

# Etna Chic, caviale di lumaca e 30 chef per la fibrosi cistica

## *Gala a Radicepura, Valle dell'Acate sfila a Milano*



di MARCO MANGIAROTTI

**HUB** italiano del gusto, senza nulla togliere a Torino, questo è diventato in due anni Milano. Piattaforma di incontri, scoperte, piazza comune dove il Sud cerca nuovi network, visibilità, affari. Cluster potenti. Campania, Calabria e Puglia, ma soprattutto Sicilia, che sta vivendo un boom di turismo culturale e agroalimentare senza precedenti anche fuori stagione. Una tendenza di andata e ritorno anche per le aziende del Nord che stanno investendo da anni, da Mezzacorona con Feudo Arancio a Zonin con Principi di Butera, Paolo Marzotto con Ballio del Pianetto.

**L'ECOSISTEMA** unico dell'Etna è diventato il caso mondiale e il sogno di tutti i vigneron, italiani (toscani) e stranieri, da Franchetti ad Antonio Moret-



ti di Feudo Maccari. E l'associazione Chic porta il suo "betobe", gli incontri fra chef e produttori, da Milano alla Cantina Cusumano, Castiglione di Sicilia. Scavata nella roccia, con la produzione interrata è un esempio interessante di architettura industriale e un segno di amore, per bellezza e natura. Vi troviamo con il presidente di Chic Raffaele Geminiani, Pietro D'Agostino del Capinera e Seby Sorbello, presidente Cuochi Etnei, la norcineria di bufalotto ed asino del Chiaramontano, grazie al geniale Massimiliano Castro, nato in

Brianza e tornato poi nella terra degli avi.

Il caviale di Lumaca inventato dal giovanissimo Davide Merlino, il pesce portato da Alfio Visalli per Blu Lab di Acireale, il Rosso di Mazara di Paolo Giacalone, Tony Lo Coco, Oste Beppe Bonsignore, Accursio, Massimo Mantarro, Paolo Barrale e moltissimi altri, un fantastico pecorino stagionato all'antica con la goccia di Zappalà.

Martedì sera la cena di gala del Fund Raising Dinner a Radicepura, Giarre, nel parco ridisegnato di un Ballio (i proprietari, la famiglia Faro, sono vivaisti famosi nel mondo), con 50 postazioni e 30 chef. Si raccoglievano fondi per la ricerca sulla fibrosi cistica. Mentre Gaeta Jacono Gola, siciliana che vive a Milano, faceva sfilare i suoi vini la Valle dell'Acate (sono cliente da anni) nella Vendemmia di via Monte Napoleone. Le sue "7 terre per 7 vini", il Cerasuolo di Vittoria Docg e Zagra Grillo Sicilia Doc. Insolia e Nero d'Avola di Tenuta Ibidini. Fra collezioni e scarpe di amici.

