



Penultimo giorno di manifestazione, ancora un laboratorio che parla di cous cous, stavolta biologico. Condotto da **Vanessa Galipoli**, con gli interventi di **Rocco Lettieri**, **Massimo Lanza** e con gli chef **Giovanni Torrente** e **Piera Spagnolo**. Protagonisti due sponsor del Cous Cous Fest, **Bia**, per quanto riguarda la semola, e **Mandrarossa**, per i vini serviti durante i laboratori. Bia ha fornito anche una semola di farro biologica che Piera Spagnolo, del ristorante **Thaam** di San Vito, ha utilizzato per incocciare un cous cous un pò diverso. Piera Spagnolo e Giovanni Torrente sono due colonne portanti del Cous Cous Fest, per ben 13 anni hanno lavorato dietro le quinte, sono stati sempre presenti a tutte le edizioni. La prima degustazione ha riguardato un **tabbouleh** (tabulè) con cous cous di farro e verdure crude.

Il piatto presentato da Piera Spagnolo era perfetto, come armonia di sapori, in cottura e in incocciamento. Ho distinto diverse verdure crude come peperoni, sedano, carote, granturco, menta, prezzemolo, tanti piccoli pezzetti colorati che formavano un tutt'uno con il cous cous, un grande tabbouleh.



Il cous cous è stato abbinato con un **Grecanico 2009 di Mandrarossa**, presentato da **Natia Vibliani**, responsabile ospitalità delle **Cantine Settesoli**, che ci ha illustrato diverse particolarità di questo vitigno autoctono, per poi arrivare a descriverne la frutta esotica e l'ananas al naso, ma anche la sua acidità e sapidità in bocca.

Durante il laboratorio si è parlato di coltivazioni biologiche e di biodinamica, ma si sono fatti anche annunci importanti, Massimo Lanza, in qualità di responsabile cucina del Gambero Rosso per la Sicilia e la Calabria ha annunciato in anteprima l'assegnazione dei **"tre bicchieri"** al vino **Cartago** di Settesoli.



Nel tardo pomeriggio si è svolto l'ultimo laboratorio, sul tema dei dolci di cous cous, organizzato grazie alla collaborazione di **Arga Sicilia** e di **Epulae**, ha concluso la giornata. Arga Sicilia è l'associazione regionale che raggruppa i giornalisti che scrivono di agricoltura; Accademia Internazionale Epulae, invece, è un'associazione che promuove la cultura enogastronomica e l'analisi sensoriale degli alimenti. Il laboratorio, condotto da **Mario Liberti**, ha visto anche gli interventi di **Pippo Oddo**, scrittore enogastronomico, **Angelo Concas**, giornalista enogastronomico, **Nino Di Cara**, giornalista dell'Unaga, associazione nazionale che raggruppa i giornalisti di agricoltura, alimentazione, ambiente, territorio, foreste, pesca ed energie rinnovabili, infine, **Rosalia Nicolosi**, volto femminile della trasmissione "Buongiorno Regione" di Rai 3.



Erano presenti anche tre chef, insegnanti dell'**Istituto Alberghiero Ugo Mursia**

di **Carini, Giuseppe Barbera, Accursio Sabella, Vito Musmeci**, che hanno sperimentato e realizzato ben cinque dolci con il cous cous. Di questi ne abbiamo però degustato solo tre: il **cus-cannolo**, la sua scorza di semola era stata frita alla perfezione, era croccante ed emanava sentori di cioccolato; il ripieno di ricotta di pecora di montagna era stata stato lavorato pochissimo ed addizionato con meno di un terzo di zucchero rispetto al normale, un vero capolavoro di pasticceria e di tecnica. Il **cus-tortino**, era una croccante pastafrolla alla semola con un ripieno di ricotta, alla pari del cannolo, ma stavolta aromatizzata con profumo d'agrumi e pochissimo zucchero. Infine le **cus-praline**, dove un cuore di marzapane, aromatizzato agli agrumi, era stato avvolto da uno strato di cioccolato e di semola.

Anche in questo caso il vino abbinato era di **Mandrarossa**, una **Vendemmia Tardiva di Viognier 2008** che, con le sue note agrumate, ammandorlate e solo leggermente dolci, ha accompagnato degnamente i tre cus-dolci.

moocasa_albumid=5521013062923143265