

Cous cous senza frontiere

San Vito Lo Capo diventa quasi capitale dell'enogastronomia siciliana

Nuove ricette e c'è la Tempuricapuna

Il cous cous israeliano intitolato al profeta Giannah con il kebab di pesce, la melanzana Schnitzel e una decorazione a base di fiori, quello francese con frutta ed erbe e il senegalese con zucca e datteri.

Sono alcune delle ricette presentate dagli chef internazionali in gara al Cous Cous Fest, il Festival internazionale dell'integrazione culturale che si è svolto a San Vito Lo Capo. Nove i Paesi che si sono confrontati nella gara gastronomica: Costa d'Avorio, Francia, Israele, Italia, Marocco, Palestina, Senegal, Tunisia e, per la prima volta, anche Egitto.

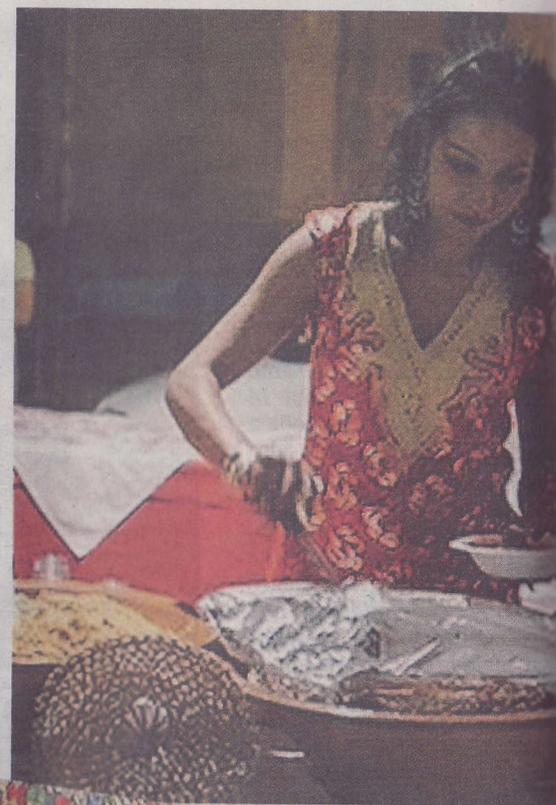
Lo chef e pizzaiolo egiziano, Emad El Feshawy, ha presentato una originale ricetta con carne di manzo, zucca gialla, rape bianche, paprika e uvetta secca, mentre Mama Africa, la chef ivoriana che da anni partecipa alla manifestazione, prepara un filetto di dentice con cous cous attièkè, alla manioca. La squadra italiana, composta da due chef sanvitesi, Vito Miceli e Giuseppina Candela, e da Giuseppe Costa, spera di conquistare il palato della giuria con un cous cous profumato, a base di stufato di pesce siciliano insaporito da una cialda di pistacchio, mentre la chef francese, Alice Delcourt, patron del ristorante «Erba brusca» di Milano e sommelier dal 2008, propone sgombro affumicato su un cous cous di frutta ed erbe. In gara anche Mohammed Fouad Charif D'Ouazzane e Larbi Lamsissi per il Marocco, con un cous cous di carne, Peter Andonia e Sami Assi dalla Palestina, con un cous cous in petto d'anatra e Azzez Chedli e Radhouane Hamrouni che, con il loro cous cous tradizionale, gareggiano per la Tunisia.

I piatti sono stati valutati da una giuria tecnica guidata da Paolo Marchi, giornalista enogastronomico, e da una popolare, composta dai visitatori



Alcune immagini del festival del Cous Cous di San Vito Lo Capo, sfida tra chef e ricette rielaborate che arrivano da tutto il Mediterraneo

della manifestazione, per il premio «Giuria popolare». Tra gli esperti chiamati a far parte della giuria tecnica grandi nomi della gastronomia e del giornalismo: da Eric Sylvers del New York Times a Nino Graziano, chef pluristellato al ristorante «Semifreddo» di Mosca, a Tony Wolf, dell'edizione americana del mensile «La cucina italiana» fino a Monica Larner del «Wine Enthusiast», la «bibbia» del mondo del vino. «Già nei primi giorni della manifestazione - ha detto il sindaco di San Vito Lo Capo, Matteo Rizzo - l'affluenza è stata elevatissima, nonostante il maltempo. Gli stand di degustazione sono stati presi d'assalto co-



le frontiere



sì come bar, ristoranti e strutture ricettive».

Al Cous - Cous Fest di San Vito Lo Capo è passato anche l'Agribusicilia. L'Agribusicilia è un'aula didattica multimediale itinerante che utilizza un bus appositamente allestito sia internamente che esternamente con un grafica che richiama i temi della nostra terra. L'Autobus è stato attrezzato per promuovere il messaggio di moderazione e di responsabilità per un consumo ragionevole del vino.

All'interno del mezzo i visitatori hanno potuto seguire i percorsi informativi sul consumo consapevole del vino e partecipare a un sondaggio sulle abitudini al consumo del vino. La partecipazione dell'Agribus rientra nel programma della Commissione Europea «Il vino con moderazione», organizzata e sostenuta con il contributo dell'Istituto Vite e Vino della Sicilia e dell'Antenna Europe Direct di Palermo e che fa parte dell'iniziativa «Moderazione perBacco», Campagna Regionale sul consumo consapevole del Vino.

Sempre a San Vito che ormai sembra essere diventata la capitale enogastronomica della Sicilia, si è svolta, dal 16 settembre, la quinta edizione di «Tempuricapuna», l'evento dedicato al pesce azzurro e al capone. La manifestazione prende il nome dall'espressione dei pescatori di San Vito che annuncia, appunto, l'arrivo della stagione dei caponi, le lampughe che si pescano in questo periodo a ridosso della costa sanvitese. «È una manifestazione - spiega Matteo Rizzo, sindaco di San Vito Lo Capo - diventata ormai tradizionale tra gli appuntamenti organizzati dal Comune e che attira un pubblico molto interessato. L'evento valorizza una delle risorse economiche del territorio quale la pesca. Vantiamo infatti una flotta molto attiva, di cui la gran parte esercita la cosiddetta pesca artigianale».

La rassegna è rivolta alla scoperta di storie e tradizioni legate alla pesca e al mare, ma è anche l'occasione per assaporare le specialità a base di pesce azzurro, dai caponi alle sarde, dagli sgombri alle spatole che si potranno degustare, a cura dei pescatori di San Vito Lo Capo, al villaggio gastronomico nell'ambito di «Tempu ri manciari».

In programma anche i laboratori gastronomici di «Tempu ri storie, sapuri e pignate», condotti dal giornalista Ninni Ravazza, presidente della Pro loco e, sabato e domenica, all'Ittica Capo San Vito l'iniziativa «Tempu ri mircatu» che farà rivivere i suoni, le suggestioni e le atmosfere tipiche di un mercato del pesce con un'asta pubblica delle migliori specie ittiche guidata da Salvatore Billeci e Ninni Ravazza. Sono dedicate agli appassionati le battute di ittiturismo in compagnia dei pescatori sanvitesi.

Ester Vento

© RIPRODUZIONE RISERVATA