Scritto da Maurizio Artusi
Sabato 25 Settembre 2010 10:00

Eccoci finalmente arrivati all'ultimo giorno di gara, ore 13: inizia l'ultima sfida tra Israele, Italia e Palestina. La giuria è già pronta, **Donatella Bianchi** oggi condurrà da sola la finale in seguito ai problemi di salute di **Laura Ravaioli**, costretta ad abbandonare la manifestazione.

Si parte subito con **Israele** che, invece di entrare con il solito piatto di cous cous bardato a festa, ha mostrato una cassetta in legno con all'interno un piatto vuoto e tanta semola. Il cous cous presentato era lo stesso delle eliminatorie: mezza melanzana con della carne tritata e il cous cous che quasi fa da contorno. Ho riconosciuto, pinoli, carotine, spezie, qualche chicco di melograno, il tutto insaporito con una salsetta a base di pomodoro crudo e cipolla. Perfettamente bilanciato nei sapori, con delle cotture perfette, melanzana compresa, ed ottime speziature.
Il vino abbinato era un **Syrah 2009 di Mandrarossa**.

Poi è arrivato il turno dell'**Italia**. Il giovanissimo **Ivan Scebba**, vincitore delle preselezioni dello scorso Giugno, con **Vito Miceli** e **Antonella Pace**, hanno riproposto il loro cous cous di buzzonaglia e fiori di mare che, stavolta, ho trovato molto più gustoso, condito di pesce, più amalgamato coi sapori. Una bella esecuzione per un buon piatto di cous cous al pesce.
Il vino bevuto è stato un **Fiano 2009 di Mandrarossa**.



Infine, riecco la **Palestina**, con il loro particolare cous cous incocciato a grana grossa. Stavolta però era un pò più amarostico rispetto a quello del giorno prima, forse a causa alla maggiore quantità di erbe, prezzemolo in particolare.
Il vino abbinato era uno **Chardonnay 2008 di Mandrarossa**.

A fine giornata ecco i nomi dei vincitori, il risultato della gara ha confermato ciò che ho vissuto in questi 3 giorni di degustazioni e di votazioni: la giuria tecnica ha assegnato alla **Tunisia** il primo posto, l'**Italia** si è aggiudicata la preferenza della giuria popolare e il premio miglior presentazione è stato vinto dalla **Francia**. Il piatto tunisino e quello israeliano sono stati i due cous cous da me maggiormente graditi, entrambe i piatti meritavano di vincere. L'Italia invece,

ricordo bene, fece furore coi "5" pigiati sul telecomando di votazione popolare. Infine, il piatto francese, ha vinto il premio di miglior presentazione, era un cous cous ben eseguito e forse avrebbe meritato qualcosa di più.

Ma il Cous Cous Fest non finisce con la gara internazionale infatti è continuato con l'ultimo laboratorio della **Electrolux**. **Peppe Giuffrè**, incalzato da **Edoardo Raspelli**, ci ha presentato per tre volte la Sicilia con il suo cibo da strada e la sua cassata montata davanti al pubblico. La cucina dei "buffittieri", o street food come dicono gli inglesi, è ormai un must di Peppe Giuffrè. Ed ecco le tre Sicilie: le panelle palermitane, la caponata di peperoni, ed una frittella con salsa di pomodoro che non conoscevo, hanno fatto il loro ingresso trionfale sui piatti dei commensali.
Durante la presentazione, il figlio d'arte **Franco**, accompagnato da **Marisa**, ha eseguito una dimostrazione pratica di preparazione delle panelle. Raspelli, da buon milanese quale esso è, ha trovato subito diverse analogie tra la farina di ceci cotta con acqua e sale e la polenta, bisogna vedere chi ha cominciato a cuocere le due farine: nord o sud ? Secondo me, abbiamo iniziato noi in Sicilia, tra l'altro, ho notizia anche di alcune antichissime preparazioni di "kuturru", una sorta di antichissima polenta polenta di cereali tanto cara a **Carmelo Chiaramonte**, suo riscopritore.





La caponata, invece, era stata realizzata con i peperoni al posto della melanzana, ammorbidita dall'uva passa e dai pinoli, aveva un agrodolce molto delicato. Poi è arrivata anche una frittella con della salsa di pomodoro sopra, una preparazione che non conoscevo; la pasta, leggermente dolce, era stata lievitata e fritta, la salsa con fondo di cipolla la condiva con un certo contrasto. Comunque una cosa è certa, la frittella era indubbiamente un cibo da strada, molto comoda da mangiare tenedola in mano, come una mini-pizzetta.
Infine è partito lo show della preparazione della cassata, anzi due. Una con glassa e marzapane e l'altra con marmellata e miele, montata dal collaboratore arabo di Peppe. Condite con ballo e musica di tamburello e fisarmonica, le cassate però mancavano ancora di un ingrediente determinante, la cosiddetta "ciliegina", deposta sulla loro sommità dalla rappresentate di **Electrolux Emma Corocher**. Terminata quest'ultima cerimonia le cassate sono state finalmente distribuite al pubblico.

Qui si conclude la giornata e la "competition" internazionale tra i nove paesi partecipanti. Tutti i

piatti di cous cous erano all'altezza della situazione ed è stato veramente difficile per me sceglierne uno piuttosto che un altro, immagino le difficoltà della giuria, essendomi trovato anche io, in passato, in tale scomoda veste. Ma il Cous Cous Fest non finisce con l'acquazzone che ha fatto saltare in parte la serata di premiazione del vincitore, continua con altri laboratori. Quindi, appuntamento a domani.

moocasa_albumid=5520585367309714993