

ANNO UNO // NUMERO ZERO

LUGLIO/AGOSTO/SETTEMBRE

DUEMILATREDICI



conRalloxDiletto magazine

Agato
Celiaca per amore
Come Bio Comanda
CompaRallo
Da non perdere in Sicilia
Eco di Rallo

Il Calice Parlante
In Viaggio per Diletto
Moltiplicatomamma
Quelli che Rallo
Rallo gustando
Riciclando
Rock and Rallo
Toque&Toque

AZIENDA AGRICOLA RALLO





ANNO UNO // NUMERO ZERO
LUGLIO/AGOSTO/SETTEMBRE
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 /
Si ringrazia // Thanks to
Celiaca per amore Marcella Calabrese
Lo staff di Agato
Moltiplicatomamma Alessia Panzeca
Vademecum Sicilia & Co Marta Pottino

indice delle rubriche

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

- Agato // Gagini Social Restaurant [[Agato Blog Staff](#)]
-
- Celiaca per amore // [[Marcella Calabrese](#)]
-
- Come Bio Comanda // Lo Zibibbo di Pantelleria [[Sarah Vesco](#)]
-
- CompaRallo // [[a cura del team di enologi Rallo](#)]
-
- Da non perdere in Sicilia // [[Alessio Giuliano](#)]
-
- Eco di Rallo // [[Alessio Giuliano](#)]
-
- Il Calice Parlante // [[Alessio Giuliano](#)]
-
- In Viaggio per Diletto // [[Marta Pottino](#)]
-
- Moltiplicatomamma // [[Alessia Panzeca](#)]
-
- Quelli che Rallo // Fabrizio Vella enologo [[Sarah Vesco](#)]
-
- Rallo gustando // [[Sarah Vesco](#)]
-
- Riciclando // [[Sarah Vesco](#)]
-
- Rock and Rallo // [[Alessio Giuliano](#)]
-
- Toque&Toque // [[Alessio Giuliano](#)]
-

Luce soffusa, lume di candela, atmosfera romantica, musica di sottofondo e cibo ricercato. Sono questi gli ingredienti che fanno di "Gagini Social Restaurant" un posto d'eccezione.

Gagini, Social Restaurant.

rubrica curata dal Team di **Agato**

gourmet writers

agat 

Situato nel cuore pulsante del centro storico di Palermo, tra l'antico mercato della Vucciria e il nuovo porticciolo della Cala, Gagini ha superato le nostre aspettative! Ideale per gli amanti del buon gusto e di uno stile raffinato. I piatti sono tipici della tradizione siciliana ma reinterpretati in chiave moderna e cucinati in maniera più leggera senza i pesanti soffritti di aglio e cipolla che spesso restano sullo stomaco.

Gli abbinamenti proposti sono originali e mai eccessivi, preparati rigorosamente con gli ingredienti di stagione. Noi abbiamo ordinato l'antipasto "Crudità Cala-Vucciria", una varietà di pesce crudo a seconda del pescato del giorno; due abbondanti porzioni di spaghetti: una con tonno fresco, tenerumi e cozze e l'altra, davvero sublime, con spatola, finocchietto e pinoli.

E per finire il loro fiore all'occhiello: la mousse di pistacchio di bronte con gelato. Il personale è infinitamente attento e ti coccola omaggiando un appetizer all'inizio e un pre-dessert alla fine, diversi di volta in volta secondo la fantasia dello chef.

Tradizione e modernità si evincono persino nell'arredamento. Il ristorante, dalle an-

■ ■ ■
SOFT LIGHT, CANDLELIGHT, ROMANTIC
ATMOSPHERE, BACKGROUND
MUSIC AND FANCY FOOD. THESE
ARE THE INGREDIENTS THAT MAKE
"GAGINIS SOCIAL RESTAURANT" AN
OUTSTANDING PLACE.

LOCATED IN THE HEART OF THE HISTORIC
CENTER OF PALERMO, BETWEEN THE
OLD VUCCIRIA MARKET AND THE NEW
MARINA OF CALA, GAGINIS EXCEEDED
OUR EXPECTATIONS! IDEAL FOR
LOVERS OF GOOD TASTE AND POLISHED
STYLE. THESE ARE TRADITIONAL
SICILIAN DISHES BUT WITH A MODERN
INTERPRETATION AND LIGHTER WITHOUT
THE STODGY SAUTÉED GARLIC AND
ONION. THE SUGGESTED COMBINATION
ARE ORIGINAL AND NEVER EXCESSIVE,
STRICTLY PREPARED WITH SEASONAL
INGREDIENTS.

WE ORDERED THE APPETIZER "CRUDITÀ
CALA-VUCCIRIA", A VARIETY OF RAW
FISH DEPENDING ON THE CATCH OF
THE DAY, TWO GENEROUS PORTIONS
OF SPAGHETTI, ONE WITH FRESH TUNA,
TENERUMI AND MUSSELS AND THE



tiche pareti di tufo, ospita oggetti di design: dalle lampade ai vasi. I tavoli sono apparecchiati con dei raffinatissimi bicchieri, piatti dalle forme particolari, un tovagliato all'americana e persino le posate sono attraenti! Ma perché "social"? Lo slancio verso la modernità sta anche nella loro filosofia di creare un "Social Restaurant" dove ospiti di diverse nazionalità si siedono allo stesso tavolo rettangolare posto al centro del ristorante e condividono le loro esperienze. Aperto anche a pranzo con una formula light.

■ ■ ■
OTHER, REALLY SUBLIME, WITH SPATULA FISH, FENNEL AND PINE NUTS. AND TO
TOP IT ALL THEIR FLAGSHIP: THE PISTACHIO MOUSSE WITH ICE CREAM. THE STAFF
IS VERY ATTENTIVE AND PAMPER US WHILST OFFERING US AN APPETIZER AT THE
BEGINNING AND A PRE-DESSERT AT THE END, WHICH ARE DIFFERENT EACH TIME
ACCORDING TO THE IMAGINATION OF THE CHEF. THE TRADITIONAL AND MODERN
STYLE ARE NOTICED IN THE PIECES OF FURNITURE TOO.

THE RESTAURANT, WITH ANCIENT TUFF STONE WALLS, HOUSES OBJECTS OF
DESIGN: FROM LAMPS TO VASES. THE TABLES ARE SET WITH THE REFINED GLASSES,
PLATES IN PARTICULAR SHAPES, AMERICAN TABLECLOTHS AND EVEN CUTLERY IS
ATTRACTIVE! BUT WHY "SOCIAL"? THE MOMENTUM TOWARDS MODERNITY IS ALSO
IN THEIR PHILOSOPHY BECAUSE THEY WANT TO CREATE A "SOCIAL RESTAURANT"
WHERE PEOPLE OF DIFFERENT NATIONALITIES SIT AT THE SAME RECTANGULAR
TABLE IN THE CENTER OF THE RESTAURANT AND SHARE THEIR EXPERIENCES. ALSO
OPEN FOR LUNCH WITH A LIGHT FORMULA.



Mi presento: donna manager (o meglio donna in 'corriera'), mamma, moglie di un celiaco e quindi Celiaca per Amore, blogger e instancabile viaggiatrice: come faccio a fare tutto? Non lo so neanche io.

Celiaca per amore.

rubrica curata da **Marcella Calabrese**



A non intenditor....

La mia premessa quando mi hanno offerto di curare questo spazio è stata: ok, ma io di vino non ci capisco niente! Quindi comincio questa splendida avventura con due obiettivi: capirne un po' di più, e creare l'angolo del 'non intenditore'.

La mia specialità è la cucina gluten free, e girando parecchio di non intenditori (pubblici e privati) purtroppo ne ho incontrati tanti: non è facile avere un celiaco a cena, diciamocelo.

Quindi siamo pari: io imparo qualcosa sui vini, e chi mi legge su quanto può essere facile cucinare senza glutine.

È arrivato il caldo, ed io sogno un aperitivo in veranda di fronte al mare, con una brezzolina leggera, e le chiacchiere di pochi amici in sottofondo... portiamo in tavola le solite olive, i pomodorini secchi... e dei deliziosi biscottini al gorgonzola e noci senza glutine!

■ ■ ■
LET ME INTRODUCE MYSELF: WOMAN MANAGER (OR RATHER "CORRIER" WOMAN), MOM, WIFE OF A CELIAC AND CONSEQUENTLY CELIAC FOR LOVE, BLOGGER AND TIRELESS TRAVELER: HOW CAN I DO THAT? I DON'T KNOW EITHER.

FOR AN AMATEUR

WHEN I WAS OFFERED TO TAKE CARE OF THIS SECTION, I MADE A FEW CLARIFICATIONS SAYING: "OK, BUT I DON'T KNOW ANYTHING ABOUT WINE!" SO I START THIS WONDERFUL ADVENTURE WITH TWO OBJECTIVES: LEARNING MORE AND CREATING THE "AMATEUR" SECTION.

MY SPECIALTY IS COOKING GLUTEN FREE, AND GOING AROUND UNFORTUNATELY I MET SO MANY AMATEURS (PUBLIC AND PRIVATE): IT IS NOT EASY TO COOK A DINNER FOR A CELIAC GUEST, LET'S US BE HONEST.

COSA VI SERVE
125 g di gorgonzola
100 g gherigli di noce
90 g di farina di riso
30 g di burro
1/2 cucchiaino di sale
Una punta di pepe nero
Una punta di lievito per dolci
(il lievito Pedon è senza glutine)



WHAT YOU NEED
125 g of Gorgonzola
100 g of walnuts kernels
90 g of rice flour
30 g of butter
1/2 teaspoon salt
A bit of black pepper
A bit of baking powder for desserts
(Pedon baking powder is gluten free)

Il procedimento è semplicissimo:

In un robot/mixer (beh sì, anche a mano se vi va... o in un bel mortaio che fa molto vintage!) tritate le noci e poi mixatele alla farina, aggiungendo il sale il pepe e il pizzico di lievito.

Sempre nel robot, aggiungete per ultimi burro a temperatura ambiente e il gorgonzola, e mixate velocemente.

Con il composto, formate due salsicciotti di circa 5 cm di diametro e avvolgerli nella pellicola, dove li lascerete, in frigo, tutta la notte. Quando avrete bisogno di fare i biscotti, portate il forno a 180°, tagliate i biscotti dal salsicciotto (fateli di uno spessore di circa 1 cm), e cuoceteli sulla placca del forno con carta da forno finché non diventano dorati. Lasciateli raffreddare... e vedrete come si scioglieranno in bocca!

Si possono anche usare come base per farcirli: quelli nella foto sono con **stracchino e pomodorini**, e con **composta di fichi** (fredda di frigo) e noci.



■ ■ ■
SO WE ARE EVEN: I LEARN SOMETHING ABOUT WINES, AND THOSE WHO READ MY SECTION LEARN HOW EASY IT CAN BE TO COOK GLUTEN-FREE.

SUMMER HAS ARRIVED, AND I DREAM OF AN APERITIF ON THE VERANDA FACING THE SEA, WITH GENTLE BREEZE, AND THE CHATTER OF A FEW FRIENDS IN THE BACKGROUND WE SERVE THE USUAL OLIVES, SUN-DRIED TOMATOES... AND DELICIOUS GLUTEN-FREE BISCUITS WITH GORGONZOLA AND NUTS!

THE PROCESS IS VERY SIMPLE:

CHOP NUTS IN A ROBOT/MIXER (WELL YES, EVEN BY HAND IF YOU LIKE ... OR IN A NICE MORTAR THAT IS VERY VINTAGE!) AND THEN MIX THEM WITH THE FLOUR, ADD SALT, PEPPER AND A PINCH OF BAKING POWDER.

STILL IN THE ROBOT, ADD BUTTER AT ROOM TEMPERATURE AND THE GORGONZOLA CHEESE AT THE END, AND MIX ALL QUICKLY.

WITH THE MIXTURE, SHAPE TWO SAUSAGES OF ABOUT 5 CM IN DIAMETER AND WRAP THEM IN THE CLINGFILM, THEN LEAVE THEM IN THE REFRIGERATOR ALL NIGHT. WHEN YOU NEED TO MAKE BISCUITS, HEAT THE OVEN TO 180 DEGREES, CUT THE COOKIES FROM THE SAUSAGE (ABOUT 1 CM THICK), AND COOK THEM ON A BAKING TRAY WITH BAKING PAPER UNTIL THEY ARE GOLDEN BROWN. LET THEM COOL DOWN... AND YOU WILL SEE HOW THEY MELT IN YOUR MOUTH! YOU CAN ALSO USE SOME INGREDIENTS TO FILL THEM: THOSE IN THE PICTURE ARE WITH STRACCHINO CHEESE AND CHERRY TOMATOES, AND FIG COMPOTE (COLD FRIDGE TEMPERATURE) AND NUTS

La più grande tra le isole siciliane si erge proprio al centro del Mare Mediterraneo, quasi terra d’Africa per la minima distanza che la separa dal Continente Nero, in un habitat naturale che l’ha resa famosa nel mondo per il suo vino e le sue bellezze paesaggistiche ed architettoniche.

Come Bio comanda. Lo Zibibbo di Pantelleria.

rubrica curata da **Sarah Vesco**

THE ZIBIBBO OF PANTELLERIA. THE LARGEST OF ALL SICILIAN ISLANDS IS LOCATED RIGHT IN THE CENTER OF THE MEDITERRANEAN SEA, ALMOST BELONGING TO AFRICA BECAUSE OF THE MINIMUM DISTANCE THAT SEPARATES IT FROM THE DARK CONTINENT, IN A NATURAL HABITAT THAT HAS MADE IT FAMOUS THROUGHOUT THE WORLD FOR ITS WINE AND ITS BEAUTIFUL SCENERY AND ARCHITECTURE.

WE ARE TALKING ABOUT PANTELLERIA, WHERE RALLO CULTIVATE TWO HECTARES OF ZIBIBBO GRAPES USED EXCLUSIVELY FOR THE PRODUCTION OF ITS PASSITO. THE VITICULTURE OF THIS ISLAND IS PROPERLY DEFINED AS “HEROIC.” THE GRAPEVINES IN PANTELLERIA DEFINITELY AROUSES THE CURIOSITY OF THOSE WHO SEE THEM FOR THE FIRST TIME: SMALL, LOW, ON A SURPRISINGLY BRIGHT LAND.

Stiamo parlando di Pantelleria dove Rallo coltiva due ettari di Zibibbo adoperato esclusivamente per la produzione del suo Passito. La viticoltura di quest’isola viene correttamente definita “eroica”. A chi le vede per la prima volta le viti pantesche non possono che destare curiosità: piccole, basse, su un terreno insospettabilmente chiaro.

Due sono le caratteristiche che rendono esclusivo il territorio vitivinicolo pantesco: l’origine vulcanica degli stessi e la tecnica della coltivazione della vite, detta ad alberello, che avviene all’interno di profonde buche appositamente scavate nel terreno. Forti contrasti di luce, colline, terrazze e verdi pendii. Una terra circondata dal mare in cui si fondono in una strana armonia rocce nere e appuntite e lo splendido azzurro dello Specchio di Venere. Una terra, anche questa, che Rallo cerca di valorizzare ogni giorno.



THERE ARE TWO FEATURES THAT MAKE THIS WINE TERRITORY UNIQUE: THE VOLCANIC ORIGIN AND THE TECHNIQUE OF VINE CULTIVATION, CALLED ALBERELLO-TECHNIQUE (BUSH VINES), WHICH TAKES PLACE IN DEEP HOLES DUG IN THE GROUND. STRONG CONTRASTS OF LIGHT, HILLS, TERRACES AND GREEN HILLS. A LAND SURROUNDED BY THE SEA WHICH COMBINE SHARP BLACK ROCKS AND THE BEAUTIFUL BLUE MIRROR OF VENUS WITH AN UNUSUAL HARMONY. THIS IS ANOTHER LAND THAT RALLO TRIES TO EXPLOIT EVERY DAY.



Una versione sicuramente innovativa rispetto alla produzione tipica di Pantelleria è lo Zibibbo secco, vinificato cioè come vino da pasto, ottimo prodotto dalle spiccate note aromatiche proprie del vitigno.

CompaRallo. Rallo degusta "Zibibbi Secchi".

rubrica curata dal team di enologi **Rallo**

E' questo è il caso di tutti e tre i bicchieri che ci accingiamo a degustare: Pietranera della Cantina Marco De Bartoli, Gibelè della Cantina Pellegrino e il l'ultimo nato di casa Rallo AlQasar. Tre bicchieri dal colore giallo paglierino, non privi di riflessi verdolini. Limpidi, abbastanza consistenti. Per tutti e tre i vini siamo di fronte ad un monovarietale, ossia zibibbo vinificato in purezza. Il primo è l'unico le cui uve sono di provenienza pantasca, il secondo proviene dall'agro di Marsala e il nostro dai vigneti di Alcamo.

Olfattivamente per tutti la descrizione è la stessa: intenso, persistente fine ma la differenza di terroir non tarda ad arrivare. Per il Pietranera, nome simbolo della natura lavica dell'isola di Pantelleria, spiccano note aromatiche e minerali, nel Gibelè, nome proprio di un rilievo montuoso pantasco, prevalgono note floreali e di agrumi, nel nostro AlQasar, nome arabo che significa castello, primeggia la zagara, la pesca bianca, note di mandorla. Siamo di fronte tre prodotti equilibrati, forse il secondo è meno persistente degli altri ma assolutamente fine ed armonico. Ottimi come aperitivi, o con piatti a base di pesce specie se marinati o affumicati. Ideale compagno estivo.

RALLO TASTES "ZIBIBBI SECCHI".

THE DRY ZIBIBBO, WHICH IS CERTAINLY AN INNOVATIVE VERSION COMPARED TO THE TYPICAL PRODUCTION OF ZIBIBBO DI PANTELLERIA, VINIFIED TABLE WINE, IS AN EXCELLENT PRODUCT WITH UNIQUE AROMATIC CHARACTERISTICS TYPICAL OF THE VINE.

THIS IS THE CASE OF THE THREE GLASSES OF WINE THAT WE ARE GOING TO TASTE: PIETRANERA OF THE CANTINA MARCO DE BARTOLI, GIBELÈ OF THE CANTINA PELLEGRINO AND ALQASAR THE LATEST RALLO CREATION. THREE STRAW YELLOW COLOURED WINES, WITH GREEN REFLECTIONS. CLEAR, AND PERFECTLY CONSISTENT. ALL THE THREE WINES REPRESENT A SINGLE VARIETY VINIFICATION, THAT IS PURE ZIBIBBO GRAPES

THE FIRST WINE IS THE ONLY ONE WHOSE GRAPES ARE EXCLUSIVELY

FROM PANTELLERIA, THE SECOND WINE COMES FROM THE WINERY IN MARSALA AND OUR WINE COMES FROM THE VINEYARDS IN ALCAMO.

FOR WHAT CONCERNS THE SENSE OF SMELL, THE DESCRIPTION IS THE SAME FOR ALL THE THREE WINES: INTENSE, AND SUBTLY PERSISTENT BUT WITH THE DIFFERENCE OF TERROIR. PIETRANERA, WHOSE NAME IS THE SYMBOL OF THE VOLCANIC CHARACTERISTIC OF THE ISLAND OF PANTELLERIA, AROMATIC AND MINERAL QUALITIES, GIBELÈ, THE NAME OF A MOUNTAIN ON PANTELLERIA, IS CHARACTERIZED BY FLORAL AND CITRUS QUALITIES, IN OUR ALQASAR, AN ARABIC NAME MEANING CASTLE, ORANGE BLOSSOM, WHITE PEACH, AND ALMOND PREVAILS. WE ARE DEALING WITH THREE BALANCED PRODUCTS PERHAPS THE SECOND IS LESS PERSISTENT THAN THE OTHERS BUT IT IS SUBTLE AND HARMONIOUS. EXCELLENT AS AN APERITIF OR WITH FISH DISHES ESPECIALLY WHEN MARINATED OR SMOKED. AN IDEAL SUMMER COMPANION.



La Sicilia è terra di importanti tradizioni, figlie di secoli di storia variegata dovuta alle numerose dominazioni che si sono susseguite nell'isola.

Da non perdere, in Sicilia.

rubrica curata da **Alessio Giuliano**

Una mole di appuntamenti che scandiscono il calendario e che ogni anno portano in terra di Trinacria migliaia di visitatori da tutto il mondo.

Dovendo curare una rubrica che voglia individuare un appuntamento "da non perdere", il rischio di fare un torto a luoghi meravigliosi e tradizioni importanti è più che concreto. Ma un consiglio presuppone una scelta. Ed una scelta è pur sempre una rinuncia, anche se come tale non viene mai vissuta. E non vorremmo che i nostri lettori rinunciassero al più importante evento di fine estate che si svolge nel trapanese: il CousCousFest, la più importante rassegna di cous cous che si svolge nel mediterraneo. E che coinvolge numerosi paesi che, in questo piatto, trovano un'importante espressione della propria tradizione culinaria. Un piatto di origine araba che è approdato anche nella nostra Sicilia, insieme ai "Mori" ed alle loro tradizioni, che dal IX secolo arricchiscono la cultura sicula. E che, in questa manifestazione, vede diverse nazioni "sfidarsi" a suon di piatti e sottoporsi al giudizio di una giuria di esperti enogastronomici ed una di semplici appassionati, la giuria "popolare"

Il CousCousFest 2013 si svolgerà dal 24 al 29 settembre a San Vito Lo Capo, in una delle città di mare più belle della nostra terra. Saranno una decina i paesi partecipanti, in quella che, ogni anno, si presenta come un'appassionante competizione tra chef. Una commistione di sapori, di colori e di culture che troveranno nella multietnia un punto di partenza, ma anche di approdo. La differenza e la contaminazione saranno le assolute protagoniste, nei piatti e per le strade. Strade che saranno animate da spettacoli che vedranno protagonisti alcuni delle più importanti star del panorama musicale italiano e musicale. Il palco del CousCousFest è stato calcato da artisti del calibro di Fiorella Mannoia, di Carmen Consoli e di Goran Bregovic. Ed ancora seminari, workshop e diversi momenti di approfondimento ed assaggio, grazie alla presenza di un food village, dove a prescindere dalla gara sarà possibile assaggiare il cous cous in decine di varianti, da quelle tradizionali a quelle più

■ ■ ■

NOT TO BE MISSED

SICILY IS A LAND OF GREAT TRADITIONS, COMING FROM CENTURIES OF VARIED HISTORY DUE TO THE SEVERAL CULTURES THAT HAVE TAKEN PLACE IN THE ISLAND. A QUANTITY OF APPOINTMENTS IN THE CALENDAR WHICH BRING IN THE LAND OF TRINACRIA THOUSANDS OF VISITORS FROM AROUND THE WORLD EVERY YEAR. HAVING TO WRITE A COLUMN WITH AN APPOINTMENT "NOT TO BE MISSED," WE RISK TO BE UNJUST WITH OTHER WONDERFUL PLACES AND IMPORTANT TRADITIONS.

BUT A SUGGESTION PRESUPPOSES A CHOICE. AND EVERY CHOICE IS A RENUNCIATION, ALTHOUGH IS NEVER EXPERIENCED AS IT IS. AND WE DON'T WANT OUR READERS TO RENOUNCE THE MOST IMPORTANT EVENT OF LATE SUMMER THAT TAKES PLACE IN THE PROVINCE OF TRAPANI: THE

insolite. Oltre che una serie di piatti della tipica tradizione gastronomica trapanese. E dal 2012 la novità del Cous cous Square, un'intera piazza dedicata al cibo dove assaggiare comodamente i piatti preparati sul posto.

E come nelle migliori tradizioni arabi che si rispettino non poteva mancare il suq, ovvero un Expo Village dove potere apprezzare i manufatti dell'artigianato mediterraneo, che aggiungeranno ulteriore colore alla già variopinta manifestazione.

L'edizione XVII del CousCousFest di San Vito lo Capo è dunque l'evento in Sicilia "da non perdere", che noi delle Cantine Rallo vi consigliamo vivamente.



COUSCOUSFEST, THE MOST IMPORTANT EVENT ABOUT COUS COUS WHICH GOES OFF IN THE MEDITERRANEAN.

THIS EVENT INVOLVES MANY COUNTRIES THAT FIND AN IMPORTANT EXPRESSION OF THEIR CULINARY TRADITION IN THIS DISH. A DISH OF ARAB ORIGIN WHO HAS ARRIVED IN OUR SICILY, ALONG WITH THE "MOORS" AND THEIR TRADITIONS, THAT HAVE EXTENDED SICILIAN CULTURE SINCE THE NINTH CENTURY. THIS EVENT SEES DIFFERENT COUNTRIES "CHALLENGING" TO THE SOUND OF DISHES AND SUBMITTING TO THE JUDGMENT OF A PANEL OF FOOD AND WINE EXPERTS AND A PANEL OF SIMPLE WINE ENTHUSIASTS, THE "POPULAR" JURY.

THE COUSCOUSFEST 2013 WILL BE HELD SEPTEMBER 24TH TO 29TH IN SAN VITO LO CAPO, ONE OF THE MOST BEAUTIFUL SEASIDE CITY OF OUR LAND. TEN COUNTRIES WILL TAKE PART IN THIS EVENT THAT, EVERY YEAR, LOOKS A FASCINATING COMPETITION BETWEEN CHEFS. A MIX OF FLAVORS, COLORS AND CULTURES WHOSE STARTING POINT AND POINT OF ARRIVAL WILL BE THE MULTI-ETHNICITY A. THE

DIFFERENCE AND THE CONTAMINATION WILL BE THE MAIN PROTAGONISTS, IN THE DISHES AND IN THE STREETS.

PERFORMANCES FEATURING SOME OF THE MOST IMPORTANT STARS OF THE ITALIAN MUSIC SCENE, WILL ANIMATE THESE STREETS. THE STAGE OF COUSCOUSFEST HAS BEEN TROD BY ARTISTS SUCH AS FIORELLA MANNOIA, CARMEN CONSOLI AND GORAN BREGOVIC. THERE WILL BE ALSO SEMINARS, WORKSHOPS AND SEVERAL MOMENTS OF ANALYSIS AND SAMPLING, THANKS TO THE PRESENCE OF A FOOD VILLAGE WHERE, APART FROM THE COMPETITION, YOU CAN TASTE THE COUSCOUS IN DOZENS DIFFERENT VARIATIONS, FROM THE TRADITIONAL TO THE MOST UNUSUAL, AND SEVERAL DISHES BELONGING TO THE TRAPANI GASTRONOMIC TRADITION. AND THE COUS COUS SQUARE, CREATED IN 2012, A WHOLE SQUARE DEDICATED TO THE FOOD WHERE YOU CAN TASTE GREAT DISHES PREPARED ON THE SPOT.

AS IN THE BEST ARABIC TRADITIONS YOU WILL FIND THE SOUK, THAT IS AN EXPO VILLAGE WHERE YOU CAN APPRECIATE THE MEDITERRANEAN HANDICRAFTS, THAT WILL ADD MORE VIVIDNESS TO THE ALREADY VIVID EVENT.

THE SEVENTEENTH EDITION OF THE COUSCOUSFEST IN SAN VITO LO CAPO IS THEREFORE THE EVENT "NOT TO BE MISSED" IN SICILY WHICH, FROM THE CANTINE RALLO, WE STRONGLY RECOMMEND YOU.

La rubrica EcodiRallo porta alla vostra attenzione le novità che riguardano la nostra realtà aziendale, tenendovi sempre aggiornati sulle news più importanti del periodo, coadiuvando di fatto i canali comunicativi tempestivi offerti dalla rete.

Eco di Rallo.

rubrica curata da **Alessio Giuliano**

La notizia più importante di questo numero è proprio fra le vostre mani, la state "sfogliando". Il nuovo Magazine, rinnovato nei contenuti e nella forma, e destinato ad un pubblico selezionato, costituito da addetti ai lavori e grandi appassionati, è alla sua prima uscita con il nuovo "abito". Una mise costituita da un abito digitale, presto su carta assolutamente naturale, prodotto da riciclo, senza abbattere un solo albero. Un gesto d'amore che Rallo compie nei confronti della natura, cercando di esserne discreto complice, non solo nella produzione del vino, ma in tutte le forme che in qualche modo ci riguardano. Buono, pulito e giusto è il motto che caratterizza il movimento Slow Food, del quale ci vantiamo di essere partner, ma anche la molla che contraddistingue la filosofia che anima le nostre attività. E di cui sono testimonials del tutto attendibili i nostri vini. Dei vini buoni, grazie alla generosa terra sicula ed al lavoro "dietro le quinte" del nostro team di enologi. Puliti, perché sono assolutamente biologici, con tanto di certificazione, quindi nel rispetto di tutti quei criteri di produzione che tutelano il consumatore e la sua salute, affinché bere del vino non diventi un prezzo da far pagare al nostro organismo. Giusti, perché provenienti da un lavoro che si consuma nel segno del rispetto dell'ambiente e delle persone. All'ombra di questo modus operandi nasce Con Rallo per Diletto Magazine, che vi terrà compagnia con immagini e parole che dalla nostra cantina passano, perché vi hanno i natali o perché sono semplici "ospiti del momento".

THE ECODIRALLO (RALLO'S ECHO) SECTION BRINGS TO YOUR ATTENTION THE NEWS ABOUT OUR COMPANY/ WINERY, KEEPING YOU UP TO DATE ON THE MOST IMPORTANT NEWS OF THE PERIOD, ASSISTING THE TIMELY COMMUNICATION CHANNELS OFFERED BY THE NETWORK.

THE MOST IMPORTANT NEWS IN THIS ISSUE IS IN YOUR HANDS , YOU ARE "BROWSING" IT. THIS IS THE FIRST ISSUE OF THE NEW MAGAZINE , RENOVATED IN CONTENT AND FORM, AND FOR A SELECTED AUDIENCE, MADE UP OF EXPERTS AND GREAT WINE LOVERS, WHICH HAS A NEW "DRESS". AN OUTFIT CONSISTING OF A DIGITAL DRESS, WHICH WILL SOON BE ON 100% RECYCLED NATURAL PAPER, WITHOUT CUTTING DOWN A SINGLE TREE.

IT IS AN ACT OF LOVE TOWARDS NATURE BY RALLO, ATTEMPTING TO BE A DISCREET ACCOMPLICE, NOT ONLY IN THE PRODUCTION OF WINE, BUT IN ALL FORMS THAT SOMEHOW AFFECT



Calamaro ripieno e Bianco maggiore, dal blog La Cucina Eclettica

US. GOOD, CLEAN AND FAIR IS THE MOTTO THAT CHARACTERIZES THE SLOW FOOD MOVEMENT, OF WHICH WE ARE PROUD TO BE PARTNERS, BUT ALSO THE MAINSPRING THAT CHARACTERIZES THE PHILOSOPHY OF OUR ACTIVITIES. AND OUR WINES ARE THE MOST RELIABLE TESTIMONIALS OF ALL THIS.

GOOD WINES, THANKS TO THE GENEROUS LAND OF SICILY AND TO THE WORK "BEHIND THE SCENES" OF OUR TEAM OF WINEMAKERS. PURE WINES, BECAUSE THEY ARE TOTALLY ORGANIC, CERTIFIED , AND IN COMPLIANCE WITH ALL THE CRITERIA OF PRODUCTION THAT PROTECT THE CONSUMER AND HIS OR HER HEALTH, SO DRINKING WINE DOES NOT BECOME A DANGER TO OUR HEALTH. WELL-BALANCED WINES, BECAUSE THEY ARE MADE RESPECTING THE ENVIRONMENT AND PEOPLE. CON RALLO PER DILETTO MAGAZINE WAS BORN WITH THIS MODUS OPERANDI , WHICH WILL KEEP YOU COMPANY WITH IMAGES AND WORDS FROM OUR WINE CELLAR, BECAUSE THERE THEY WERE BORN THERE OR BECAUSE THEY ARE SIMPLE "GUESTS OF THE MOMENT."

THE MAISON FROM MARSALA WAS THE PROTAGONIST OF DIFFERENT EVENTS IN THE MONTHS OF LATE SPRING, BEFORE THE BEGINNING OF SUMMER. NUMEROUS TASTINGS WHICH, DESPITE TAKING PLACE THROUGHOUT ITALY, WERE CONCENTRATED IN SICILY, WHERE, FROM EAST TO WEST, RALLO WINES ACCOMPANIED MOMENTS OF CONVIVIALITY THAT INVOLVED HUNDREDS OF PEOPLE.

Dalle pagine di questa rivista che profuma di natura, così come i prodotti che in genere gradisco ospitare, vi parlerò dei vini dell' Azienda Agricola Rallo.

Il Calice Parlante.

rubrica curata da **Alessio Giuliano**

■ ■ ■
FROM THE PAGES OF THIS MAGAZINE THAT SMELLS OF NATURE, AS WELL AS THE PRODUCTS THAT I USUALLY LIKE TO HOST, I WILL TALK ABOUT THE AZIENDA AGRICOLA RALLO WINES.

Buoni di indole, giusti di nascita, puliti di vocazione, i vini firmati dalla maison di Marsala ruotano nel mio grembo per permettermi di redigere questa rubrica che, periodicamente, vi darà dei consigli sulle bottiglie che arricchiranno il vostro convivio, che sia ordinario ed informale o che celebri una ricorrenza.

In questo numero vi parlerò del Passito di Pantelleria Rallo. Un vino che ho già ospitato in passato, ma che voglio riproporvi perché, come noterà chi ha occhio attento e buona memoria, questa referenza è stata protagonista di un "cambio d'abito". Ma non solo. Il nettare che mi appresto a degustare è disponibile presso i migliori ristoranti ed enoteche da pochi mesi con una nuova annata, la "vendemmia 2010".

Il primo approccio è a distanza: osservo la bottiglia e cerco di focalizzarne gli elementi distintivi. Non può non balzare ai miei occhi il blu che ne caratterizza la capsula ed alcuni tratti dell'etichetta.

Non v'è alcun dubbio: questo vino proviene da Pantelleria e dell'isola vulcanica riempie i miei sensi, a cominciare da quello visivo. Il cobalto delle acque che lambiscono il fazzoletto di terra ubicato più a sud del continente africano correda la bottiglia da 0,50 litri, conferendole insolita eleganza e freschezza. L'architettura pantasca, poi,

I AM WRITING THIS PIECE BECAUSE I'M FOND OF THE WINES SIGNED BY THE WINERY IN MARSALA WHICH ARE GOOD-NATURED, WELL-BALANCED AND PURE. THIS SECTION WILL PERIODICALLY RECOMMEND YOU THE WINES THAT WILL ENRICH YOUR EVERYDAY, INFORMAL MEALS OR CELEBRATION BANQUET. IN THIS ISSUE WE WILL TALK ABOUT THE PASSITO DI PANTELLERIA RALLO. A WINE THAT I'VE ALREADY WRITTEN ABOUT IN THE PAST, BUT THAT I WANT TO PROPOSE TO YOU AGAIN BECAUSE, THOSE WHO HAVE A KEEN EYE AND A GOOD MEMORY WILL REMEMBER THAT THIS PARTICULAR PRODUCT HAS BEEN THE PROTAGONIST OF A "CHANGE OF CLOTHES".

domina l'intera etichetta, con i dammusi che si stagliano sul bianco "vestito", nei quali fa capolino il colore ambrato del passito. Bugeber 2010: questa è la contrada dove, nel 2010 appunto, è stata vendemmiata l'uva di zibibbo che, secondo il disciplinare DOP, è diventata il vino dolce più importante della Sicilia.

Conosciamolo. All'olfatto sono netti ed inequivocabili gli accenni di albicocca e confettura. La frutta fresca pervade le narici di chi lo annusa. E conforta il palato all'assaggio, secondo un'armonia che mette in risalto gli agrumi, i datteri ed il miele, piena espressione di sicilianità. Una rotondità sorprendente, con una nota decisamente acidula.

Il vostro Calice Parlante è soddisfatto. Spero lo siate anche voi.

■ ■ ■
BUT NOT ONLY THAT. THE NECTAR THAT I AM GOING TO TASTE IS ONLY RECENTLY AVAILABLE AT THE BEST RESTAURANTS AND WINE BARS WITH A NEW VINTAGE, THE "2010 HARVEST." THE FIRST APPROACH IS AT ARMS LENGTH : I LOOK AT THE BOTTLE AND TRY TO CONCENTRATE ON THE DISTINCTIVE ELEMENTS. THE BLUE THAT CHARACTERIZES THE CAPSULE AND SOME PARTS OF THE LABEL ARE EYE CATCHING . THERE IS NO DOUBT ABOUT IT: THIS WINE COMES FROM THE VOLCANIC ISLAND OF PANTELLERIA AND FILLS MY SENSES, BEGINNING WITH THE VISUAL CHARACTERISTICS. THE COBALT WATERS, THAT LAP THE PIECE OF LAND LOCATED TO THE SOUTH OF THE AFRICAN CONTINENT, DRESSES THE BOTTLE OF 0.50 LITERS, GIVING IT UNUSUAL ELEGANCE AND FRESHNESS.

THE ARCHITECTURE OF PANTELLERIA, DOMINATES THE ENTIRE LABEL, WITH THE "DAMMUSI" (TYPICAL HOUSE OF PANTELLERIA) THAT STAND OUT AGAINST THE WHITE "DRESS", OUT OF WHICH THE AMBER COLOR OF THE RAISIN REVEALS ITSELF . BUGEBER 2010: THIS IS THE DISTRICT WHERE, IN 2010, THE ZIBIBBO GRAPES WERE HARVESTED AND, ACCORDING TO THE DOP DISCIPLINARY, THESE GRAPES HAVE BECOME THE MOST IMPORTANT SICILIAN SWEET WINE. LET'S LEARN SOMETHING ABOUT IT. YOU CAN CLEARLY SMELL A HINT OF APRICOT AND JAM. THE FRESH FRUIT FILLS YOUR NOSTRILS AND PLEASES YOUR PALATE DURING TASTING, WITH A HARMONY THAT RELEASES HINTS OF CITRUS, DATES AND HONEY, THE FULL EXPRESSION OF SICILY. A SURPRISING ROUNDNESS, WITH A DISTINCT, SOUR NOTE. YOUR 'CALICE PARLANTE' IS SATISFIED. I HOPE YOU ARE TOO.



La Sicilia è una terra che si slarga in pianure e si raggruppa in montagne ed altopiani, povera di corsi d'acqua ma illuminata da lucenti laghi e bacini, arsa da vulcani ma rigogliosa di messi, ricca di colline, boschi e vigneti.

Vademecum. In viaggio per Diletto

rubrica curata da **Marta Pottino**



L'isola più grande dell'Italia è un'affascinante territorio ricco di storia, arte e cultura, una regione da conoscere a fondo meglio sé attraverso itinerari specializzati. Questo l'obiettivo della rubrica In Viaggio per Diletto, una serie di iniziative, proposte e suggerimenti per andare in giro, accompagnati virtualmente e realmente nella nostra magica terra.

In questo numero due itinerari:

Lezione di cucina tipica siciliana: Escursione di circa otto ore nei territori di Monreale (compreso servizio audioguide) e Marineo. Qui l'ospite verrà intrattenuto con una simpatica lezione di Cucina Tipica Siciliana. La giornata si chiude con un pranzo in Agriturismo (Tuma Al Miele, Verdura Di Stagione, Ricotta, Primo Sale, Bruschette, Pasta Alla Norma, Salsiccia Al Limone, Contorno, Frutta e bevande).

I Greci d'occidente: Escursione di circa nove ore. Prima tappa ad Agrigento, visita della Valle dei Templi con audioguida inclusa, poi ci sposta a Selinunte. Pranzo presso il Ristorante Fronte Mediterraneo. Visita Del Parco Archeologico di Selinunte con Book Guide.

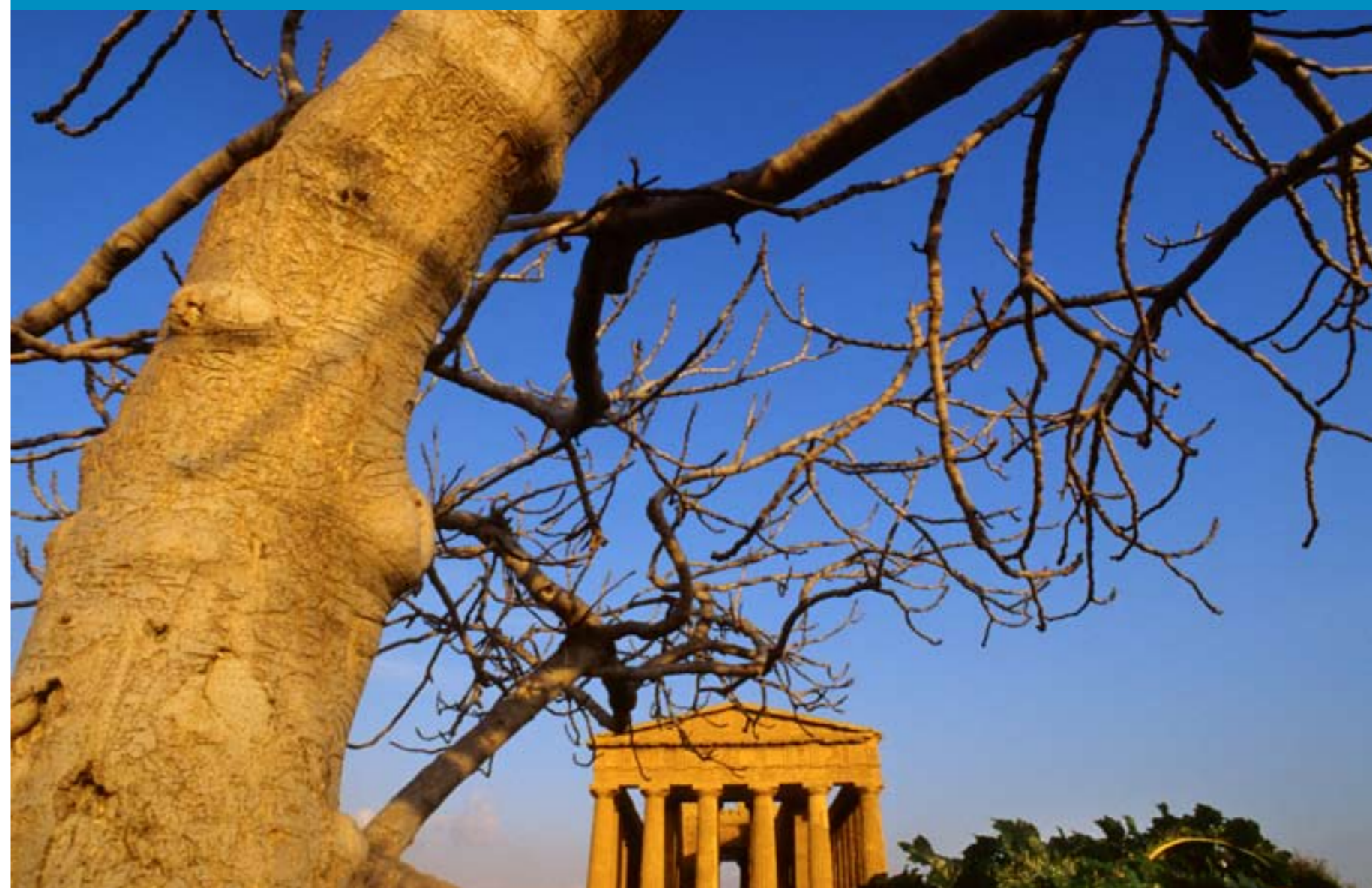
■ ■ ■
SICILY IS A LAND FULL OF PLAINS, MOUNTAINS AND UPLANDS, POOR IN RIVERS BUT ILLUMINATED BY SPARKLING LAKES AND RESERVOIRS, BURNED BY VOLCANOES BUT WITH LUXURIANT HARVESTS, FULL OF HILLS, WOODS AND VINEYARDS.

THE LARGEST ISLAND OF ITALY IS A FASCINATING AREA RICH IN HISTORY, ART AND CULTURE, A REGION TO EXPERIENCE THROUGH SPECIALIZED ITINERARIES. THIS IS THE AIM OF THE SECTION IN VIAGGIO PER DILETTO (TRAVELLING FOR FUN), A SERIES OF INITIATIVES, PROPOSALS AND SUGGESTIONS TO GO AROUND, VIRTUALLY AND ACTUALLY GUIDED THROUGH OUR MAGICAL LAND.

TWO ITINERARIES IN THIS ISSUE:

TRADITIONAL SICILIAN COOKING CLASS: ABOUT EIGHT HOUR EXCURSION IN THE TERRITORIES OF MONREALE (INCLUDING AUDIO GUIDE SERVICE) AND MARINEO.

HERE THE GUEST WILL BE ENTERTAINED WITH A NICE TRADITIONAL SICILIAN COOKING LESSON. THE DAY ENDS WITH A DINNER IN AGRITOURISM (TUMA CHEESE WITH HONEY, SEASONAL VEGETABLES, RICOTTA CHEESE, PRIMO SALE CHEESE, BRUSCHETTAS, PASTA "ALLA NORMA" WITH AUBERGINES, TOMATOES, BASIL AND RICOTTA, SAUSAGE WITH LEMON, SIDE DISH, FRUITS AND DRINKS).



■ ■ ■
THE GREEKS FROM THE WEST: ABOUT NINE HOUR EXCURSION. FIRST STOP IN AGRIGENTO, TOUR OF THE VALLEY OF THE TEMPLES WITH AUDIO GUIDE INCLUDED, THEN WE MOVE TO SELINUNTE. LUNCH AT THE FRONTE MEDITERRANEO RESTAURANT. TOUR OF THE ARCHAEOLOGICAL PARK OF SELINUNTE WITH BOOK GUIDE. CLOTHES".

Per maggiori informazioni contattaci
Contact us for further information
VelcomTour Operator
Tel. +39.0916116306 / 0917737066
Cel. +39. 3929701526 / 3476006764

Mi presento. Non ci conosciamo, vero? Piacere, benvenuti fra le mie righe. Sono Alessia, alias MoltiplicatoMamma, un nome che mi sono inventata più di un anno fa, quando ho deciso di aprire un blog dedicato alle mamme e, perché no, anche ai papà (che, con mia enorme sorpresa mi frequentano assiduamente sul web: viva i papà moderni!).

Moltiplicatomamma

rubrica curata da **Alessia Panzeca**



Il blog nasce dal desiderio di raccontare episodi esilaranti di una vita stravolta dall'arrivo di due pupi in contemporanea. Catapultata su Gemellandia, io non ero più io. Ero una mamma, una mamma al quadrato. Una mamma con mille passioni, una mamma con una vita densa di lavoro, amici, viaggi. Una mamma che tutt'a un tratto si trovava in maternità forzata, senza tempo per gli amici e agli arresti domiciliari – fra tiralatte, pannolini, ciucci, bavette e pagliaccetti (tutto in duplice copia, grazie). Con un po' di pazienza e tanta fatica, ho dovuto rimodulare la mia vita per continuare ad essere me stessa, accogliendo con gioia anche la mia nuova funzione: quella di bi-mamma. Dite roba da poco? Dite che ci sono passate in tante? Forse sì, anzi, sicuramente sì. Resta il fatto che è dura. Durissima. Ma anche estremamente divertente, a vederla bene. Essere un po' acrobata è galvanizzante. Anche se andare in giro con un passeggino doppio lo è un po' meno! Il blog si è poi ampliato con nuove sezioni dedicate a vari temi legati al mondo della genitorialità e della puericultura. Si parla di alimentazione, di libri, di viaggi. Tutto in un'ottica nanasca, passatemi il termine. Dal blog poi sono nati altri progetti che ho accolto con entusiasmo e passione, come ad esempio una trasmissione in radio dal titolo

■ ■ ■
LET ME INTRODUCE MYSELF. WE DO NOT KNOW EACH OTHER, RIGHT? NICE TOO MEET YOU, WELCOME BETWEEN MY LINES. I AM ALESSIA, ALSO KNOWN AS MOLTIPLICATOMAMMA, A NAME THAT I INVENTED MORE THAN ONE YEAR AGO, WHEN I DECIDED TO START A BLOG DEDICATED TO MOTHERS AND, WHY NOT, EVEN DADS (WHO, TO MY GREAT SURPRISE FOLLOW ME ASSIDUOUSLY ON THE WEB: HURRAY FOR MODERN DADS!).

THE BLOG WAS BORN FROM THE DESIRE TO TELL HILARIOUS EPISODES OF A LIFE TURNED UPSIDE DOWN BY THE SIMULTANEOUS ARRIVAL OF TWO CHILDREN.

CATAPULTED INTO GEMELLANDIA (TWINLAND), I WAS NO LONGER MYSELF. I WAS A MOM, A DUO-MOM. A MOM WITH A SEVERAL PASSIONS, A MOTHER WITH A BUSY LIFE: WORK, FRIENDS, TRAVELS. A MOTHER WHO WAS SUDDENLY FORCED INTO MOTHERHOOD, WITH NO TIME FOR FRIENDS AND UNDER HOUSE ARREST - INCLUDING BREAST-PUMPS, NAPPIES, DUMMIES, BIBS AND PUPPETS (ALL IN DUPLICATE, THANKS). WITH HARD

"MoltiplicatoMamma on Air", che va in onda ogni venerdì, dalle 15 alle 16 su Dabliu Radio, una storica radio di Palermo su frequenza FM 88.8. E poi è arrivato anche qualche articolo sul blog (Sale & Pepe Kids, HuffPost Italia etc). Quando Cantine Rallo mi ha proposto una rubrica ho pensato fosse un'idea stupenda, ma anche curiosa. Legare il mondo dei bambini al vino, cioè al mondo degli alcolici è rischioso, si sa, lo dicono tutti. Ma in fondo è davvero così o si tratta di una generalizzazione? Vi confesso come la penso, da mamma: per me non è affatto pericoloso perché trasmettere la cultura del bere consapevole è al contrario una delle priorità della nostra società. Io credo che il concetto del "proibito" sia troppo affascinante per un giovane ed è molto più dannoso vivere di tabù, che parlare e sperimentare quello che crediamo sia giusto insieme ai nostri figli. Sono suscettibile a critiche, lo so. Parliamone.

Premesso questo, giusto per capirci – chi sono e perché io sia qui – non vi racconterò nulla del genere nella mia rubrica. La mia interpretazione di queste pagine virtuali è legata alla convivialità che la bevanda "vino" porta con sé. E quindi condividerò qui delle ricette – ricette per bambini si intende, o come le chiamo io "nano-ricette". Tutte sperimentate con le mie manine. Le caratteristiche di queste preparazioni sono essenzialmente due: semplici e veloci. Perché solo una mamma impegnata può capire quale manna dal cielo sia poter nutrire i propri pargoli in modo sano e creativo senza dover impiegare ore ai fornelli.

Spero siate curiosi perché vi aspetto con una ricetta di festa. Appuntamento al prossimo numero della newsletter, promesso?

■ ■ ■
WORK AND PATIENCE, I HAD TO CHANGE MY LIFE TO CONTINUE TO BE MYSELF, JOYFULLY ACCEPTING EVEN MY NEW OCCUPATION: THAT OF DUO-MOM. ARE YOU THINKING "IT'S JUST A DODDLE"? OR THAT MANY OTHER WOMEN HAVE ALREADY HAD THIS EXPERIENCE? MAYBE YES, OF COURSE .

IT'S HARD ANYWAY. VERY HARD. BUT ALSO EXTREMELY FUNNY. BECOMING AN ACROBAT IS GALVANIZING. EVEN IF GOING AROUND WITH A DOUBLE STROLLER IS LESS GALVANIZING! THE BLOG HAS ALSO EXPANDED WITH NEW SECTIONS DEDICATED TO VARIOUS TOPICS RELATED TO THE WORLD OF PARENTING AND CHILDCARE. WE TALK ABOUT FOOD, BOOKS, TRAVELS.

EVERYTHING IS IN THE DWARF PERSPECTIVE. APART FROM THE BLOG THERE ARE OTHER PROJECTS THAT I'VE ACCEPTED WITH ENTHUSIASM AND PASSION, SUCH AS A RADIO BROADCAST ENTITLED "MOLTIPLICATOMAMMA ON AIR," WHICH GOES ON AIR EVERY FRIDAY, FROM 3PM TO 4PM ON DABLIU RADIO, A HISTORIC RADIO OF PALERMO ON 88.8 FM. AND THEN WE HAD A FEW ARTICLES ON THE BLOG (SALE & PEPE KIDS, HUFFPOST ITALIA ETC). WHEN CANTINE RALLO OFFERED ME A SECTION I THOUGHT IT WAS A GREAT IDEA BUT ALSO

A CURIOUS ONE. CONNECTING THE WORLD OF CHILDREN TO WINE, THAT IS THE WORLD OF ALCOHOLIC DRINKS, IS DANGEROUS, YOU KNOW, EVERYBODY SAYS IT.

BUT IN THE END IS IT REALLY LIKE THAT OR IS IT JUST A GENERALIZATION? I CONFESS WHAT I THINK, BEING A MOTHER: FOR ME IT IS NOT DANGEROUS BECAUSE TO CONVEY THE CULTURE OF RESPONSIBLE DRINKING IS ONE OF THE PRIORITIES OF OUR SOCIETY. I BELIEVE THAT THE CONCEPT OF "FORBIDDEN" IS TOO FASCINATING FOR A YOUNG PERSON AND LIVING WITH TABOOS IS FAR MORE DAMAGING THAN SPEAKING AND EXPERIENCING WITH OUR CHILDREN WHAT WE BELIEVE IS RIGHT. I'M SUBJECT TO CRITICISM, I KNOW. LET'S TALK ABOUT IT.

AFTER THIS PREMISE, JUST TO UNDERSTAND EACH OTHER - WHO I AM AND WHY I'M HERE - I WON'T TELL YOU ANYTHING LIKE THAT IN MY SECTION. MY INTERPRETATION OF THESE VIRTUAL PAGES IS LINKED TO THE CONVIVIALITY THAT THE DRINK "WINE" PRESENTS.

SO I WILL SHARE HERE THE RECIPES - I MEAN, RECIPES FOR CHILDREN, OR AS I CALL "MINI-RECIPES" THAT I'VE CARRIED OUT WITH MY OWN HANDS. THESE RECIPES HAVE ESSENTIALLY TWO CHARACTERISTICS: SIMPLE AND FAST. BECAUSE ONLY A BUSY MOM CAN UNDERSTAND THAT TO FEED THEIR BABIES IN A HEALTHY AND CREATIVE WAY WITHOUT HAVING TO SPEND HOURS IN THE KITCHEN IS A MANNA FROM HEAVEN.

I HOPE YOU'RE CURIOUS BECAUSE I WAIT FOR YOU WITH A CELEBRATION RECIPE. SEE YOU IN THE NEXT ISSUE OF THE NEWSLETTER, DO YOU PROMISE?



Quelli che Rallo.

rubrica curata da **Sarah Vesco**

Fabrizio Vella, enologo.



- 1/ Da quanto tempo lavori per le Cantine Rallo? Agosto 2003.
- 2/ 3 aggettivi per definirti? Permaloso, timido, onesto.
- 3/ Lavoro in vigna e lavoro in Cantina che peso dai ad entrambi? Sicuramente il lavoro in vigna è alla base di tutto ed indispensabile per ottenere vini di pregio, ma è altrettanto importante avere in cantina dotazioni e professionalità di alto livello per non compromettere quanto di buono fatto in vigna quindi un 60% e 40%.
- 4/ Prodotto Rallo preferito? Beleda
- 5/ Un'uva siciliana secondo te poco valorizzata? Catarratto.
- 6/ un uva siciliana secondo te troppo valorizzata? Nessuna, semmai svilita: Nero d'Avola.
- 7/ Un ottimo abbinamento è... buoni amici, un buon pesce alla brace e Bianco Maggiore.
- 8/ Vino del futuro? un vino bianco o rosso che sia espressione del territorio e delle microzone di provenienza e prodotto rispettando l'ambiente ed il consumatore, quindi biologico e perche' no senza solfiti.
- 9/ i vantaggi di un prodotto biologico. Quali sono? I vantaggi di un prodotto biologico riguardano sia l'ambiente poiché favorisce la biodiversità e la sua tutela, ma anche il consumatore finale essendo un prodotto più "sano".
- 10/ Vendemmia 2013, come si preannuncia? La vendemmia quest'anno si prospetta di buona qualità e quantità viste le buone condizioni climatiche e l'assenza di fitopatologie ad oggi, anche se il tutto potrebbe essere compromesso o confermarsi in funzione delle condizioni climatiche da qui in avanti.



- 1/ HOW LONG HAVE YOU BEEN WORKING FOR THE CANTINE RALLO? SINCE AUGUST 2003.
- 2/ 3 ADJECTIVES TO DEFINE YOURSELF. TOUCHY, SHY, HONEST.
- 3/ WHAT IMPORTANCE DO YOU GIVE TO WORKING IN THE VINEYARD AND IN THE WINE CELLAR? SURELY THE WORK IN THE VINEYARD IS THE BASIS OF EVERYTHING AND ESSENTIAL TO OBTAIN QUALITY WINES, BUT IT IS EQUALLY IMPORTANT TO HAVE HIGH-LEVEL EQUIPMENT AND PROFESSIONALISM IN THE WINE CELLAR IN ORDER NOT TO COMPROMISE THE GOOD THINGS DONE IN THE VINEYARD, THEN 60% AND 40%.
- 4/ YOUR FAVORITE RALLO PRODUCT? BELEDA
- 5/ SICILIAN GRAPES LITTLE VALUED IN YOUR OPINION? CATARRATTO.
- 6/ SICILIAN GRAPES TOO MUCH VALUED IN YOUR OPINION? NONE, MAYBE A DEBASED ONE: NERO D'AVOLA.
- 7/ A GREAT COMBINATION IS... GOOD FRIENDS, A GOOD GRILLED FISH AND BIANCO MAGGIORE.
- 8/ THE WINE OF THE FUTURE? A WHITE OR RED WINE THAT IS AN EXPRESSION OF THE TERRITORY AND OF THE NATIVE MICRO-ZONES AND PRODUCED RESPECTING THE ENVIRONMENT AND THE CONSUMER, THEREFORE BIOLOGICAL AND WITH NO ADDED SULFITES.
- 9/ WHAT ARE THE BENEFITS OF AN ORGANIC PRODUCT? THE BENEFITS OF AN ORGANIC PRODUCT CONCERNS BOTH THE ENVIRONMENT, BECAUSE IT PROMOTES BIODIVERSITY AND ITS PROTECTION, AND THE FINAL CONSUMER BECAUSE THE PRODUCT IS MORE "HEALTHY"..
- 10/ HOW DOES THE 2013 HARVEST LOOK? THE HARVEST THIS YEAR PROMISES GOOD QUALITY AND QUANTITY BECAUSE OF THE GOOD CLIMATIC CONDITIONS AND THE ABSENCE OF PLANT DISEASES, ALTHOUGH ALL MAY BE COMPROMISED OR CONFIRMED DEPENDING ON WEATHER CONDITIONS FROM HERE ON.

Una piccola enoteca con cucina.

Rallo gustando. Premiata rubrica curata da Sarah Vesco Enoteca Butticé.



RALLO GUSTANDO, PREMIATA ENOTECA BUTTICÉ

A SMALL WINE BAR WITH KITCHEN. IF, WITH THE FIRST SUMMER HEAT WAVE, YOU ARE GOING TO HAVE A DRINK AND YOU WANT TO MEET NEW AND OLD FRIENDS THIS MAY BE THE IDEAL PLACE. THE WINE BAR BUTTICÉ IS IN PIAZZA SAN FRANCESCO DI PAOLA IN PALERMO, RUN BY SALVO FANALE AND GAETANO SAMPINO. A SMALL BUT BEAUTIFULLY FURNISHED PLACE THANKS TO BOTTLES OF WINE GENTLY EXPOSED. IN THE WINE BAR YOU CAN CHOOSE TO SIT INSIDE OR OUTSIDE AND TASTE GREAT LITTLE SANDWICHES, ESPECIALLY IF ACCOMPANIED BY A GOOD GLASS OF RALLO WINE. RESERVATIONS ARE RECOMMENDED.

Se, con la prima calura estiva si ha intenzione di fare un aperitivo e si ha voglia di incontrare vecchi e nuovi amici potrebbe essere il posto ideale. L'enoteca Butticé è a Palermo in Piazza San Francesco di Paola, gestito da Salvo Fanale e Gaetano Sampino. Un locale piccolo ma sapientemente arredato grazie alle bottiglie di vino garbatamente esposte. In enoteca è possibile scegliere se accomodarsi dentro o fuori e degustare ottimi paninetti specie se accompagnati da un buon bicchiere di vino Rallo. Consigliata la prenotazione.



Ricetta ai Naviganti, dal blog GustosaMente

Trasmettere una passione non è facile. E diventa impossibile se l'oggetto di questa passione non è vissuto in prima persona, ma solo raccontato.

Se fai da te, Rallo fa per tre!

rubrica curata da **Sarah Vesco**

La nuova rubrica Fai da Te si propone proprio questo: fornirvi delle idee riproducibili che possano abbellire gli spazi, migliorare le case, allontanare i pensieri tristi e arricchire la vita di tutti i giorni attraverso il riciclo creativo cioè l'arte di dare una vita diversa ad oggetti di uso comune che oramai hanno compiuto la loro storia. Dov'è la novità? Gli oggetti da riciclare li andremo a trovare proprio all'interno della nostra Cantina!

Chi non ha in mente l'immagine di un omino, a casa Rallo il magazziniere Maurizio, che aziona un muletto per spostare i bancali? Ebbene, quei bancali, detti pallet, sono degli oggetti formidabili. Sarà che sono leggeri ma resistenti, saranno le dimensioni standard, sta di fatto che questi imballaggi di legno sono diventati degli elementi molto versatili per l'arredamento green di una casa. Tavoli, letti, culle e porta piante di ogni dimensione. Tali pallett sono inoltre realizzati riducendo al minimo l'indice d'impatto ambientale e usando legni dotati di certificazioni e controllati dall'Unione Europea. Che siano dunque i pallet uno tra i più eloquenti esempi di eco-design?

■ ■ ■
IF DO IT YOURSELF, RALLO DOES IT FOR THREE.

CONVEYING A PASSION IS NOT EASY. IT BECOMES IMPOSSIBLE IF THE OBJECT OF THIS PASSION IS NOT PERSONALLY EXPERIENCED, BUT JUST TOLD. THE NEW FAI DA TE (DO IT YOURSELF) SECTION PROPOSES JUST THAT: IT PROVIDES YOU IDEAS THAT CAN HELP YOU DECORATE SPACES, HOMES, REMOVE SADNESS AND ENRICH EVERYDAY LIFE THROUGH THE CREATIVE RECYCLING THAT IS THE ART OF GIVING A NEW LIFE TO EVERYDAY OBJECTS THAT ARE OUT OF DATE. WHERE'S THE INNOVATION? THE OBJECTS TO RECYCLE ARE IN OUR OWN WINE CELLAR!

WHO HAS NEVER HAD THE IMAGE OF A LITTLE MAN, THE RALLO WAREHOUSE WORKER MAURIZIO, DRIVING A FORKLIFT TRUCK TO MOVE THE PALLETS, IN MIND? WELL, THOSE PALLETS ARE FORMIDABLE

OBJECTS. MAYBE BECAUSE THEY ARE LIGHT BUT STRONG, MAYBE BECAUSE OF THE STANDARD SIZE, THE FACT IS THAT THESE WOODEN PACKING ELEMENTS HAVE BECOME VERY VERSATILE FOR GREEN DECORATION OF A HOUSE. TABLES, BEDS, COTS AND PLANT POTS OF ALL SIZES. THESE PALLETS ARE ALSO CREATED MINIMIZING THE ENVIRONMENTAL IMPACT INDEX USING CERTIFICATED AND CONTROLLED BY THE EUROPEAN UNION WOOD. ARE THEREFORE THE PALLETS ONE OF THE MOST ELOQUENT EXAMPLES OF ECO-DESIGN?

■ ■ ■



Vari gli appuntamenti che hanno visto protagonista la maison di Marsala in questi mesi di tarda primavera, che hanno guardato all'inizio dell'estate. Numerose degustazioni, che pur lambendo l'intero stivale, si sono concentrate in Sicilia, dove da oriente ad occidente i vini Rallo hanno accompagnato momenti di convivio che hanno coinvolto centinaia di persone.

Rock and Rallo.

rubrica curata da **Alessio Giuliano**

Gli appuntamenti "Con Rallo per Diletto", in primis, protagonisti in alcune importanti enoteche di varie province, dai "Buoni Vini", di Palermo alla "Bottega del Carmine", di Marsala. Aperitivi caratterizzati da buon cibo ed ottimo vino, per introdurre piacevolmente le serate della calda stagione siciliana.

L' Azienda Agricola Rallo è stata ospite di diverse iniziative organizzate da Slow Food, il movimento che promuove quei valori che Rallo ha fatto propri: buono, pulito e giusto, per una cultura enogastronomica che sappia valorizzare correttamente la nostra tradizione culinaria e territoriale. In particolare, i vini firmati dal "tondo logo" sono stati tra i protagonisti del decennale della condotta "Slow" del Valdemone, celebrata con una cena che ha visto coinvolti alcuni dei più importanti chef isolani; ed ancora, una cena degustazione organizzata dalla condotta di Agrigento per salutare l'arrivo dell'estate.

E non dimentichiamo la nostra partnership con il Gambero Rosso, che in giugno ci ha invitati a presiedere una degustazione alla città del Gusto dell'ex Dogana, a Catania. Il pubblico etneo, in quell'occasione, ha avuto l'occasione di assaggiare alcune delle perle firmate dagli enologi della nostra azienda Agricola.

Tra tutti i momenti che ci hanno visti partecipi, una menzione meritano il Marsala Wine Festival, uno degli eventi organizzati nell'ambito della manifestazione "Marsala Città europea del vino", e la presenza al Palermo Pride 2013, manifestazione per l'orgoglio omosessuale che per la prima volta è stata organizzata nel capoluogo

THE MAISON FROM MARSALA WAS THE PROTAGONIST OF DIFFERENT EVENTS IN THE MONTHS OF LATE SPRING, BEFORE THE BEGINNING OF SUMMER. NUMEROUS TASTINGS WHICH, DESPITE TAKING PLACE THROUGHOUT ITALY, WERE CONCENTRATED IN SICILY, WHERE, FROM EAST TO WEST, RALLO WINES ACCOMPANIED MOMENTS OF CONVIVIALITY THAT INVOLVED HUNDREDS OF PEOPLE.

FIRST OF ALL THE "CON RALLO PER DILETTO" EVENTS WHICH WERE PROTAGONISTS IN VARIOUS WINE BARS IN THE DIFFERENT PROVINCES OF SICILY, SUCH AS THE "BUONI VINI" IN PALERMO AND "BOTTEGA DEL CARMINE," IN MARSALA. APPETIZERS CHARACTERIZED BY GOOD FOOD AND GOOD WINE, TO PLEASANTLY INTRODUCE THE EVENINGS OF THE WARM-WEATHER SEASON IN SICILY.

siciliano e che ha visto Rallo come unico Wine Sponsor.

Insomma, appuntamenti assolutamente imperdibili, dove la cultura enogastronomica siciliana, promossa dalla winery di Marsala, è stata indiscussa protagonista.



MARSALAWINE
the winederland

CENTRO STORICO
5 - 6 - 7 LUGLIO
SALOTTO ENOGASTRONOMICO INTERNAZIONALE
2013

THE AZIENDA AGICOLA RALLO HAS BEEN INVITED TO SEVERAL EVENTS ORGANIZED BY SLOW FOOD, THE MOVEMENT THAT PROMOTES THOSE VALUES THAT ALSO BELONG TO RALLO'S PHILOSOPHY: GOOD, CLEAN AND FAIR FOOD FOR A FOOD CULTURE THAT FAITHFULLY RESPECTS OUR CULINARY AND TERRITORIAL TRADITION. IN PARTICULAR, THE WINES SIGNED BY THE "ROUND LOGO" WERE AMONG THE PROTAGONISTS OF THE TENTH ANNIVERSARY OF "SLOW" CONDUCT VALDEMONNE, CELEBRATED WITH A DINNER THAT INVOLVED SOME OF THE MOST IMPORTANT CHEFS OF THE ISLAND, AND AGAIN, A TASTING DINNER ORGANIZED BY THE AGRIGENTO CONDUCT TO GREET THE ARRIVAL OF SUMMER.

WE CANNOT FORGET OUR PARTNERSHIP WITH GAMBERO ROSSO, WHO INVITED US TO PRESIDE OVER A TASTING IN THE CITTÀ DEL GUSTO IN CATANIA IN JUNE. PEOPLE FROM ETNA, ON THAT OCCASION, HAD THE OPPORTUNITY TO TASTE SOME OF THE PEARLS SIGNED BY THE WINEMAKERS OF OUR SOCIETÀ AGRICOLA.

AMONG ALL THE MOMENTS THAT HAVE SEEN US INVOLVED, WE HAVE TO MENTION THE MARSALA WINE FESTIVAL, ONE OF THE EVENTS ORGANIZED AS PART OF THE "EUROPEAN CITY OF MARSALA WINE" EVENT, AND THE PALERMO PRIDE 2013, THE GAY PRIDE EVENT ORGANIZED FOR THE FIRST TIME IN THE CAPITAL OF SICILY, WHERE RALLO WAS AS THE EXCLUSIVE WINE SPONSOR.

WELL, EVENTS THAT ARE NOT TO BE MISSED, WHERE THE SICILIAN FOOD AND WINE CULTURE, PROMOTED BY THE MARSALA WINERY, WAS THE UNDISPUTED PROTAGONIST.

Toque&Toque è la rubrica del nostro Magazine che vi guiderà attraverso un tour del gusto che toccherà alcune tappe di assoluto interesse per il lettore che ama il buon cibo e l'ottimo vino. La nostra "penna" si muoverà inizialmente nella nostra terra di origine, quella Sicilia che presta il fianco alla "forchetta" dei degustatori.

Toque&Toque

rubrica curata da **Alessio Giuliano**

E partiamo proprio da Palermo, capoluogo dell'isola e punto di riferimento per l'enogastronomia isolana. Due i ristoranti che abbiamo deciso di visitare: uno che rappresenta la storia della ristorazione palermitana ed un altro che guida una nuova generazione di ristoratori, con una certa visibilità mediatica. Stiamo parlando del [Charleston di Mondello](#) e del [Castello a Mare di Natale Giunta](#).

Partiamo dalla spiaggia dei palermitani, la borgata marinara di Mondello che si affaccia sull'omonimo incantevole golfo. Uno specchio di mare che viene dominato dallo stabilimento bianco, che per anni è stato identificato con il ristorante che ospitava. Il Charleston, per l'appunto. Oggi, il ristorante guidato dalla patron Mariella Glorioso e da Carlo Hassan, è tornato dopo un breve periodo di assenza sul lungomare di Mondello, in una villa di assoluto fascino con un'incantevole terrazza che si affaccia sul mare.

Abbiamo incontrato chi si occupa di deliziare i sensi degli ospiti, lo chef di casa Angelo Gervasi ed il sommelier Giorgio Dragotta. Un duo collaudato che per il nostro incontro ci ha presentato un abbinamento che celebra l'eccellenza enogastronomica siciliana: una verticale di calamari con caponata "light" e zibibbo al Qasar Rallo. Lo chef Gervasi ci presenta il piatto e ci racconta come con passione ed orgoglio esercita ai fornelli ormai dal 1976, quando ebbe il primo impiego al ristorante dell'hotel "Santa Lucia e le Sabbie d'Oro", di Cefalù (Pa), con il cavaliere Cascino, pietra miliare della ristorazione siciliana.

■ ■ ■

TOQUE&TOQUE IS THE SECTION OF OUR MAGAZINE THAT WILL GUIDE YOU THROUGH A TASTE TOUR THAT WILL TALK ABOUT TOPICS OF GREAT INTEREST FOR THE READER WHO LOVES GOOD FOOD AND GREAT WINE. OUR "PEN" WILL INITIALLY START WITH OUR HOMELAND, THAT SICILY WHICH OPENS THE WAY TO THE "FORK" OF THE TASTERS.

AND LET'S START RIGHT FROM PALERMO, THE CAPITAL AND POINT OF REFERENCE FOR THE FOOD AND WINE OF THE ISLAND. WE DECIDED TO VISIT TWO RESTAURANTS: ONE THAT REPRESENTS THE HISTORY OF PALERMO RESTAURANT INDUSTRY AND ANOTHER ONE THAT GUIDES A NEW GENERATION OF RESTAURATEURS, WITH A CONSIDERABLE MEDIA IMPACT. WE ARE TALKING ABOUT NATALE GIUNTA'S CHARLESTON IN MONDELLO AND CASTELLO A MARE.

■ ■ ■

Da allora, la passione per il suo lavoro lo ha portato in giro per il mondo ed oggi vanta un curriculum di tutto rispetto. Da 4 anni guida le cucine del Charleston, che dal mese di dicembre hanno riaperto i battenti, appunto, a Mondello. Con l'intenzione di accogliere gli ospiti sia in estate che in inverno, grazie ai comodi saloni interni ed alla stupenda terrazza "sposata" al litorale. Il piatto del giorno nasce diversi anni or sono, come lo stesso chef ci racconta. Ed è un'ispirazione della suocera. Quindi, figlio della tradizione culinaria casalinga, anche se leggermente rivisitata: una caponata che sostituisce le melanzane con i calamari. Gervasi rimase colpito dalla pietanza, tanto da rielaborarla in una chiave "light" e proporla periodicamente al proprio pubblico.

Ma andiamo ai dettagli del piatto: gli ingredienti base sono quelli della classica caponata. "Cipolla, sedano, capperi, pomodoro, olive" – come ci spiega lo chef – "che vengono spadellati per rimanere croccanti. La versione Light si ottiene con una cottura più breve del solito. L'agrodolce che caratterizza il piatto si ottiene con una spruzzata di aceto ed un po' di zucchero. Mentre i calamari, piuttosto che fritti, vengono bolliti, proprio per non appesantire il piatto."



La presentazione dello stesso, con i calamari impilati in verticale, dà il nome alla pietanza. Assaggiata la quale, il sommelier di casa, Giorgio Dragotta, ha deciso di abbinarvi lo zibibbo al Qasar, che garantisce un ottimo connubio tra l'agrodolce della pietanza ed i sentori del vino, molto decisi all'olfatto, più discreti al palato. Il retrogusto inoltre, secondo Dragotta, si sposa ottimamente con questo pesce.

Salutiamo i nostri cordiali ospiti dando un'occhiata al menu della maison: una carta che spazia dalla tradizione, alla quale sono legati gli affezionati frequentatori del Charleston, all'innovazione, che attira il gusto di chi ama sperimentare. Ovviamente, considerata la posizione, il pesce ed i frutti di mare rimangono le specialità della casa.

LET'S START FROM THE BEACH OF PALERMO, THE SEAFARING VILLAGE OF MONDELLO OVERLOOKING THE ENCHANTING GULF WITH THE SAME NAME. A SMOOTH SEA DOMINATED BY THE WHITE ESTABLISHMENT, WHICH HAS BEEN IDENTIFIED FOR YEARS WITH THE RESTAURANT LOCATED INSIDE IT. THE CHARLESTON, TO BE PRECISE.

TODAY, THE RESTAURANT MANAGED BY MARIELLA GLORIOSO AND CARLO HASSAN IS BACK, AFTER A SHORT PERIOD OF ABSENCE, ON THE SEAFRONT OF MONDELLO, IN A CHARMING VILLA WITH A LOVELY TERRACE OVERLOOKING THE SEA. WE MET THE PEOPLE WHO WORKS TO DELIGHT THE SENSES OF GUESTS, THE CHEF ANGELO GERVASI AND THE SOMMELIER GEORGE DRAGOTTA.

A TESTED DUO THAT PRESENTED A COMBINATION CELEBRATING THE SICILIAN FOOD AND WINE EXCELLENCE FOR OUR MEETING: VERTICAL SQUID WITH "LIGHT" CAPONATA AND ZIBIBBO AL QASAR RALLO. THE CHEF GERVASI PRESENTS

US THE DISH AND TELLS US THAT HE HAS BEEN WORKING WITH PASSION AND PRIDE IN THE KITCHEN SINCE 1976, WHEN HE GOT HIS FIRST JOB AT THE RESTAURANT OF THE HOTEL "SAINT LUCIA E LE SABBIE D'ORO" IN CEFALÙ (PA), WITH THE CAVALIERE CASCINO, A MILESTONE IN THE SICILIAN RESTAURANT INDUSTRY .

SINCE THEN, THE PASSION FOR HIS WORK HAS TAKEN HIM AROUND THE WORLD AND NOW HE HAS A CONSIDERABLE CURRICULUM VITAE. HE HAS BEEN RUNNING THE KITCHENS OF CHARLESTON FOR THE PAST 4 YEARS, WHICH HAVE REOPENED SINCE DECEMBER IN MONDELLO. WITH THE INTENTION TO WELCOME GUESTS BOTH IN SUMMER AND IN WINTER, THANKS TO THE COMFORTABLE INTERIOR ROOMS AND THE WONDERFUL TERRACE "MARRIED" TO THE COAST.

TODAY'S SPECIAL DISH WAS BORN SEVERAL YEARS AGO, AS TOLD BY THE CHEF . AND IT IS AN INSPIRATION OF HIS MOTHER-IN-LAW. SO, THIS DISH COMES FROM THE HOME CULINARY TRADITION, ALTHOUGH SLIGHTLY REVISED: THE CAPONATA THAT REPLACES THE AUBERGINES WITH SQUIDS. GERVASI WAS SO IMPRESSED BY THE DISH THAT HE MODERNISED IT MAKING IT "LIGHTER" AND HE PERIODICALLY PROPOSES IT TO HIS CUSTOMERS.

BUT LET'S GET INTO THE DETAILS OF THE DISH: THE BASIC INGREDIENTS ARE THOSE OF THE CLASSIC CAPONATA. "ONION, CELERY, CAPERS, TOMATOES, OLIVES" - AS EXPLAINED BY THE CHEF - "THAT ARE SAUTÉED TO STAY CRISP. THE LIGHT VERSION IS OBTAINED WITH A SHORTER COOKING THAN USUAL. YOU CAN GET THE SWEET AND SOUR WITH A SPLASH OF VINEGAR AND A LITTLE BIT OF SUGAR. WHILE THE SQUID ARE BOILED, RATHER THAN FRIED, IN ORDER NOT TO OVERLOAD THE DISH."

THE PRESENTATION OF THIS DISH, WHERE THE SQUIDS ARE STACKED VERTICALLY, GIVES THE NAME TO THE DISH. AFTER TASTING IT, THE SOMMELIER, GEORGE DRAGOTTA, DECIDED TO PAIR THE ZIBIBBO AL QASAR WITH THIS DISH, WHICH GUARANTEES THE PERFECT COMBINATION OF THE SWEET AND SOUR OF THE DISH AND THE SCENTS OF THE WINE, WITH A DEFINED AROMA AND DISCREET ON THE PALATE. THE AFTERTASTE ALSO, ACCORDING TO DRAGOTTA, GOES WELL WITH THIS FISH. WE SAY GOODBYE TO OUR FRIENDLY GUESTS BY LOOKING AT THE MENU OF THE HOUSE: A MENU BASED ON THE TRADITION, APPRECIATED BY THE REGULAR CUSTOMERS OF CHARLESTON, AND ON INNOVATION, ATTRACTING THOSE WHO WANT TO EXPERIMENT.



Ci spostiamo lungo la costa ed arriviamo al porticciolo della Cala, a Palermo, dove ha aperto da pochi mesi il ristorante di Natale Giunta "Castello a Mare".

Qui da un paio di anni l'antico porto di Palermo è stato restituito alla cittadinanza con un recupero degli spazi davvero notevole, commistione di colori che spaziano dal verde del prato all'inglese al blu inteso del cielo ai riflessi dorati dell'acqua che lambisce il piccolo molo dove decine di barche sono ormeggiate. Una location altamente suggestiva dove ha aperto da pochi mesi il nuovo ristorante di Natale Giunta, mediativo volto della Sicilia culinaria.

Qui incontriamo lo chef di casa, Gianluca Costanzo. Giovane cuoco, esercita da circa 15 anni, dopo un battesimo dei fornelli in un pub di Avola (Sr), del quale è originario. La carriera di Costanzo lo ha portato in giro per l'Europa, da Londra a Parigi (ristorante "Carpaccio"). Ma l'esperienza che ha segnato una svolta nel suo percorso, come ci ricorda durante la piacevole



THE FISH AND SEAFOOD, CONSIDERING THE LOCATION, ARE OBVIOUSLY THE SPECIALTIES OF THE HOUSE. WE MOVE ALONG THE COAST AND WE ARRIVE AT MARINA LA CALA, IN PALERMO, WHERE NATALE GIUNTA OPENED A FEW MONTHS AGO THE RESTAURANT "CASTELLO A MARE".

A COUPLE OF YEARS AGO THE ANCIENT PORT OF PALERMO WAS RETURNED TO THE POPULATION REGAINING REMARKABLE AREAS, WITH SEVERAL COLOURS RANGING FROM GREEN



chiacchierata, è stata presso il ristorante "Gambero Rosso" di San Vincenzo (2 stelle Michelin). In Sicilia Costanzo ha conosciuto Natale Giunta durante un impiego in un ristorante a 5 stelle di Siracusa. Il "matrimonio" tra i due chef è stato immediato ed ha portato Gianluca al ristorante "Castello a Mare" di Palermo, dallo scorso mese di gennaio. Il punto di forza della cucina da lui guidata a suo parere, sta nelle materie prime freschissime, che la terra di Trinacria offre, soprattutto in termini di pescato.

Il piatto che Gianluca Costanzo ci presenta è un calamaretto spillo, farcito di ricotta affumicata, adagiato su crema di carote e maionese al nero di seppia, e servito con salsa ai tenerumi. Un piatto molto semplice, ma di grande impatto, non solo al palato, ma anche alla vista. Una sorta di "quadro culinario", che Costanzo ha scelto perché ben si abbina ai profumi del grillo di casa Rallo, quel Bianco Maggiore che viene servito anche al ristorante di Natale Giunta.

Un prodotto che esalta i sapori della verdura, della ricotta leggermente affumicata ed alla delicatezza del calamaretto. "Un abbinamento a mio parere ottimo": così si congeda lo chef di casa. E così ci congediamo dai nostri lettori, a cui diamo appuntamento sul prossimo numero con altri ristoranti d'eccellenza.

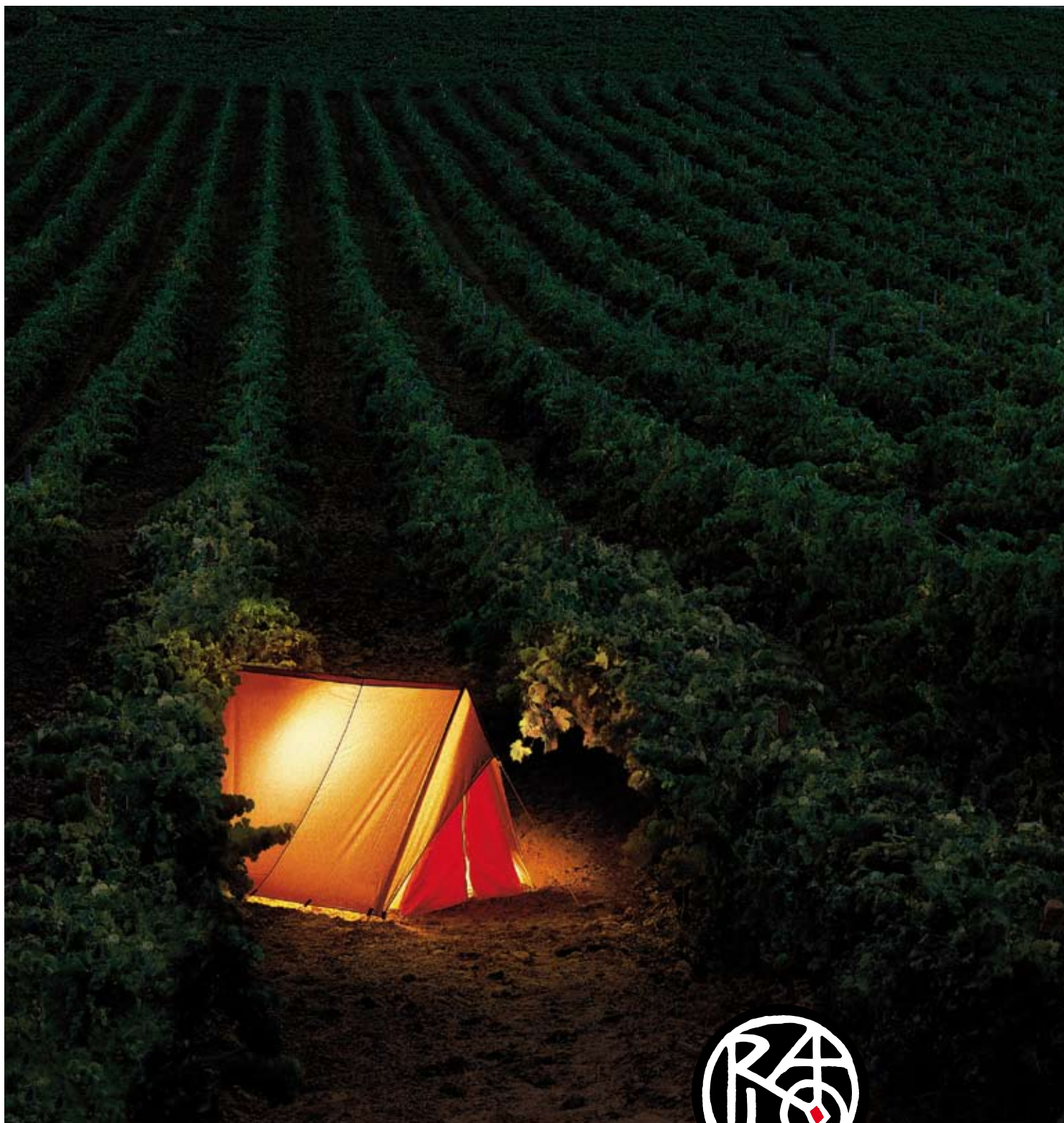
LAWNS TO DEEP BLUE OF THE SKY TO THE GOLDEN HUES OF THE WATERS FLOWING THROUGH THE SMALL QUAY WHERE DOZENS OF BOATS ARE MOORED.

A HIGHLY SUGGESTIVE LOCATION WHERE NATALE GIUNTA OPENED HIS NEW RESTAURANT A FEW MONTHS AGO, THE MEDIA FACE OF SICILY CUISINE. HERE WE MEET THE CHEF, GIANLUCA COSTANZO, A YOUNG COOK WHO HAS BEEN WORKING FOR ABOUT 15 YEARS, AFTER HIS FIRST TIME IN THE KITCHEN OF A PUB IN AVOLA (SR), WHICH IS HIS NATIVE PLACE. COSTANZO'S CAREER HAS TAKEN HIM AROUND EUROPE, FROM LONDON TO PARIS (RESTAURANT "CARPACCIO").

BUT THE EXPERIENCE THAT MARKED A TURNING POINT IN HIS CAREER, AS HE SAYS DURING THE PLEASANT TALK, WAS AT THE RESTAURANT "GAMBERO ROSSO" IN SAN VINCENZO (2 MICHELIN STARS). COSTANZO MET NATALE GIUNTA IN SICILY, WHEN HE WAS WORKING IN A 5 STAR RESTAURANT IN SYRACUSE. THEIR "MARRIAGE" WAS IMMEDIATE AND GIANLUCA BEGAN TO WORK AT THE RESTAURANT "CASTELLO A MARE" IN PALERMO, LAST JANUARY.

HE SAYS THAT THE STRONG POINTS OF HIS COOKING ARE FRESH INGREDIENTS, OFFERED BY THE LAND OF TRINACRIA, ESPECIALLY FISH. THE DISH THAT GIANLUCA COSTANZO PRESENTS US IS A NEEDLE SQUID, STUFFED WITH SMOKED RICOTTA, LYING ON CARROT CREAM AND SQUID INK MAYONNAISE AND SERVED WITH TENERUMI SAUCE. A VERY SIMPLE DISH WITH A GREAT IMPACT ON EYE AND TASTE.

A SORT OF "CULINARY PICTURE", CHOSEN BY COSTANZO BECAUSE IT GOES WELL WITH THE SCENTS OF THE GRILLO WINE RALLO, THE BIANCO MAGGIORE, WHICH IS ALSO SERVED AT NATALE GIUNTA RESTAURANT. A PRODUCT THAT ENHANCES THE FLAVOURS OF THE VEGETABLES, THE LIGHTLY SMOKED RICOTTA AND DELICACY OF THE SQUID. "A GREAT COMBINATION IN MY OPINION": THAT'S THE WAY THE CHEF SAYS GOODBYE. WE SAY GOODBYE TO OUR READERS TOO, WAITING FOR YOU FOR THE NEXT ISSUE WITH OTHER EXCELLENT RESTAURANTS.



RALLO

1860



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

www.cantinerallo.it