



Nome utente

Login
Password dimenticata?
Registrati

Città del Gusto
SCUOLE ED EVENTI

Food
RISTORANTI E RICETTE

Wine
DEGLUSTAZIONI

Store
LIBRI E ALTRO

Social
FOODIES

cerca...
Cerca

Channel
SOLO SU SKY 411

News

Lo "schiticchio" di **Donnafugata**



Tags
News Food news sicilia
panettone Moscato
Donnafugata Zibibbo Rallo
novello Wine news marsala

In un autunno che sa ancora tanto di estate siamo andati a festeggiare il giorno di San Martino in Sicilia, a Marsala, nelle storiche cantine dell'**azienda Donnafugata**, 24 ore di cose buone da bere e da mangiare, molte chiacchiere tra amici e uno scirocco che scompigliava capelli e pensieri.

L'11 novembre è una data che storicamente si lega all'**assaggio dei vini "nuovi"**, quelli ancora da affinare e imbottigliare. E' il momento dei profumi varietali, della freschezza senza orpelli, del "nudo e crudo" così com'è. Ed è sempre interessante mettere il naso e la bocca nei bicchieri dei monovitigni perché ti portano al "cuore" del vino. Nella Sala delle Botti dell'azienda della famiglia Rallo **abbiamo assaggiato diversi vini "grezzi"**. Così capisci come uno *Chardonnay* non abbia sempre note esotiche o come un *Nero d'avola* giovane giovane regali sentori di fragolina, prima di "incupirsi" e diventare un vino più austero.

Da queste parti, il **giorno di San Martino** è anche l'occasione di una "cena tra amici" che in dialetto siciliano diventa lo "schiticchio".



Il cibo in effetti non è mancato: *macco di fave*, *provola dei Nebrodi* e *ricotta* preparata al momento, ma anche *salame di Sant'Angelo di Brolo*, le *pagnottine locali* dette 'muffolette', *castagne arrostiti* e *frutta mariorana* decorata in diretta.

Wine News
Vini & Terroir
Vinitaly 2012
Forum: Vino & Co
Aperitivi all'italiana Sanbitter: i video
Iscriviti alle newsletter Gambero Rosso

Book Shop
Mobile Shop



Vini d'Italia 2013
Vini d'Italia 2013 del Gambero Rosso, la più autorevole guida del settore dell'enologia italiana, è...
 €30,00
€25,50
Risparmi: 15.00%



MUMBAI
SINGAPORE
MOSCA
SEOUL
SAN PAOLO
RIO DE JANEIRO

Wine

Abruzzo
Basilicata
Calabria
Campania
Emilia Romagna
Friuli Venezia Giulia
Lazio

Liguria
Lombardia
Marche
Molise
Piemonte
Puglia
Sardegna
Sicilia
Toscana
Trentino
Alto Adige
Umbria
Valle d'Aosta
Veneto



TIPOLOGIA
REGIONE



Questo per cena. A pranzo invece ci siamo fatti "coccolare" dalla bravura di un giovane e saggio cuoco di Marsala, **Emanuele Russo** del ristorante **Le Lumie**.



Emanuele - non ancora 30enne - ha un legame fortissimo con la sua terra, raccontato dai piatti proposti: il *timballo di pasta con broccoli arrimati* (mescolati) è semplice e saporito, una combinazione perfetta di ingredienti salutari, ma anche gustosi, perfetto da offrire ai più piccoli; il *maialino dei nebrodi arrosto* trova il suo "letto" sul quaieddro, una verdura molto simile ai friggirelli napoletani - parliamo quindi di cime di rapa - che cresce spontanea tra le vigne. E poi il pesce, in questo caso un "*capone*" (lampuga) che passa in questi mari proprio nella stagione autunnale e che finisce nel piatto accompagnato dalla *cipolla rossa di Partanna*.

1 degustazioni eventi Il quotidiano **News**

tre bicchieri **tre bicchieri** Tre Bicchieri® 2012

Vini D'Italia vino vino&territorio wine

Wine news



Questi sono alcuni dei piatti che vanno a formare la Collezione d'Autunno, uno dei quattro menù delle "Collezioni di **Donnafugata**", ultima novità nel campo dell'offerta enoturistica dell'azienda.



Tempo di vino nuovo, ma anche di anniversari. Con il 2011 l'etichetta *Vigna di Gabri* ha compiuto 25 anni. Un quarto di secolo per un bianco siciliano vuol dire molto, soprattutto se regge bene alla prova del tempo, come è stato per il 1998 in assaggio durante la verticale organizzata da **Antonio Rallo**. Il vino dedicato da **Giacomo Rallo** a sua moglie Gabriella, all'epoca, era ancora fatto tutto di uva ansonica. E di quell'antico vitigno siciliano, questo '98 si è portato dietro la sapidità e la mineralità. Avere 14 anni e tanta freschezza non è da tutti.

Allo **zibibbo**, l'uva-mito di **Donnafugata** che cresce sull'isola di Pantelleria, siamo arrivati per vie traverse. Per una volta non sono stati né il *Ben Ryè* né il *Kabir* a ricordarci l'isola del vento, ma un panettone, quello artigianale che nasce nella pasticceria del carcere di Padova "I Due Palazzi" sotto il marchio "I Dolci di Giotto".



Il **Panettone al Kabir** - al Moscato di Pantelleria Dop - è una spruzzata di mediterraneità sul Natale

con i suoi sentori agrumati e di miele.

testo e foto di Francesca Ciancio

15/11/2012



Lascia un commento

Assicurati di inserire le informazioni richieste dove indicato.

Codice HTML di base è permesso.

Messaggio *

Effettua il login per lasciare un commento.

Nome utente

••••••••

Ricordami

Login

> Password dimenticata?

> Registrati...

Nome *

E-mail *

URL Sito

Home

Home
Channel
Città del Gusto
Wine
Food
Store
Social
Gambero Rosso Academy

Gambero Rosso media

Photogallery
Videogallery

Channel

Palinsesto

Città del Gusto

Roma
Napoli
Eventi internazionali
Catania

Roma

Contatti Scuole ed Eventi
Il Negozio e le altre attività
Come raggiungerci

Napoli

Travel

Gambero Rosso Travel

Food

Video ricette Cooking Chef
Kenwood
Food news
Novità Ristoranti
Negozi e Prodotti
Le ricette del Gambero Rosso
Viaggi e weekend gourmet
Da segnare in agenda
Le App del Gambero Rosso
Iscriviti alle newsletter Gambero Rosso
SOL 2012

Store

Guide
Libri
Magazine
Mobile
Scuole
Eventi
Teatro
Abbonamenti

Tutti i prodotti

Cerca prodotto