

Accademia della cucina italiana di Enna, conviviale a Nicosia

Autore: Redazione

Data: 10 Giugno 2025



La Delegazione di Enna dell'Accademia Italiana della Cucina ha organizzato una conviviale al ristorante Al Piler, nel cuore di Nicosia, borgo ricco di storia e tradizioni. L'iniziativa, accolta con entusiasmo dal sindaco Dott. Luigi Bonelli e dall'assessore al Turismo Dario Scinardi, ha visto la partecipazione di Accademici, ospiti e autorità locali, confermando i profondi legami tra cultura, territorio e convivialità.

Ospiti dell'Amministrazione comunale, gli Accademici hanno avuto l'opportunità di visitare il Museo Diocesano e il Palazzo Comunale, ammirando le bellezze di un centro noto per i suoi 24 Baroni, le numerose chiese e la suggestiva storia dell'antico tribunale e le carceri sotterranee.

L'incontro, tenutosi presso la sala consiliare del municipio, ha rappresentato un'importante occasione di valorizzazione del patrimonio culturale ed enogastronomico locale, con la degustazione del "Nocattolo" dolce tipico della amena cittadina, rafforzando il ruolo dell'Accademia Italiana della Cucina come custode e promotrice delle tradizioni territoriali.

Al Piler, la conviviale intitolata Il pranzo della domenica ha voluto rievocare il rito familiare siciliano, da sempre momento di dialogo, festa e condivisione identitaria. Lo chef Hermès Picone, giovane talento emergente, ha proposto un menù ispirato alla tradizione locale, valorizzando materie prime e rispettando la stagionalità degli ingredienti.

La Delegata Marina Tagliavere ha dato il benvenuto agli intervenuti, sottolineando la scelta felice di svolgere la conviviale in un Comune mai visitato precedentemente dalla Delegazione di Enna ringraziando il sindaco per la calorosa ospitalità. Il Simposiarca Carmelo Battaglia ha accompagnato i commensali in un percorso enogastronomico che ha valorizzato le radici storiche, culturali e gastronomiche di Nicosia, raccontando la città come crocevia di civiltà diverse e custode di una tradizione culinaria unica.

A tavola: la picciotta nicosiana dorata, il carciofo ai carboni (con spuma di zabaione salato, una fonduta di formaggio e crumble di prezzemolo e mentuccia oltre alla polvere di guanciale) un antipasto che unisce rusticità e raffinatezza come sottolineato dal simposiarca Carmelo Battaglia che ha poi presentato anche i successivi piatti: lo zimmato (mix di ortaggio stagionato su salsa cotta al kamado giapponese), mentre il primo è stato caratterizzato dal pacchero gratinato farcito con ragù di salsiccia di suino nero arricchito da fave e piselli saltati; il secondo ha visto invece la presenza di un soffice di vitello adagiato su una crema di patate profumata allo zafferano. E infine un dessert alle pere e cioccolato.

Queste, inoltre, le considerazioni finali del vice delegato, Fabio Montesano, che a fine pranzo ha espresso gratitudine ai presenti e letto i giudizi degli accademici su quanto degustato.

“Abbiamo avuto il privilegio di vivere un’esperienza gastronomica che possiamo definire senza esitazione straordinaria. Questo pranzo, organizzato con cura e maestria, ha rappresentato un perfetto connubio fra tradizione e innovazione, esaltando i valori della nostra Accademia: scienza, arte e sentimento.

Desideriamo rivolgere un sentito ringraziamento al sindaco di Nicosia Luigi Bonelli e all’assessore al Turismo Dario Scinardi per il loro costante impegno nella valorizzazione del territorio e delle sue eccellenze. La loro presenza e il loro sostegno hanno contribuito a rendere questa giornata ancora più speciale, unendo cultura, tradizione e comunità in un’unica celebrazione. Ogni piatto che abbiamo degustato è stato un viaggio sensoriale, un omaggio alla nostra terra e alle sue eccellenze. Un ringraziamento speciale va al Simposiarca Carmelo Battaglia, che con la sua guida illuminata ha reso possibile questa celebrazione del gusto. Un plauso sentito va allo straordinario chef Ermes Picone, che con il suo talento e la sua passione ha saputo tradurre in realtà il nostro ideale di eccellenza culinaria, elevando ogni piatto a un’opera d’arte. Un altro protagonista indiscusso di questa giornata è stato il vino, che ha accompagnato con armonia ogni portata, esaltandone i sapori e completandone l’esperienza. Ogni etichetta è stata scelta con cura, creando un perfetto abbinamento con le pietanze. Non possiamo dimenticare di esprimere la nostra più sincera gratitudine ai proprietari del ristorante, Gaetano e Marco, per la loro accoglienza calorosa e per aver creato un ambiente che ha reso questa esperienza unica e indimenticabile. La loro dedizione e il loro impegno si riflettono in ogni dettaglio, rendendo il loro ristorante un vero tempio del gusto. Un elogio speciale va anche ai collaboratori di sala, che con la loro professionalità, attenzione e cortesia hanno garantito un servizio impeccabile, contribuendo al successo di questa giornata. Oggi non abbiamo semplicemente pranzato: abbiamo celebrato la cucina come arte e cultura, come momento di condivisione e come espressione della nostra identità. Infine, un ringraziamento particolarmente sentito va alla nostra Delegata Marina Tagliavere, la cui dedizione, passione e capacità organizzativa rappresentano un faro per la nostra Delegazione. Grazie a lei, ogni evento diventa un’occasione speciale per celebrare la nostra cultura gastronomica, rafforzare i legami tra gli Accademici e promuovere i valori della nostra Accademia. La sua guida illuminata è per tutti noi motivo di orgoglio e ispirazione”.

Riferimento articolo: <https://www.vivienna.it/2025/06/10/accademia-della-cucina-italiana-di-enna-conviviale-a-nicosia/>

Generato il 09/06/2026