Una Pasta alla Norma tra Cibo Nostrum e Congresso FIC

Scritto da Maurizio Artusi
Martedì 16 Aprile 2019 11:23

Ovviamente su questo sito web, quando parlo di **Norma**, mi posso riferire solo alla famosa pasta diventata, insieme a **Villa Bellini** e in occasione di **Cibo Nostrum 2019**, uno dei simboli della città di **Catania**, senza nulla togliere allo storico "elefante". Cosa c'entra **Cibo Nostrum** con **Catania**? E' vero che eravamo abituati a collegare la manifestazione alla città di **Taormina**, ma quest'anno l'organizzazione è passata alla **FIC**, in collaborazione con **Città di Catania**, **Con.Pa.It.** (Confederazione Pasticceri Italiani), **AIC Sicilia**, **Blu Lab, La Cook Agency** e **La Valigia di Bacco**, si è quindi deciso di spostare questa ottava edizione dalla provincia di **Messina** alla città di **Catania**, portandoci anche il **30imo Congresso Nazionale**, importante momento di riflessione e programmazione dell'associazione dei cuochi italiani, così dal **31 Marzo** fino al **2 Aprile 2019** la cittadina ai piedi dell'**Etna** è diventata un accogliente territorio per centinaia e centinaia di "giacche bianche", provenienti da tutta **Italia** e non solo, per motivi istituzionali e/o di rappresentanza, ma anche di tanti partecipanti attivi, attori in prima linea di **Cibo Nostrum** con i loro piatti offerti ai visitatori che in cambio di un piccolo ticket devoluto in beneficenza, hanno deliziato tanti palati, destinando i 60.000 Euro raccolti al **DSE** (Dipartimento Solidarietà Emergenze della FIC), alla **Comunità di Sant'Egidio** e alla **Locanda del Samaritano**. Tornando alla **Pasta alla Norma**, nella tradizione catanese, in origine, era un anonimo primo piatto di pasta con la salsa di pomodoro e le melanzane fritte, successivamente fu il commediografo siciliano **Nino Martoglio** che per la particolare bontà dei suoi ingredienti l'accostò all'opera **La Norma** di **Vincenzo Bellini**, sancendo così il nome che tanto lustro le diede in tutto il mondo, guadagnandosi anche una giornata ad essa dedicata che ricorre il **23 Settembre** di ogni anno. Gli ingredienti del piatto sono molto semplici, noi siciliani li conosciamo bene anche perchè hanno i profumi e i sapori della nostra terra: penne, melanzane, ricotta salata, salsa di pomodoro, cipolla, olio evo, basilico e aglio, impossibile non farsi venire l'acquolina in bocca, occasione giustamente utilizzata dall'**Associazione Provinciale Cuochi Etnei**, grazie agli sponsor **Barilla, Cirio** e **Zappala**, per far risaltare il territorio che quest'anno ha ospitato **Cibo Nostrum** e **Congresso FIC**.

Durante la kermesse del **31 Marzo** a **Villa Bellini**, ho incontrato numerosi amici, impossibile citarli tutti, in compenso però li ho fotografati, è stata invece ridotta la mia capacità di ricerca e scoperta di nuovi profumi, sapori e talenti, a causa dei tempi e degli spazi ristretti rispetto alle precedenti edizioni taorminesi, la calca creata dalle circa 25.000 presenze nelle 300 postazioni dei cuochi mi ha infatti materialmente impedito di assaggiare e approfondire i piatti proposti e i loro ideatori così come invece avrei voluto, nonostante ciò, grazie all'amico blogger Gerlando Carratello, sono tornato a casa con l'idea di fare un viaggetto a **Caltanissetta**, patria del torrone, in questo caso magistralmente interpretato da **Davide Scancarello** di "**Tentazioni e Sapori**", di lui ho appunto assaggiato un torrone classico con mandorle, pistacchi e miele siciliani, senza l'aggiunta di altri zuccheri, caratteristica che al palato faceva l'assoluta differenza lasciandolo estremamente pulito. Dal dolce sono poi passato al salato dei trancini di pizza ad altissima idratazione della **Pizzeria De Natale** di **Fiumefreddo di Sicilia** (CT), croccantissimo impasto degno di nota.

Invece durante i buffet, allestiti nei tre giorni per rifocillare le delegazioni di cuochi provenienti da tutta **Italia** e da diversi paesi del resto del mondo, ho avuto la possibilità di soffermarmi un po' di più per assaggiare e scoprire nuovi profumi e sapori all'insegna della genuinità. La regione che mi ha colpito di più è sicuramente stata la **Val D'Aosta**, il motivo è semplice, nei loro territori incontaminati le verdi valli forniscono la materia prima ideale per le attività zootecniche e la differenza si sente! Il primo prodotto tra quelli presentati dalla delegazione valdostana dalle **Lady Chef**, composta da **Simona Chabod**, **Maria Rita Fabiano**, **Rosemary**

Salomone, mi ha scosso con la forza del pane nero di segale condito con il **Lardo d'Arnad**, noci e castagne, poi sono arrivate le speziature del "**Boudin**", un insaccato preparato con un impasto di patate, barbabietola rossa, carne di suino e sangue dello stesso, condito quindi con spezie varie come ad esempio la cannella. Però il vero pezzo forte che ha letteralmente catturato tutte le mie attenzioni è sicuramente stato il contrasto dolce/salato creato da una sorta di riedizione dell'abusato prosciutto e melone. In questo caso era stato impiegato un **Jambon de Bosses**, piccolo comune nella valle del **Gran San Bernardo**, quindi un prosciutto di montagna DOP, prodotto in quantità limitate da suini autoctoni e in questo caso stagionato con erbe locali, come ad esempio il fieno, per ben 24 mesi, questo avvolgeva uno spicchio di mela valdostana sottoposta ad un processo di sciroppatura, un abbraccio colmo di straordinari profumi di montagna delicatamente contrastati dalla dolcezza della mela! Una bella idea presentata in precedenza dal gruppo delle tre **Lady Chef** ad una recente manifestazione **FIC** a **Roma**, ma che andrebbe codificata con una sorta di disciplinare e quindi diffusa in tutti i ristoranti valdostani o comunque in quelli della valle in quanto molto rappresentativa di quei territori. Il giorno dopo anche l'**Umbria** ha fatto la sua bella figura con diversi caprini freschi, dei crostini con le uova di **Regina del Lago** (**Trasimeno**), furbescamente corrette con un goccio di colatura di alici, per passare infine ad una zuppa chiamata "**Mbrecciata**" con ben 10 ingredienti tra cereali e legumi.

Anche la **Sicilia** però non è stata da meno, penso ancora al couscous al nero di seppia di **Matteo Giurlanda** del **Ristorante Monte Sangiuliano** di **Erice** (TP), le arancine con lo stesso couscous offerte da **Rocco Pace**, direttamente dal **Ristorante Crik & Crok** di **San Vito lo Capo** (TP), la straordinaria torta di fragoline chiamata giustamente "**Primavera**" di **Valerio Vullo** della **Pasticceria Sauvage** di **Catania**, le **Crespelle** catanesi di **Orazio Cordai**, la **Porchetta di Ariccia** di **Simone Loi,** Un discorso a parte però dovrò fare per i gelati di **Fulvio Massimino** della **Gelateria Slurp** di **Aci Castello** (CT), il quale ha presentato i prodotti per gelateria di **Agrimontana**, azienda molto conosciuta e impegnata nella produzione di canditi di alta qualità per la pasticceria, ma al contempo anche i gusti gelato ideati nel proprio laboratorio, tra i quali è spiccato di nuovo il contrasto dolce-salato di un crema alla mandorla tostata e appunto salata.

Insomma una grande festa durante la quale i cuochi che mangiavano erano in numero maggiore di quelli che cucinavano, un evento veramente eccezionale!

Il giorno successivo a **Cibo Nostrum**, **Lunedì 1 Aprile,** i cuochi hanno "invaso" il **Teatro Massimo Bellini** di **Catania**, luogo di cultura che per una volta ha visto tutti i suoi "balconi" stracolmi di berrette bianche che hanno mostrato di gradire molto le performance eseguite, ovviamente a sfondo alimentare. In chiusura di serata, nei saloni del teatro è magicamente comparso anche un buffet di dolci provenienti da tutta la **Sicilia** selezionati a cura della **Con.Pa.It.** (Confederazione Pasticceri Italiani). Una gradita sorpresa che ha deliziato tutti i presenti.

Di grande rilievo è stato anche l'Expo allestito presso il complesso fieristico **Le Ciminiere**, con aziende interessanti come **TBoxChain**, start-up di **Matera** in **Basilicata**, creatrice di un piccolo apparecchio ideato per certificare le recensioni dei ristoranti, e non solo, pubblicate sui siti web del settore. Indimenticabile l'esperienza con la degustazione di **Nino Testa**, pescatore del ragusano che sulla qualità delle sue conserve di tonno rosso ed

altro pesce azzurro, ha fondato la sua azienda, **Nino** infatti impiega solo la migliore materia prima e usa solo olio di oliva evo o al massimo di semi, ma proveniente da estrazione a freddo. Di interessante rilievo anche il salone dedicato al vino, organizzato da **La Valigia di Bacco** con la collaborazione dell'**AIS** locale, in cui esponevano circa 50 cantine delle quali però ho potuto assaggiare ben poco per mancanza di tempo, però ricordo bene, oltre ai già conosciuti **Tenuta Gatti**, **Vini Marino** e **Alessandro di Camporeale**, le concentrazioni e i profumi di **Paratore**, la grande materia prima di **Vella**, ma ahimè con un eccellente **Nero d'Avola** praticamente infante, nonchè **Tamburello** di **Poggioreale** (TP). Nonostante i tempi ristretti sono comunque riuscito a partecipare ad una degustazione dedicata ai vini di **Nicholas Gatti**, per i cui prodotti ammetto di avere un debole, anche se negli ultimi anni li ho colpevolmente trascurati, dopo essere stato il primo a scriverne nel 2010 e pur stimando produttore e prodotti. La degustazione organizzata e condotta dall'**AIS** ha riguardato i vini **Catalina**, **Curpanè**, due annate di **Sicè** ed infine, a sorpresa, una bottiglia coperta che una volta assaggiata ha svelato in anteprima un "**44 Gatti**" prodotto con un interessante blend di **Nocera** e **Pinot Nero**, un bel gioco di parole di **Nicholas** originato dall'età di un suo figlio e pertanto a lui dedicato. Il palco dell'**Expo** è stato impiegato per numerosi cooking show con prodotti degli sponsor, ma anche per far risaltare l'operato meritorio di numerosi cuochi **FIC** come **Rocco Pozzulo**, **Seby Sorbello**, **Alessandro Circiello**, **Fabio Tacchella**, **Gianluca Tomasi**, **Riccardo Carnevali**, **Domenico Maggi**, **Thomas Gugler**, ospitando tra l'altro anche il presidente e il direttore tecnico dell'**Accademia Bocuse d'Or Italia**, **Enrico Crippa** (tre Stelle Michelin ristorante "Il Duomo" di Alba, Cuneo) e **Luciano Tona**, che hanno raccontato sul palco la loro esperienza professionale, oltre ad essere stati prestigiosi ospiti del **Congresso Nazionale FIC**.

A chiusura dei tre giorni, **Martedì 2 Aprile** si è anche svolta una serata di gala presso la struttura **Radicepura** di **Giarre** (CT), comune a pochissimi chilometri da **Catania**, presso il quale, ospitati in una straordinaria cornice costituita da una vasta serra con piante enormi, si è tenuto l'ennesimo buffet a cura di tutte le delegazioni provinciali regionali siciliane supervisionate dallo Chef **Fabio Potenzano**. Nulla da eccepire anche in questo caso, cotture, temperature, abbinamenti di ingredienti, tutto perfetto nonostante le precarietà delle postazioni, grazie al lavoro di tantissimi cuochi siciliani e non, per lo più sconosciuti al grande pubblico, senza "stelle" e "stelline", ma con tanta professionalità, che così hanno deliziato gli ospiti in anima e corpo.

Non è però finita qui, perchè nel giardino esterno, attiguo alla serra, c'era un'altro enorme buffet dedicato ai dessert, tutti al piatto, offerti dai pasticceri locali, selezionati prevalentemente nella provincia di **Catania.**

Durante tutte le fasi degli eventi, gli esponenti dell'organizzazione, **Rocco Pozzulo**, Presidente Nazionale FIC, **Domenico Privitera**, Presidente dell'Unione Regionale Cuochi Siciliani, **Seby Sorbello** Presidente FIC Promotion e **Angelo Scuderi**, neopresidente dei Cuochi Etnei, sono sempre stati presenti, ma anche l'amministrazione comunale di **Catania** è stata in prima linea, segno che anche la politica ha evidentemente colto l'importanza della manifestazione, in primis l'Assessore alla Cultura e Grandi eventi **Barbara Mirabella** nonchè il Sindaco **Salvo Pogliese**. La manifestazione ha registrato anche la visita di **Gian Marco Centinaio**, Ministro del **MIPAAFT** (Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e turismo), tra l'altro patrocinante l'evento, che per l'occasione, al pari del Ministro degli Interni **Matteo Salvini**, noto per la sua abitudine di indossare le giacche dei corpi di polizia, ha anche lui sfoggiato la classica giacca bianca della **FIC**. In chiusura è stato anche citata l'infaticabile opera di tutti coloro che lavorano dietro le quinte, chiudendo con un elegio a **Antonio Iacona**, addetto stampa con l'appeal da presentatore che qualcuno ha definito un novello **Pippo Baudo**!

GALLERIA E DOWNLOAD FOTO

31-03-2019 - Cibo Nostrum a Villa Bellini

01-04-2019 - Cibo Nostrum va a teatro

02-04-2019 - Cena di gala a Giarre