

# Una **BONTÀ** tira l'altra

**La passione per le proprie tradizioni e l'attenzione alle materie prime si trasformano con Alicos in saporite e deliziose prelibatezze che spaziano dal dolce al salato.**

**Con varianti a volte insolite**

Bagnata dal Mar Ionio, dal Mar Tirreno e dal Mar di Sicilia a sud, crocevia tra Europa e Africa la Sicilia è il terreno in cui si intrecciano e mescolano lingue, abitudini e tradizioni culturali, artistiche e culinarie antiche. Baciata da un clima dolce è culla di numerose prelibatezze che le sapienti mani dell'uomo sanno trasformare in vere e proprie opere d'arte del gusto, proprio come sa fare Gaetano Palermo.



## Identikit: Halycos

Il limpido color giallo dorato con caldi toni verdi dell'olio extravergine di oliva Halycos è accompagnato dal profumo deciso e avvolgente, con note fruttate di pomodoro di media maturità e mela bianca, arricchite da sentori di erbe officinali con menta, basilico e salvia in evidenza. Il gusto, in armonico equilibrio tra amaro e piccante, è complesso e rimanda alla lattuga, al sedano, al ravanello e alla frutta secca. Si abbina con marinade di pesce spada, insalate di farro, primi piatti con crostacei, pesci al cartoccio, pollame alla griglia e formaggi stagionati a pasta filata.

“Tutte le energie in Alicos vengono dedicate alla valorizzazione delle tradizioni gastronomiche siciliane allo scopo di esaltare al meglio le produzioni agricole, in particolare quelle di Salemi”

Nel 2005 avvia l'Azienda Agricola Alicos ma a dispetto della “giovane età” l'attività ha alle spalle una lunga tradizione che risale agli inizi del Novecento quando il nonno dà vita alla produzione olearia della famiglia mentre la nonna infonde l'amore per i sapori siciliani tramandando preziose eredità come i carciofini, di Nonna Peppa appunto, a spicchi conditi a crudo con olio extravergine di oliva, aglio e menta. Sostenute da questi insegnamenti tutte le energie vengono dedicate proprio alla valorizzazione delle tradizioni gastronomiche siciliane allo scopo di esaltare al meglio le produzioni agricole con particolare attenzione per quelle legate al territorio di Salemi. L'azienda, infatti, trova sede nella zona di produzione della Dop Valli Trapanesi ed è giust'appunto l'amore per l'olio che avvia e nutre la ricerca per i sapori della regione. La produzione olivicola, che vede l'impiego della sola cultivar di Cerasuola impiantata nel 1929 in contrada



Nella pagina precedente Scatola Alicos con ceramica; sopra un vasetto della Caponata di mele

Guardancielo, genera l'olio extravergine di oliva Halycos, dall'antico nome del fiume Grande frontiera tra le potenti città di Segesta e Selinunte. Fiore all'occhiello, tanto da ricevere importanti riconoscimenti ai concorsi Sol d'oro, Orciolo d'Oro e Mastri Oleari, l'olio è solo una delle tante bontà di Alicos che accompagnano i diversi momenti e sapori dello stare a tavola. L'appassionata ricerca per le più antiche e genuine ricette tradizionali e la scrupolosa selezione delle materie prime si legano alla creatività che porta alla nascita della Caponata di Mele. Frutto della cucina povera palermitana del Settecento e Ottocento, è una variante della tradizionale caponata di melanzane il cui morbido gusto agrodolce la rende ideale non solo come antipasto ma anche



**Nella foto a fianco, da sinistra Gaetano Palermo, la moglie Patrizia e i figli Luca e Claudio. Nella foto in basso le marmellate Alicos**

come accompagnamento di carni bianche e formaggi. E ancora la Crema di Finocchietto Selvatico realizzato con la parte più tenera della pianta, perfetta compagna della pasta con le sarde può insaporire al meglio sughi e zuppe. Seguono il Pomodoro secco a beccafico, ripieno di un gustoso condimento, il Patè di Tonno e Cipolla o il Capuliatto piccante, crema di pomodori secchi, olio

extravergine di oliva, capperi, aceto di vino, peperoncino, origano, rosmarino e sale, da spalmare sul pane di Salemi, le olive Nocellara del Belice sia da aperitivo sia da antipasto. E non ci si ferma qui. Altro principe della zona è il Pistacchio di Bronte che Alicos trasforma in delizie come il pesto alla crema, il panettone, il torrone e la torta. Tra le confetture si assaporano gusti deliziosi e inusuali come le fragoline di Ribera o di Gelsi Neri ma anche il morbido e profumato mandarino. A completare il ventaglio di offerte i vini (Inzolia, Grillo e Nero d'Avola, Zibibbo, Marsala Superiore) alla base delle tante gelatine ideali per accompagnare i formaggi.

### **SOCIETÀ AGRICOLA ALICOS DI PALERMO G. SAS**

Via M. Cremona 21 – Salemi (Tp)  
tel. 0924983348 – alicos.it



## **La ricetta**

### **Tortino di Alici al finocchietto selvatico**

#### **Ingredienti:**

*400 gr di alici fresche  
50 gr di pinoli  
30 gr di uva passa nera  
200 gr di mollica di pane raffermo  
4 cucchiaini di crema di finocchietto selvatico Alicos  
4 cucchiari di olio extravergine di oliva Alicos  
Succo di mezza arancia  
1 cipolla rossa  
40 ml di aceto balsamico  
Sale q.b.  
Pepe q.b.  
Un pizzico di origano Alicos  
3 agli  
1 cucchiaino di zucchero di canna*

#### **Preparazione:**

##### **Condimento della mollica:**

Mescolare la mollica con l'aglio precedentemente schiacciato e mescolato a olio extra vergine Halycos fino ad ottenere un impasto omogeneo; aggiungere i pinoli tritati, l'uva passa nera ammorbidita con acqua calda, il sale, il pepe, un pizzico di origano, il succo d'arancia e la crema di finocchietto selvatico Alicos. Amalgamare il tutto.

##### **Condimento del letto di cipolla rossa:**

Tagliare a rondelle la cipolla rossa e cucinarla per 5/10 minuti a vapore quindi soffriggerla in padella con un cucchiario di olio extra vergine Halycos, aggiungere l'aceto balsamico e lo zucchero di canna. Cucinare per 5 minuti a fiamma viva.

##### **Preparazione del tortino di Alici:**

Alternare dentro gli stampini d'alluminio un strato di alici deliscate senza coda e uno strato di mollica condita avendo cura di riporre le alici con la parte della pelle verso l'esterno dello stampino. Infornare per 10/13 minuti nel forno caldo a 220°/230°C. Con la cipolla formare un letto sul piatto di portata sul quale adagiare il tortino e versare il sugo della cottura della cipolla.

Guarnire con due cucchiaini di crema di finocchietto selvatico Alicos e servire.

*(Ricetta suggerita dallo chef Tommaso Nobile del ristorante Fiaschetteria Biscari di Catania)*