

Appuntamenti Primo Piano Territorio

Le pizze della Forneria Messina, i vini di Rapitalà e la sostenibile leggerezza dell'essere. Martedì 26 luglio, San Martino delle Scale

di: Redazione
21 luglio 2022



La condotta Slow Food di Palermo, in collaborazione con Tenute Rapitalà e Forneria Messina, sono lieti di presentare *martedì 26 luglio, alle ore 20.00 (inizio ore 20.30), "La sostenibile leggerezza dell'essere"*. Un'occasione esclusiva per assaporare i vini insieme a Laurent Bernard de la Gatinais di Tenute Rapitalà in abbinamento alle pizze proposte da Lorena e Gianmichele Messina della Forneria Messina di San Martino delle Scale. Si parlerà di impasti, tre, tutti da grani biologici e a lievitazione naturale.

Cereali & Semi, altamente digeribile, fonte di fibre, Omega3, sali minerali, vitamine e un mix di cereali e semi. Farina di grano tenero tipo 1, farina di segale, farina di orzo, farina di avena, semi di girasole, sesamo e lino, con germe di grano tostato, fonte vegetale di acidi grassi Omega3. La grande varietà di cereali e semi di cui è composta, permette di ottenere una pizza dal profumo intenso, dal colore unico e dal gusto di tostato di una volta.

Grano duro 100% siciliano, con la semola rimacinata di grano duro macinata a pietra. Oggi più che mai è il prodotto antico per la vita contemporanea, per la tipicità, la salute e lo sport. Rappresenta il vero impasto per la pizza di grano duro preparata da contadini e pastori della Val Gamisia* fin dal 1877 (*antico nome di San Martino).

Grano Tenero, farina di tipo 1 e semola di grano duro macinata a pietra, naturalmente ricco di crusca, germe di grano, sali minerali e vitamine, che ne incrementano notevolmente il valore nutritivo e la digeribilità.

Menù

Antipasti

Focaccina mignon con porchetta

(porchetta alle erbe ai profumi del Mediterraneo, cipolla dorata;

il tutto sfumato con vino bianco "Grillo")

Gnocco fritto e affettati

*

Bouquet Bianco Frizzante IGT Terre Siciliane

Le pizze

Da Nord a Sud

impasto di grano duro siciliano 100% macinato a pietra, scamorza della Valle dello Jato, rucola fresca, carpaccio di Carne Salada Trentina originale e scaglie di Grana Padano

VIGNA CASALJ, Doc Alcamo Classico / Bio

Val Gamisia

impasto di grano duro siciliano 100% macinato a pietra, crema a base di asparagi con tenere punte in risalto, mozzarella fior di latte spezzata a mano, pomodorini ciliegino gialli aromatizzati con foglie di basilico, taglio fresco di pancetta leggermente affumicata con spezie, asparagi verdi al naturale.

VIGNA CASALJ, Doc Alcamo Classico / Bio

La Violetta

farina tipo 1 e semola di grano duro macinata a pietra crema di melanzane, scamorza della Valle dello Jato, melanzane fritte, pancetta croccante a dadini

NADIR, Syrah Sicilia Doc / Bio

Donna Barbara

impasto cereali & semi, crema di pecorino romano DOP e tartufo, cacio, mozzarella fior di latte spezzata a mano, porcini carnosissimi, e croccanti grani di pepe interi schiacciati al momento

CONTE HUGUES, Chardonnay Terre Siciliane IGT

*

Evento in collaborazione con WIS

Info e Prenotazioni

Per prenotare, collegarsi online all'indirizzo: <https://forneriamessina.platform.app>

specificando la data, martedì 26 luglio, ore 20.00. Per altre info, chiamare direttamente la Forneria Messina (Via Regione Siciliana, 100 – San Martino delle Scale) Cell. 3338504841 / Whatsapp.

Rapitalà

La Tenuta Rapitalà si estende per 225 ettari nel territorio che da Camporeale declina verso Alcamo, su dolci colline fra 300 e 600 metri, su una terra dove si alternano argille e sabbie. La perfetta esposizione e la composizione del suolo la rendono ideale per la coltivazione della vite. Di recente ristrutturazione, la cantina si avvale di innovative tecniche di vinificazione. I vini sono unici, dotati di quella personalità che solo questa Tenuta può dare. Rapitalà è un nome vero, viene dall'arabo (Rabidh-Allah "fiume di Allah" dal torrente che scorre tra i vigneti). Testimonia che queste campagne furono coltivate fin dall'antichità. Nel corso dei secoli generazioni di agricoltori hanno disegnato la forma attuale e l'identità della tenuta.

Tenuta Rapitalà

Contrada Rapitala'

90043 Camporeale (PA)

Tel. 092437233

www.gruppoitalianovini.it

La sostenibile leggerezza dell'essere

Martedì 26 luglio 2022, ore 20:00

Forneria Messina

Viale Regione Siciliana, 100

San Martino delle Scale – Monreale, PA

tel. 091418286 / 3338504841