

Scritto da Maurizio Artusi
Martedì 27 Aprile 2010 00:00



Un grande evento di risonanza mondiale, un'occasione che esalta la città di Palermo, il vino siciliano e l'Italia tutta... questo ha rappresentato il Concours Mondial de Bruxelles, che si è svolto dal 23 al 25 Aprile presso l'ex Deposito Locomotive Sant'Erasmo, con il supporto del vicino Hotel San Paolo. Recatomi lì, già il 22 pomeriggio, per ritirare il mio accredito stampa, sono stato accolto con un cocktail denominato "Sole di Sicilia", a base di succo di Arancia Rossa, tanto ghiaccio e un dito di Amaro Averna, ottima scelta. Nel pomeriggio, si è poi svolta una degustazione di benvenuto con vini italiani premiati al concorso del 2009. Ho assaggiato diversi Montepulciano, Chianti, Passiti di Custozza, ma purtroppo, alcuni di questi, probabilmente per una non perfetta conservazione, avevano perso un pò delle loro peculiarità da medaglia. Gironzolando durante la degustazione dei vini italiani, ho avuto modo di conoscere il Prof. **Rocco Di Stefano**, docente di Chimica dei processi enologici



presso l'Università di Palermo, distaccato a Marsala, avente anche un incarico ad Asti. Durante la piacevole chiacchierata, mi è capitato di assaggiare dei vini con il Professore, scoprendo un approccio nuovo con il bicchiere; abituato alle descrizioni e alle sensazioni dei sommeliers, confesso la mia ignoranza, non avevo mai pensato che ci potesse essere un livello più basso di analisi, tale da arrivare ai più intrinseci processi chimici, iniziando da quelli che si verificano nell'uva per poi passare a quelli della fermentazione ed infine all'affinamento. Il Prof. Di Stefano, grande professionista della chimica del vino, riusciva tranquillamente a individuare ciò che di brutto o di buono era successo al contenuto della bottiglia, identificandone pregi e difetti, spesso solo odorandolo. Questo tipo di approccio, completamente scientifico, mi ha aperto nuovi orizzonti nella degustazione del vino, benchè purtroppo non siano esattamente alla mia portata ! Intrattenendomi piacevolmente con il Professore, l'argomento è andato sulle peculiarità esclusive che potrebbero vantare i vini siciliani, fermo restando che, l'uva per



maturare abbia bisogno di sole, ho chiesto come agiscono i raggi solari sulla nostra latitudine rispetto ad altri luoghi di coltivazione: l'effetto principale, più evidente è quello di una maturazione anticipata, grazie ad una maggiore concentrazione di zuccheri, ma non è questa la parte migliore dell'effetto solare, bensì la concentrazione anche di altre sostanze nobili contenute nell'uva, come gli antociani e i polifenoli, noti antiossidanti contrastanti il fenomeno dei radicali liberi e quindi dell'invecchiamento delle cellule, anticancro naturali. Il sole però, una volta di esclusivo appannaggio della nostra isola, come mi ha raccontato il Prof. Di Stefano, adesso riscalda, quasi in egual modo, latitudini ben più a nord, permettendo coltivazioni impensabili fino a pochi decenni fa, come, per esempio, gli ulivi in Friuli. In breve, secondo il Prof. Di Stefano, tesi che però sposo pienamente anche io, i cambiamenti climatici hanno sicuramente un'origine naturale, di millennio in millennio si sono sempre verificati dei mutamenti più o meno accentuati, solo che adesso, l'uomo, sta pericolosamente dando una mano a tali modificazioni, accentuandone artificialmente alcuni processi.



L'indomani mattina, **Venerdì 23**, i giurati hanno iniziato le degustazioni del concorso alle 8:30, 6964 etichette di 49 paesi diversi per 274 giudici di 42 nazionalità differenti, 50 valutazioni al giorno per ciascun giurato e pochissimi minuti per compilare la scheda: un lavoraccio ! In mattinata si è svolta anche una presentazione con le autorità locali, sindaco di Palermo in primis. Io, utilizzando il mio pass, ho fatto un lungo giro tra i banchi dei giurati, collezionando molte fotografie di volti a me noti: volti siciliani da concorso come quelli di **Nino Aiello, Francesco Pensavecchio, Luigi Salvo, Alma Torretta, Rocco Di Stefano, Lorenza Scianna,**

Scritto da Maurizio Artusi
Martedì 27 Aprile 2010 00:00

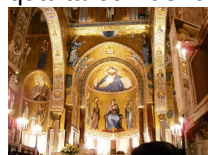
Liliana Gullo, Gianni Giardina, Alessandro Fucarino e tanti altri che però conoscevo solo di vista. A fine degustazione i giudici, ormai liberi da altri oneri, insieme con la stampa, sono stati accolti da un altro cocktail "Sole di Sicilia", questa volta in un'altra versione: succo di limone, foglie di basilico, un pò di zucchero, un goccio di grappa, shaker ed infine aggiunta del solito ghiaccio con abbondante succo di Arancia Rossa, freschissimo e gustoso anche più di quello del giorno prima. Ormai superata l'ora del pranzo, tutti si sono spostati al San Paolo,



dove un piacevole buffet ha accolto le quasi 300 persone ormai affamate. Nonostante la quantità di cibo in gioco e comunque lo status di buffet, devo riconoscere che le pietanze a disposizione dei commensali erano ampiamente all'altezza della situazione: ricordo con piacere una ricotta freschissima, probabilmente mista di vaccino e pecora, saporita ma al contempo delicata, finissima in bocca; una deliziosa "frittella" di fave, carciofi e piselli; degli involtini di pesce spada, una discreta pasta con le sarde; il tutto inaffiato con olio extravergine di oliva Barbera Lorenzo N.5 denoccolato, sponsor del buffet; infine, ho assaggiato un Muegghen di Murana, con il quale ho addirittura pasteggiato grazie alla sua sapidità, che troneggiava decisa tra le pieghe della dolcezza di passito. Dopo il pranzo, in attesa dell'inizio dei seminari programmati per quel pomeriggio, mi è capitato di intrattenermi con il cordialissimo Presidente dell'IRVV **Leonardo Agueci**, al quale, dopo aver discusso di diversi argomenti, ho formulato la domanda forse più scottante del momento per il mondo del vino siciliano: DOC Sicilia, sì o no? Mi interessava il parere del Presidente in quanto egli, profondo conoscitore delle problematiche del settore, ha la visione dalla parte dell'Ente Pubblico; in verità mi aspettavo una risposta un pò più politica, ma il Presidente è una persona pragmatica e mi ha dato, senza tentennamenti, una risposta secca: "la DOC Sicilia rappresenterà una cosa buona se sarà un mezzo e non un fine". Risponso solo apparentemente criptico, leggendo bene tra le righe si capisce che, se ben sfruttata, potrà consentire, finalmente, d'aumentare la quantità di vino imbottigliato sottraendo spazio allo sfuso, ancora diffusissimo in Sicilia; tuttavia invece, il più pericoloso rovescio della medaglia, consiste probabilmente nella possibilità di imbottigliamento al di fuori dei confini regionali e nella confusione che ne potrebbe nascere con i vini DOC già esistenti, le vecchie DOC e DOCG rimarrebbero comunque valide e intatte. Secondo me, però, una corretta comunicazione e impegno da parte dei produttori sul fronte della qualità, potrà attenuare, se non eliminare del tutto, i pericoli sopra descritti. Io non sono pregiudizialmente contrario alla DOC Sicilia, continuo però a mantenere una posizione neutrale in merito, poichè vorrei vedere come questo nuovo



marchio, sarà regolato e applicato nel dettaglio... prima di assumere posizioni talebane. Sempre quel giorno, in un'apposita sala del San Paolo, si sono svolti ben tre convegni: il primo sulle immagini, la cultura, l'arte e le tradizioni siciliane, che è stato condotto dalla Dott.ssa **Elisabetta Calandrino**, esperta in turismo culturale, aspetto che sta cominciando a prendere piede nel panorama dell'offerta turistica siciliana, la quale è stata aiutata, nella sua esposizione, dalle bellissime immagini proiettate dietro il palco. Il secondo convegno è stato un vero viaggio tra i vini di Sicilia ed i suoi territori, con la presenza di **Giorgio Calabrese**, docente di alimentazione e nutrizione umana, Presidente ONAV Italia, l'intervento di **Dario Cartabellotta**, direttore IRVV e con il giornalista **Fabio Piccoli**. L'ultimo incontro è stato dedicato alla grappa, vista come eccellenza dal nord al sud della penisola. Dopo gli interventi del presidente dell'Istituto Nazionale Grappa, **Cesare Mazzetti**, del vicepresidente dell'IRVV, **Giancarlo Conte**, del consigliere di amministrazione dell'Istituto Nazionale Grappe, **Maria Carla Bonollo**, e del docente dell'Istituto San Michele all'Adige, **Bruno Pilzer**, si è passati alla degustazione di alcune grappe di ottima qualità con dei dolci e cioccolatini, nei quali ho subito visto la mano del Maestro Pasticciere Salvatore Cappello.



Ho notato con piacere la grande considerazione che i trentini hanno delle grappe siciliane, come traspariva dalle parole di sincero elogio di Pilzer. In fin dei conti, modestie a parte, chi può vantare una materia prima, le vinacce, migliore di quella siciliana? Bisognerà però lavorare bene sulle tecniche di distillazione, affinandole, al fine di recuperare quel gap di esperienza temporale, che attualmente ci separa dal Nord Italia. Nel tardo pomeriggio, un trasferimento in pullman ha portato, giurati e stampa, a Palazzo dei Normanni, dove più di uno di questi, entrando nella Cappella Palatina, è rimasto a bocca aperta. Durante la visita mi si è avvicinato Luigi

Un Concorso Mondiale a Palermo

Scritto da Maurizio Artusi
Martedì 27 Aprile 2010 00:00

Salvo, giornalista e sommelier AIS, per raccontarmi che un canadese, suo collega in giuria, gli aveva chiesto se la Palatina fosse la Cattedrale di Palermo; lui candidamente, sicuramente con malcelato orgoglio, gli aveva risposto



che invece era solo una cappella ! Dopo una simbolica seduta sugli scranni di Sala d'Ercole, sede del Parlamento Siciliano, ed aver attraversato la Sala Gialla, la Sala Rossa e passando da altri bellissimi saloni, il gruppo è finalmente arrivato presso i tavoli allestiti per la degustazioni di vini scelti tra le migliori cantine siciliane, preludio del buffet che ci avrebbe poi sfamato. Quest'ultimo non era granchè, ma rimanere leggeri, ogni tanto non guasta, per cui mi sono limitato a mangiare le cose che più ritenevo interessanti. Nel buffet ho trovato verdure alla griglia, tante tartine di sfoglia con mousse salate dai vari gusti,, timballini forse di riso, infine frutta, dolci vari, cannolicchi e un sorbetto particolare conosciuto come "Cremolosa", originario di un famoso chioschetto di via Notarbartolo, da poco venduto come marchio registrato ad un'azienda che ne sta iniziando il franchising. I gusti disponibili erano due, Nero d'Avola e Passito, il primo non sono riuscito ad assaggiarlo, del secondo ne ho preso ben due porzioni, l'ho trovato molto fresco, di gusto delicato, comunque piacevole, soprattutto dopo un pasto abbondante e asciutto.



Arriva **Sabato 24** e le degustazioni proseguono, dalle 8:30 alle 13; i giurati hanno di nuovo assaggiato vini a ripetizione, poi, finalmente, un aperitivo a base di Marsala offerto da alcune aziende del territorio. Subito dopo, il solito buffet dell'Hotel San Paolo; stavolta, degna di nota, la solita ricotta, il polpo bollito, un'ottimo filetto di spatola con una panatura all'origano e una freschissima macedonia di fragole con abbondante succo di arancia rossa. Alle 15:30 in punto ben sei pullman hanno trasportato quasi 300 persone verso un giro turistico che, passando dalla Favorita, ha imboccato l'autostrada in direzione Segesta per poi fermarsi sulla rupe che accoglie il suo tempio. Terminata la passeggiata tra le colonne del tempio, i pulmann ci hanno portato alle saline, che coi loro i mulini hanno incantato italiani e stranieri. Altra passeggiata e poi, finalmente direzione verso la Cantina Florio. Dopo un breve discorso di presentazione del Presidente Agueci, e da un rappresentante della Florio, introdotti da **Fabrizio Carrera**, ecco un aperitivo con Baglio Florio, Tuma e Pecorino siciliano stagionato. Guidati tra le botti ci siamo diretti verso le sale, pronte ad accoglierci e a sfamarci. Appena entrati l'impatto è forte, le sale sono completamente al buio, i tavoli sono illuminati esclusivamente da una candela, a malapena si scorgono le sedie, una grande fatica per ritrovare il simpatico gruppo di italiani, compagni di viaggio toscani e romani conosciuti in pullman. Dopo pochi minuti, segno che l'appetito aveva preso il sopravvento, eravamo tutti seduti e, come per magia, ecco la luce, veicolata da una musica suonata dal vivo da una vera e propria band, gli "Ottoni Animati".



Il chiarore proveniva da alcune bancarelle addobbate come carretti siciliani, dalle quali si levano le classiche "abbanniate" che promuovono il cosiddetto "cibo da strada" palermitano: piccoli panini con la milza oppure con panelle e crocchè, ricotta fresca poi sui tavoli, calia e semenza, pane "cunsatu", alici marinate, formaggi, olive condite, sgombro sott'olio, tonno secco affumicato e altre leccornie. L'effetto scenico è notevole, anche perchè, i personaggi dietro il banco, sono vestiti con un abbigliamento tradizionale siciliano, tra questi riconosco Mimmo Rosciglione, il puparo dello zucchero, ma che ci faceva là ? Che uomo poliedrico! dietro di lui, Totò Martorana con un fornello completamente coperto da un pentolone pieno di olio bollente e dalla superficie dorata, grazie alla presenza delle numerose panelle e crocchè in corso di frittura. Il Sig. Martorana, originario di Bagheria, è uno di quei pochissimi pannellari che lavorano le panelle come una volta, a mano, una per una, come si evince dal marchetto sovraimpresso sulle fette ancora crude, in tali panelle d'autore non può mancare il prezzemolo, rarissimo da trovare in questo cibo; le crocchè non sono da meno, preparate con patate

Scritto da Maurizio Artusi
Martedì 27 Aprile 2010 00:00



fresche, condite con pepe, mentuccia e finocchio, una bontà. Infine immaginate il sapientemente fritto in un olio che non lascia tracce di tossine nel sangue una volta digerito. Le code, a questo insolito buffet, sono interminabili, ma tutti vi si sottopongono ordinati, desiderosi di scoprire questi tanti nuovi sapori. Poi è la volta di due primi piatti: un couscous, indiscutibilmente incocciato a mano, con verdure e ortaggi oppure con pesce, molto probabilmente dentice, cotto alla trapanese. Quindi si passa ai busiati freschi con un sughetto trapanese a base di pomodoro fresco, basilico, aglio e con l'aggiunta di qualche pezzetto di patata frita e salsiccia. Il profumo, grazie al basilico, e la freschezza di questi busiati risvegliano l'appetito. Purtroppo il vino non è all'altezza delle pietanze, a tovalò abbiamo infatti trovato Irmàna Bianco, un grillo, e Irmàna Rosso, un nero d'avola e frappato, che non hanno certamente soddisfatto i finissimi palati dei miei compagni di pulman e di tavolo; fortunatamente il simpatico romano della compagnia si alza e, recandosi in uno dei tavoli colmo di vini preposti alla



degustazione post-pasto, riesce magicamente a strappare una bottiglia di Duca Enrico; finalmente si beve qualcosa di serio ! Infine, si passa al dolce in un modo insolito con Peppe Giuffrè, Chef responsabile della serata. Chi non conosce il suo liveshow sulla preparazione della cassata da 18 kg davanti agli spettatori ? Ecco che ritorna la band con tamburi, sassofono, tromba, trombone, fisarmonica che, con suoni sincopati, tra il jazz e il rock, coadiuvati da due giovani ballerine, ritmano il lavoro di Peppe mentre prepara la cassatona. Gran parte dei commensali, si sono alzati in piedi per vedere e fotografare, qualcuno balla preso dall'euforia e dalla musica, Peppe continua il suo lavoro, poi accade qualcosa di strano; ai balli si unisce anche il figlio del fondatore, e attuale



presidente, del Concours Mondial de Bruxelles, **Baudouin Havaux**, il quale sembra travolto dall'atmosfera gioiosa, arrivando a festeggiare fino a raggiungere Giuffrè dietro il tavolo. A cassata terminata è d'obbligo il taglio della torta, affidato ad una signora, aiutata da Baudouin e dal padre Louis. Che soddisfazione veder partecipare in modo così caloroso, due persone che incarnano l'anima di un concorso, che ha fama di essere serio e austero. Dopo questa serata mi sono convinto che se il concorso non fosse diventato, pochi anni fa, itinerante, gli Havaux, l'anno prossimo, lo avrebbero sicuramente organizzato nuovamente a Palermo o comunque in Sicilia, ma... e se cambiassero il regolamento ?



Arrivati all'ultimo giorno, **Domenica 25**, sicuramente c'è stanchezza tra i membri della giuria, l'ora tarda del rientro del giorno prima e il lauto banchetto, ha lasciato qualche segno, cionondimeno, anche l'ultima tornata di valutazioni giunge al termine e finalmente ci si può rilassare. Il Concours ha l'abitudine di comunicare, nell'ultimo suo giorno di svolgimento, la nazione che lo accoglierà nella prossima edizione, di solito viene fatto con una cena o una festa particolare. L'anno prossimo toccherà al Lussemburgo accogliere la manifestazione e gli inviati lussemburghesi hanno voluto offrire vini e pranzo tradizionali del loro paese. Si è iniziato con un aperitivo con "Auxerrois", vini dell'omonima regione, e "Cremant", spumanti con metodo classico di regioni diverse dallo Champagne, accompagnati con un l'antipasto "Petites patés au Riesling", in sostanza delle rondelle di patè in crosta al Riesling, molto buone, rese fresche dalla gelatina che framezzava il ripieno.

Scritto da Maurizio Artusi
Martedì 27 Aprile 2010 00:00



Il pranzo si è svolto nella sala del San Paolo con servizio ai tavoli, composto da tre portate: si è iniziato con una *"Tourte chaude de viande au Pinot Blanc"*, cioè un tortino caldo di sfoglia con carne di volatile, presumo anatra, al Pinot Bianco; la seconda portata era un *"Pavè de Saumon saisi sur peau"*, in sostanza si trattava di un bel trancio di salmone fresco cotto sulla parte che ospitava la propria pelle; chiusura con il dessert *"Parfait glacé aux vendages tardives"*, un ottimo parfait alla vendemmia tardiva. Ogni piatto aveva un suo vino con cui doveva essere accompagnato, tra questi quello che più mi ha colpito è stato un Gewurtztraminer, molto profumato e piacevole; deludente invece la vendemmia tardiva che ha accompagnato il parfait, essendo abituato alle tardive siciliane, che a confronto sembrano passiti. Questa è stata la mia prima esperienza con la cucina francese, quella canonica, con grande uso di burro, che infatti si sentiva dappertutto, dalla sfoglia del tortino al porro saltato, al pavè di salmone,



fino ad arrivare al dessert. Il gusto forte di un burro particolare, sconosciuto alle nostre latitudini, ha più di una volta colpito il mio palato, abituato al fresco verde dell'olio d'oliva, mettendo a dura prova, durante la digestione, il mio povero fegato ormai da decenni abituato alla cucina mediterranea. Alla fine del pranzo, si è tenuta la cerimonia di cambio del testimone tra Agueci e il rappresentante del Lussemburgo alla quale ha partecipato pure lo Chef, autore delle pietanze di quel giorno, stranamente di origini italiane; posso garantire che, però, quel giorno ha cucinato francese. Ad ogni modo, questo pranzo, è stata un'esperienza importante per il mio palato... ho infatti trovato una serie di conferme alle tesi che ho sempre sostenuto, quelle che vedono in primo piano la cucina con cotture brevi, uso di erbe e aromi freschi, olio di oliva, carni magre, pochi ingredienti, ma di qualità, vini sinceri che non tradiscono mai, in due parole: lo stile mediterraneo. Dopo il pranzo, un breve trasferimento in pullman ha portato la compagnia a Monreale, dove abbiamo visitato il Duomo e il Chiostro, esempi



unici di architettura arabo-normanna. Per la sera, invece, ci aspettava la cena di gala a Palazzo Butera, dove siamo poi arrivati, sempre tramite il trasferimento via pullman, in perfetto orario. Nei bei saloni di questo storico palazzo di Palermo, si è tenuta la cena di gala con servizio ai tavoli a cura di uno dei catering di fiducia del palazzo stesso, in questo caso Pupi Inglese. L'accoglienza degli invitati è stata affidata agli antipasti, costituiti da piccole frittiture di palline patate-formaggio, verdure, panelline e da piccole tartine con mousse al tartufo e al pomodoro secco. L'aperitivo preferito per accompagnare le frittiture, è stato l'Almerita Rosè di Tasca d'Almerita, uno spumante metodo classico millesimato. Successivamente, abbiamo preso posto negli accoglienti saloni del palazzo, dove ci è stata servita la prima portata: una *"Millefoglie di pasta fresca con melanzane, pomodoro, basilico e fonduta di ragusano"*, praticamente una riedizione della... pasta alla norma, molto piacevole, dal gusto equilibrato, ottima la fonduta al ragusano e perfetta la frittura, sempre critica, delle melanzane; con il secondo piatto, secondo me, si è raggiunta l'eccellenza, si trattava di una *"Ruota di pesce spada in salsa di capperi di Pantelleria e ciliegino candito al peperoncino"*, ruota nel senso che, un considerevole pezzo di pesce era stato portato in sala e il cameriere ne tagliava, di volta in volta, un trancio a persona.



Scritto da Maurizio Artusi
Martedì 27 Aprile 2010 00:00



Su questa portata mi dovrò dilungare un pò, in quanto non capita spesso di raggiungere dei livelli simili per una pietanza, soprattutto in un catering: essa è l'espressione massima della mia già citata filosofia di cucina, cioè perfezione nelle cotture e semplicità dei condimenti, raccordate dalla qualità degli ingredienti; il pesce spada era stato tagliato in fette molto spesse, almeno 2 centimetri, e cucinato intero in ruote veramente enormi, la cottura sarà stata critica perchè con questi spessori è facile fare seccare la parte esterna oppure far rimanere cruda la parte interna, probabilmente è stata utilizzata una tecnica a media temperatura con tempi lunghi. Il condimento, costituito dalla salsa ai capperi di Pantelleria, lasciava indovinare anche il prezzemolo e la menta, che hanno superbamente insaporito l'orgoglioso olio di oliva extravergine che ne costituiva la base; l'interno della fetta era stranamente sapido, inconsueto per uno spessore del genere, ma giustificabile, inutile dirlo, dalla estrema freschezza e dal sapore del pesce in questione. Il ciliegino candito era sublime, la leggera essiccazione ne aveva ridotto il fastidioso solito liquido che si disperde imbrattando i piatti senza nessun apporto gustativo alla pietanza, in questo caso il gusto pieno e la leggera acidità hanno pulito ogni singolo boccone di pesce, direi un contorno



perfetto. Sarà per tutti questi motivi per ne avrò preso 4 porzioni ? La terza portata, dal mare ci ha riportati sulla terra, infatti si trattava della *"Vitellina al forno al nero d'Avola"* con contorno di *"Flan di verdure"*; capisco che è difficile riuscire ad eguagliare le emozioni gustative generate dal precedente pesce spada, ma con questo piatto non ci sono andato molto d'accordo. Nonostante le fettine fossero sottili e coperte dalla salsetta al nero d'Avola risultavano stoppose e insapori all'interno, la salsa non riusciva a condirle. Il flan di verdure era già meglio, con una base di purea di patate, era molto ben riempito con verdure che però non sono riuscito a identificare. Per poter rinfrescare e pulire per bene delle bocche, che ormai anelavano solo il dolce, quale scelta migliore di un semifreddo alla frutta ? Ed ecco che infatti che nei saloni entra il *"Semifreddo di fragola con fragoline e croccante alle mandorle e pistacchi con panna"*. Questo parente freddo del dolce era veramente spettacolare, assolutamente all'altezza del pesce spada, ottimamente bilanciato negli zuccheri, accompagnava, con la sua freschezza alla fragola, il croccantissimo piccolo panierino con fiocchetto di panna.



I vini bevuti erano tra i migliori che abbiamo in Sicilia, c'era infatti una vera e propria carta dei vini, tutti disponibili a bicchiere, ogni commensale poteva singolarmente scegliere ciò che più preferiva con questa o quella pietanza. Io ho bevuto, in sequenza sui vari piatti, Raja di Gorgi Tondi, Coste all'ombra di Maurigi, Terre della Baronia Rosso di Milazzo, Ficiligno di Baglio di Pianetto, Don Pietro bianco di Spadafora, Obli di Enza La Fauci, Santa Cecilia di Planeta, Rosso del Conte di Tasca d'Almerita, Maria Costanza Rosso di Milazzo, Ben Ryé di Donnafugata e Malvasia delle Lipari Passito DOC di Garavaglio; tra questi, quelli che più hanno colpito per complessità di profumi il mio naso e il mio palato sono stati il Raja, il Coste all'ombra, l'Obli ma soprattutto la spettacolare Malvasia di Garavaglio. Una cena del genere non poteva terminare con un dolce qualunque, ci voleva quindi un pasticcere d'eccellenza, infatti, una volta ritornato in terrazza per il dessert, ho trovato qualcosa di ben conosciuto: le mousse, le micro cassatine e i cioccolattini del Maestro Pasticciere Salvatore Cappello, una delle migliori espressioni della pasticceria palermitana. La serata in terrazza, oltre alla vista sopra le "Mura delle Cattive", dava anche sul Foro Italico e quindi sul mare, il tutto era allietato da un complesso acustico con strumenti classici completo di cantante, dalla voce quasi baritonale, e da due ballerini, agghindati come una coppia di sposi, che hanno brevemente ballato, trascinando con essi alcuni membri del meravigliato pubblico.

Questa è stata la cena, quella conclusiva, dove si sono sentite le parole di apprezzamento del Presidente del Concours, Baudouin Havaux, dirette al presente Presidente dell'IRVV Leonardo Agueci e al suo vice, Giancarlo Conte. Un momento di riconoscimento doveroso per gli enti, pubblici e per le aziende private incaricate, che hanno organizzato la manifestazione. Infatti, durante tutti e 4 i giorni del concorso, l'organizzazione locale ha soddisfatto



in pieno le aspettative dei francesi in puntualità, bontà dei buffet e qualità dell'aspetto turistico. Io stesso, essendo praticamente stato per tutto il tempo insieme alla compagnia, posso testimoniare l'orgoglio provato nell'essere palermitano. Buono l'impegno profuso dai ragazzi della scuola alberghiera IPSSAR Paolo Borsellino di Pallavicino, guidati dal Prof. **Salvatore Garbo**, il quale si è prodigato in mille maniere, affinché le responsabilità affidategli fossero ben riposte. L'ex deposito locomotive, sede che poteva sembrare inadatta, una volta estesa con un tendone che ne ha praticamente raddoppiato la superficie coperta, è risultata essere in perfetta sintonia con le esigenze del concorso; unico neo, l'indispensabile condizionamento d'aria, che ha abbassato la temperatura delle due sale adibite ai giudizi, ma che ha anche creato delle correnti d'aria, le quali hanno disturbato l'olfatto dei degustatori. Altro neo, non imputabile a nessuno, in questo caso, sono state le condizioni metereologiche, il cielo piovoso o coperto, tranne che nell'ultimo giorno, non ha fatto "abbronzare" nessun ospite. Concludendo, un successo unanime per Palermo, dove si è saputo organizzare e dare il supporto adeguato ad un Concorso Mondiale che ci ha realmente reso città europea.

Bibliografia e riferimenti:

Risultati del Concorso Mondiale: www.concoursmondial.com/resultats.html

Foto della manifestazione