

“Settecento and friends”: la serata di Euro-Toques Italia all’insegna della condivisione

scritto da Manuela Mancino | 08/08/2020



Vi raccontiamo dell’evento che Marco Giuliano ha organizzato nel suo ristorante di Palazzolo Acreide per condividere, con altri chef, i valori promossi dall’Associazione fondata nel 1986 da Paul Bocuse insieme a Pierre Romeyer

“Settecento and friends”: quando la cucina diventa momento di incontro e confronto. Così si può riassumere la **serata organizzata da Marco Giuliano**, patron del **Ristorante “Settecento”** (Palazzolo Acreide, Siracusa) il 28 luglio u.s., in collaborazione con [Euro-Toques Italia](#), nel desiderio di condividere con colleghi e ospiti gli importanti valori e tematiche di cui l’Associazione si fa promotrice e divulgatrice.

Settecento and Friends: una narrazione del piacere di stare a tavola

La cena è stata una gustosa narrazione dei percorsi di vita e professionali degli chef intervenuti,

declinati attraverso piatti che talvolta lasciano parlare il territorio *tout court* – mediato da mano capace – e talaltra si aprono a dosate contaminazioni. La degustazione si trasforma nel “**piacere dello stare a tavola**”, nel desiderio di leggere in ciascun abbinamento la **geosensorialità di una Sicilia dalle infinite sfumature**, cercando di indovinare le esperienze di vita vissuta raccontate e racchiuse in una “mera” ricetta.

Un giro in un’isola dalla biodiversità inattesa si fonde armonicamente con la scoperta, ancor più piacevole e inattesa, del risvolto “umano” della vita da cuoco, fatto di una naturale spinta all’altruismo e al supporto reciproco, motivata dal sentimento mai sopito di restituire alla cucina un ruolo cardine nella spinta alla socializzazione.

Ristorante Settecento, un progetto in continua evoluzione

Affiatamento e confronto sono altresì i capisaldi del “**Settecento**”, un progetto – più che un locale – in cui ogni attore (dalla cucina alla sala, dai fornitori all’architetto) contribuisce con il proprio know-how ad apportare valore ad un ristorante in continua evoluzione.

Ed ecco allora che la serata si fa quintessenza di ideali ben più profondi, ideali in grado di manifestarsi in un calice di vino, in un piatto o in un clima pacato di convivialità. Ad interpretare liberamente l’iniziativa promossa da Marco, sono stati gli chef Euro Toques provenienti da differenti angoli della Sicilia: **Concetto Rubera** (Siracusa; tagliatella di calamaro scottato al profumo di limone di Siracusa su emulsione di pesca tabacchiera); **Roberta Gallo** (Ristorante Regina Lucia di Siracusa; gamberoni scottati su maionese allo zafferano e corallo); **Salvo Calleri** (Ristorante Regina Lucia di Siracusa; tortelli di salmone con sfoglia di grani antichi e carbone, su purea di lattughino); **Giuseppe Triolo** (Trapani; cous cous al nero di seppia con croccante di seppia e uovo di riccio); **Marco Giuliano** (Ristorante Settecento di Palazzolo Acreide; trancio di baccalà al rosmarino con salsa allo yogurt e chips di patate); **Maurizio Urso** (Siracusa; bavarese alla pesca con coulis di frutti rossi).

In abbinamento, i vini della **Cantina Bagliesi** (Agrigento) e del **Feudo Ramaddini** (Siracusa) hanno saputo esprimere una forte identità territoriale e la lungimiranza di vedute, sintetizzando in un’etichetta il frutto di anni di lavoro.

Al termine della degustazione, resta il piacere di aver conosciuto persone dal grande animo e professionalità, e di aver ritrovato quel vero “valore” della cucina troppo spesso dimenticato.

Ristorante Settecento
Via Orologio, 6 – Palazzolo Acreide (SR)
Sito web - [Facabook](#)