

Primo Piano Ristoranti Turismo

VINCanto celebra la bellezza de luoghi, dei vini Mazzei e del cibo del ristorante Cenobio. A Ragusa Ibla

di: **Liliana Rosano**

24 gennaio 2024



Capriotti X, il format ideato dalla wine communicator e sommelier **Giada Capriotti** ha fatto tappa all'Antico Convento dei Cappuccini di Ibla con l'evento *VINCanto di cibo, vino e bellezza*. Un menù dove i piatti della cucina cucina del *Cenobio*, il ristorante dell'Antico Convento dei Cappuccini, hanno incontrato i vini **Mazzei**, la storica azienda vitivinicola toscana della famiglia *Mazzei*, che in Sicilia è presente a Noto con la tenuta **Zisola**. Il percorso gastronomico, ideato dall'executive chef **Peppe Venezia** della Locanda di Gulfi, ha reso omaggio alla cucina siciliana mettendo insieme la tradizione gastronomica dell'Isola e un approccio contemporaneo.

"Capriotti X nasce un pò per gioco – commenta Giada Capriotti – ho sempre avuto la passione di organizzare eventi sin da ragazzina. Con il tempo, questa passione è diventata un format e un brand che prende il nome dal mio cognome. Vuole essere anche un tributo a mio padre, il quale sosteneva che Capriotti è una sorta di marchio di garanzia". Il format – continua la sommelier e wine communicator – racconta un percorso enogastronomico in maniera leggera, fruibile, con l'obiettivo di fare appassionare e divertire il pubblico attraverso la condivisione. La comunicazione del vino è vincente se rende quanto più fruibile il vino a tutti. Bisogna incuriosire e fare divertire con leggerezza il pubblico senza troppi tecnicismi ma con quella leggerezza, fatta di racconti, aneddoti, che aiuta ad avvicinare le persone. VINCanto nasce da un'idea, come sempre. Parliamo di cibo, vino, territorio, di luoghi unici come il convento dei cappuccini. In un contesto come questo, i vini Mazzei mi sembravano la scelta giusta perchè sono vini straordinari che raccontano territori diversi, la Toscana e la Sicilia, legati dal fil rouge della qualità, amore e territorialità".



In cucina, **Giorgio Ruggeri** e **Patrizia Maganuco**, hanno dato piena espressione al territorio ibleo, la straordinaria Food Valley siciliana, come l'**Olio Tondo**, prodotto dalla cultivar *Tonda Iblea*.

In apertura, *Gattò di patate e funghi all'aglio, olio e peperoncino*, in pairing con *Toscana Rosato IGT 2022* **Belguardo di Mazzei**.

I ravioli di stracotto con il suo fondo, crema di patate allo zafferano e coriandoli di salvia croccante in perfetto abbinamento con il *Chianti Classico Riserva DOCG Ser Lapo 2020* **Fonterutoli**.

Con *Doppiozeta 2019* di **Zisola**, il **Nero d'Avola** incontra la succulenza del *filetto di maiale, sugo d'arrosto, purea di castagne e funghi*.

Ancora **Zisola** con la grappa di **Nero d'Avola** *Grappasessanta Fullproof* per chiudere il pranzo con il dessert che omaggia il territorio ragusano: la *torta dei frati glassata al cioccolato e rapè IGP modicano*.

Lo scenario è quello del suggestivo **Antico Convento dei Cappuccini**, costruito nel 1610 e unico esempio di architettura prima del terremoto del Val di Noto del 1693. Affacciato sulla verde vallata dell'Irminio e nel cuore dei Giardini di Ragusa Ibla, oggi il Convento è stato ristrutturato e trasformato mantenendo intatta l'architettura e lo stile tipico delle strutture monastiche del seicento. I locali restaurati dell'antico refettorio dei frati cappuccini ospitano il ristorante *Cenobio*, un luogo che celebra la cucina naturale e conviviale. Un'esperienza che fa della sua semplicità la sua forza riassunta nel mantra cibo e nutrimento per il corpo e l'anima.

L'atmosfera silenziosa, sobria, elegante di quelle che furono le celle dei Frati Cappuccini rivive nell'Hotel Ritiro con vista, immerso in un'oasi di pace con una splendida vista sulla vallata. Fiore all'occhiello dell'Antico Convento dei Cappuccini è la **Scuola di Alta Cucina Mediterranea** Nosco con il suo **Centro Studi e Ricerca sull'enogastronomia siciliana**, che nasce nei locali dell'ex biblioteca, la sala studio e lo scriptorium. Dotata di una Cucina Didattica composta da 16 postazioni indipendenti interamente attrezzate, una biblioteca per lezioni teoriche frontali con esperti, una sala multimediale per masterclass specifiche e analisi sensoriale, un giardino esterno che si affaccia sull'orto didattico, la Scuola offre corsi professionali, amatoriali, corsi di cooking team building, amatoriali, professionali e di specializzazione.

LR
