

Appuntamenti In evidenza

Marina Gourmet, il gusto tra talk, masteclass e contest. Marina di Ragusa, dall'8 al 10 settembre

di: Redazione

15 agosto 2024



Tutto pronto per la prima edizione di **Marina Gourmet** la rassegna che sarà ospitata sul lungomare di Marina di Ragusa l'8, il 9 e il 10 settembre 2024.

Un nuovo evento che nasce nella food valley siciliana, su iniziativa del Comitato del Gusto, l'associazione di alcuni ristoratori della zona che punta a promuovere le migliori realtà imprenditoriali del settore agroalimentare di tutta l'Isola, un'idea accolta con favore e sostenuta dal Comune di Ragusa e dal sindaco Giuseppe Cassì. A far da sfondo il tema "*Sostenibilità e bontà*".

Marina Gourmet mette insieme aziende agroalimentari, ristoranti, il canale horeca, e si rivolge a un pubblico di addetti ai lavori e consumatori appassionati di cose buone. Tutto si svolgerà sul lungomare di Marina di Ragusa, luogo tra i più frequentati della provincia iblea, e che vive una centralità per chi vuol trascorrere qualche ora lieta tra una delle spiagge tra le più belle della Sicilia, numerosi ristoranti e locali, hotel e case vacanza. La frazione marinara del capoluogo vuole mettere in risalto personaggi, produzioni eccellenti, storie, suggestioni, un nuovo modo di vivere il territorio.

Il programma delle tre giornate prevede momenti dedicati all'approfondimento, all'intrattenimento e all'esperienza enogastronomica, con talk che coinvolgeranno relatori, cooking show, masterclass su olio e vini, un contest dedicato agli chef siciliani, una dinner experience a cura dei cuochi del Comitato del Gusto e una cena di gala con chef di ristoranti che si fregiano della Stella Michelin.

Tra le attività in programma anche l'allestimento di stand in cui coinvolgere le aziende agroalimentari siciliane.

Il Programma

Si parte domenica 8 settembre con l'inaugurazione di Marina Gourmet, appuntamento alle 19.00 alla Rotonda in spiaggia sul lungomare Andrea Doria con il talk su cibo e comunicazione di Eleonora Cozzella, direttrice de *Il Gusto di Repubblica*.

Lunedì 9 settembre si entra nel vivo della manifestazione. Si parte alle 15.00 al Ristorante Votavota di Peppe Causarano e Antonio Colombo con il contest tra chef emergenti siciliani nell'ambito del "Premio Regionale Marina Gourmet"; alle 16.00 presso Lola Beach, la masterclass sull'olio di Giuseppe Cicero dal titolo "Tonda Iblea e Moresca"; alle 17.30 al Ristorante Sodo, Matteo Gallelo terrà la masterclass dal titolo "Duttilità, carattere, identità. Fenomenologia del Catarratto"; alle 19.00 alla Rotonda lungomare Andrea Doria il cooking show degli chef Davide Guidara e Joseph Micieli; alle 21.00 la premiazione dello chef vincitore della prima edizione del Premio regionale Marina Gourmet. Sempre la sera del 9 settembre, dopo la premiazione del contest, saranno consegnati alcuni riconoscimenti a professionisti della provincia di Ragusa che hanno fatto la differenza nel loro territorio nell'ambito dell'enogastronomia. Alle 22.00 al ristorante Zefiro la cena dal titolo "In viaggio lungo la costa ragusana" a cura dei cuochi del Comitato del Gusto: Angelo Bonomo, Giuseppe Cannistrà, Giuseppe Causarano, Joseph Micieli, Francesco Modica Ragusa, Franco Sgarlata e con le granite di Gianni Amorelli.

Altrettanto articolato il programma di martedì 10 settembre: alle 17.30 al Marina's Lounge Bar la masterclass dal titolo "Tra Val di Noto e Cerasuolo di Vittoria" a cura di Federico Latteri; alle 18.00 alla Rotonda lungomare Andrea Doria il talk "Vini naturali vs Vini convenzionali", conduce Fabrizio Carrera, direttore di Cronache di Gusto; alle 19.15 alla Rotonda lungomare Andrea Doria cooking show con gli chef Marco Baglieri e Accursio Craparo; a seguire un intervento di Enrico Russino dell'azienda Gli Aromi di Scicli sulla sostenibilità in cucina. La chiusura alle 21.00 alla Rotonda lungomare Andrea Doria con lo spettacolo di cabaret di Giovanni Cacioppo e alle 22.00 con la cena di gala firmata dagli chef stellati Pino Cuttaia, Tony Lo Coco, Vincenzo Candiano e Antonio Colombo che sarà ospitata dal Lido Azzurro da Serafino.

Dichiarazioni:

«È un evento che promuove il territorio e che mette in evidenze le nostre eccellenze – commenta il sindaco di Ragusa, Giuseppe Cassì – tutti gli chef sono in campo per mettere a disposizione le loro capacità. Una prima edizione, quella 2024, che abbiamo fortemente appoggiato, con la condivisione degli operatori del territorio. L'obiettivo è quello di portare tra la gente i valori di queste eccellenze e che può essere veicolo di progresso, anche dal punto di vista turistico. Il fenomeno Montalbano – continua il sindaco di Ragusa – ci ha resi sicuramente riconoscibili a livello mondiale ma noi ci siamo fatti trovare pronti, il numero di ristoranti stellati, in proporzione alla popolazione residente, è tra le più alte: tutto questo avrà un significato. Ora sta a noi valorizzare tutto questo e renderlo un volano per l'intero territorio».

«Il primo grande successo – dice Pinuccio La Rosa, presidente del Comitato del Gusto – è l'unione dei ristoratori della costa e questo ha fatto sì che la macchina organizzativa si sia mossa velocemente. Il territorio offre una serie di prodotti riconosciuti a livello internazionale: il Cerasuolo di Vittoria Docg, la Cipolla di Giarratana, l'olio Dop Monti Iblei, il Cioccolato di Modica, il Ragusano Dop, La Carota Igp di Ispica. Questo dimostra che dove c'è una buona agricoltura ci sarà sempre un buon turismo. I nostri punti forti? Il mare, l'entroterra con Ibla, Scicli e Modica patrimonio Unesco, e una campagna ricchissima: un mix vincente per la provincia. Oggi – aggiunge – La Rosa – i ristoratori si sono in campo per evidenziare queste eccellenze. Il Comitato del Gusto ha voglia di portare avanti questa manifestazione negli anni, promuovendo ristorazione e hotellerie di alto livello e dando un contributo per lo sviluppo dell'aeroporto di Comiso. Ragusa isola nell'Isola: abbiamo sempre dato forza all'economia della Sicilia, perché siamo al centro del Mediterraneo».

R
