

CIBO NOSTRUM, EDIZIONE DEI RECORD 30MILA PRESENZE E 95MILA DEGUSTAZIONI

L a 7ª edizione di **Cibo Nostrum**, la grande festa della cucina italiana, si è svolta tra il 20 e il 22 maggio alle pendici dell'Etna. La manifestazione porta la firma della Fic-Federazione italiana cuochi.

L'inaugurazione a Zafferana Etnea (Ct) a opera di Rocco Pozzulo, presidente Fic, e Seby Sorbello, presidente Fic Promotion, è stata il preludio a tre giorni di incontri, degustazioni, showcooking, convegni e approfondimenti tematici. E poi "il cuore del vulcano", il Taormina Cooking Fest, che dalle 18.30 del 21 maggio fino a notte inoltrata ha visto la cucina italiana vestirsi da street food. Un esaltante mosaico di colori, suoni, profumi e sapori. Oltre 30mila visitatori (22mila nel 2017) hanno invaso Taormina (Ct) trasformandola in un desco infinito che ha visto mille cuochi proporre circa 200 ricette: 30mila le degustazioni, che hanno sfiorato quota 100mila contando i banchi dei sommelier. Presenti 90 aziende tra locali e nazionali e 50 case vinicole del territorio.

L'incasso della giornata è stato devoluto alla Fondazione Limpe per la lotta al morbo di Parkinson, al movimento genitori **Moige**, agguerrito nel contrastare il cyber-bullismo, e al Dipartimento solidarietà emergenze Fic. **Cibo Nostrum** ha visto anche celebrare il classico appuntamento con la Festa dei territori. All'Atahotel Naxos Beach di Giardini Naxos l'enogastronomia siciliana è stata interpretata dallo chef executive Nico Scalora e dalla sua brigata. Anche in questa occasione le tipicità sono state servite da cuochi, pasticceri (**Conpait**) e sommelier.

Quattro le masterclass che hanno impreziosito l'edizione 2018 di **Cibo Nostrum**. In primo piano Massimo Mantarro (due stelle Michelin con il Principe di Cerami dell'hotel San Domenico di Taormina), Giuseppe Costa (una stella Michelin con Il Bavaglino di Terrasini, Palermo), Roberto Toro (chef executive al Belmond Grand Hotel Timeo di Taormina), ed Emanuele Vallini (Taverna La Carabaccia - Officina Vallini di Bibbiona, Livorno). "Promozione e consumo delle specie ittiche e eccedentarie: strategie del mercato della piccola pesca e nuovi orientamenti della ristorazione" è stato il titolo del convegno organizzato a Palazzo Duchi di Santo Stefano di Taormina in collaborazione con il ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali e il Fondo europeo per gli affari marittimi e la pesca. Numerosi i relatori intervenuti il 21 maggio. «Abbiamo 8mila chilometri di coste - è stato sottolineato - e dobbiamo valorizzare tutte le nostre specie di pesce azzurro, il pesce per antonomasia, solitamente poco commercializzate nel mercato ittico e sui banchi delle peschiere. Quasi un terzo del pescato delle nostre coste è relativo a pesci eccedentari quali il sugarello, la palamita, lo sgombro, il nasello o la lampuga. Prodotti gustosi, a elevato valore nutrizionale e basso prezzo, ma che diventano scarto perché piccoli o spinosi». L'incontro ha fornito uno spaccato autorevole sia delle azioni di programmazione attuate a favore della "piccola pesca" costiera sia le strategie pianificate per promuovere il consumo, la commercializzazione e la trasformazione delle specie ittiche eccedentarie anche all'interno di una ristorazione di eccellenza che attesti la qualità e la versatilità di questi prodotti dando impulso all'incremento della domanda per il largo consumo.

«Bisogna far conoscere il pesce azzurro anche promuovendo diverse specie gastronomiche, ampliando l'offerta e la conoscenza», ha ricordato Eleonora Iacovoni, direttore di Pemac IV, Programmazione politiche nazionali e attuazione politiche europee strutturali. Intenzione confermata da Sandro Pappalardo, assessore al Turismo della Regione Siciliana: «La Regione sta sviluppando progetti per sostenere queste tipologie di specie eccedentarie per conquistare i mercati». «Incominciamo a depennare il termine "eccedentario" - ha sottolineato il giornalista Gioacchino Bonsignore - e chiamiamolo "povero" o "semplice". Il vero problema per il cuoco è pulirlo; va quindi trasformato». Operativo Ciccio Sultano, due stelle Michelin con il suo Duomo a Ragusa, che ha stretto un accordo di collaborazione con l'armatore Nino Testa. «Il pesce azzurro è sempre stato utilizzato - ha ammonito Sultano - al palato sviluppa un gusto straordinario.

Se i pescivendoli si attrezzassero per pulirlo, se ne consumerebbe molto di più». Illuminante l'intervento di Domenico Privitera, presidente Unione regionale cuochi siciliani: «Le impurità penalizzano il pesce povero. La presenza di sangue, per esempio, lo rende amaro. Ma è sufficiente lavarlo con acqua frizzante». Molto realista anche Rocco Pozzulo, presidente Fic-Federazione italiana cuochi: «È necessario impostare un processo educativo per favorire il consumo di questo prodotto. I nostri 17mila iscritti possono fare sistema anche insegnando come pulire questa specie ittica che va poi elaborata e consumata con semplicità». Per informazioni: www.cibonostrum.eu 1/11Sfoglia la gallery