

il gazzettino di Sicilia



Quando l'Etna degli chef diventa chic – LE FOTO

📅 10 novembre 2017 🌐 ilGaz.it

“Fare del bene ne vale la cena”. È questo lo slogan della settima edizione di **Etna&ChicChef**, un evento enogastronomico che coniuga il buon cibo, preparato coi grandi prodotti del territorio etneo, **alla beneficenza**.

Il vulcano è stato il grande protagonista di una giornata che ha visto partecipare oltre venti chef da tutta Italia, magistralmente coordinati dallo stellato **Pietro D'Agostino**, ideatore dell'iniziativa promossa dall'*associazione Italiana Charming Italian Chef*, con la collaborazione anche della *Federazione Italiana Cuochi*, dell'*Associazione Cuochi Etnei* e del suo presidente **Seby Sorbello**.

Tema di quest'anno il confort food, il cibo semplice, rassicurante, preparato con le migliori materie prime di stagione: i porcini etnei, le più di cento verdure spontanee, le lumache, le mele cola, l'olio extravergine da nocellara etnea, la carne e il pesce rigorosamente locali.

Il *leitmotiv* è lo stesso di tante altre manifestazioni: **creare un legame, unire ed avvicinare cuochi e produttori, figure complementari per soddisfare anche i palati più esigenti**. Ed è stato “gustosissimo” vedere **Pepe Bonsignore**, de “*L’oste e il Sacrestano*” di Licata, cucinare a quattro mani con lo chef **Salvatore Vicari** una pasta con la salsa di pomodoro siccagno della Fattoria Lombardo, o ancora assaggiare lo strepitoso piatto del resident chef del resort Capo Faro di Salina, **Ludovico De Vivo**: spicchi di avocado con senape etnea, bottarga di tonno e il caviale di Lumaca di **Davide Merlino**. La bottarga invece era quella di **Alfio Visalli**, fornitore ufficiale del bistellato **Ciccio Sultano**. E ancora il miele di ape nera sicula di **Claudio Meli**, il fragrante pane del messinese **Tommaso Cannata**, rigorosamente preparato con grani antichi siciliani. C’era anche il talentuoso **Giuseppe Raciti** di Zash, con il suo Maialino in salsa al Marsala. Delicato lo sgombrò con insalata pantasca di **Carmelo Trentacosti** di Villa Igea, saporitissimo invece il fegato preparato da **Valentina Chiaramonte** di FUD Off, ci ha conquistati!

Non era da meno il raviolo ripieno di mollica “atturrata”, un piatto di **Elia Russo**, giovane e bravo chef di Villa Neri, splendido resort che ci ha ospitati in questi due giorni all’insegna del gusto, ve ne racconteremo meglio!

Naturalmente non si sono tirati indietro **Pietro D’Agostino**, chef de La Capinera di Taormina, e **Seby Sorbello**, Sabir Gourmanderie di Zafferana Etnea, anche loro hanno stupito ai fornelli. Eccellenti padroni di casa e ottimi amici i due chef hanno creduto in questa iniziativa sin dalla prima edizione, consapevoli di vivere e lavorare in un territorio unico, che hanno sentito di dover valorizzare, invitando grandi nomi della cucina italiana come **Giuseppe Mancino**, due stelle Michelin, de il Piccolo Principe di Viareggio, **Flavio Costa** della Tenuta Carretta a Piobesi d’Alba, **Pier Giorgio Parini**, da stella Michelin a miglior giovane chef d’Italia per la Guida dell’Espresso e ancora **Alessandro Gilmozzi**, de El Molin di Cavalese nella Valle di Fiemme, Trento tra i più noti nel panorama nazionale come lo chef di montagna con la sua cucina che sa di licheni, profuma di affumicatura, di erbe dei boschi. Si conclude in dolcezza coi dolci del maestro palermitano **Salvatore Cappello** e la giovane **Antonella Scripilliti**.

Una bella sinergia tra Nord e Sud, tra chi con dedizione produce il meglio e chi in cucina sublima i grandi prodotti della nostra Sicilia.

Naturalmente alle pendici della montagna **non poteva mancare il buon vino**. Affascinante il focus sul terroir del vulcano curato dal sommelier **Mauro Cutuli**. Tra gli assaggi tante belle scoperte come la **cantina Eudes**, una piccola produzione seguita con passione dal giovane **Giovanni Messina** sul versante Sud Est, per l’esattezza a Monte Gorna. Ancora affascinano i vini di **tenute di Fessina di Silvia Maestrelli**, A’puddara si conferma come una delle migliori espressioni che il Carricante ci regala. Riassaggiamo con piacere il **bianco de Barone di Villagrande**, ce lo racconta **Marco Nicolosi**, il cui padre negli anni settanta scrisse il disciplinare del bianco superiore etneo. Non da meno il **Carricante della Masseria Setteporte**, un vino sapido ed elegante, la mano e il naso in cantina è quello di **Federico Curtaz**. Lungo e con una piacevolissima nota di geranio il **Nerello Mascalese di Fischetti**, ce lo racconta la bella **Michela Luca**, che nel suo Palmento ottocentesco ospita belle degustazioni. Un bicchiere di **Etna Rosso** ce lo offre **Ciro Biondi**, è il suo **Outis**, vino maschio da uve di Nerello Mascalese e Cappuccio. E ancora **Benanti**, **Palmento Costanzo**, **Nibali**, **Federico Graziani**, **Antichi Vinai**. Una nota di merito ai vini di **Terre Costantino**, una bella scoperta. Per chiudere in dolcezza abbandoniamo l’Etna per un assaggio del celeberrimo **passito di Pantelleria**, lo produce il simpatico **Francesco Rizzo** di Vinisola.

Gli ingredienti ci sono tutti insomma: **vino, cibo, talento ai fornelli e solidarietà**, l’intero ricavato della serata è stato infatti devoluto interamente alla LIMPE – DISMOV, l’Accademia Italia Malattia Parkinson.

Insomma è stata davvero scoppiettante questa settima edizione di **Etna&ChicChef** che si conferma come uno degli appuntamenti imperdibili dell’autunno siciliano.