

Ad Acireale, Sto con Bellini

Scritto da Paola Battaglia
Giovedì 23 Ottobre 2014 00:31



Nel 1952 il **Teatro Bellini** di **Acireale** fu distrutto da un incendio, da allora questa meraviglia ottocentesca aspetta di essere riportata agli antichi splendori. La nuova amministrazione di **Acireale** con il sindaco **Roberto Barbagallo** hanno costituito la Fondazione Bellini per il recupero e la riapertura del teatro, affinché venga riconsegnato agli acesi. Sempre a questo scopo nasce l'evento "**STO con Bellini**" una festa all'insegna della Musica Food e Wine svoltasi lo scorso **11 Ottobre 2014**, il cui incasso è stato devoluto alla Fondazione. L'organizzazione è stata curata da **Progetto Egò** di **Paola Battaglia** in collaborazione con il delegato **AIS Catania Mariagrazia Barbagallo**. L'evento è stato patrocinato dal **Comune di Acireale** ed hanno partecipato le associazioni **Lions, Rotary e Rotaract**.



Il buffet è stato realizzato tenendo presente i prodotti locali che, nella fattispecie sono stati: il **Verdello dell'Etna** e il **Cavolo Trunzu di Aci** presidio Slow Food. Qui entro in scena io, **Paola Battaglia**, che per l'occasione ho preparato tre finger food.

1. Finto Sushi di peperone con mousse di tonno, crostino e scorza di limone confit.
2. Cheese Cake rovesciata e sicilianizzata con mollicata, ricotta, alici e gelatina di limone.
3. Carpaccio di carne marinata con julienne e vele di Cavolo Trunzu.



Non poche sono state le difficoltà riscontrate nell'utilizzo del limone verdello, per le sue ben note peculiarità, poco succo e alta acidità che contrastava con il potere gelificante della colla di pesce. La gelatina di limone realizzata per la cheese cake, infatti, è stata ottenuta diluendo il succo di limone con del vino bianco, lo stesso che poi vedremo in abbinamento. L'originalità di questo finger risiedeva nella scelta di sostituire il biscotto, o nel caso del salato i craker o fette biscottate, con la mollicata che ha dato una croccantezza più siciliana. Il finto sushi di peperone, nasce con un abbinamento di caviale di limone, creato con l'agar agar, ma sempre per la stessa difficoltà di cui prima, ho dovuto fare una modifica in corsa utilizzando il limone confit, più propriamente conosciuto come limone alla marocchina, ottenuto tenendo il limone in una salamoia di sale e succo di limone per circa 20 giorni. Infine, l'idea della carne marinata nasce dalla necessità di creare un finger che si potesse abbinare con il vino rosso e servire freddo. Da qui il classico accostamento di un carpaccio, reso più gustoso da una marinatura a secco con spezie e scorza di limone, con verdure croccanti che in questo caso lasciano il posto ad un più territoriale cavolo trunzu. Le foglie più tenere sono state ridotte ad una julienne che ha creato il letto su cui sono state adagiate le fette di carpaccio e le vele, ottenute affettando con l'affettatrice la testa del trunzu. Queste hanno dato croccantezza e la tipica nota piccante del cavolo.

I tre finger sono stati abbinati a tre vini, rispettivamente **Spumante Metodo Classico Brut, Etna Bianco Dop, Etna Rosso Dop** della **Cantina Murgo**.

L'evento ha avuto luogo nel giardino di **Palazzo Grassi**, messo gentilmente a disposizione dalle famiglie **Badalà e Costarelli**. La bellissima atmosfera flou è stata creata non solo dalle decine di candele che davano vita a bagliori magici attorno agli alberi, ma soprattutto dalla musica jazz magistralmente eseguita dal vivo dal duo chitarra e contrabbasso, **Antonio Ferlito Jazz**. La serata ha avuto grande successo sia di pubblico che di critica. Unanime è stato l'elogio all'alto livello organizzativo e al tono elegante che si è voluto fare emergere.



L'unico neo, se vogliamo essere pignoli, è stata la necessità di un mio intervento al microfono, che a parte essere servito per presentare sia me che le mie creazioni, si è rivelato utile per la spiegazione che ironicamente definisco "istruzioni per l'uso", nel senso che, nonostante i media parlino continuamente di cibo e di cucina sotto le forme più disparate di show e programmi, c'è ancora chi non sa cosa siano i finger food, e chi ha bisogno di avere spiegato che, per mangiare un qualsiasi piatto che si sviluppa in altezza, e quindi per ottenere "il boccone perfetto", bisogna affondare la posata, di modo che tutti gli strati che compongono il piatto vengano presi insieme per l'equilibrio dei sapori. A maggior ragione in un finger dove il boccone è unico, se si separano gli strati non si ha l'esatta percezione del gusto che si vuole trasmettere. A conferma di ciò, c'è stata la confidenza di alcuni ospiti che dopo la spiegazione hanno voluto riassaggiare eseguendo le istruzioni e mi hanno confermato di aver avuto l'impressione di aver gustato tutt'altra cosa. Posso concludere che sono doppiamente soddisfatta, sia per il plauso generale per la riuscita dell'evento, sia per aver avuto nel mio piccolo la possibilità di erudire i miei ospiti in merito a quello che costituisce la mia grande Passione, la cucina in tutte le sue espressioni.

*Tutte le foto sono di **Rossana Caserta***

moocasa_albumid=6073076834963667313