

Zash: nella Bottaiia nacque il benessere, con un'ottima cucina siciliana

DI ANTONIO IACONA · PUBBLICATO 7 MARZO 2017 · AGGIORNATO 7 MARZO 2017



Fa sempre piacere tornare al **Country Boutique Hotel Zash**, in quel di Riposto, nel Catanese, dove l'Etna cade spiovente sullo Jonio e dove la campagna segna, ma senza punti troppo netti, un confine che confine in realtà non vuole essere. Montagna e mare, terra lavica e spiagge, profumo di agrumeti ed eruzioni, il tutto lì ad una manciata di chilometri dalla costa, sono infatti gli ingredienti di un paesaggio unico e inconfondibile, che stupisce e conquista già noi siciliani, figurarsi il resto degli italiani o addirittura gli stranieri. Anche per questo è piacevole tornare da Zash, per il contesto in cui si immerge

questo gioiellino architettonico che la scorsa domenica, la prima di marzo, ha richiamato centinaia di invitati alla inaugurazione della sua nuova spa, "Bottaiia Evolution", con un aperitivo gradevole a bordo piscina (già il bel tempo lo consentiva!) e tra le stanze di questa antica struttura recuperata dalle sapienti menti di architetti che hanno incastonato la modernità nella tradizione, quella di una Sicilia che forse, nei gusti, non è mai cambiata e che, se si evolve, lo fa con lo sguardo romantico rivolto al suo passato migliore. Il nome della spa nasce proprio dal suo sorgere in quella che era l'antica bottaiia della struttura ed oggi divenuta locale accogliente dove trovare relax e benessere.

Architettura, insomma, che sembra poesia in certi tratti, esattamente come i piatti raffinati e gustosi che realizza lo **Chef Giuseppe Raciti**. Ecco un altro punto di forza del Country Boutique Hotel, un nome di richiamo che è egli stesso poeta, ma di quella gastronomia più autentica che farebbe riconoscere e primeggiare la Sicilia in ogni angolo del mondo. Non è un caso che il giovane Giuseppe Raciti di Zash sia stato, qualche settimana fa, il vincitore della Gara di Gusto per gli chef under 30 del Sud Italia organizzata dal giornale *Cronache di Gusto*, primato conquistato grazie alla realizzazione di un piatto di "Agnello fra tradizione, esperienza, tecnica e innovazione: un tortello con farina di tumminia, una costoletta di agnello, un flan di carciofo spinoso di Menfi, un controfiletto d'agnello e una tartare d'agnello accompagnata da una brunoise di mela dell'Etna allo zafferano".



Originario di Acireale, da sempre Cuoco Etneo, Chic Chef e Chef con la Coppola, a Zash Giuseppe compirà il prossimo 8 aprile i suoi primi tre anni di quella che egli stesso definisce una esperienza unica ed emozionante: guidare la cucina dell'Hotel e conquistare sera dopo sera tanti palati. In occasione della inaugurazione del centro benessere di Zash, Raciti ha proposto così agli ospiti del cibo di strada ad alto gradimento, con ormai un suo cult costituito da: *Iris al pistacchio salato, ma questa volta con la variante dei funghi porcini dell'Etna; una tartare di fassona piemontese con*

parmigiano, barbabietole, una maionese d'acciughe e germogli di grano di Timmilia; una scacciata tipica catanese; gamberi in tempura; crispelline di cime di rapa con salsiccia.



Pernottamento, percorso benessere con la nuova spa ed una cena esclusiva firmata Giuseppe Raciti sono dunque gli ingredienti che si possono trovare da Zash a Riposto, come ha ribadito la responsabile comunicazione **Federica Eccel**, che durante l'incontro ha coordinato una squadra davvero impeccabile, mentre lo chef era coadiuvato dagli altrettanto validi **Chef Agatino Bruno e Rosita Cavallaro**.
