

Appuntamenti In evidenza

Rinasce il Molino Soprano: 8 chef insieme alla Strada del Vino Cerasuolo di Vittoria contribuiranno alla ricostruzione

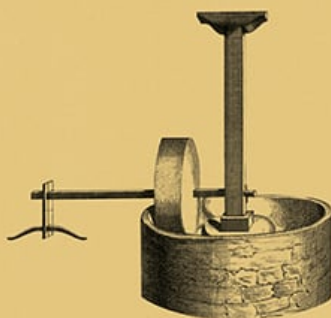
di: Redazione

28 gennaio 2017

nuovo molino
s o p r a n o

LOCANDA GULFI

17 feb h 20.30



Vincenzo Candiano, Peppe Cannistrà, Pino Cuttaia, Carmelo Floridia, Sandro Pace, Claudio Ruta, Ciccio Sultano e Giovanni Santoro organizzano una cena il **17 febbraio** alle ore 20.30 presso la **Locanda Gulfi**.

E non solo loro: in campo sono scesi anche la **Strada del Vino Cerasuolo di Vittoria** con ben **15 cantine** aderenti all'iniziativa, **Ristorando** e **Squiseating** di Domenico Colonna e Francesco Patti. Tutti insieme per raccontare il progetto di **Nuovo Molino Soprano**.

L'obiettivo è accendere i riflettori su una realtà di altissimo pregio che si è contraddistinta nella ricerca e produzione di grani antichi. **Il molino è stato distrutto qualche settimana fa da un incendio** che ha fermato la produzione. Gli otto chef e Strada del Vino Cerasuolo di Vittoria si sono stretti attorno a Molino Soprano per contribuire a gettare le basi per un progetto di rinascita, in vista di progetti futuri insieme, nell'ottica di continuare a valorizzare il territorio, attraverso i suoi più validi produttori.

Gli introiti serviranno all'acquisto di un'altra macina da affiancare a quella da poco già installata. L'obiettivo è contribuire a dare vita ad un progetto di territorio e di eccellenze.

In degustazione i vini di **Occhipinti, Cos, Santa Tresa, MaggioVini, Vigna di Pettineo, Manenti, Valle dell'Acate, Gulfi, Pianogrillo, Terre di Giurfo, Feudi del Pisciotto, Avide, Judeka, Gurrieri e Nanfro.**

Vincenzo Candiano di Locanda Don Serafino presenterà le 'Guancette di suino agli agrumi con cuturru', Peppe Cannistrà de I Banchi proporrà 'Polpo affumicato con purè di patate alla vaniglia e polvere di cappero' oltre a far degustare il pane prodotto a I Banchi, ed ancora Pino Cuttaia del ristorante La Madia ci delizierà con la 'Doppietta di melanzana in pasta croccante', materie prime fornite dall'azienda La Perla del Sud di Clizia Campoccia che produce, tra i tanti prodotti, anche melanzane lunghe, melanzane viola e la salsa di pomodoro datterino realizzata con lo chef Cuttaia. Ed ancora, nelle postazioni, ci saranno Carmelo Floridia di Locanda Gulfi con 'Manto di Maria, trippa & baccalà', le 'Arancine scupicciate' di Sandro Pace di Cantunéra che, a fine pasto, ci prenderà per la gola con i 'Cannoli caldi riempiti al momento', Claudio Ruta del ristorante La Fenice con la 'Coscia di Nero siciliano al sale integrale di Mothia, fumo, cicerchia e olio aromatizzato al pepe', ed infine avremo il 'Sandwich della domenica' firmato da Giovanni Santoro del ristorante Shalai, e la 'Pasta in Salsa Moresca Taratata' di Ciccio Sultano, chef del Duomo.

Festa nella festa con il concerto dei **Talèh** che non mancheranno di emozionare e far divertire con la loro musica.

Per info e prenotazioni, direttamente a Locanda Gulfi che si trova in contrada Patria a Chiaramonte Gulfi, tel. 0932 928081. EMail: locandagulfi@gulfi.it

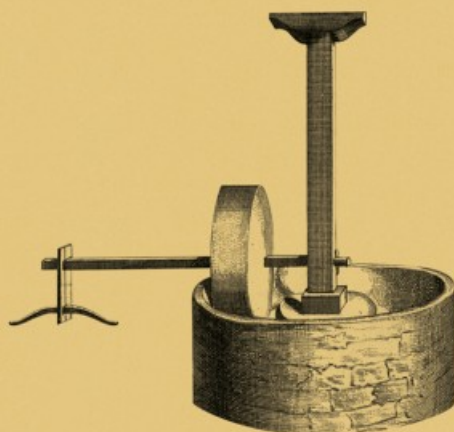
La serata ha un costo di 60€ a persona.

Info su: <http://www.cicciosultano.it/2017/01/27/tutti-insieme-per-nuovo-molino-soprano>

nuovo molino
s o p r a n o

L O C A N D A G U L F I

17 feb h 20.30



Vincenzo Candiano *Peppe Cannistrà*
Pino Cuttaia *Carmelo Floridia*
Sandro Pace *Claudio Ruta*
***Ciccio Sultano* Giovanni Santoro**
Ristorando Strada del vino Cerasuolo di Vittoria
***Live* TALÈH**

**8 CHEF INSIEME ALLE STRADE DEL VINO PER UN VIAGGIO
CHE DAL GRANO CONDUCE ALLA GRANDE RISTORAZIONE**

EURO 60

nuovo molino
s o p r a n o

L O C A N D A G U L F I

17 feb menu

CARMELO FLORIDIA

manto di maria, trippa & baccalà...

GIOVANNI SANTORO

il sandwich della domenica

CICCIO SULTANO

pasta taratata

PINO CUTTAIA

doppietta di melanzana in pasta croccante

VINCENZO CANDIANO

guancette di suino agli agrumi con cuturru

SANDRO PACE

arancine scupicciate

cannoli caldi riempiti al momento

PEPPE CANNISTRÀ

polpo affumicato

purè di patate alla vaniglia e polvere di capperi

pane dei Banchi

CLAUDIO RUTA

coscia di Nero siciliano al sale integrale di Mothia,
fumo, cicerchia e olio aromatizzato al pepe