Centuripe. Si è conclusa la prima manifestazione “Vulcano di sapori”

Autore: redazione-vivienna

Data: 22 Settembre 2015

Centuripe. Si è conclusa la prima manifestazione ispirata ai prodotti agroalimentari a km 0, “Vulcano di sapori: viaggio tra prelibatezze e piaceri mediterranei”.
L’Istituto Professionale per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera ” Don Pino Puglisi” di Centuripe, in collaborazione con l’associazione turistico culturale Pro Loco, con il patrocinio del Comune di Centuripe e con la partecipazione della Federazione italiana cuochi e il Consorzio euroagrumi di Biancavilla hanno organizzato l’evento ispirato alla cultura del mangiar sano, prodotti tipici locali, gli antichi saperi della cucina tradizionale siciliana. Sono stati questi gli ingredienti di “Vulcano di sapori e della Mostra GNAM ispirata alla dieta mediterranea”, l’evento che si è tenuto il 19 settembre nell’incantevole scenario dell’antico borgo di Centuripe in piazza Duomo, è stato uno spettacolo del gusto certo ma soprattutto una sfida aperta alla cucina fast food e al cibo spazzatura. La lezione/show è solo l’occasione per ragionare attorno alla filiera agroalimentare dell’entroterra siciliano in un’area ormai regno di prodotti particolarmente pregiati e sempre più richiesti sul mercato nazionale ed internazionale.
piatti completi_fico d'india
La prima edizione di Vulcano di sapori show cooking è anche una delle iniziative che l’Istituto alberghiero di Centuripe a messo in campo in occasione dell’Expo e punta ad aprire il dibattito sul legame indissolubile tra cibo, territorio e cultura in netta antitesi con l’abitudine al cibo da fast food, quasi sempre di dubbia provenienza, per promuovere un ritorno alla qualità del cibo e a conoscere chi lo produce. Leitmotiv di questa competizione l’impatto a Km 0: dal produttore al consumatore restando sul proprio territorio godendo di un’ampia scelta di prodotti trasformati e non. Un viaggio sensoriale teso a cogliere l’essenza del territorio, ricco di eccellenze agroalimentari come l’arancia rossa I.G.P., pistacchi di Bronte D.O.P., Ficondindia dell’Etna D.O.P. (protagonista delle preparazioni messe in campo dallo chef e docente Carmelo Barberi), l’olio extra vergine d’oliva di nocellera dell’Etna, la ricotta, caciotte farcite, le mandorle e le antiche ricette che costituiscono l’identità di questa area interna e di chi li abita. “Questa iniziativa – spiega il prof. Serafino Lo Cascio Dirigente Scolastico dell’Istituto – è solo parte di una strategia educativa che mira a portare i giovani studenti alla ricerca della qualità e del servizio attraverso l’utilizzo efficiente ed efficace delle risorse presenti nel territorio”. Le risorse culturali, ambientali e l’agroalimentare sono parte fondamentale del grande patrimonio dell’area interna della Sicilia che è fatta anche di ospitalità, archeologia e folklore. Tra i piatti preparati dallo chef Barberi, utilizzando il fico d’India possiamo ricordare: tortino ai fonocchietti con fonduta di piacentino pancetta croccante e polvere di pomodoro, fusilli alla canapa con crema di mandorle e julienne croccante di melanzane, carrè d’agnello cotto a bassa temperatura con macedonia di patate e riduzione di succo di fico d’india, filetto di maiale in crosta di mandorle su crerma di fichi d’india.
Interessantissime le preparazioni degli chef e pastry chef dell’Alberghiero di Centuripe che hanno presentato il semifreddo ai fichi d’india speziato con con salsa inglese e riduzione di moscato, la granita di fichi d’india e le crêpe suzette rivisitate con una salsa di fichidindia aromatizzata con chiodi di garofano e Malvasia di Lipari preparata sapientemente dagli alunni di sala e vendita dell’Istituto.
Un plauso va sicuramente al biologo-nutrizionista, dott. Fabio Chiechio e a Grazia Romano per

aver dato un forte contributo alla realizzazione delle undici tavole che hanno illustrato la chimica degli alimenti e i benefici della dieta mediterranea.
Un sentito ringraziamento al presidente della pro loco ing. Eugenio Bonomo e ai soci dell’importante associazione centuripina, al Sindaco Elio Galvagno, al Presidente del Consorzio Euroagrumi dott. Salvatore Rapisarda per la condivisione di questa iniziativa di notevole significato educativo.

Riferimento articolo: https://www.vivienna.it/2015/09/22/centuripe-si-e-conclusa-la-prima-manifestazione-vulcano-di-sapori/

Generato il 13/11/2026