

Dormire In evidenza Ristoranti

Il Palmento di Feudi del Pisciotto ha un nuovo Chef, è Christian De Simone

di: Francesco Pensavecchio

22 aprile 2018



Aprire la stagione 2018 del *Wine Relais Feudi del Pisciotto*. Tra le province di Ragusa, Catania e Caltanissetta, a 30 minuti da Caltagirone e dalla villa romana del Casale di Piazza Armerina, si trova a ridosso della Riserva naturale Sughereta di Niscemi, nell'area della DOCG Cerasuolo di Vittoria. La proprietà conta 187 ettari totali di cui 43 vitati e si trova tra i 100 ed i 250 metri slm. e a 5 km in linea d'aria dal mare di Acate e Scoglitti. Le vigne si giovano quindi di due moderatori climatici naturali di estrema importanza in viticoltura: l'altitudine, che permette alle brezze marine di favorire le escursioni termiche, e il grande compensatore della temperatura che è il mare stesso.

Per questa ragione **Paolo Panerai**, Editor-in-chief e Ceo di Class Editori e produttore di vino in Toscana con Castellare e Rocca di Frassinello, nel 2002 ha deciso di investire nell'acquisizione di una delle più spettacolari proprietà dell'intera Sicilia. Ne è nato così un progetto multidisciplinare che riunisce 4 cantine, 2 in Toscana e 2 in Sicilia (l'altra è Gurra di Mare a Portopalo di Menfi) con il contributo di architetti come Renzo Piano e Flavio Albanese, e Alessandro Cellai, dal 1996 enologo e Direttore Generale di tutte le cantine del gruppo.

Il Nuovo Chef



Chef Christian De Simone

Da ieri lo chef è **Christian De Simone**. Conosciamo abbastanza bene questo trentacinquenne, dinamico e siracusano, lo abbiamo incontrato a fianco dello chef Maurizio Urso del ristorante gourmet *La Terrazza sul Mare* del cinque stelle Grand Hotel Ortigia. Christian ha maturato esperienze tra Trentino, Toscana e Puglia (presso l'Antica Masseria dell'Alta Murgia, sotto l'ala professionale di Gianfranco Vissani), per poi ritornare nella sua terra d'origine dove ha lavorato dal 2014. Caratterizzano il suo stile un forte imprinting regionale rivisto con l'uso di tecniche e leggerezze contemporanee. Il Palmento ambisce a diventare una destinazione gourmet, sia per un pubblico locale e nazionale che internazionale. Al ristorante sarà, infatti, associata la Cooking School *Le Cirquedi* Feudi del Pisciotto, sviluppata in collaborazione con l'iconico ristorante americano della famiglia Maccioni. La scuola organizzerà corsi residenziali di 2-3 giorni e fino a 2 settimane, inserita nella zona più strategica dell'isola per scoprire, mentre si studiano i segreti del Continente Gastronomico Siciliano, la natura, la cultura e i prodotti siciliani.

I numeri del Wine Relais di Feudi del Pisciotto

10 camere: 6 classic, 2 superior, 1 junior suite, che nasce dal recupero di una ex mangiatoia, e 1 suite familiare. Tariffe a partire da: 140 € per la Classic, 170€ per la Superior, 200€ per la Junior suite 320€ per la Suite Prestige.

Ristorante Il Palmento di Feudi

Aperto tutti i giorni, a pranzo e a cena, per gli ospiti del wine relais e per i clienti esterni. Conta 40 coperti che possono diventare fino a 150 in caso di eventi. Necessaria la prenotazione.

Distanza dai principali aeroporti

Catania 60 minuti

Comiso 30 minuti

Contatti ed informazioni

FEUDI DEL PISCIOTTO WINE RELAIS

Contrada Pisciotto, S.P. 31 km 2

Niscemi (Caltanissetta)

Tel: +39 0933.1935186 | +39 331.2169241

e-mail: info@feuidelpisciotto.com/ info@winerelaisfeuidelpisciotto.com

www.feuidelpisciotto.it

