

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](http://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**

---