Caltanissetta, quarta tappa di Taste of Sicily

Scritto da Maurizio Artusi
Giovedì 30 Aprile 2015 13:54

Siamo ormai agli sgoccioli per la selezione dei due fortunati studenti universitari che si sfideranno a colpi di cooking show all'Expo di Milano. Lo scorso **23 Aprile 2015** si è svolta la tappa di **Caltanissetta**, organizzata dalla nascente **ERSU** locale, presso la nuova Casa dello Studente situata all'interno dell'ex **Monastero di San Domenico**, presentata per l'occasione a pubblico e giornalisti e che aprirà ufficialmente tra pochissime settimane. Con l'impegno di **Leonardo Cumbo**, **Davide Cansirro Cortorillo**, della Goodnight Eventi, **Giuseppe Giannavola**, del Centro distribuzione pasti - Gruppo Romano, Prof. **Emilio Giammusso**, Prof. **Giovanni Chianetta** e grazie ai numerosissimo sponsor, l'evento è stato esteso anche al giorno successivo con convegni, concerti, cooking show, mostra di artigianato, installazioni artistiche e mostre pittoriche, in un potpourri culturale-gastronomico di grande impatto e qualità. Come ormai di consueto tra i fornelli vigilavano e assistevano **Giuseppe Salerno** e **Gianni Pignatelli** di **Sicily Jump Project** l'associazione che ha materialmente realizzato l'idea di **Alberto Firenze**, Presidente dell'**Ersu Palermo,** ente promotore del concorso.

I sette concorrenti rimasti si sono pertanto sfidati nel suggestivo chiostro del monastero, cucinando in mezzo al pubblico, simulando in parte l'evento dell'Expo. Infatti, i cinque che verranno selezionati nella prossima tappa prevista a **Palermo** dovranno esibirsi in un vero cooking show, assemblando una linea da loro preparata con poco uso dei fornelli e sfoggiando grande capacità di... speeking, come spesso ama dire **Peppe Giuffrè**, Presidente della giuria.

In questa tappa, tutti i malintesi del regolamento sono stati finalmente dissipati, i concorrenti hanno capito come realizzare i piatti, anche seguendo le direttive della giuria che questa settimana, invece di indicare gli ingredienti, ha espresso solo quattro temi da rispettare: caponata, involtino, timballo e cassata. Però sorge il dubbio che la caponata, considerando che la melanzana è un ortaggio che normalmente è di stagione nel periodo da Giugno a Ottobre, potesse essere un tranello, fortunatamente non è stata presentata da nessun concorrente.

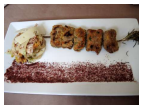
La giuria che ha valutato i concorrenti, era composta, in ordine alfabetico, da i soliti: **Salvatore Cappello**, Maestro Pasticcere dell'omonima pasticceria di Palermo, **Patrizia Di Benedetto**, stellata Michelin del **Ristorante Bye Bye Blues** di Palermo, **Peppe Giuffrè**, chef ed imprenditore del catering di **Trapani.** Com'è ormai d'uso, è stato inserito un membro in qualità di rappresentante locale, in questo caso si trattava dello Chef **Ottavio Miraglia**, esponente di spicco della ristorazione nissena, della FIC, ma soprattutto, insieme ad un gruppo di volenterosi tra cui anche il pasticcere **Lillo De Fraia**, promotore dell'istituzione della scuola alberghiera di **Caltanissetta** "**Senatore Di Rocco**", costituitosi solo circa 15 anni fa.

Alla manifestazione era presente anche una delegazione dell'**Associazione Culturale Duciezio**, sodalizio che raccoglie i maestri pasticceri e gelatieri siciliani, costituita dal Presidente Prof. **Salvatore Farina**, **Lillo De Fraia** e **Samuele Palumbo**, della stessa fa parte anche il Maestro **Salvatore Cappello,** tutti soci fondatori.

Le valutazioni sono state, come al solito, attente e precise, tenendo presente tutti i singoli parametri che concorrono a formare il punteggio finale, dalla quale è scaturita la seguente classifica.

1. In questa gara, **Alessandro Parisi** ha ripreso il comando della classifica, secondo me grazie al suo cavallo di battaglia: il dolce, in questo caso una "**Cassata**". Era da un pezzo che aspettavamo il suo dessert, finalmente l'ho potuto assaggiare anche io, deducendone che il ragazzo merita, anche se sono convinto che potrebbe fare di più. In verità, dopo aver assaggiato il suo marzapane, preparato a freddo con lo zucchero semolato che quindi non si è sciolto, e la ricotta zuccherata "solo" con 200 gr. per kg, ho temuto il peggio. Le scelte compiute da **Alessandro**, erano molto rustiche e pertanto non possono essere accettate nell'alta pasticceria, di contro però sono le mie preferite ed hanno dato all'insieme del suo elaborato, rivisitato con la forma della "Cassatella di Sant'Agata", un'esplosione ed al contempo un bilanciamento di sapori non comune, incontrando pertanto anche i gusti della giuria. Infine, sono sicuro che è stata premiato anche il suo impegno, poichè **Alessandro** ha persino preparato in casa tutta la frutta candita impiegata, in particolare, il mandarino è servito anche a rappresentare simbolicamente una ruota di carretto siciliano. (Città di provenienza: Catania - Facoltà: Farmacia)

2. **Agrippino Trigilia**, invece, sembra che si sia affezionato al secondo posto, infatti non riesce a schiodarsi da questa posizione. Commentando i suoi "**Involtini di sottofesa di manzo alle erbe selvatiche su riduzione al mandarino tardivo di Ciaculli e gelo di spuma**" ha dichiarato: "con questo piatto ho cercato di raccontare una storia che ha inizio dalla raccolta delle erbe selvatiche. Urraina, amareddi, sinapa, e sparici, sono le erbe che ho utilizzato; quest'ultimi hanno trovato utilizzo nella frittata che insieme alle altre verdure saltate in padella con cipolletta e aglio in camicia vanno a costituire il ripieno morbido degli involtini, i quali a loro volta acquistano friabilitá con la sottile panatura di pangrattato e sesamo. Ad assopire il gusto amarostico delle erbe selvatiche è la riduzione al Mandarino Tardivo di Ciaculli. Completa il piatto il ricordo dell'infanzia: la spuma; i fine settimana trascorsi dalla nonna, quando sotto casa passava "u gazzusaru", mi hanno ricordato il suo gusto aromatico che mi ha portato a trovarle una nuova consistenza, quella del gelo, il quale pulisce il palato dalle note più forti della pietanza e lascia a chi l'assapora la poesia del ricordo". (Città di provenienza: Enna - Facoltà di Architettura)



3. Uno dei favoriti, **Christian Basile**, con "**L'antica Braciola Messinese di Cinisara, con finocchio e Carciofo di Cerda al Sommacco Siciliano**", è invece precipitato in **terza** posizione, nonostante abbia svolto la sua consueta attenta ricerca delle materie prime. **Christian** ha così commentato il suo piatto: "La braciola è un piatto tipico messinese. Trattasi di un involtino di carne ripieno di pangrattato condito, formaggio semi stagionato e strutto. L'ho voluto realizzare con la carne di una razza bovina siciliana a duplice attitudine, la Cinisara. Ho arricchito il pangrattato con formaggio Maiorchino stagionato 16 mesi. Le braciole sono state affumicate su una brace a carbone e successivamente cotte in forno. Sono state contornate con un'insalatina di carciofo di Cerda e finocchio, condita con Sommacco siciliano e olio di Minuta. Il sommacco col suo alto livello di tannini e la freschezza del finocchio e del carciofo, avevano il compito di equilibrare i sapori e le consistenze del piatto." (Città di provenienza: Villafranca Tirrena (ME) - Facoltà di Veterinaria)

4. **Claudia Troìa** ha realizzato una monoporzione di "**Cassata**" compiendo un grande lavoro sul fronte salutistico, infatti essa era stata ideata in modo da abbassare l'indice glicemico del dolce, grazie all'uso di ingredienti poco raffinati, come lei stessa ha dichiarato: "L'idea del piatto è di rivisitare in chiave salutistica il dolce principe della pasticceria siciliana, sostituendo ai tipici ingredienti come la farina 00 e lo zucchero bianco dei prodotti meno raffinati e autoctoni per un miglior apporto nutritivo. La Cassata è stata realizzata con farina integrale di Tumminia e zucchero di canna integrale per il pandispagna, per la crema di ricotta è stata utilizzata una freschissima ricotta di pecora e dello zucchero di canna ambrato, per la pasta reale ho utilizzato farina di mandorle e zucchero di canna ambrato aromatizzandola al pistacchio. Il tutto accompagnato con una salsa al pistacchio e granella di pistacchi." (Città di provenienza: Palermo - Facoltà: Psicologia Clinica)

5. **Myriam Merendino** ha scelto di realizzare un timballo, ma in versione veramente particolare poichè si trattava di uno "**Scrigno di Provola Sfoglia**". Ecco le motivazioni che l'hanno portata a tale soluzione: "Il timballo di pasta è una ricetta antica nominata anche nel Gattopardo, in questa mia ricetta la pasta, condita con crema di asparagi selvatici e lardo di produzione di famiglia, non è racchiuso nella tradizionale sfoglia di pasta, che sia brisè o pasta sfoglia, ma bensì in uno "scrigno" di provola a media stagionatura denominata sfoglia per la sua caratteristica di sfogliarsi al taglio". (Città di provenienza: Messina - Facoltà: Scienze Chimiche)

Selezione dopo selezione, la presenza femminile si è purtroppo progressivamente assottigliata, stabilizzandosi a sole due concorrenti, in verità attualmente i favoriti sembrerebbero i tre maschietti, ma non si può ancora dire nulla, bisogna pur ricordare che proprio loro hanno avuto degli alti e bassi che li hanno spostati a volte anche di 3 o 4 posizioni. Pertanto, donne, stupiteci. La prossima gara si svolgerà al **Museo Riso** di **Palermo** il **7 Maggio 2015** e come già detto sarà incentrata quasi esclusivamente nella rappresentazione di un cooking show: i concorrenti dovranno assemblare un piatto in pochi minuti, raccontando e spiegando i vari passaggi, con spigliatezza, padronanza di linguaggio e conoscenze culinarie, almeno a voce, in una parola, dovranno promuovere la loro terra di Sicilia. Penso che come modello di show si possa assumere quello che in tanti anni ha reso famoso **Peppe Giuffrè** con la sua cassata in scena.

moocasa_albumid=6141074101925512609