



chefdicucina
MAGAZINE VIDEO NETWORK

Cerca...

HOME | OSPITALITÀ | PROFESSIONISMO | EVENTI | CONVIVIO | HIGHLIGHTS | LAVORO&CO | ECCELLENZE | BEHIND... | VIDEO

HIGHLIGHTS | NOTIZIE | NONSOLOFOOD | SONDAGGI | APPROFONDIMENTI | NONSOLOVINO

FALCONARA CHARMING HOUSE & RESORT



"Gourmet d'eccellenza con i sapori della Sicilia" Al Falconara Charming House & Resort i sapori mediterranei in stile ricercato

Parlare di cucina siciliana vuol dire viaggiare attraverso le vicende storiche e culturali della Sicilia, riscoprendo una cultura gastronomica regionale complessa e molto articolata, che mostra tracce e contributi di tutte le culture che si sono stabilite sull'isola. Dalle abitudini alimentari della Magna Grecia alle prelibatezze dei "Monsù", i cuochi francesi delle famiglie nobiliari, per poi passare ai dolci arabi e ai piatti di origine mediterranea, tutte tradizioni che hanno contribuito a rendere la cucina siciliana una delle più prestigiose della gastronomia italiana. A rappresentare degnamente l'arte siciliana a tavola, un palermitano doc, Salvatore Di Carlo,

abile e creativo Executive Chef del Falconara Charming House & Resort di Butera (CL), un'elegante struttura situata sulla costa sud-orientale della Sicilia, lungo la strada che collega Agrigento e Siracusa, in uno degli scorci più belli del Mediterraneo.



Qui si elaborano ogni giorno menù raffinati che sono espressione di tradizione e creatività. Le proposte gastronomiche dello Chef, che vedono il coinvolgimento diretto anche della Baronessa Antonella Chiaramonte Bordonaro, proprietaria del Resort, sono sempre a base di prodotti tipici dell'isola ed esclusivamente a "KM 0". Un esaltante connubio tra semplicità e raffinatezza che incontra i gusti e i palati più esigenti ed è simbolo di un'eccellenza che non muore mai. La cucina di Di Carlo è semplice e ricercata allo stesso tempo, strettamente legata al territorio, perché propone piatti che esaltino tutto il profumo delle materie prime, dei particolari, degli aromi e delle spezie, che permettono di apprezzare la sua maestria tra i fornelli sia in Italia che all'estero. Oltre a rivisitare in chiave del tutto personale antiche ricette, come la "pasta con le sarde a strati", lo Chef si diletta in una delle sue più grandi passioni: la cottura del pesce, esclusivamente di zona.



Ogni giorno, infatti, il ristorante del Resort propone un pescato freschissimo: gallinella, scorfano, dentice, spigola, tutto rigorosamente di lenza. "Per la mia cucina, caratterizzata principalmente da piatti a base di pesce", afferma Di Carlo, "utilizzo esclusivamente ingredienti freschi, di stagione e sempre di alta qualità. La mia è una cucina veloce, con piatti legati alla tradizione della mia isola, ma riportati in chiave moderna, creando così un armonioso insieme fra il tradizionale e il moderno." Tra le sue specialità si consigliano: la terrina di sarago con crudité in salsa di dulce marine, riccioli del pastaio al pescato del giorno con punte di asparagi e un tenero abbraccio di gamberoni con pasta filo croccante in salsa di ortiche. Nel suo menù anche la tartara di tonno con peperoni dolci e pomodori verdi canditi, il cous-cous trapanese con pesto di pistacchi di Bronte, la mupa in guazzetto di frutti di mare e riduzione al Nero d'Avola e la terrina dolce di ricotta con miele di arance amare.

In virtù della grande importanza che la cultura enogastronomica riveste nelle politiche di ospitalità del Falconara Charming House & Resort, quest'ultimo organizza corsi di cucina settimanali di 14 ore (2 ore al giorno), in cui lo Chef insegna i tradizionali piatti siciliani: dagli antipasti ai dolci con abbinamenti ai migliori vini regionali. Inoltre, per i cultori del buon vino, l'Hotel propone degustazioni e visite nelle cantine della zona, Feudo Principi di Butera, tenuta delle nobili dinastie Branciforti e Lanza di Scalea, e la tenuta dei Baroni La Lumia nella piana di Licata. Falconara Charming House & Resort Tel. 0934-349012 Strada Statale 115, Km 243 93011 Butera (CL) info@hotelfalconararesort.com
www.hotelfalconararesort.com