



RASSEGNA STAMPA 2018

Vite da vulcano

«Vite da vulcano», per tre giorni il Med Cooking Congress da Napoli in Sicilia

Domenica 30 Settembre 2018



Un tour italiano di fine anno tra le cantine dell'Etna, sapori e beneficenza organizzato con il coordinamento dello chef Pietro D'Agostino (in foto) patron del ristorante stellato La Capinera di Taormina. È la tappa autunnale del team tecnico del Mediterranean Cooking Congress in programma in Sicilia dal 1° al 3 ottobre. Location di benvenuto "Villa Neri" sull'Etna, con un tour dell'hotel piena espressione della bioarchitettura, che vanta 5 stelle, ed è situato su una terrazza naturale da cui si gode una vista superba sul Golfo di Taormina, immerso in un contesto rimasto integro e tutelato dal Parco dell'Etna. Tra le 24 camere dell'Hotel Villa Neri, ci sono addirittura 9 suite "enoteca" con vasche idromassaggio, logge e terrazzi, e delle piccole cantine private con selezione di vini bianchi e rossi, dalle 80 aziende della zona con i bicchieri giusti per ogni vino. All'interno dell'hotel c'è il ristorante già segnalato dalla Guida Michelin "Le dodici fontane"; da qui lo sguardo spazia fino alla cima dell'Etna, e in questo scenario i profumi e i sapori siciliani diventano un'esperienza indimenticabile. Elia Russo, da tre anni executive chef del ristorante Le dodici fontane, è cresciuto con Massimo Mantarro, 2 stelle Michelin, chef del San Domenico Palace di Taormina. Lo chef Russo unisce la tecnica al rispetto degli ingredienti locali, interpretando in modo creativo le ricette del territorio e sono sorprendenti le sue sperimentazioni e i suoi abbinamenti. Tra i piatti di Elia più apprezzati ci sono il Riso Carnaroli mantecato al limone e pepe nero su battuto di scampetti freschi, il Tonno pinna gialla, con crème brûlée di sedano di rapa, punte di vino cotto e cipollotti laccati al miele di zagara d'arancia, e poi il Capocollo di maialino nero dei Nebrodi cotto a bassa temperatura con semi di finocchio riccio etneo, spuma di patate arrosto e foglie di cicoria saltate all'aglio.

Il tour in Sicilia del team tecnico del Mediterranean Cooking Congress da tema "Vite da Vulcano", continuerà secondo le linee guida dello chef Pietro D'Agostino, patron del ristorante "La Capinera" di Taormina, con una full immersion tra due importanti appuntamenti all'insegna di sapori e solidarietà in programma il 2 ottobre.

Il mattino ci sarà il raduno dei migliori Chef e pasticceri d'Italia dell'associazione Charming Italian Chef, FIC, CON.PA.IT, capitanati da Pietro D'Agostino, 1 stella Michelin ristorante "La Capinera" di Taormina (ME) e Seby Sorbello, presidente dell'Associazione Provinciale Cuochi Etnei e Chef Patron del ristorante Sabir Gourmanderie di Zafferana etnea, che saranno protagonisti assieme ai produttori del territorio siciliano di un B2B a partire dalle ore 10 all'interno della splendida bottaia della cantina Pietradolce. Gli chef interpreteranno ai fornelli i prodotti che ciascun produttore avrà portato sui banconi, seguendo il tema della sostenibilità: scelte etiche in cucina significa non solo porre attenzione alla provenienza dell'ingrediente, alla stagionalità, ma anche al modo in cui ogni prodotto viene successivamente trasformato.

“Vite da Vulcano” Mediterranean Cooking Congress da Napoli in Sicilia dal 1° al 3 ottobre tra tipicità ed eventi di beneficenza

set 30, 2018

Un tour italiano di fine anno tra le cantine dell'Etna, sapori e beneficenza organizzato con il coordinamento dello chef Pietro D'Agostino patron del ristorante stellato La Capinera di Taormina. E' la tappa autunnale del team tecnico del Mediterranean Cooking Congress in programma in Sicilia dal 1° al 3 ottobre. Location di benvenuto "Villa Neri" sull'Etna, con un tour dell'hotel piena espressione della bioarchitettura, che vanta 5 stelle, ed è situato su una terrazza naturale da cui si gode una vista superba sul Golfo di Taormina, immerso in un contesto rimasto integro e tutelato dal Parco dell'Etna. Tra le 24 camere dell'Hotel Villa Neri, ci sono addirittura 9 suite "enoteca" con vasche idromassaggio, logge e terrazzi, e delle piccole cantine private con selezione di vini bianchi e rossi, dalle 80 aziende della zona con i bicchieri giusti per ogni vino... All'interno dell'hotel c'è il ristorante già segnalato dalla Guida Michelin "Le dodici fontane"; da qui lo sguardo spazia fino alla cima dell'Etna, e in questo scenario i profumi e i sapori siciliani diventano un'esperienza indimenticabile. Elia Russo, da tre anni executive chef del ristorante Le dodici fontane, è cresciuto con Massimo Mantarro, 2 stelle Michelin, chef del San Domenico Palace di Taormina. Lo chef Russo unisce la tecnica al rispetto degli ingredienti locali, interpretando in modo creativo le ricette del territorio e sono sorprendenti le sue sperimentazioni e i suoi abbinamenti. Tra i piatti di Elia più apprezzati ci sono il Riso Carnaroli mantecato al limone e pepe nero su battuto di scampetti freschi, il Tonno pinna gialla, con crème brûlée di sedano di rapa, punte di vino cotto e cipollotti laccati al miele di zagara d'arancia, e poi il Capocollo di maialino nero dei Nebrodi cotto a bassa temperatura con semi di finocchio riccio etneo, spuma di patate arrosto e foglie di cicoria saltate all'aglio.

Il tour in Sicilia del team tecnico del Mediterranean Cooking Congress da tema "Vite da Vulcano", continuerà secondo le linee guida dello chef Pietro D'Agostino, patron del ristorante "La Capinera" di Taormina, con una full immersion tra due importanti appuntamenti all'insegna di sapori e solidarietà in programma il 2 ottobre.

Il mattino ci sarà il raduno dei migliori Chef e pasticceri d'Italia dell'associazione Charming Italian Chef, FIC, CON.PA.IT, capitanati da Pietro D'Agostino, 1 stella Michelin ristorante "La Capinera" di Taormina (ME) e Seby Sorbello, presidente dell'Associazione Provinciale Cuochi Etnei e Chef Patron del ristorante Sabir Gourmanderie di Zafferana etnea, che saranno protagonisti assieme ai produttori del territorio siciliano di un B2B a partire dalle ore 10 all'interno della splendida bottaia della cantina Pietradolce. Gli chef interpreteranno ai fornelli i prodotti che ciascun produttore avrà portato sui banconi, seguendo il tema della sostenibilità: scelte etiche in cucina significa non solo porre attenzione alla provenienza dell'ingrediente, alla stagionalità, ma anche al modo in cui ogni prodotto viene successivamente trasformato.

In serata, il tour si sposta a Radice Pura, a Giarre, provincia di Catania, dove prenderà il via il "Fundraising Dinner – doniamo aria" uno degli eventi di beneficenza più importanti dell'anno, che vede insieme chef stellati, pasticceri, personaggi dello spettacolo, calciatori e magistrati che si cimenteranno in una divertente gara culinaria tra mestoli e padelle. La giuria sarà composta da giornalisti. L'evento quest'anno vede la direzione artistica di Gino Astorina, sul palco il conduttore Ruggero Sardo e un'ospite speciale, direttamente da Sanremo, Giovanna D'Angeli.

Nel corso del B2B del mattino, con produttori, giornalisti, blogger e influencer si darà il via al dialogo con gli chef sul tema: "Interpretare il cambiamento della cucina siciliana e italiana nei prossimi anni", moderato dal giornalista Fabrizio Carrera, direttore di Cronache di Gusto. Un dibattito in merito all'offerta qualitativa dei prodotti dell'agroalimentare con uno specifico focus sul tema della sostenibilità, laddove fare scelte etiche in cucina significa non solo porre attenzione alla provenienza dell'ingrediente, alla stagionalità, ma anche al modo in cui ogni prodotto viene successivamente trasformato. Territorio, materie prime, non spreco e centralità dell'uomo, è dunque un paradigma attorno al quale alcuni degli interpreti più illuminati dell'alta ristorazione si stanno già muovendo.

Cucinare consapevolmente significa rispettare le materie prime, valorizzandole in ogni fase, dalla produzione alla conservazione fino alla loro trasformazione finale, attraverso un metodo di cottura ideale che ne conservi gusto e proprietà. Significa minimizzare gli sprechi, sviluppando inventiva e creatività. La cottura è intesa come celebrazione di un ingrediente. Il termine dei lavori è previsto il pranzo.



Metropolis

Gusto: “Vite da Vulcano” Med Cooking Congress da Napoli alla Sicilia tra tipicità e beneficenza



Un tour italiano di fine anno tra le cantine dell'Etna, sapori e beneficenza organizzato con il coordinamento dello chef Pietro D'Agostino patron del ristorante stellato La Capinera di Taormina. E' la tappa autunnale del team tecnico del Mediterranean Cooking Congress in programma in Sicilia dal 1° al 3 ottobre. Location di benvenuto “Villa Neri” sull'Etna, con un tour dell'hotel piena espressione della bio architettura, che vanta 5 stelle, ed è situato su una terrazza naturale da cui si gode una vista superba sul Golfo di Taormina, immerso in un contesto rimasto integro e tutelato dal Parco dell'Etna. Tra le 24 camere dell'Hotel Villa Neri, ci sono addirittura 9 suite “enoteca” con vasche idromassaggio, logge e terrazzi, e delle piccole cantine private con selezione di vini bianchi e rossi, dalle 80 aziende della zona con i bicchieri giusti per ogni vino... All'interno dell'hotel c'è il ristorante già segnalato dalla Guida Michelin “Le dodici fontane”; da qui lo sguardo spazia fino alla cima dell'Etna, e in questo scenario i profumi e i sapori siciliani diventano un'esperienza indimenticabile. Elia Russo, da tre anni executive chef del ristorante Le dodici fontane, è cresciuto con Massimo Mantarro, 2 stelle Michelin, chef del San Domenico Palace di Taormina. Lo chef Russo unisce la tecnica al rispetto degli ingredienti locali, interpretando in modo creativo le ricette del territorio e sono sorprendenti le sue sperimentazioni e i suoi abbinamenti. Tra i piatti di Elia più apprezzati ci sono il Riso Carnaroli mantecato al limone e pepe nero su battuto di scampetti freschi, il Tonno pinna gialla, con crème brûlée di sedano di rapa, punte di vino cotto e cipollotti laccati al miele di zagara d'arancia, e poi il Capocollo di maialino nero dei Nebrodi cotto a bassa temperatura con semi di finocchio riccio etneo, spuma di patate arrosto e foglie di cicoria saltate all'aglio. Il tour in Sicilia del team tecnico del Mediterranean Cooking Congress da tema “Vite da Vulcano”, continuerà secondo le linee guida dello chef Pietro D'Agostino, patron del ristorante “La Capinera” di Taormina, con una full immersion tra due importanti appuntamenti all'insegna di sapori e solidarietà in programma il 2 ottobre. Il mattino ci sarà il raduno dei migliori Chef e pasticceri d'Italia dell'associazione Charming Italian Chef, FIC, CON.PA.IT, capitanati da Pietro D'Agostino, 1 stella Michelin ristorante “La Capinera” di Taormina (ME) e Seby Sorbello, presidente dell'Associazione

Provinciale Cuochi Etnei e Chef Patron del ristorante Sabir Gourmanderie di Zafferana etnea, che saranno protagonisti assieme ai produttori del territorio siciliano di un B2B a partire dalle ore 10 all'interno della splendida bottaia della cantina Pietradolce. Gli chef interpreteranno ai fornelli i prodotti che ciascun produttore avrà portato sui banconi, seguendo il tema della sostenibilità: scelte etiche in cucina significa non solo porre attenzione alla provenienza dell'ingrediente, alla stagionalità, ma anche al modo in cui ogni prodotto viene successivamente trasformato. In serata, il tour si sposta a Radice Pura, a Giarre, provincia di Catania, dove prenderà il via il "Fundraising Dinner – doniamo aria" uno degli eventi di beneficenza più importanti dell'anno, che vede insieme chef stellati, pasticciieri, personaggi dello spettacolo, calciatori e magistrati che si cimenteranno in una divertente gara culinaria tra mestoli e padelle. La giuria sarà composta da giornalisti. L'evento quest'anno vede la direzione artistica di Gino Astorina, sul palco il conduttore Ruggero Sardo e un'ospite speciale, direttamente da Sanremo, Giovanna D'Angi. Nel corso del B2B del mattino, con produttori, giornalisti, blogger e influencer si darà il via al dialogo con gli chef sul tema: "Interpretare il cambiamento della cucina siciliana e italiana nei prossimi anni", moderato dal giornalista Fabrizio Carrera, direttore di Cronache di Gusto. Un dibattito in merito all'offerta qualitativa dei prodotti dell'agroalimentare con uno specifico focus sul tema della sostenibilità, laddove fare scelte etiche in cucina significa non solo porre attenzione alla provenienza dell'ingrediente, alla stagionalità, ma anche al modo in cui ogni prodotto viene successivamente trasformato. Territorio, materie prime, non spreco e centralità dell'uomo, è dunque un paradigma attorno al quale alcuni degli interpreti più illuminati dell'alta ristorazione si stanno già muovendo. Cucinare consapevolmente significa rispettare le materie prime, valorizzandole in ogni fase, dalla produzione alla conservazione fino alla loro trasformazione finale, attraverso un metodo di cottura ideale che ne conservi gusto e proprietà. Significa minimizzare gli sprechi, sviluppando inventiva e creatività. La cottura è intesa come celebrazione di un ingrediente.

NOTTE&GIORNO

L'EVENTO Da domani in Sicilia un tour enogastronomico con incontri e dibattiti. In primavera tappa in Campania

Un gemellaggio tra Vesuvio ed Etna

DI GIUSEPPE GIORGIO

Creando di fatto una sorta di gemellaggio tra il Vesuvio e l'Etna, l'apprezzata società "By Tourist" operante tra Castellamare di Stabia, Amalfi e Napoli, ha organizzato a partire da domani, con il coordinamento dello chef Pietro D'Agostino (nella foto), un interessante tour con incontri e dibattiti tra le cantine dell'Etna. Un viaggio di andata, che sarà replicato a Napoli, sempre in compagnia del team tecnico partenopeo del "Med Cooking", per un ritorno in primavera tra i vini del Vesuvio. Inserito nel contesto delle attività del "Mediterranean Cooking Congress", grazie all'impegno della editorial manager Luisa Del Sorbo, l'evento intitolato "Vite da Vulcano" vedrà i partecipanti provenienti da Napoli e da tutta Italia riunirsi nella magnifica struttura di "Villa Neri" immersa nel Parco dell'Etna. Una grande realtà turistica che vede all'interno dell'hotel, il ristorante già segnalato dalla Guida Michelin "Le dodici fontane" capitanato da tre anni dall'executive chef Elia Russo. Un prestigioso maestro dei fornelli cresciuto con Massimo Mantarro, 2 stelle Michelin, chef del San Domenico Palace di Taormina.

Seguendo le direttive dello chef Pietro D'Agostino, 1 stella Michelin e patron del ristorante "La Capinera" di Taormina, a prendere corpo sarà una due giorni di studi e di incontri all'insegna dei sapori e della solidarietà. Con la partecipazione dei migliori Chef e pasticceri d'Italia, dell'associazione Charming Italian Chef, della Fic, della Confederazione dei Pasticceri italiani, con l'intervento di Seby Sorbello, presidente dell'Associazione Provinciale Cuochi Etnei e Chef Patron del ristorante Sabir Gourmanderie di Zafferana etnea e tra gli altri, dello stellato napoletano Gianluca D'Agostino del Veritas, ad essere protagonisti saranno il tema della sostenibilità e le scelte etiche in cucina.

Coinvolgendo anche la località di Radice Pura, a Giarre, provincia di Catania, dove prenderà il

via il "Fundraising Dinner-doniamo aria" uno degli eventi di beneficenza più importanti dell'anno, per "Vite da Vulcano" sarà all'opera anche una giuria composta da autorevoli giornalisti. Tra le attività previste, intervallate dai vari momenti dedicati ai piaceri per il palato, particolare interesse desterà il dibattito sul tema dell'offerta qualitativa dei prodotti dell'agroalimentare con uno specifico focus sulla sostenibilità. Ossia, sulla necessità di cucina consapevole e sul bisogno di rispettare le materie prime, va-



lorizzandole in ogni fase, dalla produzione alla conservazione, fino alla loro trasformazione finale, attraverso una cottura che ne conservi gusto e proprietà.



Eventi segnalati
su spaghetitaliani

NEWS

NEWS

Dal 1° al 3 ottobre in Sicilia "Vite da Vulcano" col team tecnico del Med Cooking Congress



Un tour italiano di fine anno tra le cantine dell'Etna, sapori e beneficenza organizzato con il coordinamento dello chef Pietro D'Agostino patron del ristorante stellato La Capinera di Taormina. E' la tappa autunnale del team tecnico del Mediterranean Cooking Congress in programma in Sicilia dal 1° al 3 ottobre. Location di benvenuto "Villa Neri" sull'Etna, con un tour dell'hotel piena espressione della bioarchitettura, che vanta 5 stelle, ed è situato su una terrazza naturale da cui si gode una vista superba sul Golfo di Taormina, immerso in un contesto rimasto integro e tutelato dal Parco dell'Etna. Tra le 24 camere dell'Hotel Villa Neri, ci sono addirittura 9 suite "enoteca" con vasche idromassaggio, logge e terrazzi, e delle piccole cantine private con selezione di vini bianchi e rossi, dalle 80 aziende della zona con i bicchieri giusti per ogni vino... All'interno dell'hotel c'è il ristorante già segnalato dalla Guida Michelin "Le dodici fontane"; da qui lo sguardo spazia fino alla cima dell'Etna, e in questo scenario i profumi e i sapori siciliani diventano un'esperienza indimenticabile. Elia Russo, da tre anni executive chef del ristorante Le dodici fontane, è cresciuto con Massimo Mantarro, 2 stelle Michelin, chef del San Domenico Palace di Taormina. Lo chef Russo unisce la tecnica al rispetto degli ingredienti locali, interpretando in modo creativo le ricette del territorio e sono sorprendenti le sue sperimentazioni e i suoi abbinamenti. Tra i piatti di Elia più apprezzati ci sono il Riso Carnaroli mantecato al limone e pepe nero su battuto di scampetti freschi, il Tonno pinna gialla, con crème brûlée di sedano di rapa, punte di vino cotto e cipollotti laccati al miele di zagara d'arancia, e poi il Capocollo di maialino nero dei Nebrodi cotto a bassa temperatura con semi di finocchio riccio etneo, spuma di patate arrosto e foglie di cicoria saltate all'aglio.

Il tour in Sicilia del team tecnico del Mediterranean Cooking Congress da tema "Vite da Vulcano", continuerà secondo le linee guida dello chef Pietro D'Agostino, patron del ristorante "La Capinera" di Taormina, con una full immersion tra due importanti appuntamenti all'insegna di sapori e solidarietà in programma il 2 ottobre.

Il mattino ci sarà il raduno dei migliori Chef e pasticceri d'Italia dell'associazione Charming Italian Chef, FIC, CON.PA.IT, capitanati da Pietro D'Agostino, 1 stella Michelin ristorante "La Capinera" di Taormina (ME) e Seby Sorbello, presidente dell'Associazione Provinciale Cuochi Etnei e Chef Patron del ristorante Sabir Gourmanderie di Zafferana etnea, che saranno protagonisti assieme ai produttori del territorio siciliano di un B2B a partire dalle ore 10 all'interno della splendida bottaia della cantina Pietradolce. Gli chef interpreteranno ai fornelli i prodotti che ciascun produttore

avrà portato sui banconi, seguendo il tema della sostenibilità: scelte etiche in cucina significa non solo porre attenzione alla provenienza dell'ingrediente, alla stagionalità, ma anche al modo in cui ogni prodotto viene successivamente trasformato.

In serata, il tour si sposta a Radice Pura, a Giarre, provincia di Catania, dove prenderà il via il “Fundraising Dinner – doniamo aria” uno degli eventi di beneficenza più importanti dell'anno, che vede insieme chef stellati, pasticceri, personaggi dello spettacolo, calciatori e magistrati che si cimenteranno in una divertente gara culinaria tra mestoli e padelle. La giuria sarà composta da giornalisti. L'evento quest'anno vede la direzione artistica di Gino Astorina, sul palco il conduttore Ruggero Sardo e un'ospite speciale, direttamente da Sanremo, Giovanna D'Angi.

Nel corso del B2B del mattino, con produttori, giornalisti, blogger e influencer si darà il via al dialogo con gli chef sul tema: “Interpretare il cambiamento della cucina siciliana e italiana nei prossimi anni”, moderato dal giornalista Fabrizio Carrera, direttore di Cronache di Gusto. Un dibattito in merito all'offerta qualitativa dei prodotti dell'agroalimentare con uno specifico focus sul tema della sostenibilità, laddove fare scelte etiche in cucina significa non solo porre attenzione alla provenienza dell'ingrediente, alla stagionalità, ma anche al modo in cui ogni prodotto viene successivamente trasformato. Territorio, materie prime, non spreco e centralità dell'uomo, è dunque un paradigma attorno al quale alcuni degli interpreti più illuminati dell'alta ristorazione si stanno già muovendo.

Cucinare consapevolmente significa rispettare le materie prime, valorizzandole in ogni fase, dalla produzione alla conservazione fino alla loro trasformazione finale, attraverso un metodo di cottura ideale che ne conservi gusto e proprietà. Significa minimizzare gli sprechi, sviluppando inventiva e creatività. La cottura è intesa come celebrazione di un ingrediente. Il termine dei lavori è previsto il pranzo.

www.cookingcongress.com

“Vite da Vulcano”, tappa in Sicilia per la V edizione del Mediterranean Cooking Congress

Postato da: [Carmen Guerriero](#) il: ottobre 01, 2018



L'Etna da Villa Neri

Approda in Sicilia la tappa autunnale della **V edizione del Mediterranean Cooking Congress**, in programma dal 1° al 3 ottobre, organizzata dalla società **By Tourist** in partnership con lo chef **Pietro D'Agostino** patron del ristorante stellato **La Capinera di Taormina**.

Location di benvenuto sarà **“Villa Neri” Resort & Spa**, hotel 5 stelle, alle pendici dell’Etna, il vulcano più alto attivo in Europa, considerato patrimonio Unesco dal 2013, immerso in una rigogliosa vegetazione tipica di bouganvillee e fichi d’india, con una vista superba sul golfo di Taormina. Solo 24 camere costruite secondo i criteri della bioarchitettura, l’esterno gioca su due colori, l’azzurro classico e il rossomattone, entrambi di materiali naturali tipici locali, come il coccio pesto per gli intonaci azzurri, la pietra bianca del ragusano, il nero della pietra lavica, il rosso della pietra arenaria di Taormina. Delle 24 camere, 9 sono suite enoteca con vasche idromassaggio, logge o terrazzi, e hanno anche delle piccole cantina private, con una selezione di vini, bianchi e rossi, delle 80 aziende della zona con i bicchieri giusti per ogni vino.

Da oltre un secolo alle pendici dell’Etna, la famiglia Neri deve alla passione per la musica ed il bel canto dei suoi antenati la sua prosperità. Oggi i nipoti Salvo e Fabio, gestiscono Villa Neri Resort & Spa, con il prezioso aiuto dei genitori Santo e Antonina Neri.



Lo chef Pietro D'Agostino

All'interno, il ristorante “Le dodici fontane” propone piatti della cucina tradizionale a cura dell’executive chef Elia Russo, come il Riso Carnaroli mantecato al limone e pepe nero su battuto di scampetti freschi, il Tonno pinna gialla, con crème brulée di sedano di rapa, punte di vino cotto e cipollotti laccati al miele di zagara d’arancia, e poi il Capocollo di maialino nero dei Nebrodi cotto a bassa temperatura con semi di finocchio riccio etneo, spuma di patate arrosto e foglie di cicoria saltate all’aglio.

Tra gli importanti appuntamenti all'insegna di sapori e solidarietà in programma il 2 ottobre, il raduno dei migliori Chef e pasticceri d'Italia dell'associazione Charming Italian Chef, FIC, CON.PA.IT, capitanati da Pietro D'Agostino, 1 stella Michelin ristorante "La Capinera" di Taormina (ME) e Seby Sorbello, presidente dell'Associazione Provinciale Cuochi Etnei e Chef Patron del ristorante Sabir Gourmanderie di Zafferana etnea, che saranno protagonisti assieme ai produttori del territorio siciliano di un B2B a partire dalle ore 10 all'interno della splendida bottaia della **cantina Pietradolce**. Gli chef interpreteranno ai fornelli i prodotti che ciascun produttore avrà portato sui banconi, seguendo il tema della sostenibilità: scelte etiche in cucina significa non solo porre attenzione alla provenienza dell'ingrediente, alla stagionalità, ma anche al modo in cui ogni prodotto viene successivamente trasformato.

In serata, il tour sarà a Radice Pura, a Giarre (Catania), dove prenderà il via il "Fundraising Dinner – doniamo aria" uno degli eventi di beneficenza più importanti dell'anno, una gara culinaria tra chef, pasticceri, personaggi dello spettacolo, calciatori e magistrati a suon di mestoli e padelle. La giuria sarà composta da giornalisti e la direzione artistica di Gino Astorina, sul palco il conduttore Ruggero Sardo e un'ospite speciale, reduce dal Festival di Sanremo, Giovanna D'Angeli.

Nel corso del B2B del mattino, con produttori, giornalisti, blogger e influencer si darà il via al dialogo con gli chef sul tema: "Interpretare il cambiamento della cucina siciliana e italiana nei prossimi anni", moderato dal giornalista Fabrizio Carrera, direttore di Cronache di Gusto. Un dibattito in merito all'offerta qualitativa dei prodotti dell'agroalimentare con uno specifico focus sul tema della sostenibilità, laddove fare scelte etiche in cucina significa non solo porre attenzione alla provenienza dell'ingrediente, alla stagionalità, ma anche al modo in cui ogni prodotto viene successivamente trasformato. Territorio, materie prime, non spreco e centralità dell'uomo, è dunque un paradigma attorno al quale alcuni degli interpreti più illuminati dell'alta ristorazione si stanno già muovendo.

Cucinare consapevolmente significa rispettare le materie prime, valorizzandole in ogni fase, dalla produzione alla conservazione fino alla loro trasformazione finale, attraverso un metodo di cottura ideale che ne conservi gusto e proprietà. Significa minimizzare gli sprechi, sviluppando inventiva e creatività. La cottura è intesa come celebrazione di un ingrediente. Il pranzo segnerà la fine del tour.

Per info:

luisadelsorbo@bytourist.it

Tel: +39 344 1206383

www.bytourist.it

www.cookingcongress.com



“VITE DA VULCANO” TEAM TECNICO DEL MED COOKING CONGRESS: IN SICILIA DAL 1° AL 3 OTTOBRE TRA TIPICITA' ED EVENTI DI BENEFICENZA

Ott 1, 2018

Un tour italiano di fine anno tra le cantine dell'Etna, sapori e beneficenza organizzato con il coordinamento dello chef Pietro D'Agostino patron del ristorante stellato La Capinera di Taormina. E' la tappa autunnale del team tecnico del Mediterranean Cooking Congress in programma in Sicilia dal 1° al 3 ottobre. Location di benvenuto "Villa Neri" sull'Etna, con un tour dell'hotel piena espressione della bioarchitettura, che vanta 5 stelle, ed è situato su una terrazza naturale da cui si gode una vista superba sul Golfo di Taormina, immerso in un contesto rimasto integro e tutelato dal Parco dell'Etna. Tra le 24 camere dell'Hotel Villa Neri, ci sono addirittura 9 suite "enoteca" con vasche idromassaggio, logge e terrazzi, e delle piccole cantine private con selezione di vini bianchi e rossi, dalle 80 aziende della zona con i bicchieri giusti per ogni vino... All'interno dell'hotel c'è il ristorante già segnalato dalla Guida Michelin "Le dodici fontane"; da qui lo sguardo spazia fino alla cima dell'Etna, e in questo scenario i profumi e i sapori siciliani diventano un'esperienza indimenticabile.

Elia Russo, da tre anni executive chef del ristorante Le dodici fontane, è cresciuto con Massimo Mantarro, 2 stelle Michelin, chef del San Domenico Palace di Taormina. Lo chef Russo unisce la tecnica al rispetto degli ingredienti locali, interpretando in modo creativo le ricette del territorio e sono sorprendenti le sue sperimentazioni e i suoi abbinamenti. Tra i piatti di Elia più apprezzati ci sono il Riso Carnaroli mantecato al limone e pepe nero su battuto di scampetti freschi, il Tonno pinna gialla, con crème brûlée di sedano di rapa, punte di vino cotto e cipollotti laccati al miele di zagara d'arancia, e poi il Capocollo di maialino nero dei Nebrodi cotto a bassa temperatura con semi di finocchio riccio etneo, spuma di patate arrosto e foglie di cicoria saltate all'aglio.

Il tour in Sicilia del team tecnico del Mediterranean Cooking Congress da tema "Vite da Vulcano", continuerà secondo le linee guida dello chef Pietro D'Agostino, patron del ristorante "La Capinera" di Taormina, con una full immersion tra due importanti appuntamenti all'insegna di sapori e solidarietà in programma il 2 ottobre.

Il mattino ci sarà il raduno dei migliori Chef e pasticceri d'Italia dell'associazione Charming Italian Chef, FIC, CON.PA.IT (<http://con.pa.it/>), capitanati da Pietro D'Agostino, 1 stella Michelin ristorante "La Capinera" di Taormina (ME) e Seby Sorbello, presidente dell'Associazione Provinciale Cuochi Etnei e Chef Patron del ristorante Sabir Gourmanderie di Zafferana etnea, che saranno protagonisti assieme ai produttori del territorio siciliano di un B2B a partire dalle ore 10 all'interno della splendida bottaia della cantina Pietradolce. Gli chef interpreteranno ai fornelli i prodotti che ciascun produttore avrà portato sui banconi, seguendo il tema della sostenibilità: scelte etiche in cucina significa non solo porre attenzione alla provenienza dell'ingrediente, alla stagionalità, ma anche al modo in cui ogni prodotto viene successivamente trasformato.

In serata, il tour si sposta a Radice Pura, a Giarre, provincia di Catania, dove prenderà il via il "Fundraising Dinner – doniamo aria" uno degli eventi di beneficenza più importanti dell'anno, che vede insieme chef stellati, pasticceri, personaggi dello spettacolo, calciatori e magistrati che si cimenteranno in una divertente gara culinaria tra mestoli e padelle. La giuria sarà composta da giornalisti. L'evento quest'anno vede la direzione artistica di Gino Astorina, sul palco il conduttore Ruggero Sardo e un'ospite speciale, direttamente da Sanremo, Giovanna D'Angi.

Nel corso del B2B del mattino, con produttori, giornalisti, blogger e influencer si darà il via al dialogo con gli chef sul tema: "Interpretare il cambiamento della cucina siciliana e italiana nei prossimi anni", moderato dal giornalista Fabrizio Carrera, direttore di Cronache di Gusto. Un dibattito in merito all'offerta qualitativa dei prodotti dell'agroalimentare con uno specifico focus sul tema della sostenibilità, laddove fare scelte etiche in cucina significa non solo porre attenzione alla provenienza dell'ingrediente, alla stagionalità, ma anche al modo in cui ogni prodotto viene successivamente trasformato. Territorio, materie prime, non spreco e centralità dell'uomo, è dunque un paradigma attorno al quale alcuni degli interpreti più illuminati dell'alta ristorazione si stanno già muovendo.

Cucinare consapevolmente significa rispettare le materie prime, valorizzandole in ogni fase, dalla produzione alla conservazione fino alla loro trasformazione finale, attraverso un metodo di cottura ideale che ne conservi gusto e proprietà. Significa minimizzare gli sprechi, sviluppando inventiva e creatività. La cottura è intesa come celebrazione di un ingrediente.

“Vite da Vulcano”, la tappa autunnale del Team Tecnico del Med Cooking Congress

01/10/2018



NAPOLI (di Fosca Tortorelli) – Il team tecnico del Mediterranean Cooking Congress fa tappa in Sicilia dal 1° al 3 ottobre; il tour dal tema “Vite da Vulcano”, organizzato con il coordinamento dello chef Pietro D’Agostino patron del ristorante stellato La Capinera di Taormina, ha scelto come location di benvenuto “Villa Neri” sull’Etna, un hotel che vanta 5 stelle ed è vera espressione di bioarchitettura.

L’hotel è infatti situato in un contesto rimasto integro e tutelato dal Parco dell’Etna, su una spettacolare terrazza naturale da cui si gode una vista unica sul Golfo di Taormina.

Ulteriore aspetto lodevole dell’Hotel Villa Neri, è la presenza di ben 9 sulle 24 camere complessive, che prendono il nome di suite “enoteca”, corredate di vasche idromassaggio, logge e terrazzi, e finanche delle piccole cantine private con la selezione di vini bianchi e rossi, scelti tra le 80 aziende della zona, naturalmente con una particolare attenzione ai calici, preferendo quelli più adatti per ogni vino.

In una struttura così attenta all’aspetto enogastronomico, non poteva mancare lo spazio ristorativo altrettanto peculiare, ritroviamo infatti il ristorante “Le dodici fontane”, già segnalato dalla Guida Michelin, da cui lo godere di uno scenario impareggiabile, che spazia fino alla cima dell’Etna.

In cucina ritroviamo Elia Russo, da tre anni executive chef del ristorante Le dodici fontane, cresciuto con Massimo Mantarro, 2 stelle Michelin, chef del San Domenico Palace di Taormina, che interpretando in modo creativo le ricette del territorio, unisce la tecnica al rispetto degli ingredienti locali, come nel Riso Carnaroli mantecato al limone e pepe nero su battuto di scampetti freschi o il Capocollo di maialino nero dei Nebrodi cotto a bassa temperatura con semi di finocchio riccio etneo, spuma di patate arrosto e foglie di cicoria saltate all'aglio.

Il tour continuerà con una full immersion tra due importanti appuntamenti all'insegna di sapori e solidarietà in programma il 2 ottobre, con il raduno dei migliori Chef e pasticceri d'Italia dell'associazione Charming Italian Chef, FIC, CON.PA.IT, capitanati da Pietro D'Agostino, 1 stella Michelin ristorante "La Capinera" di Taormina (ME) e Seby Sorbello, presidente dell'Associazione Provinciale Cuochi Etnei e Chef Patron del ristorante Sabir Gourmanderie di Zafferana etnea, che saranno protagonisti assieme ai produttori del territorio siciliano di un B2B a partire dalle ore 10 all'interno della splendida bottaia della cantina Pietradolce.

Ci si sposterà poi a Radice Pura, a Giarre, provincia di Catania, dove prenderà il via il "Fundraising Dinner – doniamo aria" uno degli eventi di beneficenza più importanti dell'anno, che vede insieme chef stellati, pasticceri, personaggi dello spettacolo, calciatori e magistrati che si cimenteranno in una divertente gara culinaria tra mestoli e padelle.

La giuria sarà composta da giornalisti e vedrà quest'anno la direzione artistica di Gino Astorina, sul palco il conduttore Ruggero Sardo e un'ospite speciale, direttamente da Sanremo, Giovanna D'Angeli.

Ci sarà inoltre un interessante dialogo con gli chef sul tema: "Interpretare il cambiamento della cucina siciliana e italiana nei prossimi anni", moderato dal giornalista Fabrizio Carrera, direttore di Cronache di Gusto. Un dibattito in merito all'offerta qualitativa dei prodotti dell'agroalimentare con uno specifico focus sul tema della sostenibilità, laddove fare scelte etiche in cucina significa non solo porre attenzione alla provenienza dell'ingrediente, alla stagionalità, ma anche al modo in cui ogni prodotto viene successivamente trasformato.

Cucinare consapevolmente significa rispettare le materie prime, valorizzandole in ogni fase, dalla produzione alla conservazione fino alla loro trasformazione finale, attraverso un metodo di cottura ideale che ne conservi gusto e proprietà. Minimizzare gli sprechi, sviluppando inventiva e creatività.



“Vite da Vulcano”, tappa in Sicilia per la V edizione del Mediterranean Cooking Congress

1 ottobre 2018

L'Etna da Villa Neri

Approda in Sicilia la tappa autunnale della **V edizione del Mediterranean Cooking Congress**, in programma dal 1° al 3 ottobre, organizzata dalla società **By Tourist** in partnership con lo chef **Pietro D'Agostino** patron del ristorante stellato **La Capinera di Taormina**.

Location di benvenuto sarà “**Villa Neri**” **Resort & Spa**, hotel 5 stelle, alle pendici dell'Etna, il vulcano più alto attivo in Europa, considerato patrimonio Unesco dal 2013, immerso in una rigogliosa vegetazione tipica di bouganvillee e fichi d'india, con una vista superba sul golfo di Taormina. Solo 24 camere costruite secondo i criteri della bioarchitettura, l'esterno gioca su due colori, l'azzurro classico e il rossomattone, entrambi di materiali naturali tipici locali, come il coccio pesto per gli intonaci azzurri, la pietra bianca del ragusano, il nero della pietra lavica, il rosso della pietra arenaria di Taormina. Delle 24 camere, 9 sono suite enoteca con vasche idromassaggio, logge o terrazzi, e hanno anche delle piccole cantina private, con una selezione di vini, bianchi e rossi, delle 80 aziende della zona con i bicchieri giusti per ogni vino.

Da oltre un secolo alle pendici dell'Etna, la famiglia Neri deve alla passione per la musica ed il bel canto dei suoi antenati la sua prosperità. Oggi i nipoti Salvo e Fabio, gestiscono Villa Neri Resort & Spa, con il prezioso aiuto dei genitori Santo e Antonina Neri.

Lo chef Pietro D'Agostino

All'interno, il ristorante “Le dodici fontane” propone piatti della cucina tradizionale a cura dell'executive chef Elia Russo, come il Riso Carnaroli mantecato al limone e pepe nero su battuto di scampetti freschi, il Tonno pinna gialla, con crème brulée di sedano di rapa, punte di vino cotto e cipollotti laccati al miele di zagara d'arancia, e poi il Capocollo di maialino nero dei Nebrodi cotto a bassa temperatura con semi di finocchio riccio etneo, spuma di patate arrosto e foglie di cicoria saltate all'aglio.

Tra gli importanti appuntamenti all'insegna di sapori e solidarietà in programma il 2 ottobre, il raduno dei migliori Chef e pasticceri d'Italia dell'associazione Charming Italian Chef, FIC, CON.PA.IT, capitanati da Pietro D'Agostino, 1 stella Michelin ristorante "La Capinera" di Taormina (ME) e Seby Sorbello, presidente dell'Associazione Provinciale Cuochi Etnei e Chef Patron del ristorante Sabir Gourmanderie di Zafferana etnea, che saranno protagonisti assieme ai produttori del territorio siciliano di un B2B a partire dalle ore 10 all'interno della splendida bottaia della **cantina Pietradolce**. Gli chef interpreteranno ai fornelli i prodotti che ciascun produttore avrà portato sui banconi, seguendo il tema della sostenibilità: scelte etiche in cucina significa non solo porre attenzione alla provenienza dell'ingrediente, alla stagionalità, ma anche al modo in cui ogni prodotto viene successivamente trasformato.

In serata, il tour sarà a Radice Pura, a Giarre (Catania), dove prenderà il via il "Fundraising Dinner – doniamo aria" uno degli eventi di beneficenza più importanti dell'anno, una gara culinaria tra chef, pasticceri, personaggi dello spettacolo, calciatori e magistrati a suon di mestoli e padelle. La giuria sarà composta da giornalisti e la direzione artistica di Gino Astorina, sul palco il conduttore Ruggero Sardo e un'ospite speciale, reduce dal Festival di Sanremo, Giovanna D'Angi.

Nel corso del B2B del mattino, con produttori, giornalisti, blogger e influencer si darà il via al dialogo con gli chef sul tema: "Interpretare il cambiamento della cucina siciliana e italiana nei prossimi anni", moderato dal giornalista Fabrizio Carrera, direttore di Cronache di Gusto. Un dibattito in merito all'offerta qualitativa dei prodotti dell'agroalimentare con uno specifico focus sul tema della sostenibilità, laddove fare scelte etiche in cucina significa non solo porre attenzione alla provenienza dell'ingrediente, alla stagionalità, ma anche al modo in cui ogni prodotto viene successivamente trasformato. Territorio, materie prime, non spreco e centralità dell'uomo, è dunque un paradigma attorno al quale alcuni degli interpreti più illuminati dell'alta ristorazione si stanno già muovendo.

Cucinare consapevolmente significa rispettare le materie prime, valorizzandole in ogni fase, dalla produzione alla conservazione fino alla loro trasformazione finale, attraverso un metodo di cottura ideale che ne conservi gusto e proprietà. Significa minimizzare gli sprechi, sviluppando inventiva e creatività. La cottura è intesa come celebrazione di un ingrediente. Il pranzo segnerà la fine del tour.

Per info:

luisadelsorbo@bytourist.it

Tel: +39 344 1206383

www.bytourist.it

www.cookingcongress.com

Food, “Vite da vulcano”: med cooking congress da Napoli in Sicilia

1 ottobre 2018



Un tour italiano di fine anno tra le cantine dell'Etna, sapori e beneficenza organizzato con il coordinamento dello chef Pietro D'Agostino patron del ristorante stellato La Capinera di Taormina. E' la tappa autunnale del team tecnico del Mediterranean Cooking Congress in programma in Sicilia dal 1° al 3 ottobre. Location di benvenuto “Villa Neri” sull'Etna, con un tour dell'hotel piena espressione della bioarchitettura, che vanta 5 stelle, ed è situato su una terrazza naturale da cui si gode una vista superba sul Golfo di Taormina, immerso in un contesto rimasto integro e tutelato dal Parco dell'Etna. Tra le 24 camere dell'Hotel Villa Neri, ci sono addirittura 9 suite “enoteca” con vasche idromassaggio, logge e terrazzi, e delle piccole cantine private con selezione di vini bianchi e rossi, dalle 80 aziende della zona con i bicchieri giusti per ogni vino... All'interno dell'hotel c'è il ristorante già segnalato dalla Guida Michelin “Le dodici fontane”; da qui lo sguardo spazia fino alla cima dell'Etna, e in questo scenario i profumi e i sapori siciliani diventano un'esperienza indimenticabile. Elia Russo, da tre anni executive chef del ristorante Le dodici fontane, è cresciuto con Massimo Mantarro, 2 stelle Michelin, chef del San Domenico Palace di Taormina. Lo chef Russo unisce la tecnica al rispetto degli ingredienti locali, interpretando in modo creativo le ricette del territorio e sono sorprendenti le sue sperimentazioni e i suoi abbinamenti. Tra i piatti di Elia più apprezzati ci sono il Riso Carnaroli mantecato al limone

e pepe nero su battuto di scampetti freschi, il Tonno pinna gialla, con crème brûlée di sedano di rapa, punte di vino cotto e cipollotti laccati al miele di zagara d'arancia, e poi il Capocollo di maialino nero dei Nebrodi cotto a bassa temperatura con semi di finocchio riccio etneo, spuma di patate arrosto e foglie di cicoria saltate all'aglio.

Il tour in Sicilia del team tecnico del Mediterranean Cooking Congress da tema "Vite da Vulcano", continuerà secondo le linee guida dello chef Pietro D'Agostino, patron del ristorante "La Capinera" di Taormina, con una full immersion tra due importanti appuntamenti all'insegna di sapori e solidarietà in programma il 2 ottobre.

Il mattino ci sarà il raduno dei migliori Chef e pasticceri d'Italia dell'associazione Charming Italian Chef, FIC, CON.PA.IT, capitanati da Pietro D'Agostino, 1 stella Michelin ristorante "La Capinera" di Taormina (ME) e Seby Sorbello, presidente dell'Associazione Provinciale Cuochi Etnei e Chef Patron del ristorante Sabir Gourmanderie di Zafferana etnea, che saranno protagonisti assieme ai produttori del territorio siciliano di un B2B a partire dalle ore 10 all'interno della splendida bottaia della cantina Pietradolce. Gli chef interpreteranno ai fornelli i prodotti che ciascun produttore avrà portato sui banconi, seguendo il tema della sostenibilità: scelte etiche in cucina significa non solo porre attenzione alla provenienza dell'ingrediente, alla stagionalità, ma anche al modo in cui ogni prodotto viene successivamente trasformato.

In serata, il tour si sposta a Radice Pura, a Giarre, provincia di Catania, dove prenderà il via il "Fundraising Dinner – doniamo aria" uno degli eventi di beneficenza più importanti dell'anno, che vede insieme chef stellati, pasticceri, personaggi dello spettacolo, calciatori e magistrati che si cimenteranno in una divertente gara culinaria tra mestoli e padelle. La giuria sarà composta da giornalisti. L'evento quest'anno vede la direzione artistica di Gino Astorina, sul palco il conduttore Ruggero Sardo e un'ospite speciale, direttamente da Sanremo, Giovanna D'Angi.

Nel corso del B2B del mattino, con produttori, giornalisti, blogger e influencer si darà il via al dialogo con gli chef sul tema: "Interpretare il cambiamento della cucina siciliana e italiana nei prossimi anni", moderato dal giornalista Fabrizio Carrera, direttore di Cronache di Gusto. Un dibattito in merito all'offerta qualitativa dei prodotti dell'agroalimentare con uno specifico focus sul tema della sostenibilità, laddove fare scelte etiche in cucina significa non solo porre attenzione alla provenienza dell'ingrediente, alla stagionalità, ma anche al modo in cui ogni prodotto viene successivamente trasformato. Territorio, materie prime, non spreco e centralità dell'uomo, è dunque un paradigma attorno al quale alcuni degli interpreti più illuminati dell'alta ristorazione si stanno già muovendo.

Cucinare consapevolmente significa rispettare le materie prime, valorizzandole in ogni fase, dalla produzione alla conservazione fino alla loro trasformazione finale, attraverso un metodo di cottura ideale che ne conservi gusto e proprietà. Significa minimizzare gli sprechi, sviluppando inventiva e creatività. La cottura è intesa come celebrazione di un ingrediente. Il termine dei lavori è previsto il pranzo.