



## IL COOKING SHOW DI CATENO DE LUCA CON LO CHEF POTENZANO BUON CIBO, IRONIA, E RIVALUTAZIONE DEI "PESCI DIMENTICATI"

"Commis di cucina" o più semplicemente aiuto chef per un cooking show d'eccezione, condotto dal giornalista Mario Barresi, nella seconda giornata di Taormina Gourmet. Protagonista **Cateno De Luca**, sindaco di Taormina, che ha indossato il grembiule e affiancato lo **chef Fabio Potenzano**, noto al pubblico per la partecipazione a svariati programmi televisivi in Rai. Insieme hanno preparato "Azzurro croccante", piatto che valorizza il pesce di stagione locale. Al centro le "alacce" un pesce azzurro simile alle sarde, ma con una carne più soda. Le alacce sono state aperte a libro e riempite con patate cotte al vapore, menta, pomodoro secco, capperi, poi panate, fritte e ricoperte con cipolla in agrodolce.

E così, come era prevedibile, il cooking show, che ha deliziato i palati del pubblico, si è trasformato anche in uno show, tra battute e riflessioni più serie. E a proposito di sarde da pulire, **Barresi** punzecchia il sindaco: "Ma a chi scipperesti la testa in questo momento?". Cateno puntuale ha risposto: "Mi porrei il problema di chi e cosa ci ha portato Schifani. Per il resto ci sta pensando lui stesso a scipparsela. Ma sarà l'elettorato a fare le sue considerazioni". E intanto tra la preparazione di un ripieno e una panatura, alcune considerazioni sulla Perla dello Jonio: "**Taormina** - ha affermato De Luca - ha un aspetto e un brand che resiste e piace sempre, ma contesto e servizio devono esserne all'altezza. C'è un lavoro strutturale da fare e l'obiettivo è venir fuori dal dissesto finanziario. L'evasione sfiora il 75 per cento. Sono partiti 40 mila avvisi di accertamento. Tra poco dovrò camminare blindato. Mi è arrivata da Amazon la cesoia per chi non intende più pagare, così potrò tagliare l'acqua ai morosi. Non è l'evasione dei poveri - ha aggiunto - quella che c'era e c'è sempre, ma un tipo di evasione che ho definito "per sport", quella dei ricchi che non pagano pur potendo. Tutto questo presto finirà".

Ma tornando al cooking e alla scelta di un ingrediente base come le "alacce" si è parlato di mare di Sicilia e di pesce dimenticato. L'occasione è stata propizia per il conferimento del premio **Fish Academy**, dietro il quale vi è un progetto della Regione siciliana, del dipartimento regionale della Pesca Mediterranea, che sta promuovendo i pesci - appunto - dimenticati e il sistema di pesca del pescespada. Il riconoscimento è stato attribuito ad **Antonella Donato**, a capo dell'attività di "Pesca turismo I Mancuso", per l'importante lavoro di promozione svolto, organizzando le escursioni per la pesca con la feluca per il pesce spada nello Stretto.

L'incontro, tra buon cibo e riflessioni, si è concluso con l'annuncio di un **premio giornalistico** che sarà rivolto a giornalisti professionisti e pubblicitari di carta stampata, web, radio e tv, che dedicheranno articoli e servizi alla città di Taormina.



ORGANIZZAZIONE

cronachedigusto.it



Ufficio Stampa

320 1666894/328 9455278