

Home > Adnkronos > Al via 'Cibo Nostrum', grande festa della cucina a Taormina

ADNKRONOS LAVORO

Al via 'Cibo Nostrum', grande festa della cucina a Taormina

di Adnkronos - 18 maggio 2018 - 19:24

Share



Affittare casa e diventare proprietario?
SCOPRI LA FORMULA PATTO
DI FUTURA VENDITA

Messina, 18 mag. (Labitalia) - È partito il conto alla rovescia per la settima edizione di 'Cibo nostrum', la 'Grande festa della cucina italiana' che domenica 20 maggio, in Sicilia, prenderà il via da Zafferana Etnea e che per tre giorni, fino a martedì 22 maggio, sarà un vero tripudio all'insegna della cucina di altissima qualità. A garantirlo non è solo un programma ricchissimo di appuntamenti, ma anche i suoi protagonisti: prima fra tutte la 'Grande cucina italiana' con i suoi migliori interpreti ovvero quel migliaio tra chef e pasticceri che realizzeranno pranzi, cene e soprattutto gli oltre duecento cooking show della giornata di lunedì 21 maggio, con il Taormina cooking fest, quando le 'berrette bianche' invaderanno il corso Umberto all'insegna del gusto. La manifestazione porta la firma di Federazione italiana cuochi, in collaborazione con numerosi partners, a cominciare da Chic Chef, Con.Pa.It. e Le Soste di Ulisse, cui si aggiungono numerose aziende dell'agroalimentare e una cinquantina delle migliori cantine siciliane. Anche quest'anno la manifestazione vedrà l'intervento del Mipaaf, attraverso il programma operativo su pesca e acquacoltura del Feamp, che, attraverso una nutrita 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. Il cuore di tutto l'evento sarà il Taormina cooking fest, lunedì 21 maggio, che prenderà il via alle ore 18,30, con gli interventi dal palco di tutte le autorità istituzionali, delle associazioni che aderiscono e dei numerosi protagonisti, mentre sul corso Umberto e in alcune vie limitrofe un migliaio tra cuochi e pasticceri realizzeranno i loro cooking show e faranno degustare al pubblico prelibate ricette. L'anno scorso sono state registrate 20 mila presenze e 87 mila porzioni preparate. Per poter accedere alle degustazioni è necessario acquistare il braccialetto di 'Cibo nostrum 2018' nelle apposite casse (l'acquisto è possibile anche on-line: www.cibonostrum.eu). Il braccialetto è strettamente personale e consente di



PERCHÉ AFFERMIAMO CHE IL COACHING È "LA CHIAVE DELL'AUTOREALIZZAZIONE"?

Maria Chiara Caramagno - 18 maggio 2018 - 19:16

Sebbene il coaching viene considerato una "disciplina" recente, la sua metodologia porta successi nell'ambito personale, lavorativo e sportivo. Sia nei termini di "fruitori" del...



Congresso cure palliative e terapia del dolore 2018 a Catania

18 maggio 2018 - 18:53



Selezione di 48 rilevatori per il Censimento permanente della Popolazione 2018

18 maggio 2018 - 18:18



accedere a tutte le postazioni presenti, sia di cibo che delle cantine. Il costo del braccialetto è di 40 euro che saranno destinati allo scopo benefico della manifestazione, per sostenere la ricerca contro il Morbo di Parkinson, devolvendo i fondi raccolti alla Fondazione Limpe onlus di Messina, e per la campagna del **Moige** contro il Cyberbullismo. La scelta nelle degustazioni sarà davvero ampia, essendo presenti chef e pasticceri da ogni parte d'Italia e anche dall'estero e ciascuno proporrà una ricetta tipica del proprio territorio. Lunedì 21, alle ore 17, 4 Masterclass precederanno la 'Grande festa' in alcune delle location più esclusive di Taormina. Lo chef Massimo Mantarro, due stelle Michelin, realizzerà il suo cooking show presso il Pietro D'Agostino Cooking Lab, presentato dal direttore del Tg5 Gusto, Giocchino Bonsignore, con il supporto di Decò Gourmet e l'Olio Tenuta Arena. 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 Minissale. Lo chef Roberto Toro giocherà in casa, poiché realizzerà la Masterclass presso Belmond Gran Hotel Timeo, dove è chef executive, presentato dalla giornalista di Identità Golose, Mariella Caruso, e supportato dalle produzioni tipiche di Bacco, azienda di pistacchio di Bronte. 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?. Accanto al presidente Fic compariranno, nel pieno gioco di squadra, il presidente nazionale Dse-Fic, Roberto Rosati, il direttore Chic Chef, Raffaele Geminiani, il presidente dell'Unione regionale cuochi siciliani, Domenico Privitera, il presidente di Fic Promotion, Seby Sorbello, e quello di Chic Chef Sicilia, Pietro D'Agostino. E, ancora, i nove presidenti delle Associazioni provinciali Fic della Sicilia, a cominciare da Rosaria Fiorentino dei Cuochi Messina, i Comuni di Zafferana Etna, Taormina e Giardini Naxos, il presidente nazionale Con.Pa.It., Federico Anzellotti, e il coordinatore siciliano, Peppe Leotta, l'Associazione italiana celiachia, Expo di Barbara Mirabella, La Cook Agency, Blu Lab. E, ancora, la Cna, la Fondazione Matera 2019, le Grotte di Castellana, la Regione Basilicata. Adesioni che giungono da tutta Italia e anche da fuori i confini nazionali, con la presenza delle delegazioni estere dei cuochi Fic. 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 il Resort Atahotel Naxos Beach di Giardini Naxos, parte di Gruppo Una, con un menù preparato dallo chef executive Nico Scalora e dalla sua squadra per accogliere tutti i partner, i partecipanti e i giornalisti.


 Cerca

Archivi

Promosso da Taboola



Questo bambino è nato con i capelli bianchi

Buzz-Panda



Scopri il nuovo prestito fra persone - Prestiamoci

Content Marketing Prestiamoci



Marmellata di fragole: la Ricetta Semplice

DonnaD

