

**Distretti in  
Cucina**



**cronachedigusto.it**

Giornale online di enogastronomia

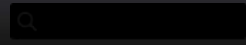
Direttore Fabrizio Carrera

Venerdì 18 Ottobre 2013

Chi siamo

Articoli dal 4.4.11

Contatti



Home

Servizi  
speciali

Photogallery

29.886 utenti registrati

I nostri consigli

Video

Archivio  
dal 05.04.2011

**Distretti in  
Cucina**



Siamo online da

Home | Archivio | **L'evento**

FLASH NEWS

Dal cuore  
del Mediterraneo,  
vini intensamente  
siciliani.

## 18 OTT Taormina Gourmet, parlano i produttori

on 18 Ottobre 2013. Pubblicato in [Archivio articoli dal 05/04/2011](#) - [L'evento](#)



Alessio Planeta, Riccardo Deserti, Antonio Rallo, Graziana Grassini, Elena Pantaleoni

Oltre cento cantine, la metà in rappresentanza della Sicilia e il resto da tutta l'Italia.

E persino quattro aziende francesi a Taormina Gourmet, l'evento di Cronache di Gusto, in scena a Taormina all'hotel Villa Diodoro il 20 e il 21 ottobre. E poi gli esponenti dell'agroalimentare che consentiranno assaggi di vari prodotti, dai salumi ai formaggi, dall'olio al cioccolato.

"Siamo a Taormina Gourmet – ha dichiarato Riccardo Deserti, direttore del Consorzio del Parmigiano Reggiano – per comunicare come due aspetti fondamentali del Parmigiano Reggiano, la naturalità del prodotto e l'artigianalità, sono all'origine dei vertici di qualità che riusciamo ad esprimere. Per questa importante occasione proponiamo una verticale di età diverse, fino alle alte stagionatura (da 12 mesi a 90 mesi) in abbinamento con vini siciliani,

GLI APPUNTAMENTI

Sabato, 19 Ott 2013 **A ridosso del mare i sapori della tradizione siciliana e le più pregiate bollicine**  
Domenica, 20 Ott 2013

NEWSLETTER

Iscriviti alla nostra Newsletter per essere informato sulle novità.

Nome

Email

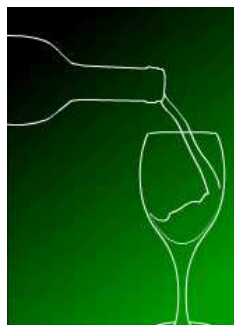
Iscriviti

**Simoni & Sirch**  
PREPARATORI D'UVA

**CASA V. ZONIN**  
VITICOLTORI DAL 1881



PARTECIPA AL CONCORSO



[Leggi le recensioni](#)



a testimonianza della grande versatilità del Parmigiano Reggiano. Attraverso la cultura dell'assaggio e alla riscoperta dei sensi vogliamo educare alla percezione di struttura ed aromi che cambiano con il passare del tempo, senza l'aggiunta di nessun additivo e grazie alla mano dell'uomo".

Per Antonio Rallo, presidente di Assovini e patron di **Donnafugata** è "un evento che serve tanto al vino di qualità. Per i siciliani è un bel confronto con le migliori realtà italiane che si trovano in giro sui mercati. Il confronto è sempre costruttivo per chiedersi dove siamo e dove sarebbe bello essere". Alessio Planeta, patron dell'omonima azienda, ritiene che sia "un'occasione di confronto con il pubblico e un'opportunità per presentare i nostri vini in una piazza come Taormina, punta del turismo in Sicilia".

Michele Zonin, vice presidente di Casa vinicola Zonin: "La Sicilia è una terra che amiamo ed è un orgoglio essere presenti a Taormina Gourmet non solo con Feudo Principi Butera, ma anche con la lombarda Tenuta Il Bosco che produce Oltrenero, spumante metodo classico da Pinot nero, che io amo e con la friulana Tenuta Ca' Bolani che mette in mostra il sauvignon Aquilis".

Dimitri Lisciandrello, distributore nazionale per Heres, condurrà la verticale di Barolo Ravera di Elvio Cogno. "Un'azienda - spiega - con cui abbiamo stretto un rapporto commerciale proprio adesso, abbiamo il piacere di presentare un territorio specifico qual è Ravera. Inoltre siamo lieti di portare avanti il lavoro con lo champagne Pol Roger che sarà in abbinamento ai piatti preparati dagli chef stellati".

Altra verticale attesissima è quella di Sassicaia di Tenuta San Guido. I posti sono andati esauriti in pochissimo tempo. Per Graziana Grassini, enologa di Tenuta San Guido "ciò dimostra che il Sassicaia è amato da tanti e per i siciliani che potranno apprezzarlo in loco sarà un'emozione particolare". Marco de Grazia di Tenuta delle Terre Nere gioca invece in casa: "La nostra è una verticale pura, che mette a confronto sette annate consecutive della stessa cru. Sono sicuro che i nostri vini avranno il successo che meritano".

Dall'Emilia Romagna arriverà invece Elena Pantaleoni con la verticale di Macchiona della cantina La Stoppa. "Siamo in un territorio poco conosciuto - afferma - la parte più a nord dell'Emilia Romagna, spesso scambiata per la Lombardia. Essere invitati per una verticale a Taormina mi sembrava un'occasione imperdibile per mostrare la nostra longevità, in un territorio dove si producono soprattutto vini frizzanti".

[Tweet](#)

[Pin it](#)

[Share](#)

**Aggiungi commento**

Nome (richiesto)

E-Mail (richiesta)



Aggiorna

**Invia (Ctrl+Enter)**

3 Comments

**ARTICOLI CORRELATI**



LE RICETTE DEGLI CHEF



**Emanuele Russo**  
 Le Lumie  
 Marsala (Tp)

**4) Frolla al pistacchio con cotognata e cioccolata ..**