

«COOKING SHOW». Sulle tavole presentati i piatti della tradizione: dal turbantino di pesce spada al timbalino con salsiccia di tonno

# Sei chef cucinano per aiutare i poveri Gara di solidarietà a piazza Mercato

● Il ricavato della manifestazione gastronomica sarà devoluto alle famiglie meno abbienti della città

**Degustazioni in piazza Mercato del pesce per il Cooking Show, la kermesse benefica ideata da Giuffrè e altri 5 chef. Il ricavato devoluto in beneficenza.**

**Luigi Todaro**

●●● La location è affascinante: piazza Mercato del pesce, con una veduta sul mare da brivido. Gli chef, sei in tutto, che si davano un gran da fare per preparare prelibatezze per stuzzicare anche il palato più fine, sono «maghi della cucina» e i loro piatti opere d'arte che mettono tutti d'accordo.

Se poi la tavola imbandita, oltre ad accendere i riflettori sulla gastronomica siciliana, strizza l'occhio anche alla solidarietà, il pranzo è servito. E la manifestazione, denominata «Cooking show», ideata dal «re del fornelli», Peppe Giuffrè,

tentato alla linea - quelle pietanze erano delle tentazioni irresistibili - ha avuto anche, aspetto tutt'altro che trascurabile, uno scopo benefico. Il ricavato della kermesse, che si è svolta ieri, infatti, sarà devoluto per i meno abbienti della città.

I simboli della solidarietà sono stati turbantino di pesce spada con caponatina bianca di ortaggi su crema vellutata di patate e mentuccia, timballo di pasta siciliana, tuma cuore di sedano e bottarga di tonno.

Ed ancora, timbalino con salsiccia di tonno, alice primavera con verdure miste, turbante di carciofi e triglie al finocchio. Roba, insomma, da leccarsi i baffi. E non poteva mancare, certamente, il «piatto della pace», ossia il cous-cous presentato in due varianti: arabo e dolcissimo con frutta delle meraviglie.

A preparare i capolavori, gli



biti, Nino Centonze, Francesco Pinello e Pietro Garziano e Liborio, presentati da Lorena Cacciatore, attrice della soap opera «Agrodolce» in onda su Rai Tre.

E in piazza Mercato del pesce, degustazioni e musica si sono alternate fino a tarda sera, alla presenza di una folla cornea di pubblico che ha così potuto trascorrere una domenica all'insegna dell'allegria e della spensieratezza. Ad allietare la rassegna culinaria sono stati, tra gli altri, Sandro Mancuso e Alberto Anguza con le loro magiche note. Canti e balli, invece, con il coro «Sole delle Egadi». «Con un piccolo sforzo - dice lo chef Peppe Giuffrè - siamo riusciti a raccogliere una grande somma grazie alla città che ha risposto in termini entusiastici, capendo la valenza della manifestazione nata sotto la bandiera della solidarietà. Il denaro raccolto sarà destinato per i