

# Carnevale (in anticipo) a Palermo, 'Pizza e Chiacchiere' fa il boom di presenze a Brancaccio (VIDEO)

**Autore:** Redazione

**Data:** 05 Febbraio 2024



Il **'Centro Polivalente Sportivo Padre Pino Puglisi e Massimiliano Kolbe'** ha accolto, lo scorso 4 febbraio, gli allievi di **TED formazione** che hanno regalato alla città un evento all'insegna dell'allegria tipica dell'imminente Carnevale. *Momento clou* dell'evento è stato la realizzazione di una chiacchiera lunga oltre un metro e mezzo, guarnita con granella di pistacchio da **Bina La Corte**, docente di pasticceria i TED formazione.

## Altro che chiacchiere...

Oltre alle [chiacchiere](#), dolce tipico del [Carnevale](#), e alle maschere di pasta frolla decorate, il pubblico, accorso numeroso, ha avuto la possibilità di degustare anche pietanze salate della tradizione siciliana.



In particolare: risotto Carnaroli con broccoli, salsiccia e pecorino siciliano; porchetta agli aromi di montagna e cipolla rossa caramellata, cous cous con zuppetta di lenticchie, fornite dall'azienda Agricola Santo Bono di Camporeale – Valle del Belice ed il caciocavallo che sarà accompagnato con crostini di pane dei grani antichi, finger di caponata classica di melanzane e sfiziosità siciliane, focaccine con panelle e crochè, pizze preparate e condite con ingredienti made in Sicily tra cui la pregiatissima salsa di datterino realizzata con pomodori maturati alle falde del lago di Piana degli Albanesi della ditta Barresi. Immancabile l'olio extravergine di Nocellara del Belice, fornito dalla Cooperativa Sicily Food Belice Valley. Ad accompagnare le pietanze alla Cocktail Station live il Mock drink.



**Ted Formazione: “ La sinergia tra professionalità e le imprese locali è la formula vincente”**

“Ted Formazione è sempre più nodo tra territorio e consumatori. Anche in questa occasione abbiamo attivato significative collaborazioni con imprese locali. Da una parte stiamo formando nuovi professionisti, dall’altro diamo voce alla grande qualità del *Made in Sicily*. Credo questa sia una formula vincente” racconta **Tony Marfia, presidente di Ted Formazione**.



**“Orgogliosi di aver messo in luce i giovani talenti della città”**

“Siamo orgogliosi di aver contribuito al grande successo al centro Pino Puglisi a Brancaccio per l’evento di Ted dedicato ai giovani talenti della città. Un evento fortemente voluto dal comparto ristorazione dagli Chef Toni Ficarotta e Fabrizio Di Cara e coordinato dal gruppo accoglienza di Gabriele di Caro -raccontano gli organizzatori e concludono- Le preparazioni, con la presenza della [Valle del Belice](#), che ha offerto una ricca varietà di colori e sapori del territorio, sono state un vero inno alla festa e alla sicilianità che amiamo rappresentare.”

---

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/carnevale-anticipo-palermo-pizza-e-chiacchiere-boom-presenze-brancaccio/>

Generato il 21/05/2025