

Appuntamenti Ristoranti

Leonor Espinosa e la biodiversità colombiana ospiti alla Countryhouse Villadorata. Noto, 24 settembre

di: Francesco Pensavecchio

23 settembre 2022



Sensibili alla biodiversità? Sicura della unicità della Sicilia, ma attenta a tutto ciò che vi ruota attorno, il **24 settembre** prossimo la chef Viviana Varese – insieme al suo team di cucina composto da Matteo Carnaghi e Ida Brenna – ospiterà al ristorante **VIVA** della **Countryhouse Villadorata** di Noto la chef **Leonor Espinosa** del Ristorante Leo di Bogotà (Colombia).

Leonor, classe 1963, è originaria di Cartagena dove ha vissuto per buona parte della sua infanzia e studiato belle arti ed economia. La celebrità del suo ristorante è dovuto a numerosi elementi, tra questi è stato il primo a entrare nel 2019 nella lista *The World's 50 Best Restaurants* dove nel 2021 ha raggiunto la 48a posizione. Anche il National Geographic Traveler ha valutato il locale tra le 100 migliori esperienze culinarie del pianeta. Secondo 50 Best, *Leonor*, autodidatta *"ha unito alla creatività un'ampia ricerca scientifica ed è diventata una delle chef latinoamericane più iconiche della sua generazione, difendendo come nessun altro la biodiversità del suo Paese e la sua diversità culturale"*.

L'evento

Sabato 24 settembre 2022 **Leonor Espinosa** riempirà la cucina di Viviana Varese del **VIVA Villadorata Country Restaurant** di Noto (Sr) con i profumi della **Colombia**. Con la loro energia sarà sicuramente una serata **INCREDIBILMENTE VIVA!** Un menu a sorpresa, una cena di sapori immersi nella biodiversità del Country House Villadorata. Prezzo: € 200 a persona, bevande escluse. Per prenotazioni e acquistare il ticket per la cena. <https://www.vivavivianavarese.it>

Leonor è economista, artista e head chef dei ristoranti Leo e El Casual a Bogotà, in Colombia. Il ristorante Leo è da due anni protagonista della lista *The World's 50 Best Restaurant* occupando il posto n. 48 nell'ultima edizione del 2022. Nel 2008, la sua vocazione per la ricerca in campo gastronomico la conduce a dare corpo alle sue incursioni sociali attraverso la Leo Espinosa Foundation FUNLEO, diretta da sua figlia, Laura Hernández-Espinosa, development expert e sommelier. All'interno del ristorante Leo, la Chef sostiene il suo progetto riguardante lo studio ricorrente delle promettenti specie dei diversi biomi ed ecosistemi colombiani, per utilizzarle nella sua arte e in abbinamenti contemporanei. All'interno di El Casual, promuove un concetto informale basato sulle tendenze culinarie.

Un altro grande riconoscimento raggiunto nel 2017 è stato il Basque Culinary World Prize, un premio creato dal Basque Culinary Center e dal governo basco che attesta il lavoro di chef internazionali che fanno della cucina una professione e dimostrano che la gastronomia può essere una forza trasformatrice. Al momento, è la chef più rinomata della Colombia.

09_24-Leonor-Espinosa-a-Villadorata (PDF)

All'interno di un lussuoso resort circondato da una ricca vegetazione mediterranea, Viviana Varese trova una location unica, elegante e con meravigliose terrazze panoramiche. I prodotti utilizzati sono rigorosamente del territorio e con dei percorsi dedicati agli altri tre elementi: aria, acqua e terra. In cucina, il giovane chef Matteo Carnaghi, coadiuvato per la pasticceria da Ida Brenna.

W VILLADORATA Country Restaurant

Contrada Portelle, Noto SR

www.countryhousevilladorata.it

email: vivarestaurant@villadorata.com

tel: +39 3428163083

tel: +30 09311798102

Lunedì – Venerdì 12.30 >14.30 e 19.00 >21.30 (orario ultima prenotazione)

Sabato – Domenica 12.30 >14.00 e 19.00 >21.30 (orario ultima prenotazione)