

Da oggi a martedì la kermesse **Cibo Nostrum** promossa dalla **Federazione Italiana Cuochi**

La Grande Festa della cucina italiana

Dopo l'inaugurazione a Zafferana Etnea si prosegue domani con l'atteso Taormina Cooking Fest on the road

Si apre oggi a Zafferana Etnea la 7. edizione di "Cibo Nostrum, la grande festa della cucina italiana", che per tre giorni, fino a martedì, 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, attesissimo evento, gli oltre duecento cooking show della giornata di domani, con il Taormina Cooking Fest, quando le berrette bianche invaderanno il corso Umberto della "Perla dello Jonio" all'insegna del gusto. La manifestazione porta la firma di Federazione Italiana Cuochi, in collaborazione con numerosi par-

tners, a cominciare da 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 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" nella ristorazione.

Il cuore di tutto l'evento, come preannunciato, sarà il Taormina Cooking Fest, che prenderà il via domani 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 braccialeto di CIBO NOSTRUM 2018 nelle apposite casse (l'acquisto è possibile anche on-line: www.cibonostrum.eu). Il braccialeto è strettamente personale e consente di accedere a tutte le postazioni presenti, sia di cibo che delle cantine. Il costo del braccialeto è di 40 euro e contribuirà agli scopi benefici della manifestazione, per sostenere la ricerca contro il Morbo di Parkinson, devolvendo i fondi raccolti alla Fondazio-

ne 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 ed anche dall'estero e ciascuno proporrà una ricetta tipica del proprio territorio.

Ad aprire l'evento sarà, dunque, l'inaugurazione di oggi, domenica 20 maggio, alle 17 nella piazza centrale di Zafferana, mentre alle 20 si svolgerà la cena di benvenuto presso gli eleganti locali del Resort 4 stelle Atahotel Naxos Beach di Giardini Naxos, parte di Gruppo UNA, con un menù preparato dallo Chef Executive Nico Scalora e dalla sua squadra assieme alla Nazionale Italiana Cuochi, per accogliere tutti i partner, i partecipanti ed i numerosi giornalisti accreditati.





Preparazione e degustazione on air. Oltre mille tra chef e pasticceri si misureranno in diretta con il gradimento del pubblico: lo scorso anno 20.000 presenze

Le masterclass

Da domani alle 17 le Masterclass in location esclusive a 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, Gioacchino Bonsignore, con il supporto di Decò Gourmet e l'Olio Tenuta Arena. Lo Chef Giuseppe Costa, una stella Michelin, sarà invece all'Hotel Excelsior Palace, presentato dalla giornalista di Cronache di Gusto Clara Minissale. Lo Chef Roberto Toro "in casa" al 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 Valini, infine, nei locali di Kisté - easy gourmet, prevede anche la presentazione del libro della giornalista e moderatrice Elisabetta Arrighi: "Dall'Atelier alla Cucina".

Da Edoardo Raspelli a Guillermo Mariotto al direttore del Tg5 Gusto Gioacchino Bonsignore Tanti vip e partner in un'edizione... da "record"

Presenti anche le delegazioni estere della Federazione Cuochi

Importanti adesioni anche sul fronte dei vip e personaggi tv che intervengono, come il giornalista, critico gastronomico e conduttore televisivo Edoardo Raspelli, volto noto delle cronache gastronomiche italiane dallo stile inconfondibile. Accanto a lui, il direttore del Tg5 Gusto, Gioacchino Bonsignore, eleganti firme della carta stampata nazionale come Roberta Schira del Corriere della Sera, Luca Iaccarino de La Repubblica, Marco

Mangiarotti de Il Giorno, e tanti altri, mentre sempre dal mondo della televisione intervengono sul palco di Taormina Frediano Finucci, giornalista La7, Francesca Barberini, di Alice TV, Oreste Castagna, di Rai Yoyo, il giornalista Alberto Rimedio, il giudice di Ballando con le stelle Guillermo Mariotto. Tutti interventi previsti con il coinvolgimento del Moige, guidato dal direttore Antonio Affinita, dalla presidente Maria Rita Munizzi e dalla vicepresidente Elisabetta Gavasci, e per sostenere la ricerca contro il Morbo di Parkinson.

«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 spet-



Il presidente Fic Rocco Pozzulo: l'alta cucina e le tradizioni gastronomiche veicolo di cultura e di conoscenza

tacolo 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, i nove presidenti delle Associazioni Provinciali FIC della Sicilia, a co-

minciare da Rosaria Fiorentino dei Cuochi Messina, i Comuni di Zafferana Etnea, 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. Ed ancora, la Cna — Confederazione Nazionale Artigianato, la Fondazione Matera 2019, le Grotte di Castellana, la Regione Basilicata. Adesioni che giungono da tutta Italia ed anche da fuori i confini nazionali, con la presenza delle Delegazioni Estere dei Cuochi FIC. ◀