

Relais San Giuliano: fascino antico alle falde dell'Etna

written by Manuela Di Luccio | 13/12/2021



Nel Ristorante “I Palici” a Viagrande (CT), all’interno del boutique hotel etneo, lo chef Gaetano Procopio presenta un menu fine dining che esprime la sua visione di cucina come atto d’amore e di fiducia verso la Sicilia

Relais San Giuliano è una dimora storica del Settecento immersa nella campagna etnea a pochi chilometri da Catania che, oltre a accogliere confortevolmente, vuole conquistare anche i palati più raffinati.

Inaugurato nel 2018 a Viagrande (CT), il **boutique hotel** offre comfort d’avanguardia in tandem con l’atmosfera bucolica alle falde dell’ Etna: la **piscina a sfioro immersa nel giardino**, tra le rigogliose palme siciliane, è forse l’immagine migliore per descrivere la struttura.

La regia di questo recupero architettonico è della **famiglia Gruttadauria**, già imprenditori nel settore edilizio. Con questo progetto, sono riusciti a trasmettere la sensazione di un ritorno ai fasti delle ville siciliane di un tempo, dai giardini curatissimi e luogo in cui si chiudevano sia affari che matrimoni.

Quindici suite, una spa dal nome evocativo -“Sabbia Nera”- con l’ hammam, la sauna finlandese, la doccia emozionale e diversi tipi di trattamenti. E poi ci sono le **esperienze di gusto**, a partire dal bistrot **Palmento del Serra**, ricavato nell’antica area dedicata alla pigiatura del mosto, dove c’ è ancora un torchio.

Relais San Giuliano: il Ristorante I Palici

Fiore all’ occhio del Relais San Giuliano è il **ristorante “I Palici”** affidato allo chef Gaetano Procopio, il quale ha scelto questo progetto per tornare nella sua Sicilia.

Trentasei anni di Paternò, dopo gli studi alberghieri, Procopio ha avuto l’occasione di fare esperienza per cinque anni con [Heinz Beck](#). Qui a Viagrande, presenta la **sua cucina come un atto d’amore e di fiducia verso la Sicilia**.

«La materia prima - spiega lo chef - è al 90% siciliana: orto in primis. Sono cresciuto in campagna, ho un rapporto speciale con i vegetali; sono tornato a vivere in Sicilia proprio perché mi mancava il rapporto uomo-campo e voglio valorizzare le nostre tipicità come il carciofo di Menfi».

Quello di Gaetano per i vegetali è un vero talento, tanto che recentemente ha organizzato una cena interamente a base di [cavolo trunzu di Aci](#) a scarto totalmente zero.

Campagna e sostenibilità: parole che sembrano un mantra ma realizzarle è possibile e il sodalizio con l’[Alleanza dei Cuochi Slow Food](#) è il veicolo per rimanere accanto ai piccoli agricoltori.

Con l’arrivo di Procopio, lo scorso giugno, la proprietà ha puntato su una **ristorazione fine dining** con ambizioni che guardano lontano. La carta è varia e i piatti hanno tutti un’impronta di alta precisione e pulizia, come la scuola di Beck insegna.

Ninfea d’ autunno, Uovo alla pizzaiola, Quinta essenza di trunzo, Doppio pin di coniglio o un classico ma eccellente cannolo sono solo alcuni dei patti che si possono scegliere.

Le alternative sono tra una **degustazione di cinque portate** (prezzo 85 €) oppure da **sette portate** (a 105 €). Alla carta, i prezzi oscillano fra i 21 e i 28 € a piatto.

Relais San Giuliano - Ristorante I Palici
Via Giuseppe Garibaldi, 280 -Viagrande (CT)
[Sito web](#) - [Facebook](#) - [Instagram](#)