

## CRONACHE DEL FAI DA TE

## Inventa saponette con forme di dolci siciliani

CATANIA. (mis) I Siciliani? *Magnasavun*, "mangiasapone". Così ci apostrofavano i piemontesi, una volta fatta L'Italia, per un banale equivoco sorto sull'uso del sapone molle, invitante come la più genuina delle marmellate. Corsi e ricorsi fanno sì che la Storia si ripeta: a pochi chilometri da Acicastello, Sabrina Delfino ha marcato il suo prodotto "Sa di sapone", per ricordare che oltre quelle forme appetitose vibra l'essenza di un sapone. Le pile profumate alla cannella, che furono specialità dello chef del Principe e, attraverso "Il Gattopardo" passarono alla storia della cucina siciliana come "il timballo dei monzù"; le mostardine che, odorose di caromilla o ginestra, vengono estratte dalle forme liturgiche in ceramica di Caltagirone; i mignon alla rosa moscata e gli spicchi di sole e di luna agli agrumi; i budini alla mandorla e gli zuccotti speziati all'anice stellato o al rosmarino; sino alle forme futuriste che si impastano alla polvere di pomice e alla cenere lavica; tutto questo è nient'altro che sapone. "Sa di sapone" nasce ufficialmente il 20 febbraio scorso (inclu-



Sabrina Delfino per le sue forme di sapone usa profumi siciliani

se le autorizzazioni del Ministero della Sanità), ma sono occorsi due anni per mettere a punto la formula del sapone e soprattutto, per "costituire" il laboratorio.

Tenacia, ostinazione, passione sono stati gli strumenti di questa esilissima donna, 35 anni e origini siciliane. Qualche anno fa a Milano la sua prima ricerca da "stilista" approda ad una linea di ombrelli da sole, sia da passeggio che da spiaggia, con il marchio "All'ombra dell'ombrello".

Poi, un giorno, durante una vacanza alle Eolie, l'idea di far amalgamare la polvere di pomice e la cenere vulcanica con il suo sapone. "E' partito tutto da lì - spiega la Delfino, due grandi occhi azzurri che raccontano l'amore per il suo lavoro -, e quando ho deciso di sperimentare il sapone utilizzando i profumi dell'isola è stata inevitabile anche la scelta di ritornare in Sicilia. Non avrebbe avuto senso impiantare il laboratorio in un attico milanese". Di un'antica abitazio-

ne immersa in un giardino di agrumi ha fatto il suo atelier, dove si prende cura personalmente di tutte le fasi della lavorazione e del confezionamento. Grandi vasche d'acciaio per la preparazione della base, cassette per la "stagionatura", macchine per la rimacinatura, stampi, una curiosa "affettatrice" per gli altrettanto singolari budini e torte ricavata da una ruota di bicicletta; ed ancora bocce di essenze, spezie e fiori secchi. La particolarità di questo prodotto sta nell'utilizzo, come base grassa della saponificazione, dell'olio d'oliva; il che lo rende più unico che raro. "Fino ad oggi - continua la giovane imprenditrice - ho lavorato per perfezionare il prodotto. Comincio solo ora a pensare alla sua commercializzazione". Il primo passo è però stato fatto: un punto vendita a Catania, uno a Taormina ed uno a Stromboli. Il sogno nel cassetto? "Riuscire a produrre sufficientemente alla domanda, che è già tanta, senza snaturare questa dimensione aziendale. E soprattutto riuscire a preparare da me anche gli oli essenziali per le profumazioni, con gli alambicchi".

Micaela Sposito