

Il mio secondo giorno di degustazioni si è aperto di mattina con la terza competizione del Cous Cous Fest, stavolta le nazioni che si sono contese il passaggio alla finale erano Palestina, Tunisia e Costa D'Avorio. La giuria tecnica, ovviamente, era la stessa del giorno precedente, come anche la conduzione di **Donatella Bianchi** e **Laura Ravaoli**.

COUS COUS COMPETITION



La **Palestina** ha presentato un tabbouleh (tabulè), quindi un cous cous condito a crudo, nel quale la semola era stata incocciata formando granuli più grossi del solito. Il condimento era fresco ma deciso ed era composto da cipolla, trito di pomodoro, prezzemolo, pinoli tostati, uva passa e del gambero fritto in una pastella che non sono riuscito a ben identificare. Una salsa a base di aglio, limone e olio e forse un pò di latte o yogurth, condiva il tutto. I sapori erano distinguibili ma contemporaneamente tutto era ben legato, forse la cipolla era un pò troppo presente ma nel complesso un piatto ben eseguito e con delle giuste cotture, per quel poco che di cotto c'era !

Il vino in abbinamento era uno **Chardonnay 2009 Mandrarossa**, la cui acidità si è sposata molto bene con la predominanza della cipolla.



La seconda nazione in gara della giornata è stata quella della **Tunisia**, che ha presentato un succulento cous cous di carne con agnello, salsa di pomodoro, peperoncini piccanti interi, finocchietto, pezzetti di uovo sodo, e curcuma. Ben speziato, grazie alla curcuma, armonico, ottimamente eseguito anche nelle cotture, io ho azzardato anche diversi morsi ai piccantissimi peperoncini. Devo ammettere che è stato quello che mi è piaciuto di più tra tutti quelli da me degustati.

Il vino in abbinamento non poteva che essere un corposo Syrah 2009 di Mandrarossa, in precedenza già utilizzato anche per altri piatti.



Infine, ultima nazione in concorso, la **Costa D'Avorio** con la sua conosciutissima rappresentante **Mama Africa**. Il cous cous presentato era sostanzialmente diverso da tutti gli altri degustati finora, l'elemento di distinzione chiave era nel tipo di semola utilizzata per l'incocciatura. Al posto della tradizionale, Mama Africa, aveva usato invece una farina manitoba; tale farina di grano tenero è definita forte grazie al suo alto contenuto di proteine idrosolubi che, al contatto con l'acqua, sviluppano grandi quantità di glutine, sostanza indispensabile per

garantire basso rilascio di amidi e buona tenuta in cottura. L'origine del nome Manitoba, invece, corrisponde al nome della tribù di indiani d'America che abitava la zona del Canada, dove inizialmente si coltivava questo grano particolarmente resistente al freddo. Il condimento, molto semplice, era costituito da cipolla, verdure e spezie, merluzzo fritto e palline di cernia, queste ultime condite con ingredienti assolutamente segreti. A parte la cipolla un pò troppo esuberante, l'esecuzione era buona, quindi cotture e sapori in perfetta armonia, tranne che per il merluzzo fritto, purtroppo era un pò secco. Anche questo era un buon cous cous, come d'altronde tutti gli altri piatti degustati, infatti, a questi livelli, diventa veramente difficile preferirne uno piuttosto che un altro, il compito della giuria tecnica non sarà stato molto facile.

Il vino abbinato stavolta era... una normalissima birra **Tuborg Green**. Vero è che la birra sta dappertutto, ma questa volta la sua presenza ha una motivazione specifica, infatti in Costa D'Avorio non esiste il vino, è una bevanda completamente lontana dalla cultura di quel popolo. In sostituzione del vino, invece, si fa grande consumo di birra, ed ecco il legame con la nostra degustazione, che ha rispettato in pieno le usanze di un popolo, sia nel piatto che nel bicchiere.

Con questa ultima sessione della "competition" si è conclusa la prima fase di eliminazione delle nazioni in gara. Le selezionate ad accedere alla finale dell'indomani sono state le seguenti: **Israele, Italia e Palestina**, sarà sicuramente una bella gara, ma riuscirò a parteciparvi anche io ? Lo scopriremo domani.

COUS COUS LAB



Il laboratorio che ha seguito la competition aveva come protagonista **Pino Cuttaia**. In passato Pino, in passato, ci aveva già mostrato alcune delle tecniche che lo hanno distinto da tanti altri suoi colleghi, e che probabilmente gli hanno anche fruttato le sue due stelle Michelin, ma questa volta ha stupito tutti. Sul palco, insieme al conduttore **Gigi Padovani**, c'era anche la moglie dello stesso, **Carla, Emma Corocher**, in rappresentanza di Electrolux Professional e **Antonella Imborgia**, per le cantine Settesoli e **Nino Graziano**. Pino ha iniziato descrivendo il filo conduttore della sua cucina come in bianco e nero, che era anche il tema della degustazione, naturalmente i suoi piatti continuano ad essere a colori, infatti il bianco e nero si riferisce ad un ritorno al passato, ad un ritorno ai sapori di pietanze tradizionali ormai perduti che lui, in qualità di chef, vuole far rivivere nelle sue creative rivisitazioni. Ecco quindi



due ricette della memoria: **mozzarella col sugo e seppia ripiena col sugo**. Dette così, le due ricette, non stupiscono proprio nessuno ma... Pino ci ha messo del suo... parecchio del suo.

Tutti sappiamo che durante l'ebollizione del latte si forma la classica pellicina che spesso nessuno mangia, ebbene, Pino ha trovato il modo per imbrigliarla e farla diventare un

contenitore di... mozzarella. Dopo aver frullato della mozzarella di bufala, ne ha estratto il sugo e lo ha aggiunto a della panna. Con l'aiuto di un sifone a CO2 ha montato la panna insaporita alla mozzarella, inserendola poi all'interno di un sacchettino creato con la pellicina del latte. Il risultato è stato disarmante, semplice da capire e con pochi ingredienti, ma nel contempo non proprio facile da realizzare. Una crema al pomodoro, un crostino, dei fiori di basilico e dell'origano hanno completato un piatto che aveva l'aspetto di una mozzarella, aveva il sapore di una mozzarella ma... non era una mozzarella. Una sorta di trasferta dei sapori e dei profumi che, transitando dagli involucri tradizionali, sono approdati nella creatività di Cuttaia.



Con la **seppia ripiena col sugo**, Pino, non solo ci ha stupiti ma ha pure lasciato qualcuno a bocca aperta. Un normalissimo uovo di gallina è stato svuotato del suo contenuto, tramite un piccolo cappello aperto sulla sua sommità meno appuntita. Frullando la carne di seppia cruda, Pino, ha poi ottenuto una pasta che ha usato per foderare internamente tutto il guscio dell'uovo ormai vuoto. Quindi ha preparato una farcia con mortadella, pane, erbe, e tentacoli, e l'ha insaccata in un budello da salsiccia. Dopo la cottura della salsiccia ha estratto la farcia e l'ha utilizzata per riempire la cavità dell'uovo rimasta vuota. Dopo una cottura in acqua bollente, ha infine montato il piatto con un cous cous al nero di seppia e della crema di pomodoro servendo l'uovo dentro il suo... portauovo. Compito del commensale era quello di togliere la buccia all'uovo, terminare il montaggio del piatto e finalmente mangiare il tutto. Durante il servizio dei piatti di seppia ripiena, in tutta la sala costituita dal tendone, peraltro abbondantemente aperto da due lati, si è diffuso un consistente profumo, emanato principalmente dal ripieno, che ha pervaso sia il naso che i sensi di tutti i presenti, in bocca, poi, i sapori erano netti e puliti. Un'esperienza, quella di oggi, che abbiamo potuto fare grazie



alla sponsorizzazione della **Electrolux, Professional**, da anni sponsor di questi momenti di alta cucina, diversamente penso che pochi in sala si sarebbero potuti permettere lo stupore che i piatti di Pino Cuttaia riescono a suscitare.

Il vino abbinato con entrambe i piatti è stato il **Fiano 2009 di Mandrarossa**, profumato di frutta esotica e dall'ottima acidità.

Anche questa giornata si è conclusa ma stavolta con grandi esperienze gustative, sono convinto che Pino Cuttaia ormai viaggi veloce verso la sua terza stella, e sarebbe la prima in Sicilia. Nino Graziano, suo vecchio maestro di tanti anni fa, aveva già visto in lui la direzione giusta ed anche oggi ne ha riconosciuto il valore.

moocasa_albumid=5520226488568392145

Cous Cous Fest del 23 Settembre

Scritto da Maurizio Artusi

Venerdì 24 Settembre 2010 09:56
