

In evidenza

Offestival alta cucina e finedrinking a Catania

di: Salvatore Spatafora

11 aprile 2018



Offestival, continua la rassegna che porta alta cucina e finedrinking nel cuore di Catania all'insegna di sperimentazione, divertimento e convivialità

Con il suo affascinante mercato del pesce, la ricca tradizione dello street food e una posizione geografica felice, incastonata tra l'Etna e la Riviera dei Ciclopi, la città di Catania è sempre stata un'ambita tappa per food e wine lover di tutto il mondo. A contribuire a questo successo, anche donne e uomini dalla mente creativa e instancabile come **Andrea Graziano**, patron di **FUD Bottega Sicula** e **FUD OFF**. Un impegno che è valso all'imprenditore catanese la nomina a nuovo **Ambasciatore del Gusto** da parte dell'omonima associazione (domani la presentazione ufficiale presso la sala conferenze del ristorante **Romeo Chef&Baker** in piazza dell'Emporio 28, a Roma).

“Un vero onore – afferma Andrea Graziano – quello di essere nominato Ambasciatore del Gusto. Sono felice di poter portare il mio contributo all’interno di un’associazione così prestigiosa che ha saputo riconoscere il valore e l’importanza del lavoro di selezione delle materie prime dei produttori del territorio che quotidianamente facciamo. Perché anche dentro un semplice hamburger, se fatto bene, si può comunicare l’importanza del mangiare bene, del rispetto della materia e dell’attenzione verso fornitori e produttori, che sono l’ingrediente principale del successo dei miei ristoranti insieme a creatività e informalità”.

FUD OFF, quarto locale di una serie di aperture di successo, nato nel 2016, ospita dallo scorso ottobre la **prima edizione di Offestival**. Una rassegna di cene a 4 mani che raduna nell’iconico locale di Via Santa Filomena, nel cuore di Catania, il food hub più dinamico della Sicilia, un susseguirsi di grandi chef per una serata al fianco della resident chef **Valentina Chiamonte**. L’idea è quella di portare la qualità, il guizzo e la sperimentazione dell’alta cucina in un ambiente informale e conviviale, a prezzi accessibili. Partendo dalla formula divertente di OFF, tapas & cocktails, la sfida è costruire un percorso degustazione articolato in piccoli assaggi e piatti completi, per una ristorazione fuori dagli schemi, agile e contemporanea, proprio come quella proposta da FUD OFF.

Dodici le serate in programma per Offestival, che finora hanno già registrato il sold out a ogni serata. Un successo che sta portando l’avanguardia della nuova cucina italiana a Catania a confrontarsi con una formula di ristorazione giovane e divertente. Siamo andati a vedere di persona in occasione dell’appuntamento con **Ornella De Felice del Coromandel di Roma**. Coromandel è “un’isola dell’isola”, una realtà che con garbo e professionalità ha saputo distinguersi in una piazza competitiva e complessa come quella di Roma. Il merito è della titolare **Katia Minniti** che grazie al supporto di **Ornella De Felice e Sabina Nicastro** ha saputo dar vita a uno dei locali più interessanti della capitale.

di Salvatore Spatafora

Di seguito le foto della serata di lunedì 9 aprile realizzate da **Elisia Menduni e Rossana Brancato**.

