

In evidenza Primo Piano

# Festival della cucina Italiana: Siracusa capitale gourmand della Sicilia

di: Salvatore Spatafora

25 ottobre 2016



Dopo il successo a Cesenatico, per la prima volta il **Festival della Cucina Italiana**, organizzato da La Mada Travelfood, concede il bis nello stesso anno e approda a Siracusa. Un ricco programma articolato in tre giorni (dal 21 al 23 ottobre) che ha trasformato il centro storico di Ortigia nella capitale gastronomica siciliana. Una scelta che consacra definitivamente la città come tappa gourmand imperdibile per chiunque si rechi in vacanza sull'Isola. Siracusa è, infatti, il punto di partenza ideale per andare alla scoperta delle bellezze naturalistiche, paesaggistiche e dei tesori enogastronomici (olio, vino, grano, agrumi, mandorle) che caratterizzano la Sicilia sud-orientale.

Nella fotogallery un assaggio dei tanti eventi organizzati presso l'Antico Mercato di Ortigia, che hanno caratterizzato la sedicesima edizione del Festival appena conclusa: degustazioni guidate, mostra mercato, show cooking con emergenti firme della cucina, convegni sugli antichi grani siciliani e sull'olio extra vergine di oliva, street food e il Sudest Wine Fest. Successo di pubblico per gli show cooking interamente dedicati alla cucina siciliana e ai suoi protagonisti. Sei gli appuntamenti che, nel corso della tre giornate, hanno visto alternarsi ai fornelli: **Carlo Sichel** del ristorante "Il Carato" di Catania, **Massimo Schininà** del ristorante "Le Magnolie" di Frigintini (Rg), **Salvo Calleri** del ristorante "Regina Lucia" di Siracusa, **Concetto Rubbera**, Chef on demand, **Giulia Carpino** del ristorante "Barone di Villagrande" di Milo (Ct) e **Giuseppe Raciti** del ristorante "Zash" di Riposto (Ct).

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

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

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