WINE IN SICILY
WIS
Magazine

Appuntamenti In evidenza

I colori e i sapori della Sicilia chez Venini

di: Redazione

11 ottobre 2017



Vendemmia di via Monte Napoleone 2017
I COLORI E I SAPORI DELLA SICILIA CHEZ VENINI
I vini Valle dell'Acate e la Pasticceria Di Pasquale incontrano il sapere artigianale e il design di Venini

Giovedì 12 ottobre, h. 19.30 – 21.30
via Monte Napoleone 10, Milano

Milano – È un viaggio nella tradizione e nei profumi intensi dell'Italia quello che **Valle dell'Acate**, cantina da cento ettari della Sicilia sud orientale gestita da Gaetana Jacono e **Venini**, la più grande fornace artigianale di Murano, presenteranno **giovedì 12 ottobre dalle 19.30 alle 21,30** in via Monte Napoleone 10 a Milano in occasione de "**La Vendemmia di via Monte Napoleone**".

Incontro inedito tra due aziende storiche del bel Paese, il nord di Venini e il Sud di Valle dell'Acate, per raccontare e celebrare l'espressione autentica di chi lavora per produrre eccellenza. Vino e vetro, tradizione artigiana e design senza tempo. E a rendere ancora più dolce la serata, la **Pasticceria Di Pasquale**, eccellenza ragusana**.**



Valle dell'Acate da Venini per la
Vendemmia in Via Monte Napoleone

Da Ragusa a Milano passando per Venezia, ammirando l'arte di Venini, con i suoi masterglass, e degustando due produzioni di Valle dell'Acate: **Cerasuolo di Vittoria DOCG** e **Zagra Grillo Sicilia DOC.**

Il primo, rosso di punta di Valle dell'Acate, ottenuto dal 60% di uve Nero d'Avola e 40% uve Frappato, nato dal terreno "**Terra Rossa**", sull'altopiano "Bidini Soprano" dove risposano sabbie rosse chiaro e scuro, affinato in botte e in tonneaux per 12 mesi e in bottiglia per almeno 9 mesi. Un vino dal colore rosso ciliegia, intenso e brillante, con profumi di frutti rossi, ciliegie mature e accenni di spezie, per un sapore pieno, dal tannino vellutato, persistente e aromatico.

Il secondo, la DOC Zagra Grillo, ottenuto da uve in purezza affinate in acciaio per 4 mesi e in bottiglia per altri 4 mesi, nato dalla "**Terra Gialla**", figlio di vigneti che si trovano sulla costa, da cui prendono freschezza e complessità nei profumi, per un vino dal colore giallo paglierino, con caratteristico profumo di fiori bianchi, sentori minerali e sapori vellutati, sapido e persistente.

«Da sempre penso che "piccole cose fanno grandi cose", che l'attenzione al dettaglio sia ciò che rende unica una produzione. Una cura che ritrovo in ognuna delle opere di Venini, un modo di porsi di fronte alla vita e al lavoro che rende unico questo nostro incontro all'insegna del fare bene, senza confini, né pregiudizi. Perché l'Italia è la sua terra e i suoi artigiani» – ha dichiarato **Gaetana Jacono**, **responsabile di Valle dell'Acate,** azienda Agricola con cui porta avanti il progetto **"7 terre per 7 vini"**, frutto di 50 anni di sperimentazioni sul campo, prima empiriche poi analitiche, che hanno indicato il terreno giusto, il più caratterizzante di ogni vigna, donando al prodotto finale un'espressione altamente qualitativa e unica, anche dal punto di vista cromatico.

«E' nella tradizione manifatturiera che il design e l'arte vitivinicola definiscono un linguaggio comune, fatto di passione, unicità ed eccellenza. Un racconto che in occasione de "La Vendemmia di via Monte Napoleone" rivela le opere irripetibili di Venini e le produzioni della cantina Valle dell'Acate. In un continuo rimando fra design e produzione vinicola, si definisce un percorso espositivo che dimostra un legame indissolubile fra vetreria artistica e cultura enoica. I manufatti Venini, così come i vini della cantina, diventano gli elementi per intraprendere un'esperienza multisensoriale: il colore, i profumi e la tattilità suggeriscono un viaggio nel saper fare italiano e accompagnano gli ospiti alla scoperta dei piaceri più profondi di questo patrimonio. Dal processo lento e controllato della lavorazione dell'uva nascono capolavori vinicoli, così come accade nelle fornaci Venini, dove il sapere dei maestri vetrai cattura il gesto artistico per dar vita a mastergalss come Pyros, firmata da Emmanuel Babled, e Ando Cosmos, il nuovo progetto dell'architetto giapponese Tadao Ando che racconta "l'Ordine dello Spazio", presentato per la prima volta in Italia proprio durante quest'evento» ha aggiunto **Carlo Longagnani, amministratore delegato di Venini**, che con, 13 forni sempre accesi, rappresenta un'eccellenza fondata nel 1921 e diventata punto di riferimento nel panorama internazionale del vetro artistico. Un'identità stilistica che continua a contraddistingue l'azienda grazie al sapiente incontro fra **tradizione e avanguardie artistiche**.

E a Milano arriveranno i sapori e i profumi della Sicilia grazie alla storica Pasticceria Di Pasquale di Ragusa che delizierà i palati dei visitatori con alcune delle sue migliori produzioni, frutto del rispetto della tradizione e delle antiche ricette culinarie di un tempo. Immancabile la torta Savoia, tanto cara persino a Leonardo Sciascia che usava spedirla come omaggio agli amici, servita insieme ai tradizionali biscotti di mandorla, forse tra i dolci più famosi dell'isola. E a prendere per la gola i visitatori ci saranno anche i tranci di dolce Savoia, una squisita combinazione di farina di grano tenero con farina di mandorla, impreziosita con cacao, marmellata, pasta d'arancia candita e cardamomo. Bontà irresistibili che saranno accompagnate anche da alcuni dei prodotti tipici della gastronomia siciliana, come i mini arancini, pane e panelle e altre stuzzicherie.

E proprio Milano sarà protagonista dell'imminente progetto "street food" della pasticceria siciliana che, a bordo di una Moto Ape elettrica, porterà gli arancini e i tipici cannoli tra le vie della capitale finanziaria.

Venerdì 13 ottobre, Valle dell'Acate parteciperà anche al Wine Tasting a Palazzo Serbelloni alle ore 19.30.