



Lo scorso **13 Dicembre**, presso il **Grand Hotel dei Templi di Villaggio Mosè ad Agrigento** si è svolto il "**Natale del Cuoco**" che ha celebrato il **31mo anniversario** della fondazione della relativa associazione. Purtroppo capita fin troppo spesso, nell'associativismo locale, ma anche nazionale, che nelle varie onlus di settori diversi, sorgano diverbi e litigi che spesso portano addirittura allo scioglimento della stessa. Tuttavia stavolta, partecipando alla cena di fine anno dell'**Associazione Cuochi e Pasticcieri di Agrigento**, nonostante il numero elevato di soci, ho riscontrato collaborazione e affiatamento da parte di tutti, una grande famiglia insomma, almeno questa è stata l'impressione che ho ricevuto.

Dopo un breve **buffet** con arancine e tartine varie è iniziata la cena vera e propria, apertasi con la benedizione da parte di un prete e la recita corale del Padre Nostro da parte di tutti i **350** presenti. Gli interventi durante la cena sono stati parecchi, ripetuti quelli del Presidente Regionale **Mario Consentino**, ma anche del Presidente di Agrigento **Salvatore Gambuzza** e del Vicepresidente, sempre di Agrigento, ma con delega a Sciacca, **Giovanni Montemaggiore**, il quale ha approfittato dell'occasione per invitare me e quindi illustrare alla platea la sua idea di creare sul mio sito una raccolta delle "[Ricette del Territorio](#)".

La cena dell'associazione è stata anche un'occasione per la consegna dei numerosi "**diplomi di merito**", che ogni anno vengono assegnati ai cuochi ed ai pasticcieri che più si sono distinti nelle competizioni nazionali ed internazionali. Giusto poche ore prima avevo incrociato la pasticceria di uno dei premiati, **Francesco Virga**, essendo passato per altri motivi dal paese di **San Giovanni Gemini** e, casi della vita, anche se lui non era presente, è stato uno dei tanti che ha ricevuto il diploma di merito grazie alle medaglie da lui vinte agli Internazionali d'Italia.

Infine una nota "**rosa**": ho scoperto che all'interno delle associazioni dei cuochi sono presenti anche delle rappresentanze delle chef di sesso femminile, sempre più numerose, al mio tavolo era infatti presente la **Lady Chef Angela Amato**, coordinatrice delle attività delle suddette.

Ma passiamo al momento topico della serata: il menù ! Essendo i commensali tutti chef e pasticcieri, capirete bene che non c'era molto spazio per un menù mediocre o con sbavature eccessive, ed infatti così è stato. Nonostante il numero elevato di coperti, tutte le portate sono arrivate ai tavoli con temperature e cotture perfette. Il servizio impeccabile ci ha accompagnato per tutta la serata, inoltre numerosi sono stati gli incontri tra alunni e docenti, in quanto nutrita è stata la partecipazione di insegnanti di alberghieri e scuole professionali.



Antipasto

Insalata di gamberi e frutta con filettini di mandorle tostate;

Pesce spada marinato; Salmone affumicato con lamelle di pecorino e miele.

Antipasto classico, ma realizzato con ingredienti di buona qualità ed alcune variazioni che lo hanno movimentato e reso originale. Ottima la marinatura del pesce spada, di solito critica a causa dell'aceto o di altri liquidi di marinatura utilizzati in modo eccessivo, quello in questione era delicato e piacevole.



Primo piatto

Risotto con carciofi, polvere di arancia e gamberetti.

Ottimo risotto, apparentemente al naso e alla vista mi aveva dato un'impressione di pesantezza, ma una volta in bocca ha sprigionato un'inconsueta freschezza grazie all'aroma di arancia che ha alleggerito benissimo carciofi e gamberetti, forse però sacrificandoli un pò, probabilmente se avesse avuto più condimento...



Primo piatto

Maccheroncini con ragù di pesce, zafferano e finocchetto selvatico.

Piatto critico per la presenza del finocchetto che di solito, se non ben dosato, rischia di coprire il resto degli ingredienti. In questo caso il condimento era ben bilanciato, la pasta era al dente, tutti i sapori erano ben amalgamati. Buonissimo



Secondo piatto

Rotolino di rombo in salsa di noci.

Sapore del rombo un pò sacrificato, ma in bocca l'insieme era molto piacevole.

Contorno

Tortino di verdure.

Sformatino realizzato con patate e verdure separate, dai sentori di burro, ha accompagnato egregiamente il rotolino di rombo.



Dolce

Crocantino di ricotta con scaglie di cioccolato di Modica e fichidindia.

Originale questo morbida mousse che scrocchiava in bocca grazie al croccante ed al cioccolato di Modica. Il tutto era rinfrescato dalle fettine di fichidindia che erano... fresche, si poteva ancora percepire il lavoro del frigorifero.



Dolce

Cuccia in coppa

Il 13 Dicembre non poteva certo mancare un richiamo alla ricorrenza di Santa Lucia, infatti ,alla fine della cena, ecco una coppa di grano cotto condito con un'acquetta aromatica. In verità tutto il pasto ha risentito, più o meno, dell'influsso della tradizione che impone il non mangiare pasta e pane, praticamente farina di grano, in tale occasione.

Il vino era una dignitosa inzolia che ben si è abbinato con tutte le portate.

Una serata lunga e ricca di interventi, di nomi e di professionalità, che difficilmente riuscirò a dimenticare anche solo per la calorosa accoglienza ricevuta.

moocasa_albumid=5550363299524072177