

[HOME](#)[FOOD](#)[DOLCI & LIEVITI](#)[SALA & DINTORNI](#)[VINI & DINTORNI](#)[VIAGGI](#)[RICETTE](#)[VIVERE L'ITALIA](#)[FOOD](#) [FOOD NEWS](#) [VIVERE L'ITALIA](#) Cerca

La Grande Festa della Cucina Italiana si conferma appuntamento di spessore internazionale. Oltre 30mila presenze di visitatori e 95mila degustazioni di cibo e vino. Il grande cuore dei cuochi per la solidarietà e i tanti personaggi Vip

Tre giornate intense di pure emozioni **da domenica 20 a martedì 22 maggio**, una grande protagonista come la cucina italiana celebrata da migliaia di presenze e nel nome di due giuste e nobili cause di solidarietà ed una terra, **la Sicilia, sempre più mediterranea in tutto il suo splendore**. Sono solo alcuni degli ingredienti che hanno costituito la **7^a edizione di Cibo Nostrum**, la **Grande Festa della Cucina Italiana**, appena conclusasi in un contesto da sogno come l'Etna e Taormina e che si conferma un evento attesissimo, amato dal pubblico, dai turisti e non solo dai siciliani. La firma di questo gioiello gastronomico è quella della **Federazione Italiana Cuochi**, che di anno in anno allarga la propria squadra di partner, come testimonia la presenza

nell'edizione 2018 di **Chic Chef, Con.Pa.It. e Le Soste di Ulisse**, cui si sono aggiunte numerose aziende dell'agroalimentare ed una cinquantina delle migliori cantine siciliane, mentre il prestigio dell'appuntamento è stato ancora una volta consolidato dall'intervento e patrocinio del **Mipaaf – Ministero per le Politiche agricole, alimentari e forestali**.

I DATI UFFICIALI

La Federazione lo aveva preannunciato che sarebbe stata l'edizione dei record e così è stato. Il cuore generoso dei visitatori, unito a quello di oltre mille tra cuochi e pasticceri che hanno realizzato i cooking show a Taormina, ha fatto registrare nella sola giornata di **lunedì 21 maggio** i seguenti dati: **1.500 braccialetti** acquistati per poter accedere alle degustazioni di cibo e vino; oltre **30 mila presenze** di visitatori; **95 mila degustazioni** realizzate da chef, pasticceri e sommelier; quanto raccolto è stato così devoluto: **15 mila euro** alla **Fondazione LIMPE Onlus di Messina**, per la lotta contro il Morbo di Parkinson; **15 mila euro** al **Moige (Movimento Italiano Genitori)** per la campagna nazionale contro il Cyberbullismo; **13 mila euro** al **DSE – Dipartimento Solidarietà Emergenze della Federazione Italiana Cuochi**, sempre in prima linea per fare fronte alle emergenze in tutta Italia.

Il palco istituzionale del MIPAAF ha ospitato molti cooking show a base di pesce azzurro (Foto: Ufficio Stampa FIC)

LE DICHIARAZIONI

"Non ci sono parole per descrivere le emozioni che abbiamo provato in questi tre giorni in Sicilia, in particolare nei momenti in cui abbiamo percepito tutto l'entusiasmo della gente nei confronti della nostra Federazione e di ciò che si può fare quando si unisce la solidarietà alla grande cucina" ha detto il **presidente nazionale FIC, Rocco Pozzulo**, cui ha fatto eco il **presidente FIC Promotion, Seby Sorbello**: "È per noi un grande onore essere riusciti a trasformare questa festa, nata sul vulcano, in un evento nazionale FIC, tanto atteso da migliaia di persone e tanto coinvolgente per migliaia di cuochi e pasticceri. Siamo sempre più convinti delle potenzialità di questa terra, che ha in Taormina e nell'Etna i suoi migliori biglietti da visita".

"Questa manifestazione **FIC** e dei suoi partners è la testimonianza palese del grande cuore della gente" ha detto il **presidente DSE, Roberto Rosati**. "Orgogliosi della nostra terra e della risposta dei nostri cuochi e delle nove associazioni dell'Isola" ha aggiunto il **presidente dell'Unione Regionale Cuochi Siciliani, Domenico Privitera**, mentre per **Rosaria Fiorentino, presidente dei Cuochi Messina**: "Cibo Nostrum è un grande valore aggiunto anche per i prodotti di eccellenza della nostra terra". Ne è convinto anche **Pietro D'Agostino**, referente di **Chic Chef** in Sicilia, che afferma: "Durante **Cibo Nostrum** la mia Taormina appare ancora più bella, così piacevolmente invasa di berrette e grembiuli bianchi".

Foto: Ufficio Stampa FIC

LA GRANDE FESTA

Come ormai da tradizione, **Cibo Nostrum** ha preso il via nella prima giornata, **domenica 20 maggio**, da **Zafferana Etnea**, in uno dei versanti più belli del vulcano, dove l'evento è nato 7 anni fa. Coordinati dai presentatori Alex Revelli Sorini e Susanna Cutini, dopo i saluti dei **presidenti Rocco Pozzulo e Seby Sorbello**, il gradito intervento del **vicepresidente della Regione Siciliana e assessore al Bilancio, on. Gaetano Armao**, cui sono seguite le dichiarazioni del **sindaco, Alfio Russo**, del **vicesindaco, Giovanni Di Prima**, e dell'**assessore Graziella Torrisi**, e quelle dei **dirigenti FIC, Roberto Rosati, Carlo Bresciani, Salvatore Bruno, Fabrizio Camer, Alessandro Circiello, Pino Barbino, Carmelo Fabbricatore, Fabio Tacchella**.

Il **presidente Uracs, Domenico Privitera**, ha parlato a nome di tutti i cuochi siciliani, **Pietro D'Agostino** ha portato i saluti di **Chic Chef**, mentre **Con.Pa.It.** ha visto gli interventi del suo **presidente nazionale, Federico Anzellotti**, e del **presidente Sicilia, Peppe Leotta**. Poi i saluti del **Moige**, con il **direttore Antonio Affinita**, del **capo di Gabinetto del presidente della Regione Basilicata, Gerardo Travaglio**, dell'**assessore alle Politiche agricole della Regione Basilicata, Luca Braia**, del **segretario generale della Fondazione Matera Basilicata 2019, Giovanni Oliva**.

Rocco Pozzulo, presidente FIC (4° chef da sx) con alcuni colleghi FIC e i rappresentanti istituzionali (Foto: Ufficio Stampa FIC)

Durante gli interventi, le nuvole si alternavano all'arcobaleno e una pioggia stuzzicante non è comunque riuscita a fermare la festa. Così, prime degustazioni nella piazza centrale di **Zafferana** e poi via, alla volta di **Giardini Naxos**, dove all'**Atahotel Naxos Beach** l'executive **chef Nico Scalora**, con la sua squadra e con la **Nazionale Italiana Cuochi** ha allestito una splendida e accogliente cena buffet per la **"Festa dei Territori"**. L'aria frizzante preannunciava già il grande evento dell'indomani, il **Taormina Cooking Fest**, mentre oltre alle ricette preparate da Scalora e colleghi, i pasticceri **Con.Pa.It.** hanno realizzato una **torta di cinque metri raffigurante l'Italia ed ogni regione aveva il suo spazio "dolce" rappresentato**.

L'ARRIVEDERCI AL 2019

Nel perfetto stile **Cibo Nostrum**, l'organizzazione ha dato infine il suo arrivederci all'edizione 2019 con un'altra emozionante giornata martedì 22 maggio, prima con una visita in un tipico agrumeto siciliano, **Masseria Santa Lucia** a Motta Sant'Anastasia (CT) e poi con un pranzo sulla costa jonica acese, nel suggestivo **Faro di Capomulini**, con centinaia di partecipanti, tra cui molti giornalisti. Il pranzo è stato curato dagli **Chef con la Coppola Giuseppe Raciti, Simone Strano, Giuseppe Torrisi e Giovanni Grasso**.

(Testo di Valeria Pizzutilo, Ufficio Stampa FIC. Capo Ufficio Stampa: Dott. Antonio Iacona press@cibonostrum.eu)

TAGS CIBO NOSTRUM FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI FESTA DELLA CUCINA ITALIANA FIC PROMOTION MIPAAF
REGIONE SICILIA ROCCO POZZULO SEBY SORBELLO TAORMINA COOKING FEST

👍 Mi piace 0

Articoli correlati Di più dello stesso autore



Food News

Il libro dello chef Danilo

Food News

'TheFork Restaurants Awards

Food News

'City of Gastronomy Festival':