

MATTEO CARNAGHI DÀ IL VIA ALLA TERZA STAGIONE DI W VILLADORATA COUNTRY RESTAURANT A NOTO

2 Maggio 2023

di Redazione



NOTO – L'amore per la Sicilia di **Viviana Varese** diventa tre volte più grande. Al suo, infatti, si unisce quello di **Ida Brenna** e di **Matteo Carnaghi**, i suoi soci in Vim Group, realtà nata proprio per condividere impegno e passione da dedicare a W Villadorata Country Restaurant e a Viva il Bistrot, entrambi ristoranti a Noto in provincia di Siracusa. Parte così la terza stagione della cucina del W Villadorata Country Restaurant, il ristorante che Viviana Varese, chef stellata di Viva Viviana Varese di Milano, ha aperto nel 2021 all'interno del Country House Villadorata, l'hotel di charme di proprietà di **Cristina Summa**, immerso nell'assolato e autentico paesaggio della Val di Noto.

Una terza stagione che si apre sulla figura di Matteo Carnaghi, già executive chef negli anni precedenti e resident chef del locale. Sarà la cucina del giovane cuoco trentenne a dare un tocco personale a una proposta gastronomica caratterizzata già dalla forte impronta del mondo di Viva, quello di Viviana Varese, colorato, gustoso, mediterraneo, poliglotta, rispettoso. Con loro la pastry chef Ida Brenna che si prende cura del pane e dei dolci, dalla colazione fino a sera e che è a sua volta resident chef di Viva il Bistrot.

L'altro protagonista è il luogo, la campagna della Val di Noto che circonda il Country House Villadorata: una tenuta di 22 ettari, tra uliveti, mandorli, agrumi e un piccolo vigneto, coltivati in agricoltura biodinamica, nel pieno rispetto della natura e dell'ambiente. È qui che i due chef attingono molti degli ingredienti per le loro ricette. Lo spazio della cucina si apre poi al sociale. Prosegue infatti la collaborazione con la cooperativa onlus "Si può fare" nata per sostenere e promuovere l'integrazione e l'inserimento lavorativo di soggetti svantaggiati. Dal loro orto arrivano, nella cucina di W Villadorata Country Restaurant, altre colture che arricchiscono la dispensa del ristorante.

Il rispetto degli ingredienti, la sostenibilità, la valorizzazione del territorio e della sua biodiversità sono i motori della cucina proposta da Matteo Carnaghi che, da quest'anno, diventa ancora più vegetale perché più ricca di verdura e ortaggi, ingredienti non di accompagnamento ma protagonisti di piatti autonomi. Si lavora tanto anche con i fondi delle verdure, valorizzando ciò che sennò sarebbe solo scarto, andando a concentrare il sapore e l'essenza di un ingrediente.

C'è molto pescato, il cui nome non è più riportato nei menu, per dare precedenza a quello che il mare offre in giornata. Poca la carne, con una predilezione per il suino nero dei Nebrodi, la trippa e le lumache. Ancora spazio, per il terzo anno, a diversi Presidi Slow Food siciliani, tra questi l'Alaccia di Lampedusa, la salsiccia di Palazzolo Acreide, le lenticchie delle colline ennesi.

La novità della stagione 2023 è il terzo menu degustazione pensato da Matteo Carnaghi e Viviana Varese. Nove portate, una proposta "alla cieca" per affidarsi all'estro dell'executive chef e alle materie prime del giorno. Confermati gli altri due menu degustazione, rispettivamente da tre portate - il menu Aria - e da cinque portate - menu Acqua e Terra. La pastry chef Ida Brenna - nonché resident chef di Viva il Bistrot - continua ad arricchire la carta dei dolci, con proposte che attingono al mondo vegetale.

Ovviamente rimane il menu alla carta, con piatti che sono già dei classici della cucina di W Villadorata Country Restaurant come il Pompelmo (pompelmo di Villadorata alla brace, chevice di pescato, ricotta affumicata e verdure croccanti marinate) o il Tagliolino (tagliolini

di pasta fresca di grano timilia con pesto di pistacchio siciliano, bottarga di tonno e profumo di arancia di Villadorata).

Torna il menu del fuoco, da fine maggio, due serate a settimana, in cui il protagonista assoluto è il metodo di cottura più ancestrale. Un'esperienza tra il forno e il barbecue dove le verdure, la carne, il pesce, gli impasti di grani antichi danzeranno col fuoco tra fiamma e brace. Da quest'anno, inoltre, il momento del pranzo apre anche agli ospiti esterni del Country House Villadorata e continua il servizio quotidiano con menu dedicati alla area Piscina e al momento dell'Aperitivo.

Il beverage di W Villadorata Country Restaurant ha una caratterizzazione molto spiccata e il merito è di **Valentina Rizzi**, sommelier giovane ma già di lungo corso che ha sposato in pieno il "progetto Sicilia" di Vim Group. Valentina ha attinto a piene mani dall'orto, dalle aromatiche, dal frutteto di Villadorata. Si è messa alla ricerca degli amari e dei liquori dell'isola, fatti con botaniche endemiche e frutti siciliani. Ricca la lista degli spirits con rum, bas-armagnac, cognac e whisky di varia provenienza. Grazie ai grandi classici fino alle ricette di sua invenzione, la Rizzi mette al centro della proposta beverage la sua competenza nella mixologist, anche quando si parla di cocktail low e no alcol. Le pagine del vino parlano soprattutto siciliano. Ampliandosi, arrivano fino in Francia, nella regione della Champagne con referenze note e meno note. C'è un occhio di riguardo per chi predilige il calice alla bottiglia, con una lista by the glass che consente di assaggiare etichette iconiche.