



### **Alberghiero Borsellino, i piatti siciliani in Giappone**

(doc) Lezione di piatti tipici siciliani, ieri mattina, all'Istituto Alberghiero «Paolo Borsellino», per un gruppo di chef giapponesi (nella foto) allievi del nono Master di cucina italiana organizzato dall'Italian Culinary Tradition di Torino. Lo stage, condotto dai professori Luciano Burriesci e Salvatore Giuliano, è stato un'occasione per mostrare agli apprendisti del Sol Levant, attraverso le esperienze formative e la pratica professionale, i metodi di preparazione delle pietanze tipiche isolate, e per svelare loro i segreti che si nascondono dietro l'elaborazione e la storia dei piatti locali. I nipponici hanno avuto anche l'opportunità di conoscere più da vicino le aziende siciliane che esportano prodotti in tutto il mondo.

Una lezione preliminare, tra l'altro, si è svolta già nei giorni scorsi, durante una visita della delegazione a Marsala: gli chef giapponesi sono stati ospiti, infatti, di alcune aziende produttrici di vino tipico siciliano.

«È la prima volta che veniamo in Sicilia - commenta Miyuki Ikeda, rappresentante del gruppo - e abbiamo sinceramente apprezzato i metodi di preparazione dei piatti siciliani, che riscuotono il gradimento di moltissimi giapponesi!».