Canicattì, diecimila persone alla prima edizione di Terre d’Uva

L’evento promosso dallo chef Pietro La Torre in collaborazione con il Comune, ha promosso l’Uva Italia di Canicattì con un calendario di appuntamenti tra enogastronomia e cultura

Lo scorso 10 settembre, a Canicattì (AG), si è svolta la prima edizione di **Terre d’Uva**, un evento promosso dallo **chef Pietro La Torre** (in collaborazione con il Comune), che ha sposato enogastronomia e cultura nella città dell’Uva Italia Igp. L’obiettivo è stato quello di attirare l’attenzione e promuovere l’Uva Italia, buona e salutare, capace di essere un ingrediente in cucina e non solo un frutto.

Terre d’Uva a Canicattì: com’è andata la prima edizione

Sono state **oltre diecimila** le persone che hanno affollato il centro cittadino e partecipato a degustazioni, incontri tematici e visite nei luoghi della coltivazione, della raccolta e del confezionamento delle uve che vengono inviate ai mercati della Grande distribuzione (ma non solo).

> «È stato davvero un grande successo su cui in pochi avrebbero scommesso. – ha dichiarato il sindaco di Canicattì **Vincenzo Corbo** – Migliaia di persone venute anche da fuori hanno affollato l'area predisposta e tutto è andato per il meglio. Un ottimo punto di partenza per il futuro. L'Uva Italia ha avuto il suo meritato trionfo».

Show cooking e ricette a base di uva

Gli show cooking si sono svolti nel pomeriggio e hanno visto alternarsi sul palco importanti chef, alcuni stellati, tra cui Francesco Patti, Vincenzo Cinardo, Santo Li Calzi, Alfio Visalli, Pequini, Peppe Leotta e Filippo La Mantia, presentati da **Roberta Romano**.

Le preparazioni a base di uva Italia sono state servite sui piatti artistici del maestro **Alessandro Di Rosa** (Talhass Glass), che ha realizzato anche le targhe ricordo donate ai protagonisti. Tra i piatti si segnalano il "*Risotto mantecato al mosto cotto di nero d'Avola con gelatina di uva e bottarga di tonno rosso*" dello chef Patti, il *risotto "Birbantello"* con salsa di uva Italia dello Chef Visalli, il "*Tagliolino 30 tuorli con gambero rosso, bisque e mosto d'uva*" di Mario Peqini, il *dolce "Ambrato"*

con gel d'uva del Pastry chef Vincenzo Cinardo, "*L'inno Alla Batua*", cin cake all' olio di oliva e mandorle, la zucchina dolce, e granita di uva dello chef Li Calzi.

Lo chef licatese **Pino Cuttaia**, due stelle Michelin, ha dialogato nel "**Salotto di Terre d'Uva**" con Alberto Cicero e Paolo Li Rosi.

Gli chef Pietro La Torre e Pino Cuttaia

Spettacoli e solidarietà

Non sono mancate le occasioni di intrattenimento con spettacoli musicali e due sipari dei comici **Toti e Totino**.

La manifestazione ha avuto anche un importante risvolto di solidarietà grazie alla collaborazione con il **Lions Club Host di Canicattì**, presieduto da Riccardo Martines, che ha devoluto il ricavato della vendita di grappoli di Uva Italia al reparto di Pediatria dell'Ospedale di Canicattì.

Data di creazione
18/09/2023
Autore
redazione