



Gourmet Food Festival: tra celebrità culinarie ed espositori artigiani

L'evento nato quest'anno ai piedi della Mole, dal 17 al 19 novembre, ha riunito gli appassionati del food, i produttori artigiani ed i grandi cuochi dell'alta ristorazione.



Gourmet Food Festival si è svolto a Torino dal 17 al 19 novembre.

Dal 17 al 19 novembre nella cornice di **Lingotto Fiere**, si è tenuta la prima edizione del **Gourmet Food Festival**, la rassegna nata con lo scopo di indottrinare i visitatori sugli alimenti da cucinare a casa – vedi pasta e risotto.

L'evento organizzato dal **Gambero Rosso**, ha ospitato produttori alimentari e cantine vinicole ma è stato anche teatro di show cooking, degustazioni e dimostrazioni che hanno visto come protagoniste vere e proprie celebrità nel campo culinario.

Donkey Head, una storia di saggezza e di follia

Nel settore espositivo si sono avvicinate realtà più o meno note ai foodies. A Torta Pistocchi e Baci di Nus, infatti, si sono affiancati tanti piccoli maestri del gusto, alcuni dei quali interpreti di storie molto interessanti. Tra queste ultime, quella di **Donkey Head**, la "*Storia di saggezza e di follia*" di una piccola **distilleria delle Langhe** nata in seguito ad un viaggio in Irlanda del fondatore che rimase folgorato da un amaro locale. Tornato in Italia, decise di riprodurlo sulla base dei ricordi gustativa di migliorarne il profilo organolettico, poiché l'originale era eccessivamente dolciastro.

Ora l'amaro prodotto con 12 erbe della Langa, tra cui genziana e china, è distribuito e utilizzato in cocktail da quei professionisti che ne sanno apprezzare il valore e lo preferiscono ad analoghi di minor qualità.

Frantoio Sassetti e FICO Essere Buoni

Altri due produttori sono emersi, invece, per l'unicità delle proprie scelte. Il primo è l'**Oleificio Sassetti** di Monte San Pietrangeli nelle Marche, il quale ha avviato una collaborazione con l'azienda cioccolatiera **Mencarelli** di Ancona (Mencarelli) per creare cioccolatini fondenti e bianchi all'olio extravergine di oliva. Abbiamo assaggiato entrambi le versioni e sono un'autentica esplosione di sapori al palato che, sebbene azzardata, si rivela terribilmente azzeccata e dipendente.

Il secondo è **FICO Essere Buoni**, un'azienda con sede a San Cono in provincia di catania che produce principalmente prodotti a base di Fico d'India. La particolarità, però, sta però nel fatto che oltre alle più "tradizionali" salse e confetture prodotte con la polpa, utilizza i cladodi (o pale) per produrre **pesto e patè unici**. I prodotti si differenziano esclusivamente per l'utilizzo; il primo è utilizzabile per i primi piatti, mentre il secondo è ottimo su crostini.



Dai primi piatti al beverage, un festival tutto da gustare

Gli eventi, invece, hanno visto come protagonisti primi piatti, dolci ed il settore Beverage. Nei primi piatti, oltre al "sold-out" per lo show cooking di **Carlo Cracco**, nel quale lo chef 1 stella Michelin consigliava agli spettatori la spesa adatta per la riuscita di un buon risotto, **Peppe Guida** ha tenuto una vera e propria "masterclass" sulla pasta, nella quale ha istruito i visitatori su alcuni aspetti di questo mondo, come i formati da risottare, il salto in padella e sulla corretta scelta di una

pasta con un buon rapporto qualità/prezzo.

I dolci sono “saliti” sul palco in veste di Torta Pistocchi e di cCioccolato al latte. La prima è una ricetta fiorentina brevettata da 28 anni e presente in 11 versioni, che prevede l'utilizzo di soli 3 ingredienti (cioccolato fondente di 5 qualità, cacao amaro e crema di latte), mentre il cioccolato al latte, da sempre sinonimo di scarsa qualità, è stato rivalutato da esperti del settore, come il maestro cioccolatiere torinese **Guido Castagna**, con l'ausilio di degustazioni ad hoc. Infine il settore beverage ha offerto la possibilità ai visitatori di degustare birre artigianali, [vini](#) e spirits.

L'evento, visto il riscontro di pubblico, si appresta a diventare una tappa fissa nella capitale sabauda, sinonimo negli ultimi anni di matrimonio fra alta cucina e innovazione.

© Articolo di Alessio D'Aguanno.

Data di creazione

29/11/2017

Autore

redazione