Quotidiani e riviste

Giornale di Sicilia

PAESE :Italia
PAGINE :39
SUPERFICIE :56 %

DIFFUSIONE :(67772)
AUTORE :Gianna Bozzali

► 15 ottobre 2016

L'EVENTO. Parteciperanno anche le due stelle Michelin: Gianfranco Vissani, dell'omonimo ristorante umbro, e Massimiliano Mascia del «San Domenico» di Imola

Cene «stellate» e show cooking

La Sicilia è la protagonista a Ortigia

Il Festival itinerante, in programma dal 21 al 23 ottobre, è tra gli appuntamenti più rilevanti in Italia

All'interno dell'Antico Mercato spazio anche allo street food e alle degustazioni guidate dei vini

Gianna Bozzali
RAGUSA

Una tre giorni per riscoprire i tesori enogastronomici siciliani in uno degli angoli più belli dell'Isola. Dal 21 al 23 ottobre prossimi Ortigia ospiterà il Festival della Cucina Italiana, che per la prima volta concede un bis nello stesso anno dopo l'esperienza di Cesenatico.

Il Festival è ormai diventato uno degli appuntamenti più rilevanti in Italia e una delle sue caratteristiche è quella di essere itinerante. Incontri, mostra mercato, degustazioni guidate, show cooking alla presenza di rinomate firme della cucina italiana daranno a tanti la possibilità di conoscere e apprezzare maggiormente i tesori culinari siciliani.

All'evento, organizzato da La Madia Travelfood con la collaborazione della neonata Associazione Culturale Elisir, parteciperanno anche due stelle Michelin quali Gianfranco Vissani, dell'omonimo ristorante umbro, e Massimiliano Mascia dello storico San Domenico di Imola.

«Il legame con Ortigia e con Siracusa più in generale ha quasi vent'anni di storia - spiega Elsa Mazzolini, direttrice della rivista - perché in questi anni il nostro mensile specializzato La Madia Travelfood ha sempre dato voce giornalisticamente alle realtà locali; in particolare, però, abbiamo oggi a Siracusa, chef executive del Ristorante La Terrazza sul Mare, il nostro Presidente di ItalCuochi Sicilia, Maurizio Urso, con il quale effettuiamo da sempre una strettissima collaborazione per tutti i nostri eventi nazionali. Non a caso le due cene principali con i bistellati Vissani e Mascia si svolgeranno proprio nel ristorante coordinato da Urso.

Da questa tappa siciliana ci aspettiamo un riscontro da parte del pubblico sia a livello numerico sia a livello di interesse verso le numerose proposte che abbiamo messo in programma, in grado di offrire una panoramica significativa dell'agroalimentare siciliano in rapporto alle altre produzioni nazionali».

I profumi e sapori della Sicilia saranno esaltati sia nella preparazione di cene stellate sia nello spazio dedicato allo Street Food, il tutto presso l'Antico Mercato di Ortigia.

Non mancheranno i vini che potranno essere degustati in un grande banco d'assaggio nell'ambito del Sudest Wine Festival, una formula collaudata ma che quest'anno si inserisce in un programma più fitto di iniziative, quello appunto del Festival della Cucina Italiana.

«Sono felice di questo gemellaggio tra il nostro Sudest Wine Fest ed il Festival della Cucina Italiana – afferma Teresa Gasbarro, presidente dell'Associazione Elisir, nonché direttore della Strada del Vino Val di Noto - Sono convinta che Siracusa abbia tutte le caratteristiche per essere sede di eventi enogastronomici importanti come questo che potranno diventare un appuntamento annuale e un punto di riferimento per appassionati e turisti sempre alla ricerca di prodotti enogastronomici di eccellenza.

L'incontro tra gli chef (stellati e non) e i produttori rappresenta un fattore importante per la valorizzazione dei prodotti».

L'isola di Ortigia, a Siracusa, dove dal 21 al 23 ottobre si svolgerà il «Festival della Cucina Italiana»: spazio anche allo street food nell'Antico Mercato

Tutti i diritti riservati

PAESE :Italia
PAGINE :81
SUPERFICIE :22 %
DIFFUSIONE :(475000)
AUTORE :Maria Chiara Locatelli

TU Style

► 24 ottobre 2016

TUSTYLE WEEKNOTES
a cura di Maria Chiara Locatelli

Crostata farcita alle noci

PREPARAZIONE 1 h e 30 minuti
CALORIE/PORZIONE 580 kcal
DOSI 8 persone
ESECUZIONE facile

INGREDIENTI
310 g di farina 00, 140 g di burro, 230 g di zucchero, 1 uovo, 1 tuorlo, 0,5 g di vanillina, 1 limone non trattato, 180 g di noci sgusciate, 3 cucchiai di miele millefiori, 100 g di panna fresca, sale.

COME PROCEDERE
1. Setaccia la farina, unisci il burro morbido tagliato a pezzetti e lavoralo con la punta delle dita in modo da ottenere un composto sbriciolato. Aggiungi 110 g di zucchero, l'uovo e il tuorlo, la vanillina, un pizzico di sale e la scorza grattugiata del limone. Impasta velocemente, forma un panetto, avvolgilo nella pellicola e fallo riposare per mezz'ora in frigorifero.
2. Separa 3/5 della pasta e stendili in modo da avere un disco sufficientemente grande da rivestire fondo e bordo di uno stampo da 24 cm di diametro. Bucherella la pasta con la forchetta
3. Trita le noci grossolanamente e scaldale in forno. Metti la panna sul fuoco e, nel frattempo, versa lo zucchero rimasto e 1 dl d'acqua in un pentolino d'acciaio. Fai bollire lo zucchero finché inizierà a caramellare, quindi versa la panna bollente, il miele e subito dopo le noci calde (così da evitare che formino un blocco unico con il caramello). Amalgama e togli il mix dalla fiamma.
4. Versa il composto sulla base della crostata e livellalo. Con la pasta rimasta tira un disco sottile con il quale ricoprire tutta la farcia e poi, dai ritagli, ricava fiorellini o altre decorazioni a piacere. Cuoci in forno già caldo a 180°C per 45-50 minuti. Fai riposare la torta almeno una notte prima di servirla.

DOLCI COME IL MIELE
1. Miele millefiori biologico italiano Alce Nero, vasetto da 700 g, € 10,70.
2. Twinings Apricot&Honey, tè nero aromatizzato con albicocca e miele, 25 filtri, € 3 circa.
3. DolceHerbe Rigoni di Asiago a base di mieli selezionati ed estratto di echinacea, aiuta a mantenere le naturali difese dell'organismo. Vasetto da 300 g con dosatore, € 10 circa.
4. Croccanti di sesamo al miele Germinal Bio, senza glutine e latte, confezione da 3x30 g, € 2,56.

1.

2.

3.

4.

WEEKEND DEL GUSTO

PRODOTTI TIPICI DA NORD A SUD
• Dal 20 al 23 ottobre la piazza Maggiore di Bologna ospita *MortadellaBò*, l'evento divertente e goloso dedicato alla favolosa Mortadella Bologna IGP. *www.mortadellabo.it*
• Dal 21 al 23 ottobre, Il Festival della cucina italiana sbarca a Siracusa per un weekend dedicato ai tesori enogastronomic siciliani con mostra mercato e degustazioni. *www.festivaldella cucinaitaliana.it*

Tutti i diritti riservati

Vero (IT)

PAESE :Italia
PAGINE :93
SUPERFICIE :3 %

DIFFUSIONE :(500000)

► 21 ottobre 2016

Dal 21 al 23 ottobre il *Festival della cucina italiana* sbarca a Siracusa alla scoperta dei tesori enogastronomici siciliani con grandi firme della cucina, incontri, mostra mercato, degustazioni guidate. *www.festivaldellacucinaitaliana.it*

Tutti i diritti riservati

la Repubblica

PAESE :Italia
PAGINE :16
SUPERFICIE :21 %
PERIODICITÀ :Quotidiano

AUTORE :Isabella Di Bartolo

► 21 ottobre 2016 - Edizione Palermo

Siracusa, riapre il museo che testimonia la vita quotidiana nel castello Eurialo

ISABELLA DI BARTOLO

Una terrazza di pietra lucente che si staglia sul panorama di Siracusa e del suo porto. È il Castello Eurialo, la fortezza militare costruita nel V secolo a.C. dal tiranno Dionigi. Un'opera titanica che prende il nome dalla sua forma a "chiodo", in greco, appunto, "euryalos". Circondata da 25 chilometri di mura, è la più grandiosa fortificazione realizzata nel mondo greco ancora oggi visitabile con i suoi maestosi blocchi calcarei spessi tre metri, i suoi torrioni e i passaggi sotterranei. Per rafforzare la difesa della città il tiranno siracusano decise di fortificare Epipoli – "rione sopra la città" - con una lunga muraglia per la cui costruzione furono impiegati 60 mila uomini e 6 mila buoi.

Il Castello Eurialo è una fortezza imponente all'interno della quale ha riaperto i battenti il suo prezioso museo chiuso a seguito del terremoto del 1990. In questo Antiquarium sono in mostra i reperti trovati durante gli scavi archeologici del passato che narrano la vita quotidiana all'interno della fortezza: sfere litiche utilizzate come proiettili per le catapulte, un elmo bronzeo, vasellame usato dai soldati e ancora un famoso rilievo che raffigura una catapulta e che è l'oggetto simbolo del monumento, baluardo inespugnabile posto a chiusura del complesso delle mura Dionigiane.

«I reperti – spiega la soprintendente di Siracusa, Rosalba Panvini - sono inseriti in un ambiente rinnovato nel segno della multimedialità con un apparato didattico dove ai tradizionali pannelli si affiancano totem e tavoli multitouch per rendere il visitatore protagonista attivo della visita». Attraverso la tecnica dello "story-telling", grazie all'utilizzo della nuova audioguida on-line gratuita, si potrà scoprire il monumento e la sua storia millenaria legata anche a episodi recenti come la seconda guerra mondiale quando i sotterranei del Castello Eurialo custodirono, in gran segreto, i preziosi oggetti del museo archeologico "Paolo Orsi" salvandoli dai bombardamenti.

La visita a Siracusa è l'occasione per partecipare, a Ortigia, al Festival della cucina italiana: degustazioni, mostre ed eventi nel segno dell'arte culinaria animeranno l'Antico mercato.

IL LUOGO
Sopra, veduta del Castello di Eurialo di Siracusa
Sotto, una teca dell'antiquarium con alcuni reperti

Tutti i diritti riservati

Giornale di Sicilia

PAESE :Italia

PAGINE :28

SUPERFICIE :18 %

► 21 ottobre 2016 - Edizione Siracusa

ANTICO MERCATO. La rassegna dedicata ai prodotti tipici della provincia: cene «stellate» e dibattiti sul grano e sull'olio

Festival della cucina: Vissani e Mascia in Ortigia

••• Trenta produttori provenienti da tutta la Sicilia e due cene con gli chef stellati Gianfranco Vissani e Massimiliano Mascia per valorizzare i piatti della tradizione enogastronomica siracusana. Protagonista il gusto da oggi a domenica, in Ortigia, in occasione della sedicesima edizione del «Festival della cucina italiana» che si terrà tra l'Antico Mercato di via Trento con degustazioni di vini, formaggi e street food, la Camera di commercio e il «Grand Hotel Ortigia» di viale Mazzini. Le iniziative si apriranno oggi alle 8 con una colazione in un giardino di limoni in viale Mazzini e proseguiranno col convegno «Gli antichi grani siciliani» in programma alle 16 alla Camera di commercio. Alle 17,30 all'Antico Mercato, il primo cooking show che vedrà protagonisti gli chef Carlo Sichel e Massimo Schininà. Nei giorni successivi si alterneranno Salvo Calleri, Concetto Rubbera, Giulia Carpino e Giuseppe Raciti. In serata alle 20,30 al «Grand Hotel Ortigia» la prima delle due "cene con le stelle" con gli chef Massimiliano Mascia, che preparerà la sua specialità l'"uovo in raviolo", mentre Seby Sorbello e Maurizio Urso proporranno la salsiccia con caliceddi e il risotto con funghi, maialino degli Iblei e pere caramellate al miele. Sabato alle 10 si terrà alla Camera di commercio, il convegno «L'olio extravergine di oliva, patrimonio di Sicilia». Alle 20,30 al «Grand Hotel Ortigia» uno dei momenti più attesi con lo chef Gianfranco Vissani, che con Maurizio Urso preparerà un "ristretto di tralci di vite in un sushi di orata con uva passita" e una lasagnetta al parmigiano, ciliegino di Pachino e gambero di Mazara. L'evento è stato presentato ieri in via Minerva dall'assessore alle Politiche culturali, Francesco Italia, insieme alla direttrice della «Strada del vino Val di Noto», Teresa Gasbarro e a Elsa Mazzolini di «Madia Travelfood». «Una vetrina importante per la prima volta in Sicilia – ha detto Italia – per le eccellenze del territorio». Per Gasbarro "un momento unico che concentra cultura del cibo, mostra mercato dei prodotti e degustazioni guidate con cooking show". ("VICOR")

Lo chef Maurizio Urso con Teresa Gasbarro, Francesco Italia e Elsa Mazzolini

Tutti i diritti riservati

WEB

G+1 1 Altro Blog successivo» Crea blog Entra

Vini di confine

Questo sito si serve dei cookie di Google per l'erogazione dei servizi, la personalizzazione degli annunci e l'analisi del traffico. Le informazioni sul tuo utilizzo del sito sono condivise con Google. Se prosegui la navigazione acconsenti all'utilizzo dei cookie.

ULTERIORI INFORMAZIONI OK

sabato 15 ottobre 2016

Festival della Cucina Italiana a Siracusa

Il Festival della Cucina Italiana sbarca a Siracusa.
Dopo il successo a Cesenatico, per la prima volta il Festival concede il bis nello stesso anno e approda nell'isola di Ortigia.
Dal 21 al 23 ottobre alla scoperta dei tesori enogastronomici siciliani con grandi firme della cucina, incontri, mostra mercato, degustazioni guidate, Sudest Wine Festival.

Siracusa - Dopo avere fatto tappa a Cesenatico (23-25 settembre), il **Festival della Cucina** Italiana concede il bis e si sposta a **Ortigia**, nello stupendo scenario di **Siracusa**.
Appuntamento dal **21 al 23 ottobre** con il meglio del cibo e del vino italiano, in uno degli eventi che meglio raccontano la qualità della cultura agroalimentare italiana.

Organizzato da La Madia Travelfood (storicamente la prima rivista per la ristorazione, l'accoglienza e l'enogastronomia di qualità in Italia, l'unica a essere distribuita alla ristorazione italiana in Gran Bretagna) e giunto alla 16° edizione, il Festival a Siracusa si avvale della collaborazione dell'Associazione Culturale Elisir.

Un weekend dedicato al *must* dell'enogastronomia e agli importanti tesori culinari

Translate

Seleziona lingua
Powered by Google Traduttore

Twitter

Tweet

Follow @avvinatore

LinkedIn

Share

Informazioni personali

G+ Segui 523

Visualizza il mio profilo completo

Iscriviti in un lettore

Subscribe in a reader

Follow by Email

Email Submit

Tag di ricerca nel blog

2723081

siciliani (olio, grano, agrumi, mandorle) raccontati attraverso degustazioni guidate, mostra mercato, show cooking con emergenti firme della cucina, convegni, Street food, Festival del vino e Cene stellate insieme ai due stelle Michelin Gianfranco Vissani dell'omonimo ristorante umbro e Massimiliano Mascia dello storico San Domenico di Imola.
Insomma, una tre giorni di *wine&food immersion* nella tradizione enogastronomica siciliana, per scoprire da vicino questa incommensurabile ricchezza, in buon equilibrio tra cibo e vino.

Il Programma
Tante le proposte per tutti i palati con un *trait union* a fare da filo conduttore della manifestazione: **i sapori della Sicilia**. L'Antico mercato di Ortigia sarà un fiorire di "Cose buone di Sicilia" con mostra mercato di prodotti artigianali ed enogastronomici del territorio.
Spazio anche al cibo di strada siciliano con un'intera area dedicata allo Street food Festival, modalità *easy* per conoscere da vicino le prelibatezze dell'isola.
Ad accompagnare il tutto, un grande banco d'assaggio del vino, **Sudest Wine Festival**, con degustazioni, focus su vini e vitigni e approfondimenti insieme a grandi firme dell'enologia.

Di rilievo gli **show cooking** per conoscere da vicino la bontà della cucina siciliana, raccontata attraverso i suoi protagonisti. Sei gli appuntamenti in programma nel corso della tre giorni:
venerdì 21 ottobre Carlo Sichel del Ristorante "Il Carato" di Catania e Massimo Schininà del Ristorante "Le Magnolie" di Frigintini (Rg). Sabato 22 ottobre Salvo Calleri del Ristorante "Regina Lucia" di Siracusa e Concetto Rubbera, chef on demand. Domenica 23 ottobre, è la volta di Giulia Carpino del Ristorante "Barone di Villagrande" di Milo (Ct) e a seguire Giuseppe Raciti, Ristorante "Zash" di Riposto (Ct).

Il Festival è anche **convegnistica** con due appuntamenti dedicati a due eccellenze dell'agricoltura sicula ospitati nella Camera di Commercio: il grano e l'olio. Venerdì 21 ottobre alle 16:00, "Gli Antichi Grani Siciliani", seminario sulle sementi e sul recupero dei grani antichi, grande patrimonio dell'agricoltura siciliana. Sabato 22 ottobre alle 10:00 "L'olio extra vergine di oliva – Patrimonio di Sicilia", sulle cultivar e sugli oli di oliva che fanno della Sicilia una delle regioni più premiate in Italia.

Degustazioni guidate wine&food invece sono previste in cinque appuntamenti in compagnia di professionisti del settore. Gaetano Prosperini (Fisar Catania) sabato 22 alle 17.30 conduce i partecipanti sui "Vini dolci di Sicilia". Sempre sabato alle 19,00 Andrea Briano, maestro assaggiatore Onav di Savona, offre una bussola sui "Grandi rossi d'Italia".
Tre gli appuntamenti di domenica 23: si parte alle 11.30 con una degustazione guidata di formaggi con Pietro Pappalardo, delegato Onaf Sicilia; alle 17.30 confronto tra vini convenzionali e vini naturali con Enzo Tubolino; chiusura alle 19 con le Bollicina italiane e straniere a confronto con Vito Intini Presidente nazionale Onav.

Lo splendido scenario del Giardino dei Limoni, di fronte al Grand Hotel Ortigia, fa da scenario per la **colazione mediterranea** (ore 8-11), esclusivo *breakfast* nei giorni del Festival con degustazione libera, insieme a tè e caffè, di specialità dolci e salate tipiche della tradizione siciliana.
Serata con Aperifestival (orario 18-21), con degustazioni libere di cocktail, in abbinamento a salumi, formaggi e piatti tipici della cucina siciliana.

Grandi firme della cucina si incontrano al Ristorante La Terrazza sul Mare per due serate con la cucina d'autore a quattro mani, "***A cena con le Stelle***". Venerdì 21 alle 20.30 protagonisti Maurizio Urso executive Chef de La Terrazza sul Mare e Massimiliano Mascia due Stelle Michelin San Domenico di Imola (Bo). Speciale guest della serata Seby Sorbello del Ristorante Esperia Palace di Zafferana Etnea (Ct).
Sabato 22 ottobre, il celebre Gianfranco Vissani due stelle Michelin del Ristorante Casa Vissani di Baschi (Tr) cucina insieme a Maurizio Urso.

Speciale incontro sigari e distillati sempre al Giardino dei limoni domenica 23 ottobre alle 20.30 a cura dell'associazione Slow smoking.

- 5 Star Wines (1)
- acqualagna (1)
- acquaviva picena (2)
- adro (1)
- Aglianica Wine Festival (1)
- agricoltura biodinamica (1)
- Agrinotizie (2)
- Agriturismo (8)
- Aies (1)
- ais (50)
- ancona (50)
- animi causa (1)
- Anteprima Vini della Costa Toscana (4)
- Apab (1)
- apecchio (1)
- Appassimenti aperti (4)
- appignano (2)
- Apple Store (2)
- arcevia (1)
- arezzo (1)
- ars vinaria (12)
- Artevinando (6)
- Artigiani del Vino (1)
- ascoli piceno (73)
- AskExpo (1)
- Atlante Geologico Vini d'Italia (1)
- Autochtona (4)
- aziende vinicole friulane (2)
- aziende vinicole lombarde (1)
- aziende vinicole marchigiane (60)
- aziende vinicole piemontesi (4)
- aziende vinicole toscane (4)
- aziende vinicole venete (1)
- barbara (1)
- bard (1)
- bari (1)
- Barolo nel Cuore (2)
- barrique (1)
- Belgio (1)
- belmonte piceno (2)
- Bere Rosa (1)
- Bertani Domains (1)
- Bibenda (4)
- Biennale Enogastronomica Fiorentina (1)

Info: www.festivaldellacucinaitaliana.it - info@festivaldellacucinaitaliana.it

Pubblicato da Rinaldo Marcaccio a 16:47

Reazioni: discreto (0) buono (0) ottimo (0)

+1 Consiglialo su Google

Etichette: comunicati stampa, eventi, Festival della Cucina Italiana, regione Sicilia, siracusa

Nessun commento:

Posta un commento

Inserisci il tuo commento...

Commenta come: Unknown (Goog Esci

Pubblica Anteprima Inviami notifiche

Link a questo post

Crea un link

Home page Post più vecchio

Iscriviti a: Commenti sul post (Atom)

- Bioculture (1)
- birra (13)
- birraio dell'anno (3)
- blog area (38)
- bologna (1)
- bolzano (4)
- borgo miriam (1)
- Bottiglie Aperte (2)
- brodetto sangiorgese (6)
- bruxelles (8)
- ByMarcheWeb Tv (1)
- cagliari (2)
- Calici d'Arte (1)
- Calici di Stelle (1)
- camerano (2)
- camerino (2)
- Camminare le campagne (2)
- campofilone (4)
- can majò (1)
- canelli (1)
- Cantico delle api (1)
- Cantine Aperte (13)
- capodarco (1)
- carovigno (1)
- Cartoceto Dop il Festival (1)
- Casa Campania (1)
- casteggio (1)
- castel guelfo (1)
- castelfidardo (2)
- castelplanio (1)
- castignano (1)
- castorano (5)
- cerea (1)
- Cesena in Bolla (1)
- cesenatico (3)
- Chi Mangia la Foglia (2)
- chiavari (3)
- Choco Meet (1)
- Ciliegiolo d'Italia (1)
- Cina (1)
- Cinema Divino (2)
- Cinema in Cantina (2)
- Cinque Grappoli (3)
- Circuito Cucine Tipiche Locali (2)
- città del vino (1)
- città di castello (1)
- civitanova marche (8)
- civitanova marche alta (2)
- Civitanova

15 ottobre 2016

Il Festival della Cucina Italiana sbarca a Siracusa

Dopo avere fatto tappa a Cesenatico (23-25 settembre), il ***Festival della Cucina*** *Italiana concede il bis e si sposta a* ***Ortigia****, nello stupendo scenario di* ***Siracusa****. Appuntamento dal* ***21 al 23 ottobre*** *con il meglio del cibo e del vino italiano, in uno degli eventi che meglio raccontano la qualità della cultura agroalimentare italiana.*

Organizzato da La Madia Travelfood (storicamente la prima rivista per la ristorazione, l'accoglienza e l'enogastronomia di qualità in Italia, l'unica a essere distribuita alla ristorazione italiana in Gran Bretagna) e giunto alla 16° edizione, il Festival a Siracusa si avvale della collaborazione dell'Associazione Culturale Elisir.

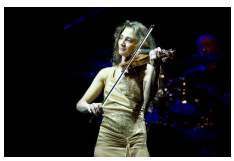
(http://www.onavnews.it/wp-content/uploads/2016/10/678_0_3926786_399792.jpg)Un weekend dedicato al must dell'enogastronomia e agli importanti tesori culinari siciliani (olio, grano, agrumi, mandorle) raccontati attraverso degustazioni guidate, mostra mercato, show cooking con emergenti firme della cucina, convegni, Streef food, Festival del vino, e Cene stellate insieme ai due stelle Michelin Gianfranco Vissani dell'omonimo ristorante umbro e Massimiliano Mascia dello storico San Domenico di Imola. Insomma, una tre giorni di wine&food immersion nella tradizione enogastronomica siciliana, per scoprire da vicino questa incommensurabile ricchezza, in buon equilibrio tra cibo e vino.

I PIÙ RECENTI

Il Festival della Cucina Italiana sbarca a Siracusa
15 ottobre 2016

20 anni di Consorzio Club del Buttafuoco Storico
15 ottobre 2016

Back to the Wine: a Faenza il vino protagonista
14 ottobre 2016



Aspettando la Celebrazione dei 65 anni ONAV
13 ottobre 2016

Aspettando la Celebrazione dei 65 anni ONAV
13 ottobre 2016

*(http://www.onavnews.it/wp-content/uploads/2016/10/678_0_3926760_399792.jpg)**Il Programma.** Tante le proposte per tutti i palati con un trait union a fare da filo conduttore della manifestazione: **i sapori della Sicilia**. L'Antico mercato di Ortigia sarà un fiorire di "Cose buone di Sicilia" con mostra mercato di prodotti artigianali ed enogastronomici del territorio. Spazio anche al cibo di strada siciliano con un'intera area dedicata allo Street food Festival, modalità easy per conoscere da vicino le prelibatezze dell'isola. Ad accompagnare il tutto, un grande banco d'assaggio del vino, **Sudest Wine Festival**, con degustazioni, focus su vini e vitigni e approfondimenti insieme a grandi firme dell'enologia. Di rilievo gli **show cooking** per conoscere da vicino la bontà della cucina siciliana, raccontata attraverso i suoi protagonisti. Sei gli appuntamenti in programma nel corso della tre giorni: venerdì 21 ottobre Carlo Sichel del Ristorante "Il Carato" di Catania e Massimo Schininà del Ristorante "Le Magnolie" di Frigintini (Rg). Sabato 22 ottobre Salvo Calleri del Ristorante "Regina Lucia" di Siracusa e Concetto Rubbera, chef on demand. Domenica 23 ottobre, è la volta di Giulia Carpino del Ristorante "Barone di Villagrande" di Milo (Ct) e a seguire Giuseppe Raciti, Ristorante "Zash" di Riposto (Ct). Il Festival è anche **convegnistica** con due appuntamenti dedicati a due eccellenze dell'agricoltura sicula ospitati nella Camera di Commercio: il grano e l'olio. Venerdì 21 ottobre alle 16:00, "Gli Antichi Grani Siciliani", seminario sulle sementi e sul recupero dei grani antichi, grande patrimonio dell'agricoltura siciliana. Sabato 22 ottobre alle 10:00 "L'olio extra vergine di oliva – Patrimonio di Sicilia", sulle cultivar e sugli oli di oliva che fanno della Sicilia una delle regioni più premiate in Italia.*

***Degustazioni guidate wine&food** invece sono previste in cinque appuntamenti in compagnia di professionisti del settore. Gaetano Prosperini (Fisar Catania) sabato 22 alle 17.30 conduce i partecipanti sui "Vini dolci di Sicilia". Sempre sabato alle 19,00 Andrea Briano, maestro assaggiatore Onav di Savona, offre una bussola sui "Grandi rossi d'Italia". Tre gli appuntamenti di domenica 23: si parte alle 11.30 con una degustazione guidata di formaggi con Pietro Pappalardo, delegato Onaf Sicilia; alle 17.30 confronto tra vini convenzionali e vini naturali con Enzo Tubolino; chiusura alle 19 con le Bollicina italiane e straniere a confronto con Vito Intini Presidente nazionale Onav. Lo splendido scenario del Giardino dei Limoni, di fronte al Grand Hotel Ortigia, fa da scenario per la **colazione mediterranea** (ore 8-11), esclusivo breakfast nei giorni del Festival con degustazione libera, insieme a tè e caffè, di specialità dolci e salate tipiche della tradizione siciliana.*

***Grandi firme della cucina** si incontrano al Ristorante La Terrazza sul Mare per due serate con la cucina d'autore a quattro mani, "**A cena con le Stelle**". Venerdì 21 alle 20.30 protagonisti Maurizio Urso executive Chef de La Terrazza sul Mare e Massimiliano Mascia due Stelle Michelin San Domenico di Imola (Bo). Speciale guest della serata Seby Sorbello del Ristorante Esperia Palace di Zafferana Etnea (Ct).*

Info: www.festivaldellacucinaitaliana.it (http://www.festivaldellacucinaitaliana.it)

I PIÙ LETTI

settembre 20, 2016

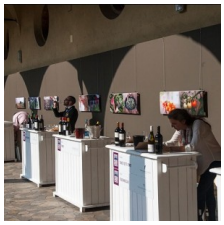
Mondo Onav

Calici di storia: il 65 anniversario della fondazione O.N.A.V

Asti, 29 ottobre 2016 – ore 10.00. Una giornata speciale per raccontare e rivivere i 65 anni dell'Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino. È un matrimonio inossidabile, quel...

settembre 28, 2016

Eventi extra Onav



Bottiglie Aperte: Milano capitale del vino per 3 giorni

Torna con la quinta edizione Bottiglie Aperte, da sabato 1 a lunedì 3 ottobre 2016, nel cuore di Milano, al Palazzo delle Stelline, si stapperanno migliaia di bottiglie di oltre 1...

---

aprile 10, 2016

Cantine

Il nuovo Metodo Classico firmato Cantina della Volta: un Lambrusco di bianco vestito

Continua il viaggio di Christian Bellei con Cantina della Volta nel mondo del Metodo Classico. Un'etichetta unica, un vino sorprendente, un'artista del Metodo Classico. Tre ingre...

---

agosto 4, 2015

Mondo Onav

Se il tappo sa di tappo .....

"Se un tappo sa di tappo, il vino sa di tappo; se un tappo sa di vino, il vino sa di vino". Era quasi un dogma che ha accompagnato per anni la professione. Oggi, in vero, lo scen...

Iscriviti alla Newsletter

Festival della cucina Italiana: Siracus

di: Salvatore Spat

25/10/20

Dopo il successo a Cesenatico, per la prima volta il **Festival della Cucina Italiana**, organiz Travelfood, concede il bis nello stesso anno e approda a Siracusa. Un ricco programma ar (dal 21 al 23 ottobre) che ha trasformato il centro storico di Ortigia nella capitale gastronc scelta che consacra definitivamente la città come tappa gourmand imperdibile per chiunq vacanza sull'Isola. Siracusa è, infatti, il punto di partenza ideale per andare alla scoperta d naturalistiche, paesaggistiche e dei tesori enogastromici (olio, vino, grano, agrumi, mando caratterizzano la Sicilia sud-orientale.

Nella fotogallery un assaggio dei tanti eventi organizzati presso l'Antico Mercato di Ortigia caratterizzato la sedicesima edizione del Festival appena conclusa: degustazioni guidate, show cooking con emergenti firme della cucina, convegni sugli antichi grani siciliani e sull oliva, streef food e il Sudest Wine Fest. Successo di pubblico per gli show cooking interam cucina siciliana e ai suoi protagonisti. Sei gli appuntamenti che, nel corso della tre giornat alternarsi ai fornelli: **Carlo Sichel** del ristorante "Il Carato" di Catania, **Massimo Schininà** de Magnolie" di Frigintini (Rg), **Salvo Calleri** del ristorante "Regina Lucia" di Siracusa, **Concett** demand, **Giulia Carpino** del ristorante "Barone di Villagrande" di Milo (Ct) e **Giuseppe Raci** "Zash" di Riposto (Ct).

Tre gli appuntamenti più originali in calendario: la degustazione guidata di formaggi con P delegato Onaf Sicilia; il confronto tra vini convenzionali e vini naturali con Enzo Tubolino; la "Bollicine italiane e straniere a confronto" guidata da Vito Intini, Presidente Nazionale Ona

Non potevano mancare le grandi firme della cucina italiana con le due serate "A cena con Ristorante La Terrazza sul Mare. Protagonisti **Maurizio Urso**, executive Chef de La Terrazz **Massimiliano Mascia**, due Stelle Michelin del San Domenico di Imola (Bo). Speciale guest Ristorante Esperia Palace di Zafferana Etnea (Ct). La seconda cena d'autore ha portato in **Gianfranco Vissani**, due stelle Michelin del Ristorante Casa Vissani di Baschi (Tr), nella cu Urso.

Nel 2017 il Festival della Cucina Italiana si svolgerà nel mese di giugno, e sarà un'edizione ampia, in occasione dei festeggiamenti per l'anniversario dei 2750 anni dalla fondazione c

A Siracusa il trionfo del Festival della Cucina Italiana targato Sicilia

By **Giovanni Polito** - 26 ottobre 2016

La 16° edizione del Festival della Cucina Italiana, ideato dalla rivista **La Madia Travel Food** e organizzato a Siracusa dall'associazione **Elisir** è stato un autentico trionfo, sia in termini organizzativi sia di partecipazione.

Sotto la supervisione di **Elsa Mazzolini**, direttrice de La Madia Travel Food, **Teresa Gasbarro, Maurizio Urso, Silvia Gasbarro, Pina Gallo e Mariarita Luca** hanno contribuito a segnare uno spartiacque nella storia del Festival, riuscendo perfettamente ad amalgamare, insieme a sponsor e partner di altissimo livello, una location unica come quella di Siracusa alle eccellenze enogastronomiche di una regione che rappresenta da sola, come sostiene **Giuseppe Li Rosi**, presidente di "**Simenza**", un piccolo continente a parte.

Pienone ai convegni sui grani antichi di Sicilia, sugli oli e all'incontro con **Lilly Ferro Fazio** per le "Donne del vino", pienone a tutte le degustazioni guidate, con punte di oggettivo imbarazzo a causa dei posti limitati a disposizione, pienone ai banchi di degustazione del **Sudest Wine Fest**, manifestazione a cura della **Strada del Vino e dei Sapori del Val di Noto** inclusa quest'anno nel programma del Festival della Cucina Italiana ma che nel 2015 è stata partner ufficiale di Expo Milano, pienone nel corso dei cooking show di alcuni tra i più famosi chef siciliani. Pienone infine, ma era scontato, per le due cene stellate ospitate dalla Terrazza sul Mare di Maurizio Urso, quella con **Massimiliano Mascia e Seby Sorbello** e quella con **Gianfranco Vissani**, ormai completamente innamorato di Siracusa e della Sicilia in generale.

Un Festival diffuso in tutto il centro storico ultramillenario della città di Archimede, variegato ma soprattutto trasversale, spoglio di quella sorte di snobismo intellettualoide che sembra voler relegare il buon cibo esclusivamente ad una selezionata élite di persone ma anzi predisposto all'apertura, al desiderio di fare conoscenza e cultura tramite le preparazioni culinarie ma soprattutto attraverso le materie prime del territorio, spesso rivalutate, rivisitate ma sempre e comunque rispettate.

Nel corso del Festival della Cucina Italiana a Siracusa si è dimostrato come possano convivere in armonia lo street food e l'alta cucina, la tecnica e il cuore, la ragione e il sentimento: in ognuno dei tre giorni di manifestazione, chiunque ha avuto la possibilità di vivere esperienze sempre diverse seppur tutte importanti e uniche.

Si è trattato in fondo della dimostrazione di come attraverso uno dei principali valori immateriali d'Italia si possa puntare ad una delle più grandi utopie ricercate in Sicilia, quella cioè della **destagionalizzazione turistica**.
D'altronde, per gustare prelibatezze, ogni stagione è quella giusta!

Comments

0 comments

Share this on WhatsApp