

**ARTICOLO PPN**



**Eco - Milano, vini Valle dell'Acate scelti per il "Fuori Expo"**

**Roma** - 22 giu (Prima Pagina News) 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 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. Maito Mitsuharu il 16 luglio: è lo chef del ristorante Maito, 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.

(PPN) 22 giu 2015 15:57

Fai di **ppn** la tua home page

**FOTO DENUNCIA**  
Segnalateci sprechi, disservizi e ingiustizie.

**ppn** primapaginanews.it *sul tuo sito*

Articolo ricerca

**POLITICA**

Moise, MS5: "In Parlamento miraggio acquedotto molisano centrale"

Mafia Capitale, Codici: "Marino, poltrona non è tua ma dei romani"

Il Mattinale (Fj): Minculpop di Renzi controlla benissimo Corsera

**ESTERI**

Bruxelles, lavoro: prove tecniche per nuova identità europea

Longino&Cardenal si prepara a conquistare Dubai

Parigi, Avio si fa Spazio al salone di Le Bourget

**TURISMO**

Falso ristorante su TripAdvisor... primo in classifica

Piacere Barbecue, evento enogastronomico più amato dell'estate perugina

Enogastronomia, tre stelle della cucina italiana al Casinò di Sanremo