



Fritto e Frappato, incontri di fine estate tra il pesce e l'antico vino siciliano

Il rinomato rosso da pesce di Tenuta Bastonaca raccontato da Giovanni Carbone incontra i winelover il prossimo 1 settembre al Lido Baja di Marina di Ragusa.



L'appuntamento con la degustazione dei vini di [Tenuta Bastonaca](#), dopo il grande successo di Grillo e Gambero, quest'anno raddoppia al **Lido Baja di Marina di Ragusa**. Sarà il Frappato questa volta il vero protagonista della serata in programma il prossimo 1 settembre, un'iniziativa che fra musica, abbinamenti gustosi e chiacchierate con esperti si propone di far conoscere le peculiarità di questo vitigno, una cultivar autoctona, coltivata solo nella parte sud orientale della Sicilia.

Tenuta Bastonaca nell'omonima Contrada, nei pressi di Vittoria, ha deciso di puntare anche alla coltivazione del [Frappato](#), da cui in blend con il Nero d'Avola produce un'altra etichetta, il **Cerasuolo di Vittoria Doccg**: è qui che alleva le proprie viti esclusivamente ad alberello, secondo un'antica tradizione agricola, nel rispetto della natura. Ma la serata dell'1 settembre accenderà i riflettori sul Frappato vinificato in purezza.

I presenti, guidati dal [sommelier](#) e divulgatore di vini **Giovanni Carbone**, potranno vivere un'esperienza sensoriale unica, un viaggio fra i [profumi floreali](#) e frutta rossa di questo vino che conquisterà il palato con il suo gusto morbido e bilanciato.

In abbinamento diverse proposte firmate dallo **chef Giovanni Galesi**, Direttore della Scuola Nosco di Ragusa Ibla, che realizzerà per l'occasione dei fritti: arancini tradizionali al ragù, arancini con melanzana, arancini profumati al Frappato, Pane&Panella, paranza di pesce, sardigna chips al cuturro, un piatto dal titolo "**la nostra idea di pasta al pomodoro**" ed infine una cremolata al Frappato e crumble di pasta amara.

Durante la serata infine degustazioni di alcune eccellenze del territorio come le conserve di Casa Morana. Sarà presente anche la rinomata azienda Minardo con le sue paste.

Per info e prenotazioni: www.facebook.com (tel. +39 334 3421136).

Data di creazione

30/08/2017

Autore

redazione