



26°  
EDIZIONE



Martedì 15 Aprile 2025 - Ore 20.15

## CENA CON IL PRODUTTORE

Az. Agricola Biologica Baglio Diar  
Marsala (TP) - Sicilia

### PRESENTAZIONE

*Introduzione alla degustazione dei vini BIO della cantina Baglio Diar che nascono nel cuore della Sicilia più occidentale, a Marsala, nel suggestivo territorio del Trapanese*  
- Saula Giusto

*La storia di una famiglia marsalese che, sfruttando le caratteristiche di un territorio sempre soleggiato e ricco in sabbia, limo, argilla e fossili marini, ha scelto da oltre vent'anni la viticoltura certificata biologica*

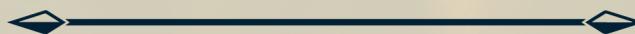
- Maurizio Dattero

*La storia ancestrale e contemporanea di questo territorio e le caratteristiche di vitigni unici come Zibibbo, Grillo, Catarratto, Perricone, Nero D'Avola danno vita a vini profumati ed eleganti, espressione di una tradizione produttiva millenaria*

- Saula Giusto

### DEGUSTAZIONE GUIDATA

*Saula e l'ospite Maurizio Dattero presenteranno la storia e la filosofia produttiva di Baglio Diar, i vini e gli abbinamenti proposti, rispondendo a domande e curiosità.*



#### MENU' DEGUSTAZIONE

- Finger a base di Panelle
- Tataki di ricciola, salsa bernese, gel di agrumi e fondo bruno di mare
- Fusilloro, cozze, finocchietto e olive taggiasche
- Calamaro, patate affumicate e cardoncelli
- Semifreddo alla Vaniglia

#### VINI IN ABBINAMENTO

- Grillo "Selene" DOC BIO '23
- Nero d'Avola Rosato "Lia" DOC BIO '23
- Zibibbo "Fantasia" IGP BIO '24
- Perricone "Velata" IGP BIO '24  
"un vino a sorpresa"



Per info e prenotazioni  
Ristorante Del Frate - Via degli Scipioni 118 - Roma

tel. 06 32 36 437

ristorante.delfrate.it

€ 65