

ANNO UNO // NUMERO UNO

OTTOBRE/NOVEMBRE/DICEMBRE

DUEMILATREDICI

# con Rallo x Diletto magazine

Agato  
Eco di Rallo  
Celiaca per amore  
Come Bio Comanda  
Comparallo  
Il Calice Parlante

In Viaggio per Diletto  
Da non perdere in Sicilia  
Rallo Gustando  
Rock and Rallo  
Moltiplicato Mamma  
Quelli che Rallo  
Riciclando  
Toque & Toque



AZIENDA AGRICOLA RALLO





ANNO UNO // NUMERO UNO  
 OTTOBRE / NOVEMBRE / DICEMBRE  
 DUEMILATREDICI



# conRalloxDiletto magazine



Responsabile di Redazione // Editor / Sarah Vesco  
 Concept / Rallo Marketing Dept.  
 Design / AD Positive / Leonardo Recalcati  
 Fotografie // Photos  
 Massimo Lo Verde  
 Giò Martorana  
 Antonio Melita  
 Fabrizio Pace  
 Dario Piparo  
 Giovanna Vacirca  
 Traduzioni // Translations  
 Monica Cosenza  
 Stampa / Priulla  
 Si ringrazia // Thanks to  
 Celiaca per amore Marcella Calabrese  
 Lo staff di Agato  
 Moltiplicatomamma A. P.  
 Vademecum Sicilia & Co Marta Pottino

## indice delle rubriche

- 01 /
- 02 /
- 03 /
- 04 /
- 05 /
- 06 /
- 07 /
- 08 /
- 09 /
- 010 /
- 011 /
- 012 /
- 013 /
- 014 /

- Agato // Serisso 47 [ Agato Blog Staff ]

---

- Eco di Rallo // [ Alessio Giuliano ]

---

- Celiaca per amore // [ Marcella Calabrese ]

---

- Come Bio Comanda // La Vendemmia [ Sarah Vesco ]

---

- CompaRallo // [ a cura del team di enologi Rallo ]

---

- Il Calice Parlante // [ Alessio Giuliano ]

---

- In Viaggio per Diletto // [ Marta Pottino ]

---

- Da non perdere in Sicilia // [ Alessio Giuliano ]

---

- Rallo gustando // [ Sarah Vesco ]

---

- Rock and Rallo // [ Alessio Giuliano ]

---

- Moltiplicatomamma // [ A. P. ]

---

- Quelli che Rallo // Corrado Giordano, responsabile commerciale Italia [ Sarah Vesco ]

---

- Riciclando // [ Sarah Vesco ]

---

- Toque&Toque // [ Alessio Giuliano ]

---

Mescolate l'alta cucina con delle materie prime di qualità, aggiungete un ambiente sobrio e accogliente, un pizzico di fantasiosa precisione e avrete Serisso 47!

# Agato: Serisso 47.

rubrica curata dal Team di **Agato**



*gourmet writers*

**agato**

Il ristorante, gestito dallo chef Gaetano Basiricò e dalla sua squadra, si trova nel cuore della Trapani antica.

Siamo andati in quattro a fargli visita e siamo rimasti tutti davvero incantati dalla classe, raffinatezza e ricercatezza di questo ristorante. Tutti i piatti sono stati magnifici: dall'antipasto al dolce. Qualche esempio? Polpetta di gambero rosso in farcia e coulis di pane e zucchine, crostacei e molluschi in emulsione d'olio e pomodoro con capperini panteschi, polpo e lenticchie su una crema di patate, pasta fresca con carciofi scottati e nero di seppie. Insuperabile in quanto a freschezza e originalità il secondo: il pescato del giorno (nel nostro caso un dentice) cotto al forno con panatura di pangrattato e frutta secca.

Davvero encomiabile lo chef Basiricò per la genialità degli accostamenti e la bravura nel saper valorizzare con originalità ingredienti estremamente semplici. Inoltre tutti i cibi sono presentati con grande cura da sembrare quasi delle opere d'arte.

Ulteriore nota di merito, per niente scontata, l'efficienza, la gentilezza e disponibilità di tutto lo staff: dallo chef stesso ai camerieri di sala.

Esperienza di alta cucina imperdibile se vi trovate a Trapani!



**MIX THE HAUTE CUISINE WITH HIGH QUALITY RAW MATERIAL, ADD AN SIMPLE AND WELCOMING ENVIRONMENT, A PINCH OF IMAGINATIVE PRECISION AND YOU HAVE SERISSO 47!**

**THE RESTAURANT, RUN BY THE CHEF GAETANO BASIRICÒ AND HIS TEAM, IS LOCATED IN THE HEART OF TRAPANI OLD TOWN. FOUR OF US WENT TO VISIT HIM AND WE WERE ALL REALLY ENCHANTED BY THE CLASS, SOPHISTICATION AND REFINEMENT OF THIS RESTAURANT.**

**ALL THE DISHES WERE MAGNIFICENT:**



FROM APPETIZERS TO DESSERTS. SOME EXAMPLES? STUFFED RED SHRIMP MEATBALL AND BREAD AND ZUCCHINI SAUCE, SHELLFISHES COOKED WITH OLIVE OIL, TOMATO AND CAPERS FROM PANTELLERIA, OCTOPUS AND LENTILS ON A POTATO SAUCE, FRESH PASTA WITH SEARED ARTICHOKE AND CUTTLFISH INK SAUCE. THE MAIN COURSE WAS INCOMPARABLE IN TERMS OF FRESHNESS AND ORIGINALITY: THE CATCH OF THE DAY (IN OUR CASE A RED SNAPPER) BAKED AND BREADED WITH BREAD CRUMBS AND DRIED FRUIT.

THE CHEF BASIRICÒ IS TRULY COMMENDABLE FOR THE BRILLIANT COMBINATIONS AND THE ABILITY TO KNOW HOW TO EXPLOIT EXTREMELY SIMPLE INGREDIENTS WITH INVENTIVENESS. ALL FOODS ARE ALSO PRESENTED WITH GREAT CARE AS IF THEY ARE WORKS OF ART. ANOTHER PRAISEWORTHY ASPECT, NOT OBVIOUS AT ALL, IS THE EFFICIENCY, FRIENDLINESS AND HELPFULNESS OF ALL THE STAFF: FROM THE CHEF TO THE WAITERS. A HAUTE CUISINE EXPERIENCE NOT TO BE MISSED IF YOU'RE IN TRAPANI!

Da Serisso47 puoi trovare il nostro Al Qasar



Due importanti traguardi di cui il brand Rallo è orgoglioso di fregiarsi, e che ci ripaga della passione che, giorno dopo giorno, poniamo nel nostro lavoro, che si articola tra i filari e la cantina.

# Eco di Rallo.

rubrica curata da **Alessio Giuliano**



E siamo giunti allo spazio dedicato alle news che riguardano il mondo Rallo. Che in questo periodo dell'anno non può assolutamente prescindere dalle Guide di settore, quelle che accompagneranno le scelte di consumo per tutto l'anno 2014. I migliori vini italiani vengono descritti da numerose guide, più o meno autorevoli, che cercano di condurci attraverso l'affascinante, ma variegato e complesso, mondo enologico del "Bel Paese". Tra queste, tra le più importanti, possiamo annoverare la "Guida ai Vini d'Italia", edita dal Gambero Rosso, e la guida "Slow Wine", pubblicata dal movimento Slow Food.

Due protagoniste della critica specializzata; due grandissimi successi per il brand Rallo.

Cominciamo dalla guida del Gambero. Recensione eccellente per i vini della maison di Marsala, che si aggiudicano, grazie al grillo in purezza "Bianco Maggiore", l'ambito riconoscimento del "Tre bicchieri". Si tratta di uno dei pochi bianchi siciliani premiati dall'editore capitolino: soltanto 3, se si escludono i vini dell'Etna. Ma il Bianco Maggiore non si accontenta di prendere il massimo riconoscimento attribuito dalla guida. Riceve infatti il "Premio della critica" come miglior acquisto possibile. Tra tutti i vini "italiani" sullo scaffale, infatti, il Bianco Maggiore è quello che presenta il bouquet di caratteristiche organolettiche migliore ad un prezzo assolutamente corretto. Grande spolvero, quindi, per l'annata 2012 del grillo di casa Rallo.

Ma questa vendemmia non si accontenta del premio targato Gambero e vede il

THE BRAND RALLO IS PROUD OF TWO IMPORTANT GOALS WHICH PAYS BACK THE PASSION THAT, DAY AFTER DAY, WE PUT IN OUR WORK IN THE VINEYARDS AND THE CELLAR.

HERE IT IS THE COLUMN DEDICATED TO NEWS ABOUT RALLO WORLD THAT, AT THIS TIME OF YEAR, CAN'T ABSOLUTELY SET ASIDE OF THE INDUSTRY GUIDES, THOSE THAT WILL FOLLOW THE CONSUMPTION CHOICES THROUGHOUT THE 2014. THE BEST ITALIAN WINES ARE DESCRIBED IN SEVERAL MORE OR LESS AUTHORITATIVE GUIDE BOOKS, WHICH TRY TO LEAD US THROUGH THE FASCINATING, BUT VARIED AND COMPLEX WINE WORLD OF THE "BEL PAESE". AMONG THESE, AMONG THE MOST IMPORTANT, WE CAN MENTION THE "ITALIAN WINE GUIDE", PUBLISHED BY GAMBERO ROSSO, AND THE "SLOW WINE" GUIDE, PUBLISHED BY THE SLOW FOOD MOVEMENT.

TWO PROTAGONISTS OF THE SKILLED CRITICS, TWO GREAT SUCCESSES FOR THE BRAND RALLO.

LET'S START FROM THE GAMBERO GUIDE. EXCELLENT REVIEW FOR THE



Principe, nero d'avola dai natali alcomesi, essere riconosciuto come "Vino Quotidiano" dalla guida Slow Wine. Un vino, cioè, dalle grandi caratteristiche varietali, con un prezzo inferiore ai 10 euro e, soprattutto, attento ai valori del "Buono, giusto e pulito" che Slow Food promuove e l'azienda agricola Rallo sposa senza riserva alcuna. Un vino che sia di grande soddisfazione per il palato, ma che non rappresenti un "prezzo" da far pagare alla salute di chi si accosta con interesse e piacere alla "tavola", né all'ambiente che ci ospita e rende possibile la produzione di questi testimonial dell'eccellenza enogastronomica siciliana.



RALLO WINES, WHICH WON, THANKS TO THE "BIANCO MAGGIORE" GRILLO GRAPES, THE PRESTIGIOUS "THREE GLASSES" AWARD. IT IS ONE OF THE FEW SICILIAN WHITE WINES REWARDED BY THE CAPITOLINE PUBLISHER: ONLY 3, IF WE EXCLUDE THE WINES FROM ETNA. BUT THE BIANCO MAGGIORE ALSO RECEIVED THE "CRITICS AWARD" FOR THE BEST BUY. AMONG ALL THE "ITALIAN" WINES ON THE SHELF, IN FACT, THE BIANCO MAGGIORE IS THE ONE THAT PRESENTS THE BEST BOUQUET OF ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS WITH AN ABSOLUTELY CORRECT PRICE. GREAT SUCCESS, THEN, FOR THE CANTINE RALLO GRILLO IN 2012.

BUT THIS GRAPE HARVEST IS NOT SATISFIED WITH THE GAMBERO AWARD, IN FACT THE PRINCIPE, NERO D'AVOLA FROM ALCAMO, WAS RECOGNIZED AS "VINO QUOTIDIANO" ("DAILY WINE") FROM THE SLOW WINE GUIDE. A WINE DISTINGUISHED BY GREAT VARIETAL CHARACTERISTICS, WHICH COSTS LESS THAN 10 EURO FOLLOWING THE VALUES OF "GOOD, CLEAN AND FAIR" PROMOTED BY SLOW FOOD AND THE RALLO FIRM. A WINE THAT SATISFIES THE PALATE, BUT THAT DOES NOT REPRESENT A "PRICE" TO BE PAID BY THE HEALTH OF THOSE WHO LOVE THE GOOD FOOD, OR BY THE ENVIRONMENT THAT HOSTS US AND MAKES POSSIBLE THE PRODUCTION OF THESE TESTIMONIALS OF THE SICILIAN FOOD AND WINE EXCELLENCE.

Ode ai colori dell'autunno: Gnocchi di batata al ragù bianco tartufato su purea di pleus.

# Celiaca per amore.

rubrica curata da **Marcella Calabrese**



ODE TO AUTUMN COLORS: RED SWEET POTATO GNOCCHI WITH WHITE TRUFFLE MEAT SAUCE ON OYSTER MUSHROOM PURÉE.

IT'S USELESS TO BE VAGUE, AND GOING OUT WITH SANDALS AT 7 AM: HERE (IN ROME) IS STARTING TO GET COLD! WHAT IS MORE, FOR ME THE SIGNS OF AUTUMN ARE NOT WHAT THEY USED TO BE: NO LONGER THE LEAVES TURNING RED AND FALLING OFF, BUT THE COLD OF MY DAUGHTER STARTING NOW AND ENDING IN SPRING; NO MORE BIRDS MIGRATING TO WARMER LANDS (LUCKY THEM) BUT THE TRAFFIC THAT STARTS AFTER THE OPENING OF SCHOOLS... WELL, IN MY EYES IT HAS LOST SOME SENTIMENTALISM!

I'VE ALWAYS PREFERRED SUMMER, SEPTEMBER HAS ALWAYS BEEN THE MELANCHOLIC MONTH OF THE END OF HOLIDAYS... BUT IN THE END THERE WAS ALSO AN INEXPLICABLE DESIRE

Scoperta per caso l'anno scorso durante le mie incursioni al supermercato bio (nel periodo svezzamento di mia figlia): oltre ad avere delle proprietà nutritive notevoli, è anche molto particolare: fuori si presenta bitorzoluta, dentro ha la consistenza (e il colore) della zucca, e un sapore a metà tra la carota e la patata. E' molto dolce, e si presta a tantissime ricette speciali: io ve ne propongo una dai colori autunnali, per recuperare il romanticismo perduto di cui sopra.

Gli gnocchi di batata: Per prima cosa, cuocere le patate rosse al vapore in modo che rimangano meno umide possibile. Schiacciarle con una forchetta e aggiungere il sale e la cannella, dopodichè aggiungere le due farine gradualmente e amalgamare finchè non si riesce a manipolare l'impasto per bene. Infarinare quindi la spianatoia e formare dei simpatici serpentelli di impasto da cui si creano gli gnocchi, tagliandoli con un coltello e arrotondandoli un poco con le mani....a me piacciono molto rustici, senza una forma precisa!! Se si può, lasciarli una notte ad asciugare: ma sono buoni anche cotti subito!

Per la purea di Pleus: soffriggere la cipolla e aggiungere i funghi ben lavati; salare, pepare, e cuocerli con un coperchio a fuoco lento nella loro acqua. Una volta cotti, semplicemente frullateli e metteteli da parte.

Per il ragù bianco preparare un soffritto di olio cipolla carota e sedano, aggiungere il macinato finchè non si colora, e stemperare con il vino rosso. Cuocere a fuoco lento finchè non si asciuga il vino. Una volta salato e pepato, aggiungere un cucchiaio di olio tartufato, spegnere il fuoco e coprire.

Nel frattempo si cuociono gli gnocchi in acqua bollente: come tutti sanno ci vuole pochissimo tempo, si scolano non appena vengono a galla!

Vanno serviti su un piatto dove avrete prima adagiato svariate cucchiainate di purea di Pleus, e conditi con il ragù, terminando il tutto con una spolverata di parmigiano appena grattugiato.

E' un piatto molto gradevole, dalla consistenza morbida, da gustare una domenica a pranzo quando fuori piove...insieme ad un bel bicchiere di vino rosso per scaldare gli animi!



TO START AGAIN (TO GO TO SCHOOL, TO GO BACK TO WORK, TO PUT ON COATS AND BOOTS)... HERE IT IS: I'M DESPERATELY TRYING TO FIND THAT DESIRE TO START AGAIN BUT I REALLY DO NOT REMEMBER WHERE I PUT IT... MUST HAVE GOT LOST IN THE THINGS THAT I PUT AWAY WHEN I UNPACKED THE HOLIDAYS! THINKING, HOWEVER, ABOUT THE POSITIVE THINGS THAT AUTUMN BRINGS: THERE ARE THOSE WARM AND COMFORTING DISHES TO EAT WHEN IT'S NOT TOO MUCH COLD YET... AND WHAT I SUGGEST YOU IS ONE OF THOSE.

THE RECIPE IS, OF COURSE, GLUTEN-FREE. AMONG OTHER THINGS, IT IS ALSO IN KEEPING WITH COLDS: THE MAIN INGREDIENT IS THE RED SWEET POTATO, OR AS IT IS NOW CALLED AT HOME, 'THE COOLED POTATO'! DISCOVERED BY CHANCE LAST YEAR



È inutile fare i vaghi, e uscire con i sandali alle 7 del mattino: qua (a Roma) comincia a fare freddo! Per di più, per me i segnali dell'autunno non sono più quelli di una volta: non più le foglie che si colorano di rosso e cadono, ma il raffreddore di mia figlia che inizia adesso e finisce in primavera; non più gli uccelli che migrano verso terre più calde (beati loro) ma il traffico che ricomincia in seguito all'apertura delle scuole...insomma, ai miei occhi la cosa ha perso un po' di romanticismo!!!

Ho sempre preferito l'estate, settembre è sempre stato il mese malinconico della fine delle vacanze...ma in fondo c'era anche un'inspiegabile voglia di ricominciare (ad andare a scuola, a tornare a lavoro, a rimettersi cappotti e stivali)...

Ecco: cerco disperatamente quella voglia di ricominciare ma davvero non ricordo dove l'ho messa....deve essersi persa nelle cose che ho messo via quando ho disfatto le valigie delle vacanze!! Pensando però, alle cose di positivo che l'autunno porta, ci sono quei piatti tiepidi e confortanti da mangiare quando fa freddo ma non troppo...e questo che vi propongo è uno di quelli. La ricetta è, ovviamente, senza glutine. Tra l'altro è pure in tema con i raffreddori: l'ingrediente principale è la batata rossa, o come viene ormai chiamata in famiglia, 'la patata raffreddata'!

DURING MY FORAYS TO THE ORGANIC SUPERMARKET (WHEN I WAS WEANING MY DAUGHTER) AS WELL AS HAVING SIGNIFICANT NUTRITIONAL PROPERTIES, IT IS ALSO VERY PARTICULAR: OUTSIDE LOOKS LUMPY, INSIDE HAS THE CONSISTENCY (AND COLOR) OF A PUMPKIN, AND A FLAVOR HALFWAY BETWEEN THE CARROT AND POTATO. IT'S VERY SWEET, AND LENDS ITSELF TO MANY SPECIAL RECIPES: I SUGGEST YOU AN AUTUMNAL COLORS RECIPE, TO RECOVER THE LOST ROMANTICISM.



#### Gnocchi per 4

3 patate rosse grandi  
(500 g peso cotto)  
1 uovo  
60 g fecola di patate  
(controllare che sia senza glutine)  
60 g farina di riso + quella per la spianatoia  
Sale q.b.  
Pepe q.b.  
Cannella a piacere

#### Ragù bianco

300 g di macinato di vitello  
cipolla  
carota  
sedano  
olio qb  
pepe nero  
1 bicchiere vino rosso  
sale  
olio tartufato  
(ovviamente controllare che sia senza glutine)  
parmigiano

#### Purea di Pleus

250 g di funghi pleus  
Cipolla  
Olio  
Sale  
pepe

#### GNOCCHI FOR 4:

3 LARGE RED SWEET POTATOES (500 G COOKED WEIGHT), 1 EGG, 60 G POTATO FLOUR (CHECK IF IT IS GLUTEN-FREE), 60 G OF RICE FLOUR + THE FLOUR FOR THE PASTRY BOARD, SALT AND PEPPER AS MUCH AS WILL SUFFICE, CINNAMON AS MUCH AS YOU WANT

#### WHITE MEAT SAUCE:

300 G OF MINCED BEEF, ONION, CARROT, CELERY, OLIVE OIL AS MUCH AS WILL SUFFICE, BLACK PEPPER, 1 GLASS OF RED WINE, SALT, TRUFFLE OIL, (OF COURSE MAKE SURE IT IS GLUTEN FREE), PARMESAN CHEESE

#### OYSTER MUSHROOM PURÉE:

250 G OF OYSTER MUSHROOM PURÉE , ONION, OIL, SALT, PEPPER

POTATO GNOCCHI: FIRST, STEAM THE RED SWEET POTATOES SO THAT THEY ARE HUMID. MASH THEM WITH A FORK AND ADD SALT AND CINNAMON, THEN GRADUALLY ADD THE FLOURS AND MIX THE DOUGH. FLOUR THE PASTRY BOARD AND THEN FORM SOME NICE SNAKES OF DOUGH FROM WHICH YOU CREATE THE GNOCCHI, CUT THEM WITH A KNIFE AND ROUND THEM A BIT WITH YOUR HANDS .... I LIKE THEM VERY RUSTIC, WITHOUT A SPECIFIC FORM! IF YOU CAN, LEAVE THEM OVERNIGHT TO DRY, BUT THEY'RE ALSO GOOD IF YOU COOK THEM IMMEDIATELY!

THE OYSTER MUSHROOM PURÉE: FRY THE ONION AND ADD THE MUSHROOMS AFTER HAVING WASHED THEM PROPERLY; ADD SALT AND PEPPER, AND COOK THEM ON LOW HEAT IN THEIR WATER WITH A LID. ONCE COOKED, SIMPLY WHIP THEM AND SET ASIDE.

THE WHITE MEAT SAUCE: : FRY THE ONION, CARROT , CELERY AND OIL, ADD THE MINCED MEAT UNTIL IT IS COLORED, AND MIX WITH RED WINE. SIMMER UNTIL THE WINE DRIES. ADD SALT, PEPPER AND A TABLESPOON OF TRUFFLE OIL, TURN OFF THE HEAT AND COVER IT.

IN THE MEANTIME, COOK THE GNOCCHI IN BOILING WATER: AS WE ALL KNOW IT TAKES VERY LITTLE TIME, DRAIN AS SOON AS THEY SURFACE!

THEY SHOULD BE SERVED ON A PLATE WHERE YOU WILL HAVE BEFORE PUT SEVERAL SPOONFULS OF MUSHROOM PURÉE, THEN TOPPED WITH THE MEAT SAUCE, ENDING IT ALL WITH A SPRINKLING OF FRESHLY GRATED PARMESAN CHEESE.

IT 'S A LOVELY DISH, WITH A SOFT CONSISTENCY, WHICH CAN BE ENJOYED ON A SUNDAY LUNCH WHEN IT'S RAINING OUTSIDE... ALONG WITH A NICE GLASS OF RED WINE TO WARM THE HEARTS!



Patti Piccolo, settembre 2013, vigneti e uliveti.

Arriva ogni anno, tra i mesi di agosto e settembre, anticipata da un caldo impietoso, o posticipata da acque inopportune. La vendemmia, una decisione divina all'epoca di Dionisio, sacra a quella di Noè, festiva in tempi contadini.

# Come Bio comanda. La Vendemmia.

rubrica curata da **Sarah Vesco**

Già seimila anni fa i Sumeri simboleggiavano con una foglia di vite l'esistenza umana; oggi, in terra Italiana, il vinum, della pianta vitisvinefera sativa, è uno dei prodotti più amati, pregiati e venerati. I vitigni presenti sul nostro territorio, prima di offrire i loro frutti, sono oggetto di riti cadenzati, dalla raccolta alla pigiatura, diraspatura, fermentazione, ed infine, invecchiamento. Eventi perlopiù divenuti meccanici ma che risalgono a momenti corali fondamentali nell'anno contadino tradizionale.

Dopo la pesatura iniziava la cinematografica pigiatura con i piedi, l'affondamento delle vinacce nel mosto ogni tre ore circa, lo svinamento ogni due giorni, ed infine il trasferimento del liquido dolciastro nelle botti della cantina. Poi i tempi dell'attesa, l'invecchiamento silenzioso di uomini e mosto fino al momento più giusto, indicato da odore, colore e sapore, fino all'estate di San Martino, in quei giorni di inizio novembre in cui il caldo africano interrompe l'autunno, i contratti agricoli si rinnovavano e le botti si aprono al primo assaggio di vino novello.

Oggi, come ieri, la vendemmia è un rito che si compie, culmine di un lavoro costante e minuzioso, espressione finale della tecnica sapiente con cui l'uomo domestica la natura per ricavarne frutti in grado di offrire vini pregiati. Così avviene in casa Rallo.

■ ■ ■  
COME BIOCOMANDA. THE GRAPE HARVEST.

IT COMES EVERY YEAR, BETWEEN THE MONTHS OF AUGUST AND SEPTEMBER, ANTICIPATED BY A MERCILESS HEAT, OR POSTPONED BECAUSE OF INAPPROPRIATE RAINFALLS. THE HARVEST, A DIVINE DECISION AT THE TIME OF DIONYSIUS, SACRED AT THE TIME OF NOAH, A FEAST AT THE TIME OF FARMERS.

SIX THOUSAND YEARS AGO THE SUMERIANS SYMBOLIZED THE HUMAN EXISTENCE WITH A VINE LEAF, AND TODAY, IN ITALY, THE VINUM, BELONGING TO THE VITIS VINIFERA SATIVA, IS ONE OF THE MOST BELOVED, PRECIOUS AND REVERED PRODUCT.

THE VINES IN OUR TERRITORY, BEFORE OFFERING THEIR FRUITS, ARE SUBJECTED TO REGULAR RITES, FROM HARVESTING TO PRESSING, THE



Patti Piccolo, settembre 2013, vendemmia.

DESTEMMING, FERMENTATION, AND FINALLY, AGING. EVENTS THAT BECAME MECHANICAL BUT MOSTLY DATING BACK TO THE FUNDAMENTAL CHORAL MOMENTS IN THE TRADITIONAL FARMING YEAR. AFTER THE WEIGHING THERE WAS THE BEGINNING OF THE CINEMATOGRAPHIC PRESSING WITH FEET, THE SINKING OF THE VINASSE IN THE MUST ABOUT EVERY THREE HOURS, THE RACKING OFF EVERY TWO DAYS, AND FINALLY THE TRANSFER OF THE SWEET LIQUID IN THE BARRELS OF WINE CELLAR. THEN THE WAITING TIMES, THE SILENT AGING OF MEN AND MUST UNTIL THE RIGHT MOMENT, INDICATED BY SMELL, COLOR AND TASTE, UNTIL THE SUMMER OF ST. MARTIN, IN THOSE DAYS OF EARLY NOVEMBER WHEN THE AFRICAN HEAT STOPS THE AUTUMN, THE AGRICULTURAL CONTRACTS ARE RENEWED, AND THE BARRELS ARE OPEN TO THE FIRST TASTE OF WINE.

TODAY, AS YESTERDAY, THE HARVEST IS A RITUAL, THE CULMINATION OF A STEADY AND METICULOUS JOB, THE FINAL EXPRESSION OF THE TECHNIQUE WITH WHICH MAN DOMESTICATES THE NATURE TO OBTAIN FRUITS ABLE TO OFFER FINE WINES. THIS IS WHAT HAPPENS IN THE RALLO FIRM.



Degustare un solo vino per volta è certamente utile, tuttavia la degustazione può essere resa più efficace e costruttiva qualora si proceda con un metodo comparativo. Per questo è nato Compa-Rallo, la rubrica che racconta la degustazione di due o più vini per volta.

# CompaRallo. Rallo degusta "Catarratti".

rubrica curata dal team di enologi **Rallo**

La possibilità di confrontare un elemento con altri, secondo noi, consente, infatti, di ricordare meglio le caratteristiche per contrasto o analogia relativa ai diversi prodotti. La finalità non è quella di stabilire quale dei campioni sia il migliore, lo scopo è unicamente di evidenziare le qualità e le caratteristiche di ogni vino.

Oggi i nostri tre calici saranno riempiti di Catarratto: Il Benedè della Cantina Alessandro di Camporeale, l'Anthilia della Cantina Donnafugata e il nostro Carta d'Oro. Il Catarratto è in assoluto il vitigno più coltivato in Sicilia tra i vitigni a bacca bianca, su scala nazionale è secondo solo al trebbiano. Tre bicchieri dal colore giallo paglierino, non privi di riflessi dorati. Si tratta di due monovarietali, il Benedè e il Carta d'Oro, e di un blend, l'Anthilia, che vede una percentuale maggiore di Catarratto.

A naso sono intensi, persistenti, fini. Prevalgono sentori fragranti, un bouquet raffinato ed elegante che richiama alla mente la frutta esotica, pompelmo prima di tutti, poi agrumi ed infine frutta a polpa bianca. A gusto confermano appieno quanto il naso ha anticipato. Il Carta d'Oro si rivela il più fresco, l'Anthilia il più aromatico, il Benedè il più morbido. Prodotti molto bevibili, ottimi per accompagnare piatti di pesce, anche affumicati.

## COMPARALLO TASTES CATARRATTI

TASTING JUST ONE WINE AT A TIME IS CERTAINLY USEFUL, HOWEVER THE TASTING CAN BE MADE MORE EFFECTIVE AND CONSTRUCTIVE IF WE PROCEED WITH A COMPARATIVE METHOD. COMPA-RALLO WAS BORN FOR THIS REASON, THE BOOK THAT TELLS THE TASTING OF TWO OR MORE WINES AT A TIME.

THE OPPORTUNITY TO COMPARE AN ELEMENT WITH OTHERS, IN OUR OPINION, ALLOWS, IN FACT, TO BETTER REMEMBER THE CHARACTERISTICS BY CONTRAST OR ANALOGY CONCERNING THE DIFFERENT PRODUCTS. THE PURPOSE IS NOT TO DETERMINE WHICH ONE OF THE SAMPLES IS THE BEST, THE PURPOSE IS SIMPLY TO HIGHLIGHT THE QUALITIES AND CHARACTERISTICS OF EACH WINE.

TODAY OUR THREE GLASSES WILL BE FILLED WITH CATARRATTO: THE BENEDÈ



OF THE ALESSANDRO DI CAMPOREALE WINERY, THE ANTHILIA OF THE DONNAFUGATA WINERY AND OUR CARTA D'ORO. THE CATARRATTO IS BY FAR THE MOST CULTIVATED GRAPE IN SICILY AMONG THE WHITE GRAPES, ON A NATIONAL SCALE IT IS SECOND ONLY TO TREBBIANO. THREE PALE YELLOW GLASSES, WITH GOLDEN HIGHLIGHTS. THE BENEDÈ AND THE CARTA D'ORO ARE MONOCULTIVAR, AND THE ANTHILIA IS A BLEND, WHICH HAS A HIGHER PERCENTAGE OF CATARRATTO.

ON THE NOSE THEY ARE INTENSE, PERSISTENT, FINE WITH FRAGRANT SCENTS, A REFINED AND ELEGANT BOUQUET REMINISCENT OF EXOTIC FRUITS, FIRST OF ALL GRAPEFRUIT, THEN CITRUS FRUITS, AND FINALLY FRUITS WITH WHITE FLESH. THE TASTE FULLY CONFIRM WHAT THE NOSE HAS ANTICIPATED. THE CARTA D'ORO IS THE FRESHEST, THE ANTHILIA THE MOST AROMATIC, THE BENEDÈ THE SOFTEST. VERY DRINKABLE PRODUCTS, GREAT WITH FISH DISHES, ALSO WITH SMOKED FISH.

L'emozione mi fa vibrare come un calice al battesimo del vino.

# Il Calice Parlante.

rubrica curata da **Alessio Giuliano**



Oggi sono stato chiamato a degustare un grillo in purezza che mi dicono avere ottenuto uno dei più ambiti riconoscimenti che l'enologia italiana si contende a suon di bottiglie e referenze: il 3 bicchieri. Il premio assegnato da chi ha fatto la storia della critica specializzata italiana, ossia dall'autorevole guida "Vini d'Italia", edita dal Gambero Rosso.

Un incontro davvero importante per il vostro Calice Parlante, che proverà a non deludere le aspettative e darvi una descrizione puntuale del suo "appuntamento" enologico. Che inizia da un commento all'abito. Un elegante abito bianco che mostra l'identità territoriale del nostro ospite. Le saline di Marsala fanno il palio con l'airone che vi sverna annualmente e che dà il nome al vino. Un binomio che incornicia la prosa protagonista dell'etichetta, che narra di questo matrimonio tra la location ed il volatile, che di anno in anno ritualmente si ripete. Così come lo stesso territorio, annualmente, accoglie l'uva di grillo, che la natura saprà trasformare sapientemente in bianco nettare. Un grillo in purezza, appunto, che mi appresto a degustare. Gli agrumi, protagonisti incontrastati di questa terra, emergono inconfondibili al naso, accompagnati da piacevoli note di ananas e pompelmo. Un bouquet raffinato e ricco che introduce il sapore al palato. Qui, l'aria salmastra che avvolge i vigneti, ubicati nell'area della Riserva Naturale dello Stagone, fa sentire tutta la sua influenza.

06/

Una sapidità importante, ma non invasiva, caratterizza questo Bianco Maggiore, proiettandomi proprio sulla costa sicula, bagaglio esperienziale che questo vino porta con sé. Un 3 bicchieri meritato dal vino di punta dei vigneti marsalesi della maison Rallo, che strappa anche il premio della critica, così come il mio più che convinto plauso. Sarò ancora qui, per servirvi, al prossimo numero. Il vostro Calice Parlante.

WHICH GIVES ITS NAME TO THE WINE. A COMBINATION WHERE THE PROSE, PROTAGONIST OF THE LABEL, TELLS OF THE MARRIAGE BETWEEN THE LOCATION AND THE VOLATILE, WHICH IS A RITUAL YEAR AFTER YEAR. AS WELL AS THIS TERRITORY ANNUALLY WELCOMES THE GRILLO GRAPES, WHICH THE NATURE WISELY WILL TRANSFORM IN WHITE NECTAR. I AM GOING TO TASTE, IN FACT, A GRILLO IN PURITY.

THE AROMA OF CITRUS FRUITS, THE UNDISPUTED PROTAGONISTS OF THIS LAND, ARE UNMISTAKABLE RECOGNIZABLE, TOGETHER WITH PLEASANT NOTES OF PINEAPPLE AND GRAPEFRUIT. A REFINED AND RICH BOUQUET THAT INTRODUCES

THE TASTE OF THE WINE. HERE, THE SALTY AIR THAT SURROUNDS THE VINEYARDS, LOCATED IN THE STAGNONE NATURAL RESERVE, MAKES YOU FEEL ALL ITS INFLUENCE. AN IMPORTANT BUT NON-INVASIVE TASTINESS CHARACTERIZES THE BIANCO MAGGIORE, MAKING ME FEEL RIGHT ON THE SICILIAN COAST, A WEALTH OF EXPERIENCE OF THIS WINE. THIS CANTINE RALLO WINE DESERVED BOTH THE 3 GLASSES AND CRITICS AWARD, AS WELL AS MY PRAISE. I'LL STILL BE HERE TO SERVE YOU, WITH THE NEXT ISSUE. YOUR CALICE PARLANTE.

THE EXCITEMENT MAKES ME VIBRATE LIKE A GLASS OF WINE AT ITS FIRST APPROACH WITH A WINE.

TODAY I WAS INVITED TO TASTE A GRILLO IN PURITY, WHICH GOT ONE OF THE MOST COVETED AWARDS : THE 3 GLASSES. THE PRIZE AWARDED BY THOSE WHO HAVE MADE THE HISTORY OF ITALIAN CRITICS, THAT IS THE AUTHORITATIVE "ITALIAN WINE GUIDE", PUBLISHED BY GAMBERO ROSSO.

A REALLY IMPORTANT MEETING FOR YOUR CALICE PARLANTE, THAT WILL TRY NOT TO FALL SHORT OF YOUR EXPECTATIONS AND GIVE YOU AN ACCURATE DESCRIPTION OF HIS OENOLOGICAL "APPOINTMENT". IT BEGINS WITH A COMMENT ON THE DRESS. AN ELEGANT WHITE DRESS THAT SHOWS THE TERRITORIAL IDENTITY OF OUR GUEST. THE MARSALA SALT WORKS ARE LINKED TO THE HERON



Plana leggiadro il Bianco Maggiore tra le salmastre calure, maestoso si poggia sulla bianca scacchiera.

MIGLIOR VINO PER RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO 2014

Guida ai Vini d'Italia del Gambero Rosso Premio Speciale della Critica

Palermo conserva tutto il fascino del suo glorioso passato, svelando meraviglie architettoniche uniche nel loro genere. Attraversando il centro storico, si possono scoprire preziosi monumenti arabo-normanni e superbi edifici barocchi.

# Vademecum. In viaggio per Diletto.

rubrica curata da **Marta Pottino**



## QUATTRO PASSI A PALERMO

**1° Escursione** Partiamo da Palazzo dei Normanni, cuore del potere locale nel corso dei secoli, oggi è la sede dell'Assemblea Regionale Siciliana. Il palazzo ospita al suo interno la Cappella Palatina, splendido gioiello arabo-normanno impreziosito da mosaici dorati e dal soffitto ligneo a "muquarnas". Si prosegue per San Giovanni degli Eremiti, edificio arabo-normanno dalle caratteristiche cupole rosse, e la Cattedrale, il cui portico gotico-catalano si armonizza ai rifacimenti del XVIII secolo. La visita si conclude con una passeggiata al mercato del Capo.

**2° Escursione** Passeggiata verso i Quattro Canti, i cui angoli coincidono con le facciate concave dei palazzi, che rappresenta i 4 antichi quartieri di Palermo ed è impreziosita da statue e fontane. Attraversando Piazza Pretoria, al cui centro si trova la fontana "della vergogna" del XVII secolo, si raggiunge Piazza Bellini, con la chiesa della "Martorana" o "Santa Maria dell'Ammiraglio", connubio perfetto tra mosaici bizantini, affreschi barocchi e marmi policromi e l'attigua chiesa arabo normanna di San Cataldo. Infine, percorrendo il cuore del mercato di Ballarò, si raggiunge la chiesa barocca Casa Professa caratterizzata da meravigliosi intarsi marmorei.



LET'S GO FOR A WALK IN PALERMO.

PALERMO RETAINS ALL THE CHARM OF ITS GLORIOUS PAST, REVEALING UNIQUE ARCHITECTURAL WONDERS. WALKING THROUGH THE OLD TOWN, YOU CAN DISCOVER PRECIOUS ARAB-NORMAN MONUMENTS AND MAGNIFICENT BAROQUE BUILDINGS

**1ST TOUR** DEPARTURE FROM THE HOTEL TO GO TO THE PALACE OF THE NORMANS, THE CENTER OF LOCAL POWER OVER THE CENTURIES, WHICH IS NOW THE SEAT OF THE SICILIAN REGIONAL PARLIAMENT. THE PALACE HOUSES THE PALATINE CHAPEL, THE ARAB-NORMAN SPLENDID JEWEL EMBELLISHED WITH GILDED MOSAICS AND WOODEN CEILING "MUQUARNAS". THEN WE GO TO SAN GIOVANNI DEGLI EREMITI (ST. JOHN OF THE HERMITS), THE ARAB-NORMAN BUILDING WITH THE TYPICAL RED CUPOLAS, AND TO THE CATHEDRAL, WITH ITS GOTHIC-CATALAN PORTICO AND THE

**3° Escursione** Partenza dell'oratorio di Santa Cita, capolavoro di Giacomo Serpotta, splendidamente decorato da stucchi. Si continua con l'oratorio di San Domenico, che conserva stucchi e dipinti del XVIII secolo (tra cui la celebre Madonna del Rosario di Van Dyck) e l'omonima chiesa, esempio caratteristico di facciata barocca. Attraversando il mercato della Vucciria, si raggiunge Piazza Marina, dove si ammira una splendida coesistenza di epoche diverse, con gli imponenti palazzi e le magnifiche chiese. Infine, visita del Palazzo Abatellis, sede della Galleria Regionale Siciliana.

LA QUOTA INCLUDE:

n. 04 pernottamenti presso Hotel 3/4 stelle, nel cuore di Palermo, in camera doppia con servizi privati; trattamento di mezza pensione; n. 03 half day con guida locale a Palermo (visite pedestri); la nostra assistenza in loco; IVA e tasse ad oggi in vigore.

LA QUOTA NON INCLUDE:

Bevande; ingressi ai monumenti e alle chiese; mance e facchinaggio; tutto ciò non espressamente indicato sotto la voce "la quota include".

N.B. Per effettuare le escursioni si consiglia un abbigliamento comodo.

EIGHTEENTH CENTURY RECONSTRUCTIONS. THE TOUR ENDS WITH A WALK TO THE CAPO MARKET.

**2ND TOUR** DEPARTURE FROM THE HOTEL. WALK TOWARDS THE QUATTRO CANTI, WHOSE CORNERS COINCIDE WITH THE CONCAVE FACADES OF THE BUILDINGS, WHICH REPRESENTS THE 4 ANCIENT NEIGHBORHOODS OF PALERMO AND IT IS EMBELLISHED WITH STATUES AND FOUNTAINS. CROSSING PIAZZA PRETORIA, WHERE WE FIND THE FOUNTAIN "OF SHAME" BUILT IN THE 17TH CENTURY, WE WILL REACH PIAZZA BELLINI, WITH THE CHURCH OF "MARTORANA" OR "ST. MARY'S OF THE ADMIRAL" WHICH IS A PERFECT COMBINATION OF BYZANTINE MOSAICS, BAROQUE FRESCOES AND MARBLE POLYCHROME AND THE ADJACENT ARAB-NORMAN CHURCH OF SAN CATALDO. FINALLY, ALONG THE HEART OF THE MARKET BALLARÒ YOU REACH THE PROFESSED HOUSE, A BAROQUE CHURCH WITH ITS IMPRESSIVE MARBLE INLAYS.

**3RD TOUR** DEPARTURE FROM THE HOTEL TOWARDS THE ORATORY OF SANTA CITA, A MASTERPIECE OF GIACOMO SERPOTTA, BEAUTIFULLY DECORATED WITH STUCCO. WE CARRY ON WITH THE ORATORY OF SAN DOMENICO, WHICH CONTAINS EIGHTEENTH CENTURY STUCCO AND PAINTINGS (INCLUDING THE FAMOUS MADONNA OF THE ROSARY BY VAN DYCK) AND THE SAN DOMENICO CHURCH, TYPICAL EXAMPLE OF BAROQUE FAÇADE. CROSSING THE VUCCIRIA MARKET WE WILL REACH PIAZZA MARINA, WHERE YOU CAN ADMIRE A WONDERFUL COEXISTENCE OF DIFFERENT ERAS, IMPOSING BUILDINGS AND MAGNIFICENT CHURCHES. FINALLY, WE VISIT THE ABATELLIS PALACE, SEAT OF THE SICILIAN REGIONAL GALLERY.

THE PRICE INCLUDES:

4 Nights stay at 3/4 stars Hotel in the centre of Palermo, in a double room with private bathroom;  
half board accommodation;  
3 half day with local guide in Palermo (guided walks);  
our assistance; VAT and taxes currently in force.

THE PRICE DOES NOT INCLUDE:

Beverages; entrance fees to monuments and churches; gratuities and portorage; everything not mentioned under "the price includes".

NOTE: we recommend to wear comfortable clothing for the tours

Vademecum Sicilia & co s.r.l.

viale della Libertà 159

90143 Palermo

3476006764

Una commistione di arte, storia e cultura, immerse nella tipica atmosfera natalizia, che speriamo saprà accogliervi nel migliore dei modi. E che, per il momento, è meritevole protagonista della nostra rubrica. Da non perdere...

# Da non perdere, in Sicilia.

rubrica curata da **Alessio Giuliano**

Il numero che state sfogliando di "Con Rallo per Diletto – Magazine", che sia digitale o cartaceo, vi accompagnerà sino alla fine dell'anno e, di conseguenza, sino al periodo natalizio. "Da non perdere in Sicilia" si assume la "responsabilità" di consigliarvi un appuntamento di matrice sicula da segnare assolutamente sulla vostra agenda.

E la nostra terra, dalle radici saldamente cristiane, presenta un calendario di appuntamenti a dir poco ricco a ridosso del Santo Natale. Numerose sono le location che offrono ai visitatori delle rappresentazioni della natività, nei modi e nelle forme più vari. Tra queste, particolare menzione merita la città di Caltagirone, in provincia di Catania. Angusta è la strada che guida verso la città dell'entroterra siculo, ma giunti sul posto sarete senza dubbio ricompensati dall'anfiteatro naturale costituito dai tre colli che incastonano la "Città dei presepi". Più di 30 presepi, infatti, mettono in scena l'adorazione di Magi e Figuranti vari presso la grotta di Betlemme: il tutto riprodotto grazie ad una tradizione di terracotta che si tramanda dal Diciassettesimo Secolo. Che siano riproduzioni pubbliche o private, i presepi di Caltagirone offrono delle rappresentazioni che si rifanno ad un contesto semplice, contadino, che riproduce con grande umiltà, seppure con minuziosa cura dei dettagli, scene di vita quotidiana.

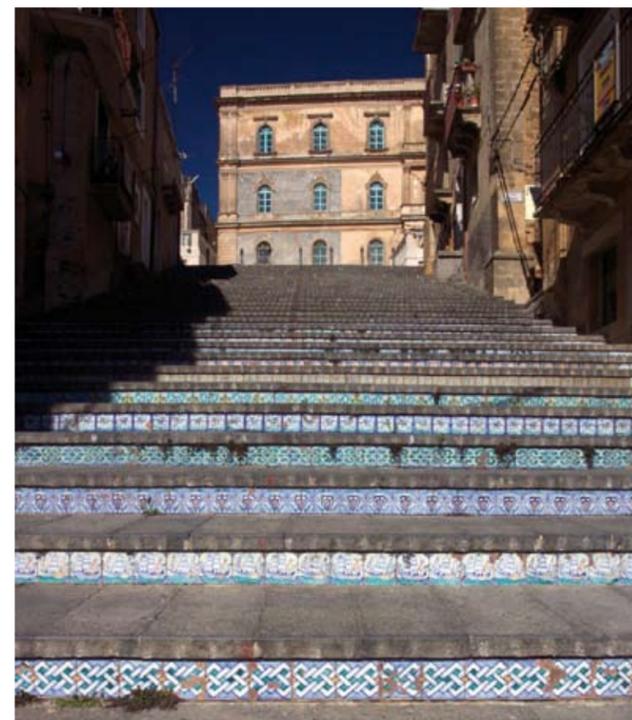
La tradizione calatina si dipana attraverso due filoni, uno colto ed uno popolare. Il primo è stato connotato da maestri ceramisti del calibro di Padre Benedetto Papale, autore di presepi di eccellente qualità paesaggistica; il filone popolare, invece, è caratterizzato dalla grande semplicità delle figure rappresentate, dipinte rozza-mente solo nella parte frontale.

**NOT TO BE MISSED, IN SICILY.**

**A MIX OF ART, HISTORY AND CULTURE, IMMERSED IN THE TYPICAL CHRISTMAS ATMOSPHERE, WHICH WE HOPE IT WILL WELCOME YOU IN THE BEST WAY, AND THAT, FOR THE MOMENT, IS VALID PROTAGONIST OF OUR BOOK. NOT TO BE MISSED.**

THE ISSUE OF "CON RALLO PER DILETTO" MAGAZINE THAT YOU ARE READING, DIGITAL OR PAPER, WILL BE WITH YOU UNTIL THE END OF THE YEAR AND, THEREFORE, UP TO THE CHRISTMAS PERIOD. "NOT TO BE MISSED IN SICILY" ASSUMES "RESPONSIBILITY" TO ADVISE YOU OF A SICILIAN APPOINTMENT THAT YOU HAVE ABSOLUTELY WRITE DOWN ON YOUR CALENDAR. AND OUR LAND, CHARACTERIZED BY FIRMLY CHRISTIAN ROOTS, PRESENTS A CALENDAR OF EVENTS CLOSE TO THE CHRISTMAS SEASON.

La visita ai presepi di Caltagirone è l'occasione per apprezzare l'altra tradizione manifatturiera della cittadina catanese: l'arte ceramista, messa in mostra, tra l'altro, proprio dal Museo della Ceramica, sito all'ingresso del giardino pubblico. Lo stesso nome della città deriva da Qal'at al Ghiran, ovvero Rocca dei Vasi, ad evidenziare come la sua storia sia fortemente connotata dalla vocazione "vasaia" e delle decorazioni in genere, la cui massima espressione sono le maioliche che costellano case, edifici e strade. La scalinata di Santa Maria del Monte ne è un fervido esempio. Così come lo è la tipica "Acquasantiera da capezzale", che caratterizza ogni casa calatina e che trae i natali nel tardo cinquecento.

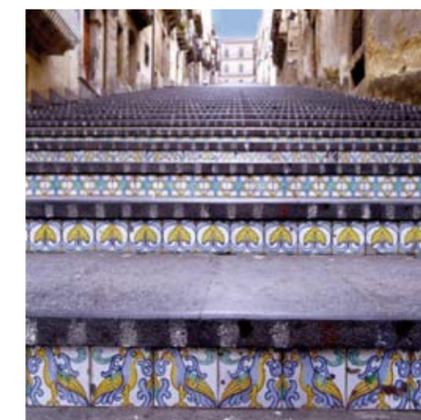


OF THE CALIBER OF FATHER BENEDETTO PAPALE, AUTHOR OF NATIVITY SCENES WITH EXCELLENT QUALITY LANDSCAPES, THE POPULAR TREND, HOWEVER, IS CHARACTERIZED BY SIMPLE FIGURES, CRUDELY PAINTED ONLY ON THE FRONT.

THE VISIT TO THE NATIVITY SCENES OF CALTAGIRONE IS AN OPPORTUNITY TO APPRECIATE THE OTHER MANUFACTURING TRADITION OF THIS SMALL TOWN IN THE PROVINCE OF CATANIA: THE CERAMIC ART, SHOWN BY THE CERAMICS MUSEUM, LOCATED AT THE ENTRANCE OF THE PUBLIC GARDEN. THE NAME OF THE CITY COMES FROM QAL'AT AL GHIRAN, OR FORTRESS OF VASES, TO HIGHLIGHT HOW ITS HISTORY IS STRONGLY MARKED BY THE VOCATION FOR "POTTERY" AND DECORATIONS IN GENERAL, WHOSE HIGHEST EXPRESSION ARE THE MAJOLICA TILES THAT CHARACTERIZE HOUSES, BUILDINGS AND ROADS. THE STEPS OF SANTA MARIA DEL MONTE AND THE TYPICAL " BEDSIDE HOLY-WATER FONT" WHICH CHARACTERIZES EVERY CALATINA HOUSE, THAT WAS BORN IN THE LATE SIXTEENTH CENTURY, ARE LIVELY EXAMPLES.

THERE ARE NUMEROUS LOCATIONS THAT OFFER VISITORS THE REPRESENTATIONS OF THE NATIVITY, IN THE MOST VARIOUS WAYS AND FORMS. AMONG THESE, THE SMALL TOWN OF CALTAGIRONE, IN THE PROVINCE OF CATANIA, DESERVES A SPECIAL MENTION. THERE IS A NARROW ROAD TOWARDS THE SICILIAN INLAND TOWN, BUT WHEN YOU ARE IN CALTAGIRONE I'M SURE YOU'LL BE REWARDED WITH THE NATURAL AMPHITHEATER FORMED BY THREE HILLS THAT ARE SET IN THE "CITY OF THE NATIVITY SCENES." MORE THAN 30 NATIVITY SCENES, IN FACT, PUT ON THE ADORATION OF MAGI AND VARIOUS FIGURANTS AT THE CAVE IN BETHLEHEM: EVERYTHING IS REPRODUCED THANKS TO A TRADITION OF POTTERY THAT HAS BEEN HANDED DOWN SINCE THE SEVENTEENTH CENTURY. THE NATIVITY SCENES IN CALTAGIRONE, PUBLIC OR PRIVATE, OFFER REPRESENTATIONS THAT REFER TO A SIMPLE AND FARMER CONTEXT, WHO REPRODUCES, WITH GREAT HUMILITY, EVEN IF WITH METICULOUS ATTENTION TO DETAIL, SCENES OF EVERYDAY LIFE.

THE CALATINA TRADITION DEVELOPS IN TWO TRENDS, ONE IS CULTIVATED AND THE OTHER ONE IS POPULAR. THE FIRST WAS CHARACTERIZED BY CERAMIC ARTISTS



Come una perla si nasconde dentro una conchiglia così questa nuova Enoteca si nasconde nel centro della cittadina marsalese.

# Rallo gustando. Portale Botteghe, Marsala.

rubrica curata da **Sarah Vesco**



Una traversa nel corso conduce il turista come a scoprirla per caso. Eppure si tratta di un locale situato in una splendida location. Minimale e moderno l'arredo, tante le bottiglie esposte in un piccolo palazzo storico, che per altro racchiude anche l'abitazione dei proprietari. Un cartello, sulla piazza antistante, ha sicuramente contribuito alla scelta del nome: "Portale Botteghe". Una piazza che con la calura estiva bene si presta al trambusto degli aperitivi. Una vasta scelta di vini, personale competente ed educato. Assolutamente da provare.

Piazza Filippo Milazzo Maggio 5, 91025 Marsala.

RALLO GUSTANDO.  
PORTALE BOTTEGHE, MARSALA

LIKE A PEARL IS HIDDEN INSIDE A SHELL SO THIS NEW ENOTECA (WINE BAR) IS HIDDEN IN THE CENTER OF THE TOWN OF MARSALA. A CROSS STREET IN THE MAIN ROAD GUIDES VISITORS TO DISCOVER MARSALA. THIS WINE BAR IS LOCATED IN A BEAUTIFUL POSITION. IT HAS MINIMALIST AND MODERN FURNITURE, THERE ARE MANY BOTTLES ON DISPLAY IN A SMALL HISTORIC BUILDING. A SIGN ON THE SQUARE HAS CERTAINLY CONTRIBUTED TO THE CHOICE OF THE NAME: "PORTALE BOTTEGHE". A PERFECT SQUARE FOR THE APERITIFS IN THE HOT SUMMER EVENINGS. A WIDE SELECTION OF WINES, A COMPETENT AND POLITE STAFF. YOU MUST TRY IT.

PIAZZA FILIPPO MILAZZO MAGGIO 5,  
91025, MARSALA



Trimestre caldo quello che ci apprestiamo ad affrontare. I riconoscimenti ottenuti ci proiettano in giro per l'Italia a presentare i vini premiati, degustarli con critica ed appassionati, condividere momenti conviviali in cui Bianco Maggiore e Principe siano i veri protagonisti.

# Rock and Rallo.

rubrica curata da **Alessio Giuliano**



WE ARE ABOUT TO FACE A BUSY QUARTER. THE AWARDS WON TAKE US AROUND ITALY TO PRESENT THE AWARD-WINNING WINES, TASTE THEM WITH CRITICS AND LOVERS, SHARE CONVIVIAL MOMENTS WITH THE REAL PROTAGONISTS: BIANCO MAGGIORE E PRINCIPE.

ON OCTOBER 7TH, WE WILL BE IN ROME, IN THE CITY OF TASTE OF GAMBERO ROSSO, WHERE OUR GRILLO ENRICHES THE PARTERRE OF "3 GLASSES" WINES TO ACCOMPANY THE DISHES PRESENTED BY TOP CHEFS FROM ALL OVER ITALY: THE "3 FORKS" DINNER WILL BE A REAL FESTIVAL OF THE ITALIAN FOOD AND WINE EXCELLENCE. SAME LOCATION, DIFFERENT OCCASION: ON OCTOBER 19TH THERE WILL BE THE OFFICIAL PRESENTATION OF THE "THREE GLASSES" BY GAMBERO ROSSO TO THE PRESS. AN EXTREME IMPORTANT SHOWCASE THAT REWARDS

Il 7 ottobre saremo impegnati a Roma, alla Città del Gusto del Gambero Rosso, dove il nostro grillo arricchirà il parterre di vini "3 bicchieri" che accompagneranno i piatti presentati dai migliori chef di tutta Italia: la cena "3 forchette" sarà una vera kermesse dell'eccellenza enogastronomica italiana. Stessa location, diversa occasione: il 19 ottobre ci sarà la presentazione ufficiale dei "tre bicchieri" del Gambero Rosso alla stampa. Una vetrina di estrema importanza che premia gli sforzi che da anni l'azienda agricola mette in campo per valorizzare l'eccellenza vitivinicola della Sicilia Occidentale.

Da ottobre Rallo "scende in campo" per incontrare gli appassionati presso alcuni ristoranti ed enoteche che rappresentano dei veri punti di riferimento per l'enogastronomia in Sicilia: da occidente ad oriente saremo presenti con aperitivi e cene degustazione durante i quali parleremo dei nostri vini premiati, in attesa di conoscere le nuove annate alle quali il nostro team di enologi sta lavorando, in vista della presentazione di aprile, alla prossima edizione del Vinitaly. Una serie di appuntamenti dei quali daremo puntuale informazione sul nostro blog e sulla nostra pagina di facebook.



Pagina che sarà piattaforma atta ad ospitare l'evento virtuale che ogni anno si ripete sui canali telematici targati Rallo. Il **Blog Friend Day**, che celebra la condivisione della passione per l'enogastronomia dei blogger che ci seguono su cantinerallo.wordpress.com e che, anche nel 2013, metteranno on line i piatti frutto della loro creatività ai fornelli, abbinati ad un vino Rallo. Vi aspettiamo.



THE EFFORTS THAT THE FARM HAS BEEN MAKING FOR YEARS TO ENHANCE THE WINEMAKING EXCELLENCE IN WESTERN SICILY.

FROM OCTOBER RALLO "COMES INTO ACTION" TO MEET FANS IN SOME RESTAURANTS AND WINE BARS THAT REPRESENT REAL POINTS OF REFERENCE FOR THE FOOD AND WINE IN SICILY. FROM WEST TO EAST WE WILL BE THERE WITH APERITIFS AND GOURMET DINNERS DURING WHICH WE WILL TALK ABOUT OUR AWARD-WINNING WINES, WAITING TO KNOW THE NEW YEARS TO WHICH OUR TEAM OF WINEMAKERS IS WORKING. IN VIEW OF THE SUBMISSION OF APRIL, THE NEXT EDITION OF VINITALY WE WILL INFORM YOU ABOUT A SERIES OF EVENTS ON OUR BLOG AND ON OUR FACEBOOK PAGE WHICH WILL HOST THE VIRTUAL ANNUAL EVENT ON RALLO ELECTRONIC CHANNELS.

THE BLOG FRIEND DAY THAT CELEBRATES THE SHARED PASSION OF THE BLOGGERS FOR WINE AND FOOD WHO FOLLOW US ON CANTINERALLO.WORDPRESS.COM AND THAT, EVEN IN 2013, WILL PUT ON LINE THE DISHES FRUIT OF THEIR CREATIVITY IN THE KITCHEN, COMBINED WITH A RALLO WINE. WE'RE WAITING FOR YOU.



Buon Compleanno!

Mi ci dovrò abituare, a questo rientro dalle ferie così frenetico. Tra centinaia di mail da leggere, appuntamenti irrimandabili, guardaroba invernali da inventare e l'inizio del nuovo anno scolastico, un pensiero sarà sempre presente in questo delicatissimo periodo: l'organizzazione del loro compleanno che cade i primi di Ottobre.

# Moltiplicatomamma

rubrica curata da **A. P.**



Non è banale, la progettazione di una festa per nani, al giorno d'oggi. Non so se ve ne siate mai accorti, sembra che sia una gara tra mamme, a ogni ricorrenza, tra inviti strepitosi, sorprese impensabili e elaboratissimi leccornie da offrire agli ospiti.

L'anno scorso sono stata particolarmente brava, lo ammetto, ma tanto non se lo ricorderanno nemmeno. Quest'anno ho molto meno tempo e un'impegnativa trasferta di lavoro quasi contemporanea, e per fortuna anche questa volta non se lo ricorderanno. Dovrò iniziare a preoccuparmi tra un paio di anni, secondo me.

Intanto scaldo i motori per le prove generali e vi propongo 3 ricette perfette per imbandire la tavola dei primi tre compleanni.

*Trovate queste e altre ricette deliziose per bambini su: [moltiplicatomamma.blogspot.com](http://moltiplicatomamma.blogspot.com). La sezione è curata da MoltiplicatoMamma e Alter Ego, golosissime mamme di gemelli. Se volete saperne di più visitate il blog!*

**HAPPY BIRTHDAY!**

**I WILL HAVE TO GET USED TO THIS HECTIC RETURN FROM HOLIDAY. AMONG HUNDREDS OF EMAILS TO READ, UNDELAYABLE APPOINTMENTS, WINTER WARDROBE TO BE INVENTED AND THE BEGINNING OF THE NEW SCHOOL YEAR, THERE IS A THOUGHT THAT WILL ALWAYS BE PRESENT IN THIS VERY DELICATE PERIOD: THE ORGANIZATION OF THEIR BIRTHDAY AT THE BEGINNING OF OCTOBER**

**NOWADAYS IT IS NOT SIMPLE TO ORGANIZE A PARTY FOR DWARFS. I DO NOT KNOW IF YOU'VE EVER NOTICED IT, BUT IT SEEMS TO BE A RACE AMONG MOTHERS REGARDING SENSATIONAL INVITATIONS, UNTHINKABLE SURPRISES AND ELABORATE DELICACIES TO OFFER TO THE GUESTS.**

**LAST YEAR I WAS PARTICULARLY GOOD, I ADMIT IT, BUT I KNOW THEY WILL NOT REMEMBER IT. THIS YEAR I HAVE A LOT LESS TIME AND A CHALLENGING BUSINESS TRIP ALMOST AT THE SAME TIME, AND LUCKILY EVEN THIS TIME THEY WILL NOT REMEMBER IT. I'LL HAVE TO START WORRYING IN A COUPLE OF**

**YEARS, I THINK.MEANWHILE I'M WARMING UP FOR THE DRESS REHEARSAL AND I SUGGEST YOU 3 PERFECT RECIPES TO LAY THE TABLE FOR THE FIRST THREE BIRTHDAYS.**

***YOU CAN FIND THESE AND OTHER DELICIOUS RECIPES FOR CHILDREN ON: [MULPLICATOMAMMA.BLOGSPOT.COM](http://MULPLICATOMAMMA.BLOGSPOT.COM). THE SECTION IS ORGANIZED BY MULPLICATOMAMMA AND ALTER EGO, GREEDY MOTHERS OF TWINS. FOR FURTHER INFORMATION, JUST VISIT THE BLOG!***

## 1 anno / La prima torta di compleanno

Per il loro primo compleanno ho voluto preparare una torta che potessero mangiare sia loro che i loro piccoli ospiti. Non è stato facile trovare una ricetta adatta, ma alla fine sono stata soddisfatta della scelta. La mia torta ha avuto talmente tanto successo che il Papi si è mangiato l'ultima fetta rimasta l'indomani a colazione. Leccandosi i baffi. E dimostrando quanto il dolce fosse adatto ai bambini più piccoli, ma goloso anche per quelli un po' cresciuti.

La preparazione è semplice e gli ingredienti sono quelli consentiti nelle diete di piccoli nanetti.

Ecco gli ingredienti: 100 gr farina, 50 gr fecola di patate, 1 uovo, 1 mela Renetta, 100 ml di yogurt bianco intero, 2 cucchiaini di sciroppo d'acero, 1 cucchiaino di zucchero di canna, 2 cucchiaini di olio vegetale, 1 stecca di cannella, buccia di limone, 1/2 bustina di lievito.

Io ho comprato tutto al biologico (credo sia importante, soprattutto per le uova e il limone, da cui grattugiare la buccia). Per quanto riguarda l'olio, ho scelto un olio di semi di girasole.

Preparazione: Fate cuocere la mela sbucciata e tagliata a pezzettini con la cannella, la scorza di limone, un cucchiaino di zucchero. Se vedete che si attacca, aggiungete acqua tiepida durante la cottura. Una volta cotta, togliete la scorza di limone e la cannella. Nel frattempo sbattete l'uovo con lo sciroppo d'acero e l'olio. Aggiungete lo yogurt e la mela cotta. Versate la farina e la fecola insieme al lievito (raccomandazione: setacciatele insieme!). Amalgamate l'impasto. Versate tutto in una teglia (di quelle piccole - di diametro 15 cm circa) e fate cuocere a 180° per 20-25 minuti. E alla fine... non dimenticatela in forno, come stava succedendo a me!

## 2 anni / Un classico: la crostata

La classica crostata alla frutta è una delle ricette che preferisco per le merende dei bambini e credo sia anche ideale per coronare un giorno di festa. E' sana e nutriente, ma soprattutto offre sfogo alla propria creatività grazie alla versatilità della farcitura.

Si può usare la marmellata, la nutella, la ricotta fresca lavorata con lo zucchero e magari cosparsa di succosa uva passa o gocce di cioccolato, oppure purea fatti in casa, ad esempio di mele (o pere) con zucchero di canna. Cambiando il topping, avrete ogni volta un dolce nuovo e sfizioso da offrire. Sembra banale, ma in realtà il segreto di una buona crostata sta tutto nella pasta frolla. Per questa ragione quando trovate una ricetta per la base che vi soddisfa, il mio consiglio è: non mollatela più!

Ingredienti: 300 gr farina, 150 gr zucchero, 150 gr burro, 3 tuorli, buccia di limone grattugiata, un pizzico di sale

Procedimento: Fate ammorbidire il burro lasciandolo fuori dal frigo per un po'. Versate farina e zucchero in una ciotola e al centro fate cadere i tuorli, il burro, la buccia di limone e il sale. Amalgamate gli ingredienti e lavorateli

## 1 YEAR OLD / THE FIRST BIRTHDAY CAKE

FOR THEIR FIRST BIRTHDAY I WANTED TO MAKE A CAKE THAT BOTH THEM AND THEIR YOUNG GUESTS COULD EAT. IT WAS NOT EASY TO FIND A SUITABLE RECIPE, BUT IN THE END I WAS HAPPY WITH MY CHOICE. MY CAKE WAS SO SUCCESSFUL THAT DADDY ATE THE LAST SLICE LEFT THE DAY AFTER FOR BREAKFAST. LICKING HIS LIPS. AND SHOWING HOW THE CAKE WOULD BE SUITABLE FOR YOUNGER CHILDREN, BUT ALSO FOR ADULTS.

THE PREPARATION IS SIMPLE AND THE INGREDIENTS ARE ALLOWED IN THE DIETS FOR SMALL DWARFS.

HERE ARE THE INGREDIENTS: 100 G FLOUR, 50 G POTATO STARCH, 1 EGG, 1 RENNED APPLE, 100 ML OF WHITE YOGURT, 2 TEASPOONS OF MAPLE SYRUP, 1 TEASPOON OF BROWN SUGAR, 2 TABLESPOONS OF VEGETABLE OIL, 1 CINNAMON STICK, LEMON PEEL, 1/2 LITTLE BAG OF BAKING POWDER.

I BOUGHT EVERYTHING TO THE ORGANIC MARKET (I THINK IT IS IMPORTANT, ESPECIALLY FOR EGGS AND LEMON, BECAUSE WE GRATE THE PEEL). AS FOR THE OIL, I CHOSE A SUNFLOWER SEED OIL.

PREPARATION: COOK THE PEELED AND CUT INTO SMALL PIECES APPLE WITH CINNAMON, LEMON ZEST, A TEASPOON OF SUGAR. IF YOU SEE THAT IT STICKS, ADD WARM WATER. ONCE COOKED, REMOVE THE LEMON PEEL AND CINNAMON. MEANWHILE, BEAT THE EGG WITH MAPLE SYRUP AND OIL. ADD THE YOGURT AND APPLESAUCE. POUR THE FLOUR WITH THE BAKING POWDER AND STARCH (RECOMMENDATION: SIFT THEM TOGETHER!). MIX THE DOUGH. POUR INTO A BAKING DISH (A SMALL ONE - ABOUT 15 CM IN DIAMETER) AND BAKE AT 180 DEGREES FOR 20-25 MINUTES. AND FINALLY ... DO NOT FORGET IT IN THE OVEN, AS WAS HAPPENING TO ME!

## 2 YEARS OLD / A CLASSIC: THE TART

THE CLASSIC FRUIT TART IS ONE OF MY FAVORITE SNACKS FOR CHILDREN AND I THINK IT IS ALSO IDEAL FOR A CELEBRATION DAY. IT'S HEALTHY AND NUTRITIOUS, BUT ALSO IT RELEASE OUR CREATIVITY THANKS TO THE VERSATILITY OF THE FILLING.

YOU CAN USE JAM, NUTELLA, FRESH RICOTTA WORKED WITH SUGAR AND MAYBE SPRINKLED WITH JUICY RAISINS OR CHOCOLATE CHIPS, OR HOMEMADE PUREE, SUCH AS APPLES (OR PEARS) WITH BROWN SUGAR. CHANGING THE TOPPING, YOU WILL HAVE EVERY TIME A NEW AND DELICIOUS CAKE TO OFFER. IT SEEMS BANAL, BUT THE SECRET FOR A GOOD TART IS THE PASTRY. FOR THIS REASON, WHEN YOU FIND A RECIPE FOR THE PASTRY THAT SATISFIES YOU, MY ADVICE IS: DO NOT LEAVE IT!

INGREDIENTS: 300 G FLOUR, 150 G SUGAR, 150 G BUTTER, 3 EGG YOLKS, LEMON ZEST, A PINCH OF SALT

bene con le mani, impastando con pazienza. Qui l'utilizzo di un buon robot da cucina tipo il Bimby è l'ideale e se lo possedete siete proprio fortunati. Non appena l'impasto è omogeneo, create una bella palla stando attente che i nani non se ne impossessino per giocare! Avvolgetela con la carta trasparente e riponetela in frigo a riposare per un'ora. A questo punto vi direi di sfogliare una rivista, ma so che sono finiti i bei tempi e avrete sicuramente ben altro da fare. Trascorsa l'ora, stendete la sfoglia direttamente nella tortiera (io uso quella di silicone così evito di imburrrarla e non ho difficoltà a sfornarla!) appiattendola con le mani, allargatela e non dimenticate di lasciare da parte un po' di impasto per le decorazioni e il bordo. Versatevi la marmellata (o qualsiasi cosa abbiate scelto come farcitura) e spalmatela bene. Fate dei lunghi vermicelli con la pasta frolla restante e disponeteli a formare una griglia. Alla fine, create qualche vermicello più grosso per il bordo (cercate di farne uno unico, se riuscite... io che non sono brava ne faccio due, così si vedono solo 2 piccole giunture, sul bordo). Cuocete in forno preriscaldato al 180°C per 35-40 minuti. Lasciate raffreddare e adagiatela delicatamente su un vassoio per servire.

### 3 anni / i CakePops

Già solo a guardarli mettono allegria, i famosi CakePops, dolce frutto dell'ingegno di chi, come spesso accade in cucina, avendo bisogno di riciclare avanzi di dolci, si è inventato qualcosa di diverso dalla solita torta. I cakepops sono perfetti sulle tavole di compleanno dei bambini, perché portano colore e simpatia. Nella ricetta che trovate qui le dosi sono indicative e quindi potete anche "andare a occhio", basandovi sui vostri gusti e sulla quantità degli avanzi che vi ritrovate in dispensa.

Ingredienti: 400 gr. di pan di Spagna o plum cake oppure torta simile al cioccolato, 4-5 cucchiaini di marmellata di albicocche o Nutella, 300 gr. di cioccolato fondente (oppure al latte o bianco). Per decorare: Codette colorate, codette al cioccolato, zuccherini colorati, cocco disidratato. Bastoncini di legno per spiedini.

Sbriciolate finemente con le mani il pan di Spagna o la torta scelta, unite poco per volta i cucchiaini di marmellata e amalgamate fino ad ottenere un composto bello compatto (fate lo stesso con la Nutella nell'altra variante). Formate delle palline grosse come una noce e disponetele su un vassoio ricoperto di carta da forno. Intingete la punta dei bastoncini in un po' di cioccolato fuso e quindi infilatelo nella pallina. Trasferiteli in freezer e lasciateli solidificare per 1 ora (oppure in frigorifero per un paio d'ore). A parte sciogliete il cioccolato a bagno maria, intingete ogni dolcetto e sgocciolatelo con cura facendolo ruotare; spolverizzate a piacere con i vari decori. Fate solidificare in frigorifero per almeno un'altra ora in posizione verticale (in un bicchiere abbastanza alto, conficcandoli nel polistirolo o in una pagnotta) e il gioco è fatto: buona festa a tutti!



PROCEDURE: SOFTEN BUTTER LEAVING IT OUT OF THE FRIDGE FOR A WHILE. POUR FLOUR AND SUGAR IN A BOWL AND DROP EGG YOLKS, BUTTER, LEMON PEEL AND SALT IN THE CENTER. MIX THE INGREDIENTS AND KNEAD WELL WITH YOUR HANDS, HAVING PATIENCE. THE USE OF A GOOD FOOD PROCESSOR SUCH AS THERMOMIX IS PERFECT: IF YOU HAVE ONE YOU'RE JUST LUCKY.

AS SOON AS THE MIXTURE IS HOMOGENEOUS, CREATE A NICE BALL BEING CAREFUL THAT THE DWARVES DON'T TAKE IT TO PLAY! WRAP IT WITH TRANSPARENT PAPER AND STORE IT IN THE FRIDGE FOR AN HOUR. AT THIS POINT I WOULD SAY "FLIP THROUGH A MAGAZINE", BUT I KNOW THAT GOOD TIMES ARE OVER AND YOU WILL SURELY HAVE OTHER THINGS TO DO. THEN ROLL OUT THE DOUGH DIRECTLY INTO THE PAN (I USE THE SILICONE ONE SO I AVOID TO PUT THE BUTTER IN AND I HAVE NO DIFFICULTY TO TAKE IT OUT OF THE OVEN!) FLATTENING IT WITH YOUR HANDS, EXPAND IT AND DO NOT FORGET TO PUT ASIDE A BIT OF DOUGH FOR THE DECORATIONS AND THE EDGE.

POUR THE JAM (OR WHATEVER YOU HAVE CHOSEN AS A FILLING) AND SPREAD IT WELL. CREATE A SORT OF LONG WORMS WITH THE REMAINING PASTRY AND ARRANGE THEM FORMING A GRID. IN THE END, CREATE A FEW MORE BIG WORM FOR THE BORDER (TRY TO MAKE JUST ONE, IF YOU CAN ...I MAKE TWO BECAUSE I CAN'T, SO YOU ONLY SEE 2 SMALL JOINTS ON THE BOARD). BAKE IT IN A PREHEATED OVEN AT 180 ° C FOR 35-40 MINUTES. LET COOL IT AND GENTLY PUT IT ON A TRAY TO BE SERVED.

### 3 YEARS OLD / THE CAKEPOPS

EVEN JUST LOOKING AT THEM THEY CHEER UP. THE FAMOUS CAKEPOPS, SWEET BRAINCHILD OF THOSE WHO, AS OFTEN HAPPENS IN THE KITCHEN, NEEDING TO RECYCLE LEFTOVER CAKES, HAS INVENTED SOMETHING

DIFFERENT FROM THE USUAL CAKE.

CAKEPOPS ARE PERFECT FOR CHILDREN'S BIRTHDAYS, THEY BRING COLOR AND FUN. IN THIS RECIPE THE QUANTITIES ARE APPROXIMATE SO YOU CAN ALSO CHOOSE THEM, IT DEPENDS ON YOUR TASTES AND THE AMOUNT OF LEFTOVERS THAT YOU FIND IN YOUR PANTRY .

INGREDIENTS: 400 G OF SPONGE CAKE OR PLUM CAKE OR SIMILAR CHOCOLATE CAKE, 4-5 TABLESPOONS OF APRICOT JAM OR NUTELLA, 300 G OF DARK CHOCOLATE (OR MILK OR WHITE CHOCOLATE). FOR THE DECORATION: COLORED SPRINKLES, CHOCOLATE SPRINKLES, COLORED SUGAR, DESICCATED COCONUT, WOOD STICKS FOR SKEWERS.

CRUMBLE THE SPONGE CAKE OR THE OTHER CAKE YOU CHOSE WITH YOUR HANDS, ADD THE SPOONFULS OF JAM LITTLE BY LITTLE AND MIX UNTIL THE MIXTURE IS COMPACT (DO THE SAME WITH NUTELLA FOR THE OTHER VARIANT). SHAPE INTO BALLS, ABOUT THE SIZE OF A WALNUT, AND PLACE THEM ON A TRAY COVERED WITH BAKING PAPER. DIP THE TIP OF THE STICKS IN A BIT OF MELTED CHOCOLATE AND THEN STICK THEM INTO THE BALL.

LEAVE THEM IN THE FREEZER FOR 1 HOUR IN ORDER TO BECOME SOLID (OR IN THE REFRIGERATOR FOR A COUPLE OF HOURS). MELT THE CHOCOLATE IN A BAIN-MARIE, DIP EACH CUPCAKE IN IT AND DRAIN IT CAREFULLY ROTATING IT; SPRINKLE WITH VARIOUS DECORATIONS AS MUCH AS YOU LIKE. LET THEM SOLIDIFY IN THE REFRIGERATOR FOR AT LEAST ANOTHER HOUR IN A VERTICAL POSITION (IN A QUITE TALL GLASS, EMBEDDING THEM IN POLYSTYRENE OR A LOAF OF BREAD) AND YOU'RE DONE: HAPPY FEAST TO ALL!



# Quelli che Rallo intervista rubrica curata da Sarah Vesco Corrado Giordano, Responsabile Commerciale Italia.



- 1/ Da quanto tempo lavori per le Cantine Rallo? Da 15 anni.
- 2/ Tre aggettivi per definirti? Onestà, sensibilità, intelligenza.
- 3/ Lavoro da solo o in gruppo? Da solo in gruppo.
- 4/ Quale aspetto del tuo operato apprezzi maggiormente? Essere, per gli agenti, il punto di riferimento in cantina.
- 5/ Prodotto Rallo preferito? Grillo Bianco Maggiore.
- 6/ Un ottimo abbinamento è...? Donne e vino.
- 7/ I nuovi uffici non ti vedranno più in un "open space". Lo trovi un fattore positivo? Vuoi mettere la vista mare?
- 8/ Il Vinitaly. Ieri, oggi... e domani? ...e domani è un altro giorno!

QUELLI CHE RALLO INTERVIEWS CORRADO GIORDANO, THE COMMERCIAL MANAGER IN ITALY.

- 1/ HOW LONG HAVE YOU BEEN WORKING FOR THE CANTINE RALLO? FOR 15 YEARS.
- 2/ THREE ADJECTIVES TO DEFINE YOURSELF. HONESTLY, SENSITIVITY, INTELLIGENCE.
- 3/ DO YOU WORK ALONE OR IN A GROUP? ALONE IN A GROUP.
- 4/ WHAT DO YOU VALUE MOST IN YOUR JOB? BEING, FOR THE AGENTS, THE REPRESENTATIVE IN THE CELLAR.



Corrado Giordano

- 5/ YOUR FAVOURITE RALLO PRODUCT? GRILLO BIANCO MAGGIORE
- 6/ A GREAT PAIRING IS...? WINE WITH WOMEN.
- 7/ YOU WILL NOT WORK ANYMORE IN "OPEN SPACE" IN THE NEW OFFICES. DO YOU THINK IT'S POSITIVE? DO YOU WANT TO MAKE THE SEA VIEW?
- 8/ The Vinitaly. Yesterday, today... and tomorrow? ...AND TOMORROW IS ANOTHER DAY!

In tutto il mondo si respira una nuova linea di tendenza: dare una seconda vita agli oggetti realizzando creazioni originali, colorate ed accattivanti, da ciò che è destinato a diventare banale rifiuto.

# Se fai da te, Rallo fa per te!

rubrica curata da **Sarah Vesco**

Il riciclo creativo, fortunatamente, è più di una moda: è un nuovo costume che esalta il valore del risparmio, della cura delle cose, del rispetto dell'ambiente. Qualche dato spaventoso? Una bottiglia di plastica per distruggersi ci mette 450 anni in mare, da 100 a 1000 anni sulla terra; un giornale 6 settimane in acqua, da 4 a 12 mesi sulla terra; un contenitore di polistirolo, invece, ci impiega 50 anni.

Il riciclaggio creativo, forse, non sarà la soluzione, ma una possibile risposta per evitare il continuo accumularsi di rifiuti. Anche Rallo vuole essere portavoce di uno stile di vita ecosostenibile, offrendo, attraverso la rubrica vari spunti di riflessione e il suo piccolo contributo in un'ottica di rinascita creativa, per dare valore a tutto ciò che, terminata la bottiglia di vino, non verrebbe utilizzato e valorizzato, passando direttamente alla raccolta differenziata. Avete mai pensato alle molteplici funzioni che può avere un tappo di sughero? Il sughero è un prodotto naturale, ottimo, ad esempio, per concimare le piante. Mettete i tappi sulla terra: basta sminuzzarli o aspettare che si sbriciolino con il tempo. Proteggeranno le piante anche dalla formazione di muffe. Dovete fare un pacchetto regalo o incartare qualcosa di fragile? Invece di riempire l'involucro con il polistirolo provate a usare i tappi da sughero come imbottitura.

Saranno sicuramente più graditi a chi aprirà il vostro regalo. Si avvicina Natale e volete realizzare un centro tavola particolare? Rallo ha realizzato il centro tavola mostrato in foto, tanti tappi di sughero, qualche bottone e il gioco è fatto! In Italia ogni anno vengono gettati nella spazzatura 800 milioni di tappi in sughero. Un enorme spreco, se si pensa a quanti altri usi potrebbero avere.

IF DO IT YOURSELF, RALLO DOES IT FOR THREE.

AROUND THE WORLD WE BREATHE A NEW TREND: TO GIVE A SECOND LIFE TO OBJECTS MAKING ORIGINAL, COLORFUL AND EYE-CATCHING CREATIONS, FROM WHAT IS DESTINED TO BECOME RUBBISH.

THE CREATIVE RECYCLING, FORTUNATELY, IS MORE THAN A FAD: IT IS A NEW HABIT THAT ENHANCES THE VALUE OF SAVING, TAKING CARE OF THINGS, RESPECT FOR THE ENVIRONMENT. A FEW SCARY FACTS? A PLASTIC BOTTLE TAKES 450 YEARS TO BREAK UP IN THE SEA WATER, FROM 100 TO 1000 YEARS IN THE GROUND; A NEWSPAPER SIX WEEKS IN WATER, FROM 4 TO 12 MONTHS IN THE GROUND; A POLYSTYRENE CONTAINER, HOWEVER, IT TAKES 50 YEARS.



THE CREATIVE RECYCLING, PERHAPS, WILL NOT BE THE SOLUTION, BUT A POSSIBLE ANSWER TO AVOID THE ACCUMULATION OF WASTES. EVEN RALLO WANTS TO BE THE VOICE OF A SUSTAINABLE LIFESTYLE, OFFERING, THROUGH THE COLUMN SEVERAL IDEAS AND ITS SMALL CONTRIBUTION FOR CREATIVE REBIRTH, TO GIVE VALUE TO EVERYTHING THAT, WHEN THE BOTTLE OF WINE IS EMPTY, WOULD NOT BE USED AND APPRECIATED, GOING STRAIGHT TO RECYCLING. HAVE YOU EVER THOUGHT ABOUT THE MANY FUNCTIONS THAT CAN HAVE A CORK? CORK IS A NATURAL PRODUCT, GREAT, FOR EXAMPLE, TO FERTILIZE PLANTS.

PUT THE CORK STOPPERS ON THE EARTH: BREAK THEM UP OR JUST WAIT FOR THEM TO CRUMBLE WITH TIME. THEY WILL ALSO PROTECT THE PLANTS AGAINST MOULD. DO YOU HAVE TO MAKE A GIFT PACKAGE OR WRAP SOME FRAGILE ITEM? INSTEAD OF FILLING THE CASING WITH POLYSTYRENE TRY TO USE CORK STOPPERS FOR PADDING. THEY WILL CERTAINLY BE MORE ACCEPTABLE TO THOSE WHO WILL OPEN YOUR GIFT. CHRISTMAS IS APPROACHING AND YOU WANT TO MAKE A PARTICULAR TABLE CENTERPIECE? RALLO HAS REALIZED THE CENTERPIECE IN THE PICTURE: MANY CORK STOPPERS, A FEW BUTTONS AND YOU'RE DONE! IN ITALY 800 MILLION CORK STOPPERS ARE THROWN IN THE TRASH EVERY YEAR. A HUGE WASTE IF YOU CONSIDER HOW MANY OTHER USES THEY MIGHT HAVE.

Toque&Toque continua il suo viaggio alla scoperta di abbinamenti enogastronomici suggeriti da chef che si muovono tra i fornelli della nostra Sicilia. Partiti da Palermo, approdiamo nella città di Trapani; è proprio il caso di parlare di "approdo", visto che il ristorante che abbiamo visitato è ad un tiro di schioppo dal mare, dall'imbarcazione per le isole Egadi.

# Toque&Toque

rubrica curata da **Alessio Giuliano**



Stiamo parlando de "La Bettolaccia", 28 coperti gestiti sapientemente dal patron Ciccio Fileccia. Un ambiente "intimo", è il caso di dire, dove il cliente ha tutte le attenzioni che merita, sia esso autoctono o turista. Ciccio ci introduce allo chef di casa, Cernigliara Antonino, che nella classica tenuta bianca ci presenta il piatto che ha scelto per la nostra rubrica. Si tratta di "Busiate con gambero rosso, ciliegino e mandorle", per celebrare la tradizione culinaria del trapanese. Un must che, come lo stesso Fileccia sottolinea, sebbene il menu ruoti nell'arco dell'anno, non può mancare (così come la pasta con le sarde, il cous cous o il cannolo siciliano).

Cernigliara, in forza a "La Bettolaccia" ormai da 10 anni, dopo una carriera costellata da esperienze in alcuni dei più importanti ristoranti del trapanese, ci descrive il piatto partendo dalle materie prime, che nella sua cucina hanno un ruolo di assoluta importanza. Il menu del ristorante, infatti, cambia nell'arco dell'anno per dare spazio a quelli che sono "gli ingredienti del momento", favorendo cioè i prodotti che la natura, al variare delle stagioni, offre alle tavole siciliane. E questo, sottolinea Antonino, è il periodo dei gamberi e dei pomodori. Largo dunque a questi ingredienti per un piatto che, ci garantisce lo chef, rappresenta un vero successo presso gli avventori. Il procedimento per la preparazione della pietanza passa per una mantecatura nel brodo di pesce della pasta, un vero leit motiv per la cucina di Nino e del suo braccio destro. Ebbene sì, la cucina di casa viene gestita a 4 mani: al fianco dello chef si muove infatti la pacecota Laura Salerno, l'animo femminile del duo ai fornelli. I due offrono agli ospiti un ricco menu di piatti di pesce che abbinato ad una ricchissima

■ ■ ■  
**TOQUE TOQUE & CONTINUES ON ITS JOURNEY TO DISCOVER FOOD AND WINE PAIRINGS SUGGESTED BY OUR SICILIAN CHEFS. DEPARTING FROM PALERMO WE LAND IN THE CITY OF TRAPANI, IT IS APPROPRIATE TO SPEAK OF "LANDING", AS THE RESTAURANT WE VISITED IS AT A STONE'S THROW FROM THE SEA, FROM THE BOAT TO THE EGADI ISLANDS.**

**WE ARE TALKING ABOUT "LA BETTOLACCIA", 28 SEATS EXPERTLY MANAGED BY THE PATRON CICCIO FILECCIA. AN "INTIMATE" ATMOSPHERE WHERE THE CUSTOMER, NATIVE OR TOURIST, HAS ALL THE ATTENTION IT DESERVES. CICCIO INTRODUCES US THE CHEF, CERNIGLIARA ANTONINO, WHO WITH THE CLASSIC WHITE CLOTHING, INTRODUCES US THE DISH THAT HE CHOSE FOR OUR COLUMN. IT IS "BUSIATE WITH RED SHRIMP, CHERRY TOMATO**

carta dei vini, fa de "La Bettolaccia" un ristorante di primissimo piano nel trapanese.

Il piatto del giorno è stato abbinato al grillo di casa Rallo, il Bianco Maggiore neo promosso dalla guida del Gambero Rosso come "Miglior vino d'Italia sul rapporto Qualità/prezzo", oltre ad avere guadagnato il 3 bicchieri. La scelta è caduta su questo vino, come ci spiegano i padroni di casa, per via del connubio tra la dolcezza del gambero e la sapidità del vino. "Il gambero ha una persistenza al palato notevole" – come ci spiega lo stesso Fileccia – "e questo grillo riesce a dare una pulizia importante, sposandosi in maniera eccellente con la pietanza".

Su queste parole, foto di rito al piatto, al team, e lasciamo il locale ripromettendoci di tornare dopo i lavori che Ciccio ha già programmato per incrementare i coperti sino a 35. Un maquillage rifatto, ma sempre per "pochi intimi", serviti in maniera impeccabile. Al prossimo numero.

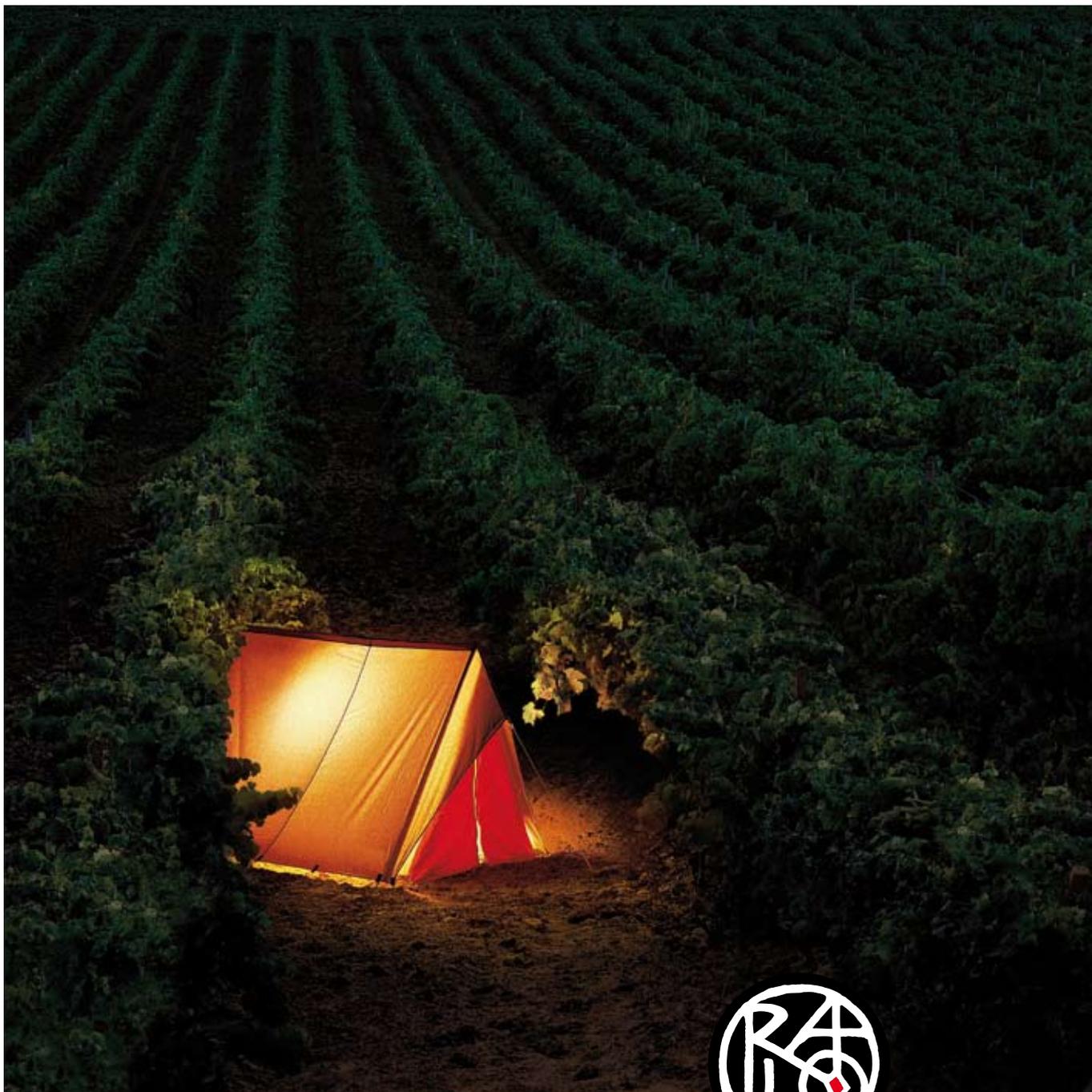


**AND ALMONDS", TO CELEBRATE THE TRAPANI CULINARY TRADITIONS. A MUST, AS THE SAME FILECCIA POINTS OUT, ALTHOUGH THE MENU CHANGES THROUGHOUT THE YEAR IT MUST BE THERE (AS WELL AS PASTA WITH SARDINES, COUS COUS OR SICILIAN CANNOLI). CERNIGLIARA, WHO HAS BEEN WORKING AT "THE BETTOLACCIA" FOR 10 YEARS, AFTER HAVING WORKED IN SOME OF THE MOST IMPORTANT RESTAURANTS IN TRAPANI, DESCRIBES THE DISH STARTING FROM RAW MATERIALS, WHICH HAVE A ROLE OF UTMOST IMPORTANCE IN HIS KITCHEN. THE MENU OF THE RESTAURANT, IN FACT, CHANGES THROUGHOUT THE YEAR TO GIVE SPACE TO "THE INGREDIENTS OF THE MOMENT", FAVORING PRODUCTS THAT NATURE, WITH THE CYCLE OF SEASONS, OFFERS SICILIAN TABLES. AND THIS, SAID ANTONINO, IS THE PERIOD OF SHRIMPS AND TOMATOES. AND SO LET'S GIVE SPACE TO THESE INGREDIENTS FOR A DISH THAT, ACCORDING TO THE CHEF, IS A REAL SUCCESS WITH CUSTOMERS. THE PROCESS FOR THE PREPARATION OF THE FOOD PASSES THROUGH A PASTA CREAMING IN THE FISH SOUP, A TRUE LEITMOTIF FOR THE KITCHEN OF NINO AND HIS RIGHT HAND. YES, THE HOME KITCHEN IS MANAGED BY 4 HANDS: LAURA SALERNO FROM**

**PACECO WORKS WITH THE CHEF, THE FEMALE SOUL IN THE KITCHEN. THEY OFFER GUESTS AN EXTENSIVE MENU OF FISH DISHES COMBINED WITH AN EXTENSIVE WINE LIST. "LA BETTOLACCIA" IS A FOREGROUND RESTAURANT IN TRAPANI.**

**THE DISH OF THE DAY WAS COMBINED WITH THE RALLO GRILLO, THE BIANCO MAGGIORE, NEWLY PROMOTED FROM THE GAMBERO ROSSO GUIDE AS "BEST ITALIAN WINE ON THE PRICE / QUALITY RATIO", AS WELL AS HAVING EARNED 3 GLASSES. THE CHOICE FELL ON THIS WINE BECAUSE OF THE COMBINATION OF THE SWEETNESS OF THE SHRIMP AND FLAVOR OF THE WINE. "THE SHRIMP HAS A REMARKABLE PERSISTENCE ON THE PALATE" - AS EXPLAINED BY FILECCIA - "AND THIS GRILLO CAN GIVE A MAJOR CLEANING, PERFECT WITH THIS DISH".**

**AFTER THE USUAL PHOTOS OF THE DISH AND THE TEAM, WE LEAVE PROMISING TO RETURN AFTER THE WORK THAT CICCIO HAS ALREADY PLANNED TO INCREASE UP TO 35 SEATS. ALWAYS JUST FOR A "FEW CLOSE FRIENDS", IMPECCABLY SERVED. SEE YOU ON THE NEXT ISSUE.**



**RALLO**

*1860*



Non solo le annate rendono eccellente un vino,  
anche le nottate.

[www.cantinerallo.it](http://www.cantinerallo.it)