YESnews - Anno IV Numero UNO

FREE PRESS

YESnews
YOUNG EUROPEANS SICILIANS

NOTTE Rosé

L'EVENTO PIÙ ROSA DELL'ESTATE

» LA SESTA EDIZIONE

» LA RICETTA:
LA NUVOLA DI CAPRESE

» RISTORANTI: I MIGLIORI
INDIRIZZI DI AGRIGENTO

LA RICETTA

NUVOLA DI CAPRESE

Per la ricetta di questo numero abbiamo chiesto allo chef due stelle Michelin Pino Cuttaia del ristorante La Madia di Licata (Agrigento). Fra le ricette per l'estate imminente abbiamo pensato ad una caprese. Lui ci ha dato la ricetta nel suo impareggiabile stile: ha transformato questo classico dei pranzi estivi degli italiani in una nuvola. Piatto con per cui nel 2013 ha ricevuto il Premio Pommery Piatto dell'anno per la Guida Ristoranti de L'Espresso.

Ingredienti per 4 persone
Per la sfoglia
2 litri di latte
Per la spuma di mozzarella
400 grammi di mozzarella di bufala
200 grammi di latte
220 grammi di panna
sale
Per la spremuta di datterino
1 kg di pomodori datterino
olio
aglio in camicia
basilico
mollica di pane

PROCEDIMENTO
Per la sfoglia
Riscaldare il latte in un'ampio tegame, senza portarlo ad ebollizione. Dopo circa 10 minuti si formerà in superficie un sottile velo.
Rivestire il fondo di un tegame più piccolo con un foglio di pellicola trasparente. Immergerlo nel tegame dove state scaldando il latte in modo in modo che il velo vi si attacchi. Staccare il velo dal fondo del tegame e coprirlo con un folio di pellicola trasparente Ripetere l'operazione varie volte. I primi 2/3 veli così ottenuti non saranno abbastanza spessi per essere utilizzati e dovranno essere buttati.

Per la spuma di mozzarella
Frullare la mozzarella insieme a del latte caldo. Mettere in frigo per 12 ore.
Filtrarlo con una stamina e aggiungere la panna, inselrirla in un sifone caricato con 2 bombolette di gas.

Per la spremuta di datterino
Mettere in un sacchetto sottovuoto i pomodorini, aglio, il basilico ed un po' di olio. Immergere per 30 minuti in acqua a 80°.
Aprire il sacchetto, togliere l'aglio, e spremere utilizzando un colino.
Mettere parte di questa spremuta insieme al pane per ottenere una panzanella.
Mettere una querelle di panzanella al centro del piatto.
Sdraiare la pellicina del latte su un piano di lavoro, sifonare con la schiuma di mozzarella. Richiudere i lati e capovolgerlo.
Metterla sulla querelle di panzanella condire con un filo d'olio e delle foglie di basilico.
Al momento del servizio, versare, sul fondo del piatto, il resto della spremuta di datterino.

La foto di Davide Dutto e la ricetta sono tratte dal libro Per Le scale di Sicilia, edito da Giunti.

YESnews - LUGLIO 2017 - Anno IV Numero 9 Supplemento a www.yesnews.it
Testata giornalistica registrata al Tribunale di Agrigento con n. 320
YES s.r.l. Via della Salvia, 4 92027 Licata (Ag) P. IVA 02696220843 www.yesarea.it
Iscritta nel Registro degli operatori di comunicazione al numero 24537 - info@yesarea.it
Numero chiuso in redazione il 15 giugno 2017 - Fotocomposizione presso LAB24
Direttore Responsabile: Giuseppe La Rocca.
Redazione: Via Marconi, 47 - 92027 Licata (Ag) - redazione@yesnews.it
Hanno collaborato a questo numero: Angela Amoroso, Chiara Colasanti, Calogero Giuffrida, Giuseppe La Rocca, Francesco Lauricella.
La foto di pag. 16 è di Salvo Mancuso, la foto di pag. 2 è di Davide Dutto.
La grafica di copertina è di Ornella Conti

LaPERLAdelSud

Conserve naturali 100% pomodoro

La Perla del Sud è un'azienda agricola a conduzione familiare, specializzata nella produzione di prodotti ortofrutticoli di grande qualità, tra cui, in esclusiva, la melanzana Perlina e il pomodoro Black Chocolate; le conserve naturali 100% pomodoro firmate dallo chef bistellato Pino Cuttaia.
La Perla del Sud è fornitore diretto dei migliori ristoranti, in Italia e all'estero.
Garantisce la spedizione di anche a privati di prodotti raccolti, confezionati e spediti in giornata con tempi di consegna di 24 ore in Sicilia e 48 ore in tutta Italia.

instagram.com/laperladelsud.rg - facebook.com/laperladelsud

La Perla del Sud - via 4 Novembre, 5G - Vittoria - tel. 0932 984326 - info@laperladelsud.it

QUANDO IL COCKTAIL È DA GOURMET

5 INDIRIZZI DA NON PERDERE

Quella per i cocktail sembra essere la passione del momento di molti chef. Cresce sempre più il numero dei ristoranti gourmet che hanno inserito una carta di miscelati e distillati, con cui aprire o concludere degnamente un menu degustazione. Sono parecchi gli chef che si si cimentano con l'arte della mixology, cercando di portare nel bicchiere profumi e sapori che solitamente sono relegati ai piatti, dolci o salati. "Portare il territorio dentro un piatto è sempre una bella sfida. Ma distillarlo e metterlo dentro a un bicchiere potrebbe sembrare quasi un'ambizione visionaria".

Così Accursio Craparo, spiega perché ha introdotto la carta dei cocktail nel suo Accursio Ristorante di Modica, grazie anche alla consulenza di Mattia Cilia. "Ho sempre pensato – continua Craparo – a ciò che sta nel bicchiere come il prolungamento, il completamento, in alcuni casi, di ciò che metto nel piatto. Un modo per ripulire le papille gustative, ma anche per prepararle a ciò che verrà dopo. Una via per stuzzicarle sulle note dell'intuizione del sapore senza dargli una forma".

Fra i cocktail che si possono assaggiare al suo ristorante il Raviolo Liquido: un Bloody Mary che diventa una dedica alla tavola delle nonne reinterpretandola in versione drink. Il Martini diventa Casareccio fatto grazie al liquore alla salamoia e olive e servito alla maniera del Gin&French, cioè con ghiaccio in tumbler basso.

Per ogni cocktail lo chef promette un viaggio: attraverso il meglio dei liquori, dei distillati, ma anche nella memoria e nell'ispirazione che la suggestione è capace di creare quando si maneggiano ricordi e desideri allo stesso momento.

Al Signum di Salina seduti su una terrazza con vista mozzafiato il Bar Eoliano è la collocazione perfetta per l'estro del talentuoso Raffaele Caruso, che delizia gli ospiti dell'hotel con cocktail su misura, creati per assecondare le esigenze ed i gusti degli ospiti. Piccole opere originali realizzate con le erbe aromatiche e i frutti di cui è ricco il giardino, che racchiude tutti i profumi e i colori della natura circostante: da quelli a base di nespola e fiori di sambuco a quelli più speziati o agrumati; a quelli con infusi di cappero e con ricette che seguono la stagionalità. La carta del bar presenta numerose referenze di gin (comprese numerose made in Italy) e di acqua tonica, per gli appassionati del long drink del momento; numerose referenze di vodka e tutto quanto di meglio ci si può aspettare di trovare in un hotel di gran lusso e prestigio come il Signum.

Se, invece, volete rivivere le atmosfere del Grand Tour in Sicilia e riassaporare i profumi della Perla dello Jonio che da secoli strega scrittori, artisti e reali, la tappa d'obbligo per gli appassionati di mixology è il San Domenico Palace Hotel di Taormina. La vista mozzafiato è il giusto completamento per una carta che offre i cocktail classici realizzati, con rara maestria e con una cura estrema dei particolari. Martini, Daiquiri, Manhattan, Cosmopolitan avrete solo l'imbarazzo della scelta, coì come nello scegliere il distillato, dal gin alla vodka, con cui realizzare il vostro long drink preferito.

Se volete conoscere la versione autentica di cocktail che sono stati storpiati da mani inesperte e volete rivivere l'atmosfera dei luoghi in cui sono stati concepiti non esitate a sedervi a questo tavolo, sarà il modo migliore per iniziare una cena al Principe Cerami, guidato dal bistellato Massimo Mantarro.

Il piacere dello stare insieme nasce ancor prima di mettersi a tavola, già durante il rito dell'aperitivo". Cosi lo chef due stelle Michelin Ciccio Sultano, spiega la sua passione mai nascosta per i cocktail.

Un momento di piacere e relax che a I Banchi a Ragusa Ibla viene proposto con il menu dei cocktail ideato insieme allo chef Giuseppe Cannistrà.

Alla base di ciascuna bevanda sono stati scelti ingredienti selezionati con cura per esaltare le produzioni del territo-

Attraverso il sapore
delle nostre bibite
scoprirete il gusto
autentico della Sicilia

BIO organic

BENVENUTI IN SICILIA

1920

BIBITE SICILIA

TOMARCHIO

ARANCIATA ROSSA
con il 16% di succo
di "Arancia Rossa di Sicilia IGP"

ARANCIATA
con il 16% di succo
di "Arancia di Ribera D.O.P."

LIMONATA
con il 16% di succo
di "Limone di Siracusa IGP"

MANDARINO
con il 16% di succo
di Mandarino Tardivo di Ciaculli

CHINOTTO
con estratto di Chinotto

GAZZOSA
con succo
di "Limone di Siracusa IGP"

COLA
con succo
di "Limone di Siracusa IGP"

SOLO AGRUMI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA DI SICILIA A FILIERA CONTROLLATA

www.tomarchiobibite.it

Agricoltura UE/Non UE
Organismo di controllo
autorizzato
IT BIO 008
Operatore controllato
n°640W

USDA ORGANIC

IGP

SICILIA

Arancia di Ribera D.O.P.

rio ibleo. Ma è al ristorante Duomo che Sultano propone le scelte più ardite: a partire dal progetto 1CL, per accompagnare le creazioni di Sultano con un centilitro di distillato, di the o di tisana.
"Un cocktail mi deve regalare nell'immediato un brivido che mi percorre lungo la schiena. Mi piace sorseggiare una bevanda che riesca a mettere in subbuglio le papille gustative e a consentire di apprezzare i piatti a cui viene abbinato".
Infine, alla Vucciria, nel cuore di Palermo, Bocum: un locale in cui immergersi nell'arte della mixology, un progetto per sperimentare un nuovo modo di accogliere, di creare esperienze gustative, di proporre il contatto con la bellezza.
Bocum non è solo bere: particolare attenzione viene data alla proposta culinaria, anch'essa frutto di sapiente ricerca ed audace sperimentazione affidata allo chef Gioacchino Gaglio. Accanto ai sapori tipici, netti e decisi della cucina mediterranea i sapori internazionali ideati dal bartender Gianluca Di Giorgio. Sia che vogliate riscoprire i grandi classici, assaggiare il cocktail del momento o farvi cerare un cocktail su misura per voi, non esitate a chiedere la carta dei cocktail prima di iniziare una cena gourmet, andrete incontro ad un'esperienza di gusto senza precedenti.

Un long drink può essere un ottimo aperitivo o il modo migliore per concludere un pranzo.
Se anche nella preparazione dei cocktail si sta attenti alla qualità degli ingredienti il risultato non ha niente da invidiare ai piatti più raffinati.
Il vodka tonic è uno dei long drink più popolari, reso famoso anche grazie al film Lost in traslation di Sofia Coppola: Bill Murray e Scarlett Johansson trovano conforto soltanto in questo cocktail dallo stracciamento che li assale a Tokyo. E come non citare poi Franco Califano che mescolava la vodka con acqua tonica, dopo aver dipinto l'anima su una tela anonima.
Vi proponiamo un'originale variante del famoso cocktail, in cui il basilico da una inaspettata nota di di colore e di sapore mediterraneo, lo potrete assaggiare presso A Cantunera Mangia&Vivi di Licata.

Vodka tonic al basilico

INGREDIENTI
6 cl Vodka
Ghiaccio a cubetti
12 cl Acqua tonica
Basilico in foglie
Un cucchiaino di zucchero di canna

Shakerare energicamente le foglie di basilico con la vodka e lo zucchero. Filtrare in un tumbler basso, pieno di ghiaccio a cubetti. Completare con l'acqua tonica. Guarnire con una foglia di basilico.

flycinema
Corso Roma, 24
92027 Licata (Ag)
Tel. 0922 776182

TEX BAR
Corso F. Re Capriata 112
Licata (AG) - Tel. 0922 891547

CANTUNERA

mangia & vivi

FOOD DRINK MUSIC

THANKS TO

18FEB Mandreucci & Vella
20FEB Jarred The Caveman (ARG)
27FEB Cryin Day Care Choir (SVE)
3MAR Cassandra Raffaele
6MAR Piaceri Proletari
12MAR Madika
13MAR Adam Evald
18MAR Manuel Bellone
20MAR Pollio
25MAR Angelo Merlino & Nanni Cicatello
27MAR Antun Opic (GER/CAN)
3APR St. Beaufort (GER)
8APR Rock & Stones
10APR Gillian Grassie (USA)
15APR Erika Ietro & Peppe Milia
17APR Kaurna Cronin (AUS)
22APR Not A Sad Story
24APR Music For Eleven Instruments
26APR Moriaformaspire
29APR Stella Burns
1MAG Tim McMillan (AUS)
4MAG Lead To Gold
6MAG Misga
8MAG The Lips
13MAG Marte
19MAG OneMoreGlass
22MAG Erika in Acustico
27MAG Tall Tall Trees (USA)
28MAG Lorenzo Kruger
4GIU Sparda & Mantini
11GIU Desaud
17GIU Rubber Eggs

NEXT GIGS

G-Fast 24GIU
Redondé 25GIU
Lato B 2LUG
Pollio 8LUG
The Bankrobber 13LUG
Veivecura 15LUG
/Handlogic 22LUG
Erika 30LUG
The Academy 5AGO
Nottefonda 9AGO
Classe degli Asini 12AGO
Artisti Locali 18AGO
SECRET LIVE 19AGO
12BBR 26AGO
Erika Ietro & Peppe Milia 1SET

MORE TBA...

Via Sottotenente Spina 2 - Licata (AG)

YESnews I MILAZZO

VIENE DA CAMPOBELLO DI LICATA

IL VINO ROSSO CAMPIONE DEL MONDO DEL 2017

L'Azienda Milazzo sbaraglia tutti al Concours Mondial de Bruxelles e si aggiudica il premio rivelazione Vino Rosso con il Terre Della Baronia 2014 e porta a casa 11 medaglie.

Il vino rosso Campione del Mondo del 2017 è il Terre Della Baronia 2014 dell'Azienda Agricola G. Milazzo di Campobello di Licata che grazie all'altissimo punteggio conseguito conquista la Gran Medaglia d'oro e il titolo di Vino Rosso Rivelazione dell'edizione numero 24 del Concours Mondial de Bruxelles, che si è tenuto a Valladolid, in Spagna nella regione Castiglia e León. Il Concours Mondial de Bruxelles è uno dei più prestigiosi e rigorosi concorsi enologici internazionali.

Un concorso dai numeri impressionanti. Tre giorni di degustazioni, 320 degustatori, 2.400 calici, 2.000 litri d'acqua e 2.000 panini, per assaggiare alla cieca 9.080 vini. La giuria della 24ª edizione era composta da sommelier, giornalisti specializzati e esperti, provenienti da oltre 50 paesi.

La Sicilia ottiene risultati molto lusinghieri: il premio per il vino Rosso rivelazione, 6 gran medaglie d'oro, 18 medaglie d'oro e ben 39 medaglie d'argento.

A sbalordire i risultati dell'Azienda Agricola G. Milazzo che arricchisce un plamares che non ha paragoni a livello internazionale.

Ottiene riconoscimenti per tutte le tipologie di vino: con gli spumanti metodo classico, con i vini bianchi e con i vini rossi, per un totale di ben 11 medaglie. Il Terre della Baronia rosso, che proprio poche settimane prima si era aggiudicato la medaglia d'argento al Challenge International du Vin di Bordeaux, si aggiudica il punteggio più alto nella categoria vino Rosso. Si tratta di un vino Biologico ottenuto da due vitigni autoctoni: il Nero d'Avola e il Perricone.

Il Maria Costanza Rosso ottiene due medaglie d'oro con l'annata 2013, come già avvenuto nel concorso enologico del Vinitaly e al Challenge International du Vin di Bordeaux.

Medaglia d'oro per il Duca di Montalbo 2002, già medaglia d'oro al Challenge International du Vin di Bordeaux.

"Il premio rivelazione e le medaglie d'oro ottenute per i vini rossi premiano la scelta trentennale della nostra azienda di percorrere una strada originale per la valorizzazione del Nero d'Avola.

Un lungo lavoro che si connota per essere il risultato della sperimentazione portata avanti in oltre 30 anni di ricerca sui cloni della varietà siciliana per eccellenza, per individuare il miglior adattamento al nostro terroir".

Così Saverio Lo Leggio, Amministratore Delegato dell'azienda di Campobello di Licata commenta i risultati del Concours Mondial de Bruxelles.

"I vini rossi – spiega Lo Leggio – sono i più premiati della nostra collezione, grazie ad un terroir unico, ad uno scrupoloso lavoro in vigna e a un lungo affinamento in bottiglia che li rende estremamente morbidi, complessi ed eleganti.

Questi riconoscimenti premiano la nostra scelta di puntare sui vitigni autoctoni e sui vini da lungo invecchiamento. Negli anni abbiamo ottenuto risultati eccezionali, impensabili per una piccola azienda siciliana, la cosa che riteniamo straordinaria, e per la quale non ringrazieremo mai abbastanza i nostri collaboratori è il fatto di riuscire a confermarli in un contesto sempre più competitivo".

Il Terre della Baronia Rosso deve il suo nome al terroir unico in cui vengono coltivate le viti: nove aree e sub aree, in cui si trovano le porzioni di vigneto di area Munti che sono state scelte proprio perché più ricche di sostanza organica e di struttura, e di un profilo argilloso che esalta l'espressione del territorio regalando una particolare ricchezza gustativa e olfattiva .

Qui sono state impiantate delle selezioni clonali di Nero d'Avola che ogni anno danno risultati straordinari.

Electrolux Authorized Partner

Il mio sogno era quello di servire una grande varietà di piatti squisiti, ovunque!

L'ho realizzato con **Libero Point** di Electrolux.

- Sistema di cottura mobile, versatile, compatto e con cassetti refrigerati
- Consente di preparare piatti appetitosi e sfiziosi direttamente davanti ai vostri clienti mantenendo un ambiente confortevole
- Sistema di filtraggio Anti-Odori altamente tecnologico

SAGRIM

IMPIANTI E ARREDI PER LA RISTORAZIONE

Sagrim srl
Via Giotto, 64- 90145 - Palermo
tel. 091 226676
sagrim@electroluxnet.it
www.sagrimsrl.it

@AmorosaAngela

LICATA: NUOVA VITA PER IL RELAIS VILLA GIULIANA

Una villa in stile Liberty risalente ai primi del '900, una grande operazione di restyling, una vista panoramica mozzafiato, due soci e una nuova avventura: Villa Giuliana, a Licata, si presenta ai suoi clienti nella nuova veste di relais.
Dallo scorso marzo Mario Rizzo, direttore d'albergo con diversi anni di esperienza alle spalle, e lo chef executive Giuseppe Patania, sono i nuovi gestori del 4 stelle superior di Licata, situato presso la Strada Comunale Oreto Grata.
Le vite dei due soci si sono intrecciate diversi anni fa, ad Agrigento, presso il Dioscuri Bay Palace Hotel: otto anni di esperienza comune, ognuno nel proprio settore, che ha permesso ad entrambi di forgiarsi e di confrontarsi con una realtà lavorativa dagli stardard elevati, coordinando rispettivamente tre hotel e tre cucine.
Per Mario Rizzo ci sono state poi altre esperienze professionali, come quella al Baia di Ulisse e, ultima in ordine di tempo, come direttore dello Spendid Hotel La Torre di Mondello. Lo chef Giuseppe Patania è stato invece presso il prestigioso Verdura Resort di Sciacca, sino a quando i due hanno deciso di scommettere su loro stessi e utilizzare il loro background professionale a Licata, in una delle strutture più eleganti del territorio, con una vista sul Castel Sant'Angelo che da sola vale una visita.
Dodici camere e due suite per una clientela che ama il relax ma anche per quei professionisti che transitano nel territorio licatese. "Abbiamo elevato gli standard delle camere per essere al passo con la bellezza della struttura e offrire ai nostri clienti un soggiorno confortevole – dice Mario Rizzo – Una delle due suite avrà al suo interno anche una piccola spa con vasca idromassaggio e ci sarà la possibilità di aggiungere dei plus in fase di prenotazione: una particolarità che ci permetterà di offrire un servizio diverso rispetto ad altre strutture e che si sposa bene con l'eleganza della villa in cui ci troviamo".
Incastonato all'interno di Villa Giuliana il ristorante La Bottega, aperto anche ai clienti esterni, aperto sia a pranzo che a cena. "Anche in cucina – dice lo chef executive Giuseppe Patania – abbiamo puntato sulla valorizzazione della bellezza, e quindi piatti belli ma non solo esteticamente: abbiamo optato per un menù non troppo ampio che desse forte risalto ai prodotti del territorio, variando le portate in base alla stagionalità delle materie prime utilizzate. Licata è una terra ricca di eccellenze gastronomiche, dai prodotti agricoli al pesce: abbiamo contatti giornalieri con agricoltori e pescatori, per assicurare alla nostra clientela il massimo della qualità e della genuinità. Realizzeremo piatti semplici, che non stravolgano il gusto delle materie prime utilizzate ma che piuttosto puntino a valorizzarne sapori e profumi".
Tra gli ultimi progetti l'allestimento di una terrazza esterna che permetterà di avere un'area banchetti, capace di ospitare sino a 300 persone, e la realizzazione di una piscina a fagiolo con vista mare .
"Per fare questo lavoro ci vuole una forte passione – continua Rizzo – senza di essa il tutto risulterebbe difficile. Per noi si tratta di una scommessa importante, abbiamo deciso di rifiutare le proposte pervenute ad entrambi da strutture di tutto rispetto perché crediamo sia arrivato il momento di puntare su noi stessi".
"La nostra sarà una proposta di ristorazione e banchettistica elegante – conclude lo chef Patania – confidiamo sulle nostre competenze, che poniamo al servizio dei nostri ospiti e siamo consapevoli del grande privilegio di lavorrare in una villa Liberty, un veroe proprio piccolo gioiello. Ai nostri clienti offriamo qualcosa di diverso rispetto a quello che il territorio già propone. Saranno gli altri a valutarlo e a dirci se abbiamo fatto bene".

» **Angela Amoroso**

AZIENDA AGRICOLA
G.MILAZZO
TERRE DELLA BARONIA

SUMMER IN A BOTTLE

D.ZERO
V.S.Q. • METODO CLASSICO • PAS DOSÉ • ROSÉ

www.milazzovini.com

LICATA: GRANDI CHEF E GRANDI VINI PER LA NOTTE ROSÉ 2017

Quattro vini grandi vini rosati, otto chef per un menu all pink per la notte più rosa dell'estate che andrà in scena all'OASI – Osteria del Mare sulla spiaggia di Licata, il prossimo 3 luglio.
L'evento, giunto alla sesta edizione, è nato dalla collaborazione tra l'Azienda Agricola Milazzo, YES, Oasi Beach e uovodiseppia ed ogni anno raccoglie a Licata il meglio dell'enogastronomia siciliana. L'immagine coordinata della Notte Rosé 2017 è stata affidata ad Ornella Conti che ha realizzato una splendida creazione: un polpo rosa per una notte ricca di eleganti bollicine.
Accanto alle preparazioni degli chef saranno tante le aziende che proporranno le loro produzioni e le loro selezioni e ci sarà un angolo dedicato alla Mixology con Gianluca di Giorgio del Bocum di Palermo e Camillo Russo della Cantunera di Licata, che realizzeranno cocktail a base di distillati Cuzziol e bibite Tomarchio, come Aranciata Rossa Bio, con il 16% di succo di Arancia Rossa di Sicilia IGP. La squadra di cucina sarà coordinata dallo chef due stelle Michelin Pino Cuttaia de La Madia di Licata. Dopo il successo dello scorso anno, con il suo risotto alla milanese a due passi dal mare; alla Notte Rosé torna il bistellato Claudio Sadler del Sadler di Milano che proporrà Taglioni con ragù e tartufo. Lo stellato Tony Lo Coco e Angelo Treno porteranno a Licata il meglio della tradizione culinaria siciliana. Marco Baglieri, del Crocifisso di Noto, realizzerà uno speciale panino Pane e pagelle con Gambero rosso di Licata.
Gioacchino Gaglio, del Gagini Social Restaurant di Palermo, in anteprima assoluta per la Notte Rosé, proporrà un piatto molto innovativo con ingredienti esclusivi, in abbinamento il bar Tender Gianluca Di Giorgio realizzerà un long drink, ideato appositamente per l'evento.
Lo staff di cucina dell'OASI Osteria del Mare proporrà il meglio del pescato locale: gambero gobbetto crudo, Polpo 'a strascina sali e tanto altro. Infine, lo chef Ludovico De Vivo, del Capofaro Malvasia & Resort di Salina, insieme al Pastry chef Gabriele Camiolo, proporranno il dolce per un degno finale di questa esclusiva degustazione.
I vini che sarà possibile degustare nel corso della serata saranno il Metodo Classico D.ZERO Pas dosé, rosato; Rosé di Rosa rosato IGT Sicilia, Excellent Metodo Classico rosato e Terre della Baronia rosato IGT Sicilia.
Durante la serata una band d'eccezione: i Lato B, formata dalle migliori espressioni della musica indie italiana. Leo Pari (The Giornalisti), Gianluca De Rubertis (Studio Davoli, Il Genio), Dario Ciffo (Afterhours, Lombroso) e Lino Gitto (The Winstons) si uniranno per un omaggio a Lucio Battisti; special guest della band Marco Rissa, chitarrista dei Thegiornalisti. Canzoni indimenticabili come Ancora tu, Con il nastro rosa, Il tempo di morire, Mi ritorni in mente, Il mio canto libero, Pensieri e parole, E penso a te e tantissimi altri classici di Battisti-Mogol anni '70 saranno la colonna sonora ideale per questo evento unico.

Aziende Partner

Azienda Agricola G. Milazzo, Cantunera, Ceramiche De Simone, Concessionaria RN Renault, Cuzziol, Electrolux, Tomarchio Bibite, Fly Cinema, Lu Trappitu, Moak, Di Stefano Dolceria, ToscoBosco, Villa Giuliana Relais, La Paisanella, OASI Osteria del Mare, Monandra, La Perla del Sud,Sagrim, Sapori di Regalpetra, Selecta, uovodiseppia, YES! A R E A.

TOSCOBOSCO®

Le primizie di
SELECTA
INGREDIENTI
DI
GUSTO
SELECTA SPA
Via del Sapere, 1 - 45030 Occhiobello (RO)
Tel: 0425 766333 Fax: 0425 766366
E-mail: commerciale@selectaspa.it
www.selectaspa.it
© MDACOMMUNICATION

RISTORANTI
DALLA RUSSIA PER AMORE

Era il 2005 quando Nino Graziano, chef del Mulinazzo di Bolognetta, unico bistellato siciliano e primo ristorante dell'Isola a conquistare la stella Michelin, fra i fondatori de Le Soste di Ulisse, prende baracca e burattini e si trasferisce a Mosca
Li farà registrare un grandissimo successo con il suo Semifreddo e poi con una catena di ristoranti, fino ad arrivare a La Bottega Siciliana, punto di riferimento gourmet, a due passi dalla Piazza Rossa e dal teatro Bolshoi.
Dal 2005, come direbbe Paolo Conte, "i gamberoni rossi sono solo un sogno" i suoi crudi, il macco di fave e la mitica Minestra di aragosta erano i nomi dei patii che hanno scritto le prime indelebili pagine della cucina siciliana contemporanea. Lo chef Graziano è stato il punto di riferimento per tutta la nouvelle vague della moderna cucina siciliana: da Ciccio Sultano a Pino Cuttaia, sino ad arrivare a Tony Lo Coco e Carmelo Trentacosti, tutti sono passati dalla cucina dello Zar di Bolognetta e a lui si sono ispirati, per la loro esperienza gastronomica.
Grazie ad alcuni imprenditori russi Nino Graziano è tornato in Italia, a Roma, con un locale di 60 coperti: cui 30 nelle sale interne e altrettanti nel piccolo dehors che affaccia nel cuore di della Capitale. Ad affiancare lo chef ci sarà la moglie Sabine Bour che con la sua inimitabile eleganza accoglierà i clienti.
Il menu rappresenta il manifesto della nuova avventura romana "I piatti per non dimenticare": tutti grandi classici che Graziano interpreterà con i migliori ingredienti e con la sapienza di un grande maestro della cucina.
Pasta con le sarde, macco di fave, pasta fritta, carciofi abbottonati, polpette di sarde, caponata e cannoli sono solo alcuni dei piatti che gourmet e foodies romani potranno apprezzare seduti ai tavoli dell'Osteria Siciliana, questo il nome che da poche settimane ha aperto in Via del Leoncino 28, a due passi da Piazza di Spagna.
"Il mio obiettivo – spiega Nino Graziano – e non fare dimenticare la nostra grande tradizione e insegnare ai giovani cosa è la vera cucina siciliana, che spesso vedo bistrattata".
"In giro ci vedo troppe cotture sottovuoto a bassa temperatura e troppe spumette. Questo sarà il mio modo di rimettermi in gioco: lavorando a modo mio. Spadellare e pensare al mio vecchio mestiere di cuoco".
"La cosa più difficile in cucina è fare le cose semplici" questa l'obiettivo dichiarato di Graziano che accompagnerà, insieme alla moglie, gli ospiti nel cuore enogastronomico della Sicilia, facendo rivivere i sapori e i profumi ereditati arricchiti dall'esperienza e dall'amore verso l'Isola. Un gesto d'amore, dunque, per la cucina siciliana, e quella palermitana in particolare, e per la moglie Sabine "La spinta maggiore mi è venuta da lei: sarà un regalo per me ma anche per lei. Roma è l'ideale: una piazza internazionale dove c'è anche una grossa fetta di turisti moscoviti che sono già miei clienti".

Osteria Siciliana
Via del Leoncino, 28 – Roma
Tel. 06 68805283
info@osteriasiciliana.it - osteriasiciliana.it

La nostra selezione
sulle tavole dei migliori ristoranti e locali d'Italia.

Cuzziol
GRANDIVINI

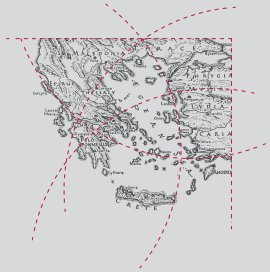
RICERCATORI DI ALTA QUALITÀ
www.cuzziolgrandivini.it

TERRITORIO
SAPORI
PAROLE
INGREDIENTI

TETRADRACMA
DI ATENE
TESTA ELMATA
DI ATENA
VERSO DESTRA.

LA MAGNA GRECIA (IN LATINO: MAGNA GRAECIA, IN GRECO: ΜΕΓΑΛΗ ΛΛΑΣ/MEGÁLĒ HELLÀS) È L'AREA GEOGRAFICA DELLA PENISOLA ITALIANA MERIDIONALE CHE FU ANTICAMENTE COLONIZZATA DAI GRECI.

ULISSE DERIVA DA ULYSSES O ULIXES, FORMA LATINA DEL NOME GRECO ΟΔΥΣΣΕΥΣ (ODYSSEUS) FORSE BASATO SUL VERBO ΔΥΣΣΟ ΑΙ (ODYSSOMAI)" ODIARE" O "ESSERE IRRITATO"



SICILIA /
Sicily /

BODONI
È UN TIPO
DI CARATTERE
CON GRAZIE
(1740-1813)

Le Soste di Ulisse

SEGUITECI

www.lesostediulisse.it

RISTORANTI - I 10 MIGLIORI DI AGRIGENTO

Vi offriamo una selezione dei migliori ristoranti di Agrigento, se siete in città per visitare la Valle dei Templi o per trascorrere una rilassante giornata al mare, ognuno di questi indirizzi vale la pena di essere visitato per conoscere la cucina siciliana, interpretata al meglio.

Aguglia Persa

Alle pareti disegni di pesci: polpo, cernia e l'aguglia che dà, in parte, il nome al locale. In siciliano aguglia significa ago, la forma che dà il nome al pesce, Aguglia persa è l'equivalente del l'ago in un pagliaio, che indica anche un luogo difficile da trovare.
Da questo simpatico gioco di parole sono partiti i fratelli Ravanà di Salmoriglio di Porto Empedocle, per iniziare la loro avventura agrigentina nella cucina di pesce.
Il locale è aperto da poco ma il successo è stato immediato, affollato anche a pranzo, è preferibile prenotare.
Il locale è molto accogliente, con un bel giardino in cui si può cenare, pranzare, o sorseggiare un cocktail prima di iniziare il pasto. Come avverte l'insegna la cucina è di pesce ma non manca qualche intelligente incursione nella cucina di terra.
La cantina offre interessanti selezioni mensili che variano insieme al menu.
Aguglia Persa
Via Francesco Crispi, 34, 92100 Agrigento AG
Tel. +39 0922 401337

Akropolis

Difficile immaginare uno spettacolo più affascinante di quello che si può ammirare dalle ampie vetrate del ristorante Akropolis. Immerso nel parco archeologico il suggestivo panorama, dominato dal tempio della Concordia e di Giunone ad est, e il tempio di Ercole nel lato opposto, è la prima soddisfazione per la vista a cui seguirà quella per gli altri sensi una volta seduti nel locale di Alfonso Lattuca.
L'atmosfera è rilassante e particolarmente esclusiva. Il pasto inizia con una degustazione di olio biologico e sale, come di dovere nelle tradizionali tavole siciliane. Tutto il percorso enogastronomici si basa sulla tradizione siciliana, con una presentazione particolarmente elegante, che non smarrisce il valore della semplicità.
Molto ampia la carta dei vini, sia nazionali che esteri.
Akropolis
Via Francesco Petrarca, 30/35
Tel. 0922 402861 348/3140350
www.ristoranteakropolis.com
GPS 37°18'12.67"N 13°35'10.90"E
Agrigento

Il granaio di Ibla

Seduti nell'ampia terrazza, non a caso "degli dei" sembra di poter toccare il Tempio della Concordia che si trova a poca distanza ed appare in tutta la sua maestosa eleganza classica. Si sente sicuramente il profumo della storia e della cultura dell'antica Grecia, che qui ha lasciato alcune delle sue più importanti e significative testimonianze.
In cucina lo chef Salvatore Gambuzza propone un elegante menu di territorio e ricette tradizionali che valorizza le materie prime, con ampio utilizzo di tecniche che padroneggia con rara maestria.
Ha recentemente realizzato il suo orto per avere sempre a disposizione ortaggi ed erbe aromatiche. Il servizio veloce ed impeccabile, la carta dei vini ottima, studiata anche per la clientela che affolla lo splendido hotel di lusso.
Granaio di Ibla c/o Hotel Villa Athena
Via Passeggiata Archeologica , 33
Tel. +39 0922. 596288 – FAX. +39 0922. 402180
www.hotelvillathenaagrigento.it

Kalos

Affacciata sulla piazzetta San Calogero, teatro di una imperdibile festa patronale, si trova una delle migliori tavole del territorio.

Passione Artigianale

Ricette della più antica tradizione dolciaria siciliana, da sempre solo ingredienti genuini e accuratamente selezionati.

DiStefano

Il nome della dolcezza

DAL 1986

PRODUCT OF ITALY

Creme • Marmellate • Panettoni • Colombe

Specialità alla Mardorla e al Pistacchio

distefanodolciaria.it

Seguici su:

Il servizio attento, valida la carta dei vini, con ricarichi onesti. Il menu, soprattutto di pesce, presenta interessanti varianti delle ricette tradizionali. Ottimi i primi, realizzati con pasta fresca fatta in casa, e gli antipasti preparati dallo chef e patron Antonio Cipolla, ma come resistere ai crudi di pesce di rara freschezza? Il pasto si conclude con un famigerato cannolo di ricotta, che vi spingerà a tornare presto in questo elegante ed accogliente ristorante. In stagione i carciofi sono protagonisti assoluti della tavola.
Kalos
Salita Filino, 1
TEl. +39 0922 26389

La Scala
Il ristorante del giovane (ha appena compiuto 31 anni) ma già esperto Vincenzo Santalucia è una delle novità più interessanti nell'effervescente offerta di ristoranti agrigentina, che ha visto negli ultimi mesi aumentare notevolmente la quantità e la qualità delle proposte, dopo anni di assenza ingiustificata della buona cucina.
Il locale molto elegante, si trova in un palazzo signorile nel cuore del bistrattato centro storico. Ottimo il cestino del pane, con cui comincia il pasto, proposto in abbinamento all'olio extra vergine di oliva del territorio.
La cucina è raffinata, sapientemente accompagnata da un servizio molto professionale che non lascia nulla al caso. La presentazione dei piatti che esaltano tecnica e materia prima all'altezza del locale. La carta dei vini intelligente con ricarichi non eccessivi.
Il luogo ideale per una cena romantica, specie per il tavolo con affaccio sulla facciata della chiesa antistante.
La Scala
Palazzo Granet, Via Atenea, 72,
Tel. + 39 0922 660497

Osteria Ex Panificio
Alle pareti sono rimasti i ricordi della passata attività di panificio. Il menu molto semplice ma con ingredienti di grandissima qualità. La carta dei vini molto attenta al territorio, servizio informale ma efficiente, ottimo il rapporto qualità/prezzo.
Si può abbondantemente pranzare con meno di 40 euro, assaggiando alcuni piatti tradizionali dai sapori autentici, specie fra gli antipasti.
Proposte sia di pesce che di carne: tortino, polpette, rollò sono le parole che meglio indicano la semplicità delle proposte.
Tavoli anche all'aperto: il posto ideale dopo aver gironzolato per il bel centro storico di Agrigento, sempre ricco di scorci affascinanti.
Osteria Ex Panificio
Piazza G. Sinatra , 16
Tel. +39 0922 595399
www.osteriaexpanificio.it ex.panificio@live.it
GPS 37°18'38.3"N 13° 34' 34.5''E

Terra Cotta
L'atmosfera rilassante, calda ed accogliente di questo locale elegantemente arredato mette subito a proprio agio. I tavoli senza tovaglie ma dallo stile formale. Ampie e comode le poltrone design. I tavoli sono distribuiti in più ambienti, per ospitare al meglio ogni tipo di cena e di cliente.
Nel menu l'imbarazzo della scelta sia per le proposte di carne che di pesce, ampio spazio fra gli ingredienti ai presidi SlowFood.
Gullo fa la spola la sala e la cucina: consiglia il cliente al momento dell'ordinazione e poi controlla, con discrezione, che tutto proceda per il meglio.
Zuppe, carciofi, gamberi ma anche ottimi primi. Un delicato gelo di mandarino anticipa la golosa carta dei dolci.
Terracotta
Via Luigi Pirandello, 1
Tel. +39 0922 29742

Trattoria Caico
Il pesce è freschissimo, grazie ad antichi rapporti fra la famiglia, che da generazioni gestisce questo locale sul lungomare di San Leone, e grazie soprattutto alla passione con cui Marco Caico e la moglie hanno raccolto il testimone.
La cantina è una delle migliori della zona. Qui si libera tutto l'estro e la passione di Marco che la segue, gestisce ed alimenta con ammirevole cura. Difficile non trovare il vino, il distillato, la grappa da abbinare ad ogni pietanza o la chicca che cercate inutilmente in altri luoghi, anche più blasonati.
Affidatevi alle proposte molto influenzate dal pescato del giorno: se sono disponibili non fatevi sfuggire la pasta con i ricci e le aragoste.
Trattoria Caico
Via Nettuno 35
San Leone
Tel. +39 0922 412788
www.trattoriacaico.it info@trattoriacaico.it
GPS 37° 15' 37.3"N 13°35' 26.2" E

Il pescatore
La vetrina del pesce non smentisce il nome di questa elegante trattoria sul lungomare di San Leone. Si può pranzare anche nell'ampio dehors sia d'estate che per buona parte del resto dell'anno lasciandosi accarezzare dal sole siciliano.
Locale di lunga tradizione propone i classici: caponata, parmigiana di pesce e cous cous, accompagnati da un'ampia proposta di vini, non solo del territorio.
Il Pescatore
Via Lungomare Falcone Borsellino, 20
San Leone
Tel. +39 0922 414342
www.trattoriailpescatore.com

ENOtria
Se invece volete soltanto bere un bicchiere di ottimo vino e volete una proposta più informale ENOtria è il miglior indirizzo di Agrigento.
ENOtria si è subito affermata grazie all'altissima qualità delle proposte enogastronomiche, alla professionalità e competenza di un servizio sempre cordiale.
Il locale si sviluppa su due livelli, con due vaste sale e per gran parte dell'anno, complice il clima mite della Città dei Templi, offre anche tavoli all'aperto. ENOtria è nata da un'idea di Luca Vecchio, professionista del mondo del vino, che ha deciso di mettere la sua esperienza e competenza al servizio di esperti ed appassionati di enogastronomia, affinché anche ad Agrigento si potesse diffondere la cultura del bere bene.
ENOtria Calici in dispensa
Via Atenea, 223, Agrigento
+39 0922 27516
facebook.com/enotriacaliciindispensa
www.enotriashop.it

LAB24®
- CREATIVE STUDIO -

Strada Comunale Oreto Grata - 92027 Licata (AG)
info@villagiulianarelais.it - (+39) 0922 89 44 24 - (+39) 0922 83 81 65

SAN PELLEGRINO YOUNG CHEF

SVELATI I NOMI DEI FINALISTI

L'attesa è finita: sono stati resi noti i nomi dei dieci giovani chef italiani che hanno passato la prima selezione e saranno semifinalisti alla terza edizione del S.Pellegrino Young Chef, il progetto di scouting internazionale di S.Pellegrino dedicato ai talenti under 30, che mira a trovare il migliore Young Chef del mondo.

La strada verso la finalissima della competizione San Pellegrino Young Chef 2018 è ancora lunga ma i candidati per le semifinali regionali sono sempre più vicini alla meta. I nomi sono stati selezionati tra migliaia di candidature in oltre 90 paesi, campo internazionale su cui S.Pellegrino ha organizzato la terza edizione dello scouting mirato a individuare il migliore giovane chef al mondo. Un'occasione unica per incontrare nuovi talenti culinari, condividere idee ed entrare in contatto con differenti culture gastronomiche. L'Italia è stata la regione con il maggior numero di candidati iscritti, a testimonianza del fermento e della vitalità della nuova cucina italiana e dell'ambizione dei giovani talenti.

Questa la lista di 10 semifinalisti italiani che si sfideranno a settembre in una competizione locale il cui vincitore rappresenterà l'Italia alla competizione finale. Un solo siciliano in lizza: Carmelo Fiore, sous chef del ristorante due stelle Michelin Il Luogo di Aimo e Nadia di Milano, che ha collaborato con importanti chef tra cui il licatese Pino Cuttaia.

Manuel Bentivoglio, Vincenzo Dinatale, Carmelo Fiore, Edoardo Fumagalli, Daniele Groppo, Alberto Lazzoni, Luca Natalini, Alessandro Salvatore Rapisarda, Antonio Sena, Andrea Vitali.

Ogni candidatura con la descrizione del relativo piatto d'autore è stata valutata da una giuria di esperti di ALMA, centro internazionale di formazione dedicato alla Cucina Italiana, che ha avuto il compito di selezionare i finalisti locali. Gli esperti di ALMA hanno valutato le iscrizioni sulla base delle cinque "Regole d'oro" a cui ogni candidato deve fare riferimento per l'elaborazione del proprio signature dish : ingredienti, tecnica, genio, bellezza e messaggio.

"È la terza volta che abbiamo la responsabilità di selezionare i giovani chef per le finali locali, ma continuiamo a essere sorpresi dallo stile e dalla passione per l'alta cucina che gli chef riescono ad esprimere" ha dichiarato Andrea Sinigaglia, General Manager di ALMA. "Dover selezionare solo dieci semifinalisti per ogni regione non è affatto semplice. È anche nostra responsabilità accompagnare i candidati lungo il percorso di gara per far sì che la competizione sia tecnicamente ineccepibile e fortemente educativa. S.Pellegrino Young Chef non è solo un'occasione per emergere, ma anche un momento di incontro, scambio e condivisione a livello internazionale."

Da giugno a dicembre 2017 i semifinalisti di ogni regione si sfideranno nell'ambito delle competizioni locali. Ogni regione avrà una giuria composta da celebri chef che avranno il compito di giudicare i piatti dei semifinalisti e scegliere il migliore. Per l'Italia, la selezione locale avverrà l'11 settembre a Milano e la giuria è formata da Cristina Bowerman (Glass Hostaria, Roma), Caterina Ceraudo (Dattilo, Strongoli), Carlo Cracco (Cracco, Milano), Loretta Fanella (consulente pasticciera e Ristorante Borgo San Jacopo, Firenze), Anthony Genovese (Il Pagliaccio, Roma) e Ciccio Sultano (Duomo, Ragusa Ibla).

Alla fine di dicembre 2017, 21 Young Chef (tanti quante sono le macro aree in cui è stato suddiviso il mondo) verranno annunciati come finalisti ufficiali. Questi ultimi accederanno alla Gran Finale, che si terrà a giugno 2018. Ogni finalista sarà affiancato da un "Mentor Chef" scelto tra i membri di ogni giuria regionale. Per l'Italia sarà Anthony Genovese del ristorante Il Pagliaccio di Roma, che avrà il compito di affinare il piatto del concorrente preparando al meglio il candidato per la sfida internazionale.

Al Fogher

DA OLTRE 30 ANNI SOLO QUALITÁ

I SAPORI DEL SUD

I PROFUMI DEL MEDITERRANEO

"Al Fogher"

V.le Conte Ruggero (ex SS 117) Bivio Aidone (SS 288), SS117bis, s.n.c.
94015 Piazza Armerina (EN)
Telefono: 0935 684123 - alfogher.sicilia.restaurant

» PIZZERIE, NASCE LA GUIDA ONLINE

"50 TOP PIZZA: LE MIGLIORI PIZZERIE DA NORD E SUD"

Le 500 migliori pizzerie in un'unica guida online. Dove mangiare la pizza più buona, in qualsiasi luogo d'Italia voi siate? Se talvolta il passa-parola può risultare inaffidabile, il consiglio sicuro è sul telefonino grazie a "50 Top Pizza", la prima guida online sulle pizzerie italiane. La garanzia del miglior impasto, degli ingredienti più buoni e dell'abilità del pizzaiolo, napoletano sì, ma anche valdostano o trentino, viene dal viaggio tra le 500 migliori pizzerie italiane, fatto in forma anonima da 100 ispettori dal Nord al Sud d'Italia.

Tuttavia, il mistero delle 50 migliori pizzerie sarà svelato solo il 20 luglio a Napoli al Castel dell'Ovo (anche in diretta streaming) e il road to Naples è partito da Roma, all'Open Colonna dello chef Antonello Colonna. Intanto, gli appassionati possono conoscere quali sono le 350 pizzerie che vanno, tutte ex aequo, dalla 151ª alla 500ª posizione: a fare la parte del leone naturalmente la Campania con 65 locali recensiti, seguita dalla regione che assieme a tortellini, tagliatelle e lasagne ora svetta anche per la pizza, l'Emilia Romagna (42 pizzerie), e dalla Sicilia (33).

Dal 29 maggio, con cadenza quotidiana, vengono pubblicate sul sito www.50toppizza.com quelle dalla 150ª alla 51ª posizione. E in attesa di conoscere la Top50, il tour proseguirà il 30 giugno a New York con la presentazione delle candidature della sezione internazionale, che vedrà in gara sette stili di pizza differenti, divisi in 5 continenti, assieme alla migliore pizzeria di stile napoletano fuori dall'Italia.

«Oltre allo stile napoletano – ha spiegato Luciano Pignataro – sono cresciute negli anni altre scuole di pensiero: c'è ovviamente Napoli e lo stile napoletano fuori Napoli, ma anche Roma, il movimento dei nuovi pizzaioli veneti, il diffondersi di nuove tendenze. Si sentiva perciò l'esigenza di fare una guida libera, autonoma, dalla parte dei clienti e degli appassionati». Competenti e affidabili gli ispettori incaricati di emettere i giudizi.

"Abbiamo pensato di proporre qualcosa di utile ed efficace – hanno aggiunto Barbara Guerra e Albert Sapere – formando una squadra di ispettori, coordinati a livello regionale da esperti, che hanno visitato anonimamente le pizzerie di ciascuna regione e pagato il conto, in modo da rendere la valutazione quanto più oggettiva possibile». Per Giuseppe Melara, direttore di Formamentis: «Come società impegnata da molti anni nella formazione professionale, abbiamo deciso di investire in 50 Top Pizza, garantendo, come editore, l'autonomia completa della redazione giornalistica e dunque delle scelte».

Questi i numeri delle pizzerie nelle varie regioni: Abruzzo (16); Basilicata (8); Calabria (19); Campania (65); Emilia Romagna (42); Friuli Venezia Giulia (15); Lazio (19); Liguria (27); Lombardia (17); Marche (13); Molise (4); Piemonte (11); Puglia (11); Sardegna (3); Sicilia (33); Toscana (12); Trentino Alto Adige (6); Umbria (5); Valle D'Aosta (1); Veneto (22).

Scorrendo la classifica oltre la posizione 150, la Sicilia compare con una discreta presenza su tutto il territorio dell'Isola. In testa sono Palermo e Catania presenti con ben sette indirizzi. Una discreta presenza si registra nella provincia di Ragusa, per il resto la distribuzione è a macchia di Leopardo.

A Licata, città già segnalata da numerose guide per la presenza dello chef Pino Cuttaia e di ristoranti di pregio, viene consigliata la pizzeria L'Antico Podere: il pizzaiolo è Peppe Carità, "un maestro dell'arte bianca di grande esperienza che qui ha trovato l'ambientazione ideale per esprimersi al meglio". Viene premiata la ricerca nella scelta delle farine, nella selezione degli ingredienti, e l'utilizzo del forno a legna.

© 2015 Caffè Moak S.p.A. all rights reserved.

FOR [r e] ~ DA K®

HAI MAI ASCOLTATO UN CAFFÈ?

MOAK®

Sapevi che i suoni esaltano i sapori?
Ascolta la band del tuo genere preferito
e scoprirai come le note musicali
amplificano quelle sensoriali del caffè.
music.caffemoak.com

Visita il nostro negozio
store.caffemoak.com

@AmorosaAngela

» DOLCE&GABBANA

SCELGONO PALERMO PER L'EVENTO DELL'ANNO

Palermo a luglio si trasforma nella capitale della moda internazionale: il capoluogo siciliano si prepara a vivere giornate intense tra sfilate e shooting grazie ai due stilisti Domenico Dolce e Stefano Gabbana che hanno scelto proprio Palermo per organizzare il loro attesissimo evento annuale "Alte Artigianalità".

Dal 6 al 10 luglio la città sarà invasa da grandi top model, oltre cinquanta giornalisti appartenenti alle testate internazionali più rilevanti – il Time, The Wall Street Journal, The Financial Times – e circa quattrocento personalità illustri da tutto il mondo.

La manifestazione , che rappresenta il momento più alto dell'attività annuale della griffe, in cui si svolgono le presentazioni delle collezioni Alta Moda, Alta sartoria e Alta gioielleria, prevede sfilate, esposizioni permanenti di collezioni e shooting fotografici che si svolgeranno nei luoghi simbolo della città.

I due stilisti hanno girato lo scorso mese di marzo il nuovo spot pubblicitario per la campagna dedicata ai millennials del marchio di moda Dolce&Gabbana. Gli scatti – realizzati tra le bancarelle del mercato del Capo e Villa Igiea – hanno tra i protagonisti Cameron Dallas, Austin Mahone, Brandon Lee, Sonia Ben Ammar, Alessandra Garcia, Olympia Di Grecia: la nuova generazione di ragazzi e ragazze che da Youtube, Instagram e Facebook stanno facendo sognare milioni di persone. I due stilisti non hanno mai nascosto il forte legame che hanno con questa terra, tanto da farne un mood per diverse campagne di moda, ispirate ai colori, alle tradizioni e ai profumi della Sicilia.

L'evento si aprirà giovedì 6 luglio, alle 18.30 con la sfilata "Alta gioielleria Donna" a Palazzo Gangi, in piazza Croce dei Vespri, per poi proseguire con la cena di gala alla Gam alle 21.30 e party con musica dal vivo fino alle 3 di notte.

Venerdì 7 luglio si prosegue dalle 11 alle 15 con "Alta gioielleria Uomo" a Palazzo Mazzarino, in via Maqueda 383; a seguire la Sfilata donna "Alta Moda" in piazza Pretoria alle 18.30 e infine cena di gala a Villa Igea con musica dal vivo e spettacolo pirotecnico in mare.

Sabato 8 luglio si terrà la sfilata "Alta Sartoria" a Monreale. Verrà coinvolto dall'evento glamour l'intero centro storico, ovvero Piazza Vittorio Emanuele, Piazza Guglielmo II, il Duomo, via degli Agonizzanti, il Palazzo Arcivescovile e il Chiostro dei Benedettini.

Dal 4 al 10 luglio poi, il Comune metterà a disposizione gli spazi del Complesso monumentale Guglielmo II e del Giardino del Belvedere.Domenica 9 luglio, gli eventi si sposteranno a Trabia.

Attiva dal 6 al 10 luglio a Villa Igiea l'esposizione permanente delle collezioni "Alta gioielleria Donna e Uomo, Alta Moda, Alta Sartoria" mentre il "Pop up store Dolce & Gabbana" con le collezioni speciali prét a porter sarà alla Tonnara Florio, dal 5 al 10 luglio.

In tutte le giornate saranno organizzati percorsi guidati per gli ospiti tra le vie e i monumenti palermitani. Sarà un'occasione speciale e straordinaria per promuovere l'immagine di Palermo nel mondo, con una ricaduta turistica importante. » **Angela Amoroso**

uovodiseppia

Corso Filippo Re Capriata, 39 - Licata
Tel. 0922 894250
uovodiseppia.it

oasi

OSTERIA DEL MARE

POWERED BY YESAREA

Via Tenente Pardini · C.da Playa · Licata · AG
+39 0922 803494
37°06'32.4"N 13°58'10.3"E
www.oasilicata.com

Lido · Bar · Osteria · Pizzeria naturale

MOSTRE

Rosso Guttuso presenta una selezione di lavori del pittore neorealista nato a Bagheria, tracciando un duplice percorso che è, allo stesso tempo, cronologico e tematico. In mostra, infatti, saranno esposte opere che vanno dal 1934 fino al 1984. Il rosso così com'è declinato all'interno delle opere di Renato Guttuso diventa sinonimo di sofferenza, passione, pietà, violenza, lotta, speranza, in altre parole, simbolo di vita attiva e partecipata, di vita sentita e vissuta, di vita umana ed in quanto tale debole e forte, buona e cattiva, reale e sognata.
Rosso Guttuso
Fino al 5 novembre 2017
Fondazione La Verde La Malfa
Via Sottotenente Pietro Nicolosi 29
San Giovanni La Punta (CT)
Parco dell'Arte – Catania

Una dimensione onirica, fantastica e fiabesca dove si percepisce forte l'eco della nostalgia e di un mondo che non c'è più o in via di dissoluzione. Uomini, animali, vegetazione i cui tratti e colori brillanti riportano immediatamente alla memoria l'America Latina dove tutto è più vero del vero, dove non c'è posto per la sfumatura e che anzi favorisce l'esuberanza di forme e racconto.
Questa è la cifra stilistica di Fernando Botero, origini colombiane, famoso e popolare in tutto il mondo per il suo inconfondibile linguaggio pittorico, immediatamente riconoscibile.
BOTERO. DIPINTI 1959-2015
Complesso del Vittoriano
Roma
Fino al 27 agosto 2017

Una mostra per raccontare le trasformazioni epocali che stanno segnando lo scenario globale e la storia contemporanea, affrontando in particolare il problema della migrazione e la crisi dei rifugiati.
La Terra Inquieta prende a prestito il titolo da una raccolta di poesie dello scrittore caraibico Édouard Glissant, autore che ha dedicato la sua intera opera all'analisi e alla celebrazione della coesistenza di culture diverse.

L'esposizione racconta il presente come un territorio instabile e in fibrillazione: una polifonia di narrazioni e tensioni.
La Terra Inquieta
Palazzo della Triennale
Milano
Fino al 20 agosto 2017

» LIBRI

I QUADERNI DI ARCHESTRATO CALCENTERO QUANDO LA GASTRONOMIA È UNA QUESTIONE DI ARCHEOLOGIA

I Quaderni di Archestrato Calcentero, edito da Bonfirraro, è un interessante volume di Marco Blanco che, dopo un lungo lavoro di ricerca, ha dato alla luce un trattato a metà strada fra l'archeologia enogastornomica e l'antropologia culturale. Il titolo è l'unica concessione goliardica di un libro per il resto serio, che non tracima mai nel serioso.
Archestrato di Gela, è un poeta vissuto nella seconda metà del IV secolo a.C., considerato un precursore di Epicuro, fu autore di un poemetto intitolato Gastronomia, conosciuto anche come Poema del buongustaio, considerata la prima guida gastronomica siciliana. Calcentero "viscere di bronzo" è il soprannome che fu appioppato a Didimo, vissuto tra il 44 ed il 10 d.C. tra Alessandria e Roma, grazie alla sua attività di infaticabile compilatore. A parte questo pseudonimo, i "Quaderni di Archestrato Calcentero" raccontano, con straordinaria ricchezza di fonti, alcuni aspetti della cucina siciliana aristocratica e conventuale seguendo l'evoluzione di alcune celebri ricette e l'utilizzo di molti ingredienti presenti nelle cucine isolane sin dal XVII secolo. Una monografia di carattere storico con un passo narrativo che pur rimanendo nel solco del rigore scientifico riesce ad incuriosire e a coinvolgere ogni lettore, sfatando numerosi miti e leggende che avvolgono la storia gastronomica dell'Isola. Sono decine i ricettari antichi, archivi di Stato e archivi privati consultati: diventati formidabili luoghi di scoperte, centinaia di libri d'esito di monasteri, conventi e repertori specialistici sfogliati pazientemente per cercare di portare alla luce le fonti che documentino la nascita di ricette la cui paternità è contesa da molti. La caponata, i frutti di Martorana dove sono stati inventati? Molte questioni rimangono inevase ma vengono smentite tante storie folcloristiche prima d'ora mai verificate. Ma si dirà arancina o arancino? Comunque la pensiate sappiate che quando sono nate erano dolci. Se queste domande vi assillano non potrete far a meno di leggere l'opera di Blanco. Un saggio destinato non soltanto agli addetti ai lavori ma a chiunque con sana curiosità voglia approfondire la storia della Sicilia e delle sue cucine. Il libro è dedicato a Franco Ruta che, come era suo costume, cercava di valorizzare quanti, come Marco Blanco, lavorassero con serietà per la valorizzazione del territorio e delle sue tradizioni. Si deve al patron dell'Antica Dolceria Bonajuto di Modica la collaborazione di Carlo Ottaviano che chiude il volume con un mémoire a quattro mani con la scrittrice Simonetta Agnello Hornby che offre ulteriori spunti di indagine.

I quaderni di Archestrato Calcentero
Marco Blanco
Con un Mémoire di Carlo Ottaviano e Simonetta Agnello Hornby
Bonfirraro Editore
270 pagine – 23,00 euro

MACELLERIA
la Paisanella
Agostino
Via Naso, 13, 98070 Mirto (ME) - Tel. 0941 919403
www.lapaisanella.com

PER LA VOSTRA PUBBLICITÀ SU
YES news
YOUNG EUROPEANS SICILIANS
scrivete a: info@yesarea.it

@lady_iron
#GOODRIDDANCE

GUARDA L'INTERVISTA

4 CHIACCHIERE CON MIRIAM RICORDI » SU UN TERRAZZINO MILANESE

Dal 16 giugno 2017 in tutti i digital stores e su tutte le piattaforme streaming, sarà disponibile "Anche solo per stasera" secondo singolo tratto dall'album "Persuadimi" di Miriam Ricordi. Il brano racconta un gioco di sguardi e di seduzione che si innesca tra due persone, il primo incontro che avviene in un hotel, le emozioni e i sentimenti tipici del colpo di fulmine e la voglia di lasciarsi andare. Un pezzo moderno, orecchiabile, pop ma con qualche venatura rock, in piena armonia con lo stile della cantautrice, così come ci ha raccontato nella video intervista che troverete in fondo a questo articolo.
"Persuadimi" è in distribuzione digitale dal 21 marzo, in tutte le piattaforme musicali, stores e streaming – Spotify, iTunes e Google Play – e su Youtube, sul canale ufficiale di Miriam Ricordi. Dopo una primavera di concerti e la pubblicazione del videoclip "Ho bruciato il mio caffè" Miriam Ricordi presenta un'altra parte del suo disco e di se stessa, che va incontro all'istinto e all'estate: "Anche solo per stasera nasce come un inno al flirt, puro e senza limitazioni – spiega la cantautrice – è una celebrazione dell'istinto, ma anche un invito a godere del momento presente e della sua unicità, come se fosse l'ultimo". "In Persuadimi sono raccolti nove brani inediti scelti tra quelli che ho scritto da quando avevo quindici anni ad oggi. C'è dentro la voglia di sperimentare e sperimentarsi, di scrivere una storia e raccontarla al mondo. Nasce da tanti chilometri macinati con zaino e chitarra, tanti live, tanti incontri, una campagna di crowdfunding, una casa occupata trasformata in una sala prove, e le cantine di un castello toscano scenografia di un meraviglioso studio di registrazione".
L'album scritto, interpretato e prodotto da Miriam Ricordi è stato realizzato grazie al successo di un'intensa campagna di crowdfunding, la PostepayCrowd@Music su Eppela: ben 164 i supporter che hanno creduto in lei finanziando il suo album per cinquemila euro e permettendole di ottenere il cofinanziamento di Poste Italiane per la stessa cifra. "Persuadimi", parola suadente e provocante, introduce un mondo di melodie acustiche, note cantautorali introspettive e venature istintivamente rock, esprimendo a pieno lo stile non convenzionale ed eclettico della cantautrice. Miriam Ricordi nasce a Pescara il 17 maggio 1990 ("mentre l'Oms cancellava l'omosessualità dalla lista delle malattie mentali" come si legge nel suo sito ufficiale) a 11 anni fonda la sua prima band con cui si esibisce nell'auditorium della scuola media pescarese cui era iscritta. È del 2013 il suo primo singolo "Stratega" presentato durante un concerto patrocinato dal Comune di Pescara. Cantautrice rock, instancabile viaggiatrice fin dall'adolescenza, ha portato la sua musica in tutta Italia e in Europa, arrivando ad esibirsi nel 2014 al Parlamento di Berlino con un suo brano in inglese, scritto durante un soggiorno in Germania, per la Giornata della Memoria. Sempre nel 2014 si esibisce a Teramo sul palco di "Aspettando il Primo Maggio" a fianco di artisti come Eugenio Finardi, Modena City Rambles, Marina Rei e Le luci della centrale elettrica; un mese dopo partecipa al "Premio Pigro" dedicato a Ivan Graziani. Si diploma in chitarra moderna all'Accademia Musicale Pescarese per poi conseguire la laurea con lode al Conservatorio L. D'Annunzio di Pescara in "Popular Music – Contemporary writing and production". Il suo primo disco è prodotto dallo studio "Cantine di Badia – Chianti Recording Studio" di Poggibonsi (SI).
Ci siamo incontrati per una chiacchierata su uno splendido terrazzino milanese sui Navigli (grazie, Francesco e grazie a Walter Crispino per le riprese e il montaggio!) e abbiamo indagato un po' più a fondo sulle mille sfaccettature di questa ragazza, dalla vita in pieno stile "rock and roll"... non ci resta che augurarvi buona visione e ricordarvi la pagina Facebook di Miriam: facebook.com/miriamricordiofficial » **Chiara Colasanti**

AZIENDA AGRICOLA
G.MILAZZO
TERRE DELLA BARONIA

SORSI D'ESTATE

DAL 21 GIUGNO AL 31 LUGLIO

Drink sparkling, think summer.

#sorsidestate
www.sorsidestate.it

RENAULT
Passion for life

Renault KADJAR

Take the alternative road

Gamma KADJAR
in caso di permuta o rottamazione

da **17.950 €***

e tagli **1.500 €**** dal prezzo

Con finanziamento **RENAULT SUPERCUT**** su **VETTURE IN PRONTA CONSEGNA**.**
Oltre oneri finanziari. **TAN 5,99% - TAEG 7,50%**

Scopri anche la serie limitata KADJAR HYPNOTIC COLLECTION

Renault KADJAR LIFE Energy TCe 130. Emissioni di CO_2: 113 g/km. Consumi (ciclo misto): 5,1 l/100 km. Emissioni e consumi omologati. Foto non rappresentativa del prodotto. Info su https://www.renault.it/prontaconsegna
*Prezzo riferito a Renault KADJAR LIFE Energy TCe 130, scontato chiavi in mano, IVA inclusa, IPT e contributo PFU esclusi, valido in caso di ritiro di un usato o vettura da rottamare e di proprietà del cliente da almeno 6 mesi, presso la Rete Renault che aderisce all'iniziativa. È una nostra offerta valida fino al 30/06/2017.
****ESEMPIO DI FINANZIAMENTO RENAULT SUPERCUT** su Renault KADJAR LIFE ENERGY TCe 130 in pronta consegna a € 16.450 (in caso di permuta o rottamazione): Esempio di finanziamento: anticipo € 2.550; importo totale del credito € 17.006,26 (include finanziamento veicolo € 13.900 e, in caso di adesione, di Finanziamento Protetto € 1.557,26 e Pack Service a € 1549 comprendente 3 anni di Furto e Incendio, 3 anni di Kasko, 1 anno di Driver Insurance ed Estensione di Garanzia 5 anni o 100.000 km); spese istruttoria pratica € 300 + Imposta di bollo € 42,52 (addebitata sulla prima rata), Interessi € 3.855,59, Importo Totale dovuto dal consumatore € 20.861,85 in 84 rate da € 248,36. TAN 5,99% (tasso fisso), TAEG 7,50%, spese di incasso mensili € 3, spese per invio rendiconto periodico (una volta l'anno) € 1,20 (on line gratuito) oltre imposta di bollo pari a € 2. Prezzo finale comprensivo di oneri finanziari € 24.028,76. Salvo approvazione FINRENAULT. Informazioni europee di base sul credito ai consumatori disponibili presso i punti vendita della Rete Renault convenzionati FINRENAULT e sul sito www.finren.it. Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. È una nostra offerta valida fino al 30/06/2017 solo per vetture in pronta consegna e fino ad esaurimento scorte.

Renault raccomanda elf

renault.it

CONCESSIONARIA RENAULT RN MOTORS
Agrigento – Via Unità d'Italia – tel. 0922 603640
Caltanissetta – C.da Savarino – tel. 0934 582250
Canicattì – C.da Cuccavecchia – tel. 0922 855908