

Due laboratori di Tempuricapuna

Scritto da Maurizio Artusi

Lunedì 20 Settembre 2010 17:15



Sabato 18 Settembre, trovandomi a passare da **San Vito Lo Capo**, non ho resistito alla tentazione di andare a trovare i ragazzi della Feedback impegnati nell'organizzazione di Tempuricapuna, una manifestazione di promozione del pesce azzurro che ormai da alcuni anni introduce, precedendo di una settimana, il più grande e importante Couscous Fest. Sono riuscito a fare ben due laboratori, a cavallo dell'ora di pranzo, con due chef della zona: **Katia Abrignani** del ristorante sanvitese **Gnà Sara** e **Gianni Zichichi**, titolare del ristorante **Nannì** di Erice, anch'esso impegnato, nel periodo estivo, con un locale a San Vito.



La **prima degustazione** ha visto protagonista la **palamita**, pesce azzurro considerato lontano cugino del tonno, via di mezzo tra quest'ultimo e lo sgombro, è stato utilizzato da Katia Abrignani per realizzare un'ottima caponata. La melanzana è stata sostituita dalla mela verde, poi il solito agrodolce, cipolle, mandorle crude e dei tocchetti di palamita fritti in modo perfetto. Semplice ma un pò laborioso da realizzare, dai sapori puliti, anche se, secondo me, l'aceto copriva un pò gli altri profumi e sapori, un agrodolce più leggero avrebbe valorizzato meglio gli ingredienti. Durante la degustazione, condotta da **Laura Ravaioli**, chef televisiva, si sono succeduti anche **Ninni Ravazza**, grande esperto del mare trapanese e **Giacomo Pappalardo**, Assessore alla pesca del Comune di San Vito. Il vino abbinato è stato il **Grecanico di Mandrarossa** forse con un pò troppa acidità per i miei gusti.



Dopo una breve pausa ecco arrivare il momento di un pesce azzurro a me molto caro: la **spatola**. La **seconda degustazione** ha visto protagonista il giovanissimo chef **Gianni Zichichi** che ha preparato un involtino di spatola con una farcia di pancarrè, zesta e succo d'arancia, pinoli tostati, uva passa e cipolla soffritta. Semplice e di effetto si è rivelato un'ottima esperienza gustativa grazie anche al Fiano di Mandrarossa che, con la sua morbidezza e sapidità, ha accompagnato degnamente il piatto. Anche questo laboratorio è stato condotto da **Laura Ravaioli** coadiuvata da **Ninni Ravazza**, dal Sindaco **Matteo Rizzo** e dall'Assessore al Turismo **Paolo Graziano**, entrambe del Comune di San Vito.

{moocasa url="http://picasaweb.google.com/data/feed/base/user/maurizio.artusi/albumid/5518510109615067185?alt=rss&kind=photo&hl=it"}