

[Nebrodinews](#)

[L'informazione sui Nebrodi](#)

- [Attualità](#)
- [Economia](#)
- [Opinioni](#)
- [Società](#)

Promuovi il tuo sito web

Raggiungi più clienti con AdWords. Richiedi un credito di €75

oggi



Nebrodi Show Cooking: dalla terra alla tavola trionfa la tipicità

Publicato il 29 dicembre 2014 da [nebrodinews](#) in [Attualità](#) // Nessun commento



0

 54
 2
 0

 0

Promuovi il tuo sito web

Raggiungi più clienti con AdWords. Richiedi un credito di €75 oggi



Cucinare in maniera semplice con prodotti genuini, il binomio vincente che ha premiato ex equo lo chef Calogero Pintaudi del ristorante Capo Nettuno di Capo d'Orlando e Nunziata Reale Ruffino della rosticceria La Valle dei Sapori di Rocca di Caprileone al primo concorso di show cooking dei Nebrodi tenutosi sabato 27 a Caprileone.

Una giuria che ha dato molto peso all'utilizzo di prodotti locali e alla lavorazione della pietanza scegliendo, tra gli 11 partecipanti, i due piatti che più si sono avvicinati ai criteri di valutazione. Calogero Pintaudi ha presentato "La fuazza dei Nebrodi", tipica focaccia piatto unico che si cucinava anticamente, realizzando una pasta al vento con farina di tumminia e madonita, broccoli, salsiccia di suino nero e acciughe di propria produzione. Premiata la netta tipicità degli ingredienti e la pasta non lievitata che ha reso leggera e asciutta la frittura. Nunziata Ruffino con i suoi ravioli di pasta fresca con semola e uova con ripieno di parmigiana è stata premiata per la scelta dei sapori gustosi e semplici.

« Il Nebrodi Show Cooking rappresenta – ha dichiarato il sindaco Bernardette Grasso – un'ulteriore interazione cibo-territorio per promuovere e recuperare, contestualmente con le iniziative che si stanno svolgendo con il progetto Nebrodi Albergo Diffuso – le tipicità locali e farle conoscere sia alla popolazione del luogo per una migliore cultura del cibo sano e a km zero, sia fuori dai confini dei Nebrodi nonché a potenziali flussi turistici ».

Il suino nero, utilizzato nel 90% delle pietanze, difatti rappresenta ormai un mercato in crescita a livello esponenziale che varca i confini europei, identificando difatto il prodotto al territorio che lo produce.

Accompagnati durante la preparazione di piatti espressi e dimostrazione di altre pietanze da Natale Giunta, gli chef, superata l'emozione iniziale, hanno raccontato i loro piatti, dalle farine, alle erbe tipiche del sottobosco, alle proprietà benefiche del suino nero interagendo con un pubblico interessato a carpire qualche ricetta.

« Partecipare a queste competizioni in formula show cooking sono occasioni per crescere anche dal punto di vista professionale – dichiara lo chef Natale Giunta – nonché di fondamentale importanza è godersi la bellezza e il tempo di cucinare e creare piatti unici. Gli ingredienti scelti e gli accostamenti fatti dagli chef sono un ulteriore biglietto da visita del made in Sicily genuino ».

« Gli chef, molti di loro alla prima esperienza, si sono messi in gioco – afferma Andrea Finocchiaro presidente di Ristoworld – e hanno trasmesso a giuria e pubblico passione per la cucina e per i luoghi dai quali provengono portando ognuno nel proprio piatto una caratteristica tipica dei loro paesi ».

Una filiera che si racconta in un territorio che vuole crescere, uno show culinario che ha dato prova di maturità del sistema di ristorazione confermandosi, secondo gli organizzatori di Nebrodi Albergo Diffuso, un evento sicuramente da ripetere. Nel frattempo il prossimo appuntamento gastronomico è per giorno 5 gennaio con la Sagra del Suino Nero nel comune di Longi.

Centralino telefonico

Centralino telefonico
professionale Garanzia
Italia, Offerta da € 189,00



 0   54  2  0   0

Condividi:

 Condivisione

- [natale giunta](#)
- [nebrodi albergo diffuso](#)
- [nebrodi show cooking](#)

[← Previous article](#)

[Next article →](#)

Related Articles



Scrivi un commento

L'indirizzo email non sarà pubblicato.

Nome*

E-Mail*

Website



Codice CAPTCHA *

Commento

Commento all'articolo

- Avvertimi via e-mail in caso di risposte al mio commento.
- Avvertimi via e-mail alla pubblicazione di un nuovo articolo

Ultimi Articoli



4 ORE FA

Consegna di carrozzelle per la fruizione del Parco dei Nebrodi



7 ORE FA

Slow Food, bocciata la Condotta Nebrodi: l'assordante silenzio dei sindaci e del Parco



7 ORE FA

Nasce la Condotta Slow Food Basse Madonie, Culotta (PD): “Finalmente un grande distretto delle eccellenze madonite”



8 ORE FA

Nebrodi Show Cooking: dalla terra alla tavola trionfa la tipicità



18 ORE FA

Rifiuti, scongiurata l'emergenza sui Nebrodi

Archivi

- [dicembre 2014](#)
- [novembre 2014](#)
- [ottobre 2014](#)

Per cercare, scrivere e pre

Articolo casuale



Agroalimentare: dal 19 al 21 dicembre la 21° Fiera regionale del Salame di Sant'Angelo fra stand, degustazioni e tradizione

Il “Salame di Sant’Angelo” quest’anno arriva sotto l’albero: la tradizionale “Fiera regi ...

Meta

- [Registrati](#)
- [Accedi](#)
- [RSS degli Articoli](#)
- [RSS dei commenti](#)
- [WordPress.org](#)

Categorie

- [Attualità](#)
- [Cultura](#)
- [Economia](#)
- [Opinioni](#)
- [Società](#)

inTOPIC.it

Copyright © 2014 | Theme by [MH Themes](#)