

Appuntamenti In evidenza

# Etnamade Catania, la FIS porta i vini dell'Etna in città, 31 maggio – 1 giugno

di: Redazione

31 maggio 2019



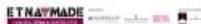
I Vini dell'Etna per due giorni nel centro di Catania, tra degustazioni, masterclass e cene a quattro mani, con le cucine di Marco Cannizzaro di KmZero, Giuseppe Raciti di Zash e Bianca Celano di QQucina.

L'obiettivo del super evento **ETNAMADE** – in programma i prossimi venerdì 31 maggio e sabato 1 giugno – è far conoscere meglio alcuni vini che, sebbene sulla cresta dell'onda mediatica, risultano ancora poco raccontati e conosciuti, spesso anche agli appassionati locali.

Realizzato da un'idea di *Scirocco Comunicazione* e *FIS Fondazione Italiana Sommelier*, in collaborazione con *Bibenda*, con il patrocinio del Consorzio di tutela dei vini dell'Etna DOC, Strade dei vini dell'Etna, della Città metropolitana di Catania e del Comune di Catania, **ETNA MADE** si svolgerà dalle 18 alle 24 presso l'Istituto Ardizzone Gioeni di via Etnea.

Saranno due giorni intensi con oltre 25 cantine dell'Etna che ci faranno degustare i loro vini – ha anticipato Francesco Chittari, organizzatore dell'evento nel corso della conferenza stampa – vogliamo comunicare l'Etna nella sua interezza e allo stesso tempo nelle peculiarità di un territorio che, seppur piccolo in termini di ettari di vigneti e di produzioni di bottiglie, è uno straordinario microcosmo di eccellenze

*Quattromani*  
RISTORANTE ETNEO



Venerdì 31 maggio, a partire dalle 18.00, all'interno del chiostro dell'Istituto Ardizzone Gioeni aprirà "La Piazza del vino", in cui verranno ospitate le cantine e le proposte di localfood; alle 19 la "Sala Masterclass" dedicata alla degustazioni, vedrà l'approfondimento sull'evoluzione sull'Etna dal "CRU" al "CLOS", fra sperimentazione e tradizione a cura di Paolo Di Caro, presidente siciliano Fondazione Italiana Sommelier.

Poi, alle 20.00 a "Quattromani Ristorante etneo" due straordinarie cene: la prima, il 31 maggio, duetteranno Marco Cannizzaro di KmZero, Giuseppe Raciti di Zash.

Sabato 1 giugno, Marco Cannizzaro con Bianca Celano di QQucina.

L'Etna può diventare un asset dal punto di vista del marketing territoriale – ha aggiunto Paolo Di Caro, presidente siciliano Fondazione Italiana Sommelier – perché i catanesi apprezzino i vini del vulcano è necessario che si faccia capire cos'è oggi il vino dell'Etna, non più utilizzato da taglio come accadeva negli Quaranta, Cinquanta, Sessanta, con cui aumentare il grado alcolico dei vini del Nord Italia e della Francia ma un'eccellenza di elevatissima qualità che per l'80-90% finiscono all'Estero, Stati Uniti, Australia, mercati orientali dove l'Etna è protagonista, che non lo sia a Catania è davvero paradossale

**Graziano Nicosia**, vice-presidente Consorzio di tutela dei vini dell'Etna DOC: *"Si parla di Etna nel mondo almeno dal 2010, per ultimo in Sicilia. C'è da lavorare molto a partire da noi produttori. La comunicazione passa per tanti canali anche per iniziative come "Etnamade". Noi abbiamo un grande territorio, non paragonabile a nessun altro nel mondo, basti pensare che su tutti e quattro i versanti del vulcano attivo più alto d'Europa crescono vitigni su stratificazioni di colate laviche che conferiscono alle piante caratteristiche uniche, anche a distanza di pochi metri".*

Per l'evento, sono attivate le seguenti aree:

- La Piazza del vino – area centrale del chiostro / cantine e proposte Local food
- Sala Masterclass, degustazioni guidate
- Sala Convegni – incontri istituzionali e approfondimenti culturali
- Ristorante a quattro mani – Alta cucina degli chef etnei unita ai grandi vini dell'Etna.

---

## Programma

Venerdì 31 maggio

ORE 17 ingresso solo per gli addetti del settore e giornalisti accreditati

ORE 18 apertura al pubblico

ORE 19 **Masterclass: dalla Contrada alla Vigna**. L'Etna e l'evoluzione dal "CRU" al "CLOS", fra sperimentazione e tradizione con Paolo Di Caro, Presidente Fondazione Italiana Sommelier

ORE 20 Talk, Francesco Seminara intervista i protagonisti dell'Etna

ORE 20,30 *Quattromani* / Ristorante etneo: Marco Cannizzaro di KmZero e Giuseppe Raciti di Zash

ORE 24 CHIUSURA

---

Sabato 1 giugno

ORE 17 ingresso solo per gli addetti del settore e giornalisti accreditati

ORE 18 apertura al pubblico

ORE 20 Talk, Francesco Seminara intervista i protagonisti dell'Etna

ORE 20,30 QUATTROMANI Ristorante etneo: Marco Cannizzaro (Ristorante Km.0) Bianca Celano (QQucina Qui)

ORE 24 CHIUSURA

**Le cantine:**

ANTICHI VINAI  
BENANTI  
CANTINE RUSSO  
CONTINO  
FEUDO CAVALIERI  
FIRRIATO  
I CUSTODI DELLE VIGNE DELL'ETNA  
LA GELSOMINA  
MASSERIA SETTEPORTE  
NICOLA GUMINA  
NICOSIA  
NUZZELLA  
PALMENTO COSTANZO  
PIETRADOLCE  
PRODUTTORI ETNA NORD  
TENUTA MONTE GORNA  
TENUTA MONTE ILICE  
TENUTE BOSCO  
TENUTE MANNINO  
TERRA COSTANTINO  
TORRE MORA  
STRADA DEI VINI DELL'ETNA  
AMACARDO  
FONDAZIONE ITALIANA SOMMELIER

**Le proposte Local Food**

(consumazione non inclusa)

- Ciccio Briganti, Mini-burger di Scottona, pane condito
- Agriturismo Il Vecchio Carro, Porchetta di suino nero dei Nebrodi
- Etna rosso sicilian food, wine & lounge bar, Tartara di tonno, Involtini di spada, pasta fresca al ragù di tonno, pasta fresca al pistacchio
- Scirocco Sicilian Fish Lab, Coppo di pesce senza spine
- Vite, Tartara di carne, Tuma frita con miele e lardo dei nebrodi
- Risottiamo, Arancini e timballo di riso
- Bar Acqua, caffè e analcolico

Info e biglietti: [www.etnamade.it](http://www.etnamade.it)