



## VIVA VILLA DORATA

Viva è vita  
Viva è materia  
Viva è colore  
Viva è gioia di creare e fame di fare.

La chef stellata e imprenditrice Viviana Varese, per il secondo anno consecutivo torna in Sicilia, a Noto, dove il prossimo 15 aprile riaprirà il suo progetto **W Villadorata** al Country House Villadorata. Un ritorno alle proprie origini per la Chef, per la quale da sempre è importante (ri)connettersi con il sole, la natura, la terra. “E’ quest’ultima che sceglie e decide” afferma Viviana Varese “Seguire il suo umore e la sua potenza, con rispetto, gioia e gratitudine, è uno dei miei valori primari”.

La brigata è fondamentale e Viviana Varese fa dell’inclusione la sua bandiera. Via libera ai giovani. Per questo progetto Chef ha scelto di essere affiancata dai suoi due ex sous chef del ristorante stellato VIVA a Milano, **Matteo Carnaghi** in qualità di Chef Executive e **Ida Brenna**, Pastry Chef, supportata da una giovane squadra.

La terra è VIVA, per questo Viviana Varese ha scelto Country House Villadorata, un luogo che riflette perfettamente l’etica gastronomica della sua cucina. Venticinque ettari di terreno con orto, agrumeti, mandorle, vigne e olivi. Un luogo magico dove “sporcarsi” le mani, coltivare la passione del fare e sperimentare la sua cucina.

Le produzioni locali, gli ingredienti, i Presidi Slow Food dell’isola ispirano la Chef nella creazione di nuove ricette, insieme ad alcuni suoi piatti storici.

Il **Grano** è la novità di quest’anno. Viviana Varese ha voluto fortemente dare voce ad una delle più antiche tradizioni in cucina.

“Il mio primo approccio in cucina è stato con le farine, realizzando la Pizza. Piatto che ho reinterpretato e sempre proposto nei miei menù. A Villadorata mi sono divertita a sperimentare diverse farine antiche, lavorando ad esempio con il grano Senatore Cappelli e un impasto di lievito madre e cottura al tegamino”.

La ricerca dei grani autoctoni siciliani – come la Timilia, il grano Maiorca, Russello e Senatore Cappelli - porta Viviana allo storico mulino ad acqua con macina in pietra di Annalisa Dibenedetto, originario del 1700 e situato nella vallata Santa Domenica.

Quattro sono gli elementi che guidano i percorsi gastronomici proposti: **Aria, Acqua&Terra e Fuoco**.

**Aria**, il menù più breve composto da 4 portate, racconta i piatti simboli di Villadorata.

**Acqua&Terra**, un’esperienza più ricca in cui non mancano le verdure dell’orto, il pescato locale, ma anche le erbe aromatiche, il limone, e altri ingredienti caratteristici della cucina della Chef.

Immancabili le due serate dedicate al **Fuoco** con un menù a sorpresa – realizzato in base alle disponibilità degli ingredienti - esclusivamente cucinato con l’utilizzo del forno a legna e del barbecue: dall’antipasto al dolce, tutte le pietanze sono preparate su fiamma viva. Ad accomunare la proposta gastronomica è l’affumicatura dei piatti, che porta ad una concentrazione di sapori, equilibrio, profondità degli aromi ed essenza viva degli ingredienti. Come afferma la Chef stessa “Il fuoco non si lascia domare o controllare e la cottura al fuoco presenta sempre qualche imperfezione, ma quella imperfezione rende unico il gusto e irripetibile l’esperienza”.

La carta dei vini è prevalentemente siciliana, ma non solo, spazio alle bollicine, ai vini biodinamici, naturali e ancestrali, alle birre artigianali e al Marsala a fine pasto. La carta dei cocktails è un incontro di profumi e distillati con un richiamo alla Sicilia.

L'esperienza gastronomica è quindi un'immersione nei sapori del sud/siciliani, complice anche la materia prima a Km zero, prodotta nei terreni del resort o nell'attigua azienda agricola che lavora sempre nel massimo rispetto dell'ambiente.

Per Viviana Varese e Country house, **sostenibilità** non è un concetto legato solo all'uso della materia prima, ma anche alla scelta di collaborare sia con cooperative sociali che con i piccoli artigiani. Si chiama **Si può fare** la cooperativa che si occupa di promuovere l'integrazione sociale e l'inserimento lavorativo di soggetti svantaggiati, a cui Country House ha affidato una parte dell'orto produttivo del Country Restaurant. La cooperativa ha convertito terreni incolti in terreni vocati all'agricoltura biologica, produce ortaggi come i semi di pomodori e altre verdure forniti direttamente dalla Chef sempre in un'ottica di biodiversità. E anche questa è sostenibilità – sociale, stavolta – la stessa che si individua nella collaborazione con **Eta Beta** di Bologna, che sviluppa progetti di inclusione e inserimento lavorativo a partire dall'artigianato artistico. W Villadorata Country Restaurant ha deciso di collaborare con una delle loro botteghe "Servito piatti d'autore" per la creazione di alcuni piatti.

W VILLADORATA Country Restaurant, dallo spazio ai piatti, all'atmosfera racconta il percorso di Viviana Varese fatto di slanci ed equilibri, di dedizione e passione, di movimento e sostanza. Perché Viviana Varese è audace, reale, entusiasta.

W VILLADORATA Country Restaurant  
Contrada Portelle, Noto SR

**Orari prenotazione ristorante per clienti esterni**

pranzo 12.30-14

cena 19-21.30

**Per clienti Country**

colazione 8-10.30

pranzo 12.30-14

Tel per prenotazioni. +39 3428163083

vivarestaurant@villadorata.it

Per informazioni e immagini: comunicazione@vivavivianavarese.it www.vivavivianavarese.it

[www.countryhousevilladorata.it](http://www.countryhousevilladorata.it)

#### ABOUT VILLA DORATA

Tutte le coltivazioni della tenuta di Villadorata seguono il metodo biodinamico, che non prevede l'utilizzo di pesticidi e concimi, e considera la terra come un grande organismo da tutelare e del quale ottimizzarne la fertilità. Il piccolo vigneto, allevato ad alberello, è disposto in filari ottenuti prolungando le linee del quincunx già adottato nelle antiche colonie agrarie dell'Impero Romano. Era il sistema prediletto perché soddisfaceva al tempo stesso le esigenze dell'ordine, dell'economia dello spazio e dell'estetica: al centro un punto di avvistamento tra la città barocca di Noto, le colline espressione massima della Sicilia sud-orientale, ed il mar Jonio a chiudere l'orizzonte.

VIVA

piazza 25 Aprile, 10  
20121 Milano  
+39 02 49497340  
info@vivavivianavarese.it  
vivavivianavarese.it

Press Office Domingo Communication Via  
Giuseppe Sirtori, 25 - 20129 Milano  
g.parrinello@domingocommunication.com  
f.nitti@domingocommunication.com  
T +39 02 20404233