

Cous Cous Fest 2017, lo chef Paolo Romeo pronto alla gara

scritto da Marco Benvenuto | 08/09/2017



Il cuoco siciliano, che attualmente lavora a Genova, rappresenterà questa città al popolare evento gastronomico di San Vito Lo Capo. «C'è tanta voglia di iniziare - dice - ma non c'è paura di perdere».

Mancano pochi giorni alla partenza del **Cous Cous Fest**, in programma a San Vito lo Capo dal 15 al

24 settembre. La kermesse trapanese dedicata alla nobile semola che riunisce le differenti culture del Mediterraneo è giunta alla ventesima edizione conquistando un'importanza internazionale. Tra i vari chef, a rappresentare Genova in questa competizione, ci sarà un siciliano vero come lo [chef Paolo Romeo](#).

Grande soddisfazione ma anche una nuova responsabilità perché, in finale, Romeo porterà come specialità il suo "[Viaggio in Sicilia](#)". «Si tratta di un tronchetto di cous cous al limone con bufala ragusana, crema di pomodori secchi, gambero rosso di Mazara e gelato al cappero di salina», così ce lo racconta il cuoco mentre fa un passo indietro per avere uno sguardo d'insieme dell'ultima versione che sta sul bancone di cucina. Dentro c'è tutta la rivisitazione dei sapori siciliani sulla base della semola mediterranea; una sorta di viaggio alla rovescia quello che sta per iniziare.

In Sicilia Paolo Romeo ci torna da protagonista, forte di un autentico plebiscito arrivato via web dai tanti suoi ammiratori, liguri e non solo, che lo hanno votato e hanno scelto la sua creazione.

Lo abbiamo raggiunto nelle cucine di "**Shalai siciliano contemporaneo**" dove, da quasi due anni, questo giovane chef dalla lunga esperienza, propone la cucina della sua terra rivisitata in chiave personalissima e, tra un servizio e l'altro, è ormai tempo di prove e di allenamenti in vista della competizione.

Nato nel 1998, il **Cous Cous fest** è un appuntamento gastronomico conosciuto in tutto il mondo. Un condensato di passioni, scambi culturali ed integrazione tra i popoli, tutto racchiuso in un piatto molto semplice della cucina mediterranea. Un piatto dove ognuno va ad aggiungere profumi, colori e sapori del proprio mondo: proprio come ha voluto fare Paolo Romeo con quello che è intimamente suo.

«La tensione per l'evento sale. È chiaro che c'è tanta voglia di iniziare, di andare alla competizione. Ma non c'è paura di perdere» - confessa Paolo Romeo - che poi aggiunge: «È solo una gara e da ex ciclista amo la competizione; allo stesso tempo amo stare in mezzo a gente nuova. Comunque vada sono felice di aver fatto parte di questa splendida manifestazione e sono sicuro che conoscerò tanta gente».

Ma intanto si prepara. Anche gli chef, non solo ciclisti, amano vincere.