TRAPANI
GIORNALE DI SICILIA
FONDATO DA GIROLAMO ARDIZZONE

Domenica 28 giugno 2009

«BONTON». Nella splendida cornice di Bonagia il piatto tipico trapanese al centro di degustazioni e dibattiti

Quattro giorni dedicati al tonno Tradizioni alimentari a confronto

Quest'anno la manifestazione ha assunto una connotazione internazionale

La rassegna si chiude questa sera. Un vero successo di presenze. La gente ha potuto gustare i piatti a base di tonno e non solo. Lo scopo: conservare le tradizioni culinarie.

Gianfranco Criscenti

Quando parliamo di tonno, il pensiero, inevitabilmente, và ai nostri piatti tipici: chi non è attratto dagli spaghetti alla bottarga, dal tonno marinato o alla mediterranea, oppure dal gustosissimo lattume fritto? Sicuramente un pò tutti. Bonton - la quarta rassegna del tonno rosso, organizzata da Ps Advert nella splendida cornice di Bonagia - vi offre l'opportunità di gustare altre prelibatezze (alla massa sconosciute) come, ad esempio le sfoglie croccanti e trasparenti di brick, farcite di tonno e ingredienti mediterranei che rappresentano uno dei cibi di strada tradizionali più apprezzati della cucina veloce della Tunisia (tipo le nostre panelle). Ma la grande novità di Bonton, quest'anno, è la dimensione internazionale dell'evento, grazie alla collaborazione con il giornalista «gastonomade» Vittorio Castellani, conosciuto con il nickname di Chef Kumalè (http://www.ilgastronomade.com), una firma di qualità nel mondo dell'enogastronomia italiana ed internazionale. Bonton inoltre entrerà a far parte della «Conservatoria internazionale delle cucine Mediterranee», un'organizzazione che coinvolge i Paesi che si affacciano nel Mar Mediterraneo per la tutela, la valorizzazione e la promozione delle diverse culture del Mare Nostrum (http://www.cuisinesmed.com/index.php). Una rete che vede impegnate in prima fila quelle realtà che hanno maturato, come Bonton, un'esperienza nella difesa delle tradizioni alimentari mediterranee, adoperandosi per la loro diffusione tra il grande pubblico. E' in quest'ottica che Bonton 2009 ospita, quest'anno, lo chef Oriol Blanes, coordinatore

ALLA SCOPERTA ANCHE DI PIETANZE TIPICHE TUNISINE COME IL BRICK

didattico dell'Aula gastronomica de L'Emprordà, intorno alla quale gravitano i più importanti chef stellati di Catalunya (Spagna). Blanes è ospite come rappresentante ufficiale delle celebrazioni del Centenario della Costa Brava (www.costabrava.org) una delle più belle zone della penisola iberica, e le cui tradizioni culinarie sono straordinariamente vicine a quelle della Sicilia Occidentale.

La rassegna si conclude questa sera. I visitatori, oltre che far gioiere le papille gustative, avranno l'opportunità di riscoprire (o di apprendere) tradizioni legate alla pesca del tonno, che risale addirittura al tempo dei Fenici. (*GC*)

Nella foto da sinistra: Vincenzo Barrovecchio, Gianni Zichichi, Giampiero Grimaldi