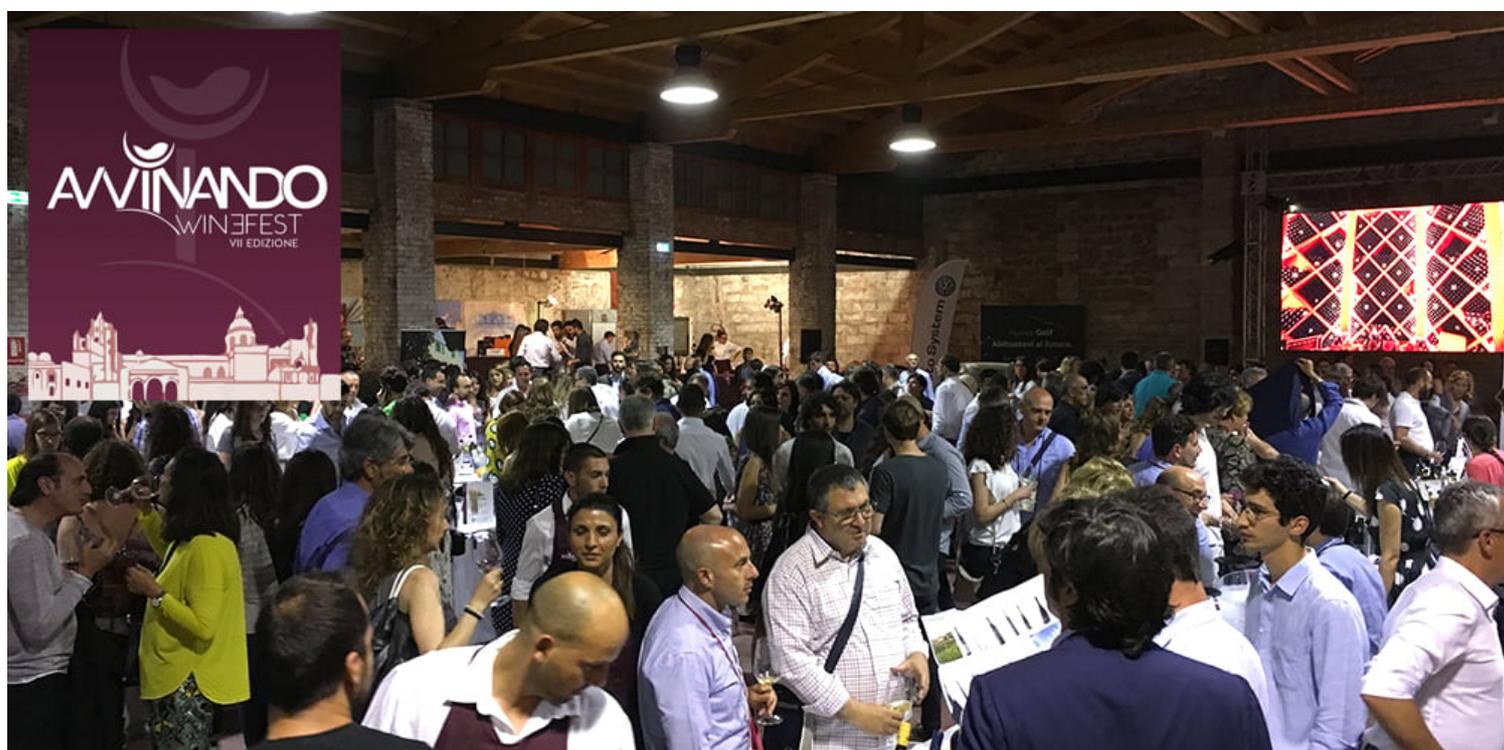


Appuntamenti In evidenza

Avvinando WineFest. Palermo, 11 e 12 maggio

di: Redazione

11 maggio 2018



Due giornate dedicate al vino, alla città di Palermo, al buon gusto e alla ristorazione di qualità. **Avvinando Wine Fest** torna **venerdì 11 e sabato 12 maggio** ai **Cantieri Culturali alla Zisa**.



La manifestazione, alla **settima edizione**, vede il patrocinio della Regione Sicilia, degli assessorati regionali Agricoltura e Turismo e del Comune di Palermo e si inserisce nel calendario delle manifestazioni inerenti il percorso Arabo-Normanno in occasione della nomina di *Palermo Capitale della Cultura 2018*.

Tanti gli eventi ideati per raccontare il mondo del vino in modo semplice ed appassionante. Il programma prevede assaggi, degustazioni guidate e momenti di approfondimento.

Avvinando riunisce produttori, operatori del settore e appassionati. Ma non è solo Sicilia, saranno disponibili vini e spumanti nazionali e alcune selezioni di Champagne.

Si comincia **venerdì 11 maggio** alle 15.00 con l'apertura al pubblico nello spazio Tre Navate dei Cantieri Culturali alla Zisa. Alle 16 seminario "Vino, ambiente e salute", nello spazio CRE.ZY PLUS del padiglione 10. Quest'anno lo spazio food di Avvinando sarà animato da otto chef siciliani che si esibiranno dal vino in alcune preparazioni. Eccoli:

Giuseppe Costa (Il Bavaglino)
Tony Lo Coco (I Pupi)
Gioacchino Gaglio (Gagini Social Restaurant)
Carmelo Trentacosti (Cuvée du Jour)
Gianni Lettica (Cortile Pepe)
Giuseppe Costantino (Terrazza Costantino)
Sarah Bonsangue (I Cucci)
Marco Garitta (Corona Trattoria)

I loro piatti saranno abbinati ai vini delle cantine (solo su prenotazione, solo 30 i posti disponibili, costo 10 euro a persona):

Baglio del Cristo di Campobello
Terrazze dell'Etna
Tasca D'Almerita
Donnafugata
Duca di Salaparuta
Guido Berlucchi
Principi di Spadafora
Planeta

Venerdì 11 maggio

- dalle 15.45 – 16.30 **Marco Garitta** proporrà la sua pasta bottarga e seppia;
- dalle 16.45 alle 17.30, maialino delle Madonie, fagiolo badda e verdure spontanee di **Giuseppe Costantino**;
- dalle 17.45 – 18.30, varietà di gnocchi di patate con ragù di maialino e tartufo nero con **Carmelo Trentacosti**;
- dalle 18.45 alle 19.30, pane, panelle e baccalà di **Tony Lo Coco**;

Sabato 12 maggio

apertura sempre alle 15. Alle 16 laboratori "Una meravigliosa storia lunga più di due secoli" presso lo spazio CRE.ZY PLUS, padiglione 10 con **La Cuvée Brut**: La maison Laurent Perrier racconta il "concetto di assemblaggi", presentando "La Cuvée Brut" in formato Magnum; **Millésimé 2007**: l'espressione di una grande "annata"; **Grand Siècle**: frutto della selezione dei Millesimè per creare la cuvée "perfetta". *Alle 18.30* Vino & Design, Riesling "Il vino che nasce dalla luce": **Massimo Maccianti racconta il riesling**.

Show cooking con **Sarah Bonsangue**, dalle 15.45 alle 16.30, che preparerà fritto di calamari su patate schiacciate allo zenzero; **Gianni Lettica** (16.45 – 17.30) col suo gambero rosso scottato, soffice di patate e polvere di ricci; **Gioacchino Gaglio** (17.45 – 18.30) con polpo e panelle; **Giuseppe Costa** (18.45 – 19.30) e le sue foglie d'aMARE.

Il costo del biglietto è 15 euro ed è acquistabile in loco.

Per info www.avvinandowinefest.it