



“Approdi” di Casa Grazia fa rotta su Patti: serata tra vini, km zero e sapori siciliani

I vini della cantina di Gela protagonisti da Pani e Cumpanaggiu durante una cena in onore di Agrigento Capitale della Cultura 2025

A **Patti**, l'antica città greca di *Epacten* che scivola nell'abbraccio del Mar Tirreno, si è svolta la quinta tappa di “**Approdi – Un mare di storie**”. L'appuntamento firmato dalla **famiglia Brunetti** fa parte della rassegna itinerante che unisce vino e cibo, promossa da **Casa Grazia**, realtà vitivinicola immersa nella **Riserva del Lago Biviere** di Gela sulla costa meridionale siciliana. In un luogo che un tempo era **Tindari**, l'evento ha incantato i presenti con il racconto sensoriale guidato da **Riccardo Vella** sommelier e responsabile amministrativo dell'azienda.

I vini di Casa Grazia e la cucina di Pani e Cumpanaggiu

Vino, passione e territorio si sono intrecciati lungo le rotte della grecità. La recente cena-evento ha visto i vini bio della cantina nella Piana di Gela, città di origini greche, accostati alla cucina a km zero di [Pani e Cumpanaggiu](#).



L'ingresso di Pani e Cumpanaggiu, la gastronomia gourmet pattese sita in Via Fratelli Cervi (Foto © Amanda Arena).

La gastronomia gourmet in Via Fratelli Cervi è dedita a selezionare solo cose buone secondo lo slogan in dialetto siciliano: “*Sulu cosi boni*”. Questo si traduce nella ricerca di prodotti provenienti in prevalenza da **fornitori siciliani** e dei **Monti Nebrodi**. Protagonisti della serata: da un lato gli aromi delle portate di Pani e Cumpanaggiu, dall'altro cinque etichette di Casa Grazia.

L'azienda è inserita in un paesaggio rurale di grande valenza storica sin dall'Ottocento e nel cuore dell'unica DOCG siciliana, la Cerasuolo di Vittoria. Oggi è giunta alla terza generazione rappresentata dai figli **Emilio** e **Myriam** e **Martina Casciana**.

Un menù che racconta il territorio siciliano

Il *Cestino di stagione con formaggi freschi e frutta in abbinamento* è la sfiziosa entrée di benvenuto composta da formaggi locali. Un'apertura di serata briosa con le note fruttate e croccanti dell'**Euphorya** spumante rosé Frappato brut 2024 che esaltano le caratteristiche dei formaggi locali.



Cestino di stagione con formaggi freschi e frutta (Foto © Amanda Arena).

L'antipasto *Fiore di zucca ripieno di acciughe e formaggio, crocchette di patate aromatizzate e verdure in pastella* ha offerto un tocco di croccantezza con un mix di sapori, accostati a **Lagodamare 2024**, vino frizzante nato da uve Moscato, Grillo e Traminer dai freschi sentori di frutta a polpa bianca, fiori gialli, agrumi ed erbe aromatiche che ha dialogato in modo appropriato con il gioco di consistenze del piatto.



Lagodamare 2024 (Foto © Amanda Arena).

Il *Cotto di suino nero con filetti di zucchini marinata e crostini ai cereali*, servito come prima portata, con la sua succosità, morbidezza e sapidità ha trovato il compagno ideale nel **Laetitya 2023**. Un Frappato 100% dal sorso beverino, fresco, con un intenso bouquet di frutti e fiori rossi, di buon equilibrio e dalla piacevole chiusura sapida.



Cotto di suino nero con filetti di zucchini marinata e crostini ai cereali (Foto © Amanda Arena).

Poi è stata la volta della seconda portata, il *Tortino di verdure di stagione con la mortadella al tartufo*, dalla personalità decisa. Il **Cerasuolo di Vittoria DCG Victorya1607**, annata 2023, con la sua profondità armonica e la struttura avvolgente ha sostenuto la ricchezza gustativa del piatto.



Tortino di verdure di stagione con la mortadella al tartufo (Foto © Amanda Arena).

In conclusione, il dessert alla *Crema inglese con sfera di fior di latte e frutti rossi* accompagnato dalle eleganti note agrumate di mandarino, cedro e richiami di erbe aromatiche, citronella, menta, salvia, di [Adorè 2024](#), Moscato Bianco, dal sorso avvolgente e finale sapido.



Crema inglese con sfera di fior di latte e frutti rossi (Foto © Amanda Arena).

Info: casagrazia.com

Data di creazione

25/07/2025

Autore

amanda-arena