

Sicilia la "capitale" della pastasciutta

Il consumo di pasta pro capite raggiunge in Sicilia i 40 chilogrammi contro una media nazionale di 28. La filiera grano duro dell'isola e i suoi primati di consumo e di produzione saranno illustrati in occasione di "I primi d'Italia - Festival nazionale dei primi piatti" che si è tenuto a Foligno (Perugia) dal 29 settembre al 3 ottobre. In rappresentanza dell'isola lo chef Giuseppe Dell'Olio, 81 anni, con le pennette lisce 'chi vruoccoli arriminati', il wine bar gestito dalle aziende Gandolfo e Settesoli e il Consorzio di ricerca "Gian Pietro Ballatore" che da cinque anni compie ricerche sul grano duro in Sicilia.

"Alla coltura di grano duro - ha detto Giuseppe Russo del Consorzio Ballatore - sono dedicati 350.000 ettari, un campo di grano esteso quanto la Valle d'Aosta". A Foligno saranno 140, tra pastifici tradizionali e industria alimentare, le aziende nazionali coinvolte nella sesta edizione della manifestazione, manifestazione promossa dal socio della Confcommercio provinciale Epta. Per l'occasione, resteranno aperte le dieci taverne medioevali del centro storico umbro, affiancate da villaggi del gusto gestiti dalle regioni Piemonte, Liguria, Sicilia e Calabria. "Vogliamo valorizzare tutte le produzioni nazionali - ha annunciato a Roma nella conferenza stampa di presentazione, il presidente dell'Epta Roberto Prospero - sia industriali sia di nicchia, attivando incontri con la Fida che rappresenta i dettaglianti della distribuzione e facendo riscoprire ai visitatori ricette tipiche di ogni territorio, oltre a proporre una rievocazione storica del pranzo umbro della battitura, nel giorno di trebbiatura del grano".

Tra le novità dell'edizione 2004 "I primi d'Italia junior", il minifestival dedicato ai ragazzi dai 7 ai 12 anni con la collaborazione di Disney cucina dove il clan di Paperino e Topolino riuscirà - è la scommessa della testata a fumetti - a rendere golose agli occhi dei più giovani barbabietole, coste e mele, pietanze solitamente snobbate negli anni dell'infanzia. Tra gli appuntamenti culturali la presentazione dei "Libri da gustare", carrellata di titoli a tema enogastronomico, il photoreportage di Nevio Doz con ritratti di chef e protagonisti dell'enogastronomia italiana oltre alla presentazione di 500 ricette proposte dagli 82 chef partecipanti all'edizione 2003 che ha registrato 107.000 visitatori. In occasione del festiva di Foligno il "Consorzio di tutela e valorizzazione delle varietà" "tipiche di riso italiano e sue tradizioni" ha consegnato un premio al cardinal Sodano "per tutto quello che sta facendo per la fame nel mondo". (ANSA). KTK.

24/09/2004 - 09:15