

Enogastronomia siciliana

Reggia di Venaria: Il successo della Cena Regale della Sicilia con l'atmosfera del Gattopardo

Ad accogliere gli ospiti ed iniziare la serata, sono state allestite delle "isole buffet" nei giardini della Reggia

© Redazione NEWSFOOD.com - 19/07/2011



» LEGGI ANCHE

- • La Sicilia protagonista della Cena Regale del 15 luglio alla Reggia di Venaria
- • Reggia di Venaria Reale: Incontro tra le eccellenze artistiche e gastronomiche della Sardegna
- • Mostra "La Bella Italia" alla Reggia di Venaria

La serata della **Cena Regale della Sicilia** del 15 luglio, ha riportato alla **Reggia di Venaria** i sapori della terra siciliana, abbinata all'arte culinaria e alla straordinaria atmosfera vissuta nel romanzo "Il Gattopardo". «Noi fummo i Gattopardi, i Leoni; quelli che ci sostituiranno saranno gli sciacalletti, le iene; e tutti quanti Gattopardi, sciacalli e pecore continueremo a crederci il sale della terra.» così descrive il suo stemma Giuseppe Tomasi di Lampedusa.

Il "sale della terra" in questo caso è il valore dell'enogastronomia, il valore del territorio, il valore della tradizione, il valore e la passione dei siciliani. Ad accogliere gli ospiti ed iniziare la serata, sono state allestite delle "isole buffet" nei giardini della Reggia.

L'isola dei salumi presentava: il Chiaramontano d'asino, il pistacchio e il prosciutto nero dei Nebrodi; l'isola dei formaggi con: Il Ragusano dop, piacentinu ennese, il caprino di girgentana, il tuma persa, provola, vastedda del Belice; l'isola delle conserve con: tonno sott'olio, acciughe da magghia con olio dop dei monti Iblei.

Non è mancata la tradizione di "**cucina di strada**" con pane e panelle, preparate al momento. Pane nero di Castelvetro, pane di Lentini e pane di pasta dura di Modica.

L'aperitivo è stato servito con Vino Brut siciliano delle aziende vinicole Torrepalino e Antichi Vinai. Verso l'imbrunire un drappello di soldati con l'uniforme di fanteria del 1859, sfilava nel verde dei giardini e, con moschetto d'avan carica hanno salutato gli ospiti con spari a salve. La cena è proseguita nella maestosa Galleria Grande dove sono stati allestiti eleganti tavoli rotondi per ospitare circa settecento ospiti.

Lo **chef Giuseppe Barone** del Ristorante "Fattoria delle Torri" di Modica (RG) ha preparato per antipasto una caponata imperiale con uovo nero, gambero di Mazara e cioccolato di Modica, servito con Gibelè Zibibbo secco dell'azienda Carlo Pellegrino di Marsala (TP).

Lo **chef Gianni Zichichi** del Ristorante "Nanni" di Erice (TP) ha presentato un primo con il cous cous della tradizione trapanese con un ristretto brodetto di pesce di scoglio e crostacei con verdure croccanti, servito con Tripudium bianco blend dell'azienda Carlo Pellegrino di Marsala (TP).

Lo **chef Salvatore Carpenzano** del ristorante "Torre d'Oriente" di Modica (RG) ha preparato un secondo con il pesce spada al cucchiaio con capperi di Salina e pomodorini ciliegino di Pachino IGP, servito con Dinari del Duca Grillo dell'azienda Carlo Pellegrino di Marsala (TP).

Santi Palazzolo Jr. della "Pasticceria Palazzolo" di Cinisi (PA) ha esposto un trionfo di gola del Gattopardo composto da cassate siciliane, cannoli preparati al momento e pasticceria di pasta di mandorle e altre dolcezze tipicamente siciliani. Con il dessert sono stati serviti moscati e passiti di Pantelleria dell'azienda Carlo Pellegrino di Marsala (TP), grappa di cerasuolo di Vittoria dell'azienda agricola Tenuta Bonincontro di Comiso (RG).

L'Unità d'Italia oltre alle innumerevoli celebrazioni per il 150°, si celebra anche a tavola con il viaggio dei sapori attraverso tutte le Regioni, ed è stata egregiamente celebrata anche nei giardini della Reggia

di Venaria con una raffinata atmosfera che ha trasportato, idealmente, tutti gli ospiti nel periodo storico dell'800 con il Battaglione Estense San Possidonio e il Gruppo Storico della Pro Loco di Formigine (Modena) nelle esibizioni di danze come la quadriglia francese (con le cinque fasi delle figurazioni: Pantalòn, etè, poule, pastorelle e galop).

Tra un assaggio di cassata siciliana e un bicchiere di Duca di Castemonte (moscato e passito di Pantelleria) il Gruppo di dame e cavalieri, hanno coreografato su l'aria di "Libiamo ne' lieti calici" il celebre brindisi a tempo di valzer della Traviata di Giuseppe Verdi. Gli intervenuti hanno potuto applaudire la colonna garibaldina Francesco Montanari (il capitano mirandolese morto eroicamente a Calatafimi il 13 maggio 1860) e il gran ballo sulle note della Marcia Radetzky di Johann Strauss e la contraddanza Verdiana "questa o quella per me pari sono" dal Rigoletto di Giuseppe Verdi. L'inno alla Bandiera e la Marcia Reale dei Savoia (Inno Sabauda) hanno chiuso una serata romantica, dove, alcuni partecipanti hanno trovato un dolce momento per scambiarsi un bacio.

La semplicità, la genuinità dei prodotti della Sicilia sono anche nelle strade centrali di Venaria Reale. Dal venerdì 15 a domenica 17 luglio, l'appuntamento è in via Mensa, dove si potranno gustare e acquistare le delizie tipiche siciliane: oli, vini, formaggi, conserve, confetture, specialità dolciarie al pistacchio e alla mandorla, ma anche eccellenze dell'artigianato locale, come i gioielli in ceramica.

Un mercatino ricco di aziende che con grande entusiasmo vengono a presentare e far degustare i loro prodotti come: il caseificio - pasticceria Centro Form di Aidone (Enna); Azienda Agricola Sinatra di Paternò; L'agricola di Cartillone Nunzio. L'evento è stato promosso da Unioncamere Sicilia, con le Camere di Commercio di Catania, Siracusa, Ragusa, Trapani ed Enna. Partner: FIPE Sicilia.

"Il successo delle Cene Regali, che registrano il tutto esaurito fino a novembre - dichiara Alberto Vanelli, Direttore della Reggia di Venaria - dimostra ancora una volta il grandissimo interesse per la cucina italiana, che a sua volta è costruita da una fitta rete di cucine regionali, ciascuna con le sue materie prime, gusti, sapori ed eccellenze. Vista la strabiliante risposta di pubblico avuta, con più di 500 coperti per ciascuna cena - continua Vanelli - per il prossimo anno stiamo studiando insieme al sistema Ascom - Fipe e alle Camere di Commercio nazionali il modo per proseguire in questa iniziativa, rendendo le Cene un appuntamento fisso della Reggia di Venaria. Ne parleremo al più presto con i Ministeri dell'Agricoltura e del Turismo".