

“STRAORDINARIO”, A MILO LA FESTA DEL CIBO DI STRADA FUORI DAL COMUNE

24 Agosto 2018

di Redazione



MILO – Venti chef provenienti da tutta Italia, sedici cantine dell'Etna e dodici maestri dello street food si incontrano a Milo, piccolo comune poco distante da Catania, in occasione di una kermesse gastronomica molto insolita. Un appuntamento goloso dedicato al cibo innovativo e fuori dal comune, in una parola: straordinario.

Il festival gastronomico più curioso d'Italia nasce da un'un'idea di **Andrea Graziano**, founder e creatore del marchio Fud Bottega Sicula e di **Barbara e Marco Nicolosi**, che faranno da padroni di casa all'evento nella loro suggestiva tenuta Barone di Villagrande ai piedi dell'Etna: “Straordinario è l'evento più scoppiettante dell'anno – racconta Barbara in una nota

– è la festa del cibo e del vino per tutti i gusti e colori. Per noi è il momento in cui festeggiamo la fine dell'estate ed inauguriamo la nostra nuova annata con la preparazione della vendemmia. Una festa speciale con tutti gli amici, un ritrovo, una tradizione, un appuntamento imperdibile!”.

Si inizia il 30 agosto alle ore 19,30 per una serata all'insegna del buon cibo e dell'amicizia che lega chef, produttori e vignaioli fedeli ad una certa visione della terra e della materia prima, uniti per una sera in un sodalizio fatto di rispetto e cultura.

Un'unione gioiosa e molto gustosa dove protagoniste saranno le diverse interpretazioni gastronomiche in assaggio durante la serata. Una notte ispirata allo street food ma che darà ampio sfogo alla creatività di chef e produttori, dove l'unico vincolo sarà dato dalla valorizzazione della materia siciliana e il rispetto per il territorio.

“Straordinario è un momento in cui una squadra di uomini e donne con la stessa filosofia di produzione si ritrova a far festa sulle pendici dell'Etna – afferma Andrea Graziano – una notte magica in cui l'Etna diventa protagonista della migliore esperienza gastronomica”.

Tanti i grossi nomi della cucina italiana presenti quest'anno alla quarta edizione di Straordinario, alcuni dei quali riceveranno i riconoscimenti speciali “Straordinario 20018” tra questi: **Filippo La Mantia**, con la sua personalissima interpretazione della cucina palermitana, **Eugenio Roncoroni** che porterà una ventata di internazionalità sulle pendici dell'Etna con i suoi piatti curiosi ispirati ad altre cucine del mondo ma riviste in chiave italiana e poi ancora **Simone Padoan** che metterà in scena la sua celebre visione di pizza innovativa e lievitati gourmet, **Gabriele Bonci** il re della pizza a taglio fatta a regola d'arte, **Pasquale Torrente** per gustare i sapori campani più veraci all'ombra dell'Etna.

Un premio speciale sarà inoltre consegnato a **Giacomo Gironi**, fuori classe dell'arte della sommellerie, per il suo attento e innovativo lavoro di sala.

Ma i volti noti non finiscono qui si continua con **Accursio Craparo**, che mescola tradizioni gastronomiche della Sicilia orientale e occidentale con uno stile inedito **Tony Lo Coco** che stupirà con i suoi panini d'autore e poi ancora due donne che giocano in casa: **Giulia Carpino** per Barone di Villagrande e **Valentina Chiaramonte** per Fud Off.

Si torna a Palermo con **Gioacchino Gaglio** di Gagini Social Restaurant, e si riparte con **Angelo Pumilia** di La Foresteria, **Claudio Ruta** della Fenice Ristorante, **Dario Di Liberto** del Ristorante Dell'Angelo, **Fabrizio Mantovani** di FM e **Alessio Marchese** per Bioesserì, **Giuseppe Raciti** di Zash, **Massimo Giaquinta** per Cortile Arabo, **Lina Castorina** di 4 Archi,

Lorenzo Ruta della Taverna Migliore, **Alfio Visalli** di Blu Lab Academy.

Non solo chef e cucina gourmet a Straordinario, il 30 agosto sarà la festa di tutti quelli che sanno fare le cose per bene, per questa ragione tanto spazio è anche dedicato a produttori, aziende agricole, e realtà ristorative innovative.

Si comincia con la porchetta di suino nero dei Nebrodi cotta alla brace di **Giuseppe Oriti**, i pitoni fritti di **Tommaso Cannata**, la mortadella d'asino di **Massimo Castro**, i formaggi di bufala siciliana di Bubbalus, i prodotti del fornaio **Francesco Arena**, e si continua con i panini di Fud Bottega Sicula, il pulled pork di maialino nero dei Nebrodi di **Giuseppe Indorato**, la salsiccia dei fratelli Sciuto, i fritti di Scirocco Sicilian Fish Lab, e le crispelle di **Orazio Cordai**.

E per chiudere in dolcezza non può mancare il cioccolato di Modica della Dolceria Bonajuto.

Ci sarà da divertirsi anche per gli appassionati di vino che oltre a degustare le diverse proposte delle sedici cantine dell'Etna presenti all'evento potranno anche godere di un'inedita esperienza di wine pairing. Abbinamenti estrosi e vivaci per una serata completamente declinata al gusto fuori dall'ordinario realizzati insieme alle cantine di: Barone di Villagrande, Azienda Falcone, Barone Beneventano, Benanti, Cantine Di Nessuno, Cantine Russo, Feudo Vagliasindi, I Vigneri, La gelsomina, Masseria Setteporte, Murgo, Palmento Costanzo, Quantico, Scilio, Tenute di Nuna, Vivera.

A rendere ancora più avvincente la serata ci sarà la competizione che ogni anno assegna l'ambito riconoscimento al piatto più "Straordinario" della kermesse, stupore e meraviglia saranno le corde da solleticare per convincere i votanti. In concomitanza a Straordinario, il piccolo e pittoresco comune di Milo ospiterà anche ViniMilo, la tradizionale rassegna dedicata ai vini dell'Etna.

La manifestazione è realizzata con la collaborazione e il sostegno di Camuti, azienda leader nella fornitura di servizi per la ristorazione, main sponsor di Straordinario; Moak, azienda modicana di torrefazione e distribuzione di caffè con cinquanta anni di storia ed esperienza alle spalle; Orli & Rosè sartorie 100% made in Sicily per l'abbigliamento professionale; Inpact, leader nel design e nell'implementazione di soluzioni packaging innovative per la ristorazione; Fontalba l'azienda che da più di 30 anni imbottiglia la migliore acqua siciliana, Thalass glass plates design, vetreria artigiana che veste la tavola dei migliori chef italiani con la leggerezza del vetro.

Mercoledì 29 agosto alle 19,00 da Fud Off, in via Santa Filomena 28 a Catania, è prevista la

conferenza stampa dell'evento alla presenza di chef e produttori e una degustazione di tapas preparata dalla chef Valentina Chiaramonte in abbinamento ai vini della cantina Barone di Villagrande.