



TÄNAVATOIT



pannes kõrvti tomatimahlasüldi, baklažaanid *mozzarella di bufala* vahuga, *caciocavallo* juustuga täidetud baklažaanirullid, rosinad ja piiniaseemned, mis pasta sisse pista – selle kõik mõttes välja Cogollo del Cengio trahteri Trattoria all'Isola kokk Christian Zana. Ja selleks, et tõestada tooraine meistrilikkude kasutamisoskust, valmisid Cesenatico restorani Lido Lido koka Vincenzo Cammerucci käe all hõrgutised, nagu Sitsiilia pitsalaadne leib *guastedda*, mis omakorda kaeti *caciocavallo* juustu liistakate ning kapparikastmes kohupiimalaadse toorjuustu ja kalamarjaga, mida värske sidrunimahla-ga maitsestati.

See pole veel kõik. Huvitav oleks juurelda, mis inspireeris Taormina restorani Capinera di Taormina Mare peakokka Pietro D'Agostinot valmistama Mazara del Vallost pärit hiidkrevette kikerherneste ja rosmariiniõliga, kui kikerhernes on saare traditsioonis ennekõike pürees kasutatav tooraine ja sõõrikute kõrvane. Ja siis veel kartulikroketid, mis traditsioonilises Sitsiilia köögis sõõrikute juurde käivad, on ühtäkki soolast, õlist ja jahust küpsetatud leiva sees, mida punase sibula, oliivide ja lintuime kõrvale pakutakse. Selle toidu mõttes välja Rooma lähistel Zagarolos paikneva restorani Tordo Matto kokk Adriano Baldassare.

Vana ja uut, tänavatoitu ja *finger food*'i, seob vein. Ka selle sügise ürituseks valis Carlo Casavecchia veinid, mille tootmisel ta ise silma peal hoiab: Kados 2007, Grillo viinamarjast, Passo delle Mule 2006, 100% Nero d'Avolast, ja Lavico 2004, Nerello Mascalese sordist, millele on lisatud veidi Merlot'd. Kõik veinid on tootnud Duca di Salaparuta. Corrado Assenza maiustustega maitsti Florio veinikeldri tooteid: maitsestatud kohupiimaga pakuti veini Malvasia delle Lipari 2006, kohupiima-pähklipalliga läks Baglio 1994, mandlite ja maasikatega aga Morsi di Luce ja lõpetuseks Noto kuulsa pagari valmistatud täidetud torude juurde Marsala Donna Franca – tõeline Sitsiilia rõõmupidu. Huvitav on see, et idee autor Casavecchia on sündinud Piemontes, niisiis on tegemist isehakanud siitsiillasega. 