

Appuntamenti Primo Piano Turismo

Palazzolo Acreide. Vicoli & Sapori, IV edizione, quartiere di San Paolo

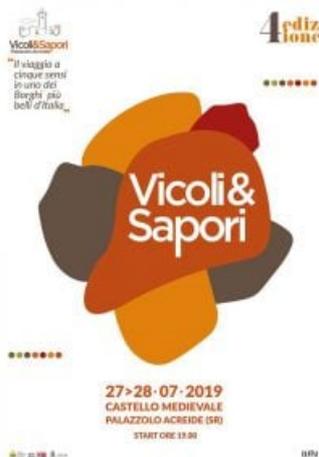
di: Redazione

15 luglio 2019



IV edizione di **Vicoli & Sapori**, l'evento promosso dall'associazione di ristoratori di Palazzolo Acreide. Le date: sabato 27 e domenica 28 luglio a partire dalle ore 19.00.

Sette ristoranti, stessa idea



La locandina 2019 di Vicoli & Sapori

Patrocinata dal Comune di Palazzolo, l'Associazione Vicoli & Sapori nasce nel gennaio 2017 dalla comune passione per la cultura gastronomica e dalla volontà di tutelare e valorizzare le straordinarie produzioni del territorio ibleo. Ne fanno parte: Lo Scigno dei Sapori, La Corte di Eolo, La Taverna di Bacco, Andrea, Ristorante Settecento, Agriturismo Giannavi e la Trattoria del Gallo. Vedi la mappa dei ristoranti.

Dove si svolge Vicoli & Sapori

Quest'anno nuova location: è stato, infatti, scelto il *quartiere medievale di San Paolo*. Il percorso parte dalla chiesa di San Paolo e sale sino al Castello. Lungo il percorso, sette postazioni curate dagli chef di Vicoli & Sapori oltre che quella dello chef Yuri dell'*Osteria Quel che c'è*.

I partecipanti

Vicoli & Sapori, una *foodexperience*, consentirà di scoprire un paese andando per i vicoli, seguendo le atmosfere del borgo e assaggiando le ricette di sette ristoratori palazzolesi. L'evento, come anticipato, è organizzato con il patrocinio del Comune di Palazzolo Acreide, in collaborazione con Banca di Regalbuto, Nigro Catering, Legnami Guastella Srl e Migliore SRL, con il supporto di Slow Food Siracusa.

Menù della degustazione

• Antipasti •

Nuvoletta di baccalà con salsa ai crostacei
Scigno dei sapori

Focaccia di friscina e pomodoro secco
Andrea sapori montani

Arrosticini di agnello con yogurt artigianale
Antico Cuore Verde

I capricci del re
Albacara – Fattoria del Grano

• Primi •

Ravioli di stracciatella e tartufo con pesto di erbe iblee
Ristorante Settecento

Orecchiette con tenerumi e pomodoro secco
La Taverna di Bacco

Pasta del Pastificio Minardo

Gnocco giallo con vellutata di finocchietto, pomodorino e salsiccia di Palazzolo Acreide
Osteria Quel Che C'è Da Pina

• Secondi •

Stufato di maialino nero e tuma di modicana

Trattoria del Gallo

Panino di tumminia al sesamo con crema siciliana e polpetta

La Corte di Eolo

Pagnottina di grani antichi siciliani con suino nero arrosto e verdure in agrodolce

Agriturismo Giannavi

• Dessert •

Gelato al cannolo di ricotta

Bar Del Corso Infantino

Fior di tartufo degli Iblei con miele di zagara

Caprice Pasticceria Palazzolo Noto

Cannolicchio di ricotta con shottino allo zafferano

Oro Rosso degli Iblei – Zafferano puro in stimmi

Le cantine e il birrificio

Cantina Gulfi

Azienda Vitivinicola Judeka

Cantina Marilina

Bagliesi Vini Bio Sicilia

Cantina Ramaddini

Elena Catalano Vini

Abbazia San Giorgio

Vini Campisi

Birra Baladin

I distillati

Amaro Nepèta

Distilleria Monterbe di Paolo Rametta

Oro Rosso degli Iblei – Zafferano puro in stimmi

Olio dell'Oleificio Carpino

Informazioni

Vicoli & Sapori

www.vicoliesapori.it

www.facebook.com/vicoliesapori

Costo degustazione: € 15 a persona, comprensivo di tre salati, un dolce e una bevanda.

Sono acquistabili anche singole degustazioni.

Palazzolo Acreide

Patrimonio dell'umanità insieme a tutta la Val di Noto dal 2002, Palazzolo Acreide, cittadina di origini greche incastonata nei monti iblei, non solo può vantare di far parte anche dell'associazione "I borghi più belli d'Italia", ma di avere una ristorazione di eccellenza tanto che nel 2017 è stata insignita del premio Best in Sicily come miglior comune per l'offerta enogastronomica. A caratterizzare la sua gastronomia vi è in particolare la Salsiccia Tradizionale, prodotto della cultura locale tutelato da Slow Food. Ingredienti sono il suino nero siciliano (la cui storia risale almeno a più di 2600 anni fa, ossia a quando Akrai fu edificata nel 664-663 a.C. dai corinzi siracusani), il peperoncino rosso, il finocchietto selvatico seccato all'aperto ed il vino rosso del Val di Noto. Ben nove i tagli di carne di suino nero entrano in gioco nella sua preparazione che ha come obiettivo finale la qualità assoluta.
