

Messina, seconda tappa di Taste of Sicily

Scritto da Maurizio Artusi
Lunedì 30 Marzo 2015 19:13



Dopo quella catanese, il **26 Marzo 2015** si è svolta la seconda tappa itinerante di **Taste of Sicily**, stavolta ospitata presso la mensa della **Casa dello Studente** dell'**Università di Messina**. Altri 15 concorrenti si sono cimentati nella preparazione di un piatto con ingredienti siciliani, ma solo 5 sono stati selezionati e accederanno alla ulteriore gara programmata ad **Enna** per il prossimo **9 Aprile**.

La giuria che ha valutato i concorrenti era la stessa della precedente tappa, tranne che per la presenza del Maestro Pasticcere **Salvatore Cappello**, stavolta assente. Pertanto, i giurati presenti in ordine alfabetico sono stati: **Benny Bonaffini**, ristoratore di **Messina**, **Patrizia Di Benedetto**, stellata Michelin del **Ristorante Bye Bye Blues** di Palermo, **Pepe Giuffrè**, chef ed imprenditore del catering di **Trapani**, **Puccio Parisi**, chef catanese della **Pellegrini**. Presenti a questa tappa anche la Dott.ssa **Francesca Ruggeri**, direttrice dell'**Ersu di Messina**, accompagnata dalla Dott.ssa **Antonella Costantino**, responsabile mense, e dall'immane Prof. **Alberto Firenze**, Presidente dell'**ERSU Palermo** e ideatore della manifestazione realizzata con la collaborazione di **Giuseppe Salerno**, Presidente dell'Associazione Culturale **Sicily Jump Project**, il quale, insieme a **Gianni Pignatelli**, ha supervisionato lo svolgimento della gara e l'operato degli studenti.



Per la giuria itinerante, la giornata messinese si è aperta con una piacevole accoglienza presso il **Capo Peloro Resort**, moderna struttura situata nella Riserva Naturale di Capo Peloro, tra i due laghi di **Ganzirri**. L'Hotel è dotato di un bel ristorante chiamato **Casa Major**, dove la Chef **Ernestina La Spada** aveva ideato, in parte al momento, un pranzo con numerose prelibatezze messinesi che subito dopo il nostro arrivo ci ha adeguatamente deliziato.

Ernestina ha un passato ricco di esperienze all'estero, ma non tutte nel campo della ristorazione, nel quale si trova da circa 20 anni, forse una volta è anche stata un po' contestatrice, ma oggi in cucina, quel guizzo di particolarità del suo carattere anticonformista si è tramutato in una disciplina che gli ha permesso un'esecuzione perfetta, con piatti a volte innovativi, ma sempre rimanendo fortemente ancorata alla tradizione del suo straordinario territorio.



Fagottino di pepato fresco in pasta brik con miele e limone

Un bell'inizio, con quello che sembrava solo un semplice cilindretto di pasta brik e che invece nascondeva un morbido cuore dolce-salato, realizzato evidentemente con un pepato di ottima qualità.



Variazione di sauro in vetro, affumicato e in tartare con alioli ai pistacchi e cipollata cruda

Il pranzo si è aperto con il pesce "Sauro nero", amante dei fondali profondi alla base delle sue carni sode, a

Messina, seconda tappa di Taste of Sicily

Scritto da Maurizio Artusi
Lunedì 30 Marzo 2015 19:13

differenza del parente "bianco" è quasi impossibile da pescare tranne che nello stretto di **Messina**, caratteristico punto d'incontro di due mari che creano le condizioni favorevoli al suo affioramento. L'antipasto ci è stato presentato in tre versioni: in tartare, affumicato e in barattolino leggermente scottato, probabilmente a bagnomaria.



Piccola impanata di pesce spada con ricotta alla cannella

Andare a **Messina** e non gustare la "ghiotta" e come andare a **Napoli** e non assaggiare la "pastiera". **Ernestina** si è però inventato un modo nuovo di mangiare il famoso piatto, inserendola all'interno di una crosta dai dolci sentori, ottenendo un elegante contrasto grazie alla ricotta ed alla cannella.



Spaghettoni freschi con "ghiotta bianca" di stoccafisso

Il pesce stocco è un altro classico della provincia di **Messina**, in questa occasione è stato utilizzato per condire un bucatino, devo fare un complimento alla mantecatura e quindi alla legatura finale, penso non proprio facile da realizzare se non espressamente pensata.



Paccheri di ricotta e salsiccia con nero e seppie su coulis di datterini e ricotta salata

Secondo me, questo è stato il piatto più magistralmente ideato ed eseguito da **Ernestina**, sia per complessità che per numero di ingredienti che lei è riuscita a far parlare tra loro, nonostante le differenti nature. In questo caso, utilizzare l'allocuzione "mare-terra" è sicuramente riduttivo, in quanto il piatto riproduceva un lungo percorso che iniziava a mare, grazie alla seppia ed al suo nero, ed in un crescendo transitava dalle valli del grano per arrivare fino alle fattorie dove viene allevato il suino. Un'esplosione di sapori apparentemente contrastanti che invece si sono fusi in un'armonico concerto dove la salsiccia, posta all'interno dei paccheri, ha costituito il colpo di tromba finale!



Crumble caldo freddo di pere e mele con semifreddo alla malvasia

Ernestina non è rimasta contenta del suo semifreddo, secondo lei troppo morbido, io invece l'ho gradito proprio per questo, in quanto "afferrava" quanto basta di crumble senza comunque inumidirlo troppo. In generale, ottimo abbinamento di gusti e consistenze.

Messina, seconda tappa di Taste of Sicily

Scritto da Maurizio Artusi
Lunedì 30 Marzo 2015 19:13



Pignolata con ghiaccia "tiepida" limone e cioccolato

Altro piatto tipico della zona è la "pignolata", realizzata in Sicilia in tante altre varianti, ma presentata da **Ernestina** al piatto, nella sua più classica veste.

Ernestina, con semplicità, ha saputo catturare il piacere di stare a tavola, distribuendolo a gocce, come se fosse uno Chanel, tra un piatto e l'altro, in sostanza, al **Casa Major** c'è una grande risorsa per **Messina** e per la sua ristorazione.

Chiusa la parentesi più ludica della giornata, la giura si è dedicata alla valutazione dei ben 15 concorrenti, stilando la seguente classifica finale.



Il **primo** classificato è stato **Christian Basile**, con il "Carré d'agnello in panure alle erbe mediterranee, con porri croccanti e cialdina di pecorino stagionato su "macco" di fave fresche". L'idea del piatto è nata ripensando al periodo dell'anno, quindi alla stagionalità dei prodotti e agli abbinamenti tradizionali della cucina povera siciliana (fave e pecorino) con una carne tipica delle culture dei popoli mediterranei. L'elevata difficoltà di esecuzione del piatto ha subito catalizzato l'attenzione di tutti, alla fine il risultato è stato buono, se si considera che comunque sempre di dilettanti si trattava. (Città di provenienza: Villafranca Tirrena (ME) - Facoltà: Veterinaria.)



Al **secondo** posto si è classificata **Myriam Merendino** con il piatto "Spada agrumato con code croccanti". Myriam lo ha presentato così: "Il piatto è un viaggio che parte dall'estrema punta orientale della Sicilia con i capperi di Salina e il pesce spada Messinese, per entrare nel cuore dei nebrodi con il pecorino, per scendere fino alla piana di Catania con le arance Tarocco e finire con il finocchio e il finocchietto selvatico tipico di tutta la regione". (Città di provenienza: Messina - Facoltà: Scienze Chimiche)



Il **terzo** posto è stato assegnato a **Claudia Troia** che ha presentato i "Profumi di Sicilia". È un risotto sfumato al limone con battuto di gambero rosso, dadolata di pistacchi e scorza di limone. L'idea del piatto era di racchiudere i profumi e i sapori intensi della Sicilia scegliendo degli ingredienti autoctoni dell'isola, come il gambero rosso di Mazara del Vallo il pistacchio di Bronte e il limone, molto diffuso nel territorio siciliano. (Città di provenienza: Palermo - Facoltà: Psicologia Clinica)



Il **quarto** punteggio è stato quello di **Fabrizia Agnello** con le "Quenelle di broccoli alla siciliana". La ricetta prende ispirazione dalla cucina della nonna, unendo alle cime di rapa o broccoletti, a Palermo chiamati "sparacelli", il tipico ripieno siciliano: mollica, uvetta e pinoli. (Città di provenienza: Palermo - Facoltà: TFA ordinario di Tecnologia)

Messina, seconda tappa di Taste of Sicily

Scritto da Maurizio Artusi
Lunedì 30 Marzo 2015 19:13



Infine, al **quinto** si è classificata **Davide Sciortino** con una iper condita "Pasta con le sarde e finocchietto fresco selvatico". Purtroppo Davide è stato penalizzato dagli ingredienti chiesti, mancavano infatti le sarde fresche, sostituite con quelle in scatola. Nonostante ciò, la giuria ha tenuto conto del grave handicap, gradendo molto la ricetta e l'esecuzione, alla fine della prova egli ha dichiarato: "Ho cercato di avvicinarmi il più possibile alla tradizione palermitana di questo piatto, pietanza che ha una storia che risale al IX sec DC ai tempi della dominazione araba". (Città di provenienza: Palermo - Facoltà: Scienze motorie e delle attività sportive)

Anche in questa tappa la partecipazione delle donne è stata numericamente schiacciante, ben 11 contro soli 4 uomini, pertanto la classifica finale di conseguenza si è tinta di rosa, numerosa anche la partecipazione dei palermitani. I commenti della giuria sono stati particolarmente positivi per **Christian Basile**, del quale è stato premiato l'approfondito studio da lui condotto sulle materie prime e sulle tecniche di cottura, nonché la buona capacità di esposizione degli argomenti. A detta della giuria, un plauso unanime va anche a tutti gli altri concorrenti, per aver presentato piatti di livello leggermente superiore rispetto alla tappa catanese.



Ricordo sempre ai lettori che tutto ciò è stato reso possibile da numerosi partner privati, in primis la **Pellegrini**, la **COT** e **La Cascina** gestori delle mense studentesche universitarie, ma anche istituzionali come ad esempio la **Regione Siciliana** col progetto "**Born in Sicily**", **Andisu Italia**, le **Università** e gli **Ersu** dei siti coinvolti, l'**ITS Albatros** e l'**IPSSAR F.P.Cascino** di Palermo.

La prossima tappa si svolgerà ad **Enna**, dove si scontreranno i 5 selezionati a **Catania** e i 5 di **Messina**, ed allora ne vedremo delle belle, molto atteso è infatti il match **Alessandro Parisi-Christian Basile**, i due primi arrivati, rispettivamente con l'aspirazione di diventare pasticciere l'uno e con la chiara inclinazione per la cucina l'altro, sono entrambi molto bravi ed hanno studiato bene la "lezione"!

moocasa_albumid=6130717626216447441