

Appuntamenti In evidenza

Etna in fermento e Spumanti a pioggia. La metamorfosi sotto gli occhi

di: Francesco Pensavecchio

2 aprile 2017



Capita che durante eventi di notevole importanza mediatica attecchiscano dei sotto-eventi il cui peso specifico diventa, nel tempo, talmente rilevante da fungere anzitutto da moltiplicatore del primo, successivamente da principale oggetto di attrazione. Non sarebbe la prima volta e le ragioni ci sono. Sondarle è materia interessante.

Capita che alla vigilia di **Contrade dell'Etna**, l'anteprima più importante dei vini etnei che si svolgerà **lunedì 3 aprile** al Castello Romeo di Randazzo (leggi qui), accada **"Etna in fermento"**, un evento sulle bollicine a fermentazione naturale in programma il 2 aprile presso Cave Ox a Solicchiata (Castiglione di Sicilia, Ct). La organizzano **Bevitori Indipendenti** e **La Natura delle Cose**.

I nomi: **Valerio Capriotti**, **Alberto Buemi**, **Gae Saccoccio**, e lo stesso ospitante **Sandro Dibella**. Sulle bollicine in degustazione aleggiano riflessioni su enologia, agronomia, salute-ambiente, sostenibilità.

Cave Ox è l'hub delle informazioni della Côte-de-Nuits etnea, e questa è cosa nota. Dunque, dove se non nella più alta torre delle comunicazioni del vulcano? Ma le ragioni (generali) del perché del boom sull'Etna e proprio "Contrade" di questo evento frizzante, è cosa altrettanto interessante da capire.

Riflettendo, l'Etna di oggi è pagina immacolata dell'enologia moderna. Il libro, però, include tutte le premesse e le condizioni per il recupero di antiche forme di benessere del fisico e della mente in uno spazio di irrazionale follia. Un laboratorio agricolo di immensa importanza, più che italiano, mondiale.

Il successo di questo territorio prima di tutto risiederebbe – per unanime acclamazione – nella personalità e nella riconoscibilità dei suoi prodotti. I consumatori più svegli e competenti hanno fiutato già da qualche anno il potenziale di questi luoghi, soprattutto se riferiti alle loro esigenze. E pare che l'Etna abbia risposto alla chiamata. In tale chiave di lettura, "Etna in fermento" non è una anomalia, ma un segnale piuttosto forte e chiaro.

Chi ha orecchie per intendere, intenda. Ci vediamo stasera. Il report LIVE

17309586_1942007456027478_8709554469130789262_n

Domenica 2 aprile alla vigilia di Contrade dell'Etna 2017

Natura delle Cose & Bevitori Indipendenti presentano:

ETNA IN FERMENTO – SPUMANTI A PIOGGIA

Festa delle fermentazioni e *rifermentazioni sur-lies* da uva glera, garganega, malvasia, freisa, catarratto, balbi, grillo, gutturnio, lambrusco di Sorbara. Spumanti, bollicine, vini frizzanti, vivaci e mossi, proseccchi col fondo, sui lieviti, vini rifermentati naturalmente in bottiglia, metodo classico...

Valerio Capriotti grazie alla partnership con gli amici dell'amaro #Amara preparerà l'AmaraTonic.

Lorenzo Scollo – cuiniere e patron dell'omonima Scollo – Salumeria & Gastronomia Di Catania – porterà i ferri del mestiere per poter affettare la sua mortadella di fiducia che servirà ad imbottire le mafalde preparate dal maratoneta panificatore Pippo Arcidiacono di In un angolo di mondo.

Buffet del Cave Ox di Sandro Dibella e Lucia Rampolla con antipasti, primi piatti, pizze, contorni, dolci della casa. Sorpresa di mezzanotte con Mr. Capriotti che si cimenterà ai fornelli in un piatto della tradizione romana coadiuvato da Scollo utilizzando le materie prime della sua segretissima dispensa.

Si comincia dalle ore 20.15

Il costo di partecipazione alla serata è di € 40

Per info & prenotazioni:

bevitori.indipendenti@gmail.com

cell: 393.9371354

Posti limitati

Cave Ox su Google Maps:

<https://goo.gl/maps/RAJYCzKRcRT2>
