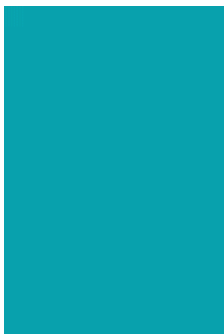




Siamo online da  
4498 giorni 16 ore 48 minuti

Dal cuore  
del Mediterraneo,  
vini intensamente  
siciliani.



Home | Archivio | **L'iniziativa**

## 10 LUG Tutti a piedi nudi sul prato di Villa Neri Degustazione di vini e poi maxi-grigliata

on 10 Luglio 2019. Pubblicato in [Archivio articoli dal 05/04/2011](#) - [L'iniziativa](#)

**Per Grill and Wine Party è il nome dell'iniziativa organizzata presso il noto resort di Linguaglossa in collaborazione con Cronache di Gusto. Tre appuntamenti da non perdere. Si parte il 25 luglio con un confronto tra rosati etnei e pugliesi. Posti limitati**



(Villa Neri)

Degustazioni alla cieca per scoprire tutti insieme quale vino si beve e maxi grigliata di pesce, carne e ortaggi. E tutti rigorosamente a piedi nudi sul prato con annesso dress code.

Accade tutto al Villa Neri Resort di Linguaglossa sull'Etna grazie ad una iniziativa organizzata in collaborazione con Cronache di Gusto. Tre appuntamenti di mezza estate per vivere con gioia in uno dei luoghi più belli dell'Etna. Grill and Wine Party è il nome dell'iniziativa. Le date previste: il 25 luglio, l'1 agosto e il 22 agosto a partire dalle 19,30. Tre serate da non perdere per un incontro con la cultura enogastronomica che permetterà di conoscere i vini etnei attraverso un confronto con altri vini italiani, nelle tipologie dei rosati il 25 luglio, degli spumanti l'1 agosto e dei bianchi il 22 agosto.

Il primo appuntamento è già alle porte. Ed il primo dei tre Grill and Wine Party si terrà il 25 luglio a partire dalle 19,30 a Villa Neri. Durante la serata, al calar del sole, tutti sul prato a piedi nudi, per degustare una tipologia di vini sempre più amata dai winelovers: i rosati. L'evento inizierà con una masterclass dedicata a nove rosati, etnei e pugliesi, da degustare alla cieca, condotta da Francesca Landolina di Cronache di Gusto. Al termine della degustazione si darà il via alla grigliata, proposta dal ristorante del resort, Dodici Fontane, premiato con il riconoscimento Best in Sicily 2019. Nel menù, preparato dallo chef Elia Russo, tante tipicità locali e stagionali, frutto della tradizione territoriale. A finire sulla brace saranno carne di vitello e salsiccia, rigorosamente tagliata al ceppo, produzione tipica di Linguaglossa, carne di maiale nero dei Nebrodi, pesce di stagione ed ortaggi. E per finire una macedonia con le pesche di Moio Alcantara, altro prodotto tipico del territorio.

"L'idea nasce dalla voglia di organizzare serate diverse, leggere, che siano sempre rivolte all'accrescimento della cultura enogastronomica – spiega Salvo Neri patron assieme al fratello Fabio del resort -. Il confronto dei rosati etnei con quelli pugliesi ne è un esempio, e non mancheranno i nostri prodotti tipici. In più Villa Neri è un luogo da vivere per scoprire le emozioni che il suolo vulcanico può regalare anche nei mesi più caldi dell'anno. Saremo tutti a piedi nudi, a fare festa, perché il contatto con la terra sia un legame sensoriale con il nostro Vulcano, con la complicità del vino. Amiamo divertirvi con proposte di questo tipo, apprezzate dal pubblico di winelover e di turisti sempre più esigenti". Piccolo dettaglio. Non solo a piedi nudi sul prato ma è previsto anche un dress code. "Bisognerà indossare un capo di colore rosso, anche un accessorio, purché si dia colore alla serata. Il rosso parla di passione, quella del vino, del cibo, della vita", conclude Neri.

Per partecipare è necessario il pagamento di un ticket di 40 euro a persona che include degustazione vini, grigliata mista, due calici di vino inclusi (per la grigliata). Necessaria la prenotazione scrivendo a [info@hotelvillanerietna.com](mailto:info@hotelvillanerietna.com) o chiamando al numero **095 8133002**. Posti limitati. Nei prossimi giorni elencheremo anche i nove vini protagonisti della degustazione.

**C.d.G.**

### FLASH NEWS

Giovedì, 04 Lug 2019  
**Aceto balsamico di  
Modena Igp, il consorzio  
festeggia i suoi primi 10  
anni**

### GLI APPUNTAMENTI

Mercoledì, 10 Lug 2019  
**Al Villa Horti della  
Fasanara di Ferrara "La  
Grande Italia dei Vini"**

• [Altri articoli...](#)

