

Taormina Ha ottenuto il premio Gambero Rosso Lo chef Massimo Mantarro miglior cuoco emergente

TAORMINA. Ha conquistato clienti e gastronomi italiani e stranieri grazie ai suoi piatti che si ispirano alla migliore tradizione siciliana e includono il pestocostocco, la pasta con le zucchine, con le sarde, i dolci con la ricotta; ora il siciliano Massimo Mantarro, 38 anni, di Calatabiano, chef dell'hotel San Domenico di Taormina, ha vinto il premio del Gambero Rosso come miglior cuoco emergente del 2011. Mantarro è chef da dieci anni e si è diplomato all'alberghiero di Giarre.

Il ristorante dell'Hotel, il "Principe di Cerami", grazie al suo cuoco ha raggiunto per la guida il punteggio di 87 e due forchette. «Cerchiamo - ha detto



Lo chef Massimo Mantarro, miglior cuoco italiano emergente

Mantarro - di unire tradizione a innovazione. La nostra cucina si ispira alla migliore scuola siciliana e utilizziamo sempre prodotti del territorio per portare avanti la nostra cultura culinaria».

«Tra i piatti più innovativi - ha detto ancora Mantarro - abbiamo ideato quello denominato "calamaro", come se fosse un risotto, con clorifila di basilico e salsa al nero di seppia leggeremente piccante. Si tratta di un piatto molto prelibato, con il calamaro che viene tagliato a foma di risotto e ricoperto di crema mantecata di riso».

Mantarro spiega che «soprattutto i tanti stranieri che passano da Taormina restano affascinati dalla cucina siciliana. Molto apprezzata è la pasta con le sarde, alleggerita con con alicette stiletate e condita con salsa di pomodori ciliegini o datterini, pinoli e uvetta passa. Ogni buon pranzo non può finire in Sicilia senza i nostri dolci».

Francavilla Vogliono che l'Unesco conferisca il titolo di patrimonio dell'Umanità Le valli d'Agrò e dell'Alcantara ci riprovano

Michele La Rosa
FRANCAVILLA

I territori della Valle d'Agrò e dell'Alcantara puntano al riconoscimento Unesco come patrimonio dell'Umanità. In quest'ambito si è svolta nei giorni scorsi a Sant'Alessio Siculo una riunione, alla quale hanno preso parte Antonia Puzzolo Presidente del Consorzio Val d'Agrò, Andrea Scarpignato, vice presidente Ente Parco fluviale dell'Alcantara e Carmelo Garofalo, presidente del Club Unesco di Messina.

Insieme a loro erano presen-



Le suggestive Gole dell'Alcantara

ti diversi sindaci ed amministratori dei Comuni delle due Valli. Una candidatura importante questa che, qualora ottenuta il riconoscimento, sancirebbe definitivamente l'importanza dei beni storico-culturali e paesaggistici di queste due Valli del messinese (Calatabiano, Castiglione, Randazzo).

Perr il Parco dell'Alcantara si tratta del secondo tentativo, dopo che nel settembre 2009 la Commissione Unesco, riunita a Idanha Nova (Portogallo) in occasione dell'VIII Congres-

so della Rete europea dei Geoparchi aveva bocciato la candidatura, promuovendo invece il Parco nazionale tecnologico archeologico Colline Metallifere.

Adesso un nuovo e particolareggiato dossier è stato preparato e consegnato al Club Unesco di Messina un voluminoso fascicolo, per ripartire con le procedure e la candidatura per superare nuovamente le selezioni nazionali e poi quella internazionale. Un riconoscimento ambito da tante città e territori. Sarà la volta buona questa? *