# Al via alla prima edizione di “Bianchi di Sicilia”

# la kermesse dedicata ai vini bianchi siciliani d’eccellenza

L'Associazione Italiana Sommelier (AIS) di Catania, in collaborazione con Piazza Scammacca, è lieta di presentare l'evento "Bianchi di Sicilia", un'esperienza enogastronomica unica che si terrà il 30 settembre 2023 a Piazza Scammacca, dalle 17:00 alle 23:00, in una cornice paesaggistica ineguagliabile come quella di Catania.

Un evento che diventa un progetto voluto fortemente dal suo ideatore Mariagrazia Barbagallo delegata e Vice Presidente Ais Sicilia in collaborazione con l’imprenditore, nonché uno dei soci fondatori di Piazza Scammacca, Nicola Vitale di valorizzazione e promozione dell’eccellenza vitivinicola siciliana, con un particolare focus suvini bianchi che il territorio siciliano, dalle numerose e incredibili sfumature, è in grado di regalare.

I vini bianchi di Sicilia hanno la caratteristica di conservare al meglio il lato più intenso e profumato del territorio in cui vengono prodotti, tra un respiro di aria mediterranea e la brezza che viene dal mare.Ecco che l’evento ha come concept la loro **valorizzazione, a partire dalle piccole aziende artigianali siciliane** che seguono interamente con passione la propria produzione per tutta la filiera, a partire dal grande lavoro di cura dei propri vigneti, fino ad arrivare alle autorevoli firme del settore vitivinicolo siciliano.

Sarà Piazza Scammacca, immersa tra le numerose e rappresentative bellezze dell’architettura barocca siciliana, ad ospitare nel suo cuore pulsante ovvero la piazza le numerose cantine siciliane e le loro straordinarie etichette, protagoniste di un evento davvero speciale ed unico per tutto il mondo vitivinicolo. Qui, tutta la sera, gli appassionati di vino potranno degustare una selezione di etichette di vini bianchi scelte appositamente per l'evento.

Si potranno assaggiare i vini presenti nei diversi banchi d’assaggio rappresentativi di cantine grandi e piccole cui poter abbinare tapas.

Per arricchire ulteriormente l'esperienza, durante la degustazione di vini, i partecipanti saranno intrattenuti dalla musica jazz dal vivo grazie alla presenza dei Carmelo Venuto Quartet, una band tutta catanese. La band proporrà un repertorio di grandi classici del Jazz e della Bossa-nova, con incursioni nel funk e nelle colonne sonore cinematografiche.

L'evento "Bianchi di Sicilia" non è solo una festa per gli amanti del vino, ma anche per gli amanti del cibo; infatti, per l’occasione ci sarà anche una gustosa selezione di tapas realizzate dalle 5 cucine monotematiche di Piazza Scammacca, in perfetto abbinamento con i vini siciliani. Non mancherà la presenza anche di uno showcooking realizzato dagli chef delle quattro cucine dei format di Piazza Scammacca.

La Sicilia è ricca di piatti realizzati con materie prime di eccellenza, contaminata da diverse popolazione e culture, capaci nella loro unicità di combinarsi perfettamente con ingredienti vini altrettanto differenti e identitari del territorio di appartenenza.I vini bianchi siciliani sono capaci di esaltare le caratteristiche di alcuni piatti e, in altri casi, di bilanciarne le caratteristiche come nel caso di preparazioni con una struttura complessa.

Importante sarà lo spazio riservato alla conoscenza approfondita dei grandi vini siciliani, con due masterclass d’eccezione, dove saranno gli stessi produttori vitivinicoli isolani a raccontare i loro prodotti agli amanti del vino guidati da sommelier professionisti.

La prima avrà inizio alle ore 17:00 : ***“Verticale di Bianca di Valguarnera e Vigna San Francesco –Viaggio tra Insolia e Chardonnay”.*** Introdurrà la Vicepresidente Ais Sicilia Maria Grazia Barbagallo. La degustazione sarà guidata da Federica Milazzo, miglior Sommelier Sicilia 2022 con interventi dei manager aziendali Roberto Magnisi e Ivo Basile.

L’idea è quella di mettere in primo piano due vini simbolo della viticoltura siciliana: il Bianca di Valguarnera, vino icona di Duca di Salaparuta curato nei minimi particolari, affina in barriques di rovere e si distingue per il profumo intenso e il sapore ricco di sfumature;e lo straordinario Vigna San Francesco Chardonnay, un vino nato nel 1985 quando Lucio Tasca d’Almerita decise di confrontarsi con il vitigno biancopiù celebrato al mondo. Dopo una prima sperimentazione con barbatelle arrivate dalla Borgogna, impiantò 5 ettari di Chardonnay nella parteinferiore della collina San Francesco.Un vino bianco in grado di emozionare e sedurre i palati più esigenti.

Sarà un'occasione unica per ripercorrere la storia di queste due cantine, custodi di tradizione e rispetto della terra, con uno sguardo sempre rivolto al futuro.

Alle 19:00 invece avrà luogo la masterclass “Passiti che Passione!” condotta da Piero Giurdanella, Miglior Sommelier di Sicilia 2020 e Mario Galvagna sommelier Ais. Due professionisti che guideranno i presenti verso uno straordinario viaggio sensoriale ed emozionale tra i vinipassiti, tra cui il Moscato, lo Zibibbo, il Grillo e la Malvasia, messi a confronto tra le diverse espressioni prodotte nei più importanti areali di produzione siciliana.

Per info e prenotazioni, visitare il seguente link <https://www.piazzascammacca.com/settembre-2023/bianchi-di-sicilia-il-sole-nel-calice/?fbclid=IwAR0UoFMHTEhX846hyQ8wkXQLVRU79V3qUr0lvuYHvX4Q4xe-me7ZNlbo1hA>