WINE IN SICILY
WIS
Magazine

In evidenza

Gulfi e la cena di Ferdinando IV di Borbone, alla locanda il 27 gennaio

di: Redazione

19 gennaio 2018



La Campania e la Sicilia attraverso il viaggio di Ferdinando IV di Borbone, re delle due Sicilie: è il titolo della cena evento che si svolgerà al ristorante della Locanda Gulfi, a Chiaramonte Gulfi in provincia di Ragusa, **sabato 27 gennaio alle ore 20**. Filo conduttore il vino di due regioni, unite dalla storia, e di due cantine: **Terre del Principe** per la Campania e **Gulfi** per la Sicilia. Il viaggio, all'insegna della cultura eno-gastronimica, sarà guidato da Nando Papa, sommelier del Verdura Resort & Golf Spa di Sciacca e ideatore dell'evento, in collaborazione con la cantina siciliana.

I vini della mia regione di origine, la Campania, rappresentati dall'azienda Terre del Principe saranno ospitati in casa Gulfi, una cantina siciliana a me molto cara – afferma il sommelier – Ho scelto di metterle insieme perché sono due aziende che hanno fatto della viticultura biologica, nel rispetto della terra, la loro bandiera. Gli enologi, la vera anima di queste aziende, due numeri uno in assoluto: Luigi Moio e Salvo Foti, due amici, due maestri. Sarà emozionante ripercorrere la storia sorseggiando.



Il sommelier del Verdura Resort – Rocco Forte, Nando Papa

Durante la cena evento il sommelier racconterà, dopo un lunghissimo tempo dalla fine del Regno delle due Sicilie, come tra queste due terre esista un indissolubile legame. “La serata sarà, almeno è nelle nostre intenzioni, un incontro di anime”, afferma.

Non solo vino; il legame tra le due regioni attraverserà la tradizione gastronomica. Si narra infatti che Re Ferdinando II di Borbone fosse molto goloso. E sono numerose le similitudini e i richiami tra la Campania e la Sicilia. Per celebrare con gusto l’incontro della lunga storia che unisce le due terre, altro protagonista dell’evento sarà il menù, ideato dallo chef Carmelo Floridia del ristorante della Locanda: “Ho scelto di unire piatti tipici del nostro ristorante, espressione del nostro territorio e della tradizione siciliana, con piatti che si lasciano influenzare dalla cucina dei Monsù”. Tra i piatti: la schiuma di merluzzo, il gateau di patate al formaggio, il sartù (una ricetta originale napoletana), la caponata di pesce di Maria Carolina, regina di Napoli e moglie di Re Ferdinando IV, il gran buffet di dolci tipici della fine del Settecento.

A tavola, il racconto non potrà che iniziare dal vino, sorso dopo sorso, tra aneddoti, storia, viticultura e filosofia di produzione. Ecco quali i vini scelti: **Valcanzjria 2016**, il bianco della cantina Gulfi coltivato a Chiaramonte Gulfi che nasce da uve Carricante e Chardonnay, e **Bufaleffj 2011**, uno dei quattro grandi cru di Nero d’Avola di Pachino, coltivato ad alberello nella culla del Nero d’Avola in Val di Noto, che prende il nome proprio dalla vigna da cui nasce, in contrada Bufaleffi.

La Campania invece metterà in luce un’uva particolare. La Pallagrello. “*L’uva Pallagrello ha una storia lunghissima –spiega Nando Papa – siamo nell’alto casertano (Castel Campagnano) dove due pionieri, Manuela Piancastelli e Peppe Mancini, sono riusciti a riprendere, dopo attentissime ricerche, un prodotto ormai quasi del tutto sparito*”. I vini di Terre del Principe, scelti in abbinamento ai piatti, saranno **Le Sèrole 2016** – Igt Terre del Volturno, da uva Pallagrello bianco e **Ambruco 2013** – Igt Terre del Volturno da uva Pallagrello nero.

Per partecipare alla cena evento è necessaria la prenotazione scrivendo a
locandagulfi@gulfi.it
Tel. 0932 928081
http://www.locandagulfi.it