



“APE FOOD LAB” SBARCA A TAORMINA GOURMET, CIBO DI STRADA E GHIOTTONERIE

Dal 28 al 30 Ottobre 2023

A Taormina Gourmet, l’evento, ideato e organizzato da **Cronache di Gusto**, sbarca **l’Ape Food Lab By Scirocco and Friends**. Una novità assoluta che arricchirà la kermesse di ghiottonerie di ogni genere. Una pausa golosa nello spazio esterno di Villa Diodoro aperta a tutti: partecipanti e passanti da sabato 28 a lunedì 30 ottobre nelle stesse fasce orarie dell’evento - dalle 11 alle 19. Tutto questo grazie a Scirocco and his Friends, il format creato per l’occasione da Scirocco - **Sicilian Fish Lab** di Catania e il suo patron **Marco Timpanaro**. “Tutto -spiega Timpanaro- nasce dall’idea di raggruppare un gruppo di amici professionisti in diversi ambiti, dalle eccellenze del cibo di strada alle pizze contemporanee”.

Piatti e protagonisti saranno: Scirocco che delizierà i palati con insalata di polpo, sarde a beccafico – piatto pluripremiato-, con crocchette di tuma e acciughe, cartocci di pesce fritto, caponata di capone secondo le antiche tradizioni. Bocca di Fuoco farà altrettanto con il padellino di Totò, panuozzo con friarielli, baccalà con olive nere e spuma di ricotta. E poi la pizzeria L’Evoluzione che preparerà “Scaccia” il baccalà, pizza in teglia doppio crunch, broccoli stufati, baccalà mantecato, ragusano stagionato, terra di olive verdi, latte di baccalà. Francesco Arena proporrà la focaccia messinese. Per il Vecchio Carro non mancherà il panino con porchetta di suino nero dei Nebrodi, pluripremiato dalla Guida Grandi salumi del Gambero Rosso come “Miglior salume suino nero Tre Fette”. E infine Uzeta Bistrot che preparerà l’arancino al sugo speziato di nonna.

ORGANIZZAZIONE

cronachedigusto.it



UFFICIO STAMPA

320.1666894/3289455278

