

Appuntamenti In evidenza

Vignaioli in cucina, vini e spumanti a Catania dal 4 novembre all'11 dicembre

di: Gianmaria Tesei

27 ottobre 2022



Vignaioli
in *centro*

Tante cantine, tanti assaggi



Il 13 ottobre il ristorante Il Sale, situato in Via Santa Filomena, strada di riferimento del centro storico catanese per i gourmet ed i gourmand della cittadina etnea – e non solo – ha accolto gli ospiti di "Vignaioli in centro", evento che ha esaltato i prodotti di diciassette cantine, accostandoli con alcune prelibatezze dello stesso ristorante.

Ad introdurre e curare questo interessante appuntamento è stata la giornalista **Valeria Lopis** che ha spiegato: «*Il format "vignaioli in centro" nasce dal desiderio di connettere appassionati e produttori, in un dialogo autentico e umano sui temi del vino. Nessuno può raccontare il significato di un vino, la vocazione di un areale e la storia agricola di una famiglia come un produttore che ogni giorno si spende nella vigna. Allo stesso modo tanti appassionati spesso non hanno la possibilità, il tempo di visitare cantine: ed ecco che "vignaioli in centro" rimette insieme queste due componenti del mondo del vino. Ed è anche un modo diverso per raccontare la carta vini de Il Sale che si articola su grandi certezze ma anche numerose novità, tutte siciliane*».

"Vignaioli in centro" avrà una tappa successiva, incentrata sugli **spumanti siciliani**, che sarà collocata a **dicembre** e nel frattempo Il Sale proporrà un format che lo scorso anno ha riscosso grande successo, ossia **ME COOK – Vignaioli in Cucina**, che in questa stagione si svolgerà attraverso una serie di quattro appuntamenti nel corso dei quali, come affermato dal *proprietario de Il Sale*, **Massimiliano Lauricella**, il racconto del vino è anche "puramente gastronomico".

Il vino, ha asserito Lauricella, viene "messo a tavola", nel senso che quattro produttori, uno per evento, cucineranno delle pietanze collegate alle loro produzioni e, soprattutto, ai propri ricordi di famiglia ed al proprio gusto, regalando ai fortunati trenta ospiti presenti pranzi domenicali nel corso dei quali conosceranno da vicino proprio i produttori stessi – i primi due etnei e gli altri della Sicilia occidentale – che saranno:

- Il 4 novembre Michele Scammacca, di Murgo;
- il 13 Novembre Seby Costanzo, di Cantine di Nessuno;
- il 27 Novembre, Anna Alessandro di Alessandro di Camporeale;
- l'11 dicembre, Kika Fina di Cantine Fina.

Giovanni Guglielmino, sommelier e buyer del beverage de Il Sale: «*questo evento scaturisce da un pensiero della nostra azienda nell'assecondare il desiderio delle persone di compiere percorsi degustativi, senza etichette necessariamente affermate, ma comunque contraddistinte dalla qualità del prodotto enoico, in un cammino di scoperta di qualcosa di nuovo e differente. Il fine di "vignaioli in centro" è anche quello di divulgare realtà differenti riuscendo a fare "parlare" un territorio come l'Etna, dando la possibilità di fare conoscere dai nostri ospiti questi piccoli produttori, comprese anche realtà meno note sul mercato. Inoltre i nostri partner forniscono i vini in maniera gratuita, consentendoci di fare questa operazione senza speculare*».

ELENCO DELLE CANTINE PRESENTI

WIEGNER

BRUCHICELLO

HORUS

ASSULI

VINI NIBALI

SERAFICA

IUPPA

LA VELA

BRUGNANO

ZUMBO

I TURRIZZI

FERRARA SARDO

CANDIDO

ANTONIO DI MAURO

SOFIA

CULTO

RESET
