

MARZAMEMI

Il tonno rosso protagonista della sagra chef al lavoro per cucinare prelibatezze



UN MOMENTO DELLA SAGRA

Si è svolta sabato a Marzamemi la prima sagra "Ratunnina". La manifestazione, organizzata dall'associazione Sud orientale sicula presieduta da Pasquale Aliffi si è rivelata un vero successo per quanti, turisti e residenti hanno voluto assaggiare i prelibati piatti magistralmente preparati sul posto dai maestri chef che hanno cucinato il tonno secondo ricette tradizionali. Sono state centinaia le persone che hanno deciso di gustare alcuni dei piatti tipici a base di tonno rosso di Marzamemi, uno dei più prelibati prodotti del pescato locale lavorato ed esportato in diversi paesi d'Europa e del mondo. La sagra si è tenuta a completamento di un'altra manifestazione organizzata dalla stessa associazione, il "Bottarga folk festival" che invece proponeva la degustazione di quello che è il principale prodotto del tonno cioè la bottarga.

Il tonno rosso di Sicilia è dunque al centro del rilancio dei percorsi enogastronomici siciliani, mete forse inesplorate per quanto riguarda Pachino, che non ha ancora sfruttato al meglio le risorse degli antichi sapori dei piatti siciliani nei quali il tonno occupa certamente un posto di tutto rispetto. Una riscoperta, quella dei piatti tipici, che potrebbe sicuramente essere favorita dalla partecipazione della città all'associazione "Città dei sapori" proponendo all'interno delle manifestazioni organizzate non soltanto prodotti già affermati ampiamente come il vino o il ciliegino, ma anche il tonno ed i suoi derivati. Del resto le prelibatezze ittiche marzamesi non sono più un segreto di soli pochi chef, ma occupano un posto di prim'ordine nella cucina tipica italiana.

SA.MAR.