

Lo chef Raimondo Mendolia a Palazzolo: la sua Hostaria tra gusto, arte e cultura

Technology chef e mastro pastaio di fama internazionale, Raimondo Mendolia ha scelto Palazzolo Acreide come nuova tappa del suo personalissimo viaggio in Italia. Accento genovese ma radici siciliane, racconta una storia di passione per l'arte e per la cultura che passa dai fornelli. Seduto ad uno dei tavoli della sua Hostaria Palazzolo, scruta dalle ampie finestre il corso. "Borgo meraviglioso, con una tradizione enogastronomica invidiabile. Mi è sembrato il luogo ideale", confessa con un pizzico di emozione per l'inizio di questo nuovo viaggio.



La sua è una continua ricerca della perfezione: dalla scelta delle materie prime allo studio di accostamenti innovativi che

sappiano esaltare e reinventare i sapori tradizionali della Cucina Italiana.

Un lavoro costante di studio e perfezionamento che ha portato lo chef Mendolia alla creazione di molte linee di pasta: fresca e secca, ripiene e speciali come la linea "wellness e sport", la pasta in barrique, la pasta al tabacco, la pasta alla frutta, il cocktail di pasta. Da Genova passando per Firenze e quindi Palazzolo Acreide: l'Italia unita sotto il segno del gusto. Lo chef Raimondo Mendolia prosegue così nell'ideale percorso del gusto.



Nella sua Hostaria, Raimondo Mendolia propone cucina del territorio che apre anche ad un'ampia offerta di cucina di mare. Il suo ristorante si candida a diventare un centro di promozione del territorio con la "Palazzolo experience", in collaborazione con l'associazione Heritage Experience, presieduta dalla guida turistica Masha Ianglaieva Gallitto: gli ospiti del ristorante potranno infatti usufruire di uno speciale pacchetto il venerdì sera, che include un'ora di passeggiata alla scoperta dei vicoli incantati di uno dei borghi più belli d'Italia, seguita da una cena o un pranzo in cui ripercorreranno la Sicilia nel

piatto. “L’arte, il cibo e la cultura sono tre capisaldi che da sempre mi accompagnano nella valorizzazione dei territori che mi ospitano”, spiega Mendolia. “Farlo qui, per me, ha un significato ancora più forte, sia perchè onoro le mie radici siciliane, sia perchè qui la bellezza esulta a piene mani: la tavola è una compagna per raggiungere benessere e felicità in un cammino fatto di storia, cultura e bellezza. Per questo ho pensato di abbinare una passeggiata per i luoghi della città alla visita al ristorante: solo mettendo insieme arte, cibo e cultura si riesce a esprimere un territorio nella sua identità più vera. In questo momento di difficoltà è il mio modo di dare un contributo alla ripresa”.



Materie prime di alta qualità, sapientemente mescolate per dare vita ad accostamenti emozionali. Il piatto si trasforma in esperienza culturale, con un racconto che fa propria l’arte barocca dei palazzi storici, gli abbaglianti riflessi delle

chiese settecentesche, i profumi di zagara e salsedine. Nel terrazzino esterno, la vista richiama al palato l'atmosfera della Sicilia da cartolina. Negli spazi del locale, adeguati alle norme di sicurezza, rivive l'atmosfera intima e semplice di un'antica osteria dove il cibo è protagonista di un racconto corale che regala bocconi di cultura ad ogni assaggio.