

Siracusa. Il Festival della Cucina apre i battenti: tre giorni tra profumi e sapori

Profumi, sapori, colori, prodotti siciliano, artigianato. Sono gli ingredienti del sedicesimo Festival della Cucina Italiana al via domani. La tre giorni, che si svolgerà tra l'Antico Mercato, la Camera di Commercio e il Grand Hotel Ortigia, è stata presentata questa mattina nella sala Archimede del palazzo municipale di piazza Minerva. Hanno curato l'organizzazione Teresa Gasbarro e lo chef Maurizio Urso. Tanti gli appuntamenti inseriti, dai cooking show di domani, sabato e domenica pomeriggio alle 17,30 all'Antico Mercato di via Trento, con chef affermati e giovani che creeranno dal vivo i propri piatti, svelando trucchi e curiosità delle loro creazioni, alla colazione nel giardino sul mare delle 8 (e fino alle 11) con un esclusivo breakfast su un'area appositamente predisposta per i tre giorni e la degustazione di specialità dolci e salate siracusane con caffè e té. Venerdì sera, cena a 4 mani con Maurizio Urso e Massimiliano Mascia, 2 stelle Michelin del ristorante San Domenico di Imola e con Seby Sorbello, chef del ristorante Sabir Gourmanderie del Parco dei Principi di Zafferana Etnea. Sabato sera sarà della manifestazione anche lo chef Gianfranco Vissani. Previste, poi, alla Camera di Commercio degustazioni guidate di vini, formaggi, spumante. Convegni, inoltre, sugli antichi grani siciliani e sull'olio extravergine d'oliva. Tra i relatori, il pediatra e allergologo Carlo Gilistro che illustrerà, a proposito dell'olio, i principi di nutraceutica ad esso connessi.