

VINI SICILIANI DI DI GAETANO IN DEGUSTAZIONE A ROMA

14 Ottobre 2017

di Redazione



ROMA – Un viaggio nella Sicilia dei grandi terroir in scena lunedì nella città Eterna per celebrare il legame tra la famiglia di produttori vitivinicoli Di Gaetano con Roma e la presenza di Firriato nella Capitale. Un universo produttivo variegato e in crescita che verrà illustrato dai motori di questa realtà della green economy: **Salvatore** e **Vinzia Di Gaetano**, affiancati oggi dalla figlia **Irene** e da suo marito **Federico Lombardo**.

Alla base di questo successo, trainato dai top wine Harmonium, Ribeca e Camelot, c'è una filosofia produttiva fondata sul rispetto del territorio che si concretizza nella conoscenza delle peculiarità di ogni singola porzione di vigneto dove operano i "custodi del terroir autentico" e nella cura e nel rigore di ogni singolo passaggio produttivo in cantina: è così che Firriato è

riuscita a ottenere vini identitari, premiati dalla critica e apprezzati dai winelover di tutto il mondo.

Dagli inizi degli anni '80 ad oggi, la famiglia Di Gaetano ha "collezionato" sei tenute aziendali (Baglio Sorìa, Borgo Guarini, Dàgala Borromeo e Pianoro Cuddia nell'Agro di Trapani, Cavanera Etnea alle pendici dell'Etna e infine Calamoni a Favignana) in grado di riprodurre in un unico mosaico tutta la grandezza del continente vitivinicolo siciliano.

"Con questa occasione vogliamo celebrare quel profondo legame che lega Firrato a Roma - afferma Vinzia Novara, amministratore delegato Firriato - e questo evento vuole essere un'esperienza da vivere intensamente e da ricordare, che vogliamo dedicare a quanti, in questa città ci hanno sempre seguito con passione ed amicizia".

"Roma è, per il vino di qualità, una piazza importante - continua Federico Lombardo di Monte Iato - non solo per i fatturati raggiunti ma per la capacità di intercettare un pubblico internazionale di consumatori appassionati dei vini italiani. La capitale rappresenta infatti, una piazza di grande valore grazie a questi interlocutori attenti, ai quali con orgoglio vogliamo mostrare le diverse interpretazioni del continente vitivinicolo siciliano declinate secondo il nostro stile".

Experiencing Firriato sarà anche un vero e proprio tuffo nei sapori e nei sentori tipici di Sicilia, dai salami di asino ragusano al caviale di lumache. Spazio alla grande cucina di qualità con due cooking show affidati allo chef bistellato **Vincenzo Candiano**, del ristorante La Locanda Don Serafino di Ragusa e a **Valentina Chiaromonte**, astro nascente della cucina siciliana, del ristorante Fud Off di Catania.