

Appuntamenti In evidenza

Quando il FUD di strada è Straordinario. Etna, 10 agosto, Barone di Villagrande

di: Redazione

10 agosto 2017



Andrea Graziano di FUD Bottega sicula e **Marco e Barbara di Villagrande** organizzano **“Straordinario: il cibo da strada fuori dal comune”** dove 20 talentuosi Chef incontrano i grandi Vini dell'Etna. In concomitanza con **ViniMilo**, nella splendida cornice della storica cantina “Barone di Villagrande” a Milo si celebrerà un’insolita festa dedicata allo Street Food in versione sicula e gourmet.



Il 31 agosto, dalle ore 19.30 in poi, numerosi giovani Chef reinterpretano il cibo più antico e goloso della nostra terra, riprendendo tradizioni del passato, a volte dimenticate, presentandole in chiave moderna e contemporanea per proporre deliziosi abbinamenti con i vini del vulcano.

Gli chef saranno:

Giulia Carpio della Cantina Barone di Villagrande (Milo), Valentina Chiaramonte di Fud Off (Catania), Francesco Patti e Domenico Colonna del Coria (Caltagirone), Andrea Macca di Donna Carmela (Carrubba), Salvatore Vicari del ristorante Vicari (Noto), Lorenzo Ruta della Taverna Migliore (Modica), Giuseppe Raciti di Zash (Riposto), Simone Strano di Palazzo di Montemartini (Roma), Giovanni Grasso di La Plage (Taormina), Giuseppe Torrisi di Talè (Piedimonte etneo), Dario Di Liberto del Tocco Sicilian Way (Ragusa), Federico Della Vecchia di Biosseri (Milano), Bleri Dervishi di Monaci delle Terre Nere (Catania), Claudio Ruta del ristorante La Fenice (Ragusa), Giuseppe Bonsignore dell'Oste e il Sacrestano (Licata).

Le cantine:

Barone di Villagrande, Murgo, Benanti, Pietradolce, Planeta, Cantine Russo, I Vigneri, Feudo Vagliasindi, Quantico, Terra di Costantino, Terre di Nuna, Tenuta di Fessina, Cantina Vivera, Fud.

Oltre agli Chef, 15 saranno le aziende provenienti da tutta la Sicilia che presenteranno i loro prodotti che sono massima espressione dell'eccellenza isolana.

Saranno in degustazione il cioccolato di Bonajuto, i salumi di Massimo Castro Il Chiaramontano, la porchetta di Neromaialino, le mozzarelle di bufala di Bubalus, la provola delle Madonie di Invidiata, la pasticceria di Spinnato, i prodotti di Fud, i pitoni fritti di Tommaso Cannata, la carne dei fratelli Sciuto, l'olio dei Frantoi Cutrera, il gelato del Caffè Adamo, la Sfincia di Sarda Salata, i pastrami di Sacha Pawel, i dolci a base di mandorla di Convicinium.

Da quest'anno Straordinario sarà anche un premio che renderà omaggio alle figure che secondo noi si sono maggiormente contraddistinte in ambito enogastronomico a livello nazionale, valorizzando prodotti, territori e tradizioni.

Opisti speciali premiati nel corso di "StraOrdinario 2017" saranno **Maurizio Santin** Chef pasticciere meglio conosciuto come "cuoco nero" della trasmissione "Dolcemente" su Gambero Rosso Channel, **Davide Scabin** pluripremiato chef del ristorante Combal.Zero di Rivoli (TO), **Giuseppe Zen** stravagante chef di Mangiari di strada (MI) e **Lina Castorina** dell'osteria i 4 archi di Milo.

Il premio sarà realizzato dal maestro artigiano **Alessandro Di Rosa** dell'azienda Thalass di Modica.

I ragazzi di Fud Bottega Sicula da Catania e Palermo presenteranno i loro panini. La serata verrà accompagnata dalla musica degli Swing Time.

I sommelier della Fisar delegazione Catania si occuperanno del servizio del vino durante Straordinario.

Mercoledì 30 agosto alle 18.30 presso il Fud Off di Catania si svolgerà la conferenza stampa di presentazione dell'evento alla presenza di Chef e Produttori.

Partner dell'evento saranno l'azienda **Camuti**, leader nel settore delle soluzioni per la ristorazione, e PrestoFood, il servizio di consegna a domicilio che collega clienti e ristoranti della città, attraverso l'uso della tecnologia.

L'accesso all'evento potrà avvenire previa presentazione del biglietto d'ingresso (€ 55), acquistabile sul sito <http://www.villagrande.it/prodotto/evento-stra-ordinario-2017>.
