

La grande cucina d'autore va in scena sull'Etna alla Riserva Bistrot

notizia pubblicata 14 Dicembre 2019 alle ore 08:00 nella categoria **Enogastronomia**



Una cena a quattro mani per celebrare la cultura del vino e della convivialità. Nei giorni scorsi, La Riserva Bistrot, la dimora del gusto posta all'interno della nuova cantina di vinificazione di Firriato sull'Etna, nella tenuta di Cavanera, ha ospitato l'evento che ha celebrato uno dei prodotti più raffinati dell'autunno, il tartufo nero, e in particolare l'uncinato di Palazzolo Acreide.

In campo sono scesi due astri nascenti della ristorazione siciliana, Rosario Leonardi, resident chef de La Riserva Bistrot ed executive del Pennisi Group e Andrea Macca, resident chef di Baglio Sorìa Wine & Resort di Firriato che, in staffetta, hanno firmato i piatti di questo percorso di gusto accompagnando, portata dopo portata, alcune delle migliori etichette della maison siciliana, appositamente selezionate per esaltare ogni sfumatura di un materia prima così preziosa. A illustrare e presentare le creazioni dei due chef, Marcello Proietto di Silvestro, direttore Ristoworld Ristonews.

A fine percorso gustativo e sensoriale, gli applausi della sala sono stati tutti per i due "golden boy in giacca bianca" che sono riusciti a trasferire nei piatti odori, profumi, sapori e colori della Sicilia tradizionale rivisitata secondo i canoni della stagionalità e dell'assoluto rispetto per la materia prima. Gli chef Macca e Leonardi hanno sapientemente realizzato piatti prelibati e ricercati sotto il profilo estetico, cromatico e gustativo.

Interessante il confronto sulle variazioni della cucina siciliana che, mettendo al centro un ingrediente

d'autore come il tartufo siciliano, hanno creato una sintesi tra l'anima orientale, rappresentata dall'Etna, e quella occidentale, ispirata dalle colline dell'agro di Trapani.

“Siamo particolarmente soddisfatti per questo primo appuntamento tematico a La Riserva Bistrot – commenta Gaetano Pennisi, patron del Group – e ringrazio gli chef, la brigata di cucina e pasticceria e quella di sala per l'ottimo lavoro. Abbiamo in programma altri appuntamenti con nomi importanti della cucina italiana ed internazionale per continuare in questo percorso virtuoso che ci vede protagonisti sull'Etna assieme all'Azienda Firriato”.