

La giornalista palermitana racconta agli inglesi i piatti della tradizione

La cucina siciliana vola a Londra I piloti Giusina e lo chef Locatelli

Giusi Parisi

Giusina goes to London. Ad aprire la settimana la IX edizione della Settimana della cucina italiana nel mondo è stata proprio la palermitana Giusi Battaglia insieme con Giorgio Locatelli, chef lombardo, innamorato dell'Isola e autore del best-seller *Made in Sicily*. Insieme, all'Istituto italiano di cultura della capitale britannica, hanno raccontato piatti e tradizioni culinarie dell'Isola.

Battaglia, nota al grande pubblico della tv e dei social come «Giusina in cucina», e Locatelli, il cui ristorante a Londra s'è aggiudicato tre stelle Michelin, hanno incuriosito, divertito e affascinato il pubblico. Il direttore dell'Istituto, Francesco Bongarrà, ha presentato Giusi Battaglia come

«una giornalista siciliana esperta di cucina straordinariamente semplice, di strada» e Locatelli come «uno che porta la cucina italiana in Inghilterra e la fa diventare un modo di vivere». Lo chef ha sottolineato come «anche a Buckingham Palace il cibo italiano va fortissimo, al punto che la casa reale ha mandato un suo chef da me per un mese per imparare le nostre ricette. Io ho ereditato una tradizione di Antonio Carluccio, storico ristoratore italiano, che ogni anno usava mandare in regalo a re Carlo un tartufo bianco di Alba. Da quando Antonio è mancato, lo faccio io».

Giusi Battaglia, autrice del recente *Sicilia, acqua e farina* (Cairo editore), ha detto che «in questo momento il successo non è mio, ma della Sicilia che sta vivendo un momento di

grandissima popolarità e quindi le mie ricette vengono seguite da tante persone». Poi ha voluto sottolineare che lei non è una chef di professione ma cucina «per la famiglia, gli amici: lo faccio con amore e comunico agli altri le mie ricette. E guai a cambiare ingredienti o dosi! Sono stata minacciata di morte per aver osato proporre un formaggio che non fosse la ricotta salata per la pasta coi tenerumi...».

È il confronto con un vero chef come Giorgio Locatelli? «Direi che è stato molto... nutriente: è un lombardo che definisce la Sicilia la regione più bella del mondo da un punto di vista gastronomico».

La cena all'Istituto è stata curata dal palermitano Enzo Oliveri, noto come the Sicilian chef, dal 1990 residente a Londra. (*GIUP*)



Londra. Da sinistra Giorgio Locatelli, Giusi Battaglia e Francesco Bongarrà

