

## Chef, Stelle e Sicilia in Bolle

Scritto da Maurizio Artusi

Mercoledì 10 Luglio 2024 08:21

---



Metti due chef sotto le stelle a **Casa Diodoros**, a pochi passi dal **Tempio della Concordia** nella **Valle dei Templi di Agrigento**, e rimani a guardare cosa succede. I piatti della cena di gala di [Sicilia in Bolle](#), andata in scena il **30 Giugno 2024**, iniziano con la stella Michelin di **Tony Lo Coco**, patron del ristorante **I Pupi** di **Bagheria (PA)**, ospite del locale e continuano con **Salvatore Gambuzza**, **Chef Executive del gruppo Mangia**, qui di seguito il menu completo.

Panino con finta milza e Fungo estivo

Bruschetta al pomodoro

Gnocco di seppia maritato

Risotto alla trapanese

Ricciola tenerumi e finocchietto marino limonato

Sorbetto sedano anguria menta

Soffice al limone, gelato all'olio biancolilla e rosmarino

Trattandosi di **Sicilia in Bolle**, non potevano mancare le bollicine finemente abbinata, e infatti eccole.

"MAS DE FER" Prosecco di Valdobbiadene Docg Rive di Soligo - ANDREOLA (Veneto)

"BLANC DE BLANCS" Metodo Classico - CANTINA PUIATTI (Friuli Venezia Giulia)

"COLLIO PINOT BIANCO" 2022 - KOMJANC SIMON (Friuli Venezia Giulia)

"BELGUARDO V" Vermentino 2021 - MAZZEI (Toscana)

"MANEO Gavi del comune di Gavi" 2018 - ENRICO SERAFINO (Piemonte)

"A POIS" Rosato 2023 - FONTEZOPPA (Marche)

"PINOT NOIR RISERVA FALLWIND" 2021 - ST. MICHAEL EPPAN (Alto Adige)

"PETALI" Spumante dolce - FAZIO WINES (Sicilia)

I due fuoriclasse si sono quindi divisi il menu, metà tratto direttamente da quello de **"I Pupi"** di **Bagheria**, e l'altra metà con l'onnipresenza della foglia di... fico, ovviamente me lo sono fatto raccontare subito nel seguente video.

{youtube}JdjNRFaTDXc{/youtube}

L'abbigliamento di Maurizio Artusi è a cura del [Ricamificio La Nuvola](#) di Palermo



[ALBUM E DOWNLOAD FOTO](#)

## Chef, Stelle e Sicilia in Bolle

Scritto da Maurizio Artusi

Mercoledì 10 Luglio 2024 08:21

---