

CANNOLI & FRIENDS 2009

Piana degli Albanesi, 17-19 Aprile 2009

Conclusione positiva per la manifestazione Cannoli & Friends, ottima l'organizzazione da parte della FeedBack, interessanti e spesso esclusivi i Tasting Lab, inconsueta e assidua partecipazione del sindaco Caramanno, relativa consorte e assessori vari tra gli stand espositivi e ai laboratori durante tutti e tre i giorni della manifestazione. Adesso un riepilogo: il resoconto degli otto incontri ai quali ho partecipato.

Tasting Lab. Da "cassata a cassatella" con Peppe Giuffrè.

Condotto da Nino Aiello e Giancarlo Lo Sicco.

Divertente rappresentazione del montaggio di una cassata di ben 18 Kg purtroppo al prezzo di sacrificarne i sapori. Ottime invece le cassatelle trapanesi appena fritte.

Da bere: vendemmia tardiva di catarratto Zabbia di Feotto dello Jato.



Nino Aiello e Peppe Giuffrè

Tasting Lab. "*Coppola torta*" con Saverio D'Anna della Pasticceria L'Albatro di Palermo e presidente dell'Aspec, Associazione Siciliana Pasticcieri E Cuochi. (www.aspecsicilia.it)

Condotto da Nino Aiello e Giancarlo Lo Sicco.

Reinterpretazione della cassata siciliana magistralmente inventata da Saverio D'Anna, sembra una coppola ma dentro c'è un cuore di cassata !



La 'Coppola Torta' di Saverio D'Anna

Wine Tasting. "Dolci Sorsi" 10 vini dolci d'annata organizzati da Cronachedigusto.it e Istituto Regionale Vite e Vino.

Condotto da Nino Aiello e Giancarlo Lo Sicco.

I migliori in degustazione sono stati la Malvasia di Hauner 2003, il Moscato Martingana di Murana 1999, il Marsala Soleras 20 anni 1989 di Rallo e dulcis in fundo il Marsala Florio Aegusa 1964.

Tasting Lab. Una riedizione delle "Minne di Vergine" da parte della Pasticceria Mazzara rappresentata dal Sig.Glorioso.

Condotta da Nino Aiello e Giancarlo Lo Sicco.

Purtroppo la pasta frolla troppo spessa ha impedito la corretta cottura dei dolci.

Da bere: vendemmia tardiva di catarratto Zabbia di Feotto dello Jato.

Tasting Lab. Il cannolo allo stato dell'arte realizzato da Turi Cerniglia dell'omonima pasticceria di S.Giuseppe Jato.

Condotta da Nino Aiello e Giancarlo Lo Sicco.

Il cannolo come dovrebbe essere, curato nei minimi particolari, inoltre la gradita sorpresa di poter assaggiare dei delicati ed equilibrati biscotti di S.Martino con la ricotta. Da bere: vendemmia tardiva di catarratto Zabbia di Feotto dello Jato.



Aiello, il sindaco Caramanno e Cerniglia

Tasting Lab. Innovazione della cucina tradizionale con Fabio Pacuvio e Leonardo La Placa, associati Aspec, il catering di qualità. (www.aspecsicilia.it)

Condotto da Nino Aiello e Giancarlo Lo Sicco.

Tre bavaresi che ricordano profumi e sapori mediterranei, la prima e' una trasposizione a tre strati della cassata, pistacchio, ricotta e cioccolato. Poi un biscotto alle olive e bavarese al rosmarino, infine una complessa costruzione con croccante, gelatina verde e bavarese alla mandorla.

Da bere: vendemmia tardiva di catarratto Zabbia di Feotto dello Jato.



Le tre bavaresi di Fabio Pacuvio

Tasting Lab. Presentazione dell'Assoc.Ducezio da parte del Prof.Salvatore Farina ed evoluzione della tradizione presentata da Nicola Fiasconaro.

Condotto da Nino Aiello e Giancarlo Lo Sicco.

Interessante composizione di quattro dessert, simboleggianti la Testa di Turco dolce tipico di Castelbuono, costituiti da una cialda con crema di pistacchio di Bronte, una spumosa ricotta, torrone siciliano e una pasta lievitata con crema di aceto balsamico tradiz.di Modena e radicchio candito.

Da bere: vendemmia tardiva di catarratto Zabbia di Feotto dello Jato.



I quattro dessert di Nicola Fiasconaro

Tasting Lab. "Il Couscous dolce" con Antonella Pace dell'Hotel Mediterraneo di San Vito Lo Capo.

Condotta da Nino Aiello e Giancarlo Lo Sicco.

La Sig.ra Pace ci insegna a incocciare il couscous e poi..... lo condisce con degli ingredienti da..... cassata, ed ecco che miele, zucchero, frutta candita a pezzettini, cannella, granella di mandorle e pistacchio entrano a far parte di un dolce insolito. L'ottimo dosaggio degli ingredienti ha reso fresco e piacevole lo strano connubio per niente stucchevole.

Da bere: vendemmia tardiva di catarratto Zabbia di Feotto dello Jato



Nino Aiello e Alessandra Pace

