Cucchia Fest 2011

Scritto da Maurizio Artusi
Martedì 23 Agosto 2011 23:02



Tutto gira intorno ad un particolare biscotto: la "**Taralla di Gratteri**", dolce tipico locale la cui origine si perde nella notte dei tempi, essa è preparata con uova zucchero, farina e molto olio di... gomito! Ingredienti e lavorazione sono simili ai savoiardi che si trovano anche in altre parti della Sicilia, ma quelli di **Gratteri** sono diversi, morbidi, soffici, con quel buon odore di uova che le caratterizza. Tantissimi anni fa, quando ancora a **Gratteri** non esistevano le brioches, ma il gelato già chiedeva un nuovo modo per essere mangiato, qualcuno fece di necessità virtù, usando le abbondanti taralle, da sempre presenti in paese, per racchiudere un dolce cuore freddo al loro interno, creando così la "**cucchia**", termine opportunamente accorciato ed italianizzato derivante dal verbo dialettale "incucchiare", cioè unire, in questo caso riferendosi ai due biscotti col ripieno nel mezzo.

Questa è la storia di un biscotto e della sua evoluzione oggi, invece, dalla fervida fantasia di **Dario Drago** e dalla sua "**Associazione Simbiosi**", dai molteplici campi di interesse, è nata una vera festa che celebra la **Cucchia**, giunta già al suo secondo anno. Come a volte capita, sono le iniziative intraprese quasi per gioco che poi sorprendono per originalità e gradimento del pubblico e il **Cucchia Fest** è proprio una di queste. Il territorio è quello delle **Madonie**, **Gratteri** è il primo paese che si incontra salendo da **Lascari**, vicinissimo alla rinomata **Cefalù**, è situato ad un'altezza di circa 700 metri ed è il paese che ha ospitato i due giorni di gastronomia della manifestazione, sugellati poi dal convegno cui anche io ho partecipato il **19 Agosto 2011**.


Il convegno, moderato dalla giornalista **Annalisa Ricciardi**, ha visto gli interventi di esperti ed amministratori locali. Dopo l'introduzione di **Dario Drago**, gli argomenti toccati sono stati vari: l'appassionato e auspicato ritorno alla terra di **Franco Pecoraro**, fiduciario della **Condotta Caccamo Himera Monti Sicani**, la promozione del latte crudo della **Soat di Collesano** raccontata da **Maria Concetta Catalano**, la promozione del territorio della **Soat di Castelbuono** rappresentata da **Maria Luisa Virga**, l'enogastronomia con validità sociale dell'Assessore **Gianni Ferrauto** ed infine il commento, da parte mia, dei piatti preparati dagli chef **Juri Bellomo** e **Angelo Matassa**. Il primo aveva preparato un tortino di couscous allo zafferano con **salsiccia secca di Gratteri**, anelli di cipolla di **L'Uortira** fritti e crostino di pane all'**origano** sempre locale, anch'esso fritto. Angelo, invece, aveva presentato una sua rivisitazione del **formaggio all'argentiera**, caratteristico del palermitano, il classico caciocavallo in padella con origano stavolta impreziosito dalla cipolla locale e completato da un crostino di pane panato con uovo e fritto.

Oltre alla già menzionata **Taralla di Gratteri**, ho scoperto anche la cipolla gigante di **L'Uortira**, molto simile alla più famosa **Giarratana**, con la quale essa condivide, oltre alle ragguardevoli dimensioni, la dolcezza ed il rischio di estinzione, infatti, viene coltivata solo da 4 contadini, tutti situati nella contrada che ha anche dato il nome all'ortaggio. Gratteri, paese con poco più di 1.000 abitanti, conta anche due ristoranti di recente apertura, che si rivolgono soprattutto al turista e al capoluogo di provincia più vicino: Palermo. Il caratteristico nome "**Re Befè**", del primo dei due locali in questione, deriva da una nota filastrocca dialettale che inizia proprio con "re befè, viscotta e minè", in esso lo chef **Juri Bellomo** coniuga raffinatezza e territorio con ottimi riscontri di pubblico. Più rustico, ma legato intimamente alla terra ed al luogo dove di trova, il secondo ristorante chiamato "**Il Berillo**", del quale ho raccolto l'invito a degustare alcuni piatti. Il Berillo è un minerale che allo stato puro dovrebbe essere incolore, ma si sa, la natura è capricciosa ed molto facile contaminare qualcosa di puro creando, in base al colore, le pietre preziose conosciute col nome di **smeraldo** e **acquamarina**. **Dario Drago**, anche in questo caso, ha messo la sua: approfittando della presenza del particolare minerale nelle immediate vicinanze del ristorante, appena fuori dal paese, di concerto con lo chef e titolare **Angelo Matassa**, ha suggerito il nome "**Il Berillo**" che è così diventato un altro punto di riferimento per il viandante di Gratteri. Angelo ha le idee molto chiare su quello che vuole realizzare da "grande", per lui l'attuale locale rappresenta uno strumento per conseguire i suoi scopi. Angelo ha in mente un piccolo locale di poche decine di coperti, in luogo delle centinaia dell'attuale location, dove poter coccolare ancora meglio i clienti che, devo dire, già adesso possono trovare nei suoi piatti la piacevolezza dei sapori di una volta.

Angelo, gratterese D.O.C., ha un passato lavorativo trascorso tra Parma e Genova, dove grazie alla sua passione per i rally, ha avuto la possibilità di coronare una delle sue più importanti ambizioni: cucinare per i campioni del volante, e anche della moto come ad esempio **Valentino Rossi**.

**Angelo** mi ha deliziato con i suoi antipasti ma soprattutto col suo pane, fatto nel locale stesso, e con un filettino di maiale, tagliato spesso e sapientemente cotto, impreziosito dalla solita cipolla di **L'Uortira** ma con pochissimi condimenti e grassi, con un contorno di patate al forno dall'esplosivo sapore di rosmarino di montagna, erba profumatissima, dal sapore quasi mentolato, un aroma decisivo per la trasformazione in un contorno eccezionale una già ottima patata al forno. Dulcis in fundo ho assaggiato una rivisitazione della **Testa di Turco**, dolce tipico di **Castelbuono** a base di crema di latte e sfoglia che, con alcune piccole varianti, viene preparato anche in altre località siciliane e, ovviamente, anche Gratteri ne ha una sua versione. Ottima la carta dei vini, con etichette di cantine piccole, a volte sconosciute ai più, ma dall'ottimo rapporto qualità prezzo. In conclusione, quella di Angelo è una cucina onesta e sincera, senza pretese, che operando alla luce del sole non nasconde nulla nella pietanza, con pochi condimenti ma ricca di sapori, con quelle sue erbe, sempre pronte a schizzar fuori dall'angolo del piatto, per stuzzicare il naso ed il palato del commensale.

moocasa_albumid=5642719144776864049