

ITALIASQUISITA.NET

il **network** dell'eccellenza a tavola

[Chef](#)[Ristoranti](#)[Ricette](#)[Forniture](#)[Eventi](#)[Enti e associazioni](#)

Un viaggio tra le golosità siciliane

pubblicato il 13 febbraio 2015 di Claudio Colombo



In occasione dei festeggiamenti per il decimo compleanno teatro7 ha ospitato Ciccio Sultano. In anteprima il suo nuovo video di ricette "Caleidoscopio".

La famosa scuola di cucina milanese **teatro7** festeggia dieci anni di attività e per l'occasione si rinnova e si amplia. Nel locale attiguo alla scuola - con una grande vetrata che li unisce - è stato inaugurato "chef corner by teatro7", un angolo dove è possibile scoprire e poi acquistare piccole attrezzature per realizzare raffinate prelibatezze, ed una selezione di prodotti tipici che di regione in regione toccheranno tutte le località italiane nascoste. Prima entusiasmante scoperta, la Sicilia.

E proprio dalla Sicilia **teatro7** ha fatto arrivare un superospite: **Ciccio Sultano**, chef del ristorante Duomo di Ragusa Ibla, due stelle Michelin. Supportato dal resident chef Roberto Cuculo, teatro7 ha ospitato Ciccio Sultano per la festa di inaugurazione e per una speciale lezione di cucina con cena. Il menù della serata inaugurale ha previsto: Cannoli ricotta, caviale e gambero crudo; Spaghetto alla bottarga Taratata; Pasta Turiddu con Capperi e Pomodoro Ciliegino, Cannoli con ricotta e mandorle - preparati da Ciccio Sultano - mentre Roberto Cuculo ha presentato un Risotto con polvere di capperi e colatura di alici. Tutti gli chef hanno usato esclusivamente prodotti siciliani in esposizione e vendita allo Chef Corner. Infine è stato presentato in anteprima il suo nuovo video di ricette "Caleidoscopio", una finestra sul gusto, sui sapori e sulle creazioni del grande cuoco siciliano Ciccio Sultano.

Chef: [CICCIO SULTANO](#)

LE NEWSLETTER

[ARCHIVIO](#) [ISCRIVITI](#)

[Privacy Info](#)

LA RIVISTA



ITALIASQUISITA.NET
il **network** dell'eccellenza a tavola

© Copyright 2009-2015 GIGA Publishing - Tutti i diritti riservati - 20128 Milano - via Teocrito 47 - tel +39 02 252071 - Fax +39 02 27000692