



COAST TO COAST

Giovedì 4 aprile

SAL – Via Indaco 23, Catania

Giovedì 4 aprile Pellegrino presenta a Catania i vitigni della tradizione vitivinicola della Sicilia occidentale. Banchi d'assaggio, degustazioni, laboratori, masterclass e un grande party finale aperto al pubblico.

Coast to Coast è il nome dell'originale evento ideato da Pellegrino, marchio storico del vino siciliano, per presentare al mondo della ristorazione e dei winelover della Sicilia orientale, la produzione vinicola più tipica della Sicilia occidentale. Un appuntamento irripetibile presso il SAL di Catania, borgo industriale dei primi del '900 completamente ristrutturato, con **laboratori tematici, masterclass e banchi d'assaggio**, riservati agli operatori del settore, e un grande **party** serale aperto al pubblico.

Il ricco programma prevede, per tutta la giornata, degustazioni tecniche (tenute dagli enologi della Cantina in collaborazione con Ais, Fisar, Fis, Onav e Slow Food) per scoprire l'intera linea produttiva di Cantine Pellegrino: i **vini bianchi e rossi**, con focus sui **vitigni autoctoni** tipici di quella zona (grillo, catarratto, grecanico e zibibbo), i vini delle **tenute di famiglia**, i moscati e passiti dell'isola di Pantelleria, e ancora i **vini aromatici** ed i leggendari **marsala**.

Spazio anche al mondo della **mixology** con l'imperdibile masterclass per i barman dedicata alla preparazione di cocktails a base di marsala. E per chiudere il *Finimondo! Party*, una grande festa aperta al pubblico con musica live, dj set e un unico grande protagonista: Finimondo!, il rosso di Cantine Pellegrino ottenuto da uve leggermente appassite, amante della mondanità, pieno di vita, da bere al calice in buona compagnia.

PROGRAMMA COAST TO COAST

- h. 15 - 20

BANCHI D'ASSAGGIO

Un'occasione per degustare, guidati o in totale autonomia, la gamma completa dei vini delle Cantine Pellegrino: vini bianchi e rossi, moscati e passiti di Pantelleria ed i grandi marsala.

- h.15 – 16:30

MARSALA REVOLUTION MIXOLOGY

Una masterclass dedicata ai più qualificati barman professionisti, per scoprire tutti i segreti della preparazione di cocktails a base di marsala e imparare a padroneggiare e valorizzare questo pregiato ingrediente nell'arte della miscelazione.

Conducono R. Catania – Brand Ambassador Pellegrino, E. Stella - Enologo vini dolci delle Cantine Pellegrino.

- h. 15 – 16

FIGLI DEI FIORI

Con gli aromatici Pellegrino, risuonano nel calice note gialle di pesca e melone, tinte agrumate e sentori floreali. Una degustazione tecnica che consente di scoprire questi vini da uve aromatiche, quali moscato, zibibbo e malvasia, in purezza o in blend con altre uve autoctone dell'isola, caratterizzati da profumi tipicamente mediterranei.

Conducono A. Carbone - Presidente Regionale FISAR Sicilia, G. Catalano - Enologo vini bianchi e rossi delle Cantine Pellegrino.

- h. 16.30 - 17.30

APPUNTAMENTO CON I PRESIDI

Un laboratorio del gusto alla scoperta dei migliori abbinamenti dei vini da uve coltivate nella costa occidentale di Sicilia – grillo, catarratto, inzolia, zibibbo e nero d'avola – con i Presìdi Slow Food dell'isola: mandorla pizzuta di Avola, formaggio maiorchino, antiche mele dell'Etna, pane nero di Castelvetro e cioccolato di Modica.

Conducono E. Cocuzza - Segreteria Slow Food Catania, E. Stella - Enologo vini dolci delle Cantine Pellegrino.

- h. 17 - 18

QUATTRO GRILLI PER LA TESTA

Una degustazione alla scoperta dell'uva grillo, storica varietà a bacca bianca della provincia di Trapani, nuova ambasciatrice della moderna enologia siciliana, da cui nascono grandi vini bianchi, oltre agli storici vini marsala.

Conducono G. Di Caro - Presidente Regionale FIS Sicilia, G. Catalano - Enologo vini bianchi e rossi delle Cantine Pellegrino.

- h. 18 - 19

TENUTE DI FAMIGLIA

Una degustazione dedicata ai vini delle Tenute di Famiglia Pellegrino, nati da uve coltivate con metodo biologico in quattro tenute di proprietà con vocazioni specifiche: grillo nella tenuta Salinaro, catarratto nella tenuta Kelbi, nero d'avola nella tenuta Gazerotta e syrah nella tenuta Rinazzo.

Conducono C. Privitera - Presidente Regionale AIS Sicilia, G. Catalano - Enologo vini bianchi e rossi delle Cantine Pellegrino.

- h. 18.30 - 19.30

LO ZIBIBBO E LE SUE DECLINAZIONI

Una degustazione tecnica guidata, dedicata alla preziosa uva zibibbo coltivata ad alberello sull'isola di Pantelleria, oggi patrimonio dell'umanità dell'Unesco, che dà origine a pregiati vini bianchi, passiti e moscati dai profumi inebrianti.

Conducono G. Calì - Delegato Provinciale ONAV Catania, G. Prosperini - Assosommelier, E. Stella - Enologo vini dolci delle Cantine Pellegrino.

- h. 22

FINIMONDO! PARTY PRIVE'

Uno spazio esclusivo per trascorrere la serata in piacevole compagnia, affacciati sul grande spettacolo del Finimondo! Party, una festa dove il divertimento fa da padrone per tutta la notte, con musica live, dj set e un

unico grande protagonista: Finimondo!, rosso da uve leggermente appassite, amante della mondanità.

Per info e prenotazioni contattare la segreteria organizzativa al numero 0923 719989 o via email all'indirizzo marketing@carlopellegrino.it