1^ Manifestazione regionale di enogastronomia siciliana a Castelvetrano

Scritto da Sergio Furco
Giovedì 07 Febbraio 2013 03:07

"La Sicilia è il paese delle arance, del suolo fiorito la cui aria, in primavera, è tutto un profumo... Ma quel che ne fa una terra necessaria a vedersi e unica al mondo, è il fatto che da un'estremità all'altra, essa si può definire uno strano e divino museo di architettura". Queste le parole di **Guy de Maupassant** in il "Viaggio in Sicilia" del 1885 e questa è l'immagine che stamane ho dipinta nella mente in ricordo di una "Intera" giornata trascorsa all'interno della stupefacente location del "**Baglio Trinità**" di **Castelvetrano**.

Inevitabile la visita, direi quasi un'esplorazione, alla "**Chiesa della Santissima Trinità di Delia**" situata all'interno della proprietà ed immersa in tanto verde, esempio dell'architettura Normanno-Bizantina e costruita a modello della Cuba, classico edificio religioso del periodo in oggetto (la costruzione risale alla prima metà del dodicesimo secolo).

A chi va il merito di aver stimolato i miei sensi nell'arco di queste poche ore trascorse a **Castelvetrano**, calamitato da un insieme di inziative e momenti che hanno scandito la "**I^ Manifestazione Regionale per la promozione e valorizzazione dei prodotti enogastronomici del territorio Siciliano**" del **29 gennaio 2013**?.....Sicuramente all'organizzatore ed ideatore della manifestazione lo Chef **Angelo Franzò** e poi a tutti gli intervenuti a diverso titolo.

In tarda mattinata, entro nella hall centrale del **Baglio Trinità** e mi ritrovo circondato dalle esposizioni di produttori locali espressioni di eccellenze del territorio. Sono le undici del mattino e ancor prima di cominciare a scrivere nel mio block notes comincio una ricca degustazione. Tante le aziende intervenute che hanno presentato i loro prodotti e mi risulterebbe impossibile elencarle tutte.

Però non posso non menzionare "**I Molini del Ponte**" di **Castelvetrano** per la qualità delle semole e farine di grano duro siciliano, molite con antichi molini a pietra, e quindi dell'ottima pasta e dell'ottimo pane ottenuto con la lievitazione naturale.

Ottimo il gusto dei formaggi, del pane e delle olive e del buon vino dell'**Azienda Agricola Pantalica** di **Siracusa** e strepitoso il formaggio a pasta molle che nulla ha da invidiare ai prodotti simili di marche blasonate.

Stupefacente l'aceto di vino e mosto concentrato di uve bianche dell'**Azienda Lauducina Vito** di **Petrosino** che negli anni 60 creò questa ricetta, che permette di ottenere un prodotto unico.

Le erbe aromatiche della "**Le Aromatiche di Girafi**" di **Mussomeli** un'esplosione di profumi, che misti al gusto delle diverse tipologie di sale prodotte dalla Sikelìa S.r.l. hanno stimolato il mio olfatto ed il mio gusto.

Non conoscevo il **Carciofo Spinoso di Menfi** che l'**Azienda Agricola Romano** riesce abilmente a trasformare in prodotti che esaltano le caratteristiche tipiche di questa razza di carciofo, già Presidio Slow Food.

La mia attenzione è stata captata dall'azienda casearia "**Il Caseificio Cucchiara Liborio**" di **Salemi**, di cui ho gustato la buonissima "**Vastedda della Valle del Belice D.O.P.**" (riconosciuto presidio Slow Food) ed il gustosissimo "**Pecorino Siciliano D.O.P.**", ottenuti sfruttando i 90 ettari di terreno che l'azienda coltiva in biologico in cui circa 1000 pecore di razza autoctona pascolano libere.

Interessante il seminario "**GeniusLoci De.Co Sicilia**" a cura della **Lurss Onlus** (Libera Università

Rurale Saper&sapor Onlus), organizzato dallo Chef **Franzò** e moderato dalla giornalista Dott.ssa **Antonella Giovinco**, al quale hanno partecipato illustri esperti del settore.

I lavori sono stati aperti con il saluto dell'Amministrazione Comunale di **Castelvetrano** per voce dell'Assessore Dott. **Paolo Calcara** ha ringraziato l'organizzatore e tutti i partecipanti alla manifestazione, evidenziando che, senza l'aiuto di alcun fondo pubblico, hanno dato vita ad una valida ed utile iniziativa.

Il Dott. **Calcara** ha evidenziato la volontà dell'Amministrazione, di stipulare dei protocolli d'intesa con i ristoratori ed i produttori locali, al fine di far utilizzare nella ristorazione e nelle strutture turistiche i prodotti autoctoni, anche con l'uso di incentivi ed aiuti mirati. A detta dell'Assessore l'uso di poche D.O.P. riferite all'intera Sicilia e non frastagliate in diversi territori avrebbe dato risultati più evidenti e maggiore visibilità alle nostre tipicità.

Interessanti le considerazioni del Dott. **Giuseppe Bivona**, Presidente **Lurss Onlus**, che riportando i risultati di diversi studi, ha dimostrato come i prodotti locali ottenuti con metodi tradizionali conservino caratteristiche nutritive e salutistiche migliori se confrontati a quelli ottenuti con l'uso di sistemi totalmente meccanizzati. Gli Chef, con la loro arte, possono e devono farsi ambasciatori della promozione dei prodotti autoctoni e quindi il mondo enogastronomico oggi più che mai deve creare questo filo conduttore tra il mondo del gusto e gli aspetti salutistici del cibo locale.

Il Dott. **Nino Sutera**, Direttore **Lurss Onlus**, con una bellissima presentazione, ha descritto ai presenti la **GeniusLoci De.co Sicilia**. Le **De.Co** (Denominazioni Comunali) nascono da una idea semplice, il grande **Luigi Veronelli** così le spiega: "Attraverso una semplice delibera il Sindaco certifica la provenienza di ogni prodotto della sua Terra", per cui attraverso le De.Co il "prodotto" del Territorio acquista una sua identità. Le De.Co rappresentano uno strumento di marketing e di sviluppo del territorio e devono spingere ad invogliare i consumatori ad apprezzare i prodotti tipici del territorio nel territorio stesso d'origine. E' ovviamente una presa di coscienza che, come ben dice la Prof.ssa **Alessandra Carrubba** dell'Università degli Studi di Palermo, a chiusura degli interventi, coinvolge aspetti come Territorio, Tradizioni, Tipicità, Tracciabilità e Trasparenza, in una sola parola CULTURA.

Nel pomeriggio, si prosegue con la presentazione ad una autorevole giuria di alcuni piatti preparati dagli chef che, dandosi un tema, lo hanno tradotto in arte culinaria riuscendo ad esprimere l'importanza dell'uso di prodotti locali per la preparazione di piatti da Grand Gourmet.

Non posso non elencarvi i piatti che ho avuto il piacere di ammirare e fotografare, ma che purtroppo non ho potuto degustare.....ma qui di seguito un breve report:

Chef **Aurelio Garonna** – Baccalà allo sfincione

Chef **Ezio D'Alia** – Pasta chi vrocculi incaciata

Chef **Francesco Lelio** – Manciunarie Palermitane

Chef **Pippo Laudani** – Falso Magro alla catanese

Chef **Carmelo Giunta** – Tortino di fava lunga ennese e fonduta di piacentino

Chef **Roselida Porrello** – Macco di fave della nonna

Chef **Roberto Trimarchi** – Linguine alla norma con melanzana violetta

Chef **Anna Mollica** – Couscous cu l'agghia e cono di pisci fritti

Chef **Ciccio Gallo** – Tortino di ricotta e carciofi e pane nero croccante

Chef **Bonetta Dell'Oglio** – Busiata di tumminia con crema di carciofi

Chef **Russo Alessandro** - Filetto di maialino dei nebrodi e pane di tumminia e vino mascalese

Chef **Andrea Finocchiaro** - Zuppa di pesce alla catanese

Chef **Amatore Giuseppe Calcara** - Tianù ri san Giuseppe pasta tipica castelvetranese e familiare

Dopo aver deliziato i miei occhi ho avuto il piacere di assistere ad una tavola rotonda dal tema "**Promozione e valorizzazione dei prodotti enogastronomici del territorio siciliano**".

Interessante il viaggio enogastronomico misto di storia e buon cibo del Maestro di Cucina **Giovanni Lorenzo Montemaggiore** (Segretario Regionale A. Escoffier), continuando con l'intervento di **Maurizio Messina** (Presidente **Chaine Des Rotisseurs** di Trapani) che in maniera scrupolosa ha descritto ai presenti le influenze delle diverse dominazioni straniere riconducibili all'attuale panorama gastronomico siciliano.

Carmelo Corona (Sommelier Professionista **AIS**) ha erudito il pubblico sul mondo del vino e ha descritto l'evoluzione del mercato negli ultimi 30 anni, allarmandoci del sempre minore consumo di vino imbottigliato. A detta del **Corona** le motivazioni sono molteplici e si possono individuare almeno tre cause che hanno prodotto la situazione attuale. In primis le cantine hanno privilegiato l'esportazione, in secondo luogo vi è stata una azione poco efficace dei comunicatori del vino e per ultimo la scarsa professionalità nella ristorazione che ha allontanato il consumatore finale dall'apprezzare questo prodotto della nostra TERRA.

Entusiasmante la presentazione in powerpoint dello Chef **Mariano Carbonetti** (**Associazione Accademia della Cucina Siciliana**) con cui ha raccontato le origini e le chicche che si celano in tutte le ricette di piatti tipici siciliani.

A conclusione della manifestazione ho deliziato la mia vista ed il mio palato alla cena tenutasi sempre al "**Baglio Trinità**" dove ho gustato i piatti del menù curato dallo Chef **Angelo Franzò** ed eseguito dallo Chef **Massimo Scorsone** e la sua "Brigata". Superfluo dirvi che tutte le pietanze abilmente presentate dagli Chef utilizzavano prodotti locali, coerentemente con quanto detto nel corso dei lavori della giornata. Al susseguirsi dei piatti i commensali hanno bevuto i vini delle **Cantine Settesoli**, magistralmente presentati dalla Dott.ssa **Roberta Urso**. I dolci con cui abbiamo concluso la cena sono stati preparati dai Pastry Chef **Michele Giacalone** e **Salvatore Santangelo**.

Giunto alla fine della giornata non posso non complimentarmi con l'organizzatore che ha ideato e creato dal nulla questa manifestazione, che come detto prima non ha ricevuto alcun finanziamento pubblico, pertanto mi auguro che si ripetano iniziative simili più spesso.

Infine auspico, come peraltro era nelle intenzioni di **Franzò**, che i partecipanti alla manifestazione nelle diverse figure, produttori, Chef, esperti del settore abbiano tratto profitto dagli incontri e dai contatti instaurati nel corso

della giornata.

moocasa_albumid=5839395075108946465