

Professioni · Cuochi

Cibo Nostrum, edizione dei record 30mila presenze e 95mila degustazioni

La 7ª edizione di **Cibo Nostrum**, la grande festa della cucina italiana, si è svolta alle pendici dell'Etna in un esaltante mosaico di colori, suoni, profumi e sapori. La manifestazione porta la firma della **Federazione italiana cuochi**

L'inaugurazione a Zafferana Etnea (Ct) a opera di Rocco Pozzulo, presidente Fic, e Seby Sorbello, *di Gabriele Ancona* presidente Fic Promotion, è stata il preludio a tre giorni (20-22 maggio) di incontri, degustazioni, showcooking, convegni e approfondimenti tematici. E poi il "cuore del vulcano", il Taormina Cooking Fest, che dalle 18.30 del 21 maggio fino a notte inoltrata ha visto la cucina italiana vestirsi da street food. Oltre 30mila visitatori (22mila nel 2017) hanno invaso Taormina (Ct) trasformandola in un desco infinito che ha visto mille cuochi proporre circa 200 ricette: 30mila le degustazioni, che hanno sfiorato quota 100mila contando i banchi dei sommelier. Presenti 90 aziende da tutta Italia e 50 cantine del territorio. L'incasso della giornata è stato devoluto alla Fondazione Limpe per la lotta al morbo di Parkinson, al movimento genitori **Moige**, agguerrito nel contrastare il cyber-bullismo, e al




di Gabriele Ancona

Dipartimento solidarietà emergenze Fic. Cibo Nostrum ha visto anche celebrare il classico appuntamento con la Festa dei territori. All'Atahotel Naxos Beach di Giardini Naxos l'enogastronomia siciliana è stata interpretata dallo chef executive Nico Scalora e dalla sua brigata. Anche in questa occasione le tipicità sono state servite da cuochi, pasticceri (Conpait) e sommelier.

Quattro le masterclass che hanno impreziosito l'edizione 2018 di Cibo Nostrum. In primo piano Massimo Mantarro (due stelle Michelin con il Principe di Cerami dell'hotel San Domenico di Taormina), Giuseppe Costa (una stella Michelin con Il Bavaglino di Terrasini, Palermo), Roberto Toro (chef executive al Belmond Grand Hotel Tirmo di Taormina), ed Emanuele Vallini (Taverna La Carabaccia - Officina Vallini di Bibbiana, Livorno).

"Promozione e consumo delle specie ittiche ed eccedentarie: strategie del mercato della piccola pesca e nuovi orientamenti della ristorazione"

è stato il titolo del convegno organizzato a Palazzo Duchì di Santo Stefano di Taormina in collaborazione con il ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali e il Fondo europeo per gli affari marittimi e la pesca. L'incontro ha fornito uno spaccato autorevole sia delle azioni di programmazione attuate a favore della "piccola pesca" costiera sia le strategie pianificate per promuovere il consumo, la commercializzazione e la trasformazione delle specie ittiche eccedentarie anche all'interno di una ristorazione di eccellenza che attesti la qualità e la versatilità di questi prodotti dando impulso all'incremento della domanda per il largo consumo. «È necessario impostare un processo educativo per favorire il consumo del pesce azzurro», ha spiegato il presidente Fic **Rocco Pozzulo**. «I nostri 17mila iscritti possono fare sistema anche insegnando come pulire questa specie ittica, che va poi elaborata e consumata con semplicità».  cod 55913

