LA RIPRODUZIONE E L'UTILIZZO DEGLI ARTICOLI OGGETTO DI QUESTA RASSEGNA SONO ESPRESSAMENTE RISERVATE ALLA FONTE DI PROVENIENZA

www.trapaninostra.it

TRAPANI GIORNALE DI SICILIA
Fondato da Girolamo Ardizzone

rassegna stampa - gli articoli di interesse tradizionale e culturale della nostra Provincia

Lunedì 23 Luglio 2012

RASSEGNE. Grande affluenza di pubblico per «StraGusto» che ha riunito sapori e odori da tutta Italia e dagli altri Paesi del Mediterraneo

Trapani, si fa festa con il cibo da strada

Dalla «fideua» spagnola al «lampredotto» toscano, alle «bombette» pugliesi. Senza dimenticare la Sicilia

Per tre sere, in piazza Ex Mercato del Pesce, si sono mischiati odori e sapori. I cuochi hanno cucinato le loro specialità per centinaia di persone curiose e affamate.

Rosi Orlando
TRAPANI

●●● A volte le parole non servono e ci s'intende a perfezione anche con lingue differenti. Così è stato a Trapani per tre sere, in piazza ex Mercato del Pesce, con un grande momento di aggregazione internazionale, grazie all'elemento di condivisione per antonomasia: il cibo. Si è svolta infatti la quarta edizione di «StraGusto - Festa del cibo da strada del Mediterraneo». Un'indistinta folata di odori ha invaso la piazza, sapeva di spezie e miele, aceto, arrosto e pesce, e si caratterizzava solo quando ci si avvicinava ai vari stand di Barcellona e Palermo, Venezia e Alberobello, Trapani, Pantelleria e Firenze, e a parlar dei luoghi non erano solo gli odori, ma anche i visi dei cuochi.

Così lo chef Jaquin Marquez Duran con occhi vivaci sorrideva come i suoi allegri piatti: *paella* e *fideua* (pasta al nero di seppia e salsa all'aglio con poco aceto) come le prepara nel suo ristorante «El Qwin», al Mercado de la Boqueria a Barcellona: «Da me - dice Jaquin - si consuma in piedi e in alti banconi. La *fideua* è un tipico piatto marinaro».

Poi si sentiva la «c» aspirata che annunciava Luca Cai con il suo *lampredotto*, panino alla trippa fiorentina, delle interiora, è il quarto stomaco: l'abomaso, composto da due parti attaccate. «È una pietanza in voga a Firenze dal tempo dei Medici - spiega Luca - quando la città era chiusa da mura e i nobili dall'alto, buttavano le interiora ai poveri, che le cucinavano e consumavano per strada. Lo preparo anche nel mio ristorante in Piazza della Passera».

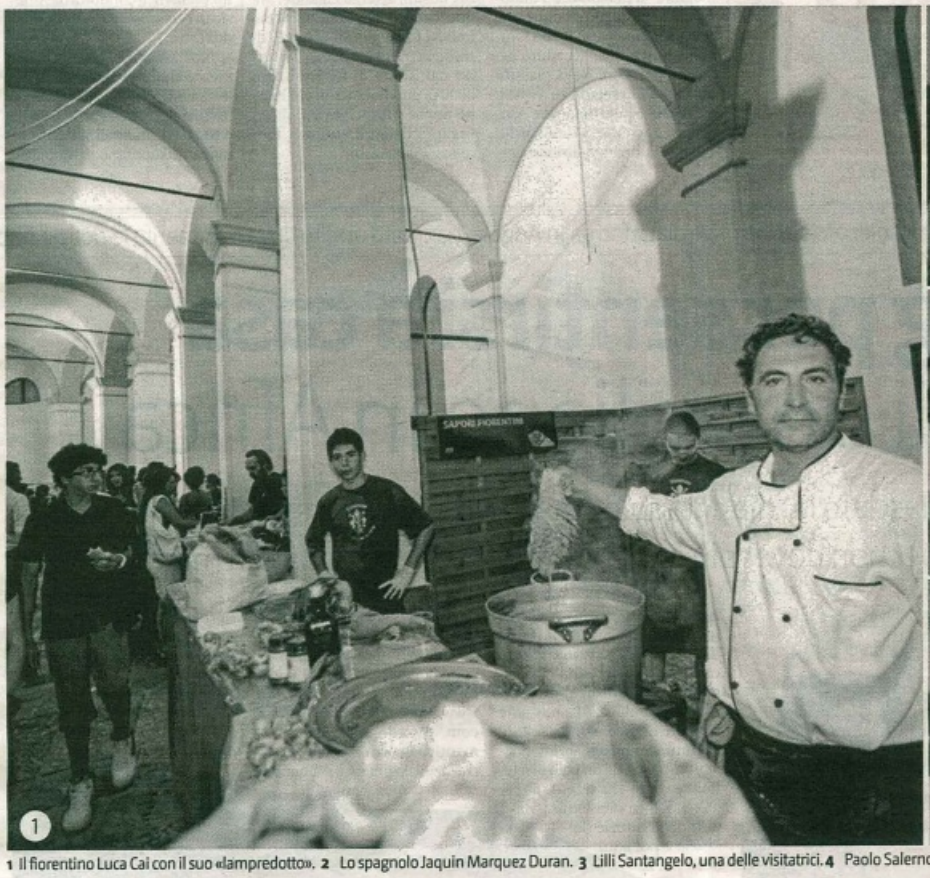
E quindi l'odor di arrosto da Stefania Papalini e Francesco Biasi di Alberobello, che proponevano le «bombette» pugliesi: involtini di capocollo di maiale ripieni di cannestrato pugliese e aromi, cotti alla brace e affiancati da pane di Altamura. «È la nostra tradizione "del fornello" - precisa Biasi - il modo di cottura che esalta il valore del carbone».

Offriva il suo passito, Piero Catalano di Pantelleria: «Gustatelo assieme ai *baci panteschi* - l'invito di Piero - e sentirete che delizia. La cialda dei nostri *baci* alla ricotta dolce, è preparata con un segreto pantesco». Ha decantato questa prelibatezza Lilli Santangelo: «Più di tutto ho apprezzato i baci panteschi, hanno un solo difetto: uno non basta».

Ma tra i presenti, anche chi ha preferito le dolcezze «di casa» come Emi Messina Orlando: «Io mi sono tuffata nel cannolo: che scorza, la nostra, di indescrivibile bontà». «Io preferisco il tradizionale parfait di mandorle, fresco e gustoso», le parole di Desirée Tumbarello.

Colorato e profumato lo stand di Annamaria Milazzo di Bompietro, del Torronificio delle Madonie: «Il torrone attraverso i sensi ci riconduce all'infanzia - assicura -. Noi lo cospargiamo di pistacchio di Bronte». Immancabili anche gli assaggi enologici nello stand «Averna Experience» e «Dry Zibibbo Tastino», di Agostino Parisi, dove ci si poteva cimentare nell'analisi sensoriale dei vini.

«Il festival del cibo da strada è distante dall'omologazione - afferma l'organizzatore, Paolo Salerno - si consumano vivande diverse che rispettano tradizione e storia. E ciò è importante in questo momento in cui i giovani si rimpinzano di cibi uguali a Trapani come a Parigi e omologati, che possono indurre a scorrettezze alimentari o creare problemi come l'obesità. Si è rotta la catena alimentare mediterranea, quella tramandata dai nonni». (*ROR*)



1 Il fiorentino Luca Cai con il suo «lampredotto». 2 Lo spagnolo Jaquin Marquez Duran. 3 Lilli Santangelo, una delle visitatrici. 4 Paolo Salerno, patron di «StraGusto». FOTO SAVALLI

CONTRO L'OMOLOGAZIONE DEI MODERNI FAST FOOD

L'ESPERTO. I consigli di Antonino Faillaci

«Alimenti non proprio salutari, basta stare attenti agli eccessi»

●●● **Antonino Faillaci, consigliere nazionale e responsabile dell'Associazione italiana scientifica che si occupa di nutrizione e patologie relative all'alimentazione e al peso, illustra le caratteristiche nutrizionali del «cibo da strada». «Si possono indicare due contrapposte interpretazioni, entrambe suffragate da evidenze scientifiche: per la prima, il cibo da strada è considerato "ad alta densità energetica" ovvero tante calorie per unità di peso (mediamente oltre 400 per 100 grammi), contenuto elevato in grassi e povero in fibre, inadatto a chi soffre di alcune patologie (diabete, celiachia, problemi gastrointestinali o cardiovascolari), laborioso da digerire. La seconda interpretazione, positiva: il cibo da strada non contiene coloranti, né conservanti e per la sua preparazione in genere estemporanea, sono usati prodotti locali, specifici del nostro territorio». Parola d'ordine, quindi? «Consumo moderato e consapevole. Perché mai dovremmo preferire il fast food d'oltreoceano alle nostre tradizioni gastronomiche, inalterate nei secoli?».** (*ROR*)