

σ
STOAI



SIMPOSIO
DEGLI DEI

NOTE DI GUSTO

“I greci non mangiavano semplicemente, non si nutrivano e basta. I greci condividevano il cibo e nutrivano l’ospite prima ancora che questi fosse conosciuto, solo perché giunto straniero alla mensa, arte del convivio, dello stare assieme.

Con i greci il pranzo diventa arte dell’incontro, nutrimento dello spirito prima ancora che del corpo. Un incontro nel quale ognuno dei commensali, come Odisseo alla mensa dei Feaci, può parlare e raccontare di sé, del proprio viaggio. Ognuno può aprirsi al riso, ognuno al pianto, tutti al racconto. Con la colonizzazione greca nascono e si sviluppano le grandi poleis come Akragas, l’antica Agrigento, e la cucina sicula si sviluppa e s’impone in tutto il Mediterraneo, cucina semplice e genuina.”

Per uno come me, innamorato dello studio delle tradizioni e delle antiche metodologie di lavorazione del cibo, è stato un attimo entusiasmarsi nella creazione di un menù degno di uno spettacolo pregno di cultura e di storia. Un menù essenziale che riporta al palato sapori passati che restano nelle fondamenta della cucina siciliana e dell’antica Akragas. Il pane, l’olio, il pesce, le olive, i formaggi, le carni, i legumi diventano protagonisti di un menù che vuole riportare i commensali all’essenza stessa dei “Simposi”, lo stare insieme nutrendo corpo e spirito e arricchendo gli aspetti più profondi del proprio animo.

Rosario Matina

Chef



L'arte del convito nella Grecia antica ha lasciato numerose eredità nella cucina siciliana. Attraverso le ricette ritracciate nei testi degli antichi autori alcune delizie rivivono nel Simposio degli Dei per offrire anche al palato un'esperienza di autentica estasi.

SÌTOS. Pane friabile all'olio extravergine di oliva e rosmarino con olive verdi. Il pane e i cereali erano alla base dell'alimentazione dei Greci di età classica e ne esistevano di vari tipi per omaggiare Demetra, dea delle messi e del raccolto. Le olive in salamoia costituivano uno stuzzicante abbinamento che preparava il palato al pasto.

AMBROSIA. L'Ambrosia era il nettare degli dei: una bevanda misteriosa e inebriante, un elisir di lunga vita che veniva servita nei banchetti dell'Olimpo e nelle invocazioni rituali. Una bevanda a base di vino, spezie e miele capace di rinnovare in ciascuno divino vigore e letizia.



SIMPOSIO DEGLI DEI

ÀRTOS. Pane croccante di grano antico (Tumminìa) con formaggio pecorino e salsiccia secca al finocchietto, condito con olio extravergine di oliva e origano rosso di Carcaci. Durante le feste, i riti e i banchetti gli antichi greci amavano gustare cereali, formaggi e carni preparati in varie combinazioni. Immaneabile era il condimento a base d'olio d'oliva e particolari erbe aromatiche.

LÀGANON. Zuppa croccante di pasta e legumi. Nel periodo in cui fu fondata Akragas, l'antica Agrigento, si sviluppò, insieme a quella del pane, la preparazione del làganon: una pasta croccante arricchita da zuppa di legumi di cui gli antichi greci erano molto ghiotti. Possiamo considerarlo il progenitore della odierna arancina.

SARDINEE. Sarde in agrodolce cucinate in foglie di vite. Gli antichi greci amavano cuocere il pesce avvolto in foglie di vite per esaltarne la sapidità e infondere un particolare aroma. Un piatto prelibato che allietava, ieri come oggi, gioiosi momenti conviviali.

CHYTÓS. Macco di fave con gàron. Il tipico macco di fave siciliano è un retaggio della cucina greca. Una purea squisita e vellutata resa ancor più irresistibile dal gàron una salsa di pesce simile all'odierna pasta di acciughe. Un abbinamento che, oggi come allora, crea una soave armonia tra dolcezza terrena e sapidità marina.



ICHTHYÌA. Antica zuppa di pesce su crema di farro. I pesci erano presenti sulle tavole degli antichi Greci soprattutto nei banchetti. Spesso venivano abbinati ad antichi cereali ridotti in purea e conditi con olio d'oliva ed erbe aromatiche. Una deliziosa e mistica unione fra le divinità della terra e del mare.



AMÒRBITES. L'antenata della cassata siciliana. La ricotta, diva incontrastata della pasticceria siciliana, fa la sua comparsa proprio nei dolci dell'epoca classica. Nella Sicilia di età greca era diffusa e molto amata l'Amòrbites, una ricotta lavorata e dolcificata con miele, probabilmente servita con pezzi di morbida focaccia. E' da essa che trae origine la famosa e amatissima cassata siciliana.

STAFYLÍ. Chicchi d'uva fresca e melograno. Gli antichi greci amavano concludere il banchetto con frutta, in particolare, con l'uva in onore di Dioniso, dio del vino che accompagnava tutto il simposio.



info e prenotazioni dello spettacolo
con pranzo o cena.

info and reservations for the show
with lunch or dinner.

mob. +39 388 643 0000



STOÀI - Via Alfredo Capitano, 1
Valle dei Templi - 92100 Agrigento

www.stoai.show

