

In evidenza

Il cannolo di Piana degli Albanesi vince

di: Salvatore Spatafora

17 dicembre 2017



Una vera e propria celebrazione del cibo di strada, del cannolo, dei dolci, della cultura gastronomica, quella che, dopo ben 10 giorni, si è conclusa ieri nel centro storico di Palermo. Cittadini e turisti hanno potuto degustare oltre **30 cibi di strada** provenienti dalla Sicilia, dall'Italia e dal mondo e partecipare ai tanti momenti di approfondimento culturale e intrattenimento.

A salire sul podio dell'ambito premio Street Food Fest, il **cannolo di Piana degli Albanesi del Bar Aura**. Premiato come la migliore proposta tra le sei arrivate in finale, dopo aver riscontrato il successo del pubblico e della giuria tecnica composta da tre giornalisti e critici gastronomici: Gabriele Ancona, vicedirettore di Italia a Tavola, Gianni Paternò, di Balarm, e Danilo Giaffreda, Guida l'Espresso.

Al secondo posto Pantila Rattanang, la chef thailandese che anche quest'anno ha incantato pubblico e critica con il suo **Pad Thai**, piatto tradizionale della cucina thailandese. Terzo posto invece per Giuseppe Oriti e il suo **panino con maialino nero dei Nebrodi cotto a legna**.

Tra i piatti ad aver raccolto il favore del pubblico, e arrivare così nella rosa dei sei finalisti, la proposta di **Assud**, ristorante specializzato in cibo di strada a Marsala con il suo panino di grani antichi e Bresaola di tonno, la piazza frita napoletana proposta da Sciuscià e il panino con **Panelle e Crocchè** della storica Friggitoria Vicè e figli.

Ma "*Street Food Fest*" non è solo cibo di strada, durante gli undici giorni della manifestazione il pubblico ha potuto godere di oltre 10 cooking show, riflessioni, talk e approfondimenti sul cibo di strada realizzati con il contributo di **STAL**, corso di laurea in Scienze e Tecnologie Agroalimentari e un focus sulla pesca locale che hanno ospitato gli esperti del **Dipartimento Regionale della Pesca Mediterranea**. E poi ancora quattro appuntamenti con le scuole, dove oltre 200 bambini tra i 7 e i 9 anni hanno partecipato a laboratori didattici incentrati sul valore della sana alimentazione, delle tradizioni gastronomiche locali e del pesce azzurro.

L'evento è stato organizzato da AdMeridiam con il sostegno di Confesercenti, del Dipartimento regionale per la pesca mediterranea, di STAL corso di laurea in Scienze e Tecnologie agroalimentari dell'Università di Palermo, dell'istituto professionale di Stato per i servizi di enogastronomia e ospitalità alberghiera Pietro Piazza, della cooperativa turistica Terradamare. Partner tecnici dell'iniziativa: Bibite Polara, Nuova Sport Car, Birra Peroni, acqua Sabrinella.