

Appuntamenti In evidenza

Straordinario, il 30 agosto torna a Milo la grande festa del cibo di strada

di: Redazione

10 agosto 2018



Venti chef provenienti da tutta Italia, sedici cantine dell'Etna e dodici maestri dello street food si incontrano a Milo, piccolo comune poco distante da Catania, in occasione di una kermesse gastronomica molto insolita. Un appuntamento goloso dedicato al cibo innovativo e fuori dal comune, in una parola: **Straordinario**.

Il festival gastronomico più curioso d'Italia nasce da un'un'idea di **Andrea Graziano**, founder e creatore del marchio Fud Bottega Sicula e di **Barbara e Marco Nicolosi**, che faranno da padroni di casa all'evento nella loro suggestiva tenuta Barone di Villagrande ai piedi dell'Etna:

Straordinario è l'evento più scoppiettante dell'anno – racconta Barbara – è la festa del cibo e del vino per tutti i gusti e colori. Per noi è il momento in cui festeggiamo la fine dell'estate ed inauguriamo la nostra nuova annata con la preparazione della vendemmia. Una festa speciale con tutti gli amici, un ritrovo, una tradizione, un appuntamento imperdibile!

Si inizia il 30 agosto alle ore 19,30 per una serata all'insegna del buon cibo e dell'amicizia che lega chef, produttori e vignaioli fedeli ad una certa visione della terra e della materia prima, uniti per una sera in un sodalizio fatto di rispetto e cultura. Un'unione gioiosa e molto gustosa dove protagoniste saranno le diverse interpretazioni gastronomiche in assaggio durante la serata. Una notte ispirata allo street food ma che darà ampio sfogo alla creatività di chef e produttori, dove l'unico vincolo sarà dato dalla valorizzazione della materia siciliana e il rispetto per il territorio. *“Straordinario è un momento in cui una squadra di uomini e donne con la stessa filosofia di produzione si ritrova a far festa sulle pendici dell'Etna – afferma Andrea Graziano – una notte magica in cui l'Etna diventa protagonista della migliore esperienza gastronomica”*.

Tanti i grossi nomi della cucina italiana presenti quest'anno alla quarta edizione di Straordinario, alcuni dei quali riceveranno i riconoscimenti speciali “Straordinario 2018” tra questi: **Filippo La Mantia**, con la sua personalissima interpretazione della cucina palermitana, **Eugenio Roncoroni** che porterà una ventata di internazionalità sulle pendici dell'Etna con i suoi piatti curiosi ispirati ad altre cucine del mondo ma riviste in chiave italiana e poi ancora **Simone Padoan** che metterà in scena la sua celebre visione di pizza innovativa e lievitati gourmet, **Gabriele Bonci** il re della pizza a taglio fatta a regola d'arte, **Pasquale Torrente** per gustare i sapori campani più veraci all'ombra dell'Etna. Un premio speciale sarà inoltre consegnato a **Giacomo Gironi**, fuori classe dell'arte della sommellerie, per il suo attento e innovativo lavoro di sala.

Ma i volti noti non finiscono qui si continua con **Accursio Craparo**, che mescola tradizioni gastronomiche della Sicilia orientale e occidentale con uno stile inedito **Tony Lo Coco** che stupirà con i suoi panini d'autore e poi ancora due donne che giocano in casa: **Giulia Carpino** per **Barone di Villagrande** e **Valentina Chiamonte** per **Fud Off**. Si torna a Palermo con **Gioacchino Gaglio** di **Gagini Social Restaurant**, e si riparte con **Angelo Pumilia** di **La Foresteria**, **Claudio Ruta** de **La Fenice Ristorante**, **Dario Di Liberto** del **Ristorante Dell'Angelo**, **Fabrizio Mantovani** di **FM** e **Alessio Marchese** per **Bioesseri**, **Giuseppe Raciti** di **Zash**, **Joseph Micieli** per **Scjabica Ristorante**, **Lina Castorina** di **Quattro Archi**, **Lorenzo Ruta** della **Taverna Migliore**, **Alfio Visalli** di **Blu Lab Academy**.

Non solo chef e cucina gourmet a **Straordinario**, il **30 agosto** sarà la festa di tutti quelli che sanno fare le cose per bene, per questa ragione tanto spazio è anche dedicato a produttori, aziende agricole, e realtà ristorative innovative. Si comincia con la porchetta di suino nero dei Nebrodi cotta alla brace di **Giuseppe Oriti**, i pitoni fritti di **Tommaso Cannata**, la mortadella d'asino di **Massimo Castro**, i formaggi di bufala siciliana di **Bubbalus**, i prodotti del fornaio **Francesco Arena**; e si continua con i panini di **Fud Bottega Sicula**, il pulled pork di **Maialino** nero dei Nebrodi di **Giuseppe Indorato**, la salsiccia dei **fratelli Sciuto**, i fritti di **Scirocco Sicilian Fish Lab**, gli arancini di **Rosario Umbriaco** e le crispelle di **Orazio Cordai**. Per chiudere in dolcezza, il cioccolato di Modica della **Dolceria Bonajuto**.

Gli appassionati di vino, oltre a degustare le diverse proposte delle sedici cantine dell'Etna presenti all'evento, potranno anche godere di un'inedita esperienza di wine pairing. Abbinamenti estrosi e vivaci per una serata completamente declinata al gusto fuori dall'ordinario realizzati insieme alle cantine di:

Barone di Villagrande
Azienda Falcone
Barone Beneventano
Benanti
Cantine di Nessuno
Cantine Russo
Feudo Vagliasindi
I Vigneri
La Gelsomina
Masseria Setteporte
Murgo
Palmento Costanzo
Quantico
Scilio
Tenute di Nuna
Vivera

A rendere ancora più avvincente la serata ci sarà la competizione che ogni anno assegna l'ambito riconoscimento al piatto più "Straordinario" della kermesse.

In concomitanza con l'evento, il piccolo e pittoresco comune di Milo ospiterà anche **ViniMilo**, la tradizionale rassegna dedicata ai vini dell'Etna.

Mercoledì 29 agosto alle 19,00 da **Fud Off**, in via Santa Filomena 28 a Catania, è prevista la presentazione alla stampa, alla presenza di chef e produttori e una degustazione di tapas preparata dalla chef **Valentina Chiamonte**: In abbinamento ai vini della cantina **Barone di Villagrande**.