

# Etna Chic Chef: l'evento che fa bene al cuore

- Novembre 11, 2017
  - Scritto da [Manuela Zanni \(/approfondimenti/attualita-wine-a-food/eventi/itemlist/user/1739-manuela-zanni.html\)](/approfondimenti/attualita-wine-a-food/eventi/itemlist/user/1739-manuela-zanni.html)
  - Pubblicato in [eventi \(/approfondimenti/attualita-wine-a-food/eventi/itemlist/category/249-eventi.html\)](/approfondimenti/attualita-wine-a-food/eventi/itemlist/category/249-eventi.html)
- 



Lo scorso 7 Novembre si è conclusa la manifestazione **"Etna Chic Chef"**, dedicata alle eccellenze enogastronomiche del territorio etneo, è arrivato il momento di tirare le somme soprattutto perché sono stati ben diecimila euro i soldi raccolti per finanziare il progetto della LIMPE – DISMOV, l'Accademia Italia Malattia Parkinson e disordini del movimento, mirato al miglioramento della qualità di vita dei pazienti affetti da questa patologia.

In occasione della settima edizione di Etna Chic Chef, ospitata a Tenuta Voscenza, a Santa Venerina, in provincia di Catania, tra vini e materie prime prodotte all'ombra del vulcano, gli chef appartenenti all'*Associazione Charming Italian Chef* si sono cimentati nella preparazione di pietanze che avevano come filo conduttore il cibo del conforto, declinato in diverse sfumature delle quali, sebbene non tutte siano rimaste pienamente centrate rispetto al tema della manifestazione, lo sono sicuramente state rispetto alla territorialità espressa dai prodotti che sono il risultato del lavoro delle persone che lo vivono quotidianamente.

# ETNA & CHIC CHEF



SETTIMA EDIZIONE

**Comfort food:  
il cibo della felicità.**

*Fare del Bene  
ne vale la Cena!*

7 NOVEMBRE 2017

Tenuta Voscenza - Santa Venerina (CT)



*FeliCHIC di esserci!*



*Desampan*  
Luxury Spices

  
Villa Neri  
BOUTIQUE & SPA

*zash*  
Zest & Spice

*ramo D'ARIA*  
CANTIERI SPA





Una vera e propria gara di solidarietà che ha avuto come paladini gli chef Pietro D'Agostino, stella Michelin, e Seby Sorbello, presidente APCE e rappresentante FIC, i quali hanno trovato terreno fertile per confrontarsi sull'importanza che i prodotti enogastronomici continuino a "parlare la lingua" del luogo in cui sono nati mentre spetta agli chef farsene interpreti.



La prima delle due giornate è stata dedicata alla conoscenza di due cantine storiche Patria a Castiglione di Sicilia e Palmento Costanzo a Solicchiata. Due realtà, i cui vini sono la perfetta espressione ed interpretazione dei terreni vulcanici in cui vengono coltivati i vitigni da cui provengono. Poi la sera, si è svolta la cena a "sei mani" quelle preziose degli chef **Pietro d'Agostino**, **Seby Sorbello** ed **Elia Russo**, lo chef resident del Villa Neri Resort & Spa.

Questa magnifica struttura inaugurata nel 2011 è nata dal progetto della famiglia Neri di riunire in un unico luogo i migliori aspetti dell'areale etneo, a cominciare dall'accoglienza, per continuare con l'arte, passando, inevitabilmente per il cibo, l'olio e, soprattutto, il vino. Proprio al prezioso nettare di Bacco, infatti, sono dedicate alcune delle eleganti camere, 20 in totale, ciascuna delle quali caratterizzata da una forte personalità che trasuda sicilianità. Va da sé che, senza nulla togliere alla bellezza e all'eleganza che contraddistinguono tutte le camere, ciascuna con uno o più elementi distintivi, le suite enoteca possano essere considerate i veri fiori all'occhiello del Resort poiché *"rappresentano la migliore espressione della volontà della proprietà di rappresentare il legame con il territorio attraverso i vini con i quali ciascun ospite potrà entrare in "intimità" disponendo di una piccola cantina privata con etichette di esclusiva provenienza etnea"* ha spiegato il proprietario Salvo Neri.

Il giorno successivo lo scenario è cambiato divenendo quello, non meno suggestivo della Tenuta Voscenza, a Santa Venerina, un posto incantevole che sorge all'interno di un parco di dodici ettari che consentono la vista del maestoso scenario dell'Etna e, dall'altra, la costa orientale. All'interno del parco un antico palmento e una serra che ben si presta ad ospitare eventi importanti. Mentre la prima parte della giornata

è stata una dedicata al B2B, il faccia a faccia tra le aziende e gli operatori del settore a cui è seguito un pranzo preparato dagli chef con il ricco paniere di primizie del territorio messo loro a disposizione dalle realtà locali.



Il pomeriggio è stato, invece dedicato alla degustazione dei vini di cantine selezionate dal sommelier **Mauro Cutuli**, dedicato ai produttori del vino. Una preziosa occasione per gli addetti ai lavori di entrare in contatto con i produttori e comprendere la filosofia aziendale che regola le scelte di ogni cantina spiegando e motivando i risultati che si ottengono nel bicchiere.

Momento clou della manifestazione la cena ad isole che ha visto protagoniste le venti "berrette bianche" che hanno cucinato con impegno e dedizione per la stampa di settore e i numerosi ospiti paganti intervenuti.

In particolare **Giuseppe Mancino**, due stelle Michelin, de il Piccolo Principe di Viareggio, ha preparato degli spaghetti con bottarga e agrumi; lo stellato **Alessandro Gilmozzi**, de El Molin in provincia di Trento, ha proposto l'uovo delle Dolomiti cotto sotto azoto "alla rovescia" e insaporito da una crema di broccolo, betulla candita, riduzione di funghi, lichene bianco e geranio odoroso; **Flavio Costa**, del ristorante 21.9 all'interno della Tenuta Carretta a Piobesi d'Alba, grande cantina e location nel cuore del Roero ha presentato una crema di zucchette trombette insaporite da seppie al nero e scorzette candite di limone; **Pier Giorgio Parini**, stella Michelin e miglior giovane chef d'Italia per la Guida dell'Espresso 2012, ha deliziato i palati con delle mezze maniche con finocchietto selvatico, rosmarino e limoni. **Ludovico De Vivo** del CapoFaro Malvasia resort di Salina si è cimentato in un insolito filetto di cavolo e capperi caramellati, e ancora **Peppe Bonsignore**, de L'Oste e il Sacrestano di Licata ha proposto un intramontabile classico in una veste gourmet ovvero i conchiglioni alla norma; **Valentina Chiamonte**, l'eccellente chef di Fud OFF a Catania ha proposto la sua interpretazione dei fegatini di pollo, mentre dall'altra parte **Salvo Vicari** preparava una vellutata di zucca e topinambur conditi con semi di zucca

tostata e pancetta alla brace.

A base di pesce, invece, il piatto di **Alfio Visalli**, di Blu Lab Academy consistente in un cubo di cobia su una crema di topinambur e patate con mousse di piacentino ennese e carciofino croccante; adatto ai vegetariani il piatto di Elia Russo del Villa Neri Resort a Linguaglossa che con il suo tortello di pasta fresca allo zafferano ripieno di "mollica atturrata" al finocchietto e miele su fonduta di zucca gialla e una riduzione di marsala ha deliziato i palati dei presenti, è stata poi la volta di **Giuseppe Raciti** di Zash, Riposto che ha proposto un maialino cotto a bassa temperatura condito con una salsa agrodolce di datterino, soia, caffè e cime di rapa; **Carmelo Trentacosti**, chef resident di Villa Igea, Palermo ha proposto una insolita insalata pantasca arricchita dallo sgombro affumicato. Encomiabile l'impegno di **Tommaso Cannata** della Bottega del Pane, a Messina che ha preparato, friggendo ininterrottamente per tutta la serata degli ottimi "pidoni" messinesi il cui impasto è stato realizzato con farina di grano antico siciliano Maiorca farciti con tuma, scarola, pomodoro e acciughe. Naturalmente, tra i fornelli anche Pietro D'Agostino della La Capinera e del Kistè di Taormina con il suo "Vitello, senape, ceci e fantasia" e Seby Sorbello del Sabir Gourmanderie di Zafferana Etnea con il suo "Polpo alla luciana".

Dulcis in fundo, per chiudere in "dolcezza" il racconto della settima edizione di Etna Chic Chef non potevano mancare di certo i dessert preparati dai pasticceri della Conpait, Confederazione Pasticceri italiani, **Salvatore Cappello**, della omonima pasticceria palermitana che ha proposto il suo cavallo di battaglia ovvero la setteveli al cioccolato guarnita con praline e minitorroni di produzione propria e Antonella Scripilliti di Giardini Naxos con delle deliziose sfere di pannacotta dal ripieno cremoso su base di frolla.

Ad accompagnare i piatti, oltre ai vini delle cantine presenti anche i cocktail firmati dall'estro di due barman siciliani, **Mario Grasso** e **Luciano Ferlito**, che hanno preparato sul momento delle interessanti versioni dei "grandi classici" unendo profumi, aromi ed essenze dell'areale etnea.

Per dirla con le parole di Seby Sorbello "La grande cucina unita al grande cuore dei cuochi non può che essere un sodalizio vincente in grado di tradurre il gusto in solidarietà e le eccellenze del territorio, unite all'abilità dei professionisti del settore, in arma potente nel campo della scienza e della medicina". E noi non possiamo che essere d'accordo.