

Appuntamenti In evidenza

# Fuoco! il Food Festival con una sola regola, usare il fuoco

di: Redazione

21 settembre 2017



Natura, grandi cuochi e piccoli produttori. **Fuoco! Food Festival**, la rassegna dei **Monti Iblei** che fa incontrare cucina e agricoltura, arriva alla seconda edizione riproponendo una formula unica in Italia, pensata per promuovere un territorio ricco di tradizioni contadine e produzioni di qualità.

Il **30 settembre** a **Buccheri (Sr)** più di 30 cuochi in arrivo da tutta Italia si ritroveranno in un bosco per cucinare assieme con **una sola regola: usare il fuoco!** Niente attrezzature moderne ma il materiale che per tradizione si è sempre utilizzato in campagna: braci, griglie, pietre vulcaniche, tegole, anfore, cotture sotto terra. Per una cucina buona da mangiare e buona da pensare, ecologica, in grado di stimolare la condivisione e valorizzare i prodotti italiani.

La scelta dei cuochi è molto interessante. Ci saranno stellati come **Lo Coco** e allevatori-cuochi come **Oriti**, le trattorie moderne milanesi di **Battisti e Rossi** e quelle tradizionali di paese di **Formica**, le grandi pizze di **Pepe e Bosco** e i super panettoni di **Tiri**.

Con loro 30 piccoli produttori degli iblei, 10 cantine da tutta la Sicilia. In programma una serie di laboratori: sulle erbe selvatiche, l'affumicatura della carne da pascolo, le cotture tradizionali del tonno, il miele, i toscanelli, il controllo del fuoco, le moderne tecniche di estrazione del caffè. L'evento, oltre a giornalisti e addetti del settore, è aperto a 100 appassionati.

Il biglietto costa 50 euro e si prenota mandando una mail a [info@fuocofoodfestival.it](mailto:info@fuocofoodfestival.it). Il ricavato servirà a creare un fondo per l'organizzazione di corsi sulla filiera agro alimentare rivolti ai giovani del territorio.

**Sabato e domenica a Sortino, dalle 17 alle 20**, in occasione della Festa del Miele, continuano i laboratori di **Fuoco!** con una serie di appuntamenti legati dal filo comune del miele. Dal limone di **Di Pinto** fatto con lo spirito del miele al piatto sperimentale di cera commestibile e cioccolato di **Modica**. Una serie di appuntamenti a ingresso libero che legano tradizione e innovazione.

L'elenco completo dei cuochi di **Fuoco!**:

Andrea Ali (Ristorante Andrea di Palazzolo Acreide), Marco Baglieri (Il Crocifisso di Noto), Cesare Battisti e Luca De Santi (Ratanà di Milano), Renato Bosco (Saporé di Verona), Antonio D'Angelo e Simone Masuzzo (Molo47 di Formentera), Bonetta Dell'Oglio, Roberto Di Pinto, Carmelo Floridia (Locanda Gulfi di Chiaramonte Gulfi), Sebastiano Formica (U'Locale di Buccheri), Bernardo Garofalo, Adriano Iemmolo (Laboratorio del Sapore di Modica), Takeshi Iwai (Ada e Augusto di Milano), Tony Lo Coco (I Pupi di Bagheria), Emiliano Lopez (Big Al di Roma), Cinzia Mancini (Bottega Culinaria di San Vito Chietino), Vincenzo Monaco (Corsino di Palazzolo Acreide), Valeria Mosca (Wood-ing di Milano), Giuseppe Oriti (Agriturismo Vecchio Carro di Caronia), Franco Pepe (Pepe in Grani di Caiazzo), Angelo Pumilia (Foresteria Planeta di Menfi), Gaetano Quattropani (Valentino di Palazzolo), Ninni Radicini (Casa Ciomod di Modica), Diego Rossi (Trippa di Milano), Giovanni Santoro (Shalai di Linguaglossa), Vincenzo Tiri (Pasticceria Tiri di Acerenza), Virgilio Valenti (Brianteo di Burago Molgora), Jean Marc Vezzoli (Longoni di Carate Brianza), Luca Zampa (Sulle Nuvole di Milano), Giuseppe Zen (Mangiari di Strada di Milano).

Organizzato dall'associazione SiciliAmore, Fuoco! si sviluppa con diversi eventi in tre comuni di montagna del siracusano: Buccheri, Palazzolo Acreide e Sortino, paesini conosciuti per il barocco e l'agricoltura di qualità. Partner dell'evento: Naturalia, Ferrarelle, Feudo Maccari, Moak, Callipo, Valentino Catering, Gerratana, Global System, Parcallario, Frantoio Sallemi, AllevaBio, Energetica Futura, Banca Agricola Popolare di Ragusa.

Info e biglietti su [www.fuocofoodfestival.it](http://www.fuocofoodfestival.it)

---