



## **CONSORZIO DEL POMODORO DI PACHINO IGP AL TUTTOFOOD 2017 DI MILANO.**

### **UN TAPPETO ROSSO TRA SICILIA E LOMBARDIA.**

È lo chef Gianpiero Cravero a preparare delle deliziose e uniche ricette con il pomodoro di Pachino in occasione di TUTTOFOOD la fiera internazionale dedicata al food & beverage che ogni anno attrae un pubblico di consumatori enorme e di prestigio a Milano.

Una vetrina imperdibile, riservata solo all'eccellenza, dove non poteva mancare quella che ormai è diventata, in tutto il mondo, una specificità della Sicilia ovvero la produzione del pomodoro di Pachino IGP in provincia di Siracusa.

«Abbiamo riscosso un grande successo e grazie all'arte culinaria dello chef Cravero è stato possibile scoprire come combinare e preparare al meglio il Pomodoro di Pachino» Salvatore Dell'Arte, Vice Presidente del Consorzio di Tutela del Pomodoro di Pachino IGP, traccia entusiasta un primo bilancio della partecipazione a TUTTOFOOD che ha visto il gemellaggio e l'incontro di sapori tra il pomodorino siciliano e il formaggio Gorgonzola Dop, insomma nord e sud insieme in un piatto per un risultato sublime.

C'è di più, il Pomodoro di Pachino non è solo buono ma fa anche bene, a illustrarne i benefici in fiera è stata la nutrizionista Stefania Piera Arfò «Nella sua unicità il pomodoro di Pachino IGP contiene la più alta concentrazione di Licopene, un potente antiossidante naturale che è anche anticancerogeno».

«Siamo lieti di aver riscosso tanto successo anche tra i visitatori stranieri – conclude il Vice Presidente Dell'Arte - gli inglesi sono letteralmente impazziti per il nostro pomodoro e per la varietà di combinazioni che se ne possono ricavare in cucina».