



CIBO E CULTURA a cura della SAPS - Centro Ricerca e Studio di Materiali e Forme degli Strumenti di Cottura di Maurizio Di Dio

"Cena del Piacere": la Sicilia è in tavola

Terra e Mare nei sapori dello chef Urso

Il Concept Ristorante della Saps, sabato 17 gennaio ha ospitato la Cena del Piacere di Baldassare Agnelli. Nella grande sala da pranzo ospiti nazionali ed internazionali sono stati coccolati nel tempio consacrato alla dea "cucina" com'è ormai riconosciuto il Concept Ristorante Saps: sette anni di attività, numerosissimi grandi chef impegnati nella sua cucina in seminari, cene culturali, corsi di formazione, eventi e manifestazione di carattere culinario e non. Il tema che ha generato questa Cena del Piacere Baldassare Agnelli di inizio 2009, è stata la cucina siciliana ed in particolare l'incontro tra prodotti di terra e di mare. Una cucina tutta made in Sicilia, il cui menù è stato mirabilmente studiato, interpretato e realizzato dallo Chef Maurizio Urso del Ristorante il Podere di Siracusa e dal suo secondo Liborio Genovese. A comporre il mosaico del menu della Cena del Piacere Baldassare Agnelli, giunta al-



la sua undicesima edizione, oltre le straordinarie preparazioni dello chef, anche gli abbinamenti con i sorprendenti vini e l'olio extravergine d'oliva selezionati, anch'essi tutti siciliani. Le aziende di vino protagoniste, pluripremiate dai media e dagli opinion leader del settore sia a livello nazionale che internazionale per il livello qualitativo raggiunto sono state l'azienda Cottanera e la Tasca D'Almerita,

mentre per l'olio l'azienda selezionata è stata la Ambrosya del giovane imprenditore Francesco Todaro che pratica la coltura dell'ulivo sui monti Iblei da cui ricava produzioni eccelse di extravergini d'oliva D. O. P. come il Don Vicè. Una cena, che con il suo menu e gli abbinamenti, ha saputo rispecchiare l'armonia e lo spiri-

to di un'azienda storica come la Baldassare Agnelli che al momento giusto ha lasciato il ruolo di protagonista allo chef, ai suoi ospiti e alle pietanze prelibate. Per l'occasione, come consuetudine è stata sorvegliata fra tutti i partecipanti una Pentola d'Oro che stavolta è andata ad un ospite straniero: il belga Matoss.



Questo il menu con gli abbinamenti della serata

Sgombro marinato ai profumi di sicilia, patate di giarratana, cipolla rossa e anice stellato
Maccheroncini freschi con doppio pomodoro e melanzane affumicate, con ricotta salata
Rotolo di pasta fresca farcito con broccoli, tocchetti di prosciutto di camporeale, con battuto di pomodoro e alicie marinata al femmineo, su crema di piacentinu ennese
Pesce spada in crosta di mandorle su caponata e salsa di peperone arrosto
Cannolo siciliano aperto con salsa di cioccolato di modica al peperoncino

Brut 205 Regaleali - Tasca d'Almerita
Barbazzale bianco 2007 - Cottanera
Fatagione rosso 2006 - Cottanera
Sole di sesta rosso 2004 - Cottanera
Moscato di Pantelleria - Terre di Zagara

I CORSI

Programma 2009



Febbraio

I BOLLITI

(1 incontro)

Lunedì 2 febbraio

ZUPPE E MINESTRE

(2 incontri)

Lunedì 9 e lunedì 16 febbraio

LA CUCINA BERGAMASCA

(1 incontro)

Lunedì 23 febbraio

Marzo

I DOLCI

(3 incontri)

Lunedì 2, lunedì 9 e lunedì 16 marzo

I FORMAGGI

(1 incontro)

Lunedì 23 marzo

IL MENU' DI PASQUA

(2 incontri)

Lunedì 30 marzo (Tradizionale)

Lunedì 6 aprile (Pesce)

Per informazioni o iscrizioni:

acquisti@agnelli.net

035-204722 Sig.ra Nicoletta

