

FISHMEET 2009

Dal 12 al 14 Giugno 2009 si è svolto a Terrasini il FishMeet, nonostante la non perfetta organizzazione dell'evento il convegno e i laboratori del gusto, presentati dai noti giornalisti enogastronomici Aiello e Lo Sicco, sono stati di un ottimo livello. Quasi sempre presente il Prof. Gaetano Basile, noto giornalista e scrittore di cose siciliane, ci ha allietato con i suoi racconti storici, sull'etimologia delle parole ma anche dei piatti e sulla cultura millenaria che i siciliani possono vantare.

LABORATORIO DEL GUSTO 1

Il primo laboratorio, svoltosi venerdì sera, ha visto la presenza dello chef Alberto Rizzo dell'Osteria dei Vespri di Palermo. La protagonista del piatto realizzato da Rizzo è stata la seppia in una forma insolita. Lo chef, di madre cremonese e padre palermitano ha illustrato la sua filosofia incentrata sulla qualità degli ingredienti e sull'accento dei sapori, a volte anche molto vivaci e molto diversi tra loro all'interno dello stesso piatto, è questo il caso dell'esperienza gustativa del laboratorio in questione.



Il piatto era composto da un fondo realizzato con una salsa a base di nero di seppia sulla quale erano adagiati tre ravioli con ripieni diversi, il primo con patata allo zafferano, il secondo con una purea di piselli nostrali e il terzo con una riduzione a fuoco basso di pomodoro concassè. Ma... la seppia dov'era ? La particolarità del piatto consisteva nell'applicazione di una tecnica particolare che tramite il freddo di un abbattitore termico è capace di compattare le carni crude di seppia sovrapposte la quale, una volta affettata sottilmente, consente di realizzare l'involucro del raviolo. Piatto interessante ma discutibile sulla mancata armonia dei sapori anche se intenzionale, l'unico raviolo che ha per me prodotto armonia è stato il felice accoppiamento tra involucro di seppia e purea di patata allo zafferano.

IL CONVEGNO

Sabato mattina è stato il momento del convegno sul pesce siciliano come opportunità di sviluppo e benessere. Iniziato con notevole ritardo il convegno si è subito appalesato in tutta la sua autorevolezza cominciando dal moderatore, il giornalista scrittore Prof. Gaetano Basile, fino ai relatori nell'ordine di intervento, Prof. Carlo Cannella biochimico della nutrizione e

presidente dell'Istituto Nazionale INRAN (www.inran.it), Giovanni Avanti presidente della Provincia di Palermo, Prof. Salvatore Verga docente di dietologia dell'Università di Palermo, Dott. Buscemi nutrizionista, Giancarlo Lo Sicco giornalista enogastronomico e rappresentante Slow Food infine con la presenza del Sindaco di Terrasini Girolamo Consiglio e con la partecipazione in platea di delegazioni straniere di diversi paesi tra cui la Svezia e la Norvegia le quali si sono mostrate molto interessate alla possibilità di allevamento ittico in Sicilia.

Il Prof. Cannella, primo ad intervenire, ha incentrato la sua relazione sulle ricerche dell'INRAN, Istituto Nazionale della Nutrizione, sulla insufficiente quantità di pesce consumato dagli italiani e sull'importanza degli acidi grassi polinsaturi a bassi dosaggi, naturalmente presenti nel pesce azzurro, rispetto alle maggiori quantità riscontrabili in altri alimenti e che causano invece irrancidimenti e favoriscono il dannoso fenomeno dei cosiddetti radicali liberi. Il Professore ha poi esposto la valenza delle farine non integrali in quanto la crusca favorisce l'ossidazione e quindi irrancidimento e radicali liberi e ha anche portato l'attenzione della platea sull'importanza dell'assunzione di sostanze antiossidanti, come il selenio e gli Omega3, tramite alimenti che li contengono naturalmente, come il pesce azzurro, evitando gli integratori che comunemente si trovano in commercio.

Il Presidente della Provincia di Palermo Giovanni Avanti ha illustrato l'importanza del pesce nella cultura e nello sviluppo economico dell'isola spiegando così il supporto dell'Amministrazione Provinciale alle varie manifestazioni sull'argomento.

Il Prof. Verga ha rimarcato le differenze organolettiche e nutrizionali esistenti tra il pesce di mare e quello di allevamento e dell'importanza dell'assunzione di iodio tramite il pesce al fine di prevenire le patologie tiroidee e, come recentemente scoperto, indirettamente anche dell'osteoporosi.

Il Dott. Buscemi ha esposto l'interazione esistente tra alimentazione e catena del DNA e l'uso farmacologico, ormai di uso comune, degli acidi grassi polinsaturi e Omega3 nei casi di patologie cardiovascolari.

Infine Giancarlo Lo Sicco ha insistito sull'insufficiente consumo di pesce da parte della popolazione e comunque di un suo maldestro uso in cucina e ha auspicato, al pari della recente campagna nazionale antifumo nelle scuole, anche di una analoga promozione dei prodotti del mare. Ha però mostrato apprezzamento per la valorizzazione di alcune specie marine, come per esempio spatole e pesce palumbo, rispetto ad alcuni anni fa in cui addirittura le spatole quando pescate venivano restituite al mare a causa dello scarso gradimento che ricevevano sui banchi dei pescivendoli. In ultimo ha mostrato rammarico per la mancanza, nei ristoranti palermitani, di un piatto millenario risalente al 1085, anno dell'assedio di Siracusa, riferendosi così alla pasta con le sarde, antichissimo esempio di piatto mari e monti.

LABORATORIO DEL GUSTO 2

Il primo laboratorio di Sabato ha visto protagonista lo chef Pino Cuttaia del ristorante La Madia di Licata. Il momento è stato presentato dal Prof. Basile e da Giancarlo Lo Sicco che, insieme allo chef, hanno illustrato il raviolo di calamaro ripieno con tenerumi e zuccina in salsa di acciughe e con acciuga marinata in acqua di mare.



Anche questo involucro di raviolo è stata una sorpresa è stato infatti preparato con un frullato di carne cruda di calamaro poi assottigliato tramite pressatura tra due fogli di carta forno e infine immerso per pochi secondi in acqua calda a 80 gradi. Una volta aperta la carta la sfoglia è stata usata per confezionare un raviolo con un ripieno di crema di tenerumi e zuccina. Il raviolo è stato adagiato su di una salsa a base di latte aglio e acciuga, una specie di bagna cauda rimembrante le esperienze torinesi dello chef, infine, a differenza di quanto mostrato in foto, completato e decorato con un filettino di acciuga marinato in acqua di mare. Anche se insolito l'accoppiamento pesce - tenerume si è rivelato veramente indovinato e a differenza del piatto dello chef Alberto Rizzo, presentato il giorno prima, Cuttaia riesce a fondere sapori anche diversi creando armonia e quindi solo così approdare alla poesia evidenziando come la forte caratterizzazione dello chef e della sua filosofia possa esprimere grandi diversità a parità di territorio e materie prime.

LABORATORIO DEL GUSTO 3

La sera del Sabato è stata la volta di Marta Messeri del ristorante Il Melangolo di Santa Flavia a Porticello. Sempre insieme al Prof. Basile e a Lo Sicco ci è stata presentata una tagliata di tonno con cipolle di tropea, capperi di pantelleria, aceto di lamponi, menta e fragoline di bosco.



Il tonno utilizzato, di una parte magra, è stato cotto da tutti i lati per pochissimi minuti sulla piastra in modo da avere un effetto roastbeef quindi tagliato a striscioline e condito con le cipolle di tropea soffritte con l'aceto di lamponi ed infine decorato con menta e accompagnato con delle fragoline di bosco. L'armonia dei sapori è stata notevole anche se purtroppo, a causa di un non voluto problema di assemblaggio finale, i piatti sono arrivati con una quantità eccessiva di pepe rosa intero che ha parecchio disturbato i bocconi degustati di volta in volta. Interessante l'accoppiamento con le fragoline di bosco che hanno avuto il compito di creare un raccordo tra l'aceto di lamponi e con l'ottimo vino cattarratto dell'azienda Cossentino che forse in questo caso non era molto adatto al piatto.

LABORATORIO DEL GUSTO 4

L'ultimo laboratorio di domenica mattina ci ha portato Tonino Barraco, chef dell'Officina del Gusto ByBy Blues di Palermo, che insieme agli immancabili Prof.Basile e Lo Sicco ci ha presentato un timballo di anelletti al sugo, spatola e melanzane tunisine.



Particolare la cottura della melanzana effettuata intera su piastra bruciando tutta la buccia esterna. Assembaggio finale di tutti gli ingredienti e cottura di 10 minuti per il timballo in modo da far colloquiare i sapori dei vari ingredienti utilizzati ed infine il tutto impreziosito da una emulsione di olio e menta e con la decorazione di un filettino di spatola panato e fritto. Ottimo connubio di ingredienti anche se la particolare cottura della melanzana ha conferito all'insieme un sapore di affumicato un pò troppo forte.

IL VINO



In tutti e quattro i laboratori il vino servito per accompagnare i piatti si è dimostrato all'altezza della situazione anzi si è rivelato una piacevole scoperta e quindi un complimento particolare va al sig.Nino Cossentino, dell'omonima Azienda Agricola (www.cossentino.it), produttore del Cattarrato che ha deliziato i palati dei partecipanti alle degustazioni.

