Carini in...pasta, tra pizza e piatti di Accademia

Scritto da Maurizio Artusi
Giovedì 12 Settembre 2013 17:08

La scorso **8 Settembre 2013**, a **Carini**, nota cittadina di circa 37.000 situata a pochi chilometri da **Palermo**, si è svolta una vera e propria kermesse gastronomica multidisciplinare. Durante la manifestazione non c'è stato un vero protagonista, ma tutti hanno collaborato alla buona riuscita di ogni singolo evento.

Guida degli eventi della giornata è stata l'**Accademia della Cucina Siciliana** il cui attuale Presidente, **Aurelio Garonna**, con l'aiuto di **Rosy Basile**, **Alessio Lo Presti**, **Vincenzo Mineo**, **Leo Palma**, **Vincenzo Siragusa**, **Massimo Sorrentino**, **Francesco Vitale** e tutti i maestri di arte bianca e pizzaioli di **Palermo** intervenuti, è riuscito ottimamente ad organizzare e coordinare le varie discipline oggetto della manifestazione.

La mattinata è iniziata alle ore 10 in piazza, con l'eccezionale sfondo del **Duomo di Carini** ed alla presenza del Sindaco **Giuseppe Agrusa** e dell'Assessore alle Attività Produttive **Monia Arizzi**, con un concorso tra pizzaioli, ma aperto a tutti i professionisti del settore che si sono cimentati nella realizzazione di una ipotetica Pizza della Baronessa di Carini. La giuria ha valutato ben 12 preparazioni, tutte realizzate da pizzaioli di **Palermo** e provincia, essa era composta da **Nicolò Cisarò, Giuseppe D'Angelo, Sergio Furco, Pino Ganci, Vincenzo Mineo, Daniele Vaccarella, Gabriella Vaccaro**, ma anche con la mia partecipazione, sicuramente grazie al lavoro svolto in questi ultimi mesi con la rubrica Pizza buona si può. Mi sono quindi ritrovato giurato, accanto a due maestri pizzaioli come **D'Angelo e Vaccarella**, ma anche con un Maestro e tecnico della panificazione come **Pino Ganci**.

Circa la metà delle pizze presentate era stata preparata con la tecnica della maturazione, a volte anche di 100 ore, altre invece con la lievitazione tradizionale. I vincitori sono stati i seguenti:

1. Raffaele Borrelli
2. Pietro D'Angelo
3. Pietro Scarpinato

Ecco però la mia personale classifica: ho gradito molto la pizza di **Pietro D'Angelo**, con ben 4 farine molite a pietra nell'impasto; l'originalissimo condimento a base di pollo al curry, ottimamente realizzato da **Jerry Passantino**; ed infine il semplice, apparentemente banale, ma difficile da bilanciare nei sapori e nel gusto, condimento di **Rosario Terzo**, in cui egli ha raggiunto una buona perfezione, purtroppo però senza aver effettuato maturazione dell'impasto. Il concorso si è concluso con un'esibizione di freestyle dei **Pizzaioli Acrobati**, che ha coinvolto **Aurelio Garonna,** e persino l'Assessore **Arizzi**, terminata con la realizzazione di una pizza di ben 3,8 metri di diametro.

Nel primo pomeriggio, un'altra giuria composta da **Francesco Ciulla**, **Sergio Furco**, **Terry Licata** e di nuovo **Maurizio Artusi**, si è spostata presso la vicina **Villa Dominici**, struttura messa a disposizione dell'**Accademia** dai suoi proprietari, **Angela Randazzo** e **Vincenzo Giambanco**, al fine di permettere lo

svolgimento di un'altra gara, stavolta tra chef quasi tutti membri dell'associazione. Accolti da **Vincenzo Giambanco** e dal dal Maitre **Agostino Conigliaro**, con dovizia di particolari ci è stata descritto ambiente e territorio del **Fondo Dominici**. Esso risale ad alcuni secoli fa, ma solo nella seconda metà dell'800 fu trasformata in residenza signorile, grazie alla costruzione dell'attuale villa da parte del Cavaliere **Antonino Franco**, proprietario dell'epoca. Oggi, una parte della residenza è stata trasformata in suggestivi locali per ricevimenti, con il punto forte di avere una cucina interna affidata alle cure di **Massimo Sorrentino,** potendo così svincolarsi dalle limitazioni che a volte il catering impone. Accanto alla villa, nei circa 90.000 metri quadrati del fondo, il **Limone di Carini**, anni fa estirpato perchè non più redditizio, regna sovrano e **Vincenzo Gambanco** continua imperterrito nella sua coltivazione, oggi egli è addirittura pronto alla certificazione biologica. Le varietà di limone autoctone del territorio di **Carini**, una volta zona di produzione eletta e proficua, sono principalmente due: il **Femminello** e il **Monachello**, agrumi che, per caratteristiche organolettiche e complessità di profumazione, non hanno nessuna correlazione con le economiche e scadenti produzioni del sud-america che di recente hanno invaso il mercato italiano, **Sicilia** compresa!

Gli chef partecipanti alla gara sono stati i seguenti: **Aurelio Garonna, Aurelio Invernale, Alessio Lo Presti, Giusy Palizzotto, Massimo Sorrentino, Francesco Vitale**. Ottime le performace in cucina con il tema del concorso: i maccarruna della **Baronessa di Carini**, dei quali sembra fosse molto ghiotta, soprattutto se presentati con un condimento dal gusto deciso. Questa pasta artigianale, tipica di **Carini**, ricorda solo apparentemente le busiate: anch'essa viene preparato con semola rimacinata di grano duro siciliano e tramite l'ausilio di un "buso", ma a differenza delle sorelle trapanesi, che assumono una forma ad elica, i maccarruna sono dei veri e propri bucatini. Tra i piatti mi ha colpito molto l'elaborato di **Aurelio Invernale**, dei maccarruna con filetto di orata dai sapori puliti, bilanciati e con cotture perfette, di solito preparato con il **Pesce Asinello**, che viene pescato solo nel golfo di **Carini**, ma in questa occasione sostituito per stagionalità con l'orata.

Questa è stata la classifica finale:

1. Aurelio Invernale
2. Massimo Sorrentino
3. Francesco Vitale

Il tardo pomeriggio ha visto protagonista il **Castello della Baronessa di Carini**, risalente all'epoca arabo-normanna, situato all'interno del paese e reso fruibile dai cittadini solo da pochi anni. Un convegno sui temi della giornata, svoltosi nella sala principale del castello, è stato anche un'importante occasione per discutere con **Nino Sutera**, Presidente **De.Co. Sicilia** e **Giuseppe Bivona**, Presidente della **LURSS** (Libera Università Rurale Saper e Sapor Onlus) di Denominazione Comunale, riconoscimento identitario di un territorio, oggi valido strumento nelle mani delle amministrazioni locali. Hanno partecipato anche **Garonna**, **Arizzi**, **Agrusa** ed il giornalista **Ambrogio Conigliaro**, direttore della testata carinese **Il Vespro**.

La serata si è conclusa con le degustazioni di prodotti tipici locali cucinati dai soci dell'**Accademia** e da un fragrante pane, appena sfornato, preparato da **Pino Ganci** con un blend di farine molite a pietra, tra le quali **Tumminia** e **Russello**, prodotte e offerte dai **Molini del Ponte** di **Filippo Drago**. In chiusura, si è infine svolta la premiazione dei vincitori dei due concorsi ed il conferimento dei riconoscimenti di rito a coloro che hanno

partecipato a vario titolo alla realizzazione della manifestazione.

La giornata di eventi è stata resa possibile grazie alla disponibilità dell'amministrazione locale, ma soprattutto dei soci dell'**Accademia della Cucina Siciliana** ed i pizzaioli di **Palermo** che si sono messi a disposizione e, ovviamente, come sempre accade in questi casi, degli immancabili sponsor: **Fior di Pasta** di **Cinisi**, **Cantina Fattorie Azzolino** di **Camporeale** , **Conserva i Colori** di **Menfi**, **Alimentari Mineo** di **Palermo**, **Gamma Servizi** di **Palermo** , **Guidera Forni** di **Palermo** e **Villa Dominici** di **Carini**.

moocasa_albumid=5921419397876166081