

Primo Piano

Gulfi, tutti ai fornelli per il titolo “miglior chef del Cerasuolo 2016”

di: Redazione

10 giugno 2016



La cantina Gulfi di Vito Catania chiama a raccolta i migliori chef della regione in favore del Cerasuolo di Vittoria, uno dei vini più importanti dell'isola. Alla quarta edizione, la competizione metterà a confronto otto giovani chef i quali dovranno creare un finger in perfetto abbinamento con il Cerasuolo di Vittoria di alcune cantine del territorio. La data prestabilita è per **domenica 19 giugno 2016**, alle ore 18, presso la **Locanda Gulfi** a Chiaramonte Gulfi. Il contest ha previsto una prima selezione la quale ha selezionato i finalisti in base alla originalità della ricetta abbinata al vino e il curriculum vitae.

Questi i nomi: **Yi Rok Cho** del ristorante Tocco di Ragusa, **Abdallah Dadi** del ristorante Sale Art Cafè di Catania, **Giuseppe Geraci** del ristorante Modi di Torregrotta a Messina, **Ricky Licandro** di Fud Catania, **Valerio Mallia** del ristorante Alla Trinità di Modica, **Vincenzo Salanitri** del Laboratorio Panglu di Catania, **Giuseppe Venezia** del ristorante Villa Fortugno di Ragusa, **Giuseppe Raciti** del ristorante Zash di Riposto, a Catania.

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 naturalmente con l'azzeccato abbinamento con il vino protagonista, il Cerasuolo di Vittoria.

All'evento partecipano, come ogni anno, diverse cantine del territorio. Questa edizione vede coinvolte: **Avide, Cos, Paolo Cali, Gulfi, Manenti, Nanfro, Arianna Occhipinti, Vigna di Pettineo**. 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 otto giovani, 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 conferisce freschezza e aromaticità.

A decretare il **miglior abbinamento** sarà 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.

Il contest è parte di una Festa che la cantina Gulfi organizza di anno in anno per valorizzare il vino emblema del territorio, in nome della convivialità, della condivisione e del piacere di stare insieme attorno ad un calice di vino. La manifestazione infatti va oltre il contest e prevede un intrattenimento totale. Nel corso dell'evento si potranno degustare prodotti ed eccellenze tipiche del territorio. All'evento infatti partecipano **Food Custodi dei Sensi, Frantoi Cutrera, Gurmè Vasocottura, Salumificio Castro il Chiaramontano, Pasta della Salute Damigella, Aromi di Enrico Russino, Panificio Pulvirenti, Bar Europa di Rosario Umbriaco e Bar Pentagono, ed infine Thalass Glass Plate, altra eccellenza artigianale del territorio.**

A partire dalle ore 23, via libera alla **Maratona della Salute**, con la degustazione di un couscous di Mulino Damigella, preparato dallo chef della Locanda Gulfi, **Ninni Radicini**.

Non mancherà 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 mancheranno buon cibo e buon vino. Per il resto bisogna solo non mancare per divertirsi e trascorrere un giorno di festa, ma anche per scoprire chi vincerà il titolo **Miglior chef del Cerasuolo 2016**.

Il costo della serata è di 25 euro.

Per info e prenotazioni locandagulfi@gulfi.it

Tel. 0932 928081, Chiaramonte Gulfi (RG)

Cantina Gulfi: www.gulfi.it

Addetto Stampa: Francesca Landolina

flandolina@gmail.com; cell. 320 8309690

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)

Le Selezioni

La Festa del Cerasuolo da Gulfi, a Chiaramonte Gulfi in Sicilia, territorio della DOCG siciliana Cerasuolo di Vittoria, giunge alla quarta edizione. Al via le selezioni per partecipare al contest Miglior Chef del Cerasuolo 2016. Otto i giovani chef under 30 che si contenderanno il titolo.

La manifestazione, come ogni anno, si svolge presso la Locanda Gulfi, a Chiaramonte Gulfi, in provincia di Ragusa, ed è una giornata particolare a cui l'azienda vitivinicola dedica attenzione e cura per valorizzare uno dei vini più rappresentativi del territorio siciliano: il Cerasuolo di Vittoria, la prima DOCG della Sicilia.

Come da format alcune giovani promesse della ristorazione siciliana under 30 si contenderanno il titolo Miglior Chef del Cerasuolo 2016, dando libero sfogo alla loro fantasia, creando finger in abbinamento al vino simbolo del territorio. Ciascuno di loro dovrà esibirsi davanti ad una giuria di giornalisti, sommelier ed esperti del settore della ristorazione, presentando una creazione gourmet che sarà valutata in base a diversi parametri, dal gusto alla tecnica per passare alla presentazione, terminando naturalmente con l'azzeccato abbinamento con il vino protagonista.

Si aprono a tale scopo le iscrizioni per gli chef che vogliono cimentarsi nella competizione. Per partecipare al concorso bisogna inviare il proprio curriculum a locandagulfi@gulfi.it insieme alla ricetta che si intende preparare **entro e non oltre il 25 maggio 2016**. Gli otto partecipanti saranno scelti entro il 28 maggio da un comitato organizzativo che valuterà in base al curriculum del candidato, alla creatività, all'originalità della ricetta e al pertinente abbinamento con il vino da celebrare. I nomi degli chef scelti saranno comunicati e divulgati successivamente.

Durante l'evento, come sempre, tutti i finger food realizzati dagli chef in gara saranno degustati dal pubblico in abbinamento ai vini delle cantine partecipanti.

