

Brindiamo a un'ottima annata



Comune di Milo



Regione Siciliana.
Presidenza



Regione Siciliana.
Assessorato
delle Risorse Agricole
e Alimentari



Provincia Regionale
di Catania
Assessorato
alle Politiche Agricole



Parco dell'Etna



Camera di Commercio
Catania



Regione Siciliana
Istituto Regionale della Vite
e del vino



30^o
anno

ViniMilo
30^a Edizione



A Milo dal 27 Agosto
al 12 Settembre 2010

BOMBONIERE UNICEF.
COSÌ I RICORDI PIÙ BELLI
NON SARANNO SOLTANTO I TUOI.



TRASFORMA OGNI RICORRENZA IN UN AIUTO CONCRETO.

Con una bomboniera UNICEF scegli di legare i momenti più importanti della tua vita al futuro di milioni di bambini.

Per ulteriori informazioni su questa e altre iniziative dell'UNICEF, per la provincia di Catania:

• Sede-Punto d'incontro di Catania

Comitato Provinciale di Catania per l'UNICEF - Via Montesano, 15 - tel. 095320445
orari: 9 - 13 / 16 - 20; chiuso il lunedì mattina e la domenica; e-mail: comitato.catania@unicef.it

• Punto d'incontro di Acireale (CT)

c/o Cooperativa Sociale "Promozione" - Via Ludovico Ariosto, 12 - tel. 0957635435;
orari: 16 - 20; chiuso il sabato e la domenica

uniti per
i bambini

unicef 

PROGRAMMA VINIMILO 2010

DOMENICA 22 AGOSTO

V.I.P. VINI IN PIAZZA - DEGUSTAZIONE IN PIAZZA DI VINI

Il costo della prima degustazione è di € 5,00, e comprende sacca, bicchiere e 3 assaggi; ogni altro assaggio € 1,00

Ore 19,00 Piazza Belvedere

SPETTACOLO MUSICALE: HORN PLEASE! (SVEZIA) - JAZZ/FOLK

Ore 21,00 Piazza Belvedere

MERCOLEDÌ 25 AGOSTO

CAMPIONATO RAPID PLAY SICILIA 2010

5° TORNEO DI SCACCHI "VINIMILO"

A cura dell'A.D. Circolo Scacchi Giarre

Ore 16,00 Piazza Belvedere

VENERDÌ 27 AGOSTO

PRESENTAZIONE ALLA STAMPA DELLA 30ª EDIZIONE DELLA VINIMILO

Saluti del Sindaco Giuseppe Messina

Proiezione del documentario 15' "Sicilia un Mare di Vino" di Lidia Rizzo Premio di Giornalismo Internazionale Mare Nostrum 2009

A seguire conferenza stampa di presentazione

Interverranno:

On. Raffaele Lombardo - Presidente Regione Siciliana

On. Giuseppe Castiglione - Presidente Provincia Regionale di Catania

Dott. Titti Buffardeci - Assessore Regionale Agricoltura e Foreste

Prof. Salvatore Barbagallo - Dir. Gen. Dip. Interventi Infr. Ass.to Reg.le Risorse Agricole e Alim.

Dott. Pietro Agen - Presidente Camera di Commercio Catania

Dott. Ettore Foti - Commissario Straordinario Parco dell'Etna

Lidia Rizzo - Regista

Ore 18,00 Azienda Barone di Villagrande

CONCERTO DI ARIE D'OPERA E DI OPERETTA

Produzione Ensemble "Dionisio"

Ore 20,30 Azienda Barone di Villagrande

SABATO 28 AGOSTO

VINO E CULTURA

PRESENTAZIONE DEL LIBRO "PALMENTO" DI ROBERT V. CAMUTO

Con la presenza dell'autore

PRESENTAZIONE DELLA NUOVA ETICHETTA DELL'AZIENDA
VILLAGRANDE "LEGNO DI CONZO" ETNA BIANCO SUPERIORE

Conduce Turi Caggegi - Giornalista

Con l'intervento di Brandon Tokash (Wine Expert)

Ore 18,00 Azienda Barone di Villagrande

MUSICAMILO: MILO JAZZ FEST. UN INCONTRO DI JAZZ

Gino Paoli, Voce. Flavio Boltro, Tromba. Danilo Rea, Pianoforte. Roberto Gatto, Batteria.

Rosario Bonaccorso, Contrabbasso.

Ore 21,30 Teatro Comunale

DOMENICA 29 AGOSTO

3° MOTORADUNO VINIMILO

Partenza per il Rally Touring.

Visita alla cantina "VIVERA" con degustazione e visita di Montalbano Elicona.

Rientro previsto ore 19,30

Ore 9,30 Piazza Belvedere

GIORNATA DELLA VITICOLTURA SOSTENIBILE

Centro Servizi

Ore 9,30

Registrazione dei partecipanti

Ore 10,00

Saluti

Giuseppe Messina - Sindaco di Milo

Salvatore Barbagallo - Dir. Gen. Dip. Interventi Infr. Ass.to Reg.le Risorse Agricole e Alimentari

Orazio Pellegrino - Assessore alle Politiche Agricole Provincia Regionale di Catania

Pietro Agen - Presidente Camera di Commercio Catania

Seguirà tavola rotonda con la partecipazione di:

Giuseppe Marano - Dip. Int. Strutt. Per l'Agr. UO 21 Acireale

Pippo Privitera - Presidente Regionale di Slow-Food

Paolo Benvenuti - Direttore dell'Associazione Nazionale delle Città del Vino

Interverranno rappresentanti della stampa enogastronomica e dei produttori presenti alla manifestazione

Ore 16,00

Degustazione con banchi di assaggio delle seguenti aziende (Ingresso € 5,00):

Azienda Agricola Arianna Occhipinti - Sicilia
 Azienda Agricola Bonavita - Sicilia
 Azienda Agricola Carussin - Piemonte
 Azienda Agricola Cos - Sicilia
 Azienda Agricola Giuseppe Cappellano - Piemonte
 Azienda Agricola Foradori - Trentino
 Azienda Agricola Franco Terpin - Friuli Venezia Giulia
 Azienda Agricola Giuliemi - Sicilia
 Azienda Agricola Guccione - Sicilia
 Azienda Agricola Oasi degli Angeli - Marche
 Azienda Agricola Paolo Bea - Umbria
 Azienda Agricola Porta del Vento - Sicilia
 Azienda Agricola Praesidium - Abruzzo
 Azienda Agricola Villa Bellini - Veneto
 Azienda Agricola Zidaric - Friuli Venezia Giulia
 Barone di Villagrande - Sicilia
 Cantine Edomè - Sicilia
 Cantine Graci - Sicilia
 Consorzio I Vigneri - Sicilia
 Fattorie Romeo del Castello - Sicilia
 Fratelli Cavallotto - Piemonte
 Girolamo Russo - Sicilia
 Podere Le Boncie - Toscana
 Rinaldi Giuseppe - Piemonte
 Valcerasa - Sicilia
 Vini Barraco - Sicilia
 Vini Biondi - Sicilia

Organizzazione Tiziana Gallo

MUSICAMILO: INCONTRO CON FRANCO BATTIATO

Proiezione del documentario "Auguri Don Gesualdo". Interviene Sebastiano Gesù

Ore 21,30 Teatro Comunale

LUNEDÌ 30 AGOSTO

5° TROFEO "VINIMILO"

Quadrangolare di calcio fra le Città del Vino Milo - S. Alfio - S. Venerina - Piedimonte Etneo

Ore 18,00 Campo di calcio Contrada Scarbaglio (dal 30 Agosto al 9 Settembre)

PRESENTAZIONE DEI PRIMI RISULTATI DEL PROGETTO DI VALORIZZAZIONE DEI VITIGNI AUTOCTONI SICILIANI

A cura dell'Assessorato Regionale delle Risorse Agricole e Alimentari, Centro per l'Innovazione della Filiera Vitivinicola Siciliana di Marsala

Saluti

Alfio Cosentino - Vice Sindaco di Milo

Introduce

Giuseppe La Rosa - SOAT di Zafferana Etnea Ass.to Reg.le delle Risorse Agricole e Alimentari

Interranno

Vito Falco - Dirigente del Centro per l'Innovazione della Filiera Vitivinicola Siciliana

Francesco Galliano - Coordinatore del Progetto Valorizzazione dei Vitigni Autoctoni Siciliani

Conclude

Salvatore Barbagallo - Dir. Gen. Dip. Interventi Infr. Ass.to Reg.le Risorse Agricole e Alimentari

Seguirà

Degustazione dei vini ottenuti nell'ambito del progetto riservata agli addetti ai lavori.

Prenotazione obbligatoria

Ore 18,00 Centro Servizi

MARTEDÌ 31 AGOSTO

VULCANIA-ETNA 2010

Forum Internazionale dei vini bianchi da suoli vulcanici.

Degustazione guidata dall'Etna al Soave di vini vulcanici dalle Città del Vino

Saluti

Giuseppe Messina - Sindaco di Milo

Interranno

Giovanni Verzini - Coordinatore Veneto delle Città del Vino

Leonardo Patti - Ambasciatore delle Città del Vino

Aldo Lorenzoni - Direttore Consorzio Tutela Vini Soave

Giuseppe Mannino - Presidente del Consorzio Tutela Etna D.O.C.

Vini in degustazione:

Per il Soave

Comune di Roncà - Lessini Durello DOC spumante metodo classico 2007 - Fongaro;

Comune di Montecchia di Crosara - Soave DOC Colli Scaligeri - Sandro De Bruno;

Comune di Monteforte d'Alpone - Soave DOC classico - Gini;

Comune di Colognola ai Colli - Soave Superiore DOCG "Il Casale" 2008 - Vicentini Agostino;

Comune di Soave - Soave Superiore DOCG classico "Foscarin; Slavinus" 2008 - Montetondo;

Recioto di Soave DOCG classico "Il Sigillo" - Cantina di Monteforte

Degustazione a cura di Giovanni Ponchia

Per l'Etna

Comune Zafferana E. - Spumante VQS di Nerello mascalese vinificato in bianco - Etna Rocca d'Api;
 Comune di Sant'Alfio - Etna DOC Bianco Il Cantante;
 Comune di Linguaglossa - Etna DOC bianco - Scilio;
 Comune di Viagrande - Etna DOC bianco Superiore - Benanti;
 Comune di Milo - Etna DOC bianco Superiore - Barone di Villagrande;
 Malvasia delle Lipari - Barone di Villagrande

Degustazione a cura delle aziende

Seguirà degustazione di piatti tipici della cucina veneta, preparati dallo chef
 Valentino Scandalora

Prenotazione obbligatoria - Ingresso € 10,00

Ore 18,00 Azienda Barone di Villagrande

MERCOLEDÌ 1 SETTEMBRE

CORSO DEGUSTAZIONE OLIO

In collaborazione con APO e Slow-Food

Relatore: Ercole Aloe, Docente dei Master Slow-Food

Ore 18,00 Centro Servizi

GIOVEDÌ 2 SETTEMBRE

CORSO DEGUSTAZIONE OLIO

In collaborazione con APO e Slow-Food

Relatore: Ercole Aloe, Docente dei Master Slow-Food

Ore 18,00 Centro Servizi

ASSEMBLEA ANNUALE DEI SOCI ONAV DELLA SEZIONE DI CATANIA

(Aperta anche ad amici e simpatizzanti) con presentazione dei corsi di base,
 di approfondimento, del nuovo corso di II livello per Esperto Assaggiatore e delle altre
 iniziative per il periodo 2010-2011

Ore 19,00 Centro Servizi

DEGUSTAZIONE GUIDATA A CURA DEI MAESTRI ASSAGGIATORI DELL'ONAV DEI VINI DOC SICILIANI E DELL'ETNA PREMIATI AL CONCORSO ENOLOGICO DELLA "DOUJA D'OR" 2010 DI ASTI

Ore 20,00 Centro Servizi

DEGUSTAZIONE GUIDATA DI FORMAGGI TIPICI SICILIANI A CURA DEL TECNICO ASSAGGIATORE DR. GIOVANNI VITALE ED ABBINAMENTO CON I VINI CON GLI ENOGASTRONOMI DEL CLUB DI PAPILLON

Prenotazioni presso segreteria sezione ONAV di Catania

Ore 20,00 Centro Servizi

VENERDÌ 3 SETTEMBRE

PRESENTAZIONE DELLA GUIDA NAZIONALE DEGLI OLII EXTRAVERGINI
A CURA DI SLOW-FOOD E CONSEGNA DEGLI ATTESTATI DEL
CORSO ASSAGGIATORI DI OLIO

Interverranno:

Carmelo Maiorca - Responsabile per la Sicilia della Guida

Giosuè Catania - Presidente Soc. Coop. APO

Pippo Privitera - Presidente Regionale Slow-Food

Seguirà degustazione guidata di olio

Ore 18.30 Centro Servizi

SABATO 4 SETTEMBRE

INAUGURAZIONE STAND UNICEF

Ore 16,00 Piazza Belvedere

INAUGURAZIONE MOSTRA MERCATO "I PRESIDI SICILIANI
DI SLOW FOOD"

Ore 16,30 Piazza Belvedere

INAUGURAZIONE ESPOSIZIONE PRODUTTORI DELLA VINIMILO

Con degustazioni guidate

Ore 17,00 Centro Servizi

"ENOTECA VINIMILO"

Dove sarà possibile acquistare i vini dei produttori presenti alla manifestazione.

Ore 17,00 Centro Servizi

INAUGURAZIONE STAND ENOGASTRONOMICI

Ore 17,30 Piazza Belvedere

VINERIA

Degustazione di vino a calice

Ore 17,30 Piazza Municipio

DEGUSTAZIONE DI VINI NATURALI SUL WINE-BUS

Ore 17,30 Piazza Belvedere

"CIBI E VINI DI SICILIA" INCONTRI DI... VINI E DI SAPORI

Ristoranti Etnai propongono abbinamenti fra piatti tipici della cucina siciliana ed i vini dell'Etna

Costo € 12,00

Ore 19,00 Campetto sottostante Piazza Belvedere

DOMENICA 5 SETTEMBRE

ESTEMPORANEA DI PITTURA

Ore 8,00

“PASSEGGIATA LUNGO LA REGIA TRAZZERA”

TREKKING SOMEGGIATO, CON SOSTA ALL'AZIENDA VILLAGRANDE E DEGUSTAZIONE DI VINO E PRODOTTI TIPICI

A cura di Asilat

Prenotazione obbligatoria. Max 25 partecipanti

Costo € 15,00 per gli adulti, gratis per i bambini

Ore 9,00 Partenza Azienda Asilat

“I LABORATORI ALL'APERTO” NELLE AZIENDE DI MILO

- Visita all'azienda ASILAT dove si potrà assistere alla mungitura delle asine e degustarne il latte e i prodotti da esso derivanti
- Visita all'azienda vinicola del “Barone di Villagrande” con degustazione di vini
- Visita al laboratorio naturalistico del centro visita del Parco dell'Etna

Servizio gratuito di bus navetta.

Ore 9,30-13,00 Partenza da Piazza Belvedere

Mungitura delle asine presso l'azienda Asilat dalle ore 10,00 alle ore 11,30

APERTURA MOSTRA MERCATO “I PRESIDI SICILIANI DI SLOW-FOOD”

Ore 10,00 Piazza Belvedere

APERTURA ESPOSIZIONE PRODUTTORI DELLA VINIMILO

Con degustazioni guidate

Ore 10,00 Centro Servizi

APERTURA “ENOTECA VINIMILO”

Dove sarà possibile acquistare i vini dei produttori presenti alla manifestazione

Ore 10,00 Centro Servizi

COORDINAMENTO REGIONALE DEI PRESIDI E DELLE COMUNITÀ DEL CIBO DI SLOW-FOOD E DELLA FONDAZIONE PER LA BIODIVERSITÀ

Ingresso riservato agli operatori del settore

Ore 10,00 Aula Consiliare

VINERIA

Degustazione di vino a calice

Ore 18,30 Piazza Municipio

DEGUSTAZIONE DI VINI NATURALI SUL WINE-BUS

Ore 18,30 Piazza Belvedere

“CIBI E VINI DI SICILIA” INCONTRI DI... VINI E DI SAPORI

Ristoranti Etnei propongono abbinamenti fra piatti tipici della cucina siciliana ed i vini dell'Etna
Costo € 12,00

Ore 19,00 Campetto sottostante Piazza Belvedere

SPETTACOLO MUSICALE: THE MINISTRO - BLUES/FOLK/POPOLARE

Ore 21,00 Piazza Madonna delle Grazie

LUNEDÌ 6 SETTEMBRE

VINO E CULTURA

Incontro con lo scrittore Andrea Zanfi

Progetto Vino: il ritorno a una maggiore obbedienza alla terra

Libera dissertazione sul futuro del vino attraverso una visione ampia di cosa significhi agricoltura rispettosa e salutare secondo l'esperienza ultra ventennale dello scrittore Andrea Zanfi.

Seguirà la presentazione del libro “Toscana, l'Anima del Vino” e la degustazione, a cura della Fisar, di vini toscani delle Aziende: Tenuta San Guido, Sassicaia; F. Bonelli, Tam Bolgheri Sup.; Biby Craiz, Testamatta; M. Vannucchi, Carmignano Sup.; Badia di Coltibuono, Chianti Cl. Ris.; Fattoria Nittardi, AD Astra Igt Maremma; Le Macchiole, Paleo; Podere Poggio Scalette, Il Carbonaione; Le Pupille, Saffredi.

Prenotazione obbligatoria. Costo € 20,00

Ore 19,00 Centro Servizi

MARTEDÌ 7 SETTEMBRE

ASSEMBLEA ANNUALE DEI SOCI DEL CLUB DI PAPILLON

(Aperta anche ad amici e simpatizzanti) con presentazione dei corsi di assaggio di alcuni prodotti agroalimentari (formaggio, olio, cioccolata) e di altre iniziative per il periodo 2010/11;

Ore 18.00 Centro Servizi

WORKSHOP

A cura del Club di Papillon

Presentazione de “L'Oro Nero di Modica”, di Claudia Origani ed Elena La Delfa, con degustazione guidata di “Cioccolata modicana dello Zodiaco” e dolci tipici modicani della “Dolceria Don Puglisi” di Modica. Abbinamento con i vini speciali da dessert curato dagli enogastronomi del Club di Papillon. Prenotazioni presso segreteria Club di Papillon Catania.

Ore 19.30 Centro Servizi

MERCOLEDÌ 8 SETTEMBRE

CAMPANIA FELIX, LE ECCELLENZE DELLA PROVINCIA DI SALERNO

Presentazione e degustazione guidata dei vini:

della **Costa di Amalfi** con le Aziende Marisa Cuomo, Giuseppe Apicella e Le Vigne di Raito;
dei **Colli di Salerno** con le Aziende Montevetrano, Casal di Baal;
del **Cilento** con le Aziende De Conciliis, Maffini e Tenute del Fasanella.

Seguirà una degustazione guidata di Mozzarella di Bufala della Piana del Sele dell'Azienda Regionale Improsta lavorata dal Caseificio La Perla del Mediterraneo di Eboli.

A cura di Alberto Giannattasio, Delegato Fisar della Provincia di Salerno, in collaborazione con l'Enoteca Provinciale e l'Enoteca Regionale.

Prenotazione obbligatoria. Costo € 10,00

Ore 20,00 Azienda Barone di Villagrande

GIOVEDÌ 9 SETTEMBRE

ARIA, ACQUA, TERRA E FUOCO: IL GIARDINO DEI 4 ELEMENTI

Natura e piante medicinali nelle culture medioevali del Mediterraneo.

Al dibattito seguirà un "viaggio sensoriale" con la degustazione di erbe, aromi e vino a cura del Prof. Guido Arcangelo Medolla, del Dr. Enrico Russino dell'Azienda "Gli Aromi - Piante Aromatiche Officinali" e della Fisar

Prenotazione consigliata. Costo € 5,00

Ore 19,00 Azienda Barone di Villagrande

FINALE 5° TROFEO "VINIMILO"

Ore 20,30 Campo di calcio Contrada Scarbaglio

VENERDÌ 10 SETTEMBRE

SUGGERZIONI VULCANICHE

Incontro degustazione "I Territori del Carricante".

Degustazione guidata con Camillo Privitera, Presidente AIS Sicilia, di 5 vini di vitigno Carricante di diverse zone del territorio Etneo

Prenotazione consigliata

Ore 18,00 Centro Servizi

SABATO 11 SETTEMBRE

"NATIVA". VETRINA DELLA VITICOLTURA ETNEA

Presentazione del progetto innovazione e valorizzazione della filiera vitivinicola Siciliana-Distretto Etna

Giuseppe La Rosa - Assessorato Regionale delle Risorse Agricole e Alimentari

L'attività dell'Istituto Regionale della Vite e del Vino a sostegno dell'Enologia Etnea

Dario Cartabellotta - Direttore I.R.V.V.

Tutela e salvaguardia del patrimonio paesaggistico Etneo

Interverranno

Filippo Trovato - SOAT 94 Zafferana Etnea

Giovanna Buda - Dirigente Sovrintendenza BB.CC.AA. Catania

Ettore Foti - Commissario Straordinario Parco dell'Etna

Conclude

Salvatore Barbagallo - Dir. Gen. Dip. Interventi Infr. Ass.to Reg.le delle Risorse Agr. e Alimentari

PREMIAZIONE DEL 2° CONCORSO "LA VIGNA ED IL VULCANO"

Conduce Paolo Corbini - Direttore della rivista "Terre del Vino"

Ore 10,00 Centro Servizi

APERTURA MOSTRA MERCATO "I PRESIDI SICILIANI DI SLOW-FOOD"

Ore 10,00 Piazza Belvedere

APERTURA ESPOSIZIONE PRODUTTORI DELLA VINIMILO

Con degustazioni guidate

Ore 10,00 Centro Servizi

APERTURA "ENOTECA VINIMILO"

Dove sarà possibile acquistare i vini dei produttori presenti alla manifestazione

Ore 10,00 Centro Servizi

TEATRO DEL GUSTO

A CURA DI SLOW-FOOD

Ore 18,00 Largo dei Mille

VINERIA

Degustazione di vino a calice

Ore 18,30 Piazza Municipio

DEGUSTAZIONE DI VINI NATURALI SUL WINE-BUS

Ore 18,30 Piazza Belvedere

"CIBI E VINI DI SICILIA". INCONTRI DI...VINI E DI SAPORI

Ristoranti Etnei propongono abbinamenti fra piatti tipici della cucina siciliana ed i vini dell'Etna
Costo € 12,00

Ore 19,00 Campetto sottostante Piazza Belvedere

SERATA MUSICALE: FLOWERSTONE - TRIBUTO LED ZEPPELIN. MUSICA ROCK

Ore 21,00 Piazza Madonna delle Grazie

DOMENICA 12 SETTEMBRE

"PASSEGGIATA LUNGO LA REGIA TRAZZERA"

**TREKKING SOMEGGIATO, CON SOSTA ALL'AZIENDA VILLAGRANDE
E DEGUSTAZIONE DI VINO E PRODOTTI TIPICI**

A cura di Asilat

Prenotazione obbligatoria. Max 25 partecipanti

Costo € 15,00 per gli adulti, gratis per i bambini

Ore 9,00 Partenza da Azienda Asilat

"I LABORATORI ALL'APERTO" NELLE AZIENDE DI MILO

- Visita all'azienda ASILAT dove si potrà assistere alla mungitura delle asine e degustarne il latte e i prodotti da esso derivanti
 - Visita all'azienda vinicola del "Barone di Villagrande" con degustazione di vini
 - Visita al laboratorio naturalistico del centro visita del Parco dell'Etna
- Servizio gratuito di bus navetta.

Ore 9,30-13,00 Partenza da Piazza Belvedere

Mungitura delle asine presso l'azienda Asilat dalle ore 10,00 alle ore 11,30

MOSTRA MERCATO: I PITTORI DELLA VINIMILO

Ore 9,30 Piazza Belvedere

APERTURA MOSTRA MERCATO "I PRESIDI SICILIANI DI SLOW-FOOD"

Ore 10,00 Piazza Belvedere

APERTURA ESPOSIZIONE PRODUTTORI DELLA VINIMILO

Con degustazioni guidate

Ore 10,00 Centro Servizi

APERTURA "ENOTECA VINIMILO"

Dove sarà possibile acquistare i vini dei produttori presenti alla manifestazione

Ore 10,00 Centro Servizi

**ANNULLO FILATELICO COMMEMORATIVO 30° EDIZIONE
DELLA VINIMILO**

A cura delle Poste Italiane Spa

Ore 16,00 Centro Servizi

TEATRO DEL GUSTO

A cura di Slow-Food

Ore 18,00 Largo dei Mille

VINERIA

Degustazione di vino a calice

Ore 18,30 Piazza Municipio

DEGUSTAZIONE DI VINI NATURALI SUL WINE-BUS

Ore 18,30 Piazza Belvedere

“CIBI E VINI DI SICILIA” INCONTRI DI... VINI E DI SAPORI

Ristoranti Etnei propongono abbinamenti fra piatti tipici della cucina siciliana ed i vini dell'Etna

Costo € 12,00

Ore 19,00 Campetto sottostante Piazza Belvedere

SPETTACOLO MUSICALE: EGO & THE BANG - MUSICA ROCK

Ore 21,00 Piazza Madonna delle Grazie

INFORMAZIONI:

Per il trekking someggiato del 6 e del 13 prenotazione obbligatoria:

Referente: Ketty Torrisi 333.5275920

Per le iniziative dell'ONAV e del Club Papillon:

Referente: Pippo Trovato 392.5726959

Per tutte le altre iniziative dove è prevista la prenotazione:

Referenti: Ufficio di Segreteria. Tel. 095.955423

INFORMAZIONI E COMUNICAZIONI RELATIVE ALLA MANIFESTAZIONE:

Segreteria organizzativa ViniMilo c/o Comune di Milo

Referenti: Ufficio di Segreteria

Tel. 095.955423 - Fax 095.955160

www.comune.milo.ct.it - e-mail: segreteria@comune.milo.ct.it

Pacchetto turistico week-end "TOP INCLUSIVE"

VENERDÌ

Ritrovo dei partecipanti nei luoghi convenuti (Aeroporto di Catania, Stazione Ferroviaria di Catania- Giarre, ecc)

Trasferimento a Milo

Arrivo a Milo e sistemazione bagagli nelle camere assegnate in Hotel 3 stelle.

L'hotel metterà a disposizione un servizio di B&B per tutta la durata del soggiorno.

Ore 13.00

Pranzo in un ristorante/pizzeria del luogo con possibilità di degustare piatti preparati a base di funghi porcini dell'Etna.

Ore 17.00

Piacevole passeggiata nel centro storico di Milo. Visita della chiesa madre, del parco sub-urbano e di una azienda di apicoltura con possibilità di degustazione del miele prodotto.

Ore 20.30

Cena a base di antipasti e pizza in un ristorante tipico del luogo. La serata sarà allietata da un "cantastorie"(figura tradizionale della cultura popolare)

SABATO

Ore 9.00

Tour presso il "Monte Zoccolaro" e piacevole passeggiata lungo i sentieri. Visita suggestiva ad una o più "grotte di scorrimento lavico". Verranno forniti casco con relativa illuminazione elettrica per la grotta e bastoncini telescopici da trekking per le brevi passeggiate.

Ore 14.30

Pranzo presso ristorante/pizzeria del luogo

Ore 17.00

Visita all'azienda Asilat e degustazione del latte di asina

Ore 20.30

Cena in un ristorante tipico del luogo. Con degustazione vini tipici dell'Etna

DOMENICA

Ore 9.00-14.30

Escursione sull'Etna con Jeep 4x4.

N.B. Possibilità di attività ludico/ricreativa per bambini "Gioco musicando" presso i locali messi a disposizione.

Per informazione e costi rivolgersi all'agenzia di servizi "Milo Aetna Service"

CONTATTI

MILO AETNA SERVICES S.R.L.

Corso Italia, 45 - 95010. Milo (CT). Tel. 095.955121 Mobile 348.4338804

www.miloaetnaservices.it - info@miloaetnaservices.it



LE AZIENDE/SPONSOR PRESENTI A VINIMILO 2010



Antichi Vinai
1877

Dai segreti e dalla passione per la vite nascono i vini Antichi Vinai. È da quattro generazioni che la famiglia Gangemi si dedica alla viticoltura e alla valorizzazione dei vitigni autoctoni siciliani, soprattutto etnei. In cento anni di lavoro tra i vigneti alle pendici dell'Etna e nelle cantine di invecchiamento, alla passione si è aggiunta l'esperienza, all'esperienza la tecnologia, per dare agli estimatori dei vini siciliani grandi certezze da assaporare.

I PRODOTTI

Petalava Rosso, Rosato, Bianco Etna DOC
Koinè - Etna Rosso DOC
Ciclope - Etna Rosso DOC
Charin - IGT Sicilia Bianco
Alkè - I.G.T. Sicilia Rosso
Don Già - I.G.T. Sicilia Rosso
Il Mascalese - IGT Sicilia
Solenero - IGT Sicilia
D'A Nero D'Avola I.G.T. Sicilia
Spumante Brut - Spumante

CONTATTI

Via Castiglione, 49 - 95030 Passopisciaro (CT). Tel. + 39 0942.983232 Fax + 39 0942.983218
www.antichivinai.it - avelint@tao.it





BARONE DI VILLAGRANDE

L'azienda Barone di Villagrande è arroccata sull'Etna, nel Comune di Milo, ad una quota di 700 m s.l.m. I vigneti, dominati dalla cantina, digradano in un anfiteatro naturale verso il mare. In questi terreni, da sempre di proprietà della famiglia, nascono i vini dell'azienda che con continuità fin dal 1727 vengono ceduti al mercato locale e internazionale. Da oltre 10 anni l'Azienda è anche impegnata sull'isola di Salina per la produzione del vino Malvasia delle Lipari nella tipologia "Passito".

I PRODOTTI

Etna Rosso
Etna Rosato
Etna Bianco D.O.C. Superiore
Sciara Rosso I.G.T. Sicilia
Fiore Bianco I.G.T. Sicilia
Malvasia delle Lipari D.O.C. Passito
Grappa Etna Rosso
Grappa Etna Bianco
Fiore Magnum It 1,500
Etna Rosso D.O.C. Magnum It 1,500
Sciara Magnum It 1,500
Legno di Conzo Etna Bianco Superiore

CONTATTI

Azienda Vinicola Barone di Villagrande
Via Del Bosco, 25 - 95010 Milo (CT) Telefax: +39 095.708 2175
www.villagrande.it - info@villagrande.it



L'azienda Don Sarò nasce in contrada Arrigo, alle pendici dell'Etna, nello splendido territorio di Linguaglossa. Respiro e tempo sono gli ingredienti che contraddistinguono e danno carattere ai quaranta ettari di vigneto dell'azienda. C'è voluto tempo, infatti, per strutturare il terreno, per far sì che i vitigni s'impregnassero del carattere forte e deciso dato dalla composizione lavica del suolo. Per Rosario Puglia poi, il tempo ha significato esperienza e passione tramandata dai suoi avi. Tutto in questo territorio è influenzato dall'umore della montagna e dal suo respiro, l'altro ingrediente fondamentale del vino. Respiro della montagna che pregna ciò che ha il coraggio e la forza di crescere su di essa; respiro del mare che mitiga il clima e profuma i vigneti di queste zone.

I PRODOTTI

Modò - Etna Rosso D.O.C. Sicilia
Petroso - Nero D'Avola IGT Sicilia
Alethès - Chardonnay fermo IGT Sicilia Terre Mosse - Grillo - Cataratto IGT Sicilia
Dioniso - Etna Rosso DOC Sicilia
Antè - Etna Bianco IGT Sicilia
Antè - Etna Rosso IGT Sicilia
Grappoli di Notte Etna Rosso D.O.P.

CONTATTI

UFFICIO COMMERCIALE:
Via Livorno, 1 - 95127 Catania. Tel. +39 095.386245 095.4038862 Fax +39 095.373767
CANTINE:
C. da Arrigo - Linguaglossa (CT) Mobile 336.235290
www.donsaro.com - info@donsaro.com





Etna Rocca d'Api nasce da chi ha fatto del suo tempo libero la passione per la "vite". Con questo spirito il prof. Castorina dà vita al suo primo vino. Si propone di sviluppare e promuovere il territorio, di accrescere i vitigni per dare origine ad uve ineguagliabili. I suoi vigneti si trovano ad un'altitudine ideale di 500 Mt. s.l.m. divisi tra la c.da Rocca d'Api nel versante nord dell'Etna a Zafferana Etna e la c.da Verzella nel versante nord-est dell'Etna a Castiglione di Sicilia. Le varietà coltivate: Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Carricante, Catarratto, Moscattella.

I PRODOTTI

Zero Uno Etna Rosso
Zero Uno Etna Bianco
Le Moire Etna Rosso
Le Moire Etna Bianco
Le Moire Etna Rosato
Insulae Spumante VQS - Prodotto da Nerello Mascalese vinificato in bianco
Pietra Focaia - Passito I.G.T.
Grappa di Nerello Mascalese
Huilé - Olio Extra Vergine d'Oliva

CONTATTI

Via Rocca d'Api,72 - 95019 Zafferana Etna
Telefax +39 095.708 2594
www.etnaroccadapi.it - info@etnaroccadapi.it



La Tenuta Scilio di Valle Galfina si trova sul versante nord-orientale dell'Etna, all'interno dell'area Etna D.O.C.. L'amore per la terra, il rispetto per la natura e la cura posta nell'espletamento di tutte le operazioni colturali e di cantina, costituiscono il fulcro attorno al quale ruota l'intera attività dell'azienda. I vini della Tenuta Scilio sono ottenuti esclusivamente dalle uve coltivate nella propria azienda e direttamente vinificate nell'antico casolare del 1815.

I PRODOTTI

Etna Rosso, Rosato, Bianco
Etna Rosso "Orphéus"
Vino Passito rosso "Sikelios"
Olio di Oliva "Disio"

CONTATTI

Viale delle Province, 52 - 95014. Giarre (CT)
Vigneti Cantina e Agriturismo:
Contrada Arrigo - 95015 Linguaglossa. Tel. +39 095.932822/+39 348.8629754
www.scilio.com - info@scilio.com



Cavagrande

 Faro Garden Center

LA PIETRA ANTICA O' MUNTI TURISMO RURALE



ALLOGGI - BANCHETTI - RISTORANTE

VIA ANDRONICO S.N.

Tel. +39 095.7824035 Fax +39 095.968792

95010 - Puntalazzo. Fraz. Mascali (CT)

www.lapietraantica.it - info@lapietraantica.it



Via F. Crispi, 9 Milo (CT)

Tel. 095.955566 Cell. 368.7237933

RISTORANTE - PIZZERIA

AL BRACERE
Cucina Tipica

Corso Italia, 38-40 Milo (CT)

Tel. 095.955390 - www.alnuovobracere.it

PIZZERIA - TRATTORIA

“Nonna Vita”

Via A. Meli, 5-7-9 Milo (CT). Fraz. Fornazzo

Tel. 095.955274. E-mail: nonnavita@tiscali.it

gioiellidivini

Enoteca - Monili in argento

Via Etna, 33 - Milo (CT)

Tel 095.955157 Cell. 328.4135183 E-mail: info@gioiellidivini.it



Circolo Enofili Etnei



Società Cooperativa Agricola Produttori Olivicolci



*Forum internazionale
dei vini bianchi
da suoli vulcanici*



SOAVE
CONSORZIO TUTELA



*Consorzio Tutela
Vini Eina D.O.C.*



PER INFORMAZIONI:

Comune di Milo:

Tel. 095.955423 Fax 095.955160

www.comune.milo.ct.it - segreteria@comune.milo.ct.it

Sindaco e Assessori:

Telefax 095.955138

sindaco@comune.milo.ct.it - vicesindaco@comune.milo.ct.it

Assessorato Regionale delle Risorse Agricole e Alimentari
Dipartimento Regionale degli Interventi Infrastrutturali
per l'Agricoltura SOAT Zafferana Etnea:
Telefax 095.7082356 - soat.zafferanaetnea@regione.sicilia.it