



La Strada del Vino a Palazzo Panitteri

portante per incentivare lo sviluppo economico mediante la promozione di un'offerta turistica integrata, costruita sulla qualità dei prodotti e dei servizi, valorizzando e promuovendo, in senso turistico, non solo le produzioni vitivinicole ed agricole, ma anche le attrattive naturalistiche, storiche e culturali locali.

I prestigiosi locali del Palazzo Panitteri si prestano in maniera ottimale a tutte le azioni di promozione, quali degustazioni, convegni, seminari, corsi di formazione, etc, volte alla valorizzazione e promozione delle produzioni vitivinicole ed agro-alimentari locali.

Auspichiamo che la Strada del Vino possa proseguire nel suo obiettivo di valorizzare e far conoscere non solo i nostri vini, i prodotti alimentari locali e la nostra gastronomia, ma anche il nostro territorio con le sue bellezze paesaggistiche, archeologiche, artistiche e architettoniche.

(segue da pag. 1)

Laghi-divini a Bracciano

Al Villamaura il Primo Premio

ghi, quindici per l'esattezza, dall'Alto Adige alla Sicilia. Presenti numerosissimi vini prodotti da circa sessanta aziende vitivinicole, tra queste va segnalata l'azienda Di Prima che si è aggiudicata il premio Laghi-divini 2008, in qualità di vincitrice del concorso: "Il vino preferito dal pubblico", con un Syrah in purezza, il Villamaura, davvero notevole. Nel corso della manifestazione si sono tenuti concerti, proiezioni, conferenze e seminari, con interventi decisamente pregevoli come quello del prof. Marco Seminare - docente di idrobiologia all'Università La Sapienza di Roma, quelli di Alfonso Milano ed Antonino Russo della Regione Siciliana. Al festival Laghi-divini non è mancato neanche un rimando all'arte affidando la conclusione all'artista Renzogallo con "Segnidivini", un omaggio, poetico ed estetico, al vino di grande pathos. Un programma molto ricco ed apprezzato, sia dal pubblico colto che dai neofiti che ha ricevuto notevoli consensi ed apprezzamenti. Il prestigioso riconoscimento, una miniatura d'argento del Castello Orsini Odescalchi, è stato consegnato a Davide Di Prima dal Dott. Paolo Girgenti Dirigente Serv. 11 dell'Ass. Reg. Agr. e Foreste, presso la Fondazione Inycon di Menfi, in occasione della tradizionale manifestazione enogastronomica che ha avuto luogo dal 4 al 6 luglio.



La ricetta di Elvira

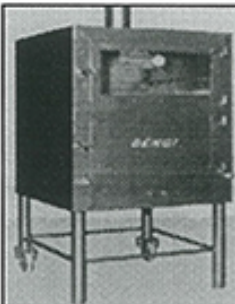
Involtini di melanzane

Tagliate le melanzane a fette, piuttosto spesse senza eliminare la buccia, e mettetele sotto sale, per perdere l'amaro. A parte, preparate la salsa di pomodoro nel modo consueto. Lavate ed asciugate le fette di melanzane e friggetele in abbondante olio di oliva, ponetele a deporre l'olio superfluo su carta paglia. Cuocete in abbondante acqua salata i capellini, scolate e condite con la salsa fresca, la ricotta salata, il parmigiano e le foglie di basilico spezzettate con le mani. Adagiate le fette di melanzane in un vassoio e su di esse collocate la pasta condita, arrotolate e disponete, man mano, gli involtini in una pirofila che avrete cosparso di salsa di pomodoro. Coprite con altra salsa, spolverate con abbondante ricotta o parmigiano ed infornate per circa un'ora. **Note sulla preparazione:** Primo piatto di gusto nostrano, di bella presentazione e valida alternativa all'apprezzato e meno elaborato piatto estivo di pasta condita con salsa di pomodoro fresco, basilico e melanzane fritte. Non lasciatevi impressionare dall'elaborazione, riuscirete sicuramente dopo le prime difficoltà a realizzarli con perizia in poco tempo.

I capellini, se volete, li potete sostituire con altro formato di pasta di vostro gradimento; io personalmente uso gli spaghetti e, comunque, sempre un formato di pasta lunga, che meglio si addice alla preparazione e, volendo, potrete anche aggiungere dei dadini di mozzarella.

Ingredienti

melanzane piuttosto grosse
ricotta salata
salsa di pomodoro fresco
parmigiano
basilico fresco
sale e pepe q. b.
capellini



G & G

Giovinco Benedetto e Giglio Andrea

Lavori in ferro: Aratri - Tiller
Ringhiere e Cancelli in Ferro Battuto
Infissi in Alluminio
Specializzato in
FORNI A LEGNA



C.da Casabianca (Zona PIP) - SAMBUCA DI SICILIA

SUPERMERCATO

ASSOCIATO
SISA

€UROMERCATI

• MACELLERIA E SALUMERIA •

C.da Casabianca - SAMBUCA DI SICILIA - Tel. 0925 941146 - 942374



COLOR CENTER

COLORI - FERRAMENTA - DECORAZIONI IN GESSO

Tel. 0925 941413

SISTEMA TINTOMETRICO COMPUTERIZZATO

Francesco Quasto

333.4076829

Corso Umberto I, 102 - Sambuca di Sicilia (AG)

Supermercato

STOP & SHOP

di
Marco Felice
Cicio

Alimentari
Macelleria
Salumeria
Ortofrutta

SERVIZIO A DOMICILIO

Via Francesco Crispi, 92 - Tel./Fax 0925 941404
SAMBUCA DI SICILIA

Cantina

Monte Olimpo

Via F.lli Cervi, 10 - Sambuca di Sicilia
Tel./Fax 0925 942552 - info@monteolimpo.it