



Rassegna Enogastronomica di Tonno & Prodotti di Tonnara

Trapani, 3 Giugno 2009

COMUNICATO STAMPA N. 2

A BONTON LE OFFICINE GASTRONOMICHE DEL MEDITERRANEO

Sarà il prezioso tonno rosso siciliano il protagonista indiscusso di un ciclo di appuntamenti con le tradizioni gastronomiche di Catalogna, Marocco e Tunisia, animati dal giornalista "gastronomade" Vittorio Castellani, meglio conosciuto con lo pseudonimo di Chef Kumalè, e dai suoi ospiti.

“Le officine gastronomiche del Mediterraneo” vi aspettano a Bonton 2009. Quattro giorni, dal 25 al 28 giugno 2009, dedicati al tonno, alle antiche tonnare, alla cucina tipica trapanese ma non solo.....

Nel corso dei suoi appuntamenti Chef Kumalè illustrerà l'utilizzo del tonno rosso nelle cucine tradizionali del Maghreb, dalla Tunisia al Marocco: “Le sfoglie croccanti e trasparenti di *brick*, farcite di tonno e ingredienti mediterranei rappresentano uno dei cibi di strada tradizionali più apprezzati della cucina veloce della Tunisia – spiega il “Gastronomade” – inoltre i tranci di tonno rosso si prestano ottimamente per la marinatura tradizionale marocchina con erbe aromatiche e spezie orientali, ed un raffinato trattamento che precede la cottura in forno o alla griglia”.

Particolare attenzione sarà data anche all'uso del tonno rosso nella cucina catalana, tra tradizione e innovazione, con ***Oriol Blanes, master chef dell'Aula Gastronomica de L'Empord (Catalunya-Spagna)***. Lo chef Oriol Blanes parteciperà a BonTon 2009 in rappresentanza della Costa Brava, la rinomata destinazione turistica catalana che festeggia quest'anno il suo centenario, nota anche per le sue eccellenze gastronomiche.

Ricordiamo anche che Bonton è ora parte della "Conservatoria Internazionale delle cucine Mediterranee", insieme a tutti coloro che vogliono difendere le tradizioni culinarie mediterranee, proprio come il tonno, i prodotti di tonnara, l'olio il vino e tutte le altre tipicità della provincia di Trapani che troverete a Bonton.

Appuntamento dunque dal 25 al 28 giugno, con quattro giorni di festa con momenti di cucina dal vivo, wine tasting, degustazioni, stand espositivi, incontri e tanta musica.

Sede centrale dell'evento è la tonnara di Bonagia, ma appuntamenti si terranno anche a Favignana, Castellammare del Golfo e San Vito Lo Capo.

L'Ufficio Stampa

