



PASTICCERIA
GIOVANNI DI PASQUALE



VALLE DELL'ACATE

COMUNICATO STAMPA
Vendemmia di via Monte Napoleone 2016
I COLORI E I SAPORI DELLA SICILIA CHEZ VENINI
I vini Valle dell'Acate, la Pasticceria Di Pasquale
incontrano il sapere artigianale e il design di Venini

*Giovedì 6 ottobre, h. 19.30 – 22.00
via Monte Napoleone 10, Milano*

Milano, ottobre 2016 – È un viaggio nei colori accesi e nei profumi intensi dell'Italia quello che **Valle dell'Acate**, cantina da cento ettari della Sicilia sud orientale gestita da Gaetana Jacono e **Venini**, la più grande fornace artigianale di Murano, hanno presentato **giovedì 6 ottobre dalle 19.30 alle 22** in via Monte Napoleone 10 a Milano in occasione de “**La Vendemmia di via Monte Napoleone**”.

Incontro inedito tra due aziende storiche del bel Paese, il nord di Venini e il Sud di Valle dell'Acate, per raccontare e celebrare l'espressione autentica di chi lavora per produrre eccellenza. Vino e vetro, sapori e colori, tradizione artigiana e design senza tempo. E a rendere ancora più dolce la serata, la **pasticceria di Di Pasquale**, eccellenza ragusana che ha festeggiato in questa occasione meneghina la riapertura dello storico locale di Ragusa, con la nuova formula di Jobbing Center per la formazione di figure professionali del mondo della **ristorazione** e della **pasticceria**.

Da Ragusa a Milano passando per Venezia, ammirando l'arte di Venini, con opere ispirate a Sua Maestà il Vino, e degustando due produzioni di Valle dell'Acate: **Cerasuolo di Vittoria DOCG** e **Zagra Grillo Sicilia DOC**.

Il primo, rosso di punta di Valle dell'Acate, ottenuto dal 60% di uve Nero d'Avola e 40% uve Frappato, nato dal terreno “**Terra Rossa**”, sull'altopiano “Bidini Soprano” dove risposano sabbie rosse chiaro e scuro, affinato in botte e in tonneau per 12 mesi e in bottiglia per almeno 9 mesi. Un vino dal colore rosso ciliegia, intenso e brillante, con profumi di frutti rossi, ciliegie mature e accenni di spezie, per un sapore pieno, dal tannino vellutato, persistente e aromatico.

Il secondo, la DOC Zagra Grillo, ottenuto da uve in purezza affinate in acciaio per 4 mesi e in bottiglia per altri 4 mesi, nato dalla “**Terra Gialla**”, figlio di vigneti che si trovano sulla costa, da cui prendono freschezza e complessità nei profumi, per un vino dal colore giallo paglierino, con caratteristico profumo di fiori bianchi, sentori minerali e sapori vellutati, sapido e persistente.

«Da sempre penso che “piccole cose fanno grandi cose”, che l'attenzione al dettaglio sia ciò che rende unica una produzione. Una cura che ritrovo in ognuna delle opere di Venini, un modo di porsi di fronte alla vita e al lavoro che rende unico questo nostro incontro all'insegna del fare bene, senza confini, né pregiudizi. Perché l'Italia è la sua terra e i suoi artigiani» - ha dichiarato **Gaetana Jacono, responsabile di Valle dell'Acate**, azienda Agricola con cui porta avanti il progetto “**7 terre per 7 vini**”, frutto di 50 anni di sperimentazioni sul campo, prima empiriche poi analitiche, che hanno indicato il terreno giusto, il più caratterizzante di ogni vigna, donando al prodotto finale un'espressione altamente qualitativa e unica, anche dal punto di vista cromatico.

«Sarà proprio il colore a farci da guida: è questo l'aspetto più evidente di ogni vino, quello che conquista l'occhio del degustatore ancora prima del palato. "La Vendemmia di via Monte Napoleone" sarà dunque un'occasione speciale per sottolineare il legame indissolubile tra l'enogastronomia e il design, attraverso un'affascinante percorso espositivo delle nostre opere, interpretazione dell'essenza, dei colori e dell'eleganza della linea più prestigiosa di Valle dell'Acate, in uno scenario unico e suggestivo come il nostro nuovo Spazio Venini di Milano» - ha aggiunto **Giuseppe Viola, amministratore delegato di Venini**, che con, 13 forni accesi 24 ore al giorno per 11 mesi all'anno, rappresenta un'eccellenza fondata nel 1921 e presto diventata punto di riferimento nel panorama del vetro d'artista a livello internazionale. Un'identità stilistica che ancora oggi contraddistingue l'azienda grazie al sapiente incontro tra **creatività tradizionali e avanguardie artistiche** di altissimo livello, come: l'architetto Tomaso Buzzi, il pluripremiato Tobia Scarpa e suo padre Carlo Scarpa, la ceramista svedese Tyra Lundgren, i fratelli Fernando e Humberto Campana il pittore e stilista americano Ken Scott, Fulvio Bianconi, il designer e scultore finlandese Tapio Wirkkala e, ancora, Alessandro Mendini, il giapponese Tadao Ando, Gio Ponti, Gae Aulenti ed Ettore Sottsass.

CONTATTI STAMPA

VENINI
Sara Pani
M +39 342 86 670 25
T +39 02 89408346
s.pani@comunicaresrl.eu

VALLE DELL'ACATE
Sara Vitali M +39 335 6347230
Emanuela Capitanio: M +39 347 4319334
T +39 0583 316509
press@cinquesensi.it