



IL RISTORANTE IL PALMENTO DI FEUDI

Una **cucina di territorio, sostenibile**, fondata su **ingredienti genuini** dei migliori produttori locali, ma anche su **ricerca, innovazione e rivisitazione** della tradizione gastronomica siciliana. E' questa la filosofia alla base del **Ristorante *Il Palmento di Feudi***.



A dare una nuova impronta al Ristorante della Tenuta vitivinicola Feudi del Pisciotto di Niscemi, l'executive chef **Giuseppe Costantino** che firma i menù e guida la brigata di cucina. Nato a Lucca nel 1983, ma cresciuto nella trattoria di famiglia a Sclafani Bagni, nel Parco delle Madonie, Costantino ha acquisito una serie di esperienze importanti a fianco di chef stellati, come Enrico Crippa o Accursio Craparo, per poi tornare ai fornelli della sua trattoria trasformata nel 2016 nella "**Terrazza Costantino**" che oggi fa parte delle Soste di Ulisse.

Il Ristorante Il Palmento di Feudi propone una cucina incentrata sulla valorizzazione delle materie prime locali, selezionate con cura per trasformarle in pietanze ricche di storia, ma al tempo stesso innovative nelle tecniche di cottura e nelle presentazioni.

Alla base di questa nuova filosofia c'è la volontà di **sostenere le piccole realtà agricole della zona**, a gestione familiare, che rischiano di scomparire. Come il **Casaro** di Niscemi, il cui titolare Luigi Ficicchia è allevatore da generazioni e con circa 400 pecore produce formaggi di altissima qualità: tra questi, la ricotta che viene

adoperata in cucina per farcire i cannoli o i tortelli, la tuma fresca o il pecorino che si ritrova nel pane "*cunsatu*". Oppure Marco Crescimone, dell'**Azienda Agricola Profeta** di Niscemi, che ha scelto di salvaguardare i prodotti del territorio coltivando solo in biologico. Tra le eccellenze che produce, il prelibato **carciofo "vagghiardu" di Niscemi** (presidio Slow Food) che, con la ricotta del Casaro danno vita al piatto "*Il carciofo e la ricotta di Niscemi?*", ma anche le dolcissime arance "*moro*" impiegate per preparare la composta con cui vengono farcite le crostate e i biscotti serviti a colazione. Un altro fornitore importante è **La Paisanella**, macelleria a gestione familiare situata nel messinese, famosa per i suoi salumi a base di Maialino Nero dei Nebrodi che finiscono sulle tavole di numerosi ristoranti stellati. Inoltre, ogni giorno, verrà selezionato il **pescato migliore del Mediterraneo, proveniente dalla zona che va da Scoglitti a Licata**, e raccolte le erbe spontanee che crescono nell'orto di Feudi del Pisciotto, tra cui l'acetosella utilizzata nella "*Tartare di modicana*" o il tarassaco che si ritrova nello "*Spiedo di spada con maionese agli agrumi di Sicilia*". Quella del Ristorante Il Palmento di Feudi è una cucina artigianale, autentica, che bandisce gli sprechi e che non intende stupire con ardite sperimentazioni, ma che ricerca l'essenza del gusto puntando tutto su materie prime di qualità e attingendo alla ricca tradizione culinaria siciliana.

Il **Ristorante il Palmento di Feudi** si propone così come **destinazione gastronomica** per un'esperienza del gusto autentica esaltata dai vini della Linea Feudi del Pisciotto, impreziositi dalle etichette disegnate da griffe dell'alta moda italiana.



Situato all'interno di un antico Palmento del '700, con pavimento di cristallo che si affaccia sulla scenografica barriera della cantina e dehor per pranzare e cenare en plein air, il ristorante è al servizio anche degli ospiti del **Wine Relais di Feudi del Pisciotto**: 15 camere ricavate nell'ex Palmento e nell'antico baglio, arredate con pezzi di design contemporaneo e manufatti commissionati ad artisti locali, tra cui le colorate ceramiche di Caltagirone del maestro Giacomo Alessi. A completare l'offerta, un'area relax esterna con **piscina, solarium e pool bar** a bordo pineta

che offre una vista mozzafiato sui vigneti della tenuta.

Tra le esperienze che è possibile vivere a Feudi, i wine tour in cantina con degustazione dei vini, i corsi di cucina gestiti in collaborazione con *Le Cirque*, ma anche le escursioni nella vicina **Riserva Naturale Sughereta di Niscemi**, nelle più belle spiagge della zona (che distano mezz'ora in auto) e nelle splendide città del Barocco siciliano. info@winerelaisfeudidelpisciotto.com, www.feudidelpisciotto.it

FEUDI DEL PISCIOFFO, **NEL CUORE DELLA SICILIA SUDORIENTALE**

La tenuta Feudi del Pisciotto sorge in **Val di Noto**, in una zona rurale compresa tra Caltagirone e Piazza Armerina. 43 ettari di vigneti (su 187 ha totali) fino 300 metri s.l.m., posti ai margini della **Riserva Naturale Sughereta di Niscemi** e a pochi km dal mare: un microclima ideale per la produzione di grandi vini. Alla moderna Cantina si accompagna, all'interno di un Baglio del 1700 sapientemente ristrutturato, un affascinante Wine Relais per vacanze esclusive all'insegna del relax e dell'enologia di qualità. L'offerta esperienziale a Feudi del Pisciotto si completa con la presenza del ristorante *Il Palmento di Feudi* che propone una cucina di tipicità siciliane, favorita dalla fortunata localizzazione della Tenuta in una zona dove mare e terra esprimono il meglio dell'isola in termini di materie prime.

Press: *Delia Demma*, comunicazione@castellare.it

Feudi del Pisciotto

Ctr.da del Pisciotto 93015 - Niscemi (CL)

Tel + 39 0933 1935186 +39 331 2169241

email: info@feudidelpisciotto.it

www.feudidelpisciotto.it