

Dormire

# Il Relais Monaci delle Terre Nere in full immersion a Identità Golose

di: Redazione

7 marzo 2017



Anche **Monaci delle Terre Nere**, tra le aziende d'eccellenza del settore dell'accoglienza e dell'enogastronomia, non poteva mancare a **Identità Golose**, la kermesse milanese dedicata al cibo, quest'anno incentrata sul tema del viaggio.



Lo Chef **Vincenzo Gulino** del ristorante Locanda Nerello, annesso al relais boutique di Zafferana Etnea, è salito sul palco di Identità Golose, al fianco della palermitana **Bonetta Dell'Oglio**, ambasciatrice del gusto nel mondo, per partecipare ad una *full immersion* entusiasmante e formativa tra confronti, dibattiti e cooking show.

*"Il nostro è un viaggio dei sensi tra passato e futuro – ha commentato il cofounder **Guido Alessandro Coffa** – raccontiamo l'eccellenza dei luoghi, la passione per le produzioni locali che diventano i sapori di una cucina ispirata al mangiar sano a Km 0".*

Vincenzo Gulino, originario di Scicli, ha scelto l'Etna per proseguire il suo personale viaggio enogastronomico, sposando appieno la filosofia di Monaci: dalle sue origini ragusane deriva la sapienza sui cioccolati, i semifreddi e i gelati; dalla sua passione e dal suo estro, invece, tutto il resto: la cucina creativa, che rivisita la tradizione siciliana e mediterranea miscelando gli ingredienti di stagione, la degustazione oli EVO, la cura e l'attenzione rivolta alla cucina per celiaci, lo studio delle nuove tipologie di scongelamento ed abbattimento dei prodotti.



Bonetta Dell'Oglio e Guido Coffa

Monaci delle Terre Nere, il cui nome riporta alla storia ultracentenaria dei luoghi, con i suoi 16 ettari di uliveti, agrumeti e vigneti, trasformati in una tenuta biologica, è fonte di ispirazione e di materie prime eccellenti. Buona parte della produzione agricola – uova comprese – proviene dagli orti di proprietà secondo un regime di bio sostenibilità. Lo staff del ristorante 'Locanda Nerello' regala una cucina genuina e di qualità, che ha ricevuto riconoscimento dal **Gambero Rosso** come "**Gusto e Salute**", (punteggio 79: 48 cucina, 14 cantina, 15 servizio, 2 bonus) premiato anche lo scorso 27 luglio, da **Best in Sicily**, che ha inserito la struttura come migliore *New Entry* nei ristoranti Siciliani. L'azienda agricola ha anche cominciato a produrre vini naturali, nell'annata 2016: 4 vini bianchi, 2 rosati, 2 rossi.

Passeggiando nei sentieri, tra le vigne, si rimane catturati dai suoni e dagli odori che creano un percorso sensoriale di grande suggestione. Pochi passi ancora, e ci si ritrova in un orto botanico con una grande varietà di erbe aromatiche, alcune delle quali, diventano l'ingrediente segreto di originali cocktail da assaporare al Convivium Bar che accoglie gli ospiti della struttura.

Sorto quattro anni fa, Relais Monaci delle Terre Nere è caratterizzato da una struttura principale, un casolare nobiliare di inizi '800, nel quale, in fase di ristrutturazione, sono stati mantenuti le vecchie porte interne ed esterne, gli affreschi sui soffitti, gli intonaci a calce degli interi edifici, alcuni dei pavimenti in cotto delle singole camere e parti esterne, l'antico torchio nel Palmento, oltre naturalmente, all'intera facciata esterna con le cornici in pietra lavica, le ringhiere in ferro, il marmo sulle scale. Nel Palazzo sono state sistemate sei camere, il ristorante, il Convivium bar. Le altre 14 suite sparse tra le vigne e i boschi, secondo lo spirito dell'albergo diffuso: edifici indipendenti all'interno della tenuta, in cui è possibile apprezzare il silenzio e la vera anima di Monaci. Venti camere in totale, 12 suite e 8 double superior, presto saranno affiancate da una nuova suite con 2 camere da letto: un esempio **interessante di bio architettura**. Ogni ambiente ha la sua un'identità: alcune camere hanno un aspetto moderno, altre sono decorate con pareti in pietra lavica e travi a vista, arredi originali che uniscono l'architettura tradizionale siciliana e il design moderno. Alcune camere sono dotate di vasche stand-alone per idromassaggio, lampade "Flos", "Twiggy" e "Lumiere" da Foscarini, divani B&B, sedie 'Gervasoni' di Paola Navone, sedie 'lei' di Fabio Novembre e dipinti dell'artista britannico-brasiliano Olivier Mourao. Compongono l'arredamento, anche sculture, vecchi mobili e pezzi d'arte raccolti dai fondatori (Guido Coffa e Ada Calabrese) negli ultimi 20 anni. Grande attenzione alla biancheria: gli asciugamani "King on Cotton" vengono dall'Inghilterra e le lenzuola in cotone, provenienti da commercio equo e solidale, arrivano da un'azienda italiana di Napoli.

---



Pisano Monaci delle Terre Nere