

## Cooking show e visite in cantina: arriva Sicilian Wine Weekend

notizia pubblicata **15 Dicembre 2022** alle ore **11:59** nella categoria **Eventi**



Prende il via domani, venerdì 16 dicembre, ad Alcamo, Sicilian Wine Weekend, la rassegna dedicata alle migliori produzioni enologiche della Sicilia Occidentale finanziata dall'assessorato regionale alle Attività Produttive e promossa dal Comune di Alcamo con l'Enoteca Regionale della Sicilia Occidentale e la collaborazione dell'agenzia Feedback.

Fino a domenica 18 dicembre spazio a tanti appuntamenti tra wine tasting, assaggi e cooking show al Castello dei Conti di Modica e al Collegio dei Gesuiti di Alcamo. In programma anche momenti di approfondimento, appuntamenti rivolti ai più piccoli e alla presentazione di libri in abbinamento ad etichette. A condurre tutti gli appuntamenti sarà lo chef Andrea Lo Cicero, il "Barone" del Gambero Rosso.

"Tre giorni dedicati a valorizzare il vino e le eccellenze enogastronomiche del nostro territorio con la manifestazione Sicilian Wine Week – ha spiegato Domenico Surdi, sindaco di Alcamo – un'opportunità unica che abbiamo organizzato insieme all'Enoteca Regionale della Sicilia occidentale, con un finanziamento dell'assessorato regionale alle attività produttive che ringrazio – per coniugare degustazioni, wine and food tasting con chef stellati, presentazioni di libri, laboratori per bambini, musica dal vivo. Il collegio dei Gesuiti e il Castello dei Conti di Modica le location degli appuntamenti che prendono il via domani, venerdì 16 dicembre. Vi aspettiamo per degustare insieme e per farvi apprezzare il nostro centro storico addobbato a festa".

Il programma di domani, venerdì 16 dicembre

Si comincia domani, venerdì 16 dicembre, alle ore 16 al Castello dei Conti di Modica con il talk “La Sicilia del vino” al quale intervengono, tra gli altri, Domenico Surdi, sindaco di Alcamo, Tommaso Stellino, vice presidente dell’Enoteca regionale della Sicilia occidentale, Annapaola Cipolla, dell’Associazione nazionale Le Donne del vino e Giovanni Cucchiara, vice responsabile regionale di Slow Wine. Si prosegue alle ore 18 con la presentazione del libro “L’anima in spalla” (Palindromo) in cui l’autore Piergiorgio Di Cara dialogherà con Vito Lanzarone. Dalle ore 18 alle ore 23 domani e per tutti i giorni fino a domenica al Porticato del Collegio dei Gesuiti, apre il wine bar dedicato ai visitatori della rassegna che potranno compiere un “viaggio” tra le migliori etichette dell’Enoteca Regionale della Sicilia Occidentale.

Il ticket ha il costo di 10 euro e prevede 4 degustazioni di vino a scelta tra quelli proposti al wine bar. Il programma di domani si chiude alle 21 al Teatro Cielo d’Alcamo con il concerto di Natale “Abbiamo visto la sua stella” con esibizioni di canzoni tradizionali, spiritual e il gospel di Margherita Asta.

Il programma del week-end

I wine tour

In occasione della manifestazione una selezione di cantine del territorio (Azienda Agricola Adamo, Candido, Cantine Duca di Salaparuta, Cantine Florio, Caruso & Minini, De Gregorio, Quattrocieli e Val di Bella) aprirà le porte ai visitatori per fare conoscere i loro stabilimenti produttivi e degustare alcune delle migliori etichette. Info e prenotazioni contattando le cantine.

Le wine experience

Ogni sera, dalle ore 18 alle ore 23, al Porticato del Collegio dei Gesuiti, i visitatori della rassegna potranno compiere un “viaggio” tra le migliori etichette dell’Enoteca Regionale della Sicilia Occidentale. Il ticket ha il costo di 10 euro e prevede 4 degustazioni di vino a scelta tra quelli proposti al wine bar.

I wine tasting

Al Castello dei Conti di Modica, sia sabato che domenica, la possibilità di partecipare a degustazioni guidate di vini del territorio con la guida del sommelier Claudio Cammarata. Sabato alle ore 13:30 spazio al Grillo, alle 18 al Catarratto, mentre domenica alle ore 18, al Nero d’Avola. Ingresso libero.

I Food and wine

Sia sabato che domenica l’appuntamento con il gusto è al Castello dei Conti di Modica. I visitatori potranno assaggiare le ricette in abbinamento ad etichette siciliane. Sabato alle ore 12 Nino Ferreri del ristorante Lamu di Bagheria (Pa), una stella Michelin, preparerà “Un riso che voleva essere uno sfincione” mentre alle ore 18 Peppe Giuffrè presenterà “Sua maestà la cassata”. Domenica alle ore 13 Andrea Lo Cicero del Gambero Rosso, Francesco Gallo presenteranno “Colori d’inverno: arance, sardine affumicate, finocchio, pane nero”; alle 19:30 Gianfilippo Gatto chef del ristorante A’ Cuncuma a Palermo, preparerà una “Costata di cavolfiore: crema d’aglio rosso di Nubia fermentato, tuma persa, terra al cioccolato cristallizzato d’uva passa e pinoli e finocchietto disidratato”. Ingresso libero fino ad esaurimento dei posti disponibili.

Le Wine conversation

Libri ed etichette siciliane al Collegio dei Gesuiti. Sabato alle ore 17 Giovanni Di Marco parlerà del suo libro “L’avversione di Tonino per i ceci e i polacchi” (Baldini+Castoldi) insieme a Vito Lanzarone. Domenica alle ore 17 spazio alla Guida ai vini 2023 del Giornale di Sicilia e Slow Wine, presentata dal direttore del Giornale di Sicilia, Marco Romano e da Francesco Abate, co-curatore della guida.

I laboratori per i bambini

Sabato e domenica mattina, alle ore 11, alla Biblioteca Civica Sebastiano Bagolino i bambini potranno partecipare a laboratori creativi e didattici sul tema del Natale. Gli appuntamenti sono gratuiti.

## Wine Sounds

L'intrattenimento per i visitatori della rassegna prosegue la sera con spettacoli di musica gratuiti. Sabato, in piazza Ciullo, alle ore 21:30 musica con "Il crazy party", attività del progetto del bilancio partecipato "L'arte riparte". Domenica sera alle ore 20 si chiude con il concerto di Calandra & Calandra, Gruppo Eco e Comunità Romeni.