

Primo Piano

Taurmé, la ristorazione e i vini di Terrazze dell'Etna

di: Redazione

31 marzo 2024



Il **19 marzo** il **Palacongressi di Taormina** (ME) ha ospitato la seconda edizione di **Taurmé Day**, evento focalizzato sui professionisti della ristorazione e della filiera agroalimentare siciliana, con la degustazione dei prodotti e creazioni di questi ultimi.

Il tema centrale di Taurmé, **Nuove visioni per la ristorazione del futuro**, nasce dalla volontà di coinvolgere imprenditori ed esercenti dei locali del settore enogastronomico, produttori e consumatori finali, in una prospettiva di sviluppo del settore che guarda con maggiore consapevolezza verso le nuove proposte. Per raggiungere questo obiettivo la manifestazione si è avvalsa di banchi d'assaggio che hanno visto la presenza di 19 cantine e altrettanti espositori di *food & beverage*. 14 ristoranti e quattro Guest Chef si sono avvicendati in cooking show, condotti dalla giornalista **Stefania Petrotta**. Nove pizzaioli e nove barman hanno proposto, nel corso della kermesse, le loro prelibatezze culinarie.



Giuseppe Miuccio, creatore di Taurmé, punta a un circuito virtuoso di produzioni accomunate da modalità di lavoro sostenibili e giuste: cibi e vini che vanno oltre la qualità e si fanno ambasciatori dei valori legati alle imprese straordinarie di ogni singola azienda. **Luca Miuccio**, Executive Chef del Grand Hotel San Pietro della Lindbergh Hotels e curatore dei cooking show, punta alla ristorazione che verrà e sulle sfide già sono in atto: dal cambiamento tecnologico ad una proposta sempre più vegetale e orientata al benessere. **Antonio Spartà**, cofondatore del brand Taurmé, indaga sulla ricerca e sulla selezione delle aziende più attive sul mercato e sul loro approccio etico.

Tra le aziende presenti **Terrazze dell'Etna**, una delle cantine più interessanti del panorama etneo. L'azienda nasce nel 2008 per volontà e su progetto dell'ingegnere e professore universitario palermitano **Antonio Bevilacqua**. Nel 2007, su consiglio di alcuni amici produttori, acquista i primi 15 ettari di terreni sul versante Nord del vulcano, in contrada Bocca d'Orzo presso il comune di Randazzo. Caratterizzanti i terrazzamenti in pietra lavica che si dispiegano tra 650 e 1.000 metri, da cui il nome dell'impresa. Gli obiettivi: preservare il territorio etneo, valorizzare il nerello mascalese – un vitigno autoctono dalla notevole personalità – ed esaltare un terroir unico. Fondamentale il ruolo della famiglia, tanto da essere affiancato dalla figlia **Alessia** nella conduzione dell'azienda.

L'azienda, attualmente, si compone di 40 ettari complessivi distribuiti in 4 contrade, di cui 10 costituiti da boschi e ulivi, e 30 vitati. A Bocca d'Orzo – a 700 metri s.l.m. – ha sede l'attività, con la cantina, un palmento restaurato e la struttura dedicata all'ospitalità composta da tre camere indipendenti e un appartamento. Altre parcelle a vigneto si trovano a Statella (660 metri s.l.m.), Calderara (500 metri s.l.m.) e Allegracore (650 metri s.l.m.). Tutte sono caratterizzate da terreni vulcanici ricchi di scheletro e di minerali. La produzione ammonta a circa 150.000 bottiglie per anno e annovera undici etichette, dai rosé, ai bianchi e ai rossi, sia fermi che spumanti metodo classico. I vitigni adoperati sono pinot noir, chardonnay, carricante, nerello cappuccio, petit verdot e, soprattutto, il nerello mascalese. Proprio con quest'ultimo si produce uno dei vini icona dell'azienda, il DOC Etna Rosso Cerneco. La vigna ha un'età comprese tra i 60 e i 100 anni. Da cinque anni è enologo e consulente tecnico della produzione **Roberto Muccifori**, allievo del precedente e titolato responsabile Riccardo Cotarella, con il quale ha collaborato in azienda per oltre 15 anni. La degustazione:



Ciuri 2022

Nerello Mascalese 100%

Si tratta di un Nerello vinificato in bianco, una sperimentazione che negli anni ha trovato notevole riscontro tra gli appassionati. Il vino ha la sua zona di produzione nel comune di Randazzo, sul versante nord ovest dell'Etna, con vigneti di un'età media compresa tra i 10 e i 15 anni, collocati tra i 700 e i 950 metri s.l.m..

Lavorato in acciaio, fa affinamento sulle fecce nobili con ripetuti bâtonnage per almeno otto mesi.

Successivamente affina in bottiglia per almeno sei mesi. Il colore è giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso è floreale, come il suo nome (*ciuri* in dialetto vuol dire fiore). Emergono sentori di frutta tropicale e di spezie, rosmarino, salvia e timo. In bocca è fresco e vitale, sapido, con una mineralità marina.

Scheda_tecnica_Ciuri_terrazzeetna

DOC Etna Rosato, Rosato 2020

Nerello Mascalese 100%

L'area di produzione è sempre Randazzo, mentre l'altitudine a cui sono situate le viti è di 600 metri s.l.m.; l'età media è di 20 anni circa. Fa affinamento sulle fecce nobili in acciaio, con ripetuti bâtonnage per sei mesi e, continua il suo percorso di affinamento in bottiglia per ulteriori tre mesi. Il colore è rosa tenue brillante. In bocca si palesano aromi floreali, in particolar modo di rosa, e di frutta, soprattutto fragola di bosco, mela rossa e pesca. Affiorano anche note balsamiche. In bocca dimostra una buona struttura, mineralità e freschezza.

Piacevole chiusura sapida. Scheda_tecnica_rosato_terrazzeetna

di Gianmaria Tesei

Enti, Produttori, Ristoratori, Strutture Recettive e Cantine partecipanti

- Istituto Professionale Eris
- Licchio's
- La Tortuga Pub
- Martina di Giuseppe Taormina
- Belmond Grand Hotel Timeo, Claudio Adelfio
- Belmond Villa Sant'Andrea
- Lamuri Cocktails & Food, Mario Tadduni
- Grand Hotel San Pietro & Lindbergh Hotels
- San Domenico Palace, Taormina – Juri Romano, Bar Manager
- Morgana Cocktail Bar – Taormina
- Porta Messina
- Bacilicò Pizza & Hamburger, Ezio Gatto
- Hosteria Pizzeria Casa Ciampoli
- Lido La Pigna, Saro Intelisano
- Alfio's Pizza & Pasta, Alfio Parisi
- Bell'Assai Ristorante – Taormina

- Ristorante Al Saraceno
 - Ristorante da Nino
 - Le Serre – Alfio Coppola
 - Picciolo Etna Golf – Chef Tonino Puglisi
 - Ristorante Pirandello
 - Ristorante Pirandello 2.0 – Taormina
 - Fucina Di Vulcano, Chef Sandro Rinaldo
 - Chiù Chef Salvatore Monforte
 - Cantine La Contea
 - Hotel Splendid, Chef Angelo
 - Ristorante Rosmarino, Chef Lucio Spartà
 - Ristorante Paradise Alcantara – Graniti
 - Ristorante Nunziatina, Taormina – Chef Dionisio Randazzo
 - Pura Vida, Chef Marvin
 - Macellaio con La Coppola, Gianni Giardina
 - Monaci delle Terre Nere, Chef Salvo Sardo
 - Batù Restaurant dell'Hotel San Pietro – Chef Luca Miuccio, Adg
 - Il Bavaglino, Chef Giuseppe Costa
 - Mastro Fornaio Francesco Arena – Messina, Adg
 - Marina del Nettuno Yachting Club Messina – Chef Pasquale Caliri, Adg
-

L'ospitalità di Terrazze dell'Etna

Taurmé – Taormina, aziende partecipanti