

In evidenza

# Firriato sceglie l'eleganza dei palazzi di Verona

di: Redazione

4 aprile 2023



Un percorso diverso, forse un “test” per verificare strade e consensi diversi, trasversali? Probabile, ma sempre nel senso dell'eleganza e della esclusività.

Firriato per questo Vinitaly 2023 non ha scelto il tradizionale stand al Padiglione 2, ma una raffinata alternativa che – in ogni caso – ha messo in luce tutto il potenziale aziendale e la Sicilia sotto il riflettore dell'“*Experiencing Firriato in Verona*”.

Sul finire dell'orario fieristico (solo lunedì 3 aprile, a partire dalle 16.00 sino a tarda sera) buyer, stampa specializzata, alta ristorazione e fan, sono stati invitati a incontrare la Sicilia delle unicità, dall'Etna, all'isola di Favignana, passando per le colline dell'Agro Trapanese, a **Palazzo Verità Poeta**.

Siamo nel centro più chic della città scaligera, a due passi dall'Arena. L'invito è gastronomico, di puro piacere, un modo per fare un viaggio nelle tante identità e specializzazioni produttive che Firriato ha saputo interpretare valorizzando i suoi terroir, con quell'approccio di ricerca della massima espressione qualitativa e di stile produttivo.

A fare gli onori di casa la famiglia Di Gaetano che, dopo le edizioni di Roma e Milano, ha voluto proporre questo format esperienziale anche a Verona, a testimonianza dell'antico legame tra Firriato e la città scaligera.

*“Il vino crea emozioni che sanno diventare anche memoria. Vogliamo che questo nostro incontro veronese resti nel cuore e nella mente dei nostri ospiti – dice Federico Lombardo di Monte Iato, COO di Firriato –, come lo sono i viaggi desiderati, i luoghi del cuore, l'amicizia per la cultura. Il viaggio enoico e gastronomico che proponiamo sarà l'occasione per raccontare quello che Firriato rappresenta nel mondo del vino di oggi, con le sfide della sostenibilità, dei cambiamenti climatici e della globalizzazione. L'equilibrio tra tradizione e futuro, una filosofia che da sempre punta sulle identità dei territori, sui vitigni, ma anche su una modernità che, con qualità, guarda alle nuove generazioni e ai nuovi stili di vita e di consumo consapevole”.*

Federico Lombardo di Monte Iato

Federico Lombardo di Monte Iato

Otto le isole di degustazione allestite e dedicate a territori e specialità del marchio siciliano. Tra queste, l'Etna ha svolto un ruolo da protagonista con tre postazioni dedicate, di cui due davvero memorabili con il rosso prefillossera Etna Doc, il Signum Aetnae riserva e, in anteprima assoluta, lo spumante metodo classico Gaudensius Riserva Vintage 2012.

Oltre queste, sono state offerte le etichette iconiche del marchio e testimoni della viticoltura millenaria delle cinque tenute di Firriato, e i vini dell'isola di Favignana, nelle Egadi, espressione della viticoltura eroica del mare.

Due gli chef di "casa" coinvolti, di Baglio Sorìa e di Cavanera Etnea, rispettivamente **Andrea Macca** del ristorante **Santagostino** e **Vincenzo Pedone** de **La Riserva Bistrot**. Tra le proposte, gli arancini della tradizione catanese con vero pistacchio di Bronte e speck di maialino nero dei Nebrodi, e le sarde a beccafico che, nella rivisitazione gourmet dell'executive chef **Andrea Macca**, diventano un raviolo sopraffino, in perfetto equilibrio di sapori di mare e terra.

E poi, il caviale di lumache di "Lumaca Madonita", i prodotti di Tonnara di "Testa Conserve", i salumi dell'azienda "I salumi di Massimo Castro" e la sua proverbiale mortadella d'asino ragusano, la selezione di formaggi del "Consorzio Siciliano DOP" e "Bubalus" con la ricotta per i cannoli e le scacce. Immancabili i cannoli siciliani, con crema di ricotta, arancia candita, gocce di cioccolato fondente e granella di pistacchio. Un dolce universale che ha trovato giusta connessione con un calice di *L'Ecrù*, il passito di Firriato ottenuto dalle uve zibibbo stese nel Giardino degli appassimenti di Borgo Guarini.

[www.firriato.it](http://www.firriato.it)

---