



Modica.

PPN FOOD - Modica (Rg) diventa capitale della creatività culinaria siciliana con "Sicily Food Vibes"

Ragusa - 03 set 2025 (Prima Pagina News) Da sabato 5 a domenica 7 settembre, appuntamento in Piazza Mediterraneo a Marina di

Modica è pronta a trasformarsi per un intero weekend nella capitale della creatività culinaria siciliana. Dal 5 al 7 settembre 2025, in Piazza Mediterraneo a Marina di Modica si terrà una delle tappe più attese di Sicily Food Vibes, l'evento itinerante che sta attraversando l'Isola celebrando i sapori, i prodotti e i volti della tradizione gastronomica siciliana, per celebrare un grande traguardo: Sicilia Regione Gastronomica Europea 2025. L'iniziativa, promossa dall'assessorato dell'Agricoltura, dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea della Regione Siciliana - con il contributo organizzativo del Comune di Modica – e in collaborazione con l'Unione Regionale Cuochi Siciliani (URCS) e l'Associazione Cuochi Iblei, è molto più di una semplice rassegna enogastronomica. È un invito a scoprire l'identità siciliana attraverso piatti d'autore, prodotti a km zero, laboratori didattici, show cooking e masterclass che sapranno incuriosire tanto i professionisti del settore quanto gli appassionati di cucina. "Prosegue con successo il nostro tour gastronomico attraverso l'Isola – ha dichiarato Salvatore Barbagallo, assessore dell'Agricoltura dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea della Regione Siciliana - Un'esperienza di gusto unica che sta raccogliendo l'apprezzamento dei cittadini siciliani, un modo per raccontare i nostri territori mettendo in campo un circuito virtuoso che lega cibo e paesaggio. Insomma, una formula vincente". "La nostra idea di un turismo che vuole crescere, passa attraverso la destagionalizzazione – ha affermato Maria Monisteri, sindaco di Modica - ne siamo fermamente convinti. E dobbiamo percorrerla puntando sull'eccellenza. E quale migliore eccellenza in terra di Sicilia del binomio cibo-mare? Da qui la scelta di fare di Marina di Modica la "nostra" tappa degli eventi di Sicilia Regione Europea della Gastronomia 2025. Il primo week end di settembre poi, è luogo "temporale" ideale per proporre la bontà e la bellezza della produzione enogastronomica di questo lembo di Sicilia e farlo con un grande evento come questo, assume un significato che andrà ben oltre questi tre giorni. Sono sicura che saremo in tanti a godere di un fine settimana che farà di Marina di Modica e del suo cuore, piazza Mediterraneo, la capitale di Sicily Food Vibes". Si comincia venerdì 5 settembre alle 20 con l'inaugurazione ufficiale alla presenza delle autorità locali e regionali. Da lì in poi sarà un susseguirsi di esperienze gustative: lo chef Claudio Fidone aprirà le danze con un laboratorio sul "Trancio di porchetta al profumo di carrubba", seguito dal pastry chef Andrea Giannone che guiderà i presenti alla scoperta della "Bedda Sicilia", una cheesecake rivisitata con ricotta, cioccolato di Modica IGP, carruba e agrumi. Toccherà poi a Federico Di Rosa esaltare ancora il celebre cioccolato locale con "Sfizi Golosi", in collaborazione con il Consorzio del Cioccolato



di Modica IGP. A seguire, i cooking show degli chef Giovanni Dragonetti e Graziano Barone, con piatti che fondono tradizione popolare e tecnica raffinata. Sabato 6 settembre si prosegue con nuove suggestioni dolci e salate: il pastry chef Antonio Pitino condurrà un laboratorio sui “Fruttini di riposto” alla mandorla, limone e carruba, mentre Matteo Barone porterà in scena una masterclass sul gelato alla carruba e Arancia Rossa IGP. Spazio poi alla creatività di Concetto Cicero e Andrea Giannone con una “Perla di Modica” a base di frolla alla carruba, cremoso alla mpanatigghia e glassa croccante al cioccolato. Chiuderanno la serata Rita Russotto ed Enrico Russino con un’omelette d’autore che unisce mare, terra e spezie. Gran finale domenica 7 settembre con uno degli appuntamenti più attesi: il cooking show dello chef Lorenzo Ruta del Ristorante Ruta, che proporrà un piatto ispirato al Mediterraneo con “Pomodoro, mix di spezie con cefalo marinato e salsa ponzu agli agrumi, accompagnato da insalatina di erbe spontanee”. Un’interpretazione contemporanea della cucina siciliana che racchiude il senso stesso di questo evento: raccontare una Sicilia che sa innovarsi senza mai perdere le sue radici.

(Prima Pagina News) Mercoledì 03 Settembre 2025