

Appuntamenti In evidenza

Calici di Stelle 2019 in Sicilia, le cantine e altri appuntamenti di agosto

di: Redazione

10 agosto 2019



Il 10 agosto di ogni anno, la notte di San Lorenzo, nelle piazze e nelle cantine italiane gli enoappassionati sono protagonisti del brindisi più atteso dell'estate.

Movimento Turismo del Vino e Città del Vino, l'associazione dei comuni vitivinicoli d'Italia, si uniscono per dare vita ad un evento che si sviluppa con una miriade di appuntamenti, dalla Val d'Aosta alla Sicilia. Vino e offerta culturale, insieme alla magia dei territori sotto le stelle, sono l'abbinamento vincente della manifestazione, in una formula che unisce la filosofia del buon bere a eventi, spettacoli, design e arte.

Quest'anno l'evento è dedicato al **cinquantesimo anniversario del primo sbarco dell'uomo sulla luna** avvenuto il 20 luglio 1969 ad opera degli astronauti americani della navicella spaziale Apollo 11. La luna e le stelle cadenti, cielo sereno permettendo, potranno essere ammirate non solo volgendo lo sguardo verso il cielo ma anche approfittando della collaborazione con l'UAI, l'Unione Astrofili Italiani che anche per questa edizione sarà in prima linea per garantire la riuscita dell'evento.

La lista è costantemente aggiornata sul sito di Movimento Turismo del Vino (www.calicidistelle.org). Noi abbiamo esteso la ricerca ad altri eventi dove il vino è protagonista.

Il Calendario

(a seguire i dettagli)

04 agosto – 21 settembre, Sicilia, Treni storici del gusto
 05 – 10 agosto, Cantine Florio, Marsala (Tp) – Aperitivo al tramonto in terrazza / Florio Treasures / Cena sotto le Stelle / Pranzo di San Lorenzo
 05 – 10 agosto, Duca di Salaparuta, Casteldaccia (Pa) – Tour Calici & Stelle
 07 agosto, Cantine Gulino, Siracusa (Sr) – Calici di Stelle
 08 agosto, Planeta, Sambuca di Sicilia (Ag) e Noto (Sr) – Wine Happy Hour / Star Wines
 08 agosto, Settesoli/Mandrarossa, Menfi (Ag) – Sunset & Wine
 09 agosto, Cantine Nicosia, Trecastagni (Ct) – Calici di Stelle “*Edizione Speciale*”
 10 agosto, *Varie (*)*, Cantina Borbonica – Partinico (Pa) – Calici di Stelle
 10 agosto, *Varie (*)*, Loggia del Mercato – Noto (Sr) – Calici di Stelle
 10 agosto, Alessandro di Camporeale, Camporeale (Pa) – Kaid sotto le Stelle
 10 agosto, Baglio di Pianetto, Santa Cristina Gela (Pa) – Calici di Stelle
 10 agosto, Donnafugata, Contessa Entellina (Pa) – Calici di Stelle
 10 agosto, Duca di Salaparuta, Casteldaccia (Pa) – Calici di Stelle
 10 agosto, Feudo Arancio, Sambuca di Sicilia (Ag) – Calici di Stelle
 10 agosto, Firriato, Paceco (Tp) – Calici di Stelle
 10 agosto, Valle dell’Acate, Acate (Rg) – Calici di Stelle
 11 agosto, Fina, Marsala (Tp) – Kebrillerà19 / Ron canta Lucio Dalla
 14 agosto, la Cucina di Donna Carmela, Giarre (Ct) – Cena di Ferragosto, Sogno di una notte di Mezza Estate
 14-15 agosto, Cantine Nicosia, Trecastagni (Ct) – Ferragosto in Cantina
 16 agosto, Planeta, Sambuca di Sicilia (Ag) e Noto (Sr) – Wine Happy Hour / Sapore di Sale
 16 agosto, Settesoli/Mandrarossa, Menfi (Ag) – Sunset & Wine
 17 agosto, Duca di Salaparuta, Casteldaccia (Pa) – Festa patronale di San Giuseppe
 18 agosto, Donnafugata – Giardino della Kolymbethra (Agrigento) – Il Profumo della pagina scritta
 22 agosto, Settesoli/Mandrarossa, Menfi (Ag) – Sunset & Wine
 22 agosto, Sambuca di Sicilia (Ag) e Noto (Sr) – Wine Happy Hour / Figli dei Fiori
 29 agosto, Settesoli/Mandrarossa, Menfi (Ag) – Sunset & Wine
 29 agosto, Planeta, Sambuca di Sicilia (Ag) e Noto (Sr) – Wine Happy Hour / Svitati
 31 agosto, Baglio di Pianetto, Santa Cristina Gela (Pa) – Fatti, fatturi e fattazzi / Teatro
 05-08 settembre, Coste Ghirlanda e Donnafugata – Pantelleria DOC Festival
 06-07-08 settembre, Cottanera e Palmento Costanzo, Bibenda Summer Camp di FIS
 07-08 settembre, Settesoli/Mandrarossa, Menfi (Ag) – Mandrarossa Vineyard Tour

Marsala, 5-10 agosto

Cantine Florio – APERITIVO AL TRAMONTO IN TERRAZZA, FLORIO TREASURES, CENA SOTTO LE STELLE, PRANZO DI SAN LORENZO

Le Cantine Florio di Marsala offrono un programma ricchissimo di iniziative per brindare alla magia dei cieli in riva al mare. Lunedì 5 – Mercoledì 7 – Venerdì 9 agosto: APERITIVO AL TRAMONTO IN TERRAZZA. H 17.30 Tour guidato della Cantina e aperitivo in Terrazza con prodotti tipici della tradizione trapanese in abbinamento a 3 vini. Costo € 20 a persona. Martedì 6 agosto: FLORIO TREASURES, H 16.00 Tour guidato della Cantina e degustazione Florio di 3 vini liquorosi con abbinamenti gastronomici e visita “eccezionale” dell’*enoteca* storica. Costo € 20 a persona. Giovedì 8 agosto: CENA SOTTO LE STELLE: ore 19.30, Tour guidato della Cantina e cena servita (4 portate base pesce) in abbinamento a 4 vini in Terrazza. Costo € 40 a persona. Sabato 10 agosto: PRANZO DI SAN LORENZO, ore 11.30 Tour guidato della Cantina e buffet rustico. Costo € 30 a persona.

Casteldaccia (Pa), 05 – 10 agosto

Duca di Salaparuta, Casteldaccia (Pa) – Tour Calici & Stelle

Tour con visita guidata alle Cantine + degustazione di 4 VINI, tra cui STAR protagonista della settimana – che aprirà il Wine Tasting. Tutti i vini saranno abbinati a piccole specialità gastronomiche. Durata: 1 ora e mezza. Costi: Adulti – 15 € a persona – bambini: 5 € (baby menu)

Orario: 11.00 in italiano, 14.30 in inglese. Prenotazione necessaria.

Siracusa – Contrada Fanusa (Sr), mercoledì 7 agosto, h. 20.30

Cantine Gulino – CALICI DI STELLE

“Vestiremo a festa il nostro giardino: quale migliore location per ammirare il cielo stellato, magari alla ricerca di stelle cadenti visto che siamo nel periodo delle Perseidi, ed esprimere un desiderio sorseggiando un calice di buon vino? Noi, il nostro desiderio, lo abbiamo già espresso: donarvi, ancora una volta, una serata speciale da trascorrere insieme, godendo della piacevole brezza che arriva dal mare e dei nostri calici sotto le stelle – Pretiosa, Drus e Moscato di Siracusa – che vi trasporteranno in un viaggio alla scoperta delle meraviglie della nostra terra, in un mix di sapori e profumi sapientemente calibrati dallo chef Andrea Imbesi. Un menù speciale per Calici di Stelle: tra vino e pietanze tipiche, il racconto della nostra terra. Calici di Stelle è, per noi, un appuntamento irrinunciabile. Una manifestazione nazionale che coinvolge le cantine di tutta Italia e che rappresenta un’ottima opportunità per scoprire – o riscoprire – il nostro territorio a partire dal ricco e variegato patrimonio enogastronomico. La nostra terra ha tanto di offrire, lo sappiamo. Ed è per questo che, per l’edizione 2019 di Calici di Stelle, abbiamo scelto di collaborare con un’altra realtà locale di grande valore e tradizione: la Locanda Mastrarua di Siracusa. Grazie alla creatività dello chef Andrea Imbesi, la tradizione culinaria della nostra terra rivive, esalta i nostri vini e con essi si completa, per dare a tutti voi un’esperienza di gusto inedita. Il menu prevede: Tris di antipasti; Gamberetto marinato al limone su insalatina di misticanza e spuma di ciliegino, aglio, basilico e olio Evo; crostino di pane casereccio con agliata di sauro (antica ricetta dell’800 siciliana); spatola marinata all’aceto balsamico su insalatina di patata siracusana e cipolla rossa di Tropea. Primo: Cavatelli alla mediterranea con finocchietto selvatico, pesce spada, pinoli, uva sultanina, aglio e mollica tostata alla bottarga. Secondo: involtino di spigola mantecato agli agrumi con cipolla di Giarratana. Dessert: mousse di ricotta. Vini in abbinamento: Drus (Nero d’Avola), Pretiosa (Albanello) e Don Nuzzo (Moscato di Siracusa). Abbiamo unito, dunque, la ricchezza delle nostre produzioni autoctone – Albanello, Nero d’Avola e Moscato di Siracusa – alla consolidata esperienza della Locanda Mastrarua, alla loro attenzione nella selezione delle materie prime, all’arte dello chef Andrea Imbesi, capace di raccontarvi la storia della nostra Sicilia con i suoi piatti tradizionali che mescolano i sapori e i profumi più tipici. Costo a persona: 30,00 euro. Indirizzo: Via Daniele Impellizzeri 29, Contrada Fanusa – Siracusa. Info e prenotazioni: www.cantinegulino.it

www.cantinegulino.it/calici-di-stelle-2019-sorsi-di-sicilia-in-un-calice-di-vino

Menfi (Ag), giovedì 8 agosto

Mandarossa / Settesoli – SUNSET & WINE

Sei imperdibili appuntamenti presso il wineshop do cantine settesoli: coinvolgenti degustazioni di vini accompagnate da freschi piatti estivi, musica live, cabaret e dj set.

Contatti: tel. 092577110 – puntovendita@cantinesettesoli.it

Sambuca di Sicilia (Ag), 8 – 16 – 22 – 29 agosto, h 19.00

Noto (Sr), 8 – 16 – 22 – 29 agosto, h 19.00

Planeta – Wine Happy Hour

L’estate è sinonimo di divertimento, allegria e felicità. Ecco perché Planeta ha definito un calendario di appuntamenti *Wine Happy Hour* presso le cantine dell’Ulmo a Sambuca di Sicilia e in contemporanea presso la cantina di Buonivini a Noto (Sr). Appuntamento a partire dalle 19.00, per la visita guidata in cantina ed un aperitivo al tramonto. In degustazione, una selezione “a tema”: 8 agosto > Star Wines / 16 agosto > Sapore di Sale / 22 agosto > Figli dei fiori / 29 agosto > Svitati. Ingresso: intero € 30. Ridotto (ragazzi da 11 a 17 anni) € 10. Per informazioni e prenotazioni reservation@planeta.it, tel. 09251955465. Vedi locandina sotto.

Trecastagni (Ct), venerdì, 9 agosto

Cantine Nicosia – Edizione Speciale di Calici di Stelle

L'Etna e la Luna, un accostamento naturale per chi conosce gli affascinanti paesaggi desolati che caratterizzano le quote più alte del vulcano, le sue grandi distese di sabbia vulcanica, la sua atmosfera rarefatta, irrealista, quasi "extraterrestre". Così, nell'anno in cui si celebra il 50° anniversario dall'impresa dell'Apollo 11 che portò il primo uomo sul satellite della Terra, la scelta del Movimento Turismo del Vino di dedicare l'annuale appuntamento estivo di Calici di Stelle a questo importantissimo traguardo per l'umanità intera ha trovato la storica azienda vitivinicola etnea della famiglia Nicosia pronta a rispondere. Quello di venerdì 9 agosto alle cantine di Trecastagni, dove da più di 120 anni Nicosia porta avanti con passione la millenaria tradizione enologica del vulcano, sarà dunque un "Vulkà e le Stelle" davvero speciale, da vivere, ancor più che nelle passate edizioni, con il calice in mano e gli occhi puntati in alto, a scrutare il firmamento notturno. Sarà, come sempre, l'occasione per visitare i luoghi di produzione, scoprire i vini di Cantine Nicosia, a partire dagli Etna Docbianco, rosso e rosato della selezione Vulkà che dà il suo nome all'evento, e assaporare i piatti e le reinterpretazioni dello Street food siciliano firmati dallo chef dell'Osteria di cantina Williams Cioffi. Ma sarà anche un vero e proprio omaggio alla Luna. La si potrà ammirare da vicino con l'ausilio di un telescopio e degli esperti del *Gruppo Astrofili Catanesi*, insieme alle principali costellazioni e alle cosiddette 'lacrime di San Lorenzo'. La si potrà ascoltare nelle note e nelle parole dei Rigano Band, che proporranno la loro versione 'swing' di classici della canzone italiana e internazionale ispirati dall'Astro d'Argento. Ad esso sarà dedicato anche il contest fotografico "Quale vino porteresti sulla Luna?", rivolto ai winelover più 'social' che saranno chiamati a scegliere tra le etichette assaggiate nel corso della serata ai banchi di degustazione libera quella da portare con sé in un ipotetico viaggio nello spazio. Della Luna, delle stelle, del vulcano e dei suoi vini si parlerà con gli amici giornalisti del magazine online Sud Look, media partner dell'evento, mentre gli amanti della mixology avranno uno spazio a loro riservato dove poter degustare gli ottimi cocktail nati dall'incontro tra gli Spumanti metodo classico da uve Carricante e Nerello Mascalese della cantina trecastagnese e l'amaro Amara alle arance rosse di Sicilia dell'azienda Rossa Sicily. Infine, tra tanto intrattenimento, ci sarà anche la possibilità di prendere parte a due momenti di approfondimento sui top di gamma della Collezione di Famiglia Nicosia a cura della delegazione AIS Jonico-Etna, guidata da Claudio Di Maria. Alle ore 20 e alle 22 si terranno, infatti, due verticali a numero chiuso (su prenotazione) di diverse annate dei vini dal lungo affinamento Sosta Tre Santi Etna Rosso Nerello Mascalese e Sosta Tre Santi Nero d'Avola Rosso Riserva DOC Sicilia.

Eventbrite

Un'imperdibile opportunità per scoprire le potenzialità d'invecchiamento delle due principali varietà siciliane a bacca rossa, espressione tipica dei due terroir nei quali insistono le tenute di Cantina Nicosia: l'Etna, dove l'azienda vanta ormai vigneti in diverse contrade, tra i comuni di Trecastagni, Santa Venerina, Zafferana e Linguaglossa, per una superficie complessiva di circa 85 ettari, e Vittoria, dove i vigneti di contrada Bonincontro sono stati recentemente ampliati arrivando ad un totale di 60 ettari vitati.

Pagina evento Facebook: www.facebook.com/events/349343105733626

Info e prenotazioni: +39 095 7809238 / +39 095 7806767

Partinico – Sabato, 10 agosto

Cantina Borbonica, Partinico (Pa) – Varie cantine partecipano a **Calici di Stelle**

Nella splendida cornice della Real Cantina Borbonica di Partinico, sabato 10 agosto 2019 avrà luogo il primo Calici di Stelle collettivo della Sicilia Occidentale. A partire dalle 21.00 la splendida costruzione voluta da Ferdinando I, Re delle due Sicilie, si animerà grazie alla presenza di più di trenta cantine che realizzeranno insieme Calici di Stelle, condividendo con appassionati e curiosi degustazioni, news, racconti. Un cooking show, l'opera dei pupi del Maestro Garifo e due masterclass allietteranno la serata. Le aziende che hanno aderito: Tenute Orestyadi, La Gelsomina, Azienda Agricola Cossentino, Alessandro di Camporeale, Cantine Pellegrino, Fondo Antico, Tenuta di Fessina, Murgo Winery, Zisola Sicily, Cantine Marchesi di Barolo, Caldaro, Pico Maccario, Tenute Sella E Mosca, Ambrogio e Giovanni Folonari Tenute, Tommasi wine, Vini Longo, Cantine Nicosia, Vini Rudinì, Valle dell'Acate, Cantine Fina, Vini Vaccaro, Cantina Funaro, San Domenico Vini Srl, Brugnano, Vini Tola, Coppola1971, Cantina Di Giovanna, Filari della Rocca, Produttori Etna Nord, Lo Giudice Vini, Badalà, Ippolito, Tonnino, Mandrarossa, Bosco Falconeria, Cusumano.

La Real Cantina Borbonica: questa costruzione, unica in Sicilia per tipologia e caratteristiche, si trova alla periferia di Partinico. Ferdinando I, re delle Due Sicilie, dopo avere acquistato le terre e una casina da Francesco del Castillo, Marchese della Gran Montagna, nel 1800 incaricò il Cav. Felice Lioj, Intendente della Real Commenda, di acquistare le terre che costituiranno il cosiddetto "Real Podere di Partinico", esteso ben 80 salme. Fra il 1880 e il 1902 fece costruire la cantina in contrada Crocifisso, sotto la direzione dell'architetto regio Carlo Chenché con la collaborazione del partinicese Giuseppe Patti. Sorta come "In cantina di vino, liquori ed olii" con annesso "fondaco bettola e locanda", costituiva il centro di raccolta e di vendita dei prodotti dell'Azienda reale, ma nello stesso tempo punto di riferimento per i proprietari delle masserie, ricadenti nella mensa arcivescovile di Monreale per il pagamento dei canoni fiscali.

Evento su Facebook: www.facebook.com/events/501694900398775

Noto (Sr) – sabato, 10 agosto

Loggia del Mercato e Piazza Con Camillo, Noto (Sr) – Varie cantine partecipano a **Calici di Stelle**

Si rinnova l'appuntamento con Calici di Stelle anche per la **Strada del Vino e dei Sapori del Val di Noto**, che quest'anno porta la manifestazione proprio nella capitale del barocco siciliano in collaborazione con il Comune di Noto, Città del Vino e Movimento Turismo del Vino.

Molte le sorprese che riserva l'edizione 2019, a partire dalla sede: non più Marzamemi ma il cuore barocco di Noto, la Loggia del Mercato e l'adiacente Piazza San Camillo. Qui vi aspetteranno le aziende della Strada del Vino e dei Sapori di Noto per condurvi in un viaggio alla scoperta dell'enogastronomia locale tra le mille sfumature dei nostri vini, le molteplici espressioni che il nostro territorio riesce a dare a tutti i suoi prodotti. Il tema scelto quest'anno è il cinquantenario dello Sbarco dell'uomo sulla Luna; non solo come elemento astrofisico, ma anche come elemento fondamentale per la viticoltura tradizionale di questa parte della Sicilia, in cui i vignaioli sempre attenti, ne seguono i cicli e le fasi per meglio lavorare le vigne e i vini. Gli ospiti potranno godere non solo dello spettacolo naturale di un cielo stellato, ma immergersi attraverso la proiezione delle immagini realizzate da diversi fotografi dell'Unione Astrofili Italiani. La serata sarà accompagnata dalla musica dal vivo del Manuela Ciunna Trio con "Un viaggio tra jazz e bossa nova". Con un unico biglietto, si riceverà un calice personale da utilizzare per assaggiare tutti i vini dei soci presenti al banchetto ed un "ticket food" per gustare le proposte di Street Food abbinare. Calici di Stelle sarà un'occasione speciale per incontrare le aziende, conoscere da vicino i produttori e sentire dalle loro parole, il racconto di una passione. Una serata immersa nel fascino del cosmo e dei suoi misteri da non perdere. È possibile acquistare i biglietti la sera stessa presso l'Enoteca Regionale, oppure in prevendita da oggi presso l'Enoteca Regionale o l'infopoint comunale di corso Vittorio Emanuele. Info e prenotazioni: STRADA DEL VINO DEL VAL DI NOTO. Sede operativa: c/o Enoteca Val di Noto – Loggia del Mercato, Via Rocco Pirri snc – 96017 Noto (SR), tel. 0931-1628713; www.stradadelvaldinoto.it

Camporeale (Pa), sabato 10 agosto

Alessandro di Camporeale – Kaid sotto le stelle

Kaid sotto le stelle è l'occasione per brindare all'inizio della vendemmia al chiaro di luna. Il 10 agosto la tenuta di famiglia apre le porte al pubblico per visite guidate e degustazioni nell'atmosfera magica della notte di San Lorenzo. Non mancheranno telescopi puntati al cielo e astrofili a spiegare le stelle, suggestioni artistiche e occasioni per conoscere i prodotti di eccellenza della gastronomia siciliana.

Info e prenotazioni: www.alessandrodicamporeale.it

www.facebook.com/events/2897190053839834

Santa Cristina Gela (Pa), sabato, 10 agosto

Baglio di Pianetto – Calici di Stelle

L'appuntamento è per le ore 20.00 presso l'incantevole scenario dell'Agirelais Baglio di Pianetto: la musica della Mantropia Swing Band allietterà la serata. Si inizierà con il buffet a bordo piscina e si proseguirà per tutta la notte con i vini dell'OpenBar di Baglio di Pianetto. La serata è a numero chiuso e acquisto del biglietto obbligatorio. Fino al 6 Agosto è possibile acquistare il biglietto in prevendita direttamente in sede, oppure fino al 10 Agosto è possibile acquistare il biglietto online. Costi: Adulti: 30 € a persona, ragazzi (dai 3 ai 17 anni): 15 € a persona. All'entrata sarà necessario versare una cauzione di 5 € per il calice che sarà restituita all'uscita. Navetta: è possibile sfruttare il servizio navetta con un transfer privato da Piazzale Giotto (partenza ore 19:00, ritorno ore 1:00)

Costo: +10 € a persona (dai 3 anni in su). Contatti: agirelais@bagliodipianetto.it o chiamando al numero tel.

0918570148. Ticket online su: bagliodipianetto.it/calici-di-stelle

Evento su Facebook: www.facebook.com/events/475002246396897

Casteldaccia (Pa), 10 agosto

Duca di Salaparuta – Duca & Jazz sotto le stelle!

Star, il vino destinato alla magia delle sere d'estate, sarà il protagonista della notte di San Lorenzo alle Cantine Duca di Salaparuta, qui gli ospiti potranno ammirare lo splendore dei cieli stellati assaporando i nostri vini, in abbinamento ad appetizer tipici del territorio, e soprattutto a ritmo della musica di OUR JAZZ TRIO ft. Carmelo Salemi*! Our Jazz Trio si presenterà infatti al pubblico delle Cantine Duca di Salaparuta con un ospite d'eccezione: il noto trombettista agrigentino Carmelo Salemi. La formazione siciliana si esibirà inizialmente con un tributo a Chet Baker, per poi continuare con una rivisitazione dei grandi standard del Jazz. Ma non solo... Le Cantine Duca di Salaparuta festeggiano tutta la settimana con un Tour speciale "Calici & Stelle", protagonista: STAR! Vi aspettiamo per una pioggia di "Calici di Stelle"!

Evento su Facebook: www.facebook.com/events/1304909179677464

Evento sul sito: www.duca.it/calici-di-stelle-vi-aspetta-alle-cantine-duca-di-salaparuta

Paceco, sabato 10 agosto, h. 20.30

Firriato, Baglio Soria – Calici di Stelle

Dopo Calici di Stelle Etna, Firriato accoglierà nuovamente appassionati e winelovers nell'antica struttura seicentesca che la famiglia Di Gaetano ha integralmente ristrutturato preservandone lo spirito originario. Le mura in pietra bianca, la casa padronale, tra atmosfere antiche e comfort moderni, saranno la cornice di un viaggio eno sensoriale nella Sicilia dei grandi terroir: da Trapani all'isola di Favignana, passando per le terre nere dell'Etna, i vini Firriato sveleranno il ricco patrimonio enologico di famiglia che ha pochi eguali in Sicilia. La *wine experience* comincerà alle 20.30 con il percorso guidato nel vigneto: una romantica passeggiata sotto le stelle che s'intreccerà coi principi della filosofia produttiva Firriato, espressione di una viticoltura di precisione praticata in sei tenute e in tre contesti produttivi differenti. Quindi si farà tappa nella corte del Baglio, dove gli ospiti si sposteranno tra le diverse postazioni di degustazione come navigassero in un autentico arcipelago eno sensoriale. Ai più curiosi, anche nella notte di San Lorenzo, Firriato dà l'opportunità di partecipare a una Degustazione Vip con una verticale di tre annate dei top wine Harmonium, Ribeca Perricone e Cavanera Rovo delle Coturnie Etna DOC (costo extra di 20€, prenotazione obbligatoria e max 20 persone), così come ci sarà il menù di San Lorenzo, studiato per l'occasione da Andrea Macca, resident chef del ristorante di Baglio Soria che si propone di sedurre anche i palati più fini con le diverse sfumature di un'altra Sicilia. Prezzi menù: € 35 a persona per 2 portate a scelta più dolce, bevande escluse; € 45 per 3 portate più dolce. La notte trascinerà gli ospiti in un ricordo indimenticabile tra performance musicali dal vivo (da quella classica alla Bossa Nova); esibizione di Pittura Estemporanea dell'artista Massimo Errera, dj set e i cocktail (non inclusi nel biglietto d'ingresso) presso il belvedere del Soria Sky Lounge. Le emozioni culmineranno, infine, con lo spettacolare gioco dei fuochi d'artificio che, come ne fossero i fratelli più piccoli, accompagneranno dalla terra le scie delle stelle che cadono in cielo. L'ingresso all'evento, a numero chiuso per garantire il massimo comfort, avviene con prenotazione obbligatoria I biglietti possono essere acquistati in pre-vendita online sul sito <https://calicidistellefirriato.it> oppure presso Baglio Soria Wine Resort o in cantina (via Trapani, 4 Paceco). Il costo è di € 30 (prezzo comprensivo di tasca e bicchiere di degustazione; 12€ per i minori di età compresa tra gli 11 e 15, gratis l'ingresso per i minori di 10 anni). Per informazioni sulla cena presso il ristorante di Baglio Soria è possibile chiamare il numero 0923/861679 o scrivere una mail a calicidistelle@firriato.it. Inoltre, per tutti coloro che sceglieranno di fare il percorso enosensoriale e la cena, prenotandoli contestualmente, è previsto uno sconto su quest'ultima di €5 al momento del pagamento in loco. L'evento si svolgerà dalle 20.30 alle 01.00. Si accede all'evento dall'ingresso di Baglio Soria (Contrada Soria – Trapani – Coordinate GPS: 37.9784, 12.6035). Per informazioni chiamare il tel. 3666260186. Evento su Facebook: www.facebook.com/events/2325736517683456

Contessa Entellina (Pa), Sabato 10 agosto

Donnafugata – Calici sotto le Stelle

Sarà un Calici di Stelle ricco di suggestioni e poesia quello che Donnafugata celebrerà a Contessa Entellina, la notte di sabato 10 Agosto, nella tenuta di famiglia. L'azienda siciliana, con questa 22esima edizione dell'evento più importante del Movimento Turismo del Vino, prosegue il suo dialogo con l'arte. Dopo la danza tra i filari, le percussioni dal vivo nel cuore della notte siciliana e la performance audiovisiva sulla vendemmia notturna delle Orchestre Invisibili, Calici di Stelle 2019 sarà teatro di una nuova contaminazione del Vino con l'Arte, questa volta quella dell'Opera dei Pupi Siciliani e della sua originale iconografia. Sarà la compagnia marionettistica dei Fratelli Napoli – leggenda dell'Opera dei Pupi Siciliani alla quarta generazione – a interpretare questa volta il dialogo fra arte e vino. I winelovers brinderanno al chiaro di luna, seguendo le gesta della bellissima principessa Angelica in abbinamento alle note dello Chardonnay La Fuga e quelle della coraggiosa paladina Bradamante sui sentori floreali e speziati del rosso Floramundi, Cerasuolo di Vittoria. L'occasione della collaborazione con i Fratelli Napoli ha portato Donnafugata in contatto con il Museo Internazionale delle Marionette Antonio Pasqualino di Palermo che ospita parte della loro collezione. E' sorto così spontaneo il desiderio di contribuire al mantenimento della tradizione del Teatro dell'Opera dei Pupi, utilizzando lo strumento dell'ART BONUS. Donnafugata finanzia un progetto di restauro di due Pupi storici della collezione: Angelica e Carinda, pezzi pregiati e bisognosi di intervento su cui l'associazione museale ha predisposto delle schede di recupero dettagliato. Una scelta di responsabilità e di promozione del territorio, in sintonia con i valori che da sempre guidano l'azienda. Si inizierà a partire dalle 21, con un brindisi di benvenuto dedicato al rosato Sul Vulcano Etna Doc, vino dalla raffinata mineralità e ultimo nato a Donnafugata. A seguire in vigna, l'esibizione delle marionette siciliane dei Fratelli Napoli in abbinamento ai vini di Donnafugata. Due quadri, due vini. La storia di Angelica, esotica principessa in fuga si accompagnerà all'assaggio dello Chardonnay La Fuga. Bradamante, insolita amazzone dal mantello rosa fruttato, combatterà sulle note del Floramundi, Cerasuolo di Vittoria. Immane un passaggio in vigna al chiaro di luna e poi nella cantina di vinificazione per conoscere da vicino alcuni aspetti della produzione del vino di qualità. La notte di Calici di Stelle proseguirà nel suggestivo giardino di Donnafugata, dove si potranno degustare tutti i vini prodotti dall'azienda nelle sue diverse tenute: Contessa Entellina, terroir storico dell'azienda nella Sicilia occidentale; Pantelleria, isola di natura vulcanica e di viticoltura eroica; Etna, sul versante nord del vulcano attivo più alto d'Europa; Vittoria, con l'unica DOCG della Sicilia. Un caleidoscopio di terroir, vitigni e interpretazioni enologiche in puro stile Donnafugata. Saranno più di 20 le etichette in degustazione, compresi i vini icona: il rosso Mille e Una Notte ed il Passito di Pantelleria Ben Ryè a cui si aggiungeranno una speciale selezione di annate storiche, non più in commercio. Uno speciale focus sarà dedicato ai rossi DOC prodotti sull'Etna: il vino icona Fragore, cru di Contrada Montelaguardia e il Sul Vulcano, entrambi espressioni della varietà autoctona Nerello Mascalese. Sarà l'occasione per conoscere il nuovo progetto di accoglienza nella cantina di Randazzo dove i visitatori potranno esplorare i vigneti dell'azienda, visitare la barricaia, approfondire la conoscenza dei vini del territorio e sperimentare raffinati abbinamenti vino cibo. Come tradizione, nell'uliveto, a fine degustazione, la musica live dei Fancies, band originaria del capoluogo Palermo che, tra cantautorato made in Italy, Chiacago Blues, rock anni '60 della British Invasion ed elettronica retrò animerà un'altra memorabile edizione di Calici di Stelle a Donnafugata. Ticket: prevendita online fino ad esaurimento posti euro 25 più euro 5 di caparra per il bicchiere; eventuale possibilità di acquistare in loco a 35€ + 5€ di caparra bicchiere ticket gratuito per i minori di 18 anni. Nota: la Tenuta di Donnafugata si trova esattamente al km 60 della S.S. 624, lungo lo scorrimento veloce Palermo-Sciaccà. <https://visit.donnafugata.it>

Sambuca di Sicilia (Ag), sabato 10 agosto

Feudo Arancio – Calici di Stelle

Per Calici di Stelle sfileranno Dalila 2017 Sicilia Doc Riserva, il più premiato dalla critica (Miglior bianco siciliano all'ultimo Mundus Vini di Düsseldorf) e Tinchitè, il più amato dal pubblico e immancabile nelle enoteche, nei wine bar e nei ristoranti d'Italia e non solo. Ad accompagnare brindisi, degustazioni e visite alla scoperta della nostra barriera, i brani delle stelle del Jazz reinterpretati, sia in chiave classica che contemporanea (bossa nova, samba, funk), due formazioni composte da docenti e allievi del Conservatorio Vincenzo Bellini di Palermo e del Conservatorio Antonio Scontrino di Trapani. Al loro fianco jazzisti di fama come Simona Trentacoste, che ci racconterà il suo progetto "Semplicemente Songs", e Francesco Guaiana con la sua ultima novità: un Ensemble che porta il suo nome. Non ci resta che darvi appuntamento in cantina per brindare sicilianamente ai desideri più belli!

Info e prenotazioni: www.feudoarancio.it

Marina di Ragusa (Rg), sabato 10 agosto

Valle dell'Acate – Calici di Stelle

L'evento si svolgerà sulla Terrazza del porto turistico di Marina di Ragusa.

Pagina Facebook della cantina: www.facebook.com/ValleDellAcate

Marsala – Contrada Bausa, domenica, 11 agosto

Cantine Fina – Kebrillerà 19 Ron / Ron canta Lucio Dalla

Un evento unico e imperdibile arricchirà l'estate marsalese. Grazie alle Cantine Fina, l'11 agosto arriva Ron e il suo "Lucio! Il Tour". Si tratta dell'omaggio che il cantautore ha voluto rendere al suo compagno di viaggio e amico Lucio Dalla, indimenticato artista. È uno spettacolo pensato come una pièce teatrale, in cui Ron racconta Lucio, dall'infanzia agli ultimi tempi, attraverso le sue canzoni e contributi video e fotografici inediti. Una scaletta ricca e variegata quella proposta alle Cantine Fina di contrada Bausa, che contiene i brani più importanti che Ron e Lucio hanno scritto insieme e molti altri brani del repertorio di Dalla. Canzoni che sono parte integrante della storia della musica italiana, alcune delle quali sono state reinterpretate e raccolte nell'album "Lucio!" e nel disco live. Rosalino Cellamare, in arte Ron (Dorno, 13 agosto 1953), è uno dei più importanti e amati cantautori italiani. La sua carriera inizia nel 1970 quando, non ancora diciassettenne, sale sul palco del Festival di Sanremo con "Pa' diglielo a Ma". Negli anni '70, Rosalino mette le basi per la sua carriera: l'amicizia e la collaborazione con Lucio Dalla (si deve a lui anche la scelta del nome Ron), la stesura delle prime musiche (di Ron, ad esempio, è "Piazza Grande", che Dalla porterà a Sanremo nel 1972), gli album sperimentali, i concerti impegnati (tra cui il celebre "Banana Republic", con Dalla e De Gregori nel 1979) e una parentesi nel cinema ("Lezioni private", "In nome del Papa Re", "L'Agnese va a morire", "Turi e i Paladini", "Mascagni") formano l'artista e lo lanciano definitivamente nel mondo della musica italiana.

Trecastagni – mercoledì 14 agosto, h. 20.00

Cantine Nicosia – Ferragosto in cantina, la cena

Cena sotto le stelle con menù degustazione e la musica live di Edy Valastro & Friends. Programma -> Brindisi di benvenuto: Aperitivo Sicilian Spritz a base di Spumante Alantaria Insolia Brut e Sciroppo artigianale di Mandarino, accompagnato dalle 'frivolezze' dello Chef: Caprese di mare con affumicati 'home made', bufala ragusana e pomodoro *costoluto*; Risotto Vialone Nano alla ricciola, con limone verdello, menta, pomod'Oro di Scicli e bottarga di tonno rosso del Mediterraneo; Mezzi Paccheri di Gragnano "Antica Maccheronera" al pesto di finocchietto selvatico e spuma di Ragusano DOP; Polpo e calamaro alla brace su vellutata di patate alla curcuma e ai sentori di peperoni arrosto. Dessert. Vini: Alantaria Insolia Brut IGT Terre Siciliane, Fondo Filara Grillo DOC Sicilia Biologico 2018, Hybla Cerasuolo di Vittoria DOCG 2017, Balanubi Malvasia Liquoroso IGT Terre Siciliane. Info e prenotazioni: 0957809238 – 0957806767.

Giarre (Ct) – mercoledì 14 agosto, h 20.00

La Cucina di Donna Carmela / Pietradolce – cena Sogno di una notte di mezza estate

L'esperienza culinaria della notte di ferragosto sotto il cielo stellato nella magica location de La cucina di Donna Carmela. Di seguito il menù proposto dagli chef Alecci / Parisi: Aperitivo di benvenuto al Rizo Bar, Pietradolce – Etna Rosato 2016, Mongibello Tonic e Mongibello Spritz / Alici croccanti sul mar rosso, Triglia in Caponata, Reinholt Haart – Haart to heart 2017 / Tortelli ripieni con gambero rosso locale, lime, straciatella di bufala, piselli / William Fevre – Chablis 2016 / Baccalà in crosta di pane aromatizzato su coulis di pomodoro verde / Gruber Röschitz – Gruner Veltliner 2015 / La nostra Etna / Mandois – Brut Origine. Costo: € 110 a persona, tutto incluso. Info e prenotazioni, tel. 0954682725. Menu bimbi: Pasta al pomodoro + cotoletta: € 25.

L'evento su FB: www.facebook.com/events/484995892264636

Trecastragni – giovedì, 15 agosto, h 12.00

Cantine Nicosia – Ferragosto in cantina con menù alla carta, il pranzo

L'Osteria di Cantine Nicosia è situata all'interno di Cantine Nicosia | Via L. Capuana 65, Trecastragni (CT).

L'evento su Facebook: www.facebook.com/events/2455603401384414

Info e prenotazioni: tel. 0957809238 – 0957806767

Menfi (Ag), venerdì 16 agosto

Mandarossa / Settesoli – SUNSET & WINE

Sei imperdibili appuntamenti presso il wineshop do cantine settesoli: coinvolgenti degustazioni di vini accompagnate da freschi piatti estivi, musica live, cabaret e dj set.

Contatti: tel. 092577110 – puntovendita@cantinesettesoli.it

Casteldaccia (Pa), sabato 17 agosto, ore 19.00

Duca di Salaparuta – Le Cantine Duca di Salaparuta aprono per San Giuseppe

Sabato 17 Agosto vi aspettiamo alle Cantine Duca di Salaparuta di Casteldaccia (PA) per la festa estiva patronale di San Giuseppe! A partire dalle ore 19 e fino alle ore 24 le Cantine aprono le porte al pubblico per una serie di visite guidate all'interno delle suggestive sale dove riposano i vini Duca di Salaparuta e per offrire vino, cibo, musica e arte. Una serata da trascorrere assaporando il meglio del territorio e un'occasione unica per degustare due eccellenze Duca di Salaparuta, Duca Enrico e Bianca di Valguarnera (7 Euro al calice), in una magica notte d'estate. Il programma.

Ore 19.00-24.00: apertura al pubblico e inizio VISITE GUIDATE ogni 30 minuti. Ultima visita con partenza alle ore 23.00. Chiusura ore 24. Costo ticket € 5 che include: ingresso, visita guidata alle Cantine Duca di Salaparuta, calice con sacchetta personalizzata e degustazione dei vini della linea Corvo. STREET FOOD SICILIANO: a scelta tra ARANCINA, PANE E PANELLE, PANE CON LA MILZA + PANE CUNZATU + GELATO ARTIGIANALE. Costo ticket food € 15. Prenotazione obbligatoria. MUSICA LIVE con "I Musicanti", il duo formato da Leonardo Rubino alla chitarra classica e Raffaele Scibilia alla fisarmonica. DJ MUSIC – (DJ Mattia). MOSTRA "ESPLORAZIONI COGNITIVE collettiva pittorica", gli artisti: Giovanni Bruno, Giovanni Castiglia, Caterina Guttuso e Nino Raia. Testi esplicativi a cura della Prof.ssa Anna Maria Esposito. Area COCKTAIL & WINE: Cocktail Illva di Saronno & Florio. Le eccellenze Duca di Salaparuta & Florio. Servizio gratuito navetta dalla piazza di Casteldaccia alle Cantine Duca di Salaparuta ogni 30 minuti. Per info e prenotazioni: UFFICIO HOSPITALITY | Duca di Salaparuta. Tel: 091945252, visitaduca@duca.it.

Agrigento (Ag), 18 agosto – Giardino della Kolymbethra, h. 20.00

Donnafugata – Il Profumo della pagina scritta, Sere FAI d'Estate

Al Giardino della Kolymbethra una serata speciale tra arte, buon vino, profumi della tavola ed ospiti d'eccezione. Il programma: Bonetta dell'Oglio, chef, paladina della biodiversità e della diversità siciliana, e Fabio Gulotta patron e chef del ristorante Terracotta, proporranno una cena tra i sentieri del Giardino della Kolymbethra, nella Valle dei Templi. L'attore Andrea Tidona, tra i volti della serie Tv "Il Commissario Montalbano", leggerà brani di Vittorini, Piccolo e Borges, aprendo con il passo dell'Odissea "Un Calice di Nero Vino". Baldo Palermo, responsabile commerciale Donnafugata (la cantina è partner internazionale dei FAI) racconterà i vini e la storia di una tra le più importanti realtà vitivinicole di Sicilia.

Il Giardino della Kolymbethra è un paradiso terrestre nel cuore della Valle dei Templi, un raro gioiello archeologico e agricolo dove gli olivi secolari prosperano e gli agrumi inondano la Valle dei Templi coi loro profumi. L'evento è organizzato dal FAI – Giardino della Kolymbethra, in collaborazione con la Condotta Slow Food di Agrigento, e si svolge con il patrocinio del Parco Archeologico e Paesaggistico della Valle dei Templi. La serata inizia con la visita guidata al Giardino della Kolymbethra e prosegue con una cena itinerante che vedrà in abbinamento 4 vini rappresentativi dei territori di Donnafugata: dal Nerello Mascalese dell'Etna Sul Vulcano Rosato, al il cru Vigna di Gabri di Contessa Entellina, a Vittoria con Floramundi Cerasuolo di Vittoria Docg, fino a Ben Ryé Passito di Pantelleria Doc. Orari: dalle ore 20.00. Costo del biglietto: 35,00 €. Costo per gli Iscritti al FAI: 30,00 €. Prenotazione necessaria: presso la biglietteria del Giardino della Kolymbethra, o chiamando al cell. 3351229042.

Indirizzo: Via Panoramica de Templi, 92100 Agrigento.

www.fondoambiente.it/eventi/il-profumo-della-pagina-scritta

Pagina Facebook del FAI, Giardino della Kolymbethra: www.facebook.com/giardinodellakolymbethra

Evento su Facebook (Ristorante Terracotta): www.facebook.com/events/2310029882413624

Menfi (Ag), giovedì 22 agosto, h. 19.30

Mandarossa / Settesoli – SUNSET & WINE

Sei imperdibili appuntamenti presso il wineshop do cantine settesoli: coinvolgenti degustazioni di vini accompagnate da freschi piatti estivi, musica live, cabaret e dj set.

Contatti: tel. 092577110 – puntovendita@cantinesettesoli.it

Menfi (Ag), giovedì 29 agosto

Mandarossa / Settesoli – SUNSET & WINE

Sei imperdibili appuntamenti presso il wineshop do cantine settesoli: coinvolgenti degustazioni di vini accompagnate da freschi piatti estivi, musica live, cabaret e dj set.

Contatti: tel. 092577110 – puntovendita@cantinesettesoli.it

Santa Cristina Gela (Pa), sabato 31 agosto

Baglio di Pianetto – Fatti, fatturi e fattazzi

"Fatti, fatturi e fattazzi" è il titolo di una commedia che un gruppo di attori non professionisti, guidati dalla regia di Eugenia Palermo, ha messo in scena proponendo una chiave umoristica e sarcastica del teatro siciliano e che narra di un sedicente fattucchiere che propina pozioni e riti scaramantici a poveri sprovveduti. Tutte le vicende e le problematiche familiari e sociali che emergono dall'opera teatrale mostrano, in una chiave tragicomica, le debolezze umane, rese divertenti e autoironiche volute da Eugenia Palermo che ne cura, con massima disciplina e professionalità, ogni aspetto. L'Agrirelais Baglio di Pianetto sarà la cornice di questo evento, sabato 31 agosto, a partire dalle ore 20.00. La sera include un'Apericena d'introduzione con i vini Insolia, Ficiligno e Shymer.

Pantelleria, 5 – 8 settembre

Coste Ghirlanda, Donnafugata e altre cantine – Pantelleria DOC Festival

Dal 5 all'8 settembre prossimo, Pantelleria DOC Festival, l'evento dedicato all'isola e al suo pubblico che racconta la viticoltura eroica, i vini DOC e i piatti della tradizione. Organizzato dal Consorzio Pantelleria Doc presieduto da Benedetto Renda, le date del festival ricadono – non a caso – durante la vendemmia 2019. Qui domina l'uva Zibibbo, interprete di etichette di fama mondiale. Leggi qui il programma:

<https://www.wineinsicily.com/pantelleria-doc-festival-e-la-vendemmia-dello-zibibbo-5-8-settembre>

Menfi (Ag), 07 – 08 settembre

Mandarossa / Settesoli – Mandarossa Vineyard Tour

Evento di due giorni dedicato agli appassionati dell'enogastronomia di qualità, della cultura contadina, del vino, dello sport e della natura. L'evento si svolgerà il 7 e l'8 Settembre. Un programma ricco di novità e molto variegato, alla scoperta di un patrimonio incontaminato, dei vigneti baciati dal sole, dove si andrà alla scoperta della tradizione della vendemmia, i vini Mandarossa e i cibi della cucina contadina. Data: 7 ed 8 settembre 2019. Info e prenotazioni: www.cantinesettesoli.it
