

σ  
STELAI



SIMPOSIO  
DEGLI DEI

## NOTE DI GUSTO

“I greci non mangiavano semplicemente, non si nutrivano e basta. I greci condividevano il cibo e nutrivano l’ospite prima ancora che questi fosse conosciuto, solo perché giunto straniero alla mensa, arte del convivio, dello stare assieme.

Con i greci il pranzo diventa arte dell’incontro, nutrimento dello spirito prima ancora che del corpo. Un incontro nel quale ognuno dei commensali, come Odisseo alla mensa dei Feaci, può parlare e raccontare di sé, del proprio viaggio. Ognuno può aprirsi al riso, ognuno al pianto, tutti al racconto. Con la colonizzazione greca nascono e si sviluppano le grandi poleis come Akragas, l’antica Agrigento, e la cucina sicula si sviluppa e s’impone in tutto il Mediterraneo, cucina semplice e genuina.”

Per uno come me, innamorato dello studio delle tradizioni e delle antiche metodologie di lavorazione del cibo, è stato un attimo entusiasmarsi nella creazione di un menù degno di uno spettacolo pregno di cultura e di storia. Un menù essenziale che riporta al palato sapori passati che restano nelle fondamenta della cucina siciliana e dell’antica Akragas. Il pane, l’olio, il pesce, le olive, i formaggi, le carni, i legumi diventano protagonisti di un menù che vuole riportare i commensali all’essenza stessa dei “Simposi”, lo stare insieme nutrendo corpo e spirito e arricchendo gli aspetti più profondi del proprio animo.

**Rosario Matina**  
*Chef*



L'arte del convito nella Grecia antica ha lasciato numerose eredità nella cucina siciliana. Attraverso le ricette ritracciate nei testi degli antichi autori alcune delizie rivivono nel Simposio degli Dei per offrire anche al palato un'esperienza di autentica estasi.

**SÌTOS.** Pane friabile all'olio extravergine di oliva e rosmarino con olive verdi. Il pane e i cereali erano alla base dell'alimentazione dei Greci di età classica e ne esistevano di vari tipi per omaggiare Demetra, dea delle messi e del raccolto. Le olive in salamoia costituivano uno stuzzicante abbinamento che preparava il palato al pasto.

**AMBROSIA.** L'Ambrosia era il nettare degli dei: una bevanda misteriosa e inebriante, un elisir di lunga vita che veniva servita nei banchetti dell'Olimpo e nelle invocazioni rituali. Una bevanda a base di vino, spezie e miele capace di rinnovare in ciascuno divino vigore e letizia.



## SIMPOSIO DEGLI DEI

**ÀRTOS.** Pane croccante di grano antico (Tumminìa) con formaggio pecorino e salsiccia secca al finocchietto, condito con olio extravergine di oliva e origano rosso di Carcaci. Durante le feste, i riti e i banchetti gli antichi greci amavano gustare cereali, formaggi e carni preparati in varie combinazioni. Immaneabile era il condimento a base d'olio d'oliva e particolari erbe aromatiche.

**LÀGANON.** Zuppa croccante di pasta e legumi. Nel periodo in cui fu fondata Akragas, l'antica Agrigento, si sviluppò, insieme a quella del pane, la preparazione del làganon: una pasta croccante arricchita da zuppa di legumi di cui gli antichi greci erano molto ghiotti. Possiamo considerarlo il progenitore della odierna arancina.

**SARDINEE.** Sarde in agrodolce cucinate in foglie di vite. Gli antichi greci amavano cuocere il pesce avvolto in foglie di vite per esaltarne la sapidità e infondere un particolare aroma. Un piatto prelibato che allietava, ieri come oggi, gioiosi momenti conviviali.

**OKTOPUS.** Insalata di polpo alla Greca. Il polpo era molto amato dagli antichi Greci poiché i suoi saporiti tentacoli univano alla consistenza carnosa, la leggerezza e la sapidità marina. Veniva bollito, condito con olio d'oliva, aceto, aromi e spesso associato a ortaggi e verdure fresche per esaltarne il sapore.



**ICHTHYÌA.** Pesce con grani di semola. I pesci erano presenti sulle tavole degli antichi Greci soprattutto nei banchetti. Spesso venivano abbinati a cereali come la semola e conditi con olio d'oliva e aromi. Una deliziosa e mistica unione fra le divinità della terra e del mare.



**AMÒRBITES.** L'antenata della cassata siciliana. La ricotta, diva incontrastata della pasticceria siciliana, fa la sua comparsa proprio nei dolci dell'epoca classica. Nella Sicilia di età greca era diffusa e molto amata l'Amòrbites, una ricotta lavorata e dolcificata con miele, probabilmente servita con pezzi di morbida focaccia. E' da essa che trae origine la famosa e amatissima cassata siciliana.



# STELÀI

info e prenotazioni dello spettacolo  
con pranzo o cena.

info and reservations for the show  
with lunch or dinner.

mob. +39 388 643 0000

STELÀI - Via Alfredo Capitano, 1  
Valle dei Templi - 92100 Agrigento

[www.simposiodeglidei.com](http://www.simposiodeglidei.com)

