Expo Cook a Palermo adesso c'è

Scritto da Maurizio Artusi
Mercoledì 15 Novembre 2017 12:01

A **Palermo**, tra le tante manifestazioni a sfondo culinario-agroalimentare che si sono succedute negli ultimi anni, sicuramente è mancata un'esposizione di aziende dedicata agli operatori del settore, ma chi poteva pensare di organizzarla se non due rappresentati di commercio e un docente dell'**IPSEOA Pietro Piazza**? E' stato così che **Francesco Fontana** e **Fabio Sciortino** insieme a **Francesco Lipari**, hanno dato vita al primo **Expo Cook** svoltosi il **7, 8 e 9 Novembre 2017** presso il **San Paolo Palace Hotel** di **Palermo**. con il sottotitolo di "1° Salone sul mondo della ristorazione".

Il bilancio degli organizzatori, secondo me ed anche secondo loro, può ritenersi ampiamente positivo, con il conforto dei numeri, 800 mq di esposizione, 50 aziende presenti e 30 show cooking, l'afflusso dei visitatori è stato buono, ottima comunicazione, belle le aziende espositrici di diversi settori attinenti alla ristorazione, tra le tantissime ricordo le più note **Sagrim, Coalvi, Roma Cash** e **La Nuvola**, ma ciò che mi ha più fatto piacere e che mi ha spinto a scrivere queste righe è sicuramente stata l'attenzione dimostrata dagli organizzatori per la qualità agroalimentare, c'erano infatti alcune aziende interessanti tra cui il **Caseificio La Fattoria** di **Luciano Paraggio**, arrivato direttamente da **Battipaglia** (SA) specializzato in zizzone, cioè mozzarelle di bufala dalla pezzatura superiore a 500 grammi dalla vaga forma di "zizza", e distribuito dal partner locale **Azienda Mineo**, in esposizione ce n'era una da ben 5 Kg, ma anche **La Tramontina**, nota bottega di **Palermo** che vanta anch'essa un ottimo prodotto di bufala proveniente giornalmente dalle zone campane. Un'altra azienda storica per la città, la cui attività è iniziata nel lontano 1968, mi ha sorpreso per l'attenzione che da sempre ha posto nella scelta delle semole impiegate nella preparazione dei loro prodotti, infatti **Past'ovo** si rifornisce ormai da più di 30 anni presso **Molini del Ponte** di **Filippo Drago**, segno evidente che con l'ingrediente base non si vuole certo rischiare! Infine, non poteva mancare la birra artigianale, rappresentata da **Bruno Ribadi** con **Bruno Ribadi** stesso e **Vito Biundo**, che mi hanno fatto assaggiare la **Bianca**, la **Pilsner** e la **Sicilian Pale Ale** in un crescendo di profumi e sapori sempre più ruffiani, un bel modo di interpretare la birra con la **Sicilia** dentro, infatti accanto alle solite spezie e luppoli, almeno in quelle da me assaggiate, convivevano diversi grani antichi, scorze di agrumi vari e di **Mandarino di Ciaculli**, nonchè bacche di **Sommacco**. In mezzo a tanti grani antichi non poteva mancare **Bartolo Crivello** de **La Fenice** di **Porticello** (PA) distributore delle farine di **Molini del Ponte** nonchè la nuova scuola **Sicilian School of Pizza** di **Daniele Vaccarella**. La categoria merceologica del caffè era stata invece affidata a **Histo Caffè**, noto per il suo impegno nella divulgazione e nella promozione dei cosiddetti **Specialty Coffee**, rappresentata da uno dei titolari, **Francesco Lipari**, e da **Alessio Vabres**, dell'omonimo bar. Infine, mi ha creato non poca curiosità, la tecnica di coltivazione fuori suolo adottata da **Casa Morana** di **Scicli** (RG), nella produzione dei pomodorini impiegati nello loro conserve, prima o poi dovrò approfondire l'argomento, perchè capire e conoscere non è mai una perdita di tempo, solo così si è liberi di condividere o non accettare.

Indubbiamente però, l'anima più "scenica" dei tre giorni di manifestazione è stata costituita dall'appoggio dell'**A.P.C.P.PA.** e del **Culinary Team Palermo** capitanato dal suo coach **Giuseppe Giuliano**, che insieme ai ragazzi, alunni del **Pietro Piazza,** hanno rappresentato al meglio la parola "cook" inserita nel nome della manifestazione. Nomi di spicco tra cuochi e pasticceri locali e non hanno dato vita ad un'infinità di dimostrazioni con alimenti e prodotti degli espositori evidentemente a scopo commerciale, ma inevitabilmente anche con un utile risvolto didattico, insomma, nei tre giorni di manifestazione, sia il professionista che l'amatore appassionato alle "cose di cucina" hanno avuto pane per i loro denti.

Cosa mancava? Praticamente nulla o poco, andava bene così, ma se dovessi pensare ad eventuali implementazioni della manifestazione, mi piacerebbe che si aumentasse il contatto tra materie prime e operatori della cucina, oltre che con i cooking show anche con dei veri e propri laboratori di analisi sensoriale e di approfondimento di varie materie, è capitato anche nei miei eventi veder partecipare operatori del settore, pertanto sono sicuro che anche in questo campo cominciano a nascere delle curiosità in merito, già ampiamente diffuse per quella sempre più larga fetta di clienti-consumatori che oggi prestano maggiore attenzione alla propria alimentazione. In sintesi, la ristorazione, soprattutto nel palermitano, non ha ancora saputo rispondere con un'offerta adeguata a questa crescente richiesta da parte dei clienti, quindi perchè non iniziare a colmare questa lacuna approfittando di un momento dedicato agli operatori del settore, mostrando la "presunzione" di fare didattica e divulgazione, ce n'è tanto bisogno.

moocasa_albumid=6485815476502152913