

In evidenza

# Prima tappa di “Autunno in Cantina” da Tenute Nicosia, la tradizione del “cavolo trunzo” incontra il teatro siciliano

di: Gianmaria Tesei

2 novembre 2025



Prima tappa di **“Autunno in Cantina”** da Tenute Nicosia: la tradizione del “cavolo trunzo” incontra il teatro siciliano. Il cavolo trunzo è un presidio Slow Food dal 2012, quando al Salone Internazionale del Gusto di Torino fu riconosciuta l’importanza della salvaguardia e della valorizzazione di questo ortaggio tipico siciliano. Il cavolo trunzo (in dialetto “cavolo trunzu di Aci”) è stato protagonista del primo appuntamento di **Autunno in Cantina**, svoltosi presso Tenute Nicosia lo scorso 15 ottobre.

Il cooking show sull’arancino al cavolo trunzo, curato dal resident chef **Salvo Baudo**, ha dato il via all’evento, contraddistinto da un programma ricco di appuntamenti. Tour nei vigneti, degustazioni e un pranzo generoso, all’insegna della cucina siciliana, insieme agli assaggi in bottaia, hanno animato la giornata. Chicca pomeridiana, lo spettacolo che unisce teatro, gastronomia, musica e danza, dal titolo *Cunto Culinario*, ideato e diretto dal produttore e direttore artistico **Orlando Biglieri**.

L’Irvo (Istituto Regionale del Vino e dell’Olio), con *Autunno in Cantina* – iniziativa che si tiene in otto cantine siciliane dal 25 ottobre al 16 novembre 2025 – sostiene la destagionalizzazione dell’enoturismo e la valorizzazione del patrimonio enogastronomico, agricolo e culturale della Sicilia, *Regione Europea della Gastronomia 2025*, grazie a degustazioni, spettacoli e cooking show.

#### **L’arancino con il cavolo trunzo**

Il cavolo trunzo è una particolare varietà di cavolo rapa (*Brassica oleracea var. gongylodes*), appartenente alla famiglia delle crucifere. La ricetta di Baudo lo pone al centro dell’arancino, preparato con un riso che si giova di un soffritto leggero a base di cipolla di Giarratana (altro presidio Slow Food).

Il cavolo viene lievemente stufato e, nella preparazione, si utilizza ogni sua parte, comprese le foglie carnosè tagliate finemente, per esaltarne le note dolci e, al tempo stesso, piccanti. Per il piatto si impiega olio extravergine d’oliva DOP da cultivar Tonda Iblea (in prevalenza), Moresca e Zaituna di Tenute Nicosia. Dopo un breve riposo, il cavolo diventa parte del ripieno, insieme alla tuma DOP e a un altro presidio Slow Food, il piacentino ennese.

Questa pietanza è presente nel menù dell’Osteria di Tenute Nicosia, che valorizza la stagionalità dei prodotti e i presidi Slow Food del territorio.

#### **L’abbinamento**

##### **Doc Sicilia – Sosta Tre Santi Brut Metodo Classico Carricante – Tenute Nicosia**

Carricante 100%. Maturazione sui lieviti: 36 mesi. Sboccatura: 2024.

Questo vino fa parte della linea *Sosta Tre Santi*, omaggio ai santi Alfio, Cirino e Filadelfo, protettori di Trecastagni, sede storica di Tenute Nicosia. Il perlage è elegante e persistente; il colore, giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso regala profumi di ginestra e agrumi, con accenni citrini. Si distinguono sentori minerali, di mandorla e note vegetali, con richiami mielati e di crosta di pane. In bocca è teso e cremoso, con spiccata sapidità. Persiste a lungo e chiude con eleganza.

#### **Graziano Nicosia e “Autunno in Cantina”**

«*Autunno in Cantina* – ha spiegato **Graziano Nicosia**, titolare di Tenute Nicosia – è un’iniziativa promossa dall’IRVO, con l’obiettivo di valorizzare i prodotti agroalimentari della zona e, soprattutto, di stimolare il flusso turistico all’interno delle cantine.

Ritengo che questo periodo sia perfetto per iniziative di questo tipo, perché, con l’arrivo di novembre, i flussi dell’enoturismo tendono a diminuire. L’evento rappresenta quindi un’occasione per raccontare l’enogastronomia a 360 gradi, in una chiave diversa, senza tecnicismi, concentrandosi sul territorio e sulla sua storia.

Al centro della manifestazione abbiamo voluto inserire il teatro, che parla anche di cibo e vino, trattando questi temi in modo contemporaneo e originale».

*Sono intervenuti tra gli altri: Vito Bentivegna, direttore generale dell’IRVO; Santi Natola, brand ambassador e sommelier di Tenute Nicosia; Antonio Marino, responsabile comunicazione e marketing di Tenute Nicosia; Orlando Biglieri, organizzatore di Autunno in Cantina.*

#### **Calendario**

Domenica 26/10, ore 11 – Gaglio dei Vignaioli – Oliveri (ME)

Venerdì 31/10 ottobre, ore 11 – Caruso & Minini – Marsala (TP)

Sabato 1/11, ore 11 – Gigliotto Tenute – Piazza Armerina (EN)

Domenica 9/11, ore 11 – Cantine Tornatore – Castiglione di Sicilia (CT)

Venerdì 14/11, ore 16 – Cantine Pellegrino – Marsala (TP)

Sabato 15/11, ore 16 – Mandrarossa Winery – Menfi (AG)

Domenica 16/11, ore 11 – Alessandro di Camporeale – Camporeale (PA)

<https://www.irvos.it/comunicazioni/autunno-in-cantina-lirvo-lancia-un-viaggio-tra-vino-arte-e-tradizione-in-otto-tappe-siciliane/>

*di Gianmaria Tesei*