



# La cucina in televisione

Tutti i fine settimana su **NBTV**

E' nato tutto quasi per caso. Come nella migliore tradizione: nel mio ritrovo, amo definirlo così anche se da qualche tempo trovo pregno di fascino il termine "officina", davanti ad un bicchiere di rosso e a una fetta di pane imbevuta di olio nuovo, insieme al direttore e a Gianni, anima e faro di tutta la produzione legata a **NBTV**, è nata l'idea di dare vita ad una trasmissione di cucina. Beh, direte voi, dov'è la novità? Presto detto: all'unisono abbiamo pensato ad un programma diverso, insolito, fuori dagli schemi del rigido sapere. Non un maestro in cucina, ma una guida capace di dare consigli agli habitués. In una battuta, incontrare la gente in cucina, proponendo piatti semplici realizzati usando grandi prodotti. Che poi sono quelli della nostra ricca terra. Tra storia, tradizione e tanta semplicità il progetto prende forma, si colora, si arricchisce: senza forzare la spontaneità e, soprattutto, senza violare e correggere la semplicità delle battute nate durante il dialogo, il copione è venuto fuori. Semplice e naturale. Proprio come sono i prodotti della nostra terra che nel tempo hanno fatto grande la cucina. Semplicità e naturalezza: due caratteristiche che abbiamo smarrito per strada nel corso degli anni, rendendo meno ricco il nostro sapere. Fare una grande cucina partendo dall'esperienza delle nostre nonne le quali, è bene dirlo, non è che avessero le mani d'oro, semplicemente utilizzavano sani prodotti confezionati – da loro - con grande amore. Già, la sapienza delle nostre nonne, che con poco riuscivano a creare sensazioni.

E non solo per il palato. Grandi sensazioni che oggi unanimemente hanno ricevuto lusinghiere etichette e superlative definizioni da grandi critici e importanti guide: opere culinarie per palati raffinati, opere che hanno il crisma della semplicità.

Nei nostri quattro appuntamenti televisivi che ci hanno visti tra i fornelli – ho avuto come "esperto" collaboratore il direttore e l'insostituibile aiuto della mia preziosa Sonia – abbiamo realizzato un menu semplice, partendo dall'antipasto, passando per i primi e i



secondi, sino al dolce, attingendo a piene mani ai prodotti della nostra ricca terra di Sicilia. Il risultato? Non sta certo a me dare voti. Giammai. Per questo lascio a voi, dopo aver visto le trasmissioni, la valutazione di quanto prodotto tra i fornelli, che in cucina, come in altri campi, è solo costruttiva e capace di innescare e stimolare un dibattito che può generare solo grandi risultati. Ah, a proposito: non sono uno scrittore. Sono solo uno chef, anzi, un apprendista chef.

➔ **Per registrare la trasmissione all'interno del Vostro ristorante telefonare (095) 518 81 48**