

A TUTTE “BOLLE” CON LO CHEF GIUSEPPE SEIDITA

di *Piera Zagone*



Tre tipologie di carne cotta a bassa temperatura.

È questo il segreto del ragù dello chef Giuseppe Seidita che, insieme ad altri colleghi dell'Associazione Provinciale Cuochi e Pasticceri Palermo, ha partecipato all'evento “Beer Bubbles” coadiuvato dagli allievi del corso serale dell'Ipseoa Pietro Piazza. La kermesse è stata organizzata dall'associazione Utopia che, da giovedì 12 a domenica 15 giugno scorsi, ha trasformato l'ambiente tra piazza Castelnuovo e piazza Ruggero Settimo, con tantissimi stand dedicati ad oltre 150 birre artigianali e oltre 50 prodotti agroalimentari.

“Ho preparato - racconta Seidita, patron del ristorante Seidita Steakhouse - un Pacchero con un ragù creato dalla commistione di tre carni: vitello, manzo e maiale. La cottura a bassa temperatura per 12 ore fa sì che le carni si sfilaccino e la consistenza sia molto diversa da quella che siamo abituati a concepire come ragù tradizionale. Ed è per questo che, probabilmente, è stato così apprezzato dal pubblico. Il piatto veniva poi terminato con una fonduta di Parmigiano Reggiano 24 mesi”.

Il festival delle birre artigianali è giunto alla sua nona edizione ed è ormai un evento dedicato alle famiglie e non soltanto agli addetti ai lavori del settore che hanno comunque la possibilità di raccontare la propria identità e il proprio territorio attraverso tantissimi prodotti artigianali. Da qui il grande successo e la grande attesa per il prossimo mese di giugno.

“THUNNUS FEST”: A PORTICELLO CON UNA SPECIALITÀ DELLO CHEF FRANCESCO GIULIANO

di Piera Zagone



Favignana 860”. È questo il titolo del piatto con cui lo chef Francesco Giuliano dell’Associazione Provinciale Cuochi e Pasticceri Palermo ha celebrato il pesce che, per eccellenza, rappresenta la Sicilia all’interno dell’evento “Thunnus fest”. Dal 30 maggio al 1° giugno scorsi, infatti, a Porticello, nel comune di Santa Flavia, si è svolta una tre giorni di cultura, spettacoli e show cooking dedicati al mondo del tonno.

“Per realizzare questo piatto - spiega lo chef Giuliano, che è anche Team Manager del Culinary team Palermo e segretario regionale dell’Unione Cuochi Siciliani - ho voluto studiare la storia del tonno e proporlo in due modi diversi: il primo ispirato alla salatura, metodo di conservazione antecedente al 1861. Proprio in quest’anno, poi, arrivò la corrente elettrica che diede il via alla industrializzazione del processo e il passaggio al sottolio”. Il primo filetto è quindi un tonno marinato con sale bilanciato (sale, zucchero ed erbe aromatiche come timo, maggiorana e bacche di ginepro) servito con caviale di “Morsi di luce” delle cantine Florio, il secondo è un tonno in oliocottura a temperatura controllata di 68° per 20 minuti.

Questo è stato poi servito con polvere di scaccio (frutta secca mista), salsa yogurt aromatizzata al limone e una coulis di fragole di marsala in omaggio a Trapani e Palermo città rappresentative della tradizione della mattanza. “L’ispirazione - aggiunge lo chef - è nata ovviamente dallo studio e a chi volesse approfondire l’argomento consiglio la lettura del libro “La pesca del tonno in Sicilia” di Vincenzo Consolo pubblicato da Sellerio”.

newsletter

n.1
Settembre, 2025

“SICILY GOOD VIBES”: A CORLEONE CON LA “SARACINA RIZZA” DELLA LADY CHEF LUCIA SAPORITO

di *Piera Zagone*

Tre giorni di cultura enogastronomica territoriale dedicati a Corleone. Nell'ambito delle attività previste per la celebrazione della Sicilia come “Regione europea gastronomica del gusto” si è svolta così la prima tappa di “Sicily good vibes”. Un villaggio che ha accolto incontri, masterclass, show cooking e degustazioni che hanno parlato di Corleone e delle sue tradizioni.

“È stata una esperienza magnifica - racconta Lucia Saporito, lady chef dell'Associazione Provinciale Cuochi e Pasticceri Palermo - anche perché c'è stata una grande partecipazione di colleghe donne. Eventi come questi sono utili e costruttivi.



Perché è un modo per conoscerci e fare conoscere il volto di una Corleone diversa dagli stereotipi che da sempre la accompagnano”. La chef Saporito, patron del ristorante Leon D'Oro, coadiuvata dagli allievi dell'Istituto di Istruzione Superiore Don Calogero di Vincenti di Bisacquino e da quelli del Don Colletto di Corleone, ha realizzato per l'occasione “La saracina rizza” un primo piatto la cui pasta, una lasagna riccia da un lato solo, viene disposta a ricordare la torre di Corleone da cui prende il nome. Il condimento viene poi realizzato con lo zafferano di Corleone, pasta di salsiccia, il fiocchetto e una crema di pecorino. Fra i tanti eventi diversi erano dedicati anche ai bambini. “Fra questi - aggiunge saporito - ha avuto grande successo quello dedicato alla realizzazione di biscotti dal titolo “Mandorle “pizzette” di pasta reale”.

newsletter

n.1
Settembre, 2025

PROSSIMI *Eventi*



Expocook

Fiera del Mediterraneo
Palermo

Settembre
14-15-16
2025

CousCousFest

Cous Cous Fest

San Vito Lo Capo

Settembre
21
2025



Festa del Cuoco

Genova

Ottobre
11-12-13-14
2025



Artistica

Jesolo - VE

Novembre
25
2025