

Appuntamenti In evidenza

# Taormina Gourmet, dal 21 al 23 ottobre cantine, chef e birre

di: Redazione

2 ottobre 2017



**Taormina Gourmet**, edizione 2017. Dal 21 al 23 ottobre all'Hilton di Giardini Naxos, vini, masterclass, cooking show con chef rinomati, birrifici artigianali, aziende agroalimentari tra le migliori del Sud Italia, cene d'autore ed eventi.

**LUOGO DELL'EVENTO.** Taormina Gourmet si sposta a Giardini Naxos, all'Hilton, ma alcune iniziative resteranno a Taormina come nelle precedenti edizioni.

**MAXI BANCO D'ASSAGGIO.** È uno dei punti di forza di Taormina Gourmet. Sarà la Sala Tindari e i suoi 700 metri quadri ad ospitare cantine da ogni angolo del mondo selezionate e alcuni produttori di cibo di qualità. Una grande occasione per conoscere bianchi e rossi tutti da bere. Il maxi banco di assaggio si terrà domenica 22 e lunedì 23. Il biglietto di ingresso è di 20 euro al giorno ma si potrà acquistare un unico biglietto per i due giorni a 30 euro.

**SPAZIO ALLE BIRRE.** Per il secondo anno spazio alle birre artigianali sia italiane che straniere. Decine di birrifici, tra i migliori in circolazione, potranno fare assaggiare le loro produzioni (alcuni anche con le novità che andranno in commercio) tra bionde, rosse e scure. Un paradiso per gli amanti del genere. Un'occasione per conoscere da vicino quei produttori che firmano alcune chicche per gli intenditori.

**MASTERCLASS.** Incontri ravvicinati con grandi vini e grandi birre e il meglio degli esperti che possano raccontarle. Sala Dionisio e Sala Pitagora saranno destinate alle masterclass. In tutti i tre giorni a partire dalle 11 saranno organizzate le degustazioni. Prezzi tra 15 e 60 euro a persona.

**CIBO DI ALTA QUALITÀ.** Taormina Gourmet non è solo una grande vetrina per il vino. Sempre più aziende agroalimentari trovano spazio per farsi conoscere o consolidare i rapporti commerciali con il proprio pubblico di consumatori. Dai formaggi alle acciughe, dalla pasta all'olio ci sarà un campionario di aziende da tutta Italia all'insegna del buon gusto.

[www.taorminagourmet.it](http://www.taorminagourmet.it)

---

Le cantine siciliane partecipanti:

Alessandro di Camporeale  
Azienda Agricola Crasà  
Azienda Agricola G. Milazzo

Azienda Agricola La Moresca  
Azienda Agricola Modica  
Baglio Bonsignore  
Baglio del Cristo di Campobello  
Baglio di Pianetto  
Baglio Oro  
Barone di Villagrande  
Barraco  
Benanti  
Bosco Falconeria  
Calabretta  
Cantina Giostra Reitano  
Cantine Barbera  
Cantine Fina  
Cantine Nicosia  
Cantine Vinci  
Cottanera  
Curto  
Destro  
Di Giovanna  
Dos Tierras  
Duedei  
Federico Graziani  
Feudo Arancio  
Feudo Disisa  
Fischetti  
Fondo Antico  
Gorghi Tondi  
Guccione Francesco  
Gulfi  
Gurrieri  
I Custodi delle vigne dell'Etna  
I Vigneri  
Mansio Fausta  
Palari  
Palmento Costanzo  
Paolo Caciorgna  
Pietracava  
Pietradolce  
Possente  
Quantico Vini  
Principi di Spadafora  
Rapitalà  
Salvatore Tamburello  
Tenuta di Serramarrocco  
Tenute di Aglaea  
Tenute Orestiadi  
Tenute Bastonaca  
Tenute Bosco  
Tenute Botticella  
Terre di Gratia  
Vini Scirto  
Viola Aldo  
Viticoltori Catalano

Xeravuli