

In evidenza Primo Piano

Fuoco Food Festival, buona la prima!

di: Giulia Monteleone

12 ottobre 2016



Si è concluso domenica il **Fuoco Food Festival**. Un'edizione "pilota" che ha interessato il territorio di **Buccheri**, in provincia di Siracusa, convincendo davvero tutti.

Fortemente voluta da **Daniele Miccione**, giornalista e produttore del premiatissimo olio extravergine di oliva **Tuttotonda**, la manifestazione ha dato modo ai piccoli produttori dei **Monti Iblei** di far conoscere le prelibatezze che questo territorio offre: carni, salumi, formaggi, pane, miele, dolci e olio naturalmente.

Tante le aziende coinvolte, e tanto l'entusiasmo di poter far scoprire i prodotti di una **Sicilia** poco conosciuta.

A valorizzare le eccellenze del territorio ci hanno pensato gli undici **chef** presenti che si sono cimentati nella preparazione dei loro piatti cucinando a **fuoco diretto**, grande protagonista di questa manifestazione unica ed originalissima.

Tra i piatti che più hanno colpito, i *limoni ripieni di ricotta dolce* cucinati nella cenere da **Roberto Di Pinto** chef del ristorante gourmet dell'**hotel Bulgari** di Milano.

Poi, le carni dell'azienda **Alleva.bio** di **Giuseppe Grasso**, magistralmente preparate da **Giuseppe Zen** che con il suo locale "**Mangiari di strada**" omaggia e ridisegna il concetto di **street food**.

Notevoli i piatti del due stelle Michelin **Ciccio Sultano**, tra questi una *tartare di manzo con spuma di tonno e capperi*.

E ancora, i *mini burger* preparati dal talentuoso chef dello **Shalai**, **Giovanni Santoro**, che nel suo ristorante alle pendici dell'**Etna** sperimenta una cucina moderna utilizzando però i prodotti del territorio.

Ha catalizzato l'attenzione di tutti il giovane chef argentino **Emiliano Lopez** che si è esibito nel "*curanto patagonico*" un metodo di cottura aborigeno che consiste nello scavare una fossa all'interno della quale cuocere carni e verdure ricoprendo tutto con la terra.

Un momento magico quello dello "scavo" che ha portato indietro le lancette del tempo, riscoprendo il concetto di **condivisione del cibo**, un rituale antico che ci ha davvero stregato.

Si è concluso in dolcezza poi con il *panettone al limone* di **Vincenzo Tiri**, specialista nelle paste lievitate.

Sublimi i cioccolatini all'olio d'oliva di **Manuele Francesco**. Tante altre le dolcezze proposte nella sua **Nuova Dolceria** a Ferla, come il *mandorlivo*: un dolcetto di mandorle con all'interno una sorpresa... un'oliva candita!

Ed ancora, interessanti le preparazioni del giovane e simpatico pasticciere siciliano **Simone Masuzzo**, ormai milanese d'adozione dopo aver lavorato da **Nobu**.

Immaneabile il canolo di ricotta del **caseificio Mongibella** preparato da **Silvana Cutrale**, una vera chicca!

Ma sono davvero tante le prelibatezze che abbiamo potuto gustare in un'atmosfera distesa e familiare ma non per questo meno professionale.

Interessati le masterclass dedicate a produttori e giornalisti, come quella sull'olio **extravergine d'oliva**, vera eccellenza siciliana, destinata dopo il riconoscimento dell'IGP ad imporsi per bontà e qualità.

In ultimo, davvero particolare il tasting dell'acqua guidato da **Giuseppe Dadà**, il direttore qualità della **Ferrarelle**, alla scoperta dell'acqua minerale e delle sue caratteristiche uniche.

Una grande festa tra amici questi **Fuoco Food Festival**, una ventata di freschezza in un mondo, quello della gastronomia e del gourmet, spesso ingessato ed auto celebrativo.

Insomma un iniziò scoppiettante per un Festival vulcanico.

Che aggiungere?

Buona la prima!