

# A Paolo Romeo medaglia d'oro al Campionato italiano Bia CousCous

scritto da Marco Benvenuto | 19/09/2017



**Con il suo “Viaggio in Sicilia” lo chef messinese che lavora a Genova ha vinto la terza edizione della kermesse di San Vito Lo Capo. Da giovedì, rappresenterà l'Italia contro cuochi provenienti da dieci Paesi.**

Un “**Viaggio in Sicilia**” è un ritorno alle origini per **Paolo Romeo**, chef messinese che vive e lavora a Genova, il quale si è aggiudicato il **Campionato italiano Bia CousCous** con un piatto a dir poco profetico.

La competizione ha visto, uno di fronte all'altro, gli chef **Cristiano Bonolo** di Milano, **Fabrizio Cosso** di origini sarde ma residente a Parigi, **Rita Del Castillo** (Palermo), **Elio Genuardo** (Napoli), **Paolo Romeo** (Genova) e **Marco Volpin** (Padova). Tutti sono stati agguerritissimi e pronti a sfidarsi a colpi di spettacolari piatti a base di quella semola che unisce i popoli mediterranei.

Una partecipazione di altissimo livello nell'ambito delle ventesime edizione della fortunatissima kermesse di San Vito Lo Capo. «Una vittoria importante - ha trovato il modo di dire [Paolo Romeo](#) non appena proclamato vincitore - perchè arriva davanti alla mia famiglia e alla mia gente ma che, nello stesso tempo, mi permette di dare una soddisfazione anche a Genova e ai genovesi».

Nel capoluogo ligure, lo chef gestisce il ristorante "**Shalai siciliano contemporaneo**", dalla cucina del quale ripropone i piatti della tradizione siciliana in chiave rivisitata con grande attenzione ai prodotti che arrivano direttamente dall'isola.

«È stata una grande emozione quella che ho voluto riportare nella mia terra - ha ribadito lo chef vincitore - e proprio nel nome scelto per il piatto c'è molto del mio percorso di vita: dalla Sicilia e dai suoi sapori che ho lasciato per Genova dove esprimo la mia cucina e dove sono apprezzato, perciò ripagato di tanti sacrifici».

## **Paolo Romeo vince al Bia CousCous come miglior chef italiano**

Paolo Romeo si è imposto su sei concorrenti che provenivano da tutta Italia, selezionati mediante un contest nazionale. "**Viaggio in Sicilia**", la sua ricetta vincitrice, è una base di cous cous con patè di pomodori secchi, gambero rosso di Mazara del Vallo, [mozzarella di bufala ragusana](#), brodo di cernia e gelato allo zenzero.

Il protagonista del podio, come gli altri concorrenti, è dovuto passare al vaglio di due giurie, una popolare ed una tecnica presieduta da **Sonia Peronaci**, food blogger senza bisogno di presentazioni.

Ora l'avventura continua, visto che **Paolo Romeo** entra a far parte della squadra italiana che parteciperà al [Campionato del mondo di cous cous](#) che, sempre nell'ambito della manifestazione siciliana, da giovedì vedrà in gara chef provenienti da dieci paesi.