

Catania, prima tappa di Taste of Sicily

Scritto da Maurizio Artusi

Venerdì 20 Marzo 2015 12:02



Da un'idea di **Alberto Firenze**, Presidente dell'**ERSU Palermo**, Ente Regionale per il Diritto allo Studio Universitario, e con la collaborazione di **Giuseppe Salerno**, Presidente dell'Associazione Culturale **Sicily Jump Project**, è nato **Taste of Sicily**, una sorta di Masterchef universitario itinerante che ha lo scopo di agevolare gli scambi culturali e turistici tra studenti siciliani, far emergere i siti studenteschi, nonché promuovere una corretta alimentazione incentrata sulla valorizzazione dei prodotti tipici locali e sull'applicazione della dieta mediterranea. Da considerare con particolare importanza è la saldatura, anche in ambiente universitario, tra l'offerta turistica e l'enogastronomia, binomio ormai fortemente caratterizzante della **Sicilia**. **Taste of Sicily** però, non è solo gara culinaria, sono infatti previsti seminari, eventi di degustazione, teatrali ed intrattenimento musicale che coinvolgeranno studenti e popolazione delle città ospitanti ed infine, per i vincitori del concorso, la partecipazione con la propria ricetta all'**EXPO 2015**, nell'ambito delle manifestazioni che la Regione Sicilia gestirà nella settimana dedicata alla Sicurezza Alimentare.

Queste saranno le tappe delle gare:

12 Marzo 2015 - Catania: 15 partecipanti (prima tranche dei 30 selezionati), si qualificano in 5

26 Marzo 2015 - Messina: 15 partecipanti (seconda tranche dei 30 selezionati), si qualificano in 5

9 Aprile 2015 - Enna: 10 partecipanti (ovvero 5 qualificati a Catania + 5 qualificati a Messina)

23 Aprile 2015 - Caltanissetta: 7 partecipanti

7 Maggio 2015 - Palermo: 5 partecipanti

27 Giugno 2015 - Milano: 2 partecipanti

E questi i 30 concorrenti iscritti finora.

Ornella Centinaro, Giusy Billeri, Davide Sciortino, Maria Grazia Commendatore, Marco Nisi Fultrato, Chiara Porretto, Luca Tortomarsi, Patrizia Cassaro, Martina Peluso, Chiara Marletta, Federica Altavilla, Olga Milazzo, Caterina Sciortino, Alessandro Parisi, Agrippino Trigilia, Roberta Bartolone, Myriam Merendino, Alessia Lo Verde, Veronica Torrente, Pietro Elia Galvano, Christian Basile, Alessandra Fallucca, Fabrizia Agnello, Claudia Troia, Angela Palazzolo, Salvatore Tortorici, Elena Guzzardo, Giulia Andrea Annis, Stefania Rizzuto, Rosaria Cannarozzo.

Tutto ciò è stato reso possibile da numerosi partner privati, in primis la **Pellegrini**, la **COT** e **La Cascina** gestori delle mense studentesche universitarie, ma anche istituzionali come ad esempio la **Regione Siciliana** col progetto "**Born in Sicily**", **Andisu Italia**, le **Università** e gli **Ersu** dei siti coinvolti, l'**ITS Albatros** e l'**IPSSAR F.P.Cascino** di Palermo.



La responsabilità di valutare correttamente i concorrenti della gara culinaria è stata affidata ad una giuria di esperti che ha autorevolmente rappresentato tutti gli aspetti della ristorazione. Hanno pertanto partecipato, come giurati e quindi anche come sponsor, in ordine alfabetico: **Benny Bonaffini**, ristoratore di Messina, Maestro **Salvatore Cappello**, titolare della Pasticceria Cappello di Palermo, **Patrizia Di Benedetto**, stellata Michelin del Ristorante Bye Bye Blues di Palermo, **Peppe Giuffrè**, chef ed imprenditore del catering di Trapani,

Catania, prima tappa di Taste of Sicily

Scritto da Maurizio Artusi
Venerdì 20 Marzo 2015 12:02

Puccio Parisi, chef catanese della Pellegrini. Presenti alla prima tappa anche il Prof. **Alberto Firenze** e il Prof. **Alessandro Cappellani**, rispettivamente presidenti **Ersu** di Palermo e Catania, nonché **Rolando Fiduccia** della Pellegrini.



La competizione si è quindi svolta nel pomeriggio del **12 Marzo**, senza particolari intoppi grazie all'organizzazione di **Puccio Parisi**. Gli studenti partecipanti rappresentavano diverse discipline universitarie come ad esempio farmacia, giurisprudenza, economia e commercio, ma questa eterogeneità di studi così distante dalla gastronomia non gli ha impedito di manifestare la loro grande passione per la cucina e la propria terra. I ragazzi provenivano tutti da esperienze casalinghe, con solo 2 o 3 che avevano messo mano ai fornelli per necessità, ma ciò che mi ha più stupito è stata la loro determinazione e il livello raggiunto dai loro elaborati, certamente perfettibili sotto il punto di vista dell'equilibrio dei sapori, però spesso ben presentati e ben realizzati, considerando anche lo stato di disagio proveniente da un'attrezzatura di cucina completamente differente da quella casalinga alla quale loro erano abituati. Un ulteriore ostacolo alla realizzazione delle ricette è stato quello delle materie prime fornite, non sempre all'altezza delle richieste degli studenti, infatti dalla prossima tappa saranno i concorrenti stessi a procurarsi autonomamente gli ingredienti dei propri piatti.

I cinque selezionati della gara, svoltasi presso la mensa dell'**Università di Catania**, sono stati i seguenti.



Il **primo** classificato, **Alessandro Parisi** di **Catania**, aveva preparato lo "**Sgombro in olio cottura su insalata mediterranea**" un piatto apparentemente banale, una semplice insalata arance e finocchi con olive nere, pinoli e capperi, profumata al finocchietto, ma impreziosita da un'adeguata presentazione e soprattutto con un filetto di sgombro cucinato tramite la tecnica dell'olio cottura in e.v.o., effettuata a 75 gradi. Il suo idolo è il Maestro **Salvatore Cappello**, infatti il sogno di **Alessandro** è quello di diventare pasticciere, ed io sono molto curioso di assaggiare un suo dolce! (Facoltà di Farmacia)



Il **secondo**, **Agrippino Trigilio** di **Enna**, nei suoi "**Cavatèddi di tumminia con pomodori di pachino e finocchietto selvatico**", ha avuto la felice idea di introdurre la farina di Tumminia, unendola sapientemente con il pachino e l'odore del finocchietto. Secondo **Agrippino** "il piatto vuole rappresentare il volto dei siciliani, il colore, il calore e la nostra arte, dalla convivialità al barocco". (Facoltà di Architettura)



La **terza**, **Elena Guzzardo** di **Partinico (PA)**, ha partecipato con un "**Cremoso di ricotta agli agrumi con crumble di carruba e mandorla**" utilizzando semplici ingredienti, un crumble sicilianizzato, un po' di ricotta e tanta fantasia, ha realizzato un dolce d'effetto, ben presentato. **Elena** ha preparato in casa la farina di carrube seccando, tostando e macinando il frutto, mi ha inoltre specificato che "la ricetta è nata dal grande senso di rispetto che nutro verso gli alimenti che contraddistinguono la mia terra". (Facoltà di Scienze della formazione)

Catania, prima tappa di Taste of Sicily

Scritto da Maurizio Artusi

Venerdì 20 Marzo 2015 12:02

primaria)



La **quarta** classificata è stata **Martina Peluso** di **Palermo** con gli "**Involtoni di sarde in buona compagnia**", una rivisitazione delle sarde a beccafico. Il pesce, marinato in aceto, era stato poi riempito con pangrattato e pinoli tostanti. Il piatto era stato completato da una crema di patate al finocchietto selvatico e da pesto di rucola con pomodorini secchi e pinoli. (Facoltà di Infermieristica)



Quinta, **Federica Altavilla** di **Bagheria (PA)**, con i suoi "**Totani ripieni al profumo di arance di Sicilia e pistacchio di Bronte**", espressione di massima semplicità, ma soprattutto con una cottura "quasi" perfetta e fortemente rappresentativi del territorio regionale. (Facoltà di Scienze ambientali).



Questa prima tappa di **Taste of Sicily** ha fatto emergere un'insospettabile spaccato di vita universitaria, fatta di tanti appassionati di cucina e pertanto ragazzi che potrebbero domani utilizzare i propri studi in cucina o in pasticceria, invece che in uno studio di architettura o in un laboratorio di chimica, come è emerso dalle mie veloci interviste, ma soprattutto ha sancito una già preavvisata evoluzione della presenza femminile in cucina. In seguito alla sempre maggiore emancipazione, anche nelle cucine e soprattutto nelle pasticcerie, oggi si incontrano sempre più spesso esponenti del gentil sesso, ma trovare ben 11 donne su 15 giovani concorrenti è indice di un cambiamento radicale della nostra società futura. Le donne si stanno dunque riappropriando, in casa di un ruolo che con il femminismo avevano trascurato, e sul lavoro di un'attività che da secoli è stata appannaggio degli uomini? Lo vedremo nelle prossime tappe...

moocasa_albumid=6125513639963923985