Una serata ad Azzurro Food

Scritto da Nicola Butera
Martedì 15 Settembre 2020 16:12



Una rinfrescante serata settembrina, la città di **Sciacca** che prova a non fermarsi, che prova a distrarsi per qualche ora dall'emergenza Covid – 19 , una location che profuma di storia ed eleganza. Tutto questo è: l'edizione 2020 dell'**Azzuro Food a New experience**. A New experience perché si tratta di una nuova esperienza, di una nuova versione dell'**Azzurro Food**, a partire dalla location: spostata dalla **Piazza Scandaliato** allo storico atrio inferiore del **Palazzo dei Gesuiti**. Meno aziende partecipanti per quanto riguarda il mondo dell'enogastronomia (ma viste le restrizioni va benissimo così); due le postazioni all'interno dell'atrio: quella dell'azienda **Cottone,** che rappresenta la storia della pesca saccense, con la nuova generazione che sta puntando forte sulla valorizzazione del **gambero rosa**. Ma come lo valorizzano? Sul loro peschereccio non usano solfiti per conservarlo, ma una volta pescato il gambero viene selezionato, pulito, e abbattuto ad una temperatura di – 40° mantenendo così intatte tutte le proprietà organolettiche del crostaceo. Ho assaggiato una loro preparazione: una fetta di pane di tumminia condita con un intrigante incrocio di sapori, caratterizzato dalla delicatezza e dalla morbidezza del gambero rosa, dal sapore deciso, mediterraneo del pesto di olive verdi e dal rinfrescante gel di pomodorini gialli. L'altra postazione è dell'azienda **Perollo** anch'essa saccense, impegnata nella produzione di olio, confetture, gelatine e due amari: il K1 a basa di liquirizia, menta e agrumi e l'Amarola prodotto con foglie di olive Cerasuola bio.



Ma ovviamente ad **Azzurro Food** non si può non parlare di pesce azzurro. Dei benefici per la salute, della sicurezza nella pesca in mare e negli allevamenti, della valorizzazione di questo prodotto e delle sua grandissima versatilità in cucina ne hanno parlato gli ospiti del talk show condotto da **Rosy Abruzzo**. Sono intervenuti **Dino Catagnano** *dirigente dipartimento Pesca Regione siciliana* che ha parlato di una valorizzazione a 360° del pescato saccense, non solo pesce azzurro, ma anche il gambero rosa per esempio, con investimenti mirati e pubblicizzazione del prodotto. La Dott.ssa Biologa **Sonia Indelicato** che ha messo in evidenza i valori nutrizionali del pesce azzurro, ricco di omega3, potassio, fosforo, zinco e con un contenuto calorico irrisorio. La Dottoressa ha sottolineato anche come il pesce azzurro avendo un ciclo vitale piuttosto breve non riesce ad accumulare metalli pesanti, presenti purtroppo in mare. Di una pesca meno intensiva, delle reti a maglia larga usate per fare uscire il novellame, di allevamenti che usano antibiotici certificati, della pesca del tonno a canna utilizzata da alcune aziende e dell'etichette sempre più specifiche ed esaustive per il consumatore ne ha parlato la **Dott.ssa Biologa Giulia Scaglione**. **Michele Catanzaro,** deputato saccense dell'ARS, si è soffermato sull'importanza di mettere in sinergia tutte le marinerie siciliane e iniziare un lavoro di valorizzazione di tutto il pescato siciliano. E infine il Professore **Chef Giovanni Montemaggiore**,in rappresentanza dell'associazione *Discepoli di Escoffier Sicilia,* ha parlato della versatilità del pesce azzurro in cucina e dei vari modi di prepararlo (per esempio sarde a cotoletta e polpetta di sarde); il professore, inoltre, ha messo in evidenza un'altra eccellenza derivante dal pesce azzurro: la colatura di alici, prodotto straordinario che viene usato molto in cucina anche come insaporitore, il nettare del mediterraneo!



L'atto conclusivo della serata è stato lo show cooking della chef saccense dell'**Hostaria del Vicolo**: **Lila Bentivegna**, che ha preparato un piatto del menù del suo ristorante: *"la minestra della nonna Lilla"*. La giovane chef ha spiegato che, contrariamente a quanto si possa pensare, la minestra con le sarde non è un piatto di origine marinara ma nasce dal sodalizio tra contadini e pescatori che durante il fermo biologico andavano a dare una mano nelle campagne, e alla sera al rientro a casa per riscaldarsi, preparavano la minestra con acciughe sotto sale e pane. La Chef ha preparato la minestra con grande emozione, raccontando gli aneddoti e i ricordi legati alla sua infanzia passata nella cucina di nonna. Nel piatto c'era amore e si percepiva da come la chef eseguiva in maniera minuziosa ogni passaggio, e quest'amore è stato tutto trasmesso nel piatto infatti la minestra è un tripudio di sapori! Sarde, finocchietto, pinoli, uva passa, pomodoro, si uniscono per dare vita a un piatto che profuma di tradizione, di convivialità e condivisione.

Ottimo anche l'abbinamento proposto dall'enologo della cantina **Mandrarossa**, con **Timperosse**, un petit verdot che profumava di piccoli frutti rossi, spezie, erbe mediterranee, fresco e caratterizzato da un tannino elegante.

Nelle altre due giornate previste di **Sabato** e **Domenica**, quest'ultima rinviata al **Lunedì** successivo causa maltempo, si sono susseguiti altri due cooking show rispettivamente con **Gianluca Interrante**, Fondatore dell'Associazione di Disciples D'Auguste Escoffier e **Luciano Di Marco** ex concorrente Masterchef, nonchè un convegno sulla conservazione del pesce e due wine tasting sempre a cura di **Mandrarossa**.

Un applauso doveroso alle società **Futuris, Record Eventi** e alla **Pro Loco Sciacca Terme** che nonostante il periodo, con caparbietà, dedizione e volontà hanno permesso che l'**Azzurro Food** non si fermasse. Bravi! In Sicilia c'è bisogno di eventi che mettano al centro le nostre materie prime, spesso poco valorizzate.

*Tutte le foto sono di **Adriana Montalbano***