

Appuntamenti In evidenza

Equilibri tra le Tre Valli. Una cena con Bonetta dell'Oglio, cuoca delle Alleanze Slow Food

di: Redazione

29 giugno 2016



Equilibri perfetti a Villa Cefalà con una cena dedicata alle “Tre Valli” di Sicilia. E' il programma del **1 luglio**, inizio ore **21.00**, realizzato da **Bonetta Dell'Oglio, Gabriele Rizzo e Valentina Vitale**. L'evento è un focus su queste tre macro-zone della Sicilia, durante il quale intervverranno con un contributo personale e di prodotto dei protagonisti eccellenti.

Nel dettaglio, l'allevatore **Giuseppe Grasso**, dell'azienda biologica **Palazzetto di Vizzini**; **Filippo Drago**, dei **Molini del Ponte** di Castelvetro; dei vini dell'azienda vinicola ragusana **Valle dell'Acate**;

Ai fornelli, **Bonetta dell'Oglio**, chef e cuoca del progetto dell'Alleanze di Slow Food, insieme a **Gabriele Rizzo**. Il menù è disponibile sulla pagina della condotta **Slow Food**

Palermo: <https://slowfoodpalermo.com/2016/06/29/equilibri-perfetti-le-tre-valli-siciliane-villa-cefala-1-luglio-ore-20-30/>

Costo a persona: € 50,00

Per ulteriori informazioni: **Villa Cefalà**
Via SS113, n. 48 (A19, uscita Casteldaccia, direz. Santa Flavia)
Santa Flavia, PA – Tel. 091931545, cell. 3477519390

Palazzetto

Le carni "Alleve" sono prodotte dall'Azienda Palazzetto. Giuseppe Grasso e' il cuore di questa attività, da più di un decennio si assicura del benessere dei suoi animali, li lascia liberi al pascolo dei campi, che ogni due anni sono reimpiegati per la semina di grani in un circolo virtuoso in cui gli animali mangiano leguminose ed erba concimando i terreni che, una volta arricchiti di nutrienti, vengono seminati per coltivare grani locali siciliani. Ad oggi, Giuseppe cura 180 fattrici, di cui 80 limousine e il resto frutto di incroci condotti negli anni alternando tori di diverse razze (marchigiano, piemontese, partenais, garonnese). Nel rispetto del consumatore e in onore della qualità dei suoi animali, Giuseppe si impegna a mantenere totale trasparenza sulle carni da lui prodotte e frollate. I vitelli e le fattrici sono allevati naturalmente, senza nessun tipo di ingrassante o antibiotico, i vitelli sono tenuti assieme alle madri dopo la nascita e poi al pascolo. I prodotti di Alleve Azienda Palazzetto vengono da pascoli biologici certificati. Le carni bovine vendute sotto il marchio Alleve sono di vitelli tra i 14 e i 18 mesi frollati per almeno 21 giorni in apposite celle specializzate per la stagionatura di carni di alta qualità. Giuseppe crede profondamente nelle sue tecniche agricole BIO, nella qualità delle sue carni e soprattutto nella sua ricetta di frollatura.

Molini del Ponte

I Molini del Ponte della famiglia Drago sono tra i più famosi in Italia per la molitura a pietra naturale e per le tipologie di grani antichi. Tra questi, tumminia, russello, perciasacchi (farro lungo), bidì, biancolilla, maiorca ed altri, tutti lavorati in purezza. Si tratta di grani autoctoni della Sicilia e la farina che se ne trae è senza coloranti e senza conservanti, assolutamente non corretta e senza ingredienti aggiunti. Fra i grani lavorati, una menzione speciale merita la tumminia. Questa farina, dall'alto valore proteico, è legata soprattutto alla produzione del cosiddetto "pane nero" dall'inconfondibile colore scuro e dall'aroma dolce ed intenso: il pane nero di Castelvetro.

Valle dell'Acate

La cantina Valle dell'Acate si trova nel ragusano, presso il Feudo Bidini, a ridosso delle colline della Valle del Dirillo. E' condotta dall'ultima generazione della famiglia Jacono e dalla famiglia Ferreri ed è una delle realtà più importanti nel panorama enico della Sicilia sud orientale. I vini prodotti valorizzano l'antica tradizione vitivinicola della provincia di Ragusa, nel triangolo di territorio tra Acate, Comiso e Vittoria. Tra i vini più celebri e premiati dell'azienda, il Cerasuolo di Vittoria D.O.C.G. e il Frappato D.O.C.