



27 | 28 | 29 ottobre 2018

Mercoledì 23 maggio 2018
 ■ Chi siamo
■ Articoli dal 4.4.11
■ Contatti
Q cerca...

Home
Servizi speciali
Photogallery
I nostri consigli
Video
Archivio dal 05.04.2011



we make luxury labels

Siamo online da

Home | Archivio | **L'evento**

FLASH NEWS

GLI APPUNTAMENTI



23 MAG **Cibo Nostrum a Taormina: le 5 cose (+1) che ci sono piaciute di più**

on 23 maggio 2018. Pubblicato in [Archivio articoli dal 05/04/2011](#) - [L'evento](#)



di Clara Minissale, Taormina (Me)

Cibo Nostrum è la festa siciliana della cucina italiana. È quell'appuntamento, cioè, che unisce molte eccellenze del nostro territorio nazionale e le fa radunare nella parte orientale dell'Isola.

È quella due giorni che prende il via da Zafferana Etnea, alle pendici dell'Etna e si sviluppa ed espande a Taormina, affacciata sullo Ionio, proponendo dal tardo pomeriggio a notte, piatti salati, dolci e vini: è come trovarsi dinanzi ad un unico grande buffet lungo un chilometro con, a disposizione, pietanze di ogni forma e fattura. Dolce, salato, carne, pesce, vegetariano, gluten free. Piatti gourmet e cibo da strada. Crudité e stracotti, dessert e gelati, vini siciliani e birra artigianale. E in mezzo a questo oceano di cibo crudo, cotto, in preparazione, si muovono migliaia tra chef, sous chef, aiutanti, apprendisti, studenti degli istituti alberghieri, intenti a dare una mano affinché tutto fili via liscio come l'olio. Fin qui l'ovvio che, unito al solito panorama mozzafiato di Taormina, già sarebbe sufficiente a farti appassionare.

Ma a me piace anche guardare tra le maglie della manifestazione e raccontarvi le cinque cose che mi hanno colpita di più.

Al numero uno metto la qualità del cibo. Cibo Nostrum è una manifestazione che si tiene in strada, lungo il corso Umberto di Taormina e che, quest'anno, ha registrato oltre 30 mila presenze. Gli chef cucinano in postazioni allestite in plein air con decine e decine di persone che fanno la fila – non sempre ordinatamente – per poterne assaggiare il piatto. Non sono, dunque, condizioni ideali eppure, gusti personali a parte, il livello dei piatti è sempre alto, cosa non scontata in manifestazioni del genere.

Al secondo posto metto la possibilità di scovare uno o più chef (ma quanti giovani c'erano



quest'anno!?) il cui lavoro sembra particolarmente interessante e, cosa ancora più da segugi, quella di trovare, tra 277 postazioni, il piatto o dessert che possa essere definito una piacevole scoperta. Esattamente qui, tra le 95 mila degustazioni complessive fatte dal pubblico presente a Cibo Nostrum, io piazza il dessert di Adi Jugu, giovane pastry chef del Mazzarò Sea Palace di Taormina e il suo "Ispirazione greca": namelaka allo yogurt, gelée al cetriolo, terra di olive nere, biscuit al cacao, capperi marinati al miele e bacche di vaniglia, olio extravergine di oliva. Sconsigliato a chi crede che ci siano barriere nette tra dolce e salato (ma con questo dessert avrebbero una chance per ricredersi).

Al terzo posto c'è senza dubbio il forte richiamo degli chef stellati. Quando vi ricapiterà di trovarne così tanti tutti in un solo colpo - e non solo siciliani - ordinatamente allineanti a cucinare per voi? Compreso il bistellato Ciccio Sultano che con Alfio Visalli si diverte a tagliare il tonno e ve ne porge qualche pezzo. Uno spettacolo per gli occhi e il palato. E pazienza se c'è da fare un po' di fila per degustare i piatti.

Al quarto posto c'è l'atmosfera. Sarà una romanticonca, ma vedere tutti questi chef che chiacchierano, si abbracciano, si danno pacche sulle spalle, si divertono anche e nonostante la fatica, per me aggiunge un po' di sale alla manifestazione. O forse dovrei dire zucchero?

Al quinto posto. "last but not least", c'è tutto quello che non si vede e che invece è fondamentale per la buona riuscita della manifestazione. Che, ricordiamolo, ha uno scopo benefico: con il ricavato della vendita dei biglietti per le degustazioni destinato alla Fondazione Limpe onlus di Messina a sostegno della ricerca contro il Morbo di Parkinson per la campagna del **Moige** contro il Cyberbullismo. Ciò che non si vede, dicevo. Come ad esempio carrelli stracolmi di vino e bibite o, ancora, di materie prime e pentole, spinti dagli chef e dal loro staff su e giù per un chilometro, sotto al sole, fino a raggiungere la propria



NEWSLETTER

Iscriviti alla nostra
Newsletter per essere
informato sulle novità.



postazione (il corso principale di Taormina è isola pedonale). Migliaia di porzioni da preparare, affettare, riempire, sorridere, dare spiegazioni, magari accogliere anche qualche lamentela da parte dei soliti golosi impazienti. E poi, alla fine della festa, caricare tutto nuovamente sui carrelli e spingerli lungo lo stesso chilometro ma in senso contrario, con le gambe pesanti e il piacere di esserci stati.

Fuori classifica, poi, ci sono i sorrisi stanchi ma soddisfatti degli chef Seby Sorbello, presidente di Fic Promotion, e Pietro D'Agostino, presidente di Chic Chef per la Sicilia, anime e artefici della manifestazione, sempre in prima linea nella promozione del territorio di una buona causa.

ALCUNE FOTO DELL'EVENTO



(Alfio Visalli e Ciccio Sultano)

FACEBOOK FAN BOX



Email



LE RICETTE DEGLI CHEF TOP



Norbert Niederkofler
 Ristorante St. Hubertus
 San Cassiano (Bz)

4) Tarte Tatin con gelato alla vaniglia mantecato al momento

SITI AMICI TOP



WINE POWER LIST 2018 NEW





I PIÙ LETTI DI MAGGIO

- Fud, non si arresta il successo: l'azienda assume 58 persone da inserire in organico
- Pannelle & Champagne, ci siamo! - L'ELENCO DEFINITIVO DELLE MAISON
- Luca Abbruzzino, talento e Dna marchiato "Calabria": la sua cucina non delude mai!
- Mondial du Rosè a Cannes: l'Italia conquista 9 ori e 21 argenti
- Le Calette a Cefalù verso una nuova stagione estiva. Novità in cucina: c'è Nunzio Tomasello
- La vendemmia 2017 è tutta nel bicchiere PietraCava, la sfida nel cuore della Sicilia
- Il corso per diventare degustatori di birra con Kuaska (e gli altri): posti esauriti
- Se 3 chef stellati preparano panini: cena con degustazione di champagne da Unetto



(Giuseppe Geraci)



(Il dessert di ispirazione greca)



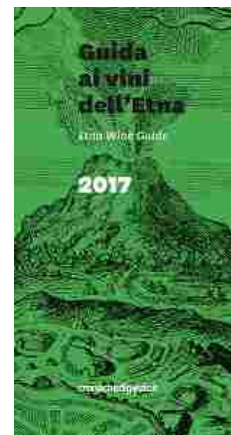
(Massimo Mantarro e Lorenzo Ruta)

ULTIMI COMMENTI

I vignaioli naturali e i vignaioli dell'Etna: fusion a Linguaglossa per due gi...
 Salve, vorrei avere



GUIDA AI VINI DELL'ETNA



informazioni sull'evento e info per prenotare. grazie
 09.05.18 23:04
 By Francesco Passanisi
Roberto Conterno punta sul Gattinara ed acquista la storica cantina Nervi
<https://vinocondiviso.it/2018/conterno-non-si-ferma-piu-e-acquista...>
 26.04.18 14:59
 By Vinocondiviso.it
Fud apre a Milano: la bottega sicula sbarca sui Navigli
 Bravi a presto
 16.04.18 11:05
 By Graziano
Hans Terzer apre le porte della sua cantina: al Vinitaly il Sauvignon in edizion...
 Finalmente! Adoro i vini della cantina San Michele Appiano :-). Numeri uno...
 14.04.18 15:59
 By vanessa
Doc Sicilia, il dilemma della certificazione Confermare l'Irvo o affidarsi a Val...
 C'è da chiedersi cosa c'è veramente dietro le quinte...la politica è assente...a...
 09.04.18 23:15
 By Giuseppe Di Marco



(Pietro D'Agostino)



(Vincenzo Candiano)



LE GRANDI VERTICALI

- Maria Costanza, il Nero d'Avola longevo e complesso. Sei annate da annotare
- Vorberg, guai a dare del vecchio al Pinot Bianco
- Verticale di Macchiona, il rosso che sa aspettare
- Ungaretti, Schönberg, la Gioconda nel San Leonardo del Marchese Guerrieri Gonzaga
- Sassicaia, una stupenda verticale a Taormina Gourmet
- ENOTURISMO Viaggio nel regno di Bacco
- Tenuta delle Terre Nere, il Farinelli dell'Etna verticale 2005-2011
- Un racconto di Vigna della Congregazione
- Taormina Gourmet, il Barolo di Ravera
- Sfursat, 5 Stelle Nino Negri: estremo e grande rosso in 16 annate
- Una verticale nell'oasi del silenzio, cinque annate di Ginolfo di Baglio di Pianetto
- Pol Roger, Blanc de Blancs, otto annate tra eleganza, equilibrio e sapidità
- Valle dell'Acate. Otto annate di Bidis
- Cepparello di Isole e Olena, una piccola grande verticale
- Cinque annate di Timorasso di Walter Massa
- Ajello, dieci annate di Furat
- Otto annate di Sciaivè
- Chateau d'Yquem, sorsi di Paradiso
- CEUSO Ceuso

AREA RISERVATA

Nome utente



Direzione, redazione ed amministrazione:
 Via Giuseppe Alessi, 44 (ex via Autonomia Siciliana)
 90143 Palermo
 Tel. +39 091 336915
 Cronache di Gusto autorizzazione del tribunale di Palermo numero 9 del 26-04-07

Editoriale De Gustibus Italia
 P.IVA 05540860821

Fabrizio Carrera
 direttore responsabile

Coordinamento:
Giorgio Vaiana

Webmaster e Web&Graphic Designer:
Floriana Pintacuda

Collaboratori
Andrea Busalacchi

Tweet



Share

Succ. >

Aggiungi commento

Nome (richiesto)
 E-Mail (richiesta)



Aggiorna

Invia (Ctrl+Enter)

3 Comments

ARTICOLI CORRELATI