

Sicilia continente gastronomico

Scritto da Maurizio Artusi

Venerdì 25 Novembre 2016 08:12



Nel settore vitivinicolo, è ormai prassi comune attribuire alla **Sicilia** le peculiarità di continente grazie alle innumerevoli varietà autoctone e pedoclimatiche che caratterizzano i vini dell'isola, lo stesso concetto, ma stavolta riferito alla sua ricchezza gastronomica, è stato rievocato da **Le Soste di Ulisse**, associazione che raggruppa le migliori aziende siciliane attive nella ristorazione e nell'ospitalità, che lo ha impiegato nella manifestazione dal titolo "**Sicilia continente gastronomico**", svoltasi il **20 e 21 Novembre 2016** presso il **Grand Hotel Villa Igiea di Palermo**.

Le Soste di Ulisse, nata nel 2002 dall'intuito di un "manipolo" di attenti alla qualità capeggiati da **Enrico Briguglio**, ha come obiettivo la valorizzazione e la promozione del patrimonio eno-gastronomico, artistico, culturale e paesaggistico siciliano, dopo la recente scomparsa di **Briguglio** essa è passata sotto la guida del **Ciccio Sultano**, chef e patron del **Duomo di Ragusa**, il quale ha rafforzato la strada della comunicazione e divulgazione degli obiettivi delle **Soste**, anche allargando le fila dei soci, ma sempre rispettando la direttiva principale che stabilisce l'eccellenza dei suoi membri. Sono sicuramente di aiuto al nuovo presidente, in qualità di "ambasciatori all'estero", ben sette chef, grandi nomi della ristorazione italiana del calibro di: **Massimiliano Alajmo, Massimo Bottura, Heinz Beck, Gennaro Esposito, Peppe Giacomazza, Nino Graziano e Davide Scabin** che da tempo sostengono l'associazione.

Gli eventi principali dei due giorni sono stati rappresentati dalla cena di **Domenica 20** e il convegno di **Lunedì 21**, durante quest'ultimo tra i relatori c'era anche **Massimo Bottura**, chef tre stelle **Michelin** e patron dell'**Osteria Francescana di Modena** che nel 2016 ha ricevuto il prestigioso riconoscimento di miglior ristorante al mondo (1st Best Restaurant in the World), star molto attesa dal folto gruppo di curiosi e giornalisti che hanno assistito al convegno.



Rispettando l'ordine cronologico degli eventi, comincerò a parlarvi della cena di gala, dopo aver partecipato ad un banchetto così importante, con così tanti stellati o comunque grandi professionisti della cucina, cercherò di descrivervi al meglio non solo i piatti che ho assaggiato, ma spero anche l'atmosfera che attorno ad essi aleggiava. I prestigiosi saloni di Villa Igiea sono stati affollati da ben 500 ospiti circa, tra pubblico pagante e giornalisti, per un evento incentrato sulle relazioni pubbliche e un po' meno sul cibo, infatti, chi come me sperava nell'occasione per approfondire chef e piatti è rimasto deluso, soffermarsi e approfondire era infatti molto difficile a causa dell'organizzazione a buffet, del numero elevato di ospiti e spesso anche a causa dell'assenza degli chef titolari dietro le singole postazioni preparate per l'occasione. Pertanto, citerò i piatti secondo l'elenco ufficiale e cercherò di commentare, tra quelli che sono riuscito ad assaggiare, ciò che mi ha colpito di più, quindi dimenticatevi il mio solito dettaglio su profumi e sapori.

Hycesia - Gaetano Nani

Tartara di tonno ai profumi eoliani

Bye Bye Blues - Patrizia Di Benedetto

Fish burger sandwich

Nangalarruni - Peppe Carollo

Cartoccio di funghi all'olio di basilico, mandorle e piacentino

Signum - Martina Caruso

Sicilia continente gastronomico

Scritto da Maurizio Artusi
Venerdì 25 Novembre 2016 08:12

Bagna cauda di ricci

Donna Carmela - Andrea Macca

Tartare d'asina cotta cruda, con insalata di cavolo di Acireale e latte di tigre

Antica Filanda - Salvatore Campisi

Cappuccino di funghi porcini

Il Cappero del Therasia Resort - Giuseppe Biuso

Un'altra caponata

Al Fogher - Angelo Treno

Pasticcio di carne con le lenticchie nere

Locanda Don Serafino - Vincenzo Candiano

L'uovo in salsa di pomodoro

Don Camillo - Giovanni Guarneri

Ai ricordi di Bobbia

Il Bavaglino - Giuseppe Costa

Arancino di cuscus con spuma di pomodoro

Cuvée du Jour c/o Grand Hotel Villa Igiea - Carmelo Trentacosti

Lasagnetta di ortiche con le sarde, finocchietto selvatico e crumble di pane di tumminia

Crocifisso - Marco Baglieri

Ombrina, carciofo e la sua mollica

Capitolo Primo Realais Briuccia - Damiano Ferraro

Gnocchi di ricotta alla crema di piselli secchi, polvere di limone, pepe nero, gambero rosso

Gagini Restaurant - Gioacchino Gaglio

Tagliatella di calamaro con spuma di patate alla mandorla di Noto e polvere d'alga

Semifreddo - Mulinazzo - Nino Graziano

Minestra di aragoste con spaghetti spezzati

Principe Cerami San Domenico Palace Hotel - Massimo Mantarro

Mezzi paccheri vicidomini con salsiccia al ceppo, cavoli lessi e nocciole dell'Etna

I Pupi - Tony Lo Coco

Caramelle con broccoli alla "paolina", acqua di cozze alla brace, gambero cuore e tartufo siciliano

Serisso 47 - Gaetano Basiricò

Cuscus con zuppa di pesce

Sicilia continente gastronomico

Scritto da Maurizio Artusi
Venerdì 25 Novembre 2016 08:12

Osteria dei Vespri - Alberto Rizzo
Petali, salsiccia di suino nero, vongole e cavoli "nostri"

Duomo - Ciccio Sultano
Matriciana di seppia
Polpette di carne di manzo di "Giuseppe Grasso"

La Fenice c/o Villa Carlotta Hotel - Claudio Ruta
Bocconcini di vitello cotti e crudi in salsa di bottarga di tonno

Fattoria delle Torri - Peppe Barone
Guancia di manzo sui Monti Iblei

Capofaro - Ludovico De Vivo
E' tempo di vendemmia

Foresteria Planeta - Angelo Pumilia
Croccante di spatola con salsa di mele e colatura di alici al mandarino

La Madia - Pino Cuttaia
Capocollo di maialino nero, glassato al sugo della domenica

Shalai - Giovanni Santoro
Stracotto di vitellina al mosto d'uva di nerello mascalese

Antica Dolceria Bonajuto - Salvatore Giannone
Cannolo Bonajuto, cioccolato di Modica al profumo di gelsomino

Duomo - Ciccio Sultano
O bbabbà

Pasticceria Cappello - Salvatore e Giovanni Cappello
Cassata siciliana
Mousse Arabica in versione al piatto

Pizza e Putia - Ron Garofalo
Pizze varie

Quello qui sopra è quindi l'elenco ufficiale dei trenta chef + un pizzaiolo che hanno partecipato alla kermesse scegliendo quasi tutti piatti facilmente gestibili, infatti l'assemblaggio veniva realizzato al momento, come in gigantesco cooking show. Tra quello che ho assaggiato devo assolutamente ricordare alcuni dei piatti che mi hanno particolarmente impressionato.



Il "**Crocante di spatola con salsa di mele e colatura di alici al mandarino**" di **Angelo Pumilia**, è quello che ha scosso di più i miei sensi, in esso alcuni strati di pesce erano stati avvolti da un sottilissimo impasto fritto, la croccantezza perfetta e il gusto potente del pesce azzurro hanno dato vita ad una nuova e originale interpretazione del "fish and chips", anche se forse la cialda esterna neanche era di patata, l'insieme comunque risultava rustico e gustoso, ma soprattutto facile da consumare in piedi tra la folla, meglio di uno street food!



Come già detto, da quasi tutti gli chef era stata operata una scelta di semplicità di ricette per agevolare la gestibilità dell'assemblaggio, ma **Claudio Ruta**, avendo preparato prima i suoi ingredienti, probabilmente è stato tra coloro che si sono voluti complicare la vita. Il suo "**Bocconcini di vitello cotti e crudi in salsa di bottarga di tonno**" era composto da una tartare e da una piccola mattonella stratificata con cipolla, bottarga e vitello cotto a bassa temperatura ottenendo così un interessante risultato.



Anche **Gioacchino Gaglio** si è lasciato trasportare, come è suo solito, verso l'obiettivo di stupire l'ospite, riuscendoci alla grande. La sua "**Tagliatella di calamaro con spuma di patate alla mandorla di Noto e polvere d'alga**" poteva sembrare troppo delicata, ma dietro l'apparenza celava una marcata struttura e una grande tecnica impiegata nella preparazione degli ingredienti, insomma, in un unico boccone c'era il mare, l'intelligente abbinamento, l'ottima presentazione e il gusto al palato.



Sul fronte della tradizione rispettata al massimo, senza nessuna rivisitazione particolare, secondo me ha spiccato **Gaetano Basiricò** con uno dei più perfetti "**Cuscus con zuppa di pesce**" possibili, semplice ed efficace, in cui il cuscus era stato inequivocabilmente "incocciato" a mano ed il pesce profumava di mare, nulla di complicato, ma difficile da trovare, **Basiricò** lo ha fatto!



Chi ha i capelli bianchi come i miei, ricorderà sicuramente una vecchia pubblicità televisiva che recitava: "**per una parete grande ci vuole un pennello grande**", parafrasandola, potrei dire: "**per una grande cena ci vuole un grande dessert**". In questa difficile opera ci è venuto d'aiuto la **Pasticceria Cappello**, inusualmente rappresentata contemporaneamente dal Maestro **Salvatore** e dal figlio **Giovanni**, infatti è alquanto difficile incontrarli insieme negli eventi per ovvi motivi di impegni. Su questo sito web, la mia affermazione "**un pasticciere può fare lo chef ma non può fare il pasticciere**" sta diventando un vero tormentone, infatti i furbetti delle **Soste di Ulisse**, hanno messo dentro l'associazione e quindi nella serata, anche la **Pasticceria Cappello** che per l'occasione ha presentato con un dessert al piatto particolarmente elaborato, nonchè difficile e di lunga preparazione in laboratorio. In tanti conoscono i **Cappello** per aver contribuito alla diffusione delle mousses in **Sicilia** tramite la conosciutissima **Setteveli**, il dolce di **Biasetto**, **Mannori** e **Beduschi** che vinse la coppa del mondo nel 1997, ma il vero simbolo di questa famiglia di pasticceri non è un'un'idea degli altri, seppur ben eseguita e rivisitata, bensì **l'Arabica**, un'altra mousse che invece affonda le sue radici nel caffè alla turca preparato negli anni 50 da mamma ^{Assunta} in quella che era solo una latteria e che oggi, ^{Salvatore Cappello}, ha riassunto in quattro gusti apparentemente contrastanti tra di loro, ma che al palato si fondono come in un armonico concerto di sapori. Non è facile riuscire a far parlare tra di loro il cioccolato, il caffè, il limone ed il cardamomo, ^{l'Arabica} è infatti la testimonianza di un delicatissimo equilibrio dolciario di infusioni, profumi e sapori sapientemente abbinati, ma soprattutto molto ben dosati e per la serata in questione, rivisitati per la presentazione al piatto e quindi serviti con un pandispagna alle mandorle e una chenelle di gelato al pistacchio.



La serata è stata anche una buona occasione per presentare il film documentario "**Terra Madre**" di **Pucci Scafidi**, fortemente voluto e prodotto dalla **Fondazione Dragotto**, ma anche di presentare l'iniziativa delle **Soste di Ulisse** a favore dei terremotati del centro Italia, grazie alla quale ogni cliente dei ristoranti e degli hotel associati devolgerà 1 euro, a cui se ne aggiungerà un altro dai proventi delle aziende stesse.

La cena si è chiusa con lo "**Slow Smoking**" di **Federico Marino** dell'omonima tabaccheria palermitana, che ha sfoderato **l'Italico**, un sigaro italiano dell'azienda **Mosi** di **Treviso**, ma anche il suo **FM nicaraguense**, entrambi molto apprezzati dal Sindaco di Palermo **Leoluca Orlando** e dall'Assessore Regionale alle Politiche Agricole **Antonello Cracolici**, in visita all'evento. La serata si è chiusa con discoteca all'aperto, cocktail e qualche VIP, in perfetto stile mondano.



Lunedì 21 si è aperto con il tanto atteso convegno che ha preso il titolo dalla manifestazione "**Sicilia continente gastronomico**", ma con il sotto tema "**La profondità della storia, la modernità dei gusti, l'innovazione dei servizi**". I relatori invitati per l'occasione erano: **Simonetta Agnello Hornby**, scrittrice e avvocato inglese di origini siciliane, **Massimo Bottura**, chef vincitore del The World's 50 Best Chefs 2016 come primo ristorante al mondo, **Luca Gardini**, miglior sommelier del mondo 2010, **Paolo Inglese**, professore ordinario presso il Dipartimento di Scienze Agrarie dell'Università degli Studi di Palermo, Vincenzo Russo, docente del Centro di Ricerca di neuromarketing Behavior and Brain Lab IULM di Milano ed infine **Ciccio Sultano**, chef e Presidente de **Le Soste di Ulisse**. Gli interventi sono stati coordinati dal giornalista **Carlo Ottaviano**. La sala gremita di pubblico ospitava anche altri noti chef, siciliani e non, oltre alla già citata star **Massimo Bottura** erano presenti anche **Davide Scabin** e **Heinz Beck**, tutti e tre ambasciatori de **Le Soste di Ulisse**.



Durante gli interventi, più che di ristorazione si è parlato di **Sicilia** e di "ricette" per farla decollare economicamente, colui che ha colpito nel vivo è però stato proprio l'ospite d'onore **Massimo Bottura** il quale, quasi indispettito, ha quasi subito dato del "pigro" a **Sultano** e a tutti noi siciliani poichè non riusciamo a far conoscere in modo esauriente i nostri prodotti fuori dalla regione, secondo **Bottura** essi si promuovono da soli, basterebbe farli assaggiare. In sostanza, non si è detto nulla di nuovo, io stesso da molti anni sono convinto che bisogna spiegare e far assaggiare i nostri prodotti ai consumatori per farli acquistare, ciò lo concretizzo da anni nei mie eventi di promozione, purtroppo il concetto di "comunicazione" in noi siciliani è assolutamente deficitario e proprio per questo esso è il terzo punto delle mie tre C: Cooperazione, Certificazione e Comunicazione. Di ciò ho parlato e scritto in ogni occasione mi si presentasse, secondo me questi sono tre argomenti chiave per lo sviluppo dell'agroalimentare siciliano che purtroppo sull'isola non abbondano, per fortuna ci sono anche degli esempi virtuosi che le applicano tutti i giorni, come ad esempio il **Consorzio di Tutela dell'Arancia di Ribera**, piuttosto che in scala più piccola il **Consorzio di Tutela della Vastedda del Belice**. Anche tutti gli altri interventi hanno sempre avuto come sfondo lo sviluppo della **Sicilia**, Luca Gardini ha esortato a smetterla di paragonare o confrontare i nostri vini a quelli dei territori stranieri, per lui oggi la Sicilia è Sicilia. Paolo Inglese ha presentato il nuovo corso di laurea STAL in scienze ed enogastronomia siciliana del quale erano presenti in sala un buon numero di studenti, invitando le aziende a scommettere sui giovani, importante risorsa che può incidere favorevolmente sullo sviluppo economico della regione. E' stato altresì interessante sapere che gli alunni dei master di Vincenzo Russo vengano addestrati per riuscire a suscitare quelle immediate emozioni che poi generano l'impulso di acquistare un prodotto, a volte anche solo guardandone l'etichetta, aspetto più sopraffino di quella che si potrebbe definire come arte del marketing. Sull'argomento **Sicilia** si sono innestati anche gli interventi di **Enzo Vizzari**, Direttore della guida ristoranti dell'**Espresso** e **Paolo Marchi**, ideatore di "**Identità Golose**", in particolare **Vizzari** ha esortato **Sultano** a non fermarsi a questa manifestazione in **Sicilia**, ma di "esportarla" fuori regione, consigliando una tappa a **Milano**, certo, se poi anche il Direttore prestasse la sua collaborazione, sono sicuro che si arriverebbe ad un successo ancora più grande! Di **Sicilia** e siciliani hanno infine parlato anche gli chef stellati Davide Scabin e Heinz Beck, quest'ultimo tra l'altro, per chi non lo sapesse, ha addirittura sposato una palermitana!

Dopo il convegno mattutino si è tenuto un pranzo a buffet, stavolta distribuito negli spazi esterni di **Villa Igiea** e incentrato sullo street food siciliano interpretato dagli chef delle **Soste**, qui di seguito eccovi l'elenco dei piatti.

Gagini Restaurant - Gioacchino Gaglio
Quarume

Il Bavaglino - Giuseppe Costa
Pane e panelle

La Madia - Pino Cuttaia
Muffuleftu e pisci all'uogliu

Shalai - Rosario Pennisi
Frittole di maiale nero di Sicilia

Capitolo Primo Realais Briuccia - Damiano Ferraro
Crocchetta di baccalà: aspettando il Natale

I Pupi - Tony Lo Coco
Panino "ca meusa"

Sicilia continente gastronomico

Scritto da Maurizio Artusi

Venerdì 25 Novembre 2016 08:12

Il Capperò del Therasia Resort - Giuseppe Biuso

Ogni riccio un capriccio: riccio, ricciola e riccia

Serisso 47 - Gaetano Basiricò

Pizza a taglio

Capofaro - Ludovico De Vivo

Kebab eoliano

Cuvée du Jour c/o Grand Hotel Villa Igiea - Carmelo Trentacosti

Ricotta e tuma

Duomo - Ciccio Sultano

Scaccia ragusana

La Fenice c/o Villa Carlotta Hotel - Claudio Ruta

Maialino nero siciliano affumicato con soffie di pecorino e mostarda di cipolle di Giarratana

La Foresteria Planeta - Angelo Pumilia

Arancina di casa Planeta

Crocifisso - Marco Baglieri

Purpetta di patate

Don Camillo - Giovanni Guarneri

Frittelle

Pasticceria Cappello - Salvatore e Giovanni Cappello

Sfincia di San Giuseppe con cremoso di pistacchio e ricotta

Antica Dolceria Bonajuto - Salvatore Giannone

Liccumia Bonajuto

Nangalarruni - Peppe Carollo

Polpettone di carne, funghi e pecorino

Pizza e Putia - Ron Garofalo

Sfincione

Al Fogher - Angelo Treno

Ditali rigati con ceci pascià, ricotta e briciole di ritunno

Pasticceria Delizia - Pino e Mauro Lo Faso

Buccellato di Bolognetta

Il Gelatone - Peppe Cuti insieme a Nicola Netti

Il gelato preparato con azoto liquido

Gli ospiti hanno quindi potuto gustare ben 22 versioni di tipicità da strada e non, comprensive anche di caldarroste appena cotte, che hanno rappresentato un'infinità di sfaccettature dello street food siciliano, difficili da attribuire tutte ad una sola regione di provenienza!



Assolutamente da citare è secondo me la straordinaria "**Purpetta di patate**" di **Marco Baglieri**, semplice e perfettamente eseguita, di essa mi ha catturato la sottilissima sfoglia esterna croccante, costituita dalla patata stessa, e la maionese all'aglio e aceto di mele che la fissava al piatto, considerando i suoi ingredienti si potrebbe pensare a dei sapori forti e invasivi, mentre invece era un trionfo di delicato equilibrio.



Ovviamente non poteva mancare il momento della pizza, sia durante la serata di gala che al pranzo, il forno trasportabile di **Ron Garofalo** ha infatti sfornato spugnose delizie dall'aspetto e consistenza molto napoletani. In particolare, ho assaggiato una personalissima rielaborazione a barchetta dello sfincione palermitano preparato con i bordi ripieni di tuma e il classico condimento a base di salsa di pomodoro e cipolla nel centro, molto convincente!



Infine, chicca tra i dolci della giornata, ho reincontrato un prodotto tipico che affonda le radici a **Bolognetta**, paese alle porte di **Palermo**, la cui antica ricetta viene oggi proposta solo dalla **Pasticceria Delizia** della famiglia **Lo Faso**. Per l'occasione **Pino** ed in figlio **Mauro** hanno lasciato in laboratorio i loro dolci più elaborati al fine di rappresentare degnamente un territorio. Diverso nella foggia e nel ripieno dall'omonimo, e molto più conosciuto, buccellato palermitano, quello di **Bolognetta** si presenta esternamente come un involucro ovale di pasta frolla, preparata rigorosamente con la sugna (strutto). In esso viene inserita una farcia di mandorle locali, chiamate "muddisi", la polpa del melone "purceddo", delle gocce di cioccolato, zuccata e buccia d'arancia, infine viene effettuata una semplice glassatura. Il particolare dolce, tipico del periodo natalizio, evoca periodi duri, quando era addirittura necessario sostituire il costoso e scarseggiante zucchero con la dolce polpa del melone, molto più facile da reperire nell'economia, prettamente agricola, della zona dell'epoca.

I momenti della cena, del convegno e del pranzo sono stati arricchiti dai numerosi espositori che hanno anche fatto da sponsor: Azienda Agricola Mulinello, L'Aia Gaia, FOOD custodi dei sensi, FAO 37, Premiati Oleifici Barbera, Associazione Produttori Cipolla Paglina di Castrofilippo, by Ciuro, CO.AL.VI, Coalma, Cronache di Gusto, Dolce Incontro, Essence of Sicily, Fondazione Tommaso Dragotto, Molini del Ponte, Electrolux, Il tempo delle storie, Künzi, La Perla del Sud, Longino & Cardenal, Lumaca Madonita, Moak, Moët Hennessy Italia, En.Mo., Macelleria La Paisanella - Agostino, Ristorando, RON Pizza & Putia, Rosso di Mazara, Sicily by Car, YES! A R E A, Sicily Life

Style, Slow Smoking – Federico Marino, Steinbrück, birra Tari, Tartufo siciliano, Tera Vecchia Legumi, Tomarchio, Le Trazzere del Gusto, Valle del Grano, Vecchio Carro, Nero dei Nebrodi, Velier, YESnews. A rappresentare il mondo vitivinicolo c'erano le cantine: Baglio di Pianetto, Planeta, Feudo Principi di Butera, Benanti, Pietradolce, Tasca d'Almerita, Tenuta delle Terre Nere, Cos, Tenute di Fessina, RioFavara, Terrazze dell'Etna, Feudo Maccari, Donnafugata, Firriato, Duca di Salaparuta, Rallo, Valle dell'Acate, Cusumano, Cantine Nicosia, Steinbrück, Frank Cornelissen, Tenuta Gorgi Tondi.



Tra questi ho incontrato tante vecchie conoscenze di **CucinArtusi.it**, dalla **Birra Tari** a **Gorgi Tondi**, **Valle del Grano**, **Molini del Ponte**, **Cipolla Paglina**, **Dolce Incontro**, ma soprattutto il **Vecchio Carro** di Caronia (ME), con la sua eccellente porchetta di suino nero cotta a legna a bassa temperatura, in netta antitesi con la raffinatezza degli stellati Michelin, ma non per questo meno buona!. Novità della manifestazione, le nuove bibite biologiche **Tomarchio**, preparate con ingredienti di qualità, di provenienza certa e siciliana, era ora che qualcuno ci pensasse! Infine, ho familiarizzato anche con i prodotti dell'**Azienda Agricola di Frank Cornelissen**, un distributore di vino belga che alcuni anni fa ha scelto di venire a vivere sull'**Etna** e su di esso coltivare uve autoctone per produrre vino. Infatti, **Frank Cornelissen** è uno di quegli stranieri che ha fatto scoprire i vini del vulcano ai siciliani, fino al quel momento non si era pensato che già Polifemo, nonostante avesse un occhio solo, produceva dell'ottimo vino. Oggi tutte le cantine siciliane fanno a gara per assicurarsi un lembo di terra vulcanica, forse abusando anche un po' del marchio **Etna**. Non è questo il caso dei vini di **Frank Cornelissen**, infatti sono rimasto molto colpito dalla pulizia e sincerità dal "**Contadino**" e dal "**Munjebel**", il primo contiene l'80% di **Nerello Mascalese** ed il 20% di varietà bianche come il **Grecanico**, da cui prende gli ammaliati profumi di fiori bianchi inconsueti per un vino che si presenta rosso. Il secondo, invece, già più strutturato, presentava una freschezza insolita per un **Etna Rosso** con evidenti profumi di fragola, secondo me favoriti dall'originale affinamento in anfore di terracotta, i tannini erano molto presenti, forse troppo, ma la loro spigolosità era difficile da collocare temporalmente e comunque inconsueta nella tipologia, a tratti apparivano molto più rotondi. Sicuramente una cantina e dei vini per me da approfondire.

In conclusione, una lunga festa ben riuscita, durante la quale "buyers", chef e sponsor si sono incontrati all'insegna della qualità, definendo così i contorni di un momento importante per l'enogastronomia siciliana inserito in un contesto che ha favorito le relazioni pubbliche e la domanda e offerta di piccole e grandi aziende. In tutto ciò però mancava quell'attenzione che i 30 e passa chef meritavano, non solo per l'impegno profuso nello sfamare gli ospiti dell'evento, ma soprattutto per il lavoro quotidiano che tutti loro compiono per tenere alta la ristorazione siciliana ed il suo straordinario "continente gastronomico", ovviamente insieme alle loro brigate, tanti visi di uomini e donne, stavolta meno noti e ancora senza stelle, spesso molto giovani, con cui ho voluto chiudere l'album fotografico della cena di gala, saranno loro le nuove colonne delle nostre cucine, sperando che non emigrino. Quindi, se ci sarà una seconda edizione, e non vedo il motivo per non farla, secondo me bisognerebbe dare più spazio alle divise bianche, magari prevedendo una cena con servizio ai tavoli dedicata solo a giornalisti e ospiti d'onore che stavolta probabilmente è stata realizzata solo per alcuni VIP, ma ad esempio non per **Heinz Beck**, il quale mi ha confidato di non essere riuscito ad assaggiare quasi niente.

moocasa_albumid=6355590189241212849