

Il vino dell'Etna sull'Etna

04/03/2010 17:45 [Ai Tre Parchi bed and breakfast and bike & trekkin](#) Il vino dell'Etna sull'Etna

Lunedì 8 marzo produttori e chef alla Cantina di Passopisciaro terranno una manifestazione con il nome:

Il vino dell'Etna sull'Etna

Protagonisti, il **Suino nero dei Nebrodi**, **pane di Linguaglossa** e vari formaggi siciliani, ma il life motive della manifestazione sarà il **Nerello Mascalese** e tanti altri vini delle “**Contrade dell'Etna**”.

Tanti i protagonisti di questo evento giunto alla terza edizione che si terrà **Lunedì 8 Marzo** alla Cantina di Passopisciaro (CT).L'intento della manifestazione è riunire i produttori attorno al vulcano Etna per fare una presentazione di tanti vini provenienti dalle tante **Contrade** dei tre comuni etnei: [Randazzo](#), Linguaglossa e Castiglione di Sicilia. Per cui i produttori locali faranno degustare i vini del 2009 cercando di esaltarne la tipicità e la qualità di ogni contrada.

Il protagonista principe di questa edizione sarà il **Nerello Mascalese**. La giornata comincerà verso le ore 10, con degustazioni dei vini 2009 e dei prodotti tipici sopra citati.

Protagonisti attesi alla manifestazione: Giuseppe Costa del ristorante Il Bavaglino a Terrasini e chef emergente e noto per la partecipazione a La prova del Cuoco, lo chef Filippo La Mantia del Majestic di Roma, il MigliorPasticcere a Siciliamo 09 Antonio Colombo, Giovanni Santoro giovane chef dello Shalai Resort, e infine Sergio Grasso famoso e noto volto della Rai.