



Slow Food®

Palermo

CENE D'ESTATE



Occhiaviva! Bistrot ospita Leonarda Tardi

Mercoledì 9 luglio 2025, ore 20.00

Piazza Croce dei Vespri (accanto all'Osteria)

info, cell. 3338950415 e 3295373697



OCCHIOVIVO!

LEONARDA TARDI

VIGNAIOLI SICILIANI



Cene d'estate

Occhiovivo! Bistrot ospita la cantina Leonarda Tardi

Mercoledì 9 luglio alle ore 20.00, **Slow Food Palermo** invita i suoi soci a passare una cena estiva dedicata al pesce della nostra costa e ai vini del territorio della **Doc Salaparuta**.

L'evento si svolgerà presso **Occhiovivo! Bistrot** dei fratelli **Rizzo**, ad accompagnare i piatti tratti dalla più nota tradizione palermitana ci saranno i vini della cantina **Leonarda Tardi**. Il menù è un omaggio alla cucina di mare e dell'orto estivo, studiato per valorizzare i sapori della bella stagione. Si inizierà con una **zuppa fredda di zucchini lunga e tenerumi** abbinata al vino **Doc Salaparuta, Lunedda Grillo 2024**. A seguire, **bocconcini di baccalà fritto in pastella**, accompagnati dal **Catarratto Salitano 2023**.

Il primo piatto è un classico rivisitato, le **busiate con uova di pesce azzurro, pomodoro fresco, capperi e basilico**, abbinato al **Catarratto-Chardonnay 2022**. Il secondo è uno dei piatti icona della cucina palermitana, le **polpette di tonno al sugo**. In abbinamento il **Doc Sicilia, Alikase Chardonnay 2021**. Si chiuderà in dolcezza con una **cassatella calda con ricotta di Gangi e scaglie di cioccolato e cannella**.

Info e prenotazioni

Posti disponibili: 30 / **Prezzo soci: € 35,00 - non soci € 40,00**

Indirizzo: Occhiovivo! Bistrot, Piazza Croce dei Vespri (accanto all'Osteria dei Vespri)

Per prenotare: contattare al cell. 3338950415 oppure 3295373697



Leonarda Tardi

Leonarda Tardi è una cantina familiare ubicata a Salaparuta (TP), nel cuore della Valle del Belice. L'azienda è situata su colline comprese tra i 200 e i 600 m s.l.m., con vigneti dislocati a diverse altitudini: le parcelle più basse sono coltivate Nero d'Avola e Chardonnay, mentre quelle più alte Catarratto e Nero d'Avola. I suoli sono prevalentemente franco-argillosi, ricchi di calcio, magnesio e potassio, garantendo ai vini mineralità, freschezza e struttura. Fondata da Calogero ed Eliana Mazzara nel 2016, l'azienda è dinamica e tradizionale allo stesso tempo, valorizzando vitigni autoctoni come Catarratto, Zibibbo, Grillo e Nero d'Avola, con una giusta attenzione anche a campioni internazionali come lo Chardonnay. La produzione, sostenibile e di piccola scala, punta a vini territoriali caratterizzati dalla giusta dose di identità varietale. <https://www.leonardatardi.com>



LEONARDA TARDI
VIGNAIOLI SICILIANI