



piatti che giungono a tavola, condendoli con episodi della sua vita di giramondo, al servizio di grandi alberghi. In menu, oltre alle *salsicce di Castro*, la *parmigiana di pesce spada*, i *tagliolini con scampi e ciliegini*, le *triglie croccanti con purea di cavolfiori*, un delizioso *parfait di mandorla*. Difficile da assaggiare a Comiso è invece la *Perlina*, come chiamano qui la mini melanzana, una vera scoperta dell'ibrid, l'azienda che l'ha brevettata nel 1998. E' più facile trovarla nei ristoranti di Parigi, a Monaco di Baviera, a Milano, a Torino. Mercati che assorbono quasi per intero i 300 quintali annui di prodotto. Salvatore Degno è l'amministratore dell'ibrid: "La mini melanzana nasce da un progetto di miglioramento della melanzane ragusana. Siamo partiti dal ciliegino, un pomodorino particolarmente adatto ai consumi familiari. Volevamo ottenere piccole porzioni di melanzana, gustose e di lunga conservazione". Il risultato è oggi un ortaggio che pesa in media 35 grammi, con una buccia sottile, forma allungata, un sapore che ricorda vagamente il fungo porcino. Sono perfette alla griglia, al forno, al prezzemolo, nella caponata, sulla pizza. Le sperimentazioni sono di casa anche alla Nuova Tecnica, azienda leader in Sicilia per la produzione di barbatelle. Dalla cooperativa ogni anno 3,5 milioni di barbatelle raggiungono le principali piazze del mondo, un successo consolidato anche dalla responsabilità di gestire le selezioni clonali dei vitigni autoctoni, incarico appaltato dalla Regione siciliana. Tre i tipi di barbatelle: Sicilia, Puglia, innestate. Il procedimento è semplice: taglio ad omega della talea, bagno di paraffina, segatura, 20 giorni di stagionatura a 35 gradi costanti. Il germoglio saldato all'innesto viene immerso di nuovo nella paraffina e impiantato nel vivaio dove rimane per almeno 7 mesi, prima della vendita.

Pedalino, a pochi chilometri da Comiso, è un altro di quei posti dove si possono provare i piatti del territorio. **La Piazzetta** è il tempio di questa buona cucina, una trattoria che nasconde mille sorprese. **Il cuoco, Salvatore Cascone**, che è pure il proprietario, per venti anni ha lavorato fra i fornelli della base americana, poi quando i Cruise hanno fortunatamente abbandonato il paese, lui ha pensato bene di mettersi alla prova con un locale tutto suo. Gli dà una mano, la moglie Cettina, artefice di una *marmellata con le arance moro* raccolte proprio dall'albero del giardino dove si mangia, che è una esperienza unica. Per provarla, il *ragusano grigliato* è un'ottima base di partenza. Meglio se in compagnia di un pezzo di *mitilugghia*, una focaccia di pasta di



In alto, le varie fasi di lavorazione di ricamo.

A sinistra, il pecorino pepato e i ravioli di carruba.