Aspettando i Nastri d’Argento: ecco la nostra task force del cibo di qualità

Manca ormai poco più di una settimana alla cerimonia di premiazione dei Nastri d’Argento e, anche quest’anno, come saprete, Dispensa Italiana ne curerà l’accoglienza.
Un appuntamento fisso, ormai, quello di Taormina che, di anno in anno, vede confermarsi il team che lavora con dedizione e professionalità a questo grande evento, capitanano da **Fofò Ferriere, responsabile enogastronomico di Dispensa Italiana**, **coadiuvato** per l’occasione dal suo fido braccio destro, lo **Chef Antonio Cascone**.
Siamo andati, perciò, “dietro le quinte”, **a conoscere meglio alcuni componenti** della squadra che, sincronizzati tra loro, danno vita a questo meccanismo perfetto, ormai rodato e ben collaudato. Loro sono **Fabrizio Scaramuzza, Presidente di NonsoloCibus, il Maestro Pasticciere Lillo Freni e il Maestro Panificatore Tommaso Cannata**. Alcuni di loro sono freschi dell’esperienza G7 a Taormina e, nel corso di quest’intervista, ci svelano i retroscena di questo grande evento internazionale ma, soprattutto, ci raccontano cosa dobbiamo aspettarci da questa edizione dei Nastri d’Argento.

Cosa c’è dietro la filosofia di NonsoloCibus?
Frabrizio Scaramuzza – La nostra “filosofia” consiste nel valorizzare il territorio siciliano, in particolare messinese, e promuovere l’immagine della Sicilia e dei suoi prodotti tradizionali e di qualità. In quest’ottica, abbiamo attuato, negli anni, un ampio programma di valorizzazione dei prodotti del territorio attraverso una molteplicità di eventi con la **volontà di recupero e valorizzazione delle tipicità enogastronomiche ed artigianali**. L’attenzione alla qualità dei

prodotti vuole essere un fattore qualificante di un'offerta di eccellenza, che abbandoni l'artificialità del prodotto industriale per recuperare l'autenticità di quello locale.

Come si inserisce la vostra associazione nell'ambito dei grandi eventi a cui prendete parte?
L'inserimento all'interno dei grandi eventi lo dobbiamo sicuramente al patron di Gruppo Eventi, Vincenzo Russolillo, ed al suo referente in Sicilia, Giuseppe Contarini, che ci hanno voluti, già dal lontano 2012, come unici partner in rappresentanza della Sicilia all'interno dell'importante programmazione annuale del Gruppo. È proprio da allora che nasce **Cibo&Territorio "Madre in Sicilia"**, brand proposto da ***NonsoloCibus*** nell'ambito di una strategia di marketing che conferisce certezza di qualità implicita dei prodotti proposti ai fruitori, in un connubio indissolubile con massicce dosi di "fashion territoriale", idoneo a promuovere l'intero sistema.
La partecipazione a tutti questi prestigiosi eventi, oltre ad aiutarci a raggiungere una grande visibilità, ci ha consentito di maturare una riconosciuta esperienza, al punto di essere stati **selezionati per organizzare il prestigioso "*Sicilian sweet break*" per le First Ladies in occasione dell'ultimo G7 di Taormina.**

Vediamo i dettagli di questo *sweet break* con chi ha fatto parte della brigata che l'ha curato: com'è stato cucinare per le donne più potenti della Terra? Può darci qualche indiscrezione?
Lillo Freni – Sì, con enorme piacere **mi sono occupato di preparare i dolci per il cocktail delle First Ladies**; è stato un momento particolarmente emozionante: netta la percezione di essere stato partecipe di un evento esclusivo, fortissimo l'orgoglio per aver potuto esprimere la passione per il mio lavoro rappresentando e proponendo l'eccellenza del mio territorio, raccogliendo numerosi consensi. Ricevere la richiesta di una fetta della "tua" cassata da alcune tra le donne più importanti del pianeta, ed ammirarne lo stupore, è

sicuramente gratificante ed emozionante.

Cos'è piaciuto di più tra le tue dolci proposte durante il G7?
Ho ritenuto importante presentare un po' tutti i dolci che fanno parte della nostra tradizione, sicuramente la cassata ed i cannoli hanno suscitato maggior interesse, ma il ruolo di ***outsider***, stavolta è stato ricoperto dalla **frutta martorana**, questi fruttini abilmente dipinti e buoni da mangiare hanno incantato gli ospiti. Inoltre, avevamo preparato un piccolo "cadeau", proprio con la frutta martorana, che abbiamo consegnato a tutte le First Ladies.

Potete darci, invece, qualche anticipazione sui preparativi per i Nastri d'Argento? Cosa dobbiamo aspettarci?
Fabrizio Scaramuzza – Anche quest'anno, per l'After Show della 71esima edizione dei Nastri d'Argento, **dopo la premiazione al Teatro Antico di Taormina**, saremo nelle splendide terrazze del Belmond Grand Hotel Timeo, scelte come cornice ideale per aprire e concludere con glamour la serata, dove **allestiremo**, insieme a Maria Greco, coordinatrice eventi e vice presidente di NonsoloCibus, **una serie di corner in cui saranno protagoniste le eccellenze eno-gastronomiche tipiche regionali** ed, in particolare, punteremo i riflettori sui prodotti agroalimentari di qualità "Mad*r*e in Messina".
Ciò sarà possibile grazie alla indiscussa professionalità dei responsabili di sezione: Maestro Lillo Freni per la selezione dolci, Maestro Tommaso Cannata per la selezione Street food, gli Chef Pietro Arena e Katia Zanghì per la selezione ricette gastronomiche e presentazione di formaggi e salumi D.O.P, IGP e Tradizionali del nostro Territorio.

Tommaso Cannata – Sicuramente tra le mie proposte non mancherà la **tipica focaccia messinese**, il cui impasto è fatto **con il grano antico siciliano *Tumminia***, farcita con la *tuma* (formaggio di pecora), scarola, pomodorino ciliegino di Pachino IGP e acciughe, il tutto condito con olio EVO, sempre siciliano. Ci tengo a sottolineare l'aspetto dei grani antichi, perché nel mio lavoro adopero solo ed esclusivamente

farine ottenute da macinatura a pietra di grani antichi siciliani: visto che viviamo in una terra che ci regala oltre 50 tipi di grani diversi, attingiamo tutte le nostre materie prime dal territorio, rigorosamente macinate a pietra, perché, in questo modo, i prodotti che si ottengono ***oltre a essere buoni in bocca fanno bene anche al corpo***, perché contengono fibre, germe di grano e poco glutine.

Lillo Freni – Naturalmente prepareremo i "ricercatissimi" **cannoli e le cassate** e, giusto per non deludere le aspettative, non mancherà la ***Pignolata messinese***, il nostro dolce tipico, per poi lasciare spazio alla pasticceria moderna con vari finger di mousse e bavarese, e qualche particolare interpretazione della pasticceria mignon, sia alla crema che a base di mandorle finemente lavorate. Riserveremo inoltre uno spazio alla preparazione di **alcuni dolci in chiave salutistica**, con l'utilizzo di grani antichi siciliani e prodotti come il cioccolato 70%, frutta fresca, soia, che ci permettono di interpretare questa nuova esigenza, ormai una positiva realtà, tra le nostre proposte di pasticceria.

Concludiamo con un focus sui prodotti cosiddetti *street food,* importante tassello dell'offerta gastronomica al party per i Nastri d'Argento. Abbiamo chiesto al responsabile di settore quali sono le preparazioni più apprezzate dai Vip:
Tommaso Cannata – Come dicevo prima, sono stato uno dei pionieri nell'utilizzo dei grani antichi che, ormai, fanno parte del mio lavoro da più di 10 anni. Posso perciò dire di riscuotere sempre un certo successo per quanto riguarda i pani, soprattutto quelli particolari, ma anche per tutto lo ***street food***: **arancini, mozzarelle in carrozza, focaccia e *pidoni* messinesi.**
Ormai tutti, ai Nastri d'Argento, si aspettano i miei arancini e i miei *pidoncini*, gustati sempre con piacere da tutti i Vip che ho incontrato. Volendo riportare l'episodio più simpatico che mi è capitato, cito l'incontro con **Alessandro Gassman** che io, per errore, chiami Raoul, scambiandolo per Bova. Lui mi

guardò e disse: *“Mi avevano chiamato in tanti modi, ma Raoul mai. Ti perdono solo perché fai degli arancini spettacolari!”*

a cura di Vincenzo Russolillo