

Una Ricetta al giorno... ti porta a cena da Siliqua

Scritto da Maurizio Artusi
Sabato 12 Aprile 2014 12:28



In cucina, il caro buon vecchio Escoffier, ci ha insegnato che tra gli chef è indispensabile avere una gerarchia, ma quando si devono coordinare in un libro le ricette di ben 365 cuochi? E' questo l'immane lavoro condotto da **Luigi Farina** ed il suo staff, ideatore del sito www.spaghetitaliani.com, di origini palermitane ma che opera a **Napoli** ormai da diversi anni. Il libro si chiama "**Una ricetta al giorno... leva il medico di turno**", 365 ricette, chef storie, una al giorno, tutte rispettose della nostra salute. Realizzare un compendio di ricette sane è stato il principale obiettivo di **Luigi Farina** ed avendo personalmente testato alcune di queste posso sostenere che sicuramente esso è stato centrato. Il libro è organizzato come una sorta di agenda dove, per ogni giorno dell'anno, è presente una ricetta di uno chef, a Palermo esso si può trovare presso la **Libreria Ausonia** di Via Ausonia, 70/74.

Luigi Farina è venuto personalmente a promuovere la propria opera in un tour palermitano che ha toccato le seguenti tappe:

- 4 Aprile ore 11.30 - IPSSEOA Pietro Piazza - Corso dei Mille, 181 - Palermo - Presentazione alla stampa aperta al pubblico del libro, e consegna dei libri, attestati e tessere di Soci dell'Associazione Spaghetitaliani agli Chef siciliani presenti, che hanno inserito una loro ricetta nel libro.
- 4 Aprile ore 19.00 - Siliqua Accademia del Gusto - Via Grotte Partanna, 32 - Palermo - Cocktail di presentazione del libro e cena di gala preparata da alcuni degli chef presenti nel libro (Leo Palma, Giuseppe Di Cristina e Giovanni Cappello).
- 5 Aprile ore 10.30 - Libreria Ausonia - Via Ausonia, 70/74 - Palermo - Presentazione in libreria del libro.
- 7 Aprile ore 19.00 - Pizzeria Il Baro - Via M. Rutelli, 20 - Palermo - Presentazione del libro e cena con le pizze preparate dallo chef Giuseppe D'Angelo che ha inserito una sua ricetta nel libro.
- 8 Aprile ore 19.00 - Ristorante Le Case del Priore - Via Cardinale Dusmet, 9 - San Martino Delle Scale (PA) - Presentazione del libro e cena preparata da Salvo Balsano e i figli Danilo e Giuseppe, che hanno inserito tutti e tre una ricetta nel libro.



Personalmente ho partecipato alla presentazione del **4 Aprile 2014** presso l'IPSEOA Pietro Piazza ed alla cena di gala nella sede dell'Associazione Siliqua, dove ho potuto "testare" le ricette, tra l'altro pensate e realizzate da due professionisti della cucina: **Leo Palma** e **Giuseppe Di Cristina**.

Durante la presentazione ufficiale svoltasi durante la mattinata presso l'Aula Magna dell'**IPSEOA Pietro Piazza**, sono intervenuti, oltre al Dirigente Scolastico Prof. **Rosolino Aricò**, sempre molto attento alle iniziative culturali-culinarie che possono allargare i punti di vista del suo staff e dei suoi alunni, anche lo stesso **Luigi Farina** e **Daniele Billitteri**, sagace giornalista esperto di storia palermitana e ovviamente del cibo della sua terra natia. L'evento si è concluso con la consegna del libro, diploma e tessera dell'**Associazione Spaghetti Italiani** agli chef presenti in sala in qualità di contributori del libro. In qualità di contribuente, ha ritirato il suo diploma anche **Giuseppe D'Angelo**, maestro pizzaiolo del Don Robbie Pizza Team e suo delegato regionale, infatti nel libro sono presenti anche delle ricette sulle pizze.

Questo è l'elenco in ordine alfabetico degli chef siciliani che hanno collaborato, completo di giorno dell'anno in cui

Una Ricetta al giorno... ti porta a cena da Siliqua

Scritto da Maurizio Artusi
Sabato 12 Aprile 2014 12:28

è stata inserita la ricetta da loro fornita.

Danilo Balsano - 24/01

Giuseppe Balsano - 02/07

Salvo Balsano - 18/04

Pasqualino Barbasso - 18/11

Domenico Bellinvia - 16/09

Benedetto Bisacquino - 10/12

Calogero Sinagra Brisca - 24/02

Salvatore Burgio - 30/08

Pasquale Caliri - 14/07

Giovanni Cappello - 30/12

Salvatore Cappello - 14/02

Carmelo Carnevale - 04/05

Maurizio Cascino - 22/04

Giorgio Cicero - 02/10

Maria Elena Curzio - 28/01

Giuseppe D'Angelo - 14/01

Davide D'Arcamo - 17/02

Giuseppe Deiana - 23/03

Domenico Di Bella - 27/10

Antonio Di Carlo - 05/10

Giuseppe Di Cristina - 29/04

Gioacchino Di Franco - 02/08

Una Ricetta al giorno... ti porta a cena da Siliqua

Scritto da Maurizio Artusi
Sabato 12 Aprile 2014 12:28

Vito Di Lorenzo - 16/12

Gioacchino Di Maio - 06/05

Andrea Finocchiaro - 25/06

Andrea Franzò - 23/07

Giuseppe Ganci - 31/12

Ettore Giordano - 03/09

Giuseppe Giuliano - 24/06

Natale Giunta - 29/12

Riccardo Grasso - 18/02

Stefano Iacono - 27/05

Valentina Laudicina - 20/11

Gian Maria Le Mura - 23/12

Francesco Lelio - 18/12

Roberto Lombardo - 28/10

Fabio Licandro - 19/08

Daniele Lughero - 04/07

Francesca Lupo - 05/09

Massimo Mangano - 23/11

Damiano Mattaliano - 05/05

Leo Palma - 25/04

Agostino Palmisano - 16/11

Davide Palmisano - 22/01

Mario Puccio - 03/03

Una Ricetta al giorno... ti porta a cena da Siliqua

Scritto da Maurizio Artusi
Sabato 12 Aprile 2014 12:28

Giuseppe Roccaforte - 23/01

Gaetano Rumbo - 03/04

Stefano Scarpaci - 24/11

Gioacchino Sensale - 03/06

Gioacchino Trapani - 13/05

Salvatore Viviani - 27/01

Emanuele Vizzi - 12/12



La sera dello stesso giorno, si è quindi svolta la cena di gala presso la sede dell'**Associazione Siliqua - Accademia del Buon Gusto**, di **Filippo Barbiera**, sita nei pressi della contrada marinara di Mondello, a pochissimi chilometri da Palermo, durante la quale sono state realizzate alcune ricette del libro realizzate, come già detto, da **Palma** e **Di Cristina** coadiuvati dal giovanissimo e promettente **Silvio Matranga**, appena diciannovenne ed ancora studente dell'Istituto Alberghiero Cascino di Palermo, ha mostrato grande integrazione con i due professionisti, tra l'altro formanti con lui lo staff della banchettistica del **Ristorante Il Ghiottone Raffinato** dei fratelli **Fiandaca**. La sala era stata affidata al Prof. **Vincenzo Siragusa**, docente dell'**Istituto Alberghiero Borsellino** di Palermo, che coi suoi ragazzi della quarta classe ha gestito il servizio egregiamente.

Ecco il menu della serata.



Antipasto su elaborazione dello Chef **Leo Palma**
Mousse di baccalà su clementina piccante.
Tiepida caponata di carciofi Sciara su croccante di patata.
Caramelle di punta d'anca con sfere di mozzarelle di Bufala legate con erba cipollina.
Abbinato con "Tranui", Catarratto-Sauvignon di Fattorie Azzolino



Primo su elaborazione dello Chef **Leo Palma**
Timbaletto di busiate alla "Petru Fudduni" (ricetta inserita nel libro)
Abbinato con "Tranui", Catarratto-Sauvignon di Fattorie **Azzolino**

Una Ricetta al giorno... ti porta a cena da Siliqua

Scritto da Maurizio Artusi
Sabato 12 Aprile 2014 12:28



Primo su elaborazione dello Chef **Giuseppe Di Cristina**

Risottino alla mela verde con scaloppe di cappone arrosto in riduzione di agrumi di Sicilia (ricetta inserita nel libro)

Abbinato con "Tranui", Catarratto-Sauvignon di Fattorie Azzolino



Secondo su elaborazione dello Chef **Leo Palma**

Tacchinella al Nero d'Avola e mille foglie di verdure.

Abbinato con "Notturmo" Nero d'Avola di Fattorie Azzolino



Dessert su elaborazione del Pasticcere **Giovanni Cappello**

Torta Breton (ricetta inserita nel libro)

Abbinato con "Dama Cortese", vendemmia tardiva passita di Fattorie Azzolino

Una Ricetta al giorno... ti porta a cena da Siliqua

Scritto da Maurizio Artusi
Sabato 12 Aprile 2014 12:28



Con due professionisti come **Palma e Di Cristina**, non ci potevano essere dubbi sulla buona riuscita della cena. Coadiuvati dal giovane **Silvio Matranga**, con loro perfettamente integrato, i due chef hanno fatto uscire i piatti cucina come se fossero stati preparati per ogni singolo commensale, ciò vuol dire che le cotture, i sapori ed i profumi erano esattamente quelli che ci si poteva aspettare da un menu a la carte, certamente non quello del banchetto che invece era, in sala c'erano infatti un centinaio di persone. Il cosiddetto "banchetto dal volto umano" allora si può fare, con attrezzature normalissime e senza far lievitare i costi, come mi ha poi spiegato **Leo**, è solo una questione di volontà e, ovviamente, di professionalità. Infatti, mi sono ritrovato a fare il bis di qualche antipasto, della tacchinella e del risotto, ma anche il timbaletto meritava molto. In verità avrei volentieri replicato anche con il dessert, che era stato offerto da **Giovanni Cappello**, ma per mancanza di quantità mi sono dovuto contenere nonostante la sua bontà. Su una base di sablé breton, una sorta di pasta frolla con meno farina e più uova dal classico effetto croccante e scioglievole in bocca, era stata sistemata una mousse dal piacevole gusto a base di latte, i lamponi decoravano e acidulavano ogni piccolo residuo di dolcezza. Un dolce semplice ma di grande effetto, grazie al perfetto bilanciamento degli zuccheri ed alle particolari caratteristiche del sablé. In questo caso vale bene il detto "buon sangue non mente", il figlio di **Salvatore Cappello** ha saputo tenere ben alto il nome del suo casato.

moocasa_albumid=5998690467049056865