Cibo Nostrum, le giacche bianche a Taormina

Scritto da Maurizio Artusi
Giovedì 22 Giugno 2017 12:57



I tre giorni di eventi dedicati ai cuochi e chiamati **Cibo Nostrum**, racchiudono uno degli aspetti fondamentali della professione di coloro che l'hanno ideata e animata: la passione. I mestieri che richiedono grande impegno e dedizione sono molti, ma pochi si possono accostare a quelli fondati sul sacrificio al pari dei ristorativi. Pertanto, per svolgere un'attività professionale in tale ambito risulta indispensabile possedere anche una certa quantità di passione, i lavori con forni e fornelli o in sala, insomma, non si possono svolgere limitandosi a timbrare il cosiddetto cartellino. Nonostante ciò anche i cuochi e i pasticceri si divertono e spesso si associano e collaborano tra di loro, quando ciò succede è come se la passione di tutti diventasse una sola, un grande motore che può smuovere anche la proverbiale montagna di Maometto. **Cibo Nostrum** è un esempio di tutto ciò ed oggi è diventata un'importante vetrina della cucina italiana, come recita il sottotitolo della manifestazione, ma ovviamente essa è anche pervasa da quella cucina Made in Sicily che tanto piace a italiani e stranieri, sempre più numerosi nella nostra isola, mossi a visitarla anche da questo interessante aspetto enogastronomico, non è un caso se i nostri piatti sono in grado di raccontare tanti secoli di storia, al pari o anche di più di un vero e proprio bene culturale. Questi miei pensieri sono stati tra l'altro confermati durante alcuni interventi di autorevoli esponenti anche della politica nazionale, segno evidente che il modo di vedere la Sicilia sta veramente cambiando a tutti i livelli.

Sono trascorsi solo sei anni da quando **Seby Sorbello**, insieme ad i "**Cuochi Etnei**", tra cui **Pietro D'Agostino** di **Chic Chef** dei ristoranti **La Capinera** e **Kistè** e **Nino Scalora**, Executive Chef dell'Atahotel Naxos Beach di Giardini Naxos, ideò la manifestazione con una decina di chef e qualche cooking show, in pochi anni essa si è però allargata ricevendo anche il plauso della **F.I.C.**, la **Federazione Italiana Cuochi**, che a partire da questa edizione l'ha inserita nell'elenco delle sue manifestazioni nazionali, coinvolgendo quindi cuochi da tutta Italia, ciò vuol dire grande visibilità, ma anche grandi responsabilità che dopo i tre giorni da me trascorsi tra **Zafferana Etnea**, **Giardini Naxos** e **Taormina**, le tre cittadine scelte per gli eventi dell' **11, 12 e 13 Giugno 2017**, posso serenamente affermare che hanno ampiamente soddisfatto le aspettative di tutti, sia del pubblico che dei partecipanti.

Giorno 11: inaugurazione e cena di beneficenza



Oggi con circa di 20.000 presenze, 100 giornalisti accreditati, la collaborazione di circa 150 "espositori" tra cuochi e pasticcerie tra cui 50 cantine e centinaia di personale della ristorazione, **Cibo Nostrum** può solo aspirare ad una visibilità internazionale, come è stato d'altronde annunciato dal Presidente **F.I.C. Rocco Pozzulo**, durante l'inaugurazione svoltasi nel tardo pomeriggio dell'**11 Giugno** nella piazza principale del paese di **Zafferana Etnea**. Durante la conduzione dei giornalisti **Antonio Iacona**, che ha poi passato il testimone ad **Alex Revelli Sorini** e **Susanna Cutini**, si sono avvicendati i saluti di **Alfio Russo**, Sindaco di **Zafferana**, **Graziella Torrisi**, Vicepresidente del Consiglio Comunale, **Seby Sorbello**, chef e organizzatore di **Cibo Nostrum** nonchè Presidente del comparto Promotion della F.I.C. e di **Domenico Privitera**, Presidente **URCS**, **Unione Regionale Cuochi Siciliani**. La giornata si è poi conclusa con una cena a buffet a tema street food siciliano presso l'**Atahotel Naxos Beach** di **Giardini Naxos**, l'incasso è stato devoluto alla ricerca contro il Morbo di Parkinson condotta dalla **Fondazione Limpe Onlus** di **Messina**, malattia particolarmente subdola per uno chef anche nelle sua sintomatologia più blanda poichè impedisce di assemblare i piatti, degradando così una delle sue importanti abilità: la presentazione di una pietanza.

Album foto di inaugurazione e cena di beneficenza

Giorno 12: convegno, selezione NIC e Taormina Cooking Show



La giornata del **12 Giugno**, invece, è stata totalmente dedicata alle giacche bianche, è così ufficialmente iniziata "La Grande Festa della Cucina Italiana". La mattinata è stata aperta dal convegno intitolato "**Pesce azzurro: pesca sostenibile, cucina consapevole**", svoltosi presso il **Naxos Beach** di **Giardini**, svoltosi con gli interventi di **Giuseppe Castiglione**, Sottosegretario del MIPAAF, il quale ha auspicato una più ampia utilizzazione dei fondi **Feamp 2014-2020**, tra l'altro impiegati in **Cibo Nostrum**, nonchè più associativismo nel settore agroalimentare e più informazioni al consumatore; **Dorina Bianchi**, Sottosegretario al Ministero dei beni e delle attività culturali e del turismo, la quale si è espressa molto positivamente per le iniziative che fondono aspetto turistico ed enogastronomico, anche lei convinta che in Sicilia quest'ultimo settore è considerabile come un vero e proprio bene culturale; **Nino Testa**, armatore di Catania, che ha auspicato più regole per i pescherecci. Due i giornalisti presenti, **Marco Mangiarotti**, critico enogastronomico de Il Giorno - QN Group e **Gioacchino Bonsignore**, giornalista Mediaset, quest'ultimo ha messo in risalto i "pronti a cuocere", cioè tutta quella gastronomia già pronta molto gradita dai consumatori, ma che nel settore della pesca è un po' più sottovalutata rispetto a quanto avviene nelle macellerie con le carni, nonchè anche le "osterie del mare" che potrebbero creare lavoro e reddito aggiuntivo per i giovani pescatori; infine **Giovanni Oliva**, dirigente generale del Dipartimento Agricoltura della Regione Basilicata, ha anche lui auspicato un incremento dell'associativismo in **Sicilia** e spezzato una lancia a favore dell'acquacoltura. Contemporaneamente al convegno sul pesce azzurro, nella sala conferenze del **Naxos Beach**, è stata presentata la **Delegazione Sicilia** dell'**Associazione NoiDiSala**, che speriamo porti nella nostra isola una maggior professionalità nell'accoglienza e nel servizio di sala.



Al termine del convegno sono iniziate le valutazioni per la selezione di sette nuovi membri della **N.I.C.,** la **Nazionale Italiana Cuochi** che rappresenta il nostro paese in Italia e all'estero durante competizioni e mostre gastronomiche. In commissione, insieme ai nomi più importanti che hanno creato la **N.I.C.**, come ad esempio lo chef **Fabio Tacchella**, c'erano anche i nostrani **Fabio Potenzano** e Pietro Pupillo, il primo ex membro N.I.C., il secondo attualmente in forza e membro del **Culinary Team Palermo**, inoltre erano presenti anche giudici internazionali **WACS** come **Domenico Maggi** piuttosto che lo svedese **Gert Klötzke**, da me in passato intervistato, nonchè **Gaetano Ragunì**, nuovo General Manager della **N.I.C.** Senior, anche quest'ultimo da me già intervistato. Le prove dei piatti caldi sono stati aperti da un cooking show di **Michela Starita**, una "cheffa" di origini toscane che ha illustrato con grande capacità tecnica e di espressione il suo polpo ai Pistacchi di Bronte su vellutata di Dashi. I fortunati selezionati sono stati nominati membri **N.I.C.** durante i saluti finali di fine festa in piazza a **Taormina**, sono stati pronunciati i nomi: per il compartimento Gare Senior **Domenico Pugliesi** (Calabria), per il compartimento Gare Junior **Tommaso Bonseri** (Lombardia), **Davide Cantù** (Lombardia) e **Andrea Del Vilanno** (Lazio), per il compartimento Formazione **Lorenzo Lacriola** (Puglia), per il compartimento eventi **Vito Amato** (Basilicata) e **Davide Giambruno** (Sicilia).

Album foto del convegno e selezione NIC



Nel pomeriggio si è svolto il Taormina Cooking Fest, la kermesse di cuochi aderenti alla **F.I.C.** etanti pasticceri **Con.Pa.It Sicilia** con delegazioni da tutta la regione e buona parte d'Italia, ma prima di ciò i giornalisti suddivisi in gruppi sono stati invitati a partecipare ad uno dei sette laboratori culturali-gastronomici organizzati insieme ad alcuni chef, siciliani e non, all'interno di alcuni locali taorminesi gentilmente messi a disposizione dai

relativi patron. Protagonisti lo chef **Giancarlo Conoscenti**, della Metro Cash & Carry, che al Pietro D'Agostino Cooking Lab è stato diretto e presentato dal giornalista **Piero Rotolo**; lo chef **Massimo Mantarro**, del San Domenico Palace Hotel, che nel medesimo hotel è stato presentato da **Katya Maugeri**; lo chef **Paolo Barrale**, a Villa Schuler, presentato da **Santina Giannone**; lo chef **Marco Sacco**, al ristorante Kisté, presentato da **Clara Minissale**; lo chef **Giuseppe Raciti**, all'Hotel El Jebel, presentato da **Cristina Barbera**; lo chef **Paolo Gramaglia**, all'Excelsior Palace Hotel, presentato da **Letizia Carrara**; ed infine lo chef **Roberto Toro**, al Grand Hotel Timeo, presentato da **Grazia Sicali**. Io sono stato assegnato al laboratorio di **Marco Sacco**, chef bistellato e patron del **Piccolo Lago**, ristorante di **Verbania** (VB) situato sul **Lago Maggiore**, proprio di questo egli è promotore del recupero ambientale e culturale tramite l'associazione "**Movimento gente di lago**", da lui recentemente ideata, infatti **Marco** è uno chef particolarmente legato alle tradizioni ed al suo territorio lacustre, ma è anche predisposto ad innovazioni ed originalità, ad esempio, nel suo ristorante non si ordina, il menu non contiene i piatti disponibili in quel giorno, ci si siede e si aspettano le portate! Una saggia pratica che dovrebbe essere più diffusa tra i clienti di tutti i ristoranti.



Dopo i laboratori, sul palco montato per l'occasione in **Piazza IX Gennaio**, è stata ufficialmente aperto il **Taormina Cooking Fest**, sono intervenuti: **Eligio Giardina** Sindaco della cittadina con alcuni assessori, i due sottosegretari **Castiglione** e Bianchi, i vertici **F.I.C.** con **Rocco Pozzulo** e **Seby Sorbello**, lo chef **Pietro D'Agostino** come chef "di casa" a Taormina, **Domenico Privitera**, Presidente **URCS**, **Rosaria Fiorentino**, Presidente **Cuochi Messina**, l'On. **Nino D'Asero** e **Giovanni Oliva**, dirigente **Regione Basilicata**. Al termine della presentazione è stato dato il via ai cooking show, anche sul palco con i **Cuochi Siciliani**, gli Chef **F.I.C.** e gli Chef **Chic**, i pasticceri di **Con.Pa.It.**, e gli **Chef della N.I.C.**

Alle 18 in punto, o quasi, anche nei circa 150 banchetti installati lungo il **Corso Umberto** di **Taormina**, da **Porta Catania** fino a **Porta Messina**, hanno preso vita dei mini cooking show durante i quali gli chef ed i loro collaboratori assemblavano dei gustosi e ricercati finger, tapas, comunque assaggi con grammature ridotte e relativamente variabili, il tutto era inframezzato con le circa 50 cantine siciliane selezionate e coordinate da **Mauro Cutuli**, sommelier di **Cibo Nostrum**. Il pubblico, per poter gustare le numerose prelibatezze offerte, poteva acquistare un braccialetto dal costo di 30 euro che, anche questo caso, ha contribuito ad aumentare l'importo della raccolta di beneficenza per il Morbo di Parkinson arrivata, a fine giornata, alla ragguardevole cifra di quasi 50.000, al lordo delle spese.



Sul corso di **Taormina** ho incontrato talmente tanti amici che non potrò mai citarli tutti, ma vorrei provarci anche solo per ringraziarli della loro calorosa accoglienza nei mie confronti, quindi non me me vogliano coloro che ho dimenticato, purtroppo ero stremato dalle fatiche, innumerevoli ore in piedi ed infiniti scatti fotografici, nonchè il caldo di quei giorni, mi hanno messo a dura prova. In ordine di incontro, ricordo: i ragazzi del **Birrificio Irias**; **Roberto Tranchida** con il suo spumante **DueDei** di **Marsala**; **Marco Cannizzaro** del **Ristorante KM0** di **Catania** con la sua interessante proposta cotta solo con il "cannello"; la **Cantina Alessandro di Camporeale** da **Camporeale** (PA), vecchia conoscenza di CucinArtusi.it; **Guido Grillo** con i suoi vini **Modus Bibendi**; **Carmelo e Angelo Bonetta** di **Baglio del Cristo di Campobello** da **Campobello di Licata** (AG), altra vecchia conoscenza; **Lorenzo Gallina** dell'omonima pasticceria di **San Michele di Ganzaria** (CT), con la sua "banana"; **Lillo Freni** dell'omonima pasticceria di **Messina**; **Giovanni Mento** da **Messina**, Presidente della **F.I.P.**, **Federazione Italiana Pizzaioli**, in una insospettabile versione "cuoco"; **Peppe Cuti** del **Gelatone** di **Palermo** con **Mario Puccio** dell'omonimo ristorante di **Capaci** (PA) e con il coach **Giuseppe Giuliano** in rappresentanza del **Culinary Team** dell'**A.P.C.P.PA.**, **Associazione Provinciale Cuochi e Pasticceri Palermo**; **Peppe Triolo** da **Trapani** con il suo cannolo in doppio petto; il "**Trapani Connection**", come l'ho chiamato io, ma

in verità si trattava del "**Couscous Tour**", un gruppo di chef del trapanese capitanato dallo chef **Matteo Giurlanda** la cui missione è quella di divulgare il buon couscous siciliano; **Rita Montanari, Michele Saitta** e **Giuseppe Pappalardo** di **Electrolux**, sponsor della manifestazione; **Ciccio Sultano**, bistellato del **Ristorante Il Duomo** di **Ragusa**, con un gigantesco tonno rosso che è stato servito crudo a tutti i possessori del braccialetto giallo; **Gaspare Triolo** con il suo olio **Terre di Gratia** da **Camporeale** (PA); **Peppe Leotta** e **Giovanni Cappello**, in rappresentanza della **Con.Pa.It.**, rispettivamente responsabili per la Sicilia Orientale e Occidentale dell'associazione; **Lillo De Fraia** dell'**Associazione Duciezio** con la sua "spinasanta" di **Caltanissetta**; **Samuele Palumbo**, anche lui pasticcere **Duciezio** per **VillaIsabella** di **Caltanissetta**; **Soccorso Colosi** dell'omonima pasticceria di **Milazzo** (ME); **Mauro Lo Faso** della **Pasticceria Delizia** di **Bolognetta** (PA) e **Fabrizio Cannone** docenti **Euroform Palermo**; Prof.**Salvatore Farina**, Presidente dell'**Associazione Duciezio**; **Riccardo e Nunzio Cilia** del **Ristorante Tocco D'Oro** di **Comiso** (RG) con il loro "turbante di cernia affumicata"; ma anche **Liborio Bivona** del **Ristorante Pizzeria La Piazzetta** di **Menfi** (AG) e **Domenico Di Bella**, concorrenti alla selezione N.I.C.



Tra i nuovi tutti coloro che prima o poi dovrò approfondire devo citare: **Valentina Chiaramonte** del **Ristorante OFF** di **Catania** con il suo bicchiere di baccalà e spuma di acciughe al lime; **Andrea Graziano** di **FUD** a **Palermo** e **Catania** con il suo straordinario panino allo sgombro, **Pasquale Caliri** del **Ristorante Marina del Nettuno Yathing Club** di **Messina** con il suo **Omaggio a Gualtiero Marchesi**, fin troppo bene riuscito; **Valentina Nicodemo** della **Cantina Judeka** di **Caltagirone** (CT) con i suoi vini, **Giuseppe Torrisi** del **Talé Restaurant & Suite** di **Piedimonte Etneo** (CT), **Pietro D'Agostino** dei ristoranti **La Capinera** e **Kistè** di **Taormina**, **Paolo Barrale**, chef stellato del **Ristorante Marennà** di **Avellino**, **Paolo Piccione** di **Dolcemente Piccante** di **Avola** (SR), **Giovanni Speciale** del **Naxos Beach Hotels** di **Taormina**, **Donatella Rapisardi** con il **CioccolArt Sicily Museum**, il museo del cioccolato a **Forza D'Agrò** (ME) che prima o poi dovrò visitare.

Album foto del Taormina Cooking Fest

Giorno 13: I vini dell'Etna e la "Scampagnata di Cibo Nostrum"



Giorno 13 è stato infine completamente dedicato al vino, infatti presso la **Cantina Cottanera** si è tenuto il pranzo "**Scampagnata di Cibo Nostrum**", momento di commiato curato nei minimi dettagli dagli **Chef con la Coppola**: **Simone Strano**, **Giuseppe Raciti**, **Giovanni Grasso** e **Giuseppe Torrisi**. Alla fine del pranzo **Pozzulo** e **Sorbello** hanno ringraziato le associazioni che hanno collaborato con la **F.I.C.** in questa straordinaria edizione di **Cibo Nostrum**, quindi grazie a **Chic - Charming Italian Chef**, **A.I.C. - Associazione Italiana Celiachia**, **URCS**, **Con.Pa.It.**, **Blu Lab Academy**, **Cook Agency**, **Expo di Barbara Mirabella**, ed infine gli allievi e i docenti degli Istituti alberghieri "**Salvatore Pugliatti**" di **Taormina**, "**Antonello**" di **Messina**, "**Renato Guttuso**" di **Milazzo**, "**Giovanni Falcone**" di **Giarre**, una delegazione dell'**Amira** (Associazione Maitre) e dell'Istituto "**Karol Wojtyla**" di **Catania**.

Album foto della "Scampagnata di Cibo Nostrum"

Qui sotto, gli scatti della Grande Festa della Cucina Italiana a Taormina

moocasa_albumid=6431016494511406033