

Appuntamenti

Torna a Pozzallo, con la quarta edizione, la tre giorni di “Calici dei Cabrera – a...mare il vino”. L'appuntamento che unisce il vino alla musica Jazz e alle eccellenze del territorio ibleo

di: Redazione

4 giugno 2026



La splendida Villa Comunale di Pozzallo si prepara ad accogliere la quarta edizione de **“Calici dei Cabrera – a...mare il vino”**, l'appuntamento estivo dedicato alle eccellenze enogastronomiche del sud est siciliano. **Dal 12 al 14 giugno**, il cuore della cittadina marina ospiterà l'atteso appuntamento dell'estate, strategico per la promozione territoriale e culturale della città di Pozzallo, capace di unire la maestosità storica della Torre Cabrera all'eleganza del Liberty pozzallese per offrire una narrazione autentica dell'identità locale. Saranno tre giorni di degustazioni, momenti di approfondimento sulle eccellenze enogastronomiche del sud est e, immancabilmente, di musica pop e Jazz. L'iniziativa è finanziata dall'Assessorato Regionale dell'Agricoltura, dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea – Dipartimento Regionale dell'Agricoltura e promossa dal Comune di Pozzallo.

Un viaggio sensoriale attende i visitatori con un programma ricco e coinvolgente, pensato per valorizzare le eccellenze enogastronomiche e musicali del territorio, realizzato in collaborazione con la Strada del Vino e dei Sapori del Val di Noto, la Strada del Vino Cerasuolo di Vittoria, l'Enoteca Regionale della Sicilia sede del Sud Est, la delegazione ONAV di Modica, i Consorzi di tutela dei vini Val di Noto Doc e Cerasuolo di Vittoria Docg, i Consorzi dell'Olio Dop Monti Iblei, del Ragusano Dop e del Pomodoro di Pachino Igp.

Venerdì 12 giugno il sipario si alzerà con il talk dal titolo *“L'oro e il rubino del Sud-Est: biodiversità agricola come volano di attrattività turistica internazionale”*. Verrà esplorato il ruolo di Pozzallo come **“Porta d'accesso”** per le rotte commerciali del Mediterraneo, focalizzandosi sulla capacità dei vitigni autoctoni di narrare il territorio. Seguirà una degustazione guidata di oli evo con la prestigiosa presenza dell'oleologo, produttore e giornalista Enzo Signorelli.

La giornata di **sabato 13** sarà all'insegna degli **show cooking** con **“Le Pietanze della Contessa”** che sveleranno i segreti della nostra cucina tradizionale, permettendo al pubblico di scoprire le ricette e le tecniche che rendono unica la gastronomia locale. Si potrà partecipare al laboratorio dal vivo dedicato alla Pasta Fresca preparata con pesto di mandorle e prosciutto crudo croccante.

Domenica 14 giugno si proseguirà con un altro interessante show cooking per apprezzare l'arte culinaria del territorio. Ci sarà un focus sul cous cous e sulla tecnica della cosiddetta *n'cucciata* a mano. Ci saranno due proposte di abbinamento: un delicato sugo di pesce pescato localmente e una variante vegetariana ricca dei profumi e delle essenze degli orti iblei.

«Con la quarta edizione di **“Calici dei Cabrera”**, Pozzallo torna a celebrare il connubio perfetto tra eccellenza enogastronomica e grande musica – afferma il vicesindaco e assessore al turismo, **Raffaele Monte** –. La nostra città ha nel mare il suo naturale ambasciatore: un elemento che, storicamente e ancora oggi, permette di far conoscere le eccellenze della nostra terra al mondo intero. È un invito aperto a cittadini e turisti affinché si lascino conquistare dalle suggestioni, dai sapori e dalle tradizioni di un territorio unico».

In tutte e tre le serate da non perdere le degustazioni di vino con **“I Calici del Conte- I vini del Barocco, dal Val di Noto al Cerasuolo di Vittoria”**: un'occasione per scoprire contemporaneamente le eccellenze delle due Strade del Vino del Val di Noto e del Cerasuolo di Vittoria Docg, guidati dagli assaggiatori ONAV di Modica, insieme alle degustazioni gratuite di specialità gastronomiche locali.

Il programma è consultabile al sito www.calicideicabrera.com