Fish&Co, a Licata il pesce arriva in... strada

Scritto da Francesca Tuzzolino
Sabato 10 Ottobre 2015 10:08

Nella suggestiva e caratteristica scenografia di quello che i licatesi chiamano “il quartiere”, ha avuto luogo lo scorso **27 Settembre 2015**, la seconda edizione di **Fish&Co**, l’evento che ha come obiettivo la valorizzazione dell’ormai sempre più diffuso street food. La serata ha visto la partecipazione di diversi locali di Licata, Campobello di Licata, Porto Empedocle e Favara, che hanno proposto in versione da passeggio piatti a noi più o meno noti. Quando sono arrivata sono stata accolta da **Francesco Lauricella** e **Manila Persoglio** di **Yes! Area** che mi hanno fornito un po’ di spiegazioni, in quel momento la piazza era ancora vuota e si vedevano in giro solo gli addetti ai lavori, mentre poco più in là, in una zona antistante, la condotta di **Agrigento** di **Slow Food** stava svolgendo un laboratorio del gusto chiamato “tra terra e mare” che prevedeva la degustazione di alcuni formaggi di capra girgentana e pesce di **Licata**.

Approfittando del momento di tranquillità, prima dell’arrivo della folla, ho cominciato a fare un giro tra gli stand, per rompere il ghiaccio ho preferito iniziare con **Alessandro** ed **Enzo Ravanà** del **Ristorante Salmoriglio** di **Porto Empedocle**, è stata una scelta strategica visto che non ho molta esperienza e conoscendo già Alessandro mi sarei sentita più a mio agio. I due fratelli hanno proposto l’intramontabile “sarda a beccafico” ovviamente servite nel classico “coppo”. La ricetta messa a punto dai **Ravanà** prevede per il ripieno mollica, cipolla maturata (cioè cotta la microonde per renderla più morbida), uva passa, pinoli, salsa di pomodoro e pecorino stagionato (frutto di un piccolo esperimento degli stessi), mentre la panatura viene preparata con uova, mollica e aromi.

Spostandomi verso lo stand di **Ginger – people&food,** un ristorante di **Favara** che propone piatti della cultura maghrebina ma anche dell’entroterra africano, ho avuto modo di parlare con **Giovanni Landro**, il quale mi ha illustrato il **Nem** senegalese, una ricetta che a prima vista mi ha ricordato, per il suo aspetto, il cinese "involtino primavera", esso è preparato con fogli di pasta di riso ripieni di verdure a filetti, spaghetti di riso e spezie, arrotolati come dei grossi sigari e infine fritti, per un risultato croccante dal cuore morbido.

Al **Fish&Co** ovviamente, il nome stesso lo dice, non troviamo solo pesce, che sicuramente la fa da padrone, ma anche dell’ottima granita, infatti a tra gli espositori c'era anche il **Bar Florio** di **Licata**, la signora **Florio** mi ha parlato della loro famosa granita al limone, ancora oggi preparata con la stessa ricetta del 1952, anno in cui vide la luce, essa è prodotta con limoni biologici freschissimi di produzione propria, oltre alla tradizionale granita al limone era possibile assaggiare anche quella ai gelsi, ai frutti di bosco, al pistacchio e mandorla.

Intanto la gente cominciava ad arrivare e i profumi si facevano via via più intensi, naturalmente non poteva passare inosservato l'odorino della salsiccia arrosto de “**l’Oste e il Sacrestano**” di **Beppe Bonsignore** di **Licata**. La proposta dello chef era costituita da un classico panino con salsiccia, ovviamente rivisitato, da lui battezzato “ricordando le feste di Maggio”, proprio perché è in quel mese che a **Licata** il panino con salsiccia e cipolla viene venduto per le strade durante la festa del santo patrono, in questo caso era accompagnato con cipolla rossa di Tropea caramellata con zucchero di canna e guarnito con un sugo di salsiccia e patate, ricetta personale dello chef.

La pizza fritta è invece stata la proposta di **Giuseppe Patti**, titolare del ristorante **SardaSalata** di **Licata.** Si tratta di una specialità di pizza tipica di quella città, la “casereccia”, che per l’occasione è stata proposta in versione fritta dal pizzaiolo **Gianluca Graci.** Durante la preparazione, la base della pizza, dopo essere stata fritta, viene asciugata dall’eccesso di olio e condita con salsa di pomodoro datterino, in questo caso biologico prodotto dalla locale **Azienda Agricola Natural Exotic**, olive nere, Ragusano DOP, acciughe di **Sciacca**, origano e basilico, inutile dire quanto fosse buona e profumata. Oltre alla pizza fritta era possibile provare il coppo con le "sicilian

potatoes", cioè patate a spicchi cotte al forno condite semplicemente con un filo d'olio e poi fritte, e quello con le polpette di melanzana.

Di grande rilievo, la presenza all'evento del ristorante "**L'uovo di seppia**" dello chef stellato **Pino Cuttaia,** che ahimè non ho avuto modo di incontrare. **Cuttaia** ha portato il classico "muffulettu con sgombro e ragusano", che purtroppo non sono riuscita ad apprezzare per i numerosi assaggi precedenti!

La serata continuava sulle note di una musica soul che rendeva veramente piacevole il tutto, così fu la volta di **Giovanni Gruttad'Auria** del ristorante "**La Madonnina**" di **Campobello di Licata**. Lo chef ha proposto un crostino di pane 100% Tumminia condito con robiola di capra e merluzzo al vapore; l'impanata di Campobello, preparata con una sfoglia di pasta stesa, farcita e arrotolata su se stessa in modo che all'interno si formino tanti strati, e successivamente tagliata a tocchi e cotta in forno, realizzata con farina di grano duro "perciasacchi" farcita con spinaci e sarde; la pizza Salò, con farina siciliana di grano duro Tumminia, Russello e Maiorca, a lievitazione naturale, condita con pomodoro Pachino, stagionato di capra e sarde fresche rigorosamente di **Licata**.

Ero giunta quasi alla fine del mio gustoso tour tra gli stand, mi restava da visitare solo l'**Oasi Beach** di **Licata**, ma una fila interminabile mi aveva scoraggiato, così mi sono infiltrata nella parte posteriore, in modo da poter parlare con **Giovanni Morello**, uno dei titolari del locale. Dalle friggitrici arrivava un odore inebriante per chi come me ama la frittura di pesce. Lo staff del ristorante ha proposto la versione licatese del fish&chips, una frittura di paranza preparata con gambero bianco, totani, calamari, acciughe, triglie e merluzzetti, tutti di provenienza locale, accompagnata da patatine fritte e ketchup di produzione propria con pomodori datterini. Dopo il fish&chips era prevista la preparazione anche della pasta con sugo di polpo di roccia.

Alla serata era presente anche una delegazione di studenti dell'**Istituto Alberghiero Re Capriata** di **Licata**, i quali hanno addolcito i presenti con l'immancabile cannolo siciliano, mentre ad "annegare" tutto questo ben di Dio, hanno contribuito egregiamente i vini dell'**Azienda Agricola G. Milazzo** di **Campobello di Licata**.

moocasa_albumid=6203433882675371393