

Oggetto: comunicato stampa.

"Taormina WinExpo" 25-26-27 Ottobre

Vino, cibo e buongusto del Mediterraneo con la I edizione di "Taormina WinExpo"

La splendida e affascinante Città di Taormina torna ad essere il centro del gusto e del buongusto siciliano e mediterraneo. Lo sarà nelle giornate di venerdì 25, sabato 26 e domenica 27 ottobre, quando andrà in scena la prima edizione di "Taormina WinExpo" (WinExpo Taormina - Il grande evento dei vini siciliani (taorminawinexpo.it)), appuntamento con il vino, siciliano e non solo, ma anche con l'alta cucina, l'enogastronomia, le birre artigianali, il tutto condito da degustazioni, masterclass, interviste e talk show di approfondimento.

Teatro della manifestazione, organizzata da Sicily Event, con numerosi partner e con il patrocinio del Comune di Taormina, con l'Assessorato al Turismo, Grandi eventi e Attività produttive, guidato da Jonathan Sferra, saranno le piazze principali della città, tra paesaggi unici al mondo e siti architettonici e culturali: piazza Duomo e piazza IX Aprile, luoghi simbolo del centro storico, dove si snoderà il tour dedicato alle degustazioni dei vini, con cantine dell'Isola e di altri territori.

Numerosi saranno anche gli appuntamenti con la cucina stellata e gourmet, con firme prestigiose della ristorazione siciliana, che faranno tappa in alcuni dei più eleganti hotel della città.

"Siamo lieti di dare vita ad un evento unico nel suo genere, perché dedicato innanzitutto al mondo del vino nel cuore stesso di Taormina, ma anche con appuntamenti gastronomici che sono tutt'altro che di contorno – dichiara **Davide Merlino**, di Sicily Event, organizzatore dell'evento assieme allo **Chef stellato Pietro D'Agostino**, taorminese doc. – Così come siamo lieti di avere coinvolto i siti principali della città, assieme ad alcuni dei suoi hotel più rinomati, dove prestigiosi Chef daranno vita a cene indimenticabili".

Ricco il programma delle tre giornate, che darà l'opportunità ai visitatori di accedere alle degustazioni dei vini, attraverso l'acquisto dei ticket, sia in prevendita che sul posto.

Le degustazioni saranno grandi protagoniste, con i **banchi d'assaggio** nelle due piazze di Taormina e con i **talk** e le **masterclass** in calendario. Panel e interviste saranno condotti dalla giornalista **Elisa Petrillo**.

Programma

Venerdi 25 Ottobre

Ore 15:00 / 22:00: Apertura stand degustazione vini e food con la presenza dello chef Orazio Cordai, presso piazza Duomo e Piazza IX Aprile

Ore 16:30/17:00 : Talk con la Food Blogger Barbara Conti: La Sicilia al centro di WinExpò, come capitale europea della gastronomia;

Ore: 18:00/19:00: Panel Wine & Mixology presso area Talk in Piazza IX aprile con il Sommelier e Giornalista Salvo Ognibene e il barman Mattia Cilia Bars Manager per il gruppo dello chef CICCIO SULTANO.

Ore 19:00: Masterclass IL CARRICANTE NEI DIVERSI VERSANTI DELL'ETNA - Salvo Ognibene giornalista e sommelier - Presso Hotel Continental



Sabato 26 Ottobre

Ore 15: Ore 15:00 / 23:00 : Apertura stand degustazione vini e food con la presenza maestro torronaio Davide Scancarello presso piazza Duomo e Piazza IX Aprile

Ore 18:00/19:00 :Panel Beer & Wine presso area Talk in Piazza IX aprile con il Maestro Assaggiatore Danilo Trapanotto direttore Onav Catania, Agata Matarazzo docente di Economia dell'Università degli studi di Catania, Silvio Gulino mastro birraio referente istituto ITS Albatros Messina, Daniele Grasso mastro birraio del birrificio Bruno Ribadi.

Ore 19:00 Masterclass - LA SICILIA DEL VINO, VIGNETI ED ANNATE A CONFRONTO Maestro Assaggiatore Danilo Trapanotto - Presso Hotel Continental

Ore 20:00: Chef & Wine - Cena gourmet a cura dello Chef Giacomo Caravello, presso hotel Palazzo Vecchio.

Domenica 27 Ottobre

Ore 15: Ore 15:00 / 22:00 : Apertura stand degustazione vini e food con la presenza dello maestro rosticcere Rosario Umbriaco, presso piazza Duomo e Piazza IX Aprile

Ore 17:00/18:00: Panel Star & Wine - Il vino nella cucina stellata presso area Talk in Piazza IX aprile con lo Chef Pietro D'Agostino, lo Chef Accursio Craparo e il Sommelier Roberto Raciti.

Ore 19:00 - Masterclass - ETNA: LE CONTRADE DI FIRRIATO sommelier Roberto Raciti - Presso Hotel Continental

Ore 19:30 - Chef & Wine – Cena gourmet a cura dello Chef Giuseppe Geraci presso hotel Metropole.

Ore 20:00 - Chef & Wine - Cena gourmet a cura dello Chef Accursio Craparo presso ristorante Kistè.

Queste, infine, le **CANTINE** che hanno già aderito all'evento:

Firriato (Masterclass), Vini Calì, Tenuta Ferrata, Cuore Di Marchesa, Azienda Di Dio, Terre Mora, Bonsignore, Casale 120, Le Due Tenute, Tenute Di Nuna, Russo Winery, Gambino, Az Agricola D'amico, Campisidrasi, Tenuta Palmento San Basilio, Az Agricola Raciti, Tenute Cuffaro, Azienda Agricola Lombardo, Azienda Agricola Battiato Filadelfo.

L'Ufficio Stampa SICILY EVENT (Dott. Antonio Iacona)

Per informazioni e accrediti stampa: Sicily Event: +39 345 293 6530 Ufficio Stampa: +39 338 4755147