



Un'estate al mare con i "Cannoli Siciliani" di Roberta Corradin

Un romanzo autobiografico e goloso dell'autrice veneta per anni anima del ristorante "Il Consiglio di Sicilia" di Donnalucata

È nella bellissima e assolata terra di Sicilia, tra mandorli in fiore e ulivi abbandonati, e poi ancora tra melograni e gelsomini, che ci trasporta il romanzo di **Roberta Corradin**, "**Cannoli Siciliani. Mare, amore e altre cose buone**" (Giunti).

In quell'"angolo discreto di paradiso" tra Noto e Avola, là dove «*il mare ti lascia guardare lontano; e se guardi lontano, pensi lontano*». Ed è proprio qui, all'ombra dei carrubi, tra i tavoli di un ristorante, che sboccia l'amore tra i due protagonisti, una storia che nasce a dispetto delle carte, all'apparenza inconciliabili, distribuite a costoro dalla vita.

Cannoli Siciliani di Roberta Corradini: la trama

Arianna è una donna intelligente e una giornalista affermata, nonché scrittrice e traduttrice, che ben conosce la gente che conta e vive tra New York e Parigi:

«Hai lavorato tanto – dirà di sé – c'è un giornale che non ti è nemmeno particolarmente favorevole e che ha pubblicato un ritratto dei dieci giornalisti enogastronomici più influenti in Italia, e tu ci sei».

Nisso, invece, è un giovane chef che non ha mai lasciato la sua Sicilia e che ha studiato ingegneria senza laurearsi approdando alla cucina quasi per caso:

«la ristorazione all'inizio era solo uno stratagemma dei fine settimana per comprarmi la moto che mi piaceva, e poi mi ha stregato».

Ci vorrà un fatidico 31 dicembre perché Arianna giunga a una decisione importante:

«Ti amo, cara Parigi, perciò ti tradisco. Lo sai come sono, ho una testa da uomo montata sulle sembianze da donna. Non prendertela, però. Non è una cosa personale. Tradisco anche New York. Vi tradisco tutte e due con un affascinoso casolare di cui mi sono invaghita, su un'isola chiamata Sicilia».

Insieme al affascinoso casolare, ben presto scoccherà anche un'altra scintilla, forte e travolgente. Nonostante Nisso abbia poco più di trent'anni e Arianna invece poco più di cinquanta. «*Non ce ne siamo accorti – dirà lui – e ci stiamo innamorando*».

A leggere bene tra le righe, sarà presto di nuovo la vita, quella con la lettera maiuscola, a rubare la scena ai due personaggi (impegnati ora insieme al ristorante: lo chef in cucina, Arianna in sala che dichiarerà: «*La gioia di chi si siede ai nostri tavoli è il mio cibo*») divenendo l'indiscussa protagonista della narrazione.

Con le gioie elargite (a partire dal ristorante e dal suo cuoco sempre più affermati) e insieme con un carico importante di sofferenza: dalla crisi economica «*che morde come il freddo d'inverno*» alla malattia, alla morte di persone care fino agli anni durissimi del Covid.



Roberta Corradin, autrice del romanzo (Foto © Gabriele Stabile).

Vedranno la luce progetti dal sapore sociale che molto devono alla sensibilità dell'autrice: « *Selezioniamo e assumiamo solo donne. Sì, discriminiamo, e io aspetto con ansia una denuncia che non arriverà mai. Scegliamo, soprattutto io per la sala, donne che non hanno potuto scegliere* », collaboratrici preziose del ristorante che verranno formate al mondo della ristorazione di qualità: « *vederle sbocciare, vederle prendere consapevolezza, battere le ali e partire, sarà il mio compenso* ».

E tra gli insegnamenti che l'autrice condividerà con i lettori – il romanzo nasce dalla vicenda autobiografica della scrittrice, originaria di Marostica (VI) e per anni anima con l'ex marito chef Antonio Cicero del ristorante **Il Consiglio di Sicilia** a Donnalucata (RG) – Arianna, il suo alter-ego, annoterà:

«Non si può mica dire di no alla vita. Io alla vita, ogni volta che ha bussato, ho sempre detto di sì, le ho aperto la porta e l'ho fatta accomodare, è così che si vive». E ancora: «quando scegli, nella vita, non muori. Ti rinnovi ogni volta. Ogni scelta che fai è un nuovo pezzo di te che germoglia».

Il titolo del libro nasce in omaggio al dolce iconico siciliano, ma anche cavallo di battaglia dello chef.

Scriverà Arianna: «Nisso è un genio assoluto nella preparazione del cannolo, che è

davvero sublime. La ricetta della pasta è così segreta che non ce l'ho nemmeno io, e per il ripieno prende solo la ricotta fatta col latte delle mucche munte in un certo orario, lascia passare un numero preciso di ore, e lavora la ricotta in una maniera che le conferisce una leggerezza pannosa, tanto che quasi tutti ci chiedono se per ottenere quella sensazione cremosa e leggera ci mettiamo la panna. Signornò». Chioserà laconico lo chef: «I miei cannoli sono come sono, e vi piacciono come vi piacciono, perché li frizzo nella sugna, come da tradizione plurisecolare. La frittura in olio di oliva si può fare, ma li ammoscia».

Cannoli Siciliani. Mare, amore e altre cose buone

Autore: Roberta Corradin

Editore: ? ? ? Giunti

Pagine: 288

Data di uscita: 1 luglio 2023

Data di creazione

07/07/2023

Autore

giovanni-caldara