

cronachedigusto.it
 Giornale online di enogastronomia
 Direttore Fabrizio Carrara 34.137 utenti iscritti

Mercoledì 16 maggio 2018

Chi siamo | Articoli dal 4.4.11 | Contatti

cerca...

Home | Servizi speciali | Photogallery | I nostri consigli | Video | Archivio dal 05.04.2011



we make luxury labels

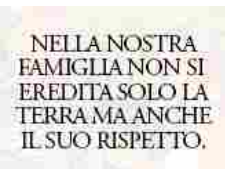


Siamo online da

Home | Archivio | **La manifestazione**

FLASH NEWS

GLI APPUNTAMENTI



16 MAG Verso Cibo Nostrum, la festa della cucina italiana: le 4 masterclass da non perdere

on 16 maggio 2018. Pubblicato in [Archivio articoli dal 05/04/2011 - La manifestazione](#)

Taglio del nastro il 20 maggio. Ma giornata clou il 21 maggio, con le masterclass degli chef Massimo Mantarro, due stelle Michelin; Giuseppe Costa, una stella Michelin; Roberto Toro; Emanuele Vallini



È partito il conto alla rovescia per la settima edizione di Cibo Nostrum, la grande festa della cucina italiana che domenica prossima, 20 maggio, prenderà il via da Zafferana Etnea e che per tre giorni, fino a martedì 22, celebrerà la cucina di qualità (leggi [qui](#) per altre info).

Saranno un migliaio gli chef e i pasticceri presenti alla manifestazione che realizzeranno pranzi, cene e gli oltre duecento cooking show della giornata clou, lunedì 21 maggio, quando a partire dalle 18,30, invaderanno il corso Umberto all'insegna del gusto. La manifestazione porta la firma di Federazione italiana cuochi, in collaborazione con Chic Chef, Con.Pa.It. e Le Soste di Ulisse, cui si aggiungono numerose aziende dell'agroalimentare ed una cinquantina delle migliori cantine siciliane. Anche quest'anno ci sarà l'intervento del Ministro delle Politiche agricole attraverso il programma operativo su pesca e acquacoltura e del Feamp che, attraverso una serie di iniziative, nella giornata del 21 maggio a Taormina, insieme ai cuochi, promuoverà tematiche a sostegno del consumo dei prodotti della piccola pesca costiera e dell'impiego di "specie ittiche eccedentarie" nei nuovi orientamenti della ristorazione.

Per accedere alle degustazioni è necessario acquistare il braccialetto di Cibo Nostrum che sarà in vendita nelle apposite casse e anche online su www.cibonostrum.eu. Il braccialetto è strettamente personale e consente di accedere a tutte le postazioni presenti, sia di cibo che delle cantine. Il costo è di 40 euro ed il ricavato dalla vendita sarà devoluto alla Fondazione Limpe onlus di Messina a sostegno della ricerca contro il Morbo di Parkinson per la campagna del [Moige](#) contro il Cyberbullismo.

Lunedì 21, alle 17, prima dell'apertura ufficiale del Taormina Cooking Fest, ci saranno quattro Masterclass con altrettanti chef: Massimo Mantarro, due stelle Michelin, realizzerà il suo cooking show presso il Pietro D'Agostino Cooking Lab, presentato dal direttore del



Tg5 Gusto, Gioacchino Bonsignore. Lo chef Giuseppe Costa, una stella Michelin, terrà invece il suo cooking show all'Hotel Excelsior Palace, presentato dalla giornalista di Cronache di Gusto Clara Minisale. Lo Chef Roberto Toro giocherà in casa e realizzerà la masterclass presso Belmond Gran Hotel Timeo, dove è Chef Executive, presentato dalla giornalista di Identità Golose Mariella Caruso. Il cooking show dello Chef Emanuele Vallini, infine, previsto presso i locali di Kisté - easy gourmet, prevede anche la presentazione del libro della giornalista e moderatrice dell'incontro Elisabetta Arrighi, dal titolo: "Dall'Atelier alla Cucina".

"La cucina di alta qualità e le tradizioni gastronomiche italiane si affermano come veicolo di cultura e di conoscenza – dichiara il presidente nazionale Fic, Rocco Pozzulo – e siamo lieti che in migliaia, tra cuochi, pasticceri, partners e personaggi del giornalismo e dello spettacolo stiano intervenendo con tanto entusiasmo. Sarà, ne siamo certi, non solo un grande successo ma anche l'edizione dei record". Ad aprire l'evento sarà l'inaugurazione di domenica 20 maggio alle 17 nella piazza centrale di Zafferana, mentre alle 20 si svolgerà la cena di benvenuto presso l' Atahotel Naxos Beach di Giardini Naxos, con un menù preparato dallo Chef Executive Nico Scalora e dalla sua squadra per accogliere tutti i partner, i partecipanti ed i numerosi giornalisti.

C.d.G.

[Tweet](#)



[Share](#)

[Succ. >](#)



NEWSLETTER

Iscriviti alla nostra
Newsletter per essere
informato sulle novità.

Nome