Expo Milano, tappa finale di Taste of Sicily

Scritto da Maurizio Artusi
Lunedì 13 Luglio 2015 21:33


La lunga kermesse ideata da **Alberto Firenze**, Presidente dell'**Ersu Palermo**, condotta con l'indispensabile ausilio dell'associazione **Sicily Jump Project** di **Giuseppe Salerno** e **Gianni Pignatelli**, è finalmente giunta all'agognata finale. L'avventurosa gara è iniziata con la prima tappa in quel di **Catania** nel **Marzo 2015**, seguita ogni 15 giorni da **Messina**, **Enna**, **Caltanissetta** e **Palermo** per concludersi infine all'**Expo** di **Milano** con i concorrenti **Christian Basile** e **Claudia Troìa**, i due studenti universitari che si sono sfidati nel pomeriggio del **7 Luglio 2015** in **Piazzetta Sicilia**, di fronte al **Padiglione Italia,** precedentemente selezionati da una qualificata giuria tra i 30 concorrenti iniziali. Stavolta però la composizione della citata giuria ha subito dei piccoli cambiamenti, oltre allo zoccolo duro costituito dal Maestro Pasticcere **Salvatore Cappello,** dalla Chef stellata **Patrizia Di Benedetto** e dal "cuciniere" **Peppe Giuffrè**, si sono aggiunti anche il Prof. **Michelangelo Terrazzino**, docente dell'Istituto Alberghiero Cascino di Palermo ed infine anche io, **Maurizio Artusi**, in qualità di enogastronomo.


Avendo seguito tutte le tappe ed assaggiato molti dei piatti presentati dai concorrenti, ho raggiunto la conclusione che il concorso ad eliminazione è sicuramente servito a migliorare il livello dei partecipanti, esso ha inoltre fatto emergere la passione in cucina esistente tra gli studenti di sesso femminile, concorrenti inizialmente in schiacciante maggioranza, poi equilibratasi nelle ultime tappe.


Claudia Troìa ha sempre percorso una strada fortemente ancorata alla tradizione con pochissime variazione sul tema, confidando quindi principalmente sulla buona esecuzione dei suoi piatti. **Claudia** ha presentato una sua interpretazione della "**Millefoglie di orata con caponata di melanzana**". Tra alcuni strati di caponata erano stati inseriti quelli con i filetti di orata, abbinamento quindi classico, la caponata viene infatti a volte realizzata con il capone (lampuga), piuttosto che con il pesce spada, ma ciò che ha elevato il piatto è stata l'esecuzione perfetta della caponatina, apparentemente facile da preparare, ma piena di insidie. **Claudia** ha adattando persino la dimensione dei tocchetti di melanzana e sedano, raggiungendo un perfetto dosaggio degli ingredienti, ma soprattutto realizzando una frittura asciutta e un agrodolce molto equilibrato. Il boccone era perfetto, si potevano distinguere i singoli ingredienti della caponata con il finale al gusto di pesce, unica nota, forse si poteva leggermente ridurre la quantità dei singoli strati di caponata favorendo quelli di orata, ma è un dettaglio veramente poco significativo. Lo speaking di **Claudia**, tappa dopo tappa, ha subìto una grande evoluzione, passando da un'impacciata studentessa che si scordava il proprio nome fino ad una piccola cuoca sicura di se, rilassata e quasi divertita di illustrare il proprio piatto, un grande percorso che l'ha portata alla vittoria!

Christian Basile era il favorito tra i due finalisti, diversamente dalla sua collega ci aveva abituato a tecniche di cucina e idee innovative, ma si sa, quando si vuole strafare a volte si sbaglia, e nonostante la sua indiscutibile buona "mano" da chef, stavolta non ha saputo ben equilibrare gli ingredienti esagerando un po' nel suo piatto chiamato "**Cheviche mediterraneo**", ossia una millefoglie di orata marinata e zenzero. La marinatura acida dell'orata di **Christian** era stata eseguita con vino, aceto, zenzero e cipolla per troppe ore, ingredienti poi in parte impiegati negli strati della millefoglie. Anche lo straordinario olio extra vergine della rara cultivar messinese **Minuta** del **Barone Milio,** da lui utilizzato stavolta in difetto, non era stato ben dosato, avrebbe sicuramente addolcito e amalgamato meglio i sapori se fosse stato aggiunto con meno parsimonia, probabilmente **Christian** era particolarmente emozionato, dimenticando così concetti che sono sicuro lui ben conosce. Ottimo invece lo speaking durante il cooking show, esattamente come ci aveva abituati nelle tappe precedenti.

I due concorrenti hanno vinto uno stage da svolgersi nella cucina di un vero ristorante, la prima classificata anche una borsa di studio.

I due concorrenti, prima e dopo la finale, sono rimasti sotto l'ala di **Peppe Giuffrè** che li ha inseriti in diversi eventi gastronomici di promozione del'agroalimentare siciliano, un'ulteriore importante esperienza conseguita dai due ragazzi in aggiunta a quella del concorso. Questi sono invece i commenti dei due finalisti dopo la proclamazione della prima classificata **Claudia Troìa**.





Claudia, prima classificata, ha illustrato così il suo elaborato. "Il piatto è costituito da una millefoglie di orata appena scottata in padella, alternata ad una caponata di melanzane palermitana composta da dadolata di melanzane fritte, capperi di Pantelleria, olive Cerasuola, sedano e salsa di pomodoro in agrodolce. L'idea e quella di recuperare un piatto tipico e povero della tradizione siciliana, impreziosendolo con l'aggiunta dell'orata, fonte di omega-3 e vitamine. È importante al giorno d'oggi ricordare quanto sia fondamentale alimentarci in modo sano, equilibrando l'uso di grassi saturi e implementando l'uso di materie prime che garantiscano un apporto di grassi insaturi, vitamine minerali e utilizzando prodotti di ottima qualità. La mia cucina è improntata al recupero della tradizione, ma in modo responsabile scegliendo materie prime di ottima qualità e autoctone, valorizzando quindi l'uso dei prodotti a Km zero, donando all'insieme un aspetto innovativo e moderno. Così anche un piatto rustico e casareccio come la caponata può diventare elegante, ma al contempo rimanere legato alla tradizione, al gusto siciliano e al benessere che i prodotti Siciliani ci garantiscono."

"Taste of Sicily è stata un esperienza altamente formativa un vero banco di prova per chi come me ama la buona cucina . L'occasione di poter essere a contatto con i grandi chef e maestri del panorama Culinario Siciliano mi ha dato la possibilità di avere sempre nuovi input e spunti di crescita, stimoli che mi hanno condotto fino al primo posto inatteso e molto gradito . Lusingata dal giudizio della giuria ad oggi una delle mie prospettive è senz'altro di intraprendere una carriera in questo ambito. Inoltre questo concorso ha raggiunto il suo obiettivo principale ovvero la valorizzazione del nostro prosperoso territorio Siciliano in modo che possa essere conosciuto anche dagli studenti universitari per una vera promozione della dieta mediterranea e del Km0 affinché questo importante valore possa diffondersi per le nuove generazioni in modo da migliorare il nostro benessere e quello del pianeta."
(Città di provenienza: Palermo - Facoltà: Psicologia Clinica)





Anche **Christian**, secondo classificato, ha illustrato il suo '**Cheviche mediterraneo**'. "E' una marinata di orata con cipolla tropea e zenzero Questo piatto nasce in clima Expo con l'intento di sottolineare il concetto ancestrale di 'melting pot' siciliano. Un terra dove culture e dominazioni si sono successe nell'arco della storia, convivendo armonicamente e fondendosi tra loro hanno dato origine a quello che è il popolo Siciliano e la sua tradizione enogastronomica, oggi come ieri sempre in continua crescita ed evoluzione. Il piatto di adozione sudamericana è stata rielaborato utilizzando tutti prodotti della dieta mediterranea, un'orata, pesce azzurro dalle carni pregiate, marinata in vino grillo in purezza e aceto bianco per quattro ore con cipolla rossa del tipo tropea, zenzero (importato da Alessandro Magno dopo la prima campagna militare in oriente, è divenuto nel corso della storia, ingrediente utilizzatissimo dai greci e da tutti i popoli del bacino mediterraneo dapprima per le sue caratteristiche officinali e poi nella cucina) a lamelle, peperoncino e alloro. La marinatura è un'antica tecnica di cottura delle carni a freddo mediante alcool (vino) e acido (aceto) che denaturando le proteine le cuociono letteralmente senza modificarne le qualità come con il calore.".

"Quella dell'Expo, la più difficile delle tappe. Lo stravolgimento totale in itinere della finale ha reso tutto più divertente, aggiungendo quel pizzico di avventura alla competizione. Una gara combattuta persa di misura. Mi ritengo estremamente soddisfatto del risultato ottenuto e della grande occasione che mi sarà offerta con la vincita dello stage. Mi ritengo assolutamente più ricco dopo i confronti con gli chef di questi mesi e spero di poter continuare a crescere contando anche sui rapporti umani che sono stati tessuti in queste tappe del concorso."
(Città di provenienza: Villafranca Tirrena (ME) - Facoltà di Veterinaria)



In quest'ultima tappa milanese lo staff dell'**Ersu Palermo** è stato particolarmente impegnato, c'erano da preparare comunicati stampa, biglietti aerei, accrediti per l'**Expo** e risolvere tantissimi altri problemi logistici e organizzativi che è stato possibile superare solo grazie all'impegno di **Angela Piraino** nonchè degli addetti stampa **Dario Matranga** e **Massimiliano Purpura**, sempre attivi nel comunicare all'esterno l'evolversi della manifestazione. Il successo e l'entusiasmo dei concorrenti e dello staff organizzatore lascia presumere che **Taste of Sicily** non si concluderà con la tappa milanese, è già pronta l'App per smartphone realizzata in gran parte grazie ai contenuti pubblicati da **CucinArtusi.it** e probabilmente vedrà la luce anche una pubblicazione cartacea, infine si vocifera di un'altra edizione, pertanto, studenti universitari siciliani, affilate le padelle perchè ci saranno parecchi fornelli per voi.

Infine, mi sembra doveroso ricordare ancora una volta alcuni dei numerosi sponsor, oltre ai componenti della giuria, che hanno reso possibile la lunga manifestazione: la **Pellegrini,** la **COT** e **La Cascina** gestori delle mense studentesche universitarie, ma anche istituzionali come ad esempio la **Regione Siciliana** col progetto “**Born in Sicily**”, **Andisu Italia**, le **Università** e gli **Ersu** dei siti coinvolti, l'**ITS Albatros** e l'**IPSSAR F.P.Cascino** di Palermo.

moocasa_albumid=6169034449042699457