

In evidenza

Spumanti dell'Etna 2021. Catania, domenica 12 dicembre, a Palazzo Biscari

di: Redazione

10 dicembre 2021



Metodo Classico da uve etnee? Bolle dal vulcano? Sì, sempre più richieste, sempre più di moda. Con qualche assoluta verità.

Torna **Spumanti dell'Etna**, Terza Edizione, l'evento dedicato ai vini spumanti Metodo Classico prodotti alle pendici del vulcano più alto d'Europa. L'appuntamento è per **domenica 12 dicembre, a partire dalle 19.30**, la sede lo splendido **Palazzo Biscari**.

A fianco degli spumanti, un percorso gastronomico curato da 21 chef della Riviera Jonica che attraverso banchi d'assaggio offriranno un viaggio gastronomico sensoriale. Gli chef, rappresentati da **Marco Cannizzaro** del ristorante *Km Zero*, nel rispetto della tradizione siciliana, arricchiranno i loro piatti con un ingrediente conosciuto in un viaggio lontano.

L'indimenticabile itinerario coinvolgerà anche gli ospiti attraverso un dress code particolare: ciascuno potrà portare con sé un oggetto che sia ricordo di una vacanza.

Partner della manifestazione **FIS**, Fondazione Italiana Sommelier e il presidente **Paolo Di Caro**. Alcuni spumanti saranno parte del **Bibenda Executive Wine Master Etna**, il prossimo primo percorso formativo esclusivamente dedicato al vulcano.

Ad arricchire **Spumanti dell'Etna** anche un'opportunità di formazione attraverso due Masterclass organizzate nella giornata di domenica 12 dicembre.

PROGRAMMA

DOMENICA 12 DICEMBRE 2021

Alle ore **11:00** presso **Palazzo Scammacca** "**Finalmente Carricante!**"

Masterclass con le aziende etnee che producono metodo classico da uve di Carricante.

Interverranno con gli enologi **Benanti** (Sonia Cassaniti), **Nicosia** (Maria Carrella), **Firriato** (Laura Lamantia), **Cantine Russo** (enologo Francesco Russo). Conduce **Francesco Chittari**

Alle ore **15:30** presso **Palazzo Scammacca** "**Verticale storica di Murgo Extrabrut**" 2014 – 2013 – 2011 Magnum – 2010 Magnum e un assaggio di 2009 Magnum.

Interverrà **Michele Scammacca**. A guidare la degustazione **Manlio Giustiniani**.

Dalle ore 19:30 presso **Palazzo Biscari**, i banchi di assaggio di Spumanti dell'Etna, con una selezione di aziende che producono metodo classico sull'Etna, gli chef della Riviera Jonica e produttori di eccellenza.

Internet: www.spumantidelletna.it

Facebook: <https://www.facebook.com/events/292397856222897>

Instagram: [spumantidelletna / #spumantidelletna](https://www.instagram.com/spumantidelletna/)

Cantine

Alcantara

Antichi Vinai

Benanti

Cantine di Nessuno

Cottanera

Favole Siciliana

Firriato

Gambino

La Gelsomina/Tenute Orestiadi

Murgo

Nicosia

Nuzzella

Palmento Costanzo

Planeta

Russo

Tenute Mannino

Produttori

Amacardo

Dario Pistorio

Fratelli Pistone

Ginacria

Neromonte

Terra Siciliae

Testa

Volcano Gin

CHEF della Riviera Jonica

Gianluca Barbagallo
Marco Cannizzaro
Giacomo Caravello
Bianca Celano
Williams Cioffi
Francesco Distefano
Rosario Furnari
Roberto Garcia
Giuseppe Geraci
Leonardo Giustolisi
Salvo Greco
Giuseppe Guglielmino
Giovanna Musumeci
Angelo Rapisarda
Valentina Rasà
Lorenzo Ruta
Ivan Siringo
Marco Timpanaro
Sara Torre
Massimiliano Vasta
Gigi Vitale
