



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

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



Gli chef che hanno partecipato alla serata (Foto © Ristorante Settecento).

“**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

Affiattamento 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.



Un momento della serata a Palazzolo Acreide (Foto © Ristorante Settecento).

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 – [Facebook](#)

Data di creazione

08/08/2020

Autore

manuela-mancino