

ANNA TASCA LANZA COOKING SCHOOL

A scuola di agri-cultura siciliana, con la guida esperta (e ironica) di Fabrizia Lanza

CHI C'È STATO ALMENO UNA VOLTA nella vita non lo dimentica facilmente: il baglio antico di Case Vecchie, con il portone dipinto di "blu Tasca" (si trova infatti a Regaleali che sin dai primi dell'Ottocento è cuore pulsante del sistema di tenute vinicole dei Tasca d'Almerita, in contrada Sclafani, al confine tra le province di Palermo e Caltanissetta), sede dell'Anna Tasca Lanza Cooking School. Qui trent'anni fa, in una corte circondata da uno splendido giardino botanico, da campi di grano, orti e vigneti, Anna, figlia del conte Giuseppe Tasca d'Almerita e sposa del marchese Venceslao Lanza di Mazzarino, fondò un'organizzazione dedicata alla divulgazione e all'insegnamento della profondissima cultura gastronomica siciliana, creando un ponte particolarmente saldo con gli Stati Uniti. Da 15 anni a dirigerla è la figlia Fabrizia (ex storica dell'arte) che col tempo l'ha trasformata in una non profit, ampliandone notevolmente la mission e il bacino di utenza.

Se è pur vero che qui si viene per apprendere con massima soddisfazione le ricette di cassata (a pag. 59), gelo di melone, biancomangiare, sfincione, macco di fave, sarde a beccafico, pasta ripiena e cannoli (ora insegnate anche online, proseguendo la bella iniziativa decollata durante la quarantena), il progetto ha ormai superato la sua funzione primigenia di scuola di cucina. Attraverso un calendario di lezioni e residenze, con ospiti esperti da tutto il mondo, qui si impara a conoscere l'olio d'oliva, il grano e la farina, l'illustrazione gastronomica, il food writing, le erbe spontanee.

«Non solo ricette, ma cultura del cibo a partire dalla agri-cultura, è questo il nostro focus», spiega Fabrizia, raccontando che con questo obiettivo è nata Food Heritage Asso-



Da sinistra in alto e in senso orario.
L'ingresso di Case Vecchie; uno scorcio del giardino botanico; Fabrizia Lanza in cucina; Lanza sul campo con la troupe di "Anuro".





ciation, «la non profit che fa ricerca sulla cultura gastronomica siciliana, con la quale abbiamo anche prodotto il documentario "Amaro: the bitter taste in Sicilian food culture" (prima c'era stato "Amuri: The sacred flavors of Sicily", ndr) e adesso un nuovo progetto sul cibo "selvaggio"». Anche se il fiore all'occhiello è un vero e proprio master in cucina e artigianato del cibo isolano, il programma ultra-immersivo "Cook the Farm", proposto di volta in volta per un massimo di 14 partecipanti.

Si tratta di due mesi (il costo è di 10.600 Euro, comprensivi di alloggio nella vicina cittadina di Valledolmo) a contatto con i protagonisti del food system e del food landscape siciliano, tra degustazioni, workshop, sopralluoghi, masterclass, gite. «È il nostro ramo più educational», spiega lei, un ramo originariamente rivolto a un pubblico straniero di professionisti o appassionati di tematiche del cibo purché molto motivati. Prosegue Fabrizia, con la sua pizzicante ironia: «Ora però vorremmo coinvolgere il più possibile i giovani chef siciliani perché capiscano, imparino e salvino l'isola dall'incombente taorminizzazione!». L.L. (Per informazioni e iscrizioni annatascalanza.com)





Cassata

TEMPO DI PREPARAZIONE: 1 ORE E 30 MINUTI
TEMPO TOTALE: 4 ORE
DOSI PER: 10-12 PERSONE

PER IL PAN DI SPAGNA

- 6 uova, a temperatura ambiente
- 150 g di zucchero semolato
- 1 cucchiaino di scorza di limone o di arancia, grattugiata
- 150 g di farina 00
- 3 cucchiaini di limoncello o Grand Marnier

PER IL MARZAPANE

- 350 g di farina di mais
- 150 g di pistacchi tritati finemente
- 200 g di zucchero a velo
- 5 ml di glucosio
- Colorante alimentare verde

PER LA CREMA DI RICOTTA

- 1 kg di ricotta fresca, ben sgocciolata
- 200 g di zucchero semolato

PER LA GLASSA

- 300 g di zucchero a velo
- Il succo di 1 o 2 limone

PER FINIRE

- Frutta candita

1. Per il pan di Spagna: preriscaldate il forno a 180°C. Imburrate e infarinate uno stampo a cerniera del diametro di 23 cm; mettetelo da parte. Rompete le uova nella ciotola di una planetaria munita di frusta piatta e montatele per 10 minuti. Aggiungete zucchero, scorza di limone e continuate a montare per 15 minuti. Aggiungete in 3 diverse riprese la farina precedentemente setacciata, mescolando delicatamente dopo ogni aggiunta. Versate l'impasto nello stampo e cuocete nel forno preriscaldato per 25-30 minuti, o finché uno stecchino infilzato nel centro della torta ne esce pulito. Lasciatela raffreddare completamente su una gratella, quindi tagliatela a fette spesse circa 1 cm e rimuovete la crosta.

2. Per il marzapane: nel frattempo unite farina di mandorle, pistacchi tritati e zucchero. Disponete il composto a fontana, praticate un buco al centro e inserite glucosio, acqua e qualche goccia di colorante verde. Lavorate gli ingredienti con le mani fino a ottenere un composto omogeneo. Spolverizzate il piano di lavoro con zucchero a velo e stendete il marzapane. Ritagliate delle strisce di marzapane della lunghezza uguale alla circonferenza dello stampo. Conservate il marzapane avanzato per un eventuale altro uso.

3. Foderate uno stampo per cassata di 23 cm di diametro con pellicola alimentare. Foderate il bordo interno dello stampo con le strisce di marzapane. Premete con le mani per eliminare eventuali bolle d'aria.

4. Per la crema di ricotta: unite ricotta e zucchero in una ciotola di grandi dimensioni e mescolate con una frusta fino a ottenere un composto omogeneo.

5. Adagiate qualche fetta di pan di Spagna nello stampo in uno strato uniforme e irrorate con 1 cucchiaino e 1/2 di limoncello o Grand Marnier. A questo punto riempite lo stampo con la crema di ricotta. Chiudete con un ulteriore strato di pan di Spagna e un altro cucchiaino e 1/2 di limoncello o Grand Marnier. Premete con

le mani per compattare la torta, quindi invertitela su un piatto e rimuovete lo stampo e la pellicola. Mettete da parte la cassata mentre preparate la glassa.

6. Per la glassa: setacciate lo zucchero a velo e trasferitene metà in una ciotola di grandi dimensioni. Aggiungete un cucchiaino del succo di limone e mescolate con una frusta per ottenere una crema. Versateci l'altra metà di zucchero a velo e altro succo di limone; mescolate fino a ottenere la consistenza desiderata.

7. Applicare la glassa sulla superficie della cassata ma non sui lati ricoperti di marzapane. Decorate la cassata con frutta candita. Lasciatela riposare in frigorifero per 1 o 2 ore prima di servirla.