I colori del gusto nei sapori mediterranei a Menfi

Scritto da Giovanna Gebbia
Lunedì 04 Novembre 2013 22:35

Sabato 26 ottobre scorso, all'interno degli museo **Etnografico La Giara** di **Menfi**, un esempio di fedele ricostruzione di un ambito agricolo e rurale costruito dalla capacità creativa e dall'amore per il territorio di **Baldo Interrante**, si è tenuto l'evento "**I colori del gusto nei sapori mediterranei**".

Organizzato in collaborazione tra realtà diverse impegnate su più fronti - imprenditoriale, sociale, culturale – con l'intento di sostenere l'integrazione e l'inclusione a beneficio di quei soggetti che necessitano di nuove opportunità per riprendere contatto con una realtà territoriale che può ancora offrire futuro e sviluppo.

L'idea, nata quasi per caso da un incontro durante un evento del **Bailliage della Chaine des Rotisseurs** di **Trapani**, tra lo Chef **Pino Maggiore,** patron della **Cantina Siciliana** di **Trapani,** e **Caterina Marchese,** responsabile della **Cooperativa Auxilium,** si è trasformata in un'occasione per promuovere un ambito, quello dell'integrazione sociale appunto, attraverso la cultura rurale e gastronomica del territorio.

La **Cooperativa Auxilium,** attraverso il progetto di "**Conserva i Colori**", ha realizzato un marchio di produzione gastronomica di trasformazione agricola locale recuperando antiche ricette con una eccellenza che afferisce alla tradizione, coniugata con l'innovazione dei sistemi di produzione e l'impegno costante dei giovani che ci lavorano.

Partner istituzionali sono stati il **Bailliage della Chaine des Rotisseurs** di **Trapani**, la **LURSS** che ha presentato il progetto sulla **DE.CO.**, i prodotti a denominazione comunale, seguiti dalle aziende sponsor che con il loro contributo hanno permesso la realizzazione di questa serata: **Molini del Ponte** di **Filippo Drago**, **La Goccia D'Oro**, **Cantine Settesoli**, **Panificio D'Arpa**, **Coop. Quadrifoglio**, **Caseificio Cucchiara**, **Sapori di Sicilia Mistretta**, **Gastronomia Triolo** di Trapani.

Il menù, elaborato con la collaborazione dello chef **Pino Clemenza,** ha offerto una serie di piatti del territorio realizzati con ortaggi e conserve cui ha fatto seguito una degustazione di cous cous in tre varianti, carne, psce e verdure, preparati da tre autori, **Pino Maggiore, Pino Clemenza** e **Naima Farisi**, che rappresentavano l'incontro di culture differenti integrate nel retaggio storico della nostra isola.

Durante la serata è intervenuto **Paolo Salerno** per presentare il suo libro "**CUSCUSU**", un viaggio tra le origini del piatto e la sua preparazione; sono seguiti gli interventi dei rappresentanti delle Associazioni del progetto **SPRAR** e **PALAZZO SACCO,** che hanno partecipato all'evento con alcuni meravigliosi piatti gastronomici realizzati da ragazzi di diverse etnie presenti sul territorio, uguali a quelle dei migranti che in questi giorni approdano sulle nostre coste.

Trattandosi di un evento rivolto al sociale, il contributo di partecipazione è stato devoluto interamente alla **Cooperativa Auxilium**, a sostengo delle iniziative future e delle spese di organizzazione per l'evento.

*Foto realizzate da **Giovanna Gebbia***

moocasa_albumid=5942509761383189937