

CENA SPERIMENTALE VERSO I CAMPIONATI DI CUCINA ITALIANI IL CULINARY TEAM PALERMO AL RISTORANTE FICO OZIO&VIZIO

Cena sperimentale verso i Campionati di Cucina Italiani Il Culinary team Palermo al ristorante Fico Ozio&Vizio Il Culinary team Palermo ospite del ristorante Fico Ozio&Vizio il 7 febbraio alle 20:30. PALERMO Gli chef del Culinary team Palermo saranno ospiti per una sera, in occasione di una cena speciale di preparazione alla gara dei Campionati di Cucina Italiani, al ristorante Fico Ozio&Vizio. L'appuntamento è per mercoledì 7 febbraio alle ore 20,30 in Piazza Virgilio 30. Qui i cuochi palermitani trasformeranno i clienti in giudici e chiederanno il loro parere sul menù caldo che gli chef presenteranno alle gare che si terranno dal 17 al 20 febbraio a Rimini. Lo scopo è quello di far conoscere la realtà associativa attraverso la valorizzazione del lavoro degli chef palermitani e dell'eccellenza produttiva siciliana. Coloro che prenderanno parte alla cena avranno così il privilegio di gustare, ma anche commentare, i piatti dai sapori siciliani esportati attraverso l'arte culinaria degli chef dell'associazione. Ospiti d'eccezione della serata saranno il maestro Giuseppe Giuliano, che più volte e per vari anni, è stato coach della squadra e il presidente dell'Associazione provinciale cuochi e pasticceri Palermo Giacomo Perna. Quest'anno a guidare gli chef ci saranno Gaetano Megna, responsabile della cucina fredda e Salvatore Cambuca, responsabile della cucina calda. Gli chef che coordineranno la performance della serata saranno Dario Arena, Tommaso Meschisi, Ciccio Giuliano, Stefano Scarpaci, Fabio Armanno, Giuseppe Seidita e Giovanni Cappello in pasticceria. Eventi di questo tipo commenta il maestro Giuseppe Giuliano - è per la squadra un ottimo modo per allenarsi in vista dei prossimi Campionati di Cucina. Allo stesso tempo tutto questo diventa un'occasione, per l'associazione, per aprirsi al pubblico facendo conoscere

la propria identità fortemente legata al territorio. Gli fa eco lo chef Giacomo Perna: "La nostra presenza alla cena - spiega - sarà per sostenere e motivare i nostri colleghi che, presto, saranno impegnati nelle gare di Rimini. Vogliamo sostenerli in questa importante prova, incrociando le dita per loro. Il menù consta di tre portate (uno di pesce, uno di carne ed un dessert) con prodotti del territorio dell'Isola. Onorato di ospitare l'evento è il giovane patron del nuovo ristorante Fico Ozio&Vizio, aperto da settembre in piazza Virgilio, 30. Siamo felici di ospitare gli chef del Culinary team Palermo dichiara Emanuele Inzerillo, 26 anni, proprietario del ristorante Fico Ozio&Vizio. - Conosciamo molto bene il loro lavoro e la loro dedizione anche perché a uno di loro, Giuseppe Lapi, abbiamo affidato la nostra cucina che in questi mesi è stata parecchio apprezzata". I piatti saranno accompagnati dai vini della Cantina **Baglio di Pianetto**. Menù. Sfere di baccalà, gambero e pesce del Mediterraneo marinato alle erbe aromatiche. Diversificazione di Maiale con ortaggi croccanti e funghi. Sapori e profumi di Sicilia. Prezzo pp. 30 euro Commento Name * Email * Website Rimani connesso con la tendenza! Ricevi ogni giorno aggiornamenti sulle ultime news di Leisi. Iscriviti alla newsletter.

05-02-2018

GranViva - rassegna stampa e monitoraggio web e social

leisi.it

[Link alla pagina web](#)

Sezione argomento: Baglio di Pianetto

Cena sperimentale verso i Campionati di Cucina Italiani Il Culinary team Palermo al ristorante Fico Ozio&Vizio

Cena sperimentale verso i Campionati di Cucina Italiani Il Culinary team Palermo al ristorante Fico Ozio&Vizio Il Culinary team Palermo ospite del ristorante Fico Ozio&Vizio il 7 febbraio alle 20:30. PALERMO - Gli chef del Culinary team Palermo saranno ospiti per una sera, in occasione di una cena speciale di preparazione alla gara dei Campionati di Cucina Italiani, al ristorante Fico Ozio&Vizio. L'appuntamento è per mercoledì 7 febbraio alle ore 20,30 in Piazza Virgilio 30. Qui i cuochi palermitani trasformeranno i clienti in giudici e chiederanno il loro parere sul menù caldo che gli chef presenteranno alle gare che si terranno dal 17 al 20 febbraio a Rimini. Lo scopo è quello di far conoscere la realtà associativa attraverso la valorizzazione del lavoro degli chef palermitani e dell'eccellenza produttiva siciliana. Coloro che prenderanno parte alla cena avranno così il privilegio di gustare, ma anche commentare, i piatti dai sapori siciliani esportati attraverso l'arte culinaria degli chef dell'associazione. Ospiti d'eccezione della serata saranno il maestro Giuseppe Giuliano, che più volte e per vari anni, è stato coach della squadra e il presidente dell'Associazione provinciale cuochi e pasticceri Palermo Giacomo Perna. Quest'anno a guidare gli chef ci saranno Gaetano Megna, responsabile della cucina fredda e Salvatore Cambuca, responsabile della cucina calda. Gli chef che coordineranno la performance della serata saranno Dario Arena, Tommaso Meschisi, Ciccio Giuliano, Stefano Scarpaci, Fabio Armanno, Giuseppe Seidita e Giovanni Cappello in pasticceria. "Eventi di questo tipo - commenta il maestro Giuseppe Giuliano - è per la squadra un ottimo modo per allenarsi in vista dei prossimi Campionati di Cucina. Allo stesso tempo tutto questo diventa un'occasione, per l'associazione, per aprirsi al pubblico facendo conoscere



Riproduzione autorizzata Licenza Promopress
 nel caso di utilizzo del medesimo
 Vietato qualsiasi altro uso

GranViva

Pag. 1

Emanuele Inzerillo, 26 anni, proprietario del ristorante Fico Ozio&Vizio-. Conosciamo molto bene il loro lavoro e la loro dedizione anche perché a uno di loro, Giuseppe Lapi, abbiamo affidato la nostra cucina che in questi mesi è stata parecchio apprezzata. I piatti saranno accompagnati dai vini della Cantina Baglio di Pianetto. Menù. Sfere di baccalà, gambero e pesce del Mediterraneo marinato alle erbe aromatiche. Diversificazione di Maiale con ortaggi croccanti e funghi. Sapori e profumi di Sicilia. Prezzo pp. 30 euro

CommentoName *Email *WebsiteRimani connesso con la tendenza! Ricevi ogni giorno aggiornamenti sulle ultime news di LeiSi. Iscriviti alla newsletter.