

Villa Neri...el lujo del silencio

En las laderas del Etna, Villa Neri es una experiencia inolvidable: el sol, el silencio, la increíble mezcla de colores... y un muy buen restaurante, con una cocina moderna centrada en los productos típicos.

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

PUENTES GASTRONÓMICOS

La [Villa Neri](#) es un lugar para estar! No se puede desear otra cosa que una escapada en este oasis de relax y cultura, donde pasar unos días o una semana, disfrutando de todas las comodidades, la naturaleza cercana y sentir el ambiente siciliano. Gracias a la vista del propietario Salvo Neri, de hecho, la Villa se ha convertido en el único resort en esa zona donde se puede encontrar el verdadero [alma siciliana](#), mezclado con el lujo y la privacidad.





El complejo se ha desarrollado de acuerdo con la zona de origen y la arquitectura de esta parte de Sicilia. Se recuerda a una antigua villa siciliana, aunque se ha realizado donde hace unos años era simplemente una tierra. Gracias a Salvo Neri y a su esposa, esa tierra se ha convertido en un hermoso oasis, con un Spa y un Centro de Bienestar que ofrece una inusual mezcla de colores, agua, sonidos y vibraciones... Además de esto, la gente puede reservar tratamientos exclusivos a base de aceite biológico, productos típicos y exfoliantes que utilizan la famosa naranja de la Isla.

Lo que sorprende a todos los visitantes es la mezcla de arte, arquitectura, naturaleza, cocina y vino... Sí, vino, porque Salvo Neri se ha convertido en vinicultor y ahora hace vinos elegantes con uvas típicas, que se pueden comprar o degustar en el restaurante *"Dodici Fontane"*.

El [chef Elia Russo](#), nació no muy lejos de Villa Neri y ha trabajado como chef desde los 13 años. Orgulloso de ser siciliano, siempre ha pensado que su cocina es una mezcla de

productos sicilianos y técnicas modernas, con el objetivo de cambiar la forma o la textura de los ingredientes.





Así, sólo las materias primas de los pequeños agricultores pueden entrar en su cocina y convertirse en la base de sus recetas. Estudiando la tradición antigua y la historia por encima de los platos, es capaz de ofrecer una visión personal de los platos famosos o muy antiguos, de una manera elegante.





El menú es un recorrido desde el pasado hasta la gastronomía siciliana contemporánea, con un toque de fusión inteligente entre la cultura italiana y su tierra.