

**GASTRONOMIA** Alla Società Operaia a Piazza

## Trionfano i sapori e i colori della cucina siciliana



MONDOVÌ - (a.g.) - Serata speciale martedì scorso negli eleganti saloni della Società Operaia, culmine di una serie di eventi simili organizzati dalla Condotta Slow Food di Trapani "Drepanum Valle del Belice" a Cuneo ed Alba. Il connubio con la condotta di Mondovì è risultato però davvero vincente e ha data vita a una cena con ben 96 commensali. "Tanti e quel che più importa tutti soddisfatti - ha commentato Gianni Ferrero, il fiduciario di Slow Food nel Monregalese - è la prima volta che registriamo una simile adesione e l'esaurimento dei posti disponibili in così breve tempo". Una carrellata di piatti riuscitissimi e curati nei minimi particolari per un vero trionfo degli occhi e del palato: colori e sapori di Sicilia sono stati commentati dal fiduciario della Condotta di Trapani il dott. Franco Maria Saccà, dallo chef Pino Maggiore della Trattoria Cantina Siciliana, da Ercole Alagna in rappresentanza del Marsala Alagna e da Goffredo Adragna per la Can-

tina Sociale di Trapani. Proprio i felici abbinamenti dei vini, ben otto, sono stati particolarmente apprezzati mentre è l'interesse risvegliato dalla possibilità di un incontro con una cucina lontana geograficamente e culturalmente, ma straordinariamente ricca e raffinata, il motivo dell'invito rinnovato per la condotta di Trapani in occasione della

prossima edizione di *Peccati di gola*. "Un ringraziamento particolare in conclusione va ai ragazzi dell'Alberghiero responsabili del servizio in sala e abilmente guidati con la consueta professionalità dal prof. Mario Berutti, al personale della Società Operaia e a quanti hanno contribuito alla riuscita dell'iniziativa" (Gianni Ferrero).