



offerta ristorante cucina mediterranea fusion - cucina gourmet siciliana donnalucata

📍 Mappa

□



Di fronte al mare non posso mentire. Nato in Sicilia vissuto al Nord, una

storia come tante. Difficile resistere al profumo del gelsomino, al candore della zagara, alla gentilezza del mandorlo, alle regalità dell'ulivo, alla possanza del carrubo. Qui dove nascono i colori dei fichi d'India, gli ortaggi dolci e succulenti, il grano antico, forte e robusto, i legumi "aruci aruci"; qui dove la terra è generosa, il mare profuma di mare ed il sole si chiama "stiddazza". Per molti anni ho elogiato la fuga: adesso ho l'incontenibile desiderio di un ritorno. Professionalmente parlando sono un giovane cuoco, questa avventura è una seconda vita, un premio dopo lunghe esperienze: cucino per non morire di fame e la mia è fame di gioia. Per questo proveremo a farvi sorridere, a rendervi sazi e felici, con la nostra sincerità, con la nostra etica del lavoro e la grazia dell'accoglienza. Di fronte al mare non posso mentire e il mare ci regala serenità anche quando è in tempesta. Il punto di partenza. La Sicilia è sola di approdi, terra generosa di ricchezza, fantasia, biodiversità. I siciliani hanno saputo esaltare i contributi di tutte le culture che l'hanno attraversata, enfatizzando perfino le astinenze quaresimali e i divieti religiosi. La Sicilia è stata in grado di raccogliere la migliore eredità del bacino del Mediterraneo con ingredienti e tecniche uniche al mondo. Le ricchezze nobiliari e la povertà di contadini, pastori e pescatori, intrecciano oggi un ordito enogastronomico ricco e variegato, di grande valore biologico e nutrizionale, mentre le influenze culturali delle dominazioni contaminano cibi e parole, sovrapponendosi come in una cassata siciliana, emblema di stratificazione archeologica. Greci, romani, arabi, normanni, angioini, aragonesi, spagnoli, francesi, perfino inglesi, compongono un mosaico gastronomico dalla policromia solare e profumata. Biodiversità, stratificazioni sociali e dominazioni culturali permettono di affermare che la cucina siciliana è la prima cucina fusion al mondo: buona, bella e salutare. "Di fronte al porticciolo di Donnalucata cucino ciò che il mare regala alla terra e ciò che la terra restituisce al mare" Salvo Nicastro, Chef di Alta Cucina Mediterranea funzionale e salutistica.

📄 Descrizione

Dal 28 marzo riaprono le porte del ristorante Zafran. Di fronte al porticciolo di Donnalucata a Lo Chef Salvo Nicastro e la sua alta cucina mediterranea vi aspettano per riprendere un viaggio nei sapori della Sicilia, attraverso piatti ed ingredienti tipici rivisitati in chiave fusion e salutista. Che siate di passaggio o alla ricerca di un nuovo modo di intendere la cucina e il mangiare fermatevi da Zafran, tre sale che incantano, un terrazzo sul mare e una veranda nel cuore di Zafran hotel. La location suggestiva, l'atmosfera elegante ed informale del ristorante faranno da cornice alla nostra cucina gourmet. Di mese in mese il menu alla carte varia ma nei nostri piatti troverete sempre i migliori ingredienti locali e stagionali e a seconda della scelta disponibile al vicino mercato del pesce, una nuova proposta ogni giorno. Vieni a trovarci sul lungomare di Donnalucata, nella terra siciliana unica per biodiversità e ricchezza culturale, dove i sapori e i profumi dell'intero Mediterraneo si fondono in una cucina bella, buona e salutare.

📞 Contatti

RISTORANTE ZAFRAN

Tel. 3486016797

<http://www.zafranhotel.it/>

Via Marina 2, Scicli, 20127

Nessun orario indicato