Palermo Street Food Fest 2016

Scritto da Maurizio Artusi
Sabato 31 Dicembre 2016 17:42



Lo street food impazza in TV da pochi anni, soprattutto sui canali tematici, ed il pubblico sembra che lo abbia scoperto solo grazie ad essa, quando invece esso è integrato con le società popolari italiane da sempre, soprattutto in Sicilia, in cui assume varietà e colori del territorio, rafforzando l'aspetto folkoristico dell'isola. Dopo il successo delle numerose e collaudate edizioni trapanesi denominate **Stragusto**, l'anno scorso anche **Palermo** ha dedicato una kermesse al cibo da strada siciliano e non. Nel nome di una aleatoria trasparenza, il **Comune di Palermo** ha assegnato la realizzazione di quella prima edizione ad un'azienda milanese che a dispetto della proverbiale organizzazione del popolo lombardo ha invece mostrato carenze proprio sotto quell'aspetto, probabilmente con la "complicità" dell'ente appaltante, ne sanno qualcosa i numerosi palermitani rimasti per ore imbottigliati nel traffico del centro storico. Quest'anno invece, il **Palermo Street Food Fest,** con la direzione tecnica di **Francesco Lelio** dell'omonima gastronomia di Via Oreto, si è svolto dal 15 al 18 Dicembre 2016 nelle centralissime **Via Roma** e **Piazza Sant'Anna** chiuse al traffico, passando così in sicilianissime mani, le stesse che solo tre mesi prima avevano preparato i gelati dello **Sherbeth Festival** nella parallela **Via Maqueda**, riuscendo a replicare il successo di quest'ultimo.



Al di la di meriti conseguiti grazie al gradimento del pubblico, devo comunque far notare che dal mio punto di vista, per l'ennesima volta, si è persa l'occasione di promuovere la qualità. Si, è vero che si sono svolti convegni con autorevoli relatori piuttosto che cooking show con grandi chef più o meno stellati, interpreti di un'eccellente street food in versione "ristorante" quindi rivolto ad un'elite di consumatori, ma sul fronte del miglioramento del vero cibo da strada, quello che siciliani e turisti mangiano tutti i giorni tra le viuzze dei quartieri popolari, non si è fatto nulla.

Qualcuno potrebbe obiettare che non è certamente compito di una manifestazione porre determinate problematiche o risolvere queste tipologie di problemi, invece è proprio in queste occasioni che si può iniziare a far crescere clienti e produttori con strumenti semplici, ma di effetto, come ad esempio un concorso che premi l'uso delle materie prime locali, piuttosto che l'abbinamento con birre artigianali, ovviamente siciliane, sfruttando l'eco pubblicitario dell'evento. Insomma, le idee non posso certo scriverle tutte qui, ma una cosa è certa, fermo restando il carattere commerciale della manifestazione, qualcosa di più utile si poteva sicuramente fare.

Tornando al cibo da strada dello **Street Food Fest**, inutile dire che mi sono fatto un bel giretto e non potendo assaggiare tutto ho fatto una selezione che vi proporrò qui di seguito, ma senza classifiche o vincitori e vinti, per far ciò mi sono dovuto affidare alla mia vista, per effettuare una prima scrematura, e dopo al mio palato, per approfondire quegli espositori con le proposte secondo me più interessanti, trascurando qualcuno che probabilmente non lo meritava e scartando qualcun'altro che invece sarebbe stato meglio non incontrare.

Empanadas



La preparazione che più mi ha colpito è stata quella delle **Empanadas**, offerte dal ristorante caraibico **Maam** di **Palermo** in due versioni: fagottino vegetariano e con carne. **Vittorio Bonura**, chef e compagno di **Ambra Cusimano**, titolare del locale, mi ha sorpreso raccontandomi come la carne impiegata nel ripieno era stata cotta sottovuoto e a bassa temperatura, al fine di migliorarne le caratteristiche organolettiche, ma soprattutto quelle della

consistenza. Queste sono tecniche di cucina che ho sempre promosso, ma è assolutamente inconsueto incontrarle in una farcia, infatti di solito esse vengono impiegate per valorizzare piatti di alta cucina. Ottima anche la versione vegetale in cui, tra le verdure cotte al dente, era stato aggiunto un pezzetto di formaggio che mi è sembrato proprio di ottima mozzarella. Di rilievo anche l'involucro, colorato con la curcuma nel caso della vegetariana e realizzato principalmente con farina di mais, al fine di massimizzarne la croccantezza, l'effetto complessivo era interessante, in sostanza, l'una tirava l'altra! Insomma, quasi delle **Empanadas** gourmet.

Cannolo



Altro prodotto da citare, stavolta in quel campo che in passato ho definito Street candy, è sua maestà il **Cannolo** interpretato da **Turi Cerniglia**, dell'omonima pasticceria di **San Giuseppe Jato** (PA). Per l'occasione, l'amico **Turi**, forte delle sue origini di **Piana degli Albanesi** (PA), ha scelto di tirar fuori dal suo magico laboratorio anche la "versione antica", preparata con farina tipo 1 di **Maiorca** molita a pietra da **Filippo Drago** di **Molini del Ponte**, del tutto simile per gusto e quasi anche per consistenza, alla scorza convenzionale. Questa secondo me è stata l'unica vera novità gastronomica legata al territorio del **Palermo Street Food Fest**, purtroppo completamente passata in sordina.

Coppo di verdure in pastella



E ancora, nella categoria "belle storie" c'è da nominare **Margherita Dolce** che ha offerto il "**Coppo di verdure in pastella**", ovviamente rigorosamente fritte. La storia di **Margherita** è particolarmente interessante, infatti, proveniente da una famiglia inserita da sempre nel commercio al dettaglio ed all'ingrosso di frutta e verdura, in seguito al successo riscontrato presso amici e clienti dalla "caponata della mamma", ha pensato bene di approfittare della già affermata attività creando "**Sweet Fruit**", una bottega in cui è possibile trovare un'ampia rappresentanza della gastronomia palermitana, preparata esclusivamente con ortaggi e verdure, con l'unica eccezione costituita dalle sarde a beccafico, una piccola digressione gliela possiamo anche concedere perchè sono sicuro che saranno buonissime.

Infine, ho trovato interessante la **Cassatella trapanese** proposta dallo storico **Bar Agorà** di **Castellammare del Golfo** (TP), ripiena di ricotta fino all'inverosimile, ma anche le arancine de **Le Bontà di Peppe**, locale di **Monreale** (PA) in cui **Giuseppe Badagliacca** impiega per la loro preparazione metà riso parboiled e metà roma, secondo me il miglior blend per il prodotto in questione.



Sarà per campanilismo, ma non sono riuscito a valutare anche il gettonatissimo cibo etnico offerto dai numerosi espositori che lo hanno rappresentato in tante forme, colori e sapori. Inoltre, per dovere di cronaca e buona pace dei tanti votanti, citerò anche i più graditi dai circa 350.000 visitatori di questo **Palermo Street Food Fest 2016** che a conferma di ciò che ho scritto ha visto primeggiare l'estremo oriente, ma si sa, il palermitano è

esterofilo.

Primo posto: "**Laksa roasted pork belly**", una specialità di **Singapore** che sembra abbia letteralmente sbancato durante la manifestazione, preparata da preparato da Madam Shen Tan, una chef di sesso femminile originaria di quei luoghi. Tre complici mi hanno scoraggiato l'assaggio: la fila lunghissima di visitatori in attesa, la confusione che regnava dentro lo stand e la mancanza di appeal gastronomico del cibo offerto, probabilmente avrei dovuto fermarmi più a lungo per capire meglio, "escuse moi Madam **Shen Tan**".

Secondo posto: "**Pane con la milza**", preparato da **Nino il ballerino**, la milza e **Nino** sono ormai due esponenti del cibo da strada ormai diventati un'istituzione palermitana e conosciuti in tutto il mondo. Di entrambi mi sono già occupato nel 2011, tramite un'intervista commissionatami dalla testata NewsFood.com, qui il video con la sua storia, e qui la preparazione del suo pane con la milza, inoltre lo troverete in un video aggiornato qui di seguito.

Terzo posto: "**Tigelle e crescentine**", specialità emiliana preparata con salumi tipici da **Daniele Musiani** del **Chiosco ai Pini** di **Bologna,** Peccato non averla assaggiata per poterne parlare, ma anche qui la fila era troppo lunga!

{youtube}ywE4mxD6Dm8{/youtube}

La manifestazione è stata organizzata con il patrocinio dell'**Università degli Studi di Palermo** e il corso di **Studi in Scienze e Tecnologie Agrarie**, **Confindustria**, **Confesercenti**, **Federalberghi**, **Confartigianato**, **CNA**, **LegaCoop**, **Cassa Artigiani**, **Libera Terra**, **ITIMED** Associazione Culturale Itinerari del Mediterraneo, **IDIMED** Istituto per la Promozione e Valorizzazione della Dieta Mediterranea.

moocasa_albumid=6364985617150820225