

Appuntamenti Ristoranti

Cantine Nicosia, una cena a quattro mani e altri appuntamenti

di: Redazione

28 marzo 2019



Tornano gli eventi speciali all'Osteria di Cantine Nicosia. Si inizia venerdì 29 marzo con **Williams Cioffi**, resident chef, e **Lorenzo Ruta** di Taverna Migliore di Modica (Rg). Williams Cioffi ha preso le redini della cucina dell'Osteria di casa Nicosia alla fine dello scorso anno.

Williams Cioffi

Williams Cioffi

Il percorso di degustazione di venerdì sera si snoderà in un menù di sette portate: tra i piatti, *Risotto allo sgombro affumicato, erba di mare e cedro candito e Baccalà cotto a 43° in crosta di patata soffiata, funghi porcini e asparagi* di Williams Cioffi; *Terrina di maiale con cipolla caramellata e confettura d'arancia e Plin di coniglio con salsa alle cime di rapa e latte al fieno* di Lorenzo Ruta.

Saranno abbinati vini di diverse annate e tipologie delle selezioni Tenute Nicosia, tra questi il *Monte Gorna Etna Bianco* dal lungo affinamento, il metodo classico da uve Nerello Mascalese *Sosta Tre Santi Etna Brut*.

A condurre la serata, anche stavolta, il noto giornalista enogastronomico **Nino Aiello**. I posti sono limitati, solo su prenotazione (info su www.cantinenicosia.it).

Cibo Nostrum

Catania, Villa Bellini – 31 marzo

Gli chef protagonisti della cena a 4 mani di venerdì si ritroveranno domenica 31 per l'happening culinario **CiboNostrum**. Alla kermesse Williams Cioffi porterà uno dei suoi cavalli di battaglia, il "*Rummulo*" ai ceci e finocchietto con biete selvatiche, semi secco di Valledolmo e ricotta di capra girgentana su passatina di pappa al pomodoro. Al piatto Cantine Nicosia, presente con un suo banco d'assaggio tra i viali dello storico giardino catanese, proporrà l'abbinamento con il *Vulkà Etna Rosso*.

<https://cibonostrum.eu>

CookingFest

Catania, 31 marzo – 2 aprile

Ampio spazio sarà dato ai vini dell'Etna, al centro di una masterclass organizzata per sabato, alle ore 18, dalla *Strada del Vino dell'Etna*, in collaborazione con *AIS Sicilia*, intitolata "Le anime del nerello". Tra le etichette in degustazione, tutte dell'annata 2014, anche il *Fondo Filara Etna Rosso Contrada Monte Gorna* di Cantine Nicosia.

Il CookingFest è un evento dedicato ai cuochi di tutta Italia, operatori del settore agroalimentare e ristorativo, specialisti dell'accoglienza turistica, così come agli amanti della cucina di alto livello. Una vetrina in cui il mondo del food and wine di qualità sarà protagonista con degustazioni, seminari, momenti di approfondimento e tanti produttori da incontrare: cuochi, panificatori, macellai, sommelier e barman si metteranno in gioco percorrendo il filone dell'avanguardia, della ricerca e della sperimentazione del settore. Interazione, formazione ed informazione, nei 4 giorni si terranno molteplici iniziative mirate al coinvolgimento del visitatore. Workshop, seminari, corsi di degustazione, cooking show, concorsi. Interessanti incontri guidati da relatori che illustrano approfondimenti, strategie, news e curiosità del settore. Gare per professionisti sottoposti al giudizio di Chef e maestri di caratura internazionale.

<http://cookingfest.it>

Le Soste di Ulisse – Terra, mare, uomini

L'azienda di Trecastagni sarà, infine, protagonista in qualità di cantina sponsor della grande Festa de *Le Soste di Ulisse*, l'associazione che raggruppa le eccellenze siciliane della ristorazione e dell'ospitalità, che si svolgerà quest'anno al Grand Hotel Minareto di Siracusa.

<https://lesostediulisse.it/home>