

teatro7 | Chef Corner - i produttori

L'angolo goloso dove da oggi si potrà degustare e acquistare nel quartiere Isola di Milano, una selezione di prodotti di nicchia, apre con la Sicilia, meravigliosa regione che ha un posto di grandissimo rilievo nel panorama agroalimentare italiano. Dalle acciughe ai capperi, dal vino all'olio e alla salsa di pomodoro, da prelibatezze dolci e salate alle arance di Ribera, uniche al mondo fino ad arrivare agli affumicati fatti con artigianale amore, c'è solo l'imbarazzo della scelta!

LE AZIENDE

Industria ittica conserviera "SCALIA", Contrada Bordea, 92019 Sciacca (Ag), tel 0925 23216 www.scalia.it, scalia@scalia.it

Lavora l'eccellenza ittica saccense, l'acciuga, declinata nei più golosi modi: filetti d'acciuga in olio extra vergine di oliva, pasta d'acciughe e la preziosa colatura di alici, salsa trasparente prodotta dal procedimento di maturazione delle alici in una soluzione di acqua e sale. Da sola è un fantastico condimento per la pasta.

"CAMPO D'ORO DI LICATA PAOLO", contrada Schunchipane c.p. 125, 92019 Sciacca (Ag), tel 0925 80100, www.villarealesupreme.it, info@campodoro.eu

Con il marchio Villa Reale, una fantastica serie di golosità, dalla cipolle di Giarratana da presidio Slow Food, al patè tonno e arancio, al pesto di carciofi e mandorle di Noto, alla crema "dolcezza di pistacchio"

"CANTINE DE GREGORIO", contrada Ragana, 92 019 Sciacca (Ag), tel 0925 991299 www.cantinedegregorio.it, info@cantinedegregorio.it

Coltivato su terre vulcaniche, in una cantina che esiste dal 1700, con metodi naturali che escludono i fitofarmaci, permette alle piante di dare un frutto sano e forte, che si traduce in vini di grande qualità. Dall'unione di due vitigni, l'Inzolia del sud e l'Incrocio Manzoni, indiscutibilmente nordico, nasce un bianco delicato, ma allo stesso tempo forte, con una precisa identità, il Bianco di San Lorenzo DOC, 2104. Ottimo con antipasti, pesce e carni bianche.

teatro 7 srl unipersonale

Sede: via Guglielmo da Camino, 30
27029 Vigevano (PV)
P. IVA / Cod. Fisc.: 02241790183
Registro delle Imprese di Pavia
Cap. Soc. 10.000 € i.v.



Organizzatore con Sistemi di Gestione per la Qualità Certificato UNI EN ISO 9001:2008

teatro7|lab
scuola di cucina
Via Thaon di Revel, 7
20159 Milano
tel. +39 02. 89073719
ks@teatro7.com

“CANTINE VALENTI”, via Roma 42, Passopisciaro, 95030 Castiglione di Sicilia (Ct), tel 0942 983016 www.cantinevalenti.it, info@cantinevalenti.it

Una cantina giovane, che dalle pendici dell’Etna lavora con passione per portare l’eccellenza siciliana in tutto il mondo L’Etna bianco Enrico IV, selezione contrada santo spirito, vitigno Carricante in purezza, le uve raccolte a mano vengono diraspate e lasciate in criomacerazione per almeno 8 ore a contatto con le bucce, per favorire l’estrazione aromatica. Adatto per pesce, carni bianche e formaggi di media stagionatura.

Azienda vitivinicola “PAOLO CALÌ”, via del Frappato n 100, 97019 Vittoria (Rg), tel 0932 510082 www.vinicali.weebly.com, info@vinicali.it

I vigneti - su dune marine preistoriche a 10 km dal mare – danno un frutto che produce vini eleganti e con una forte connotazione territoriale. Mandragola è il vino da vitigno frappato 100% , dal sentore fruttato e aromatico, ideale per grigliate di carne bianca e interessante il connubio con un formaggio ragusano poco stagionato, intrigante l’abbinamento con frittiture di pesce azzurro. Manene, unica docg del Sud Italia, è fatto da un blend di Nero d’Avola e Frappato, si sposa a salsicce ma anche a piatti di pesce dal sapore deciso e al classico caciocavallo ragusano. Due rossi di carattere.

“PIANOGRILLO” azienda agricola biologica, Contrada Pianogrillo, 97012 Chiaramonte Gulfi (Rg), tel 3388193102 www.pianogrillo.it, info@pianogrillo.it

Il vino bianco è Grillo, un IGP prodotto in purezza da uve dell’omonimo vitigno Grillo, vino giovane e ben calibrato, consigliato con l’aperitivo, pesce e formaggi non troppo stagionati. L’olio, Particella 34 cru, proviene interamente dalla particella n 34 del foglio di mappa catastale n 76, unica zona dell’azienda non irrigua. E’ un vero e proprio cru e può essere venduto con certificazione biologica. Salsa pomodoro ciliegino, dalla naturale dolcezza, 97% di pomodoro, il resto è olio extravergine e basilico, assolutamente senza conservanti.

"LA NICCHIA PANTELLERIA BONOMO & GIGLIO SRL" Via Sotto Kuddia 7, 91017 Pantelleria (Tp), tel 340 1762113 www.lanicchia.com

Più di 60 anni dedicati a Pantelleria e ai capperi, dagli inizi degli anni 2000 Gabriele Lasagni, titolare dell'azienda, fa ricerca sulle materie prime per valorizzare il capperone in tutti i suoi aspetti, mantenendone le caratteristiche naturali e facendo un uso oculato ma puntuale dell'innovazione, senza camuffare mai la materia prima.

Attraverso il marchio "La Nicchia Pantelleria" Gabriele valorizza le 8 calibrature di capperi raccolte a mano in parte nei suoi 3 ettari di cappereto. La raccolta è interamente manuale e di tipo scalare (vengono effettuate dalle 10 alle 12 raccolte annue da giugno a settembre). La polvere di capperone, concetto decisamente innovativo, serve a dare gusto a insalate, pizze e focacce.

"PAOLO GANDUSCIO", arance di Ribera, Via Ospedale, Cortile C, 6, 92016 Ribera (Ag), tel 0925-540285 www.ganduscio.it, info@ganduscio.it

Coltiva le famose arance Navel, che si trovano solo a Ribera e le spedisce in tutto il mondo. Con le arance di Ribera si fanno fantastici menu, dall'antipasto al dolce. Particolarmente adatte per i piatti a base di pesce e crostacei, perché sono a bassissimo grado di acidità, senza semi e retrogusto carico di sapori fruttati.

"SICILY FOOD" dei F.lli Mancuso, Viale Matteotti 82, 92020 Grotte (Ag), tel 0922 943451 www.sicilyfood.it, sicilyfood@sicilyfood.it

La filosofia dell'azienda è portare in tavola i migliori sapori del mare, unitamente alla costante attenzione per ottenere prodotti genuini con un lavoro tipicamente artigianale. Salmone, pesce spada, tonno e polpo affumicati secondo tecniche antiche sono protagonisti di appetitosi sashimi, presentati in raffinati carpacci.

A teatro7 ChefCorner potrete trovare tanti e singolari prodotti selezionati da **LE TRAZZERE DEL GUSTO** che rappresenta tantissimi microproduttori siciliani

www.teatro7.com

teatro 7 srl unipersonale

Sede: via Guglielmo da Camino, 30
27029 Vigevano (PV)
P. IVA / Cod. Fisc.: 02241790183
Registro delle Imprese di Pavia
Cap. Soc. 10.000 € i.v.



Organizzazione con Sistema di Gestione per la Qualità Certificato UNI EN ISO 9001:2008

teatro7|lab
scuola di cucina
Via Thaon di Revel, 7
20159 Milano
tel. +39 02. 89073719
ks@teatro7.com