Mandorlafest, un weekend in terra di Girgenti

Scritto da Gaia Vanella
Lunedì 24 Febbraio 2014 20:07



Ancora una volta lo staff di www.cucinartusi.it vuole far conoscere e divulgare a tutti gli internauti appassionati di cucina, un'esperienza gastronomica e culturale, quest'ultima vissuta nel territorio di **Girgenti**. Il weekend appena trascorso, infatti, ci ha portati alla scoperta di un evento svoltosi ad **Agrigento**: il **MandorlaFest Anteprima**.

Sabato 22 e **Domenica 23 Febbraio 2014** si è svolto l'evento organizzato dal **Distretto Turistico Regionale Valle dei Templi**, con il **Comune di Agrigento** e il **Ministero delle Risorse Agricole e Alimentari**, il tutto nell'ambito della **Festa del Mandorlo in Fiore** e delle celebrazioni in onore di **San Gerlando**, patrono della città la cui festa ricorre il 25 febbraio. La novità di quest'anno, infatti, per la festa del **Mandorlo in Fiore** che di solito dura una settimana, è stata quella di estenderne la durata, specificamente dall'8 febbraio fino al 16 marzo, in modo tale da farla coincidere anche con la festa che si celebra in onore del patrono della città.



La giornata dello staff di www.cucinartusi.it è cominciata con un pranzo presso il ristorante **Il Re di Girgenti** che si trova ad **Agrigento**, in una palazzina antica, totalmente ristrutturata, in stato conservativo sì da mantenerne le tipicità dell'epoca, dalla quale ci si affaccia sulla Valle dei Templi ammirando, eventualmente coadiuvati da un binocolo dato in dotazione dallo staff del locale, questa meravigliosa vallata con le sue preziosissime opere greche, che sconfina in un meraviglioso mare dalle numerose tonalità di azzurro. Abbiamo degustato dei buonissimi piatti, frutto di una rivisitazione di ricette della tradizione siciliana, da parte dello chef **Salvatore Avenia**. Il titolare è **Alfonso Sanfilippo**, giovane imprenditore che per la sua passione per la cucina, ha abbandonato il precedente lavoro, ed ha preso in gestione questo locale.



Ci siamo poi diretti verso la sede del **MandorlaFest**, il chiostro del seminario di Piazza Don Minzoni ad **Agrigento,** dove si trova anche il bellissimo Duomo della città, purtroppo però non visitabile all'interno a causa di una parte pericolante per la quale è stato chiuso due anni fa dalla Sovraintendenza. La cittadinanza però non vuole rinunciare alla fruizione di questa opera d'arte e sono state numerose fino ad ora le richieste pubbliche di recupero della struttura. La Cattedrale risale all'undicesimo secolo, ma subì varie ricostruzioni a causa di numerosi crolli e distruzioni. L'urna di San Gerlando, custodita nel Coretto, area aperta ancora al pubblico, fu segno di una committenza colta e illuminata che volle realizzare l'opera per arricchire la cappella del Duomo. L'urna fu realizzata da più argentieri in seguito al disegno del pittore monrealese Pietro Novelli.



In occasione del **MandorlaFest**, i corsisti del **Centro Studi Creapolis** hanno realizzato una torta di notevoli dimensioni, con pasta di mandorla, a forma della Cattedrale di San Gerlando, ancora una volta per far sentire la voce della città che vuole riappropriarsi di un suo prezioso monumento. Sulla torta è riportata una frase, citazione di **Padre Franco** del 6/9/2013 in occasione della Dedizione della Cattedrale: "Questa sera non voglio parlare io....voglio che parli la Cattedrale". La torta doveva essere degustata da tutti i partecipanti all'evento, ma poiché, come ha detto l'amministratore del **Distretto della Valle dei Templi**, nonché organizzatore dell'evento,

Gaetano Pendolino, la realizzazione è stata prossima alla perfezione, si è deciso di tenerla integra almeno fino al 25 febbraio, giorno della Festa di San Gerlando, in modo da sottolineare ancora di più il messaggio che i cittadini vogliono trasmettere alle istituzioni. La torta a forma di Duomo è stata esibita all'interno del concorso di Cake design che giorno 22 si è svolto presso il Chiostro del Seminario Arcivescovile, ma non ha preso parte al concorso anche se comunque è stata l'attrattiva per tutti i visitatori, sarà poi trasferita presso il **Museo Diocesano (Mudia).**



Contestualmente si è svolto il **1° Concorso regionale di Cake Design MandorlaFest**, i concorrenti del quale sono stati divisi in due gruppi: i "Professionisti" e gli "Appassionati". Entrambi hanno avuto un coordinatore, rispettivamente **Giovanni Mangione**, pasticcere ad Agrigento, e **Lillo Chianetta**, docente presso il **Centro Studi Creapolis**. I visitatori potevano ammirare, ma - ahimè! - non degustare, le bellissime torte realizzate, con pasta di zucchero, da premiati cake designers provenienti da tutta la Sicilia. Forma di libro con la scritta "Sicilia bbedda", forma di mandorlo in fiore, forma di tempio greco, forma di donne con abiti tipici locali; e poi le torte wedding di **Francesca Tuzzolino**, torte con temi per bambini come la Bella e la Bestia e altri personaggi dei cartoni animati.



La giuria, composta dai concorrenti professionisti, si è riunita nel tardo pomeriggio e ha proclamato vincitrice del gruppo "Appassionati" la cake designer di Porta Empedocle, **Jessica Ortis** di **Porto Empedocle (AG)**, che ha concorso con una torta a forma di costume femminile della tradizione folklorica siciliana, accessoriata da tamburello e borraccia entrambe abbellite con decorazioni tipiche siciliane. Al secondo posto si è classificato un gruppo di pasticcieri nisseni, composto da **Diego Di Marco, Davide Leonardi, Davide Miracolini e Natale Schlifò**, al terzo invece **Calogero Albanese** di **Porto Empedocle (AG)**.



Donna anche la vincitrice del gruppo "Professionisti": **Anna Virgilio**, pittrice, di **Trapani**, che ha realizzato una torta su più livelli ognuno dipinto con temi tipicamente siciliani e con sopra alcuni capitelli tipici del tempio greco e un ramo di mandorlo in fiore, questa volta valutata dal seguente team di professionisti della pasticceria e cake design: **Vincenzo Calabrese** di **Caltanissetta, Antonino Di Carlo** di **Raffadali (AG), Mario Graditi** di **Misilmeri (PA), Rosario Mangione** di **Raffadali (AG)** e **Francesca Tuzzolino** di **Favara (AG).** Ad Anna è andato in premio una planetaria **KitchenAid,** offerta dalla ditta **Salvatore Ventura** di **Bagheria (PA)**

Alle due vincitrici, e anche al secondo e terzo classificato del gruppo "Professionisti", rispettivamente **Veronica Benedettini** argentina residente a **Santo Stefano di Camastra (ME)** e **Paolo Antico** di **Partinico (PA)**, è stato omaggiato un abbonamento per un anno alla rivista "Pasticceria Internazionale".

Premiati con attestati e riconoscimenti anche il presidente del **Centro Studi Creapolis**, sig. **Lo Bue**, nonché gli allievi del Corso del Centro Studi, e i due coordinatori dei gruppi di concorrenti. Alla premiazione era presente anche l'Assessore Comunale alla Cultura, il dott. **Maurizio Masone**.

Terminata la premiazione, tutti i visitatori sono usciti dal Chiostro e si sono diretti verso la piazza dove si poteva assistere alle esibizioni di artisti giocolieri e mangiafuoco, che danzavano con il ritmo della musica della cornamusa.



La giornata è stata intensa e per questo richiedeva una pausa di relax. Lo staff di www.cucinartusi.it ha avuto la fortuna di conoscere il **Bed & Breakfast Cielomare**, che si trova a **Favara**, in una zona collinare molto tranquilla dalla quale si può ammirare tutto il paese. E così ha alloggiato lì. L'indomani, dopo una colazione servita nella veranda molto accogliente e panoramica, ci siamo spostati verso il centro di Favara, recandoci al **Castello Chiaramonte** dove siamo stati accolti dal sig. **Filippo Sciumè** che ci ha accompagnato e guidato per la visita.

Album foto Castello Chiaramonte di Favara

Dopo aver fatto una sosta alla pasticceria "**La Dolceria**" di **Fabrizio Sutera-Sardo** per degustare il buonissimo agnello pasquale, specialità del luogo, e le chiacchiere ripiene di pistacchio, ci siamo recati nuovamente presso piazza Don Minzoni ad **Agrigento**.

Album foto "La Dolceria Sutera-Sardo" a Favara



Le torte dei cake designers sono rimaste infatti in esposizione anche l'indomani. Questa volta però l'evento del giorno era la lavorazione ed esibizione degli intagli di vegetali ad intarsio. Zucche rosse, melone bianco, carote, fichidindia e persino saponette sono stati lavorati dagli addetti del settore facendoli diventare dei veri e propri oggetti decorativi grazie al minuzioso lavoro degli intagliatori dei quali erano presenti **Leonardo Massaro** e **Giovanni Di Bella**, dell'**Associazione Arte Cucina Enna**, rappresentata per l'occasione dal suo Presidente Chef **Giovanni Bilello**, organizzazione che si occupa di valorizzare anche il territorio, le tradizioni e i prodotti tipici. Alla mattinata delle dimostrazioni ha inoltre partecipato anche l'**Amps**, Associazione Maestri Pasticcieri Siciliani.

I visitatori, oltre a passeggiare per gli stand per vedere gli intagli, potevano anche degustare il torrone morbido e i cannoli preparati al momento dagli studenti del **Centro Studi Creapolis**; nonché ammirare le bellissime uova di cioccolato lavorate a mano con decorazioni e sculture in pasta di zucchero di **Tommaso Molara**, e altre torte non presenti il giorno prima, come quelle esposte da **Antonino Di Carlo**.



L'evento si è concluso alle ore 13.00 con il saluto di **Gaetano Pendolino**, dichiaratosi soddisfatto per il modo in cui esso si è svolto e manifestando il suo orgoglio perché la città di **Agrigento** ha avuto una visibilità

nazionale grazie ai media che hanno parlato dell'evento. Questi i numeri comunicati dall'organizzazione: oltre 2.000 visitatori tra sabato pomeriggio e domenica mattina, di cui ameno il 20 per cento di turisti, sia italiani che stranieri, in un luogo, che generalmente rimane fuori dai consueti itinerari turistici; ed inoltre hanno partecipato oltre 50 pasticcieri provenienti da tutta la Sicilia, di cui 35 pastry chef professionisti di alto livello e 15 allievi pasticcieri, provenienti da 7 province su 9 siciliane, assenti soltanto le rappresentanze di Siracusa e Ragusa; 20 le opere in gara, che è stato possibile ammirare, tra quelle realizzate dai professionisti e le altre create per l'occasione dagli "appassionati" della pasticceria; 15 sono state le opere fuori concorso esposte al pubblico, tra cui la già citata imponente cattedrale di mandorla.

Il **MandorlaFest Anteprima** è momentaneamente terminato, tornerà in estate si spera grazie a dei finanziamenti pubblici, ma una visita a **Girgenti** è sempre consigliata perché il **Mandorlo in Fiore** sarà ricco di iniziative e intrattenimenti fino al 16 marzo. www.mandorlafest.it

moocasa_albumid=5983723462662172577