

Palermo, quinta tappa di Taste of Sicily

Scritto da Maurizio Artusi

Mercoledì 13 Maggio 2015 12:48



Finalmente ci siamo, la semifinale di **Taste of Sicily** ha selezionato i due concorrenti che si sfideranno all'**Expo di Milano** il prossimo **7 Luglio 2015** in un cooking show tutto siciliano. La gara si è svolta presso **Casa Giuffrè**, all'interno del **Museo Riso di Palermo**, lo scorso **7 Maggio**, in un pomeriggio molto articolato, con convegni e concerti inseriti durante l'esibizione dei concorrenti. Stavolta la giuria ha dato molto più peso alla capacità di comunicare e alla presentazione del piatto, infatti nessun elaborato è stato assaggiato, in sostanza una prova generale di ciò che verrà fatto durante la finale di **Milano**. Com'è ormai consueto, la giuria, composta dai 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** è stata integrata con due rappresentanti locali, **Michelangelo Terrazzino**, docente dell'**Istituto Alberghiero Cascino di Palermo** e da **Angela Barbiera**, specializzata in etnogastronomia.

In via eccezionale, invece di citare solo i selezionati, stavolta descriverò di nuovo tutti e cinque i piatti presentati, in modo da rappresentare un elenco chiaro ed esaustivo dei progressi effettuati dai concorrenti, peccato che nell'articolo non sia possibile rappresentare la capacità di esposizione da loro espressa durante il cooking show.



1. **Christian Basile** ce l'ha fatta, si è qualificato **primo** con il suo "**Tonno in crosta di sommacco con insalata di tarassaco e suo 'falso' miele**". Questo il suo commento: "il piatto nasce dalla voglia di recuperare alla fonte, quindi dalla cucina medievale di Federico II, la tradizione gastronomica Siciliana, che si basava su alcuni canoni gustativi ben precisi, il contrasto agro-dolce, l'acido con l'uso di sommacco o limone a ancora un falso agrodolce naturale mediante l'uso di succo di melagrana. Il tonno in crosta di sommacco con la sua acidità, volevo entrasse in contrasto e si sposasse con un falso miele di tarassaco e calendula. Il tutto contornato con un' insalata di orzo, con uvetta, pinoli, mandorle di avola, uvetta corinto eoliana rinvenuta in malvasia, menta e basilico. Il piatto è stato infine guarnito con una crema di carote alla scapece, del pesto di basilico e fiori eduli di tarassaco e basilico". (Città di provenienza: Villafranca Tirrena (ME) - Facoltà di Veterinaria)



2. Il sorpasso femminile è avvenuto, **Claudia Troia** è arrivata **seconda** probabilmente grazie alla bella presentazione del suo "**Cannolo di tonno su insalatina mediterranea agrodolce**". Queste le sue motivazioni: "l'idea del piatto è nata ispirandomi alla ghiotta di tonno, ho voluto riprendere questa ricetta siciliana rivisitandola, donandole una nota croccante e fresca. Il piatto è composto da un trancio di tonno avvolto da spaghetti integrali freschi fatti in casa con farina di Tumminia, fritto e adagiato su un'insalatina di peperoni, capperi di Pantelleria, olive Cerasuola e pomodoro, per la decorazione del piatto ho utilizzato una pennellata di nero di seppia e ho accompagnato il tutto con una confettura di peperoncini fatta in casa". (Città di provenienza: Palermo - Facoltà: Psicologia Clinica)



3. **Alessandro Parisi**, il "pasticcere" di **Catania**, è stato fermato dall'arancino "**Terre siciliane**" rivisitato in versione dolce, sarà stato per l'uso del genere maschile in luogo di quello femminile, com'è usanza chiamarlo a Palermo? Scherzi a parte, probabilmente ha giocato a suo sfavore la presentazione poco attraente del celebre street food

Palermo, quinta tappa di Taste of Sicily

Scritto da Maurizio Artusi

Mercoledì 13 Maggio 2015 12:48

siciliano. **Alessandro** ha commentato: "l'idea del piatto è quella di riproporre una ricetta della tradizione usando le eccellenze che caratterizzano il nostro territorio. Ecco quindi l'idea dell'arancio, in origine pietanza dolce, con ricotta di pecora di Catania, pistacchio di Bronte, cioccolato di Modica ragusano, zafferano di Aidone di Enna, mandorle di Noto, pane nero di Castelvetro. Quindi in questo piatto ho voluto unire diversi sapori, odori e colori che la Sicilia possiede così da offrire con un assaggio tutta l'isola". (Città di provenienza: Catania - Facoltà: Farmacia)



4. Anche questa volta **Agrippino Trigilia** non si è smentito, continuando a fondere arte e cucina nei suoi "**Maccarruna neri alla Guttuso con pesto trapanese e gambero rosa di Portopalo**". Purtroppo però la sua presentazione non era delle migliori, e qualche inciampo durante il cooking ha fatto il resto. Commentando il suo elaborato egli ha dichiarato: "il piatto che ho voluto presentare questa volta prende ispirazione da due opere del celebre pittore Renato Guttuso: "Vucciria" e "Fuga dall'Etna", con i quali si ha l'intento di legare le tradizioni culinarie rispettivamente della Sicilia occidentale a quella orientale. Si parte dai maccarruna, generalmente prodotti e consumati nel catanese; questi sono stati impastati con nero di seppia e farina di timilia e ottenuti tramite il metodo tradizionale "co' juncu". Il pesto trapanese, con basilico a foglia larga, pomodori perini, mandorle biologiche tostate, aglio rosso di Nubia e olio evo fruttato leggero, dona al piatto freschezza e profumo intenso. Seguono nel piatto dei gamberi rosa di Portopalo aromatizzati da una marinatura di olio evo, succo di limone, pepe nero e menta. A completare lapilli dell'etna (caviale di polpa di fichi secchi) e croccante di panella, istituzione dello street food palermitano. (Città di provenienza: Enna - Facoltà di Architettura)



5. **Myriam Merendino** ci aveva ormai abituato alle sue inconsuete forme culinarie, dopo la ciotola di provola è arrivato il momento del "Tuffo nel mediterraneo", un cilindro di zuccina, che lei stessa ha così motivato: "straordinario ortaggio della nostra terra, la zuccina accoglie un fragrante couscous arricchito con verdure e gamberi rossi di Mazara del Vallo. Questo scrigno è sormontato da un gambero rosso fritto che con la sua forma richiama il legame intrinseco e assoluto tra il mare e la luna. Il piatto è completato da una salsa al nero di seppia che col suo profumo riesce a trasportare i commensali nel profondo del mediterraneo, e dalla scorza di un limone, femminile e riccamente profumato come solo la Sicilia sa donare. (Città di provenienza: Messina - Facoltà: Scienze Chimiche)



Senza l'assaggio dei piatti la classifica che ci si poteva aspettare è stata rimescolata un po', penalizzando coloro che finora erano andati avanti grazie al gusto.

La prossima tappa, quindi, sarà all'**Expo di Milano**, presso il padiglione del **BioCluster** insieme a **CucinArtusi.it**, da dove vi relazionerò sulla finale che vedrà scontrarsi **Christian Basile** e **Claudia Troia**, concludendo così la lunga serie di tappe di **Taste of Sicily**, il master chef universitario voluto da **Alberto Firenze**, Presidente **Ersu Palermo**, nonchè organizzato e materialmente seguito da **Giuseppe Salerno** e **Gianni Pignatelli** di **Sicily Jump Project**, ai quali, in vista dell'impegnativa tappa palermitana, si è recentemente aggiunta anche **Angela Piraino**.

moocasa_albumid=6146267906502011521

Palermo, quinta tappa di Taste of Sicily

Scritto da Maurizio Artusi

Mercoledì 13 Maggio 2015 12:48
