

In evidenza

# Nicosia. Pranzo d'autore – A tavola col la letteratura siciliana. Trecastagni, domenica 17 dicembre

di: Redazione

16 dicembre 2023



La Sicilia, terra di storia, bellezza, arte e gusto, è anche patria letteraria regina. D'altra parte, cibo e letteratura sono intrecciati da un legame antico, particolarmente radicato nella cultura siciliana, dove le pietanze diventano strumento diretto per commuovere la memoria e raccontare la vita quotidiana.

“Pranzo d'autore”, evento pensato da Giada Capriotti per **Cantine Nicosia**, è un percorso gustativo, goliardico e culturale, che si snoda partendo dall'analisi di alcuni dei testi più famosi dei letterati siciliani, attraverso un viaggio tra epoche, scenari e contesti differenti, in una dimensione giocosa e gustosa declinata tra radici e sapori siciliani.

Da Verga con i suoi Malavoglia, passando per Luigi Pirandello con le sue novelle e Tomasi di Lampedusa, fino a Sciascia e Camilleri, le portate racconteranno il "sentire" siciliano più autentico attraverso il cibo. Gli spumanti metodo classico e i vini delle Tenute Nicosia affiancheranno le portate arricchendo il viaggio e il racconto attraverso molteplici etichette, diverse tra loro per vitigni, territori e metodi di produzione. Dentro ad ogni piatto un pensiero, un ricordo, una dedica. Il cibo e il vino non soltanto come piacere del palato ma come narrazione della sfera sociale, sentimentale, familiare, culturale.

I piatti, elaborati dal *resident chef* dell'Osteria di Cantine Nicosia Angelo Cinquerughe, saranno accompagnati da momenti di lettura leggera, di racconto enoico e diletto. Partner dell'evento l'**Antica Dolceria Bonajuto** di Modica.

## IL PROGRAMMA

Ore 12.00

Arrivo | Visita in cantina

Ore 13.00

Aperitivo di benvenuto

**"Lo street food del commissario"**

Sfinci, panelle e cazzilli

In abbinamento: **Sosta Tre Santi Carricante Brut Metodo Classico 2020**

A tavola

Antipasto | Camilleri

**"Sulle tracce di Montalbano"**

La Caponatina

In abbinamento: **Sosta Tre Santi Etna Doc Brut Rosato Metodo Classico 2020**

Primo | Verga

**"La Provvidenza"**

Pasta con i masculina

In abbinamento: **Tenute Nicosia Monte Gorna Etna Doc Bianco 'Vecchie Viti' 2019**

Secondo | Pirandello

**"Il Galletto del Bottai"**

Galletto ruspante, tuma persa e salvia

In abbinamento: **Hybla Cerasuolo di Vittoria Docg 2020**

Dessert | Tomasi di Lampedusa

**"Trionfo di gola"**

Biancomangiare al pistacchio

In abbinamento: **Balanubi Zibibbo Liquoroso Igt Terre Siciliane**

Special Guest: Sciascia

**"Il dolce della Contea"**

Le 'Mpanatigghi dell'**Antica Dolceria Bonajuto**

In abbinamento: **Balanubi Malvasia Liquoroso IGT Terre Siciliane**

---

C'è entusiasmo e una punta d'orgoglio nelle parole con cui **Graziano Nicosia**, quinta generazione di una delle famiglie storiche del vino siciliano, spiega la scelta di ospitare nuovamente un evento che coniuga il piacere del vino e della buona tavola con la cultura con la 'C' maiuscola, quella dell'arte, della letteratura e della storia popolare: «Grazie ad eventi come il "Pranzo d'Autore" con cui apriremo la ricca stagione natalizia in Osteria, contiamo di dare ancora una volta un piccolo, ma, si spera, significativo contributo alla divulgazione della nostra migliore tradizione gastronomica e alla riscoperta dei sapori più autentici e delle espressioni più alte della cultura siciliana. Sempre con leggerezza e divertimento, per far sentire i nostri ospiti come fossero a casa, tra amici. È uno degli obiettivi che portiamo avanti ormai da tanti anni, un terreno comune sul quale abbiamo trovato in Giada Capriotti una partner stimolante e straordinariamente appassionata».

---

Posti limitati, solo su prenotazione: tel. +39 095 7809238 / +39 095 7806767 / [www.cantinenicosia.it](http://www.cantinenicosia.it). Biglietti  
online: **[www.cantinenicosia.it/esperienze](http://www.cantinenicosia.it/esperienze)**

Cantine Nicosia  
Via Luigi Capuana 65  
Trecastagni (CT)