

# INDICE

1.ADNK - 12/11/2024 13.22.58 - MADE IN ITALY: LA SICILIA APRE LA SETTIMANA DELLA CUCINA ITALIANA A LONDRA =

## MADE IN ITALY: LA SICILIA APRE LA SETTIMANA DELLA CUCINA ITALIANA A LONDRA =

ADN0675 7 CRO 0 ADN CRO NAZ

MADE IN ITALY: LA SICILIA APRE LA SETTIMANA DELLA CUCINA ITALIANA A LONDRA

=

Roma, 12 nov. (Adnkronos) - La cucina siciliana apre a Londra la IX edizione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo. Piatti e tradizioni culinarie dell'Isola sono stati raccontati da Giusi Battaglia, la "Giusina in Cucina" che ha fatto approdare i manicaretti siciliani sul piccolo schermo e sui social network, e da Giorgio Locatelli, chef stellato - il suo ristorante a Londra ha ben tre stelle Michelin - lombardo di origine ma innamorato della cucina siciliana ed autore del best-seller "Made in Sicily". Il direttore Francesco Bongarrà ha presentato Giusi Battaglia come "una giornalista siciliana esperta di cucina straordinariamente semplice, di strada", e dall'altro il grande chef stellato Locatelli, come "uno che porta la cucina italiana in Inghilterra e la fa diventare un modo di vivere.

"Anche a Buckingham Palace il cibo Italiano va fortissimo - ha raccontato Locatelli - al punto che la Casa reale ha mandato un suo chef da me per un mese per imparare le nostre ricette. Quanto a me, ho ereditato una tradizione di Antonio Carluccio, storico ristoratore italiano, che ogni anno usava mandare in regalo a Re Carlo un tartufo bianco di Alba. Da quando Antonio è mancato, lo faccio io, e il re lo apprezza moltissimo". "La Sicilia è una terra meravigliosa. E' un giardino dell'Eden fatto di profumi e bellezza. La mia cucina - sottolinea Locatelli - ne ha subito l'influenza. E' una cucina di fusion, caratterizzata dalle tante dominazioni che ci sono state nell'Isola. Io ho cercato di riproporre parlando non solo con i cuochi ma anche con le mamme siciliane. Perché sono ancora le donne siciliane quelle che tengono davvero in mano i segreti della cucina."

"In questo momento - sostiene Battaglia, autrice da ultimo di 'Sicilia, acqua e farina' - il successo non è mio ma della Sicilia che sta vivendo un momento di grandissima popolarità, dunque le mie ricette vengono seguite da tante persone", ha commentato con modestia Giusi Battaglia. Io non sono una chef - ha aggiunto - io cucino per la famiglia, gli amici, lo faccio con amore e comunico le mie ricette. E guai a cambiare gli ingredienti o le dosi! Sono stata minacciata di

morte per aver osato proporre di usare un formaggio che non fosse la ricotta salata per la pasta con i tenerumi...", ha rivelato.

(Red-Cro/Adnkronos)

ISSN 2465 - 1222

12-NOV-24 13:22

NNNN