



8+1 0

MERCOLEDÌ 1 LUGLIO 2015

TRANSLATE

Seleziona lingua

Powered by Google Traduttore

GULFI BLOG!



CONTATTA L'AZIENDA VITIVINICOLA GULFI

Clicca qui per conoscere come contattare Gulfi
<http://www.gulfi.it>
</contatti.html>

NOVITÀ GULFI

Resta sempre aggiornato sulle novità Gulfi, iscriviti alla newsletter mandando una mail a: info@gulfi.it

ARCHIVIO BLOG

▼ 2015 (2)

▼ luglio (1)

Al via la terza edizione della Festa del Cerasuolo...

► giugno (1)

► 2012 (49)

► 2011 (23)

RICEVI GLI AGGIORNAMENTI VIA E-MAIL

Subscribe to Nero d'Avola by Email

INFORMAZIONI PERSONALI

[Gulfi_Nerod'Avola_ViniSiciliani](#)

Il ristorante "Locanda Gulfi" con i suoi ambienti raffinati e curati, accoglie i propri clienti per un viaggio nei sapori della terra di Sicilia.

[Visualizza il mio profilo completo](#)

Al via la terza edizione della Festa del Cerasuolo da Gulfi



Anche quest'anno alla **Locanda Gulfi** si rinnova l'appuntamento con la **Festa del Cerasuolo**, che giunge alla terza edizione. Una giornata particolare a cui l'azienda vinicola di Chiaramonte Gulfi, in provincia di Ragusa, dedica attenzione e cura per valorizzare uno dei vini più rappresentativi del territorio siciliano: il Cerasuolo di Vittoria, la prima DOCG della Sicilia. L'evento si svolge **sabato 18 luglio** a partire dalle **ore 18** e si arricchisce, quest'anno, di piacevoli contenuti. Primo tra tutti il contest gastronomico, che, come già nelle passate edizioni, decreterà il **Miglior Chef del Cerasuolo per l'anno 2015**.

Quattro giovani promesse della ristorazione ragusana si contenderanno il titolo, dando libero sfogo alla loro fantasia e all'esperienza maturata in giro per il mondo e a fianco di grandi chef. I quattro sono **Francesco Mineo del ristorante Locanda del Colonnello**, **Ettore Moliteo della Fattoria delle Torri**, **Luigi Geraci del ristorante Konza** e **Serena Mazza della Taberna dei cinque sensi**. Ciascuno di loro dovrà esibirsi davanti ad una giuria di settore, presentando una creazione gourmet che sarà valutata in base a diversi parametri. Dal gusto alla tecnica per passare alla presentazione, terminando naturalmente con l'azzeccato abbinamento con il vino protagonista, il Cerasuolo di Vittoria.

All'evento partecipano ogni anno diverse cantine del territorio. Questa terza edizione vede coinvolte: **Valle dell'Acate**, **Poggio di Bortolone**, **Gurrieri**, **Feudo Santa Tresa**. Ad ognuna delle aziende vitivinicole è stato assegnato uno chef. Ad Ettore Moliteo il compito di esaltare il Cerasuolo di Vittoria di Valle dell'Acate, a Francesco Mineo quello dell'azienda Gurrieri; mentre a Luigi Geraci spetta il Cerasuolo di Vittoria di Poggio di Bortolone e a Serena Mazza quello di Feudo di Santa Tresa. La competizione sarà uno stimolo per i quattro giovani, che dovranno valorizzare al massimo uno dei vini più tipici del territorio, caratterizzato dal blend di Nero d'Avola, da cui prende corpo e alcolicità, e di Frappato che gli regala l'aromaticità. Potrebbero essere molteplici gli abbinamenti gastronomici. Le bottiglie che hanno fatto un periodo di affinamento si sposano bene con le carni di agnello. I Cerasuolo invecchiati anche a 40 anni possono essere serviti a fine pasto insieme a un buon caciocavallo ragusano. Mentre l'acidità di quelli giovani e freschi si accompagna bene al pesce, anche una semplice insalata di tonno e cipolla. Gli chef stanno già pensando alla loro ricetta. Fuori dalla competizione enogastronomica, ci sarà naturalmente il **Cerasuolo di Vittoria DOCG Gulfi** in abbinamento alle creazioni gourmet di "casa", quelle interpretate dallo chef **Giuseppe Causarano** e dallo chef pasticciere **Antonio Colombo**. L'azienda Gulfi in questa occasione presenterà anche il nuovo nato, il **Cerasuolo di Vittoria Classico 2015**.

Tutti i finger food realizzati, al termine della gara, saranno degustati dal pubblico in abbinamento ai vini delle cinque cantine. Ma per conoscere il nome del vincitore si dovrà attendere la fine della serata. L'intrattenimento è totale. Nel corso dell'evento si potranno degustare prodotti ed eccellenze tipiche del territorio. All'evento infatti parteciperanno **Food Custodi dei Sensi**, **Frantoi Cutrera**, **Macelleria e Salumificio Massimiliano Castro**, **Acqua Filette**, **Moak**, **Antica Dolceria Bonajuto**, **Pasta della Salute Damigella**. Quest'ultima sarà protagonista della maratona della Pasta della Salute, che avrà inizio alle ore 23,00.

Non mancherà l'intrattenimento musicale. A coinvolgere tutti, il duo esilarante dei musicisti **Marcello Mandreucci** e **Rosario Vella**. La Festa del Cerasuolo 2015 sarà un momento di puro divertimento. Da quasi trent'anni, sul palco i due musicisti formano una coppia irresistibile shakerando blues e canzoni d'autore, De Andrè e Bob Dylan, mitologia rock e folk d'autore, leggerezza e contenuto. Tra un calice di Cerasuolo e un altro sarà un po' come infilare la monetina nel juke-box dei nostri anni migliori. Gli ingredienti per un'incursione musicale comico-involontaria ci sono tutti e di certo non mancheranno buon cibo e buon vino. Per il resto bisogna solo non mancare per divertirsi e trascorrere un giorno di festa, ma anche per scoprire chi vincerà il titolo Miglior chef del Cerasuolo 2015.

Il costo della serata è di **25 euro**. Per info e prenotazioni locandagulfi@gulfi.it – Telefono 0932 928061. Chiaramonte Gulfi (RG).

I 4 giovani chef in gara per il titolo Miglior Chef del Cerasuolo 2015



Ettore Moliteo – Ristorante Fattoria delle Torri (RG)

Nato a Catania, sin dall'infanzia frequenta la cucina di un ristorante dietro la gonnola della madre. Diventato grande, decide di seguire la propria passione per la cucina e, dopo il Liceo Scientifico, si iscrive al Corso "Professione Cuoco" del Gambero Rosso. Qui conosce Peppe Barone, personaggio di spicco della ristorazione isolana, che lo indirizza verso la Locanda Don Serafino, dello chef Vincenzo Candiano. Dopo una breve esperienza presso la Locanda del Monsù, viene coinvolto nel progetto dell'Antico Convento di Ragusa Ibla, sia come cuoco del Ristorante Cenobio sia come docente della Scuola di Alta Cucina Mediterranea "Nosco". Contemporaneamente collabora con la rinomata Fattoria delle Torri di Modica, che gli offre la possibilità di un periodo di formazione presso il Ristorante Joia di Milano, dello stellato Pietro Leemann. È l'occasione, questa, per affiancare a una cucina molto legata ai prodotti del territorio una nuova filosofia basata su tecniche e materie prime della cucina orientale, con particolare attenzione alla salute e alla leggerezza di ogni piatto. Tornato in Sicilia, porta i frutti di questa sua importante esperienza nella cucina di Fattoria delle Torri.

Luigi Geraci – Ristorante Konza (RG)

Geraci Luigi nato nel 1985, vive a Ragusa dove esercita la sua passione culinaria presso il ristorante "Konza". Diplomatosi all'alberghiero di Modica, ha lavorato con diversi chef come: Ciccio Sultano, Claudio Ruta, David Tamburini e un'esperienza presso il "Four Season" di Milano con il maestro Sergio Mei. Ha conseguito diversi premi tra i quali la medaglia d'oro all'evento "SiciliAmo" come miglior chef emergente siciliano del 2009; medaglia d'argento come "Cuoco dell'Anno 2009". Fa parte del direttivo dell'Associazione Provinciale Cuochi Iblei (F.I.C.).



Francesco Mineo – Ristorante Locanda del Colonnello (RG)

Francesco Mineo, 27 anni e nato a Palermo. All'età di 21 lascia gli studi universitari per intraprendere la strada della cucina professionale. La prima esperienza è stata a Milano nel 2009, con lo Chef Nicola Cavallaro presso l'omonimo ristorante. Dopo una breve parentesi palermitana trascorre un anno lavorando presso la cittadina di Leicester (UK) e nel 2011 si trasferisce a Roma. Nei due anni trascorsi nella capitale ha il piacere di collaborare, in un primo momento, con la Cucina centrale dell'Hotel H10 RomaCittà, e successivamente con lo Chef Oliver Glowig presso il suo ristorante in Androvandi Palace Hotel. Nel Marzo 2013 decide di tornare in Sicilia ed inizia la collaborazione con lo Chef Accursio Craparo presso il ristorante Locanda del Colonnello a Modica. Nel 2014 conosce personalmente lo Chef David Tamburini, con il quale ha poi il grande piacere di lavorare presso il ristorante La Gazza Ladra. Attualmente lavora al fianco dello Chef Davide Minerva presso il ristorante Locanda del Colonnello.

Serena Mazza – Ristorante Taberna Dei Cinque Sensi (RG)

Serena Mazza, 37 anni, ragusana DOC. Travolta dalla passione per la cucina sin da piccola, dopo l'exkurs scolastico che la porta a svolgere l'attività di dottore commercialista per dieci anni, nel 2014 decide di seguire la sua passione primordiale iscrivendosi alla scuola "NOSCO" di Ragusa Ibla. Finita la scuola frequenta da stagista la cucina del ristorante Cenobio per tre mesi; un ulteriore mese presso la Locanda Don Serafino, sino ad approdare alla Taberna Dei Cinque Sensi.



Publicato da [Gulfi_Nerod'Avola_ViniSiciliani](#) a 15:12

[M](#) [G+](#) [f](#) [t](#) [p](#) [g+](#) +1 Consigliato su Google

Nessun commento:

Posta un commento

Inserisci il tuo commento...

Commenta come: Seleziona profilo

[Home page](#)

[Post più vecchio](#)

Iscriviti a: [Commenti sul post \(Atom\)](#)