

La Sicilia in Brianza

Iniziativa tutta dedicata ai piatti e ai vini di Sicilia all'Enosteria al Lipen di Corrado Scaglione, a Triuggio, poco distante da Monza. Protagonisti i vini della Cantina Pellegrino di Marsala e alcune note specialità della Trinacria, come la pasta con le sarde e i cannoli.

Gia teatro di interessanti serate tematiche regionali, l'Enosteria Lipen di Triuggio, in Brianza, ha ospitato nei mesi scorsi un'iniziativa dedicata alla Sicilia dal titolo 'Trinacria, terra, sole e mare...'

Un menu tutto siciliano, dall'antipasto al dolce, è stato accompagnato con successo dai vini delle Cantine Pellegrino di Marsala. Un degno inizio è stato rappresentato da frittelle di pane, alici cru-

de, arancine di riso, tonno marinato e scacciata accostati a un Grillo bianco dai profumi floreali e dallo spiccato sentore di frutti esotici. Successivamente è stata la volta di penne alla norma e pasta con le sarde, affiancate dal profumo intenso e dal sapore secco di uno Chardonnay Grillo. A seguire, cuscus di pesce e verdure con un intenso e caldo Nero d'Avola e, dopo una granita al caffè con panna, la serata si è chiusa su pasticceria secca di mandorle e cannoli 'innaffiati' da Malvasia dal profumo di frutta matura e dal sapore pieno ed armonico.

All'iniziativa, gestita abilmente dal padrone di casa Corrado Scaglione, ha preso parte l'amministratore delegato della Cantine Pellegrino, Michele Sala.



Nella foto da sinistra, Corrado Scaglione dell'Enosteria Al Lipen di Triuggio, con Michele Sala, amministratore delegato delle Cantine Pellegrino di Marsala.

