Enna, terza tappa di Taste of Sicily

Scritto da Maurizio Artusi
Domenica 12 Aprile 2015 12:40

Ormai ci siamo, le eliminatorie di **Taste of Sicily** sono cominciate, lo scorso **9 Aprile 2015** si è infatti svolta la tappa ennese della manifestazione itinerante voluta da **Alberto Firenze**, Presidente dell'**Ersu Palermo**, che ha finora visto gareggiare 30 studenti universitari, provenienti da tutta la **Sicilia**. Tre i fatti caratterizzanti di questo terzo appuntamento: il maggior impegno dei concorrenti che ha alzato il livello dei piatti, la presenza di un grande fair play nonostante la competizione, ed infine la quasi totale disattenzione del punto uno del regolamento: il recupero dei piatti della tradizione. L'**Università Kore** di **Enna** non ha una mensa propria, ma una convenzione con il **Park Hotel Garden** della vicinissima **Pergusa**, struttura che offre un ristorante aperto al pubblico, numerose sale per la banchettistica e delle incantevoli unità abitative sparse tra il verde che adorna le coste del lago. Esso è gestito dalla famiglia **Serio**, composta da **Massimo, Barbara, Giovani e Pasqualino**, la quale è stata ben felice di accogliere i concorrenti in gara, sponsorizzando l'evento con le proprie risorse pur di dare la possibilità di emergere ai giovani concorrenti.

In mancanza di una rappresentanza dell'**Ersu** locale, la famiglia **Serio** e l'onnipresente coppia **Giuseppe Salerno** e **Gianni Pignatelli** di **Sicily Jump Project**, hanno praticamente organizzato tutta la giornata, nonostante le numerose altre attività in corso in quel giorno all'interno del **Park Hotel Garden**.

Leggermente diversa stavolta la giuria, rispetto alle precedenti tappe, infatti sono cambiati i rappresentanti del territorio locale, pertanto, i giurati presenti in ordine alfabetico sono stati: **Salvatore Cappello**, Maestro Pasticcere dell'omonima pasticceria di Palermo, **Patrizia Di Benedetto**, stellata Michelin del **Ristorante Bye Bye Blues** di Palermo, **Peppe Giuffrè**, chef ed imprenditore del catering di **Trapani**, **Giovanni Serio**, ristoratore.

L'atteso match **Alessandro Parisi-Christian Basile** si è svolto in modo molto soft con un distacco di molte posizioni. **Christian** è arrivato di nuovo primo, ma un gesto di grande fair play di **Alessandro**, stavolta posizionatosi solo quinto, nei confronti del suo diretto concorrente, ha quantomeno dimostrato la sua statura morale e nobilitato tutto il concorso di **Taste of Sicily**.

Il giudizio unanime della giuria è stato molto critico sul rispetto del primo punto del regolamento, in sostanza molti piatti sono stati penalizzati non tanto per l'esecuzione o per il gusto, bensì per l'interpretazione "esterofila" della ricetta. In cucina si sono viste: vaporiere thailandesi, inglesismi nei nomi dei piatti, richiami a piatti tipici di altre regioni italiane, insomma, nelle ricette in gara ci saranno anche stati tanti ingredienti siciliani, ma troppo spesso messi in ombra da un'errata caratterizzazione. Il mio consiglio può essere solo uno: ragazzi, rileggetevi attentamente il regolamento e non strafate, attenetevi solo ad esso per non correre il rischio di venir penalizzati per un fuori tema, ricordatevi sempre che i due finalisti andranno a promuovere la **Sicilia** in un cooking show all'**Expo** di **Milano**, pertanto non potranno certamente presentarsi con le vaporiere orientali piuttosto che con gusti appiatti, nelle loro elaborazioni ci dovrà essere la nostra scoppiettante terra, ricca di colori, profumi, sapori e... millenaria storia! Concorrenti, tenete bene a mente questa frase, perchè su questo punto le valutazioni della giuria saranno sempre più inflessibili.

In questo slalom tra elementi fuori tema, sono comunque stati selezionati i migliori sette, qui di seguito troverete i volti ed i piatti che si scontreranno nella prossima tappa di **Caltanissetta**.




1. **Christian Basile** è arrivato di nuovo primo, ma stavolta ha rischiato grosso, volendo strafare ha sconfinato in territori poco siciliani. Il piatto era il "**Tris di spatola**", **Christian** ha dichiarato: "la mia volontà era quella di racchiudere in un sol piatto la primavera siciliana con tutti suoi profumi e sapori. La regina del piatto è la spatola, chiamata "a signurina du mari" proprio per la delicatezza delle sue carni. Il piatto viene proposto come un percorso di assaggi, passando da sapori e consistenze crescenti. Si apre con un filetto cotto al vapore profumato al vino bianco e alloro, servito su asparagi selvatici al vapore e guarnito con un'aria al vino bianco, segue un filetto al forno aromatizzato al timo fresco e sale marino affumicato di Trapani, su patate novelle pasta gialla di Siracusa al forno, il tutto guarnito con una maionese espressa alla senape, chiude il piatto un filetto in panure croccante agli agrumi, arance tarocco della piana catanese, su songino fresco condito con olio sale succo d'arancia ed erba cipollina, il tutto accompagnato da un rosti di patata di Siracusa, comune denominatore del piatto: l'olio di Minuta di Ficarra". (Città di provenienza: Villafranca Tirrena (ME) - Facoltà: Veterinaria.)




2. **Agrippino Trigilia** ha conquistato di nuovo il secondo posto, probabilmente grazie al suo mix di eleganza personale, originalità di presentazione, ma soprattutto semplicità con rispetto della tradizione. **Agrippino** ha commentato: "Le "**Cassateddi di ricotta agli agrumi su nettare di Cerere**" sono un dolce tipico che nel calatino facciamo nel periodo pasquale, anche se presente nella Sicilia occidentale con alcune varianti. Ho cercato di far mia la ricetta di famiglia, apportando alcune modifiche che le potessero conferire un'identitá ancor più marcatamente locale in modo da rispecchiare il mio vissuto a Enna, cittá nella quale conduco i miei studi accademici. Nell'impasto, al consueto vino bianco, ho sostituito del marsala, icona dei vini liquorosi siciliani. Il ripieno di ricotta ovina, leggermente agrumato, si sposa bene con il suo guscio dorato, mentre il nettare di Cerere è il risultato di una emulsione di miele d'arancia, marsala, zafferano Oro rosso di Sicilia e qualche lacrima di limone. Questo, nasce da considerazioni di natura storica; infatti a Cerere, dea della fertilità venerata in tempi antichi dagli ennesi, si offrivano per le "Cerealia", ogni 12 aprile, frutta e miele. La miscela così ottenuta, ha la pretesa di impreziosire il piatto coinvolgendo i sensi: le note dolci del miele, l'aroma intenso dello zafferano e il giallo arancio che ricorda tanto le ceramiche di Caltagirone. (Città di provenienza: Enna - Facoltà di Architettura)




3. **Claudia Troìa**, **terza** classificata, ha forse preparato il piatto più colorato, si tratta de "**La lido nel pacchero**", in cui la famosa preparazione a base di dadolata di pesce spada, melanzane fritte, pomodoro e trito di menta è stata inserita all'interno di una pasta poco siciliana, ma sicuramente d'effetto. **Claudia** ha dichiarato: "L'idea del piatto è incentrata sul recupero di una ricetta tradizionale siciliana, ovvero la pasta alla lido, ma il sugo, nel mio piatto, si trasforma in ripieno, celando momentaneamente tutto il gusto della Sicilia tra pesce fresco, melanzane fritte e menta, immancabile protagonista della cucina mediterranea". (Città di provenienza: Palermo - Facoltà: Psicologia Clinica)




4. **Myriam Merendino**, arrivata **quarta** con il dessert "**Luce in ombra**", lo ha illustrato così: "Il titolo vuol mettere in risalto i contrasti di sapori all'interno del piatto rappresentati da due binomi di sapore: dolce-salato dato dal crumble e dalla ganache al cioccolato salato; acidulo-piccante dato dal succo di arance in perle e dal cioccolato di Modica al peperoncino. Binomi di sapori che si compensano tra di loro, come il vecchio principio dello Ying e dello Yang cinese, ripreso anche dalla contrapposizione del bianco (la ricotta) e del nero (la ganache), che è un po ciò che avviene nel nostro territorio tra la terra, alta e spigolosa, e il mare, il tutto illuminato dal succo di arance in perle che ricorda il colore del sole al tramonto". (Città di provenienza: Messina - Facoltà: Scienze Chimiche)




5. **Alessandro Parisi**, uno dei favoriti in questa selezione, ha invece guadagnato solo il **quinto** posto con i suoi "**Tortelli di Russello con ricotta al profumo di menta e limone su crema di fave fresche**". L'obiettivo di **Alessandro** era di riproporre ciò che mangiavano i contadini nei campi 60 anni fa, cioè un pezzo di pane con del formaggio e delle fave fresche, però innovandone la presentazione. Purtroppo il richiamo al "tortello" non ha proprio nulla di siculo, e questo avrà sicuramente influito sul punteggio finale. (Città di provenienza: Catania - Facoltà: Farmacia)




6. **Federica Altavilla**, **sesta** classificata, aveva preparato gli "**Involtini di sarde in salsa di noci**", anche questo con un'ottima presentazione e degli ingredienti molto siculi: mollica di pane, pomodorini secchi, gherigli di noci e scorza di limone su una salsa a specchio composta da noci tritate olio extravergine di oliva e pecorino ragusano. **Federica** ha scelto questo piatto con lo scopo di utilizzare i prodotti provenienti dalla sua campagna: noci, pomodori secchi e conserva di pomodoro. Insomma, una sorta di metro zero! (Città di provenienza: Palermo - Facoltà: Scienze ambientali)




7. Ultima posizionata **Martina Peluso,** che stavolta è entrata nella rosa dei sette per un vero... pelo, il suo elaborato "**Profumo di Agrumi**", costituiva una sorta di rivisitazione all'arancia del notissimo dolce al cucchiaio tiramisù. Una coppa era stata riempita con strati di torta all'arancia, crema pasticcera al limoncello ed infine adornata con un top di mandorle caramellate. Lo scopo del dessert era di risultare equilibrato nei sapori e nella consistenza tra croccantezza e morbidezza. **Martina** ha prestato particolare attenzione agli agrumi, i quali provengono direttamente da alberi non trattati del suo giardino, inoltre, il limoncello viene prodotto in casa dalla sua famiglia. (Città di provenienza: Bagheria (PA) - Facoltà di Infermieristica)

Appuntamento quindi all'**Ersu Caltanissetta**, programmato per il prossimo **23 Aprile 2015**, in cui verranno selezionati solo cinque concorrenti, e qui il match si farà ancora più duro, tra **Christian** e **Alessandro** si sono infatti inseriti l'eclettico architetto creativo **Agrippino Trigilio**, **Claudia Troìa** e **Myriam Merendino**, le donne cominciano a giocare duro, vedremo come andrà a finire!

moocasa_albumid=6135859440917260401