

Primo Piano Ristoranti

“Fine Dining Sotto le Stelle” rievoca Il mito culinario degli Dei

di: **Liliana Rosano**

22 agosto 2024



Metti una sera a cena... con gli dei. Il mito che si rievoca, che prende corpo, anzi gusto, e ci porta per una sera indietro in quella che fu la gloriosa era ellenica. Con le radici solide in Sicilia, terra natia, la vocazione al mondo, gli chef agrigentini Salvatore e Vincenzo Butticè e Antonella Butticè, maitre e sommelier proprietari e gestori de Il Moro Ristorante di Monza, sono tornati nell'isola, ai piedi del Tempio della Concordia, per celebrare la bellezza e consacrare la cucina mediterranea che in Sicilia ha avuto la sua massima espressione.

“Fine Dining Sotto le Stelle”, una serata di degustazione organizzata in collaborazione con Il Parco Archeologico e Paesaggistico della Valle dei Templi e Il Moro Ristorante, si è tenuta presso Casa Diodoros, nel cuore della Valle dei Templi, per ricordarci la bellezza della storia e delle nostre radici. L'esperienza sensoriale ripercorre la storia e il mito. Ma non solo. La dieta degli antichi greci, dove vino, pane, olio, pesce, legumi, frutta e verdura erano valorizzati, ci ricorda l'equilibrio sano della dieta mediterranea e dei suoi ingredienti. A celebrare l'importanza del vino nel simposio greco, i vini di Cva Canicattì, cooperativa vitivinicola parte del progetto Casa Diodoros, con i vigneti nel cuore della Valle del Templi.

“Il ristorante Il Moro di Monza ha intrapreso una ricerca antropologica per ricreare e celebrare l'autentica cucina greca, portando in tavola sapori antichi e storie culinarie perdute – affermano gli chef Vincenzo e Salvatore Butticè -. La dieta dell'antica Grecia, semplice ma nutriente, rappresentava un equilibrio perfetto di ingredienti naturali. Il nostro ristorante, attraverso una ricerca antropologica, ha ricreato e celebrato questi sapori antichi, permettendo ai visitatori di immergersi nella storia culinaria greca e di riscoprire pratiche alimentari salutari. La cucina greca antica, con la sua enfasi su frutta, verdura, cereali, olio d'oliva, legumi e pesce, continua a influenzare la cucina mediterranea moderna, offrendo lezioni preziose su un'alimentazione equilibrata” – continuano gli chef Butticè.



Un'esperienza gastronomica che segue la traiettoria del viaggio e che, attraverso esso, ci porta nel cuore della cultura culinaria mediterranea. A cominciare dal *Il Pizzutello e la Cernia*, l'antipasto che combina la dolcezza del pomodoro pizzutello e la delicatezza della cernia per evocare il mito di Afrodite, dea dell'amore, e Adone, il suo giovane amante. O *Il Banchetto di Poseidone*, che evoca la generosità del mare della Sicilia, offrendo un'ampia varietà di frutti di mare freschissimi. È un chiaro omaggio alla potenza del dio del mare, Poseidone. *Il Pasto dei Filosofi*, dove si ricorda la semplicità e l'utilizzo della sarda e del finocchietto nella cultura greca, è un valido esempio di quanto valida e attuale sia ancora oggi l'eredità greca. A rievocare il mito di Ulisse e il pesce, come fonte essenziale del viaggio di Ulisse, *Il Pescato Fu Alla Ghiotta*, che celebra la freschezza del pesce e le tradizioni marinare, onorando il legame tra l'uomo e il mare. Infine *il Nettare degli Dei* e la *Dolcezza di Dioniso*. Il primo, estratto di anguria e sambuco, omaggia il nettare e l'ambrosia degli dei dell'Olimpo, simboli di immortalità e forza. Il secondo, è una cassata rivisitata in chiave moderna, ispirata a Dioniso, dio del vino e delle feste. Ad accompagnare la cena i vini di CVA Canicatti: dal Satari Brut Metodo Charmat, il Fileno (Grillo), 1934 Grillo Chardonnay.



Casa Diodoros

Casa Diodoros, precedentemente nota come Casa Barbadoro, è una storica struttura situata all'interno del Parco della Valle dei Templi. Recentemente ristrutturato e rinominato, questo immobile è diventato un centro culturale e gastronomico di eccellenza nell'ambito del Diodoros, dedicato a Diodoro Siculo, celebre per la sua opera "Bibliotheca historica". Oggi, Casa Diodoros rappresenta un punto di incontro tra passato e presente, dove la tradizione culinaria siciliana viene celebrata in un contesto di grande valore storico e artistico. La struttura ospita eventi di vario genere, dalla gastronomia all'arte, creando un ponte tra le diverse espressioni culturali della nostra isola. Ogni evento a Casa Diodoros è pensato per valorizzare le eccellenze locali, promuovendo il territorio e la sua storia millenaria.



Progetto Diodoros della Valle dei Templi

Il Progetto Diodoros è un'iniziativa ambiziosa e innovativa sviluppata all'interno del Parco Archeologico e Paesaggistico della Valle dei Templi di Agrigento. Nato con l'obiettivo di valorizzare il patrimonio naturalistico, culturale e paesaggistico della Valle, il Progetto Diodoros si articola su diversi fronti, con l'obiettivo principale di promuovere una sinergia tra archeologia, natura, cultura e gastronomia, creando un'esperienza integrata e coinvolgente per i visitatori. Il Progetto rappresenta un'opportunità straordinaria per la valorizzazione del Parco Archeologico e Paesaggistico della Valle dei Templi, e mira a trasformarla in un modello di eccellenza nella gestione e promozione del patrimonio culturale.

<https://www.cvacanicatti.it>
