

L'ESORDIO DI TAORMINA GOURMET 2023 FARINETTI E I GIOVANI IMPRENDITORI E IL COOKING SHOW DI GIUSINA IN CUCINA

E' il giorno dell'esordio di questa decima edizione di Taormina Gourmet, dei tanti eventi nell'evento. Fra questi il talk di **Oscar Farinetti** con i giovani imprenditori del settore agroalimentare e il cooking show di Giusi Battaglia in arte "**Giusina in cucina**".

La generazione Z, dunque, al centro del talk del fondatore di Eataly. **Farinetti**, che ben comprende le difficoltà del settore anche perché lui stesso produce vini in più parti d'Italia, si è aperto all'ascolto degli under 30. Strumento utile per i giovani che si affacciano all'impresa in generale e al mondo del cibo e del vino è il suo recentissimo libro dal titolo "10 mosse per affrontare il futuro". Ma quali sono le 10 mosse? "Saper gestire l'imperfezione; individuare le priorità; pensare locale e agire globale; saper narrare; dal dovere alla bellezza; non arrendersi mai; copiare; saper cambiare; coraggio, ottimismo, fiducia". E allora, rivolgendosi alle nuove leve Farinetti ha evocato l'ispirazione ai grandi del passato, su tutti Leonardo da Vinci e Sant'Agostino. Le fondamenta del giusto approccio al futuro in una citazione del genio rinascimentale: "Godò in sovrappiù a provarci che a farcela". Leonardo ha lasciato notoriamente tante opere incompiute e ha detto Farinetti: "Il bravo imprenditore sbaglia almeno 6 mosse su 10, perché bisogna saper gestire l'imperfezione e farne tesoro". E ha aggiunto: "Occorre avere un buon rapporto con il tempo, questo significa usare una via nuova, quella che fa passare dal senso del dovere a quello della bellezza". Infine una raccomandazione ai giovani: "Nel luogo in cui prendete le vostre decisioni, utilizzate un mappamondo per comprendere quanto è piccola l'Italia rispetto al resto del mondo che attente i vostri prodotti e le vostre idee. Tutti gli altri paesi amano l'Italia più di quanto noi stessi la amiamo. Non arrendetevi mai e lottate sempre cinque minuti in più per i vostri progetti".

Ma Taormina Gourmet è ricchezza non solo di stimoli e idee come accade nei talk, ma anche di ispirazione per il buon cibo e il buon vino. Ed è quanto è accaduto nel **cooking show di Giusina in cucina**. Occasione anche per lei per presentare il suo libro intitolato "Le ricette della mia vita", non solo ricette della tradizione siciliana, ma anche piatti di famiglia, quelli che Giusi Battaglia propone ai propri figli nella quotidianità. Il piatto presentato a Taormina Gourmet, è stato "I bucatini du malu tempu", eseguito dagli allievi dell'Istituto Alberghiero Pugliatti di Taormina. "Una ricetta- ha spiegato Giusina- a cui tengo particolarmente. Appartiene alla tradizione e racconta un po' l'arte di arrangiarsi anche nel cibo, quando pioveva e i pescatori non potevano uscire a pescare e allora si utilizzavano ingredienti che tutti avevano in casa, come le acciughe sotto sale, il finocchietto selvatico, la passolina, i pinoli, la mollica atturrata e l'aglio". Volendo scegliere, invece, una fra le tante ricette del suo libro, Giusina ha ricordato i dolci che hanno connotato la storia culinaria di alcune province, in particolare le "cassatelle di ceci" tipiche di Partinico (Pa) e di Lascari (Pa), due paesi che se ne contendono la paternità.