



Una nuova **Proloco** per una nuova **Sagra del formaggio** a **Collesano (PA)**, che da quest'anno dopo ben 14 edizioni, diventa un contenitore chiamato **Collesano Cheese Festival**, questo è il sunto della mia serata del **18 Agosto 2022** trascorsa tra gli stand di questa rinnovata prima edizione. Il festival, dal **16 al 18 Agosto**, ha ospitato una masterclass con abbinamento vini formaggio, grazie all'**ONAF**, un concorso di cucina amatoriale e infine anche gli stand di alcuni produttori locali. Grandi i progetti per la prossima edizione, infatti il Presidente della Proloco **Francesco Cillufo** ha delle belle idee e chissà che non riesca anche a realizzarle insieme al suo giovane staff. A che c'ero mi sono ovviamente concesso un giretto tra gli espositori, infatti ho reincontrato i formaggi di **Grazia Invidiata**, l'amaro e le conserve de **I Carusi**, l'**A.B.S. - Associazione Bartendig Sicilia Professional**, le mozzarelle di **Paolo Cirrito**, il miele di **Santina Grisanti**, ma soprattutto ho fatto due nuove conoscenze: l'**Azienda Agricola Dispenza**, nuova realtà che da poco ha iniziato a caseificare il latte delle proprie **Cinisare** allevate in bio, e inoltre ho anche incontrato **Enrico Muscolino**, il quale aprirà a breve i battenti della propria pizzeria a **Collesano**. Originario di **Porticello**, frazione marinara di **Bagheria (PA)**, **Enrico** è uno chef/pizzaiolo che è da poco tornato dalla **Svizzera**, ricondotto nella sua terra da una richiesta d'amore, anche se penso che prima o poi sarebbe tornato lo stesso, tuttavia ha voluto posare le padelle per dedicarsi al suo impasto a base di Tipo 0, una 300W a cui somministra un paio di giorni di maturazione e alcune ore di lievitazione. In sostanza, una pizza croccante che oggi sta diventando difficile da trovare a causa dell'invasione della cosiddetta "napoletana contemporanea", più morbida, anche se non gommosa come la "verace" o STG che dir si voglia. Un vero peccato però che **Enrico Muscolino** ha scelto di creare un locale d'asporto, perchè ricordo sempre a tutti che la pizza, per essere apprezzata e gustata al meglio, va rigorosamente consumata nel locale appena sfornata. L'**A.B.S.**, non ha smentito il suo appellativo di "professional", infatti **Antonino Barbalà** mi ha fatto assaggiare uno **Scill Tonic**, una sorta di **Gin Tonic**, ma preparato con l'amaro de **I Carusi** di **Scillato (PA)**, fresco, dissetante e poco alcolico, sicuramente un bella idea. Qui di seguito, nel brevissimo video, alcune immagini della mia visita e l'intervista a **Francesco Cillufo**.

{youtube}cZq45kuAVgs{/youtube}

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



[ALBUM E DOWNLOAD FOTO](#)