

Primo Piano

Lavica Gourmet Festival, la grande cucina italiana sull'Etna

di: Gianmaria Tesei e Liliana Rosano

25 giugno 2023



Milo e Calatabiano, in provincia di Catania, hanno ospitato, nelle serate del 29, 30 e 31 maggio, la prima edizione di Lavica Gourmet Festival, manifestazione che ha avuto per ospiti eccellenti dieci chef dell'alta ristorazione italiana.

L'evento nasce come un cammino sensoriale enogastronomico che idealmente percorre il flusso della lava che dal *Mongibello* declina verso la costa, movendo da Milo e giungendo a Calatabiano.

La manifestazione ha avuto origine dallo sforzo comune di **Barone di Villagrande** e **Castello di San Marco Charming Hotel & SPA**, in cooperazione con la community di albergatori, ristoratori e viaggiatori di cui fanno parte le due aziende, ossia **Les Collectionneurs**, il cui presidente è Alain Ducasse. Dieci noti chef di **Les Collectionneurs** sono giunti da varie parti d'Italia per creare interessanti connubi con i prodotti siciliani. Giorno 30 i dieci chef hanno partecipato al **Tour del Treno dei Vini dell'Etna** con tappa nelle aziende **Palmento Costanzo**, **Cottanera** e **La Gelsomina**. La conoscenza del territorio etneo si è arricchita il giorno successivo di una visita dei luoghi più evocativi di Catania, tra cui la caratteristica pescheria, la cui atmosfera ha anticipato il tema centrale della serata finale, il *Mare*.

La manifestazione, che ha avuto un ottimo riscontro di pubblico e che si è giovata della collaborazione dei sommelier **FISAR** e delle atmosfere musicali di **Triskele20** e di **Andrea Cavallaro**, si è articolata in tre serate. La prima, intitolata "**Il Fuoco, la Terra, i Vegetali**", si è svolta da **Barone di Villagrande**, con l'inconfondibile visione di vigneti e del mare che da Milo si coglie con grande piacevolezza. La seconda, presso il **Castello di San Marco**, è stata dedicata alle prelibatezze etnee ed offerta da produttori e ristoratori locali anche agli ospiti chef di **Les Collectionneurs**, che per l'occasione hanno dismesso i panni da cuoco. Anche la terza, sempre in tema *Mare*, ha avuto luogo presso il **Castello di San Marco**. La particolare suggestione creata dal maniero secentesco e la dolce brezza del vicino Jonio hanno contribuito ad accrescere la già scintillante atmosfera, caratterizzata da pietanze e dai vini offerti durante questi appuntamenti.

29 maggio

BARONE DI VILLAGRANDE

Dalle Dolomiti: **Theodor Falser** del *Johannesstube* (1 stella Michelin). La sua creazione: "Tomahawk di vitello pietra lavica, affumicato con fieno Dolomitico, miso di orzo, carote nella cenere" abbinato all'Etna Rosso di Mecori.

Dalla Calabria: **Caterina Ceraudo**, chef e patron del *Ristorante Dattilo* (1 stella rossa e stella verde Michelin).

Il piatto: "Lattuga arrosto e cedro al sale" con il Tifeo Bianco di Gambino;

Da Noto: **Matteo Carnaghi**, di *W Villadorata Country Restaurant*. Il piatto: "Pasta e Patate affumicate, pecorino siciliano, basilico e pesto di pistacchio" accompagnato dall'Etna bianco Contrada Blandano 2018 di Terra Costantino.

Da Milano: **Viviana Varese**, chef patron del *Ristorante VIVA* (1 stella Michelin). Il piatto: "Non togliere l'osso a Mario, codone di manzo con maionese alla senape, cipolla e neve all'aceto". In abbinamento, Etna Rosso – La Gelsomina.

Da Milo: **Francesco Gatto** di *Barone di Villagrande*. Il piatto: "Terre del Vulcano, cuore di confettura di more con mousse al cioccolato di Modica e humus crumble". In abbinamento, Sciara di **Barone di Villagrande**.

Nel corso della stessa serata sono stati proposti alcuni assaggi di prodotti tipici etnei, quali: "l'Arancino al Cavolo Trunzo" dell'Osteria *4 Archi*, abbinato al vino *Quinto Arco*; l'olio extra vergine di Oliva di *Nocellara dell'Etna* di *Oleificio Russo*; i caffè di *Caffè Nina* e le granite artigianali di *Franco Patanè*.

30 maggio

CASTELLO DI SAN MARCO

La varie isole espositive hanno permesso di degustare: i paninetti con panelle del resident chef **Giuseppe Bonaccorso**; le bruschette con pane di **Francesco Arena**; una selezione di miele dei **Custodi dell'Ape nera**; le confetture di **Neromonte 3330**; le mortadelle artigianali di asino e di bufalo di **Chiaramontano Salumificio**; gli spaghetti del pastificio **Barbagallo** del mastro salatore **Alfio Vissalli** con salsa *Patatrac*, aglio, olio e peperoncino e muddi-crunch; gli arancinetti al vino rosso e ricotta preparati da **Putia Lab** di *Barone di Villagrande*. Del percorso del gusto hanno fatto parte anche alcuni presidi Slow Food come la "*Masculina da magghia*" di **Gaetano Urzì**, la *Cuddrireddra di Delia* di **Gioacchino Alaimo** e la pasta reale di Tortorici di **Isabella Catalano**. Gli amanti dei dolci hanno potuto assaggiare i prodotti di **Bottega Ciancio** e **Dulcisia**. Inoltre, **Etna Roaster**, **Messenion**, **Cugini Caruso**, **Russo Siciliano**, **Tomarchio Bibite** e **Raneri** hanno fatto proposto alcune bevande caratteristiche dell'Etna.

31 maggio

CASTELLO DI SAN MARCO

Chef e cantine presenti

Sara Scarsella e **Matteo Compagnucci** del *Sintesi* (1 Stella Michelin) di Ariccia. Il piatto: "Risotto al cedro fermentato, fave e gamberi rosa" da degustare con l'Etna Bianco Settantadue 2020 della cantina **Zumbo**.

Cristina Bowerman di *Glass Hostaria* (1 Stella Michelin) di Roma. Il piatto: "Orzotto cacio Juncu e pepi dal mondo, ricci di mare e fave" con l'Etna Rosato Ciuriciuri 2020 di **Zumbo**.

Accursio Craparo di *Accursio Ristorante* (1 Stella Michelin) di Modica. Il piatto: "L'arancino si chiude a riccio" con Piano dei Daini Rosato 2022 di **Cantine Russo**.

Giuseppe Bonaccorso di *Giardino di Pietra* di Castello di San Marco. Il piatto "Dal Mediterraneo all'Etna", in abbinamento il Brut metodo classico di **Terrazze dell'Etna**.

Special guest: **Bianca Celano**, di *Materia | Spazio Cucina* di Catania. Il piatto: "Ricciola in olio cottura all'Origano, Garum di Tonno, Beurre Blanc e lattuga alla brace", in abbinamento l'Etna bianco Salisire Contrada Martinella 2018 di **Vivera**.

La gastronomia siciliana ha dato il suo apporto grazie a **Orazio Cordai**, con le crispelle alla ricotta e all'acciuga; **Angelo De Natale** e la sua focaccia all'orzo e ai cereali e **Alfio Visalli** con una focaccia croccante con un top di bottarga di tonno. Protagonisti sono stati anche gli spumanti e i vini di *Strade del vino dell'Etna*, nonché le birre artigianali del *Birrificio dell'Etna*. La chiusura in dolcezza è stata curata dalla **Pasticceria Pasubio** e dal **Signor Barbagallo** con il suo tipico carrettino siciliano dei gelati. **Giuseppe Li Rosi**, presidente di *Simenza*, associazione che da più di cinque anni è dedicata alla tutela e valorizzazione della biodiversità siciliana, soprattutto dei grani antichi, ha raccontato dell'importanza della salvaguardia del territorio e dell'ambiente.

Le dichiarazioni

Il produttore e enologo di Barone di Villagrande, **Marco Nicolosi Asmundo**: *“contribuire ad incrementare il valore del nostro territorio, dei nostri prodotti, deve essere un imperativo. Il confronto e la collaborazione con grandi interpreti agevola questo processo”*.

Il vicedirettore di Castello di San Marco, **Valerio Murabito**: *“Abbiamo voluto Lavica per condividere, mostrare e valorizzare l'eccellenza enogastronomica del territorio etneo. Si è sviluppato un racconto, prima di tutto umano, fatto delle sinergie preziose che si sono create tra gli chef appartenenti alla community di Les Collectionneurs e gli artigiani del gusto che hanno animato la kermesse”*.

Il Restaurant Network Manager Italia les Collectionneurs, **Stefano Pesce**, ha asserito come vi sia stata una grande partecipazione del territorio attraverso i produttori artigiani alle associazioni e consorzi partner della prima edizione di Lavica, come **Strada dei Vini dell'Etna** e **APO del Consorzio Olio Dop Etna**.

La presidente della Strada dei Vini dell'Etna, **Gina Russo** ha espresso la sua soddisfazione per l'evento che ha permesso di far conoscere in modo differente il territorio etneo agli chef di Les Collectionneurs anche grazie al **Treno dei vini dell'Etna**.

Un evento che ha messo in rilievo anche chi si occupa di antichi mestieri come **Michele Patanè**, artigiano della carta papiro **“Papyrus Fiumefreddo”** e **Artesole** che ha creato le superfici laviche ceramizzate, simbolo della manifestazione, dando anche spazio ai giovani alunni dell'**Istituto Alberghiero di Giarre** che hanno supportato in cucina e in sala da il personale del Castello di San Marco.

Gianmaria Tesei / Liliana Rosano
