

Italia a Tavola network

quotidiano online di enogastronomia, territorio, ristorazione e ospitalità

LOCALI > HOTEL E SPA

07/08/2010 16.35.00

Falconara Charming House & Resort Charme e sapori siciliani s'incontrano

Il resort si pregia di un elegante ristorante dove è possibile gustare deliziosi piatti tipici ammirando il Castello di Falconara. Storie di eccellenze che non muoiono mai e così lo chef Salvatore Di Carlo, siciliano doc, si confronta ogni giorno con i titolari, i baroni Chiaramonte Bordonaro

Il Falconara Charming House & Resort si presenta sin dal primo sguardo come un luogo capace di racchiudere quelle infinite emozioni che solamente la Sicilia è in grado di suscitare. L'affascinante boutique hotel è infatti situato a Butera (CI) sulla costa sud orientale dell'Isola, lungo la strada che collega Agrigento e Siracusa.

Proprio qui, in uno degli scorci più belli del Mediterraneo, nel 2007 Roberto Chiaramonte Bordonaro e la moglie Antonella, entrambi baroni, decidono di aprire un "Charming Resort", una sorta di epiteto che non solo contraddistingue la struttura, ma dichiara apertamente l'intento di voler emozionare il proprio ospite, regalando un'esperienza che oltrepassa il soggiorno stesso per diventare un incrocio suggestivo tra storia, cultura, design e i più alti standard di hôtellerie.



Il Resort si pregia di un elegante ristorante dove è possibile gustare deliziosi piatti tipici ammirando il Castello di Falconara. Ubicato nel corpo centrale, denominato "Club House", è provvisto di un'area all'aperto con incantevole vista sul giardino e sul castello.



Il gourmet vede il diretto coinvolgimento di Antonella Chiaramonte Bordonaro, per la quale la cucina è un modo di esprimere la sua regione e la sua identità. Ogni giorno lo chef Salvatore Di Carlo, siciliano doc, si confronta con lei trasmettendogli l'antica cucina nobiliare siciliana: quell'eccellenza che non muore mai, come ad esempio "il timballo di pasta alla Gattopardo". Si tratta per lo più di ricette della sua famiglia con cui Antonella ha deliziato i palati di molti ospiti illustri tra cui esponenti della cultura e capi di stato provenienti da ogni parte del mondo.

I piatti hanno tutta la ricercatezza e il profumo delle materie prime, dei particolari, degli aromi e delle spezie che hanno reso l'arte culinaria dello chef Salvatore Di Carlo apprezzata sia in Italia che all'estero.

La sua cucina è semplice ma, strettamente legata al territorio; per questo, infatti, vengono adoperati solo prodotti di agricoltura biologica rigorosamente a km 0 che, oltre a conservare inalterate le proprietà naturali, preservano al tempo stesso l'integrità del territorio. Di Carlo offre all'ospite piatti siciliani rivisitati in chiave personale, come "la pasta con le sarde a strati", ma che mantengono solide le basi della tradizione.



La passione dello chef è cucinare il pesce, quello esclusivamente della zona; ogni giorno al resort arriva un pescato freschissimo: dalla gallinella allo scorfano fino al dentice e alla spigola, tutto pesce rigorosamente di lenza. "La cucina siciliana è ricca di profumi e sapori, poiché racchiude le culture delle diverse dominazioni: araba, spagnola e francese. Offrire ai nostri clienti l'antica ospitalità delle famiglie siciliane è infatti l'obiettivo di Antonella".



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 tramanda le tradizionali ricette siciliane: dagli antipasti ai dolci con abbinamenti ai migliori vini regionali. Per gli appassionati di quest'ultimi, l'hotel propone degustazioni e visite nelle cantine della zona: "Feudo Principi di Butera", tenuta delle nobili dinastie Branciforti e Lanza di Scalea, e "Tenuta dei Baroni La Lumia" nella piana di Licata.