

piaceri > extra moenia

Villa Neri, una bella storia

Un uliveto alle pendici dell'Etna, proprietà della famiglia Neri, con una dimora di campagna che è resort e centro benessere. Una struttura modernissima, ma che sembra star lì da sempre, tale da far pensare a una costruzione anni Trenta sapientemente restaurata. C'è poi il ristorante "Le 12 fontane". Lo chef Elia Russo, non ancora stellato, ha tutte le carte in regola

Felice Modica

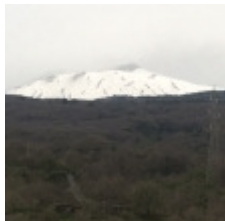


Prendete un uliveto alle pendici dell'Etna – versante Nord-est di Linguaglossa – incastonateci nel mezzo una magnifica villa, che si articola armoniosamente in diversi corpi di fabbrica, sposandosi a meraviglia coll'ambiente, grazie agli intonaci azzurri e arancio tenue che sono, col giallo appena accennato, i colori delle antiche dimore di campagna siciliane. Realizzate quindi l'obiettivo di fondere efficienza, comodità e lusso moderni col fascino della tradizione. Ed ecco "**Villa Neri** (<http://www.hotelvillanerietna.com/it/>)", resort, Centro Benessere "Petra SPA", in contrada Arrigo, a Linguaglossa, opera dell'architetto **Salvo Puleo**, a metà strada tra l'Etna bianca e lo Jonio che più azzurro non si può.

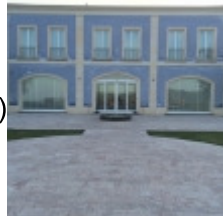
Siamo nella preriserva del Parco dell'Etna, a venti km dalla stazione sciistica di Piano Provenzana, dove i signori Neri (lui è anche maestro di sci ed alpinista) hanno avuto il coraggio di investire sul bello e sul futuro. Il miglior complimento che si possa fare alla loro struttura è che, pur essendo modernissima, "sembra star lì da sempre", dà appunto l'idea di una costruzione anni Trenta, sapientemente restaurata. La sorprendente piscina esterna, l'eleganza raffinata delle ventiquattro camere (di cui quattro suite con jacuzzi in veranda), tutto è un inno al buon gusto italiano. Particolarmente apprezzabile, di questi tempi grami, in cui il lusso è guardato con riprovazione e sospetto ed anche i fortunati che potrebbero legittimamente permetterselo, se ne astengono per una sorta di pudore, temendo la riprovazione sociale. Si trascura che, dietro un investimento del genere, c'è la passione di una famiglia che accetta d'investire in Italia – in questa Italia...- confrontandosi con le migliori realtà internazionali e creando posti di lavoro qualificati e ben retribuiti.

Ma è per un motivo particolare che voglio parlare su *Olio Officina* di Villa Neri: il ristorante "**Le 12 fontane**". Non ancora stellato, ma con le carte in regola per aspirarvi e, soprattutto, con uno chef di appena 28 anni, ed un curriculum già di tutto rispetto. Si chiama **Elia Russo** ed è di Linguaglossa. Ha frequentato l'Istituto alberghiero di Giarre (ecco una scuola che funziona, a quanto pare: Elia parla con sincera riconoscenza dei suoi insegnanti), ha fatto esperienze a Rimini e a Londra ed è stato, nientemeno, per otto anni, il vice chef di Massimo Mantarro: 2 stelle Michelin, dominus del San Domenico di Taormina.

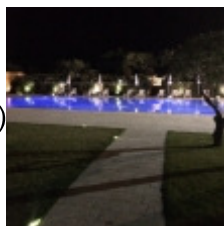
Villa Neri



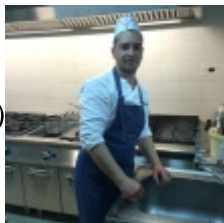
(<http://www.olioofficina.it/media/galleria/1912-img.jpg>)



(<http://www.olioofficina.it/media/galleria/1910-img.jpg>)

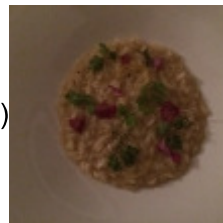


(<http://www.olioofficina.it/media/galleria/1913-img.jpg>)



(<http://www.olioofficina.it/media/galleria/1914-img.jpg>)

(<http://www.olioofficina.it/media/galleria/1914-img.jpg>)



(<http://www.olioofficina.it/media/galleria/1911-img.jpg>)

La famiglia **Neri** ha creduto da subito in questa giovane promessa, spingendo perché Elia diventasse “profeta in patria”. Dal canto suo, Mantarro ha con generosità accettato di privarsi del suo pupillo incoraggiandolo, anzi, a cogliere la straordinaria occasione. Ancora adesso, che Elia va sempre più affermando la propria individualità, il maestro è prodigo di consigli e lo tiene sotto la sua ala protettrice. Insomma, una volta tanto, una bella storia.

“Figlio” di Mantarro, dunque, ma già con uno stile ben definito, il giovane chef propone piatti della tradizione, rivisitati in chiave moderna. Un orgoglio della Casa giustamente rivendicato è un olio extra vergine d’oliva buonissimo, da Nocellara dell’Etna e, in piccola percentuale da “uova di piccione”, le nostre grosse, profumatissime olive da mensa. L’oleologo Luigi, nostro “dominus”, potrà o meno confermare, ma a me sommessamente pare gli aggiungano una speciale personalità. Elia Russo attinge a piene mani al mare e alla terra, con un grande pregio: il rispetto assoluto per le materie prime. Che, quando sono di alta qualità, parlano da sole.

Ama il pane ed è un grande panificatore, il nostro giovane amico (da perderci la testa le sue mille invenzioni di grano duro...). L’extra vergine della casa lo propone come entrée con certi deliziosi panini fatti in casa... Per dire poi, uno fra i suoi piatti simbolo è la quaglia scottata all’aglio, con un contorno di insalatina croccante di grano, riduzione di Marsala secco e lamelle di tartufo bianchetto di Palazzolo Acreide. Qui c’è la Sicilia profonda: il grano, appunto, e la selvaggina un tempo più tipica e abbondante dell’isola. E’ capace anche di emozionare con un piatto complesso, come un riso Carnaroli mantecato al limone e pepe nero su battuto di scampetti freschi; non disdegna però, i funghi di stagione, o la più “proletaria”, ma sontuosa salsiccia di Linguaglossa. Ancora, il tonno pinna gialla, con crème brûlée di sedano di rapa, punte di vino cotto e cipollotti laccati al miele di zagara d’arancia. Si passa con disinvoltura dai “normali” spaghetti di Gragnano alla carrettiera, a piatti elaboratissimi (e deliziosi) come la pancetta di maialino nero dei Nebrodi in lentissima cottura, panata con nocciole etnee, foglie di segale e salse al caffè miscela arabica. Se la cava egregiamente anche coi dolci e, specialmente, comunica un ottimismo e un’energia vitale che mettono di buonumore. Per questo ho voluto parlarne. Perché lui, tutto lo staff, la proprietà, se lo meritano. In bocca al lupo!

Hotel Villa Neri Resort & Spa

C/da Arrigo 95015 Linguaglossa Catania

www.hotelvillanerietna.com (<http://www.hotelvillanerietna.com/it/>)

info@hotelvillanerietna.com

tel. +39 095 8133002 fax +39 095 8133003

Dall'autostrada: A18 CT-ME uscita Fiumefreddo poi SS 120 verso Rqandazzo; dopo Piedimonte Etneo verso Linguaglossa. Alle porte del paese imboccare via Matteotti e quindi SP 59 Linguaglossa-Zafferana per 2700 mt verso Zafferana Etnea.

La squadra: chef Elia Russo - secondo Crescenzo Gabatola - pasticcere Salvatore Schillaci - Capo partita Giovanni Torrisi - Comis Salvatore Di Mauro Maitre Mario Santitto - Barman Paolo Vecchio

Felice Modica - 07-05-2015 - Tutti i diritti riservati

(/)

Osservatorio sul mondo dell'olio da olive e delle realtà affini

"Olio Officina Magazine" è una testata registrata

presso il Tribunale di Milano, n. 326 del 18 ottobre 2013

Direttore responsabile: Luigi Caricato

Direzione e redazione: Via Giovanni Rasori, 9 - 20145 Milano

Sede legale: Via Francesco Brioschi, 86 - 20141 Milano

Tutti i diritti sono riservati - Disclaimer (/disclaimer.php) - Privacy (/privacy.php)

Realizzato da Aerostato (<http://www.aerostatonet.it>) - Newsletter inviate con MailCom (<http://www.mailcom.it>)