

Appuntamenti In evidenza

Gulfi, Festa del Cerasuolo e premio del miglior chef. Domenica, 25 giugno

di: Redazione

19 giugno 2017

Domenica 25 giugno 2017
in Locanda Gulfi:



Festa del Cerasuolo

Premio "Miglior Chef del Cerasuolo 2017"  50

**MIGLIOR CHEF DEL CERASUOLO 2017: ECCO I NOMI DEGLI CHEF IN GARA
AL VIA LA QUINTA EDIZIONE DELLA FESTA DEL CERASUOLO DA GULFI**

Otto giovani chef si contenderanno il titolo di Miglior Chef del Cerasuolo 2017.

Tutto è pronto per la quinta edizione della **Festa del Cerasuolo da Gulfi** che si svolgerà **domenica 25 giugno 2017 a partire dalle ore 18** presso la **Locanda Gulfi** a Chiaramonte Gulfi. L'evento, voluto dalla famiglia Catania, mira a valorizzare il prodotto di punta del territorio ibleo, il Cerasuolo di Vittoria, unica Docg siciliana. E prosegue la mission del fondatore, Vito Catania, recentemente scomparso: custodire, difendere e tramandare il vino e il legame con il suo territorio.

Nell'ambito dell'evento, tanta curiosità cresce sul contest **Miglior Chef del Cerasuolo 2017**, la gara enogastronomica che ogni anno dà visibilità alle giovani promesse della ristorazione siciliana che si contendono il titolo, dando libero sfogo alla fantasia, alla ricerca dell'abbinamento perfetto con il **Cerasuolo di Vittoria**, vino emblema del territorio ragusano.

Al termine delle selezioni, in cui fondamentali sono stati l'originalità della ricetta abbinata al vino e il curriculum vitae, ecco i nomi degli otto **giovani chef** che si contenderanno il titolo: Emanuele Russo del ristorante Le Lumie di Marsala (Trapani), Angelo Genna del ristorante Il Giullare di Alcamo (Trapani), Lorenzo Ruta del ristorante Taverna Migliore di Modica (Ragusa), Giancarlo Di Mauro del ristorante Porta Marina di Siracusa, Domenico Simonetta del ristorante Il Bavaglino di Terrasini (Palermo), Agatino Bruno del ristorante Zash di Riposto (Catania), Ludovica Raniolo del ristorante La Felice dell'hotel Villa Carlotta (Ragusa) e Alessio Marchese del ristorante Biosseri di Palermo.

Ciascuno di loro dovrà esibirsi davanti ad una giuria di settore, presentando una creazione gourmet che sarà valutata in base a diversi parametri. Dal gusto alla tecnica per passare alla presentazione, terminando con l'azzeccato abbinamento con il vino protagonista, il Cerasuolo di Vittoria.

All'evento partecipano ogni anno diverse cantine del territorio. Questa quarta edizione vede coinvolte: **Avide, Maggio Vini, Manenti, Terre di Giurfo, Valle dell'Acate, Feudo di Santa Tresa, Poggio di Bortolone, Gulfi**. Ad ognuna delle aziende vitivinicole sarà assegnato uno chef che esalterà con il finger creato le peculiarità del Cerasuolo di Vittoria.

La competizione sarà uno stimolo per gli chef, che dovranno valorizzare al massimo uno dei vini più tipici del territorio, caratterizzato dal blend di Nero d'Avola, da cui prende corpo e alcolicità, e di Frappato che gli dona aromaticità.

Chi sarà il Miglior Chef del Cerasuolo 2017? Quale l'abbinamento perfetto? A decretarlo la giuria di giornalisti ed esperti del settore, ma anche il pubblico, che degustando i vari finger, contemporaneamente alla giuria, potrà decretare il suo vincitore.

La manifestazione, sempre più partecipata, va oltre il contest e prevede un intrattenimento totale. Nel corso dell'evento si potranno degustare prodotti ed eccellenze tipiche del territorio ibleo e siciliano. All'evento infatti partecipano diversi produttori di food che faranno degustare i loro prodotti di nicchia (formaggi di Food Custode dei Sensi, olio e prodotti gastronomici Frantoi Cutrera, Gli Aromi Russino e altri).

In degustazione ci saranno i piatti in gara, vari prelibatezze locali, dai formaggi ai salumi dall'olio col pane alle focacce; e non mancherà il piatto dello chef della Locanda Gulfi, Carmelo Florida da degustare insieme agli altri piatti proposti dai giovani chef in gara.

Infine l'intrattenimento musicale. A coinvolgere tutti, il duo esilarante dei musicisti **Marcello Mandreucci e Rosario Vella**. Da quasi trent'anni, sul palco i due musicisti formano una coppia irresistibile shakerando blues e canzone d'autore, De Andrè e Bob Dylan, mitologia rock e folk d'autore, leggerezza e contenuto. Tra un calice di Cerasuolo e un altro sarà un po' come infilare la monetina nel juke-box dei nostri anni migliori. Gli ingredienti per un'incursione musicale comico-involontaria ci sono tutti e di certo non protagonisti saranno buon cibo e buon vino.

Il costo della serata è di 25 euro

Per info e prenotazioni: locandagulfi@gulfi.it

Tel. 0932.928081

Chiaramonte Gulfi (RG)

www.gulfi.it

Twitter: [@vinigulfi](https://twitter.com/vinigulfi)

Facebook: [Gulfiwines](https://www.facebook.com/Gulfiwines)

Pinterest: [vinigulfi](https://www.pinterest.com/vinigulfi)

Instagram: [Gulfiwine](https://www.instagram.com/Gulfiwine)

Cantine partecipanti

Gulfi

Avide

Maggio Vini

Manenti

Poggio di Bortolone

Terre di Giurfo

Feudo di Santa Tresa

Valle dell'Acate

AVIDE
dal 1882
Sicilia, Vigneti e Cantine

MAGGIOVINI

MANENTI
azienda agricola

POGGIO DI BORTOLONE

TERRE DI GIURFO

TRESA
FEUDO DI SANTA

VALLE DELL'ACATE

Domenica 25 giugno 2017
in Locanda Gulfi:



Programma:

h 18.00: contest gastronomico

con i giovani Chef

h 20.30: degustazione di finger food
e Cerasuolo di Vittoria

h 23.00: conclusione e proclamazione
del "miglior Chef del Cerasuolo 2017"

prezzo della serata: 25,00 euro. Prenotazione obbligatoria: locandagulfi@gulfi.it tel 0932.928081 Chiaramonte Gulfi (RG)

