La Notte Rosè di Licata

Scritto da Maurizio Artusi
Venerdì 12 Luglio 2013 10:58

Lo scorso **4 Luglio 2013** all'**Oasi Beach** di **Licata** (AG), per la seconda volta è andato di scena il rosa. Un esclusivo appuntamento, replicato anche quest'anno dopo il successo del 2012, che ha catalizzato l'attenzione di un pubblico attento ed elegante, esattamente come era nelle intenzioni dei suoi organizzatori: la **YES!** di **Francesco Lauricella** e **Manila Persoglio** e della famiglia **Morello**, titolari del lido che ha ospitato l'evento.

Però, ogni evento anche soltanto un po' glamour che si rispetti, deve avere degli ospiti d'eccezione, che in questo caso sono stati **Pino Cuttaia**, Chef bistellato de **La Madia** di **Licata** e le bollicine rosè della **Cantina Milazzo** della vicina **Campobello**. Quest'ultima, rappresentata per l'occasione da **Saverio Lo Leggio** e dalla moglie **Giuseppina Milazzo**, aveva sponsorizzato l'evento coi suoi migliori rosati, sia fermi che mossi: il **d.zero** Pas Dosé Metodo Classico, il **Rosé di Rosa**, l'**Excellent** Metodo Classico ed il **Terre della Baronia**.

In primo piano, insieme ai vini, c'era ovviamente lo straordinario pesce licatese il quale, una volta assaggiato, fa risaltare la differenza esistente tra il pesce fresco e quello appena pescato. In verità i **Morello** hanno un po' barato, infatti essi provengono da una famiglia di pescatori il che giustifica bene il sottotitolo di **Osteria del mare**, che hanno scelto per il loro **Oasi Beach**, posizione che li mette al top dell'esperienza e della conoscenza del pesce.

Per completezza, devo però nominare anche un'altra guest star presente alla festa: il gamberetto bianco chiamato **Gobetto**, a causa della sua caratteristica forma, per l'occasione ricco di uova di uno straordinario e affascinante colore blu cobalto. Il contrasto cromatico tra l'aranciato del carapace ed il blu delle uova ha rallegrato anche la vista, oltre che il palato, deliziato dalla grassezza della carne del gambero offerto dai **Morello** rigorosamente crudo, leggermente marinato con un limone molto poco acidulo, e soprattutto senza ammonia aggiunta, un paradiso per gli amanti della testa del crostaceo!

Numerosi gli altri piatti a base di peperoni e melanzanine al forno, mini-sandwich con crudo affumicato della foresta nera, le arancinette al salmone, il crostino con l'acciuga salata, il gaspacho di pomodorino, i fusilli con pomodorino e salmone affumicato, il pesce spada alla griglia e dulcis in fundo, un gelato preparato con **Terre della Baronia** di **Milazzo** e la "**Cornucopia**" di **Pino Cuttaia**, una sorta di sua interpretazione del cannolo siciliano, in questo caso a forma di cono, con all'interno una crema di ricotta.

Numerosi gli sponsor della manifestazione, alcuni anche fornitori degli ingredienti utilizzati nei piatti, ecco l'elenco.

Mandranova che ha fornito i condimenti a base di olio;
Forno Santa Rita di Maurizio Spinelli di Caltanissetta, con il suo pane con lievito madre;
La Nuova Mediterranea, pescheria di Licata che ha fornito il pesce spada;
Longino & Cardenal, che coi suoi cibi rari e preziosi ha fornito le ostriche ed il prosciutto della foresta nera;
La Perla del Sud, az.agricola di Vittoria che ha fornito le melanzane perlina per le verdure grigliate, i pomodori ciliegino ed i datterini per pappa al pomodoro e gazpacho;
Kilometro 7, azienda agricola di Campobello di Licata per le pesche al vino;
Orto Floro Vivaismo di Giuseppe Morreale di Grotte per le piante aromatiche;
La Dolce Vita, gelateria di Licata che ha realizzato il gelato rosa al vino Terre della Baronia di Milazzo;
Cala del Re, ristorante di Licata che ha fornito la salsa rosè alla cipolla;
Puglisi Illuminazioni di Licata per la particolare illuminazione a led rosa;
Sicilpiscine di Caltanissetta per la piscina, le sedute e le lampade;
Samuel Sanfilippo, pittore e scultore siciliano che ha installato una piccola mostra con sue opere.

La serata è stata rallegrata, oltre che dall'ottimo cibo anche dalle cover di musica brasiliana del duo **AZZIZZI**, composto da **Manola Micalizzi** e **Patrizia Capizzi**.

A festa terminata, rimasto con lo staff, tutto mi sarei immaginato tranne che di poter assaggiare una spaghettata d'autore, anzi una fusillata, come mi ha giustamente corretto **Pino Cuttaia,** visto che di fusilli si trattava. Non capita tutti i giorni di assaggiare una semplice pasta saltata coi pomodorini ma preparata da un bistellato Michelin, che l'altro io reputo tra i migliori Chef siciliani e forse del Sud-Italia. La sua forza? **Filippo La Mantia** si soffermerebbe sulla sua sicilianità, e ci azzeccherebbe, perchè l'asso nella manica di **Pino** è il suo attaccamento viscerale non solo al territorio, ma anche a coloro che lo abitano, egli è in pace con il mondo che lo circonda, sembra che, nonostante tutte le storture che anche lui, come tutti noi siciliani, siamo costretti a osservare e a volte subire, abbia capito come seguire il flusso positivo invece di quello negativo, sempre con grande rispetto per l'essere umano, soprattutto se è legato a lui da un rapporto di amicizia. Trasportare questo suo modo di vivere e questo bagaglio di valori in cucina, arricchendolo con tanta tecnica, lo ha reso quindi unico e originale.

Se **Pino Cuttaia** ha indubbiamente caratterizzato l'evento, non ci si può certamente scordare dello staff dell'**Oasi Beach** mobilitato in forze per l'occasione: **Teresa, Vania, Giovanni** e **Vincenzo Morello,** insieme all'insostituibile **Domenico Cannizzaro**, **Michele** e **Salvatore**, hanno reso possibile la realizzazione dell'evento senza sbavature, ma ciò non li ha per niente soddisfatti, in quanto posso garantire che stanno già preparando l'edizione 2014 che sarà ancora più ricca e più... lunga.

L'angolo della pizza.

Colgo l'occasione per aprire una parentesi sulla pizza dell'**Oasi Beach,**che considerando il mio impegno nel settore è per me inevitabile. Essa è preparata con un impasto che contiene una farina 00 mediamente proteica, circa l'80%

di semola rimacinata e pochissimo lievito di birra. Normalmente viene effettuata una maturazione di 48, tranne il sabato durante il quale non si riesce ad andare oltre le 24 ore. Non è esattamente il prototollo di riferimento della rubrica Pizza buona si può, andrebbe adottata una farina più proteica, ma si avvicina molto e sicuramente offre un prodotto di migliore qualità ai clienti, rispetto agli impasti eseguiti il pomeriggio per la sera, bombardati di lievito per accelerare i tempi di lievitazione.

moocasa_albumid=5897185955597652993