

Appuntamenti In evidenza

Festa del Cerasuolo a Chiaramonte, ma il 15 giugno giudica il pubblico

di: Redazione

7 giugno 2018



Qual'è il vostro Cerasuolo preferito? A quale piatto lo abbinereste? E se i giudici foste voi? Et voilà, ecco un evento dedicato al *Cerasuolo di Vittoria*, grande e unica *DOCG* dell'Isola, una festa *tra amici* costruita attorno a questa unicità a base di Nero d'Avola e Frappato.

Torna per la sesta volta la Festa del Cerasuolo presso la cantina Gulfi di Chiaramonte (Rg). La data è fissata per venerdì 15 giugno a partire dalle ore 20.00 presso la Locanda Gulfi. La manifestazione coinvolgerà eccellenze gastronomiche siciliane. All'evento parteciperanno le cantine:

- Feudi del Pisciotto,
- Gulfi,
- Gurrieri,
- Manenti,
- Paolo Calì,
- Piano Grillo,
- Tenuta Valle delle Ferle,
- Terre di Giurfo,

I Cerasuolo di Vittoria saranno abbinati a piatti preparati da cuochi di ristoranti siciliani e ai prodotti tipici del territorio ibleo. Inoltre, nel corso della serata, **tutti potranno dare un voto** al Cerasuolo e al piatto preferito. Novità di questa edizione è infatti la partecipazione del pubblico che diventerà giudice, esprimendo la propria preferenza e con possibilità di vincere alcuni premi in palio.

Tra gli chef:

- Rita Russotto del ristorante Satra di Scicli,
- Giovanni Galesi della Scuola di cucina Nosco di Ragusa Ibla,
- Simona Belluardo del ristorante il Cenobio Antico Convento di Ragusa Ibla,
- Salvatore La Terra del ristorante Majore di Chiaramonte Gulfi.

Tra i prodotti del territorio:

- la selezione dei formaggi di Food Custode dei Sensi di Carmelo Cilia,
- l'olio extravergine d'oliva e le conserve di Frantoi Cutrera,
- il pollo ruspante e l'uovo fritto di Aia Gaia di Ciccio Sultano, Carmelo Cilia e Paolo Moltisanti,

- i prodotti da forno del panificio Sapori Chiaramontani,
- la selezione dei rustici di Giovanna Picciotta della Caffetteria Pentagono,
- il Nero dei Nebrodi della macelleria di Sebastiano e Luisa Agostino,
- gli arancini e la selezione di focacce dell'Euro Bar di Luciana Presti, il piatto Leonforte – Chiaramonte di Agrirape del produttore Angelo Manna,
- i dolci di Andrea Iurato di Casalindolci.

Oltre al food, saranno esposte anche le ceramiche di Cotto Sicilianno, i piatti in vetro artigianali di Thalassa Glass Plates design di Alessandro Di Rosa e i prodotti del marchio Kokedama de Gli Aromi di Enrico Russino.

E come ogni festa che si rispetti non mancherà l'intrattenimento musicale. Ad allietare la serata, coinvolgendo tutti, ci saranno i Tinto Brass Street Band. Il divertimento è assicurato. Gli ingredienti per un'incursione musicale dal buon sapore ci sono. Protagonisti: amicizia, buon cibo e buon vino, il tutto nella speciale location enogastronomica dell'Az. Gulfi.

Il costo della serata è di 25 euro a persona. I biglietti sono in prevendita al costo di 20 euro a persona prenotando via mail a locandagulfi@gulfi.it o chiamando al numero 0932 928081.

www.gulfi.it
