

## Cibo Nostrum 2017

Scritto da Isabella

Domenica 18 Giugno 2017 00:00

---



**Cibo Nostrum** ha compiuto sei anni, ma per me è stata la prima volta. La Sicilia val bene un viaggio, soprattutto se la causa è nobile come questa: raccogliere fondi da devolvere alla ricerca sul morbo di Parkinson.

La kermesse enogastronomica nata per volontà degli chef **Seby Sorbello**, presidente di FIC promotion e **Pietro D'Agostino**, rappresentante di Chic Chef Italia, e organizzata dalla FIC - Federazione Italiana Cuochi, quest'anno ha raggiunto le 20.000 presenze con un ricco calendario di incontri, laboratori e degustazioni svoltasi in tre giorni tra Zafferanea Etnea, Giardini Naxos e Taormina.

Una vera grande festa della cucina italiana che ha coinvolti 150 chef provenienti da tutta Italia, 90 aziende agroalimentari, tra cui 50 tra le migliori cantine siciliane e sette laboratori tematici dedicati al pesce azzurro.

L'edizione 2017 è iniziata a Zafferanea Etnea, paese di Seby Sorbello, e dove tutto è nato, nella piazza centrale, con il saluto del sindaco Alfio Russo, e gli interventi di

### **Rocco Pozzulo**

, presidente regionale FIC e

### **Domenico Privitera**

, presidente regionale Unione Cuochi Siciliani.

Seguito da un assaggio di alcune prelibatezze siciliane, andate letteralmente "a ruba". Preludio della grande festa siciliana che si è tenuta la sera presso l'ATA Hotel Giardini Naxos che ha visto la partecipazione di 500 invitati, e orchestrata dallo chef della struttura Nico Scalora, che ha creato un percorso in stile street food (io sono rimasta particolarmente colpita dagli spaghetti aglio, olio, peperoncino e pangrattato) allietato dalla musica dal vivo della band Vulkanika.

La mattina seguente sempre all'ATA Hotel si è svolto il convegno sul tema: "Pesce Azzurro: Pesca sostenibile, cucina consapevole" a cui hanno preso parte l'on. Giuseoee Castiglione, sottosegretario alle Politiche Agricole, che ha sottolineato "l'importante sinergia che esiste tra il Ministero e la Federazione Italiana Cuochi nel diffondere e valorizzare la cultura del pesce azzurro, anche in eventi prestigiosi come questo che stiamo vivendo in questi giorni". Mentre il sottosegretario al Turismo e Beni Culturali, On. Dorina Bianchi ha affermato: "Non dimentichiamo che la Dieta Mediterranea, della quale il pesce azzurro è un degno rappresentante, è inserita tra i beni immateriali dell'Unesco e che la sana alimentazione è innanzitutto cultura".

**Anche Giovanni Oliva, dirigente generale del Dipartimento agricoltura della Regione Basilicata, ha ribadito l'importanza dell'acquacoltura, mentre Nino Testa, armatore da cinque generazioni di tonno, ha ammesso lo scarso valore economico purtroppo ancora legato al pesce azzurro, che mette in difficoltà armatori e pescatori.**

**Sono intervenuti al dibattito anche giornalisti enogastronomici come Gioacchino Bonsignore, direttore di Tg5 Gusto, e Marco Mangiarotti, firma del quotidiano Il Giorno di Milano.**

Ma il clou della manifestazione è stato il Taormina Cooking Fest, la grande festa della cucina italiana che ha animato corso Umberto e piazza IX Aprile, una passeggiata nel gusto e nei sapori di ben 100 chef che hanno proposto piatti di ogni tipo, più o meno elaborati, ma anche i più semplici dei veri capolavori.

Chiaramente non sono riuscita ad assaggiarli tutti, nonostante sia una buona forchetta, ho comunque provato Fusilloni affumicati, cozze, spinaci, squacquerone e barbabietola dello chef Michele Mauri del ristorante La Piazzetta di Milano Marittima (Ra); crema tiepida di erbe di campo, polvere di capino, radici e grisisni ai fiori dello chef Alessandro Bellingeri dell'Osteria de

l'Acquarol; il tonno con l'agghiata di Seby Sorbello; la caponata in coppola di Tommaso Cannata della Boutique del Pane; tartare di alalunga all'eoliana di Ambra Gigante e Stefano Stracuzzi del ristorante I Ruggeri; la pizza frita di Cristiano Piccirillo; crema di piselli, bocconcino di baccalà in oliocottura e cipolla rossa caramellata di Emanuele Vallini dell'Officina Vallini.

Infine ho assistito al taglio di un tonno rosso, un esemplare di 217 kg., da parte di **Alfio Visalli** di

### **Blue Lab**

. Ho assaggiato anche degli ottimi cocktail come l'Alalunga tonic con un bocconcino di tonno fresco, preparato da Christian Busda e Gaetano Magro insieme, udite, udite, a

### **Ciccio Sultano**

E il My Land, cocktail made in [Morgana lounge bar](#), locale glamour dove vorrei tornare, a base di Moscato di Pantelleria Kabir Donnafugata, Marsala Vecchio Florio e limoni IGP catanesi presentato in un barattolino con chiusura ermetica.

Senza dimenticare anche i banchi di assaggio con i vini del territorio e l'olio evo.

Prima del tour ho partecipato ad uno dei cooking lab sul pesce azzurro, presentato dalla collega Clara Minissale, e tenuto da Marco Sacco chef bistellato del ristorante Piccolo Lago di Verbania, il quale ci ha raccontato il pesce di lago, e ideatore insieme a Laura Gobbi del Movimento gente di lago, un progetto per ridare vitalità al lago e al suo ecosistema. Marco ha realizzato per noi Sarde e misultin, ovvero "quando i misultin vanno a fare un week end al mare", un piatto che rappresenta il matrimonio fra pesce di mare e pesce di lago.

Quanta strada ha fatto Cibo Nostrum, nata come festa dei Cuochi Etnei, dopo sei anni è diventata uno degli eventi più prestigiosi organizzati dalla FIC - Federazione Italiana Cuochi. E questa edizione ha fatto il botto con la raccolta di ben cinquantamila euro, l'importo raccolto attraverso la vendita dei biglietti (30 euro e l'accesso a tutti i banchi di assaggio) che sarà consegnato alla Fondazione Limpe Onlus di Messina.

Io terzo giorno gita sull'Etna alla scoperta delle cantine del territorio: l' [azienda Alta Mora](#) di Castiglione di Sicilia (Ct) dove ho assaggiato Etna Bianco Doc 2016, uva Carricante in purezza e poi la scampagnata di Cibo Nostrum presso la

[cantina Cottanera](#)

sempre a Castiglione di Sicilia (Ct)

con gli

**"Chef con la coppola"**

associazione che riunisce quattro chef siciliani:

**Simone Strano**

, executive chef di Palazzo Montemartini a Roma;

**Giuseppe Raciti**

, executive chef di Zash Country Boutique Hotel a Riposto, nel catanese;

**Giovanni Grasso**

, executive chef di La Plage Resort a Taormina; e

**Giuseppe Torrisi**

, Sous chef di Chalet d'Adrien, 1 Stella Michelin, a Verbier, in Svizzera.

I quattro, invece del classico grande cappello utilizzato da tutti gli chef, hanno adottato la coppola bianca, più comoda, meno ingombrante, compatta e semplice da lavare, ma soprattutto rappresenta un legame con il territorio.

Io sono tornata a casa con la coppola dello chef Simone Strano. che è stato così gentile da regalarmela. Ho così portato un pezzettino di Sicilia con me!

Quanta strada ha fatto Cibo Nostrum, nata come festa dei Cuochi Etnei, dopo sei anni è diventata uno degli eventi più prestigiosi organizzati dalla FIC - Federazione Italiana Cuochi. E questa edizione ha fatto il botto con la raccolta di ben cinquantamila euro, l'importo raccolto attraverso la vendita dei biglietti (30 euro e l'accesso a tutti i banchi di assaggio) che sarà consegnato alla Fondazione Limpe Onlus di Messina.

Davvero una bellissima esperienza. Non vedo l'ora che arrivi il prossimo anno per partecipare di nuovo!