



INGREDIENTI PER GLI ARTIGIANI DEL CIBO™

Blanqa e Corrado Assenza insieme per l'evento "Mandorle di Sicilia"

Ricerca della materia prima e gastronomia di eccellenza insieme per divulgare l'identità agricola siciliana.

Trieste, 12 e 13 Gennaio 2009

Nella città di Svevo e Joyce, l'agricoltura diventa facilmente letteratura, soprattutto se il suo interprete si chiama Corrado Assenza. Il mandorlo: da sempre romantica espressione del paesaggio siciliano, oggi rischia l'estinzione a causa di un mercato che privilegia la speculazione a discapito della qualità di prodotto è stato raccontato da due suoi tenaci difensori.

Francesco Padova, fondatore di Blanqa, azienda produttrice e selezionatrice delle migliori varietà di mandorle a guscio duro siciliane e Corrado Assenza, pasticciere poliedrico e anima creativa del Caffé Sicilia di Noto, (più volte premiato dal Gambero Rosso come migliore bar d'Italia), si sono dati appuntamento a Trieste per fare conoscere ad un gruppo di professionisti e opinion leader della ristorazione e della pasticceria le straordinarie qualità della mandorla di Sicilia. Tra i presenti Giancarlo Timballo: presidente del Cogel Fipe e della Coppa del Mondo della Gelateria e di Gelato in Tavola e Tomas Kavcic, chef del prestigioso Ristorante "Zemono+-" e co-autore di "Sale, un pizzico non vale l'altro" (Edizioni Gambero Rosso, 2007) a testimoniare il loro apprezzamento per questa inedita attività di divulgazione. Finora, infatti nessuno aveva mai organizzato un momento di informazione sulla Mandorla di Sicilia a guscio duro.

Luogo dell'incontro, l'aula di formazione CASTELLANI di Muggia (Trieste), crocevia del gotha della gastronomia internazionale. 12 e 13 Gennaio 2009, due giornate di lavoro divise in due momenti: teoria e pratica.

In entrambe gli appuntamenti l'introduzione al seminario è stata affidata a Francesco Padova che si è occupato di fornire al pubblico una prima conoscenza delle mandorle di Sicilia a guscio duro. "Le differenze tra le mandorle a guscio tenero, che costituiscono il 90% del mercato mondiale e quelle a guscio duro, sono enormi in termini di resa, quindi di ricchezza aromatica e performance di lavorazione". "Scegliere mandorle di Sicilia a guscio duro, così come tutti gli altri ingredienti di eccellenza messi a disposizione dalla nostra agricoltura, vuol dire contribuire a rafforzare l'identità della Pasticceria artigianale Italiana che oggi sta affrontando un momento di crisi e allo stesso tempo evitare lo scempio della scomparsa del mandorlo dal paesaggio siciliano. Un patrimonio di tutti che oggi rischia di diventare solo un ricordo a causa delle speculazioni di mercato!".

Al genio di Assenza è stata affidata la preparazione ed il racconto della gastronomia siciliana a base di mandorla, alternando alcune delle sue visionarie preparazioni a base salata, come il branzino marinato al miele con risotto cotto in brodo di mandorle, a capisaldi della pasticceria siciliana come la pasta reale e ancora il pan di Spagna definito da Assenza "sgrammaticato" preparato per l'occasione interamente con farina Blanqa di mandorle della selezione Val di Noto, ideali per conferire morbidezza, elasticità ed eleganza. Un viaggio affascinante nella Sicilia dei ricordi ed uno sguardo nel futuro, dove i confini tra dolce e salato saranno sempre più labili.

Per informazioni:

info@blanqa.com
0932 185 0500