

A tavola...

La cucina eoliana è caratterizzata dalla freschezza. Protagonisti assoluti qui sono la pasta, il pesce e le verdure, impreziosite e arricchite dalla genuinità degli ingredienti, in particolare delle erbe e dei condimenti.

L'isola su cui maggiormente i prodotti della terra si coltivano è Salina, che come si è detto è anche l'unica a disporre di sorgenti proprie e di sistema idrologico consistente.

Proprio da Salina si è diffuso il prodotto maggiormente rappresentativo dell'arcipelago: il capperone.

Ingrediente normalmente usato per ingentilire salse e pietanze, il capperone acquista nelle Eolie una... dignità del tutto particolare, perché è un ingrediente insostituibile della dieta isolana.

Il capperone viene usato con grande dovizia nei primi, come contorno, come salsa (tritato con olio, aceto o altre pietanze).

Il capperone è la base anche per la modifica della

cucina siciliana «alla maniera eoliana»: entra infatti nelle ricette tipiche siciliane, conferendo aromi e gusti del tutto particolari alle pietanze.

* * *

Ad annaffiare le saporite pietanze dell'isola, vale la pena provare il vino isolano.

Tra i vini, quello certamente più famoso è la malvasia: un vino tipico che si produce soprattutto dai vigneti di Salina.

Si ottiene con un procedimento assai complesso ed usando una grande quantità di uva passita. Per questo motivo lo si trova con difficoltà ed è piuttosto costoso.

* * *

Interessanti, ma non facili da reperire, sono anche i prodotti della pastorizia, ed in particolare il formaggio pecorino e la ricotta di produzione locale.

Particolarmente rinomati sono quelli di Vulcano, anche se ottenerli dal produttore è tutt'altro che semplice.

