

In evidenza

Duca di Salaparuta, una cena in cantina sulla pesca sostenibile

di: Salvatore Spatafora

7 marzo 2018



Il nuovo look della cantina **Duca di Salaparuta** di Casteldaccia (Pa) ha brillato ieri, martedì 6 marzo, per la cena *“La Pesca sostenibile tra i piatti della tradizione e Terra Madre”*, un evento in collaborazione con il **Dipartimento Pesca Mediterranea** della Regione Sicilia, **Slow Food Palermo** e la **Trattoria I Cascinari**.

Dario Cartabellotta, dirigente generale del Dipartimento pesca mediterranea della Regione Sicilia, che ha rimarcato l'importanza della promozione di una **pesca sostenibile** e di un consumo consapevole dell'immenso patrimonio ittico legato alla pesca di prossimità a chilometro zero.

Ed ecco nel menù, preparato dalla brigata di cucina della Trattoria I Cascinari di Palermo, il polpo, le polpettine di pesce azzurro, il cuscus di gamberi, la terrina di triglie e i gamberoni alla palermitana che incontrano e sposano i sapori della terra come lo sfincione di Ficarazzi, le caserecce al nero di seppia e il macco di fave fresche. In chiusura il sorbetto di mandarino tardivo di Ciaculli e il cannolo tradizionale delle comunità di Piana degli Albanesi e Santa Cristina Gela.

Il tutto abbinato ai vini dello storico marchio siciliano:

Duca Brut, il primo spumante charmat lungo siciliano;

Star, primo e inedito blend di Grillo e Muller Thurgau;

Lavico 2013, un Nerello Mascalese che cresce alle pendici dell'Etna sui suoli vulcanici della Tenuta Vajasindi, e per chiudere...

Morsi di Luce, dalle uve Zibibbo coltivate sull'isola di Pantelleria.

La cena, in pieno stile Slow Food, è stata inoltre l'occasione per conoscere il pastificio **Feudo Mondello** e la storia della **famiglia Agosta** che, dalla metà dell'800, coltiva i 270 ettari della propria tenuta nella Valle del Belice. Feudo Mondello ha chiuso la filiera del grano realizzando in azienda un mulino con macina in pietra naturale e un **pastificio artigianale** dove trasforma il proprio grano duro in pasta e farina. Dopo pochi giorni dalla macinazione la semola viene trasformata in pasta con l'uso di trafile in bronzo. La pasta viene poi essiccata lentamente in celle statiche dove **la temperatura non supera mai i 38°** per mantenere il calore, il profumo e il gusto del grano duro siciliano. L'uso di semola particolarmente grossa, prodotta con la macinazione a pietra, rende la pasta di Feudo Mondello **naturalmente ruvida** per trattenere al meglio i condimenti. Grazie a tale processo di produzione si ottengono paste integrali che ci riportano alle genuinità di una volta.

Per le visite in cantina:

Duca di Salaparuta / Corvo / Florio

Tel: (+39) 0923 781 305/317

hospitality@duca.it
