Palermo Street Food Fest, un passo avanti

Scritto da Manuela Barone
Lunedì 25 Dicembre 2017 22:44

**Premessa**

Esattamente un anno fa scrivevo del **Palermo Street Food Fest** con una punta di disappunto, poichè pur esso avendo ottenuto un indiscutibile successo di pubblico sin dalla sua prima edizione, nulla d'incisivo era stato fatto per promuoverne e migliorarne la qualità. Quest'anno la manifestazione è giunta alla sua terza edizione, ma non ho più avuto il tempo e l'occasione di visitarla nonostante la sua lunga programmazione dal **7 al 17 Dicembre 2017**, tuttavia leggendo il resoconto di **Manuela Barone** e soprattutto i nomi di coloro che hanno vinto la competizione, mi sono reso conto di una certa inversione di tendenza. Conosco bene il cannolo di **Piana degli Albanesi** (PA), per me un vero riferimento del settore, e conosco anche **La Piana delle Bontà**, azienda che sta finalmente sempre di più emergendo, anche se non mi viene spontaneo classificare il cannolo come street food. Altrettanto bene potrei parlare de **Il Vecchio Carro** di **Caronia** (ME), per me tra i migliori interpreti della porchetta di **Suino Nero**. Potrei continuare citando altri nomi e prodotti nonchè altri eventi inseriti nel programma ufficiale, ma credo che mi sia spiegato bene, certo si può sempre fare di più, ma per adesso considero questa ultima edizione un indubbio passo avanti. Complimenti quindi agli organizzatori che hanno invitato e messo in risalto le persone ed i prodotti giusti, ma anche al pubblico giudicante che ha riconosciuto qualità e tipicità, votandoli con insospettabile competenza, lasciando il giusto spazio anche allo straniero "**Phad Thai**". Con l'impegno di essere presente alla prossima edizione primaverile 2018, vi lascio all'appassionato e competente scritto di **Manuela**, buona lettura.

Maurizio Artusi

Cannoli e Porchetta sono sul podio



Quattro giorni fa si è conclusa l'edizione natalizia del **Palermo Street Food Fest**, la manifestazione che celebra il cibo da strada in tutte le sue forme e che trova in **Palermo** la sua sede elettiva, essendo la prima città in Europa e la quinta al mondo (dopo Bangkok, Singapore, Penang e Marrakesch) dove poter provare il cibo da strada più buono stando alla classifica stilata ogni anno da Forbes. Il **Palermo Street Food Fest** è un palcoscenico dove la fanno da padrone le maestranze, tutte al lavoro nell'immenso laboratorio allestito in via Bari, e la grande macchina organizzativa che predispone il calendario ricco di eventi come i talk e i cooking show, le conferenze, i laboratori per i bambini e le performance musicali. In questa speciale edizione natalizia i "Street Fooder" sono stati trentadue, siciliani e stranieri, permettendo ai visitatori di ampliare il ventaglio delle possibilità di degustazione lasciandosi guidare dalla curiosità o semplicemente trascinare dalle mille scie olfattive che hanno percorso il tratto sud di Corso Vittorio Emanuele che guarda Porta Felice. Nemmeno i molti giorni in cui il freddo e la pioggia hanno imperversato su Palermo hanno fermato gli avventori, complici l'inizio delle festività natalizie sancito dall'otto dicembre, giorno dell'Immacolata e la festa sacra per ogni Palermitano, residente o expat che sia, ossia Santa Lucia, "**Arancina Day**" per i profani, il tredici dicembre.

Il popolo ha votato e decretato il vincitore: il **Cannolo di Piana degli Albanesi** prodotto da "**La Piana delle Bontà**", marchio in costante espansione che con questo premio continua a ribadire la ragione di un costante successo, dovuto alla genuinità e artigianalità dei suoi prodotti.

Al secondo posto il **Pad Thai**, un piatto tipico thailandese a base di noodles con gamberi, verdure, salsa di soia e salsa al tamarindo, anacardi o arachidi, cipollotto e molto, molto peperoncino e pepe. Questo incredibile contrasto fra l'agrodolce e il croccante, il piccante e l'agrumato, reso alla perfezione dalla chef **Pantila Rattanang** ha

conquistato sia la giuria tecnica che il pubblico

Il terzo posto se lo è aggiudicato il **panino con Porchetta** di **Maialino Nero dei Nebrodi** e cipolla cotta in agrodolce. La porchetta è opera dell'azienda agricola-agrituristica "**Il Vecchio Carro**" di **Contrada Badetta** a **Caronia** in provincia di **Messina**, dove **Giuseppe Oriti** e sua moglie allevano i suini allo stato semibrado e li nutrono con mangimi selezionati a chilometro zero.



Fra le tante pietanze che ho avuto modo di degustare nel corso della manifestazione, alcune mi hanno particolarmente colpito. Ad esempio, l'**Azienda Agricola "Muciarè"** ha proposto nel suo stand delle fresche e corroboranti spremute di **Arance di Ribera DOP** e di melograni, prodotti nella stessa azienda. Un vero toccasana contro i malori (e i malumori, perché no!) che l'inverno porta sempre con sé. Se siamo in **Sicilia** però, un'azienda che produce arance non può non offrire agli avventori l'insalata di arance, finocchi, olive, aringa affumicata e cipollotto, preparata sul posto dal buon **Massimiliano Muratore**, uno dei tanti giovani che hanno lavorato alacremente allo **Street Food Fest** contribuendo in maniera particolarmente attiva.

Il panino di grani antichi siciliani e bresaola di tonno di "**Assud**", giovane azienda di **Marsala** che nei suoi tre punti vendita punta a valorizzare l'identità culinaria del meridione attraverso una rigorosa selezione di materie prime del territorio, è ricco e rustico al contempo, l'innovazione nel panino cunzato che tutti conosciamo.
Sempre "**Assud**" ha preparato delle zeppole al **gambero rosso di Mazara**, un'idea nuova che mi ha convinto solo al secondo assaggio grazie alla giusta temperatura di servizio. Una zeppola di farina 00 e rimacino, con un trito di gambero al suo interno e servita con una salsa di bisque e pomodoro, intensa e carica del profumo di gambero che un po' nella zeppola si perde, un abbinamento che compensa e riequilibra il sapore.

Non posso non parlare della **Scaccia Ragusana**, del **Panificio San Giuseppe** di **Ragusa**. Si tratta di una sorta di focaccia di sfoglia sottile a base di semola di grano duro, che viene farcita e ripiegata più volte. Il panificio ha presentato la variante con pomodoro, caciocavallo ragusano e mozzarella. Talmente buona da indurmi al bis.

Menzione speciale alla **pizza fritta di Sciuscià,** la pizzeria di **Salvatore** "**Salvio**" **Esposito** che si trova in via Dante a Palermo da ben diciassette anni. La pizza di Sciuscià è a lievitazione naturale e con farina doppio zero, come da tradizione napoletana. L'animo napoletano trasudava dallo stand, per allietare lo spirito di quanti in fila attendevano la loro pizza fritta, tagliata in due e servita nella carta. Mozzarella e pomodorino, salsiccia e friarielli le varianti preparate. A me è toccata la seconda e mi dispiace non aver assaggiato l'altra. Mi toccherà rimediare.

Il **Brik tunisino** di "**Ethnic**", ristorante vegano e vegetariano, sempre a Palermo, semplice e ben fatto, ripieno di patate lessate e condite con curcuma e prezzemolo.

I **falafel** di "**Al Quds**", praticamente un'istituzione della cucina araba a Palermo, a base di ceci, curcuma, cumino, menta e prezzemolo, e un misterioso ingrediente impossibile da scoprire.

Il **burrito messicano di Flaviano Sforza**, chef a domicilio residente a **Montelepre**, che dopo aver lavorato in Messico per circa tre anni e avendo persino trovato lì l'amore, porta in giro la cultura gastronomica messicana nella sua versione originale, scevra da contaminazioni tex-mex. Una tortilla di farina di mais viene piastrata con un ripieno di carne di maiale sfilacciata in padella, peperoncino halapeno e gouda, in mancanza del formaggio messicano adatto che qui purtroppo è irreperibile. Un confort food in piccola porzione, con un ripieno morbido e davvero invitante ma low profile se paragonato a certi burrito che mi è capitato di mangiare, che sembrano mettere in una tortilla tutto il cibo che potresti consumare in una settimana.



Nulla di gastronomicamente nuovo durante gli Show Cooking. Ho avuto la possibilità di seguirne due. "Sua Maestà la Ricotta" ha declinato il latticino sovrano della pasticceria siciliana in variante salata e dolce. Come variante salata, **Gaetano Billeci**, chef di **Palazzo Branciforte**, ha preparato uno gnocco di ricotta con salsa di pomodoro, julienne di calamaro e crumble di melenzana. Una Norma "fuori norma", che pur discostandosi nella forma da uno dei primi piatti simbolo della cucina siciliana ne riprende fedelmente i sapori e i profumi. Interessante la tecnica di preparazione della salsa, molto più rapida di quella tradizionale, che prevede la cottura al forno dei pomodori e la loro successiva passata al mixer. Nota dolente la consistenza dello gnocco, troppo molle e fragile, che però non ha inficiato particolarmente la resa finale del piatto.

Lo chef pasticcere **Giovanni La Rosa**, socio sostenitore di **Duciezio**, ha presentato invece una cuccia al pistacchio con uno strato di ricotta in cima, perfetta e deliziosa, con una presentazione volta a richiamare la cassata.

Nella giornata di **Santa Lucia**, il direttore tecnico dello **Street Food Fest,** lo chef **Francesco Lelio**, ha realizzato delle ottime arancine in formato degustazione (purtroppo), nei gusti accarne, abburro, agli agrumi di Sicilia e al salmone e spinaci. I racconti di **Gaetano Basile** hanno accompagnato passo passo lo chef durante la preparazione, passando dal serio al faceto per intrattenere gli spettatori con aneddoti sulle origini dell'arancina.

Per il palermitano che è cresciuto consumando cibo da strada, la tendenza allo **Street Food Fest** è di provare i piatti stranieri. Per il turista, questa è un'ottima occasione per farsi un'idea di ciò che la nostra città può offrire. Gli basterà fare due passi nel quartiere Ballarò per approfondire l'argomento. Alla prossima.

Manuela Barone