

Seby Sorbello





Lo Chef

Seby Sorbello

Seby Sorbello è l'*Etna Ambassador* per antonomasia. Di origine e di carattere. Nasce nel 1975 a Zafferana Etnea (CT), da una mamma altrettanto vulcanica, la Signora Enza Cutuli, stimata docente di turismo e accoglienza negli Istituti Alberghieri e imprenditrice. Si diploma al liceo linguistico e prende confidenza con la cucina del ristorante di famiglia, con chef regionali, nazionali e internazionali. Il giovane Seby fa tesoro di queste esperienze e, dopo gli studi, inizia realmente la professione di Chef. Da lì è un crescendo di collaborazioni e di successi...

Rai, Mediaset, Sky Alice, Antenna Sicilia, Telecolor: le emittenti regionali e nazionali se lo contendono e cominciano a invitarlo come esperto di cucina. Esattamente come avviene oggi, con Seby Sorbello che è ormai **un volto noto della rubrica Tg5 Gusto di Canale 5**, diretta e condotta da Gioacchino Bonsignore.

Tra i suoi motti che lo contraddistinguono, citiamo: *"I piatti siciliani non sono fatti di ingredienti, ma di Emozioni!"* e *"L'Etna devi viverla per raccontarla!"*. Con grande successo oggi Seby Sorbello guida, come Chef Patron, lungo un percorso di Emozioni Gastronomiche uniche, il nuovo ristorante di famiglia, **Sabir Gourmanderie**, che a pochi anni dalla sua nascita ha già conquistato prestigiosi riconoscimenti, pagine sulle più rinomate guide e, soprattutto, migliaia di palati.

Questo vero e proprio gioiello gastronomico è incastonato all'interno del **"Parco dei Principi Resort"**, con sullo sfondo il lussuoso albergo, fondato da Enza Cutuli con Seby, **Esperia Palace Hotel 5 stelle**, sempre a Zafferana Etnea, che vanta cinque cucine e una pasticceria.

*Il cuoco non inventa,
crea attraverso la conoscenza*

Seby Sorbello



Riconoscimenti

L'intensa attività culinaria dello Chef si è alternata, nell'ultimo decennio, con una altrettanta impegnativa e soddisfacente attività federativa ed istituzionale. Per ben 8 anni, infatti, Seby Sorbello è stato un acclamato **Presidente dell'Associazione Provinciale Cuochi Etnei** ed uno stimato (a livello nazionale) **Presidente F.I.C. Promotion**, l'organizzazione operativa della FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI che si occupa di curare i rapporti con le aziende partner.

Ideatore di **Cibo Nostrum**, la Grande festa della cucina italiana (oggi evento nazionale FIC), il nostro cuoco ha anche dato alle stampe con successo di pubblico e di critica i libri **"Tacuinum Barocco"** e **"L'Equazione del Gusto"** (Ali&No Editrice), con i giornalisti Alex Revelli Sorini e Susanna Cutini. Il primo volume gli è valso il **Premio giornalistico "Apicio"**, prestigioso riconoscimento al quale si è aggiunto nel 2014 quello di **Cuoco dell'Anno per Solidus**. È, invece, nell'aprile 2019 che riceve, durante il Congresso Nazionale FIC, la **Laurea honoris causa in Scienze Gastronomiche**, conferitagli dall'Università San Raffaele di Roma. Anche a livello siciliano riceve un riconoscimento dall'Associazione della Stampa, con il conferimento del **Premio Letterario "Tito Mascali"** e del **Premio Giornalistico "Raccontare Catania"**, Menzione Speciale, con la motivazione: "Per il Suo contributo culturale, oltre che gastronomico, al territorio dell'Etna", per avere contribuito ad organizzare l'evento "L'Opera del Gusto" al Teatro Massimo "Vincenzo Bellini", che ha visto oltre mille Chef da tutta Italia ospiti del tempio della musica catanese. Alla 50^a edizione di Vinitaly l'amministrazione di VeronaFiere lo ha scelto come eccellente Chef siciliano per realizzare due portate della **"EvoGala-Dinner"** dinanzi ad una platea internazionale composta dai maggiori produttori di olio di tutto il mondo. Ma partecipazioni ed interventi prestigiosi non si fermano qui: per ben due volte, infatti, lo Chef Sorbello è stato chiamato come **Giudice alla selezione nazionale italiana del Bocuse d'Or**, il più importante concorso mondiale per singoli Chef, che vede competere i migliori cuochi a livello internazionale da tutti i Continenti.





E, nonostante i numerosi impegni, Seby ha avuto anche il tempo di rivestire il ruolo di **docente internazionale**, con due trasferte gastronomiche in Palestina, a Ramallah, come Ambasciatore della Cucina Mediterranea nel Mondo per l'Agenzia ICE, e in Bielorussia, a Minsk.

Tra gli impegni più recenti è da annoverare il suo intervento alla BIT di Milano, edizione 2020, come prestigioso rappresentante gastronomico della Regione Sicilia.

All'ultima edizione dei Campionati della Cucina Italiana, inoltre, andati in scena alla Fiera di Rimini, è anche intervenuto sul palco presentato dal giornalista Alex Revelli Sorini, creando il "Menù della Felicità Alimentare".

Ambasciatore dell'Etna

La cucina dello Chef Seby Sorbello racconta la storia del territorio etneo.

La quotidianità in un ambiente unico. Ogni pietanza è la sintesi di un rapporto simbiotico volto a cogliere ogni aspetto, ogni variazione di questa terra.

Una ricerca costante frutto della cura - minuziosa e giornaliera - di ogni elemento: dalle materie prime alla cottura.

È una cucina che si definisce come un Viaggio Gastronomico, che fa dell'atmosfera calorosa e familiare della struttura un punto di forza.



PARCO DEI PRINCIPI
RESORT



ESPERIA PALACE
HOTEL *****S



SEBY SORBELLO 
COOKING OUT


Fabriz
GOURMANDERIE

Tel. +39 095 7082335
Mob. +39 333 2149712
info@sebysorbello.it



sebysorbello.it