



<http://www.siciliamaremonti.it/>

PASSOPISCIARO (Ct) :Le Contrade dell'Etna 2010

turismo

Dopo il successo delle prime due edizioni, **Le Contrade dell'Etna 2010** è attesissimo da tutti, produttori e giornalisti.

Domenica **7 marzo** 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, ci sarà 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.