

Appuntamenti In evidenza

# Cibo Nostrum! Sesta edizione della festa del food. Taormina e Zafferana Etnea, 11-12-13 giugno

di: Redazione

9 giugno 2017



11-12-13  
GIUGNO  
ETNA - TAORMINA

6ª EDIZIONE

**La Grande Festa  
della Cucina Italiana**

CIBO  
NOSTRUM  
2017

Con il patrocinio di:

In collaborazione con:

A sostegno della:

cibonostrum.eu

La cucina italiana gourmet unita alla bellezza di un luogo unico al mondo diviso tra il mare e il vulcano: la costa jonica. Questa l'equazione di **Cibo Nostrum**, la grande festa della cucina italiana, che **da sei anni** riunisce Chef e professionisti del settore agroalimentare per tre giorni di festa, formazione e solidarietà.

Cibo Nostrum, organizzato da Federazione Italiana Cuochi, 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. La manifestazione, però, aprirà le porte non solo agli Chef ma anche agli appassionati della buona cucina con il **Taormina Cooking Fest**, durante il quale oltre 120 Chef da tutta Italia cucinano dal vivo lungo il Corso di Taormina.

Come dicevamo, è una grande festa della **Cucina Italiana**, le date **11, 12 e 13 giugno**; due le location – **Taormina e Zafferana Etnea** – per gustare tutto il meglio della produzione agroalimentare e vitivinicola nazionale.



Il programma: [www.cibonostrum.eu/programma-2017](http://www.cibonostrum.eu/programma-2017)

Molto ricco il programma: cooking show, degustazioni, workshop, incontri tematici e conferenze di settore. Un evento che in pochissimi anni (appunto sei) è diventato da regionale e territoriale a grande festa nazionale inserita dalla Federazione Italiana Cuochi tra i propri appuntamenti prestigiosi.

Quest'anno hanno aderito ben **150 chef**, tra Stellati Michelin e professionisti, con altrettanti cooking show previsti lungo il corso Umberto di **Taormina**; almeno **90 aziende dell'agroalimentare** tra cui 50 tra le più importanti cantine siciliane, 7 laboratori tematici dedicati al pesce azzurro in collaborazione con il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, ed il FEAMP 2014-2020.

Proprio il Ministero, infatti, da anni sostiene con una campagna di sensibilizzazione la valorizzazione e diffusione della cultura del pesce azzurro, per i suoi valori nutrizionali, oltre che per le sue potenzialità nel comparto economico ed agroalimentare.

*"Quando nacque Cibo Nostrum a Zafferana – ha detto con emozione **Seby Sorbello**, Presidente dell'Associazione Cuochi Etnei e patron Sabir Gourmanderie – ricordo che avevamo prenotato poco più di una trentina di camere d'albergo e coinvolto alcune decine di cuochi. Oggi abbiamo centinaia di prenotazioni tra Zafferana, Taormina e Giardini Naxos e siamo certi che, oltre a festeggiare la cucina italiana, portiamo un valore aggiunto all'economia del territorio".*

*"Il territorio che sarà per tre giorni in continuo fermento – ha aggiunto **Pietro D'Agostino** – con i laboratori tematici, le degustazioni, i cooking show e con l'autorevole presenza di un centinaio di giornalisti della carta stampata, della tv e del web, specializzati in turismo e agroalimentare, che anche dopo un evento di portata mondiale come il G7 appena conclusosi a Taormina continueranno a raccontare con dovizia di particolari quanto di buono la Sicilia riesce a produrre e ad offrire al contesto euro-mediterraneo".*

Quest'anno, ancora una volta, l'evento avrà uno scopo benefico con il **sostegno alla ricerca sulla malattia del Parkinson**, devolvendo il ricavato alla Fondazione LIMPE Onlus di Messina. Un aspetto che vedrà in prima linea l'impegno del DIPARTIMENTO SOLIDARIETA' EMERGENZE della Federazione Italiana Cuochi, con il responsabile nazionale DSE, Roberto Rosati, il responsabile regionale per la Sicilia, Vincenzo Mannino, ed una rappresentanza di cuochi che fino a pochi giorni fa sono stati impegnati come volontari nelle zone terremotate del Centro Italia. Sarà un'emozione unica, che si potrà vivere e gustare a Cibo Nostrum e che avrà il suo culmine, come illustrato nel programma, lunedì 12 giugno, quando a partire dalle ore 18,00 lungo il corso Umberto si snoderà una meravigliosa passeggiata enogastronomica che darà vita al TAORMINA COOKING FEST: ben 150 chef, come già annunciato, realizzeranno le proprie ricette da tutte le regioni d'Italia, mentre 50 cantine siciliane proporranno le proprie etichette, e con una somma simbolica di appena 30 euro si potranno non solo degustare le tipicità dell'Italia intera ma anche contribuire a donare un sorriso ed una speranza in più contribuendo alla ricerca sul Parkinson.

L'anno scorso a vivere questa emozione sono stati in 15mila e quest'anno si attende un'altra pacifica invasione di Taormina, circondata da berrette bianche e grembiuli.

MAIN PARTNER DI CIBO NOSTRUM: Atahotel Naxos Beach, Centro Surgelati, Electrolux, Enzo Mosca, Metro Italia Cash&Carry, Surgital, Table Top Trade, Zappalà. PARTNER DI CIBO NOSTRUM: Pentole Agnelli, Bacco, Kimì Sicilian Gourmet, Comig, Tomarchio Bibite, Etnapolis, Fonte de' Medici, Pro.Mo., Horeca, Hilton Giardini Naxos, Ortea Palace, Concessionaria Rover, Katanè Auto. MEDIA PARTNER: Radio Show Italia, La Cook Agency, Rivista Il Cuoco, Luxury Press.

**CANTINE:** Benanti, Azienda Trigona, Vini Calcagno, Theresa Eccher, Don Michele, Nibali, Gambino, I Custodi, Quantico, Palmento Costanzo, Nuddu Seby Costanzo, Federico Graziani, Tenute Bosco, Cottanera, Cusumano, Cantine Nicosia, Masseria Incarrozza, Murgo, Cantine Russo, Vini Scirto, Fischetti, Antichi Vinai, Tenuta Aglaea, Terre di Modica, Terra Costantino, Tenuta Benedetta, Vigneti Vecchio, Etnella, Cantina Zumbo, Marilina, Due Dei, Vinisola, Bonavita, Occhipinti, Gurrieri, Gulfi, Judeka, Avidè, Santa Tresa, Feudi del Pisciotto, Cos Vittoria, Baglio del Cristo di Campobello, Modus Bibendi, Alessandro di Camporeale, Cantine Spadafora, Birrificio Irias, Amara, Amaro Indigeno, Giardini D'Amore.

---