

Un Expo Food & Wine a Catania

Scritto da Paola Battaglia

Giovedì 11 Dicembre 2014 10:51



Grande successo per la 1^a edizione di "Expo Food and Wine" salone euromediterraneo del buon cibo e del buon vino, tenutosi dal **29 Novembre al 1 Dicembre 2014** al centro fieristico congressuale "**Le Ciminiere**" di **Catania** e organizzato da **SIEF Italia** (Società Italiana Eventi Fiere). Nei tre giorni della manifestazione il ricco programma ha impegnato migliaia di visitatori in un susseguirsi di show cooking, degustazioni, laboratori di cucina con chef stellati, convegni e inoltre esposizione di prodotti che rappresentano l'eccellenza vitivinicola e agroalimentare italiana e soprattutto siciliana.



Tra tutti voglio citare l'**Azienda Agricola Biologica Rosellina Di Salvo** che nasce nel 1930, quando il nonno **Liborio** acquistò il feudo **Chibbò Barbarigo**, oggi **Fattoria Kibò** che produce frumento, noci, fichi d'india melograni, pomodori, cipolle, melanzane, zucchine ed olio extra vergine di oliva biologico, una DOP Val di Mazara da cultivar 50% Biancolilla 50% Nocellara del Belice, primo classificato al Concorso Regionale Morgantini del 2014, nella sezione DOP Val di Mazara. La mia attenzione è stata attirata anche da un piccolo stand, che tra ceste di arance e vari tipi di formaggi promuoveva un angolo di paradiso, il **Zash Country Boutique Hotel**, una location raffinata che rappresenta un'eccellenza nell'ospitalità, presente allo stand anche **Raffaello Mageri**, produttore di un'ottimo **Piacentinu Ennese**. presso l'**Azienda Casalgismondo**.



Nella giornata di **Domenica** si è tenuto un'interessante laboratorio organizzato dal **Centro Surgelati di Acireale** con la Dott.ssa **Margherita Seminara**, tecnologa alimentare, con l'obiettivo di sfatare convinzioni errate che i consumatori hanno nei confronti dei surgelati. Spesso si considera il prodotto surgelato una seconda scelta rispetto al fresco, ma non sempre è una giusta considerazione. E' ormai noto a tutti che il pesce azzurro può essere attaccato dal parassita **Anisakis**, se prendiamo in considerazione il tonno, molto spesso viene consumato crudo, in tartare o in carpaccio marinato al limone, sia nel primo che nel secondo caso il rischio dell'**Anisakis** è presente in quanto l'acidità del limone non è sufficiente a debellarlo, anzi, crea un ambiente ad esso favorevole. Non siamo al sicuro nemmeno dopo la cottura, sappiamo infatti che per mantenere la sua carne morbida e succosa non bisogna superare i 45° al cuore, ma il parassita muore sopra i 60° o sotto i -20° per 24 ore. Il surgelato quindi non è un ripiego, ma oltre che un metodo di conservazione per gestire le eccedenze in determinati periodi dell'anno, grazie alla moderna tecnologia, ci tutela dandoci garanzie igienico sanitarie che un prodotto fresco non ci garantirebbe.



Un simpatico momento è stato quello che ha visto protagonisti i giornalisti, che hanno partecipato al concorso gastronomico "il panino perfetto". Si sono coraggiosamente messi in gioco: **Carmen Greco** (La Sicilia), **Erica Pinieri** (Antenna Sicilia), **Francesca Pavano** (Ufficio Stampa Comune di Catania), **Agata Faro** (Enonews), **Francesco Riccioli** (Radio Studio Centrale), **Giuliana Avila Di Stefano** (Resa Pubblica), **Anna Martano** (Taccuini Storici), **Flavia Buscema** (InEat). I concorrenti avevano a disposizione diversi tipi di pane e ingredienti che rappresentavano il meglio della produzione siciliana, dai formaggi ai salumi, pomodori secchi, cipolle peperoni pistacchi mandorle ecc... con i quali hanno realizzato ognuno il proprio panino perfetto.

Un Expo Food & Wine a Catania

Scritto da Paola Battaglia

Giovedì 11 Dicembre 2014 10:51

Gli show sono stati presentati e condotti dal giornalista **RAI Alex Revelli Sorini**, e giudicati dalla giuria composta da **Alessandra Ambra** (organizzatrice di Expo Food & Wine), **Giacomo Giancaspro** (responsabile area sud Federazione Italiana Cuochi), **Giuseppe Pappalardo** (chef di Electrolux) e lo chef **Seby Sorbello** (presidente Associazione Provinciale Cuochi Etnei). La vincitrice del concorso è stata **Anna Martano**.



Tra gli show cooking, la performance di più alto livello è stata secondo me quella realizzata da **Francesco Patti**, chef patron insieme a **Domenico Colonna** del **Ristorante Coria di Caltagirone (CT)**. Durante lo show **Francesco** ha presentato due piatti, il primo aveva come ingrediente principale il polpo cotto al vapore e poi scottato in padella e adagiato su una polvere di capperi, purè di patate, pomodorini confit e cipolle in agro. Il secondo rappresentava una personalissima variazione di spaghetti con le vongole, dove il prezzemolo era presente come clorofilla che colorava gli spaghetti alla chitarra tirati al momento, l'aglio era rappresentato da una leggera e profumata salsa che velava il piatto, con l'acqua delle vongole che insaporiva gli spaghetti dando la giusta salinità. Una vera poesia, capita da pochi eletti, il pubblico invece era più interessato a raggiungere la propria porzione di assaggio.



Tra i grandi protagonisti della manifestazione **Gioacchino Bonsignore**, direttore della rubrica **Gusto del TG5**, che ha partecipato al convegno organizzato dalla FIC (Federazione Italiana Cuochi) e dall'Associazione Provinciale Cuochi Etnei, il cui tema è stato "**Il Sud Italia come rilancio dell'economia in cucina**". Il giornalista **Bonsignore** si è confrontato con il presidente nazionale FIC **Paolo Caldana**, il vicepresidente **Giuseppe Casale**, **Seby Sorbello**, **Giacomo Giancaspro**, il responsabile FIC Eventi **Rocco Pozzulo** e **Daniela Di Piazza** Preside IPSSAR "Karol Wojtyla". Il convegno è stato presentato dai giornalisti **Alex Revelli Sorini** e **Antonio Iacona**. Pensiero unanime è che la Sicilia ha grandi potenzialità nei settori agroalimentari, produzioni eccellenti che tutto il mondo c'invidia, e che il rilancio dell'economia deve ripartire dando sostegno e fiducia alle aziende del settore enogastronomico. I tre punti su cui si è focalizzato il confronto sono stati: Scienza Coscienza e Qualità, soprattutto nel campo della ristorazione, perchè in cucina o nei laboratori di pasticceria non si può più fare a meno della tecnologia. Bisogna avere coscienza e quindi conoscenza delle materie prime per ottenere la massima resa, inoltre è superfluo sottolineare che la qualità è il segreto per avere ottimi risultati. La morale è che non c'è più posto per l'improvvisazione, ma la specializzazione è, e sarà la carta vincente per raggiungere l'eccellenza.

moocasa_albumid=6090060221701356129