

Primo Piano Turismo

Filosofia e benessere alle Eolie con otto artigiani del Gusto

di: Redazione

12 maggio 2017



locandina artigiani

Filosofia, gusto, lavorazioni artigiane. Tutto questo alle Eolie presso l'hotel **Signum** di Salina/Malfa, che negli ultimi giorni e nei prossimi propone autentiche chicche per appassionati cuccinieri e gastronomi.

Domenica 14 e lunedì 15 maggio saranno dedicati a workshop, laboratori, ma anche a relax nel pieno spirito "Signum", su pane, frumento, gelato, vino. Gli argomenti saranno resi ancora più veri, "tangibili", da un parterre di ospiti illustri: **Walter Massa, Davide Longoni, Filippo Drago, Marilina Paternò, Francesco Guccione, Giovanna Musumeci, Gae Saccoccio.**



Tutto questo avvolto e valorizzato, dalla raffinata cucina di **Martina Caruso.**

Il programma

(per info chiamare il Signum al tel. 0909844222. Rif.: Wineinsicily)

Domenica, 14 maggio

dalle 12.00 alle 18.00

il Benvenuto del Signum

ore 18.00

Incocciare il couscous

con Filippo Drago, Davide Longoni, Martina Caruso

ore 20.30

Dalla vigna alla tavola: i piatti di Martina Caruso

Partecipano:

Walter Massa, Monleale, AI – Piemonte

Marilina Paternò, Noto, Sr – Sicilia

Francesco Guccione, San Cipirello, Pa – Sicilia

Paola ed Elena Conti, Cantine del Castello Conti, Novara – Piemonte

Lunedì, 15 maggio

ore 09.00

A colazione con Davide Longoni e il suo panettone estivo

ore 11:30

“Forno al mare”

In terrazza, a fianco del forno a legna, si susseguiranno dialoghi e assaggi si susseguiranno fluidamente durante tutta la giornata



Parlano di vino:

Walter Massa

Paola ed Elena Conti

Francesco Guccione

Marilina Paternò

Nel mentre, impasta e inforna pane e pizza:

Davide Longoni

ore 13.00

Brunch sotto la pergola

ore 16:00

Il gelato nella Limonaia

Con Giovanna Musumeci e Bonetta dell'Oglio. Giovanna produrrà dal vivo il gelato con il metodo del neviere; Bonetta proporrà il gelato al colostro addolcito dal miele di cardo, pan di Spagna di maiorca e fiori di campo brinati.

ore 20.00

Aperitivo gourmet in terrazza

Gli stuzzichini golosi di Martina Caruso si accompagnano a olio, vino e pane caldo di Davide Longoni

Martedì, 16 maggio

Dalle 7.30

Colazione e partenze

Di seguito alcune brevi note sui protagonisti:

Walter Massa, una figura leggendaria nel mondo del vino italiano. A lui si deve la riscoperta del vitigno Timorasso, dal quale è riuscito a ottenere vini memorabili. Oggi coltiva 23 ettari sulle colline di Monleale, in Piemonte presso Alessandria. Gli altri suoi vitigni sono la Barbera, la Croatina e la Freisa. Walter è un sostenitore accanito del *"vino in vigna"*, meno in cantina e non con marchi e documenti. Per questo ha scelto di non ricorrere alle denominazioni disponibili per molte sue etichette, forte della sua fama consolidata di vero artigiano del vino.

Paola ed Elena Conti: presso Maggiore, a Novara in Piemonte, si sono distinte per la difesa della propria specificità, nel rispetto della terra, dei valori necessari a custodirla e dei tempi lenti, indispensabili per produrre un vino di lunga durata. Il Doc Boca *"Rosso delle donne"* è tra le loro etichette più conosciute.

Davide Longoni, studioso e icona della panificazione nel senso più alto di questa professione: grano, cereali, farine e lievitazioni, sono il suo mestiere, la sua arte, la sua ragione di vita. Cresciuto con un papà che ogni giorno ad Agliate a mezzanotte si alzava per preparare e sfornare il pane, non ci ha pensato due volte: dopo la laurea in Letteratura è tornato in bottega e si è messo a impastare. La farina, racconta, la compra personalmente dal mugnaio, evitando la grande distribuzione. La lievitazione con la pasta madre, rivista in chiave moderna, è la chiave di volta dei suoi prodotti da forno.

Filippo Drago di Molini del Ponte, presso Castelvetro (TP), è uno dei personaggi più celebri di questo settore per l'utilizzo di grani antichi siciliani e per la molitura in pietra naturale. In altre parole, la sintesi tra mondo antico e contemporaneo. Il recupero dei grani antichi è stato il passo fondamentale. Poi, nel mulino, avviene una lavorazione in purezza di ogni singolo chicco. Moderni sistemi di selezione e pulitura a controllo ottico scartano le impurità, l'antico mulino a pietra naturale restituisce alle farine tutto il sapore della varietà del grano.

Cantina Marilina è un'azienda vitivinicola di Noto, nel sud-est della Sicilia. Nata nel 2001, oggi è gestita dal volto femminile della famiglia Paternò, le due sorelle Marilina e Federica. La particolare ubicazione geografica e terreni calcarei conferiscono personalità ai vini, così come interessanti sistemi di produzione, appassimenti al sole e metodi *"ancestrali"*.

Francesco Guccione, autentico vigneron di Sicilia, conduce sei ettari di vigneto gestiti secondo i principi dell'agricoltura biodinamica. I suoi appezzamenti si trovano in contrada Cerasa, una zona di alte colline presso San Cipirello (Pa), e ricade nel territorio di Monreale. Tra i vini prodotti, Catarratto, Nerello Mascalese, Perricone e un particolarissimo Trebbiano. La vinificazione è non interventista: lieviti indigeni, fermentazione malolattica spontanea, qualche travaso, pochi solfiti, nessuna filtrazione. Le sue bottiglie, oltre che buone, sono anche belle. Lo stemma di famiglia è nell'etichetta, la capsula è una colatura realizzata con cera d'api.

Giovanna Musumeci, figlia d'arte, è pasticciere e cake designer. Il suo bar si trova sull'Etna nella piazza centrale di Randazzo. Da qualche anno ha approfondito il prodotto gelato. Nel 2015 ha partecipato alla selezione italiana per la Coppa del Mondo di Gelateria e si è classificata quinta. Secondo alcune classifiche, è la prima gelateria di Sicilia e tra le prime quindici in Italia. Tra le cose più affascinanti, Giovanna produrrà a Salina un gelato realizzato usando l'antico metodo delle *"Neviere"*.

Gaetano Saccoccio, pensatore e wine-philosopher, *degustatore indipendente* alla ricerca di vigne, vignaioli e artigiani, seguirà, anzi, *"cucirà"* le diverse parti dell'evento tra loro e durante l'intero programma. Gae costruisce ponti culturali ed esplora intimamente la *"Natura delle cose"*. Natura delle cose è, tra l'altro, il nome del sito da cui promuove un'educazione consapevole al bere.

Bonetta dell'Oglio: da simbolo della maternità a gelato gourmet. E' questa l'ultima tendenza culinaria creata da Bonetta dell'Oglio, per sensibilizzare sul consumo consapevole ed etico, a partire dal benessere animale. Il colostro proveniente dall'allevamento di Giuseppe Grasso, che pratica la transumanza in terreni salubri nell'areale del catanese. Il Colostro vaccino, quando si può, viene levato alle madri che ne producono in eccesso per i loro vitellini, rischiando di andare in mastite.

Martina Caruso non è semplicemente una giovane chef stellata, ma padrona di casa e parte integrante del programma di questa "due giorni". Dalla *incocciata*, all'aperitivo d'autore, alla cena con i produttori del vino. Martina è tra i nuovi simboli della cucina eoliana; acclamata dalla critica e pluripremiata come una delle migliori interpreti dell'alta cucina di Sicilia, sfoggia uno stile creativo e ricercato, un assoluto riferimento. I suoi piatti, freschi e leggeri, sono interpretati con eleganza e originalità. Racchiudono l'essenza stessa di Salina.

* * * *



SIGNUM

Il Signum. Presso il comune di Malfa, nell'isola di Salina, è un luxury boutique hotel con SPA sapientemente ricavato da un antico borgo eoliano. La struttura, con giardini e piscina a sfioro con vista sul mare, si compone di ampi spazi comuni, terrazze, ma anche di intimi e romantici scorci. La struttura offre anche una sala lettura con biblioteca, cocktail bar (premiato tra i migliori d'Italia), un ristorante gourmet una stella Michelin e un centro benessere SPA all'aperto con bagno turco (www.hotelsignum.it).

Prenotazioni e prezzi

Contattare l'Hotel Signum, specificando l'evento-degustazione del 14-15-16 maggio. Il prezzo (a persona) include due pernottamenti in camera doppia con colazione, una cena, un brunch, un aperitivo gourmet, bevande e vini abbinati ai menù proposti, la partecipazione ai laboratori del pane, del couscous e del gelato, e tutto quanto previsto dal programma. È escluso tutto quanto non espressamente specificato.

Posti disponibili: 16

Costo: € 300 a persona in camera doppia.

Per il supplemento singola chiedere direttamente in Hotel

Hotel Signum

Malfa – Isola di Salina (Me)

Tel. 0909844222

info@hotelsignum.it

www.hotelsignum.it

(al Signum: vino, degustazioni, wellness, bellezza, Eolie)