



LA CUCINA DELLE ISOLE

Mercoledì 8 maggio secondo appuntamento gourmet alle Torri Pellegrino per la cena dedicata al tonno rosso del Mediterraneo, proposto in abbinamento con i vini dello storico marchio siciliano.

Cantine Pellegrino rende omaggio alla tradizione gastronomica delle isole siciliane. Dopo il successo del primo incontro dedicato ai piatti della tradizione pantasca, si cambia isola e si fa rotta verso le Egadi. *“Sfumature di tonno rosso”*, è questo il nome del secondo appuntamento in programma **mercoledì 8 maggio** presso le **Torri Pellegrino a Marsala**, ex silos sapientemente ristrutturati secondo i dettami del design minimalista, oggi convertiti in spazio dedicato alla cucina d'autore. Da una posizione privilegiata, gli ospiti possono ammirare il panorama mozzafiato della Riserva dello Stagnone e, al tempo stesso, viaggiare tra i sapori e i profumi della “cucina delle isole”.

Sfumature di tonno rosso

Una cena gourmet, curata dallo chef **Francesco Balzani** del ristorante Sottosale di Favignana, per esaltare il *Re del Mediterraneo* proposto **in abbinamento ai vini dello storico marchio siciliano**. Presentato in diverse cotture, a seconda dei tagli, il tonno incontra elementi di culture differenti, frutto delle contaminazioni che caratterizzano la cucina di Balzani. Lo chef, 45 anni originario di Firenze, dopo esperienze in giro per le cucine del mondo, decide

infatti di fermarsi a Favignana, isola che racchiude alla perfezione l'essenza mediterranea con il suo mare cristallino, la natura incontaminata e un rapporto autentico con i pescatori e gli allevatori locali. I piatti della cucina tradizionale siciliana sono interpretati in chiave contemporanea dallo chef che ama accostare i sapori della macchia mediterranea con le tecniche di cottura giapponesi e le spezie nordafricane, come il cumino e il sesamo. Un ammaliante viaggio enosensoriale tra due mondi apparentemente lontani che troveranno, **nei vini di Cantine Pellegrino**, un ideale punto di congiuntura tra occidente e oriente.

Abbinamenti vino

I partecipanti all'evento culinario delle Torri panoramiche saranno accolti con le bollicine del **Traimari**, il vino frizzante dell'estate di Pellegrino, servito in abbinamento alla *dukka*, una aromatica e gustosa miscela egiziana di spezie e frutta secca, accompagnata dal cuore di tonno della Conservittica Sammartano di Favignana.

Gazzerotta Grillo Superiore, etichetta della linea Tenute di famiglia, è invece il vino scelto per dare il via effettivo alla cena gourmet. Un bianco di grande carattere e tipicità aromatiche complesse che ben si abbina alla prima portata composta da: crudité di tonno su lattuga di mare, tramezzino di tonno crudo e avocado, *ceviche* di tonno con caprino e sesamo nero. A seguire il *tataki*, piatto tipico giapponese, a base di tonno marinato nella salsa di soia, passato poi nel sesamo e scottato in padella, a cui lo chef aggiunge senape al pistacchio e finocchietto marino.

Gibelè, uno dei vini aromatici più apprezzati di Pellegrino, è un bianco secco e fresco ottenuto da uve zibibbo, caratterizzato da intensi profumi di gelsomino, ottimo per esaltare i ravioli giapponesi (*ghioza*) proposti dallo chef Balzani in un'originale versione con ripieno di brasato di guancia di tonno e soya. La versatilità del Gibelè consente un abbinamento vincente anche con la successiva portata, ovvero il risotto al burro affumicato con

acciughe Nardin e *katsuobushi*, dei filetti di tonno lasciati fermentare con una tecnica giapponese laboriosa che risale al 1600, un vero capolavoro per le papille gustative.

Per la ventresca, la parte più pregiata del tonno, servita con rape e paprika dolce, l'accostamento è invece con il **Finimondo!**, blend di uve rosse leggermente appassite, una pratica in cui Pellegrino è da sempre specializzata. Grazie a questa tecnica il frutto si presenta alla raccolta con una maggiore concentrazione di profumi, amplificando così la struttura aromatica finale del vino. Il gusto deciso, morbido e suadente del Finimondo! incontra ed enfatizza tutta la delicatezza della ventresca.

Per il dessert, grande chiusura con due vini iconici di Pellegrino: **NES**, il pluripremiato passito di Pantelleria figlio della viticoltura eroica praticata sulla piccola isola vulcanica e l'**Old John**, un marsala superiore riserva ambra semisecco della nuova linea *Marsala Revolution*, ideata da Pellegrino per celebrare il leggendario vino da cui è partita nel 1880 **la lunga storia di famiglia**, poi ampliata con la produzione di vini bianchi, rossi, dolci e da meditazione.

Mercoledì 8 maggio 2019 "Sfumature di tonno rosso"

Ore 19:00 visita alle cantine storiche

Ore 20:30 cena alle Torri Pellegrino

Prezzo: 50€ a persona

Cantine Pellegrino: Lungomare Battaglia delle Egadi 10, Marsala.

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

pubblicherelazioni@carlopedellegrino.it