

BLOGTAORMINA

HOME

ATTUALITÀ

POLITICA

CRONACA



CULTURA



VIDEO



RUBRICHE



Fare Turismo

Cibo Nostrum a Taormina: edizione record per la festa della cucina italiana

di Redazione - May 23, 2018 6329



tweet

Articoli Recenti

Cibo Nostrum a Taormina: edizione record per la festa della cucina italiana

La Consulta regionale Casagit si è riunita a Taormina: il 29 e 30/5 l'assemblea nazionale

Il miracolo di Isabella: così il Ccpm Taormina ha salvato una neonata messinese

Eugenio Raneri: "Nessuno cerchi di convincermi per chi votare il 10 giugno"

Tronchet: "A. Raneri ha sbagliato, nelle altre liste c'è la coalizione Giardina"

Alessandro Del Piero a Taormina: tifosi juventini in festa

Addio a Nino Cacopardo: ma il grande cuore di Alfina e Simona salva tre vite

Elezioni Taormina: Nunzio Corvaia a sostegno di Cilonia con La Monaca

Elezioni Taormina, Raneri si allea con Bolognari: "Chiedo di votare per lui"

L'Orchestra a Pletto Città di Taormina si conferma una realtà d'eccellenza

Musumeci scrive alle famiglie del Ccpm Taormina: "Impediremo la chiusura"

Addio alla tassa di soggiorno: il Governo Salvimaio vuole abolirla

San Domenico, Fisascat Cisl chiede ai tre candidati a sindaco "un patto"

Taormina: dal 9 giugno "Modigliani Experience, Les Femmes" a Palazzo Corvaia

Corso Umberto stralcolmo di visitatori per Cibo Nostrum 2018 a Taormina

Cibo Nostrum, la Grande Festa della Cucina Italiana si conferma con l'edizione 2018 svoltasi ancora una volta a Taormina un evento di successo. La cucina made in Italy unita alla bellezza di un luogo unico al mondo: questa l'equazione perfetta ribadita da Cibo Nostrum, appuntamento organizzato da Federazione Italiana Cuochi in collaborazione con Charming Italian Chef, Conpait e Le Soste di Ulisse. Anche questa edizione ha dato ampio spazio al desiderio degli addetti ai lavori, e degli appassionati del gusto, di attribuire il giusto valore alle eccellenze agroalimentari italiane, attorno alle quali prende forma un ricco calendario di incontri e laboratori enogastronomici.

La settima edizione dell'evento ha richiamato nella Perla dello Ionio migliaia di appassionati per gustare il meglio della produzione agroalimentare e vitivinicola nazionale. La capitale del turismo siciliana invasa di amanti della cucina e da turisti provenienti da varie località italiane e dall'estero per l'interessante esperienza culinaria, firmata dalla Federazione Italiana Cuochi. La festa è iniziata domenica scorsa con l'inaugurazione a Zafferana Etnea e poi una cena di benvenuto presso l'Atahotel Naxos Beach. Lunedì mattina, dopo una visita con degustazione ad Acireale per la granita siciliana e rosticceria tipica, Taormina è stata sede al Palazzo dei Chi di Santo

Stefano di un convegno sul tema della promozione e del consumo delle specie ittiche eccedentarie. Alla presenza di autorevoli studiosi nazionali sono state discusse le strategie nel mercato della piccola pesca ed i nuovi orientamenti della ristorazione.

“Così Crocetta ha decretato la fine del Centro Commerciale Naturale di Taormina”

Si è svolta quindi una masterclass sul tema “2018, l’anno del cibo italiano” con i “top player” della cucina nostrana, lo chef Massimo Mantarro, due stelle Michelin del ristorante Principe Cerami al San Domenico Palace di Taormina, e lo chef Roberto Toro, anima del Ristorante del Belmond Grand Hotel Timeo, e con loro anche gli chef Giuseppe Costa e Emanuele Vallini. Immane, ovviamente, la presenza, in prima linea, del noto chef stellato taorminese Pietro D’Agostino (proprietario del ristorante La Capinera e vicepresidente dell’Associazione Commercianti Taormina).

Cibo Nostrum, evento al quale collabora il Ministero delle Politiche agricole, significa anche beneficenza e per questa nobile finalità è stato allestito il Taormina Cooking Fest, cuore pulsante della manifestazione che oltre a sostenere la ricerca scientifica contro il Morbo di Parkinson (i fondi raccolti saranno ora devoluti alla Fondazione Limpe Onlus dell’Università 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. A volte è incontenibile e uccide se i ragazzi non sono abbastanza forti. Noi lavoriamo in partnership con la Polizia Postale e anche grazie ad una donazione di Enel ora abbiamo una postazione mobile che può girare l’Italia, ma anche la Federazione Italiana è un nostro partner. Noi nella lotta al cyberbullismo stiamo coinvolgendo direttamente i ragazzi, per parlare a loro come ambasciatori nelle loro stesse scuole. E’ importante la sinergia tra studenti, dei docenti, dei 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 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 allestito nel cuore della città si alternavano artisti e autorità presenti.

Martedì c’è stata, infine, la giornata conclusiva della manifestazione, con la visita e l’esperienza di vivere tutta la bellezza di un agrumeto siciliano, e la festa di arrivederci, che quest’anno si è svolta nella suggestiva location del faro di Capomulini, dove la squadra degli Chef con la coppola, Peppe Raciti, Simone Strano, Giovanni Grasso e Giuseppe Torrisi, hanno coordinato il pranzo per centinaia di ospiti.

Straordinari i risultati finali della gara di solidarietà lanciata da Cibo Nostrum, con il record assoluto centrato dalla manifestazione: al termine di questa edizione 2018 sono stati raccolti 56 mila 600 euro, migliorando i 49 mila 500 euro del 2017. Lo scorso anno sono stati donati 37 mila 500 euro, stavolta 43 mila euro complessivi già suddivisi in 15 mila euro al **Moige**, 15 mila euro alla Fondazione Limpe e 13 mila euro al Dipartimento Solidarietà Emergenza.

© Riproduzione Riservata

Commenti