

FAST &
EMOTIONALSiamo online da
4079 giorni 17 ore 4 minutiHome | Archivio | **Scenari**09
MAG

Villa Neri, non solo il 5 stelle dell'Etna. Adesso anche produzioni di olio e vino

on 09 maggio 2018. Pubblicato in [Archivio articoli dal 05/04/2011](#) - [Scenari](#)

Il resort di Linguaglossa punta anche alle produzioni agricole, risorsa del territorio. E le novità riguardano pure il ristorante Dodici Fontane affidato ad Elia Russo



(Giovanni Torrisi, Elia Russo, Salvo Neri e Antonella Cannavò)

di **Francesca Landolina, Linguaglossa (Ct)**

Sulla strada del vino, ai piedi dell'Etna e in un punto di equilibrio perfetto tra montagna e mare, nel paesino di Linguaglossa, scopriamo le novità di Villa Neri Resort & Spa.

Ad anticiparcele è il patron Salvo Neri, lieto di raccontare a Cronache di Gusto il successo della struttura nata qualche anno fa ed oggi integrata alle altre attività di famiglia, l'Agriturismo Casa Arrigo e l'azienda agricola Neri agricoltura dell'Etna. "Stiamo vivendo un bel momento, ricco di soddisfazioni – afferma Neri – Villa Neri è una meta sempre più ricercata da turisti internazionali che arrivano qui per un soggiorno, mai passeggero. Qui si viene per scoprire l'Etna e per lasciarsi coccolare, lasciandosi alle spalle la frenesia dei ritmi della quotidianità. Gli ospiti, soprattutto inglesi, olandesi, francesi, svizzeri e americani restano a soggiornare almeno per cinque giorni. Il trend è cresciuto del 18 per cento nel 2017 rispetto al 2016. Per il 2018 invece ci aspettiamo un'ulteriore crescita del 20 per cento. Per questo stiamo lavorando, per migliorarci sempre più, fornendo servizi che siano coerenti agli standard attesi. Punteremo molto sul marketing e sulla comunicazione".



Villa Neri diventa sempre più un luogo di relax e di piacere, grazie al posto unico in cui nasce ma anche grazie all'impegno e agli investimenti continui della famiglia, che oggi raggruppa sotto un unico marchio le attività svolte, in campo alberghiero e agricolo: accanto all'albergo a 5 stelle, si aggiungono l'agriturismo e l'azienda agricola. Già produttori di olio, i Neri infatti presenteranno, nel 2019, le prime etichette del loro vino dell'Etna, un Etna Bianco e un Etna rosso, nati nei tre ettari vitati che circondano il resort. Ma si anticipano nuove acquisizioni.

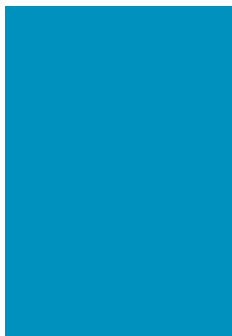
FLASH NEWS

Martedì, 15 Mag 2018
**Consorzio del Prosecco,
eletto il nuovo Consiglio
di Amministrazione**

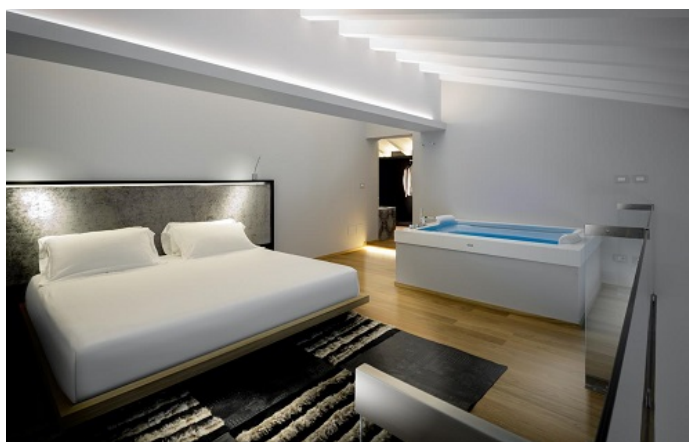
GLI APPUNTAMENTI

Venerdì, 01 Giu 2018 **A
Fabbrica di Roma,
invasione di cibo da
strada: torna il Food
Truck Festival**





"Acquisteremo altri 7 ettari da destinare alla produzione vinicola", afferma Salvo Neri. Bisognerà attendere dunque per conoscere il nuovo prodotto etneo, mentre per la struttura le novità potranno già essere testate. Tra le esperienze da vivere a Villa Neri, ci sarà la possibilità di essere seguiti quotidianamente da un personal trainer, nutrizionista e fisioterapista, che condurrà l'ospite nella scelta delle attività da svolgere per trascorrere il tempo, prendendosi cura del proprio benessere fisico, tra benefici della Spa ed escursioni all'aria aperta.



Novità riguardano anche il ristorante Dodici Fontane, sotto la guida del giovane chef Elia Russo. "Il ristorante ha una nuova veste, con un restyling che lo rende elegante e minimal. Anche la sala colazione cambia look e da adesso sarà possibile assistere alla preparazione a vista di tutto ciò che si può desiderare la mattina", afferma Neri. L'attenzione per le materie prime e per il rispetto della territorialità diventa sempre più una costante e si ritroverà nel nuovo menù. "Il menù si ispira alla tradizione siciliana, con particolare riguardo al nostro territorio", conclude Neri. Tra i nuovi piatti da provare, la frascatura di Elia, un antico piatto siciliano, una sorta di polenta del Sud, preparata dalle anziane casalinghe di Enna, Agrigento e Catania, ma ormai dimenticata. "Ho scelto di riproporre il piatto per creare un ponte tra il passato gastronomico siciliano e il presente – afferma lo chef. – unendo le diverse varianti provinciali, per far emergere un piatto a base di farina di legumi e di mais, cotta nell'acqua con broccoli e finocchietto selvatico, ma servita frita come se fosse una panella circolare, decorata con maionese di barbabietole rosse all'aceto di lampone, e servita con una fonduta di pecorino siciliano per conferire sapidità". Al ristorante sarà possibile, come sempre, scegliere alla carta oppure provare un menù degustazione di 6 o 4 portate. Buona attenzione alla carta dei vini, con oltre 350 etichette, moltissime delle quali etnee.



Villa Neri
contrada Arrigo - Linguaglossa (Ct)
Telefono **095 8133002**
www.hotelvillanerieta.com
Chiusura: variabile in inverno
Carte di credito: tutte
Costo medio Dus (classic room): 196/270 euro
Posteggio: sì

Mi piace 72 Condividi Tweet G+ Pin it Share

Commenti: 0

Ordina per **Novità**



Aggiungi un commento...

Plug-in Commenti di Facebook

< Prec.

Succ. >

Aggiungi commento

Nome (richiesto)

NEWSLETTER

Iscriviti alla nostra Newsletter per essere informato sulle novità.

Nome
 Email



LE RICETTE DEGLI CHI



Norbert Niederkofler
Ristorante St. Hubertus
San Cassiano (Bz)

4) Tarte Tatin con gelato alla vaniglia mantecato al momento

WINE POWER LIST 201

FACEBOOK FAN BOX



Ti piace

Ti piace

I vignaioli naturali e i
vignaioli dell'Etna: fusione a
Linguaglossa per due gi...
Salve, vorrei avere
informazioni sull'evento e
info per prenotare. grazie
09.05.18 23:04
By Francesco Passanisi
**Roberto Cernero punta sul
Gattinara ed acquista la
storica cantina Nervi**
<https://vinocondiviso.it/2018/roberto-cernero-non-si-ferma-piu-acquista...>
26.04.18 14:59
By Vinocondiviso.it
**Fud apre a Milano: la
bottega sicula sbarca sui
Navigli**
Bravi a presto

[illegible]

Invia (Ctrl+Enter)

1Comments

ARTICOLI CORRELATI



GUIDA AI VINI DELL'ETNA



LE GRANDI VERTICALI

- Maria Costanza, il Nero d'Avola longevo e complesso. Sei annate da annotare
- Vorberg, guai a dare del vecchio al Pinot

16.04.18 11:05
By Graziano
Hans Terzer apre le porte della sua cantina: al Vinitaly il Sauvignon in edizion...
Finalmente! Adoro i vini della cantina San Michele Appiano :-). Numeri uno...
14.04.18 15:59
By Vanessa
Doc Sicilia, il dilemma della certificazione Confermare l'Irvo o affidarsi a Val...
C'è da chiedersi cosa c'è veramente dietro le quinte...la politica è assente...a...
09.04.18 23:15
By Giuseppe Di Marco

AREA RISERVATA

Nome utente

cronachedigusto

Direzione, redazione ed amministrazione:
Via Giuseppe Alessi, 44
(ex via Autonomia Siciliana)
90143 Palermo
Tel. +39 091 336915
Cronache di Gusto
autorizzazione del tribunale di Palermo numero 9 del 26-04-07

Editoriale De Gustibus Italia
P.IVA **05540860821**

Fabrizio Carrera
direttore responsabile

Coordinamento:
Giorgio Vaiana

Webmaster e
Web&Graphic Designer:
Floriana Pintacuda

Collaboratori
Andrea Busalacchi
Andrea Camaschella
Marina V. Carrera
Maria Casiere
Sofia Catalano
Roberto Chifari
Daniela Corso
Ilaria de Lillo
Lorella Di Giovanni
Maria Giulia Franco
Annalucia Galeone
Cristina Gambarini
Federica Genovese
Costanza Gravina
Clarissa Iraci
Francesca Landolina
Federico Latteri
Bianca Mazzinghi
Clara Minissale
Fiammetta Parodi
Geraldine Pedrotti
Michele Pizzillo
Fabiola Pulieri
Enzo Raneri
Mauro Ricci
Giorgio Romeo
Rosa Russo
Maristella Vita
Manuela Zanni

Concessionaria
per la pubblicità
Publisette

- Bianco
- Verticale di Macchiona, il rosso che sa aspettare
- Ungaretti, Schönberg, la Gioconda nel San Leonardo del Marchese Guerrieri Gonzaga
- Sassicaia, una stupenda verticale a Taormina Gourmet
- ENOTURISMO
Viaggio nel regno di Bacco
- Tenuta delle Terre Nere, il Farinelli dell'Etna verticale 2005-2011
- Un racconto di Vigna della Congregazione
- Taormina Gourmet, il Barolo di Ravera
- Sfursat, 5 Stelle Nino Negri: estremo e grande rosso in 16 annate
- Una verticale nell'oasi del silenzio, cinque annate di Ginolfo di Baglio di Pianetto
- Pol Roger, Blanc de Blancs, otto annate tra eleganza, equilibrio e sapidità
- Valle dell'Acate. Otto annate di Bidis
- Cepparello di Isole e Olena, una piccola grande verticale
- Cinque annate di Timorasso di Walter Massa
- Ajello, dieci annate di Furat
- Otto annate di Sciavè
- Chateau d'Yquem, sorsi di Paradiso
- CEUSO Ceuso
- COS Cerasuolo di Vittoria
- FEUDI DI SAN GREGORIO Taurasi
- FEUDO PRINCIPI DI BUTERA Deliella
- LIBRANDI Gravello
- MASSERIA DEL FEUDO Chardonnay Haermosa
- FONDO ANTICO Grillo Parlante
- REGALEALI - TASCA D'ALMERITA Nozze d'Oro
- CASTELLUCCI MIANO Shiarà
- DUCA DI SALAPARUTA Triskelé
- AVIDE Doc Cerasuolo di Vittoria, Barocco
- ALESSANDRO DI CAMPOREALE Syrah Kaid
- Aynat Nero d'Avola: il territorio secondo Cva. Sette annate tra potenza ed equilibrio

Via Catania, 14
90141 Palermo
tel **0917302750**
info@publisette.it

- [La Top 12 dei Greco di Tufo 2012](#)
- [A Taormina Gourmet una verticale di cinque annate di parmigiano reggiano doc](#)

LE RICETTE PIÙ LETTE

[Cheesecake cotto al forno](#)

[Semifreddo alle fragole](#)

[Timballo di anelletti alle melanzane](#)

[Crema catalana](#)

[Tartare di tonno](#)

[Churros](#)

[Arrosto in varie salse](#)

[Pignolata](#)

I VIDEO PIÙ VISTI

[Il maestro della tagliata di tonno](#)

[Grandi chef a Palermo](#)

[Bollicine & Formaggi](#)

[Icône di vino](#)

[Pesce di casa mia](#)

[Gaja : io e il vino](#)

[Regali di gusto](#)

[Cibo e sicurezza](#)



- [Vini e territori](#)
- [Il concorso](#)
- [L'azienda](#)
- [Il personaggio](#)
- [Pesca in Sicilia](#)
- [La novità](#)
- [Assaggi e Personaggi](#)
- [La manifestazione](#)
- [L'evento](#)
- [L'iniziativa](#)
- [La degustazione](#)
- [L'appuntamento](#)
- [L'intervista](#)
- [La ricerca](#)
- [Cronache dal Vinitaly](#)
- [Scenari](#)
- [L'intervento](#)
- [Itinerari](#)
- [Qui Milano](#)
- [La polemica](#)
- [Il caso](#)
- [L'incontro](#)
- [Il prodotto](#)
- [Il premio](#)
- [Vino e affari](#)

- [Lo studio](#)
- [L'esperimento](#)
- [L'allarme](#)
- [Tutti a tavola](#)
- [I nostri consigli](#)
- [La provocazione](#)
- [La curiosità](#)
- [Tendenze](#)
- [Diario goloso](#)
- [Istituzioni](#)
- [Nomine](#)
- [Il dibattito](#)
- [L'anticipazione](#)
- [Vivere di vino](#)
- [Il bando](#)
- [L'appello](#)
- [La proposta](#)
- [Il festival](#)
- [Lutto](#)
- [La fiera](#)
- [La guida](#)
- [Il progetto](#)
- [Qui Puglia](#)
- [Il vino della settimana](#)
- [Cibi e vini sotto l'ombrellone](#)
- [L'olio della settimana](#)
- [Qui Slow Food](#)
- [La birra della settimana](#)
- [La grappa del mese](#)
- [Taormina Gourmet 2015](#)
- [Best in Sicily 2016](#)
- [Vinitaly 2016](#)
- [Taormina Gourmet 2016](#)
- [Best in Sicily 2017](#)
- [La Birra della Settimana](#)
- [Vinitaly 2017](#)
- [Storie](#)
- [Taormina Gourmet 2017](#)
- [Dove bevo](#)
- [La classifica](#)
- [Best in Sicily 2018](#)
- [L'Anteprima](#)
- [Vinitaly 2018](#)

Copyright © 2007-2018 cronachedigusto.it. Tutti i diritti riservati. Powered **EffeGrafica**

© La riproduzione totale o parziale di tutti i contenuti, testi, foto e video, in qualunque forma, su qualsiasi supporto e con qualunque mezzo è proibita.