

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* (Il 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](http://www.avvinandowinefest.it)