

BTE, 8 chef bagheresi promuovono eccellenze del territorio con cena speciale

notizia pubblicata **04 novembre 2019** alle ore **10:30** nella categoria **Eventi**



Il 7 e l'8 novembre il Comune di Bagheria ospiterà le giornate inaugurali della IV BTE – Borsa del turismo extralberghiero nelle sue ville più belle. Per l'occasione i ristoratori bagheresi, sostenuti dal sindaco Filippo Tripoli e dall'assessore comunale al Turismo Brigida Alaimo, hanno voluto unire le loro forze ed essere presenti alla ideata da Confesercenti per monitorare e promuovere il vasto panorama dell'offerta di ospitalità alternativa in Sicilia e organizzata in collaborazione con l'Assessorato regionale del Turismo, dello Sport e dello Spettacolo.

Saranno in otto, coordinati da Tony Lo Coco, del Ristorante 'I Pupi', una stella Michelin, a raccontare, attraverso i loro piatti, la Città delle Ville e il suo hinterland, fatto di materie prime di terra e di mare.

Giovedì 7 novembre gli otto chef bagheresi, realizzeranno le portate della cena di rappresentanza voluta dall'amministrazione comunale bagherese e che si svolgerà a Villa Palagonia, alla presenza dei buyer e di giornalisti della stampa specializzata ed internazionale, per mostrare le eccellenze enogastronomiche locali.

Questi gli chef che prenderanno parte alla cena con i rispettivi piatti: Giovanni Galioto – Osteria Can Caus (Polpettine di alici); Maurizio Panzica – Ristorante Ricci&Capricci (Sformatino di riso venere al nero di seppia e polpa di ricci e burrata); Mauro Aiello – RistoMacelleria-Gastronomia Fratelli Aiello meat & cookers (Tartare di cinisara affumicata, colatura di alici, limone verdello, provola madonita); Salvo Lipari –

Osteria Saperi e Saporì (Sandwich di triglia farcita con pomodoro, basilico, acciuga e mozzarella di bufala); Saverio Greco – Ristorante Vintireci (Raviolo al sentore di verdello, ripieno di acciuga e ricotta di pecora su crema di – melanzane, gocce di datterino e crumble di pane); Claudio Oliveri – Oliveri1964 (Gamberi scottati su macco di fave, scaccio e colatura di alici); Ivano Molinaro Pastry Concept (Cremoso di ricotta su sfoglia alle mandorle con limone verdello); Tony Lo Coco – I Pupi (Tutto verdello, dessert con limone in varie consistenze). Ai piatti saranno abbinati i vini dell'azienda Cusumano.

“Siamo lieti del fatto che i ristoratori bagheresi si riscoprano comunità e grazie al loro lavoro sinergico offrano alla nostra città un'opportunità per farla conoscere nel giusto modo e col giusto messaggio – afferma il sindaco di Bagheria Filippo Tripoli – Tutto questo è certamente un incentivo per il turismo e per le nostre attività lavorative – aggiunge l'assessore comunale al Turismo Brigida Alaimo – che abbiamo deciso, come amministrazione e in totale accordo con i ristoratori, di declinare nel rispetto dell'ambiente utilizzando materiale biodegradabile”.

“I piatti che presenteremo giovedì sera alla cena sono stati pensati per promuovere e valorizzare innanzitutto il nostro pescato – spiega lo chef Tony Lo Coco – senza trascurare le altre materie prime che contraddistinguono il territorio. È un grande impegno per i ristoratori bagheresi che segna una importante tendenza della quale ci facciamo promotori: la volontà di unire le forze far conoscere e raccontare la nostra cittadina anche attraverso la sua cucina e le varie interpretazioni che ciascuno di noi riesce a dare. E poiché desideriamo che la nostra cucina arrivi a tutti, abbiamo deciso di devolvere in beneficenza il nostro gettone di presenza: utilizzeremo questi fondi per una cena per i bisognosi”.