



I colori del Gusto, tradizione e visionarietà fra le volute barocche di Acireale

La seconda edizione dell'evento enogastronomico ha animato Piazza Duomo con cooking show, masterclass e degustazioni di prodotti d'eccellenza, rivelando una Sicilia impegnata a tramandare la tradizione ma con una visione moderna

La seconda edizione de “**I colori del Gusto**”, tenutasi dal 23 al 26 ottobre nel cuore storico di Acireale (CT), è stata una festa di pubblico, cooking show e masterclass di ottimo livello, affermandosi come una delle manifestazioni enogastronomiche più interessanti del calendario acese.

Piazza Duomo è stata affollata di visitatori e aziende espositrici che hanno fatto della qualità il principio operativo fondamentale. Nessun compromesso, nessuna casetta in legno con prodotti mediocri in mostra: dalla pasta lavorata con farine da grani antichi locali alla birra artigianale, dall'olio extravergine di oliva al particolare aceto balsamico siciliano (**indimenticabile la gelatina di aceto di vino**). Non sono mancate anche numerose etichette di vino, con alcune chicche regionali.

“Trunzamente”, il piatto di Manuel Tropea con cavolo trunzo di Aci

Fra i vari cooking show, quello che ha meglio espresso l'anima acese è stato tenuto da **Manuel Tropea**, chef e titolare del ristorante catanese **Concezione**. Per l'occasione, lo chef ha ideato un piatto col solo utilizzo del **cavolo trunzo di Aci**, noto Presidio Slow Food del territorio. “Trunzamente” è stato il nome scelto per la pietanza.



Manuel Tropea, chef e titolare del ristorante catanese Concezione (Foto © Mari Cortese).

«Dall'espressione “Hai la testa come il trunzo”, che indica l'ingiuria di testardaggine che caratterizza gli acesi. Ma non ha un'accezione negativa in questo caso. Nel mio lavoro la cocciutaggine mi ha aiutato moltissimo. Inoltre, il cavolo trunzo di Aci si presta ad ogni preparazione», ha spiegato lo chef al pubblico incuriosito.

La spiegazione dettagliata della preparazione di Trunzamente ha sedotto i presenti prima dell'assaggio: lo chef ha affettato la parte dura del trunzo, posta alla base e l'ha fatta fermentare 22 giorni, tempo utile alla perdita di coriaceità e di rinnovamento della mineralità e del sapore. Con la sola acqua di fermentazione, unita a succo d'arancia, ha montato poi una “maionese”. Le foglie

del cavolo sono state laccate con un composto di olio e miele, per essere arrostite sul barbecue.

«Oltre alla dolcezza, ho voluto inserire quel lieve sentore di bruciacchiato, che mi fa pensare alle domeniche in campagna ad arrostire “*ccu fucularu*” (focone)».

Con i filamenti delle foglie, invece, è stato preparato un brodo con 2 giorni e mezzo di cottura, saporito e propedeutico alla preparazione della gelatina.



Il piatto “*Trunzamente*” dello chef Manuel Tropea (Foto © Mari Cortese).

Gli abbinamenti curati da AIS Sicilia

Il wine pairing è stato curato con meticolosità da **Maria Grazia Barbagallo**, vicepresidente di AIS Sicilia, e **Chiara Russo**, sommelier AIS.



Maria Grazia Barbagallo, vicepresidente di AIS (Foto © Mari Cortese).

Il consiglio di abbinamento più audace è stato sicuramente quello fra il caratteristico “*bosco d’autunno*” del giovane chef **Silvio Iacuzza di Rinuccio** e una malvasia dolce di Cantine Nicosia, con cui la pietanza condivide rotondità e morbidezza. Anche la timbrica cromatica è coerente: l’oro ambrato della malvasia rientra nella stessa tavolozza del piatto, preparato con **13 varietà di mele dell’Etna**, farina di castagne al 50% per l’impasto dei tagliolini (su suggerimento del maestro pastaio acese **Dante Pasquini**), mele disidratate, cioccolato salato al rosmarino e nocciole dell’Etna. Una vera tela autunnale degna di un quadro di **Michele Catti**.



Lo chef Silvio Iacuzzi e il piatto "Bosco d'autunno" (Foto © Mari Cortese).

L'olio extravergine di oliva in rappresentanza della Sicilia

Non pochi i produttori olivicoli invitati a divulgare l'eccellenza dell'oro siciliano, da diverse parti della Sicilia. Il confronto fra le varie tipologie di EVO prodotto con le diverse cultivar della regione, il dibattito sulle metodologie di produzione e su sentori tipici come il pomodoro, il carciofo e l'erbetta fresca sono solo la punta dell'iceberg di un processo di consapevolezza che diventa sempre più radicato.

I produttori intervenuti sono Francesca Tumino, [Enzo Signorelli](#), Salvatore Licari e i coniugi Eugenio Vivera e Loredana Porto. Ha moderato la masterclass **Andrea Sciò** e **Fabio Grasso**.



I produttori di olio intervenuti con i loro oli (Foto © Mari Cortese).

L'attenzione al sociale

I Colori del Gusto 2025 ha portato anche un momento importante di solidarietà: il ricavato degli show cooking sarà, infatti, interamente devoluto all'associazione culturale **Guardastelle** per la sistemazione della nuova sede nell'**Auditorium di San Giovanni Nepomuceno**.

«Anche in questa seconda edizione, I Colori del Gusto ha raggiunto l'obiettivo di esaltare in modo sobrio ed elegante l'arte culinaria e le eccellenze gastronomiche e vitivinicole siciliane. Abbiamo un patrimonio enorme, la qualità dei nostri prodotti è riconosciuta e apprezzata in tutto il mondo», ha commentato il sindaco di Acireale **Roberto Barbagallo**.

“I Colori del Gusto” è stato organizzato dalla Città di Acireale, con la Regione Sicilia – Assessorato alle Attività Produttive e Assessorato al Turismo, Sport e Spettacolo, la Città metropolitana di Catania, Camera di Commercio ed Europrosvi – Smart Venues, il progetto di innovazione dedicato all'Agrifood Tech nato su iniziativa della Regione Siciliana con il cofinanziamento della Comunità Europea.

Per maggiori informazioni e per restare aggiornati sulla prossima edizione: www.icoloridelgusto.net

Data di creazione

28/10/2025

Autore

mari-cortese