

Appuntamenti Brevi

Palermo, 24 e 25 settembre: festa della vendemmia a Sanlorenzo Mercato. Si pesta l'uva. Ingresso gratuito.

di: Redazione

22 settembre 2016



Sanlorenzo Mercato, 24 e 25 Settembre, due giorni di eventi gratuiti dedicati all'uva e al vino.

Lezioni con sommelier per imparare a gustare il vino, laboratori per riconoscere i vitigni siciliani, uno showcooking con lo chef **Fabio Potenzano**, una mostra fotografica con alcune delle più belle immagini della vendemmia di **Tasca d'Almerita**. E per i bambini... **le tinozze con l'uva da pestare** per imparare i segreti della vendemmia di una volta.



La sala enoteca di Sanlorenzo Mercato

Sanlorenzo Mercato celebra l'arrivo dell'autunno con l'evento enogastronomico che più di ogni altro rappresenta l'arrivo della nuova stagione: la vendemmia. **Con la Festa della Vendemmia, sabato 24 e domenica 25 settembre**, arrivano al Mercato due giorni interi di incontri e iniziative tutte gratuite per coinvolgere grandi e bambini nel mondo dell'uva e del vino, in modo originale e divertente.

Sono **6** gli **eventi in programma**, realizzati grazie al supporto delle cantine siciliane **Tasca d'Almerita, Ferreri e Fina** e l'Associazione Provinciale Cuochi e Pasticceri di Palermo, rappresentata per l'occasione da un chef d'eccezione: Fabio Potenzano, direttamente dal programma condotto da Caterina Balivo su Rai2, Detto Fatto.

Di seguito il programma:

A ciascun vino la sua uva

Assaggiare le uve da cui vengono realizzati alcuni dei vini più amati del territorio siciliano, a partire dai vitigni autoctoni. Grazie alla degustazione della cantina Ferreri di Gibellina sarà possibile gustare le uve Grillo, Catarratto, Inzolia e Cabernet Sauvignon e i relativi vini prodotti proprio a partire da quelle uve, per ricostruire il percorso di sapore ideale della materia prima attraverso la vinificazione.

Sabato 24 settembre – 11.30/13.00 e 18.30-20.00.

Domenica 25 settembre – 11.30/13.00 e 18.30-20.00

Impariamo a degustare il vino.

Grazie al supporto dei produttori e dei sommelier della cantina Fina, sarà possibile imparare le tecniche di base per cominciare a riconoscere i vini che assaggiamo, capirne la struttura, saper interpretare il colore, individuare le proprietà organolettiche e distinguere i sapori. Gli apprendisti degustatori potranno confrontarsi sui vitigni Grillo, Zibibbo e Sauvignon Blanc di Fina, direttamente dai vigneti della cantina di Marsala.

Sabato 24 settembre – 17.30/19.30.

Ingresso gratuito fino a esaurimento posti disponibili

Pestiamo l'uva!

Tre tinozze in legno e tanta uva da pestare, proprio come si faceva anticamente per la lavorazione del vino. A guidare il laboratorio per bambini saranno i tutor di Palma Nana, esperti educatori appassionati di temi legati alla natura, che tra il gioco e l'apprendimento spiegheranno ai "piccoli vinai" tutti i segreti dell'uva, del mosto e del vino, con i piedini immersi nell'uva fresca. Ad assisterli anche gli esperti della cantina Ferreri, immersa nel cuore del Belice tra le uve autoctone di Nero d'Avola, Catarratto, Inzolia, Zibibbo e Malvasia delle Lipari.

Sabato 24 settembre – 17.30/19.30

Domenica 25 settembre – 11.00/13.00.

Ingresso gratuito fino a esaurimento posti disponibili

“90 giorni di Vendemmia”

Una mostra con circa 30 delle immagini più suggestive della vendemmia di Tasca d'Almerita, che dura 90 giorni: a partire dalla settimana d'agosto per finire sull'Etna, i primi di ottobre all'ombra delle nevi quasi perenni del vulcano. Immagini suggestive che raccontano i cinque mondi Tasca d'Almerita, un piccolo continente in un'isola. Da Salina a Mozia, da Camporeale a Regaleali fino a terminare sul vulcano più alto d'Europa. La storia di Tasca d'Almerita è quella di una famiglia che da otto generazioni, dal 1830, dedica con passione la propria vita ad assecondare il sapere e il volere della natura. Tasca d'Almerita cura cinque Tenute, con un patrimonio di oltre 40 varietà autoctone.

Dal 24 settembre al 30 ottobre – 10.00/22.00 – accesso libero

Showcooking di Fabio Potenzano

Fabio Potenzano, chef protagonista della rubrica cucina del programma di Rai 2 “Detto Fatto” condotto da Caterina Balivo, sarà il protagonista di uno speciale showcooking in collaborazione con Tasca d'Almerita, per celebrare il vino come principe della tavola. Sui fornelli dello chef prenderà vita un **risotto con gamberi bianchi e rossi e stracciatella di bufala** sfumato con il Grillo Cavallo delle Fate di Tasca d'Almerita. Al termine dello showcooking, realizzato con il supporto dell'Associazione Provinciale Cuochi e Pasticceri di Palermo, sarà possibile degustare il risotto dello chef e il vino di Tasca d'Almerita. Fabio Potenzano è Medaglia d'argento agli Internazionali d'Italia 2011 di Marina di Massa e al Campionato Italiano di Finger Food nel 2010. Medaglia d'oro al Cuoco dell'anno 2009 e 2008, ha conquistato numerosi riconoscimenti nazionali e internazionali. Chef consulente, collabora con riviste del settore enogastronomico e programmi tv.

Domenica 25 settembre – 18.00/19.30.

Ingresso gratuito fino a esaurimento posti disponibili

Tutti gli eventi sono gratuiti. Per quelli con posti limitati è possibile prenotarsi a: eventi@sanlorenzomercato.it

Nella foto, Catarratto “Cavallo delle Fate” di Tasca d'Almerita, vendemmia 2016