WINE IN SICILY
WIS
Magazine

Appuntamenti Primo Piano Turismo

Palazzolo Acreide. Vicoli & Sapori, IV edizione, quartiere di San Paolo

di: Redazione

15 luglio 2019



IV edizione di **Vicoli & Sapori**, l'evento promosso dall'associazione di ristoratori di Palazzolo Acreide. Le date: sabato 27 e domenica 28 luglio a partire dalle ore 19.00.

Sette ristoranti, stessa idea



La locandina 2019 di Vicoli & Sapori

Patrocinata dal Comune di Palazzolo, l'Associazione Vicoli & Sapori nasce nel gennaio 2017 dalla comune passione per la cultura gastronomica e dalla volontà di tutelare e valorizzare le straordinarie produzioni del territorio ibleo. Ne fanno parte: Lo Scrigno dei Sapori, La Corte di Eolo, La Taverna di Bacco, Andrea, Ristorante Settecento, Agriturismo Giannavì e la Trattoria del Gallo. Vedi la mappa dei ristoranti.

Dove si svolge Vicoli & Sapori
Quest'anno nuova location: è stato, infatti, scelto il *quartiere medievale di San Paolo*. Il percorso parte dalla chiesa di San Paolo e sale sino al Castello. Lungo il percorso, sette postazioni curate dagli chef di Vicoli & Sapori oltre che quella dello chef Yuri dell'*Osteria Quel che c'è*.

I partecipanti
Vicoli & Sapori, una *foodexperience*, consentirà di scoprire un paese andando per i vicoli, seguendo le atmosfere del borgo e assaggiando le ricette di sette ristoratori palazzolesi. L'evento, come anticipato, è organizzato con il patrocinio del Comune di Palazzolo Acreide, in collaborazione con Banca di Regalbuto, Nigro Catering, Legnami Guastella Srl e Migliore SRL, con il supporto di Slow Food Siracusa.

Menù della degustazione

• Antipasti •

Nuvoletta di baccalà con salsa ai crostacei
Scrigno dei sapori

Focaccia di friscina e pomodoro secco
Andrea sapori montani

Arrosticini di agnello con yogurt artigianale
Antico Cuore Verde

I capricci del re
Albacara – Fattoria del Grano

• Primi •

Ravioli di stracciatella e tartufo con pesto di erbette iblee
Ristorante Settecento

Orecchiette con tenerumi e pomodoro secco
La Taverna di Bacco

Pasta del Pastificio Minardo
Gnocco giallo con vellutata di finocchietto, pomodorino e salsiccia di Palazzolo Acredine
Osteria Quel Che C'è Da Pina

• Secondi •

Stufato di maialino nero e tuma di modicana
Trattoria del Gallo

Panino di tumminia al sesamo con crema siciliana e polpetta
La Corte di Eolo

Pagnottina di grani antichi siciliani con suino nero arrosto e verdure in agrodolce
Agriturismo Giannavì

• Dessert •

Gelato al cannolo di ricotta
Bar Del Corso Infantino

Fior di tartufo degli Iblei con miele di zagara
Caprice Pasticceria Palazzolo Noto

Cannolicchio di ricotta con shottino allo zafferano
Oro Rosso degli Iblei – Zafferano puro in stimmi

_____

Le cantine e il birrificio
Cantina Gulfi
Azienda Vitivinicola Judeka
Cantina Marilina
Bagliesi Vini Bio Sicilia
Cantina Ramaddini
Elena Catalano Vini
Abbazia San Giorgio
Vini Campisi
Birra Baladin

GULFI

I distillati
Amaro Nepèta
Distilleria Monterbe di Paolo Rametta
Oro Rosso degli Iblei – Zafferano puro in stimmi

_____

Olio dell'Oleificio Carpino

Informazioni
Vicoli & Sapori
www.vicoliesapori.it
www.facebook.com/vicoliesapori
Costo degustazione: € 15 a persona, comprensivo di tre salati, un dolce e una bevanda.
Sono acquistabili anche singole degustazioni.

Palazzolo Acreide

Patrimonio dell'umanità insieme a tutta la Val di Noto dal 2002, Palazzolo Acreide, cittadina di origini greche incastonata nei monti iblei, non solo può vantare di far parte anche dell'associazione "I borghi piùbelli d'Italia", ma di avere una ristorazione di eccellenza tanto che nel 2017 è stata insignita delpremio Best in Sicily come miglior comune per l'offerta enogastronomica. A caratterizzare la sua gastronomia vi è in particolare la Salsiccia Tradizionale, prodotto della cultura locale tutelato da Slow Food. Ingredienti sono il suino nero siciliano (la cui storia risale almeno a più di 2600 anni fa, ossia a quando Akrai fu edificata nel 664-663 a.C. dai corinzi siracusani), il peperoncino rosso, il finocchietto selvatico seccato all'aperto edil vino rosso del Val di Noto. Ben nove i tagli di carne di suino nero entrano in gioco nella sua preparazione che ha come obiettivo finale la qualità assoluta.
