

I VINI VALLE DELL'ACATE SCELTI PER UN EVENTO ENOGASTRONOMICO DI ECCEZIONE IL "FUORI EXPO" DI VALLE DELL'ACATE

Dal 4 giugno a fine settembre il Ristorante Daniel di Milano ospita l'Ambasciata Culinaria del Perù con chef stellati, tra cui Acurio, Schiaffino e Martinez e i vini siciliani di Gaetana Jacono.

Milano, 22 giugno 2015 – I vini di Valle dell'Acate, azienda vitivinicola siciliana gestita da Gaetana Jacono e Francesco Ferreri e giunta alla sesta generazione di viticoltori, sono stati scelti per un'importante operazione enogastronomica, che ha come protagonista il Perù ed è organizzata dall'Ufficio Commerciale peruviano in Italia.

Per tre mesi Milano, in occasione di Expo 2015, potrà conoscere il meglio della cultura culinaria del Paese del Sudamerica.

Dopo la serata iniziale del 4 giugno con Pedro Miguel Schiaffino, i super chef Gastón Acurio, Virgilio Martinez, Mitsuharu, Monica Huerta, Hector Solis saranno le stelle della cucina del Perù che approderanno al **Ristorante Daniel di Milano**, e insieme allo chef Daniel Canzian, patron del Ristorante, daranno vita all'**Ambasciata Culinaria del Perù** fino ad inizio settembre.

Prossimo appuntamento 23 e 24 giugno con Gastón Acurio.

Due vini siciliani di Valle dell'Acate saranno offerti in abbinamento ai piatti che ogni chef preparerà nel corso della grande rassegna culinaria:

ZAGRA 2014 FRAPPATO 2014

Il bianco ZAGRA, prodotto da uve grillo, è ottenuto da vigneti siti sulla costa e da una terra con il suolo sabbioso-argilloso dal caratteristico colore giallo. Terreni abbastanza leggeri che danno ai vini freschezza e complessità. Dal colore giallo paglierino brillante e dal sapore pieno e asciutto Zagra ha una buona acidità in equilibrio con i profumi e una spiccata sapidità e mineralità. Ideale con frutti di mare, frittelle di pesce e di verdure, tempura, caponata di verdure.

Il FRAPPATO - D.O.C. Vittoria Frappato - vino rosso prodotto da un uve Frappato in purezza, invecchiato prima in acciaio per almeno sei mesi e poi affinato in bottiglia per tre mesi, è ottenuto da vigneti siti sulla costa sud orientale con una terra nera, compatta, con ciottoli bianchi, che conferisce al vino complessità nei profumi e una buona acidità. Dal colore rosso rubino molto chiaro e dal profumo fresco, prorompente e fragrante, il frappato è un vino vivace, sottile ma che lascia le sue tracce in bocca una volta degustato. Ideale per aperitivi a base di formaggi freschi e stagionati, salumi, tonno rosso di Sicilia, sushi e sashimi.

I vini di Valle dell'Acate da sempre sono molto amati all'estero, a partire dagli USA dove per primi sono stati esportati da Gaetana Jacono consapevole del loro valore e unicità e certa che fossero meritevoli, per qualità e caratteristiche, di essere abbinati alla cucina di ogni luogo del mondo. **Della produzione annua di circa 400.000 bottiglie l'esportazione rappresenta oltre il 65%.**

Il programma delle cene a quattro mani prevede, dopo **Pedro Miguel Schiaffino il 4 giugno:**

- **Gastón Acurio il 23 e 24 giugno:** è al momento uno degli chef più famosi al mondo, ambasciatore di piatti e prodotti locali del suo Paese, il Perù, che ripropone con tocchi creativi.
- **Virgilio Martinez il 3 luglio:** basa la sua cucina sugli ingredienti autoctoni. Nel 2014 il suo ristorante Central è arrivato al primo posto della Latin America's 50 Best Restaurants List.
- **Maido Mitsuharu il 16 luglio:** è lo chef del ristorante Maido, considerato il top della cucina Nikkei in cui armonizza la cucina peruviana con quella giapponese.
- **Monica Huerta il 28 luglio:** è lo chef de "La Nuova Palomino", considerato dal giornale Guardian uno dei posti migliori dove mangiare in Perù.
- **Hector Solis il 6 agosto:** è lo chef del ristorante Fiesta di cucina regionale di nord del Perù, considerato il migliore della sua categoria. E' considerato uno dei giovani chef che hanno contribuito al boom della cucina peruviana.

"Un'occasione, per conoscere la grande cucina di un paese lontano che attraverso Daniel e i nostri vini Il Frappato e Zagra abbiamo reso più vicina a noi. Il Cibo e il Vino si incontrano all'insegna della alta qualità" afferma Gaetana Jacono titolare di Valle dell'Acate e ambasciatrice del progetto We - Women for Expo.

Valle dell'Acate, una delle realtà più in luce e intraprendenti nel panorama enoico della Sicilia sud orientale, è gestita da **Gaetana Jacono**, che rappresenta la sesta generazione di viticoltori.

L'azienda è impegnata nella **valorizzazione del territorio** e delle importanti tipicità della regione con il **progetto "7 terre per 7 vini"**, nella **diffusione fuori confine della cultura enologica della propria terra** e nell'**adozione di metodi ecosostenibili**.

Valle dell'Acate offre una serie di vini di incontrastato pregio, solari, dinamici e aromatici; la famosa D.O.C.G Cerasuolo di Vittoria, i D.O.C Il Frappato, Bidis e Zagra, gli I.G.T Rusciano, Tané e Il Moro che dal 2012 diventa D.O.C, ottenuto dalla selezione nelle vendemmie più importanti dei migliori grappoli. Con una **produzione annua di circa 400.000 bottiglie**, i vini della Valle dell'Acate, vengono esportati con successo nel mondo, e hanno raggiunto oltre agli Stati Uniti, l'Europa, e il Canada, i nuovi mercati dell'Asia, dal Giappone alla Cina, dalla Russia all'India, e sono ben posizionati e riconosciuti in Italia e in particolar modo in Sicilia.

Per informazioni: Fcomm via Pinamonte da Vimercate, 6 – 20121 Milano T. 0236586889 Francesca Pelagotti cell +39 366 7062302, francescapelagotti@fcomm.it - Valentina Berti cell +39 342 0686448, valentinaberti@fcomm.it – Laura Marangon cell + 39 340 9605508, lauramarangon@fcomm.it