

In evidenza

Vini in carta, tra marketing e scelte di territorio, 15 febbraio (online)

di: Redazione

12 febbraio 2021



WIS, in collaborazione con *Slow Food Palermo*, propone tra febbraio e marzo 2021 un ciclo di incontri online finalizzati a mettere in luce quelle aziende, quegli imprenditori e quelle persone che hanno scelto di seguire una strada sostenibile basata su processi virtuosi.

La prima serie di 4 incontri, denominati "*Il Contributo*", analizzano tutto quanto avviene dietro le quinte, dimostrando che le scelte – anche se difficili – possono portare a notevoli risultati. Lo streaming sarà LIVE e condiviso su Facebook.

Primo incontro: "Vino e birra, come sceglierli e valorizzarli in un menù, dall'osteria al ristorante stellato. Le scelte di territorio tra etica e marketing"

Data: lunedì, 15 febbraio, ore 17:30

Durata: 60 min.

Osterie, pizzerie, ristoranti o stellati, una delle maggiori sfide è individuare vini e birre adatte al proprio locale e stile di menù, individuare quelle etichette capaci di soddisfare il crescente numero di gourmet che chiede una relazione tra le materie prime locali e le ricette. Lo stesso accade per la birra, le cui produzioni artigianali e di qualità sono sempre più frequenti lungo tutto lo stivale. Slow Food è promotrice da oltre 30 anni di questa trasformazione. Cinque esperti ci accompagnano nell'analisi tra passato e presente.

Relatori – Interventi:

- **Alberto Rizzo**, patron insieme al fratello Andrea di Osteria dei Vespri e Cuoco dell'Alleanza Vino & ristorazione tra passato, presente e futuro. Alberto Rizzo è anche un attento gourmet, costantemente alla ricerca dei migliori ristoranti d'Italia e d'Europa. La sua è una delle migliori cantine di Sicilia, non per dimensioni, ma per equilibrio nelle scelte. Tra errori e belle intuizioni, il racconto di come ha costruito la cantina.
- **Marco Durastanti**, del ristorante – pizzeria Villa Costanza
Il vino e il (micro) territorio. I vini autoctoni e la scelta attraverso logiche imprenditoriali. Marco Durastanti, patron del ristorante-pizzeria Villa Costanza di Palermo e del Bastioni di Cefalù, ha un approccio di tipo imprenditoriale totale, dalla produzione di ortaggi e verdure nei propri orti, oli e birra.
- **Paolo Bertero**, sommelier del Grand Hotel Villa Igea
Costruire una carta vini a "5 stelle". Oltre il concetto di banale. Il pericolo dei prodotti status symbol. La variabile prezzo e le legittime richieste di un pubblico internazionale interessato.

- **Angelo Siragusa, co-founder di Birra Trimmutura**

Trimmutura è una beer-firm palermitana che produce birre non pastorizzate, non filtrate e rifermentate in bottiglia. Tutte hanno un tocco di "sicilianità", le materie prime sono eccellenti e utilizzate in diverse fasi della produzione. Gli abbinamenti con la birra nella logica territoriale.

- **Francesco Pensovecchio, giornalista, direttore di WIS e fiduciario di Slow Food Palermo**

La posizione della critica giornalistica. Tra vino e ristoranti, il fenomeno di Slow Food e Gambero Rosso, dalle prime guide cartacee alle App per iPhone;

- **Caterina Lo Casto, moderatrice, Slow Food Palermo**

Bolognese con la passione per il Mediterraneo, cuoca, comunicatrice, food writer ed esperta di storia e cultura del cibo.

La diretta sarà condivisa in streaming sulla pagina Facebook di WIS e Slow Food Palermo