

Appuntamenti In evidenza

Palmento Costanzo, l'Etna a Palermo in un evento con Slow Food, giovedì 7 giugno

di: Redazione

4 giugno 2018



Etna Nord. Le terrazze di **Palmento Costanzo**, a Passopisciaro in Contrada Santo Spirito, rimodellano la lava, uno scenario dinamico e unico al mondo dove i vigneti decorano nere lingue di roccia e terra. I Costanzo, Mimmo e Valeria, sono seguiti dall'enologo Nicola Centonze. I vini sono eleganti, generosi, un segno distintivo della contrada e di questo versante, quello tra Castiglione di Sicilia e Randazzo. Dieci gli ettari coltivati. Notevole il progetto di recupero dell'antico palmento e della cantina che lo ha restituito alla dignità originaria di luogo pensato e organizzato per la produzione del vino. Il restauro conservativo è stato condotto secondo i principi della bioarchitettura, nel massimo rispetto del territorio con l'idea di riprodurre fedelmente il processo di produzione tradizionale.

In cantina, il processo di lavorazione si svolge a 'caduta', dal livello più alto, che accoglie le uve appena raccolte, pigiate e subito poste nei tini di fermentazione, a quello inferiore dove si trovano le vasche di acciaio, fino a scendere nella bottaia. Qui, accanto a tonneaux e grandi botti in legno di rovere francese da 3000 e 5000 litri, ci sono 4 botti a "uovo" da 2.000 litri: la loro forma consente di attivare il *bâtonnage* per effetto dei naturali moti convettivi dei liquidi, senza bisogno di attrezzature esterne.

Passopisciaro è un luogo di particolare valore per il vino etneo: segnato da numerose sciare – da qui il nome di passo attraverso le sciare "*passu pi sciare*" – e da un terroir unico, il vino Palmento Costanzo è prodotto da vigne prefillossera – Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Carricante e Cattarratto che si estendono dai 600 agli 800 metri di altitudine: con un'età variabile da pochi anni al secolo abbondante, le viti prendono la forma del tipico alberello etneo, animando le centinaia di terrazze sul versante Nord dell'Etna.

Slow Food Palermo organizza per giovedì 7 giugno alle ore 20.30 una cena dedicata ai profumi primaverili ed estivi, in abbinamento i vini del vulcano Etna della cantina Palmento Costanzo. Di seguito il menù. Il ristorante A'Nica si trova a Palermo in Piazzetta Chiesa dei Cocchieri, un suggestivo angolo di Via Alloro di fronte al "Giardino dei Giusti" ed è condotto da Giovanni Scaduto e da Malin Annica Pettersson La Rocca.

Il menù

Gambero rosso di Mazara, fiori di lavanda e nocciole dei Nebrodi

Tartare di tonno con succo di pomodoro crudo di Pachino, scaglie di sale di Mothia, mandorla pizzuta d'Avola, scorzetta di cedro e misticanza di insalatine di campo

Risotto carnaroli allo zafferano etneo su inchiostro di nero di seppia e la sua julienne profumata al bergamotto, foglie di spinaci e concassé di pomodoro

Filetto di ricciola al passito di Pantelleria con capperi di Salina e ratatouille di verdure

Gelo di anguria su crumble al pistacchio di Bronte e mousse al fondente 70 % con sale e cannella

Gelo di anguria su crumble al pistacchio di Bronte e mousse al fondente 70 % con sale e cannella

Vini

Palmento Costanzo – Etna rosato Mofete 2016

Palmento Costanzo – Etna rosato Mofete 2017

Palmento Costanzo – Etna bianco Mofete 2017

Palmento Costanzo – Etna bianco Bianco di Sei 2017

Palmento Costanzo – Etna rosso Nero di Sei 2014

Informazioni e Prenotazioni, tel. 091.9826011 – cell. 3296851852

www.slowfoodpalermo.com