

Appuntamenti

AL MOLO SANT'ERASMO DI PALERMO DEBUTTA “SANT'ERASMO FOOD & WINE”

di: Redazione

27 agosto 2026



Un viaggio tra calici d'autore, sapori di mare e storie di territorio. Si chiama **Sant'Erasmo food & wine** la rassegna che prende il via il **3 settembre** al Molo Sant'Erasmo di Palermo, la trattoria di mare firmata Borgia Group. L'idea è quella di un viaggio attraverso il vino, non una semplice cena con abbinamento di calici e piatti ma un vero momento di degustazione, nel corso del quale i commensali saranno accompagnati passo dopo passo da **Luigi Salvo**, delegato per Palermo di Ais (Associazione Italiana Sommelier) e giudice di concorsi enologici internazionali.

Nel corso delle serate, che si svolgeranno nella terrazza affacciata sul golfo di Palermo, Salvo racconterà le etichette, la loro storia, le note tecniche, gli abbinamenti con i piatti pensati dallo chef di Molo Sant'Erasmo, **Salvatore Piccionello**, per esaltare i vini e la materia prima utilizzata per la composizione di ogni portata.

Di volta in volta protagonista sarà un vitigno, un territorio, una filosofia di produzione. La prima serata è dedicata alle sfaccettature del Grillo, uno dei vini bianchi più iconici e amati della Sicilia, nato storicamente a fine Ottocento dall'incrocio tra i vitigni autoctoni Catarratto e Zibibbo.

Ecco il menu e i vini abbinati:

– Entrée: arancinetta pesce spada e melanzane con panatura croccante al panko servita su crema di melanzane affumicata e cipolla in agrodolce.

Vino in abbinamento: Bianco maggiore Cantine Rallo.



– Antipasto: french toast gambero rosso e verdura ripassata.

Vino in abbinamento: Passiperduti di Donnafugata.

– Primo: paccheri freschi ai crostacei, chips di zucca frita, scampi in cottura e olio alla menta

Vino in abbinamento: Integer Grillo De Bartoli.

– Secondo: seppia cotta al kamado su un letto di crema di carota, mentuccia fresca e scarola arrostita al barbecue.

Vino in abbinamento: Mozia Tasca d'Almerita.

«Con Sant'Erasmo food & wine vogliamo offrire ai nostri ospiti qualcosa in più di una splendida cena sul mare – spiega **Saverio Borgia**, imprenditore e fondatore di Molo Sant'Erasmo -. L'obiettivo è raccontare la nostra cultura dell'accoglienza e del gusto, dove il piatto e il calice dialogano per raccontare la Sicilia in modo profondo. Abbiamo voluto la guida autorevole di Luigi Salvo per trasformare ogni appuntamento in un racconto vivo, capace di valorizzare il lavoro straordinario dei nostri vignaioli e la materia prima che lo chef Piccionello seleziona ogni giorno. Molo Sant'Erasmo non è solo una trattoria di mare, ma uno spazio d'incontro e di scoperta per Palermo».