

Scritto da Maurizio Artusi
Martedì 25 Giugno 2013 14:00



Una cena sociale voluta dalla delegazione di **Palermo** dell'**AIC**, l'**Accademia Italiana della Cucina**, associazione nazionale della Repubblica impegnata nella difesa del patrimonio culturale costituito dalle tradizioni culinarie del nostro Paese e della quale ho già avuto modo di scrivere anni fa, ha creato le condizioni per adottare, come tema della cena, i grani antichi siciliani. La serata, organizzata da **Valentina Vitale** e presenziata da **Lucio Messina**, responsabile locale **AIC**, si è svolta lo scorso **21 Giugno 2013** presso il giardino de **Il Melangolo**, l'associazione enogastronomica di **Porticello**, ridente frazione marinara alle porte di **Palermo**, ideata e condotta da **Marta Messeri**. Chi segue il mio sito ed i miei eventi sa bene che mi occupo ormai da anni dell'argomento grani siciliani, l'averlo ripreso per l'**AIC** può solo far bene alla **Sicilia**, anche se poi ognuno ha il suo modo di condurre il tema. L'unico interlocutore che può venire in mente parlando di grani antichi siciliani è **Filippo Drago**, mugnaio dei **Molini del Ponte** di **Castelvetrano**, impegnato ormai da diversi anni nella ricerca e recupero di queste nostre biodiversità cerealicole, come racconta lui stesso nella video-biografia seguente.

{youtube}9A0LEevuxkY{/youtube}

Quindi, la star della serata è stata sicuramente lui: **Filippo Drago**, coi suoi cereali muliti a pietra naturale, ma alla cena hanno collaborato anche tanti altri eccellenti produttori: **Ottavio Guccione**, panificatore dell'**Antico Forno** ed "affezionato cliente" di **Filippo**, ottimo interprete e fornitore del **Pane Nero**, realizzatore delle cialde dell'antipasto con le tre farine di **Tumminia**, **Russello** e **Perciasacchi**; **Walter Pirri** della **Fattoria Lombardo**, con olio, verdure e ortaggi biologici; **Claudio Meli**, che col suo miele di **Ape Nera Sicula** ci ha regalato la dolce variegatura dei dessert. Infine il **Consorzio del Carciofo Spinoso di Menfi**, presente solo coi prodotti durante l'aperitivo e rappresentato da **Calogero Romano**, che ha offerto degli straordinari patè. Ma passiamo finalmente al menu, piatto per piatto.



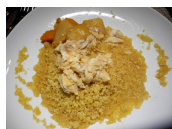
Cialda di grano Tumminia con crudité di gambero rosso, Cialda di grano Russello con Mozzarella di Bufala, bottarga e scorzetta di limone, Cialda di grano Perciasacchi con filetti di tonno lesso con emulsione di menta

Le due punte del piatto erano rappresentate dal gustosissimo gambero rosso e dalla bottarga, utilizzata fresca, pertanto con una salinità ridotta al minimo ed inoltre alleggerita da qualche goccia di succo limone, condizione indispensabile per non sovraccaricare il piatto e lasciare un piacevole e persistente ricordo di sé.



Insalatina di grano Perciasacchi con aringa affumicata e cedro

In questo caso l'aringa è stata sostituita dai filetti di sgombero lesso, in verità l'avrei gradita con l'aringa, avrebbe avuto uno sprint diverso. Ottima la cottura del **Perciasacchi**, morbido ma consistente.



Cous cous di grano Bidì con pescato locale

I grani antichi siciliani secondo Marta Messeri

Scritto da Maurizio Artusi
Martedì 25 Giugno 2013 14:00

Inocciato dalle sapienti mani di **Filippo Drago**, anche nel caso del couscous ho riscontrato un'ottima cottura, spesso infatti, lo si trova troppo al dente, col classico granellino mal aggregato e un po' troppo duro. Stavolta, nonostante la couscoussiera non fosse quella tradizionale in terracotta ma replicata con il più comodo acciaio inox, esso era stato portato a cottura perfetta, probabilmente anche merito della forma regolare dei granelli.



Minestra con tagliatelle di Tumminia spezzate ai tenerumi e cozze con tartare di ciliegino

Questo è stato il piatto che mi è piaciuto di più, dove il mare, biologico per antonomasia, ha incontrato la dolcissima terra rappresentata dai biologici tenerumi e zucchina lagenaria di **Fattoria Lombardo**. Particolare lode va alle cozze rimaste perfettamente morbide, peraltro freschissime, grazie alla velocissima cottura.



Pastellati di mare e dell'orto con farina di Maiorca molita a pietra

In questo caso non sono proprio riuscito a condividere la frittura della cozza, anche se devo ammettere che in cucina si era riusciti a non farla seccare troppo.



Tartaletta di pasta frolla con farina di Maiorca con crema e frutta fresca

La **Maiorca** è una grano tenero antico siciliano e quindi si presta bene in pasticceria per la realizzazione di biscotti e frolle. In tale ottica, **Ottavio Guccione** ha realizzato il "cestino" che è servito di supporto alla crema pasticceria, preparata freschissima per l'occasione e dai sinceri sapori di latte e uova. Il tutto era ricoperto da fettine di fichi e fragole freschi, che creavano un piacevole contrasto cromatico verde-rosso e con una variegatura effettuata con il miele di **Claudio Meli**.



Gelato al Pane Nero di Tumminia

Gusto opinabile per i più, ma a me è piaciuto, forse perché l'ho approfondito senza miele, quest'ultimo creava uno stridente contrasto con la spiccata salinità degli ingredienti non adatto a tutti i palati.

Per i vini era stata scelta la Cantina **De Bartoli**, famosa per il loro marsala **Vecchio Samperi**, ma presente per l'occasione con l'altrettanto conosciutissimo **Pietranera**, uno **Zibibbo** secco, profumatissimo di fiori bianchi e di facile beva, ideale per l'aperitivo cui era stato destinato, e il **Lucido**, un insolito **Catarratto** che al naso, coi suoi sentori tropicali, mi ha ricordato più un **Grillo**, ma che poi al palato ha mostrato tutta la verve del vitigno in etichetta.

In abbinamento al dessert, parlando di **De Bartoli**, non poteva certamente mancare il **Bukkuram** però in versione **Sole d'Agosto**, un particolare passito di Pantelleria dalle note ossidate e tostate, meno affinato rispetto al **Bukkuram Padre della Vigna** edizione classica, ma perfetto in abbinamento al gelato di **Pane Nero** creato da **Marta**. Infine, ad allietare la serata non potevano mancare le note dei **No Hay Problema**, di **Irene Ientile**, i quali

I grani antichi siciliani secondo Marta Messeri

Scritto da Maurizio Artusi
Martedì 25 Giugno 2013 14:00

con un volume da piano bar hanno contornato la cena con brani propri e cover famose.



Era da tempo che non scrivevo di **Marta Messeri**, della sua cucina minimalista fatta di ricette semplici e pochi ingredienti, spesso forniti dal generoso mare di **Porticello**, e di come lei riesca a colpire il palato dei suoi commensali. **Marta**, in cucina, non usa nessuna tecnica particolare, la manipolazione è ridotta al minimo indispensabile, ciò potrebbe far pensare ad una maggior facilità di risultato ma spesso non è così. Innanzi tutto bisogna resistere alla tentazione di far "cose complicate", a volte vero escamotage per dimostrare una falsa perizia, nella cucina di **Marta** invece bisogna prestare un'attenzione maggiore nella scelta delle materie prime, poichè saranno esse le protagoniste del piatto, senza mediazione alcuna con il palato del commensale. Infine, altro fattore sempre presente e quindi non trascurabile, bisogna comunque curare gli abbinamenti in profumi e sapori. **Marta**, nonostante l'uso di tecniche e strumenti tradizionali nella sua cucina, riesce a soddisfare i palati con la sua semplicità, ai limiti dell'ingenuità culinaria, garantendo così il rapporto diretto tra ingredienti e commensale.

moocasa_albumid=5892297971519131169

Video con interviste per gentile concessione di **Elisabetta Cinà** del programma **SuXgiù**.

{youtube}uyzqvRmrGBM{/youtube}