Ragusa Ibla: “cene con vista” per la quinta edizione di Scale del Gusto

Torna l’evento che valorizza le eccellenze culinarie, paesaggistiche e artistiche iblee. Cinque tra le sei cene in programma dal 18 al 20 ottobre, saranno ospitate presso il Belvedere di Santa Lucia e il Largo di Santa Maria delle Scale

Scale del Gusto 2019, manifestazione di Ragusa Ibla giunta alla quinta edizione, è promossa ed organizzata dall'**Associazione Sud Tourism**.

A curare le cinque cene con vista, in collaborazione con **Slow Food Ragusa**, sarà l'**ACPI – Associazione Provinciale Cuochi Iblei** che ha scelto come teatro alcuni tra i luoghi paesaggistici ragusani più incantevoli e meno vissuti. Anche questa scelta renderà più suggestiva l'atmosfera gastronomica, già arricchita dai menù preparati ad hoc. Dieci chef ragusani facenti parte dell'associazione, dirigeranno le cene e abbinaneranno i vini di alcune cantine siciliane.

Scale del Gusto 2019: il programma delle "cene con vista"

Il **18 ottobre** due eventi daranno il via alla manifestazione. Al **Largo Santa Maria delle Scale** alle ore 21.00, la prima cena sarà curata dagli chef **Gianni Digrandi** de "La Rosada" di Ragusa e **Francesco Molè** della "Locanda Gulfi" (Chiaramonte Gulfi). Alle 21:30, la seconda cena ma al **Belvedere di Santa Lucia** sotto la supervisione degli chef **Angelo di Tommasi** del ristorante "La grotta" di Scicli e **Valerio Mallia** del ristorante "Alla Trinità" di Modica.

Una sola cena è prevista per il **19 ottobre**. Gli chef **Concetto Cicero** di “Cieffe” e **Marco Failla** del ristorante “Atmosphere” di Vittoria stupiranno gli ospiti al **Largo Santa Maria delle Scale** a partire dalle 22:00. Anche per **domenica 20** è previsto un doppio appuntamento, questa volta tutto al femminile: **Ludovica Raniolo**, sous chef de “La Fenice”, e **Salvina Scottino** della “Macelleria Trovato Carni” di Scicli accoglieranno gli ospiti al **Largo Santa Maria delle Scale** dalle ore 21:00. Al **Belvedere di Santa Lucia**, invece, andranno in scena i piatti di **Simona Gazzano** della “Locanda Gulfi” e **Triscia Vinzi** del “Ristorante Non lo so” di Scicli.

Cucina, arte e paesaggio iblei: le parole del presidente Carmelo Floridia

> «È un piacere per noi partecipare a questa nuova edizione di Scale del Gusto – afferma **Carmelo Floridia**, presidente dell’APCI. – Contribuire alla promozione della gastronomia iblea è uno dei nostri obiettivi, infatti le cene con vista e alcuni laboratori, saranno curati e condotti da chef rigorosamente e fieramente iblei che lavorano tutti i giorni sul nostro territorio. Abbiamo deciso, in sede di consiglio APCI, di dare spazio anche a nomi nuovi o meno conosciuti nella ristorazione locale, certi che sapranno deliziare i presenti con preparazioni e ricette davvero uniche. Abbiamo anche voluto coinvolgere le scuole alberghiere della provincia affinché i nostri allievi, sia per il servizio di sala che di cucina, possano comprendere e capire quanto sia importante la promozione del nostro territorio che passa anche dall’agro-alimentare e dalla gastronomia in generale».

Gli “artisti del gusto” per i territori e piccoli produttori

Giovanni Gurrieri, direttore dell’associazione Sud Tourism, spiega come Scale del Gusto sia

diventato un connubio con gli chef dell’ACPI da alcuni anni:

> «Scale del Gusto è la manifestazione che vuole far scoprire il territorio ma anche i piccoli produttori che ogni giorno lavorano con sacrificio nelle loro aziende, divenendo testimoni del settore agroalimentare di qualità, dell’associazione Sud Tourism. E in questo senso, gli chef sono gli “artisti del gusto” perché oltre a scoprire i prodotti e il territorio, sono quelli che, con la loro esperienza e con le loro creazioni, ci offrono la combinazione di questi elementi, esaltandone le peculiarità e dando il giusto valore».

Per informazioni e prenotazioni: **www.scaledelgusto.it**

Data di creazione
17/10/2019
Autore
redazione