

7 consigli di Sara

CARTOLINA DAL SALONE INTERNAZIONALE DEL GUSTO TORINO 23-27 OTTOBRE 2008

Non so proprio da dove cominciare. Tenterò un breve racconto del "mio Salone": giorni frenetici di assaggi, domande, scoperte, osservazioni. Sono golosa e sono curiosa, questo l'ho già dichiarato, e vorrei fare onore a tutto ciò che di **BUONO, PULITO E GIUSTO** ho incontrato sul mio cammino (quanti chilometri macinati tra un padiglione e l'altro!). Tuttavia citare ogni cosa mi sarà impossibile, quindi ho deciso di narrare l'ultima serata trascorsa a Torino insieme a degli amici speciali che la Condotta di Legnano ha conosciuto in occasione di Dulcinea 2008: artigiani e produttori di alcune Condotte siciliane presenti al Salone con le loro specialità.



Appuntamento nel tardo pomeriggio con un laboratorio dedicato ai dolci della tradizione eoliana: **Marisa Crivelli** del Laboratorio Artigianale Marisa di Lipari (www.idolcidimarisa.it) presenta i suoi eleganti **Nacatuli** con una dimostrazione pratica di impasto e confezione. Questa sorta di pasticcino è costituito da una sfoglia di farina 00, uova, zucchero, strutto, vino malvasia e vaniglia in bacche, e un ripieno di mandorle, zucchero, succo di mandarino (fuori stagione viene sostituito da acqua di rose prodotta in proprio) e una spolverata di cannella. Ciò che genera meraviglia è scoprire che ogni piccolo scrigno viene modellato manualmente e impreziosito da motivi pizzicati che richiamano foglie e fiori, minuscole roselline plasmate da sapienti mani o bottoncini di chiodi di garofano. Quanta cura e dedizione al servizio della golosità!

I Nacatuli sono degnamente accompagnati da una selezione di 4 **Malvasia delle Lipari**. Questo vino è ottenuto da appassimento su "canizze", stuoie di canne, di grappoli accuratamente raccolti e selezionati di uve malvasia (95%) e corinto nero, varietà a bacca scura chiamata localmente "minutidda". Ecco qualche breve nota di degustazione:

. **Malvasia delle Lipari DOC, Az. Agricola Biologica Caravaglio, 2006.**

La fermentazione viene bloccata con il freddo. Si riconoscono sentori floreali di zagara e fiori di ginestra, note di frutta matura, soprattutto albicocca ed accenti eterei di smalto.

!. **Malvasia delle Lipari DOC, Az. Agricola Marchetta, 2007.**

Dominano le note di frutta secca: datteri, albicocca disidratata, fichi secchi, noci.

;. **Malvasia delle Lipari DOC, Az. Agricola Virgona, 2006.**

Si rincorrono profumi di frutta matura, pesche gialle e albicocche, frutta secca, miele e agrumi canditi.

.. **Malvasia delle Lipari DOC, Az. Agricola D'amico Salvatore, 2006.**

La fermentazione in botti di rovere senza l'uso del freddo a seguito di un lungo appassimento apporta note di frutta secca, datteri e noci, con notevoli accenti di caramello e tostatura.

Vengo ora al momento topico della serata: un'ottima cena che mi ha offerto l'opportunità di assaporare dei prodotti veramente notevoli di alcuni **Presidi Slow Food** della Sicilia. Ecco il menù di pesce, accompagnato da vini siciliani:

Spaghetti con "masculina da magghia", piselli e pangrattato.

Millefoglie di pesce spatola e "vastedda del belice", filettino di spigola panato.

Selezione di dolci tipici.

La masculina, protagonista del primo piatto, è un'alice che rimane impigliata nelle fitte maglie di lunghe reti calate da piccole imbarcazioni nel golfo di Catania. Viene pescata in aprile e viene poi conservata con la salagione. Si tratta di un tipo di pesca antica che regala un prodotto di qualità superiore. Il pesce, rimanendo imprigionato nelle reti, si dissangua naturalmente e diventa così più gustoso e pregiato, con carne più soda, bianca e dolce.

La vastedda del Belice, abbinata al pesce spatola in un inedito millefoglie, è l'unico formaggio di pecora a pasta filata in Italia. Storicamente rappresenta una forma di recupero per i pecorini non perfetti (dal termine dialettale "vasta", guasta) e si gusta freschissimo. Impossibile non soffermarsi brevemente sui dolci. Mi sono lasciata tentare da deliziosi bignè fritti, ripieni di morbida ricotta di pecora e varie altre specialità, fra cui biscotti di pasta di mandorle e pignolata al limone e al cioccolato, presentati dal bravo Felice La Porta della Pasticceria Caprice di Nicosia (www.pasticceriacaprice.net).

Complimenti a tutti: cuochi, pasticceri, produttori di vino, fiduciari, collaboratori e collaboratrici che hanno reso così interessante e divertente questa serata passata in loro compagnia!

A presto...

Sara

