Kaid sotto le stelle 2019

Scritto da Maurizio Artusi
Sabato 17 Agosto 2019 11:13



Anche quest'anno non poteva mancare l'ormai rituale appuntamento del **10 Agosto** con "**Kaid sotto le stelle**", collaudatissima kermesse enogastronomica organizzata dalla **Cantina Alessandro di Camporeale**. La novità più eclatante di questa edizione è stata la selezione delle aziende gastronomiche partecipanti, scelte tra le eccellenze di tutta la **Sicilia**, quindi non più limitandosi al territorio di Camporeale (PA), inoltre i tour hanno "sfoggiato" la nuova cantina, rinnovata nel 2018 e completata da una suggestiva barricaia.

Questi i cibi e le aziende partecipanti:

la pizza siciliana di **Apì**;
il pane del **Panificio Guccione**;
la carne dell'**Antica Macelleria Cottone**;
la porchetta di **Suino Nero dei Nebrodi** de **Il Vecchio Carro**;
i formaggi di **Vacca Cinisara** dell'**Azienda Agricola Giovanni Scalora**;
il **Cioccolato di Modica** di **Ciokarrua**;
i cannoli di **Piana degli Albanesi** dell'**Antico Bar Sport**.

Anche stavolta la partecipazione massiccia del pubblico ha costretto gli **Alessandro** a limitare le prenotazioni a 700 persone, evidente segno che il connubio tra vino, musica, spettacolo, cibo e scienza è diventato un importante appuntamento, anche un po' glamour, sempre più gradito.



Tra le postazioni, oltre a tanti amici di **CucinArtusi.it**, ho incontrato anche gli **Amici del Toscano**, gli straordinari cannoli dell'**Antico Bar Sport** di **Piana degli Albanesi** (PA), i sommeliers dell'**AIS Palermo** in servizio dietro i banchi di assaggio, ma soprattutto ho scoperto l'interessante progetto di **Ciokarrua**, **Giovanni Cicero** mi ha infatti raccontato la ricerca di profumi e sapori scaturita dalla realizzazione di un "carrubato", cioò una "tavoletta" al 47% di farina di carrube con burro di cacao e miele, senza l'aggiunta di cacao e zuccheri, ma soprattutto di una linea di cioccolato sudamericano mono origine preparata partendo dalle fave crude tostate e macinate nel proprio laboratorio, e non dall'acquisto della massa di cacao già pronta come comunque è previsto della neo IGP **Cioccolato di Modica**. Lo stesso **Giovanni Cicero** e **Paolo Troìa** per gli **Amici del Toscano** sono stati protagonisti di un breve laboratorio sensoriale di abbinamento tra carrubato e sigari, un interessante connubio che si è rivelato tale solo dopo aver fatto "amicizia" con i due "sapori".

Per quanto riguarda lo spettacolo delle stelle cadenti, la loro osservazione astronomica guidata, a cura della **Specula Panormitana**, è stata quasi "offuscata" dall'abbondanza di cibo, vino e musica che ha catalizzato me ed il pubblico presente, un vero peccato, purtroppo è ormai prassi che io me lo ricordi a fine serata, sempre troppo tardi!

Anche in questa edizione tutto si è svolto in modo ben organizzato e senza particolari defaillance, tornando alle eccellenze di **Sicilia**, seguendo la moda del momento, è rimasto solo di invitare a cucinare qualche stellato, chissà dove potrebbe cadere la scelta!



ALBUM E DOWNLOAD FOTO