

## VERSO I CAMPIONATI DI CUCINA, IL CULINARY TEAM DI PALERMO ORGANIZZA UNA CENA

Sarà l'occasione per provare in anteprima i piatti che parteciperanno alla rassegna in programma dal 17 al 20 febbraio (Il culinary team Palermo) Sarà una cena interamente dedicata all'assaggio dei piatti preparati dagli chef del Culinary team Palermo quella che si terrà domani alle ore 20,30 in piazza Virgilio 30 presso il ristorante Fico Ozio&Vizio a Palermo. L'occasione nasce con lo scopo di presentare il menù caldo con cui il Culinary team Palermo parteciperà ai "Campionati Italiani di Cucina" che si terranno dal 17 al 20 febbraio a Rimini. Durante la serata i clienti si trasformeranno in giudici a cui verrà chiesto un parere sulle pietanze proposte. Sarà anche un'opportunità per conoscere la realtà associativa attraverso la valorizzazione del lavoro degli chef palermitani e dell'eccellenza produttiva siciliana. Prenderanno parte alla serata il maestro Giuseppe Giuliano, più volte 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 Armano, Giuseppe Seidita e, per la pasticceria, Giovanni Cappello. Le tre portate preparate (una di pesce, una di carne ed un dessert) saranno tutte realizzate con prodotti del territorio. Ai piatti saranno proposti in abbinamento i vini della Cantina Baglio di Pianetto. Ecco, di seguito, il menù della serata. Sfere di baccalà, gambero e pesce del Mediterraneo marinato alle erbe aromatiche Diversificazione di Maiale con ortaggi croccanti e funghi Saperi e profumi di Sicilia Prezzo per persona 30 euro. Per info e prenotazioni, 091 7780950, 366 5944245

08-02-2018

GranVia - rassegna stampa e monitoraggio web e social

cronachedigusto.it

[Link alla pagina web](#)

Sezione argomento: Baglio di Pianetto

Verso i campionati di cucina, il Culinary Team di Palermo organizza una cena

Sarà l'occasione per provare in anteprima i piatti che parteciperanno alla rassegna in programma dal 17 al 20 febbraio (Il culinary team Palermo) Sarà una cena interamente dedicata all'assaggio dei piatti preparati dagli chef del Culinary team Palermo quella che si terrà domani alle ore 20,30 in piazza Virgilio 30 presso il ristorante Fico Ozio&Vizio a Palermo. L'occasione nasce con lo scopo di presentare il menù caldo con cui il Culinary team Palermo parteciperà ai "Campionati Italiani di Cucina" che si terranno dal 17 al 20 febbraio a Rimini. Durante la serata i clienti si trasformeranno in giudici a cui verrà chiesto un parere sulle pietanze proposte. Sarà anche un'opportunità per conoscere la realtà associativa attraverso la valorizzazione del lavoro degli chef palermitani e dell'eccellenza produttiva siciliana. Prenderanno parte alla serata il maestro Giuseppe Giuliano, più volte 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 Armano, Giuseppe Seidita e, per la pasticceria, Giovanni Cappello. Le tre portate preparate (una di pesce, una di carne ed un dessert) saranno tutte realizzate con prodotti del territorio. Ai piatti saranno proposti in abbinamento i vini della Cantina Baglio di Pianetto. Ecco, di seguito, il menù della serata. Sfere di baccalà, gambero e pesce del Mediterraneo marinato alle erbe aromatiche Diversificazione di Maiale con ortaggi croccanti e funghi Saperi e profumi di Sicilia Prezzo per persona 30 euro. Per info e prenotazioni, 091 7780950, 366 5944245



Riproduzione autorizzata Licenza Promopress  
 all'uso esclusivo del destinatario  
 Vietato qualsiasi altro uso

GranVia

Pag. 1