Scritto da Maurizio Artusi
Giovedì 23 Settembre 2010 09:00

Dopo le cerimonie di apertura del 21 Settembre, primo giorno di manifestazione, il 22 si è iniziato subito con la gara tra i 9 paesi partecipanti. La prima batteria di tre paesi che si sono contesi il passaggio al turno successivo era composta da **Senegal**, **Algeria** e **Israele**, tra le quali l'ultima ha passato il turno. Poi, finalmente, sono arrivato anche io per seguire il primo laboratorio del gusto.

COUS COUS LAB

Il protagonista del primo Cous Cous Lab è stato **Corrado Assenza,** del **Bar Sicilia di Noto**, ed i suoi sono sempre dolci "con un motivo". La conduttrice era **Laura Ravaioli** coadiuvata da due giornalisti, **Monica Piscella**, torinese, e **Danilo Della Mura**, milanese, entrambe contemporaneamente anche membri della giuria tecnica dei cous cous in gara.
Corrado ci illustra il suo modo di vedere gli ingredienti, ci trasporta in un mondo che da oriente porta ad occidente e viceversa, ingredienti senza confini. Sembrerebbe in antitesi al chilometro zero ma in verità gli ingredienti del mondo, secondo l'Assenza pensiero, vanno innestati sul territorio di cui esso è un grande scopritore, come lo ha definito lui stesso: un melting pot di culture nel segno dell'innovazione.

Il primo piatto era veramente particolare, una **cuccia** pesantemente visitata con grano duro integrale, miele, ricotta, pistacchio, bianco mangiare alla mandorla di Noto. Sublime la quenelle di ricotta, probabilmente di vaccino, il bianco mangiare, corretto con mandorla amara, spezzava il dolce del pistacchio. Piatto apparentemente scomposto ma con una sua armonia.
Il vino in abbinamento era una **Vendemmia Tardiva Catarratto 2008 Mandrarossa** delle Cantine **Settesoli**, introdotto dalla rappresentante dell'azienda **Antonella Imburgia**. Al naso fiori bianchi e polpa gialla, in bocca mandorla con un finale in acidità molto pulente.

Il **secondo** piatto ci ha regalato qualcosa di insolito, un **cous cous con frutta** cotta, grazie ed un trattamento termico particolare, Corrado, è riuscito a non mortificarne i sapori. Fichi, melone, questi quelli che mi tornano in mente, ma anche tanta altra frutta, forse un pò troppo dolce ma che sicuramente, come era intendimento dell'autore, aveva mantenuto gran parte del suo sapore e profumo. L'insieme, nonostante la dolcezza, in bocca, risultava molto fresco. Come vino è stata servita sempre la stessa vendemmia tardiva di Mandarossa.

COUS COUS COMPETITION

Nel tardo pomeriggio si è svolta la seconda gara di qualificazione con altri tre paesi, Marocco, Italia e Francia. La ben nutrita giuria tecnica era composta da **Edoardo Raspelli**, il presidente, poi anche da **Frederick Vreeland**, **Niamh Shields**, **Gigi Padovani**, **Nino Graziano**, **Rocco Lettieri**, **Mariaceleste Crucillà**, **Monica Piscella**, **Sigrid Verbert**, **Danilo Della Mura**, con la conduzione di **Donatella Bianchi** e **Laura Ravaioli**. Il pubblico in sala, circa 100 persone, ha potuto valutare i piatti con un numero da 1 a 5, tramite voto elettronico e quindi in tempo reale.

Il **Marocco** ha presentato un cous cous con carne di agnello, zucchine e carote, condito con una cipolla in agrodolce, più "dolce" che "agro", che ha valorizzato molto i sapori. La semola purtroppo non era molto speziata, ottime le cotture. Un piatto equilibrato ma un pò slegato.
Il vino abbinato era un **Syrah 2009 Mandrarossa** presentato da **Irene Taormina**. Nel bicchiere, frutta rossa, ma soprattutto ciliegia, con un acidità un pò eccessiva.

L'**Italia**, con la sua squadra composta dal giovanissimo e promettente **Ivan Scebba** e da due professionisti del cous cous: **Vito Miceli** e **Antonella Pace**, compagni di cucina e di vita, entrambe dell'**Hotel Mediterraneo di San Vito Lo Capo**.
Il piatto italiano era stato preparato con buzzonaglia di pesce e fiori di mare, anemone nel nostro caso. Il pesce era tutto fritto, forse un pò troppo, la semola era un pò cruda. I sapori, a differenza del piatto precedente, erano molto più legati, peccato che si sentisse continuamente l'odore e il sapore di una frittura econdo me un pò pesante. Non gli sarà stato facile preparare 100 coperti nei pochi minuti a loro disposizione.
Il vino abbinato era un **Cabernet Sauvignon Rosè 2009 Mandrarossa**, forse un pò sbilanciato in acidità, ma che comunque ha pulito bene la frittura del cous cous.

Ultimo in gara il team della **Francia**, ritorna ancora l'agnello stavolta con molte verdure: zucchine, finocchio, zucca ma anche uva e qualche mandorla. Ottima la speziatura e la cottura, un piatto armonico e ben realizzato. Anche se io non vado pazzo per questo condimento di cous cous, ne ho riconosciuto l'ottima esecuzione.

Il vino abbinato era, di nuovo, il **Syrah 2009 Mandrarossa**.

La giornata ha visto quindi **Israele** e **Italia** passare il turno. Dopo competition e laboratori ho fatto il mio solito giro tra gli stand enogastronomici, sempre alla ricerca di qualcosa di genuino.
In effetti ho trovato produttori già conosciuti ma anche qualcosa di nuovo. In qualità di inguaribile "pastaro" mi sono avvicinato immediatamente allo stand della **Pasta Bia**, la quale già da tempo mi incuriosiva. Trafilata al bronzo, 20 ore di essiccazione, aderente al progetto del Consorzio Ballatore, l'Ente Regionale che sovraintende alla granicoltura siciliana e che sta cercando di creare un marchio di identificazione per la paste realizzate al 100% con grano duro di Sicilia. Insomma, i numeri ci sono tutti ma per il gusto ? Per conoscerla meglio dovrete aspettare il mio ritorno a Palermo, quando potrò finalmente cuocere i campioni ricevuti dal gentilissimo Sig. **Leonardo Trubia**. Tra le vecchie conoscenze, **Garziano**, selezionatore di formaggi e salumi, ma anche piccolo produttore, di Mazzarino in provincia di Caltanissetta; L'olio di **Basiricò** e di **Baglio Ingardia**, entrambe di Paceco in provincia di Trapani; il salumificio **Lipari**, con le loro ottime lonza e salame di nero, da Alcamo in provincia di Trapani; lo stand della **proloco di Roccapalumba**, rinomato centro di produzione di uno dei più buoni ficodindia che io abbia mai mangiato, succoso e profumato, in bocca il suo sapore virava dal melone giallo alla fragolina; lo stand di **Valledolmo** con la cantina **Castellucci Miano**, l'ottima pasta **Valledoro** e il **pomodoro siccagno** della **Cooperativa La Rinascita**; ma anche gli spettacolari mieli del Sig. **Vultaggio** del **Bazar del Miele** di Trapani, tra i migliori che io abbia mai assaggiato; infine, dulcis in fundo, è proprio il caso di dirlo, il cannolo di **Giuseppe Sparacello** della pasticceria "**Dolce tentazione**" di Castronovo.

moocasa_albumid=5520013588715034161