

Continua il successo del

"Pellegrino Cooking Festival"

PER INFO CONTATTARE

info@gerardoantelmo.com

Dopo il grande successo delle prime edizioni del Pellegrino Cooking Festival, dal 14 al 16 settembre si è tenuta la terza edizione della grande kermesse enogastronomica, di scena alle Cantine storiche di via del Fante n. 39. Tredici chef, provenienti da diverse regioni italiane e due chef internazionali si sono cimentati sui seguenti temi:

La Gastronomia Molecolare o Cucina Scientifica:

MARCO CRIPPA, RISTORANTE AL RUSTICO VILLA PATRIZIA - SORISOLE (BG)
VALENTINA MARTONE, RISTORANTE MEGARON - PATERNOPOLI (AV)
RAFFAELLO MAZZOLINI, HARRY'S GRILL (Hotel Duca d'Aosta)- TRIESTE
CORRADO SANELLI, GELATERIA SANELLI - SALSOMAGGIORE (PR)

La Cucina del Crudo:

BETTY SIMONCINI RISTORANTE AMARCORD - VOLTERRA (PI)
EMANUELE BARETTA RISTORANTE BARETTA - LEGNARO (PD)
PIERO PULLI RISTORANTE IL CANONICO - CARIGNANO (TO)
MARCO MILANI RISTORANTE NICOLAI - ROMA

La Cucina delle Erbe:

MASSIMO MORONI RISTORANTE DON LISANDER - MILANO
TERESA GALEONE RISTORANTE OSTERIA GIA' SOTTO L'ARCO - CAROVIGNO (BR)
CLAUDIO PREGI RISTORANTE BAITA SANTA LUCIA "DA FRITZ" - BEZZECA (TN)
RAUL BALLARINI RISTORANTE LA PIANELLA -
FILIPPO ARTIOLI RISTORANTE REDIBIS - BEVAGNA (PG)

Per gli stranieri è stato di nuovo protagonista il Giappone con lo chef Yoshinaka Minoru del ristorante Jackpot di Tokyo che preparerà "temari sushi & calamari e capesante". L'Inghilterra è stata rappresentata da Eric Snaith del Tichwell Manor Hotel. La Sicilia sarà invece protagonista di una manifestazione ad hoc "A tavola con i grandi chef di Sicilia", che sarà organizzata entro fine anno. Il Pellegrino Cooking Festival si è svolto presso "Le Torri Pellegrino", due ex silos di quattro piani totalmente ristrutturati e divenuti un centro eventi, con sale di degustazione e con il roof garden dalla vista mozzafiato sulle isole Egadi e dello Stagnone. I cuochi hanno preparato le loro ricette nella cucina professionale al 1° piano ed ultimato il piatto al 4° piano, dove gli ospiti hanno assistito "in diretta" alla definizione della ricetta. L'evento si è rivolto come di consueto principalmente a giornalisti di testate del settore enogastronomico. Gli intervenuti sono stati "catapultati" nel mondo affascinante del Marsala ed hanno avuto la possibilità di degustare preziose riserve: il Marsala Doc Vergine Annata 1962, il Marsala Doc Riserva del Centenario 1980 e il Marsala Doc Superiore Riserva Oro. Hanno Degustato infine il Marsala Doc Fine Rubino, prodotto al 100% con uve Nero d'Avola ed ottimo in abbinamento al cioccolato o quale aperitivo, se servito

fresco. Gli ospiti hanno visitato le cantine storiche e alcuni dei vigneti di proprietà, le bellezze storiche e paesaggistiche che rendono Marsala, uno dei luoghi più affascinanti della Sicilia, città d'arte, del vino e adesso grazie al Pellegrino Cooking Festival anche del gusto.

MARSALA ED OSTRICHE: E' TRENDY!

Riprendendo un'antica tradizione di Casa Savoia, Carlo Pellegrino S.p.a. oggi ripropone un abbinamento particolare quale il Marsala Vergine, anche nella versione Soleras, con le ostriche (quali Belon du Belon, fine de Claire, fine Binic selvaggia, special du Belon) piuttosto che il marsala superiore riserva dolce in abbinamento con formaggi a pasta dura piccanti ovvero un marsala fine rubino da uve nero d'avola in purezza con cioccolato o dolci al cioccolato. Oltre a questi abbinamenti meno noti Pellegrino propone la propria gamma di Vini Marsala con abbinamenti più tradizionali ovvero con la cassata siciliana, con i cannoli o i dolci da forno, con pasticceria secca o frutta secca ed anche col Sigaro Toscano.

Pellegrino ritiene che non necessariamente il Vino Marsala debba essere abbinato ad un cibo. Infatti lo consiglia anche quale vino da fine pasto in sostituzione di un distillato, di un amaro o di un limoncello ovvero anche come vino da conversazione e da meditazione.

LA CUCINA SCIENTIFICA

LA CUCINA SCIENTIFICA NON È UNA RIEDIZIONE DELLA CUCINA DEL MOVIMENTO FUTURISTA DI MARINETTI E NON HA LE PRETESE DI RIVOLUZIONARE LE STORICHE TRADIZIONI GASTRONOMICHE DEL BEL PAESE; PROBABILMENTE PER ALCUNE SUE CARATTERISTICHE VUOLE INVECE RIAFFERMARLE, ATTRAVERSO TECNICHE CHE PERMETTONO DI ESALTARE ALCUNI SAPORI DELLE MATERIE PRIME UTILIZZATE PER PROPORRE UN CIBO A TAVOLA. E DAL PUNTO DI VISTA CULTURALE CONSENTE DI CONSIDERARE LA CHIMICA E LA FISICA, MOLTE VOLTE RITENUTE NEMICHE DELL'UOMO, COME PREZIOSI ALLEATI. LA FISICA E LA CHIMICA SONO LA CONOSCENZA DELLA MATERIA E DELLE SUE PIÙ INTIME CARATTERISTICHE E TRASFORMAZIONI E LA CUCINA È SENZ'ALTRO TRASFORMAZIONI, FIN DALLA PREISTORIA OPERATE UTILIZZANDO IL FUOCO. LA COTTURA È UN FENOMENO CHIMICO! SI PENSINO ALLE TRASFORMAZIONI CHE UNA FETTA DI CARNE SUBISCE QUANDO È SU UNA GRIGLIA: COLORE, CONSISTENZA, ODORE, SAPORE DELLA CARNE.... E SI PENSI AI FENOMENI FISICI CHE AVVENGONO QUANDO SI PRODUCE LA MAIONESE. NESSUNO DI NOI RIESCE IN CONDIZIONI NORMALI A MESCOLORE ACQUA ED OLIO; L'OLIO INEVITABILMENTE SI SEPARA! PER REALIZZARE UNA MAIONESE È NECESSARIO UTILIZZARE UN TUORLO D'UOVO, CHE CONTIENE ACQUA E PROTEINE, CON L'OLIO. NELLA MAIONESE L'ACQUA E L'OLIO SI "MESCOLANO"! INFATTI, LE GOCCE D'OLIO SI DISPERDONO NELL'ACQUA, LEGATE INSIEME DALLE PROTEINE DELL'UOVO: ABBIAMO REALIZZATO

UN EMULSIONE, CHE NON È ALTRO CHE UN FENOMENO FISICO!
DUNQUE LA CUCINA SCIENTIFICA NON È NIENT'ALTRO CHE
UN'APPLICAZIONE DI FENOMENI CHE AVVENGONO
SPONTANEAMENTE O IN MANIERA INDOTTA IN NATURA....
DOVE È LO SCANDALO, SE NON NELLE SACCHE DI UN
FONDAMENTALISMO CONSERVATORISTA, SE IL GELATAIO
UTILIZZA L'AZOTO LIQUIDO (TUTTI SANNO CHE L'AZOTO È
UN IMPORTANTE COMPONENTE DELL'ARIA CHE RESPIRIAMO)
PER PRODURRE UN GELATO CHE NON RAFFREDDA LA BOCCA
CONSENTENDO DI ASSAPORARE MEGLIO I GUSTI DEGLI
INGREDIENTI MAGARI DI FRUTTA APPENA RACCOLTA?
E COSÌ AL PELLEGRINO COOKING FESTIVAL DEGUSTEREMO
IL GELATO FATTO CON L'AZOTO LIQUIDO, CERTAMENTE
MOLTO PIÙ BUONO DI UN GELATO, CHE TENDE A FAR
GHIACCIARE LA CREMA INIZIALMENTE PRODotta E CHE
TENDE A RAFFREDDARE LA BOCCA FACENDO PERDERE I
PRINCIPALI CARATTERI ORGANOLETTICI DEI COMPONENTI.
E DEGUSTEREMO PURE UN PIATTO "COTTO" NELLA CLOROFILLA
ESTRATTA CON ALCOOL ETILICO (NON QUELLO DENATURATO
UTILIZZATO IN MEDICINA MA QUELLO PURO UTILIZZATO NELLE
INFUSIONI DI LIQUORI) DA ALCUNE FOGLIE DI VITE. ED ALLORA
SE LA PIETANZA È MOLTO PIÙ BUONA DOV'È LO SCANDALO
SE NON NELLA MENTE DI CHI NON VUOLE CONOSCERE I
MECCANISMI D'AZIONE ALLA BASE DELLA PREPARAZIONE
DI UN PIATTO? LA CUCINA SCIENTIFICA AD ESEMPIO INSEGNERÀ
ALLO CHEF ED ALLA MASSAIA SE È MEGLIO AGGIUNGERE IL SALE
SULLA CARNE PRIMA O DOPO AVERLA POSTA SU UNA BRACE FUMANTE.
ECCO, A TUTTI VOI LA RISPOSTA....

LA CUCINA DELLE ERBE

IL CONSUMO GIORNALIERO DI ERBE AROMATICHE NON È SUFFICIENTE
AD ARRICCHIRE LA DIETA GIORNALIERA, PERCHÉ LE QUANTITÀ
NORMALMENTE ASSUNTE NON SONO TALI DA CONFERIRE
ALL'ORGANISMO AD ESEMPIO I SUFFICIENTE APPORTO DI VITAMINA C.
LE ERBE AROMATICHE STIMOLANO L'APPETITO, FAVORENDO LA
DIGESTIONE. SONO NUMEROSI I VANTAGGI PER LA SALUTE DI
UN GIUSTO USO DELLE ERBE IN CUCINA. IL ROSMARINO, IL CRESCIONE,
L'ORTICA SONO RICCHI DI VITAMINA C, IL TRIFOGLIO È AD ESEMPIO
RICCO DI VITAMINA B12. L'EFFETTO DELLE ERBE E DELLE SPEZIE
NELLA DIETA È LIMITATO SE QUESTE SONO IMPIEGATE NELLA
PREPARAZIONE DI CIBI "COTTI E MANGIATI", DIVENTA
SIGNIFICATIVO SE UTILIZZATE IN CIBI A LUNGA CONSERVAZIONE,
COME SOTTACETI E CONSERVE. IN MOLTE CONSERVE ARTIGIANALI
DI POMODORO AD ESEMPIO CAPITA DI TROVARE QUALCHE FOGLIA
DI BASILICO, CHE CONFERISCE UN GRADEVOLE VALORE AGGIUNTOORGANOLETTICO;NON
SONO SOLTANTO I PROFUMI DELL' "OCYMUM BASILICUM" A RENDERE IL PIATTO PIÙ
"SALUTARE". GLI OLI ESSENZIALI,
PIÙ CHE SALUTARI DEL BASILICO, SUBISCONO UN LENTISSIMO
PROCESSO DI ESTRAZIONE CHE LI PORTA DALLA FOGLIA ALLA
CONSERVA, ARRIVANDO NEL PIATTO DI UN OTTIMO RAGÙ. IN MOLTE
CONSERVE SOTTOLIO ARTIGIANALI TROVIAMO DELLE FOGLIOLINE
DI TIMO, UN'ALTRA PIANTA COME IL BASILICO APPARTENENTE ALLA
FAMIGLIA DELLE LABIATE. ANCHE IN QUESTO CASO L'AZIONE ANTISETTICA
DEGLI OLI ESSENZIALI, SOPRATTUTTO IL TIMOLO, È ASSOLUTAMENTE PREVALENTE
RISPETTO ALL'INCONFONDIBILE AROMA CHE CONFERISCE

AGLI ELEMENTI CON CUI VIENE ASSOCIATO.
IL TEMA DELLE "ERBE IN CUCINA" È SENZ'ALTRO ALLETTANTE,
PERCHÉ CONSENTE DI FONDERE CON GLI ALIMENTI DI BASE
ULTERIORI CARATTERI ORGANOLETTICI E SALUTARI. ECCO PERCHÉ LA "CUCINA DELLE ERBE"
È UNO DEI TEMI DEL "PELLEGRINO COOKING FESTIVAL
2006" ED ENTRERÀ A FAR PARTE DEL 3° VOLUME SCRITTO DAL GERARDO ANTELMO, "LE
TORRI DELLA CUCINA" CHE SARÀ PRESENTATO AL VINITALY 2007.

CARLO PELLEGRINO S.P.A.

COMPANY PROFILE

La Carlo Pellegrino & C. SPA fu fondata nel 1880 ed il suo sviluppo è stato storicamente parallelo all'espansione della conoscenza del Marsala nel mondo; ha un capitale sociale 2.400.000 (il controllo è detenuto dalle famiglie Alagna e Tumbarello, eredi dei fondatori) e dispone di tre unità operative:
€ una cantina principale sita in Marsala, che copre una superficie di circa 35.000 mq. con una capacità di affinamento di circa 180.000 hl. (di cui 40.000 hl. in rovere) ed una modernissima linea di imbottigliamento con una capacità di 10.000 bottiglie/ora;
€ Una moderna cantina di vinificazione, situata alla periferia di Marsala, in contrada Cardilla;
€ Una cantina di vinificazione nell'isola di Pantelleria (C/da Kuddie Rosse) dove l'Azienda ha profuso ingenti risorse con lo scopo di recuperare la produzione dei famosi Moscati e Passiti DOC, vero fiore all'occhiello dell'enologia siciliana.

La Pellegrino ha sempre valorizzato il primato della terra. I vigneti di proprietà sono circa 300 ettari vitati, siti in diversi poderi; un caleidoscopio di microclimi, di suoli, di esposizioni. La base del successo dal 1880 ad oggi, è rimasta sempre questa: un immenso laboratorio a cielo aperto per selezionare il meglio delle vigne coltivate direttamente sotto la direzione della famiglia con la sola filosofia di produrre il meglio. Ad una rigorosa selezione delle uve segue una ancor più attenta vinificazione. L'Azienda, negli ultimi anni, inoltre, ha investito nell'ammodernamento delle unità produttive, nell'affinamento dei prodotti (con l'adozione di numerose barriques sia per i vini rossi che per alcune varietà di marsala), nella commercializzazione dei già citati prodotti di Pantelleria ed ha posto costante attenzione al controllo della qualità in tutte le fasi della produzione. La Pellegrino, con 64 dipendenti (tra cui 3 dirigenti) ha prodotto nel 2005 oltre 7,6 milioni di bottiglie. Nel 2005 è stato realizzato un fatturato di 20 milioni di euro.

Dal punto di vista dei mercati, il fatturato è realizzato al 67% sul territorio nazionale e per il 33% all'estero. Nel territorio nazionale, le vendite sono realizzate attraverso una rete di circa 70 agenti coordinati da 4 Agenti Generali. I principali mercati esteri sono: Germania, Regno Unito, Svizzera, Francia, Olanda, Danimarca, Stati Uniti, Canada, Giappone, Nuova Zelanda e Corea del Sud. Relativamente alle categorie dei prodotti, i Vini Marsala rappresentano il 20% del fatturato, i Vini Liquorosi il 12%, i Vini di Pantelleria il 23% e i Vini da Tavola il 45%.

I sistemi aziendali di gestione della qualità e di gestione ambientale sono certificati rispettivamente ISO 9002 ed ISO 14001. Inoltre, nel 2004, l'unità operativa di via del Fante - Marsala ha ottenuto la registrazione EMAS (Sistema Comunitario Ecogestionale e di Audit) ai sensi del Regolamento CE 761/2001.
