

In evidenza

Il Care's Ethical Days, la Summer Edition 2017 di Salina

di: Francesco Pensavecchio

22 maggio 2017



Qualche piccolo intoppo e refolo di troppo, ma si sa, Salina è un "isola delle Eolie": è iniziato il *Care's, Summer Edition – Ethical Days*, l'incontro dedicato al lato etico della cucina gourmet degli stellati. Quattro giorni sull'isola dal 21 al 24 maggio.

Alla *Welcome Dinner* a tradizione gastronomica siciliana ha avuto la sua espressione innovativa con gli chef padroni di casa **Ludovico De Vivo** (*Capofaro Malvasia Resort* di Salina) e **Martina Caruso** (*Signum Hotel* di Salina) che hanno cucinato rispettivamente "Filetto di cavolo, formaggio di yogurt e capperi" e "Rigatone di Kamut Monograno Felicetti, spatola, finocchietto e bottarga di tonno", insieme ai colleghi **Giuseppe Biuso** (*Il Capperi* di Lipari) che ha eseguito il "Polpo Murato", **Tony Lo Coco** (*I Pupi* di Bagheria) autore del "Gambero nella Nassa", **Massimo Mantarro** (*Principe Cerami* di Taormina) che ha firmato la "Tipica ghiotta di pesce stocco alla messinese", **Giovanni Santoro** (*Shalai* di Linguaglossa) che si è cimentato in una "Punta di manzo affumicata agli aghi di pino, caponatina cotta al miele e spuma di formaggi alle bacche di ginepro dell'Etna", e infine **Accursio Capraro** (*Accursio* di Modica) che ha scelto per la serata "Pane & Cipolla". Una grande festa che si è conclusa a tarda notte e accompagnata – nel segno di un incontro tra Nord e Sud – dai vini Tasca d'Almerita, dalle bollicine Ferrari, dalle birre Tarì, oltre cocktail siciliani e musica live, sempre all'insegna dell'attenzione per il territorio e le sue preziose risorse.

Tre le masterclass del primo giorno, **oggi lunedì 22 maggio**: **Martina Caruso**, **Pino Cuttaia** e **Corrado Assenza** (vedi il video). Prima, battuta di pesca alle sette del mattino e "foraging excursion" a Vallone d'Ogliastro. A seguire, gita in barca, tour tra le case eoliane e passeggiata a Monte delle Felci nel parco.

"Terra, mare, energia" – i temi portanti della nuova Summer Edition di CARE's – sono diventati gli ingredienti complementari a quelli usati per la preparazione delle ricette, mentre il mare ha fatto da sfondo alla cena, rendendo l'atmosfera magica e creando una scenografia ancora più indimenticabile.

L' **ENERGIA** è quella dell'isola, carica di influssi e di stimoli dall'esterno. La **TERRA**, insieme al **MARE**, gli elementi dai quali arriva ciò che serve per cucinare e mangiare. L'obiettivo etico e sostenibile di questo appuntamento è dunque perfettamente riuscito: il 90 % delle materie prime utilizzate dagli chef siciliani, sono tutte di provenienza di questa grande isola che è la Sicilia, di cui Salina è un satellite gioiello.

Durante l'intero evento gli chef utilizzeranno ingredienti di Sicilia, dalle verdure (pomodori, melanzane, erbe aromatiche, olive, cipolle, finocchi, capperi e persino foglie di cappero...) alla frutta (gli incredibili agrumi siciliani e la frutta secca come pistacchi e mandorle), dalla carne (manzo biologico, Maialino Nero, agnello e coniglio, tutti siciliani) al pesce pescato rigorosamente con metodi sostenibili, escludendo pesci a rischio come tonno e spada (ci saranno invece dentici, ricciole, cernie, alici, sarde, merluzzi, gamberi rossi di Mazara del Vallo, pesce spatola, polpi, triglie, San Pietro e palamite). I capperi e buona parte del pescato saranno provenienti dalla stessa Salina.

Domani 23 maggio, giornata dedicata alle CARE's Talk, contenitore privilegiato sui temi della sostenibilità, per andare oltre il tema "cucina" e far sì che tutti siano più sensibili e coinvolti sul tema della sostenibilità in ambiti tra loro diversi, ma spesso interconnessi. Tre i nuovi appuntamenti concentrati in un'unica giornata presso il Centro Congressi di Malfa.

Nella prima sezione mattutina sarà la **TERRA** l'elemento dominante e il consumo responsabile di quelli che sono i suoi frutti, diventerà l'oggetto di studio principale. Seguirà il **MARE** e come gestire al meglio le sue importantissime risorse, sottolineando le importanti sinergie nate con l'**Aeolian Islands Preservation Fund** e la **Blue Marine Foundation**, da tempo impegnate nella promozione di un'Area Marina Protetta nelle Isole Eolie. Nel pomeriggio, infine, l'**ENERGIA**, al centro di una conversazione riguardante il suo futuro al servizio dell'era digitale moderata dall'esperto d'innovazione Alessandro Garofalo. Tra i relatori di spicco anche Fabrizio Longo, CEO di Audi Italia, che si conferma *Title Sponsor* dell'evento.

