



Home > Cultura > A Caprileone gli Chef a "Km 0" sfidano la cultura del cibo spazzatura

Cultura

L'INIZIATIVA

A Caprileone gli Chef a "Km 0" sfidano la cultura del cibo spazzatura

di Antonino Ghirelli — 23 Dicembre 2014

La prima edizione del Nebrodi Show Cooking è anche una delle iniziative di Nebrodi Albergo Diffuso e punta ad aprire il dibattito sul legame indissolubile tra cibo, territorio e cultura in netta antitesi con l'abitudine al cibo da fast food, quasi sempre di dubbia provenienza, per promuovere un ritorno alla



L'utilizzo dei cookie su questo sito serve a migliorare l'esperienza di navigazione.

Sono d'accordo

Leggi tutto

CAPRILEONE. Cultura del mangiar sano, prodotti tipici locali, gli antichi saperi della cucina tradizionale siciliana. Sono questi gli ingredienti del "Nebrodi Show Cooking", l'evento che si terrà giorno 27 dicembre nell'incantevole scenario dell'antico borgo di Caprileone in piazza Vittorio Emanuele III. Uno spettacolo del gusto certo ma soprattutto una sfida aperta alla cucina fast food e al cibo spazzatura. Lo show è solo l'occasione per ragionare attorno alla filiera agroalimentare dei Nebrodi in un'area ormai regno di prodotti particolarmente pregiati e sempre più richiesti sul mercato. Si tratta di una competizione il cui tema è "La cucina dagli antichi sapori dei Nebrodi". I piatti saranno valutati da una giuria composta da Vincenzo Pruiti responsabile Soat Castell'Umberto, Pippo Privitera esperto enogastronomico, Fabrizio Ballarino pasticciere, Andrea Finocchiaro presidente Ristonews di Ristorworld Italy e docente enogastronomico, Alessandro Russo docente di cucina e Marcello Proietto di Silvestro direttore Ristonews di Ristorworld ed esperto di cucina territoriale. A presentare il Nebrodi Show Cooking lo chef palermitano Natale Giunta, noto per la partecipazione al programma televisivo di Rai 1 "La Prova del Cuoco" e ristoratore che si è ribellato al pizzo.

La prima edizione del Nebrodi Show Cooking è anche una delle iniziative di Nebrodi Albergo Diffuso e punta ad aprire il dibattito sul legame indissolubile tra cibo, territorio e cultura in netta antitesi con l'abitudine al cibo da fast food, quasi sempre di dubbia provenienza, per promuovere un ritorno alla qualità del cibo e a conoscere chi lo produce. Leitmotiv di questa competizione l'impatto a Km 0: dal produttore al consumatore restando sul proprio territorio godendo di un'ampia scelta di prodotti trasformati e non. Un viaggio sensoriale teso a cogliere l'essenza del territorio, ricco di presidi slow food come il Suino Nero dei Nebrodi, l'olio d'Oliva Minuta, la ricotta, le nocciole e le antiche ricette che costituiscono l'identità di questi luoghi e di chi li abita. Il concorso vede la partecipazione di chef da tutto il territorio nebroideo che presenteranno a pubblico e giuria le loro ricette alla riscoperta delle antiche pietanze e i metodi di lavorazione che utilizzavano le donne di un tempo coniugando i prodotti collinari, di montagna e anche del mare. Nebrodi Albergo Diffuso è un progetto che coinvolge i dieci comuni di Caprileone, Ucria, S. Salvatore di Fitalia, Fraxzanò, San Marco d'Alunzio, Mirto, Floresta, Ficarra, Longi e Galati Mamertino, mira

a destagionalizzare l'offerta turistica organizzando in questo caso la filiera corta in un circuito natalizio che consente al visitatore e al turista di vivere un'esperienza autentica. "Questa iniziativa - **spiega Bernadette Grasso, sindaco di Caprileone e deputato regionale (nella foto)** - è solo un pezzo di una strategia complessiva. L'enogastronomia e l'agroalimentare sono parte fondamentale del grande patrimonio dei Nebrodi che è fatto anche di ospitalità, storia e cultura.

Con Nebrodi Albergo Diffuso stiamo lavorando affinché tutti gli ingredienti di un tessuto economico che sta cominciando ad avere consapevolezza delle proprie potenzialità si possano amalgamare per bene. Questo è solo un altro passo avanti di una strategia che troverà piena attuazione nel 2015. Abbiamo un appuntamento con l'Expo e non lo vogliamo mancare. Per questo ci stiamo organizzando per tempo". Intanto è stato creato un unico cartellone di eventi natalizi rappresentando tutti i comuni che aderiscono al progetto con un marchio unico e coordinandoli tra loro. Un'occasione per conoscere i luoghi attraverso percorsi di gusto, itinerari cittadini ed escursioni nel variegato panorama dei monti Nebrodi. Nebrodi Albergo Diffuso offre infatti, secondo la scelta di un turismo sostenibile, un soggiorno autentico a Km 0 nelle calde ed accoglienti case tipiche nebroidee con pernottamenti a partire da 20 euro a persona.

TAG: [caprileone](#), [nebrodi](#), [showcooking](#)

Contribuisci alla notizia:

INVIA
FOTO O VIDEO

SCRIVI
ALLA REDAZIONE