

Ricette bimby

Eventi, sagre, fiere e mercati - IL COUS COUS A " I PRIMI D'ITALIA"

bimby - 28 Lug 2009 16:23:33

Oggetto: IL COUS COUS A " I PRIMI D'ITALIA"

IL COUS COUS A " I PRIMI D'ITALIA"

24 - 27 settembre, Foligno [PG]

I chicchi di cous cous sbarcano in Umbria per la IX edizione de "I Primi d'Italia", il più importante evento gastronomico dedicato al mondo dei primi piatti della nostra tradizione. Pochi lo sanno ma il cous cous è anche un piatto italiano, della cucina tradizionale trapanese, condiviso con le comunità tabarchine di Carloforte in Sardegna e non solo... A ricordarcelo restano come testimonianza le pagine scritte ad inizio '900 da Pellegrino Artusi e quelle della prima Guida Gastronomica d'Italia del Touring Club (1931). Nulla di nuovo dunque, se non fosse che oggi gli italiani si scoprono grandi amanti di questo cibo di origine berbera. Nel nostro paese, come nel resto del mondo, aumentano infatti in modo esponenziale i consumi e la domanda di semola di cous cous. Manca però ancora la cultura diffusa di un "prodotto" di grande valore gastronomico, come dimostrano i nostri cugini francesi che lo propongono da anni nei migliori ristoranti anche in raffinate versioni di haute cuisine. Il cous cous è stato troppo spesso spettacolarizzato, folklorizzato o banalizzato e questo approccio ha contribuito a sminuirne le peculiarità. Spesso poi il consumatore non riesce ad orientarsi tra le diverse marche e prodotti presenti sugli scaffali dei supermercati, non lo sa manipolare adeguatamente, non conosce la ricettistica appropriata e l'estrema versatilità che permette di cucinarlo in mille maniere, in piatti dolci e salati, per ripieni, farce, appetizers oltre che nelle classiche formule di piatto unico a base di carne ma anche verdure, legumi, pesce e frutti di mare.

E' con queste finalità che il giornalista gastronomo Vittorio Castellani, nei panni di Chef Kumalé, insieme ai suoi ospiti cercherà di trasmettere al pubblico presente a I primi d'Italia, l'ABC per ottenere il massimo da questi magici chicchi di semola. Un percorso, quello dell'arte della preparazione del cous cous, che inizia con la scelta della materia prima! Nelle dimostrazioni che si terranno a I Primi d'Italia verrà utilizzato il cous cous di BIA, un'azienda ferrarese, leader di settore in Italia, che produce ad Argenta, terra di cappelletti e tagliatelle, un prodotto biologico realizzato con grano duro coltivato localmente (a km 0 dunque), esportato con successo nei 5 continenti. Il compito di svelare i segreti del cous cous alla trapanese è stato affidato a Pino Maggiore, chef-patron del ristorante "Cantina Siciliana" di Trapani, molto apprezzato dal pubblico e dalle principali guide gastronomiche nazionali. Chef Kumalé condurrà invece un talk food parlando delle origini berbere del cous cous e presentando una semplice e seducente ricetta della tradizione pied-noir franco maghrebina: il taboulé.

Gli appuntamenti con il cous cous a I Primi d'Italia

Itinerari del Gusto - Piazza della Repubblica

🕒 Giovedì 24 settembre, ore 21,00
Viaggio alle radici del cous cous: il taboulé
A cura di Vittorio Castellani [Chef Kumalé]

🕒 Sabato 26 settembre, ore 21,00
Il cous cous nella tradizione trapanese
A cura dello chef Pino Maggiore di "Cantina Siciliana"

La partecipazione alle sessioni con degustazione dei piatti costa 10 €

Il cous cous Bia sarà anche presente nello spazio de La Boutique della Pasta [Chiostro Palazzo Trinci], una mostra mercato dedicata ai migliori artigiani della pasta Italiana, e nello spazio delle Eccellenze del Gusto [Piazza Matteotti] un luogo per buongustai per conoscere, assaggiare al momento ed acquistare il cous cous Bia e le eccellenze del nostro Paese.
Tutti I dettagli sull'evento > ilGastronomade.com