



MANDRAROSSA
VIGNETI E VINI UNICI DI SICILIA

sapori

MAGAZINE
di **SICILIA**

Itinerari del Gusto
Direttore Editoriale
PEPE GIUFFRÈ

SAPORI.SICILIA.IT – 12 AGOSTO 2019



Torna Mandrarossa Vineyard Tour, il Menfishire raccontato da Cantine Settesoli

(di Redazione) Sabato 7 e domenica 8 settembre il Mandrarossa Vineyard Tour riaprirà le porte per un nuovo weekend tra mare e vigne.

Enoappassionati, amanti della cucina e dell'attività all'aria aperta troveranno ad attenderli un ricco programma di eventi ed esperienze organizzati da [Cantine Settesoli](#) che li porterà in un viaggio alla scoperta dell'anima di Menfi e dei suoi sapori.



Evento cardine della manifestazione, la vendemmia. Sabato 7 e domenica 8 settembre dalle 10 alle 13 e dalle 17 alle 19,30 a tutti i partecipanti che vorranno vivere il rito della vendemmia trasformato in occasione di condivisione e conviviali verranno fornite in dotazione forbici e cestini; guidati dai vignaioli di Menfi e dai loro racconti, gli ospiti potranno scoprire i segreti e la storia degli splendidi vigneti che si affacciano sulle spiagge della Sicilia Sud occidentale (ingresso libero).



MANDRAROSSA
VIGNETI E VINI UNICI DI SICILIA



Assaggi guidati

In una manifestazione dedicata al vino non possono mancare le degustazioni tecniche. Ogni giorno verranno organizzate alcune **degustazioni tematiche condotte da esperti del settore**. Questo il calendario:

Sabato 7 agosto

Ore 11: **“I Vini dell’estate”**, degustazione dedicata ai vini di Mandrarossa più freschi ed intriganti perfetti per essere sorvegliati in riva al mare: Calamossa, Chenin Blanc Brut, Urra di Mare, Fiano, Chardonnay, Cala Dei Tufi

Ore 16: **“I vini da suoli calcarei”**, assaggio dedicato ai vini top di Mandrarossa: Grecanico, Chardonnay, Bertolino Soprano, Cartagho, Terre del Sommacco

domenica 8 agosto

Ore 11: **“I Vini dell’estate”**, degustazione dedicata ai vini di Mandrarossa più freschi ed intriganti perfetti per essere sorvegliati in riva al mare: Calamossa, Chenin Blanc Brut, Urra di Mare, Fiano, Chardonnay, Cala Dei Tufi

Ore 16: **“100% Siciliani, i Costadune di Mandrarossa”**, protagonisti saranno i vini monovarietali da vitigni siciliani: Grecanico, Grillo, Zibibbo Secco, Perricone Rosé, Frappato, Nero d’Avola

Ore 18: **“I vini da suoli calcarei”**, assaggio dedicato ai vini top di Mandrarossa: Grecanico, Chardonnay, Bertolino Soprano, Cartagho, Terre del Sommacco

Le degustazioni costano 15 euro, 10 per i soci Ais. I posti limitati impongono la prenotazione (+39 334 1397742 – +39 091342927 – +39 0917479422 e-mail: segreteria@justsicily.net).



MANDAROSSA
VIGNETI E VINI UNICI DI SICILIA



MandraChef e MandraDinner

Quest'anno ad accompagnare le degustazioni tecniche guidate dedicate ai [vini Mandrarossa](#), due nuovi ed imperdibili appuntamenti per gli amanti del food: il MandraChef e il Wine Dinner. Il primo prenderà il via alle 13 nel laboratorio del gusto di Casa Mandrarossa. Protagonisti **Valeria Raciti**, vincitrice di Masterchef 2019 e **Andrea Lo Cicero**, testimonial Mandrarossa.



Valeria Raciti e Andrea Lo Cicero

Valeria Raciti, siciliana di Aci Sant'Antonio in provincia di Catania, ha convinto i quattro giudici Di Master Chef Italia – Joe Bastianich, Bruno Barbieri, Antonino Cannavacciuolo e Giorgio Locatelli – al termine di una coinvolgente sfida a tre. Una cucina, quella di Valeria, fedele al suo territorio d'origine. *«Più si conoscono le basi della cucina tradizionale – afferma Valeria – più solide sono le basi su cui costruire il proprio stile. La mia passione parte da lì, dalle ricette e dai prodotti del territorio ma la mia passione non ha confini e viene ispirata continuamente dalla mia incontenibile curiosità».*

Andrea Lo Cicero, catanese Doc, è l'ex capitano della nazionale italiana di rugby. Dopo una brillante carriera sportiva che lo ha visto protagonista in Italia e Francia, Andrea è tornato a coltivare le sue grandi passioni: la cucina e la terra di Sicilia. Dopo aver cocondotto il programma *La Prova del Cuoco* ha partecipato all'ultima edizione di *Celebrity Masterchef*. La sua cucina è



MANDRAROSSA
VIGNETI E VINI UNICI DI SICILIA

fatta di suggestioni della tradizione e rispetto delle materie prime. «*La mia cucina è “terra terra” – spiega – perché dalla terra esce sempre qualcosa di buono!*»

Chef e buongustaio si sfideranno nella rielaborazione e nella preparazione delle ricette tradizionali custodite dalle “Signore menfitane” della Cucina Mandrarossa. Anche per questo (costo 20 euro) i posti sono limitati per cui è obbligatoria la prenotazione (+39 334 1397742 – +39 091342927 – +39 0917479422 e-mail: segreteria@justsicily.net)

Valeria Raciti cucina per il Wine Dinner di Mandrarossa

La sera, alle 21.00, per tutti gli amanti della buona cucina ci sarà la Wine dinner sotto le stelle. Tra la frescura dei pini e la brezza marina della spiaggia delle Giache Bianche, sarà proposto un menù degustazione a cura di **Valeria Raciti**, pensato per racchiudere in 4 portate i valori di una terra e delle sue contrade attraverso il gusto unico dei prodotti di quest’area della Sicilia occidentale. La cena costa 40 Euro, i posti sono limitati e l’ingresso è consentito solo su prenotazione (+39 334 1397742 – +39 091342927 – +39 0917479422 e-mail: segreteria@justsicily.net).

Di seguito il **menù**.

Antipasto: nidi di zuccina lagenaria marinata, cozze scoppiate, spuma di cocco e cocco rapé, abbinato a Brut Mandrarossa -Chenin blanc – Terre Siciliane Igt.

Primo piatto: risotto carnaroli mantecato con crema di tenerumi e limone con tartare di gambero, abbinato a Bertolino Soprano – bianco Sicilia Doc.

Secondo piatto: tortino di alici a beccafico, farcito di mollica di pane profumata all’arancia, fichi e pecorino, su salsa di mandorle, petali di cipolla in agrodolce, riduzione agrodolce di aceto, cavolo trunzo marinato e aria di foglie di cavolo. In abbinamento, Terre del Sommacco – rosso Sicilia Doc.

Dessert: biancomangiare con salsa di fragoline di Ribera, crumble di mandorle e salvia. In abbinamento: Caladeitufi – vendemmia tardiva Chardonnay – Menfi Doc.

Tante cose da fare in pineta

La manifestazione però non si esaurisce qui. Ci sono tutte le attività organizzate nelle pinete Pelella e Molinari dove, dopo una giornata passata in spiaggia ci si può rilassare godendo dei concerti dal vivo, delle specialità gastronomiche del territorio.



MANDRAROSSA
VIGNETI E VINI UNICI DI SICILIA



Ai banchi di degustazione, le **Signore della Cucina Mandrarossa** serviranno i piatti delle antiche ricette contadine, percorrendo un emozionante viaggio gastronomico attraverso materie prime stagionali e sostenibili: le verdure dell'orto, la pasta di casa, il pane fresco fatto col lievito madre, le sarde appena pescate e cotte alla brace, la frutta di stagione e i dolci semplici e genuini della tradizione. a cura delle Signore e dei vini Mandrarossa disponibili sui banchi di assaggio.

[Per gli sportivi irriducibili e per chi ama il mare](#)

Infine, ma non in ultimo per importanza, tutte le attività en plein-air: dalle passeggiate in bicicletta, alle escursioni in mountain-bike, dalle cavalcate tra vigneti e sulla spiaggia, dai voli su aerei da turismo alla scoperta del sul Menfishire, alla corsa non competitiva. E per gli amanti del mare, gite in barca e kite surf.



[Se volete sapere di più del Mandrarossa Vineyard Tour](#)

Il Vineyard Tour si comincia dal welcom point situato presso il Wine Shop di **Cantine Settesoli**, facilmente raggiungibile dall'ingresso di Menfi. Qui si potranno ricevere il programma e tutte le informazioni necessarie per vivere al meglio la manifestazione. Inoltre sarà possibile noleggiare le biciclette per un'escursione sulla pista ciclabile o prendere parte alle visite in cantina previste tutti i giorni dalle 10.00 alle 12.00 e dalle 17.00 alle 19.00.