

# UN'ISOLA NEL PIATTO

A Pantelleria, per scoprire i segreti di Maria Concetta. Che porta in tavola la generosità della sua terra benedetta dal sole, dal vento e dal mare

di LAURA FORTI, foto ANNA HUERTA





**V**erdure dell'orto, erbe spontanee e saperi antichi: sono questi gli ingredienti che rendono speciale la cucina di Maria Concetta Ferrandes, un'istituzione a Pantelleria, dove è conosciuta per gli indimenticabili piatti che cucina a cena ai suoi ospiti. Mamma e nonna, Maria Concetta è anche responsabile, insieme con i figli (nella foto, Carlo, papà di Noah, due anni), di un piccolo resort che deve molta della sua fortuna proprio alle colazioni e alle cene. «Mi impegno molto per offrire il meglio a chi si siede alla mia tavola. Per questo mio figlio si dedica all'agricoltura, **biologica**, e io stessa ho fatto un corso per riconoscere le erbe spontanee, che vado a raccogliere di persona: mi piace utilizzarle nelle ricette, insieme con i fiori. Partiamo avvantaggiati, perché il sole e il

vento di Pantelleria ci regalano ingredienti che sono molto ricchi di sapore. Basta poco, poi, perché un piatto riesca bene». La semplicità, infatti, è un'altra delle linee guida di Maria Concetta, perché «le cose buone non vanno troppo pasticciate».

Per il resto, si affida a gesti e **abilità spontanee**: nata e cresciuta a Pantelleria, ha sempre visto cucinare, e ha imparato per «imitazione», con naturalezza. «Ma che cos'è che rende così speciali i suoi piatti, oltre alla bontà delle materie prime?», le chiedo. Mi risponde citando quello che suo figlio ha scritto sulla lavagnetta appesa a casa: «Quando cucini, pensa alle persone per cui stai cucinando, altrimenti stai solo preparando da mangiare». Un ingrediente «immateriale», quindi, ma fondamentale. «Sì, non si tratta di eseguire ricette, ma del piacere di far contenti i tuoi cari». ■

## Caponata

«Taglio a pezzetti 1 kg di melanzane e 1 kg di peperoni e li friggo separatamente. A parte, preparo una salsa con un filo di olio extravergine di oliva, 500 g di cipolle tagliate a striscioline, 2 gambi di sedano a pezzetti e 600 g di passata di pomodoro.

Quando la salsa si sarà asciugata, aggiungo 1 bicchiere con una soluzione di acqua e aceto (metà e metà) e 2 cucchiaini di zucchero.

Appena il sedano è cotto, unisco 200 g di olive verdi snocciolate e 50 g di capperi, poi i peperoni e per ultime le melanzane. Prima di servire, guarnisco il piatto di portata con una decina di gherigli di noce».



## Sfince

«In una terrina raccolgo 1 kg di farina, 15 g di lievito di birra sciolto in un po' di acqua tiepida, 1 cucchiaino di zucchero, 3 cucchiaini di olio extravergine di oliva e 1 litro di acqua tiepida.

Impasto tutto energicamente: la consistenza non deve risultare troppo fluida; in ultimo aggiungo un pizzico di sale. Copro e lascio lievitare in un luogo caldo fino a quando l'impasto non raddoppia. Poi lo friggo in abbondante olio di arachide formando delle palline. Quando sono dorate, le scolo su un vassoio coperto di carta da cucina. Completo con zucchero e cannella o con uno sciroppo di miele e zucchero, spolverizzando con zucchero, sesamo e la scorza grattugiata di un limone bio».