



di Attilio L. Vinci

Fotografie di Domenico Annibale

A Mazara del Vallo un grande concorso internazionale di cucina

“ Vincono il maghrebino Chiba Ezzedine per i professionisti e Giuseppe Certa e Francesco Impiccichè per gli allievi ”

Con uno squisito Cous Cous a base di pesce povero lo chef tunisino Chiba Ezzedine ha vinto, per la sezione professionisti, il Concorso internazionale di cucina, col tema "Il pesce povero ed i sapori del Mediterraneo".

Per la sezione allievi in equipe hanno vinto gli studenti dell'Istituto Alberghiero di Erice Giuseppe Certa e Francesco Impiccichè, con deliziosi involtini di sarde con ricotta al cumino e panatura di mandorle pizzute d'Avola, con vellutata di patate al profumo di curcuma.

Il concorso, ottimamente organizzato dal giovane brillante chef-docente prof. Paolo Austero, ha riscosso una grande attenzione ed un folto coinvolgimento di scolaresche, chef professionisti, giornalisti, produttori

dell'agroalimentare, autorità ed estimatori dell'arte culinaria.

Dai promotori dell'iniziativa è stato posto idealmente al culmine di un interessante progetto di valorizzazione delle specie del cosiddetto pesce povero (sarda, musdea di fondale, bopa, gattuccio, sugarello, merluzzetto giallo ed altri) ricco dei famosi Omega3, preziose risorse naturali per la salute.

Il progetto Por sostenuto dal comune di Mazara e dalla Regione Sicilia, presentato nel 2004 dalla

Aninga srl e dalla Made in Italy Promotion, col titolo Promozione e commercializzazione del pesce povero di Mazara del Vallo, finanziato dall'Unione Europea nel 2008, ha proposto tanti momenti interessanti, quali quello de "Il pesce povero va a scuola" (con le

scolaresche di tutta la città impegnate nella ricerca e nella conoscenza delle proprietà nutritive delle specie), "A tavola col pesce povero" (con un menù a base del pesce in questione, offerto a prezzo molto conveniente dai ristoranti mazzaresi) e la Prima edizione del "Concorso Internazionale di Cucina", a completamento di tutta una serie di manifestazioni.

"Siamo molto soddisfatti dell'attenzione e del successo di pubblico e di critica che hanno avuto tutte le nostre iniziative dirette alla promozione di

queste specie di pesce di mare - dice il responsabile della società promotrice Aninga, Andrea Ingargiola. Storicamente i pesci come la bopa, la sarda e tutti gli altri cosiddetti pesci poveri, non sono stati valorizzati com'è opportuno per le proprietà organolettiche e nutritive. Noi abbiamo pensato di porli all'attenzione coinvolgendo gli studenti, dai più piccoli al più grandi, nonché i loro docenti, i mass media e gli operatori del settore agroalimentare e dei servizi di ristorazione, affinché abbiano giusta valorizzazione".



Il giudice chef Paolo Austero

"Non poteva avere successo migliore la prima edizione del concorso internazionale di cucina intento a valorizzare il pesce povero ed i sapori del mediterraneo – sbotta soddisfatto Natale Campisi, della Made in Italy promotion - E per questo siamo già al lavoro per la II edizione. Per la sezione professionisti ha vinto un grande chef di cultura culinaria siculo maghrebina, insomma dell'area mediterranea, che fa parte dell'equipe di cuochi della prestigiosa cucina del Kempinski Hotel. E per la sezione allievi in equipe hanno vinto i due bravissimi chef in erba, studenti dell'Istituto Alberghiero e servizi per la Ristorazione Vincenzo Florio di Erice, Giuseppe Certa e Francesco Impiccichè, che, senza offesa alcuna, in bravura, hanno superato anche alcuni loro maestri. E con me ne ha dato atto la qualificata giuria, che, nella motivazione del premio, ne ha dato i giusti connotati". Per la cronaca, 2° classificato sezione professionisti, lo chef Giuseppe Gandolfo col piatto "Truscia del pescatore"; 3° posto a Maurizio Vinci con "Girasoli al prezzemolo con tartare di sgombro e bietta in vellutata di pesce e brounuase di pomodori". Quarti ex-equo gli chef Antonio Rosolia, Maurizio Gioia e Girolamo Ferro che hanno presentato, rispettivamente, i piatti "Tartara di sauri in cuore caldo di brassica sepparum su crostone di pomodori", "Parmigiana confusionaria" e "Timballo di bucatini con sarde e cime di rapa".

Per la sezione allievi al secondo posto in equipe Giuseppe Ligiato ed Alessandro Riina con "Tortino di sarde con patate e polpettine di sgombro con panatura di pistacchio". Terzo posto a Gaspare Marsala e Giuseppe Parisi con "Soufflè caldo di merluzzo con confettura di cipolle rosse profumate alla menta; quarti ex-equo tre coppie: Riccardo Tilotta e Rocco Mazzeo con il piatto "Coda di rospo allo zenzero", Giuseppe Giacalone e Giuseppe Messina con "Filetti di sgombro alle erbe fini su letto di amarnola" e Gaspare Di Gregorio con Emanuele Bianco con "Filetti di Triglie di scoglio con olive belicine e pomodoro profumato al basilico".

La giuria era composta da Matteo Giurlanda, presidente dell'Associazione provinciale cuochi trapanesi, da Mariano Diaconia, segretario della stessa associazione; Natale Campisi, direttore artistico Kasba Fest; Paolo Austero, sindaco dell'Unione regionale cuochi siciliani; Giuseppe Mantione, Funzionario Regione Sicilia, Andrea Ingargiola, Aninga; Mario Tumbiolo, Cantine Foraci; Piera Pipitone, periodico l'Opinione; Attilio L. Vinci, giornalista enogastronomo.