Travelnostop
il giornale del travelling italiano

edizione Sicilia

per la tua pubblicità in questo spazio: 091.519165

40 chef a Palermo per la cena di Gala di Euro-Toques

notizia pubblicata **12 Gennaio 2019** alle ore **08:31** nella categoria **Eventi**

Una cena di gala di ben 30 portate preparate da circa 40 cuochi italiani e siciliani. L'appuntamento è a Villa Boscogrande, a Palermo, lunedì 14 gennaio. La giornata – organizzata con la collaborazione di Italia a Tavola, in qualità di media partner, e di Cuvée Gourmet – vivrà due momenti distinti: un convegno nazionale sull'importanza dell'alta cucina con il primo Congresso Regionale di Euro-Toques in terra siciliana e una cena di gala per raccogliere fondi contro la talassemia.

Si parte al mattino, alle 9.30, con il convegno dal titolo "Euro-Toques: identità, qualità, responsabilità contro la cucina di massa per la salvaguardia dei prodotti e del gusto" presso la Sala Gialla di Palazzo dei Normanni (sede del parlamento regionale).

In serata, sempre nel capoluogo siciliano, è invece in programma una Cena di Gala organizzata per sostenere l'Associazione Piera Cutino, impegnata nella lotta contro la talassemia, a cui sarà destinato parte del ricavato della serata.

Col presidente di Euro-Toques Italia ed Euro-Toques International, Enrico Derflingher, saranno attivi dietro ai fornelli il vice-presidente nazionale Maurizio Urso e il delegato per la Sicilia Giovanni Porretto.

Con loro tanti altri chef stellati e non dell'associazione: Luigi Alioto dell'Hotel Villa Ginevra a Ficarra, Me; Fabio Armanno del ristorante del Belmond Grand Hotel Timeo a Taormina, Me; lo chef consultant Paolo Austero; Cristian Benvenuto del Ristorante La Filanda di Macherio, Mb; Giuseppe Biuso de Il Cappero (*) all'interno del Therasia Resort sull'Isola di Vulcano, Eolie; Pasquale Caliri del Marina del Nettuno Yathing

Club a Messina; Salvatore Calleri del Ristorante Regina Lucia a Siracusa; Davide Catalano di Tentazioni di Gusto a Trapani; Mario Cimino della Corte Martinelli Ricevimenti ad Andria, Bt; Cristian De Simone de Il Palmento dei Feudi a Niscemi, Cl; Natale Di Maria del Villa Boscogrande di Palermo; Rosaria Fiorentino della Sala ricevimenti Moon Flower a Monforte San Giorgio, Me; lo chef consultant Antonino Fratello; Roberta Gallo del Ristorante Regina Lucia a Siracusa; Paolo Gramaglia del ristorante President (*) a Pompei, Na; lo chef consultant Daniele Lughero; Giuseppe Mancino de Il Piccolo Principe (**) a Viareggio, Lu; Massimo Mantarro del Principe Cerami (*) a Taormina, Me; Saverio Patti dell'Antica Stazione di Ficuzza a Ficuzza, Pa; Vincenzo Pinto del A' Cuncuma Restaurant di Palermo; lo chef consultant Mario Puccio; Paolo Romeo del Ristorante Grecale a Messina; lo chef consultant Concetto Rubbera; Fabio Silva del Derby Grill all'interno dell'Hotel de la Ville a Monza; Seby Sorbello del Sabir Gourmanderie a Zafferana Etnea, Ct; Ciccio Sultano del ristorante Duomo (**) a Ragusa; Gianni Tarabini de La Preséf (*) all'interno dell'Agriturismo La Fiorida a Mantello, So; Giuseppe Triolo, chef consultant e titolare dell'attività Pasta e Sfizi; Virgilio Valenti dell'Agriturismo Pantalica Ranch a Sortino, Sr.

Con loro anche altri nomi di rilievo del panorama culinario nazionale come Pietro D'Agostino de La Capinera (*) a Taormina, Me; Alessandro Ingiulla del ristorante Sapio (*) a Catania; Giovanni Santoro del Shalai (*) a Linguaglossa, Ct; Gioacchino Sensale del Ristorante Patanegra a Palermo; Maurizio Somma de Il Papavero (*) a Eboli, Sa; Alfio Visalli fondatore di Blu Lab Academy.

I piatti, abbinati ai vini di prestigiose cantine, rappresenteranno la Sicilia enogastronomica tutta. Non mancherà l'angolo mixology curato dai bartender Matteo Bonandrini e Luca Catanzaro, così come l'area riservata ai distillati e ai sigari siciliani di Federico Marino. L'ingresso sarà riservato a un massimo di 400 partecipanti, a fronte di una donazione di euro 90 a partecipante.