WINE IN SICILY
WIS
Magazine

Appuntamenti In evidenza

Gourmet Experience a 4 mani. Al Grand Hotel Villa Igiea, Giuseppe Costa e Carmelo Trentacosti con i vini di Feudi del Pisciotto

di: Redazione

16 giugno 2018





Due grandi chef siciliani, una location esclusiva e i vini di **Feudi del Pisciotto**: gli ingredienti per una *Gourmet Experience* indimenticabile ci sono tutti. Un appuntamento con il gusto imperdibile che si terrà mercoledì 20 giugno, presso il ristorante **Cuvée du Jour** del **Grand Hotel Villa Igiea** di Palermo, dove il resident chef **Carmelo Trentacosti** e lo chef stellato **Giuseppe Costa** del **Bavaglino** di Terrasini elaboreranno un menù a 4 mani che sarà un viaggio tra i sapori, i profumi e i piatti cult della cucina siciliana, interpretati con estro creativo dai due talenti siciliani. Ad accompagnare questo itinerario del gusto, saranno i vini di Feudi del Pisciotto, l'azienda di Paolo Panerai, titolare anche di altre due aziende del vino, Castellare di Castellina e di Rocca di Frassinello.

Feudi del Pisciotto

La serata si aprirà con le bollicine del ***Davolarosa Brut***, spumante rosé di Feudi del Pisciotto ottenuto da uve Nero d'Avola, in abbinamento con l'arancina di cous cous e lo sfincione cremoso di Costa e il cannolo di caponata e mandorla di Trentacosti. Sarà invece il ***Grillo 2016 – etichetta Carolina Marengo*** il primo vino della Collezione Grandi Stilisti di Feudi del Pisciotto che accompagnerà i ravioli di seppia con cuore di gambero rosso, la sua bisque e caviale di Trentacosti e le foglie d'amare (insalata di mare rivisitata) di Costa. Seguirà lo ***Chardonnay 2016 – etichetta Alberta Ferretti*** in abbinamento con il riso gallo extra con plankton, ricci di mare, formaggio di capra a latte crudo e mandarino verdello di Trentacosti mentre il falsomagro di rana pescatrice con cipollotto alla carbonella di Costa sarà esaltato da ***L'Eterno 2013, Pinot Nero*** siciliano, etichetta di punta di Feudi del Pisciotto. A concludere il viaggio enogastronomico sarà il ***Passito – etichetta Gianfranco Ferré*** che si sposerà con il pre-dessert di Trentacosti a base di rapa rossa, liquirizia e finocchio e con la crostatina al contrario di Costa.

La Collezione Grandi Stilisti di Feudi del Pisciotto, che si compone di 9 vini monovarietali le cui etichette sono state disegnate da Versace, Missoni, Blumarine, Alberta Ferretti, Gianfranco Ferré, Brioni, Giambattista Valli e Carolina Marengo, coniuga la qualità del vino, l'eleganza di un'etichetta d'autore con un progetto di sensibilità sociale. Gli stilisti, infatti, hanno rinunciato alle royalties per contribuire, con Feudi del Pisciotto, al restauro di opere antiche siciliane. Il primo capolavoro che ha beneficiato dell'intervento è stato l'Eterno di Giacomo Serpotta, geniale scultore del '700, autore dell'omonimo trittico custodito a Palermo. In omaggio alla sua opera, Feudi del Pisciotto ha deciso di battezzare L'Eterno il suo vino più alto, un 100% Pinot Nero le cui sorprendenti potenzialità sono ben espresse nel terroir siciliano.

La cena ha un costo di 110 euro.
Per prenotazioni e informazioni: tel. 091 6312111, o scrivere a:
frontoffice-villaigiea@amthotels.it

Feudi del Pisciotto sorge nel cuore della Sicilia, a pochi chilometri da Piazza Armerina e Caltagirone, all'interno di un antico Feudo del '700 restaurato. Le vigne, 44 ettari, dei 150 totali, sono a circa 250 metri d'altezza e a 7 km dal mare, in una zona dal microclima particolarmente favorevole. Il Wine Relais di Feudi del Pisciotto è una delle strutture d'ospitalità più affascinanti della zona del Barocco siciliano, con le sue 10 suite, il Ristorante "Il Palmento di Feudi" e la nuova piscina inaugurata quest'anno.