

**Domenico Modugno:
"Volare oh oh,
con i piatti prelibati
dell'Angelina..."**



Domenico Modugno (o Mister Volare), 65 anni, pugliese di Polignano a Mare. È uno dei clienti più affezionati del Cavalluccio marino di Lampedusa.

Lampedusa, per me, è sempre qualcosa di diverso da una località diventata alla moda. I turisti l'hanno scoperta da pochissimi anni: io ci andavo quando i più non sapevano nemmeno dove cercarla sulla cartina geografica. Dalla mia casa, all'Isola dei Conigli, godo uno spettacolo meraviglioso, con un mare dai colori incredibili, che cambiano continuamente.

Il Cavalluccio marino si trova in località Cala Croce, in una posizione molto discreta, lontano dal passaggio turistico. Angelina Bolino, vera "anima" della locanda che ha anche dieci camere, è nata a Lampedusa e qui ha trascorso tutta la vita, con pochissime "fughe" in continente. Angelina possiede un vero e proprio talento culinario e la sua curiosità la porta a seovare antiche ricette, locali e non, attraverso tutte le vie possibili, dai libri fino alle vecchiette del posto.

"Le sarde a beccafico", per esempio, sono un antipasto agrodolce, che le è stato insegnato da una non-

nina di 94 anni. Ma la sua fantasia non ha limiti e da uno spunto qualunque Angelina riesce a creare piatti sempre nuovi e sempre gustosi. Semplice, intelligente ed affettuosa, Angelina è molto affezionata - e io sono tra questi - ha un rapporto amichevole e gastronomicamente complice. Lei conosce bene i loro gusti e non se ne dimentica. Sono stati proprio i clienti della sua locanda a suggerirle di aprire anche il ristorante.

Così nel 1986 il Cavalluccio marino è diventato anche un luogo di incontro per buongustai. Il fornitore ufficiale del pesce che Angelina cucina è suo marito, Pietro Billeci, pescatore di professione. "Così posso garantire sulla freschezza della merce che arriva sul mio tavolo di cucina", commenta sorridendo Angelina. Niente di più vero e per scoprirlo, basta assaggiare il suo famoso

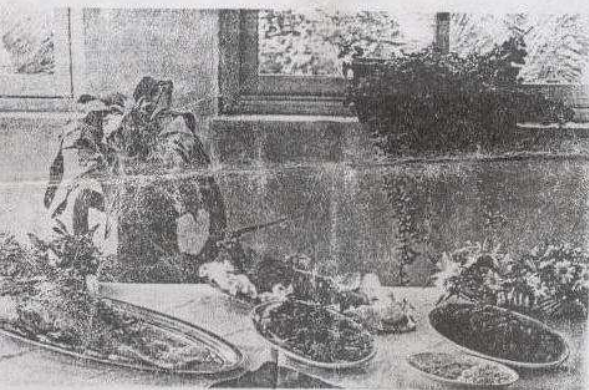
dentice al sale, che sembra una scultura; oppure il pesce San Pietro al finocchio, lo sgombro panato con le cipolle, il cuscus che la vicinanza dell'Africa ha fatto diventare un piatto locale, le polpettine e i tortellini di pesce che vengono serviti in brodo di rana pescatrice. O ancora le tagliatelle fresche condite con erbe locali e gamberetti.

A chi le chiede il segreto per cucinare così bene Angelina risponde sempre: "Pesce freschissimo e tanto amore". Alla scuola di Angelina stanno crescendo anche due delle tre figlie, Giovanna, 22 anni, e Patrizia, 19, mentre la terza, Maria Rosa, studia medicina a Genova. Giovanna si è specializzata nei dolci, mentre Patrizia "va forte" con i primi e i secondi. □

Domenico Modugno

Una ricetta del Cavalluccio marino

Reginette Cala Croce
Ingredienti per quattro persone: un chilogrammo di pasta "Reginette", quattrocento grammi di pesce spada tagliato a dadini, ottocento grammi di pomodori pelati, due melanzane tagliate a dadini, un mazzetto di mentuccia, un mazzetto di basilico, aglio, un bicchiere di vino bianco secco, olio, sale e pepe quanto basta. Esecuzione: rosolare l'aglio in poco olio; aggiungere i pelati e metà della menta e del basilico. Far cuocere per sette minuti. Aggiungere il pesce spada bagnandolo con il vino e alzare il fuoco per farlo evaporare. Lasciar cuocere per altri cinque minuti e aggiungere le melanzane già fritte in precedenza. Portare a cottura la pasta e condirla con il sugo aggiungendo, a freddo, ciò che rimane del basilico e della menta.



Sopra: specialità di Angelina Bolino, dagli spaghetti al nero di seppia alle reginette Cala Croce, all'aragosta. A destra: un angolo del ristorante.



Ristorante Cavalluccio marino, contrada Cala Croce, Lampedusa (Agrigento), telefono 0922/97.00.53. Aperto tutto l'anno. Durante l'inverno, però, soltanto su prenotazione.