Campionato di Cucina Popolare Siciliana: brillano gli chef siracusani Alessia Liistro e Pietro Provenza

Ottimo risultato per due chef siracusani al primo Campionato di cucina popolare siciliana, che si è svolto nell'ambito della Rassegna "Gustorie di Sicilia", a Castellammare del Golfo.
Alessia Liistro (Alessia Smileandfood) e Pietro Provenza hanno proposto un menù tutto siracusano,basato sulla cucina povera del territorio e che puntava sulla tradizione gastronomica,sulle ricette di famiglia, sui sapori che raccontano. I nove chef chiamati a sfidarsi sono stati selezionati attraverso un contest online. Obiettivo:reinterpretare, appunto,i piatti della tradizione popolare valorizzando la memoria culinaria dell'isola con una visione contemporanea. La coppia di chef siracusani ha raggiunto il secondo posto in semifinale con un menu composto da spaghetti alla Siracusana, polpetta fritta con maionese all' uovo sodo come secondo,scelto in quanto classico assaggio della Cantina tradizionale di una volta e come dolce la cuccia di Santa Lucia.La giuria era composta da Giusi Battaglia, giornalista e conduttrice del programma televisivo "Giusina in cucina", nel ruolo di presidente, Gianni Marino di MasterChef 14, la blogger Adele Pupella, Marco Giarratana (food creator, "l'uomo senza tonno"), l'attore Stefano Piazza e Totino (del duo Toti e Totino). "Siamo molto felici di aver partecipato al primo campionato di Cucina Tipica Siciliana-commentano Alessia Liistro e Pietro Provenza- e di aver così contribuito alla scoperta (o riscoperta) di ricette semplici e gustose della tradizione culinaria siracusana.Non ci aspettavamo questo risultato,anche perché ci siamo presentati con un menu povero,

senza fronzoli, ma ricco di sapori, come le acciughe sottosale e la muddica atturrata, addolcita dai pomodori secchi di Pachino. Povera e senza fronzoli, come le polpette di salsiccia e le uova sode a mo’ di maionese.E poi la cuccia dolce di Santa Lucia, un must per la nostra città!”