



Γεια σας!

Είμαι η Σίλβια.

Είμαι Σικελή από το Παλέρμο και από τότε που ήμουν μικρό παιδί με γοήτευε να παρακολουθώ τη γιαγιά μου και τη μητέρα μου να προετοιμάζουν παραδοσιακά πιάτα του τόπου μας στη κουζίνα. Η παραδοσιακή κουζίνα της Σικελίας ποικίλλει χάρη στην επιρροή των διάφορων λαών που κυριάρχησαν στο νησί κατά τη διάρκεια της ιστορίας.

Για επαγγελματικούς λόγους, μετακόμισα αρχικά στη Ρώμη και έπειτα στη Μπολόνια, δυο περιοχές με πολύ έντονες γαστρονομικές παραδόσεις. Εκεί μπόρεσα να λάβω νέα τόνωση μέσω νέων συστατικών και νέων ειδικοτήτων.

Το πάθος μου ήταν πάντα τα επιδόρπια γιατί ως Σικελή είμαι λαίμαργη και δεν τελειώνω ποτέ ένα γεύμα χωρίς επιδόρπιο... Χάρη στην εμπειρία μου στην Μπολόνια, την πατρίδα του ragu και της φρέσκιας pasta από αυγά, ερωτεύτηκα να φτιάχνω φρέσκα ζυμαρικά: agliatelle, ravioli, gnocchi και lasagna... Πρέπει να ευχαριστήσω όλους μου τους φίλους που υπομονετικά με δίδαξαν πώς να τα ετοιμάζω και με τους οποίους μοιραζόμασταν ώρες στην κουζίνα ανταλλάσσοντας μυστικά συνταγών.

Όταν γνώρισα τον Αλέξανδρο, η διασκέδαση στην κουζίνα έγινε πραγματική εμμονή και το κοινό μας πάθος για την μαγειρική και το καλό φαγητό μας οδήγησαν να πειραματιστούμε με νέα πιάτα και να τα μοιραστούμε με τους φίλους μας.

Σήμερα, ζω στην Κρήτη, που μου θυμίζει πολύ την Σικελία μου... «ένα πρόσωπο, μία ράτσα» λένε εδώ, για να μας θυμίσουν τη 'συγγένεια' μεταξύ των χωρών μας... Επίσης, η ποιότητα των ντόπιων υλικών, των λαχανικών, του κρέατος, όλα τα μεσογειακά βότανα είναι συστατικά κοινά στις κουζίνες μας, αλλά συχνά μαγειρεύονται με διαφορετικούς τρόπους. Αυτό είναι που με συναρπάζει τόσο πολύ, να συγκρίνω τα πιάτα μας και να βιώνω τις γεύσεις της σικελικής κουζίνας εδώ στην Κρήτη.

Όλες οι συνταγές Σικελικής προέλευσης, η φρέσκια pasta και τα επιδόρπια στο μενού μας είναι φτιαγμένα από εμένα και είμαι πραγματικά χαρούμενη και περήφανη που συνοδεύει τον καθένα από εσάς σε ένα υπέροχο ταξίδι γύρω από το καλό Ιταλικό φαγητό!