

Mensile • Anno V • N°40 Aprile 2010 • Euro 3,50

PER I PROFESSIONISTI E GLI APPASSIONATI

# FOOD & BEVERAGE

**Parone**  
annata 2006  
eccellenza  
il mercato

**ocus vino**  
autoctono  
opportunità  
crescita

**Bellagio**  
Il risveglio  
del Lario  
gastronomico

**Steakhouse**  
La formula  
Roadhouse  
si espande

**Giuseppe Meregalli**  
Il leone del vino  
suggisce  
alla crisi



POSTS ITALIANI S.P.A.  
SPEDIZIONE IN A.P. D.L. 353/03  
(CONV. L. 46/04) ART. 1  
COMMA 1, DCB MILANO

ISSN 1971-7636



9 771971 763003



IL GIRO D'ITALIA ORGANIZZATO DALLA CASA VINICOLA SICILIANA ALLA FORESTERIA, IL SUO NUOVO WINE RESORT, È L'IDEA GIUSTA PER ESPRIMERE I LIVELLI QUALITATIVI DELLA VITICOLTURA NAZIONALE. UNA DEGUSTAZIONE, ABBINATA AI PIATTI DI ANGELO PUMILIA, PROPONE GRANDI ETICHETTE DELLE DUE NOTE CANTINE



## Planeta e Masciarelli comunicano passione

Barbara Amati



A SICILIA E PLANETA, L'ABRUZZO E MASCIARELLI: un confronto e uno scambio tra due aziende importanti che hanno in prima linea due donne belle, bionde, competenti e agguerrite -Francesca Planeta e Marina Cvetic- ha costituito uno degli appuntamenti del *Giro d'Italia* organizzato dall'azienda siciliana alla *Foresteria*, il nuovo *wine resort* di Menfi (Ag), luogo ideale per una vacanza *gourmande* nel cuore dell'isola. L'idea (che si sviluppa in incontri con diverse realtà enologiche di tutt'Italia) è quella di fondere intorno alla tavola due realtà, in un intreccio tra tradizioni e culture diverse, tra enologia e territori, tra gastronomie: una tre

giorni *full immersion*, rivolta ad appassionati e a giornalisti, che ha visto protagonista la cucina di Angelo Pumilia, resident chef della *Foresteria*, e le ricette di casa Planeta. La cucina siciliana e la cucina abruzzese si sono accompagnate ai vini "di casa" e a quelli di Masciarelli in un curioso -e gustoso- percorso enogastronomico "aperto" dalla degustazione di alcune etichette dell'azienda abruzzese raccontate da Marina Cvetic che ha trasmesso la passione di Gianni Masciarelli per un territorio magico valorizzato fino a elevare la qualità dei suoi vini a un immaginabile livello di eccellenza, risultato di un impegno intenso e continuo, oggi portato avanti dalla moglie Marina con la stessa dedizione. A lei Gianni aveva voluto dedicare una linea di vini morbidi ed eleganti che esprimono un'ottima capacità di invecchiamento e che sono stati oggetto dell'abbinamento con i piatti della tradizione siciliana rielaborati dalla creatività dello chef. Così, il carpaccio di gamberi bianchi di Sciacca, sale d'acciuga e olio Planeta

è stato proposto con il Trebbiano d'Abruzzo Castello di Semivicoli 2006, la bruschetta di sgombrino marinato, ricotta e guanciale con lo Chardonnay Marina Cvetic 2006, gli gnocchetti di ceci con trippa, asparagi e tuma persa con il Merlot 2006 e lo spiedo d'agnello e albicocche secche Canazzo (misto di ortaggi stufati) e salsa di carrube con il Montepulciano d'Abruzzo 2006. Al contrario, ecco i piatti abruzzese con i vini siciliani: Angelo Pumilia ha portato in tavola la tradizione abruzzese con la bruschetta di pane nero e cazzimperi (pinzimonio) e il brodetto vastese ai quali si è accompagnato Alastro 2007, uvaggio di grecanico e chardonnay, morbido e floreale; alla pasta alla chitarra zafferano e baccalà è stato abbinato lo Chardonnay 2007, ampio e avvolgente, armonico; al coniglio ripieno all'abruzzese il Santa Cecilia 2006, nero d'Avola in purezza, struttura vigorosa e tannini freschi, alla cicerchiata e gelato croccante il Passito di Noto 2007, moscato bianco in purezza, pieno e armonioso. Palcoscenico dell'evento il cuore della *Foresteria*, l'ampia sala sulla quale si affaccia una grande cucina e nella quale troneggia un grande tavolo da pranzo che accoglie trenta ospiti: "Poiché la cucina è conviviale, vogliamo che chi viene da noi si senta come a casa, quindi condivida con gli altri il piacere di assaggiare i nostri piatti e di degustare i nostri vini, in uno scambio di riflessioni e di emozioni", spiega Francesca Planeta.

Una tre giorni piena, a spasso per il territorio a conoscere la variegata realtà di Planeta, le sue aziende e i suoi vini, immersi nella natura della Sicilia occidentale.

Una tre giorni piena, a spasso per il territorio a conoscere la variegata realtà di Planeta, le sue aziende e i suoi vini, immersi nella natura della Sicilia occidentale.

Una tre giorni piena, a spasso per il territorio a conoscere la variegata realtà di Planeta, le sue aziende e i suoi vini, immersi nella natura della Sicilia occidentale.



Marina Cvetic Masciarelli racconta i suoi vini agli ospiti della *Foresteria* Planeta. A destra, i padroni di casa, Francesca, Santi e Alessio Planeta

