



MANDRAROSSA

LA SICILIA CHE NON TI ASPETTI



il club di chi ama guidare, mangiare e bere bene

FOODIEDRIVERS.IT – 23 OTTOBRE 2020

Mandarossa presenta in anteprima il Passito di Pantelleria Doc Serapias da Badalamenti a Mondello, il 20 ottobre



Il passito di Pantelleria Doc Serapias di Mandrarossa della Linea delle Storie Ritrovate sarà presentato in anteprima il 29 ottobre a Palermo, a cena, da Badalamenti Cucina e Bottega a Mondello.

Serapias nasce da uve coltivate su una superficie di 2 ettari, che si estende su tre contrade isolate: Bukkuram, Monastero e Piana di Ghirlanda; viene prodotto con uva Zibibbo (Moscato d'Alessandria) in purezza. Dopo la fase di appassimento della durata di 20 giorni circa, la vinificazione e l'affinamento sono effettuati in acciaio e in bottiglia per un totale di 13 mesi. L'etichetta riprende l'immagine della rara e delicatissima orchidea autoctona chiamata Serapias. Torna anche con il Passito di Pantelleria la collaborazione con l'artista Nancy Rossit, già autrice delle altre quattro etichette facenti parte della linea Storie Ritrovate di Mandrarossa (i due Vini di Contrada Sicilia DOC e le due etichette Sentiero delle Gerle Etna DOC)

La serata, prevede una cena di 4 portate con in abbinamento i vini Mandrarossa della Linea delle Storie Ritrovate. Dalle contrade del Menfishire, alle vigne che riposano ai piedi del Mons Gebel, alle terre incontaminate di Cossyra, un'isola attraversata dal vento, i vini delle Storie Ritrovate raccontano la vera essenza della Sicilia, pura e innovativa. Il progetto delle Storie ritrovate nasce con l'obiettivo di produrre vini da uve autoctone siciliane, che raccontino la vera essenza dei territori in cui nascono.



MANDRAROSSA

LA SICILIA CHE NON TI ASPETTI

Ecco il menù

Antipasto

Millefoglie di baccalà e patate al timo, su tartare di pomodorino e olive (Sentiero delle gerle Etna Bianco 2019)

Primi

Mezzi Paccheri rigati al raguttino di pesce San Pietro e le sue uova (Bertolino Soprano 2017)

Risotto mantecato alla provola Ragusana, Funghi Porcini e polvere di pancetta di suino nero dei Nebrodi (Sentiero delle gerle Etna Rosso 2016)

Secondo

Pancia di suino nero dei Nebrodi laccata al miele di Ape Nera Sicula, quenelle di patata viola, carotina baby e cavolfiore su salsa ridotta al nero d'avola (Terre del Sommacco 2016)

Dessert

Semifreddo alla ricotta con cannella e agrumi, crumble di frutta secca e cioccolato di Modica (Serapias, Passito di Pantelleria 2019)

Prezzo per persona € 50,00, prenotazioni direttamente da Badalamenti Cucina e Bottega

Viale Galatea, 55,

90151 Palermo

091 450213 – 3385352204