

Appuntamenti In evidenza

Crowdfunding per Palazzo Marchetti. Cibo e cultura nello stesso piatto. A Salina dal 5 al 7 ottobre.

di: Redazione

28 settembre 2018



LA CULTURA È UNO SPAZIO
DA COSTRUIRE.

CIBO E CINEMA NELLO STESSO PIATTO

5 | 6 | 7
OTTOBRE 2018
MALFA, SALINA

Palazzo Marchetti

Una volontà di ferro, una determinazione senza eguali. Parliamo di **Clara Rametta**, sindaco di Malfa (Salina/isole Eolie): uno degli obiettivi in corso – peraltro antecedente rispetto al suo recente incarico di primo cittadino – è raccogliere fondi per realizzare a Salina un **Palazzetto delle Arti**, un luogo che sia anche cinema, sala concerti e congressi, teatro e, in generale, luogo di cultura. Perché – non sia una sorpresa – l'isola non ha un cinema, come nessun'altra delle isole che compongono l'arcipelago delle Eolie.

La locandina

La locandina

Una considerazione curiosa se si pensa ai lavori cinematografici di Francesco Alliata di Villafranca, fondatore della Panaria Film, ai grandi maestri come Dieterle, Rossellini, Nanni Moretti, Michael Radford e Massimo Troisi. Il cinema ha donato alle Eolie e alla stessa Salina, non solo visibilità internazionale, ma ha perfino consacrato i suoi paesaggi come mito di bellezza assoluta e incontaminata.

Un luogo e un progetto ci sono già: un cine-auditorium da 200 posti nella zona esterna di **Palazzo Marchetti**. Lo promuove l'associazione **Didime '90**, fondata e guidata proprio da Clara Rametta. Stima dei costi: 500mila euro da raccogliere attraverso la piattaforma di *crowdfunding* sul modello *donation based* sul sito ed eventi sul posto. La sala è studiata per ospitare film, concerti, spettacoli teatrali e incontri; ma non solo, sarà un luogo dedicato alla produzione artistica, alla ricerca e alla formazione, con corsi progettati in collaborazione con Scuole italiane e internazionali di musica, cinema e regia, anche in periodi dell'anno al di fuori dei grandi flussi turistici. Uno spazio polifunzionale dove il cinema incontra le altre arti, un hub culturale a servizio della comunità, che generi interazione con il territorio e funga da portatore di fertilizzazione culturale e creativa ma anche, come diretta conseguenza, di crescita umana e collettiva.

Proprio su questa premessa, è partita la "campagna" di raccolta fondi per Palazzo Marchetti, nel segno del food & del wine. *Dal 5 al 7 ottobre l'isola di Salina ospiterà un nuovo ciclo di eventi culturali e gastronomici ad esso dedicati. Un progetto che unisce cultura, cinema, territorio e accoglienza, negli affascinanti spazi di Palazzo Marchetti. L'attrice Maria Grazia Cucinotta e lo chef Tim Butler gli ospiti più attesi. Ferrarelle è main sponsor della manifestazione.*

Per contribuire basterà prendere parte alla ricca serie di appuntamenti culturali e gastronomici in programma dal 5 al 7 per l'evento ***Il Cibo incontra la Cultura***.

L'attrice **Maria Grazia Cucinotta**, protagonista del celebre film *Il Postino*, sarà madrina dell'evento e parteciperà alla giornata di apertura del **5 ottobre** e alla proiezione del film a Palazzo Marchetti. Saranno invece diversi gli ospiti della chef **Martina Caruso** come protagonisti delle cene di gala, omaggio a Salina e al suo cinema, in programma al **Signum** per contribuire alla raccolta fondi. A guidare le cene ogni sera i sommelier **Natascia Santandrea** e **Luca Caruso**. Il **5 ottobre** ad affiancare Martina sarà lo chef americano **Tim Butler**, patron del ristorante *Eat Me* a Bangkok e di altri locali in Thailandia e a Malta.

Il **6 ottobre** arriveranno a Salina **Maria Probst** e **Cristian Santandrea**, chef e pastry chef del ristorante *La Tenda Rossa*. Insieme alla chef del **Signum**, proporranno uno speciale menu intitolato ***La cacciagione incontra il mare delle isole Eolie***, i cui piatti saranno accompagnati dalle rare etichette di annate storiche custodite nelle cantine del ristorante di Cerbaia.

Tim Butler

Tim Butler

Il **7 ottobre** chiuderà l'evento una grande cena firmata da **Marco Baglieri, Martina Caruso & Giacomo Caravello, Pietro D'Agostino, Bonetta Dell'Oglio, Ludovico De Vivo, Raffaele Esposito & Chiara Surdo, Gaia Giordano, Tony Lo Coco, Davide Longoni, Giuseppe Mascoli & Friends, la famiglia Pennisi, i fratelli Rizzo, Rosario Umbriaco** con le sue arancine con Piacentino ennese e riso di Angelo Manna. La cena, presso **Palazzo Marchetti**, sarà preceduta da un concerto. Alla serata sarà presente una guest star del panorama della cucina internazionale.

Oltre a **Palazzo Marchetti**, dimora storica affacciata sui vigneti e sul mare di Sicilia che ospiterà anche **laboratori del gusto** dedicati alla conoscenza dei pregiati vini delle cantine **Palari** e **Castello Di Ama**, sede privilegiata degli appuntamenti in calendario sarà infatti proprio l'**Hotel Signum**. Il boutique hotel di lusso che ospita anche il ristorante stellato guidato dalla giovane chef **Martina Caruso**, proprio quest'anno festeggia i suoi primi trenta anni di attività; una ricorrenza celebrata attraverso la **proiezione di un video** dedicato al **Signum** del fotografo **Giò Martorana** ed un cocktail party presso palazzo Marchetti a cura dei barmen **Thomas Barker** e **Raffaele Caruso**.

Anche **Capofaro** – “locanda” di lusso della catena Relais&Chateaux – e l’**Hotel Ravesi** partecipano all’iniziativa. Quest’ultimo ospitando le masterclass di mixology e gli aperitivi a cura di **Paola Mencarelli**, ideatrice della *Florence Cocktail Week*. I barmen protagonisti, **Daniele Cancellara** del Rasputin di Firenze e **Sandro Vento** del Ngonia Bay di Milazzo, creeranno un *signature cocktail* dedicato alle Eolie che sarà nella *cocktail list* dell’Hotel Ravesi, del Signum e del Capofaro, contribuendo alla raccolta fondi a favore del progetto.

Un’occasione unica e imperdibile per scoprire gli angoli più belli dell’isola al termine della stagione estiva, apprezzandone tutti i sapori e il grande fascino immortalato da registi di tutto il mondo.

Il Programma de *Il Cibo incontra la Cultura*

5 Ottobre 2018

Salvatore Geraci di Palari

Salvatore Geraci di Palari

Ore 17.00: Apertura della manifestazione da parte di **Clara Rametta**, sindaco di Malfa, l’Architetto **Giusy Vincie Maria Grazia Cucinotta**, madrina della raccolta fondi per Palazzo Marchetti.

Ore 18.00: Degustazione dei vini della **Cantina Palari**, guidata da **Salvatore Geraci**, a Palazzo Marchetti. Verticale di uno dei vini più nobili della cantina: il Faro Palari.

Ore 20.30: Cena a quattro mani con lo Chef del Signum **Martina Caruso** – una stella Michelin – e lo Chef **Tim Butler** – ristorante Eat Me a Bangkok, per sei anni consecutivi fra i migliori ristoranti asiatici nella classifica della Fifty Best.

Vini *Pietracupa* di Sabino Loffredo e *I Vigneri* di Salvo Foti. In occasione della cena sarà presente il produttore Salvo Foti.

6 Ottobre 2018

Ore 12.00: Nel giardino dell’Hotel Ravesi, Master class *‘L’Aperitivo Italiano: dall’ora del Vermouth al Negroni’* a cura di Paola Mencarelli, ideatrice della *Florence Cocktail Week*. Special guest **Daniele Cancellara** del Rasputin di Firenze. In occasione della Masterclass, lo Chef **Bonetta dell’Oglio** realizzerà un piatto dai sapori eoliani in abbinamento al cocktail. Il resident barman dell’Hotel Ravesi, **Daniele Bergamini**, presenterà i cocktail di successo dell’estate 2018.

Castello di Ama

Castello di Ama

Ore 18.00: Degustazione dei vini della **Cantina Castello di Ama** a Palazzo Marchetti

Ore 20.30: *‘La cacciagione incontra il mare delle isole Eolie’*: presso il Signum cena a quattro mani con gli chef **Martina Caruso** e **Maria Probst** e **Cristian Santandrea**, chef e pastry chef del ristorante **La Tenda Rossa** di Cerbaia.

A condurre la serata il sommelier **Natascia Santandrea**, che guiderà gli ospiti in una degustazione di alcune tra le più rare etichette di annate storiche custodite nelle cantine del ristorante di Cerbaia.

7 Ottobre 2018

Ore 12.00: Nel giardino dell’Hotel Ravesi, Master class *‘L’Aperitivo Futurista: le Polibibite e l’Americano Eoliano’* a cura di Paola Mencarelli, ideatrice della *Florence Cocktail Week*. Special guest, **Sandro Vento** del Ngonia Bay di Milazzo. In occasione della Masterclass lo Chef **Bonetta dell’Oglio** realizzerà un piatto dai sapori eoliani in abbinamento al cocktail. Il resident barman dell’Hotel Ravesi, **Daniele Bergamini**, presenterà i cocktail di successo dell’estate 2018.

Ore 19.00: Presentazione presso Palazzo Marchetti del video dedicato al Signum a cura di **Giò Martorana**. Cocktail party e signature cocktail per celebrare i 30 anni del Signum a cura dei barman **Thomas Barker** e **Raffaele Caruso**.

Ore 20.30: Cena a Palazzo Marchetti dedicata agli amici di Salina e Malfa, a cura degli Chef **Marco Baglieri, Giacomo Caravello & Martina Caruso, Pietro D'Agostino, Bonetta Dell'Oglio, Ludovico De Vivo, Raffaele Esposito & Chiara Surdo, Gaia Giordano, Tony Lo Coco, Davide Longoni, Giuseppe Mascoli & Friends, la famiglia Pennisi, i fratelli Rizzo, Rosario Umbriaco** con le sue arancine con Piacentino ennese e riso di Angelo Manna.

Alla serata sarà presente una guest star del panorama della cucina internazionale.

Saranno presenti con i loro prodotti alcuni tra i più importanti produttori siciliani: le eccellenze siciliane de *Le Trazzere del Gusto*, i salumi di *Lipari*, le farine di *Molini del Ponte*, l'olio e le olive di *Incuso*.

I vini protagonisti della festa:

- *Barone di Villagrande,*
- *Caravaglio,*
- *Colosi,*
- *Cos,*
- *Fenech,*



- Palazzo Marchetti, un cinema per Salina

Giona Hauner,

- *Francesco Guccione,*
- *Guido Coffa di Monaci delle Terre Nere,*
- *Hauner,*
- *Intorcia,*
- *La Rosa Bianca,*
- *L'Ancestrale,*
- *Lantieri,*
- *Marchetta,*
- *Riofavara,*
- *Salvatore d'Amico,*
- *Tenuta di Castellaro,*
- *Tasca D'Almerita,*
- *Virgona.*

Durante la serata è prevista inoltre un'asta dei vini più pregiati appartenenti al rinomato ristorante **la Tenda Rossa Di Cerbaia**, che oggi vanta una delle migliori cantine italiane, con bottiglie introvabili. L'asta sarà battuta dai sommelier *Natascia Santandrea* e *Luca Caruso*.

Cena a quattro mani: Chef **Martina Caruso** e **Tim Butler**

Hotel Signum 5 Ottobre 2018, € 150,00

Cena con gli chef **Martina Caruso** e **Maria Probst** e **Cristian Santandrea**, del ristorante **La Tenda Rossa**

Hotel Signum 6 Ottobre 2018, € 200,00

Festa dedicata agli amici di Salina e Malfa
Palazzo Marchetti 7 Ottobre 2018, € 100,00

Masterclass Vino: Cantina Palari
Palazzo Marchetti 5 Ottobre 2018, € 60,00

Masterclass Vino: Cantina Castello di Ama
Palazzo Marchetti 6 Ottobre 2018, € 60,00

Masterclass Mixology. L'Aperitivo Italiano: dall'ora del Vermouth al Negroni
Hotel Ravesi 6 Ottobre 2018, € 50,00

Masterclass Mixology: L'Aperitivo Futurista: le Polibibite e l'Americano Eoliano
Hotel Ravesi 7 Ottobre 2018, € 50,00

Per i giorni 6 e 7 Ottobre proponiamo, in alternativa alle masterclass mixology, light lunch presso il ristorante dell'Hotel Santa Isabel.

Per info e prenotazioni rivolgersi all'Hotel Signum, t. 0909844222, info@hotelsignum.it

*Per le quotazioni del soggiorno e di eventuali pacchetti vi preghiamo di rivolgervi a:

- Hotel Signum, t. 0909844222, info@hotelsignum.it
 - Hotel Ravesi, t. 0909844385, info@hotelravesi.it
 - Hotel Santa Isabel, t. 0909844018, info@santaisabel.it
-