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.