



WINE RESTAURANT

Siciliah!

VIVI E SCIALA DA VERO SICILIANO.

ideaV

dal **17**
al **25**
SETTEMBRE



ELIMIA MILANO

viaggio del gusto in Sicilia attraverso le ricette della
tradizione mediterranea organizzato dal Gal Elimos

Giovedì 17

Pranzo Giornata delle fattorie sociali. Business lunch a 20 € (vini esclusi) con i prodotti delle fattorie sociali, tra cui pasta alla canapa, caponata di melanzane e peperoni in agrodolce.

Cena Giornata delle fattorie sociali. Menù inlcudente eccellenze delle fattorie sociali: antipasto, primo piatto, secondo di pesce, dolce a scelta e un calice di vino o birra siciliana. Prezzo fisso 35 €.

Venerdì 18

Pranzo Giornata della Dieta Mediterranea. Business lunch a 20 € (vini esclusi) con un menù LIGHT ideato dal dott. Fabrizio Melfa, medico ed esperto della Dieta Mediterranea, un modello nutrizionale iscritto dall'UNESCO nella Lista dei patrimoni culturali immateriali dell'umanità. Il pasto sarà accompagnato da una scheda informativa.

Cena In collaborazione con il Rotary - Distretto Sicilia-Malta, l'Ordine dei medici, FIMMG, SIMG, serata dedicata alla Dieta Mediterranea e alla presentazione del volume "Sapori e salute". Parteciperanno Salvatore Placenti e Leonardo Urbani dell'ADIMED, Agenzia per la valorizzazione della Dieta Mediterranea. Lo chef Carmelo Florida illustrerà un innovativo processo di cottura e conservazione in vetro e sottovuoto a bassa temperatura, dalle alte doti salutistiche (serata a inviti)

Sabato 19

Cena **Serata di informazione sui grani antichi siciliani.** Con la partecipazione di Paolo Guarnaccia, docente di Agronomia e coltivazioni erbacee presso l'università di Catania, e Fabrizio Melfa, medico esperto della dieta del Mediterraneo e promotore del progetto "U Panaru". Parteciperanno Salvatore Placenti e Leonardo Urbani dell'ADIMED, Agenzia per la valorizzazione della Dieta Mediterranea. A seguire: spettacolo *one woman show* di Lucina Lanzara "Trilogia: Suite Mediterranea per grano, mare e sole" ([serata a inviti](#)).

Lunedì 21

Pranzo **Giornata delle piccole produzioni tradizionali.** Business lunch a 20 € (vini esclusi) con degustazione di ricotta e pane da grani antichi, assaggi di pietanze a base di cipolla a Denominazione Comunale di Partanna e aglio di Nubia e vino DOC Salaparuta.

Cena **In collaborazione con Consorzio Agrodoro,** presentazione di piatti tipici realizzati a partire da piccole produzioni tradizionali, con Ippolita Spezia, Anna Magro e Antonino Mineo chef, esperti e docenti di gastronomia tipica siciliana. Presentazione pane cunzato, pane da grani antichi e aglio di Nubia, cipolla De.Co. (Denominazione Comunale) di Partanna, e altri prodotti tipici. Cena a base di pesce e vino DOC Salaparuta. Menù a prezzo fisso 35 €, incluso un calice di vino Salaparuta DOC.

Martedì 22

Pranzo **Giornata del cous cous.** Business lunch a 25 € (vini esclusi) con 2 diversi tipi di cous cous, frutta fresca e un calice di vino DOC Salaparuta.

Cena **In collaborazione con Consorzio Agrodoro,** presentazione di piatti tipici, con Ippolita Spezia, Anna Magro e Antonino Mineo chef, esperti e docenti di gastronomia tipica siciliana. Presentazione "live" della preparazione del cous cous di verdura e cous cous di pesce, poi serviti a cena con abbinamento di vino DOC Salaparuta - Menù a prezzo fisso 35 €, incluso un calice di vino.

Mercoledì 23

Pranzo **Giornata dei Vini DOC Erice e delle eccellenze siciliane della Strada del Vino Erice DOC.** Pranzo tipico con eccellenze siciliane - Menù a prezzo fisso 20 €, incluso un calice di Vini Erice DOC.

Cena **In collaborazione con "Strada del Vino Erice DOC", FAZIO Casa Vinicola in Erice - AIS Palermo - AIS Milano - Wine Meridian,** con presentazioni su: "West Sicily - Itinerari di eccellenza enogastronomica nell'Erice DOC/GAL ELIMOS" (a cura di Vincenzo Fazio - Presidente Associazione "Strada del Vino Erice DOC"), "L'impegno qualitativo di un'azienda vitivinicola dinamica della Sicilia occidentale" (a cura di Bruno Alvisini - Direttore generale "FAZIO - Casa Vinicola in Erice"), "Quali carte vincenti per il futuro marketing dei Vini Erice DOC" (a cura di Fabio Piccoli - Direttore di Redazione "WINE MERIDIAN"). Seguirà Winetasting di presentazione Eccellenze & Vini Erice DOC ed abbinamenti cibo/vino (a cura di Luigi Salvo - Giornalista e Delegato AIS Palermo) - Menù a prezzo fisso 35 €, incluso un calice di Vini Erice DOC.

Giovedì 24

Pranzo **Giornata "Street food".** Business lunch a 20 € con degustazione di pesce e "al cartoccio" e birra siciliana.

Cena **Giornata "Street food".** Menù includente antipasto di pesce al cartoccio, piatto di busiate con condimento di pesce, secondo di pesce, frutta fresca e un calice di vino. Prezzo fisso 35 €.

Venerdì 25

Pranzo **Giornata "Dolci vini & Dolci".** Business lunch a 20 € (vini esclusi) con degustazione, a fine pasto, di dolci (cannolo e cassata) e vino dolce (Marsala o Passito).

Cena **Giornata "Dolci vini & Dolci".** Menù includente antipasto, piatto di busiate con condimento di pesce, secondo di pesce, dolce a scelta, un calice di vino e un bicchierino di Marsala con biscotti "sesamini". Prezzo fisso 35 €.
