

ANNO UNO // NUMERO TRE

APRILE/MAGGIO/GIUGNO

DUEMILAQUATTORDICI



con Rallo x Diletto magazine

Come Bio Comanda
Toque&Toque
Cineturismo
Comparallo
Eco di Rallo
Celiaca per amore

Rallo Gustando
Il tratto di Rallo
Da non perdere in Sicilia
Rallo di scena
In viaggio per Diletto
Riciclando
Quelli che Rallo
Agato



AZIENDA AGRICOLA RALLO





ANNO UNO // NUMERO TRE
 APRILE / MAGGIO / GIUGNO
 DUEMILAQUATTORDICI



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
 Agato / Agato Blog Staff
 Celiaca per amore / Marcella Calabrese
 Cineturismo / Luciano Accomando
 Rallo Gustando / Salvatore Fanale
 Il tratto di Rallo / Antonio Massara
 Se fai da te Rallo fa per te! / FPP
 Sicilian Emotions / Marta Pottino

indice delle rubriche

01 /

Box News // Un altro modo di conoscere il vino...

[Sarah Vesco]

Come Bio Comanda // Biologico. Che significa?

02 /

[Alessio Giuliano]

Toque&Toque // Le Soste di Ulisse

03 /

[Luciano Accomando]

Cineturismo // Sedotti e conquistati dalla Sciacca di Pietro Germi

04 /

[team di enologi Rallo]

CompaRallo // Degusta Insolia in purezza

05 /

[Alessio Giuliano]

Eco di Rallo // Evrò degustato ad "alta velocità"

06 /

[Marcella Calabrese]

Celiaca per amore //

07 /

[Salvatore Fanale]

Rallo gustando // L'aperitivo a Palermo oggi

08 /

[Antonio Massara]

Il tratto di Rallo // Butta giù

09 /

[Alessio Giuliano]

Da non perdere in Sicilia // Il Ballo dei Diavoli di Prizzi

010 /

[Sarah Vesco]

Rallo di scena // Mostra Vintage, Loggiato San Bartolomeo

011 /

[Marta Pottino]

In Viaggio per Diletto // Sicilian Emotions

012 /

[FPP]

Riciclando // Se fai da te, Rallo fa per te!

013 /

[Staff Rallo]

Quelli che Rallo // Alessio e Salvo

014 /

[Agato Blog Staff]

Agato // Ledop

La degustazione del vino non è solo gusto, riguarda olfatto, tatto, vista, persino il suono. Per non parlare di aspettative, di ricordi, di esperienza, di cultura personale.

RALLO, un altro modo di conoscere il vino, un altro modo di vedere il mondo.

È iniziata da questa riflessione l'avventura che ha coinvolto professionalmente ma soprattutto emotivamente l'Azienda Agricola Rallo, impegnata nei mesi scorsi nel restyling delle proprie etichette per le quali ha adottato anche il linguaggio in Braille. Diverse sono state le prove di stampa per ottenere la serigrafia spessorata tanto da consentire una perfetta leggibilità dell'etichetta, diversi anche gli incontri presso l'Istituto dei ciechi "Florio e Salamone" di Palermo dove preziosa è stata la collaborazione della Dottoressa Cusimano, che ha permesso questi rapporti partecipando con entusiasmo alla nostra iniziativa. I non vedenti oggi sono in grado di accedere a quel bagaglio di informazioni contenuto nelle etichette Rallo. Perché il vino è soprattutto emozione e il progetto lo ha dimostrato apertamente.

Sarah Vesco



RALLO, ANOTHER WAY TO LEARN ABOUT WINE, ANOTHER WAY OF SEEING THE WORLD.

THE WINE TASTING IS NOT JUST TASTE, IT CONCERNS THE SENSE OF SMELL, TOUCH, SIGHT, AND EVEN SOUND. NOT TO MENTION EXPECTATIONS, MEMORIES, EXPERIENCE, PERSONAL CULTURE. THE ADVENTURE THAT INVOLVED PROFESSIONALLY BUT FIRST OF ALL EMOTIONALLY THE RALLO FARM STARTED WITH THIS REFLECTION. IN THE RECENT MONTHS THE FARM WAS ENGAGED IN THE REDESIGN OF ITS LABELS FOR WHICH IT HAS ALSO ADOPTED THE BRAILLE CODE.

SEVERAL PROOFS WERE REQUIRED IN ORDER TO OBTAIN A SCREEN PRINTING ENOUGH THICK TO ALLOW A PERFECT READABILITY OF THE LABEL. WE ALSO HAD SEVERAL MEETINGS AT THE SCHOOL FOR BLIND PEOPLE "FLORIO AND SALAMONE" IN PALERMO, WHERE THE COLLABORATION OF DR. CUSIMANO WAS PRECIOUS. HE HAS ALLOWED THESE RELATIONSHIPS BY PARTICIPATING ENTHUSIASTICALLY IN OUR INITIATIVE. BLIND PEOPLE TODAY ARE ABLE TO ACCESS THE INFORMATION CONTAINED IN RALLO LABELS. BECAUSE WINE IS MOSTLY EMOTION AND THE PROJECT HAS OPENLY DEMONSTRATED IT.

Sarah Vesco



La viticoltura biologica si propone di ottenere un prodotto di qualità con l'impiego di una tecnica agronomica, che rispetti gli equilibri naturali. L'azienda agricola Rallo si distingue proprio per la sua produzione Bio ai sensi della normative comunitarie e svizzere.

Come Bio comanda. Biologico. Che significa?

rubrica curata da **Sarah Vesco**

Abbiamo passeggiato a lungo per le nostre vigne, tra il nero d'avola, il catarratto o alle fronde di ulivi carichi di frutti ma mai abbiamo affrontato nello specifico il tema del biologico. L'agricoltura biologica è quel tipo di agricoltura che cerca di ottenere i suoi prodotti seguendo il più possibile i ritmi biologici, cioè naturali, della Terra, senza applicare interventi artificiali. Il suo scopo è quello di produrre frutti sani, mantenendo i terreni fertili nel tempo, senza impoverirli con tecniche sbagliate o con coltivazioni troppo intensive, e senza danneggiare l'ambiente. Significa quindi ridurre al minimo l'utilizzo di fitofarmaci di sintesi chimica nel vigneto e oggi, grazie alle nuove regolamentazioni comunitarie, anche di limitare al minimo tutti gli additivi di sintesi chimica nella produzione di vino in Cantina. L'essere bio è sicuramente un valore aggiunto ma che purtroppo non ha ancora una riconoscibilità elevata presso il pubblico nazionale ed internazionale. È ritenuto, infatti, un prodotto per una nicchia di consumatori (forse i più consapevoli?). Ognuno dovrebbe preoccuparsi di cosa mangia e cosa beve. L'attenzione alla sicurezza alimentare, fortunatamente, tende a preferire prodotti biologici nonché quelli a denominazione protetta ed a indicazione geografica tipica, dando valore preminente alle tipicità della regione. I prodotti tipici, al pari di quelli biologici, segnano forte il legame col territorio, la località anziché la globalità, l'identità anziché l'omologazione. L'Italia, più di ogni altro Paese dell'Unione Europea, si è vista riconoscere prodotti DOP e IGP. Quell'è la differenza?

DOP (denominazione di origine protetta) è il riconoscimento concesso a quei prodotti agroalimentari in cui tutte le fasi del processo produttivo si svolgono in un'area geografica delimitata, da cui traggono il nome. Le caratteristiche del prodotto, stabilite da un apposito disciplinare di produzione, sono dovute all'ambiente

COME BIO COMANDA ORGANIC. WHAT DOES IT MEAN?

ORGANIC VITICULTURE AIMS TO FULFILL A QUALITY PRODUCT WITH THE USE OF AN AGRONOMIC METHOD THAT RESPECTS THE NATURAL BALANCES. THE FIRM RALLO STANDS OUT BECAUSE OF ITS BIO PRODUCTS ACCORDING TO THE EU AND SWISS LAWS

WE WALKED A LOT THROUGH OUR VINEYARDS, THE NERO D'AVOLA, CATARRATTO OR THE BRANCHES OF OLIVE TREES LADEN WITH FRUIT, BUT WE'VE NEVER SPECIFICALLY TACKLED THE QUESTION OF ORGANIC PRODUCTION. ORGANIC FARMING IS A TYPE OF FARMING THAT ATTEMPTS TO PRODUCE ITS PRODUCTS BY FOLLOWING THE EARTH NATURAL AND COSMIC RHYTHM AS CLOSELY AS POSSIBLE, WITHOUT ANY SORT OF ARTIFICIAL INTERVENTION. IT AIMS TO PRODUCE HEALTHY FRUIT, MAINTAINING SOIL FERTILITY OVER A LONG PERIOD OF

geografico di provenienza, comprensivo dei fattori umani e naturali..

IGP (indicazione di geografia protetta) è concesso a quei prodotti agroalimentari in cui una o più fasi del processo produttivo si svolgono in un'area geografica delimitata da cui traggono il nome. Tali fasi devono essere quelle fondamentali per conferire al prodotto le sue caratteristiche peculiari, stabilite da un apposito disciplinare di produzione.

TIME, WITHOUT IMPOVERISHING IT WITH WRONG TECHNIQUES OR TOO INTENSIVE CROPS, AND WITHOUT HARMING THE ENVIRONMENT.

IT MEANS THEREFORE TO MINIMIZE THE USE OF CHEMICAL PESTICIDES IN THE VINEYARD AND TODAY, THANKS TO NEW EU REGULATIONS, EVEN TO MINIMIZE ALL CHEMICAL ADDITIVES IN THE PRODUCTION OF WINE IN THE CELLAR. BEING ORGANIC IS DEFINITELY AN ADDED VALUE BUT UNFORTUNATELY IT'S NOT YET RECOGNIZED BY THE NATIONAL AND INTERNATIONAL AUDIENCE. IT IS CONSIDERED, IN FACT, A NICHE CONSUMER PRODUCT (PERHAPS FOR THE MOST INFORMED?). EVERYONE SHOULD WORRY ABOUT WHAT TO EAT AND WHAT TO DRINK.

THE ATTENTION PAID TO FOOD SAFETY REGULATIONS, FORTUNATELY, TENDS TO PREFER ORGANIC PRODUCTS AS WELL AS THOSE WITH PROTECTED DESIGNATION OF ORIGIN AND PROTECTED GEOGRAPHICAL INDICATION, GIVING IMPORTANCE TO THE CHARACTERISTICS OF THE REGION. BOTH TYPICAL AND ORGANIC PRODUCTS, INDICATE THE STRONG CONNECTION TO THE TERRITORY, TO THE PLACE RATHER THAN THE GLOBALITY, TO THE IDENTITY RATHER THAN THE GLOBALIZATION. IN ITALY, MORE THAN ANY OTHER EU COUNTRY, MANY PRODUCTS HAVE BEEN RECOGNIZED WITH PDO AND PGI MARK. WHAT IS THE DIFFERENCE?

PDO (PROTECTED DESIGNATION OF ORIGIN) IS THE RECOGNITION GRANTED TO THE AGRICULTURAL AND FOOD PRODUCTS OBTAINED THROUGH STAGES OF THE PRODUCTION PROCESS THAT TAKE PLACE IN A DEFINED GEOGRAPHICAL AREA, FROM WHICH THEY DRAW THEIR NAME. THE CHARACTERISTICS OF THE PRODUCT, DETERMINED BY THE PRODUCTION SPECIFICATIONS, ARE DUE TO THE GEOGRAPHICAL ENVIRONMENT OF ORIGIN, INCLUDING HUMAN AND NATURAL FACTORS..

PGI (PROTECTED GEOGRAPHICAL INDICATION) IS GRANTED TO THE AGRICULTURAL AND FOOD PRODUCTS OBTAINED THROUGH ONE OR MORE PHASES OF THE PRODUCTION PROCESS THAT TAKE PLACE IN A DEFINED GEOGRAPHICAL AREA, FROM WHICH THEY DRAW THEIR NAME. THESE ARE THE FUNDAMENTAL PHASES THAT GIVE THE PRODUCT ITS UNIQUE CHARACTERISTICS, ESTABLISHED BY THE SPECIFIC PRODUCTION RULES.



Toque&Toque, la nostra rubrica che si occupa della ristorazione, da questo numero metterà l'accento sui ristoranti delle **Soste di Ulisse** che hanno sposato la nostra iniziativa che mira a rinnovare il mito del marsala.

Toque&Toque. Le Soste di Ulisse

rubrica curata da **Alessio Giuliano**

Ogni Sosta offrirà ai propri ospiti un abbinamento tra un marsala vergine Riserva ventanni, firmato dall'Azienda Agricola Rallo, ed un piatto che sappia esprimere l'eccellenza dell'alta ristorazione siciliana. Una proposizione moderna che recupera dalla memoria abitudini enogastronomiche quasi dimenticate, portando in auge quelle che sono le radici della nostra cultura culinaria. Numerosi i ristoranti che, sino a questo momento, hanno aderito a questo percorso d'eccellenza, dando il proprio contributo alla stesura di una "Carta" assolutamente singolare, fatta di entrées, antipasti, primi, secondi e dessert che sono accomunati dalla possibilità di essere pasteggiati con il miglior marsala che la storia enologica siciliana ci consegna.

Con questo numero iniziamo un viaggio di 4 tappe fatto di immagini e parole attraverso questi piatti, partendo dai primi chef che, in ordine cronologico, hanno risposto positivamente alla nostra iniziativa.

Cominciamo dal ristorante **I Pupi** di Bagheria, che ci ha proposto un entrèe costituito da una Sfincia salata con spuma di patate. **Tony Lo Coco**, lo chef nonché proprietario, con la moglie Laura, del ristorante sito a pochi metri da Villa Palagonia, è impegnato nel portare avanti la riproposizione dei cibi da strada, di cui Palermo, con il suo hinterland, è indiscussa protagonista mondiale, nell'alta ristorazione. Il "panino con le panelle" e la "stigliola" sono soltanto alcuni dei cibi completamente rivisti e presentati sulla tavola degli ospiti de "I Pupi". Con lo stesso modus operandi, Tony recupera quello che è un dolce tipico di marzo, la Sfincia di San Giuseppe, ma la rielabora in chiave salata, cambiandone gli ingredienti ma mantenendo la forma.

TOQUE&TOQUE, OUR COLUMN DEDICATED TO CATERING, FROM THIS EDITION ONWARDS WILL CONCENTRATE ON THE SOSTE DI ULISSE RESTAURANTS THAT HAS CAUGHT OUR ATTENTION TO BRINGING BACK THE MYTH OF MARSALA.

EVERY SOSTA WILL OFFER THEIR GUESTS A COUPLING OF A MARSALA WINE FROM ATWENTY YEAR OLD 'VIRGIN' RESERVE, PRODUCED BY THE RALLO WINERY, AND A DISH THAT EXPRESSES THE EXCELLENCE OF THE HIGH QUALITY SICILIAN CATERING. A MODERN PROPOSAL THAT BRINGS BACK THE MEMORY OF THOSE FOOD AND WINE TRADITIONS THAT ARE ALMOST A DISTANT MEMORY, MAKING POPULAR ONCE AGAIN THE ROOTS OF OUR CULINARY CULTURE. VARIOUS RESTAURANTS HAVE ALREADY JOINED THIS INITIATIVE OF EXCELLENCE,

Ed abbinandola al nostro Soleras, in grado di ripulire la bocca dalla grassezza del piatto.

Ci spostiamo ad est e facciamo tappa a Piazza Armerina, presso il ristorante **Al Fogher**, di **Angelo Treno**, che ci presenta per l'occasione il piatto Ricordandomi la strada, nella forma un panino creato con farine antiche siciliane (tumminia, perciasacchi e simeto), i cui ingredienti sono estratto di pomodoro, carne di manzo siciliano, guanciale tostato, foie gras di anatra, cipolla rossa caramellata e argento commestibile; abbinato ovviamente al nostro Soleras. Un omaggio alle origini della nostra cultura enogastronomica.

Il nostro viaggio arriva alle pendici dell'Etna, a Linguaglossa, presso lo **Shalai Resort** dove lo chef **Giovanni Santoro** presenta in carta una Guancetta di manzo stracotta a bassa temperatura con riduzione al Marsala Rallo Soleras e verdure crociolate. Scegle quindi di utilizzare il nostro vino proprio come ingrediente del piatto, per un abbinamento a "tutto tondo". Un piatto la cui consistenza sorprende il gastronomo, visto che la temperatura di cottura conferisce alla carne una morbidezza assolutamente sui generis.

Questo primo viaggio enogastronomico termina nell'estremo sud est, dove lo chef **Claudio Ruta**, impegnato ai fornelli del ristorante **La Fenice** di **Mauro Malandrino**, stella Michelin, ci propone una Scaloppa di foie gras marinata al SOLERAS riserva 20 anni, pancetta di maialino nero siciliano disidratata, limoni di interdonato canditi, fragoline "Perla Rossa" affogate al Soleras e funghi cardoncelli. Un connubio di ingredienti e sapori che danno il giusto merito alla nomea gastronomica della Ragusa Valley,





che in questo caso viene unita all'altro capo della Trinacria grazie all'uso ed all'abbinamento con il nostro marsala. Anche in questo caso, ingredienti e ricetta sono noti e consultabili presso la nostra piattaforma di blogging, www.cantinerallo.wordpress.com.

Vi diamo appuntamento al prossimo numero ed al prossimo viaggio a tappe per "Rinnovare il mito del Marsala".



CONTRIBUTING TO THE PREPARATION OF A UNIQUE MENU, OF ENTRÉE, STARTERS, FIRST COURSES, MAIN COURSES AND DESSERTS THAT CAN ALL BE COMBINED WITH THE BEST MARSALA WINE THAT SICILIAN HISTORY HAS CREATED.

IN THIS EDITION WE BEGIN OUR JOURNEY OF 4 STOPS MADE UP OF IMAGES AND WORDS EXPRESSED THROUGH THESE DISHES, STARTING FROM THE FIRST CHEFS THAT, IN CHRONOLOGICAL ORDER, REPLIED POSITIVELY TO OUR INITIATIVE.

WE BEGIN WITH THE RESTAURANT **I PUPPI** IN BAGHERIA,

THAT PROPOSES AN ENTRÉE OF A SAVOURY SFINCIA WITH A POTATO MOUSSE. **TONY LO COCO**, THE CHEF AND OWNER OF THE RESTAURANT WHICH IS A SHORT WALK AWAY FROM VILLA PALAGONIA, WITH HIS WIFE LAURA, IS COMMITTED TO DEVELOPING THE RE-PRESENTATION OF STREET FOOD THAT PALERMO AND THE SURROUNDING AREA IS THE UNDISPUTED LEADER WORLDWIDE. THE BREAD ROLLS WITH PANELLE AND THE STIGIOLA ARE ONLY SOME OF THE DISHES THAT HAVE BEEN COMPLETELY REVISITED AND PROPOSED TO THE GUESTS OF 'I PUPPI'. IN THE SAME MANNER, TONY HAS RECOVERED A TRADITIONAL DESSERT PRODUCED IN

THE MONTH OF MARCH, THE SFINCIA OF SAINT JOSEPH, AND HAS RECREATED IT IN A SAVORY VERSION, CHANGING THE INGREDIENTS BUT CONSERVING THE SAME COMPOSITION, COUPLING THE SFINCIA WITH OUR SOLERAS, THAT CLEANS THE PALATE FROM THE RICHNESS OF THE DISH.

MOVING EAST WE STOP OFF AT PIAZZA ARMERINA, AT THE RESTAURANT AL FOGHER, OF ANGELO TRENO, WHO, FOR THE OCCASION PRESENTS THE DISH IN MEMORY OF THE STREET, IN THE FORM OF A ROLL MADE FROM TRADITIONAL SICILIAN FLOURS (TUMMINIA, PERCIASACCHI AND SIMETO), FILLED WITH TOMATO EXTRACT, SICILIAN BEEF, TOASTED PORK, DUCK FOIS GRAS, CARAMELIZED RED ONION AND EDIBLE SILVER; COUPLED WITH OUR SOLERAS. A HOMAGE TO THE ORIGINS OF OUR FOOD AND WINE CULTURE.

OUR JOURNEY TAKES US TO THE FOOT OF MOUNT ETNA, AT LINGUAGLOSSA, AT THE SHALAI RESORT WHERE THE CHEF GIOVANNI SANTORO PRESENTS THE DISH SLOW – COOKED, POT - ROAST BEEF WITH A MARSALA RALLO SOLERAS SYRUP AND SLOW-COOKED VEGETABLES. HE HAS CHOSEN TO USE OUR WINE AS AN INGREDIENT, FOR COMPLETE COUPLING. A DISH THAT ASTONISHES THE TASTER, AS THE SLOW-COOKING CONFERS A UNIQUE SOFTNESS AND DELICACY TO THE MEAT.

THIS FIRST ADVENTURE ENDS IN THE EXTREME SOUTH EAST OF THE ISLAND, WHERE CHEF CLAUDIO RUTA, AT THE RESTAURANT LA FENICE OF MAURO MALANDRINO, MICHELIN STARRED, PROPOSES AN ESCALOPE OF FOIE GRAS, MARINATED IN SOLERAS OF THE 20 YEAR OLD RESERVE, DRIED SICILIAN BLACK PIGLET BACON, CANDIED LEMONS, 'PERLE ROSSE' STRAWBERRIES IN A SOLERAS SAUCE AND CARDONCELLI MUSHROOMS. A MIX OF INGREDIENTS AND FLAVOURS THAT GIVES MERIT TO THE GASTRONOMIC EXCELLENCE OF THE RAGUSA VALLEY, THAT IN THIS CASE IS UNTIED WITH ANOTHER ANGLE OF SICILY THANKS TO THE USE AND COUPLING OF OUR MARSALA WINE. ONCE AGAIN, INGREDIENTS AND RECIPES ARE LISTED AND CAN BE CONSULTED ON OUR BLOG WWW.CANTINERALLO.WORDPRESS.COM.

WE'LL MEET AGAIN IN THE NEXT EDITION FOR ANOTHER JOURNEY OF 'BRINGING BACK THE MYTH OF MARSALA'.



Città turistica e termale sita in provincia di Agrigento, Sciacca può vantare un invidiabile patrimonio di monumenti e chiese, nonché un Carnevale di antichissime tradizioni noto in tutto il mondo.

Cineturismo. Sedotti e conquistati dalla Sciacca di Pietro Germi.



rubrica curata da **Luciano Accomando**

Sono dunque tante le ragioni per visitarla: il mare, il paesaggio, il pesce, la ceramica. Ma non tutti sanno che a distanza di mezzo secolo, Sciacca continua ad essere meta di pellegrinaggio per gli appassionati di cinema. La città è infatti una location legata indissolubilmente al regista Pietro Germi. Vi giunse la prima volta nel lontano 1948 per girarvi il film *In nome della legge*, storia di un giovane e zelante magistrato di Palermo che viene inviato come pretore in un paesino siciliano e che finirà per scontrarsi con il potente barone Lo Vasto e con la mafia, rappresentata dal massaro Turi Passalacqua. Fu la prima pellicola italiana a parlare di Cosa Nostra. A quei tempi il fenomeno mafioso era poco conosciuto e spesso confuso con un altro fenomeno made in Sud: il banditismo. Per di più Germi era genovese e nel tentativo di offuscare il suo rapporto di amore-odio con il meridione, pensò bene di rappresentare un'opera stile western dove i buoni finiscono per avere la meglio sui cattivi. Con lo stesso atteggiamento caustico Germi ritorna a Sciacca nel 1964 per girarvi un grande capolavoro: *Sedotta e abbandonata*. Questa volta nel descrivere le peripezie del pater familias Don Vincenzo Ascalone, intento a difendere la virtù della figlia Agnese (Stefania Sandrelli), l'onore e il buon nome della famiglia, riesce a spingersi fino al grottesco. L'innata capacità di Germi di comprendere la mentalità meridionale si accompagnava a un pregevole gusto nella scelta delle location: piazza Noceto, davanti alla chiesa settecentesca di Santa Maria dell'Itria, dove il pretore de *In nome della legge* tiene un discorso alla popolazione e dove si affaccia la casa della famiglia Ascalone. Ma anche Corso Vittorio Emanuele e Palazzo Filangeri di

SEDUCED AND CONQUERED BY THE SCIACCA OF PIETRO GERMI

SPA TOWN AND TOURIST DESTINATION LOCATED IN THE PROVINCE OF AGRIGENTO, SCIACCA BOASTS AN ENVIABLE HERITAGE OF MONUMENTS AND CHURCHES, AS WELL AS A CARNIVAL OF ANCIENT TRADITIONS KNOWN THROUGHOUT THE WORLD.

THERE ARE THEREFORE MANY REASONS TO VISIT IT: THE SEA, THE SCENERY, FISH, CERAMICS. BUT NOT EVERYONE KNOWS THAT AFTER HALF A CENTURY, SCIACCA CONTINUES TO BE A PLACE OF PILGRIMAGE FOR THE LOVERS OF CINEMA. SCIACCA IS IN FACT INEXTRICABLY LINKED TO THE DIRECTOR PIETRO GERMI. HE ARRIVED HERE THE FIRST TIME IN 1948 TO SHOOT THE MOVIE *IN NOME DELLA LEGGE* (IN

Cutò in Piazza Matteotti. Il viaggio continua grazie ai servizi de Il Cineturista (www.ilcineturista.it) il portale italiano di prenotazione alberghiera dedicato al cineturismo. Perché viaggiare nei luoghi del cinema è un sogno diventato realtà.



THE NAME OF LAW), THE STORY OF A YOUNG AND ZEALOUS PROSECUTOR OF PALERMO, WHO IS SENT AS A MAGISTRATE TO A SICILIAN VILLAGE AND THAT WILL END UP CLASHING WITH THE POWERFUL BARONE LO VASTO AND THE MAFIA, REPRESENTED BY FARMER TURI PASSALACQUA. IT WAS THE FIRST ITALIAN FILM TO TALK ABOUT COSA NOSTRA.

AT THAT TIME THE MAFIA WAS LITTLE KNOWN AND OFTEN CONFUSED WITH ANOTHER PHENOMENON MADE IN SOUTH: BANDITRY. GERMI WAS FROM GENOA, AND TRYING TO TARNISH HIS LOVE-HATE RELATIONSHIP WITH THE SOUTH, HE THOUGHT IT BETTER TO REPRESENT A WORK WITH WESTERN STYLE WHERE THE GOOD GUYS END UP HAVING THE BETTER OF THE BAD GUYS. WITH THE SAME CAUSTIC ATTITUDE GERMI WENT BACK TO SCIACCA IN 1964 TO FILM A MASTERPIECE: *SEDOTTA E ABBANDONATA* (SEDUCED AND ABANDONED). DESCRIBING THE ADVENTURES OF THE PATER FAMILIAS DON VINCENZO ASCALONE WHO WANTS TO DEFEND THE VIRTUE OF HIS DAUGHTER AGNESE (STEFANIA SANDRELLI), THE HONOUR AND THE GOOD NAME OF THE FAMILY, HE IS ABLE TO END UP BEING GROTESQUE.

HIS INNATE ABILITY TO UNDERSTAND THE MENTALITY OF THE SOUTH OF ITALY WAS ACCOMPANIED BY A REMARKABLE TASTE IN THE CHOICE OF LOCATION: NOCETO SQUARE, OPPOSITE THE CHURCH OF SANTA MARIA DELL'ITRIA OF THE EIGHTEENTH CENTURY, WHERE THE MAGISTRATE OF THE FILM *IN NOME DELLA LEGGE* (IN THE NAME OF THE LAW) GIVES A SPEECH TO THE POPULATION AND WHERE THERE IS THE HOUSE OF THE FAMILY ASCALONE. BUT ALSO CORSO VITTORIO EMANUELE AND PALAZZO FILANGERI CUTÒ IN MATTEOTTI SQUARE. THE JOURNEY CONTINUES THANKS TO THE SERVICES OF THE IL CINETURISTA ([WWW.ILCINETURISTA.IT](http://www.ilcineturista.it)), ITALIAN HOTEL RESERVATION PORTAL DEDICATED TO FILM TOURISM. BECAUSE VISITING FILM LOCATIONS IS A DREAM COME TRUE.

La degustazione è senz'altro il principale momento in cui si misura il prodotto della viticoltura e la nostra rubrica si dedica proprio alla scoperta dei colori, sentori e sapori che l'uva e la sua lavorazione riesce a dare.

CompaRallo degusta Insolia in purezza.

rubrica curata dal **team di enologi Rallo**



COMPARALLO TASTES INSOLIA IN ITS PURITY.

OUR WINEMAKING TEAM THE TASTING IS FOR SURE THE KEY MOMENT WHEN YOU EVALUATE THE PRODUCT OF THE VITICULTURE AND OUR COLUMN IS JUST DEVOTED TO DISCOVER THE COLOURS, SCENTS AND FLAVOURS THAT THE GRAPE AND ITS PROCESSING CAN GIVE.

A WINE REPRESENTS AN IMMENSE SOURCE OF SENSORY IMPRESSIONS AND ITS CONSUMPTION MAY HAVE A DISTINCTLY AESTHETIC CHARACTER. IN THIS RESPECT, THE WINE IS A KEY ELEMENT OF OUR CULTURE, AND ITS USE IS IDENTIFIED WITH THE TASTING, WHICH IS A TECHNIQUE AND A KIND OF ART, COMBINING THE PLEASURES OF THE PALATE WITH THOSE OF THE SPIRIT. TASTING IS, INDEED, THE ART OF BRINGING OUT ALL THE CONSTITUENT

Un vino rappresenta un'immensa fonte di impressioni sensoriali ed il suo consumo può avere un carattere marcatamente estetico. Sotto questo profilo il vino costituisce un elemento della nostra cultura e il suo uso si identifica allora con la degustazione, che riposa su una tecnica e su un'arte, e unisce al piacere del palato quello dello spirito. Degustare è, infatti, saper far affiorare tutti gli elementi che costituiscono il vino e tutti gli eventi che hanno permesso di produrlo. Oggi i nostri tre calici verranno riempiti di Insolia in purezza: quella di Baglio di Pianetto, l'Insolia di Feudo Arancio e la neonata insolia di casa Rallo: Evrò. L'Ansonica, Inzolia o Insolia è il più antico vitigno autoctono siciliano, è molto resistente anche in climi piuttosto siccitosi ed ha una foliazione piuttosto scarsa che richiede un minor assorbimento d'acqua. Il grappolo è conico con due grappoletti ai lati e l'acino è ovoidale di un colore giallo marcato. Nel bicchiere ritroviamo una gradazione di giallo paglierino che va da un giallo più tenue per il calice di Feudo Arancio ad uno più carico per quello di Baglio di Pianetto. A naso spiccano sentori di frutta a polpa bianca, pera, pesca, frutta esotica, fiori bianchi e per il nostro Evrò emerge un inconfondibile sentore di mela. In bocca spicca per la freschezza. Si tratta di tre prodotti abbastanza persistenti, armonici, equilibrati, di buona intensità. Per le sue caratteristiche non invadenti e per la sensazione di freschezza che lascia al palato l'Insolia è ottimale da abbinare ad antipasti di mare, piatti a base di pesce ma ideale anche per accompagnare carni bianche. Per un'ottima degustazione va servito a 12°C.

PARTS OF THE WINE AND ALL THE EVENTS THAT ALLOWED ITS PRODUCTION. TODAY OUR THREE GLASSES WILL BE FILLED WITH INSOLIA IN ITS PURITY: THE BAGLIO DI PIANETTO INSOLIA, FEUDO ARANCIO INSOLIA AND THE NEW RALLO INSOLIA: EVRÒ.

THE ANSONICA, INZOLIA OR INSOLIA IS THE OLDEST INDIGENOUS GRAPE OF SICILY, IT IS VERY DURABLE EVEN IN THE RATHER ARID CLIMATES AND HAS A RATHER POOR FOLIATION THAT REQUIRES LESS WATER ABSORPTION. THE CLUSTER IS CONICAL WITH TWO LITTLE BUNCHES AT THE SIDES AND YELLOW OVOID BERRIES.

IN THE GLASS WE FIND A SHADE OF PALE YELLOW THAT RANGES FROM A LIGHTER YELLOW OF THE FEUDO ARANCIO GLASS TO A DARKER YELLOW OF THE BAGLIO DI PIANETTO GLASS. WE CAN SMELL THE SCENTS OF WHITE FRUITS, PEAR, PEACH, TROPICAL FRUIT, WHITE FLOWERS AND, CONCERNING OUR EVRÒ, WE SMELL AN UNMISTAKABLE SCENT OF APPLE. IN THE MOUTH IT STANDS OUT FOR ITS FRESHNESS. THESE THREE PRODUCTS ARE FAIRLY PERSISTENT, HARMONIOUS, BALANCED, INTENSE. IT'S PERFECT TO PAIR INZOLIA WITH SEAFOOD APPETIZERS, FISH DISHES BUT IT'S ALSO IDEAL WITH WHITE MEATS, THANKS TO ITS NOT INTRUSIVE CHARACTERISTICS AND TO ITS FRESH FLAVOUR. BEST SERVED AT 12 °C.



Eco di Rallo, le ultime notizie circa la nostra azienda agricola ed il nostro mondo, in questo numero si sofferma su un'esperienza singolare che ci ha coinvolto alla fine dello scorso mese di febbraio. Siamo stati, infatti, protagonisti di un'anteprima assoluta a bordo del gioiello su linea ferrata di Trenitalia: **il Frecciarossa**.

Eco di Rallo. Evrò degustato ad "alta velocità".

rubrica curata da **Alessio Giuliano**

Dal 24 al 28, infatti, tutti i passeggeri che hanno viaggiato sul convoglio che ha collegato Roma con Milano e Milano con Roma con partenza per entrambe le tratte alle 10 ed alle 16, hanno avuto la possibilità di assaggiare la nuova annata dello zibibbo Al Qasar e di conoscere in primeur la nuova insolia firmata da Rallo, Evrò. Una degustazione itinerante, nel vero senso del termine. Uno scenario costituito dalla carrozza ristorante del Frecciarossa e le immagini reali del paesaggio dell'Italia centro-settentrionale che scorrevano a 300 km orari dai finestrini a fare da cornice ai calici sorseggiati dai nostri ospiti. I quali sono stati intrattenuti dai racconti focalizzati sui nuovi prodotti, conoscendo nel migliore dei modi la nostra azienda agricola, in particolare la compagine vitivinicola che insiste nella Masseria Patti Piccolo, ad Alcamo, visto che lì sono ubicati i vigneti che accolgono le uve di zibibbo ed insolia che danno linfa a questi vini. La degustazione è terminata con un abbinamento tra il nostro Soleras, marsala Vergine Riserva 20 anni, e cioccolato, una delizia per il palato che ci sposta, enogastronomicamente, sulla costa marsalese, altro terroir importante per il marchio Rallo, che qui aprì i battenti nel lontano 1860.

I nostri ospiti hanno gradito sia i vini che l'esperienza, visto che non capita tutti i giorni di fare una degustazione "ad alta velocità".

Particolare successo ha avuto Evrò, il nuovo bianco di casa Rallo. Una vinificazione in purezza di Insolia il cui nome è liberamente ispirato a Bianca di Navarra, Contessa di Evreux, ultima Regina di Sicilia. Protagonista di una storia tormentata con Bernardo Cabrera, Conte di Modica, nel cui omonimo castello di Alcamo si è consumato l'epilogo, "battezza" questo vino con una storia che colloca la nuova "etichetta blu" al fianco degli altri monovarietali, a raccontare passato e presente di questo lembo

ECO DI RALLO. "HIGH SPEED" EVRÒ TASTING. ECO DI RALLO, THE LATEST NEWS ABOUT OUR FIRM AND OUR WORLD, FOCUSES, IN THIS ISSUE, ON A UNIQUE EXPERIENCE THAT INVOLVED US AT THE END OF LAST FEBRUARY. WE WERE, INDEED, THE PROTAGONISTS OF AN ABSOLUTE PREVIEW ON BOARD OF THE JEWEL OF TRENITALIA: THE FRECCIAROSSA.

FROM 24TH TO 28TH ALL PASSENGERS WHO TRAVELED ON THE TRAIN THAT CONNECTED ROME TO MILAN AND MILAN TO ROME, DEPARTING AT 10 AND AT 16, HAD THE OPPORTUNITY TO TASTE THE NEW VINTAGE OF ZIBIBBO AL QASAR AND LEARN ABOUT THE NEW INSOLIA SIGNED BY RALLO, EVRÒ. A TOURING WINE TASTING IN THE TRUE SENSE OF THE WORD IN THE DINING CAR OF THE FRECCIAROSSA WITH THE REAL IMAGES OF THE LANDSCAPE OF CENTRAL AND NORTHERN ITALY, RUNNING PASSED THE WINDOWS AT 300 MILES PER HOUR, FRAMING THE

di Sicilia, che da Alcamo si spinge sino a Pantelleria, passando per Marsala. Il vino che rappresenta trait d'union tra ieri ed oggi: Radicati nel presente, dal 1860.



TASTING FOR OUR GUESTS. THEY WERE ENTERTAINED BY THE STORIES FOCUSED ON NEW PRODUCTS, LEARNING EVERYTHING ABOUT OUR FARM IN THE BEST POSSIBLE WAY, IN PARTICULAR THE WINE-GROWING AND PRODUCING TEAM IN THE MASSERIA PATTI PICCOLO, IN ALCAMO, WHERE THERE ARE THE VINEYARDS WITH ZIBIBBO AND INSOLIA GRAPES THAT GIVE LIFE TO THESE WINES. THE TASTING ENDED WITH A COMBINATION OF OUR SOLERAS, MARSALA VERGINE RISERVA 20 YEARS, AND CHOCOLATE: A PLEASURE TO TASTE. THIS WINE IS PRODUCED ON THE COAST OF MARSALA, ANOTHER IMPORTANT PLACE FOR THE BRAND RALLO, WHICH OPENED UP IN 1860.

OUR GUESTS SAID THEY ENJOYED THE EXPERIENCE AND THE WINES THAT, SINCE IT DOES NOT HAPPEN EVERY DAY TO DO A "HIGH-SPEED" TASTING.

VEVRÒ, THE NEW RALLO WHITE WINE, HAD A GREAT SUCCESS. AN INSOLIA GRAPE VINIFICATION WHOSE NAME IS INSPIRED BY BIANCA DI NAVARRA, COUNTESS OF EVREUX, THE LAST QUEEN OF SICILY, PROTAGONIST OF A TROUBLED STORY WITH BERNARDO CABRERA, COUNT OF MODICA. THE EPILOGUE TOOK PLACE IN THE EPONYMOUS CASTLE IN ALCAMO. SHE "BAPTIZES" THIS WINE WITH A STORY THAT PLACES THE NEW "BLUE LABEL" ALONGSIDE OTHER SINGLE VARIETY, TO TELL PAST AND PRESENT OF THIS PART OF SICILY, FROM ALCAMO TO PANTELLERIA, THROUGH MARSALA. THIS WINE IS A LINK BETWEEN YESTERDAY AND TODAY, SINCE 1860.



The Spring Call: inno alle nuvolette!

Celiaca per amore.

rubrica curata da **Marcella Calabrese**



Nel momento in cui scrivo, fuori c'è il sole con tanto di uccellini che cantano... è ufficialmente iniziato il conto alla rovescia per la primavera! Roma in primavera riesce a farti passare i pensieri più neri in mezzo secondo: basta una passeggiata in un parco, o semplicemente vedere la gente che si riversa fuori casa (e soprattutto lontano dai centri commerciali) con il sorriso sulle labbra... e i bambini che finalmente possono godersi l'aria aperta. Il rumore della primavera secondo me è proprio quella sinfonia creata dal cinguettio degli uccellini misto agli sgrilletti di gioia dei bambini. Provate ad andare in un parchetto giochi, chiudere gli occhi, e sentirete la musica della primavera!

Poi aprite gli occhi, guardate il cielo, e vedrete qualcosa che mi ha ispirato questa ricetta: le nuvolette!

È una ricetta tradizionale francese, che ho assaggiato per la prima volta nella mia vita a Parigi qualche mese fa, e che ho 'sglutinato' per voi :D, aggiungendo un tocco 'siciliano' per non dimenticare le mie origini!

CELIACA PER AMORE. THE SPRING CALL: ODE TO THE LITTLE CLOUDS!

I'M WRITING IN A SUNNY DAY WITH LOTS OF BIRDS SINGING... THE COUNTDOWN TO SPRING HAS OFFICIALLY BEGUN! IN SPRING ROME HELPS YOU STOP THINKING YOUR NEGATIVE THOUGHTS: JUST A WALK IN A PARK, OR JUST SEE PEOPLE SMILING WHILE POURING OUT OF THE HOUSE (AND ESPECIALLY AWAY FROM SHOPPING MALLS)... AND CHILDREN CAN FINALLY ENJOY GOING OUTDOORS. THE SOUND OF SPRING IN MY OPINION IS THE SYMPHONY MADE UP OF THE CHIRPING OF BIRDS MIXED WITH KIDS SCREAMING FOR JOY. TRY TO GO TO A PLAYGROUND, CLOSE YOUR EYES, AND YOU'LL HEAR THE MUSIC OF SPRING!

THEN OPEN YOUR EYES, LOOK AT THE SKY, AND YOU WILL SEE SOMETHING THAT INSPIRED ME THIS RECIPE: THE LITTLE CLOUDS!

IT'S A TRADITIONAL FRENCH RECIPE THAT I TASTED FOR THE FIRST TIME IN MY LIFE IN PARIS A FEW MONTHS AGO, AND I TURNED IT INTO A GLUTEN FREE RECIPE FOR YOU :D, ADDING A "SICILIAN" TOUCH SO AS NOT TO FORGET MY ROOTS!

Gougères di provola al profumo di mare

125 ml d'acqua

125 ml di latte

50 g di burro

50 ml di olio evo

1 cucchiaino di sale

1 cucchiaino di zucchero

170 g di farina (io ho usato il mix per pane Nutrifree)

75 g di formaggio stagionato o semi stagionato (io ho usato una provola ragusana) grattugiato

2 cucchiaini di erba cipollina

1 cucchiaino di semi di papavero

4 uova

Farcitura:

Robiola q.b.

Salmone affumicato

La mia versione, oltre ad avere il tocco patriottico della provola ragusana, era in realtà 'alleggerita' dal latte di soya al posto di quello vaccino, e da un mix di olio e burro anziché tutto burro.

Io ho preparato l'impasto con il Bimby, a 90° di temperatura e velocità 2, e sempre a velocità 2 la parte fuori dal fuoco. Questo è invece il procedimento tradizionale:

In una pentola si mescolano latte, acqua, sale, burro e olio, finché non si scioglie il burro. Si aggiunge quindi, su fuoco bassissimo, la farina, e si mescola forte finché non si raggiunge la consistenza di un purè. A questo punto si versa anche una parte (2 terzi) del formaggio e si ottiene così un impasto denso.

L'impasto va tolto quindi dal fuoco e mescolato finché non si fredda. Si aggiungono dunque le uova una alla volta, mescolando finché la consistenza non diventa più fluida ed uniforme.

A questo punto, si trasferisce l'impasto in una sac-a-poche, per creare dei bigné all'interno di piccoli pirottini. I pirottini vanno riempiti poco sotto il limite. Spolverate le gougères con il rimanente formaggio (io ho aggiunto anche i semi di papavero).

Le gougères vanno infornate nel forno già caldo a 180, sfornate dopo circa 20 minuti quando sono belle dorate, e servite tiepide e farcite con la robiola e il salmone. Attenzione perché una tira l'altra!



GOUGÈRES OF PROVOLONE OF THE SMELL OF THE SEA

125 ML OF WATER

125 ML OF MILK

50 G OF BUTTER

50 ML EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

1 TEASPOON OF SALT

1 TEASPOON OF SUGAR

170 G OF FLOUR (I'VE USED A NUTRIFREE BREAD MIX)

75 G OF GRATED MATURED OR SEMI-MATURE CHEESE (I USED PROVOLONE OF RAGUSA)

2 TABLESPOONS OF CHIVES

1 TABLESPOON OF POPPY SEEDS

4 EGGS

FILLING:

ROBIOLA SOFT-RIPENED CHEESE TO TASTE

SMOKED SALMON

MY VERSION, A PART FROM THE PATRIOTIC TOUCH OF THE PROVOLONE OF RAGUSA, WAS ACTUALLY MADE 'LIGHTER' BY USING SOY MILK INSTEAD OF COW'S MILK, AND A MIXTURE OF OIL AND BUTTER INSTEAD OF ONLY BUTTER.

I PREPARED THE DOUGH WITH THE THERMOMIX, 90 ° TEMPERATURE AND ALWAYS SPEED 2. WHEREAS THIS IS THE TRADITIONAL PROCESS:

MIX MILK, WATER, SALT, BUTTER AND OIL IN A SAUCEPAN UNTIL THE BUTTER MELTS. THEN ADD FLOUR OVER VERY LOW HEAT, AND STIR UNTIL IT REACHES THE PURÉE CONSISTENCY. AT THIS POINT POUR ABOUT 2/3 OF THE CHEESE OBTAINING A THICK PASTE.

THE DOUGH SHOULD BE REMOVED FROM HEAT AND THEN MIXED UNTIL IT IS COLD. THEN ADD THE EGGS ONE AT A TIME, STIRRING UNTIL THE TEXTURE BECOMES SMOOTHER AND MORE UNIFORM.

AT THIS POINT, THE DOUGH IS PASSED THROUGH A SAC-A-FEW, TO CREATE PUFFS INSIDE SMALL CUPS. THE CUPS SHOULD BE FILLED JUST BELOW THE LIMIT. SPRINKLE THE GOUGÈRES WITH THE REMAINING CHEESE (I ALSO ADDED POPPY SEEDS).

BAKE THE GOUGÈRES IN A PREHEATED 180° OVEN, OUT OF THE OVEN AFTER ABOUT 20 MINUTES WHEN THEY ARE GOLDEN AND THEN SERVE THEM WARM AND TOPPED WITH SOFT CHEESE AND SALMON. BE CAREFUL BECAUSE ONE LEADS TO ANOTHER!

Girovagando per le taverne "panormitane" ci si rende immediatamente conto di quanto siano cambiati gli usi ed i costumi degli avventori.

Rallo gustando. L'aperitivo a Palermo oggi.

rubrica curata da **Salvatore Fanale**

Fa specie il riversarsi per strada cercando di trovare nicchie d'appoggio per gli innumerevoli calici riempiti e salta subito all'occhio come l'aperitivo da dieci anni a questa parte sia diventata un'esigenza primaria più che un momento di puro relax. Forse il nuovo sistema sociale impone nuove regole di vita o forse l'esatto contrario ma sta di fatto che vige un nuovo modo di vivere l'aperitivo che arriva in un momento di profonda depressione economica, in cui l'esigenza primaria diventa la distrazione della giornata trascorsa a recuperare il credito ormai perduto piuttosto che il contratto non andato in porto, che, in entrambi i casi, genera nell'orologio biologico di ogni avventore l'insostenibile bisogno di mollare tutto per rifugiarsi in quella ormai consueta e sana distrazione giornaliera: l'aperitivo. Anche il modo di approcciarsi è cambiato.

Costanti i vini siciliani di una volta, carichi di strutture e complessità che esprimono sempre meno il territorio e via libera a quello che fino a ieri era considerato un territorio con vini dalla debole personalità, l'Alto Adige. Quest'ultimo, con i suoi monovarietali che alleggeriscono le giornate con la loro struttura delicata e suadente, invitano dopo il primo assaggio a passare al secondo e terzo calice.

Sarà per la voglia di evasione, per l'insoddisfazione professionale, per l'inaffezione delle istituzioni ai regolari bisogni di vita dei cittadini di quest'isola, il calice nazionale o estrero attrae molto, liberando gli animi dalle pesantezze della nostra terra! Un po' come quando la risposta ad un rapporto insoddisfacente ci fa allungare l'occhio laddove regnava fino al giorno prima il nulla. Riconoscendo la reale "pulizia" è la grande bevibilità dei prodotti nordisti, abbiamo ormai additato

RALLO GUSTANDO AN APERITIF IN PALERMO.

WANDERING THE "PANORMITANE" TAVERNS WE IMMEDIATELY REALIZE THAT THE HABITS AND CUSTOMS OF THE CUSTOMERS HAS CHANGED A LOT. IT IS STRANGE TO SEE PEOPLE POURING DOWN THE STREET TRYING TO FIND NICHES OF SUPPORT FOR THE COUNTLESS FULL GLASSES AND IT IS ALSO IMMEDIATELY EVIDENT THE HAVING AN APERITIF FOR TEN YEARS NOW HAS BECOME A PRIMARY NEED RATHER THAN A MOMENT OF PURE RELAXATION. PERHAPS THE NEW SOCIAL SYSTEM IMPOSES NEW RULES OF LIFE OR PERHAPS THE EXACT OPPOSITE BUT THE FACT IS THERE IS A NEW WAY OF LIVING A DRINK THAT COMES AT A TIME OF DEEP ECONOMIC DEPRESSION, IN WHICH THE PRIMARY NEED IS TO BE DISTRACTED FROM THE DAY THAT HAS COME TO AN END TRYING TO RECOVER FROM CREDIT THAT IS ALREADY LOST, OR RATHER A CONTRACT THAT DIDN'T GO THROUGH, BOTH GENERATING A

i nostri vini come pesanti ed impegnativi. Forse nell'era della "voglia di leggerezza" tutto questo ha un senso concreto e la piena dimostrazione delle nostre insoddisfazioni non può che manifestarsi sui mercati di vendita. I consumi hanno virato decisamente sui vini "leggeri". C'è chi tra noi suddisti invece lavora proprio in quella direzione, cercando di ottenere prodotti che abbiano quell'altissima bevibilità cercata, quella pulizia che fa pensare al secondo calice già al primo sorso. Non per moda, n'è tantomeno per business, ma per il solo motivo di dare finalmente dignità ad una terra che sa riempire l'uva di gratitudine, di forza, di concentrazione, ma che purtroppo come sempre accade, prende il sopravvento sulle nostre scelte. Il sole, la terra, la luce devono essere attori e non registi. Mettendo da parte la loro incredibile attitudine che va di certo valorizzata, c'è bisogno, oggi più che mai, di uno spirito guida che li porti verso la giusta direzione, verso quell'atteso successo che da tempo tarda a riscattare le reali e concrete promesse fatte con Madre natura. Ora che i nostri fratelli nordisti ci hanno aperto gli occhi dimostrandoci che si può fare di più in termini di valorizzazione dei prodotti, cerchiamo di tenere a bada la nostra indolenza ci porta sempre a far battere forte il cuore e ad agire di pancia senza mai guardare intorno a noi.... Come una mamma che protegge a spada tratta i propri figli senza mai riuscire ad esprimere giudizi oggettivi. Superiamo l'era "So tutto io", superiamo che il dirimpettaio è sempre il peggior vicino di casa, superiamo i luoghi comuni che gli altri hanno gli strumenti e noi no. Proviamo piuttosto a rimettere i piedi nella generosa terra e guardare al futuro.

Studiare, confrontarci, aprirci al mondo che va avanti e che spesso non ha le nostre risorse e che proprio per questo le crea, le inventa e credendoci profondamente le porta avanti con successo.

Fare le cose bene è ormai diventato un dovere, informare arricchisce tutti, diffondere serve a preservare il nostro ricco patrimonio. La nostra salda tradizione proiettata al futuro è una miscela micidiale che v'è sfruttata al meglio per far tornare in auge quello per cui da sempre siamo stati scelti dalla natura, sperando che torni a vivere quella sana curiosità, motore del mondo, che dovrebbe essere radicata in ogni individuo.

UNSUPPORTABLE FEELING OF WANTING TO THROW YOUR HANDS UP AND TAKE SHELTER IN A HABITUAL AND SOUND DAILY DISTRACTION: THE APERITIF.

THE TRADITIONAL SICILIAN WINES ARE STILL A CONSTANT, FULL BODIED AND STRUCTURED WHILST EXPRESSING EVER LESS OFTEN THEIR TERRITORY AND THE GREEN LIGHT IS GIVEN A TERRITORY THAT YESTERDAY WAS CONSIDERED TO PRODUCE WINES WITH LITTLE PERSONALITY, ALTO ADIGE. THIS AREA, WITH ITS VARIETAL VINES PRODUCES WINES THAT BRIGHTEN UP THE DAY WITH THEIR DELICATE AND SEDUCTIVE STRUCTURE, CALLING FOR A SECOND AND A THIRD GLASS AFTER AN INITIAL TASTING.

IT MAY BE FOR THE NEED TO EVADE, FOR PROFESSIONAL DISSATISFACTION, FOR THE NEGLECT BY THE INSTITUTIONS OF THE NEEDS OF THE CITIZENS OF THIS ISLAND, THE NATIONAL OR FOREIGN GLASS IS ALWAYS ATTRACTIVE, FREEING SOULS FROM THE TROUBLES OF OUR LAND! A BIT LIKE WHEN THE ANSWER TO A DISAPPOINTING RELATIONSHIP IS LOOKING ELSEWHERE WHERE UP UNTIL THE DAY BEFORE, WAS NOTHING.

ACKNOWLEDGING REAL 'PURITY' IS FOUND IN THE EASY DRINKING OF THE NORTHERN WINES, AND WE HAVE ALMOST CONDEMNED OUR WINES AS HEAVY AND DEMANDING. MAYBE IN THE ERA OF "THE DESIRE FOR AN EASY LIFE" ALL THIS HAS A REAL MEANING AND THE EXPRESSION OF OUR DISSATISFACTIONS CAN BUT ONLY MANIFEST ITSELF ON THE SALES MARKET. CONSUMERS HAVE TURNED TO "LIGHT" WINES. THERE ARE SOME OF US SOUTHERNERS WHO WORK IN THAT DIRECTION, TRYING TO ACQUIRE WINES THAT ARE EASY TO DRINK, AND SO PURE THAT THE CONSUMER IS ALREADY THINKING ABOUT THE SECOND GLASS ON THEIR FIRST TASTE. IT ISN'T FOR FASHION, NOR FOR BUSINESS, BUT TO FINALLY GIVE DIGNITY AND CREDIT TO A LAND THAT KNOWS THAT IT FILLS ITS GRAPES WITH GRATITUDE, STRENGTH,

CONCENTRATION, BUT THAT OFTEN UNFORTUNATELY OFTEN EXCLUDES OUR CHOICE. THE SUN, THE LAND, ITS LIGHT MUST BE THE ACTORS AND NOT THE DIRECTORS. PUTTING ASIDE THEIR APTITUDE THAT MUST BE VALUED, THERE IS MORE NEED THAN EVER OF A SPIRITUAL GUIDE THAT LEADS THEM IN THE RIGHT DIRECTION, TOWARDS THAT AWAITED SUCCESS THAT FOR TOO LONG HAS NOT FULFILLED THE REAL AND CONCRETE PROMISES MADE WITH MOTHER NATURE. NOW THAT OUR NORTHERN BROTHERS HAVE OPENED OUR EYES SHOWING US THAT WE CAN DO MORE TO GIVE VALUE TO OUR WINES, WE MUST TRY TO DOMINATE OUR LAZINESS WHICH MAKES OUR HEARTS BEAT STRONG AND MAKES US ACT ON INSTINCT WITHOUT EVER LOOKING AROUND US...LIKE A MOTHER WHO TRIES TO PROTECT HER CHILDREN WITHOUT EVER MANAGING TO EXPRESS OBJECTIVE JUDGMENTS. LET'S GET OVER THE ERA "I KNOW EVERYTHING", WE MUST GET OVER IT, AS WHO LIVES OPPOSITE US IS ALWAYS WORSE THAN OUR NEIGHBOR, LET'S GET OVER THE PREJUDICE THAT OTHERS TAKES ADVANTAGE OF US AND WE DON'T. LET'S TRY TO PUT OUR FEET BACK ON OUR GENEROUS LAND AND LOOK TO THE FUTURE.

STUDY, COMPARE NOTES, OPEN OURSELVES TO THE WORLD THAT IS DEVELOPING AND THAT OFTEN DOESN'T POSSESS OUR RESOURCES AND THAT FOR THIS SAME REASON, INVENTS THEM AND BELIEVES IN THEM TAKING THEM FORWARD WITH CONVICTION AND SUCCESS.

DOING THINGS WELL HAS BECOME A DUTY, STUDYING ENRICHES EVERYONE, SHARING PRESERVES OUR RICH PATRIMONY. OUR SOLID TRADITIONS PROJECTED INTO THE FUTURE IS A DEADLY MIX THAT MUST BE EXPLOITED AT BEST IN ORDER TO REGAIN THE REASON FOR WHICH WE HAVE ALWAYS BEEN CHOSEN BY NATURE, HOPING TO REGAIN THAT HEALTHY CURIOSITY, MOTOR OF THE WORLD, THAT SHOULD BE ROOTED IN EVERY INDIVIDUAL.



Butta giù.

Il tratto di Rallo.

rubrica curata da **Antonio Massara**



- E poi, tu non ci crederai, e mi dirai che sono la solita esagerata, ma proprio non la sopporto -
Julia la guarda, alza un sopracciglio, poi prende un'altra nocciolina e la inserisce tra gli incisivi, delicatamente. Aspetta, ma Elena cincischia con uno stuzzicadenti sulla tavola, non si decide.
- Avanti, sentiamo anche questa, allora, che fa di tanto assurdo? -
- Come versa il vino -
- Ah, bella questa, ne ho sentite tante, ma non puoi... -
- Ma sì che posso, dai, è davvero, davvero, ignobile -
- Addirittura! - Julia esclama, agitando tra indice e pollice una nuova nocciolina.
- Lo so, sembra assurdo, ma è proprio uno schifo. Magari spende quaranta euro per una bottiglia, e poi la tratta come tutto il resto, così, come se fosse niente. La tratta alla fine, ti dico davvero, come tratta anche me -
Julia la guarda negli occhi, le si avvicina e dice lentamente, scandendo bene le parole:
- Elena, ma ti rendi conto di cosa stai dicendo? Mi sembri una pazza, trattare te come una bottiglia di vino. Ho capito che ormai non vi sopportate più, ma arrivare a dire certe cose. Ma cosa si può fare di tanto strano versando del vino? -
- Te lo dico subito. Allora, succede così: mi dice "puoi aprire questa bottiglia?" E allora io prendo il cavatappi, lo faccio con calma, magari pulisco anche la bottiglia se ha della polvere sopra, insomma, la preparo, me la guardo -
- Sì, e poi? -
- E poi arriva lui, l'acchiappa, dico, non è che la prende, l'acchiappa proprio, prende il bicchiere, lo alza e poi ci butta dentro il vino. Ti dico, lo butta dentro, non è che lo versa, lo butta giù e riempie il bicchiere così tanto che poi davvero non si può bere -
- Ma scusa, poco fa che ti lamentavi del fatto che ti riempie il bicchiere d'acqua a metà? Insomma, deciditi, prima non va bene perché non è pieno, poi non va bene perché è troppo pieno, mi sembri un'indiafolata certe volte. -
- Lo so, ma ormai le vedo tutte. Forse prima ci passavo sopra, oppure non le vedevo -
- Sì, sì, l'amore idiota. Però non è che la velocità di un liquido possa fare passare l'innamoramento, io una roba del genere non l'ho mai sentita, e dire che di storie strane... -

- Va bene, lo ammetto, ma ti dico che è una cosa sconcia. Magari un Barolo o un dolcetto, uno di quelli buoni, uno di quelli che magari conosci pure il produttore, uno di quelli curati, guardati a vista, di quelli assaggiati e riassaggiati, che sono stati tanto tempo ad aspettare per finire in bottiglia. Uno di quelli che sei andata pure a comprarlo in enoteca, che te lo sei scelto, che magari hai aspettato di bertelo in una serata un poco particolare, e poi arriva lui e ce lo butta dentro. Ma che è? Ma non si fa così! -

- E va bene, è un po' rude. E allora? Magari prima ti piaceva pure -

- E che ne so? E seppure? Ma è tutto così. Non capisci se si vuole sbrigare perché ha altro da fare, se lo fa per farti un dispetto, se non gliene frega niente del vino come di te, se insomma il vino vale come ogni altra cosa o persona, cioè niente. E io non ne posso più di uno che fa finta che gli frega qualcosa, e invece niente. -

- E allora è chiaro no? Il vino, l'acqua, le scarpe, il cuscino, il computer, sono tutte scuse, solo scuse. Il fatto è che non ti va più giù. E allora scaricalo, no? E' inutile che ti arrabbi, che stai sempre a mangiarti il fegato -

- E no! Che? E' così che si fa? Eh, no! Mica lo butto via come fa lui col vino! Nossignore! Lui deve imparare! -

- Ma quando mai! Ma che idea! Voler insegnare agli uomini! Dopo un paio di milioni di anni, ancora sta' storia? Ma vè ... chissà quante corna ti mette e tu invece a parlare di come versa il vino. Sei proprio svitata, non hai capito niente, ti dico. Proprio, guarda. Mi sembri una di quelle tutta lagna e poi basta un mazzetto smunto di mimosa e tutto passa. Senti, facciamo così, molla il vino e prenditi la mimosa, così vivi più tranquilla -



IL TRATTO DI RALLO. THROW DOWN.

- AND THEN, YOU WILL NOT BELIEVE IT, AND YOU WILL TELL ME THAT I'M EXAGGERATING AS USUAL, BUT I CAN'T STAND HIM - JULIA LOOKS AT HER, RAISING AN EYEBROW, THEN TAKES ANOTHER PEANUT AND INSERTS IT GENTLY BETWEEN HER FRONT TEETH. SHE WAITS, BUT ELENA FIDDLES ABOUT WITH A TOOTHPICK ON THE TABLE, SHE CAN'T DECIDE.

- COME ON, LET'S HEAR ABOUT IT, WHAT IS HE DOING THAT IS SO ABSURD? -

- THE WAY HE POURS THE WINE -

- AH, THIS IS A GOOD ONE, I'VE HEARD MANY, BUT CAN'T YOU... -

- OF COURSE I CAN, COME ON, HE IS REALLY, REALLY, IGNOBLE -

- REALLY! - JULIA EXCLAIMS, WAVING A NEW NUT BETWEEN HER INDEX AND HER THUMB.

- I KNOW, IT SOUNDS ABSURD, BUT IT JUST STINKS. MAYBE HE SPENDS FORTY EURO FOR A BOTTLE, AND THEN HE TREATS IT LIKE EVERYTHING ELSE, LIKE IT WAS NOTHING. HE TREATS IT LIKE HE TREATS ME, I MEAN IT -

JULIA LOOKS INTO HER EYES, GETS CLOSE TO HER AND, ARTICULATING EACH WORD, SAYS:

- ELENA, ARE YOU AWARE OF WHAT YOU'RE SAYING? YOU LOOK LIKE A FOOL, HE TREATS YOU LIKE A BOTTLE OF WINE. I UNDERSTAND THAT YOU CAN'T STAND EACH OTHER ANYMORE, BUT I CAN'T UNDERSTAND THESE WORDS. WHAT CAN YOU DO THAT IS SO STRANGE WHEN POURING WINE? -

- I'LL TELL YOU. HERE IS WHAT HAPPENS: HE SAYS TO ME "CAN YOU OPEN THIS BOTTLE?" SO I TAKE THE CORKSCREW, I TAKE MY TIME, AND I EVEN CLEAN THE DUST ON THE BOTTLE IF I FIND SOME, IN SHORT, I PREPARE IT, I WATCH IT -

- YES, AND THEN? -

- AND THEN HE COMES AND CATCHES THE BOTTLE. I'M TELLING YOU, HE DOESN'T TAKE IT, HE CATCHES IT, TAKES THE GLASS, RAISES IT AND THEN THROWS THE WINE INTO IT. HE REALLY THROWS IT IN, HE DOESN'T POUR IT, AND FILLS THE GLASS SO MUCH THAT YOU REALLY CAN'T DRINK IT -

- LISTEN, A MINUTE AGO YOU WERE COMPLAINING ABOUT THE FACT THAT HE FILLS THE GLASS OF WATER TO HALF WAY. WELL, MAKE UP YOUR MIND, BEFORE IT IS NOT GOOD BECAUSE IT IS NOT FULL, THEN IT IS NO GOOD BECAUSE IT IS TOO FULL, SOMETIMES IT SEEMS TO ME YOU ARE POSSESSED. -

- I KNOW, BUT NOW I SEE THEM ALL. PERHAPS BEFORE I OVERLOOKED THEM, OR I DIDN'T SEE THEM -

- YES, YES, THE IDIOT LOVE. HOWEVER IT'S NOT AS IF THE SPEED OF POURING LIQUID CAN LET THE PASSION VANISH, I 'VE NEVER HEARD SOMETHING LIKE THAT, EVEN IF I'VE HEARD SO MANY... -

- OKAY, I ADMIT IT, BUT I'LL TELL YOU SOMETHING INDECENT. MAYBE A BAROLO OR A TREAT, ONE OF THE GOOD ONES, ONE OF THOSE YOU MAY WELL KNOW THE GROWER, ONE OF THOSE CONSTANTLY CHECKED, WATCHED OVER, TASTED AND TASTED AGAIN, WHICH WAITED A LONG TIME TO FINISH IN THE BOTTLE. ONE OF THOSE THAT YOU BOUGHT AT A WINE SHOP, THAT YOU CHOSE, MAYBE YOU WAITED FOR A SPECIAL EVENING TO DRINK, AND THEN HE COMES AND THROWS IT IN THERE. BUT WHAT IS IT? IT DOESN'T WORK LIKE THAT! -

- OKAY, IT'S A BIT RUDE. SO WHAT? MAYBE YOU LIKED IT BEFORE -

- I DON'T KNOW! EVEN ASSUMING THAT, IT'S ALL LIKE THAT. I DON'T UNDERSTAND IF HE'S QUICKLY BECAUSE HE HAS THINGS TO DO, OR IF HE DOESN'T CARE ABOUT THE WINE AS HE DOESN'T OF ME, IF WINE IS WORTH LIKE ANY OTHER THING OR PERSON, THAT IS NOTHING. AND I CAN'T STAND A MAN WHO PRETENDS HE CARES ABOUT SOMETHING, BUT IT IS NOTHING. -

- AND THEN IT IS CLEAR, ISN'T IT? THE WINE, WATER, SHOES, PILLOW, COMPUTER, THEY ARE ALL EXCUSES, ONLY EXCUSES. THE FACT IS THAT YOU DON'T LIKE IT ANYMORE. SO DUMP HIM. THERE IS NO POINT IN BEING ANGRY, YOU'RE EATING YOUR HEART OUT -

- NO! WHAT? I DON'T LIKE IT! OH, NO! I CERTAINLY DON'T THROW HIM AWAY LIKE HE DOES WITH WINE! CERTAINLY NOT! HE HAS TO LEARN! -

- BUT NO! WHAT A STUPID IDEA! YOU WANT TO TEACH MEN! AFTER A FEW MILLION YEARS, YOU STILL BELIEVE IT? YOU WANT TO MAKE ME LAUGH... I WONDER HOW MANY TIMES HE CHEATED ON YOU AND YOU STILL THINK ABOUT HOW HE POURS THE WINE. YOU'RE JUST SCREWY, YOU DON'T UNDERSTAND ANYTHING, I'M TELLING YOU. JUST LOOK AT YOU. YOU SEEMS TO BE ONE OF THOSE WHO ALWAYS COMPLAINS AND FORGETS EVERYTHING WITH A BUNCH OF MIMOSA. LISTEN, JUST LEAVE THE WINE AND TAKE THE BUNCH OF MIMOSA, SO YOU CAN LIVE PEACEFULLY -



Sicilia, terra di antiche tradizioni, di forte religiosità, di folkore, usi e costumi che da secoli si tramandano a dispetto del progresso che tende a mandarli in soffitta.

Da non perdere, in Sicilia. rubrica curata da **Alessio Giuliano** Il Ballo dei Diavoli di Prizzi.

La Settimana Santa, dalla costa est a quella occidentale, è protagonista di numerosi riti e processioni, che dalla Domenica delle Palme alla Santa Pasqua si susseguono in ogni centro abitato. Non c'è comune, in Sicilia, che non celebri sulla base delle proprie radici storiche la Pasqua stessa, piuttosto che il Venerdì Santo. Quindi, darvi un consiglio su quale di questi riti partecipare non è cosa semplice e qualsiasi scelta comporta comunque una rinuncia. Ma tant'è, quindi dobbiamo selezionare un solo evento del quale parlarvi diffusamente. Ed abbastanza singolare e "da non perdere in Sicilia" è sicuramente il Ballo dei Diavoli di Prizzi, un piccolo comune di 4000 anime circa tra Palermo ed Agrigento, che celebra dal quattordicesimo secolo questo rito che chiude la settimana di celebrazioni. Una settimana che si apre con la rievocazione dell'ingresso di Gesù Cristo a Gerusalemme la Domenica delle Palme e, passando per il "Giro dei Sepolcri" il giovedì Santo e la Via Crucis in abiti romani il giorno successivo, si chiude per Pasqua con il Ballo dei Diavoli.

Un rito che inizia alle 6 del mattino, quando 5 figure che rappresentano, appunto, i demoni, guidati dalla Morte, si aggirano per le vie del paese, facendo capolino, inosservati, tra le due Chiese coinvolte dalla Manifestazione. Questa entra nel clou alle 15 del pomeriggio, quando i quattro personaggi raffiguranti i Diavoli, vestiti di rosso con enormi maschere di latta e catene che sbattono sulle stesse, guidati dalla Morte, in costume giallo, il volto coperto da una maschera a forma di teschio ed una balestra agitata dalla mano destra, cominciano a scorazzare nel corso principale del paese, tra migliaia di visitatori accorsi per l'occasione da numerose città italiane. I visitatori vengono "rapiti" dalle forze del male, che continuano a ballare con i "malcapitati" animando il pomeriggio. Sino a quando le vare della Madonna e del Risorto

■ ■ ■
NOT TO BE MISSED IN SICILY: (DANCE OF THE DEVILS) IL BALLO DEI DIAVOLI IN PRIZZI.

SICILY, A LAND OF FOLKLORE, OF ANCIENT TRADITIONS, STRONG RELIGIOSITY, CUSTOMS AND TRADITIONS THAT HAVE BEEN HANDED DOWN FOR CENTURIES IN SPITE OF THE PROGRESS THAT TENDS FORGET THEM.

THE HOLY WEEK, FROM THE EAST TO THE WEST COAST, IS THE PROTAGONIST OF NUMEROUS RITES AND PROCESSIONS FROM PALM SUNDAY TO EASTER WHICH TAKE PLACE IN EVERY VILLAGE. EVERY VILLAGE IN SICILY, ON THE STRENGTH OF THEIR HISTORICAL ROOTS, CELEBRATES EASTER, RATHER THAN GOOD FRIDAY. SO IT IS NOT EASY TO SUGGEST YOU WHICH ONE OF THESE RITES MUST BE ATTENDED. BUT WE HAVE TO CHOOSE JUST ONE EVENT TO TALK TO YOU ABOUT. QUITE SINGULAR AND "NOT TO BE MISSED IN SICILY" IS DEFINITELY THE DANCE OF THE DEVILS IN PRIZZI, A SMALL TOWN OF ABOUT 4000 PEOPLE BETWEEN PALERMO AND AGRIGENTO, WHICH CELEBRATES, FROM THE FOURTEENTH CENTURY, THIS RITE WHICH CLOSES THE WEEK OF CELEBRATIONS. A WEEK THAT BEGINS WITH THE RE-ENACTMENT OF JESUS CHRIST'S ENTRY

vengono portate in spalla al centro del corso per "U 'ncontru", l'incontro della Madre con il Figlio, ostacolato dai diavoli che con una danza cercano di impedire l'avvicinamento delle due figure. L'incontro alla fine avverrà grazie all'intervento di due figure angeliche che sconfiggono il male, con una figurata "decapitazione".

Una metafora del Bene che trionfa sul Male, ma anche della primavera che trionfa sulla cattiva stagione; una commistione tra Sacro e Profano che si ripete in cinque diversi punti della città, con cadenze e tempi precisi che scandiscono l'intera giornata di turisti ed autoctoni, sino a tarda notte. La visita è anche l'occasione per assaggiare le tipicità gastronomiche del luogo, caratterizzate dagli ottimi formaggi, carni e funghi, presenti in abbondanza grazie ad una fungaia sita nella vicina Filaga, frazione agricola di Prizzi.

Un rito del tutto singolare e che secondo il nostro parere è "Da non perdere in Sicilia".

■ ■ ■
INTO JERUSALEM ON PALM SUNDAY, THEN WITH THE "TOUR OF THE TOMB" ON HOLY THURSDAY AND THE WAY OF THE CROSS IN ROMAN CLOTHES THE NEXT DAY, CLOSING ON EASTER DAY WITH THE DANCE OF THE DEVILS.

A RITUAL THAT BEGINS AT 6 AM, WHEN FIVE FIGURES REPRESENTING, IN FACT, DEMONS, LED BY DEATH, ROAM THE STREETS OF THE TOWN, PEEPING OUT, UNNOTICED, BETWEEN THE TWO CHURCHES INVOLVED IN THE CELEBRATION. IT REACHES ITS CLIMAX AT 15 PM, WHEN THE FOUR CHARACTERS REPRESENTING THE DEVILS, WEARING RED CLOTHES, HUGE TIN MASKS AND CHAINS, GUIDED BY DEATH, WEARING A YELLOW COSTUME, A SKELETON FACE MASK AND A HOLDING A CROSSBOW IN HIS RIGHT HAND, BEGIN TO RUN ABOUT IN THE MAIN COURSE OF THE VILLAGE, WHERE THERE ARE THOUSANDS OF VISITORS COMING FROM MANY ITALIAN CITIES FOR THIS EVENT. VISITORS ARE "KIDNAPPED" BY THE FORCES OF EVIL, WHICH CONTINUE TO DANCE WITH THE "UNFORTUNATE" PEOPLE, ANIMATING THE AFTERNOON. UNTIL THE VARE (COFFINS) OF MARY AND OF THE RISEN LORD AND ARE BROUGHT TO THE CENTER OF THE COURSE FOR THE "U 'NCONTRU", THE MEETING OF THE MOTHER AND THE SON, HINDERED BY THE DANCING DEVILS WHO TRY TO PREVENT THE APPROACH OF THE TWO FIGURES. THE MEETING WILL FINALLY TAKE PLACE THANKS TO THE INTERVENTION OF TWO ANGELS WHO DEFEAT EVIL, WITH A FIGURATIVE "DECAPITATION".

THE METAPHOR OF THE TRIUMPH OF GOOD OVER EVIL, BUT ALSO OF THE SPRING OVER THE BAD WEATHER, A MIXTURE BETWEEN SACRED AND PROFANE THAT IS REPEATED IN FIVE DIFFERENT POINTS OF THE CITY, WITH PRECISE TIMING AND CADENCES THAT MARK THE ENTIRE DAY OF TOURISTS AND LOCALS UNTIL LATE AT NIGHT. VISITING THIS AREA IS ALSO AN OPPORTUNITY TO TASTE ITS TYPICAL FOOD, CHARACTERIZED BY FINE CHEESES, MEATS AND MUSHROOMS, WHICH ARE PRESENT IN ABUNDANCE THANKS TO A MUSHROOM FARM LOCATED IN THE VILLAGE OF



FILAGA, THE AGRICULTURAL AREA OF PRIZZI.

A UNIQUE CEREMONY THAT IN OUR OPINION IS "NOT TO BE MISSED IN SICILY."

6 gennaio - 6 aprile

Rallo di scena. Mostra Vintage, Loggiato San Bartolomeo.

rubrica curata da Sarah Vesco

Che Vintage sia un attributo indicante le qualità ed il valore di un oggetto indossato e/o prodotto almeno vent'anni prima del momento attuale lo sanno in molti. Ma non è altrettanto risaputo che la parola Vintage deriva dal francese antico vendenge a sua volta derivante dalla parola latina Vindemia ossia vendemmia, adoperata poi in senso generico per i vini d'annata di pregio. Come non essere allora incuriositi dalla Mostra palermitana Vintage? Rallo è andata a visitarla per Voi! La mostra, inaugurata il 6 gennaio scorso, conduce inevitabilmente agli anni passati, un viaggio nella memoria attraverso oggetti che tutti abbiamo avuto modo vedere almeno una volta anche a casa: poltrone, telefoni, televisori, macchine da scrivere, liquori, dischi, detersivi e poi cartelloni pubblicitari, ritagli di giornali. Il tutto garbatamente allestito in grado di lasciare nei volti del visitatore un sorriso e tanti bei ricordi. La mostra, visitabile fino al 6 aprile, è stata allestita nei tre piani dell'area espositiva del Loggiato San Bartolomeo grazie a Ninni Arcuri, collezionista e performer che presenta per la terza volta a Palermo (gli scorsi anni parte della collezione è stata esposta a Palazzo Sant'Elia e Palazzo Ziino) attraverso i suoi reperti, il racconto di un'epoca, quella racchiusa tra la fine degli anni '50 e l'inizio degli anni '80, il cui timbro ha influenzato costume, moda, design e sviluppo tecnologico dei decenni successivi. Un momento della storia italiana raccontata attraverso l'esposizione di oggetti che non solo avevano una ben precisa funzione ma erano creati per durare nel tempo (cosa non poco importante) e dato non indifferente erano anche di in-dubbia bellezza.



RALLO DI SCENA. VINTAGE EXHIBITION, LOGGIATO SAN BARTOLOMEO, FROM JANUARY 6TH TO APRIL 6TH

MANY PEOPLE KNOW THAT VINTAGE IS AN ATTRIBUTE THAT INDICATES THE QUALITY AND VALUE OF AN ITEM WORN AND / OR PRODUCED AT LEAST TWENTY YEARS BEFORE THE PRESENT DAYS. BUT AT THE SAME TIME MANY PEOPLE DON'T KNOW THAT THE TERM VINTAGE DERIVES FROM OLD FRENCH



VENDENGE, IN TURN COMING FROM THE LATIN WORD VINDEMIA, GRAPE HARVEST, THEN GENERALLY USED TO REFERS TO FINE VINTAGE WINES. HOW CAN ONE NOT BE INTRIGUED BY THE VINTAGE EXHIBITION IN PALERMO? RALLO WENT TO VISIT IT FOR YOU! THE EXHIBITION, INAUGURATED ON JANUARY 6TH, INEVITABLY TAKES US BACK TO THE PAST. A TRIP DOWN MEMORY LANE THROUGH OBJECTS THAT WE HAVE ALL SEEN AT LEAST ONCE AT HOME: CHAIRS, TELEPHONES, TELEVISIONS, TYPEWRITERS, LIQUORS, OLD DISCS, DETERGENTS AND THEN NEWSPAPER CLIPPINGS. EVERYTHING GRACIOUSLY SET UP BRINGING A SMILE TO THE FACES OF VISITORS AND MANY GOOD MEMORIES BACK.

THE EXHIBITION, WHICH IS OPEN UNTIL APRIL 6TH, IS SET UP ON THE THREE FLOORS OF THE EXHIBITION AREA OF THE LOGGIATO SAN BARTOLOMEO THANKS TO NINNI ARCURI, COLLECTOR AND PERFORMER WHO, THROUGH ITS EXHIBITS, FOR THE THIRD TIME IN PALERMO, PRESENTS (LAST YEARS, THE COLLECTION WAS SHOWN IN PALAZZO SANT'ELIA E PALAZZO ZIINO), THE STORY OF AN ERA, BETWEEN THE LATE 50'S AND EARLY 80'S, WHICH HAS INFLUENCED COSTUMES, FASHION, DESIGN AND TECHNOLOGICAL DEVELOPMENT IN THE FOLLOWING DECADES. A FRACTION OF THE HISTORY OF ITALY TOLD THROUGH THE EXHIBITION OF OBJECTS THAT NOT ONLY HAD A VERY SPECIFIC FUNCTION BUT WERE DESIGNED TO BE SUCCESSFUL FOR LONG TIME (WHICH IS IMPORTANT), AND THEY ALSO WERE INDISPUTABLY BEAUTIFUL.

A lezione di cucina con lo chef.

Sicilian Emotions. In viaggio per Diletto.

rubrica curata da **Marta Pottino**



Oggi vi proponiamo un piccolo tour enogastronomico nella parte sud orientale della Sicilia. Dove si pernotta? Hotel Esperia Palace (quattro stelle): Charme sospeso tra L'Etna ed il Mare Ionio, incastonato in un rigoglioso parco, tra il verde dei pini ed il profumo delle ginestre, è l'indirizzo più prestigioso nella ridente cittadina di Zafferana Etnea, chiamata la "città del miele", proprio per la dolcissima produzione. Un ambiente di ricercato design, un innovativo concetto di arte dell'ospitalità più esclusiva con caratteristiche di alto profilo, sia per i requisiti di eleganza e buon gusto che per l'attenzione personalizzata rivolta ad ogni singolo ospite propone una full immersion nella gastronomia siciliana.

SICILIAN EMOTIONS. IN VIAGGIO PER DILETTO. A COOKING CLASS WITH THE CHEF.

TODAY WE WANT TO SUGGEST YOU A WINERY TOUR IN THE SOUTH EASTERN PART OF SICILY. WHERE DO WE STAY? ESPERIA PALACE HOTEL (FOUR STARS): CHARM SUSPENDED BETWEEN MOUNT ETNA AND THE IONIAN SEA, NESTLED IN A LUSH PARK, BETWEEN THE GREEN OF THE PINE TREES AND THE SCENT OF THE BROOMS, IS THE MOST PRESTIGIOUS ADDRESS IN THE CHARMING TOWN OF ZAFFERANA ETNEA, CALLED THE "CITY OF HONEY," JUST FOR ITS SWEET PRODUCTION. A REFINED ENVIRONMENT, AN INNOVATIVE CONCEPT OF HOSPITALITY ART WITH EXCELLENT FEATURES, THANKS TO THE ELEGANCE AND THE GOOD TASTE, BUT ALSO TO THE ATTENTION TO EACH AND EVERY GUEST, WHICH OFFERS A FULL IMMERSION IN SICILIAN COOKING. HERE IS THE EXPLANATION OF THE TOUR:

Eccovi il tour nello specifico:

Giorno 1 / Arrivo e Sistemazione in camera doppia/Matrimoniale Superior. Pomeriggio di relax presso il Centro Benessere della struttura.

Ore 20:00 Aperitivo di benvenuto, Presentazione delle ricette oggetto delle lezioni e consegna dei ricettari.

Ore 20:30 Cena Gourmet "LA CUCINA MEDITERRANEA TRA TRADIZIONE ED INNOVAZIONE".

Giorno 2 / Prima colazione a Buffet con Prodotti del Territorio e Pasticceria preparata in casa.

Ore 10:30 Inizio Lezione di cucina "PESCE & CO".

Ore 13:30 Pranzo (il menu del pranzo sarà quanto elaborato durante la lezione di cucina).

Pomeriggio di relax presso il Centro Benessere.

Ore 20:30 Cena Gourmet "LA SICILIA... TERRA DI DELIZIE".

Giorno 3 / Prima colazione a Buffet con Prodotti del Territorio e Pasticceria preparata in casa.

Ore 10:30 Inizio Lezione di cucina "I PROFUMI DELLA TERRA ED IL GUSTO DELLA CARNE".

Ore 13:30 Pranzo (il menu del pranzo sarà quanto elaborato durante la lezione di cucina).

Consegna degli attestati di partecipazione.

DAY 1 / ARRIVAL AND ACCOMMODATION IN DOUBLE / TWIN SUPERIOR ROOM AFTERNOON RELAX AT THE WELLNESS CENTER OF THE HOTEL.

20:00 WELCOME DRINK, INTRODUCTION TO THE RECIPES AND DELIVERY OF COOKBOOKS.

20:30 GOURMET DINNER "THE MEDITERRANEAN CUISINE BETWEEN TRADITION AND INNOVATION".

DAY 2 / BREAKFAST BUFFET WITH LOCAL PRODUCTS AND HOMEMADE PASTRY 10:30 HOME COOKING LESSON "FISH & CO".

13:30 LUNCH (THE LUNCH MENU WILL BE PREPARED DURING THE COOKING CLASS) AFTERNOON RELAX AT THE WELLNESS CENTER OF THE HOTEL 20:30 GOURMET DINNER "SICILY... LAND OF DELIGHTS".

DAY 3 / BREAKFAST BUFFET WITH LOCAL PRODUCTS AND HOMEMADE PASTRY.

10:30 COOKING LESSON "SCENTS OF LAND AND TASTE OF MEAT".

13:30 LUNCH (THE LUNCH MENU WILL BE PREPARED DURING THE COOKING CLASS) DELIVERY OF CERTIFICATES OF PARTICIPATION.

Marta Pottino

Sicilian Emotions

Tel/fax 0039 091 5070854

Cel. 0039 3476006764

skype: marta.pottino

Una delle maggiori soddisfazioni della "vita green" è il riciclo creativo.

Se fai da te, rubrica curata da FPP Rallo fa per te! Le etichette del vino FPP.

Prima, non appena emergeva un'esigenza, correvo a comprare. Adesso prima di acquistare qualcosa, valuto se c'è un'alternativa e sempre più spesso mi capita di trovarla proprio in casa: un oggetto inutilizzato che cambia funzione e riprende vita e valore! Anche se non si è particolarmente creativi basta veramente poco per ridare vita a qualche oggetto ed evitare l'acquisto (e quindi la produzione) di qualcosa di nuovo. I vantaggi? Risparmio, non accumulo oggetti in casa ergo riduco i rifiuti prodotti.

La presente rubrica nel corso delle uscite ha mostrato la possibilità di riutilizzare pedane, bottiglie, tappi. E le etichette? Lo sapete quante etichette non risultano idonee durante il processo di produzione e devono essere smaltite? Noi di Rallo presenziamo alla stampa dei nostri prodotti e l'occasione ci è utile per farvi conoscere un luogo che ci affascina non poco e che vogliamo, almeno virtualmente, presentarvi.

Una tipografia non è dotata solo di zone di stampa, enormi macchinari stampanti offset o stampe digitali, bensì di intere aree destinate allo smaltimento di rifiuti siano essi colori che appunto etichette. Quale il processo? Le bobine da eliminare vengono sminuzzate, pressate e legate in balle e così un piano intero della tipografia è destinato a questo lavoro. Ed alla vista di tanti cubi di carta è nata spontanea la domanda: non esiste, secondo voi, una destinazione "più utile" da dare a quelle povere etichette nate storte, o perché no, anche alle balle belle e pronte? Lasciamo a voi l'ultima parola.

RECYCLING THE LABELS OF FPP WINE

ONE OF THE GREATEST SATISFACTIONS OF "LIVING GREEN" IS THE CREATIVE RECYCLING.

BEFORE, AS SOON AS I NEEDED SOMETHING, I WENT OUT STRAIGHT AWAY TO BUY IT. NOW, BEFORE BUYING SOMETHING, I THINK WHETHER THERE IS AN ALTERNATIVE AND MORE AND MORE OFTEN I FIND IT AT HOME: AN UNUSED OBJECT CHANGES ITS FUNCTION HAVING A SECOND LIFE AND VALUE! EVEN IF YOU ARE NOT PARTICULARLY CREATIVE IT TAKES VERY LITTLE TO GIVE A NEW LIFE TO SOME OBJECT AVOIDING TO BUY A NEW ONE. THE ADVANTAGES? SAVINGS, I DON'T ACCUMULATE OBJECTS AT HOME, CONSEQUENTLY I MINIMIZE WASTE.

THIS COLUMN HAS SHOWN THAT WE CAN REUSE OLD PLATFORMS, BOTTLES, CORKS . AND THE LABELS ? DO YOU KNOW HOW MANY LABELS ARE NOT



APPROPRIATE DURING THE MANUFACTURING PROCESS AND MUST BE DISPOSED OF ? RALLO'S STAFF IS ALWAYS PRESENT DURING THE PRINTING OF OUR PRODUCTS AND THIS IS A USEFUL OPPORTUNITY TO INTRODUCE YOU A PLACE THAT FASCINATES US A LOT.

A PRINTING PRESS IS NOT ONLY FURNISHED WITH PRINTING AREAS, HUGE OFFSET PRINTING MACHINES OR DIGITAL PRINTS, BUT ALSO WITH ENTIRE AREAS FOR WASTE DISPOSAL, WHETHER THEY ARE COLOURS OR LABELS. WHAT IS THE PROCESS? THE THE REELS TO BE SCRAPPED MUST BE SHREDDED, PRESSED AND BOUND INTO BALES, AND SO AN ENTIRE FLOOR OF TYPOGRAPHY IS USED FOR THIS PROCESS. AND AT THE SIGHT OF SUCH LARGE VOLUME OF PAPER, THIS QUESTION CAME UP NATURALLY: DOES NOT EXIST, ACCORDING TO YOU , A " MORE USEFUL" DESTINATION FOR THOSE WRONG LABELS, OR WHY NOT, ALSO FOR THE NICE AND READY BALES? WE LEAVE TO YOU THE LAST WORD



foto scattate presso la tipografia alcamese Auroflex

Quelli che Rallo intervista Alessio e Salvo.

rubrica curata da **Staff Rallo**



Nome: Alessio

Mansione: Responsabile Marketing

3 aggettivi per definirti: guardo da 10 minuti la domanda in stato catatonico. Passo.

Da quanto tempo collabori con Rallo?
Questa la so, dal 2009.

Un aspetto del tuo lavoro che ti piace?
Avere a che fare con tante persone tra loro eterogenee, siano esse giornalisti, ristoratori, agenti o colleghi.

E quello che fai controvoiglia? Gestire degustazioni con gente che chiede "un rosso/bianco" senza volere andare al di là di quello che c'è nel bicchiere.

Il vino secondo te è...? Appunto, un interessante argomento di conversazione.

Un ottimo abbinamento? Ostriche tiepide e Soleras Rallo (grazie ad Angelo Treno per avermelo fatto provare).

Marketing del vino, quali secondo te, le novità da tenere in considerazione?

I new media danno grandi possibilità di comunicazione con costi contenuti e modalità interattive e multimediali, del tutto nuove. Comunicare il vino si sposterà sempre più sul canale telematico e multimediale, con una platea potenziale vastissima e possibilità di monitoraggio delle reazioni agli stimoli sempre più precise ed affidabili. Ma non dimentichiamo che il vino, come detto prima,



è conversazione in primo luogo vis a vis. Quindi, le nuove tecnologie devono integrare le tradizionali PR, non sostituirle. Il quadro, a mio parere, si chiude con il "marketing di squadra", come mi piace chiamarlo, costituito da attività che mettano in campo le sinergie tra attori diversi che valorizzano le peculiarità dello stesso territorio ("Le Soste di Ulisse" ne sono un esempio).

Vino Rallo preferito? Zibibbo Al Qasar.

Nome: Salvatore

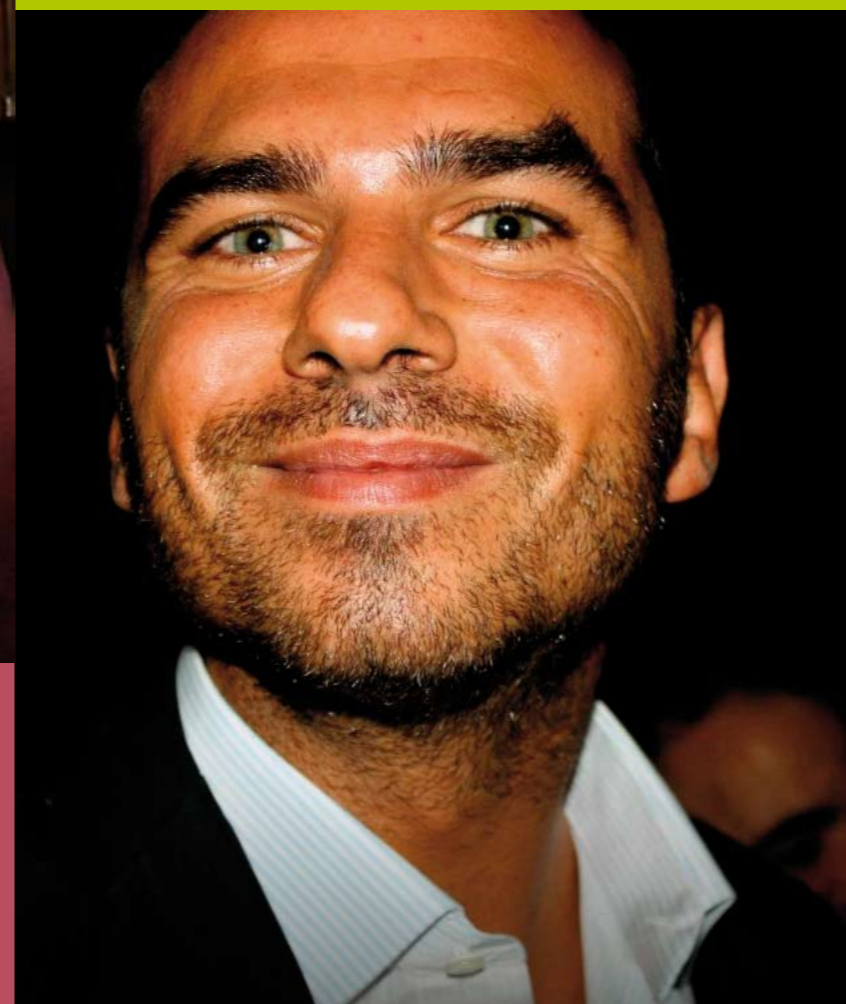
Mansione: Brand ambassador

3 aggettivi per definirti: schietto, affidabile, creativo.

Da quanto tempo collabori con Rallo?
Indirettamente da un anno e mezzo.

Quale aspetto del tuo lavoro preferisci?
La condivisione dei progetti.

E quello che fai controvoiglia? Parlare con chi non ha più sogni.



Il vino secondo te è...? ... con una metafora...

Farsi le svolte ai jeans al primo sole di primavera, mettersi a piedi scalzi dentro il mare, chiudere gli occhi e guardare verso il sole sentendo la sua forza, il suo calore, la sua energia.

Un ottimo abbinamento? Mix d'insalata verde fresca con filetto di salmone norvegese, olio nostrano, crostini di pane raffermo con burro salato e grillo bianco maggiore. Irresistibile!

Quale, secondo te, l'occasione migliore per promuovere un brand? Non credo esista un'occasione migliore, bisogna pensare fermamente che quella in corso lo sarà.

Vino Rallo preferito? Continuo ad assaggiare ripetutamente ma non arrivo ad una decisione netta. Bianco maggiore per la polpa succosa, Beleda per la sua delicatezza, La clarissa per la sua schiettezza. Aspetto i nuovi arrivati per prendermi il tempo di una decisione più completa e razionale, anche se evocano tutti grandi differenti emozioni!



Name: Alessio // **Job Title:** Marketing Manager // **3 adjectives to define yourself:** I've been looking at the question for 10 minutes in a catatonic state. I give up. // **How long have you been working for Rallo?** I know this one, since 2009. // **What do you like most about your job?** Dealing with so many different people, journalists, restaurateurs, agents or colleagues. // **What do you like least about your job?** Managing tastings with people asking a "red / white wine" without going beyond what's in the glass. // **In your opinion the wine is...?** An interesting topic of conversation. // **A good pairing?** Lukewarm oysters and Soleras Rallo (thank you Angelo Treno for letting me try it). // **Wine marketing, what are the important news according to you?** New media give great possibilities for interactive multimedia communication with low costs. Wine communication will progressively shift to online and multimedia channels, with an incredibly vast potential audience and the ever more accurate and reliable possibility of monitoring reactions to the incitement. But do not forget that wine, as mentioned before, is, first of all, conversation vis a vis. Thus, new technologies must integrate traditional PR, not replace them. Another important aspect, in my opinion, is what I like to call "team marketing", consisting of activities that put forward the complementary aspects of different forces that enhance the characteristics of the same territory. ("Le Soste di Ulisse" for example). // **Your favorite Rallo Wine?** Zibibbo Al Qasar.

QUELLI CHE RALLO INTERVIEWS ALESSIO AND SALVO.

Name: Salvatore // **Job Title:** Brand ambassador // **3 adjectives to define yourself:** I'm a straightforward, reliable and creative person. // **How long have you been working for Rallo?** Indirectly for a year and a half. // **What do you like most about your job?** Sharing projects. // **What do you like least about your job?** Talking to people who give up on their dreams. // **In your opinion wine is...?** ...metaphorically... it is like rolling up your jeans on the first sunny day of spring, walking barefoot in the sea, closing your eyes and looking towards the sun, feeling its strength, its warmth, its energy. // **A good pairing?** Mix of fresh green salad with Norwegian salmon fillet, our homemade oil, toasted bread with salted butter and grillo bianco maggiore. Irresistible! // **What, in your opinion, is the best opportunity to promote a brand?** I do not think there is a better opportunity, you have to firmly think that the current one will be the right one. // **Your favorite wine Rallo?** I always taste different wines but I can't decide. Bianco maggiore for its juicy pulp, Beleda for its delicacy, Clarissa for its purity. I'm waiting for the newcomer wines to try to take a comprehensive and rational decision, although every wine evokes different great emotions!.

Rallo ed i migliori chef siciliani rinnovano il mito del Marsala.



si ringrazia

Le Soste di Ulisse



AZIENDA AGRICOLA RALLO



Ledop è una panineria in via Cesareo nota per la particolarità dei suoi prodotti. Gli antipasti sono presentati in maniera impeccabile perché anche l'occhio vuole la sua parte e il sapore non è da meno, sia per fantasia sia per gusto; si mangiano con grande piacere e purtroppo anche con grande rapidità.

Agato: Ledop

rubrica curata da **Agato Blog Staff**

gourmet writers
agato 



La panineria offre ampia possibilità di scelta con una varietà di assortimento raramente riscontrabile in altri locali dello stesso genere. Nel menù i panini sono ordinati secondo l'ingrediente caratterizzante (prosciutto, salame, hamburger) e sono presenti anche diversi panini per vegetariani/vegani. Il sapore è indimenticabile e la genuinità e freschezza degli ingredienti è garantita dalla possibilità di vederli, in bella vista, attraverso una bacheca trasparente che già prima di sedersi fa venire l'acquolina in bocca.

Noi abbiamo provato il "Polpetta Donna Margherita" (hamburger, lardo pancettato, tuma siciliana, prosciutto cotto e salsa tartara) e il "Polpetta ledop" (hamburger, emmenthal dop, pancetta foresta nera scottata, funghi porcini trifolati e melanzane grigliate).

Da sottolineare sicuramente la qualità del pane, a lievitazione naturale, fragrante ed estremamente sapido che aggiunge quel tocco in più ai panini, questi sì, che lasciano soddisfatti anche per dimensioni e quantità.

Il posto è piccolo e con pochi tavoli ma è raffinato e in bella vista sugli scaffali ci

LEDOP IS A SANDWICH BAR IN VIA CESAREO KNOWN FOR THE EXCLUSIVITY OF ITS PRODUCTS. THE STARTERS ARE IMPECCABLY PRESENTED BECAUSE EVEN THE APPEARANCE IS IMPORTANT AND THE FLAVOUR IS ALSO PERFECT, BOTH FOR TASTE AND FANTASY; YOU EAT THEM WITH GREAT PLEASURE AND UNFORTUNATELY GREAT RAPIDITY.

THIS SANDWICH BAR OFFERS A WIDE CHOICE OF PRODUCTS RARELY FOUND IN OTHER PLACES. IN THE MENU THE SANDWICHES ARE LISTED ACCORDING TO THE CHARACTERIZING INGREDIENT (HAM, SALAMI, HAMBURGER) AND THERE ARE ALSO SEVERAL SANDWICHES FOR VEGETARIANS / VEGANS. THE TASTE IS

sono ampie varietà di ottimi vini. Il servizio è efficiente e i camerieri davvero gentili. I prezzi sono medio-alti per una panineria ma la spesa di qualche euro in più è assolutamente giustificata dalla cortesia, dall'ambiente tranquillo e raccolto e dalla qualità del cibo che è davvero elevata.



GENUINENESS AND FRESHNESS OF THE INGREDIENTS IS GUARANTEED BECAUSE YOU CAN SEE THEM THROUGH A TRANSPARENT GLASS SHOWCASE THAT, BEFORE SITTING DOWN, MAKES YOUR MOUTH WATER.

WE HAVE TRIED THE "DONNA MARGHERITA MEATBALL" (HAMBURGER, BACON FAT, SICILIAN TUMA CHEESE, HAM AND TARTAR SAUCE) AND THE "LEDOP MEATBALL" (HAMBURGER, DOP EMMENTHAL CHEESE, BLACK FOREST BACON, PORCINI MUSHROOMS AND GRILLED AUBERGINE).

THE QUALITY OF THE SOURDOUGH BREAD MUST DEFINITELY BE STRESSED, IT IS EXTREMELY FRAGRANT AND SAVOURY ADDING THAT EXTRA TOUCH TO SANDWICHES. YES, THEY ABSOLUTELY SATISFY YOU ALSO FOR THEIR SIZE AND QUANTITY.

THE PLACE IS SMALL WITH A FEW TABLES BUT IT IS REFINED AND ON THE SHELVES THERE IS A WIDE VARIETY OF FINE WINES. THE SERVICE IS EFFICIENT AND THE WAITERS ARE VERY FRIENDLY. THE PRICES ARE FAIRLY HIGH FOR A SANDWICH BUT THEY ARE ABSOLUTELY JUSTIFIED BY THE COURTESY, THE CALM AND INTIMATE ENVIRONMENT AND THE HIGH QUALITY OF FOOD.

**BIOLOGICI,
ANCHE NEI MINIMI DETTAGLI.**
Organic, in every detail too.



Nel 2014 Rallo riparte da questo concetto, introducendo su alcuni vini della propria linea un tappo senza alcuna impronta di carbonio, biologico e completamente riciclabile.

In 2014 Rallo makes a new start from this concept by adopting, for some wines in its production, a totally recyclable cork without any carbon footprint.

AZIENDA AGRICOLA RALLO

