

Cerca sul sito In Viaggio

Ricerca

cerca



Idee

Itinerari

Sapori

Cultura

Benessere

Italia

Mondo

Case Vacanza

Expo 2015

Nel trapanese tre weekend 'sotto gli ulivi'

Nocellara del Belice protagonista di abbinamenti enogastronomici

14 ottobre, 12:53

salta direttamente al contenuto dell'articolo

salta al contenuto correlato



0

Tweet

Consiglia 5



Indietro

Stampa

Invia

Scrivi alla redazione

Suggerisci ()

1 di 1

precedente

successiva



Olive di Nocellara del Belice

precedente

successiva

Prendera' il via sabato prossimo, 16 ottobre, e si protrarra' fino a Novembre "**Sotto gli ulivi**", un viaggio attraverso suoni, colori e sapori della **Nocellara del Belice**, l'oliva regina della Sicilia occidentale. Un percorso sensoriale con incontri, degustazioni, corsi di cucina, segreti di bellezza e concerti al tramonto.

La manifestazione, ideata da Amelia Bucalo Triglia - esperta in organizzazione eventi, si svolgera' nelle campagne circostanti Mazara del Vallo, al **Berlingeri Resort**, in un territorio vocato alla coltivazione degli ulivi padri della Nocellara del Belice. La Nocellara, un'oliva che per le sue caratteristiche organolettiche e' particolarmente adatta alle mense e molto apprezzata fra i cultori dello "slow food".

Sara' lei la "protagonista" indiscussa di tre week end dagli abbinamenti "curiosi" e dai gusti differenti: leggero, intenso, piccante.

Il "**gusto leggero**" potra' essere gustato sabato 16 e domenica 17 ottobre, con un week end all'insegna di olive e bellezza. Accanto al corso per creare saponi e creme idratanti e ristrutturanti con l'olio di oliva, ci saranno i concerti tutti al femminile, uno al tramonto e uno dopo cena, con le voci di Rita Collura ed Anita

Vitale. All'aperitivo e a tavola la Nocellara si sposerà con il pane nero di Castelvetrano e la Vastedda del Belice. Durante il giorno, al Centro Benessere del Resort, ci si potrà rilassare con massaggi rigeneranti e nutrienti all'olio di oliva o inebriarsi con la vinoterapia.

All'insegna del "gusto intenso", invece, il fine settimana 23/24 ottobre con l'abbinamento olive-fantasia. A farla da padrone la cucina spettacolo di CosebuonedìAle, una giovane artista della creatività culinaria che all'ora di pranzo realizzerà una serie di piatti figli dell'estro e della fantasia del momento. La colonna sonora del week end sarà firmata dai jazzisti Diego Spitaleri, Gianni Gebbia e Dario Sulis che si esibiranno al tramonto e dopo cena. Domenica a mezzogiorno angolo della lettura con la presentazione del volume edito Sellerio "Il libro di legno" di Gian Mauro Costa, giornalista Rai.

Il "gusto piccante" è l'appuntamento con il fine settimana più lungo, dal 30 ottobre al primo novembre, per assaporare un'oliva che stuzzica l'eros con un abbinamento intrigante con lo champagne. Sabato al tramonto, l'aperitivo si aprirà con la magia e il ritmo delle movenze afro-brasiliane del gruppo Zumbi e proseguirà con la musica dei Kaos. Dopo la cena a rendere ancor più sensuale l'atmosfera ci penserà Farida con una session di danza del ventre. Domenica l'angolo della lettura vedrà protagonista il giornalista di Canale 5 **Gaetano Savatteri** che racconterà il suo nuovo libro, edito Sellerio, "Uno per tutti". Al pranzo tipico contadino dello chef resident di Berlingeri, Maurizio Barresi, e al fiume di bolicine e Nocellara, seguirà la proiezione di alcuni **documentari** sulle tradizioni legate alla terra e sul mondo contadino e la pesca, di **Vittorio De Seta**. Il pesce mazarese anche in versione sushi, innaffiato da vini e champagne, concluderà questo viaggio fra i sensi.

Per informazioni: info@berlingeresort.it (tel.3924562576) www.argomentisas.it.

© Copyright ANSA - Tutti i diritti riservati

[Indietro](#)

[Home](#)

condividi:



ANNUNCI PPN



Vodafone Super Fibra
Da 25€ ogni 4 settimane per
12 rinnovi + 6 mesi di Netflix
[Scopri!](#)



Lavatrici in offerta
Lavatrici e Lavasciuga a
basso consumo in
OFFERTA per te!
[Acquista Online](#)



Impara una lingua
in 4 settimane puoi imparare
una lingua con questo
metodo!
[scopri ora](#)

P.I. 00876481003 - © Copyright ANSA - Tutti i diritti riservati