

Appuntamenti

L'Osteria di Tenute Nicosia celebra l'ingresso dello chef Salvo Baudo nel circuito dell'Alleanza dei Cuochi Slow Food

di: Redazione

12 marzo 2025



L'Osteria di Tenute Nicosia, storica azienda vitivinicola etnea di Trecastagni, propone una serata speciale, organizzata insieme alla Condotta catanese di Slow Food, per condividere con giornalisti, sommelier e amanti della buona tavola una grande novità: l'ingresso con lo Chef Salvo Baudo nel ristretto circuito dell'Alleanza dei Cuochi Slow Food.

Graziano Nicosia, quinta generazione di una delle famiglie più importanti del vino siciliano, presenta così l'evento: «Nel 2013 decidevamo di ospitare un'osteria in cantina a coronamento di un'offerta enoturistica ed enogastronomica che ci vedeva già all'epoca impegnati con l'ambizione di divenire punto di riferimento sull'Etna per la cultura del vino e della tradizione culinaria locale. Adesso, dopo anni di coerenza nella selezione della migliore materia prima e nella valorizzazione del patrimonio gastronomico siciliano, di attenzione alla stagionalità dei prodotti, di promozione del buon bere e del cibo "buono, pulito e giusto", e grazie all'incontenibile passione per la cucina siciliana e i suoi sapori più autentici del nostro Chef Salvo Baudo, l'Osteria in cantina entra far parte della prestigiosa Alleanza dei Cuochi. Abbiamo voluto un evento aperto alla stampa, agli amici che ci seguono da anni e a coloro che condividono con noi la filosofia 'slow' per festeggiare insieme questa novità, una bellissima notizia non solo per noi, ma per tutto il territorio» La prima parte dell'evento, a partire dalle ore 18.30, sarà riservata ai giornalisti che potranno scoprire, grazie alla guida brillante ed esperta di Anastasia De Luca, presidente della Condotta Slow Food di Catania, una ricercata selezione di Presidi Slow Food. Un percorso tra eccellenze e rarità del patrimonio gastronomico siciliano e non solo: dal celeberrimo pistacchio di Bronte del produttore di presidio Luigi Paladino, presente alla masterclass per svelare i segreti dell'oro verde dell'Etna, al Piacentinu ennese prodotto dalla Tenuta Bubudello di Luigi Faraci, dai salumi de La Paisanella di Sebastiano Agostino Ninone – vero e proprio oggetto di culto per gli amanti del suino nero dei Nebrodi – al Tarese Valdarno, pancetta dalle dimensioni inusuali e dalle origini antiche della macelleria aretina dei Fratelli Sani; fino alla 'chicca' rappresentata dall'Axrida di Escalaplano, un pecorino unico al mondo completamente ricoperto di argilla prodotto da Rino Farci in un paesino di due mila anime nell'entroterra sud-orientale della Sardegna. Per ciascuna di queste prelibatezze non mancherà ovviamente l'abbinamento con lo spumante metodo classico ed alcuni dei vini di punta delle Tenute Nicosia. Poi a partire dalle ore 20.00 la festa aperta al pubblico (solo su prenotazione) con, in apertura, un ricco buffet di specialità dell'Osteria, anch'esse a base di prodotti di stagione e presidi Slow Food (la fava Cottoia di Modica, la lenticchia nera ennese, la ricotta di Capra Girgentana, la salsiccia al ceppo di Linguaglossa, il latte d'asino ragusano, ecc.), ed un banco d'assaggio delle etichette Tenute Nicosia selezionate sull'edizione 2025 della guida Slow Wine, tra le quali il metodo classico Sosta Tre Santi Carricante Brut e l'Etna Rosso Vulkà, premiato come Top Wine e Best Buy in guida.



Dalle ore 21.00 cena servita al tavolo con l'Olio Extra Vergine di Oliva Biologico Dop Monti Iblei delle Tenute Nicosia di Vittoria protagonista dell'entrée e, a seguire, i piatti firmati dallo Chef Salvo Baudo, il racconto dei Presidi utilizzati nel menù affidato ad Anastasia De Luca e gli abbinamenti con gli spumanti e i vini di casa Nicosia presentati dal sommelier e wine ambassador Santi Natola. «Questa festa e questo grande traguardo dell'ingresso nell'Alleanza dei Cuochi Slow Food rappresenta per me un sogno che diventa realtà» afferma Salvo Baudo, che sull'esperienza alla guida dell'Osteria di Trecastagni dice: «al mio arrivo, un anno fa, ho trovato un progetto di cucina e di accoglienza di altissimo livello, già fortemente orientato alla valorizzazione dei prodotti a km zero, alla riscoperta di sapori e ingredienti spesso sottovalutati e all'attenzione per il connubio vino-cibo ispirato al territorio. Ma soprattutto ho trovato il calore e la passione della famiglia Nicosia, con la quale siamo subito entrati in totale sintonia sull'idea di mettere al centro della proposta culinaria il concetto di memoria. Quella cucina della Nonna che cerchiamo di far rivivere, giorno dopo giorno, puntando all'autenticità del gusto, senza troppi fronzoli ma con una grande attenzione ai dettagli ed un pizzico di creatività. Per noi la cucina è prima di tutto rispetto della tradizione e cultura. Speriamo di riuscire a trasmettere tutto questo con l'evento di giovedì prossimo, per il quale dobbiamo fare un ringraziamento speciale ad Anastasia De Luca e agli altri amici di Slow Food Catania e a Franco Motta, referente per la Sicilia dell'Alleanza dei Cuochi, per il loro fondamentale supporto».

Qui il programma ed il menù completo della serata: <https://www.tenutenicosia.it/il-gusto-di-fare-alleanza-13-marzo-evento-speciale-alleanza-dei-cuochi-slow-food>

Pagina evento Facebook: <https://fb.me/e/4z5Nx9uhe>

Solo su prenotazione. Info e prenotazioni: Tel. 095 7809238 / 095 7806767

L'Osteria di Cantine Nicosia si trova all'interno di Tenute Nicosia, in Via Luigi Capuana 65, a Trecastagni (CT).