

Nel bicchiere

A photograph of two men in a vineyard. They are wearing light-colored t-shirts and trousers. One man is in the foreground, leaning over a grapevine and picking grapes. The other man is standing behind him, also looking down at the grapes. A red plastic crate filled with harvested grapes sits on the ground between them. The background shows rows of grapevines under a clear blue sky.

**CARTOLINE**  
DALLA  
**VENDEMMIA**

Abbiamo chiesto ai vignaioli dal Nord al Sud Italia i ricordi più cari, i riti propiziatori, i portafortuna e i piatti preferiti di questo periodo. Ci hanno svelato abitudini, piccole manie e i vini giusti da stappare adesso

di VALENTINA VERCELLI



## VINCENZO LO MAURO

DIRETTORE DI PASSOPISCIARO  
PASSOPISCIARO.COM

SICILIA

«Mi piace ricordare una filastrocca in dialetto siciliano, che mi insegnò il mio bisnonno: "Settembri s'avvicina cu paura e metti l'acquazzina alla campagna, lu fruttu ca non è fattu si matura, massimenti si chiovi e si bagna, pari 'na vecchia 'nsipultura". Ve la traduco: "Settembre paurosamente si avvicina e mette la rugiada alla campagna, il frutto (cioè l'uva) ancora acerbo si avvia alla maturazione, soprattutto se piove e si bagna, sembra una vecchia ormai pronta per la morte (ossia la raccolta dei grappoli)».

### IL VINO «L'Etna Rosso

**Passorosso 2017**, fresco e molto territoriale (26 euro).

**CON** la pasta con la mollica e le acciughe, un piatto della tradizione che si mangia a fine vendemmia».

