Domeniche d'Eccellenza 2009

Scritto da Maurizio Artusi
Mercoledì 28 Ottobre 2009 01:00

Già da alcuni anni l'Assessorato Agricoltura e Foreste, tramite la VAT Srl di Palermo, organizza in Via Libertà altezza Piazza Croci le Domeniche d'Eccellenza, manifestazione di produttori siciliani selezionati dall'Assessorato stesso. Tra gli stand allestiti per l'occasione sui marciapiedi di Via Libertà si alternano, di domenica in domenica, diversi produttori di formaggio, miele, pane, dolci, vini e oli e altri prodotti della nostra enogastronomia. Quasi tutti i prodotti sono di qualità, la vendita avviene dopo la degustazione e ai prezzi vantaggiosi che solo una filiera corta può permette con risparmi che vanno dal 20% al 40% rispetto ai canali di vendita tradizionali.

Domenica 4 Ottobre 2009 si è tenuta la prima giornata della manifestazione apertasi con i convegni e le personalità politiche locali e nazionali di rito quindi si è proseguito con il primo laboratorio di degustazione che ha visto protagonista Nicola Fiasconaro con i suoi panettoni, raro esempio di pasticceria ormai quasi industriale ma di qualità grazie alla ricerca delle migliori materie prime spesso locali.

In seguito, alle ore 12, iniziava la serie dei tre laboratori con gli chef Massimo Mangano e Dario Di Bella dell'Hotel Centrale di Palermo con la conduzione della giornalista del TG5 Maria Luisa Cocuzza.



Maria Luisa Cocuzza, Massimo Mangano e Dario Di Bella

Il primo da me partecipato aveva come protagonisti i fusilli del Pastificio Colletti di Corleone. Il pastificio in questione è uno dei pochi che riescono a controllare la filiera del grano dalla semina alla produzione della pasta e che segue una lavorazione rigorosamente artigianale con essiccazione naturale di circa 48 ore della pasta trafilata a bronzo. Il risultato è ottimo come tenuta in cottura e colore ma, secondo me, non come sapore in quanto ho sperimentato altre paste locali, sempre con controllo della filiera non artigianali ma a lenta essiccazione, che possono vantare un gusto migliore, mi riferisco alla Pasta Ceccato di Piazza Armerina che pur non essendo perfetta nell'impasto e nella tenuta in cottura vanta un gusto invidiabile oppure alla Valledoro di Valledolmo perfetta come impasto e tenuta in cottura a discapito di una leggera diminuizione dell'intensità del sapore. Massimo Mangano ha valorizzato la comunque ottima pasta corleonese realizzando un piatto di fusilli conditi con una emulsione di pomodoro e formaggio di pecora fresco denominato "primintio", ecco la ricetta.



Fusilli Colletti con pomodorini siciliani e cacio primintio

Utilizzando dei pomodorini della varietà Piccadilly, spellarli e passarli con un filo d'olio in padella, dopo qualche minuto passare al frullatore aggiungendo circa il 10% di olio e.v. creando un'emulsione. Rimettere in padella e condire con sale e pepe facendolo scaldare appena quindi mantecarvi i fusilli decorando con scaglie di primintio e qualche foglia di basilico disidratata in olio a 160 gradi per pochi secondi.



Lunga e laboriosa invece è stata la preparazione del dessert degustato nel laboratorio delle ore 16:30. I “Capricci di pistacchio e ricotta con biscotto alla malvasia” hanno rivelato un accoppiamento di sapori molto ben riuscito tranne che nella consistenza del biscotto il quale, essendo troppo duro a causa dell’esposizione al freddo precedente il trasporto in sala, si è rivelato difficile da amalgamare insieme agli altri componenti del dessert. Gli strati dall’alto verso il basso erano composti dalla crema di pistacchio, la ricotta e infine, nel fondo della coppa, dal biscotto alla malvasia.



Capricci di pistacchio e ricotta con biscotto alla malvasia

Infine alle ore 18 è stata la volta del “Coniglio in caponata di verdure” dove ad una normale caponata, Massimo Mangano, ha sostituito la melanzana con i tocchetti di coniglio. L’unico appunto sollevato dal pubblico, ma a mio parere trascurabile, è stato sul contenuto d’aceto che per alcuni palati si è rivelato eccessivo. Il vino accoppiato è stato l’ottimo Merlot dell’Azienza Vinicola Cossentino.



Coniglio in caponata di verdure

Domenica 11 Ottobre 2009 alle ore 17, presso l’Hotel Excelsior Hilton di Via Marchese Ugo, si è svolta la degustazione tecnica “Calici d’Oro” dedicata ai vini bianchi già portatori di riconoscimenti in altre manifestazioni e selezionati con la colloborazione dell’Istituto Regionale Vite e Vino. L’evento è stato condotto dall’enologo Gianni Giardina dell’ONAV con una giuria d’esperti tra i quali spiccava la giornalista Michèle Shah di Wine Spectator. I dieci vini bianchi degustati alla cieca e quindi con bottiglia coperta erano: Muller Thurgau Fazio, Bianco Adenzia 2008, Cossentino Gadi, Pinot Grigio Tonnino Bianco, Sauvignon Bianco Cantine Maurigi, Rajah Zibibbo Gorghi Tondi, Insolia Cantine La Masa, Terre Di Ginestre Blanq Cantine Calatrasi, Terre Di Ginestre Cataratto Cantine Calatrasi, Insolia Cantine La Masa. Tra tutti ha prevalso il Rajah Zibibbo dell’azienda Gorghi Tondi.



In piedi a sinistra Dario Cartabellotta, Direttore IRVV, e in fondo a destra, davanti la giuria, Gianni Giardina

Domenica 18 ottobre 2009, giornata conclusiva delle Domeniche d'Eccellenza, si è svolta la tornata di Calici d'Oro dedicata ai vini rossi. La manifestazione ha visto una massiccia partecipazione di politici importanti come l'Assessore all'Agricoltura e Foreste Michele Cimino. I dieci rossi degustati alla cieca e quindi con bottiglia coperta erano: Nero D'avola IGT Sicilia 2006 "Brasi" di Ferreri & Bianco, Casa Di Grazia Gradiva Collectio Nero D'avola 2007, Deliella Nero D'Avola Cantina Feudo Dei Principi Di Butera, Frappato Syrah Gurgo, Lunario 2007 Rosso Brugnano, Nerello Cappuccio 2005 Cantine Cummo, Nero D'avola Lu Patri 2007 Cristo Di Campobello, Rosso Feudo Montoni Vrucara, Santa Cecilia Rosso Planeta, Icone Syrah. In questo caso ha prevalso il Nero D'Avola Lu Patri 2007 dell'azienda Cristo Di Campobello.

Le tre domeniche d'eccellenza Palermitane sono sicuramente state un successo grazie alla ottima selezione di aziende partecipanti e alla straordinaria affluenza di pubblico anche se purtroppo non è mancata un po' di disorganizzazione. I laboratori del gusto organizzati il primo giorno erano in pratica inavvicinabili al pubblico visitatore, i posti erano si 50, in un comodo tendone allestito in Piazza Croci, ma la maggior parte di questi era già riservata a parenti, amici ed espositori, io stesso sono riuscito a seguirne ben tre solo grazie all'aiuto di Nino Cossentino titolare dell'omonima cantina. I Calici d'Oro sono stati organizzati anche peggio in quanto relegati ad un'angusta sala dell'Hotel Excelsior di soli 40 posti, impossibile capire il criterio utilizzato per l'accesso e impossibile la prenotazione pur avendoli pubblicizzati come aperti al pubblico, sempre grazie a Nino Cossentino sono riuscito a partecipare solo alla tornata dei bianchi. Questa scarsa chiarezza ha causato diverse sedie vuote durante la degustazione dei vini bianchi e persone in piedi durante quella dedicata ai rossi a causa della presenza dei numerosi politici che hanno monopolizzato tutti i posti disponibili. Negli stand in Via Libertà invece si sono verificate addirittura delle intrusioni abusive nei gazebi lasciati liberi dagli espositori che avevano terminato i prodotti da parte d'aziende non invitate. Tutto ciò condito da una scarsa educazione da parte di qualche addetto dell'organizzazione ha sicuramente creato lo spazio per un miglioramento ed una maggiore trasparenza.

Articolo in PDF

Foto della manifestazione

Normal 0 14 false false false MicrosoftInternetExplorer4

DOMENICHE D'ECCELLENZA 2009

Già da alcuni anni l'Assessorato Agricoltura e Foreste tramite la VAT Srl di Palermo organizza in Via Libertà altezza Piazza Croci le Domeniche d'Eccellenza, manifestazione di produttori siciliani selezionati dall'Assessorato stesso. Tra gli stand allestiti per l'occasione sui marciapiedi di Via Libertà si alternano, di domenica in domenica, diversi produttori di formaggio, miele, pane, dolci, vini e oli e altri prodotti della nostra enogastronomia. Quasi tutti i prodotti sono di qualità, la vendita avviene dopo la degustazione e ai prezzi vantaggiosi che solo una filiera corta può permette con risparmi che vanno dal 20% al 40% rispetto ai canali di vendita tradizionali.

Domenica 4 Ottobre 2009 si è tenuta la prima giornata della manifestazione apertasi con i convegni e le personalità politiche locali e nazionali di rito quindi si è proseguito con il primo laboratorio di degustazione che ha visto protagonista Nicola Fiasconaro con i suoi panettoni, raro esempio di pasticceria ormai quasi industriale ma di qualità grazie alla ricerca delle migliori materie prime spesso locali.

In seguito, alle ore 12, iniziava la serie dei tre laboratori con gli chef Massimo Mangano e Dario Di Bella dell'Hotel Centrale di Palermo con la conduzione della giornalista del TG5 Maria Luisa Cocuzza.

Maria Luisa Cocuzza, Massimo Mangano e Dario Di Bella

Il primo da me partecipato aveva come protagonisti i fusilli del Pastificio Colletti di Corleone. Il pastificio in questione è uno dei pochi che riescono a controllare la filiera del grano dalla semina alla produzione della pasta e che segue una lavorazione rigorosamente artigianale con essiccazione naturale di circa 48 ore della pasta trafilata a bronzo. Il risultato è ottimo come tenuta in cottura e colore ma, secondo me, non come sapore in quanto ho sperimentato altre paste locali, sempre con controllo della filiera non artigianali ma a lenta essiccazione, che possono vantare un gusto migliore, mi riferisco alla Pasta Ceccato di Piazza Armerina che pur non essendo perfetta nell'impasto e nella tenuta in cottura vanta un gusto invidiabile oppure alla Valledoro di Valledolmo perfetta come impasto e tenuta in cottura a discapito di una leggera diminuizione dell'intensità del sapore. Massimo Mangano ha valorizzato la comunque ottima pasta corleonese realizzando un piatto di fusilli conditi con una emulsione di pomodoro e formaggio di pecora fresco denominato "primintio", ecco la ricetta.

Fusilli Colletti con pomodorini siciliani e cacio primintio

Utilizzando dei pomodorini della varietà Piccadilly, spellarli e passarli con un filo d'olio in padella, dopo qualche minuto passare al frullatore aggiungendo circa il 10% di olio e.v. creando un'emulsione. Rimettere in padella e condire con sale e pepe facendolo scaldare appena quindi mantecarvi i fusilli decorando con scaglie di primintio e qualche foglia di basilico disidratata in olio a 160 gradi per pochi secondi.

a

Lunga e laboriosa invece è stata la preparazione del dessert degustato nel laboratorio delle ore 16:30. I "Capricci di pistacchio e ricotta con biscotto alla malvasia" hanno rivelato un

accoppiamento di sapori molto ben riuscito tranne che nella consistenza del biscotto il quale, essendo troppo duro a causa dell'esposizione al freddo precedente il trasporto in sala, si è rivelato difficile da amalgamare insieme agli altri componenti del dessert. Gli strati dall'alto verso il basso erano composti dalla crema di pistacchio, la ricotta e infine, nel fondo della coppa, dal biscotto alla malvasia.

Capricci di pistacchio e ricotta con biscotto alla malvasia

Infine alle ore 18 è stata la volta del "Coniglio in caponata di verdure" dove ad una normale caponata, Massimo Mangano, ha sostituito la melanzana con i tocchetti di coniglio. L'unico

appunto sollevato dal pubblico, ma a mio parere trascurabile, è stato sul contenuto d'aceto che per alcuni palati si è rivelato eccessivo. Il vino accoppiato è stato l'ottimo Merlot dell'Azienza Vinicola Cossentino.

Coniglio in caponata di verdure

Domenica 11 Ottobre 2009 alle ore 17, presso l'Hotel Excelsior Hilton di Via Marchese Ugo, si è svolta la degustazione tecnica "Calici d'Oro" dedicata ai vini bianchi già portatori di riconoscimenti in altre manifestazioni e selezionati con la colloborazione dell'Istituto Regionale Vite e Vino. L'evento è stato condotto dall'enologo Gianni Giardina dell'ONAV con una giuria

d’esperti tra i quali spiccava la giornalista Michèle Shah di Wine Spectator. I dieci vini bianchi degustati alla cieca e quindi con bottiglia coperta erano: Muller Thurgau Fazio, Bianco Adenzia 2008, Cossentino Gadi, Pinot Grigio Tonnino Bianco, Sauvignon Bianco Cantine Maurigi, Rajah Zibibbo Gorghi Tondi, Insolia Cantine La Masa, Terre Di Ginestre Blanq Cantine Calatrasi, Terre Di Ginestre Cataratto Cantine Calatrasi, Insolia Cantine La Masa. Tra tutti ha prevalso il **Rajah Zibibbo dell’azienda Gorghi Tondi.**

In piedi a sinistra l'Assessore Michele Cimino e in fondo a destra, davanti la giuria, Gianni Giardina

Domenica 18 ottobre 2009, giornata conclusiva delle Domeniche d'Eccellenza, si è svolta la tornata di Calici d'Oro dedicata ai vini rossi. La manifestazione ha visto una massiccia partecipazione di politici importanti come l'Assessore all'Agricoltura e Foreste Michele Cimino. I dieci rossi degustati alla cieca e quindi con bottiglia coperta erano: Nero D'avola IGT Sicilia 2006 "Brasi" di Ferreri & Bianco, Casa Di Grazia Gradiva Collectio Nero D'avola 2007, Deliella Nero D'Avola Cantina Feudo Dei Principi Di Butera, Frappato Syrah Gurgo, Lunario 2007 Rosso Brugnano, Nerello Cappuccio 2005 Cantine Cummo, Nero D'avola Lu Patri 2007 Cristo Di Campobello, Rosso Feudo Montoni Vrucara, Santa Cecilia Rosso Planeta, Icone Syrah. In questo caso ha prevalso il **Nero D'Avola Lu Patri 2007 dell'azienda Cristo Di Campobello.**

Le tre domeniche d'eccellenza Palermitane sono sicuramente state un successo grazie alla ottima selezione di aziende partecipanti e alla straordinaria affluenza di pubblico anche se purtroppo non è mancata un po' di disorganizzazione. I laboratori del gusto organizzati il primo giorno erano in pratica inavvicinabili al pubblico visitatore, i posti erano si 50, in un comodo tendone allestito in Piazza Croci, ma la maggior parte di questi era già riservata a parenti, amici ed espositori, io stesso sono riuscito a seguirne ben tre solo grazie all'aiuto di Nino Cossentino titolare dell'omonima cantina. I Calici d'Oro sono stati organizzati anche peggio in quanto relegati ad un'angusta sala dell'Hotel Excelsior di soli 40 posti, impossibile capire il criterio utilizzato per l'accesso e impossibile la prenotazione pur avendoli pubblicizzati come aperti al pubblico, sempre grazie a Nino Cossentino sono riuscito a partecipare solo alla tornata dei bianchi. Questa scarsa chiarezza ha causato diverse sedie vuote durante la degustazione dei vini bianchi e persone in piedi durante quella dedicata ai rossi a causa della presenza dei numerosi politici che hanno monopolizzato tutti i posti disponibili. Negli stand in Via Libertà invece si sono verificate addirittura delle intrusioni abusive nei gazebi lasciati liberi dagli espositori che avevano terminato i prodotti da parte d'aziende non invitate. Tutto ciò condito da una scarsa educazione da parte di qualche addetto dell'organizzazione ha sicuramente creato lo spazio per un miglioramento ed una maggiore trasparenza.