

Arte, Libri e Musica In evidenza

I Vini di Feudo Disisa al Teatro Biondo di Palermo

di: Redazione

1 febbraio 2024

INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI

Biglietto unico 25,00 euro fino ad esaurimento posti

Biglietto aperitivo (riservato solo agli abbonati V2) 9,00 euro

Card a 4 aperitivi&spettacoli 90,00 euro fino ad esaurimento posti

Card a 6 aperitivi&spettacoli 130,00 euro fino ad esaurimento posti

CONTATTI

www.teatrobiondo.it/aperitivo-in-teatro/
cell +39 3351611567

ENOTURISMO E DEGUSTAZIONI

www.feudodisisa.com
mail: info@viniadisisa.it
cell +39 0916127109

APERITIVO IN TEATRO

teatro biondo

Processo Galileo - Venerdì 2 febbraio

La Gioia - Venerdì 16 febbraio

I Ragazzi irresistibili - Venerdì 8 marzo

Kamikaze - Venerdì 12 aprile

I Ragazzi irresistibili - Venerdì 8 marzo

La Ragazza sul divano - Venerdì 3 maggio

Crisi di nervi - Venerdì 17 maggio

ore 19:00 *Cooking show*
con lo chef **Francesco Piparo**
in degustazione i vini di **Feudo Disisa**
ore 21.00 spettacolo



Palemitano doc, affina la sua "arte culinaria" tra le cucine del mondo, mescolando creatività e passione per la cultura gastronomica siciliana e internazionale. Volto della prova del cuoco per tre edizioni e vincitore del torneo Caccia al cuoco di Rai 1, Francesco Piparo è capitano di lungo corso, dapprima come executive chef a Doha in Qatar per poi mettersi in proprio a Palermo, presso il Ristorante Cavaas38. Qui gli ingredienti essenziali sono la semplicità senza sovrastrutture e il valore dell'accoglienza.



Da antica masseria a moderna azienda agricola grazie ad un percorso di crescita partito negli anni '30 del '900 e che, oggi, giunge a compimento con Mario Di Lorenzo, quinta generazione in campo. Ubicata nel cuore della Doc Monreale, tra le valli del Belice e dello Iato, Feudo Disisa è tra le aziende vitivinicole che meglio esprimono i valori del territorio e l'autenticità di una produzione dal fare artigianale e di qualità.

01/02/2024, Palermo – Ci sarà anche **Feudo Disisa** tra i protagonisti di **"Aperitivo in Teatro"**, il nuovo format del **Teatro Biondo** di Palermo che fino a maggio proporrà spettacoli di prosa, musica e danza, accompagnati dal convivio di qualità, per serate all'insegna dell'arte e del buon cibo. Il primo appuntamento è per **venerdì 2 febbraio**, alle **ore 19.00**, negli spazi di Via Roma, con un *cooking show* condotto dallo chef **Francesco Piparo**, seguito da un momento musicale in collaborazione con il conservatorio **Vincenzo Bellini**. Alle **ore 21.00** avrà poi inizio *Processo Galileo*, la rappresentazione di Angela Demattè e Fabrizio Sinisi, e liberamente ispirato alla vita del celebre astronomo, considerato il padre della scienza moderna.



*"Siamo felici di prendere parte a un evento di spessore in una location d'eccezione come il Teatro Biondo – spiega **Mario Di Lorenzo**, titolare dell'azienda Feudo Disisa insieme al padre **Renato** –. Arte, storia ed enogastronomia saranno gli ingredienti vincenti di una formula a mio avviso innovativa, quanto suggestiva, capace di raccontare le eccellenze di Palermo attraverso un'esperienza letteralmente multisensoriale. Uno spettacolo dentro lo spettacolo".*

Da una parte l'eleganza enoica della cantina monrealese, dall'altra la maestria del Re del pesce crudo, ancora una volta insieme per conquistare cuore e palati dei palermitani con portate genuine, sapientemente abbinate a etichette più che rappresentative del territorio. Un vero e proprio viaggio eno-sensoriale, con degustazione di *finger food* e *tapas* tra mare e terra, in abbinamento al **DiLauri**, il vino frizzante di Feudo Disisa, e al **Granmassenti Perricone**.

Nell'ottica di favorire un'affluenza sempre più crescente, l'aperitivo in teatro verrà replicato per altri appuntamenti in calendario, e più precisamente: "La gioia" in programma il 16 febbraio, "I ragazzi irresistibili" l'8 marzo, "Kamikaze" il 12 aprile, "La ragazza sul divano" il 3 maggio per poi terminare con "Crisi di nervi" il 17 maggio.

È possibile acquistare un biglietto unico al prezzo di **25,00 euro**, mentre gli abbonati interessati solo all'aperitivo potranno farlo al costo di **9,00 euro**, fino ad esaurimento posti.



DCIM100MEDIADJL0040.JPG