



MANDRAROSSA
LA SICILIA CHE NON TI ASPETTI

Mandarossa inaugura la nuova Winery, landmark di una Sicilia fuori dagli stereotipi



Menfi, 16 giugno 2021 - Nel cuore del Menfishire, uno dei più importanti distretti vitivinicoli della Sicilia, sorge la nuova **Mandarossa Winery**: 700 metri quadri disposti su più livelli, quasi interamente celati nel pendio naturale, racchiudono la nuova barricaia, due sale degustazione, un wine shop e una terrazza in affaccio sulla **natura selvaggia** e sul **mare incontaminato** di Menfi, Bandiera Blu da 22 anni.

Avamposto perfettamente integrato col paesaggio circostante, a circa 90 m s.l.m., la nuova Cantina è inserita in una zona di elevato interesse paesaggistico, in simbiosi morfologica col terreno. Il suo disegno architettonico coniuga l'**identità del sito** su cui sorge e la **storia** di un territorio antropizzato, la **campagna menfitana** costellata di vigne degradanti verso il mare e di distese di uliveti. Mandrarossa winery diventa così **landmark** della *Sicilia che non ti aspetti*, fuori dagli stereotipi.

La costruzione è pensata e realizzata come **terrazza**, modellata sulle curve di livello, un edificio a tre piani quasi completamente nascosti nel terreno ma evidenziati all'esterno da un **basamento colorato** orientato a sud ovest, dove poggia il corpo rettangolare con tetto inclinato: è il livello più alto della struttura, custode della zona di accoglienza e del **wine shop**. Da qui inizia un percorso sospeso di passerella a quota intermedia che conduce il visitatore attraverso gli ambienti della bottaia, organizzata con 15 botti da 50 hl e 100 barrique, e delle due zone dedicate a riserva dei vini. Trova conclusione nella sala degustazione con due grandi aperture su un paesaggio incastonato tra il mar d'Africa e le verdi colline accarezzate dai venti del sud.

Materiali e colori interagiscono in **simbiosi** con il paesaggio naturale circostante. Il legno riveste i volumi della sala degustazione, i pigmenti naturali richiamano l'ocra delle perfette geometrie dei fazzoletti di terra che si distendono a perdita d'occhio. La copertura è un **tetto giardino**, in un continuum collinare dove sono state messe a dimora essenze tipiche della **macchia mediterranea**, con piante ad alto fusto che da terra, come fondale e quinte naturali, si elevano a protezione esterna.



L'ecosostenibilità: una scelta progettuale, sin dall'origine

L'edificio **ipogeo**, scavato nel terreno, è stato progettato per integrarsi nel contesto territoriale e l'esserne parte contribuisce a mantenere il livello di umidità stabile all'interno della barricaia, favorendo **in maniera naturale** l'affinamento del vino nelle migliori condizioni. L'esposizione di tutta la struttura è stata pensata per **ottimizzare** l'uso della **radiazione solare** in ogni periodo dell'anno: le facciate a sud sono protette da uno sporto ligneo della copertura che favorisce l'ingresso dei raggi solari nel periodo invernale e lo impedisce in quello estivo. Il **tetto giardino** costituisce una **coibentazione naturale** delle superfici orizzontali, grazie allo strato di terra che ospita la vegetazione. L'uso di **materiali naturali** come il legno per tutto il rivestimento della zona di accoglienza diminuisce l'emissione di CO₂. Tutti gli impianti della cantina sono alimentati dall'energia prodotta dall'**impianto fotovoltaico**.



Sapori autentici che rimangono impressi nella memoria

Lungo il viaggio nella sala degustazione si attraversano i profumi di un vino da meditazione, le fresche sensazioni offerte dalle bollicine, le emozioni che sono i grandi rossi sanno regalare, fino a cogliere le vere affinità elettive tra cibo, vino e olio. Un **crocevia di sensazioni, olfattive e gustative**, il cui risultato è la scoperta di un microcosmo straordinario dove il vino è sempre il grande protagonista.

Diversi i percorsi e le **proposte di degustazione**, *Wine Tour Classici*, *Percorsi Enogastronomici* e *Wine Experience*, tra verticali, edizioni limitate e le nuove annate in anteprima, prenotabili direttamente sulla pagina dedicata all'hospitality del sito mandrarossa.it, disponibile a partire dal 21 giugno.

Visitare Mandrarossa Winery significa **vivere il territorio di Menfi** con un'esperienza immersiva in un habitat unico, figlio di un processo di continua osmosi tra la Sicilia ed il continente africano, caratterizzato da incantevoli scenari naturali.

Un **percorso ciclabile**, 11 km di morbido itinerario, conducono gli appassionati di ciclismo e podismo, lungo una vera e propria greenway, nata dalla conversione della vecchia ferrovia.

Vivere Mandrarossa significa anche condividere il piacere della buona tavola e del cibo della tradizione, preparato con dedizione dalle **Signore della Brigata di Cucina Mandrarossa**. Sono Signore di Menfi, mani esperte di cucina tradizionale che hanno fatto un lungo lavoro di ricerca tra le ricette storiche, patrimonio delle famiglie contadine. Propongono tutto l'anno, il sabato a pranzo, piatti che sono lo specchio di un territorio e delle sue comunità, attraverso la rielaborazione e condivisione di saperi in un'ottica sostenibile e solidale, nell'uso delle materie prime autoctone e nella custodia di sapori veri e ancestrali.

SCARICA TESTO E FOTO



mandrarossa.it

Paola Chiapasco
WELL COM srl
Via Rio Misureto, 8 - 12051 Alba (Cn) - Italy
paola@wellcomonline.com
tel. +39 0173 362958 - mob +39 339 3671694

