

VINI SICILIA

[BREAKING NEWS](#)
[ed i grossi gruppi ci investono sopra](#)
[> Ritorno al passato per Cynar](#)
[> Poderi Morini con Nonno Rico si aggiudica 5 Star di Vinality](#)
[> Progetto Grani Antichi in Irpin](#)


Torna Cibo Nostrum, settima edizione

Posted by Piero Rotolo | Date: aprile 23, 2018 | in: Eccellenze d'Italia | 141 Views

[Home](#) > [Stile e Società](#) > [Eccellenze d'Italia](#)


Tra l'Etna e Taormina dal 20 al 22 maggio appuntamento con la "Grande festa della cucina italiana" organizzata dalla Fic. Numerosi i partners e tanti gli appuntamenti alle falde del vulcano e nella "Perla dello Jonio" con migliaia di Chef, giornalisti e produttori.

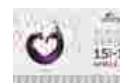
Il primo dato che fa notizia è la grandissima attesa che c'è ormai da mesi per Cibo Nostrum, la grande festa della cucina italiana che, come da tradizione, tornerà tra l'Etna e Taormina, dal 20 al 22 maggio, per una "tre giorni" all'insegna dell'eno-gastronomia italiana, e non solo.

La grande festa della cucina italiana si presenta con un curriculum di tutto rispetto, che ha visto solo nell'edizione dell'anno scorso oltre 20mila presenze di visitatori nella sola Cibo Nostrum un evento Federazione Italiana Cuochigiornata taorminese; 150 Cuochi protagonisti nelle loro postazioni, divenuti almeno mille se si contano gli staff; 90 aziende agroalimentari, tra cui 50 tra le migliori cantine siciliane; 7 laboratori tematici; tre comuni coinvolti, Zafferana Etnea, Taormina e Giardini Naxos; la collaborazione del ministero delle Politiche agricole; 100 giornalisti accreditati; ed infine, 50 mila euro raccolti per beneficenza.



Anche quest'anno la giornata dedicata al Taormina Cooking Fest, quella di lunedì 21 maggio, sarà allestita a scopo benefico e, come annunciato, si allarga il campo della solidarietà dei cuochi, poiché oltre a sostenere la ricerca scientifica contro il Morbo di Parkinson, devolvendo i fondi raccolti alla Fondazione LIMPE Onlus dell'Università di Messina, il 2018 vedrà il sostegno alla

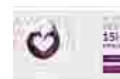
Punti di Vista



A Vinality anche suggerimenti per il futuro Governo

aprile 16, 2018 (0) Comments

info & Viaggi



Vinality 2018 un rito o vero business

aprile 09, 2018 (0)

Comments



Iscriviti gratis alla Newsletter

Email *

Privacy *

Acconsento al trattamento dei dati

campagna contro il Cyberbullismo, con la presenza attiva del **MOIGE**, il **Movimento Italiano Genitori**, rappresentato direttamente dal suo direttore, Antonio Affinita, con cui la Federazione Italiana Cuochi collabora da anni nelle iniziative sociali.

“Questo appuntamento – dichiara il presidente nazionale Fic, Rocco Cristiano Pozzulo – conferma ancora una volta come la cucina italiana non rappresenti soltanto una bella e ricca tradizione del nostro Paese, ma anche qualcosa di concreto su cui contare sul fronte sociale e della solidarietà”. Un gioco di squadra ha i volti del presidente nazionale Dse – Fic, Roberto Rosati, del direttore di Chic Chef, Raffaele Geminiani, del presidente dell'Unione Regionale Cuochi Siciliani, Domenico Privitera, dei nove presidenti delle Associazioni Provinciali Fic della Sicilia, a cominciare da Rosaria Fiorentino dei Cuochi Messina. Accanto a loro, i comuni di Zafferana Etnea e Taormina, i Maestri Pasticceri di Con.Pa.It. con il presidente nazionale Federico Anzellotti e il coordinatore siciliano Peppe Leotta, il presidente de Le Soste di Ulisse Pino Cuttaia, l'Associazione Italiana Celiachia, Expo di Barbara Mirabella, La Cook Agency, Blu Lab.



“La nostra segreteria è già attiva da mesi – fanno sapere Seby Sorbello, presidente di Fic Promotion, e Pietro D'Agostino, presidente di Chic Chef per la Sicilia – e ancora una volta il nostro desiderio di rilanciare e valorizzare un territorio unico al mondo come l'Etna e Taormina, sta prendendo concreta forma in una manifestazione altrettanto unica”. Lo scenario internazionale sarà rappresentato non solo dai tanti Chef delle Delegazioni Estere Fic, ma anche dai numerosi giornalisti di testate straniere che saranno presenti in Sicilia, anche dagli Usa, mentre qualche nome noto dello spettacolo ha già dato il proprio sostegno: come l'apprezzato musicista siciliano Roy Paci.

Si inizierà domenica 20 maggio, con la tradizionale inaugurazione alle ore 17,00 a Zafferana Etnea. Alle ore 20,00, la grande festa di benvenuto, che anche quest'anno si svolgerà all'Atahotel Naxos Beach di Giardini Naxos, con il coordinamento dell'Executive Chef Nico Scalora e tutti i partners dell'evento. L'indomani, lunedì 21 maggio, alle ore 10,30 si svolgerà la conferenza stampa del **MOIGE** sul delicato tema del Cyberbullismo, con autorevoli interventi di studiosi nazionali. Alle ore 17,00 quattro Masterclass di assoluto prestigio saranno realizzate in altrettanti eleganti hotel di Taormina, condotte da giornalisti, chef e produttori agroalimentari. Alle ore 19,00, poi, prenderà il via ufficialmente il Taormina Cooking Fest, vero cuore dell'intera manifestazione: 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.



Martedì 22 maggio, infine, 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 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, coordineranno il pranzo per centinaia

secondo la normativa privacy ai sensi dell'art. 13 D.Lgs 196/2003

Invia

Agenda



Le giornate del Nero d'Avola

📅 aprile 21, 2018 🗨️ (0)

Comments



ExpoCook: il salone della ristorazione in Sicilia

📅 aprile 08, 2018 🗨️ (0)

Comments



«Fish&Chef» la cucina stellata sul Garda

📅 aprile 08, 2018 🗨️ (0)

Comments

PAGAMENTI E DONAZIONI

Amount: EUR

Procedi su PAYPAL

di ospiti.

Tags: [cibonostrum](#) [festadellacucinaitaliana](#) [Fic](#) [taormina](#)

share

f 11



g+ 0



« Previous :

[Le giornate del Nero d'Avola](#)

About The Author

**Piero Rotolo**

Related posts



Il Pinot grigio italiano DOC delle Venezie a Prowein 2018
marzo 15, 2018



Campionati della Cucina Italiana 2018
febbraio 19, 2018



Vendemmia di premi per il Soave
ottobre 24, 2017

EGNEWS

Giornale di eno gastronomia, opinioni, critica gastronomica, tecnologia agraria, vino, olio, agro alimentare e Turismo.

Club olio vino peperoncino editore il giornale quotidiano gestito interamente da giornalisti dell' agro-alimentare. EGNEWS = enogastronomia news. Diretto da Piero Rotolo recensioni, e curiosità sul mondo della cucina. Ricette di grandi chef, curiosità alimentari, champagne, Ambiente e Turismo tra cantine e castelli, turismo enogastronomico e alberghi hotel agriturismo e itinerari italiani. Per comunicare con noi: 339 4097858 oppure vai su "chi siamo" e selezioni i giornalisti con i quali vuoi comunicare.

Vai alla pagina PUBBLICITA' e approfitta delle offerte di questo mese

NEWS RECENTI



Torna a Cibo

Nostrum, settima edizione

aprilie 23, 2018



Nero

d'Avola

aprilie 21, 2018



Wine lovers

nascono tra i banchi della GDO ed i grossi gruppi ci investono sopra

aprilie 19, 2018

CONTATTI

*Editore Turri
Francesco
Via Del Puisaro 17/B
- 44020 Goro (FE)
P.Iva 01219550389
| Tel. 0533 995019
Testata Giornalistica
EGNEWS
Direttore
Responsabile Piero
Rotolo
Registrata Trib.
Ferrara n° 13/12 del
reg. Stampa
29/11/12
Testata Giornalistica
Oliovinopeperoncino
Direttore
Responsabile Piera*