

NOTA STAMPA

Armonie Divine: i vini della Doc Monreale

Palermo, 19 aprile 2024 – Un ‘matrimonio d’amore’ tra il Carciofo spinoso cerdese e i vini della Doc di Monreale. A viverlo sarà una folta platea di pubblico che dal 20 al 28 aprile si riunirà nel piccolo borgo compreso tra l’Himera settentrionale ed il Torto, prendendo parte ai laboratori del gusto del *Cynara Festival*. ‘Armonie divine’ con protagoniste le varietà a bacca bianca (Catarratto) e a bacca nera (Perricone e Syrah) delle sette aziende iscritte al disciplinare della storica denominazione, in abbinamento alle diverse declinazioni gastronomiche del carciofo di Cerda. Un prodotto dalle mille sfaccettature e pronto a tutti gli usi, come può essere la patata. Anche questo magnifico ortaggio può infatti essere bollito, stufato, farcito, fritto, trasformato in una crema succulenta per ripieni di pasta fresca, diventare il condimento ideale da accostare a piatti di carne, o ancora, consumato al naturale per meravigliose insalate “illuminate” dall’olio extravergine rigorosamente siciliano. Sarà pertanto un nobilissimo incontro quello che animerà le strade di Cerda. Proprio qui, infatti, dove la cucina dell’Isola ha lasciato indelebile la sua impronta, avventurosi e amanti dell’eno-gastronomia di qualità troveranno un connubio di sapori autentici e genuini ma anche grandi vini, provenienti da una terra d’elezione come l’areale della Doc di Monreale. Si partirà da un fritto leggerissimo in tempura a base di carciofo spinoso cerdese e la freschezza di un Catarratto d’altura – vitigno a bacca bianca principe di questo habitat produttivo – o ancora dall’armonia di una caponata di carciofi accostata ai sentori di frutta rossa matura, spezie e macchia mediterranea del Perricone, gloriosa varietà a bacca nera della Sicilia, un tempo assai diffusa e oggi finalmente valorizzata. Infine, la croccantezza di un carciofo “imbottito” al forno per il Syrah di rango della Doc di Monreale, rara espressione d’eccellenza enologica di un ‘fare artigianale’ che ha reso questo territorio un punto di riferimento più che interessante nell’immaginario collettivo.

Le sette aziende della Doc di Monreale:

- **Alessandro di Camporeale**
- **Case Alte**
- **Feudo Disisa**
- **Porta del Vento**
- **Principe di Corleone**
- **Sallier de la Tour**
- **Terre di Gratia**

Ferdinando Calaciura – calaciura@granviasc.it – 338 3229837