

In evidenza

Diecimila euro in beneficenza per la 7a edizione di Etna&Chic

di: Salvatore Spatafora

10 novembre 2017



E' stata una vera e propria gara di solidarietà, la settima edizione di **Etna&Chic Chef**, ospitata nella Tenuta Voscenza di Santa Venerina, provincia di Catania, e dedicata quest'anno al tema del *comfort food*. Diecimila euro raccolti e destinati alla LIMPE – DISMOV, l'Accademia Italia Malattia Parkinson e disordini del movimento, per finanziare il miglior progetto mirato al miglioramento della qualità di vita dei pazienti affetti dalla patologia.

Una *due giorni*, organizzata dal patron **Pietro D'Agostino**, stella Michelin, dall'associazione **Charming Italian Chef**, lo chef **Seby Sorbello**, presidente APCE e rappresentante FIC, per parlare e confrontarsi sul cibo del cuore che fa bene all'anima, che è solidarietà, ma anche territorio, benessere, memoria, alla scoperta delle eccellenze dell'Etna. A cominciare dal vino, con la visita a due cantine etnee: **Vini Patria** e **Palmento Costanzo**. Interessanti, poi, i percorsi *del terroir*, un originale B2B, a cura del sommelier Mauro Cutuli, dedicato ai produttori del vino.

I piatti presentati dagli chef partecipanti durante la serata finale: per **Giuseppe Mancino**, due stelle Michelin de il Piccolo Principe di Viareggio, spaghetti con bottarga e agrumi; **Alessandro Gilmozzi** de El Molin di Cavalese nella Valle di Fiemme ha proposto l'uovo delle Dolomiti, cotto alla rovescia, con crema di broccolo, betulla candita, riduzione di funghi, lichene bianco, geranio odoroso; **Flavio Costa**, del ristorante 21.9 all'interno della Tenuta Carretta a Piobesi d'Alba, si è presentato con crema di zucchette trombette, seppie al nero e scorzette candite di limone; Mezze maniche in porchetta con finocchietto selvatico, rosmarino e limoni per la stella Michelin **Pier Giorgio Parini**; per **Ludovico De Vivo** di Capofaro Malvasia resort a Salina, un Filetto di cavolo e capperi; per **Pepe Bonsignore**, L'Oste e il Sacrestano di Licata, i Conchiglioni alla norma; **Valentina Chiaramonte** di Fud OFF a Catania i fegatini di pollo; per **Salvo Vicari** di Noto una Vellutata di zucca e topinambur, semi di zucca tostata e pancia di maiale cotta sulle braci; per **Alfio Visalli**, di Blu Lab Academy, "Sano come un pesce" Cubo di Cobia su parmentier di topinambur e patate con mousse di piacentino ennese e carciofino croccante; per **Elia Russo** di Villa Neri a Linguaglossa un Tortello di pasta fresca allo Zafferano con mollica atturrata al finocchietto e miele su fonduta di zucca gialla e una riduzione di marsala semi sec; per **Giuseppe Raciti** di Zash a Riposto il Maialino cotto a bassa temperatura, agrodolce di datterino, soia, caffè e cime di rapa; per **Carmelo Trentacosti** di Villa Igiea a Palermo l'Insalata di sgombro affumicato alla pantesca; per **Tommaso Cannata**, Bottega del Pane a Messina, pidoni messinesi con farina di grano antico siciliano Maiorca farciti con tuma, scarola, pomodoro e acciughe. E infine **Pietro D'Agostino**, La Capinera e Kistè di Taormina, ha presentato un Vitello, senape, ceci e fantasia, mentre **Seby Sorbello** di Sabir Gourmanderie a Zafferana Etnea, un Polpo alla luciana.