Il rosa intenso del Pellegrino Cooking Festival 2011

Scritto da Maurizio Artusi
Lunedì 03 Ottobre 2011 19:14

Un intenso colore rosa ha pervaso l'ottava edizione del **Pellegrino Cooking Festival**, svoltosi dal **30 Settembre** al **1 Ottobre 2011**, presso "**Le Torri**" delle **Cantine Pellegrino** di **Marsala**.

Vera Caffini del "Ristorante Aquila Nigra" di Mantova, **Patrizia Di Benedetto** del "Bye Bye Blues" di Mondello (Pa), **Angela Hartnett** del "Murano" di Londra, **Rosanna Marziale** del "Ristorante Le Colonne" di Caserta, **Fabrizia Meroi** del "Ristorante Laite" di Sappada (Bl), **Agata Parisella** del Ristorante "Agata e Romeo" di Roma, **Valeria Piccini** del "Caino" di Manciano (Gr), **Mariuccia Roggero Ferrero** del Ristorante San Marco di Canelli (At), **Viviana Varese** del Ristorante Alice di Milano, **Reiko Yanagi** del "Pinosalice" di Tokyo hanno influenzato, con la propria femminilità, profumi e sapori delle proprie tradizioni e territorio, mescolandoli con diverse esperienze culinarie.

Nei due giorni di manifestazione, il rosa è stato così intenso che, partendo dal management aziendale della Pellegrino, con **Caterina Tumbarello**, **Paola Alagna** e **Maria Chiara Bellina**, è arrivato fino al personale di sala e alle tre sommelier, navigate professioniste del vino.

Le **Cantine Pellegrino**, oltre a rappresentare una grande realtà vitivinicola, hanno contribuito a realizzare l'immagine del vino siciliano così come lo conosciamo oggi. Forte dei suoi 131 anni di attività, l'azienda, è legata al conosciutissimo brand **Duca di Castelmonte**, che sul mercato identifica numerose etichette, ma il vero legame è quello col territorio, grazie al vino Marsala, ai Moscati ed ai Passiti di Pantelleria. Le **Cantine Pellegrino**, infatti, con i suoi cinque possedimenti vitati compresi tra Marsala e Pantelleria, produce oggi ben 7.000.000 di bottiglie, assumendosi così l'onore e l'onere di rappresentare il terzo produttore del comparto vitivinicolo siciliano.

Con tali premesse aziendali, non potevo che cogliere con piacere l'invito di partecipazione alla cena conclusiva della manifestazione, serata che ha visto in tavola i piatti di **Agata Parisella**, **Mariuccia Roggero Ferrero**, **Fabrizia Meroi** e **Viviana Varese**, magistrali interpreti di una cucina pulita ma dai toni altalenanti: dal deciso al delicato. Le stelle Michelin, in cucina, erano sovrabbondanti, qualcuna anche di ventennale conferma, come a pareggiare i conti con un riconoscimento spesso attribuito all'uomo piuttosto che alla donna in cucina.

In ordine di ingresso, ecco i piatti che hanno deliziato i palati dei presenti all'evento, ma soprattutto il mio!

**Tournedos di cappasanta con pancetta croccante su letto di insalata belga, crescione e agrumi con salsa di ricci di mare e petali di fiori eduli**.
La romana **Agata Parisella**, de "**La Cantina di Agata e Romeo**", è riuscita a fondere la dolcezza della cappasanta con la sapidità dei ricci, distendendoli su un letto di verdure irto di punte amarostiche. Appagato anche l'udito, grazie alla perfetta croccantezza della pancetta che, scrocchiando, riportava sulla terra mente e corpo, quasi sempre distratti dalla consistenza della cappasanta o dall'aroma del riccio di mare. Sublime l'abbinamento con il **Dinari del Duca Grillo 2010**, infatti, le note dolciastre della cappasanta come le amarostiche dei vegetali si raccordavano benissimo con quelle floreali, morbide e aromatiche del vino, in una inconsapevole continuità che ha lasciato in secondo piano la relativa ridotta sapidità del Grillo.

**Agnolottini dal plin al tovagliolo con tartufo bianco d'Alba e del Monferrato.**

Mariuccia Roggero Ferrero, dell' "**Osteria San Marco**" di **Canelli**, ha parzialmente scomposto uno dei classici piatti piemontesi. Gli agnolotti, in versione mini, protetti da un candido tovagliolo, erano stati insaporiti con delle generose scaglie di tartufo bianco, accompagnati da una ciotola di brodo di muscolo che ammorbidiva un generoso mollicone di parmigiano reggiano. La scomposizione ha impegnato il degustatore, spostando la sua l'attenzione verso gli ingredienti. Il sapore deciso del ripieno dell'agnolotto, mai esuberante, mi ha fatto pensare alla classica farcia emiliana, mi è sembrato comunque di cogliere spezie, forse anche marsala, e la grassezza della mortadella. Ottimo il tartufo che, una volta ceduto il suo forte profumo, ha mostrato tutta la sua natura di tubero, il sapore di terra ha riunito agnolottini e brodo in bocconi succulenti che hanno mantenuto al palato tutte le promesse in precedenza fatte al naso. Con il morbido e aggraziato **Dinari del Duca Syrah 2008** si è verificata la seconda continuità cibo-vino della serata, ad ogni boccone seguito da un sorso, la speziatura della farcia ha inseguito la speziatura del Syrah che, però, ha contemporaneamente mostrato al naso un piacevole distacco, dovuto ai suoi ben presenti sentori di ciliegia.

**Cervo cotto a bassa temperatura con punte d'abete.**

Fabrizia Meroi, del "**Ristorante Laite**" di **Sappada** in provincia di **Belluno**, ha presentato un insolito piatto di perfetta esecuzione, secondo me uno dei più femminili della serata, almeno per delicatezza di profumi e sapori, a dispetto della maschia simbologia rappresentata dalla carne di cervo. Purtroppo, non tutti i presenti si sono mostrati predisposti ad accettare la particolare breve cottura, durante la cena, infatti, ai tavoli qualche critica è stata accompagnata da molte rinuncie. Personalmente ho trovato il cervo sublime, la cottura dei piccoli pezzi, eseguita a 70 gradi per 15 minuti, ha lasciato integro succo e sapore di una selvaggina oggi un pò tramontata, ma sapientemente rivisitata da Fabrizia, riportandola così agli onori che realmente gli spetterebbero. Il piatto, delicatissimo, andava assaggiato con calma e attenzione, soffermandosi, solo così si poteva scorgere chiaramente la sua nota conduttrice: una leggera dolcezza che, partendo dalla carne, transitando dalla crema di patata viola, arrivava fino ad un rosso cubetto appena scottato che ricordava la carota come la zucca, ma con gli spigoli rappresentati delle punte aromatiche dell'ago di abete che speziavano tutto l'insieme. Anche in questo caso è stato abbinato il **Dinari del Duca Syrah 2008** che, grazie alle sue curve morbide, fatte di spiritosa ciliegia, ed alle sue speziature finali è riuscito, anche questa volta, a incontrarsi armonicamente con i bocconi della pietanza.

**Mousse al cioccolato con cuore di liquirizia, salsa inglese allo zafferano e aceto balsamico.**

Viviana Varese, del "**Ristorante Alice**" di **Milano**, ha catapultato gli ospiti in profumi e sapori abbinati in modo insolito, ma assolutamente armonico. Il dessert, espressione di un'ottima tecnica, era composto da una quenelle di mousse al cioccolato, il cui morbido aroma tradiva la provenienza del cacao, sicuramente un blend del centro/sud-america, con un cuore di liquirizia non eccessivamente piccante, trasportata da una base di biscotto. La mousse, si specchiava su un laghetto di salsa inglese allo zafferano ed era adorna di una cannuccia di zucchero di canna ripiena di aceto balsamico, il tutto era impreziosito da dei frammenti di foglia d'argento, come a voler ricordare l'oro del noto Gualtiero nazionale. Tutti i sapori erano perfettamente bilanciati, unico punto critico la predominanza dello zafferano, dovuta alla mancanza di un adeguato piatto di portata che ha costretto Viviana a dosare diversamente dal previsto la salsa, in compenso la scarsità di zuccheri aumentava il desiderio di bis e rendeva omaggio a tutti gli ingredienti del piatto. Devo confessare che, pur non essendo un grande amante dei dolci, il dessert di Viviana, è stato il piatto che mi è piaciuto di più, sarà stato per la tecnica profusa nell'esecuzione o per l'armonia e abbinamento dei sapori, sta di fatto che, completato da uno straordinario **Marsala Fine Rubino Doc** che ha

ripreso, con la sua marascatura e sentore di mandorle, la liquirizia, il cioccolato e la salsa inglese della ricetta, mi ha aperto le porte del piacere come degno coronamento di una cena fuori dal comune, colorata anagraficamente di rosa, ma a volte dal piglio deciso di un uomo.



Tra gli ospiti ho avuto il piacere di incontrare **Leonardo Romanelli**, noto e capace enogastronomo toscano, impegnato in progetti che spaziano dalle trasmissioni televisive fino alle Feste Artusiane, e **Alberto Lupini**, direttore di "**Italia a Tavola**", noto giornale online di enogastronomia. Tra le mie vecchie conoscenze, invece, ecco **Martino Ragusa**, giornalista e scrittore enogastronomico, il collaboratore delle Cantine Pellegrino che riunirà le ricette delle chef in una nuova edizione del volumetto "**Le Torri della cucina**", di prossima pubblicazione. Infine, **Giuseppe Pasciuta**, **Presidente del Consorzio Arancia DOP di Ribera** che, grazie alla forza dell'associativismo, è riuscito a realizzare quella che ormai da anni rappresentava una pura utopia per i produttori di arance siciliane: il guadagno! In una video intervista, Pasciuta, mi ha spiegato come la sua capacità organizzativa ha superato i confini di Ribera, estendendosi a tutta la Sicilia, è stato infatti recentemente costituito un distretto agrumicolo che abbraccia tutta l'isola, le cui aspirazioni sono quelle di replicare le ottime capacità contrattuali già sperimentate con l'Arancia di Ribera, strappando così gli agrumi agli speculatori e presentandoli all'esterno con un unico marchio: quello siciliano.

{youtube}wFw9XDD7pkc{/youtube}

Cosa mi è rimasto da una così piacevole serata? Innanzi tutto i perfetti abbinamenti cibo-vino che hanno dimostrato la flessibilità dei vini Pellegrino, Marsala in testa. Infine, lo stravolgimento, e non è la prima volta che mi succede, delle mie preferenze che, nonostante siano lontane dai dessert, mi hanno riportato decisamente verso quest'ultimi. Una serata quasi magica, che ha avuto il piacevole effetto di aumentare le mie aspettative per la prossima edizione.

moocasa_albumid=5658712520112856049