



Articoli Correlati

- [Ancora premi per il 2010 di Fratelli Berlucchi](#)
- [Dolci tentazioni vinicole e gastronomiche a Firenze](#)
- [A tutto cuore i fratelli Berlucchi](#)
- [Fratelli Berlucchi: Le bollicine del Saten al passo di tango](#)
- [I fratelli Berlucchi attraversano l'Italia a passo di tango](#)
- [Tango e Saten: Parte il progetto multisensoriale dei Fratelli Berlucchi](#)
- [AIS Sicilia: Fratelli Berlucchi il fascino della tradizione](#)



- [Una nuova emozione per Fratelli Berlucchi...](#)

8 marzo 2011 9:03

[Una nuova emozione per Fratelli Berlucchi...](#)

[In primo piano](#) - Pubblicato da [Fabio Italiano](#) il 8 marzo 2011 09:03

Si apre in Sicilia il tour di eventi dedicati agli amanti dei buoni gusti della tavola italiana. L'Azienda Agricola Fratelli Berlucchi sarà tra i protagonisti dell'iniziativa enogastronomica "Vivi un momento d'autore all'insegna del gusto", che avrà luogo a Palermo per tutto il mese di marzo e fino al prossimo 10 aprile. Un incontro gastronomico speciale che unisce i sapori prelibati e delicati dei prodotti di tre importanti realtà food and beverage: la nota Antica Focacceria S. Francesco di Palermo, la prestigiosa Azienda Agricola F.lli Berlucchi ed il simbolo della tradizione italiana dei salumi Negroni.

Squisitezze esclusive accompagnate dalle prestigiose bollicine Franciacorta che accompagneranno l'iniziativa fino a domenica 10 aprile. (per tutto il mese di marzo). Tre le specialità che delizieranno e sorprenderanno i palati siciliani. Lo "schiticchio", un tagliere composto dal tris di Zibello Negroni (culatello, coppa e pancetta) e dal salame Cremona IGP, abbinati ai "cucunci" (i fiori del cappero), ad una varietà di formaggi dell'entroterra palermitano (la "pepita di Roccamena", la "tuma" e il "caciocavallo") e ai pomodori secchi, serviti con pane e grissini locali. Sapori intensi che si coniugano perfettamente con il noto Franciacorta Docg Millesimato Rosè F.lli Berlucchi.

La seconda proposta è il panino "Viva l'Italia", composto da una moffoletta (il tipico panino di Palermo) con pancetta di Zibello Negroni, pomodori secchi, una foglia di lattuga nostrana e ricotta fresca di pecora, in abbinamento al Franciacorta Docg "Brut 25" che con le sue bollicine ne esalta il gusto. Dedicato a tutti gli amanti dei sapori genuini è la proposta "Le tre grazie", tre mini "focacce" (dei piccoli panini) dai nomi Mafaldina, Rosetta e Moffoletta, imbottite con mortadella, prosciutto crudo San Daniele DOP Negroni e pancetta di Zibello Negroni, a cui verrà abbinato il Franciacorta Docg millesimato Pas Dosè.

Un appuntamento impedibile per tutti gli amanti della buona cucina e del buon vino italiano, una formula apprezzata dove l'azienda di Borgonato è stata chiamata quale supporter esclusivo di bollicine. L'iniziativa

rientra nel progetto Portate il Cuore, progetto dolcemente controcorrente che Fratelli Berlucci ha intrapreso da un anno, in cui la consueta degustazione lascia il posto all'emozione e alla capacità di aprirsi anche a nuovi e originali abbinamenti. Pane, salame e Franciacorta apriranno ad una nuova esperienza sensoriale. Semplice, come è semplice condividere uno spizzico in compagnia.

www.fratelliberlucci.it

Tags: [Evento vino](#), [Franciacorta Docg Brut 25 Fratelli Berlucci](#), [Franciacorta Docg millesimato Pas Dosè Fratelli Berlucci](#), [Franciacorta Docg Millesimato Rosè F.lli Berlucci](#), [Fratelli Berlucci](#)