

Abbiategusto, la Sicilia va ad Abbiategrasso

Scritto da Giovanna Gebbia

Domenica 01 Dicembre 2013 23:53



Il **24 Novembre 2013**, si è conclusa la **14a edizione** di **Abbiategusto** manifestazione lombarda che ha visto la partecipazione straordinaria della Sicilia, ospitata con grande rilievo in uno stand delle dimensioni di 15 mt lineari, con una gigantografia alta ben 5 mt che ha fatto da sfondo alle 10 aziende unite per promuovere il territorio e le sue eccellenze, invitate da **Leonardo Titone**, organizzatore dello spazio espositivo, originario di Castelvetro e residente in Abbiategrasso da oltre 30 anni. **Titone** ha realizzato tutto l'allestimento e messo in opera la struttura organizzativa che ha permesso agli operatori di essere presenti, coinvolgendo la sottoscritta nel coordinamento delle attività dello stand e delle aziende dalla Sicilia accompagnate fino alla sede della fiera.

Numerosissimi i visitatori che già dalle 18 di **venerdì 22**, giornata di inaugurazione, hanno affollato gli stand e stazionato davanti agli espositori per gustare e comprare le specialità nazionali ed internazionali presentate in fiera. Fin da subito le dimensioni dello stand Sicilia, strategicamente posizionato in fronte ingresso, hanno attirato il pubblico di **Abbiategrasso**, dell'interland milanese e del Ticino, essi hanno interagito con i produttori siciliani che hanno avuto modo di presentare i loro prodotti e fatto degustare le specialità che caratterizzano la nostra enogastronomia.



Nei giorni successivi è stato un crescendo, e se già venerdì si era notata una certa affluenza, sabato e domenica è stato davvero un fiume di persone e un via vai costante dallo stand **Sicilia**. Allestimento e prodotti hanno destato un notevole interesse verso la nostra regione, con apprezzamento da parte di moltissimi i quali hanno anche espresso il desiderio di venire in vacanza sull'isola soprattutto per la buona cucina e le tradizioni culturali.

Durante i giorni di fiera gli operatori hanno realizzato diverse attività dimostrative: **Filippo Drago** con le sue farine ha illustrato la semola del cous cous e quella del pane con riferimento al **Nero di Castelvetro**, realizzato con le semole originali prodotte dal suo mulino, come anche la pasta. Poi **Pino Maggiore**, chef della **Cantina Siciliana di Trapani**, ha tenuto un laboratorio di cucina, con lo stesso cous cous precedentemente preparato da **Drago** e successivamente degustato dai presenti, mentre, in un secondo tempo, si è tenuta la produzione del formaggio, curata dal **Caseificio Sacco**, il quale ha dimostrato in pratica come si realizza il formaggio e la filatura della mozzarella.

Successo anche per gli oli, i quali hanno fatto emergere la qualità di un prodotto che in **Sicilia** è rappresentato dalle tre varietà - nocellara del belice, bincolilla e cerasuola- tutte presenti nei prodotti delle aziende **Tenuta Gallinella, Vassallo, Centonze e Poma Vultaggio**.

La **Cooperativa Agricola Terre Normanne** e **Anima di Sicilia** hanno presentato tra paste di grano duro siciliano e conserve, miele e marmellate, rappresentando il territorio con una vasta gamma di prodotti molto apprezzati dai visitatori.

Unico rappresentante per i dolci era il panificio dei fratelli **D'Arpa**, il quale ha presentato i biscotti della pasticceria di tradizione palermitana con i buccellati, i taralli all'arancia, le reginelle e i biscotti di San Martino, insieme alla frutta di martorana e ai dolci di mandorla, realizzati in modo tradizionale.



Nelle tre serate di fiera sono state realizzate tre cene delle quali la prima, quella di inaugurazione, tenutasi nella suggestiva sede del **Convento dell'Annunciata** ha registrato il tutto esaurito. Essa è stata preparata

Abbiategusto, la Sicilia va ad Abbiategrasso

Scritto da Giovanna Gebbia

Domenica 01 Dicembre 2013 23:53

da **Angelo Franzò**, chef del **Cave Bianche di Favignana**, ma anche ottimo organizzatore di eventi e incontri enogastronomici. Il menù è stato eccezionale, soprattutto per la capacità dello chef di procurarsi tutte le materie prime dalla Sicilia, realizzando così un incontro tra sapori diversi e inusuali che ha stupito tutti gli ospiti, gratificando **Franzò** e tutti i suoi collaboratori, con un caloroso applauso finale. Protagonisti dei piatti sono state le farine di **Filippo Drago**, l'olio di **Centonze**, i formaggi del **Caseificio Sacco** e i vini di **Marilena Barbera**. Ogni portata è stata un successo e ha riscontrato l'apprezzamento e la sorpresa di chi non è avvezzo ad un certo tipo di abbinamenti con tradizione e l'innovazione perfettamente in sintonia, ciò conferma il valore di **Angelo** e della sua competenza gastronomica.

Nel complesso, la manifestazione ha dimostrato un crescente interesse verso il nostro territorio, che già da tempo riscontra una certa attenzione, soprattutto, per la qualità dei prodotti che riconducono anche ad una cultura agricola e rurale riconosciuta e per certi versi affascinante, per la varietà di prodotti che è presente sulle nostre tavole, dai latticini alle carni, dagli oli al miele, dalla pasta ai cereali e alla frutta secca senza tralasciare i dolci e le erbe aromatiche, come a testimoniare quella stratificazione multi etnica e multi culturale che ci differenzia da altre regioni d'Italia.

moocasa_albumid=5950462577280290913