

Pasta con le sarde sul Guardian, bontà senza confini: “Questo piatto riassume la Sicilia”

Autore: Redazione

Data: 27 Luglio 2022



La **pasta con le sarde**, uno dei capisaldi della **cucina siciliana**, conquista il **Guardian**. “Con aromi arabi, come lo zafferano, insieme a finocchietto e sarde dell’isola, **questo piatto riassume la Sicilia**”, scrive la testata, che propone la ricetta dello chef **Giorgio Locatelli**.

La pasta con le sarde sul Guardian

“Ricordo che una notte un **famoso critico d’arte americano** venne in Locanda per mangiare. Questo ragazzo ha guardato il menu e poi ha detto: ‘Sai, **sono appena tornato dalla Sicilia** e ho adorato la **pasta** che facevano con le sarde’. Sono tornato in cucina e ho detto a Rino, il mio capo chef, che è di [Sciacca](#), sulla costa meridionale della Sicilia: ‘**Dobbiamo cucinare questa pasta per lui**’”.

Con queste parole lo chef [Giorgio Locatelli](#) racconta la pasta con le sarde, uno dei piatti più celebri della cucina siciliana, sulle pagine del Guardian. Un piatto dalla storia antica, che **riassume la tradizione della nostra isola**.

“Avevamo delle sarde perfette, una **bella uva sultanina**, e io stesso **ero appena tornato dalla Sicilia**, quindi avevo portato un po' del **finocchietto selvatico** che cresce spontaneamente. Gli abbiamo cucinato la pasta e ogni singolo anno da quando mi ha mandato un biglietto a Natale, dicendo: “Quella pasta con le sarde è la **migliore che abbia mai mangiato**”, continua Locatelli sul [Guardian](#).

Un piatto che racconta la storia di Sicilia

Lo chef, celebre per il suo **ruolo di giudice a MasterChef**, ha un legame molto stretto con la **cucina isolana**, alla quale ha anche dedicato un libro. “La **combinazione araba** di uva sultanina, pinoli e zafferano mostra la storia dell'isola, ma **gli ingredienti stessi sono autoctoni** fin dai tempi classici”, prosegue Locatelli sul Guardian.

Lo chef racconta anche della **versione al forno**, quindi parla anche di un'altra ricetta molto particolare: “C'è un'altra versione del piatto che è tipica dell'altro aspetto della cucina siciliana, che consiste nell'arrangiarsi con quello che si ha... si chiama **pasta con le sarde a mare**, insomma avevano i pinoli, l'uvetta, il pangrattato e tutti gli altri ingredienti per fare il piatto, ma non avevano le sarde, quindi l'hanno fatto lo stesso, solo senza il pesce!”.

Nella ricetta proposta dal **Guardian**, non vengono utilizzate sarde fresche, quindi preferiamo rimandarvi alla [ricetta originale](#) della quale vi abbiamo già parlato. Foto: Nikkie Patchett.

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/pasta-con-le-sarde-sul-guardian-questo-piatto-riassume-la-sicilia/>

Generato il 13/05/2026