

Appuntamenti In evidenza

Riapre Baglio Sorìa di Firriato. Il calendario degli appuntamenti estivi

di: Redazione

3 agosto 2020



Torna la scintillante *hospitality* di Firriato. Dal 1° agosto il Wine Resort & Restaurant Baglio Sorìa è aperto al pubblico: 13 le camere disponibili, ampi gli spazi comuni dove sono già osservate rigide regole di distanziamento; aperto anche il ristorante della casa, con il resident-chef *Andrea Macca*.

Due i format dedicati al vino e alla convivialità in programma questo mese agosto, più altri due a settembre. Di seguito tutti gli appuntamenti:

- lunedì, 10 Agosto: **Cena Convivio di Bacco**, "*Champagne dell'Etna*", San Lorenzo Skylounge; vini: Gaudensius Blanc de Blanc e Gaudensius Blanc de Noir, due espressioni emblematiche della viticoltura di montagna praticata nella tenuta di Cavanera Etna (vedi menù sotto);
- giovedì 13 agosto (e seguenti): **AperiCharme**, tutti i giovedì;
- venerdì 14 agosto; **Cena Convivio di Bacco**, "*Gli Charmantes*". Vini: Charme Bianco, Charme Rosato, Bayamore Bianco di Bianchi ed infine lo spumante Saint Germain Doux;
- martedì 18 agosto, Tenuta di Calamoni di Favignana: "*I vini unici di Favignana*", un viaggio eno-sensoriale su un fazzoletto di terra nel mare delle Egadi. Vini: Favinia La Muciara, Favinia Le Sciabiche e Passulè;
- sabato, 22 agosto: "*I Super Autoctoni Siciliani*". Vini: etichette e annate prodotte nelle quattro tenute agricole dell'agro trapanese, vini che hanno fatto la storia di Firriato: Saint Germain, Quater Vitis Bianco, Quater Vitis Rosso e l'immane passito dolce naturale L'Ecrù.
- settembre: doppio appuntamento con "*I Vini del Vulcano e la viticoltura di montagna*" della **Tenuta di Cavanera / Etna**. Vini: Cavanera Bianco, Le Sabbie dell'Etna Rosato, Cavanera Rosso.

I menù:

Convivio di Bacco

10 Agosto

Champagne dell'Etna

San Lorenzo Skylounge

Aperitivo di benvenuto al tramonto

Varietà di cracker con alici marinate e ciliegino, pomodori secchi e burrata, con arance e scaglie di Grana Padano, salmone, limone menta, cetrioli, Philadelphia e pistacchio

Gaudensius Blanc de Noir

Antipasti

Gran Crudo con ostriche, julienne di seppia, scampi, gambero di Mazara,

tartara del pescato e sashimi di ricciola

Sfera di merluzzo in baccalà panata al couscous con cuore al gambero di Mazara,

ciliegino confit e pesto di erbe

Gaudensius Blanc de Blanc

Primi

Trenette al ragù di scoglio con scorfano, crostacei e frutti di mare su riduzione del suo stesso fondo

Gaudensius Blanc de Blanc

Dolce

Bavarese al limone con tagliata di frutta fresca e crumble al pistacchio di Bronte

L'Ecrû

Convivio di Bacco

14 Agosto

Gli Charmantes

Benvenuto dello Chef

Ostrica con emulsione agli agrumi e scalogno

Charme Bianco

Antipasto

Filetti di scorfano su disco agli aromi di Sicilia con il suo fondo ristretto e maionese all'olio extravergine bio

Charme Bianco

Primo

Ravioli ripieni di tenerumi e zucchina alla siciliana in zuppetta di aragosta

Charme Rosato

Secondo

Dentice al gueridon agli agrumi con patate alle erbe e pomodoro confit

Bayamore Bianco di Bianchi

Dolce

Mojito: semifreddo alla menta con succo al rum, gel al lime e zucchero di canna

Saint Germain Doux



lo chef Andrea Macca

Per info:

Baglio Soria – Resort & Wine Experience

Contrada Soria, 91100 Trapani (TP)

Coordinate Gps / Google Maps: 37.978651, 12.602953

Tel. 0923861679 – 3666260186

bagliosoria@firriatohospitality.it

www.bagliosoria.it