



COMUNE DI POZZALLO

Piazza Municipio 1 - 97016 Pozzallo (RG)
Centralino 0932 1839
www.comune.pozzallo.rg.it

IL COMUNE INFORMA
01 GIUGNO 2026

CALICI DEI CABRERA, A...MARE IL VINO

Torna a Pozzallo, con la quarta edizione, la tre giorni di “Calici dei Cabrera - a...mare il vino”. L'appuntamento che unisce il vino alla musica Jazz e alle eccellenze del territorio ibleo.

POZZALLO - La splendida Villa Comunale di Pozzallo si prepara ad accogliere la quarta edizione di **“Calici dei Cabrera – a...mare il vino”**, l'appuntamento estivo dedicato alle eccellenze enogastronomiche del sud est siciliano. **Dal 12 al 14 giugno**, il cuore della cittadina marina ospiterà l'atteso appuntamento dell'estate, strategico per la promozione territoriale e culturale della città di Pozzallo, capace di unire la maestosità storica della Torre Cabrera all'eleganza del Liberty pozzallese per offrire una narrazione autentica dell'identità locale. Saranno tre giorni di degustazioni, momenti di approfondimento sulle eccellenze enogastronomiche del sud est e, immancabilmente, di musica pop e Jazz.

Questa iniziativa e' finanziata dall'Assessorato Regionale dell'Agricoltura, dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea - Dipartimento Regionale dell'Agricoltura e promossa dal Comune di Pozzallo

Un viaggio sensoriale attende i visitatori con un programma ricco e coinvolgente, pensato per valorizzare le eccellenze enogastronomiche e musicali del territorio, realizzato in collaborazione con la **Strada del Vino e dei Sapori del Val di Noto, la Strada del Vino Cerasuolo di Vittoria, l'Enoteca Regionale della Sicilia sede del Sud Est, i Consorzi di tutela dei vini Val di Noto Doc e Cerasuolo di Vittoria Docg, i Consorzi dell'Olio Dop Monti Iblei, del Ragusano Dop, del Pomodoro di Pachino Igp e della Carota Novella di Ispica IGP e la delegazione ONAV di Modica.**

Venerdì 12 giugno il sipario si alzerà con il talk dal titolo *“L'oro e il rubino del Sud-Est: biodiversità agricola come volano di attrattività turistica internazionale”*. Verrà esplorato il ruolo di Pozzallo come "Porta d'accesso" per le rotte commerciali del Mediterraneo, focalizzandosi sulla capacità dei vitigni autoctoni di narrare il territorio. Seguirà una degustazione guidata di oli evo con la prestigiosa presenza dell'oleologo, produttore e giornalista Enzo Signorelli.

La giornata di **sabato 13** sarà all'insegna degli **show cooking** con “**Le Pietanze della Contessa**” che sveleranno i segreti della nostra cucina tradizionale, permettendo al pubblico di scoprire le ricette e le tecniche che rendono unica la gastronomia locale. Si potrà partecipare al laboratorio dal vivo dedicato alla Pasta Fresca preparata con pesto di mandorle e prosciutto crudo croccante.

Domenica 14 giugno si proseguirà con un altro interessante show cooking per apprezzare l'arte culinaria del territorio. Ci sarà un focus sul cous cous e sulla tecnica della cosiddetta *n'cucciata* a mano. Ci saranno due proposte di abbinamento: un delicato sugo di pesce pescato localmente e una variante vegetariana ricca dei profumi e delle essenze degli orti iblei.

In tutte e tre le serate da non perdere le degustazioni di vino con “**I Calici del Conte- I vini del Barocco, dal Val di Noto al Cerasuolo di Vittoria**”: un'esperienza enologica di altissimo profilo che accompagnerà ogni serata. Questo banco d'assaggio d'eccellenza rappresenta un momento unico nel panorama siciliano: per la prima volta, l'anima vibrante della **Strada del Vino del Val di Noto** incontra la nobile e complessa struttura della **Strada del Vino Cerasuolo di Vittoria Docg**.

Sotto l'attenta guida dei sommelier della delegazione ONAV di Modica, il pubblico sarà condotto in un viaggio sensoriale che esplora il dialogo tra i diversi *terroir* del Sud-Est: dal Nero d'Avola, ambasciatore di forza e complessità, al Frappato, espressione di eleganza e freschezza, fino al Moscato Bianco che ne completa il quadro aromatico. La degustazione tecnica, che unisce rigore scientifico e piacere conviviale, sarà inoltre arricchita dalla possibilità di abbinare queste etichette d'eccellenza con le specialità gastronomiche locali offerte in degustazione, creando un connubio perfetto tra la tradizione vinicola siciliana e la sapienza della tavola pozzallese.



