

Appuntamenti In evidenza

# Le Rotte del Gusto di Pellegrino. A Palermo una cena, mercoledì 20 dicembre

di: Redazione

18 dicembre 2023

**LE ROTTE  
DEL GUSTO  
PELLEGRINO**  
1880

**MERCOLEDÌ 20 DICEMBRE**  
ORE 20

**PORTOCOSTANZA**  
VIA FILIPPO TURATI PATTI  
**PALERMO**

Slow Food\*  
Palermo

**PORTOCOSTANZA**  
APPRODO DEL GUSTO

PARTNER

L'azienda **Carlo Pellegrino** è una azienda siciliana a carattere familiare con sede a Marsala (Tp). La sua storia inizia nel **1880** con il notaio Paolo Pellegrino, esattamente 20 anni dopo lo sbarco di Giuseppe Garibaldi. Unico l'archivio *Ingham-Whitaker* la cui documentazione ha consentito di ricostruire le rotte e le storie degli scambi commerciali tra la Sicilia e il resto del mondo occidentale del XIX secolo. Le cantine storiche si trovano nel centro della città, caratteristiche le "torri" dedicate all'accoglienza. Ma Pellegrino non è solo "Marsala": oltre una ricca produzione per la tavola, l'azienda vanta un forte legame con l'isola di Pantelleria.

**Slow Food Palermo**, in collaborazione con la cantina **Pellegrino** e la pasticceria **Delizia**, ha organizzato una cena mercoledì 20 dicembre prossimo, alle ore 20.00, presso il ristorante **Porto Costanza** al Palermo Marina Yachting / Molo Trapezoidale. "Porto Costanza – Approdo del Gusto" è un locale dal concept innovativo che cura per buona parte la produzione delle materie prime utilizzate. La parte finale dell'evento prevede un laboratorio sul "Panettone" condotto da Mauro Lo Faso, pasticcere della **Pasticceria Delizia** di Bolognetta (Pa).  
I piatti e gli abbinamenti:

*Menù*

**Fungo cardoncello delle Madonie, lenticchie nere di Leonforte e gambero rosso di Terrasini**

*Doc Sicilia – Grillo Superiore, Gazzerotta 2021*

\*

**Tubetti scarola broccolo e calamaro**

*Malvasia, Rakalia 2022*

\*

**Pescato del giorno, salsa beccafico, sparacello palermitano e senape selvatica**

*Doc Pantelleria Bianco – Ilesi 2022 (Zibibbo)*

\*

**Creoso di ricotta, erbe amare e sorbetto alla arancia di Ciaculli**

*Doc Marsala Superiore Riserva Ambra Semisecco – Old John 1998*

\*

**I dolci di Natale**

**Tre Panettoni a confronto, con un buccellato. A cura del pasticcere Mauro Lo Faso**

*Doc Passito di Pantelleria – Giardino Pantesco 2022*

**Prenotazioni**

Contattare Slow Food Palermo al [numero cell. 3516885906](tel:3516885906).

Indirizzo: Porto Costanza, al Molo Trapezoidale / Via Filippo Patti, 30 – 90133 Palermo

Accesso al posteggio da Piazza XIII Vittime

---

### **Pellegrino e il Progetto Pantesco**

Dal 1880 Pellegrino coltiva varietà pregiate di uve autoctone siciliane, rappresentando oggi una delle realtà più articolate e di esperienza dell'intera isola. In oltre 140 anni, l'azienda ha acquisito una profonda conoscenza dei propri territori, dei metodi di coltivazione dei vitigni autoctoni, sperimentando le migliori e più adeguate tecniche di vinificazione delle uve per produrre moderni vini di qualità. Da sempre l'azienda siciliana affianca alla propria filosofia di attività imprenditoriale scelte a carattere sociale che mirano a proteggere e trasmettere sani valori di impresa e di custodia di un territorio. L'azienda ha così sviluppato progetti di recupero, conservazione e valorizzazione dell'immenso patrimonio naturale e culturale dell'Isola, dalle Isole Egadi a Marsala, da Pantelleria a Mazara del Vallo. Il rapporto con l'ambiente è sempre stato il punto cardine della filosofia produttiva dell'azienda. Pellegrino è fortemente impegnata nella salvaguardia del territorio in cui opera, coltivando le uve esclusivamente con metodo biologico. I vigneti Pellegrino sorgono nel lembo più occidentale della Sicilia, caratterizzato da una grande varietà di microclimi e di terroir. L'area annovera una tra le superfici vitate più elevate in Europa in quanto considerata tra le più vocate. Qui la luce intensa, il clima secco e asciutto, i terreni freschi, i venti provenienti da sud, le forti escursioni termiche, creano le condizioni ideali per la produzione di vini di qualità. In questa zona e a Pantelleria, l'azienda ha scelto di concentrare i suoi vigneti, che danno vita a vini di grande personalità. Particolarmente amata, difesa e sostenuta è Pantelleria, dove Pellegrino produce i suoi famosi Passiti, Moscati e vini dell'isola. Approdatavi nel 1992, da allora non ha mai sciolto quel legame d'amore profondo che continua a mettere radici. Sulla "perla nera" del Mediterraneo, Pellegrino è la più importante realtà produttiva di vino da uve zibibbo che coltiva negli 8 ettari della Tenuta Sibà.

Dall'amore per l'isola nasce il progetto **Pantesco**, attraverso la valorizzazione della sua preziosa e rinomata uva passa, con l'obiettivo di sostenere il riutilizzo di questo patrimonio gastronomico nell'alta pasticceria. L'abbinamento di un panettone eccellente, Dammuso, a un vino profumato, complesso e naturalmente dolce, Giardino Pantesco costituisce un viaggio di sapori.

Per saperne di più sul progetto Pantesco:  
<https://www.carlopedleggrino.it/pantesco-2023>  
[www.carlopedleggrino.it](http://www.carlopedleggrino.it)

---

