

Appuntamenti In evidenza

Sallier de La Tour, spaghetтата con Slow Food a Camporeale

di: Redazione

25 giugno 2021



Slow Food Palermo inaugura la stagione estiva, **giovedì 1 luglio, alle ore 19.00**, con una “Spaghetтата in Vigna”, al tramonto. L’evento, presso la Tenuta Sallier de La Tour di Camporeale (Pa), prevede l’aperitivo, la degustazione dei vini, i primi realizzati con la pasta integrale del pastificio artigianale Feudo Mondello, il pomodoro *Siccagno* di Rinascita e i gelati del maestro gelatiere Antonio Cappadonia.

L’evento sarà preceduto alle ore 18.30 da un *Digital Time*, dedicato a giovani, blogger e instagramers.

Programma

Ore 18.30: **Digital Time**. *Tour in vigna e in cantina dedicato a giovanissimi, media & wine bloggers* (under 30)

Ore 19.00: arrivo e Aperitivo in vigna

Ore 20.30: Spaghetтата al tramonto

Ore 22.00: I Gelati di Antonio Cappadonia

Vini: Inzolia 2020, Grillo 2020, Madamarosé 2020 (Syrah), La Monaca 2018 (Syrah)

Sallier de La Tour

TENUTA
SALLIER DE LA TOUR

In contrada Pernice tra Camporeale e San Giuseppe Jato, a circa 30 minuti dalla Palermo, la **Tenuta Sallier de La Tour** è una delle realtà vitivinicole più conosciute della DOC Monreale. Di proprietà della famiglia *Sallier de La Tour, Principi di Camporeale*, dalla metà del XIX secolo, nel 1909 venne costruita la cantina chiamata La Monaca che prende il nome dalla collina che sorge dietro la tenuta. Nel 2008, attraverso un progetto di valorizzazione delle varietà e della loro interazione con i diversi territori siciliani, Sallier de La Tour entra a far parte del *Mondo Tasca d'Almerita*. Una Tenuta e un territorio in cui si coniugano ogni giorno esperienza e sperimentazione, genuinità e passione, favorendo lo sviluppo e l'integrazione tra i produttori grazie alla spinta di una varietà importante come il Syrah.

www.tascadalmerita.it/tenuta/sallier-de-la-tour

Feudo Mondello

Feudo Mondello è un pastificio artigianale siciliano con mulino a pietra a filiera corta che produce esclusivamente pasta integrale di altissima qualità trasformando il grano coltivato nei propri campi. L'azienda è situata in Sicilia nella valle del Belice, in una zona incontaminata lontana da insediamenti industriali e da grandi e piccoli centri urbani. Qui c'è solo agricoltura da secoli. Dopo pochi giorni dalla macinazione a pietra la semola integrale è trasformata in pasta con l'uso di trafile in bronzo. La pasta è poi essiccata lentamente in celle statiche, dove la temperatura non supera mai i 38°, per mantenere il colore, il profumo ed il gusto del grano duro siciliano. L'uso di semola particolarmente grossa, rende la pasta "naturalmente ruvida" per trattenere al meglio i condimenti. Tale processo di produzione crea paste integrali, con ottima tenuta in cottura, di un tempo.

Cappadonia

Una vita dedicata al gelato e alla Sicilia. **Antonio Cappadonia**, appassionato di fotografia e sapori di Sicilia, inizia la sua attività nel 1987. Cerda, un grazioso comune madonita, è il suo luogo d'origine, il suo centro operativo e laboratorio di gelati. Per la vendita, invece, ha scelto la grande piazza di Palermo. Rigoroso, perfezionista e deciso a ottenere il meglio dalle materie prime, le cerca personalmente in tutta l'isola. I limoni di Santa Flavia, spremuti a mano uno ad uno, sono scelti tra i migliori giardini della costa tirrenica; così come i mandarini di Ciaculli, i cachi di Misilmeri o i fichi d'India di San Cono. Non dei gelati, ma dei monumenti di pura sicilianità. Due i punti vendita del maestro Antonio Cappadonia, entrambi in punti nevralgici del centro città: in piazzetta Bagnasco, nei pressi del Teatro Politeama, e lungo Corso Vittorio Emanuele, a qualche passo dalla Cattedrale.

Rinascita

La Cooperativa Rinascita opera dalla fine degli anni '70 a Valledolmo, in provincia di Palermo, nel territorio delle basse Madonie, dove gestisce l'intera filiera di produzione del *pomodoro Siccagno*. La cooperativa è in linea con gli orientamenti qualitativi ai quali aderiscono i produttori dei prodotti biologici. L'azienda si trova nel piccolo centro montano di Valledolmo, Palermo, dove da più di cinquant'anni raggruppa i piccoli produttori di pomodoro delle Madonie. Le piante di pomodoro siccagno si coltivano nei terreni dei comuni dell'entroterra siciliano e specificatamente a Valledolmo, Sclafani Bagni, Alia, Vallelunga Pratameno, Villalba. Si chiama "*Siccagno*" per la particolare coltivazione senza acqua. Non essendo irrigata, la pianta si presenta con pochi frutti e relativamente piccoli. Ma in essi gli elementi organolettici nutritivi sono altamente concentrati (vitamine, zuccheri e antiossidanti). Queste varietà coltivate all'asciutto, secondo una tecnica oramai consolidata, propria del territorio, unitamente all'esposizione solare, restituiscono un pomodoro dal basso apporto calorico (solo kcal/100g) e ricco di sostanze antiossidanti, come licopene, beta carotene (vitamina A) e vitamina C.

Digital Time

Il "digital time" è un tour in vigna e la visita della cantina dedicato ai giovanissimi, *media & wine blogger* (under 30). Il tour inizia alle ore 18.30.

Info & Prenotazioni

La prenotazione è obbligatoria. Contattare l'azienda Sallier de La Tour al tel. [091.6459712](tel:091.6459712) (dalle 8.30 alle 12.30); o inviare una email a prenotazioni@slowfoodpalermo.it.

Indicazioni stradali da Palermo

Imboccare lo Scorrimento Veloce, Palermo-Sciacca, SS624 e percorrerlo sino al km 34,5. Uscita: Camporeale-Zabbia. Usciti allo svincolo, girare a destra e proseguire per 500 metri, Google Maps: <https://goo.gl/maps/sCFNU1Wu6RoAwcCD6>

