

Tra l'Etna e Taormina con 'Cibo Nostrum' la cucina italiana in festa

"Cibo nostrum" la "Grande festa della cucina italiana", come da tradizione, tornerà tra l'Etna e Taormina, dal 20 al 22 maggio

A cura di **AdnKronos** 16 maggio 2018 - 08:35

 Mi piace 522.890



Si preannuncia come un'edizione dei record questa settimana di 'Cibo nostrum', la 'Grande festa della cucina italiana' che, come da tradizione, tornerà tra l'Etna e Taormina, dal 20 al 22 maggio, per una 'tre giorni' all'insegna dell'enogastronomia italiana, e non solo. La manifestazione, infatti, conferma il suo spirito di solidarietà e quest'anno allargherà il campo d'azione. Un evento organizzato da Federazione italiana cuochi, in collaborazione con numerosi partners, a cominciare da Chic Chef, Con.Pa.It. e Le Soste di Ulisse, mentre sono già in molti i produttori di eccellenze agroalimentari che stanno aderendo, come collaboratori e come sponsor.

La 'Grande festa della cucina italiana' ha visto nell'edizione dell'anno scorso oltre 20mila presenze di visitatori nella sola giornata taorminese; 150 cuochi protagonisti nelle loro postazioni, divenuti almeno mille se si contano gli staff; 90 aziende agroalimentari, tra cui 50 tra le migliori cantine siciliane; 7 laboratori tematici; tre Comuni coinvolti, Zafferana Etnea, Taormina e Giardini Naxos; la collaborazione del ministero delle Politiche agricole; 100 giornalisti accreditati; e, infine, 50mila euro raccolti per beneficenza.

Anche quest'anno, la giornata dedicata al 'Taormina cooking fest', quella di lunedì 21 maggio, sarà allestita a scopo benefico e, appunto, si allarga il campo della solidarietà dei cuochi, poiché, oltre a sostenere la ricerca scientifica contro il Morbo di Parkinson, devolvendo i fondi raccolti alla Fondazione Limpe Onlus dell'Università di Messina, il 2018 vedrà il sostegno alla campagna contro il cyberbullismo, con la presenza attiva del **Moige**, il **Movimento italiano genitori**, rappresentato direttamente dal suo direttore, Antonio Affinita, con cui la Federazione italiana cuochi collabora da anni nelle iniziative sociali. Non è un caso, infatti, che la Federazione organizzi l'evento con il suo Dse - Dipartimento Solidarietà Emergenze, che già in altri contesti è intervenuto e interviene a livello nazionale a sostegno della popolazione, come durante il terremoto nel Centro Italia.

"Questo appuntamento - dichiara il presidente nazionale Fic, Rocco Cristiano Pozzulo - conferma ancora una volta come la cucina italiana non rappresenti soltanto una bella e ricca tradizione del nostro

Paese, ma anche qualcosa di concreto su cui contare sul fronte sociale e della solidarietà. Siamo davvero lieti di avere inserito la manifestazione nel calendario degli eventi nazionali Fic e siamo certi che quest'anno supereremo ogni aspettativa in termini di gusto e di qualità".

"La nostra segreteria è già attiva da mesi e a fine 2017 avevamo già compiuto le prime riunioni organizzative – fanno sapere Seby Sorbello, presidente di Fic Promotion, e Pietro D'Agostino, presidente di Chic Chef per la Sicilia – e vi assicuriamo che i nostri telefoni non hanno mai smesso di squillare per le adesioni all'evento, da quando abbiamo annunciato la nuova edizione. Ancora una volta, il nostro desiderio di rilanciare e valorizzare un territorio unico al mondo come l'Etna e Taormina, sta prendendo concreta forma in una manifestazione altrettanto unica".

Accanto a loro, il gioco di squadra ha i volti del presidente nazionale Dse – Fic, Roberto Rosati, del direttore di Chic Chef, Raffaele Geminiani, del presidente dell'Unione regionale cuochi siciliani, Domenico Privitera, dei nove presidenti delle associazioni provinciali Fic della Sicilia, a cominciare da Rosaria Fiorentino dei Cuochi Messina. Accanto a loro, i Comuni di Zafferana Etnea e Taormina, i Maestri Pasticceri di Con.Pa.It. con il presidente nazionale, Federico Anzellotti, e il coordinatore siciliano, Peppe Leotta, il presidente de Le Soste di Ulisse, Pino Cuttaia, l'Associazione italiana celiachia, Expo di Barbara Mirabella, La Cook Agency, Blu Lab.

Ad allestire ancora una volta tutto il percorso enogastronomico taorminese sarà il partner Enzo Mosca. Lo scenario internazionale sarà rappresentato non solo dai tanti chef delle delegazioni estere Fic, ma anche dai numerosi giornalisti di testate straniere che saranno presenti in Sicilia, anche dagli Usa, mentre qualche nome noto dello spettacolo ha già dato il proprio sostegno. Si inizierà domenica 20 maggio, con la tradizionale inaugurazione alle ore 17, a Zafferana Etnea, dove l'evento è nato sette anni fa, come manifestazione dei cuochi etnei. Sarà un primo momento in cui le autorità istituzionali, a cominciare dal sindaco Alfio Russo, si alterneranno alle berrette bianche provenienti da tutta Italia e dall'estero, tra foto, selfie e dichiarazioni ufficiali dal palco.

Alle ore 20, la grande festa di benvenuto, che anche quest'anno si svolgerà all'Atahotel Naxos Beach di Giardini Naxos, con il coordinamento dell'executive chef Nico Scalora e tutti i partners dell'evento. L'indomani, lunedì 21 maggio, alle 10,30, si svolgerà la conferenza stampa del **Moige** sul tema del cyberbullismo, con interventi di studiosi nazionali. Alle 17, quattro Masterclass saranno realizzate in altrettanti hotel di Taormina, condotte da giornalisti, chef e produttori agroalimentari. Alle 19, poi, prenderà il via ufficialmente il 'Taormina cooking fest', vero cuore dell'intera manifestazione: oltre 150 cooking show realizzati da oltre mille tra cuochi e pasticceri, nelle postazioni allestite lungo il corso Umberto, con le ricette dei tanti territori italiani.

L'anno scorso si sono contate più di 87 mila porzioni preparate e degustate, mentre sul palco allestito nel cuore della città si alterneranno artisti e autorità presenti, a cominciare dal sindaco di Taormina, Eligio Giardina, e dall'assessore al Turismo, Salvatore Cilona. Martedì 22 maggio, infine, giornata conclusiva della manifestazione, con la visita e di un agrumeto siciliano, e la festa di arrivederci, che quest'anno si svolgerà nella location del faro di Capomulini, dove la squadra degli chef con la coppola, Peppe Raciti, Simone Strano, Giovanni Grasso e Giuseppe Torrisi, coordineranno il pranzo per centinaia di ospiti.

 A cura di **AdnKronos**

© 08:35 16.05.18

ARTICOLI CORRELATI

ALTRO DALL'AUTORE



Ict: nuova vita per cabine fototessera, ora stampano foto...



Astronomia: smentita teoria già nota sull'abitabilità dei pianeti



Rinvenuto tesoro archeologico nel Crotonese: gioielli, monili in bronzo...