

COMUNICATO STAMPA

Nel cuore di Valle dell'Acate NASCE THE "HOUSE OF PAIRINGS"

Degustazioni e corsi all'insegna dell'arte di abbinare il vino e il cibo.

Acate, 18 novembre 2016 – **The House of Pairings** nasce dall'incontenibile energia di Gaetana Jacono, volto e cuore della storica cantina **Valle dell'Acate**, nella Sicilia sud orientale, in provincia di Ragusa, e dalla sua convinzione che la tavola sia la "scena" perfetta per degustare i vini. Conosciamo tutto di un vino, siamo in grado di realizzare la ricetta di un piatto ma sono pochi a saper abbinare il giusto vino a un cibo.

*«È a tavola, assaggiando cibi buoni e intrattenendosi in piacevoli conversazioni, che il vino rilascia tutto il suo carattere e dà prova della sua qualità. E sono queste le ragioni che mi portano a inaugurare nella Casa del Gelso, nel cuore delle storiche cantine di Valle dell'Acate, l'innovativo format "The House of Pairings" – commenta **Gaetana Jacono** - Qui, con una buona dose di esperienza e cultura, ho immaginato, grazie al sapiente supporto di **Davide Di Corato**, tante proposte incentrate sull'associazione dei vini ai piatti, un modo per esaltare le straordinarie materie prime che la Sicilia ci regala identificando i giusti abbinamenti. Qui, cucinerò in prima persona i piatti che negli anni ho messo a punto per i nostri vini, e sarò affiancata da **Davide** nelle degustazioni verticali, mentre sarà lui a condurre i corsi veri e propri. In ogni modo, i nostri ospiti potranno vivere un'esperienza unica, all'insegna della tradizione, del gusto e dell'autenticità della nostra terra e dei suoi prodotti».*

Davide Di Corato, il "Flying ceff", come ama definirsi, ovvero "il cuoco di nuova generazione" che accanto all'esperienza di giornalista gastronomico e di curatore di importanti guide e pubblicazioni, si è formato professionalmente come cuoco, affiancherà Gaetana Jacono in questo viaggio alla scoperta degli abbinamenti più suggestivi tra i piatti che esaltano la materia prima siciliana e i **sette vini**, solari e aromatici, prodotti da Valle dell'Acate nelle sette terre in cui vengono impiantate le diverse cultivar – *la celebre DOCG Cerasuolo di Vittoria; le D.O.C. Vittoria Frappato e Insolia, la D.O.C. Sicilia Zagra di Grillo, gli IGT Sicilia, Il Moro di Nero d'Avola, Rusciano di Syrah, Bidis di Chardonnay e Tané*, quest'ultimo ottenuto dalla selezione delle migliori uve di Nero d'Avola delle vendemmie importanti.

«Bere e mangiare bene deve essere un divertimento, un piacere per il palato e per la mente. E la Sicilia è una regione che ci offre tantissime combinazioni di sapori, consistenze, profumi e cotture, esaltate dalla naturalità della terra, dal suo essere dura, in certi casi, ma sempre genuina e schietta. Così come sono i piatti che abbiniamo ai vini qui Valle dell'Acate, per trovare l'armonia dei gusti e il perfetto equilibrio tra le esperienze gastronomiche. Un'avventura che sono entusiasta di poter intraprendere, assaporando tutta la magia de la Casa del Gelso, luogo che fin dal nome restituisce tutta la preziosità di questa terra» - racconta

Davide Di Corato che condurrà diversi tipi di appuntamenti, tutti riservati a piccoli gruppi che contano dalle 4 al massimo 12 persone, tante sono le sedie attorno al grande tavolo accanto alla cucina ad isola:

- **2X1:**

l'abbinamento di due vini Valle dell'Acate a due piatti di un menu stagionale, antipasto e un dolce ricordo della casa.

VERTICAL PAIRINGS

Ovvero abbinamenti verticali, con degustazioni di annate storiche di tre etichette, secondo le formule:

- **C'era una volta il suolo:** 5 annate di Cerasuolo di Vittoria comprese tra il 2005 e il 2015 associate a 2 antipasti, 2 primi, 1 secondo
- **Giocando con Bidis:** 8 Bidis con 8 "Tastari", termine siciliano che definisce gli assaggi (1997, 2003,

2006, 2007, 2009, 2010, 2011, 2012),

- **Dedicato a Gaetana:** 6 annate di Tané in abbinamento a 6 piatti

Il calendario di “The House of Pairings” prevede anche a veri e propri **corsi di abbinamento e di cucina**, anch’essi riservati a piccoli gruppi da 4 a 12 partecipanti, per imparare a preparare un tipico pranzo all’italiana, dagli antipasti ai dessert, con specifica attenzione alla **pasta fatta in casa** (tagliatelle, tortellini, spaghetti), ai **sughi** (carbonara, amatriciana, pesto, ragù), alle preparazioni con il **pesce** (al sale, all’acquapazza, carpaccio, tartare, zuppe) e a quelle con la **carne** (vitello tonnato, saltimbocca alla romana, albese, brasato), senza dimenticare le **verdure**, per piatti freschi e gustosi come la panzanella, la caponata, la pappa al pomodoro e molti altri ancora. I vini della cantina Valle dell’Acate in abbinamento, per riscoprire il piacere di mangiare e bere rigorosamente local, in un luogo familiare e unico come la Casa del Gelso in cui tutto, i muri, gli arredi, il mobilio, raccontano storie e di pura autenticità.

Per informazioni: www.valledellacate.com

VALLE DELL’ACATE

I vigneti sorgono nella Sicilia sud orientale, per la maggior parte reimpiantati con i principali vitigni locali e internazionali, una produzione annua di circa 400mila bottiglie e un’azione costante di valorizzazione del territorio, anche attraverso la scelta responsabile dell’ecosostenibilità. Tutto questo è oggi Valle dell’Acate, la cantina gestita da Gaetana Jacono, energica rappresentante della sesta generazione di una tra le aziende più intraprendenti e di successo grazie alle sempre maggiori richieste d’exportazione in Europa, Stati Uniti, Canada, Giappone, Cina, Russia e India.

Attraverso la coltivazione dei più pregiati vitigni autoctoni, l’impiego d’impianti tecnologicamente avanzati e l’esperienza acquisita da una solida tradizione, Valle dell’Acate produce vini solari, dinamici e aromatici. Con il progetto “7 terre per 7 vini”, in particolare, ha valorizzato il territorio e le tipicità della regione, associando a ogni vino il territorio più rappresentativo per dare al prodotto finale un’espressione caratterizzata e altamente qualitativa. I vini della linea più prestigiosa della cantina Valle dell’Acate sono 7, proprio come le terre dalle quali nascono: la D.O.C.G Cerasuolo di Vittoria, i D.O.C il Frappato, Bidis-Chardonnay, Zagra-Grillo, il Moro-Nero d’Avola, Rusciano-Syrah e Tané, ottenuto dalla selezione dei migliori grappoli nelle vendemmie più importanti e internazionalmente riconosciuto.

CONTATTI STAMPA

Sara Vitali: 335!6347230

Emanuela Capitanio: 347!4319334

Tel: 0583 – 316509; press@cinquesensi.it