

TURISMO ENOGASTRONOMICO

Il San Corrado di Noto, il lusso autentico made in Sicilia

f t p i | SALVA E SEGUI

DI SIMONE ZENI, GIORNALISTA
11 Agosto, 2022



Foto courtesy Il San Corrado di Noto

È sotto gli occhi di tutti e nell'estate 2022 è stato ancor più evidente: la Val di Noto e i suoi dintorni sono mete estive sempre più ambite anche a livello internazionale. Basti pensare che, sono negli ultimi mesi, è proprio a Noto che la popstar Madonna ha deciso di festeggiare il proprio compleanno, mentre a Marzamemi è andata in scena la faraonica sfilata di *Dolce & Gabbana*.

In questo contesto, sono sempre di più le realtà dell'hospitality e dell'alta ristorazione che guardano alla zona. Su tutte spicca certamente il luxury resort Il San Corrado di Noto.

Il San Corrado di Noto, il resort



In una campagna siciliana che è la quintessenza del Mediterraneo, quella che una volta era un'antica masseria di proprietà del principe Nicolaci oggi si presenta come una struttura dedicata all'ospitalità che ha fatto del rispetto della privacy il suo tratto distintivo. Le **suite** raccontano l'eleganza attraverso l'essenzialità delle cromie e degli arredi. Una valorizzazione per sottrazione che si respira anche all'esterno degli edifici che compongono *Il San Corrado di Noto*, trasformandolo in un country resort più che mai contemporaneo.

Al centro di tutto la scenografica **piscina**. Un servizio di transfer permette poi agli ospiti di spostarsi dalla campagna lussureggiante al **beach club**, dove la soffice sabbia bianca incontra le acque cristalline.

Il San Corrado di Noto, la proposta food



In una proposta di qualità portata avanti con tanta cura, non poteva che avere un ruolo fondamentale la cucina. Diverse le proposte de *Il San Corrado di Noto*, per un viaggio sensoriale firmato dall'head-chef **Paolo Gionfriddo**.

Si inizia dal ristorante gourmet **Principe di Belludìa**, un'esperienza gastronomica che si compone di **un menu alla carta e due percorsi degustazione**: *Memorie di Sicilia*, di sette portate, e *Del Principe*, di nove portate. Qui ingredienti locali, creatività e preparazioni moderne trovano un punto d'incontro.



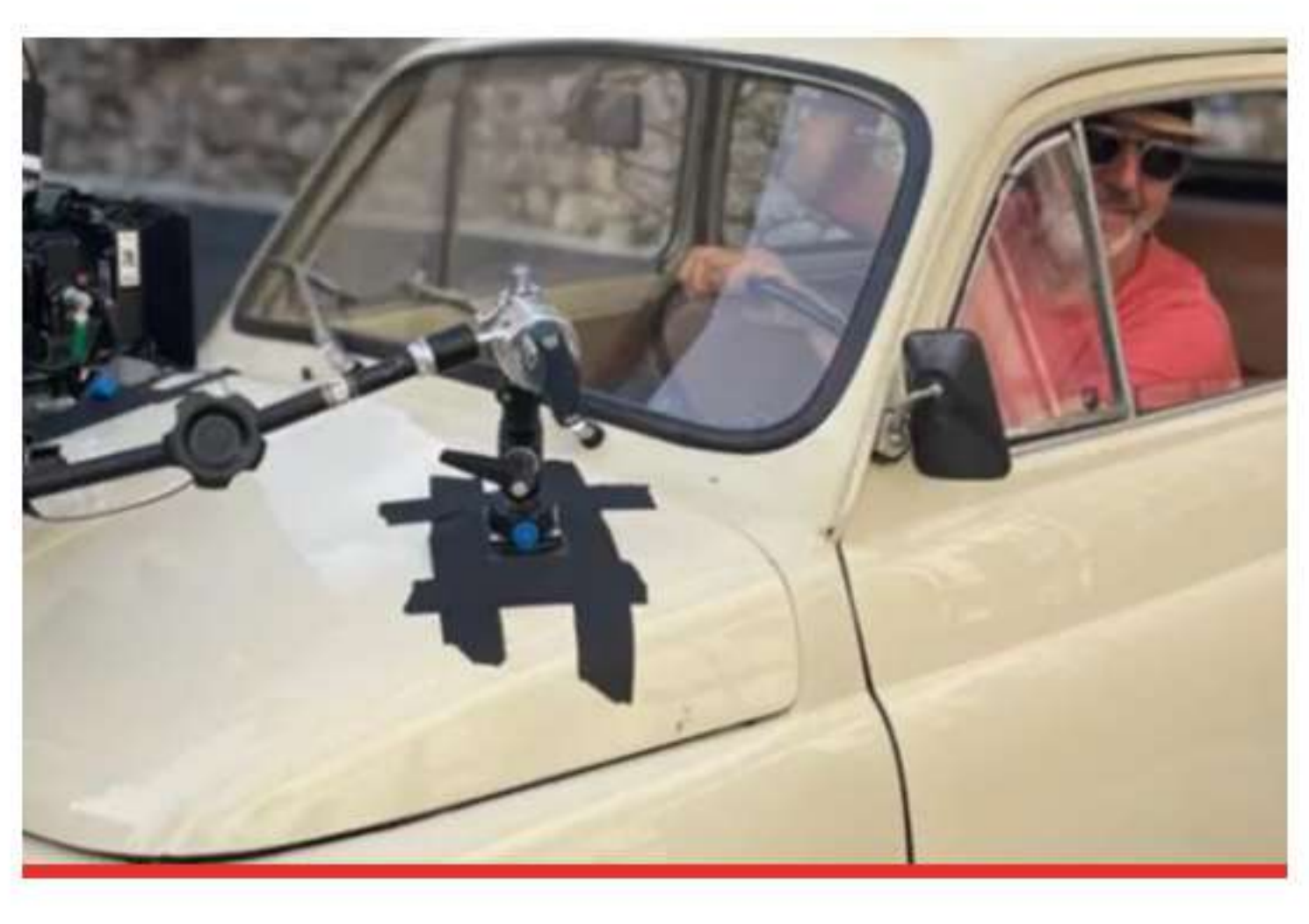
In alternativa si può optare per **Osteria Casa Pasta**, nata con l'obiettivo di celebrare al meglio la cultura gastronomica siciliana. Dai *crudi di pesce* alla *caponata*, dalla *parmigiana* allo *sfinzione*. E ancora *spaghetti alle vongole*, *macco di fave*, *tonno alla ghiotta*. A concludere, naturalmente, *cannolo* e *cassata*.

A disposizione degli ospiti anche **Pool Bar & Cocktail Bar**.

SOLO SU FDL+



ARTICOLO
FDL+ Dove si mangia? Gli eventi food da non perdere questo autunno



ARTICOLO
FDL+ Le albicocche incollate e 20 giorni in 50 minuti: Franco Pepe racconta il dietro le quinte di Chef's Table Pizza



ARTICOLO
FDL+ Cosa mangiare in Piemonte: 10 piatti tipici



ARTICOLO
FDL+ L'autunno sta arrivando. Ecco dove andare a vendemiare



ARTICOLO
FDL+ Cosa sono le arselle e come cucinarle



ARTICOLO
FDL+ Ginseng: a cosa serve e come usare la radice dalle mille proprietà



ARTICOLO
FDL+ Da Abruzzo ai nuovi format, Lamezia Terme è la nuova destinazione gourmet



RICETTA
FDL+ Pita greca

Segnalazione

Segnalazione

Impostazioni