

A Palermo secondo appuntamento con “Sant’Erasmus Fish&Wine”: protagonista la Doc Etna Bianco

22 Settembre 2026

di Redazione



PALERMO – Un viaggio sensoriale sospeso tra il mare del golfo di Palermo e i vini dell’Etna. Dopo il successo del debutto dedicato alle sfaccettature del Grillo, la rassegna “Sant’Erasmus Fish&Wine” torna con il suo secondo appuntamento mercoledì 30 settembre.

Il titolo della serata, ospitata nella terrazza sul mare del ristorante Molo Sant’Erasmus, è evocativo: “La magia della Doc Etna Bianco”. Più che una cena, la formula si consolida come un percorso guidato di degustazione e approfondimento. I commensali saranno accompagnati passo dopo passo da **Luigi Salvo**, delegato per Palermo di Ais (Associazione Italiana Sommelier) e giudice di concorsi enologici internazionali. Sarà lui a svelare la storia, le note tecniche e i segreti della viticoltura etnea, dialogando con la cucina di Molo Sant’Erasmus guidata dallo chef **Salvatore Piccionello**, per valorizzare l’equilibrio tra i calici e la materia prima.

Il vitigno principe della serata sarà il Carricante che, insieme al Catarratto, si fa interprete di mineralità, freschezza e longevità. Per l'occasione, Piccionello ha ideato un menu strutturato capace di accostare la tradizione siciliana a intuizioni creative.

“La risposta del pubblico al primo appuntamento ci conferma che c'è un grande desiderio di approfondimento culinario e culturale”, spiega **Saverio Borgia**, imprenditore e fondatore di Molo Sant'Erasmo. “Con la Doc Etna Bianco vogliamo mostrare come il calice sappia dialogare magnificamente con una cucina di mare che non ha paura di osare, accostando l'eleganza vulcanica a piatti complessi come il nostro baccalà a sfincione bianco o la polpetta in agrodolce. Con la guida di Luigi Salvo, Molo si conferma uno spazio di scoperta in cui l'ospitalità informale incontra l'eccellenza vinicola del nostro territorio”.

Il menu della serata e i vini in abbinamento

Entrée: Tortilla di panella servita con stracciatella e alici di Aspra

Vino in abbinamento: Etna Bianco Scalunera – Torre Mora

Antipasto: Polpettina di tonno in agrodolce, petali di cipolla rossa e salsa al prezzemolo

Vino in abbinamento: Etna Bianco Sul Vulcano – Donnafugata

Primo: Mezza manica al ragù di totanetti, salsa al basilico e mollica atturrata

Vino in abbinamento: Etna Bianco – Graci

Secondo: Baccalà a sfincione bianco con tuma, ricotta e bagna cauda all'acciuga

Vino in abbinamento: Etna Bianco Contrada Taccione – Planeta

Borgia Group, i locali tra Milano e Palermo

Un bilancio che sfiora i 12 milioni di euro, 215 dipendenti, 11 locali fra Palermo e Milano, mezzo milione di pasti serviti ogni anno. Sono i numeri di Borgia Group dei fratelli Saverio e Vittorio Borgia: quattordici anni di attività nella ristorazione fra Lombardia e Sicilia. L'idea è quella di una ristorazione “informale”, con l'utilizzo in cucina di prodotti di altissima qualità, in luoghi centrali delle città e con un arredamento rilassante che metta a proprio agio i clienti.

Un format che i Borgia hanno adottato sin dal loro primo Bioesserì, aperto a Milano nel 2012, poi replicato nelle varie declinazioni negli altri locali. I ristoranti già attivi sono, a Palermo: Bioesserì, Molo Sant'Erasmo, Mezzena, Sant'Erasmo Burger Box, Terrazze Santamarina, Caffè Palermo con Morettino, Stazione Lago a Piana degli Albanesi. A Milano, Bioesserì e Casa Bi,

inaugurato nel dicembre 2023 all'interno di City Life, trattoria Donna Concetta, Osteria Formentini e la pasticceria Baunilla.