

Appuntamenti In evidenza

L'Osteria dei Vespri incontra Palari

di: Redazione

19 dicembre 2018



Osteria dei Vespri di Palermo annuncia una cena degustazione con Salvatore Geraci dell'azienda Palari di Messina. Nella *Doc Faro*, è una dell'aziende vinicole di spicco nel territorio siciliano.

Il *Faro*, vino di antichissima tradizione della zona di Messina, stava rischiando di scomparire, quando l'architetto Salvatore Geraci e l'enologo Donato Lanati alla fine degli anni '80 ne ripresero la produzione con l'obiettivo di valorizzarne la qualità e unicità che lo hanno reso famoso.

Salvatore Geraci di Palari

I vigneti, allevati a Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Nocera e altri vitigni, godono di un particolare microclima dovuto alla combinazione tra la prossimità al mare e la rapida variazione di altitudine da zero a 500 mt. s.l.m.: una "*viticoltura eroica*", con vigne su terreni terrazzati a pietra affacciati sul Mar Jonio, con pendenze fino al 78% che permettono di accudire solo manualmente le viti su impianti ad alberello, senza quasi alcun utilizzo di mezzi meccanici. L'età delle vigne, insieme ad un'accurata selezione delle uve restituiscono una resa molto bassa – meno di un Kg. per pianta – che, unita alla scrupolosità della lavorazione in cantina, rendono possibile la produzione dei grandi vini dell'Azienda Agricola Palari: dal più antico e tradizionale, il PALARI Faro DOC, al ROSSO DEL SOPRANO Sicilia IGT, al SANTA.NE' Sicilia IGT, quest'ultimo prodotto solo nelle annate eccezionali. Da molti ritenuto il miglior vino siciliano, il Faro di Salvatore Geraci combina eleganza, finezza, armonia.

La cena degustazione sarà creata ad hoc dallo chef Alberto Rizzo il quale, insieme al fratello Andrea, da 20 anni dirige l'Osteria dei Vespri. Il ristorante si trova nel quartiere Kalsa, cuore pulsante del centro storico di Palermo, all'interno del principesco Palazzo Valguarnera Ganci, residenza in cui Luchino Visconti nel 1963 girò le scene più sfarzose de "Il Gattopardo" (di fronte a palazzo Bonet, sede della Civica Galleria d'Arte Moderna).

Il menu della serata

Spumante di benvenuto

Alta Langa DOCG "Cuvée Aurora" 2013 – Castello Banfi

(distributore nazionale di Palari)

Appetizer di benvenuto

Rosso del Soprano 2014

Risotto ai peperoni rossi, burrata, porcini e basilico

Palari Faro 2012

Cappelletti di faraona, burro chiarificato, bottarga d'uovo e tartufo nero dei Monti Iblei (uncinatum)

Palari Faro 2011

Filetto di maialino nero, il suo prosciutto e finocchietto selvatico,
gallinacci , funghi di bosco, profumo di arancia e cipollotto brasato

Palari Faro 2010

Assaggio di formaggi artigianali siciliani

Santa.Nè 2009

Caprese di cioccolato, zabaione al "Vecchio Florio", frutti rossi e banane caramellate allo zafferano

Moscadello di Montalcino Vendemmia Tardiva DOC "FloruS" 2014 Castello Banfi

Informazioni e prenotazioni

Prezzo: 60€ a persona / cena e degustazione vini inclusi

Tel: 091.61.71.631

Mail:osteriadeivespri@libero.it

>> email: osteriadeivespri@gmail.com

Anche su Messenger