

# [Agrigento, una cena alla Valle dei Templi con i piatti della famiglia Butticè](#)

scritto da Salvo Ognibene | 16/08/2024



A Casa Diodoros la prima cena a tema miti greci ideata dal ristorante “Il Moro di Monza”

Tra le maestose rovine di uno dei siti archeologici più importanti del mondo e **Patrimonio Mondiale dell'UNESCO**, si è svolta lo scorso **13 Agosto** una serata all'insegna della cultura, della storia e della gastronomia, in un connubio perfetto tra passato e presente.



Il Tempio della Concordia, ad Agrigento (Foto © Salvo Ognibene).

Protagonista è stata la **famiglia Butticè**, che da quasi vent'anni anni gestisce il ristorante **Il Moro a Monza** e [Casa Diodoros](#), un rustico a 150 metri dal Tempio della Concordia che è stato riqualificato per promuovere i prodotti nati all'interno del **Parco Archeologico e Paesaggistico della Valle dei Templi di Agrigento** ed accogliere turisti e viaggiatori.

**Antonella, Salvatore e Vincenzo Butticè** guidano il [ristorante Il Moro](#) dal 2007 ma a Raffadali (in provincia di Agrigento), sono nati e cresciuti e ancora oggi nella loro azienda agricola in Sicilia si coltivavano anche leguminose, prodotti dell'orto e cereali.



I fratelli Antonella, Salvatore e Vincenzo Butticiè (Foto © Salvo Ognibene).

## Una serata speciale: Il Moro di Monza a Casa Diodoros

Fine dining sotto le stelle, una serata speciale che ha visto in sala la maitre e sommelier **Antonella Butticiè** e i sommelier AIS della delegazione Agrigento - Caltanissetta mentre gli **chef Salvatore e Vincenzo Butticiè** hanno creato un'esperienza gastronomica unica, in cui ogni piatto ha raccontato una storia a metà tra la Sicilia e la Grecia. **Il Moro di Monza** de i Butticiè ha intrapreso una ricerca antropologica per celebrare la cucina degli Dei con piatti che valorizzano la materia prima in abbinamento ai vini di [CVA Canicatti](#), la cooperativa del vino di qualità a due passi da Agrigento, Capitale della Cultura 2025

### A Tavola con gli Dei

La cena, considerata dai Greci il pasto più importante, è stata suggellata da un racconto continuo dei piatti in un **menu pensato per l'occasione** con una serie di pietanze i cui nomi evocano i miti e le leggende della mitologia, parte del retaggio storico dell'Isola.

Gli Dei greci, come gli esseri umani, avevano una dieta variegata che includeva pane, olio di oliva, vino, pesce, carne, legumi, frutta e verdura, tutti ingredienti che fanno parte della dieta mediterranea e che in Sicilia si riescono a reperire facilmente e di grande qualità (nel 2025 sarà Regione europea della gastronomia 2025).

La cena greca includeva solitamente pesce, legumi, verdure e occasionalmente carne, le porzioni erano più generose rispetto al pranzo e spesso la cena era accompagnata da dolci preparati con

farina, frutta secca o fresca e miele, dato che zucchero e cacao erano assenti.

## Il menu della serata

Ad aprire la serata il vino frizzante Satari in abbinamento a **Il Bacio di Afrodite** (Il Pizzutello e la Cernia) e **Il Banchetto di Poseidone** (Il Mare), due antipasti che hanno raccontato la freschezza degli ingredienti ed il mito di Afrodite, dea dell'amore, e Adone, il suo giovane amante.



Il Banchetto di Poseidone (Foto © Salvo Ognibene).

Si è proseguito con **Il Pasto dei Filosofi** (La Sarda e il Finocchietto), un classico della cucina siciliana ricreato con il riso e abbinato al Fileno 2023, un Grillo in purezza.



Il Pasto dei Filosofi con sarda e finocchietto (Foto © Salvo Ognibene).



La Tradizione di Ulisse (Foto © Salvo Ognibene).

**La Tradizione di Ulisse** (Il Pescato Fu Alla Ghiotta) proposto con il 1934 della vendemmia 2021, un'etichetta di Grillo e Chardonnay che celebra l'anno dell'assegnazione del Premio Nobel a Luigi Pirandello per poi concludere con Sciuscià, la vendemmia tardiva di Nero d'Avola, il predolce **Il Nettare degli Dei** (Estratto di Anguria e Sambuco) e **La Dolcezza di Dioniso** (Era la Cassata). Dioniso simboleggiava celebrazioni e creatività, e la cassata, con i suoi colori vivaci e sapori ricchi, incarna gioia ed ebbrezza. Con strati di ricotta, canditi e marzapane, questo dolce è una sinfonia di sapori che celebra la vita e la Sicilia.



La Dolcezza di Dioniso (Foto © Salvo Ognibene).

Non è stata solo una cena ma un'esperienza volta alla celebrazione non solo della gastronomia, ma anche dell'arte, della cultura e della bellezza che la futura Regione europea della gastronomia e Capitale della Cultura 2025 hanno da offrire.