

I giorni del Mandorlo in Fiore

Scritto da Maurizio Artusi
Martedì 22 Marzo 2016 13:59



"**La Sagra del Mandorlo in Fiore**", giunta alla sua 71esima edizione, è finalmente diventata il simbolo unitario di tutto un territorio, con particolare risalto dei suoi ambiti culturali ed enogastronomici. Questo è quello che ha saputo esprimere una manifestazione a cui oggi, secondo me, va troppo stretto il termine Sagra. Forse, dal prossimo anno sarebbe il caso di cambiargli nome, approdando così a "**I giorni del mandorlo in fiore**", ciò per rimarcare quella lunghezza e ampiezza di idee ed eventi a 360 gradi resi possibili dalla collaborazione di tutta la provincia di Agrigento. Una sorta di autarchia di cultura e professionalità espresse da tutti i settori coinvolti, soprattutto in quello dell'enogastronomia che mi compete direttamente, ha pervaso praticamente ogni tipo di evento presente nel fitto calendario, lungo quasi un mese dall' **11 Febbraio al 13 Marzo 2016**, a dimostrazione che quando si vuole si può, senza doversi rivolgere a realtà esterne al proprio territorio.

Sabato 5 Marzo 2016 - Concorso di Cake Design ConPalt



Ad Agrigento ho pertanto trascorso il **5, 6 e 12 Marzo 2016**, avendo così la possibilità di vedere, toccare ed assaggiare dolci e vini presentati in alcuni eventi che in quei giorni si sono svolti. La giornata di **Sabato 5** si è aperta con un **Concorso di Cake Design** sotto l'egida della **ConPalt**, organizzato dal Pastry Chef **Giovanni Mangione**, che ha raccolto ben 17 partecipanti provenienti da tutta la Sicilia ed oltre. Erano presenti concorrenti della provincia di **Agrigento, Caltanissetta, Catania, Palermo, Siracusa, Trapani** e persino da **Lampedusa** e dalla **Calabria**, gareggiando con i propri pezzi in pasta di zucchero sul tema del mandorlo in fiore.

Elenco completo dei concorrenti in ordine alfabetico.

Alessandra Adorno - Catania insieme a Stefania Conti - Palermo

Arianna Alderuccio - Siracusa

Giusy Capone - Catania

Giuseppe Cutaia - Grotte (AG)

Raimondo Fede - Porto Empedocle (AG)

Pino Galletta - Siculiana (AG)

Anna Maria La Rosa - Lampedusa (AG)

Mary Lentini - Palermo

Bianca Mazza - Palermo

Davide Miracolini - Caltanissetta

Mariangela Morreale - Porto Empedocle (AG)

Silvana Pantaleo - Petrolio (TP)

Chiara Parisi - Palermo

Erminda Paterna - Lampedusa (AG)

Caterina Settimo - Santa Ninfa (TP)

Giuseppe Sorace - Reggio Calabria

Caterina Tarantino - Palermo

Scritto da Maurizio Artusi
Martedì 22 Marzo 2016 13:59



Numerosa e d'eccezione la giuria, composta da due squadre di professionisti a cui sono state assegnate competenze diverse, quella delle Cake Designer, incaricate di valutare la parte estetica, e quella composta da pasticceri, per la valutazione tecnica con assaggio. Ovviamente, come accade in questa tipologia di concorso, la piece di Cake Design non viene assaggiata, per la degustazione viene invece impiegato un'apposito dolce che di solito segue le linee guida dettate dal regolamento e si uniforma esteticamente al pezzo artistico, ciò perchè la valutazione deve essere fatta in modo completo, ad esempio, il taglio della fetta e quindi in definitiva anche la struttura, deve essere esaminata attentamente, pertanto non è solo una questione di estetica e di gusto.

La giuria di Cake Design era quindi composta da comprovate professioniste del settore come **Claudia Consoli, Daniela Lo Buono, Daniela Marchese, Manuela Rampolla, Daniela Raineri e Francesca Tuzzolino**. Invece, la giuria di valutazione per la degustazione annoverava tra le sue fila numerosi maestri pasticceri e chef del calibro di **Giovanni Cappello, Lillo Defraia, Peppe Leotta, Giovanni Mangione, Giovanni Lorenzo Montemaggiore, Tony Ruggeri** e con la partecipazione speciale del giornalista **Stelio Zaccaria**.



La prima classificata è stata **Arianna Alderuccio di Siracusa**, con un lavoro ispirato al suo modo di vedere la città di **Agrigento**, un po' più "pop" rispetto agli altri pezzi in concorso, costituendo così una novità che probabilmente ha attirato l'attenzione dei giurati dal lato estetico, ma anche dal punto di vista tecnico e organolettico. **Arianna**, dopo aver frequentato il liceo artistico, ha iniziato la sua esperienza a fine anni 90 utilizzando la pasta di mais, mutuando le abitudini dei suoi parenti venezuelani, successivamente il passaggio alla pasta di zucchero è stato naturale. Il secondo e terzo posto invece è stato assegnato rispettivamente a **Chiara Parisi di Palermo** e **Caterina Settimo di Santa Ninfa (PA)**. Il premio per il maggior numero di like ricevuti dalla propria opera pubblicata su Facebook è stato invece vinto da **Caterina Tarantino di Palermo** con più di 20.000 click.

Sponsor dell'evento, oltre alla **ConPalt**, Confederazione Pasticceri Italiani sezione Sicilia, rappresentata dai due presidenti siciliani **Peppe Leotta** e **Giovanni Cappello**, anche l'**Agriturismo Resort Costa House** di **Giuseppe Guarneri** il quale ha messo in palio il primo premio consistente in un soggiorno di tre giorni nell'isola di **Lampedusa**.

[Galleria album e download foto concorso Cake Design](#)

Sabato 5 Marzo 2016 - Degustazione AIS: "Il Vino nella storia di Sicilia"



In serata, si è poi svolta anche una degustazione guidata a cura dell'**AIS di Agrigento** dal titolo "**Il Vino nella storia di Sicilia**", con la conduzione speciale del Presidente regionale **Camillo Privitera**, essa si è sviluppata lungo un percorso costituito da vitigni poco coltivati che però possono dare grandi soddisfazioni a cantine produttrici ed ai clienti che poi li degusteranno. Insieme a **Camillo Privitera**, sono intervenuti anche l'Arch. **Giuseppe Parello**, Direttore del Parco Archeologico di Agrigento e **Tonino Guzzo**, enologo e consulente di una delle cantine presenti, nonché **Mirko Costa** e **Marco Calcaterra** in rappresentanza di altre aziende produttrici. La degustazione si è aperta con le note di mirtillo e ciliegia del **Nero d'Avola e Nocera 2014** di **Planeta**, poi è toccato al **Barocco 2011** di **Avide**, un **Cerasuolo di Vittoria** dai sentori di prugna, tabacco, carruba e con la speziatura di legno e vaniglia apportata dal lungo affinamento in barriques; e ancora, altri sapori forti di frutta rossa, ciliegia e vaniglia sono arrivati con il **Diodoros 2012** di **CVA**, un blend di **Nero d'Avola, Nerello Mascalese e Cappuccio**.

I giorni del Mandorlo in Fiore

Scritto da Maurizio Artusi
Martedì 22 Marzo 2016 13:59

Tra tanti autoctoni, **Camillo** ha pensato bene di inserire anche un vitigno internazionale con il **Passo dei Punici 2012**, un **Merlot di Fazio** che si è subito presentato al naso con i suoi profumi di menta, liquirizia e vaniglia. Infine, in chiusura, è stato presentato il **Primaterra Rosso 2011** prodotto dallo stesso **Privitera**, un **Nerello Mascalese** dei territori dell'Etna che da esso traeva le sue note minerali, e un interessante **Marsala Vintage 1994 Superiore Semisecco** di **Intorcia** che ha chiuso in dolcezza ed eleganza grazie ai suoi profumi e sapori incentrati sulla mandorla tostata, il tabacco, il caramello e una vena di caffè.

[Galleria album e download foto degustazione AIS](#)

Domenica 6 Marzo 2016 - Le Lady Chef di Agrigento in cooking show



In occasione del **MandorlaFEST** le **Lady Chef**, una compatta rappresentanza delle cuoche di **Agrigento** e provincia aderenti alla FIC, Federazione Italiani Cuochi, capitanate da **Giusy Bruccoleri**, hanno voluto attirare l'attenzione sul couscous dolce, un piatto tipico di **Agrigento** che viene preparato da tempo immemorabile dalle suore cistercensi della **Badia Grande di Santo Spirito** seguendo un'esclusiva e segretissima ricetta. Le **Lady** hanno proposto, visto il tema legato alla mandorla, un couscous dolce diverso da quello conventuale, utilizzando quegli ingredienti che richiamano di più i profumi delle dominazioni che si sono succedute in Sicilia nel corso dei secoli, sono state pertanto utilizzati cannella, arancia, anice stellato, uva passa, pinoli, frutta candita ed ovviamente mandorle. Il piatto, denominato "**Couscous a modo nostro**" è stato presentato e realizzato in tempo reale durante un cooking show dalle **Lady Chef** stesse, svoltesi durante la mattina del **6 Marzo 2016** all'interno del **PalaFOOD**.

Domenica 6 Marzo 2016 - Guinness: la torta alla frutta più lunga del mondo



Domenica mattina lungo il Viale della Vittoria, circa 20 docenti e più di 100 alunni dell'**IPSSEOA Nicolò Gallo** di **Agrigento**, capitanati dai pasticceri **Giulio** e **Carmelo Roberto**, padre e figlio, si sono riuniti per partecipare alla preparazione della torta alla frutta più lunga del mondo, impresa che al termine dei lavori, con i suoi 601,20 metri, è stata riconosciuta idonea ad entrare nel **Guinness dei Primati**. Numerosissimi gli sponsor che hanno permesso la realizzazione dell'opera, ma quello che ho incontrato sul posto durante le fasi di assemblaggio era **Enzo Di Stefano**, della Produzioni Di Stefano di **Raffadali (AG)**, vecchia conoscenza di **CucinArtusi.it** che ha collaborato tecnologicamente a stabilizzare la crema chantilly impiegata come farcitura, gli altri ingredienti del dolce erano costituiti da pandispagna, frutta e granella di mandorle tostate. **Agrigento** non è nuova ai dolci particolarmente "lunghi", ricordo ancora bene [l'impresa del Febbraio 2011](#) in cui nella **Valle dei Templi**, lungo la strada che costeggia i templi stessi, fu realizzato un altro **Guinness** con il torrone di mandorle più lungo del mondo.

[Galleria album e download foto couscous e torta più lunga](#)

Giovedì 10 Marzo 2016 - Premio MandorlARA

I giorni del Mandorlo in Fiore

Scritto da Maurizio Artusi
Martedì 22 Marzo 2016 13:59



Per l'occasione dei giorni del Mandorlo in Fiore, l'organizzazione ha invitato i ristoranti a creare il menu **MandoriARA**, composto da 4 portate in cui fosse utilizzata la mandorla dall'antipasto al dolce, da offrire a 25 Euro senza bevande e coperto. I clienti, tramite un'apposita scheda, avevano la possibilità di votare il piatto più gradito, per poi farlo concorrere ad una vera e propria gara all'interno del **PalaFOOD** in cui, la mattina di **domenica 13 marzo**, una giuria composta da chef e operatori del settore ha valutato le preferenze dei clienti, la presentazione del piatto e l'abbinamento con un vino, è stato quindi nominato vincitore, tra i 21 locali partecipanti, il **Ristorante Aguglia Persa** dei fratelli **Ravanà**, [tra l'altro recentemente recensito da CucinArtusi.it](http://www.cucinartusi.it), grazie ad una polpetta di pesce spada con maionese alla mandorla. Non ho avuto modo di assaggiare i piatti degli altri concorrenti che sicuramente saranno stati tutti buonissimi, ma dopo aver mangiato un paio di polpette dei fratelli **Ravanà** ho capito perchè hanno guadagnato il primo posto, secondo me, il segreto sta nella qualità del pesce impiegato, molto gustoso ed aromatico, aveva proprio il gusto del pesce spada di una volta, poi condito con degli ingredienti classici costituiti da "passoline", pinoli e pangrattato, seguiva poi la formatura di una quenelle e la cottura in forno su una foglia di limone raccolta fresca dal giardino dell'**Aguglia Persa**, in modo da conferire all'insieme un leggero aroma agrumato. Un capitolo a parte spetta alla "maionese" che condivide le polpette, preparata solo con mandorle e un filo d'olio, emulsionata grazie alle sostanze naturalmente contenute nel frutto festeggiato. In due parole: semplicità e grande effetto gustativo.

Sabato 12 Marzo 2016 - Concorso di pasticceria Duciezio



Nel pomeriggio di **Sabato 12**, sempre al **PalaFOOD**, a cura dell'**Associazione Culturale Duciezio**, si è svolto il concorso di pasticceria intitolato "**Ci vuole un fiore... per fare un campione**", dedicato ad **Angelo Lauria** e **Salvatore Schifano**, due illustri maestri esponenti della pasticceria agrigentina, come fortemente voluto da **Emilia Chiriotti**, Presidente Onorario dell'**Associazione Culturale Duciezio** e titolare dell'omonima casa editrice, molto conosciuta nell'ambiente per la pubblicazione della rivista "**Pasticceria Internazionale**".

Una giuria altamente qualificata, anche in questo caso divisa in due competenze, la prima formata da maestri pasticceri professionisti del calibro di **Nuccio Daidone**, **Lillo Defraia**, **Nicola Fiasconaro**, **Peppe Leotta**, **Tommaso Molara** e **Salvatore Palumbo**, ha valutato i pezzi artistici e la parte tecnica dell'elaborato da assaggiare, la seconda, invece, si è occupata solo di quest'ultima parte ed era composta da **Maurizio Artusi** e **Salvatore Farina** con la partecipazione speciale di **Francesco Baldacchino** e **Ignazio Montalto**, due sommelier dell'**AIS di Agrigento**.

La prima giuria era quindi composta da numerosi fondatori della **Duciezio**, ma anche da **Tommaso Molara**, pasticcere di **Valguarnera Caropepe** (EN) campione del mondo di scultura e pasticceria artistica. **Tommaso** ha partecipato al "**The stars of chocolate**" 2016, un concorso che si svolge ogni due anni presso il **Sigep** di **Rimini**, in cui erano presenti ben 10 nazioni e riservato solo a quei pasticceri che superano una difficile selezione che per **Molara** è costata ben 9 mesi di duro allenamento. Il concorso però ha incontrato delle contestazioni, il concorrente austriaco arrivato sesto ha fatto notare delle anomalie sui punteggi che lo avevano danneggiato insieme a **Tommaso**, inizialmente arrivato solo terzo, in seguito alla revisione quest'ultimo è così passato al primo posto ed il collega austriaco al terzo. **Tommaso** ha dedicato questo grande risultato alla sua terra siciliana, ma soprattutto a sua nonna recentemente scomparsa e a tutta la sua famiglia, di rito anche i ringraziamenti alla sua assistente **Loredana Schiera** ed al Maestro **Mario Romani**. A questo punto, le parole che caratterizzano il nostro campione possono essere solo sacrificio, dedizione, passione, amore per la pasticceria, non arrendersi mai, crederci sempre e lottare per i propri obiettivi.

I giorni del Mandorlo in Fiore

Scritto da Maurizio Artusi
Martedì 22 Marzo 2016 13:59

Quello che segue è l'elenco, in ordine alfabetico, dei pasticceri a concorso.

Alessia D'Amico - Nicosia (EN)
Giovanni Boscarino - Avola (SR)
Rosario Bulla - Catania
Gianluca Cavallo - Marina di Ragusa (RG)
Davide Mazzearella - Siracusa
Davide Miracolini - Caltanissetta
Paolo Piccione - Avola (SR)
Gianni Rapisarda - Catania
Mariangela Ruscica - Canicattini Bagni (AG)



La classifica finale ha visto primeggiare **Paolo Piccione**, della **Pasticceria Dolcemente Piccante** di **Avola** (SR), con una ricostruzione in versione pasticceria della storia di una giovane marchesina vissuta, nei primi del 900, nel marchesato di Cassibile. **Paolo** è stato premiato con 1.000 Euro, uno stage presso l'azienda **Fiasconaro** di **Castelbuono** (PA). Al secondo posto si è classificata **Mariangela Ruscica** di **Canicattini Bagni** (AG) premiata con uno stage **ConPalt**. Infine, il terzo posto è stato assegnato a **Gianni Rapisarda** di **Catania** che ha portato a casa un week-end nel territorio della **Valle dei Templi** offerto dal **Distretto Turistico Valle dei Templi**. Il premio della seconda giuria è invece andato a Mariangela Ruscica. A tutti i concorrenti sono stati anche consegnati un abbonamento annuale alla rivista "Pasticceria Internazionale" edita dalla Chiriotti e manuali vari, sempre della stessa casa editrice.

Il principale organizzatore dell'evento è stato l'infaticabile, inesauribile, quasi stoico, **Samuele Palumbo** che insieme al Prof. **Salvatore Farina**, Presidente della **Duciezio**, hanno messo insieme giuria e concorrenti, ma anche una serie di sponsor senza i quale, come al solito, diventa difficile dare consistenza a questi appuntamenti, in questo caso costituiti dall'**Azienda Panna Elena** e dall'organizzazione del MandorlaFEST, entrambi hanno contribuito in modo sostanziale al premio principale. Durante lo svolgersi del concorso, il servizio in sala è stato assicurato dai ragazzi dell'**IPSSAR Di Rocco** di **Caltanissetta**.

[Galleria album e download foto Mandorl'ARA Aguglia Persa e Concorso Duciezio](#)



Gli eventi enogastronomici a cui ho assistito sono stati curati dagli organizzatori **Gaetano Pendolino** e **Salvatore Collura**, con la conduzione di **Elettra Curto**, e si sono svolti all'interno del **PalaFOOD**, una tensostruttura appositamente montata per accoglierli. Fondamentale è stato il supporto ed il patrocinio dell'**Amministrazione Comunale di Agrigento**, degli **Assessorati Regionali** competenti in materia e del **Consorzio Distretto Turistico Valle dei Templi**, di cui **Pendolino** è Presidente. Ovviamente, in una manifestazione così ricca e complessa con così tante persone da coordinare, qualche defaillance può capitare, ma complessivamente il giudizio DEVE essere positivo perchè "**I giorni del mandorlo in fiore**" potrebbero diventare, in futuro, un modello di sviluppo del territorio e non solo di quello di **Agrigento**. In quanto palermitano, mi viene pertanto spontaneo concludere con la trionfalistica frase che il primo cittadino del capoluogo siciliano grida ogni anno dallo storico carro al culmine della festa tra paganesimo e religiosità chiamata "**Fistinu**": "**Viva Palermo e Santa Rosalia**" che opportunamente parafrasato potrebbe quindi diventare "**Viva Agrigento ed il Mandorlo in Fiore**".

I giorni del Mandorlo in Fiore

Scritto da Maurizio Artusi

Martedì 22 Marzo 2016 13:59

moocasa_albumid=6258715932362392833