

Piatti lucani per la festa in Sicilia

Evento «Cibo nostrum»

Tonno, pesce spada e il pane di Matera. Un trionfo di gusti in Sicilia dove sino a ieri è stata protagonista la Basilicata alla settima edizione di «Cibo nostrum», a Zafferana Etnea, l'evento organizzato da Federazione italiana cuochi in collaborazione con Charming italian chef, Conpait e Le Soste di Ulisse, che nasce dal desiderio di attribuire il giusto valore alle eccellenze agroalimentari italiane, attorno alle quali prende forma un ricco calendario di incontri e laboratori enogastronomici.

È presente in Sicilia una delegazione di chef dell'Unione regionale cuochi lucani, professionisti dei fornelli che oramai da anni si distinguono nei vari eventi nazionali portando la cucina della Basilicata.

Lunedì scorso, a Taormina, chef e pasticceri arrivati da tutta Italia ed anche dall'estero, si sono alternati in cooking show, degustazioni di piatti tipici e masterclass.

I cinque chef lucani hanno occupato due postazioni dove hanno proposto due differenti piatti a base di prodotti tipici del territorio della Basilicata. Nell'ambito della Dse Basilicata, il Dipartimento solidarietà emergenze della Federazione Italia cuochi, nato con il nobile scopo di raccogliere fondi da destinare a progetti di beneficenza, hanno preparato uovo fritto servito su crostone di pane di Matera con salsiccia "pezzente" di Cancellara. Nella postazione dedicata alla Regione Basilicata è stato offerto il caciocavallo "impiccato".

Hanno preso parte alla manifestazione siciliana anche la Fondazione Matera Basilicata 2019 e il Dipartimento Politiche agricole e Forestali della Regione Basilicata. Per poter accedere alle degustazioni è stato necessario acquistare il braccialetto di «Cibo nostrum 2018», che ha consentito di gustare i piatti preparati in tutte le postazioni ed assaggiare i vini delle cantine.

Il ricavato della vendita dei biglietti sarà devoluto a sostegno delle associazioni che si occupano di ricerca contro il Morbo di Parkinson, e della campagna del **Moige (Movimento Italiano Genitori)** contro il Cyberbullismo.



TRIONFA LA TRADIZIONE I lucani a Cibo Nostrum

Uno sfondo di solidarietà, dunque, per una manifestazione che tende a salvaguardare il ricco patrimonio alimentare, ambientale e culturale della nostra tradizione.

Tanti sono stati i punti d'incontro e d'amicizia, con Matera in primo piano, con l'obiettivo della valorizzazione del territorio, del suo sviluppo e, ovviamente, l'attenzione in termini di qualità. La novità di quest'anno è stata l'attivazione della vendita online per l'acquisto dei braccialetti del Taormina Cooking Fest che è stata comunicata attraverso una strategia mirata per sensibilizzare il pubblico sugli aspetti fondamentali di Cibo Nostrum e permettere ai partecipanti di non perdere la possibilità di degustare oltre 200 piatti degli oltre 1000 cuochi da tutta Italia.