Lezione di Gusto n.1: Gusto

Scritto da Maurizio Artusi
Sabato 25 Luglio 2009 17:38

Grande e proficua serata, ricca di informazioni, profumi e sapori quella del 23 Luglio 2009 all'Orto Botanico di Palermo nell'ambito della manifestazione UniverCittà. Ospiti di eccellenza hanno intrattenuto i presenti senza appesantire la serata nonostante la seriosità degli interventi.

Da sinistra a destra: Cedrini, Carruba, Russino, Carta, Lagalla, Buscemi

Con la conduzione di Fabrizio Carrera, direttore di Cronache di Gusto, dopo l'introduzione del direttore dell'Orto Botanico, Mario Carta, e la presentazione del Rettore dell'Università di Palermo, Dott.Lagalla, è intervenuto il nutrizionista Prof.Buscemi che ha spiegato come il sale, quindi il sodio, in piccole quantità sia necessario all'organismo umano senza mai eccedere la dose complessiva giornaliera di circa 6 grammi, purtroppo, dalle statistiche note, la dose giornaliera che invece assumiamo è di circa 12 grammi. Ha poi illustrato come sia facile sostituire parte del sale con l'uso delle erbe anche comuni come il rosmarino, la salvia e la menta e ha poi attirato l'attenzione della platea sul beta-cariofillene, sostanza antiossidante naturalmente presente in moltissime erbe di uso comune in cucina, tramite la quale, come tutte le sostanze antiossidanti, si riesce a combattere l'insorgenza dei tumori.

Alcune delle erbe di Enrico Russino

Grazie a Enrico Russino siamo poi entrati nel campo delle erbe officinali e non. Creatore quasi per gioco della sua azienda "Gli Aromi", a Scicli in provincia di Ragusa, ha lui stesso scoperto, grazie ad amici chef, l'importanza in cucina delle erbe da lui coltivate e adesso esportate in tutto il mondo. Tra i tanti argomenti ed erbe esaminate e odorate sicuramente merita una menzione la Stevia, erba perenne con forti proprietà dolcificanti ma ancora scarsamente usata per questo scopo.

La Prof.ssa Carruba, del Dipartimento di Agronomia Ambientale e Territoriale, ci ha raccontato come la natura, grazie agli oli essenziale che danno i profumi alle erbe, riesca a differenziare nettamente le varie specie.

Infine l'intervento della Prof.ssa Cedrini, antropologa della Facoltà di Architettura, ci ha descritto i rapporti tra la società antica e l'alimentazione.

Terminata la parte scientifico-culturale abbiamo finalmente potuto sperimentare, questa volta con il gusto, ciò che

si può fare senza usare il sale è quindi arrivato il momento di Fabio Pacuvio con il suo catering di assoluta qualità incentrato sulla scelta delle materie prime e sui dettagli durante la fase della preparazione.

Fabrizio Carrera e Fabio Pacuvio

A differenza della mia recente partecipazione alla presentazione del Car Sharing dell'Amat di Palermo dove i finger food di un famoso chef, belli da vedere ma tutti uguali nel sapore, erano riusciti a farmi rimanere abbracciato al mio water per qualche ora, cosa successa anche a molte altre persone in altre occasioni come ho scoperto solo in un secondo tempo, stavolta invece i finger food di Fabio Pacuvio sono stati una grande rivincita delle "pietanze a bocconi". Quattro finger food salati e due dolci hanno dimostrato come Pacuvio, grande utilizzatore di sale importato da tutto il mondo, sia riuscito a cogliere lo spirito della serata riuscendo magistralmente a cimentarsi in un ambito a lui totalmente sconosciuto e soprattutto avulso. Il tronchetto di salmone in pasta fillo, il gaspacho con gamberetto crudo, la tagliata di tonno e semi di comino, la sarda a beccafico con interno di peperone ed infine le due bavaresi al rosmarino e al basilico hanno lasciato a bocca aperta i presenti che hanno apprezzato colori e sapori. Una mia particolare simpatia la devo manifestare per la sarda a beccafico, da inguaribile siciliano, per il salmone in pasta fillo e per la bavarese al rosmarino senza dimenticare la buonissima massa di cacao trovata nel fondo del bicchierino della bavarese al basilico, sotto costrizione una piccola nota negativa invece la spendo sul finger food di tonno e comino che si è rivelato troppo asciutto ma, come confermatomi dallo stesso Pacuvio, a causa dell'eccessiva cottura effettuata in luogo del bocconcino quasi crudo.

La mancanza del sale non ha comunque avuto la minima ripercussione sul gusto anzi i sapori sono stati valorizzati grazie alle erbe di Russino e alla perizia di Pacuvio il quale, nonostante pratichi una cucina che si discosta dalle tradizioni siciliane, è riuscito, grazie alla qualità delle materie prime e degli ingredienti usati, a sconfiggere qualsiasi tentativo campanilistico tendente a sminuire il suo operato.

Il vino che ha accompagnato i bocconcini di Pacuvio era il nuovissimo Occidents di una cantina altrettanto nuova, la "Terzavia" di Marsala, rappresentata dal suo titolare portatore di un cognome illustre: Renato De Bartoli, figlio del noto produttore di Marsala, il quale, in cerca di una sua strada, appunto "la terza via", ha da poco costituito un'azienda agricola tutta sua. Occidents è un bianco prodotto con criteri che intacchino il meno possibile i profumi e i sapori del vino, risultato di un blend di uve autoctone della Sicilia occidentale come il grecanico, il catarratto, il grillo e lo zibibbo, si è dimostrato essere molto fresco, ben bilanciato nell'acidità, non molto strutturato, per niente sapido e quindi perfettamente in linea con la serata.

Grazie a www.cronachedigusto.it è disponibile anche il **VIDEO** della serata.

Articolo in PDF

Normal 0 14 false false false MicrosoftInternetExplorer4

LEZIONE DI GUSTO N.1

Grande e proficua serata, ricca di informazioni, profumi e sapori quella del 23 Luglio 2009 all'Orto Botanico di Palermo nell'ambito della manifestazione UniverCittà. Ospiti di eccellenza hanno intrattenuto i presenti senza appesantire la serata nonostante la seriosità degli interventi.

Da sinistra a destra: Cedrini, Carruba, Russino, Carta, Lagalla, Buscemi

Con la conduzione di Fabrizio Carrera, direttore di Cronache di Gusto, dopo l'introduzione del direttore dell'Orto Botanico, Mario Carta, e la presentazione del Rettore dell'Università di Palermo, Dott.Lagalla, è intervenuto il nutrizionista Prof.Buscemi che ha spiegato come il sale, quindi il sodio, in piccole quantità sia necessario all'organismo umano senza mai eccedere la dose complessiva giornaliera di circa 6 grammi, purtroppo, dalle statistiche note, la dose giornaliera che invece assumiamo è di circa 12 grammi. Ha poi illustrato come sia facile sostituire parte del sale con l'uso delle erbe anche comuni come il rosmarino, la salvia e la menta e ha poi attirato l'attenzione della platea sul beta-cariofillene, sostanza antiossidante naturalmente presente in moltissime erbe di uso comune in cucina, tramite la quale, come tutte le sostanze antiossidanti, si riesce a combattere l'insorgenza dei tumori.

Alcune delle erbe di Enrico Russino

Grazie a Enrico Russino siamo poi entrati nel campo delle erbe officinali e non. Creatore quasi per gioco della sua azienda “Gli Aromi”, a Scicli in provincia di Ragusa, ha lui stesso scoperto, grazie ad amici chef, l’importanza in cucina delle erbe da lui coltivate e adesso esportate in tutto il mondo. Tra i tanti argomenti ed erbe esaminate e odorate sicuramente merita una menzione la Stevia, erba perenne con forti proprietà dolcificanti ma ancora scarsamente usata per questo scopo.

La Prof.ssa Carruba, del Dipartimento di Agronomia Ambientale e Territoriale, ci ha raccontato come la natura, grazie agli oli essenziale che danno i profumi alle erbe, riesca a differenziare nettamente le varie specie.

Infine l’intervento della Prof.ssa Cedrini, antropologa della Facoltà di Architettura, ci ha descritto i rapporti tra la società antica e l’alimentazione.

Terminata la parte scientifico-culturale abbiamo finalmente potuto sperimentare, questa volta con il gusto, ciò che si può fare senza usare il sale è quindi arrivato il momento di Fabio Pacuvio con il suo catering di assoluta qualità incentrato sulla scelta delle materie prime e sui dettagli durante la fase della preparazione.

Fabrizio Carrera e Fabio Pacuvio

A differenza della mia recente partecipazione alla presentazione del Car Sharing dell'Amat di Palermo dove i finger food di un famoso chef, belli da vedere ma tutti uguali nel sapore, erano riusciti a farmi rimanere abbracciato al mio water per qualche ora, cosa successa anche a molte altre persone in altre occasioni come ho scoperto solo in un secondo tempo, stavolta invece i finger food di Fabio Pacuvio sono stati una grande rivincita delle "pietanze a bocconi". Quattro finger food salati e due dolci hanno dimostrato come Pacuvio, grande utilizzatore di sale importato da tutto il mondo, sia riuscito a cogliere lo spirito della serata riuscendo magistralmente a cimentarsi in un ambito a lui totalmente sconosciuto e soprattutto avulso. Il tronchetto di salmone in pasta fillo, il gaspacho con gamberetto crudo, la tagliata di tonno e semi di comino, la sarda a beccafico con interno di peperone ed infine le due bavaresi al rosmarino e al basilico hanno lasciato a bocca aperta i presenti che hanno apprezzato colori e sapori. Una mia particolare simpatia la devo manifestare per la sarda a beccafico, da inguaribile siciliano, per il salmone in pasta fillo e per la bavarese al rosmarino senza dimenticare la buonissima massa di cacao trovata nel fondo del bicchierino della bavarese al basilico, sotto costrizione una piccola nota negativa invece la spendo sul finger food di tonno e comino che si è rivelato troppo asciutto ma, come confermatomi dallo stesso Pacuvio, a causa dell'eccessiva cottura effettuata in luogo del bocconcino quasi crudo.

La mancanza del sale non ha comunque avuto la minima ripercussione sul gusto anzi i sapori sono stati valorizzati grazie alle erbe di Russino e alla perizia di Pacuvio il quale, nonostante pratichi una cucina che si discosta dalle tradizioni siciliane, è riuscito, grazie alla qualità delle materie prime e degli ingredienti usati, a sconfiggere qualsiasi tentativo campanilistico tendente a sminuire il suo operato.

Il vino che ha accompagnato i bocconcini di Pacuvio era il nuovissimo Occidents di una cantina altrettanto nuova, la "Terzavia" di Marsala, rappresentata dal suo titolare portatore di un cognome illustre: Renato De Bartoli, figlio del noto produttore di Marsala, il quale, in cerca di una sua strada, appunto "la terza via", ha da poco costituito un'azienda agricola tutta sua. Occidents è un bianco prodotto con criteri che intacchino il meno possibile i profumi e i sapori del vino, risultato di un blend di uve autoctone della Sicilia occidentale come il grecanico, il catarratto, il grillo e lo zibibbo, si è dimostrato essere molto fresco, ben bilanciato nell'acidità, non molto strutturato, per niente sapido e quindi perfettamente in linea con la serata.