

Bahía de Ngonia

No hay palabras para decir lo hermoso e imperdible que es este hotel boutique, frente al mar, no lejos de Messina. Todo allí habla de Sicilia y del alma siciliana, con un concepto mundial.

Por [Manuela Mancino](#): Consultora de Alimentos y Vinos y Food Hunter. Experto en Evoo y escritor independiente – Roma Italia-

[PUENTES GASTRONÓMICOS ITALIA](#)

De hecho, [Bahía de Ngonia](#) nació de la pasión y el orgullo por la herencia siciliana, hecha de historia y tradiciones, colores y aromas... El nombre **Ngonia** se refiere al término utilizado por los antiguos griegos para describir esta franja de promontorio enmarcada entre el cielo y el mar, azotada por el **viento** y reseca por el **sol**.

En la plaza Ngònia se encuentran los antiguos almacenes hacia el sur -*renovados hace pocos años*- que durante siglos dieron cobijo a las barcas tonnara, que pertenecían a las dos familias aristocráticas propietarias de la Tonnara del **Tono**, los **D'Amico** y los Calapaj, que se habían levantado durante los siglos.



Bahía de Ngonia

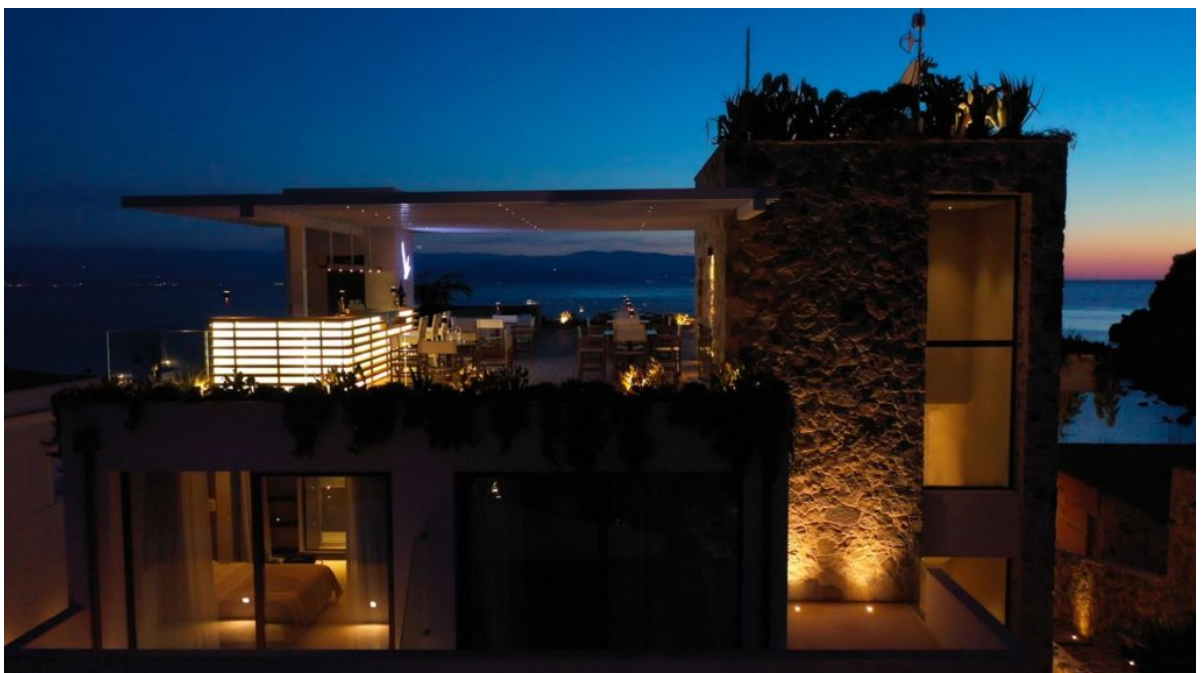
Bahía de Ngonia

En la Bahía de Ngonia, experimentará la verdadera alma **siciliana**, probando una buena cocina del joven **chef Darío Pandolfo**, de 29 años. Su cocina se caracteriza por el respeto y la **valorización** de excelentes **materias primas** seleccionadas por los productores, criadores y pescadores sicilianos. Se acerca a la **cocina** casi como un **juego**, cuando de niño, junto con su hermano, va al restaurante de su tío.



Chef Darío Pandolfo

Después de graduarse en la Escuela de Hostelería, asistió a la prestigiosa Escuela de **Cocina de Alma**, dirigida por el gran Maestro **Gualtiero Marchesi** y, después, ha empezado a trabajar en cocinas con estrellas, como la de Geranio *** en **Dinamarca**, **Villa Joya** ** en **Portugal**, **Terra** ** en el Alto Adige, y la de "San Huberto" **3 * Michelin**, en San Cassiano en Badia.







Muy **apasionado** por su trabajo y después de todas estas importantes experiencias fuera de **Sicilia**, decidió volver a su tierra natal para iniciar una nueva aventura como chef ejecutivo de la bahía de **Ngonia**, en junio de 2020.



Aperitivo de bienvenida

Aquí aporta lo mejor de sus años de **estudios** y trabajos, ofreciendo platos **equilibrados** basados en la naturaleza y sus productos, con el objetivo de proponer una interpretación inteligente de la **"cocina territorial"**. Sólo los trabajadores **artesanales éticos** y sostenibles (agricultores, ganaderos, etc.) entran de hecho en su cocina para ser bien transformados por Darío.





El resultado es una cocina **“natural”** rica en sabores y colores que, con sencillez y **gran técnica**, es capaz de realzar cada ingrediente, desde el más simple al más refinado. Cada receta es una mezcla entre investigación, técnica y pasión, y sorprende a todos – desde el ***gourmet*** hasta el *apasionado* de la

comida – que pueden entender realmente lo profundo que es el estudio diario de Darío.







El entorno del **restaurante** también es impresionante: durante el **verano**, se traslada a la terraza panorámica con una maravillosa vista de la **bahía** de Tono. La carta de vinos, bien estudiada, ofrece una imagen de los mejores pequeños productores de **vino** de **Sicilia**, con una selección mundial de **vinicultores**.

La Bahía de **Ngonia** es un lugar para estar y visitar. Es una experiencia mágica para disfrutar de la mezcla perfecta entre la hospitalidad siciliana, los estándares de alta calidad y un estilo de **cocina** contemporáneo.