

MARTEDÌ 9 FEBBRAIO 2010

Anche i vini della Tenuta di Fessina a Le Contrade dell'Etna 2010

L'Etna...

Ancora un mese di attesa per un importante evento dedicato ai vini del vulcano: **Le contrade dell'Etna 2010**.

Trasmetto il comunicato della Cantina di Passopisciaro, ripromettendomi di dedicare a questa manifestazione, così sentita da parte di produttori, giornalisti, pubblico, un post speciale avvicinandoci alla data...

Intanto, il programma:

Il 7 marzo: le Contrade in Anteprima con grandi Cru e grandi Chef...

Saranno presentati, presso il bellissimo **Shalai Resort di Linguaglossa**, i 3 cru nuovi di Andrea Franchetti. La cena dedicata alla stampa avrà un menù in abbinamento al vino e vedrà all'opera grandi nomi della gastronomia per uno spettacolo enogastronomico a favore di telecamere:

Filippo La Mantia, il Vip 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.

Sergio Grasso, il famoso antropologo alimentare e volto noto della RAI, condurrà la serata spiegando i vini e i prodotti identitari siciliani.

La cena avrà altri protagonisti: **il Suino Nero dei Nebrodi, il Pane di Linguaglossa ed alcuni formaggi identitari siciliani**. Chef e giornalisti si rivedranno il giorno dopo presso la Cantina di Passopisciaro per l'evento vero e proprio.

Le Contrade dell'Etna riunisce tutti i produttori del vulcano per presentare in anteprima i vini delle singole Contrade. Un appuntamento a 1.000 m di altitudine nella Cantina di Passopisciaro.

L'8 marzo, una visita guidata per la stampa tra le meravigliose vigne dell'Etna e la Cantina di Passopisciaro di Andrea Franchetti. I produttori faranno degustare il **vino dei campioni di botte 2009**, per ogni singola contrada dell'Etna: il regno della diversità. Protagonista de Le Contrade dell'Etna 2010 è il **Nerello Mascalese che trae il nome dal comune di Mascali e che cresce sulle Contrade, i cru dell'Etna, dove le colate laviche di epoche diverse hanno dato terreni diversissimi tra loro. Ecco perché l'uva, a pochi metri di distanza, cambia di contrada in contrada**.

Le Contrade fanno parte dei tre comuni dell'Etna: Linguaglossa, Castiglione di Sicilia e Randazzo.

La giornata inizierà in mattinata dalle 10 in poi, con esposizione e degustazione dei vini 2009 e dei prodotti tipici: un suino Nero dei Nebrodi intero ed eviscerato verrà lavorato all'istante da un sapiente macellaio. Ci saranno formaggi e dolci. 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 del posto.

Tra le azinede presenti a Le contrade dell'Etna 2010, anche la Tenuta di Fessina, in Contrada Rovittello, col nostro Federico....