



8-9-10 MARZO 2019

FISAR IN ROSA IN TOUR “NON SOLO ETNA”

Anche quest’anno, in occasione del consueto annuale appuntamento , Fisar in Rosa organizza un percorso di scoperta del territorio Etneo e dei suoi prestigiosi vini.

Lo scopo è quello di poter vivere insieme alle socie e ai soci fisariani, provenienti dalle varie delegazioni d’Italia, un’esperienza unica sulle pendici dell’Etna ,il Vulcano più alto d’Europa, Patrimonio Mondiale dell’Umanità.

E’ un viaggio attraverso pendii e panorami mozzafiato, luoghi fantastici pieni di fascino e di magia, ricchi di cultura, di tradizioni, di storia ,di gastronomia e di bellezze naturali.

Non solo Etna però, poiché a Siracusa potremo visitare la prestigiosa azienda vinicola Pupillo con le sue cantine presso lo storico castello del Solacium di Federico II.

E’ un weekend dedicato alla visita di territori vitivinicoli straordinari e alla degustazione di eccellenti vini abbinati ai tradizionali piatti della cucina siciliana.

VENERDI 8 Marzo 2019

Arrivo con mezzi propri al Mercure Catania Excelsior Hotel 4* , Piazza G.Verga 39-95129 Catania . Check in a partire dalle ore 14.00 con l’assegnazione delle camere.

Pomeriggio libero per visita alla città di Catania.

ORE 18.30

Incontro di tutti i partecipanti presso la sala conferenze del Mercure Catania Excelsior Hotel dove si svolgerà la **TAVOLA ROTONDA**

“ Enogastronomia ed Agroalimentare: eccellenze siciliane dell’imprenditoria femminile” .

INTERVENGONO:

Antonella Carbone Delegata Fisar di Catania

Coordinatrice Nazionale Fisar in Rosa

Presidente Nazionale Fisar

Gina Russo produttrice di vino

Santina Cipolla produttrice di vino

Loredana Vivera produttrice di vino

Alice Bonaccorsi produttrice di vino

Anastasia De Luca Fiduciaria Slow Food Catania

Ketty Torrisi produttrice presidi Slow Food

Matilde Riccioli produttrice presidi Slow Food

Ore 21,00

Cena a buffet presso il Ristorante dell’Hotel Mercure Catania Excelsior

SABATO 9 MARZO 2019

Ore 8.30

Partenza in bus alla volta di Milo, paese montano a 750 m s.l.m, sul versante est dell’Etna, che gode di un’ampia vista sul mare Jonio, per visitare **l’azienda vinicola Barone di Villagrande**, via del Bosco 25-95010 Milo . E’ un’azienda storica, molto antica, la prima sorta sull’Etna. Da quasi tre secoli i Nicolosi producono vino in un areale dalle condizioni pedoclimatiche uniche, dall’escursione termica alla conformazione dei suoli vulcanici, dalla presenza dei venti e di piogge all’esposizione dei vigneti. E’ l’unica zona questa di Milo dove la DOC Etna Bianco può avere la menzione di superiore. Oggi a guidare l’azienda, 18 ettari di vigneto, sono Marco Nicolosi, decima generazione, in qualità di enologo e direttore della produzione e la moglie Barbara Liuzzo responsabile della comunicazione e del marketing.

Degustazione di 3 vini.

Ore 12.30

Pranzo presso il Ristorante “4 Archi “ in via Francesco Crispi, 9 a Milo, dove saremo accolti dal nostro fedele socio Saro Grasso e dalla deliziosa chef Lina Castorina, freschi della 6° chiocciola.

La **Chef LINA CASTORINA** elaborerà piatti speciali ispirati alla filosofia di Slow Food, scegliendo materie prime locali nel rispetto delle stagioni, lavorando direttamente con piccoli produttori, garantendo così la tracciabilità dei prodotti di numerosi presidi Slow Food. In abbinamento ottimi vini dell’Etna.

Ore 14.30

Partenza in bus alla volta di Santa Venerina presso la Cantina Murgo, Tenuta San Michele, Via san Michele. La cantina Murgo nasce nel 1981 per opera del barone Scammacca che decide di coltivare la vite e produrre vino in territorio Etneo. Michele Scammacca, pioniere della spumantizzazione del Nerello Mascalese ci farà visitare la cantina. L’azienda vinicola si trova a Santa Venerina(CT).Le tenute sono tre; San Michele a Santa Venerina, Gelso Bianco a Catania e la Francescana ad Aprilia. I vigneti hanno un’estensione di 30 ettari e sono soprattutto dedicati alla produzione dei vini Etna DOC e Spumanti Metodo Classico. La Tenuta San Michele sorge a 500 m sul livello del mare, in una posizione panoramica spettacolare.

Degustazione di tre vini vulcanici .

ORE 17.00

Partenza per Catania e rientro in Hotel

Ore 20.30

Cena presso il ristorante dell’Hotel Mercure Catania Excelsior

DOMENICA 9 Marzo 2019

Ore 9.00/9.15

Partenza in bus alla volta di Siracusa presso l’Azienda Vinicola Pupillo, Contrada Targia-Siracusa.

Ad accoglierci la produttrice titolare **Carmela Pupillo**, figlia di **Nino Pupillo** , ci accompagnerà durante la visita delle cantine presso lo storico castello del Solacium di Federico II. L’azienda fondata nel 1908, occupa buona parte dell’estensione che un tempo costituì il Feudo della Targia, celebre non solo per il castello federiciano, ma anche per i fertili suoli in grado di donare sapori e profumi unici a ogni produzione. Per oltre vent’anni Nino Pupillo si è dedicato alla ricostituzione delle vigne dei suoi

avi per riproporre il Moscato di Siracusa, vino scomparso da tempo, che declina la storia di queste terre coniugandola con le più moderne tecniche di vinificazione.

Ore 12.30

Light lunch presso il ristorante dell'azienda Pupillo con degustazione dei vini proposti dalla produttrice in abbinamento ai piatti tipici del territorio.

Ore 15.00/15.30 partenza in bus verso l'aeroporto di Catania.

COSTI del PACCHETTO

1. PACCHETTO COMPLETO è di 280 € per partecipante e comprende:

1 pernottamento* **Venerdì 8 Marzo 2019** e prima colazione. Cena del venerdì sera a buffet presso il ristorante del Mercure Catania Excelsior Hotel 4* -Catania.

Sabato 9 Marzo 2019 visita alla Cantina Barone di Villagrande, via del Bosco 25,a Milo e degustazione di vini. Pranzo presso il ristorante " 4 Archi" in via Francesco Crispi, 9 a Milo. Visita alle Cantine Murgò, Tenuta San Michele, via San Michele a Santa Venerina (CT) e degustazione di vini. Cena del sabato sera presso il ristorante del Mercure Catania Excelsior Hotel e pernottamento presso lo stesso hotel con prima colazione

Domenica 10 Marzo 2019 visita all'azienda vinicola Pupillo, Contrada Targia-Siracusa. Light lunch presso il ristorante dell'azienda Pupillo. Partenza in bus verso l'aeroporto di Catania.

***Il prezzo si intende con sistemazione in camera doppia, supplemento singola euro 50 (prezzo complessivo con sistemazione in camera singola 330 euro ,disponibilità limitata).**

MODALITA' DI PAGAMENTO:

Bonifico bancario intestato a Delegazione FISAR di Catania IBAN IT0910200816917000300805529 con la causale "Fisar in Rosa in tour Non solo Etna" e nome e cognome del partecipante.

Le prenotazioni con copia bonifico dovranno pervenire entro lunedì 31 Dicembre 2018. A seguito di verifica di pagamento sarà data conferma della prenotazione.

Si ricevono le prenotazioni fino ad esaurimento dei posti disponibili.

Per Prenotazioni ed informazioni rivolgersi a:

Delegata Fisar di Catania ANTONELLA CARBONE cell.3398220242

antoncarbo@virgilio.it

Coordinatrice Nazionale Fisar in Rosa LUISELLA RUBIN cell.3478202834

luisellar10@gmail.com

Referente Fisar in Rosa Nordest PATRIZIA LOIOLA cell.3483017430

patrizia.loiola@progettagroup.com

Referente Fisar in Rosa Centro EMMA LAMI cell.3492843626

emma.lami@hotmail.it

Referente Fisar in Rosa Sud ANITA MERCOGLIANO cell.3393442925

anitamerc@libero.it

Referente Fisar in Rosa Nordovest ANTONELLA SESSA cell.3382960881

antonella@ocraeb.lu.it

PS. Il programma può essere soggetto a piccole variazioni al fine di migliorare la qualità dell'evento.