

Appuntamenti

Donne e vino: Women On Wine, a tavola con le viticoltrici

di: Redazione

27 giugno 2024



Celebrare la svolta al femminile della rifiorente viticoltura siciliana con un appuntamento dedicato alle donne che stanno rivoluzionando il panorama enoico dell'isola. È questo il focus di "Women on Wine – W.O.W." l'appuntamento dinner del Giardino degli Ulivi, il ristorante del Grand Hotel San Pietro di Taormina, parte del gruppo Lindbergh Hotels.

Il format debutterà mercoledì 3 luglio a partire dalle ore 18.00 con il coinvolgimento diretto e le storie dal vivo delle protagoniste che si intrecceranno con un percorso degustativo firmato dall'Executive Chef Luca Miuccio. "Non potevamo che partire dall'Etna, un ambiente magico che ci restituisce suggestioni e materie prime eccezionali. Ho immaginato un crescendo di sapori, ogni portata sarà come una passeggiata su uno dei sentieri della nostra *montagna*", annuncia Miuccio.

“Per raccontare al meglio la contemporaneità del vulcano abbiamo scelto due donne che stanno scrivendo una nuova pagina dell’enologia etnea. Inizieremo con una coppia inedita giovane e già affermata nel mondo del vino: Giulia Monteleone dell’omonima cantina e Sofia Ponzini di Tenute Bosco. – spiega Luigi Bonomo, Food & Beverage Manager del Grand Hotel San Pietro – Per l’occasione quattro dei loro vini più rappresentativi e premiati verranno abbinati ai piatti preparati dallo Chef Miuccio e che prendono ispirazione dal territorio”.

L’idea di “W.O.W” è quella di osservare da vicino il vissuto femminile tra vigna e cantina per comprendere scelte e sensibilità che spesso sono lungimiranti, rischiose, diverse. Le donne nel vino stanno contribuendo attivamente ad uno dei comparti più brillanti del *made in Italy*, un’onda lunga di competenza e qualità con quell’“effetto wow” che è sguardo di meraviglia per qualcosa di ammirevole, un’espressione che descrive un sentimento e che dà nome e tema alle serate.

E quale luogo migliore per ospitare questo tributo alle donne viticoltrici siciliane se non il Grand Hotel San Pietro? L’hotel, recentemente ristrutturato, è un vero e proprio inno alla Sicilia, che viene celebrata in ogni suo angolo e spazio, dalle camere alla hall passando per i vari ristoranti della struttura, tra cui appunto il Giardino degli Ulivi. Qui, l’Executive Chef Luca Miuccio offre agli ospiti dell’hotel la possibilità di continuare quel meraviglioso viaggio siciliano che vivono una volta varcate le porte del San Pietro proponendo loro piatti di chiara ispirazione siciliana ma con uno sguardo rivolto sempre all’estero. In occasione degli appuntamenti di “Women on Wine – W.O.W.” lo Chef realizzerà piatti che ben si accosteranno ai vini proposti, per regalare agli ospiti un’esperienza sensoriale completa.

Dopo il debutto con l’Etna è già in calendario la data di venerdì 27 settembre dedicata all’affaccio Nord: l’areale del Faro e del Mamertino, dove l’esplorazione proseguirà con altre due donne e viti colture simbolo dell’antichissima zona viticola.

Per informazioni e prenotazioni:

Grand Hotel San Pietro di Taormina

Via Pirandello, 50 98039 Taormina (Me)

info.sanpietro@lbhs.it

Tel. +39 0942/620711 / +39 0721/63071