

Un paradiso per i degustatori di vino, una manifestazione ben organizzata e ben riuscita grazie alla perizia di Marco Busalacchi: 70 aziende e più di 450 etichette, dal Trentino alla Sicilia e diversi produttori di gastronomia locale di cui sono riuscito a degustare in due giorni "solo" una 50ina di etichette e alcuni eccellenti prodotti locali e non, in particolare il profumato caciocavallo e le gustosissime provole al 100% di latte di Modicana dell'Azienda Agricola Mangiapane di Cammarata; i "ruvidi" salumi e l'ottima salsiccia Pasqualora delle Macellerie Associate Gullo-Siragusa, Canzone e Neglia di Caccamo e Termini Imerese; la freschissima e pluripremiata Vastedda del Belice del Caseificio Cucchiara di Salemi; l'inebriante Aceto Balsamico di Modena 15 anni della ditta Manicardi di Modena; l'ottimo pane di grano locale del Panificio Gangi di Roccapalumba. Interessante il seminario sul Marsala e i sigari: con la partecipazione dei giornalisti eno-gastronomici Aiello e Lo Sicco, con la presenza della Sig.ra Tamburello dell' AIS, di Carlo Riggio dell'omonima e storica tabaccheria e del Sig. Buffa produttore di Marsala è stato piacevole intrattenersi e tra uno sbuffo e l'altro sorseggiare tre tipi di Marsala dal più dolce al più secco divertendoci a capire quello che meglio si poteva abbinare con un sigaro Dominicano.

Info: www.avvinando.it