



UNIONE EUROPEA

mipaaf

Ministero delle
politiche agricole
alimentari e forestali

FEAMP

2014 | 2020



REGIONE SICILIA
Assessorato Agricoltura,
Sviluppo Rurale e Pesca Mediterranea



**SICILIA
SEA
FOOD**
Cultura, Patrimonio
e Sostenibilità

FISH ACADEMY

**SHOW COOKING
FOCUS TEMATICI
CENE D'AUTORE
FORMAZIONE ED EDUCAZIONE
INFORMAZIONE E PROMOZIONE**



Fish Academy è un progetto di:

De Gustibus Italia - Comune di Taormina - Blu Lab Academy - Aciblu Società Cooperativa - I. I. S. S. "G. Pugliatti" di Taormina

COOKING SHOW PIZZE

Sabato 26 ottobre

ore 11/11 am

Pizzaiolo: Gargano Gioacchino - Pizza: AL CAPONE E I MONSÙ

salsa di pomodoro san Marzano D.O.P con olive e capperi, cipolla rossa marinata, foglie di capperi, bufala pugliese, carpaccio di Capone marinato con sale, zucchero di canna e scorza di limone

Domenica 27 ottobre

ore 11.30/11.30 am

Pizzaiolo: Emanuele Ficarotta - Pizza: A SCIAVATA

crema di pomodoro pelato siciliano, caciocavallo ragusano DOP, acciughe di Aspra, cipolla rossa di Tropea, mollica di pane fresco, olio Olitalia



ore 16:00/4 pm

Pizzaiolo: La Spada Matteo - Pizza: PERLA DEL MEDITERRANEO

ricotta ai ricci, gambero rosso di Mazara, caviale

Lunedì 28 ottobre

ore 11.30/ 11.30 am

Pizzaiolo: Miriam Scozzari - Pizza: SINERGIE TRA TERRA E MARE

ore 13.00/ 1 pm

Pizzaiolo: Russo Sergio - Pizza: NORD E SUD

crudo di gambero rosa, ricotta di bufala, bottarga di tonno e nasturzio, zeste di limone interrogato IGP

ore 14.30/ 2.30 pm

Pizzaiolo: Di Blasi Antonio - Pizza: AMETERRA

zucca, piacentino ennese, tartufo, gambero rosso di mazara del vallo, pesto di pistacchio di Bronte, stracciatella pugliese condita con arancia di ribera

ore 16.00/ 4 pm

Pizzaiolo: Marco Zagarella - Pizza: TERR'AMARE

mousse di ricotta di pecora aromatizzata al basilico, pomodorini gialli e rossi semi dry, estratto di siccagno di valledolmo, pomodoro secco siccagno di Valledolmo, tonno a filetti, alici di cetara, foglia di capperi di Pantelleria, olio pizzolium



TaorminaGourmet

**22|31 ottobre 2019
Hotel Villa Diodoro**



UNIONE EUROPEA

mipaaf
Ministero delle
politiche agricole
alimentari e forestali

FEAMP
2014 | 2020



FISH ACADEMY

SHOW COOKING
FOCUS TEMATICI
CENE D'AUTORE
FORMAZIONE ED EDUCAZIONE
INFORMAZIONE E PROMOZIONE



Fish Academy è un progetto di:

De Gustibus Italia - Comune di Taormina - Blu Lab Academy - Aciblu Società Cooperativa - I. I. S. S. "G. Pugliatti" di Taormina

COOKING SHOW

Sabato 26 ottobre

ore 11/11 am

Chef Natale Giunta, "Capone in vaso cottura,
estratto di fichidindia, acetosella, aria di barbabietola
e affumicatura in olio d'oliva"

ore 14/2 pm

Francesco Piparo "Il mare è oro"

Domenica 27 ottobre

ore 15.30/3.30 pm

Gaetano Billeci "Gravlax di pesce azzurro"

Lunedì 28 ottobre

ore 15.30/ 3.30 pm

Giuseppe Costantino "Sarda, patata di montagna e basilico"



Focus tematici

- La cultura dell'Unesco e il mare a cura di Aurelio Angelini;
- Dialoghi sul mare, storie di pesci e pescatori a cura di Franco Andaloro;
- La Dieta Mediterranea: cultura, salute e sostenibilità a cura di Francesca Cerami
- Formazione, educazione, professionalità a cura di Luigi Napoli
- Blu lab Academy e KM BLU – un network di servizi a misura di professionisti

A cura di Alfio Visalli e Stefano Pennisi

www.marebuono.it



TaorminaGourmet

22/31 ottobre 2019
Hotel Villa Diodoro

Sala Ristorante

unevento.cronachedigusto.it