

A Roccapalumba, l'Opuntia Fest delle novità

Scritto da Maurizio Artusi
Giovedì 26 Ottobre 2023 09:43



Nuova amministrazione e nuove idee per la **XXIII Opuntia Ficus Indica Fest**, organizzata dal **Comune di Roccapalumba** e quest'anno svoltasi dal **13 al 15 Ottobre 2023**. Nuova amministrazione, ma anche vecchi collaboratori, infatti anche io ho dato una mano dopo ben 10 anni di assenza, in particolare le novità sono iniziate con la prima edizione dell'**Opuntia Mixology Contest**, realizzato con la collaborazione delle associazioni **ABS**, **AIBES** e **IMHR** e ideato con lo scopo di promuovere non solo il ficodindia, ma anche altri prodotti del territorio, come ad esempio alcuni liquori. Eccovi la giuria e i concorrenti in ordine di esibizione con i prodotti a loro abbinati:

Giuria

Costantino Riveccio, Associazione ABS;
Salvo Gallina, Associazione AIBES;
Salvatore Panzica, Associazione IMHR;
Adalberto Catanzaro, editore di AllFoodSicily.it e altre testate;
Lidia Caracausi, collaboratrice di CucinArtusi.it

Concorrenti

1. **Sara Vicari**, Amaro alle pere MAS della Tenuta Cirrincione;
2. **Salvatore Muscarella**, ABS, Amaretto di Roxiuria;
3. **Giuseppe Fortunato**, IMHR, Amaro alle pere MAS della Tenuta Cirrincione;
4. **Matteo Ingrassi**, Liquore al Melograno dell'Azienda D'Ambra;
5. **Maria Paola Vitale**, Amaro ai fiori di Fichidindia dell'Azienda Friddicelli;
6. **Claudio Lipari**, Amaro ai fiori di Fichidindia dell'Azienda Friddicelli;
7. **Manuel Ferrante**, Liquore al Melograno dell'Azienda D'Ambra.

Il vincitore del premio miglior cocktail è stato **Giuseppe Fortunato**, barman affermato, mentre il premio territorio se l'è aggiudicato **Claudio Lipari**, giovanissimo appassionato che ha cambiato in corsa il proprio indirizzo di studi per intraprendere il percorso della mixology.

Altra novità è stata l'introduzione del sushi nei ticket per gli assaggi, infatti la scelta è caduta su **Paolo Bonanno**, già possessore di ben due locali, a **Misilmeri** e a **Bagheria**, da lui ideati e chiamati **Sushi Way**, dopo aver condotto studi appropriati e per distanziarsi il più possibile dai soliti "all you can eat", insomma un sushi d'autore che non ha disdegnato l'incontro con il ficodindia.

E ancora, il tradizionale concorso di pasticceri amatoriale condotto da **Enza Lo Monte** e con una giuria presieduta da **Salvatore Garofalo** della **Pasticceria Oriens** di **Lercara Friddi** (PA), ma anche la cubbaita, impropriamente chiamata torrione, lunga più di 30 metri ad opera del torronaro **Sandro Nitro**, della storica famiglia di **Caltanissetta**, esponente di quello che io ho alcuni anni fa ho definito [Street candy](#). **Sandro** si è cimentato nell'impresa non solo di preparare la cubbaita, ma al contempo anche di utilizzare le mandorle autoctone di **Roccapalumba** e viciniori promuovendole, in particolare la varietà **Genco**, ideale per i pasticceri in quanto contenente una certa quantità di mandorle amare che donano in modo naturale alle preparazioni quel tipico buon sapore del frutto, rendendo così inutile l'uso dei mefitici aromi sintetici, pestiferi al palato in qualsiasi loro dosaggio.

Infine, una novità che in effetti è un revival, cioè il concorso di pasticceria per professionisti "**Tentazioni al ficodindia**", eccovi giuria e concorrenti, ridotti per mancanza di tempo, ma molto ben assortiti:

Salvatore Cappello, dell'omonima pasticceria di **Palermo**, **Mauro Lo Faso**, della **Pasticceria Delizia** di **Bolognetta** (PA), **Anna Scudieri**, membro APCIPA e Coordinatrice Lady Chef del **Culinary Team Palermo**, **Mario**

A Roccapalumba, l'Opuntia Fest delle novità

Scritto da Maurizio Artusi
Giovedì 26 Ottobre 2023 09:43

Liberto, giornalista e scrittore, **Michele Balistreri**, direttore della testata **AllFoodSicily.it**, insomma una giuria di eccellenza, ben equilibrata tra professionisti e giornalisti enogastronomici che ha valutato gli elaborati, in ordine di classificazione, di:

- 1) **Davide Miracolini**, della **Pasticceria Attilio Miracolini di Caltanissetta**;
- 2) **Manuela Farruggia**, della pasticceria **Noisette di Lercara Friddi (PA)**;
- 3) **Tommaso La Milia**, del **Bar Pasticceria Marena di San Cipirello (PA)**.

Il concorso è stato organizzato con la collaborazione di due associazioni cuochi e pasticceri, l'APCPPA e l'URCS, per la quale ha presenziato il Presidente **Rosario Seidita**, inoltre, come tradizione vuole, nei miei laboratori a **Roccapalumba** non può mancare la cantina **Alessandro di Camporeale** con il suo **Kaid vendemmia tardiva di Syrah**, altri abbinamenti sono stati fatti con la... birra artigianale di **Irias** di Torrenova (ME), in particolare con la **Libre**, un ottimo prodotto senza glutine al pari di una convenzionale come profumi, sapori e... prezzo, e con la **Indica**, cavallo di battaglia del birrificio, una birra al ficodindia di **Roccapalumba**, e proprio a quest'ultima si lega il festeggiamento del decimo anno di attività dell'azienda, infatti il mastro birraio **Turuzzo Blandi** è tornato nello stesso luogo e con la stessa **Indica** che [presentò in modo del tutto imprevisto esattamente il 20 Ottobre 2013](#).

Nel seguente video troverete **Roberto Gentile**, Assessore alle Attività Produttive che si è particolarmente speso nell'organizzazione, **Paolo Bonanno**, Chef e imprenditore del sushi che ci racconterà la genesi dell'incontro tra l'oriente e il ficodindia, **Salvatore Cappello**, Maestro Pasticcere e Presidente della giuria del concorso "**Tentazioni al ficofindia**", ma anche e soprattutto un bel po' di quelle immagini che vi caleranno all'interno dell'**Opuntia Fest**, che ci siate andati o meno.

{youtube}J_pr34fM7pk{/youtube}

L'abbigliamento di Maurizio Artusi è a cura del [Ricamificio La Nuvola](#) di Palermo



© 2023 WWW.CUCINARTUSI.IT - LIDIA CARACUSI PH

[ALBUM E DOWNLOAD FOTO](#)