

WEBINAR 15

23 gennaio 2019 | ore 14.00 – 16.00

TEMATICHE TRATTATE

Tutorial sulla preparazione dei piatti tipici della tradizione gastronomica algerina

COORDINATORI

Paolo Fiume	CIHEAM Bari
Antonio Errico	Associazione Magna Grecia Mare

INTERPRETE

Philippe Debs	CIHEAM Bari
---------------	-------------

			REFERENTI LOCALI	PESCATORI PRESENTI
COMUNITÀ COSTIERE	ALBANIA	Porto Palermo	Endora Celohoxhaj	4
	ALGERIA	Algeri	Rafik Mecellah	4 tra cui Madame Rabea Zerrouki, Direttrice del dipartimento pesca di Algeri
	EGITTO	Marsa Matrouh	Ashraf El Sadek	5
	ITALIA	Tricase	Antonio Errico Salvatore Baglivo	6 + alcuni soci dell'Ass. Magna Grecia Mare
	LIBANO	Tiro	Ali Dbouk	4
	MAROCCO	Nador	Naijb El Ouamari	3
	TUNISIA	Zarzis	Sami Dabbouni	1

MATERIALE PRODOTTO

- Registrazione integrale del Webinar tramite piattaforma Zoom;
- Report di sintesi.

SINTESI DELLA DISCUSSIONE

Il seminario odierno ha voluto presentare alcune delle ricette tradizionali della comunità algerina. Il titolo scelto per il seminario è stato, infatti, **“Tutorial sulla preparazione dei piatti tipici della tradizione gastronomica algerina”**.

La postazione algerina era connessa, per l'incontro, dal ristorante del Presidente della Camera di Commercio di Algeri, già ospite del Porto Museo di Tricase, nello scorso ottobre, per partecipare al percorso di formazione che ha visto coinvolta una delegazione di tecnici, funzionari e pescatori algerini.

Le ricette presentate e preparate dagli chef hanno riguardato principalmente l'utilizzo della sardina, uno dei pesci più diffusi e comuni in tutta l'area Mediterranea e presente nella tradizione gastronomica di ciascuna delle comunità presenti.

In Algeria, la sardina viene consumata quotidianamente ed è al primo posto tra i pesci maggiormente utilizzati.

Ecco le ricette proposte:

Sardine griller (Sardine ripiene)

Ingredienti: sardine, salsa di pomodoro, sale, pepe nero, cumino, aglio.

Si prepara il ripieno delle sardine mescolando insieme salsa di pomodoro, sale, pepe nero, cumino e aglio. Dopo averle diliscate ed eviscerate, le sardine vengono aperte a libro e spalmate, sul lato interno, con il composto precedentemente preparato. Si sovrappone un'altra sardina, sempre avendo l'accortezza di lasciare all'esterno la parte con la pelle. Si passano poi nella farina e si friggono in olio bollente.

Dolmat sardine ou boulette de sardine (Polpette di sardine)

Ingredienti: sardine, riso, pepe nero, sale, passata di pomodoro, prezzemolo, peperone dolce, peperoncino piccante, acqua, aglio, cumino.

Diliscare ed eviscerare le sardine, avendo cura di togliere anche la coda. Mettere le sardine in una ciotola insieme al riso precedentemente lessato, pepe nero, sale, salsa di pomodoro, prezzemolo, peperone dolce e peperoncino piccante. Schiacciare grossolanamente le sardine con i rebbi di una forchetta, anche per amalgamare tutti gli ingredienti e formare delle polpette. Per preparare la salsa si mettono in una pentola 2-3 cucchiari di olio, aglio tritato, sale, cumino, passata di pomodoro e ½ bicchiere d'acqua. Si cuoce a fuoco bassissimo e si mettono a cuocere le polpette di sardine.

Merluzzo piccante fritto

Ingredienti: merluzzo, salsa di peperone piccante, aglio, pepe nero, cumino, olio d'oliva, tuorlo d'uovo, pangrattato

Il merluzzo eviscerato viene spalmato nella parte interna con un composto preparato con salsa piccante di peperone rosso, aglio, pepe nero, cumino e olio d'oliva. Si spalma poi con il tuorlo d'uovo e con il pangrattato, su entrambi i lati e si mette a friggere in olio d'oliva.

Sono quindi intervenute le altre comunità.

In Albania, le sardine rientrano nelle preparazioni tradizionali della comunità. Anche le sardine ripiene vengono preparate tradizionalmente ma con alcune differenze negli ingredienti utilizzati, rispetto a quelli presentati dalla comunità algerina.

Il pesce ripieno, qualunque sia la specie, non rientra tra le preparazioni tradizionali della cultura gastronomica egiziana. Nella comunità di Marsa Matrouh le sardine vengono solitamente preparate al forno o fritte.

Anche il Italia, ed esattamente nella comunità di Tricase Porto, la tradizione gastronomica presenta tra le proprie ricette la sardina ripiena (uovo, pan grattato, aglio, sale, prezzemolo e formaggio), infarinata, passata nell'uovo battuto e nel pan grattato e frita in olio.

Come emerso dall'incontro le tradizioni gastronomiche mediterranee presentano molti elementi comuni e altrettante peculiarità che le differenziano.

Significativa è la necessità, emersa durante l'incontro, di stimolare e promuovere, soprattutto nelle giovani generazioni, il consumo di pesce e, in particolare, di quello pescato localmente.

Inoltre, il Webinar odierno ha evidenziato ed accresciuto la consapevolezza delle stesse comunità dell'opportunità di salvaguardare le tradizionali ricette di conservazione e trasformazione del pescato, utilizzate per secoli dalle stesse comunità. Oltre alla loro sicura capacità di sintetizzare e descrivere identità culturali diverse ma, nello stesso tempo, simili (identità mediterranea) possono, nello stesso modo, divenire un punto di forza nel percorso di crescita e progresso delle comunità costiere di riferimento.

