

Appuntamenti Primo Piano

# Shà, la festa Magnum & Champagne di Shalai. A Linguaglossa, domenica 26 agosto, ore 18.00

di: Redazione

5 agosto 2018



Seconda edizione per **Shà**, la festa etnea dedicata al mondo dello **Champagne**. La data e il luogo, **domenica 26 Agosto 2018** alle 18.00 allo **Shalai Resort** di **Linguaglossa**.

L'evento, nato quasi per gioco da un'idea di **Leonardo e Luciano Pennisi**, vuole diventare un appuntamento fisso nell'ultima domenica di agosto di ogni anno:

*Un territorio già vocato alle bollicine, com'è quello etneo, non può che arricchirsi di eventi come questo che portano ai piedi del vulcano gli artefici della spumantizzazione*

Si degusteranno, rigorosamente in formato **Magnum**, le seguenti *Maison*:

- **Marie Courtin** – *Efflorescence, Extra Brut*
- **André Beaufort** – *Brut 2018*

- **Billecart-Salmon** – *Brut reserve*
- **Steinbrück** – *Cuvée brut*
- **De Saint Gall** – *Orpale 2004*
- **Laherte Frères** – *Blanc de Blancs, Brut Nature*
- **Bourgeois Diaz** – *Cuvée*
- **Pierre Gerbais** – *L'Osmose, Extra Brut Blanc de Blancs*
- **Bérèche et Fils** – *Brut Reserve*
- **Paul Louis Martin** – *Grand Cru Brut Millesime 2010*
- **Frison Goustane** – *Brut Nature*

Ad accompagnare la degustazione, la cucina dello chef **Giovanni Santoro**, una stella Michelin, che proporrà un'importante selezione di finger food, primi e secondi piatti. I cocktail saranno curati da *Christian Sciglio*, host del *Morgana Lounge* di Taormina.

**Shalai Resort**

Via Guglielmo Marconi, 25

Linguaglossa (CT)

Tel. 095.643128

[www.shalai.it](http://www.shalai.it)

---

## *Menu Evento Phà*

### *i finger food al vassoio*

pane, burro e alici  
biscotto di frolla gorgonzola e pere  
anelli fritti agnello e ginepro

### *i primi*

riso carnaroli con fegatini e animelle mantecato alle erbe  
aromatiche

spaghettoni artigianali al cerniotto affumicato, crema di topinambur e  
crumble di acciughe e finocchietto

### *i secondi*

pesce fritto  
baccalà in tempura e maionese al limone  
porchetta di maialino con panino e vari intingoli  
manzo glassato e patata fondente

*Chef Giovanni Santoro*

---

Qualche foto della passata edizione: