

COUSCOUS FISH 2009

Nei giorni 19, 20 e 21 Giugno 2009, nonostante il caldo reso infernale dall'elevato tasso di umidità, ho partecipato al Couscous Fish di San Vito Lo Capo.



Porticciolo di San Vito Lo Capo

Durante la manifestazione si sono svolti dei laboratori gastronomici e le selezioni per la scelta dello chef che rappresenterà l'Italia nel prossimo Couscous Fest di Settembre, tutte le manifestazioni erano gratuite e aperte al pubblico.

Grandi nomi sono stati chiamati a condurre le serate ed a eleggere lo chef rappresentante: Laura Ravaioli, chef e conduttrice televisiva del Gambero Rosso TV, Donatella Bianchi, volto di Linea Blu di Rai 1 ed Edoardo Raspelli di Mela Verde e Attenti al Lupo di Rete 4. Alle degustazioni si sono aggiunti diversi altri eventi come le battute di pesca con possibilità di acquisto del pescato, un villaggio espositivo, la distribuzione gratuita di Couscous e attività varie di intrattenimento per i bambini.

La mia partecipazione al Couscous Fish ha sicuramente ricevuto una maggiore spinta grazie alla presenza di Laura Ravaioli la quale, circa 10 anni fa grazie alle sue trasmissioni, mi ha insegnato molte cose sulla cucina, non potevo certamente mancare la possibilità di conoscerla personalmente. In effetti, mentre aspettavo di entrare nel primo laboratorio gastronomico svoltosi Venerdì 19, l'ho incontrata e ho quindi avuto l'occasione di scambiare quattro chiacchiere con il mio "guru" culinario. Personaggio cordiale, disponibile ed

espansivo ha confermato l'impressione che comunica attraverso il video e dopo aver rivangato i bei tempi, quando entrambe avevamo i capelli neri, e aver ironizzato sul mio cognome, omonimo del famoso Pellegrino, non ho resistito alla tentazione di chiedere una foto che ci ritraesse insieme.



Laura Ravaioli e Maurizio Artusi



Laura Ravaioli e Maurizio Artusi

Ma torniamo alle degustazioni, momenti topici di queste tre serate Sanvitesi, dopo aver letto il programma e deciso di percorrere i km che mi separavano da Laura Ravaioli sono

purtroppo arrivato in ritardo e non ho potuto partecipare alla prima selezione di chef ma ho iniziato subito con il primo laboratorio gastronomico.



Laura Ravaioli

Per la serie "L'azzurro in tavola" ho degustato lo "Sgombro apparecchiato" dello chef Vito Miceli dell'Hotel Mediterraneo di San Vito Lo Capo, conduttrice Laura Ravaioli e commenti del giornalista Ninni Ravazza. Miceli ha iniziato subito a descrivere il piatto spiegando anche come prepararlo, uno sgombro freschissimo infarinato e fritto infine completato da cipolle soffritte e condimento di caponata, la cosiddetta "apparecchiatura" in agrodolce infine arricchita anche dai cucunci.



Sgombro apparecchiato

Alla degustazione il piatto presentava una particolare armonia di sapori e l'abile scelta dell'aceto fatto in casa rafforzava i sapori senza coprirli o essere fastidioso o troppo aromatico. Un giudizio quindi positivo per un piatto semplice e senza pretese ma al contempo dai profumi e sapori a dir poco inebrianti e avvolgenti.

Durante la degustazione la voce di Ninni Ravazza ci ha "distratto" ricordandoci la bontà, la salubrità e varie altre qualità del pesce azzurro anche soffermandosi su vecchie storie di pescatori legate a questa varietà di pesce.

Il vino servito è stato all'altezza della serata trattandosi dell' "Inzolia Grillo" di Fatascià, particolarmente profumato grazie al 50% di uva inzolia, è stato un buon accoppiamento anche se forse un vino un po' più strutturato e con una gradazione alcolica maggiore avrebbe supportato meglio quel fantastico sgombro.



Santangelo, Raspelli, Bianchi, Ravaioli

La serata di Sabato 20 Giugno l'ho iniziata con un altro laboratorio per la serie "Miglio zero", parafrasando ad uso marino l'ormai conosciuta formula terrestre del "Chilometro zero" e indicante l'uso dei prodotti del territorio prodotti a pochissima distanza dal luogo dove si cucina. Con la conduzione della Ravaioli e la partecipazione della Bianchi e di Raspelli è intervenuta anche la Dott.ssa Santangelo dell'Amministrazione Provinciale di Trapani. Due i piatti in presentazione, ha iniziato Natale Amoroso, pescatore da generazioni e cuoco, che ha preparato dei "Busiati ri tunnu grattatu". Amoroso ha raccontato come è cambiato il suo lavoro di pescatore dopo aver avuto l'idea di portare a San Vito l'ittiturismo, le battute di pesca con la partecipazione dei turisti in programma nella manifestazione sono state infatti organizzate da lui, lavoro che ormai svolge sempre più spesso. Il piatto in degustazione, molto semplice, era composto da busiati freschi e una bottarga di pesce zero fatta in casa.



Busiati ri tunnu grattatu

Il risultato è stato ottimo anche se la pasta fresca aveva forse bisogno di un pizzico di sale in più e la bottarga, essendo veramente forte di sapore e profumo, copriva un po' troppo tutto il piatto.

Divorati i busiati gli chef Clemente Bianco e Marica Bulgarella hanno presentato un tortino di "Sardecche a beccafico ai profumi di Sicilia". Naturalmente si è trattato di una rivisitazione della ricetta classica siciliana assolutamente ben riuscita, i profumi c'erano tutti e il pangrattato della farcia è stato sostituito dalla mollica di pane ammorbidita e ben compattata. Le sardecche avvolgevano il cuore di mollica di pane creando un profumato e gustoso guscio di pesce.



Sarde a beccafico ai profumi di Sicilia

Il vino abbinato a entrambe i piatti è stato questa volta l' "Enigma" sempre di Fatascià. Con grillo, grecanico e inzolia Fatascià ha creato un altro vino profumatissimo che ben si è sposato con entrambe i piatti, riuscendo ad andare d'accordo anche con la difficile bottarga di zerro e d'accordissimo con le sarde a beccafico.

Terminato il laboratorio gastronomico è stata la volta della seconda selezione degli chef. Sempre con la conduzione della Ravaioli e la presenza della Bianchi e di Raspelli, in questo caso tutti e tre anche componenti della giuria tecnica coadiuvata da una giuria popolare di otto persone precedentemente selezionate, è iniziata la competizione dei primi due partecipanti della serata: Enrico Bricarello, di origini Trapanesi ma proveniente da Torino, e Gianni Zichichi di Trapani.



Couscous con bagna cauda

Il primo ha preparato un "Couscous con bagna cauda" richiamando così le sue esperienze torinesi, purtroppo la scelta non è stata tra le più felici, anzi, a parer mio si è rivelato il peggior couscous assaggiato in tutti e tre i giorni della manifestazione. La semola era troppo cruda, i tre pesci utilizzati, spatola, sarda e tonno, anche se cotti al forno separatamente, avevano lo stesso sapore ed erano abbastanza inconsistenti inoltre erano stati puliti malissimo, i profumi del piatto erano quasi assenti denotando il mancato uso di qualsiasi tipo di spezia, la bagna cauda era l'unico elemento che portava gusto al piatto ma creava uno sbilanciamento tra la semola sciapa e il forte sapore dell'acciuga presente in essa.



Couscous con sarde e finocchietto

Il couscous preparato da Gianni Zichichi, giovane e promettente chef Trapanese di soli 25 anni e già in possesso di una stella Michelin, mi ha impressionato molto favorevolmente. L'idea di Zichichi è stata quella di condire il couscous con il condimento della pasta con le sarde. La luminosa idea ha conferito al piatto profumi e ha regalato, durante la degustazione, piacevoli sensazioni al mio palato. La semola cotta a puntino, le sarde freschissime e ben pulite dalle spine, il profumatissimo e ben dosato finocchietto ed infine la croccantezza delle mandorle e dei pinoli con le note dolci della passolina e l'avvolgenza delle spezie utilizzate ha creato una poesia di couscous.

La votazione ha purtroppo decretato l'ingiusta e inaspettata vittoria di Bricarello.

Subito dopo si è passati ad altri due chef, stranieri e di sesso femminile ! Adelita Lattanzi, di origini Argentine, che gestisce un Circolo a Lucca e Vittoria Campalo, Brasiliana operante anch'essa al nord e da soli sei anni in Italia.



Couscous zafferano, verdure e alici

Adelita Lattanzi ha preparato un "Couscous allo zafferano con verdure e alici ripiene", l'eccessiva quantità di zafferano ha purtroppo coperto alcuni sapori e profumi, le verdure avevano subito un'ottima preparazione, saltate in padella presentavano un'ottima consistenza e sapore, infine l'alice ripiena alla genovese disturbava per il troppo aglio in essa contenuto.



Couscous con sarde e zucca rossa

Vittoria Campalo ha preparato un "Couscous con sarde e zucca rossa" riallacciandosi al più povero pesce azzurro, le sarde, ha creato un piatto semplice, poco condito ma al contempo profumato e piacevole, interessante poi l'uso della zucca rossa, comune in Brasile, con la quale è stata creata una quenelle di purea che ha donato al piatto una nota di colore e di sapore anche se delicato.

Anche in questo caso ha inspiegabilmente vinto il piatto di Adelita Lattanzi, quello che, secondo me non aveva i numeri per andare in finale.

Tutti i piatti di Couscous degli chef in competizione sono stati accompagnati dal solito "Enigma" di Fatascià che si è abbinato alla perfezione.



Tortino di alici con caponatina

Nella giornata di Domenica 21 si è tornati ai Laboratori gastronomici della serie "L' azzurro in tavola" durante il quale, lo chef Rocco Pace ha presentato un "Tortino di alici con finocchietto e caponatina di ortaggi". Un tortino dalle pareti di alici e un cuore di patate, tuma e finocchietto accompagnato da una caponatina veramente buona. Il tutto era armonico e piacevole al palato tranne una insaporitura mancata per il tortino e le solite alici che potevano aspirate ad una pulitura migliore.

Per il vino sempre da Fatascià è arrivato lo "Sciarada" e devo confessare che dalla struttura, non avendo notato il grado alcolico, ero sicuro che si trattasse di un vitigno autoctono addirittura una catarratto ! Invece con mia grande sorpresa, sbirciando meglio la bottiglia, ho letto Muller Thurgau !!! Già da alcuni anni diverse cantine siciliane hanno iniziato a coltivare questo vitigno caratteristico di latitudini molto più nordiche ma finora, per quanto riguarda le degustazioni che mi sono capitate, la delusione del mio palato è stata sempre molto grande. Con lo "Sciarada" Fatascià è riuscita a spiazzarmi, certo la gradazione alcolica non è paragonabile ai nostri vini ma i profumi e la struttura, complice anche la sapidità, ne ha fatto un vino sposabile anche con un tortino di alici e caponatina, insomma, in poche parole un Muller Thurgau con la Sicilia dentro e la caponatina fuori !



Couscous al cappon magro alla genovese

Finito il Laboratorio gastronomico con Rocco Pace è finalmente iniziata la finale tra i tre chef selezionati nei giorni scorsi.

Sono tornati Enrico Bricarello, Adelita Lattanzi e Calogero Sutera.

Bricarello ha presentato un Couscous con pesce azzurro vario, arancio verde candito e finocchietto riscattandosi dalla, secondo me, pessima figura fatta il giorno prima. La semola questa volta era più cotta e più profumata, il pesce conferiva gusto e corpo al piatto infine il finocchietto riportava l'aria di casa Sicilia nel piatto del Torinese.

La Lattanzi ha replicato con il suo "Couscous al cappon magro alla genovese" dove arance, olive, verdure e una salsa genovese a base di olio aglio e prezzemolo hanno finalmente fatto pace tra di loro promettendosi di non farsi più la guerra. Unico appunto, semola troppo untuosa a causa del condimento e aglio un po' troppo pronunciato ma in definitiva anche lei si è riscattata rispetto alla prova precedente.



Couscous con caponata di pesce azzurro

Finalmente arriviamo all'ultimo partecipante alla sfida, Calogero Sutera con il suo "Couscous con caponata di pesce azzurro". Ci sarebbe proprio da esclamare "dulcis in fundo" in quanto, secondo me, quello di Sutera è stato il miglior couscous tra quelli che ho assaggiato e pensare che ho rischiato di non riuscirci a mangiarlo a causa di una breve pioggia che ci ha costretto tutti verso un riparo. Nulla da eccepire su un piatto praticamente perfetto, ben bilanciato nei sapori e nei profumi, Sutera però ha barato perché ha usato la cannella lasciando tutti gli altri al palo dei profumi. Sarò un tradizionalista ma la cannella ha collegato finalmente le origini nordafricane del couscous con quelle di casa nostra, ci voleva poi così tanto a rischiare l'accusa di banalità in cambio di un piacere gustativo? La semola era perfetta in cottura e in cocchiatura, i profumi della stessa erano inebrianti, segno questo che durante la cottura a vapore lo chef aveva fatto bene il suo dovere di "droghiere". Il pesce azzurro utilizzato era stato perfettamente pulito ed ogni pezzetto aveva il suo sapore. Insomma, che dire, si è capito che mi è piaciuto un sacco?

Il vino servito con i tre piatti di couscous è rimasto quello del precedente laboratorio, il sorprendente "Sciarada": il Muller Thurgau di Fatascià.

Purtroppo la premiazione del vincitore ha decretato, a mio parere in modo immeritato, la vittoria di Enrico Bricarello. Appuntamento quindi a Settembre con il CousCous Fest 2009.