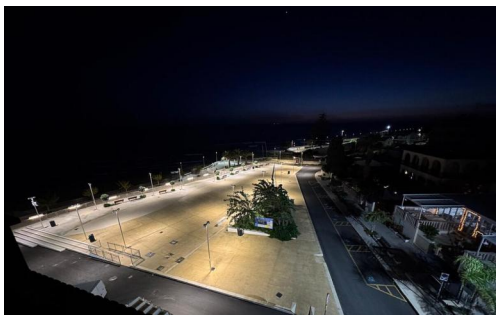
AGENZIA STAMPA QUOTIDIANA NAZIONALE
Prima Pagina News



PPN FOOD - *Modica (Rg) diventa capitale della creatività culinaria siciliana con "Sicily Food Vibes"*

Ragusa - 03 set 2025 (Prima Pagina News) **Da sabato 5 a domenica 7 settembre, appuntamento in Piazza Mediterraneo a Marina di Modica.**

Modica è pronta a trasformarsi per un intero weekend nella capitale della creatività culinaria siciliana. Dal 5 al 7 settembre 2025, in Piazza Mediterraneo a Marina di Modica si terrà una delle tappe più attese di Sicily Food Vibes, l'evento itinerante che sta attraversando l'Isola celebrando i sapori, i prodotti e i volti della tradizione gastronomica siciliana, per celebrare un grande traguardo: Sicilia Regione Gastronomica Europea 2025. L'iniziativa, promossa dall'assessorato dell'Agricoltura, dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea della Regione Siciliana - con il contributo organizzativo del Comune di Modica – e in collaborazione con l'Unione Regionale Cuochi Siciliani (URCS) e l'Associazione Cuochi Iblei, è molto più di una semplice rassegna enogastronomica. È un invito a scoprire l'identità siciliana attraverso piatti d'autore, prodotti a km zero, laboratori didattici, show cooking e masterclass che sapranno incuriosire tanto i professionisti del settore quanto gli appassionati di cucina. "Prosegue con successo il nostro tour gastronomico attraverso l'Isola – ha dichiarato Salvatore Barbagallo, assessore dell'Agricoltura dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea della Regione Siciliana - Un'esperienza di gusto unica che sta raccogliendo l'apprezzamento dei cittadini siciliani, un modo per raccontare i nostri territori mettendo in campo un circuito virtuoso che lega cibo e paesaggio. Insomma, una formula vincente". "La nostra idea di un turismo che vuole crescere, passa attraverso la destagionalizzazione – ha affermato Maria Monisteri, sindaco di Modica - ne siamo fermamente convinti. E dobbiamo percorrerla puntando sull'eccellenza. E quale migliore eccellenza in terra di Sicilia del binomio cibo-mare? Da qui la scelta di fare di Marina di Modica la "nostra" tappa degli eventi di Sicilia Regione Europea della Gastronomia 2025. Il primo week end di settembre poi, è luogo "temporale" ideale per proporre la bontà e la bellezza della produzione enogastronomica di questo lembo di Sicilia e farlo con un grande evento come questo, assume un significato che andrà ben oltre questi tre giorni. Sono sicura che saremo in tanti a godere di un fine settimana che farà di Marina di Modica e del suo cuore, piazza Mediterraneo, la capitale di Sicily Food Vibes". Si comincia venerdì 5 settembre alle 20 con l'inaugurazione ufficiale alla presenza delle autorità locali e regionali. Da lì in poi sarà un susseguirsi di esperienze gustative: lo chef Claudio Fidone aprirà le danze con un laboratorio sul "Trancio di porchetta al profumo di carrubba", seguito dal pastry chef Andrea Giannone che guiderà i presenti alla scoperta della "Bedda Sicilia", una cheesecake rivisitata con ricotta, cioccolato di Modica IGP, carruba e agrumi. Toccherà poi a Federico Di Rosa esaltare ancora il celebre cioccolato locale con "Sfizi Golosi", in collaborazione con il Consorzio del Cioccolato

di Modica IGP. A seguire, i cooking show degli chef Giovanni Dragonetti e Graziano Barone, con piatti che fondono tradizione popolare e tecnica raffinata. Sabato 6 settembre si prosegue con nuove suggestioni dolci e salate: il pastry chef Antonio Pitino condurrà un laboratorio sui “Fruttini di riposto” alla mandorla, limone e carruba, mentre Matteo Barone porterà in scena una masterclass sul gelato alla carruba e Arancia Rossa IGP. Spazio poi alla creatività di Concetto Cicero e Andrea Giannone con una “Perla di Modica” a base di frolla alla carruba, cremoso alla mpanatigghia e glassa croccante al cioccolato. Chiuderanno la serata Rita Russotto ed Enrico Russino con un’omelette d’autore che unisce mare, terra e spezie. Gran finale domenica 7 settembre con uno degli appuntamenti più attesi: il cooking show dello chef Lorenzo Ruta del Ristorante Ruta, che proporrà un piatto ispirato al Mediterraneo con “Pomodoro, mix di spezie con cefalo marinato e salsa ponzu agli agrumi, accompagnato da insalatina di erbe spontanee”. Un’interpretazione contemporanea della cucina siciliana che racchiude il senso stesso di questo evento: raccontare una Sicilia che sa innovarsi senza mai perdere le sue radici.

(Prima Pagina News) Mercoledì 03 Settembre 2025

Verbalia Comunicazione S.r.l. Società Editrice di PRIMA PAGINA NEWS
Registrazione Tribunale di Roma 06/2006 - P.I. 09476541009
Iscrizione Registro degli Operatori di Comunicazione n. 21446

Sede legale : Via Costantino Morin, 45 00195 Roma
Redazione Tel. 06-45200399 r.a. - Fax 06-23310577
E-mail: redazione@primapaginanews.it