

Appuntamenti Arte, Libri e Musica

100ETNA. Il 20 settembre cento etichette per celebrare la poliedricità del vulcano

di: Redazione

4 settembre 2024



BRONTE (CT) – Tutta la poliedricità dell’Etna in oltre 100 espressioni del vulcano: “100ETNA” è il nuovo appuntamento del calendario del vino siciliano che si propone di celebrare il profilo enoico e gastronomico di un *terroir* unico e complesso come quello etneo.

Un’occasione per degustare e godere di ogni sfumatura delle diverse tipologie prodotte sull’Etna, un areale così vocato che in soli 1.500 ettari vitati è uno straordinario contenitore di stili e possibilità.

Mossi e fermi, bianchi, rosati e i rossi, ma soprattutto vinificazioni che sono il frutto della personale ricerca dei vignaioli come i macerati e le produzioni da vitigni alloctoni, per esplorare quanto esiste fuori e dentro la denominazione.

L’appuntamento è per venerdì 20 settembre dalle ore 19.00 presso “La Fucina di Vulcano”, ristorante e relais a Bronte (CT) nel cuore del versante Ovest dell’Etna, per mettere insieme oltre cento etichette significative del bacino etneo ed un itinerario di sapori in 8 portate firmate dallo Chef Sandro Rinaldo Chiù.

“L’intenzione è quella di celebrare la versatilità etnea e le eleganti espressioni del vulcano con un’esperienza dedicata che parte dalla carta vini del nostro ristorante e approda fino alle piccole realtà brontesi – spiega Irene Foti, founder e proprietaria de “La Fucina di Vulcano” – al vino legheremo anche il cibo e le bontà tipiche locali per esaltare l’Etna come destinazione enogastronomica. La chiave è quella della convivialità e lo sfondo sarà la bellezza del paesaggio etneo visto da Bronte: una meta meno conosciuta e tutta da scoprire, forse proprio per questo ancora intatta ed autentica”.

LA FUCINA DI VULCANO

Contrada Difesa S.S. 284 km 10+700

95034 Bronte (CT)

Tel: 095/693730

Cell: 333/2959504

fucinadivulcano@email.it

www.fucinadivulcano.it

