GIORNALE DI SICILIA
MERCOLEDÌ 17 MARZO 2010

**GAMBERO ROSSO.** Ieri la presentazione del progetto: il terzo in Italia

# Catania sarà Città del Gusto: la sede nella Vecchia dogana

**Melania Sorbera**

●●● La Città del gusto del Gambero Rosso aprirà in autunno a Catania. L'iniziativa resa possibile grazie alla vecchia dogana ristrutturata concessa dall'Autorità portuale, è stata presentata ieri nella sede dell'ente dal presidente Santo Castiglione, dal presidente del Gambero Rosso Paolo Cuccia insieme al direttore generale Luigi Salerno e il direttore esecutivo Carlo Ottaviano. Eventi, formazione per appassionati di cucina e per professionisti del mestiere con i migliori cuochi italiani e gli esperti della guida più conosciuta d'Italia.

«È un'iniziativa esaltante - ha commentato il presidente dell'Autorità portuale - ed è ancora più esaltante che si svolga all'interno del Porto, nella cornice della vecchia dogana. Ci sarà una scuola di eccellenza e la possibilità di far conoscere i prodotti alimentari isolani. Se pensiamo che la Città del gusto porterà lavoro e creerà sviluppo io dico solamente grazie». Ad otto anni di distanza dall'apertura della prima Città del gusto a Roma e a due dall'apertura a Napoli, l'ambizioso progetto prende corpo anche in Sicilia. Come mai Catania? «Abbiamo scelto Catania» spiega Cuccia, presidente del Gambero Rosso «dopo un'attenta analisi economica e per via della sede, un edificio di straordinaria bellezza, in un punto strategico. Attraverso la nostra analisi economica Catania è risultata la città dove l'economica e più fervida che nel resto della Sicilia. Ha delle potenzialità turistiche inespresse, specie nelle stagioni meno classiche. Puntiamo su Catania per lo sviluppo turistico, economico e punta di eccellenza dell'enogastronomia». Anche il direttore generale del Gambero Rosso esprime soddisfazione per l'iniziativa: «È un segnale del nostro costante impegno a valorizzare i mestieri, le tradizioni e i luoghi che rendono unico il nostro Sud. Gli eventi, le mostre, le degustazioni, e i corsi che realizzeremo da settembre saranno uno stimolo per "rivivere" questa parte bellissima della città». I corsi professionali prendereanno il via a settembre, con "Professione cuoco" ma sarà dato anche molto spazio ai corsi amatoriali destinati ai neofiti e agli appassionati di cucina. Tantissimi i temi, dal dolce alle lasagne, dalle uova di Pasqua ai supplì, la pizza, il risotto e il pesce. (*MELAS*)

**Da sinistra Agen, Castiglione, Cuccia e Salerno.** FOTO AZZARO