

Appuntamenti Brevi

Pane & Pomodoro, Tour Sicilia con Gambero Rosso. A Palermo, il 26 e il 27 luglio

di: Redazione

26 luglio 2019



Sicilia. Grande appuntamento dedicato all'abbinamento più semplice e gustoso che ci sia: **Pane e pomodoro!**

Così Com'è, partner di **Gambero Rosso** nella realizzazione della guida *Pane & Panettieri d'Italia*, è anche promotore di PANE E POMODORO un *tour* che attraversa l'Italia da Nord a Sud facendo tappa in 11 tra i panifici selezionati e recensiti – con uno, due o tre Pani – dalla guida del Gambero Rosso, per proporre a consumatori, curiosi, giornalisti e influencer una “merenda” unica a base appunto di pane e pomodoro, così com'è o reinterpretato in ricette semplici ma originali e sempre buonissime, che sappiano trarre il meglio da entrambi i prodotti.

Il Tour Pane e Pomodoro passa anche da Palermo:

- venerdì 26 e sabato 27 luglio l'appuntamento è al **Panificio Guccione**, in via Giuseppe Pipitone Federico 63, premiato con i **Tre Pani** dalla guida del **Gambero Rosso**.

In ognuna delle due giornate sono previste due sessioni di degustazione:

- dalle 11 alle 14
- dalle 16 alle 20.30

La degustazione è aperta al pubblico.

Il pomodoro

articolo su Gamberorosso.it



Pane & Pomodoro Tour Palermo

*Incontrastato re della cucina italiana il pomodoro trova in questo periodo la sua massima espressione. Gli rendiamo omaggio con il **Pane&Pomodoro tour 2019** che tocca le migliori panetterie italiane premiate dalla nuovissima guida **Pane&Panettieri d'Italia** del Gambero Rosso, perché il binomio pane e pomodoro è simbolo indiscusso della tradizione contadina in ogni regione d'Italia.*

Pane e pomodoro. Un grande classico della tradizione contadina Pensiamo per esempio alla mitica panzanella toscana e laziale, virtuosa rappresentante dell'arte di arrangiarsi con quel che si ha, quando soprattutto per le famiglie molto numerose il pane raffermo era un prezioso alleato della cucina popolare. Ma di esempi ce ne sono moltissimi altri, dalla ciudella abruzzese al u pani cunzatu siciliano, dall'insalata di pane calabrese al pane carasau e pomodoro. Tutte preparazioni che abbiamo sviscerato in un articolo sulle ricette di recupero della tradizione italiana e che si alimentano di una varietà pressoché sconfinata di pomodori autoctoni: ogni regione ha la/le sue cultivar per un totale di oltre 320 varietà di pomodoro, da insalata, passata o a duplice attitudine, in tutta Italia.

Pane&Pomodoro tour 2019

*Ritornando al **Pane&Pomodoro tour 2019**, la prima tappa, il 5 e 6 luglio, tocca Viareggio alla panetteria Lievitamente. Ma la voglia di pomodoro, siamo certi, non si limita alla bella stagione. Ecco perché il ciclo di degustazioni continua fino a fine anno grazie alla complicità di Finagricola, azienda agricola cooperativa, composta dai membri di tre famiglie campane (i Palo, i loro cugini e i Citro) che coltivano 350 ettari di terra, producono ortaggi – pomodori in primis – e trasformano solo i loro prodotti in conserve. Offrendo così l'opportunità di portare in tavola tutto l'anno i pomodori Così Com'è freschi confezionati (conservati al naturale o in acqua di mare), i succhi o le passate che sanno di orto, di terra e di estate. Tutti prodotti da utilizzare in numerose preparazioni, anche sul e con il pane, la pizza e i prodotti da forno.*

*È questo il leit motiv degli appuntamenti in programma nelle migliori panetterie italiane, dove il venerdì tra le 17.30 e le 19 si terrà anche una breve presentazione della guida **Pane&Panettieri** del Gambero Rosso da parte di un esperto della redazione, al quale potrete chiedere di ogni vostra curiosità o dubbio. Il tema? Proprio **Pane & Pomodoro**.*

GAMBERO ROSSO®



Così Com'è

Nessun altro cresce così.

**Vi invitano alla prossima tappa
del tour Pane e Pomodoro.**

Venerdì 26 - Sabato 27 luglio

**Panificio
Guccione**

Palermo (PA) - Sicilia
Via Giuseppe Pipitone Federico, 63

Degustazione
11.00 - 14.00 | 16.00 - 20.30


GUCCIONE
MAESTRI PANIFICATORI



cosicome.eu

Pane & Pomodoro Tour Palermo