

CHEF PALERMITANI SI PREPARANO AI CAMPIONATI DI CUCINA: CLIENTI CHIAMATI A GIUDICARE IL MENU

Chef palermitani si preparano ai campionati di cucina: clienti chiamati a giudicare il menu. Chef palermitani si preparano ai campionati di cucina: clienti chiamati a giudicare il menu. Il Culinary team Palermo sarà ospite del ristorante Fico Ozio&Vizio di piazza Virgilio. Gli ospiti in sala sono chiamati a esprimere il loro parere sulle portate, che poi saranno presentate alle gare di Rimini. Redazione 06 febbraio 2018 09:49. Condivisioni 123. Il culinary team. Una cena che servirà da "test" per gli chef impegnati ai campionati di cucina italiani, con i clienti chiamati a esprimere un giudizio sulle pietanze assaggiate. Domani alle 20,30 gli chef del Culinary team Palermo saranno ospiti del ristorante Fico Ozio&Vizio di piazza Virgilio. I cuochi palermitani trasformeranno i clienti in giudici e chiederanno il loro parere sul menu 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. In menu tre portate con

06-02-2018

GranViva - rassegna stampa e monitoraggio web e social

www.palermotoday.it

[Link alla pagina web](#)

Sezione argomento: Baglio di Pianetto

Chef palermitani si preparano ai campionati di cucina: clienti chiamati a giudicare il menu

Chef palermitani si preparano ai campionati di cucina: clienti chiamati a giudicare il menu. Chef palermitani si preparano ai campionati di cucina: clienti chiamati a giudicare il menu. Il Culinary team Palermo sarà ospite del ristorante Fico Ozio&Vizio di piazza Virgilio. Gli ospiti in sala sono chiamati a esprimere il loro parere sulle portate, che poi saranno presentate alle gare di Rimini. Redazione 06 febbraio 2018 09:49. Condivisioni 123. Il culinary team. Una cena che servirà da "test" per gli chef impegnati ai campionati di cucina italiani, con i clienti chiamati a esprimere un giudizio sulle pietanze assaggiate. Domani alle 20,30 gli chef del Culinary team Palermo saranno ospiti del ristorante Fico Ozio&Vizio di piazza Virgilio. I cuochi palermitani trasformeranno i clienti in giudici e chiederanno il loro parere sul menu 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". In menu tre portate con prodotti del territorio dell'Isola. "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**. Il menu: 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 a persona, 30 euro. Per informazioni: +39 091 7780950 - +39 366 594 42 45. Persone: Questa funzionalità richiede un browser con la tecnologia JavaScript attivata. Commenti Commenta Perché? Contenuto inappropriato Contenuto che incita al razzismo Contenuto che incita alla violenza Contenuto

Repubblica autorizzata Licenza Promopress
 nel territorio del medesimo
 Vietato qualsiasi altro uso

GranViva

Pag. 1

prodotti del territorio dell'Isola. 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. Il menu: 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 a persona. 30 euro. Per info-prenotazioni: +39 091 7780950 - +39 366 594 42 45

Personale: Questa funzionalità richiede un browser con la tecnologia JavaScript attivata.

Commenti

Commenta Perché?

Contenuto inappropriato

Contenuto che incita al razzismo

Contenuto che incita alla violenza

Contenuto sessualmente esplicito

Materiale protetto da copyright

Spam o scam/truffa

Contenuto non attinente

Altro motivo

Invia segnalazione

Notizie di oggi il più letti della settimana

Leader nell'informazione di prossimità

PalermoToday è in caricamento, ma ha bisogno di JavaScript

Effettua l'accesso oppure usa il tuo account