



[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

Cosa **Bevo**Dove **mangio**Dove **Dormo**Cosa **Succede**Cosa **Leggo**

L'AVICO



Video

Vino Nostrum



Notizie Flash

utto sul biologico -- Il limone di Siracusa ottiene il riconoscimento**TUTTI AL VINITALY**

Giovedì 21 Gennaio 2010

LA MANIFESTAZIONE/2



Torna l'8 marzo Contrade dell'Etna a Passopisciaro. Il protagonista sarà il Nerello mascalese. In programma anche degustazioni di prodotti tipici

Sapori e odori del vulcano

Sapori ed odori del vulcano più alto d'Europa. Per scoprirli, ma soprattutto gustarli non si potrà mancare alla terza edizione de "Le Contrade dell'Etna", il prossimo 8 marzo alla Cantina di Passopisciaro a mille metri d'altitudine in provincia di Catania.

La manifestazione è nata con l'idea di riunire i produttori del vulcano 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. Vero protagonista dell'edizione 2010 sarà il Nerello. 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. Saranno presenti Corrado Assenza, celebre pasticciere di Caffè Sicilia a Noto, che inventerà alcune ricette per l'occasione, lo chef Giuseppe Costa (Il Bavaglino di Terrasini) che preparerà alcuni piatti a base di suino nero dei Nebrodi, prodotto identitario siciliano da abbinare al Nerello Mascalese, ed infine Sergio Grasso, famoso antropologo alimentare e volto storico televisivo spiegherà alle telecamere il valore dei 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



BEST IN SICILY

Tutto sul premio

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



Clicca qui

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"