



Via Consolare Antica, 207 (ang. traversa II)

Offerte valide dal 28 Dicembre al 6 Gennaio

Denti subito, senza bisturi e senza punti.

Scopri l'implantologia computerizzata.

800-911427

VECTOR
Niente stress, solo sorrisi.

Nebrodi Show Cooking - Dalla terra alla tavola trionfa la tipicità

LUNEDÌ 29 DICEMBRE 2014 14:16

0 COMMENTS



Cucinare in maniera semplice con prodotti genuini, il binomio vincente che ha premiato ex equo lo chef Calogero Pintaudi del ristorante Capo Nettuno di Capo d'Orlando e Nunziata Reale Ruffino della rosticceria La Valle dei Sapori di Rocca di Capri Leone al primo concorso di show cooking dei Nebrodi tenutosi sabato 27 a Capri Leone.

Una giuria che ha dato molto peso all'utilizzo di prodotti locali e alla lavorazione della pietanza scegliendo, tra gli 11 partecipanti, i due piatti che più si sono avvicinati ai criteri di valutazione. Calogero Pintaudi ha presentato "La fuazza dei Nebrodi", tipica focaccia piatto unico che si cucinava anticamente, realizzando una pasta al vento con farina di tumminia e madonita, broccoli, salsiccia di suino nero e acciughe di propria produzione. Premiata la netta tipicità degli ingredienti e la pasta non lievitata che ha reso leggera e asciutta la frittura. Nunziata Ruffino con i suoi ravioli di pasta fresca con semola e uova con ripieno di parmigiana è stata premiata per la scelta dei sapori gustosi e semplici.

« Il Nebrodi Show Cooking rappresenta - ha dichiarato il sindaco Bernardette Grasso - un'ulteriore interazione cibo-territorio per promuovere e recuperare, contestualmente con le iniziative che si stanno svolgendo con il progetto Nebrodi Albergo Diffuso - le tipicità locali e farle conoscere sia alla popolazione del luogo per una migliore cultura del cibo sano e a km zero, sia fuori dai confini dei Nebrodi nonchè a potenziali flussi turistici ».

Il suino nero, utilizzato nel 90% delle pietanze, difatti rappresenta ormai un mercato in crescita a livello esponenziale che varca i confini europei, identificando difatto il prodotto al territorio che lo produce. Accompagnati durante la preparazione di piatti espressi e dimostrazione di altre pietanze da Natale Giunta, gli chef, superata l'emozione iniziale, hanno raccontato i loro piatti, dalle farine, alle erbe tipiche del sottobosco, alle proprietà benefiche del suino nero interagendo con un pubblico interessato a carpire qualche ricetta.

« Partecipare a queste competizioni in formula show cooking sono occasioni per crescere anche dal punto di vista professionale - dichiara lo chef Natale Giunta - nonchè di fondamentale importanza è godersi la bellezza e il tempo di cucinare e creare piatti unici. Gli ingredienti scelti e gli accostamenti fatti dagli chef sono un ulteriore biglietto da visita del made in Sicily genuino ».



ASD
CENTRO YOGA
PALERMO

STANISLAS WAWRINKA, WORLD NUMBER 3
TENNIS PLAYER, SIGNS PARTNERSHIP WITH
SEG



Restauro mobili ed infissi,
posa in opera,
montaggio di infissi,
arredi,
controsoffitti,
pareti mobili.

Massimo Lazzara
Sant'Agata Militello
Contacts: 3889722801

« Gli chef, molti di loro alla prima esperienza, si sono messi in gioco - afferma Andrea Finocchiaro presidente di Ristoworld - e hanno trasmesso a giuria e pubblico passione per la cucina e per i luoghi dai quali provengono portando ognuno nel proprio piatto una caratteristica tipica dei loro paesi ».

Una filiera che si racconta in un territorio che vuole crescere, uno show culinario che ha dato prova di maturità del sistema di ristorazione confermandosi, secondo gli organizzatori di Nebrodi Albergo Diffuso, un evento sicuramente da ripetere. Nel frattempo il prossimo appuntamento gastronomico è per giorno 5 gennaio con la Sagra del Suino Nero nel comune di Longi.

[Share / Save](#)    

Devi essere registrato per aggiungere commenti

JComments

Joomla SEF URLs by Arto

StilMobili
di **ALESSIO LETIZIA**
www.stilmobiliiletizia.com
Via Nazionale, 242 (Piscittina) CAPO D'ORLANDO (ME)

PUBBLICITÀ



 **MI SONO ROTTO
LO STIPENDIO**
Tutela legale per gli sportivi non professionisti a cui non viene pagato il mensile

PUBBLICITÀ

UNICusano



Palantonello.it

TIBET FREE



[Contatti](#) | [Collabora Con Noi](#) | [Chi Siamo](#) | [Mappa Del Sito](#)  [Scomunicando Live!](#)

Copyright 2011 Scomunicando.it - Tutti i diritti sono riservati.

[Altri Sport](#) | [Attualità](#) | [Babylon](#) | [Basket](#) | [Calcio](#) | [Calcio d'inizio](#) | [Comunicati Stampa](#) | [Comunicati Stampa](#) | [comunicati stampa altri sport](#) | [Comunicati stampa Basket](#) | [Comunicati stampa Calcio](#) | [Comunicati stampa Volley](#) | [Cronaca Provinciale](#) | [Cronaca Regionale](#) | [Cultura](#) | [Dal Palazzo](#) | [Dal Palazzo](#) | [interviste altri sport](#) | [Interviste basket](#) | [Interviste calcio](#) | [Interviste volley](#) | [news altri sport](#) | [News basket](#) | [News Calcio](#) | [News Volley](#) | [Palla a due](#) | [Sport](#) | [Sport News](#) | [Tie break](#) | [Volley](#) |

Scomunicando è un supplemento di New Communication
Periodico registrato presso il Tribunale di Patti - Messina
Proprietà della Marketing & Pubblicità Associati
Via Quasimodo, 1 98061 Brolo (ME)
P.IVA 01398150837
direttore responsabile **Massimo Scaffidi Militone**
webmaster [Gianluca Zangara](#)