

Il territorio trapanese di Peppe Giuffrè tra agronomi ed Expo

Scritto da Maurizio Artusi
Martedì 14 Luglio 2015 22:02



Chi conosce **Peppe Giuffrè**, imprenditore siciliano del catering di qualità e, come lui stesso si definisce, "cuciniere", sa bene quanto egli sia affezionato al suo territorio trapanese. In quest'ottica e grazie alla collaborazione degli agronomi soci **CONAF** è nata la tavola rotonda intitolata "**Cibo e Salute a Tavola con consapevolezza tra eccellenze siciliane**".

La manifestazione si è svolta il **7 Luglio 2015** all'**Expo di Milano** presso il padiglione **WAA-CONAF**, come progetto di "**Casa Giuffrè**". Fortunatamente ero presente in loco per il master chef universitario chiamato "**Taste of Sicily**", permettendomi così di relazionarvi sul convegno e di onorare l'invito di **Peppe** a partecipare con un mio intervento.

Il programma era ricco di relatori, anche di rilievo nazionale, che hanno parlato dei prodotti d'eccellenza della Sicilia, in particolare della provincia di **Trapani**, di "cibo sano", di biologico e di benessere della persona in generale.



L'apertura dei lavori è stata affidata al Dott. **Alberto Firenze**, Presidente dell'**ERSU Palermo**, intervenuto per illustrare il progetto "**Taste of Sicily**", il cooking show riservato agli studenti universitari che punta alla riscoperta dei luoghi, ma soprattutto dei sapori siciliani e della Dieta Mediterranea. Altri relatori intervenuti a proposito della manifestazione dell'Ersu sono stati **Salvatore Cappello**, Maestro Pasticcere e **Patrizia Di Benedetto**, Chef Stellata del ristorante "Bye Bye blues" di Palermo.



Durante i lavori è stato presentato il "**Biodistretto Colture Mediterranee**", un progetto di sviluppo eco-sostenibile, con l'obiettivo di valorizzare le produzioni biologiche come volano economico di un territorio. Il progetto coinvolge i Comuni di **Paceco**, **Calatafimi**, **Buseto Palizzolo**, **Castellammare del Golfo**, **Paceco**, **Salemi**, **Gibellina**, **Poggioreale** con capofila **Petrosino**. L'argomento è stato presentato e trattato negli interventi di **Gaspere Giacalone**, Sindaco di Petrosino, Dott. **Filippo Salerno**, Agronomo referente AIAB Trapani, (Associazione Italiana per l'Agricoltura Biologica), Dott. **Cacciola**, Presidente della Rete Fattorie Sociali, Dott. **Biagio Martorana**, Sindaco di **Paceco**, Dott. Ing. **Sebastiano Cammarata**, del Consorzio Aglio Rosso di Nubia, e l'avvocato **Giuseppe Giliberto**, con il suo "Paniere d'eccellenze gastronomiche", tra cui ricordiamo il Pomodoro Pizzutello di Paceco, l'Aglio rosso di Nubia e il Sale delle saline trapanesi.



Parlando di grani antichi si deve obbligatoriamente parlare anche di pane, infatti era presente **Claudio Conti**, Presidente dell'Associazione Italiana Panificatori **ASSIPAN** - Confcommercio Imprese per l'Italia, seguito dal panificatore trapanese **Martinez**, autore del pane impiegato durante la preparazione dell' "aperitivo

Il territorio trapanese di Peppe Giuffrè tra agronomi ed Expo

Scritto da Maurizio Artusi
Martedì 14 Luglio 2015 22:02

consapevole" di **Peppe Giuffrè**.

Poi la Dott.ssa **Floriana Sergio**, farmacista food blogger, e la Dott.ssa **Giovanna Tranchida**, Biologa nutrizionista, hanno affrontato il tema degli aspetti salutistici e nutrizionali del cibo, con particolare attenzione al cibo "sano" e biologico.



In chiusura dei lavori, guarda caso verso ora di pranzo, **Peppe Giuffrè**, ideatore della manifestazione, insieme a **Christian Basile** e **Claudia Troia**, concorrenti della finale di "Taste of Sicily", in attesa di sfidarsi nel pomeriggio, hanno collaborato alla realizzazione del suo "aperitivo consapevole" preparato con semplicità con i prodotti del territorio trapanese. Durante lo show sono intervenuti gli "amici" di **Peppe Giuffrè**: **Francesco Vescera**, **Giuseppe Salerno** e **Maurizio Artusi**, Enogastronomo-Food Blogger. Per quanto riguarda il mio intervento ho raccontato com'è nata la mia avventura enogastronomica e della mia opera di miglioramento della qualità di produttori e ristoratori, realizzatasi tramite la promozione virtuale, grazie al sito web www.cucinartusi.it, e reale con i vari eventi da me ideati e condotti.



I saluti e le conclusioni sono stati affidati alla Dott.ssa **Rosanna Zari**, Vice Presidente **CONAF**, che ha lodato l'iniziativa, tra l'altro da lei stessa sostenuta, infine, **Peppe Giuffrè** ha ringraziato i due indispensabili e infaticabili motori che hanno materialmente organizzato l'evento: la Dr.ssa Agr. **Ivana Calabrese** - Consigliera Ordine dei Dott. Agronomi e Dott. Forestali di Palermo e referente **CONAF**, nonché l'addetta alla comunicazione Dott.ssa **Maria Rita Pisano**.

moocasa_albumid=6169583048875531217