



*Comfort food, il cibo della felicità
Fare del bene ne vale la cena... Felichic di esserci!*

*Settima edizione Etna & Chic
Tra gli chef stellati nazionali
Giuseppe Mancino, Alessandro Gilmozzi, Flavio Costa e Pier Giorgio Parini
Testimonial la stilista Marella Ferrera*

*7 novembre 2017
Tenuta Voscenza, Santa Venerina (CT)*

Catania, 20 ottobre 2017 – “Fare del bene ne vale la cena”. Si presenta così, la settima edizione di Etna&ChicChef, l'atteso evento enogastronomico ai piedi del vulcano dedicato quest'anno al tema del *comfort food*, con oltre venti tra i migliori Chic chef d'Italia che hanno già raccolto l'invito... Felichic di esserci!

La manifestazione, in programma il prossimo 7 novembre, a Tenuta Voscenza a Santa Venerina, è organizzata dall'associazione Italiana Charming Italian Chef, (CHIC) che vede impegnato in prima linea la stella Michelin Pietro D'Agostino, ideatore dell'iniziativa cresciuta anno dopo anno, con la collaborazione anche della Federazione Italiana Cuochi, l'Associazione Provinciale Cuochi Etnei e del suo presidente provinciale Seby Sorbello.

Una intera giornata, scandita da quattro importanti momenti: alle 10.30, la presentazione dell'evento affidata al direttore nazionale Chic Chef Raffaele Geminiani; alle 11.15 l'avvio del B2B in The Kitchen Tour, una Jam Session unica nel suo genere in cui produttori e chef daranno vita a un divertente confronto: i primi si presenteranno con un paniere di primizie del territorio, i secondi improvviseranno un piatto innovativo. L'evento sarà riservato ai giornalisti di settore. Alle 19, sarà la volta dei Percorsi Aromatici, il B2B, a cura del sommelier Mauro Cutuli, dedicato ai produttori del vino. A partire dalle 19.30, infine, l'evento clou con la cena chic, vera e propria kermesse enogastronomica, aperta al pubblico, il cui ricavato sarà devoluto interamente alla LIMPE – DISMOV, l'Accademia Italia Malattia Parkinson e disordini del movimento.

Il mood di quest'anno è *Felichic*, un gioco di parole che riprende la sigla dell'associazione Charming Italian Chef e che vuole mettere anche un accento divertente ed elegante.

Eccezionale testimonial sarà, non a caso, la maison Marella Ferrera, non solo una firma dell'alta moda tra le più importanti del panorama italiano ed internazionale ma anche una vulcanica figlia “doc” dell'Etna che, per l'occasione confezionerà degli originali papillon, fatti indossare da ogni singolo chef per poi essere venduti in beneficenza.





Il comfort food, dunque, e le sue tante declinazioni: il cibo come territorio e le materie prime che esso sa esprimere; come lavoro e dedizione di centinaia produttori che rendono la nostra terra di Sicilia feconda di primizie ed eccellenze. Cibo come origine e benessere, come quel boccone carico di ricordi che fa bene non solo al corpo ma anche al cuore. Cibo come solidarietà.

Tutto può essere, insomma, *Comfort food*, il cibo della felicità!

Piatti stellati, vini, solidarietà e non solo. Ci saranno altri momenti con l'arte e la creatività, affidati a due emergenti: la stilista Micaela Morandi, che farà conoscere i suoi fiori di seta, organza chiffon, anche questi donati per la raccolta fondi in favore della ricerca contro il Morbo di Parkinson; l'artista Laura Calafiore che si esibirà in una speciale performance di fast painting dal vivo. Ancora, intrattenimento con l'attore Gino Astorina con la musica di Francois e le Coccinelle, mentre tempi e ritmi saranno scanditi dal conduttore Ruggero Sardo.

Ma ecco gli chef che hanno accettato l'invito di Pietro D'Agostino, a cominciare da Giuseppe Mancino, due stelle Michelin, de il Piccolo Principe di Viareggio, e le altre stelle Michelin Alessandro Gilmozzi, de El Molin di Cavalese nella Valle di Fiemme, Trento, tra i più noti nel panorama nazionale come lo chef di montagna con la sua cucina che sa di licheni, profuma di affumicatura, di erbe dei boschi, di capanna da caccia e Flavio Costa, del ristorante 21.9 all'interno della Tenuta Carretta a Piobesi d'Alba, grande cantina e location nel cuore del Roero nella patria di alcuni dei più grandi prodotti d'Italia, tartufo bianco e nebbiolo. E ancora Pier Giorgio Parini, da stella Michelin a miglior giovane chef d'Italia per la Guida dell'Espresso 2012, ma che oggi gira l'Italia da consulente con la passione per qualità e ricerca del prodotto locale, l'esaltazione della materia prima, l'innovazione continua nell'ideazione e proposta di piatti.

E ancora, hanno risposto alla chiamata: Giuseppe Bonsignore, de L'Oste e il Sacrestano di Licata, Roberto Pirelli Vidi a Portopalo, Valentina Chiaramonte di Fud OFF a Catania, Dario Diliberto, Il Tocco di Ragusa, Salvo Vicari a Noto, Alfio Visalli, di Blu Lab Academy. E i *resident* Elia Russo di Villa Neri, Linguaglossa, Giuseppe Raciti di Zash, Riposto, Carmelo Trentacosti, Villa Igea, Palermo. Naturalmente, pronti ad accedere i fornelli anche Pietro D'Agostino, La Capinera e Kistè di Taormina, e Seby Sorbello, Sabir Gourmanderie di Zafferana Etnea.

Presenti anche i pasticceri della Conpait. (Confederazione Pasticceri italiani) Salvatore Cappello, della più famosa pasticceria palermitana; Giovani Pace, Carmelo Ciampagna e Antonella Scripilliti. E per finire, il dopo cena, affidato all'estro e allo spirito di due barman siciliani, Mario Grasso e Luciano Ferlito, che firmeranno gli special cocktail, dedicati ai profumi, alle essenze dello straordinario territorio, chiamato Etna.

BATTUTALIBERA



Ufficio stampa

Grazia Sicali (+39) 340.60.79.181 - Letizia Carrara (+39) 329.56.13.771

battutalibera@gmail.com

