

Appuntamenti In evidenza

ViniMilo 2021, dodici giorni di eventi tra wine & food

di: Redazione

31 agosto 2021



Parte, tra copiose piogge di sabbie vulcaniche, **ViniMilo 2021**, l'evento dedicato al **Vino** e all'**Etna** in uno dei comuni più vocati del vulcano: **Milo**. In programma numerose degustazioni, cene a tema e tavole rotonde con amici e ospiti illustri.

I dati forniti dal Consorzio Etna Doc, strategico partner di Vinimilo, sono incoraggianti: l'**Etna Bianco Superiore Doc**, esclusivo delle contrade di Milo, ha registrato a fine luglio 2021 un consistente aumento di bottiglie: 43.733 a fronte delle 36.133 del luglio 2019 (pre covid19). E' un segnale di una domanda in costante crescita. Proprio l'identità territoriale nei mercati esteri sarà il focus di un **convegno con la CIA** e produttori dal Trentino e dalla Toscana il 2 settembre.

Sospesi a causa della pandemia gli eventi in piazza, ma confermate le degustazioni e i laboratori a numero chiuso.

La cenere sarà oggetto di un confronto scientifico (il 6/9) fra ricercatori dell'INGV e docenti del Dipartimento di Agraria (UniCT) per capire come e dopo quanto tempo diventi terreno agricolo cedendo al suolo minerali preziosi per le proprietà organolettiche dei suoi frutti.

Nel corso della presentazione alla stampa sono intervenuti i referenti della Proloco e del Comitato Vinimilo (Alfredo Cavallaro e Giuseppe Sorbello) e delle associazioni coinvolte: Slow Food (Anastasia De Luca), Donne del Vino Sicilia (Valeria Lopis), Fisar (Simona Bileggi), Fis (Agata Arancio), Ais Taormina (Gianluca Lalimina), Onav (Danilo Trapanotto) e Andrea Cavallaro che ha presentato Genesi Opera Festival, evento che celebra la musica e la natura di Milo ispirandosi al pensiero di Franco Battiato e in programma per due weekend a Milo.

Tra gli eventi in programma, **domenica 5 settembre "PerdutoAmor"**, tributo spirituale a **Franco Battiato** che di Milo amava i profondi silenzi e le atmosfere mistiche dei boschi di montagna. In suo ricordo, all'alba – l'ora in cui i contadini, i custodi della Terra, cominciano silenziosamente a lavorare – sarà possibile partecipare a un momento di **Meditazione Shams**, ovvero "del sole", curato da Amal Oursana, medico agopuntrice. L'evento, che sarà preceduto da un seminario (4/9), si svolgerà sulla terrazza del Palmento Caselle, l'azienda dell'enologo Salvo Foti (info e prenotazioni sul sito).

Tutto il programma su www.vinimilo.it

Gli appuntamenti:

Tra viticolture estreme e territori DOC, anche quest'anno ViniMilo si propone come luogo deputato per un confronto interregionale fra produttori vinicoli. L'appuntamento è per il **2 settembre** (Museo Virtuale, ore 17.30) con ospiti dal Trentino (Consorzio Cembrani Doc), Toscana (Orcia Doc) e dalla Sicilia (Etna Doc) e la presenza di vertici nazionali e regionali della CIA (Confederazione Italiana Agricoltura) per parlare della "Identità territoriale dei vini nel mercato mondiale". Nei giorni a seguire focus su eccellenze del territorio e nuove sfide (in crescita il segmento spumanti Etna Doc con un exploit senza precedenti che riguarda il rosato, vino fermo e bollicine, tipologia in continua ascesa a livello globale).

Mercoledì 1 settembre

Ore 19:00 Centro Servizi

L'Etna fra i territori dei grandi Bianchi

L'Etna Bianco Superiore a confronto con bianchi di grandi territori del mondo

A cura dell'Azienda Agricola Benanti.

Costo € 45, in prevendita online € 40 fino al 31 agosto.

Giovedì 2 settembre

Ore 17:30 Museo Virtuale

Identità territoriale dei vini nel mercato mondiale

Saluti: Alfio Cosentino, Sindaco di Milo

Giuseppe Di Silvestro, Presidente CIA Sicilia Orientale

Ne parleranno:

Graziano Scardino, Responsabile Settori Produttivi CIA Sicilia

Maurizio Lunetta, Direttore Consorzio di Tutela Etna DOC

Valentino Berni, Produttore vino Orcia DOC

Mara Lona, Coordinatrice consorzio Cembrani Doc

Luca Brunelli, Componente Giunta CIA Nazionale

Modera: Turi Caggegi, giornalista

Seguirà banco d'assaggio dei vini dell'Etna, della Val d'Orcia e della Val di Cembra riservato ai partecipanti al convegno.

Ore 19:30 Centro Servizi

Etna 10 anni fa. I Vini Etnei con almeno 10 anni di vendemmia

Degustazione guidata di Vini Etna DOC prodotti nella vendemmia 2011.

Venerdì 3 settembre

Ore 19:00 Centro Servizi

Te la do io la mineralità: 10 vini vulcanici in degustazione

Seguirà piccolo banco d'assaggio riservato ai partecipanti alla degustazione.

Serata a cura dell' AIS Sicilia in collaborazione con l'Associazione Volcanic Wines.

Presentazione di Claudio Di Maria.

Ore 20:00 Azienda Barone di Villagrande

6 Cheese

Laboratorio del gusto a cura di Slow-Food Catania. Degustazione di sei formaggi di presidio in abbinamento con sei vini bianchi siciliani presenti sulla Guida Slow-Wine.

Sabato 4 settembre

Dalle ore 10:00 alle ore 19:00

Ecomuseo del Castagno di Fornazzo

Milo Arte e Benessere. Trattamenti shiatsu, riflessologia plantare, lezioni di Yoga, Tai Chi e Danza Butoh. A cura dell'Associazione Sicula Butoh. Area benessere aperta dalle ore 10:00 alle ore 19:00

Dalle ore 15:00 alle ore 19:00 Centro Servizi

PERDUTOAMOR

Omaggio a Franco Battiato. Seminario esperienziale di danza sufi. A cura di Amal Oursana.

Ore 20:30 Azienda Barone di Villagrande

Volcanic Wines

Storia di grandi chef e di grandi vini: 100 vini vulcanici dal nord al sud d'Italia. Banco d'assaggio con abbinamento gastronomico.

Domenica 5 settembre

Ore 5:45 Palmento Caselle Azienda I Vigneri

PERDUToAMOR

Omaggio a Franco Battiato. Meditazione all'alba e Dikr. Pratica aperta a tutti. Ripetizione sonora di mantra delle tradizioni sufi. A cura di Amal Oursana.

Dalle ore 10:00 alle ore 18:00 Ecomuseo del Castagno di Fornazzo

Milo Arte e Benessere

Trattamenti shiatsu, riflessologia plantare, lezioni di Yoga, Tai Chi e Danza Butoh. A cura dell'Associazione Sicula Butoh.

Ore 17:30 Cantine "I Vigneri-Aeris", Azienda Barone di Villagrande

Alle Radici

Mostra diffusa di Alfio Bonanno a cura di Mindart. Visita guidata alle installazioni di Alfio Bonanno nelle cantine "I Vigneri-Aeris" e "Barone di Villagrande" e degustazione di vini del "Barone di Villagrande".

Ore 18:30 Centro Servizi

Dimostrazione di Pasticceria, Zucchero Artistico e Cake Design

A cura della FIPGC Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria. Parteciperanno all'evento:

Sebastiano Cavallaro, Responsabile FIPGC regione Sicilia

Giuseppina Pappalardo, Delegata FIPGC Cake Design provincia di Catania

Ore 21:00 Ecomuseo del Castagno di Fornazzo

Performance Danza Butoh

Valeria Geremia e Soundskape Karmek

Lunedì 6 settembre

Ore 18:30 Museo Virtuale

Cenere dell'Etna, danni e benefici in agricoltura

Saluti: Maria Concetta Cantarella, Vice Sindaco di Milo

Ne discutono:

Mauro Coltelli, Primo ricercatore INGV

Alessandra Gentile, Docente di Arboricoltura [Dipartimento Di3A UniCT]

Salvo Giammanco, Primo ricercatore INGV

Renato Maugeri, Presidente Limone dell'Etna IGP

Marco Nicolosi, Enologo produttore

Graziano Scardino, Direttore CIA Sicilia Orientale

Modera: Turi Caggegi, giornalista

Martedì 7 settembre

Ore 18:30 Museo Virtuale

Carricante dell'Etna, spumeggiante per natura

Dibattito sull'introduzione del vitigno a bacca bianca nel disciplinare di produzione dello Spumante Etna DOC. Ne discutono:

Enzo Cali, Enologo Azienda Vinicola Benanti

Salvo Foti, Enologo produttore

Maurizio Lunetta, Direttore Consorzio di Tutela Etna DOC

Marco Nicolosi, Enologo produttore

Modera: Turi Caggegi, giornalista

A seguire degustazione tecnica riservata ai partecipanti al convegno.

Mercoledì 8 settembre

Ore 18:30 Museo Virtuale

Vino, ambiente e vulcani a cura dell'Associazione Donne del Vino

Viticolture estreme e sostenibili

Le Donne del Vino narrano l'ambiente e i terroir vulcanici d'Italia: Lazio, Campania, Etna, Pantelleria. A seguire degustazione riservata ai partecipanti al convegno.

Giovedì 9 settembre

Ore 19:30 Centro Servizi

Degustazione guidata degli olii siciliani

Olii presenti nella guida Slow-Food 2021. A cura della Soc. Coop. APO – Associazione Produttori Olivicoli. A seguire degustazione di prodotti tipici del territorio.

Venerdì 10 settembre

Ore 18:00 Museo Virtuale

Enoturismo sostenibile

I nuovi trend del mercato. Convegno a cura delle Strade del Vino e dei Sapori dell'Etna.

Ore 20:30 Centro Servizi

Il gelato gastronomico e i passiti dell'Etna

Laboratorio di abbinamento. A cura di ONAV Catania.

Sabato 11 settembre

Ore 17:30 Cantine "I Vigneri-Aeris", Azienda Barone di Villagrande

Alle Radici

Mostra diffusa di Alfio Bonanno a cura di Mindart. Visita guidata alle installazioni di Alfio Bonanno nelle cantine "I Vigneri-Aeris" e "Barone di Villagrande" e degustazione di vini del "Barone di Villagrande".

Ore 17:30 – 18:30 / 19:00 – 20:00 Museo Virtuale

Etna Doc Wines

Percorso guidato all'introduzione dei vini del Vulcano, con degustazione di bianchi e rossi Etna Doc. A cura del Consorzio di tutela Vini Etna Doc.

Prima sessione ore 17:30 – 18:30

Seconda sessione ore 19:00 – 20:00

Ore 20:30 Centro Servizi

Lo spumante dell'Etna sfida...

Lo spumante del vulcano si confronta con spumanti stranieri. A cura di FISAR Catania.

Domenica 12 settembre

Ore 9:30 Ecomuseo del Castagno dell'Etna

Passeggiata tra gli alberi monumentali di Monte Fontane

A cura dell'Associazione Trucioli.. Raduno Ecomuseo del Castagno dell'Etna, Fornazzo ore 9:30

Ore 17:30 Cantine "I Vigneri-Aeris", Azienda Barone di Villagrande

Alle Radici

Mostra diffusa di Alfio Bonanno a cura di Mindart. Visita guidata alle installazioni di Alfio Bonanno nelle cantine "I Vigneri-Aeris" e "Barone di Villagrande" e degustazione di vini del "Barone di Villagrande".

Ore 18:00 Azienda Barone di Villagrande

Milo e le sfumature del Carricante

Convegno a cura dell' AIS Taormina. Relatori:

Gioele Micali, Delegato AIS Taormina

Claudio Di Maria, Delegato AIS Jonico-Etna

Marika Mannino, Direttore della Strada del Vino e dei Sapori dell'Etna

Dalle ore 19:00 alle ore 24:00 al Vecchio Mulino

Etna a 360°

Vini e sapori del Vulcano. 40 etichette dell'Etna tra vini bianchi, rossi, rosati e spumanti accompagnati da olio EVO Etna, pistacchi di Bronte, Conserve. Area Food a cura di Case Perrotta con grigliata mista, insalata e dessert o piatto vegetariano. Al Vecchio Mulino, via Madonna delle Grazie 61, di fronte ingresso teatro comunale.

Ore 20:00 Centro Servizi

Nerello mascalese: il vitigno, il territorio, il vino e la sua storia

Degustazione guidata a cura di Fondazione Italiana Sommelier

Prenotazioni obbligatorie. Info e dettagli su www.vinimilo.it

L'edizione 2021 di ViniMilo ha il sostegno dell'Assessorato al Turismo, Sport e Spettacolo della Regione Siciliana e dell'Assessorato all'Agricoltura. Tutto il programma su www.vinimilo.it
