

# Allo Slow Food di Torino trionfo dei cibi trapanesi

## Ma la cassata siciliana è la vera regina: pesa 100 chili e 80 sono di ricotta

Couscous di pesce, frascatole alle verdure, uova di tonno, caponata, pane nero, olive e olio extravergine di oliva, cassata siciliana, cannolicchi e frutta martorana. È stato il trionfo dei cibi trapanesi allo Slow food di Torino dove i presidi della provincia sono risultati quelli maggiormente presi d'assalto dai visitatori.

La regina dei dolci è stata la prelibata cassata siciliana che ha proposto il pasticciere Alberto Fiorino e che è stata consumata da un migliaio di persone.

«La torta - dice Fiorino - pesava oltre 100 chilogrammi. In parte l'abbiamo realizzata a Trapani. A Torino abbiamo lavorato i circa 80 chili di ricotta che ci eravamo portati dietro e, dopo, abbiamo guarnito il tutto con due chili tra canditi e pasta reale. Nella gran sala dei dolci siciliani abbiamo presentato un piatto con un pasticcino di mandorla, un altro di mandorla e

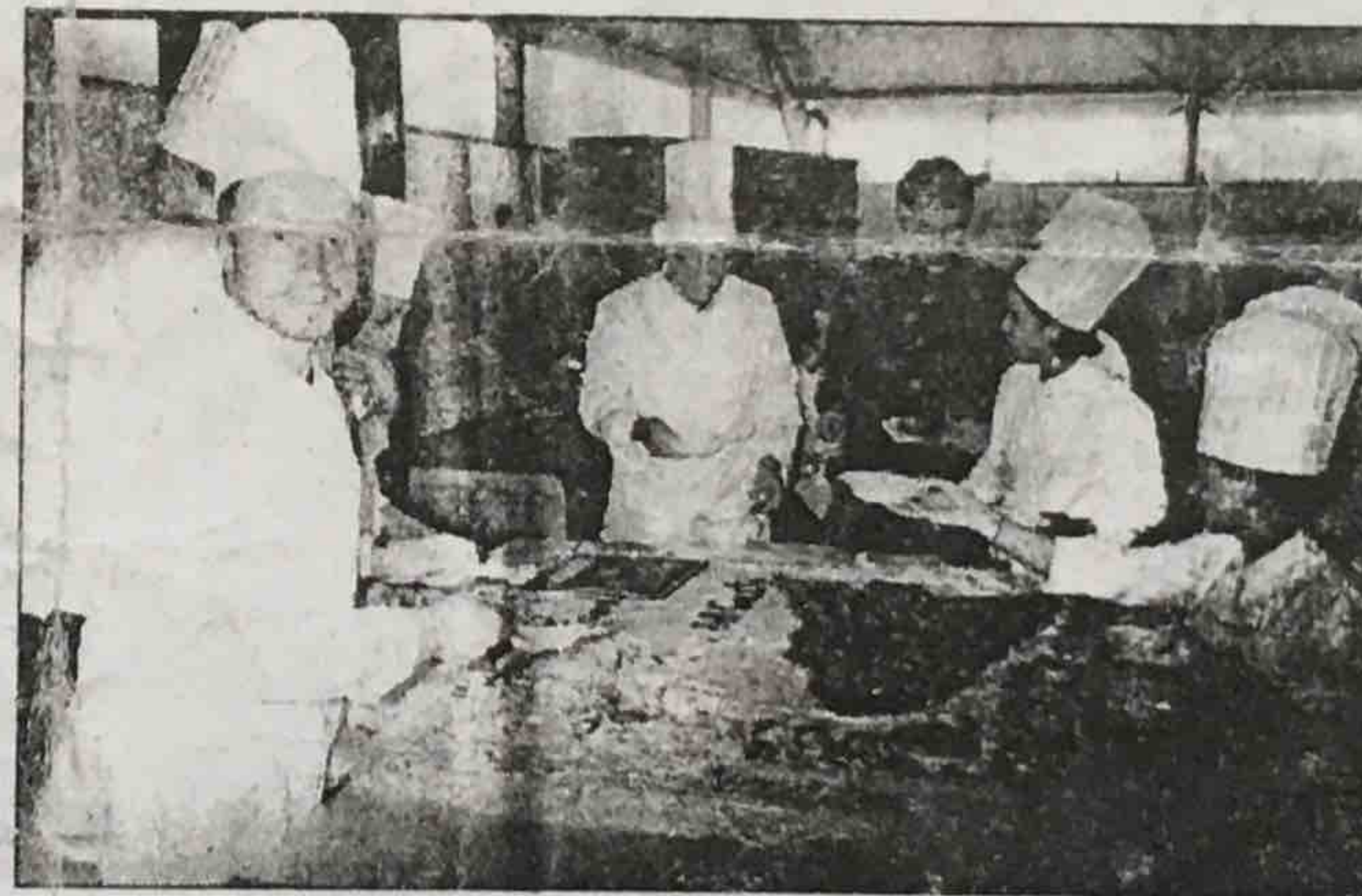


La cassata confezionata dal pasticciere Fiorino

conserva e un altro di mandorla e pistacchio prodotti da Carlo Assenzio, di Noto, mentre noi abbiamo aggiunto un cannolicchio siciliano, un buccellato e una cassatella o raviolo dolce».

Duemila persone, invece, hanno assaggiato il couscous di pe-

sce preparato dal ristoratore Pino Maggiore che ha «incocciato» 120 chili di semola. Anche le frascatole con le verdure, preparate con 50 chili di semola, sono state una sua sublime opera. Queste ultime sono state presentate nella gran sala dei for-



Pino Maggiore ha preparato 120 chili di couscous

maggi in un evento intitolato «Mangia Grecia». Lì ai degustatori è stato presentato un piatto dove si trovavano tre tipi di formaggio (pecorino canestrato, caciocavallo ragusano e maiorchino), salame di S. Angelo e tre fette di pane nero di Castelve-

trano condite con patè di olive nere Nocellara del Belice e patè di pomodorini secchi forniti da un'azienda agricola di Campobello e con la caponata arricchita di mandorle tostate e spezzettate preparata da Fiorino.

•I produttori della provincia

sono arrivati nella città del Lingotto grazie all'Arcigola Slow food condotta 303 «Convivium Drepanum Valle del Belice», di cui è fiduciario Franco Saccà.

«Siamo molto soddisfatti del successo che hanno riscosso i prodotti del Trapanese - afferma Saccà - Siamo partiti da qui con un furgone con celle frigorifere piene dei prodotti che ci sono serviti per preparare le pietanze e siamo ritornati con numerosi contatti che indurranno, in particolare Fiorino, a commercializzare con colleghi del Nord. Uno dei principi dello Slow food è quello di salvare la filiera dei prodotti. Un obiettivo è salvare la filiera della produzione del pane nero di Castelve-trano e un altro sarà quello di salvare il lavoro dei tonnaroti di Favignana e di far sì che il tonno pescato possa essere trasformato direttamente sull'isola prima di essere venduto».

Margherita Leggio