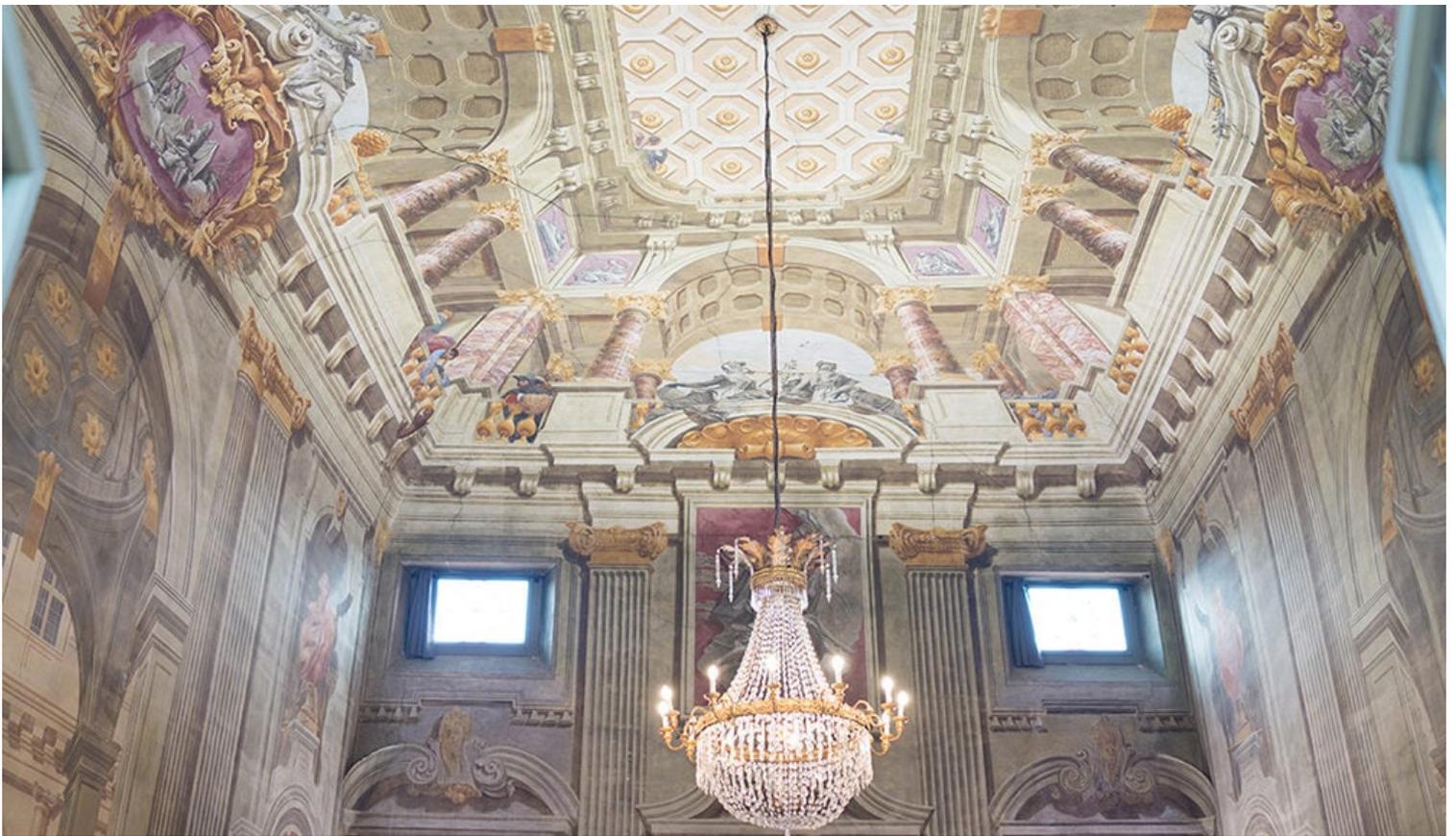


In evidenza

Firriato sceglie l'eleganza dei palazzi di Verona

di: Redazione

4 aprile 2023



Un percorso diverso, forse un “test” per verificare strade e consensi diversi, trasversali? Probabile, ma sempre nel senso dell’eleganza e della esclusività.

Firriato per questo Vinitaly 2023 non ha scelto il tradizionale stand al Padiglione 2, ma una raffinata alternativa che – in ogni caso – ha messo in luce tutto il potenziale aziendale e la Sicilia sotto il riflettore dell’**“Experiencing Firriato in Verona”**.

Sul finire dell’orario fieristico (solo lunedì 3 aprile, a partire dalle 16.00 sino a tarda sera) buyer, stampa specializzata, alta ristorazione e fan, sono stati invitati a incontrare la Sicilia delle unicità, dall’Etna, all’isola di Favignana, passando per le colline dell’Agro Trapanese, a **Palazzo Verità Poeta**.



Siamo nel centro più chic della città scaligera, a due passi dall'Arena. L'invito è gastronomico, di puro piacere, un modo per fare un viaggio nelle tante identità e specializzazioni produttive che Firriato ha saputo interpretare valorizzando i suoi terroir, con quell'approccio di ricerca della massima espressione qualitativa e di stile produttivo.

A fare gli onori di casa la **famiglia Di Gaetano** che, dopo le edizioni di Roma e Milano, ha voluto proporre questo format esperienziale anche a Verona, a testimonianza dell'antico legame tra Firriato e la città scaligera.

*"Il vino crea emozioni che sanno diventare anche memoria. Vogliamo che questo nostro incontro veronese resti nel cuore e nella mente dei nostri ospiti – dice **Federico Lombardo di Monte Iato, COO di Firriato** -, come lo sono i viaggi desiderati, i luoghi del cuore, l'amicizia per la cultura. Il viaggio enoico e gastronomico che proponiamo sarà l'occasione per raccontare quello che Firriato rappresenta nel mondo del vino di oggi, con le sfide della sostenibilità, dei cambiamenti climatici e della globalizzazione. L'equilibrio tra tradizione e futuro, una filosofia che da sempre punta sulle identità dei territori, sui vitigni, ma anche su una modernità che, con qualità, guarda alle nuove generazioni e ai nuovi stili di vita e di consumo consapevole".*



Federico Lombardo di Monte Iato

Otto le isole di degustazione allestite e dedicate a territori e specialità del marchio siciliano. Tra queste, l'**Etna** ha svolto un ruolo da protagonista con tre postazioni dedicate, di cui due davvero memorabili con il **rosso prefillossera Etna Doc**, il **Signum Aetnae riserva** e, in anteprima assoluta, lo spumante **metodo classico Gaudensius Riserva Vintage 2012**.

Oltre queste, sono state offerte le etichette iconiche del marchio e testimoni della viticoltura millenaria delle cinque tenute di Firriato, e i vini dell'isola di **Favignana**, nelle Egadi, espressione della viticoltura eroica del mare.

Due gli chef di "casa" coinvolti, di **Baglio Soria** e di **Cavanera Etnea**, rispettivamente **Andrea Macca** del ristorante **Santagostino** e **Vincenzo Pedone** de **La Riserva Bistrot**. Tra le proposte, gli arancini della tradizione catanese con vero pistacchio di Bronte e speck di maialino nero dei Nebrodi, e le sarde a beccafico che, nella rivisitazione gourmet dell'executive chef Andrea Macca, diventano un raviolo sopraffino, in perfetto equilibrio di sapori di mare e terra.

E poi, il caviale di lumache di "Lumaca Madonita", i prodotti di Tonnara di "Testa Conserve", i salumi dell'azienda "I salumi di Massimo Castro" e la sua proverbiale mortadella d'asino ragusano, la selezione di formaggi del "Consorzio Siciliano DOP" e "Bubalus" con la ricotta per i cannoli e le scacce. Immancabili i cannoli siciliani, con crema di ricotta, arancia candita, gocce di cioccolato fondente e granella di pistacchio. Un dolce universale che ha trovato giusta connessione con un calice di **L'Ecrù**, il passito di Firriato ottenuto dalle uve zibibbo stese nel Giardino degli appassimenti di Borgo Guarini.

www.firriato.it
