

La cucina siciliana incontra le bollicine di Bisol: cena di gala al Donnafugata



Il Donnafugata Golf Resort & Spa ospiterà il prossimo martedì 5 luglio, presso il Ristorante Gourmet Il Carrubo situato nella propria struttura immersa nella campagna ragusana, la cena esclusiva per degustare gli autentici sapori di due territori che si fondono in un appuntamento imperdibile: il Veneto, terra di pregiati vini bianchi, e la Sicilia, luogo ricco di colori e sapori armonizzati nelle tradizioni enogastronomiche.

La creatività e l'esperienza dello chef Giovanni Gerratana daranno origine ad innovative interpretazioni della tradizione culinaria sicula che verranno accostate al Prosecco Superiore di Valdobbiadene Docg Bisol e ai vini della cantina Maeli dei Colli Euganei.

Bisol è la cantina protagonista della Venetian Wine Experience. Assieme a Maeli, Venissa e Vigna Major 1350 fanno parte di un percorso enologico ideato da Gianluca Bisol grazie al quale è possibile scoprire i grandi vini bianchi che la regione del Veneto sa offrire, come il Prosecco Superiore Docg, ancora oggi coltivato a mano nelle ripide colline di Conegliano e Valdobbiadene con oltre mille ore di lavoro annue per ettaro. Il percorso enologico prosegue nella cantina Maeli, splendida realtà dei Colli Euganei guidata da Elisa Dilavanzo: dall'incontro di un terreno di origine vulcanica nascono vini di struttura e dall'animo autentico.

“Siamo davvero onorati di essere ospiti del Donnafugata - dichiara Gianluca Bisol - Unire due territori così ricchi e densi di storia e tradizione è molto importante perché permette a due culture di confrontarsi e fondersi facendo emergere il meglio del made in Italy”.

Aperitivo

Crudité di gambero rosa marinato all'aglio verde - Carpaccio di branzino al lime
 Insalata di farro ai profumi di Sicilia - Ombrina affumicata al carrubo
 Bocconcino di mozzarella di bufala con pomodorino Piccadilly arrostito alla menta
Bollicine: Fior d'Arancio Colli Euganei Docg Dolce 2014

Cena di gala

Gambero rosso re del Mar Mediterraneo
Bollicine: Rosèvento Igt Spumante 2011 Pinot nero
 Risotto Carnaroli con gamberetti rosa baby e vongole
 Spaghetti alla chitarra in intingolo di acciughe, finocchietto selvatico, pinoli e passolina
 con spolverata di pane all'aglio
Bollicine: Bisol "Vigneti del Fol" Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Spumante extra dry
 Ricciola stracotta alle erbe dell'orto, mantecata con olio extra vergine ibleo su letto di "tenerumi"
 saltati all'aglio e peperoncino
Vino: Bianco Infinito Veneto Igt 2014
 Pesca in bavarese con gelatine al Bisol
Bollicine: Bisol Valdobbiadene Superiore di Cartizze Docg
 Percorso degustativo – 60 euro per persona, bevande incluse

Per info e prenotazioni: Donnafugata Golf Resort & Spa - Contrada Piombo, 97100 Ragusa - T +39 0932 914 200
info@donnafugatagolfresort.com - www.donnafugatagolfresort.com