



[Home](#)

[Chi siamo](#)

[Numeri precedenti](#)

[Contattaci](#)

[Cerca nel sito](#)

[Servizi speciali](#)

[I nostri consigli](#)

[Video](#)

[Links utili](#)

Anno 4 n° 155 del 04/03/2010

I nostri consigli

DALLE PENDICI
DEL GRANDE VULCANO

Video

Vino Nostrum



Notizie Flash

Palermo premia il presidente di "Ciao Italia" -- Al Foode

TUTTI AL VINITALY

Giovedì 04 Marzo 2010

L'APPUNTAMENTO



Torna Contrade, giunto alla sua terza edizione. Lunedì 8 marzo produttori e chef alla Cantina di Passopisciaro. Ecco il programma della manifestazione

Il vino dell'Etna sull'Etna

Suino nero dei Nebrodi, pane di Linguaglossa, formaggi identitari siciliani ma soprattutto il Nerello Mascalese e altri vini delle "Contrade dell'Etna". Ecco i protagonisti di un evento ormai atteso, giunto alla terza edizione che si svolgerà alla Cantina di Passopisciaro lunedì 8 marzo a mille metri d'altitudine in provincia di Catania.

La manifestazione è nata con l'idea di riunire i produttori del vulcano più alto d'Europa per presentare in anteprima i vini delle singole Contrade che fanno parte dei tre comuni dell'Etna: Linguaglossa, Castiglione di Sicilia e Randazzo. I produttori faranno degustare il vino dei campioni di botte 2009 per esaltare le qualità e le peculiarità di ogni singola contrada. Ma il vero protagonista dell'edizione di quest'anno sarà il Nerello Mascalese che prende il nome dal comune di Mascali. L'uva a pochi metri di distanza sui pregiati quanto famosi cru cambia di contrada in contrada a causa delle colate laviche di epoche diverse che hanno dato vita a terreni dalle caratteristiche uniche. La giornata inizierà in mattinata dalle 10 in poi, con l'esposizione e la degustazione dei vini dell'annata 2009 e dei prodotti tipici: fra questi un suino Nero dei Nebrodi intero e viscerato, verrà lavorato all'istante da un sapiente macellaio. I produttori spiegheranno le caratteristiche organolettiche dei loro campioni di botte, con degustazioni guidate nella bellissima sala interna della Cantina di Passopisciaro. Seguirà una grande grigliata all'aperto, con carne, formaggi e dolci tipici.

Fra i protagonisti dell'evento Filippo La Mantia, chef siciliano e romano di adozione nel magnifico Majestic di Roma, Giuseppe Costa, miglior chef emergente del sud e volto noto a La prova del Cuoco, del ristorante Il Bavaglino a Terrasini, Antonio Colombo, premiato Miglior Pasticcere a Siciliamo 09, giovanissimo e promettente, Giovanni Santoro, giovane chef dello Shalai Resort che cucinerà assieme ai suoi colleghi famosi e Sergio Grasso, famoso antropologo alimentare e volto noto della Rai, che condurrà la serata dedicata alla stampa spiegando i vini e i prodotti identitari siciliani.

Piera Zagone

< Prec.

Succ. >



Le ricette degli chef



Valentina Galli
Ristorante Oinos
Siracusa

1) Spaghetti di Gragnano con
verdure marinate e sashimi...

I dati del questionario



Newsletter

Iscriviti alla nostra newsletter
per essere informati sulle
novità.

Nome _____

E-mail _____

Iscriviti



Le nostre ricette più lette

- Crema catalana
- Semifreddo alle fragole
- Tartare di tonno
- Arrosto in varie salse
- Timballo di anelletti alle melanzane

Un'intesa tra Sicilia e Malta nel nome dello sviluppo della viticoltura mediterranea. Ecco le dichiarazioni del ministro maltese, George Pullicino, raccolte da Sandra Pizzurro.

Video/2

Sorsi Iblei 2010/1



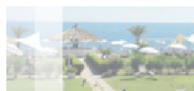
Il Cerasuolo di Vittoria diventa un vino alla moda. Ecco il parere di alcuni produttori che hanno partecipato alla terza edizione di Sorsi Iblei. Interviste di Sandra Pizzurro.

Video/3

Sorsi Iblei 2010/2



Le interviste di Sandra Pizzurro al pubblico ed agli chef durante la serata organizzata da Cronache di Gusto e dedicata al Cerasuolo di Vittoria.



I più letti di febbraio

- IL PREMIO Standing ovation per sua Eccellenza
- PHOTOGALLERY Best in Sicily, volti e premi
- L'EVENTO Sorsi dell'Etna, è già record di cantine partecipanti
- L'EVENTO Finger food per l'occasione
- I NOSTRI LUOGHI DA GOURMET Provare per credere
- L'EDITORIALE Prima di tutto il vigneto
- VERSO IL CONCORSO INTERNAZIONALE DI BRUXELLES Palermo capitale del vino
- VINO & AFFARI/2 L'Abbazia torna sul mercato

- Churros
- Cheesecake cotto al forno
- Pignolata



*Vuoi conoscere
i rist*

I supplementi



Leggi **Cronache di Gusto** su carta stampata
Speciale **Rossi di Sicilia**



cronachedigusto

Direzione, redazione
ed amministrazione:
via Domenico Scinà, 28
90139 Palermo
Tel. 0919824948

Cronache di Gusto
autorizzazione
del tribunale di Palermo
numero 9 del 26-04-07

Editoriale De Gustibus Italia
P.IVA 05540860821

Fabrizio Carrera
direttore responsabile

Coordinamento editoriale:
Gaetano Luca La Mantia
Marco Volpe
Webmaster e
Web&Graphic Designer:
Floriana Pintacuda

Hanno collaborato
a questo numero:
Gianna Bozzali
Simona Cultrera
Laura Di Trapani
Manuela Laiacona
Francesco Pensavecchio
Paola Pizzo
Sandra Pizzurro
Alessandro Testa
Piera Zagone

Concessionaria
per la pubblicità
Publisette
Via Catania, 14
90141 Palermo
tel 0917302750
info@publisette.it

Per la vostra
pubblicità su
**Cronache
di Gusto**



0917302750 - info@publisette.it



I video più visti

- Il maestro della tagliata di tonno
- Grandi chef a Palermo
- Bollicine & Formaggi
- Icone di vino
- Gaja : io e il vino
- Cibo e sicurezza
- Regali di gusto
- Pesce di casa mia

Sommario

- IL FORUM/2 Il manifesto dell'ottimismo
- L'EVENTO I sapori del vulcano
- L'ANTEPRIMA Bianco Planeta
- L'ANTEPRIMA/2 L'ultimo nato in casa Tasca
- LE GRANDI VERTICALI Omaggio alla Sicilia
- VINOMERCATO Nuovi movimenti nell'enologia siciliana
- LA TELEFONATA DEL SABATO De Grazia scommette su vitigni sconosciuti
- L'AZIENDA Packaging made in Sicily
- LA CURIOSITA' Il tè in boutique
- L'APPUNTAMENTO Il vino dell'Etna sull'Etna
- L'INIZIATIVA Il gusto è donna
- LA TRASFERTA La Sicilia del pesce in America
- LA MANIFESTAZIONE Cibo in mostra e in gara
- L'INTERVISTA Buono come il pane
- LA NOVITÀ Quando il cioccolato diventa "chic"