

Appuntamenti In evidenza

# Le Rotte del Gusto di Pellegrino. A Palermo una cena, mercoledì 20 dicembre

di: Redazione

18 dicembre 2023



L'azienda **Carlo Pellegrino** è una azienda siciliana a carattere familiare con sede a Marsala (Tp). La sua storia inizia nel 1880 con il notaio Paolo Pellegrino, esattamente 20 anni dopo lo sbarco di Giuseppe Garibaldi. Unico l'archivio *Ingham-Whitaker* la cui documentazione ha consentito di ricostruire le rotte e le storie degli scambi commerciali tra la Sicilia e il resto del mondo occidentale del XIX secolo. Le cantine storiche si trovano nel centro della città, caratteristiche le "torri" dedicate all'accoglienza. Ma Pellegrino non è solo "Marsala": oltre una ricca produzione per la tavola, l'azienda vanta un forte legame con l'isola di Pantelleria.

**Slow Food Palermo**, in collaborazione con la cantina **Pellegrino** e la pasticceria **Delizia**, ha organizzato una cena mercoledì 20 dicembre prossimo, alle ore 20.00, presso il ristorante **Porto Costanza** al Palermo Marina Yachting / Molo Trapezoidale. "Porto Costanza – Approdo del Gusto" è un locale dal concept innovativo che cura per buona parte la produzione delle materie prime utilizzate. La parte finale dell'evento prevede un laboratorio sul "*Panettone*" condotto da Mauro Lo Faso, pasticcere della Pasticceria **Delizia** di Bolognetta (Pa). I piatti e gli abbinamenti:

**Menù**

**Fungo cardoncello delle Madonie, lenticchie nere di Leonforte e gambero rosso di Terrasini**

*Doc Sicilia – Grillo Superiore, Gazerotta 2021*

\*

**Tubetti scarola broccolo e calamaro**

*Malvasia, Rakalia 2022*

\*

**Pescato del giorno, salsa beccafico, sparacello palermitano e senape selvatica**

*Doc Pantelleria Bianco – Isesi 2022 (Zibibbo)*

\*

**Crema di ricotta, erbe amare e sorbetto alla arancia di Ciaculli**

*Doc Marsala Superiore Riserva Ambra Semisecco – Old John 1998*

\*

**I dolci di Natale**

**Tre Panettoni a confronto, con un buccellato. A cura del pasticcere Mauro Lo Faso**

*Doc Passito di Pantelleria – Giardino Pantesco 2022*

**Prenotazioni**

Contattare Slow Food Palermo al [numero cell. 3516885906](tel:3516885906).

Indirizzo: Porto Costanza, al Molo Trapezoidale / Via Filippo Patti, 30 – 90133 Palermo

Accesso al posteggio da Piazza XIII Vittime

---

**Pellegrino e il Progetto Pantesco**

Dal 1880 Pellegrino coltiva varietà pregiate di uve autoctone siciliane, rappresentando oggi una delle realtà più articolate e di esperienza dell'intera isola. In oltre 140 anni, l'azienda ha acquisito una profonda conoscenza dei propri territori, dei metodi di coltivazione dei vitigni autoctoni, sperimentando le migliori e più adeguate tecniche di vinificazione delle uve per produrre moderni vini di qualità. Da sempre l'azienda siciliana affianca alla propria filosofia di attività imprenditoriale scelte a carattere sociale che mirano a proteggere e trasmettere sani valori di impresa e di custodia di un territorio. L'azienda ha così sviluppato progetti di recupero, conservazione e valorizzazione dell'immenso patrimonio naturale e culturale dell'Isola, dalle Isole Egadi a Marsala, da Pantelleria a Mazara del Vallo. Il rapporto con l'ambiente è sempre stato il punto cardine della filosofia produttiva dell'azienda. Pellegrino è fortemente impegnata nella salvaguardia del territorio in cui opera, coltivando le uve esclusivamente con metodo biologico. I vigneti Pellegrino sorgono nel lembo più occidentale della Sicilia, caratterizzato da una grande varietà di microclimi e di terroir. L'area annovera una tra le superfici vitate più elevate in Europa in quanto considerata tra le più vocate. Qui la luce intensa, il clima secco e asciutto, i terreni freschi, i venti provenienti da sud, le forti escursioni termiche, creano le condizioni ideali per la produzione di vini di qualità. In questa zona e a Pantelleria, l'azienda ha scelto di concentrare i suoi vigneti, che danno vita a vini di grande personalità. Particolarmente amata, difesa e sostenuta è Pantelleria, dove Pellegrino produce i suoi famosi Passiti, Moscati e vini dell'isola. Approdatavi nel 1992, da allora non ha mai sciolto quel legame d'amore profondo che continua a mettere radici. Sulla "perla nera" del Mediterraneo, Pellegrino è la più importante realtà produttiva di vino da uve zibibbo che coltiva negli 8 ettari della Tenuta Sibà.

Dall'amore per l'isola nasce il progetto Pantesco, attraverso la valorizzazione della sua preziosa e rinomata uva passa, con l'obiettivo di sostenere il riutilizzo di questo patrimonio gastronomico nell'alta pasticceria. L'abbinamento di un panettone eccellente, Dammuso, a un vino profumato, complesso e naturalmente dolce, Giardino Pantesco costituisce un viaggio di sapori.

Per saperne di più sul progetto Pantesco:

<https://www.carlopellegrino.it/pantesco-2023>

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

---

---