

## Che successo per latte ibleo e Ragusano

# La cucina "naturale" degli chef siciliani ha trionfato a Milano

**Valentina Vacalebre**

Nella Milano dei food festival cresce la presenza dei siciliani. L'ottava edizione di «Identità Golose» ha visto anche il debutto di «Milano Food&Wine», un grande spazio di degustazione creato da Paolo Marchi ed Helmut Köcher per offrire al grande pubblico il meglio della cucina d'autore e della produzione vinicola nazionale. Un'area di oltre 1.400 metri quadrati dove 100 fra i migliori vignaioli italiani hanno proposto i loro vini e 21 tra i premiati chef del mondo si sono confrontati sull'uso delle materie prime. Ai banchi d'assaggio proposte 300 etichette. Tre le case siciliane presenti: Carlo Pellegrino & C di Marsala, Firriato di Trapani e Gulfi di Ragusa. Premiati con i Tre Bicchieri Plus della Guida Vini d'Italia del Gambero Rosso, che lo ha anche insignito del premio «Bollicine dell'Anno 2011» il

Secolo Novo 2005, chardonnay in purezza, è la punta di diamante della produzione de Le Marchesine.

Tra i cuochi sul podio Christian Puglisi, messinese classe '82 (esperienza maturata al Noma di Redzepi al Relae di Copenhagen) ha presentato la sua cucina che utilizza ingredienti "po-veri", verdure ma non solo, ha esaltato i prodotti del territorio, ma senza perdere le radici siciliane. Il lusso sta nell'uso di materie prime di grande qualità ma non per forza pregiate.

Corrado Assenza «pasticcere-filosofo» al congresso, ha esaltato la percezione tattile del latte. «Ho sperimentato in laboratorio sei diverse idee e alla fine ho deciso per un gelato di latte vero a Km 0 con Ragusano Dop semi stagionato e sbriciolato all'interno di un frollino preparato con farina Petra n° 9 del Molino Quaglia, cacao ed olio extra vergine di oliva», ha spie-

gato Assenza.

«Per l'altra ricetta ho pensato ad una preparazione integralista siciliana, con una cultivar di grano molto antica, il "rusello", tritato grossolanamente per farne cuturru, lasciato in ammollo una notte, cotto a vapore alla temperatura soglia di 80 gradi per 7 minuti, raffreddato e lavorato come un couscous, mantecato in padella come un risotto con «latte vero a Km 0».

Proprio questa eccellenza siciliana è stata un'altra protagonista delle «Identità». Giuseppe Licitra, presidente di Corfilac, ha svelato il progetto: questo latte proveniente da mucche di sola razza modicana che pascolano sui pascoli iblei, è disponibile sul mercato per 5 mesi all'anno, una garanzia. Mario Candido, affinaio di «Ragusano», lavora da cinque anni ad un progetto di cambiamento nella tipologia di questo formaggio. È riuscito a ottenere una nota di

sapidità inferiore e una percepibilità della bontà del latte e del pascolo che altri formaggi non hanno. La nota dolce superiore è in grado di rendere il ragusano molto più appetibile ai palati giovani. A «condire» le prove dei cuochi durante la rassegna, l'olio extravergine d'oliva dei Premiati Oleifici Barbera che ha presentato i tre monocultivar: Lorenzon 1, 3 e 5 e il Frantoia, il più pregiato, ottenuto da olive Biancolilla, Nocellara del Belice e Cerasuola.

Il lusso al Sud, dai dati del consumo del caviale, non conosce crisi, secondo il produttore del Calvisius, creato in terra lombarda: nel 2011 in Sicilia c'è stato un incremento del 12%. Ultima nota da segnalare sulle scelte degli chef siciliani. Per distinguersi, molti cuochi scelgono di produrre da sé pane e pasta, proprio per questo, il Molino Grassi ha presentato «QB - Qualità Bio», la nuova linea di farine biologiche per la panificazione in alta ristorazione. ◀



Ennesimo successo per il Ragusano

