

16

SET
2016

Agromonte, la Sicilia nel cuore di Milano

 Tweet

 Condividi 3

Lectture: 554



Agromonte

di Fabiola Quaranta

Siamo in Corso Garibaldi, a poche centinaia di metri da Eataly, nel cuore pulsante di una metropoli che si apre sempre più al mondo e garantisce multiculturalità ed eclettismo a chiunque desideri restare o andare. Al numero 125 varco la soglia di un edificio che mi catapulta in una dimensione diversa e affascinante, accogliendomi in un cortile che ha dell'incredibile. Un piccolo polmone verde, delizioso gioiellino incastonato tra i palazzi milanesi e per l'occasione addobbato come la più belle delle signore siciliane, è stato la location perfetta per ospitare l'evento Agromonte dedicato ai sapori di Sicilia.



Agromonte

Agromonte, marchio della società agricola Monterosso, nasce e cresce nel 2000 a Chiaromonte Gulfi, in provincia di Ragusa, per volontà della famiglia Arestia, con l'obiettivo unico di tramandare l'antica ricetta della salsa di pomodoro delle nonne, ottenuta dai pomodori ciliegini. E' proprio il pomodorino ciliegino, infatti, il protagonista indiscusso del core business di questa azienda dinamica e , che punta sulla tecnologia e sull'innovazione come basi necessarie per la produzione, al fine di ottenere un prodotto di qualità che faccia la differenza sul mercato. Nell'ottica di favorire l'eco-sostenibilità del territorio, l'azienda investe in energie rinnovabili rispettando le diverse fasi stagionali e realizzando la produzione delle sue salse da giugno a settembre, quando la maturazione dei pomodori è ottimale. L'attenzione rivolta alla materia prima e l'amore per il lavoro, lo scrupoloso controllo della fiera di produzione e la passione di un'intera famiglia dedita alla tradizione con uno sguardo così lungimirante verso il futuro, uniti alle condizioni climatiche e al terreno particolarmente fertile del ragusano, nella parte più estrema e selvaggia dell'isola, fa sì che Agromonte coltivi i suoi ciliegini e li trasformi in salse di qualità eccellente.



Prodotti Agromonte

I piatti del menù tutto siciliano a base di salse Agromonte è stato debitamente annaffiato con i vini della tenuta Ibidini, etichetta di valle dell'Acate, una delle realtà più in luce e intraprendenti nel panorama enoico della Sicilia sud orientale, gestita da Gaetana Jacono, altro prodotto d'eccellenza di una terra votata tradizionalmente alle colture agricole.



Nero D'Avola

L'occasione è servita a lanciare **due nuove salse pronte al pomodoro ciliegino**: la salsa al peperoncino e la salsa al basilico; e, nel pomeriggio, per finire in bellezza lo **showcooking dello chef Filippo La Mantia**, che ha preparato tre tipi di pasta, reinterpretando ricette siciliane a base di pomodoro. Che dire! A fare da cornice a questa giornata meravigliosa all'insegna di gusto e tradizione, di colore e passione per la vita c'era anche il sole; in un magico cortile milanese il fascino antico della Sicilia ha trovato il suo tripudio.

Eventi da raccontare / Nessun commento / Luciano

Pignataro
