Scritto da Maurizio Artusi
Martedì 28 Settembre 2010 12:00



Domenica 26, ultimo giorno di Cous Cous Fest, ma per questo non meno interessante. La mia giornata è iniziata con un laboratorio sulla semola per cous cous **Bia** e i vini **Mandrarossa**. L'argomento affrontato ha portato all'attenzione del pubblico un'antica tradizione contadina trapanese: il cous cous "**babbaluci a ghiotta**".
Il laboratorio è stato condotto da **Vanessa Galipoli** con l'appoggio tecnico dello Chef **Giovanni Torrente,** ma il vero protagonista dell'evento era **Beppe Buffa**, eclettico Chef dell'Hotel-Ristorante "**Il Ritrovo**" di Castelluzzo, situato a circa 10 chilometri da San Vito Lo Capo. Il piatto presentato era un cous cous con la "ghiotta", che nella zona di Trapani indica le verdure cotte in brodo vegetale. La semola era stata insaporita con zafferano ed era bene incocciata e cotta a puntino; su di essa alcune verdure, come peperoni, carote, zucchine, patate, un pò di salsa di pomodoro, una punta di peperoncino e dei meravigliosi "babbaluci" (lumache) come decorazione del piatto. Un ottimo cous cous, un pò invernale, ma profumato e di perfetta esecuzione.

Per il vino, **Irene Taormina**, responsabile eventi di **Mandrarossa**, ci ha illustrato alcune peculiarità dello **Chardonnay 2009** abbinato per l'occasione, fornendo anche un'interessante immagine complessiva dell'azienda.

Infine è intervenuta la **Dott.ssa Santangelo**, dirigente dell'Assessorato Provinciale Trapanese alle Attività Produttive, la quale ha illustrato il progetto chiamato "**Miglio zero**", che ha l'obiettivo di far associare e di sensibilizzare i ristoratori sull'importanza dell'uso delle materie prime locali.



Il secondo ed ultimo laboratorio del Cous Cous Fest è iniziato nel tardo pomeriggio, in degustazione un **cous cous freddo alla menta con capone caramellato e bieta**. Sul palco sempre **Vanessa Galipoli** e **Giovanni Torrente**, questa volta in compagnia dell'Assessore al Turismo del Comune di San Vito Lo Capo, **Paolo Graziano**, e del giovanissimo **Emanuele Russo**, del ristorante "**Le Lumie**" di Marsala, ex allievo dello Chef Torrente stesso.

Il cous cous in degustazione era veramente buono, cotto leggermente al dente e incocciato "alla marsalese", cioè a grani leggermente più grossi, era aromatizzato con cannella, conteneva anche mandorle tritate con la buccia e pezzettini di sedano e carota. La bieta, (i "giri" dei palermitani) era stata saltata in padella con un pò di aglio e olio, mentre il capone era stato caramellato leggermente in forno. Un piatto, apparentemente semplice, ma che

richiedeva un pò di esperienza, soprattutto nel dosaggio delle spezie nella semola e nella caramellatura del pesce.

Ma il Cous Cous Fest non è stato solo semola e vino ! Uno dei laboratori, che purtroppo non ho potuto seguire, era incentrato sui **sapori delle immagini**, ed ha avuto come protagonista il pittore palermitano **Guido Baragli** che, nonostante la mia assenza al laboratorio, ho comunque conosciuto. La mia ignoranza in fatto di arte non mi ha impedito di notare la sua cultura gastronomica, la sua capacità di distinguere un cibo genuino da uno artefatto. Baragli, durante il laboratorio, aveva diipinto una tela, ma prima di fare ciò si era procurato il soggetto, dei pesci freschi acquistati per l'occasione e scelti con cura, rappresentandoli con il dettaglio di chi li comprende anche come cibo e non solo come mero soggetto da dipingere.

Anche quest'anno quindi un ottimo lavoro da parte dei ragazzi della **Feedback**, organizzatrice dell'evento insieme al **Comune di San Vito Lo Capo**, e dell'Istituto Alberghiero **Pietro Piazza** di Palermo, guidati dagli insegnanti **Reginella**, **Butera** e **Greco**.

Purtroppo ci sono anche delle considerazioni negative, soprattutto sul fronte del cibo, ho infatti trovato scarsa attenzione nel rispetto del turista da parte di alcuni rappresentati della ristorazione locale, anche se la problematica in questione si potrebbe allargare ad altri territori. Cercando faticosamente di non fare di tutta l'erba il solito fascio citerò solo alcuni esempi. A Makari ho trovato una pizzeria senza forno, nel senso che il forno non si vedeva ! La pizza veniva preparata all'interno della cucina del ristorante senza che il cliente potesse vedere il pizzaiolo, il forno, e i condimenti usati. Sempre a Makari, in un grazioso e accogliente ristorante, dopo un ottimo piatto di busiate con pesce, rovinato dal fondo all'aglio bruciato, mi hanno servito un semifreddo al pistacchio di Bronte, almeno come tale veniva dichiarato sul menù, ma che non era evidentemente stato realizzato con esso. Il pistacchio di Bronte come quello di Raffadali, molto simile per caratteristiche organolettiche e germoplasma, ha la caratteristica di essere verde anche all'interno, la granella di decorazione del mio semifreddo era gialla, colore tipico di un pistacchio estero, naturalmente anche il sapore non era comparabile con quello del pistacchio siciliano. A San Vito Lo Capo, invece, l'unica gelateria che preparava un ottimo gelato artigianale con prodotti realmente freschi e di qualità, era il **Bar-Pasticceria Minaudo**, situata in Via D'Amico, dietro il Duomo. Tutti gli altri andavano a "preparato", e questo ci può pure stare, ma perchè strombazzare, in una tabella a caratteri cubitali all'ingresso della gelateria, il prodotto come artigianale quando non lo è come invece facevano un paio di gelaterie ? Questo modo di agire danneggia tutti noi siciliani, deprezza la nostra arte gelatiera, la Sicilia, tra l'altro, è diventata la regione del gelato grazie allo Sherbeth Festival di Cefalù, e disprezza i nostri prodotti tipici, dando l'immagine e il sapore sbagliato ad un pistacchio di Bronte. Il turista medio, purtroppo, sappiamo tutti bene che non ha grande capacità discernitiva ma c'è un piccolo grande zoccolo di consumatori che, ormai da anni, pone una sempre crescente attenzione a quello che mangia, ed è a questi che io mi rivolgo. Il titolare del ristorante del finto pistacchio, venuto a sapere delle mie obiezioni riferitegli dalla cameriera,

non si è neanche degnato di alzarsi per venire a controbbattere, a conoscermi, oppure a scusarsi, ciò aggrava ancora di più la sua posizione. In seguito alla scarsa sensibilità degli organi preposti ai controlli è compito di tutti coloro che hanno un minimo di senso del gusto, della giustizia e che non hanno intenzione di farsi prendere in giro o peggio farsi truffare, reagire. A tutti questi quindi dico: **pretendete**, **pretendete**, **pretendete**, voi siete molti di più di coloro che vi truffano i sapori, e spesso non solo quelli, non avallate le loro politiche commerciali illegali comprando e mangiando i loro prodotti: **pretendete**, **pretendete**, **pretendete** !

moocasa_albumid=5521330393970563009