



1



2



4

Sitsiilia (lk 36 10, traditsiooniline vanker) on läbimas tõelist gastronoomia renessanssi, see ilmneb selgesti üritustega, mida Florio ja Marsala keldrid korraldavad (lk 36 3). Ettevõtmine sündis Jeunes Restaurateurs'i presidendi Marco Bistarelli ideest (fotol 8 sinise põllega kokk), nii avanes võimalus kokku kutsuda kõige tähtsamad saare peakokad (foto 8 vasakult Massimo Mantarro, Accorsio Capraro, Piero D'Agostino ja kükitav Natale Briguglio), kes valmistasid uuenduslikke suupisteid, nagu lintuim punase sibulaga (2), ravioolid krevettide ja Mothia soolaga (4), tindikalaravioolid ja merevesi (lk 36 7). Kokad kasutasid tüüpilisi kohalikke tooteid, neidsamu, mida leiab Palermo Vucciria turult (1 ja lk 36 6 puuviljad ja juurviljad; 5 värsket tuunikalafilee). Gurmeeüritusel esinesid ka magusad palad (lk 36 9, hõrgud kohupiimatorud) Noto hinnatud kondiitri Corrado Assenzalt (fotol lk 36).



5



8

TÄNAVATOIT

kultuuri edasi andis. Oma seitsme erineva kohupiimalaadse toorjuustu põhjal valmistatud maiusega pidi mees Sitsiilia köögi naiselikku poolt illustreerima, pannes sümfooniliselt koos helisema traditsiooni ja uuendused. Olles üritusse kaasanud noored Itaalia köögi peakangelased ja vastutavad ajakirjanikud, tahtis Duca di Salaparuta oma panust anda selleks, et traditsioon ja kultuur saaksid säilida ega hääbuks moodsa massiühiskonna surve all. Sitsiilia ongi üks kõige rikkalikum tänavatoidu piirkond, kus kohalikud pakuvad oma hõrgutisi kisendades, rütmiliste selgete muusikaliste hüüatuste saatel, mis meenutavad orientaalset kadentse. Sitsiilia tänavatoid pole üksnes seotud kohalike produktidega, vaid ka kohalike harjumuste, sotsiokultuuriliste kommete ja religiooniga. Maitstes toidu erinevaid variatsioone, võib läbi käia kogu selle maa ajaloo ning leida end näiteks Araabia ja Hispaania mõjutuste ees.

Vucciria tänavatoidu ja nn tänapäevase *finger food*'i harmoonia ja ebakõla vahel on siiski oluline osake ajaloost, mida tuleks selgitada. Selles on peidus möödunud sajandi toiduharjumuste areng, mis ilmneb muutunud elustiilide valguses. Sellest lähtuvalt on märkimisväärne, et vaid üks Duca e Vucciria üritusele kutsutud kokkadest, sitsiillane Angelo Di Stefano, keda abistas Ragusa tipprestorani Il Duomo kokk Ciccio Sultano, valmistas tänapäevases võtmes klassikalise suupiste tänavaköögi – riisipall *mozzarella*'ga. Kõik teised piirdusid kohaliku tooraine väärtustamisega, kogudes vaid mõnel juhul inspiratsiooni traditsioonilistest roogadest. Mitte keegi ei julgenud proovida teha *sfincione*'t, mis on soolatud sardiinide, sibula, värsket lambajuustu, õli, pune ja tomatikastmega täidetud sai.

Kuid võib-olla mõjutas *sfincione* Friuli-Venezia Giulia maakonna Pordenone provintsi San Quirino linna restorani Primula kokka Andrea Cantonit, kelle käe all sündis uus roog – krevettidega täidetud röstsaiad värsket tomati ja tüümianiga, millel ennekõike vaeste toiduks peetud sardiinid on asendatud maitset rikkalike krevettidega. Selleks et säiliks värsket noot, on juust üldse ära jäetud.

Mitte keegi ei proovinud aga kätt ei *ca' meusa* ega ka muude kohalike roogadega, kus loomade siseelundid on põhikomponentideks. Ka Bistarelli eelistas panuse teha varem eksperimenteerimata tuunikalale.

Need valikud tõid välja kriitilise punkti – Vucciria pärusmaa on lihtsad toidud, mida müüvad tänaval põllumehed-karjakasvatajad, samas kui *finger food* valmib moodsa köögitehnika abil ja väljendab heaoluühiskonda. Nõnda siis ilmses 19. mai üritusega rohkem tähendusi, kui osati ette näha.

Sellest lähtuvalt kordus Duca e Vucciria sel sügisel uuesti. Sitsiilia veinimõisale pani õla alla San Pellegrino oma mineraalvetega. See on kaubamärk, mis on alati vastutulelik igasuguste ettevõtmiste osas, mis puudutavad kvaliteetset toiduäri. Kes teab, milliseid huvitavaid arenguteid võib sellest põnevast ettevõtmisest välja kujuneda. Misugused peidetud tähendused võivad ilmneda,