La Sicilia al SeaFood 2012 di Bruxelles

Scritto da Giovanni Montemaggiore
Mercoledì 02 Maggio 2012 23:30

Si è appena conclusa la ventesima edizione del **Seafood 2012** di **Bruxelles**, la più grande fiera internazionale dedicata al comparto ittico. Presente, all'interno del padiglione italiano, "**Fishinitaly**", una delegazione di chef saccensi che ha proposto il meglio della cucina del territorio puntando sulla tipicità del pescato locale. Lo chef **Giovanni Montemaggiore** dell'**Istituto Alberghiero di Sciacca** e rappresentante della **Federazione Italiana Cuochi**, con un gruppo di collaboratori e di allievi si sono cimentati, dal **24 al 26 aprile 2012**, nella preparazione di eccellenze gastronomiche a base di pesce, mettendo in evidenza le qualità nutrizionali di quello del Mediterraneo. Tanti piatti tipici della tradizione nazionale rivisitati in chiave moderna, con un occhio rivolto alla tendenza, sempre più diffusa, di privilegiare pietanze più leggere, mantenendo inalterate le qualità salutistiche del pesce.

Una kermesse ricca di eventi, tra questi, ad esempio: lo "show cooking", un'esibizione/competizione riservata a cuochi di fama nazionale che hanno preparato piatti tipici delle regioni di provenienza. La Sicilia è stata rappresentata proprio dallo chef **Montemaggiore** che ha preparato un'**insalata con acciughe, arance, cipolla rossa e bianca, olive, finocchio e sedano, condita con olio extravergine d'oliva**, consigliata per il periodo invernale appena concluso. E visto che andiamo incontro alla bella stagione, non poteva mancare una pietanza fresca e completa, adatta alle calde giornate estive in arrivo: una **caponata di melanzane accompagnata da gamberoni e da tocchetti sia di pesce spada che di tonno** tutti passati in uovo, farina e poi fritti in olio caldo, il tutto accompagnato da un paio di fette di **pane nero di Castelvetrano** ottenuto da farina di **tumminia** (così da proporre un piatto "completo"). Gli altri chef nazionali (appartenenti ai Maestri di cucina) coinvolti nello show cooking erano: lo chef **Carlo Bresciani** da **Salò**, che ha presentato un particolare **risotto con filetto di pesce,** e lo chef **GianLuca Pardini** da **Lucca**, con una originale **cupoletta di farro, fagioli bianchi e gamberone con erbette**. Ogni piatto è stato sapientemente abbinato al giusto vino, in grado di esaltarne il gusto e le peculiarità.

E se la manifestazione, promossa dal **Ministero delle Politiche Agricole**, ha avuto lo scopo di promuovere e valorizzare il comparto della pesca, per i cuochi presenti è stata invece una vetrina d'eccellenza in cui proporre specialità culinarie, frutto di estro e fantasia, che sono propri dei più grandi chef. Tra gli eventi gastronomici previsti anche una gara tra giornalisti, tutti qualificati nel settore enogastronomico, vinta da **Debora Verde** di RAI Sicilia (anche lei nativa di **Sciacca**) con un'originale "**arancina di riso**" con ripieno al ragù di pesce spada, finocchietto selvatico, sentori di mentuccia e cuore di vastedda, su un letto di crema di carciofo. Presenti diversi parlamentari europei, il critico **Bigazzi**, il prof. **Corrado Piccinetti** da **Bologna**, **GianCarlo Roversi** (direttore di varie testate giornalistiche), la nutrizionista e giornalista di RAI 1, Linea Verde ed altre, **Samantha Biale**, gli chef/dirigenti della Scuola di cucina italiana a Bruxelles Maestro **Pino Nacci** e **Fabio Tira**. La presenza italiana oltre i vari chef presenti era composta dal prof. **Giovanni Lorenzo Montemaggiore**, da **Liborio Bivona** e **Calogero Mendola** (della FederCuochi nazionale) e gli allievi di varie classi dell'Istituto Alberghiero di Sciacca diretta dal Preside **Pietro A. Amato**: **Luca Scovazzo**, **Simone Sanzone**, **Michele Scilabra**, **Giovanni Cortese**, **Miriana Soldano** ed **Alessandra Augello**, per loro una importante ed unica occasione di apprendimento.

ARANCINA DI RISO CON RAGU' DI SPADA, FINOCCHIETTO, MENTUCCIA,VASTEDDA E CREMA DI CARCIOFO

Ecco la ricetta presentata da **Debora Verde**, giornalista **Rai Palermo**, che ha ottenuto elogi dalla giuria di qualità presieduta da **Giancarlo Roversi** e formata da **Giuseppina e Beppe Bigazzi**.

Ingredienti per 6 persone:

1 kg riso carnaroli
2 fette pesce spada
2 melanzane
500 g pomodorini
150 g Vastedda del Belìce (formaggio DOP a pasta molle)
1 bustina zafferano
Pangrattato
Menta
½ cipolla
1 spicchio aglio
Olio extravergine di oliva
Brodo vegetale

Per la pastella:

Acqua
Farina
Sale q.b.

Procedimento:

Fai tostare il riso con la cipolla. Aggiungi il brodo vegetale allo zafferano e porta a cottura il riso. Lascia raffreddare. Per il condimento, metti a rosolare all'aglio e aggiungi il pesce spada tagliato a dadini: fai rosolare. Aggiungi i pomodorini tagliati e la menta: fai cuocere per 12-15 minuti. Quando la cottura è ultimata, passa tutto al mixer. Se noti dell'acqua in eccesso, scola a dovere. Con la mano bagnata (per evitare che il riso rimanga attaccato sul palmo), crea delle palline di riso e, avendo premura di formare una cavità al centro, farcisci con il condimento del pesce e aggiungi a piccole dosi la vastedda, ridotta a piccoli tocchetti. Chiudi la pallina, passala nella pastella prima e nel pangrattato poi. Friggi con olio extravergine di oliva. Ma attenzione: usa un tegame piccolo e con bordi alti e fai in modo che l'olio durante la cottura copra le arancine. Non metterne più di 3-4 a cuocere insieme perché altrimenti si impregnano eccessivamente di olio. Servi caldo.

di **Roberta Maresci**