

La cucina siciliana conquista i palati alla reggia di Venaria

Una carrellata di sapori tipici della «cucina di strada» siciliana ha aperto ieri (venerdì 15) la serata all'insegna del gusto, presso la Galleria grande della reggia di Venaria, a Torino. La Sicilia infatti è stata la vera protagonista di «Cene regali», manifestazione a tema dedicata all'eno-gastronomia delle regioni organizzata nell'ambito dei festeggiamenti per i 150 anni dell'Unità d'Italia. Apprezzamento hanno ottenuto i piatti tradizionali siciliani preparati con cura, maestria e un pizzico di originalità da alcuni dei più famosi chef dell'Isola.

Per iniziare lo chef Peppe Barone ha proposto un assiet di formaggi tipici e salumi siciliani che ha deliziato il palato degli ospiti della reggia di Venaria. Il maestro del Ristorante Fattoria delle Torri di Modica si è anche cimentato in una «Caponata imperiale con uovo nero, gambero di Mazara e cioccolato di Modica». La cena all'insegna della Sicilia è proseguita con un «Couscous trapanese, con ristretto di pesce di scoglio e crostacei, con contorno di verdure croccanti» preparato da Gianni Zichichi del Ristorante «Nanni» di Erice e, come secondo, un «Pesce spada al cucchiaino con capperi di Salina e pomodorino ciliegino di Pachino Igp», nato dalla fantasia di Salvatore Carpenzano

del ristorante Torre d'Oriente di Modica. Dulcis in fundo, il «Trionfo di gola del Gattopardo» del Maestro pasticciere Santi Palazzolo Jr. della «Pasticceria Palazzolo» di Cinisi.

L'iniziativa è promossa da Unioncamere Sicilia e Pipe Sicilia, con il contributo delle Camere di commercio di Catania, Siracusa, Ragusa, Trapani ed Enna, con il sostegno degli sponsor tecnici Sac (Società Aeroporto Catania spa), Carlo Pellegrino spa, Duca di Castelmonte, Azienda Vinicola Torrepalino, Tenuta Bonincontro di Comiso, Antichi Vinai spa e Moak Caffè spa, e la collaborazione di Provincia regionale e Autorità portuale etnea.

«Ancora una volta», afferma il presidente di Unioncamere Sicilia, Giuseppe Pace, «la Sicilia fa bella figura. La qualità e la varietà dell'eno-gastronomia

regionale è ormai riconosciuta all'Italia e all'estero e riesce a conquistare i palati di tutti».

«L'agroalimentare», aggiunge Alessandro Alfano, segretario generale di Unioncamere Sicilia, «è un settore fondamentale per l'economia regionale. Basti pensare che la migliore performance dell'export è proprio quella dei prodotti tipici: olio, vino e conserve sono tra i prodotti più venduti all'estero con un trend sempre in crescita».



Giuseppe Pace