

Ambasciatore della pasticceria

La cucina è quella della memoria, degli affetti e, soprattutto, della famiglia. La passione per i fornelli inizia sin da bambino. È la nonna, genovese di nascita e siciliana di adozione, a coccolarlo con riso al forno e melanzane, cous cous e altre leccornie preparate con amore e sapienza. Bartolomeo Arrabito, per gli amici Bart, viene da Ragusa, in Sicilia, tempio della cultura gastronomica.

Dopo aver frequentato l'istituto alberghiero di Modica, Bartolomeo si forma in una delle più prestigiose scuole di cucina: la Scuola internazionale di cucina Alma a Parma dove incontra il maestro Gualtiero Marchesi.

L'amore per la sua terra lo riporta in Sicilia. Qui inizia ad approfondire la pasticceria isolana reinterpretando le ricette di una volta, senza mai tradire storia e tradizione. Nel 2012 arriva, per caso, ad Abu Dhabi, negli Emirati Arabi, grazie a un amico e collega che cerca un pasticciere e gelataio. Nel Golfo scopre l'affinità culturale e gastronomica tra la cultura siciliana e quella araba. Non una sorpresa: gli Arabi hanno governato l'isola per oltre 200 anni.

Oggi Bartolomeo vive a Riyad, dove è arrivato a fine luglio. Lavora come pasticciere e maestro gelataio per Tamimi Group of Companies. In Arabia Saudita la cucina italiana è molto apprezzata. Rispetto ai Paesi del Golfo, l'Arabia Saudita si sta sviluppando con più ritardo. Le cose, però, stanno cambiando, dopo la fine dell'*embargo* nei confronti dell'Iran. Ambasciatore della pasticceria siciliana, Bart si sente a casa a Riyad. «Quando attraverso il mercato, mi sembra di stare a Palermo. Mi

senso integrato, ritrovo elementi della cultura siciliana in quella araba: il senso dell'ospitalità, l'importanza della famiglia. Lavorare qui rappresenta una grande opportunità e una bella soddisfazione economica che il mio Paese non mi ha dato. Certo non è tutto facile: devi adattarti e rispettare la cultura locale. Gli arabi, all'inizio, sono diffidenti. Poi, quando

riesci a conquistarti la loro fiducia, si rivelano accoglienti e professionali».

Il piatto della memoria per Bart sono i *cuddureddi*, tipici di Scicli, dove Bart è cresciuto. Sono gnocchetti cotti nel mosto di uva e rifiniti con granella di frutta secca e cannella. Ma anche il riso al for-

no con le melanzane della nonna, che Bart ha ritrovato a Riyad a casa di un amico arabo.

Il rigore, la precisione, la chimica, sono gli elementi che lo hanno da sempre affascinato nella pasticceria. «Per me creare un dolce è come creare un'opera architettonica». In Arabia Saudita Bart ha creato il gelato al gusto fior di latte di cammello, con sciroppo di datteri, spezie, frutta secca e cannella. «Continuo la ricerca sulla pasticceria siciliana, che raccoglie una tradizione millenaria, e sperimento la riscoperta di antiche ricette rivisitate e adattate al nostro stile di vita, dunque con meno zucchero e meno grassi. C'è poi un progetto: una gelateria-ristorante che sfrutti le potenzialità del gelato in tutto il menu, dagli antipasti al dolce».

Ritornare in Italia? «Forse un giorno, ma per ora non mi sento di fare degli investimenti. Dico grazie agli arabi per la bella possibilità che mi danno di esprimermi nel mio lavoro». ■

