



4

Duca e Vucciria on ürituse nimi, mille organiseeris Duca di Salaparuta ajaloolistes Florio ja Marsala veinikeldrites (foto 5). Sündmuse jaoks on mõned Jeunes Restaurateurs d'Europe'i liikmed valmistanud traditsioonilisest Palermo tänavatoidust inspireeritud hõrgutisi (fotod 3, 8, 10). Ja traditsiooni ning uuendusmeelsuse täiusliku sünteesi kaudu on nad loonud uusi *finger food*-tooteid (2, 9). Aromatiseeritud toorjuust (4) Corrado Assenzalt, makrell (1) Luca Collamilt, sparglialat merevähisabade ja krevettidega (6) Christian Zanalt ja kohupiimapralinee (7) Angelo Troianilt.



5



6



9



10

OLLES OLNUD assotsiatsiooni Jeunes Restaurateurs d'Europe presidendi Marco Bistarelli saatjaks Palermo kuulsal turul Vucciria ning mõistnud, millist lummatavat mõju võivad avaldada otse tänaval pakutavad Sitsiilia maiuspalad, tuli veinimõisa Duca di Salaparuta enoloog ja direktor Carlo Casavecchia eelmise aasta märtsis ideele saare hõrgutisi laiemalt tutvustada. Bistarelli, Umbria väikelinnas Citta di Castelllos asuva restorani Il Portale peakokk ja patroon jäi sõnatuks, kui tänavakokk Rosolino Basile, keda Rockyks hüütakse, talle *ca' meusa* saia valmistas, järgides juba neljandat põlve edasiantavaid toiduvalmistamise rituaale. Hõrgutis *ca' meusa* ise on lahti lõigatud ümmargune sai, millele ringikujuliselt vasika põrna tükkid asetatakse, tükkidest üleliigne mahl välja pigistatakse ja lõpuks värske sidrunimahla-ga maitsestatakse.

See, mis Bistarellit erutas, oli soov destruktureerida seesama tüüpiline toidupala, mis on jäänud täpselt samasuguseks läbi sajandite. Traditsiooniline leib ja põrn, ja rohkem elemente polegi vaja, et luua moodsas võtmes üllatav hõrgutis. Basile aga oli põikpäine. Tal polnud mingit kavatsust sajandeid kestnud retsepti muuta, ta tõrjus tagasi isegi oma kaasvestleja tagasihoidliku soovitusse asendada sidrunimahl mõnusa portsu riivitud sidrunikoorega.

See traditsiooni ja uuenduste võrdlus juhtis Casavecchia ideele korraldada tõeline võistlus – ühelt poolt moodsad *finger food*-toidud, mida noored Jeunes Restaurateurs'ist Bistarelli juhendava käe all Sitsiilia kohalikest toiduainetest valmistaksid, ja selle vastaseks traditsiooniline tänavatoid. See toit, mida Palermo ajaloolise Vucciria turu külalastajad iga päev naudivad ning mille kõige tunnustatum interpret on Rocky Basile, ja mitte ainult tänu saiale ja põrnale, mida ta suurepäraselt valmistab, vaid ka videole, mis YouTube'i vahendusel maailmale ringi peale on teinud.

Carlo Casavecchia ei andnud mõtetele mahti aeguda, vaid haaras härjal sarvist. Juba kaks kuud hiljem, 19. mail, kutsus mees 300 külalist üritusele, mis kandis nime Duca e Vucciria (*duca* – hertsog, *vucciria* – Sitsiilia dialektis lärm) ja mis leidis aset Florio ja Marsala veinimõisates, kus Duca di Salaparuta väarikaid dessertveine toodab. See oli kõrgetasemeline gurmeevõistlus – traditsioonilise tänavatoidu ning uuenduste kohtumine.

Finger food'i tarbeks rivistas Bistarelli lisaks 14 Jeunes Restaurateurs d'Europe'i esindajale üles ka kuus saare parimat peakokka ning nimetas kõigile vaid kolm Sitsiilia köögi põhikomponenti, millele oma toiduloomingus toetuda: päike, vesi, sool. Selleks, et mõõduvõtt oleks täiuslik, võttis üritusest osa ka Corrado Assenza, erakordselt andekas Sitsiilia kondiiter, kes oma maiustustega saare barokset