

LABORATORIO CON PERCORSO BIOLOGICO

Il laboratorio con percorso biologico permetterà agli ospiti di sperimentare da vicino i segreti della produzione sostenibile di vini e di olii insieme all'agronomo Paolo Adernò e di partecipare a una lezione di pasticceria senza glutine con Vincenzo Monaco, in uno dei laboratori dolciari storici di Palazzolo Acreide.

Gli ospiti di Dimora delle Balze potranno vivere, così, un'immersione assoluta nella macchia mediterranea che abbraccia l'area di Noto, con un percorso di conoscenza del territorio e dei suoi prodotti che riflette la filosofia ecosostenibile della tenuta.

L'agricoltura biologica è, infatti, il filo conduttore del laboratorio che pone l'attenzione su ciò che, qui, produce la *Madre Terra*.

PROGRAMMA

Il Laboratorio Biologico per gli ospiti di Dimora delle Balze avrà una durata di tre giorni: dal 3 al 5 maggio 2019.

Venerdì 3 maggio 2019

Visita di degustazione alla *Cantina Marilina*.

Cantina Marilina* è un'azienda vitivinicola biologica immersa nell'area di Noto, nel sud-est della Sicilia. Nata nel 2001, oggi è gestita dalle sorelle Paternò, Marilina e Federica, che incentrano la loro filosofia di produzione di vini sull'assoluto rispetto per l'ambiente.

Gli ospiti di Dimora delle Balze visiteranno *Cantina Marilina* guidati dall'agronomo Paolo Adernò. Durante il percorso tra i vigneti verrà illustrato il metodo di produzione di vino a impatto zero sull'ambiente.

La giornata si concluderà con la degustazione di una selezione di vini biologici di *Cantina Marilina*, tra cui il bio vegano Flo I.G.P. Terre Siciliane Moscato e Ruversa D.O.C, Noto Nero D'Avola.

Sabato 4 maggio 2019

Visita di degustazione all'*Oleificio Calleri*.

Calleri* è un'azienda agricola che si estende su una superficie di 100 ettari sulle colline a pochi chilometri da Noto. L'estesa coltivazione di uliveti e carrubi produce un olio che ha ottenuto il riconoscimento D.O.P. Monti Iblei e la denominazione geografica "Val Tellaro".

Gli ospiti percorreranno l'uliveto insieme a Paolo Adernò, che svelerà i segreti della raccolta delle olive e le tecniche agronomiche da cui Calleri ottiene l'olio extra vergine mantenendo tutte le proprietà nutritive del frutto.

La visita si concluderà con la degustazione di una selezione di olii biologici Calleri.

Domenica 5 maggio 2019

Lezione di pasticceria alla Pasticceria *Corsino* di Palazzolo Acreide

Pasticceria Corsino* è un laboratorio dolciario tramandato, da padre in figlio, dal 1889. *Corsino* si distingue per aver abbandonato l'utilizzo di ogni tipo di preparato: i dolci sono creati con l'esclusivo utilizzo di materie prime siciliane e a chilometro zero, tutte raccolte nelle terre di Palazzolo Acreide. Nel 2016 nasce Corsino 7*, il laboratorio della famiglia Monaco dedicato alla produzione di specialità della tradizione prive di glutine, come biscotti di mandorla, frollini, brioches per le granite, cannoli di ricotta: tutte realizzate con farina di riso e frutta secca.

Gli ospiti di Dimora delle Balze parteciperanno a una lezione di pasticceria con Vincenzo Monaco, sperimentando la realizzazione di un dolce senza glutine tipico di Sicilia.