

Siracusa. Show cooking e degustazioni, piacciono le domeniche del gusto dell'Antico Mercato di Ortigia

La domenica mattina, fino alla fine di gennaio, all'Antico Mercato di Ortigia vince la genuinità. Al mattino, mentre è possibile acquistare prodotti del territorio a chilometro zero direttamente dai produttori siracusani, è anche possibile gustare prelibatezze cucinate sul posto da chef e appassionati di cucina.

E' la formula de "Le domeniche del gusto", show cooking e degustazioni curate dall'associazione Iblei in Rete. Un appuntamento settimanale per scoprire la ricchezza del territorio e rivalutare al tempo stesso sapori e prodotti di un tempo, rielaborati in sapienti ricette facili da riproporre anche a casa. Un format gradevole, che accompagna la domenica mattina di siracusani e turisti, tra un acquisto e l'altro all'Antico Mercato di Ortigia. Ingresso gratuito, come le degustazioni, ogni domenica alle 10.00, fino alla fine di gennaio. Domenica 7 gennaio, ai fornelli ci sarà lo chef Andrea Alì.

Si possono assaggiare non solo i piatti cucinati ed illustrati sul posto dagli chef – che utilizzano i prodotti del mercato del contadino dell'Antico Mercato di Ortigia – ma anche distillati e poi ancora lavorati come confetture, conserve, olii, sciroppi e molto altro ancora.

Una sorta di piccolo e gustoso corso di educazione al gusto, partendo dai delicati prodotti del siracusano per arrivare ad elaborate realizzazioni pronte a conquistare le tavole di mezzo mondo, grazie ad una nuova generazione di produttori e

coltivatori che hanno saputo cogliere l'importanza della trasformazione da contadino a vero imprenditore agricolo.