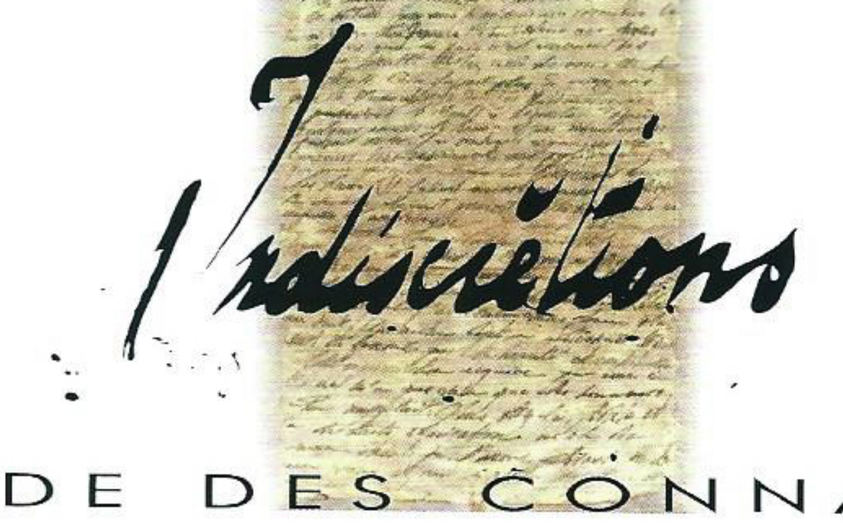
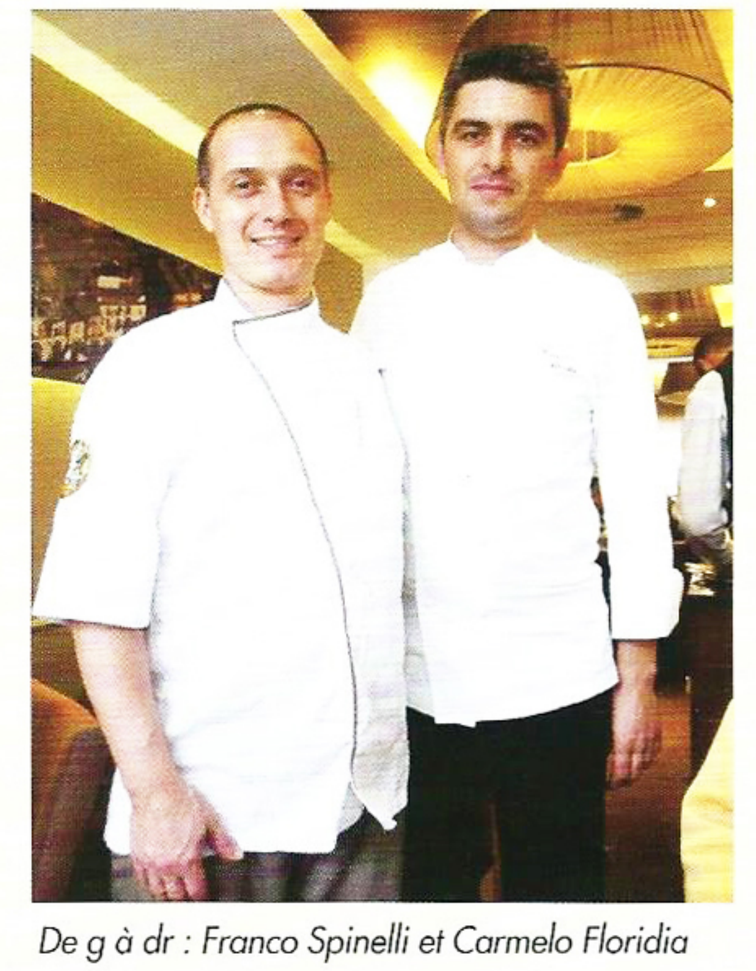
*Les coulisses de la gastronomie par Danielle Dechamps*



du GUIDE DES CONNAISSEURS

# UNE EXPLOSION DE SAVEURS AU SAN DANIELE



*De g à dr : Franco Spinelli et Carmelo Floridia*

La maison de vins Gulfi a organisé au San Daniele à Ganshoren une semaine gastronomique sicilienne, véritable festival de saveurs. En compagnie du chef Franco Spinelli, Carmelo Floridia, chef du restaurant de ce célèbre domaine vinicole, est venu interpréter sa cuisine et faire déguster les vins remarquables de Gulfi. 500 personnes se sont bousculées en une semaine au San Daniele, étoilé Michelin 2004 et Delta d'Or 2011, pour déguster les trouvailles des deux cuisiniers. Antonio Spinelli est ravi et projette de répéter l'événement à l'avenir.

## Produits de qualité et savoir-faire

«C'est formidable, Carmelo a apporté des aromates de chez lui, nous a dit Franco Spinelli. Il a fait découvrir des légumes perdus comme la chicorée. Les produits en provenance de Sicile sont d'un goût remarquable comme des gambas rouges qui font un carpaccio extraordinaire. Grâce à cette opération, nous avons découvert de nouveaux fournisseurs chez qui nous continuerons à nous approvisionner. Certains plats de la semaine gastronomique seront repris à la carte».

Les mets servis au cours de ces journées étaient délectables, notamment les côtes d'agneau de Sicile en trois chapelures, l'un de persillade, l'autre d'olives et la troisième de tomates confites, servies avec une timbale de chicorée. Superbe aussi, l'œuf cuit à base température et frit ensuite. Magnifique de consistance, un carpaccio de sériole à la texture de thon et d'espadon. Sublime, la crème de topinambours avec une poêlée de seiches, confit de tomates, huile verte et encre de seiche. Les deux chefs ont uni leurs talents pour mettre en évidence des produits de très haute qualité maniés avec un savoir-faire exceptionnel.

## Des méthodes biologiques

Les vins Gulfi sont fournis par Vito Catania et sa famille, qui possèdent 70 hectares de vignobles dans le village Chiaramonte Gulfi en Sicile. Très vite, les vins de Gulfi, élaborés avec la collaboration d'un œnologue renommé, Salvo Foti, ont retenu l'attention des amateurs. C'est qu'ils sont différents de ce qui est élaboré dans d'autres régions: Gulfi produit selon des méthodes biologiques des vins de terroir respectueux de leur pays d'origine.

## Des vignes de 100 ans

Chaque terroir est vinifié séparément en tenant compte des spécificités de chaque vignoble. Les vedettes, chez Gulfi, sont les veilles vignes de Nero d'Avola à la pointe sud de la Sicile, Val di Noto. Ses vins blancs ainsi que d'autres vins rouges viennent de vignobles situés dans les Monti Ibleï, à proximité du domaine. Un dernier vignoble unique se trouve sur le flanc nord de l'Etna. A 850 mètres au dessus du niveau de la mer, on trouve des vignes de 100 ans de Nerello Mascalese, un cépage local, qui produisent un vin exceptionnel, Reseca.

Belle consécration, Gulfi a été sacré meilleur domaine italien de l'année 2012.

*(Avenue Charles Quint 6,*
*1083 Bruxelles (Ganshoren).*
*Tel: 02/ 426 79 23.*
*Fermé dimanche et lundi.*
*www.san-daniele.be*

*Le carpaccio de sériole*

*La crème de topinambours*

*L'agneau en trois chapelures*