

LIFEstyle

Da sinistra gli chef
Santi Palazzolo,
Gianni Zichichi,
Salvatore Carpenzano,
Peppe Barone

ESTATE
I LIDI SICILIANI
PREFERITI DAI VIP

INTERNI
L'HI-TECH
DI WIND JET

ARTE
L'IRONIA
DI BUGLISI

SICILIA

LA SICILIA CONQUISTA L'ITALIA... A TAVOLA

Dall'assiet di formaggi tipici e salumi alla caponata imperiale con uovo nero, gambero di Mazara e cioccolato di Modica. Tutto a firma dello chef Peppe Barone del ristorante "Fattoria delle Torri" di Modica. Dal couscous trapanese, con ristretto di pesce di scoglio e crostacei, con contorno di verdure croccanti preparato da Gianni Zichichi del ristorante "Nanni" di Erice al pesce spada con capperi di Salina e pomodorino ciliegino di Pachino nato dalla fantasia di Salvatore Carpenzano del ristorante "Torre d'Oriente" di Modica. E, *dulcis in fundo*, il "trionfo di gola del Gattopardo" del maestro pasticcere Santi Palazzolo jr della "Pasticceria Palazzolo" di Cinisi. Quattro

chef e oltre seicento commensali per una serata che, nei saloni della Reggia di Venaria, a Torino, ha visto la Sicilia protagonista di "Cene regali", la manifestazione promossa da Unioncamere e Fipe Sicilia, col supporto delle camere di commercio di Catania, Siracusa, Ragusa, Trapani ed Enna, e dedicata all'enogastronomia delle regioni nell'ambito dei festeggiamenti per i 150 anni dell'Unità d'Italia. "Ancora una volta - ha commentato il presidente di Unioncamere Sicilia, Giuseppe Pace - la Sicilia ha fatto bella figura. La qualità e la varietà dell'enogastronomia regionale è ormai riconosciuta all'Italia e all'estero e riesce a conquistare i palati di tutti".