

Avete letto bene il titolo, ho scritto Cantina, non Cucina, e vi spiego perchè. Il mondo del vino siciliano, finora, non ha creduto molto nel webmarketing; difatti è stato utilizzato solo **Facebook**, probabilmente grazie alla "moda" che con esso è esplosa ed ai suoi relativi bassi costi di gestione, ma già da alcuni mesi, un paio di cantine, hanno scoperto l'importanza della comunicazione tramite web. Una nuova forma di fidelizzazione, non "social" in questo caso, ma qualcosa che possa aggregare gli appassionati di enogastronomia. Entrambe le aziende hanno puntato su un argomento molto gradito in rete, ovvero le ricette, tutte rigorosamente legate al territorio e con un doveroso ammiccamento ai propri vini prodotti. Le due cantine in questione sono **Nicosia** e **Rallo;** la prima ha inserito una vera e propria sezione dedicata alle ricette tipiche siciliane, la seconda è andata oltre, creando un vero e proprio blog seguito da un concorso di cucina, chiamato **Toque&Toque**, e aperto a tutti, grazie anche alla collaborazione del giornale online Cronache di Gusto. Qualcuno si sta già chiedendo cosa possa voler dire **Toque**... ebbene è semplicemente il nome del caratteristico cappello da cuoco.

Dopo aver ricevuto un invito a partecipare al summenzionato concorso, ho iniziato a cercare qualcosa di accettabile; è nata così una ricetta creata da un'idea già pubblicata in passato su CucinArtusi.it, ecco le Polpette di couscous con ceci, gamberi ed erbe fresche.

Riferimenti

www.cantinenicosia.it
cantinerallo.wordpress.com
www.cronachedigusto.it
Polpette di couscous e fave alla menta
Polpette di couscous con ceci, gamberi ed erbe fresche