



LA CUCINA DELLE ISOLE

Ritornano i grandi appuntamenti gourmet presso le Torri Pellegrino. Domenica 31 marzo un pranzo dedicato ai profumi e ai sapori di Pantelleria. Mercoledì 8 maggio la cena per celebrare il tonno rosso di Favignana.

Cantine Pellegrino rende omaggio alla tradizione gastronomica delle isole siciliane della costa occidentale. *La cucina delle isole*, è questo il nome del nuovo format lanciato dallo storico marchio del vino siciliano per celebrare **Pantelleria** e **Favignana**, protagoniste dei due **appuntamenti gourmet di primavera** presso le **Torri Pellegrino**.

Si inizia **domenica 31 marzo** con il pranzo "**Cappero!**", ideato da Mario Puccio, chef del ristorante **I Giardini dei Rodo** di Pantelleria. Un percorso degustazione per assaporare i piatti tipici e le specialità della piccola isola vulcanica. Secondo appuntamento **mercoledì 8 maggio** per la cena "**Sfumature di tonno rosso**", curata dallo chef **Francesco Balzani** del ristorante **Sottosale** di Favignana.

Testimonianza di archeologia industriale, le **Torri Pellegrino** – ex silos sapientemente ristrutturati secondo i dettami del design minimalista – oggi sono lo spazio dedicato alla cucina d'autore. Da una posizione privilegiata, gli ospiti possono ammirare il panorama mozzafiato dello Stagnone e delle isole Egadi e, al tempo stesso, viaggiare tra i sapori e i profumi dei piatti della tradizione

gastronomica siciliana, esaltati dall'abbinamento con i **vini di Pellegrino**. Una lunga storia di famiglia iniziata nel 1880 con la commercializzazione del leggendario marsala, poi ampliata con la produzione di vini bianchi, rossi, dolci e da meditazione.

Domenica 31 marzo – ore 13.30 – Torri Pellegrino

Pranzo "Cappero!" a cura di *I Giardini dei Rodo*

Il legame profondo tra la famiglia Pellegrino e Pantelleria inizia nel 1992, anno di fondazione della cantina di vinificazione sulla via che oggi porta il nome del fondatore Carlo Pellegrino. E proprio alla *Perla Nera del Mediterraneo* è dedicato il primo appuntamento gourmet alle Torri. La **cucina pantesca** è l'originale risultato delle influenze culturali dei vari popoli che hanno abitato l'isola. Il menu *Cappero!*, elaborato dallo chef Mario Puccio, propone alcune delle specialità più rappresentative di Pantelleria come i **ravioli amari** e la delicatissima *tumma* (formaggio locale), a testimonianza della vocazione contadina dell'isola. Produzioni d'eccellenza di Pantelleria sono infatti il **cappero** e l'uva **zibibbo**, simbolo di fatica e pazienza di una agricoltura eroica fatta di terrazzamenti per strappare terra alla roccia. I suoli vulcanici conferiscono unicità ai frutti di questo lembo di terra d'Italia rivolto all'Africa. Un'altra tipicità è il **pesto pantesco** (*ammògghiu*), condimento a base di pomodoro crudo, olio d'oliva, aglio, capperi, basilico, mandorle, mentuccia, origano e peperoncino, con cui si condiscono bruschette, pasta e anche i secondi a base di pesce. Molto apprezzati anche l'**origano** e l'**olio extravergine** ricavato dalla raccolta a mano delle olive biancolilla che crescono su piante basse sferzate dal vento. Il mare regala invece pesce azzurro, polpi, gamberi e calamari. Buonissimo il **totano locale** di cui i panteschi vanno ghiotti. Per chiudere in dolcezza i celebri *baci*, delle croccanti cialde fritte a forma di ruota e ripiene di ricotta.

I vini

Per esaltare i piatti della cucina pantesca proposti in menù, lo chef ha appositamente studiato i migliori abbinamenti, per ogni portata, con le etichette di Cantine Pellegrino. Protagonisti indiscussi i vini prodotti con lo zibibbo di Pantelleria, uva dolce e aromatica, coltivata ad alberello su terreni scoscesi, duri da lavorare e sferzati dal vento. Una pratica agricola considerata eroica e riconosciuta patrimonio dell'Unesco. In degustazione **Gibelè**, bianco secco e fresco, con intensi profumi di gelsomino e **Nes**, passito pluripremiato e punta di diamante della produzione di Cantine Pellegrino a Pantelleria. Le uve sono essiccate al caldo sole d'estate su graticci di canne e girate a mano grazie al paziente lavoro dei viticoltori panteschi. Un grande vino da dessert, abbinato ai baci panteschi, per chiudere in dolcezza questo primo appuntamento gourmet di primavera.

Prezzo: 50€ a persona

Cantine Pellegrino: via Battaglia delle Egadi 10, Marsala.

Prenotazione obbligatoria al tel. 0923 719970/80 o via email

pubblicherelazioni@carlopedellegrino.it