



**cronachedigusto.it**

Giornale online di enogastronomia  
Direttore Fabrizio Carrera

34.015 utenti iscritti

Venerdì 06 Luglio 2018

**Taormina gourmet**  
tutto il buono del mondo

Chi siamo

Articoli dal 4.4.11

Contatti

cerca...

Home

Servizi  
speciali

Photogallery

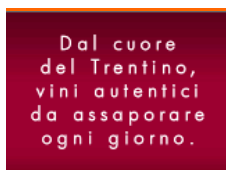
I nostri consigli

Video

Archivio  
dal 05.04.2011



Siamo online da  
4124 giorni 10 ore 10 minuti



Home | Archivio | **L'iniziativa**

## 04 LUG Dalle Dolomiti all'Etna, a Villa Neri il viaggio (dei sapori) che convince

on 04 Luglio 2018. Pubblicato in [Archivio articoli dal 05/04/2011](#) - [L'iniziativa](#)



(Francesca Landolina, Salvo Neri, Elia Russo, Angela Lo Giudice, Alessandro Gilmozzi)

Una passeggiata in montagna, dalle Dolomiti all'Etna e viceversa. Due montagne diverse, vicine seppur lontane.

Un menù inusuale per raccontare in modo inedito tradizioni, cucina di montagna, territori, ricerca. Questa la sintesi della cena a quattro mani che si è tenuta al ristorante Dodici Fontane, Etna Restaurant di Villa Neri Resort & Spa, a Linguaglossa in provincia di Catania. Ai fornelli, il giovane chef di casa, Elia Russo, insieme al trentino Alessandro Gilmozzi, executive chef del ristorante El Molin di Cavalese. Da una parte il giovane chef etneo, fedele interprete di un territorio che unisce mare e montagna. Non ci stupiamo della sua tecnica sempre più raffinata, dell'equilibrio dei sapori e delle vivaci presentazioni con colori accesi che raccontano l'isola. Dall'altra lo chef trentino con la sua tradizione dinamica, le sue Dolomiti e una ricerca minuziosa. Sensibili ed entrambi appassionati della terra d'origine hanno dato vita ad un menù capace di esprimere al meglio l'essenza della cucina del territorio, con richiami alla montagna e al mare.



Si comincia con il piatto di Gilmozzi come antipasto. "Nasce proprio da un viaggio in Sicilia. La prima volta che assaggiai i ricci, nella mia mente pensai al cervo. Un abbinamento che immaginai ancor prima di crearlo in cucina". Ed è dall'unione di mare e montagna, di Sicilia e Dolomiti che nasce infatti il piatto: crudità di cervo, polpa di riccio di mare, pistacchi di Bronte ed olio di cardo. In abbinamento Trento Doc Maximum Brut Ferrari. Un piatto che deriva da un palato di grande sensibilità, da ricerca e passione.

### FLASH NEWS

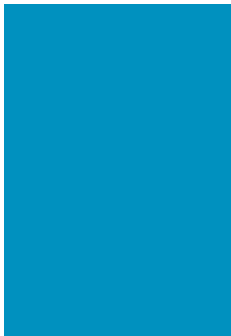
Giovedì, 05 Lug 2018  
**Riforma Pac post 2020, l'Europa nomina tre nuovi relatori**

### GLI APPUNTAMENTI

Sabato, 06 Ott 2018  
**I vini dell'Ato Adige in tour: tappe a Roma, Firenze e Milano**

• [Altri articoli...](#)





Per la vostra  
pubblicità su  
**Cronache  
di Gusto**



0917302750 - info@publissette.it

FACEBOOK FAN BOX



A proseguire è lo chef di casa, Elia Russo, con riso carnaroli "Gran Riserva" mantecato con pesto di melanzane al forno, sfera di gambero rosso, ricotta salata e basilico. Qui troviamo l'essenza di Sicilia, i sapori più tipici, resi leggeri e in perfetta armonia per un risultato piacevole al palato. Un piatto delicato, sapido, che regala freschezza. In abbinamento Etna Bianco Doc Muscamento 2017 Fischetti.



Il viaggio continua in Sicilia con il secondo di Elia Russo, filetto di vitellina marinato al sale grosso, composta di albicocche e riduzione di Marsala semisecco, in abbinamento, Etna rosso Doc Muscamento 2012 Fischetti. Un piatto che esprime una elegante sicilianità, senza folklore, ben bilanciato nel giusto mix di sapidità e dolcezza.



Per chiudere, il dolce di Gilmozzi, che riporta su nelle alte montagne; il suo dessert è una dolce passeggiata tra i boschi: Icy Corteccia, gelato alla corteccia, crumble ai profumi di sottobosco, in abbinamento Alto Adige Sauvignon Blanc Passito Doc Saphir – Laimburg.



#### NEWSLETTER

Iscriviti alla nostra  
Newsletter per essere  
informato sulle novità.







Ti piace

Ti piace



# Melini

Casa Fondata Nel 1705

WWW.MELINICHIANTI.COM

## I PIÙ LETTI DI LUGLIO

- Melanzane, busiate, ricotta: lo stellato Tony Lo Coco "incanta" in India il magnate Ambani
- Gambero, astice e i suoi fratelli: cena stasera da Raricella con i vini Milazzo
- Natale Giunta "vola" a Taormina: e firma il menu del ristorante dell'NH Collection
- Nuovo menu al Salmoriglio di Porto Empedocle: nei piatti il mix Sicilia/Piemonte
- Conservare il vino nel migliore dei modi: Electrolux ha una nuova cantinetta
- Le isole minori siciliane che patrimonio archeologico! "I musei diventano luoghi di tutti"
- Nasce "The Grand Wine Tour", il marchio di eccellenza per l'accoglienza enoturistica
- Al Charleston di Palermo la rivincita delle ex promesse diventate certezze: un trionfo di sapori

## ULTIMI COMMENTI

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



(I vini in abbinamento)

Una interessante esperienza gourmet quella messa in scena da i due chef che fanno parte dell' associazione Chic – Charming Italian Chef. L'incasso della cena evento è stato devoluto in beneficenza.

C.d.g.

Mi piace 2

Condividi

Tweet

G+

Pin.it

Share

Commenti: 0

Ordina per **Meno recenti**

Aggiungi un commento...

Plug-in Commenti di Facebook

Succ. &gt;

## Aggiungi commento

Nome (richiesto)

E-Mail (richiesta)




2000 caratteri rimasti

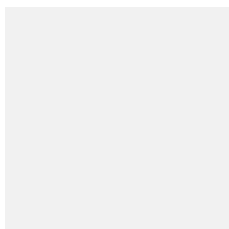


Aggiorna

Invia (Ctrl+Enter)

JComments

## ARTICOLI CORRELATI



## LE RICETTE DEGLI CHI



**Antonia Klugmann**  
Ristorante L'Argine a Vercò

Dolegna del Collio (Go)

1) Cipolla rossa dell'orto  
cagliata e semi di carota  
selvatica

## SITI AMICI



## WINE POWER LIST 2017



## GUIDA AI VINI DELL'ETNA





**Roberto Conterno punta sul Gattinara ed acquista la storica cantina Nervi**

<https://vinocondiviso.it/2018/conterno-non-si-ferma-piu-e-acquista...>

26.04.18 14:59

By [Vinocondiviso.it](#)

**Fud apre a Milano: la bottega sicula sbarca sui Navigli**

Bravi a presto

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 Gamberini**  
**Federica Genovese**  
**Costanza Gravina**  
**Clarissa Iraci**  
**Francesca Landolina**  
**Federico Latteri**  
**Bianca Mazzinghi**  
**Clara Minissale**



#### LE GRANDI VERTICALI

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

[COOKIE POLICY](#)  
[PRIVACY POLICY](#)  
[INFORMATIVA PRIVACY](#)

- 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 Ceuuso
- COS Cerasuolo di Vittoria
- FEUDI DI SAN GREGORIO Taurasi
- FEUDO PRINCIPI DI BUTERA Delielia
- LIBRANDI Gravello
- MASSERIA DEL FEUDO Chardonnay Haermosa
- FONDO ANTICO Grillo Parlante
- REGALEALI - TASCA D'ALMERITA Nozze d'Oro
- CASTELLUCCI MIANO Shiarà
- DUCA DI SALAPARUTA Triskelè
- 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
- La Top 12 dei Greco di Tufo 2012
- A Taormina Gourmet una verticale di cinque annate di parmigiano reggiano doc

## Pignolata

## Icone 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.