

Grande successo per la 7. edizione della kermesse promossa dalla Federazione Italiana Cuochi

## A Taormina la cucina italiana dà spettacolo

Su tutto il corso Umberto quasi 300 stand presi d'assalto da migliaia di appassionati e turisti

**Emanuele Cammaroto**  
**TAORMINA**

Con *Cibo Nostrum* "La grande festa della Cucina Italiana" è stata protagonista a Taormina con la settima edizione dell'evento che ha richiamato nella Perla dello Ionio migliaia di appassionati per gustare il meglio della produzione agroalimentare e vitivinicola nazionale. La capitale del turismo siciliano invasa da amanti della cucina e da turisti provenienti da varie località italiane e dall'estero per l'interessante esperienza culinaria, firmata dalla Federazione Italiana Cuochi, in collaborazione con *Charming Italian Chef*, *Compait* e *Le Soste di Ulisse*, è iniziata domenica scorsa con l'inaugurazione a Zafferana Etnea e poi la Festa dei Territori al Naxos Beach di Giardini. Ieri mattina, dopo una visita con degustazione ad Acireale per la granita siciliana e rosticceria tipica, Taormina è stata sede al Palazzo dei Duchi di Santo Stefano di un convegno sul tema della promozione e del consumo delle specie ittiche eccedentarie promosso dal MI-PAAF, al quale hanno preso parte Gioacchino Bonsignore, direttore di Tg5 Gusto, Giovanni Oliva, segretario generale Fonda-

zione Matera Basilicata 2019, assessore Luca Braia, della Regione Basilicata, Eleonora Iacovoni, direttore dell'Ufficio Iv Pamac-Feamp del ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali, Sandro Pappalardo, assessore al Turismo della Regione Siciliana, e lo chef stellato Ciccio Sultano. Alla presenza di autorevoli studiosi nazionali sono state discusse le strategie nel mercato della piccola pesca ed i nuovi orientamenti della ristorazione. Si sono svolte quindi quattro masterclass con alcuni tra i top player della cucina nostrana: lo chef Massimo Mantarro, due stelle Michelin del ristorante Principe Cerami al San Domenico Palace di Taormina presentato dal direttore di Tg5 Gusto Gioacchino Bonsignore, e lo chef Roberto Toro, executive chef del Belmond Grand Hotel Timeo, e poi Giuseppe Costa e Emanuele Valini.

*Cibo Nostrum*, evento al quale collabora il Ministero delle Politiche agricole, significa anche beneficenza, supportata grazie allo spettacolare Taormina Cooking Fest, cuore pulsante della manifestazione che oltre a sostenere la ricerca scientifica contro il Morbo di Parkinson (i fondi raccolti saranno devoluti alla Fondazione LIMPE Onlus dell'Uni-

versità di Messina), ha visto anche il sostegno alla campagna contro il Cyberbullismo, con la presenza attiva del MOIGE, il Movimento Italiano Genitori, rappresentato dal direttore, Antonio Affinita, e dalla presidente Maria Rita Munizzi, con cui la Federazione Italiana Cuochi collabora da anni nelle iniziative sociali. «Il bullismo è un fenomeno già noto, il cyberbullismo invece lavora sulle chat, in rete - ha spiegato la presidente del Moige -, ed è più difficile da controllare. È importante la sinergia tra studenti, docenti e genitori». Dunque, tanti ospiti, tanti chef e tra questi anche delle delegazioni estere, oltre 150 cooking show realizzati da oltre mille tra cuochi e pasticceri, nelle quasi 300 postazioni allestite lungo il Corso Umberto, con le ricette dei tanti territori italiani. Si sono contate oltre 90 mila porzioni preparate e degustate, l'apporto di 50 cantine e 90 aziende mentre sul palco nel cuore della città si alternavano artisti e autorità presenti.

Oggi la giornata conclusiva della manifestazione, con la visita e l'esperienza di vivere tutta la bellezza di un agrumeto siciliano, e la festa di arrivarci, che quest'anno si svolgerà nella suggestiva location del faro di Capomulini, dove la squadra degli

Chef con la coppola, Peppe Raciti, Simone Strano, Giovanni Grasso e Giuseppe Torrisi accoglierà gli ospiti.

«Cibo nostrum si conferma un evento di eccezionale rilievo dal punto di vista enogastronomico ma anche turistico. In queste ore a Taormina sono impegnati oltre mille tra cuochi e pasticceri professionisti. Indubbiamente è uno spettacolo poter vedere la via principale di Taormina dipinta di bianco con tutte le casacche dei cuochi». Lo ha dichiarato l'assessore regionale al Turismo, Sandro Pappalardo, presente ieri a Taormina alla grande festa della cucina italiana *Cibo Nostrum*. «Questo evento — spiega l'assessore — ha fatto registrare lo scorso anno 30 mila presenze e nell'edizione 2018, alla fine, dovrebbero essere il doppio. Si tratta di dati significativi per l'intera Sicilia, che imprimono una spinta all'obiettivo della destagionalizzazione. È in atto un grande sforzo del Governo siciliano per incrementare il turismo straniero nell'arco di tutto l'anno e per superare la stagionalità».

Pappalardo ha poi ribadito «il ruolo centrale di Taormina nel panorama turistico della Sicilia e agli occhi del mondo intero. Su Taormina il Governo siciliano sta lavorando con un forte impegno». ◀

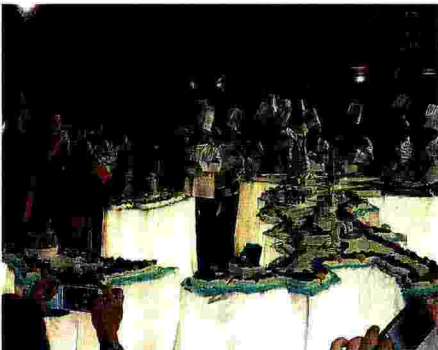
Importante supporto  
al Moige contro  
il cyberbullismo  
e alla ricerca  
sul Parkinson



**Degustazioni e show.** Oltre un migliaio tra chef e addetti ai lavori hanno animato il Taormina Cooking Fest



**Il convegno.** Gioacchino Bonsignore, Giovanni Oliva, Luca Braia, Eleonora Iacovoni, Sandro Pappalardo e Ciccio Sultano



**Un dolce Paese.** La grande torta in cui sono rappresentate tutte le regioni italiane



**MasterChef.** Mantarro con Bonsignore; Roberto Toro



**Piazza IX Aprile in festa.** Il cuore delle attività di promozione del pesce azzurro



Un allestimento spettacolare

