

Lunedì 29 Dicembre 2014 - Aggiornato alle 17:49



HOME	CRONACA	POLITICA	ECONOMIA	CUCINA	LAVORO	SALUTE	FOTO	VIDEO	METEO	Messina7°
LIVESICILIA PALERMO	LIVESICILIA CATANIA	LIVESICILIA SPORT	TRAPANI	AGRIGENTO	MESSINA	CALTANISSETTA	ENNA	RAGUSA	SIRACUSA	

[Home](#) > [Messina](#) > Al via "Nebrodi Showcooking" La sfida del gusto made in Sicily

NEL MESSINESE

Al via "Nebrodi Showcooking" La sfida del gusto made in Sicily

Martedì 23 Dicembre 2014 - 19:41

Articolo letto 2.607 volte

A Capri Leone gli chef a Km 0 sfidano la cultura del cibo spazzatura.

Offerta da non perdere

€ 26,49

Kit Ripetitore di telecomando a

CONDIVIDI QUESTO ARTICOLO

VOTA

0 COMMENTI

0/5
0 voti

+ PREFERITI

STAMPA

PALERMO - 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'antico borgo di Caprileone in piazza Vittorio Emanuele III. Uno spettacolo del gusto, ma soprattutto una sfida aperta alla cucina fast food e al cibo spazzatura. Lo show è solo l'occasione per ragionare sulla filiera agroalimentare dei Nebrodi in un'area ormai regno di prodotti pregiati e sempre più richiesti sul mercato.

Il tema della competizione 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, pasticcere, Andrea Finocchiaro, presidente Ristoworld Italy e docente enogastronomico, Alessandro Russo docente di cucina, 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. Leitmotiv di questa competizione è l'impatto a Km 0: dal produttore al consumatore, restando sul proprio territorio. Un viaggio sensoriale per 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, Frazzanò, San Marco d'Alunzio, Mirto, Floresta, Ficarra, Longi e Galati Mamertino, per 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 - 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

LE MIGLIORI OFFERTE

Kit videosorveglianza 4 camere 7...

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 € 20,00 a persona.

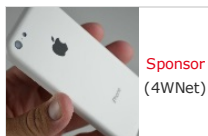
© RIPRODUZIONE RISERVATA

Ultima modifica: 26 Dicembre ore 19:22

ARTICOLI CORRELATI



Festival del giornalismo enogastronomico Due giorni di incontri a Galati Mamertino



Follia! iPhone da 17€. Stanno offrendo all'asta iPhone a 17 €. L'abbiamo testato...



Cibus, ambasciatore del Gusto siciliano per Slowfood



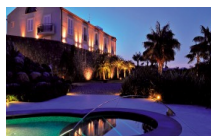
Parte il festival 'Solstizi' Presente Franco Battiato



Le ricette di I love Sicilia il libro della nuova cucina siciliana



Carni e Sapori, lo show a Marineo



Andar... per cibo nel territorio catanese



Al Supercinema il tempio del gusto Natale Giunta lancia "Eat Sicily"

Video Maltempo in arrivo

Piogge al nord, poi al Centro e Sardegna. Guarda su

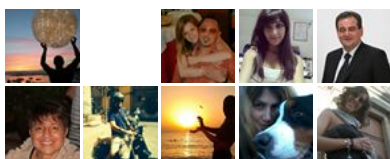


SEGUICI SUI SOCIAL

Trovaci su Facebook



Live Sicilia piace a 176.294 persone.



Plug-in sociale di Facebook