

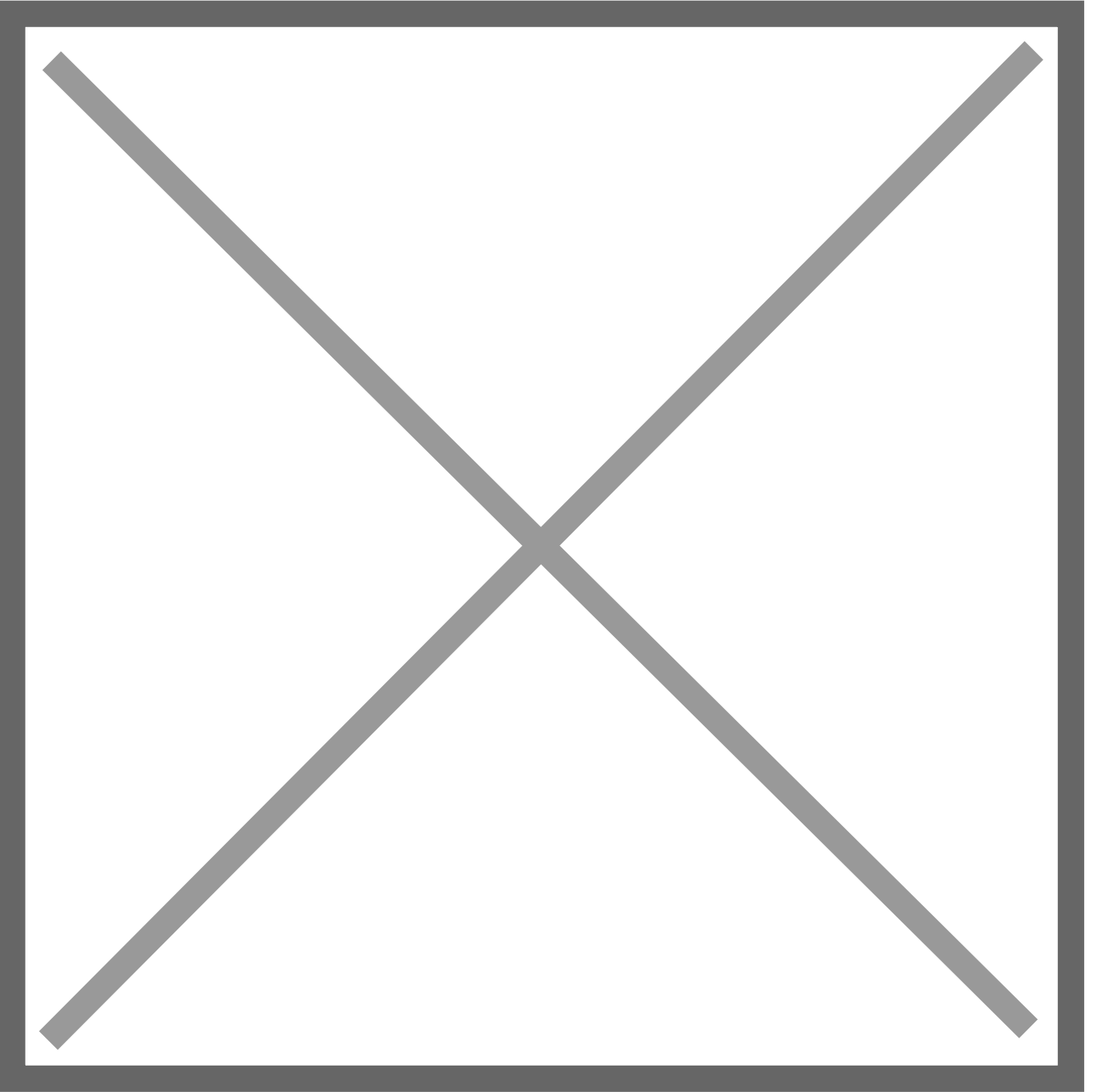
Riprende a Marsala e Pantelleria l'enoturismo delle Cantine Pellegrino

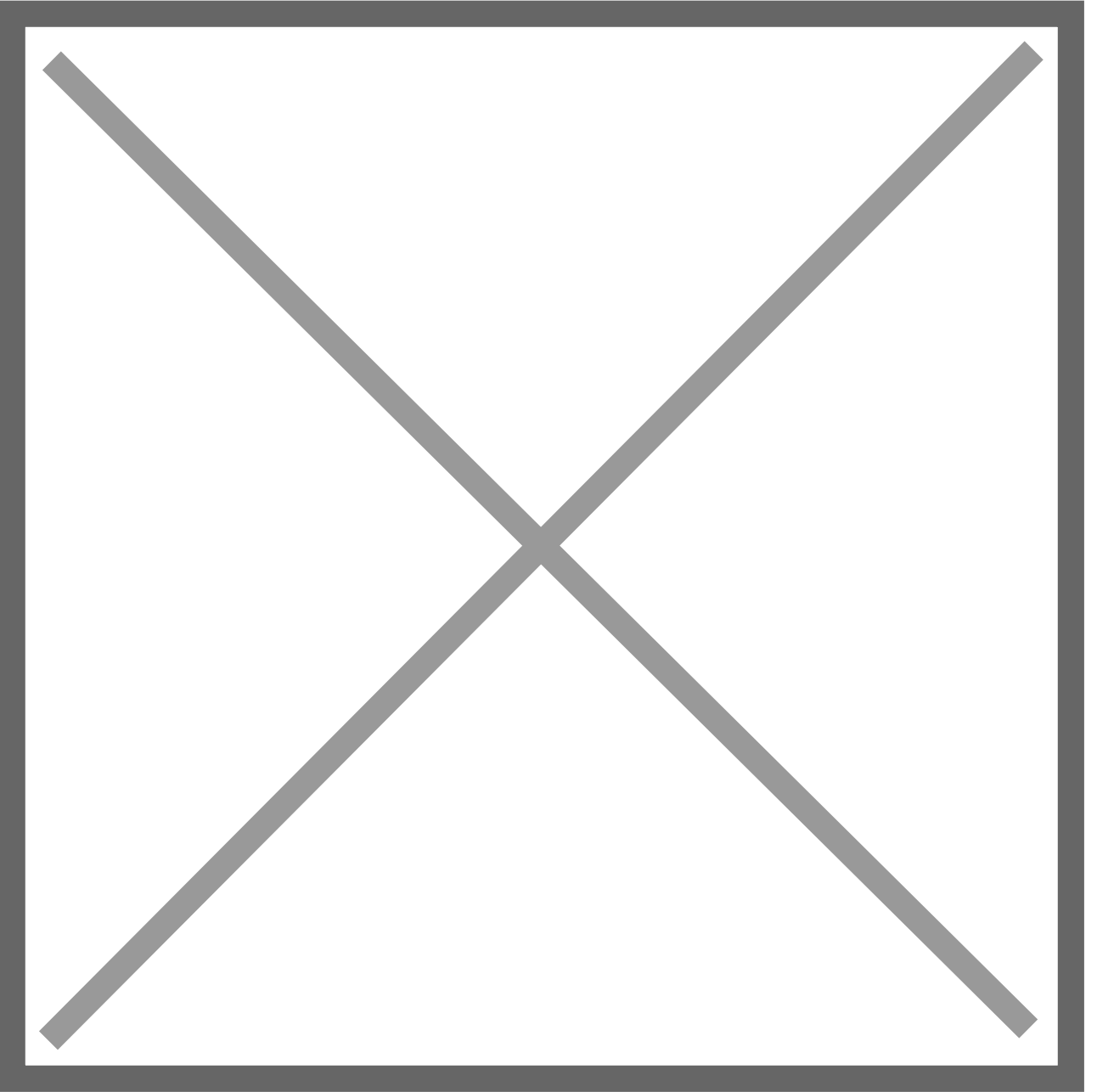
Autore: Manuela Zanni

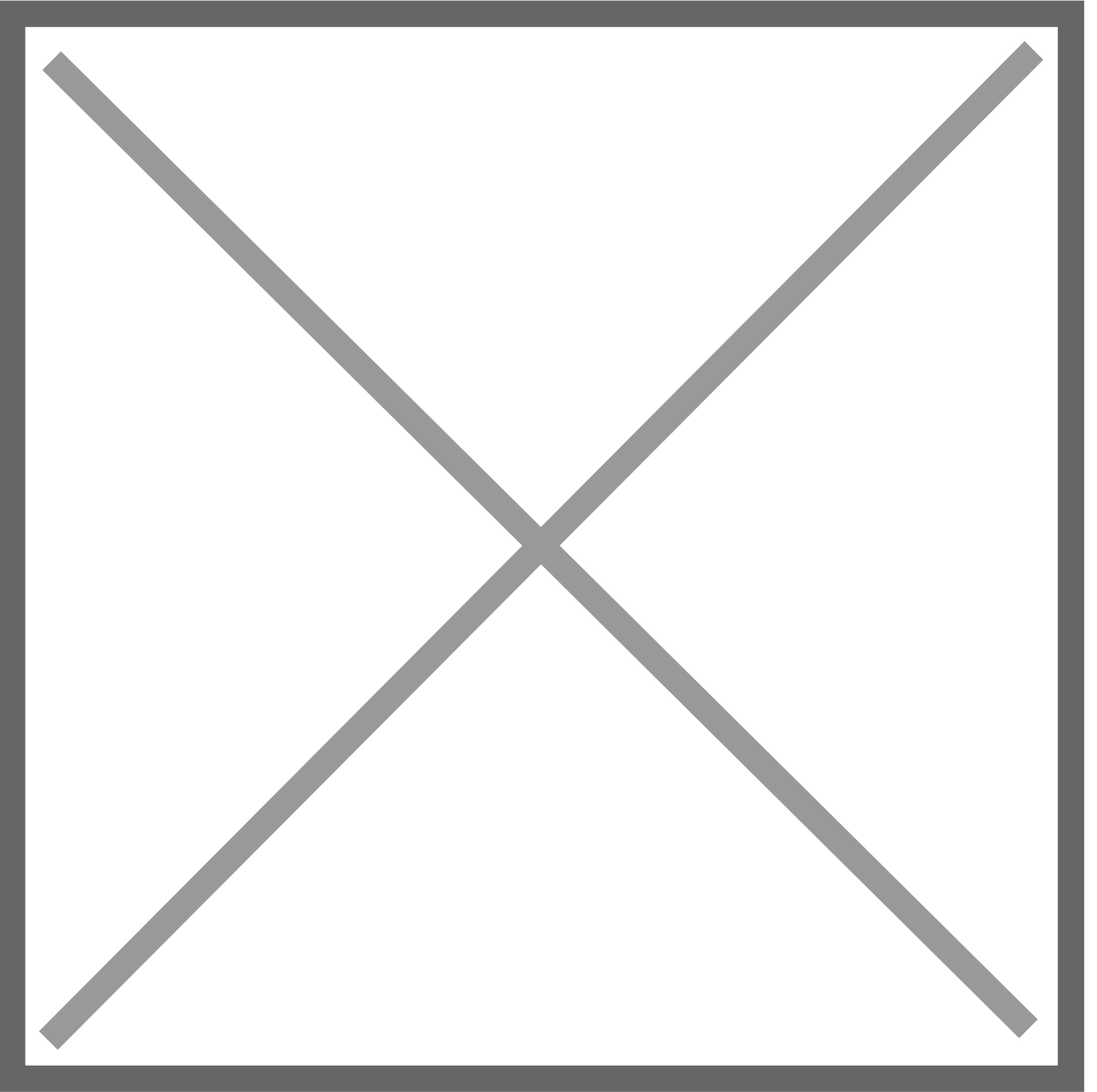
Data: 31 Luglio 2020

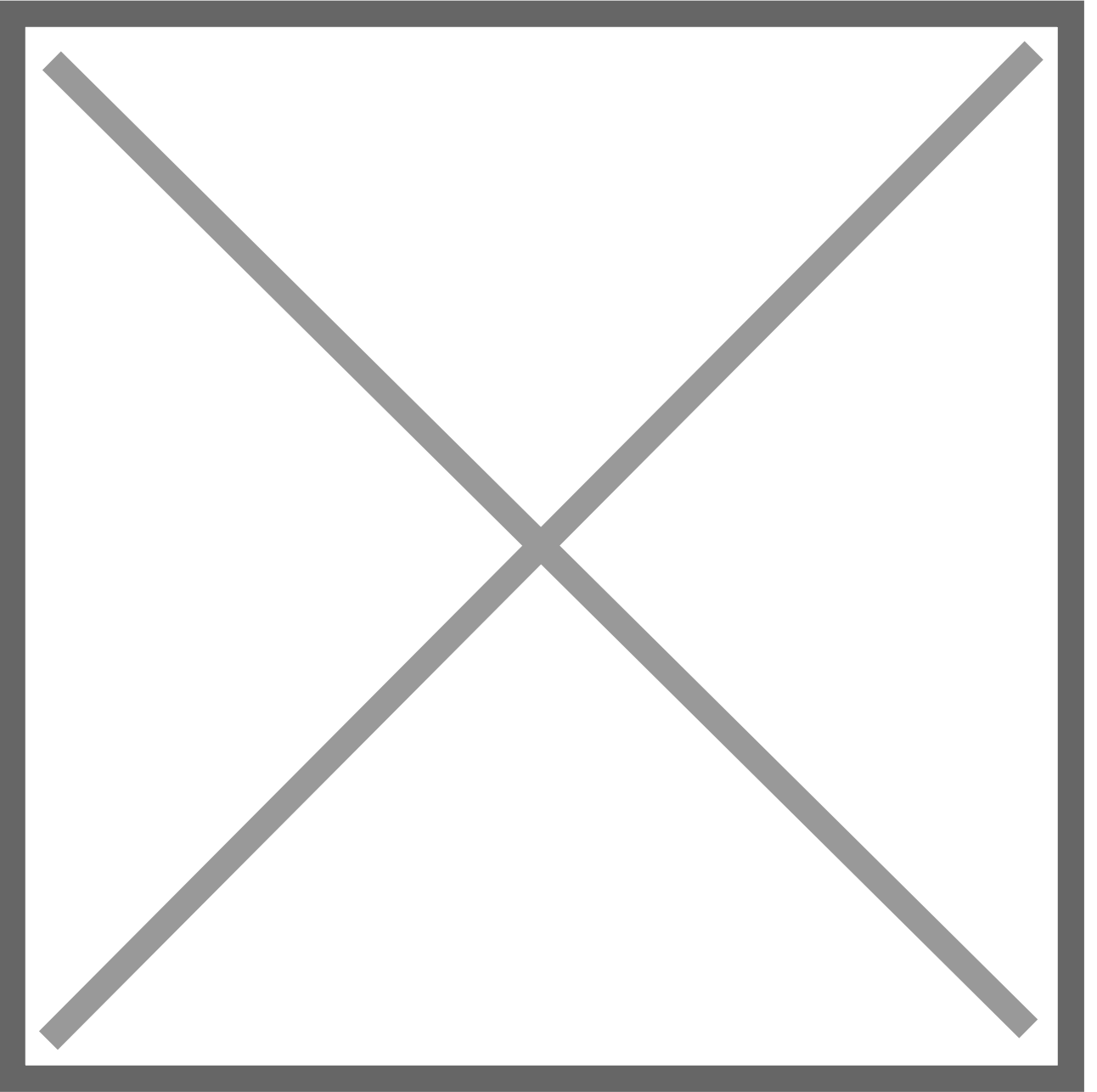
Immagine in evidenza

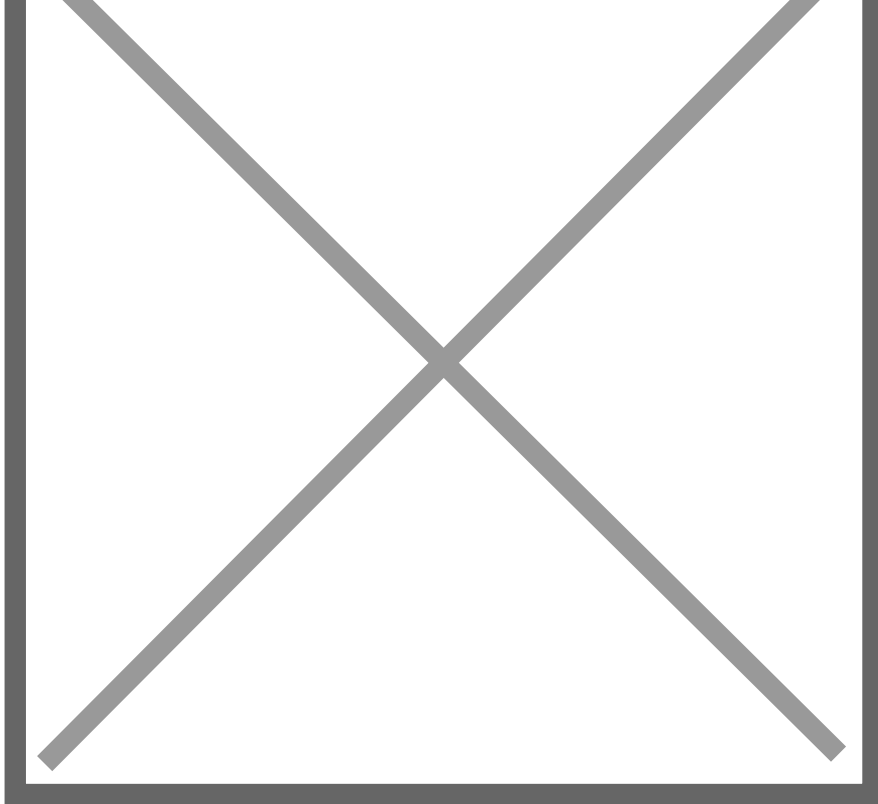
Un "mare" di sale, un cielo rosato, le note del pianoforte che accompagnano il giorno verso la sua fine e accolgono l'arrivo della luna e il vento caldo di una sera d'estate. Sono stati questi alcuni degli ingredienti che hanno reso indimenticabile l'evento organizzato dalle [Cantine Pellegrino in occasione dei 140 anni](#), splendidamente portati, presso la **Salina Genna di Marsala**, la nouvelle vague dell'aperitivo "in riva" alla salina con vista sul tramonto mozzafiato.











Per l'occasione ad inaugurare il

ricco calendario del “**Teatro a Mare Albaria Pellegrino**” è stato l'importante concerto della pianista di fama internazionale **Sinfiorosa Petralia** che si è esibita su una piattaforma sospesa nelle acque dello Stagnone, suonando le musiche di Beethoven, Scarlatti e Hindemith. L'evento ha aperto una rassegna di undici appuntamenti prodotti da **Mac – movimento artistico culturale – presso il “Teatro a Mare Albaria Pellegrino”, intestando il** teatro in cui si svolge l'intera rassegna al nuovo vino rosato prodotto dalla cantina, per l'appunto [Albaria](#), strettamente legato alle **Saline di Marsala** a partire dal proprio nome, ispirato ai giochi di luce e ai colori tipici delle saline all'alba e al tramonto che le trasformano in un luogo incantato, in cui il bianco delle distese di sale si tinge di rosa al tramontare del sole.

Dopo l'esibizione della pianista trapanese la serata è proseguita con una cena presso la moderna ed elegante **Ouverture Pellegrino** in occasione della quale al menù sono stati abbinati due bianchi della cantina, il **Grillo Gazerotta** e lo **Zibibbo Gibelè**, mentre il buffet dei dolci è stato abbinato al **Passito di Pantelleria** e al **Marsala Superiore Ambra Dolce “Anita Garibaldi”**, entrambi fiori all'occhiello della cantina.

Riparte da qui la stagione enoturistica delle **Cantine Pellegrino** che, dopo l'[emergenza Covid](#), riaprono le porte della loro sede storica a Marsala e della cantina di Pantelleria, l'isola vulcanica nel cuore del Mediterraneo dove nascono vini figli di una viticoltura eroica. La stagione si preannuncia ricca ed intensa, con molteplici iniziative, volte a far scoprire i tesori di Marsala e della sua costa, da dove è iniziata la storia di Pellegrino 140 anni fa.

“L'emergenza Covid ha causato un inevitabile rallentamento, ma abbiamo prontamente adeguato la nostra struttura e i nostri servizi e appena è stato possibile abbiamo ricominciato ad accogliere in sicurezza i visitatori”, afferma Maria Chiara Bellina, responsabile enoturismo di Cantine Pellegrino. “Ora siamo pronti per iniziare con il nostro solito entusiasmo una stagione fatta di cultura del vino ma anche di momenti di svago e spensieratezza”.

Fulcro e anima delle Cantine Pellegrino, Ouverture inaugura in questi giorni le nuove terrazze, luogo magico da cui poter ammirare un panorama mozzafiato, con il profilo sinuoso delle Isole Egadi, i tramonti infuocati delle Saline di Marsala e il monte Erice, che svetta in lontananza, il tutto sorseggiando un calice di buon vino. Ouverture è uno spazio innovativo, dalle architetture avanguardiste, in cui è possibile seguire degustazioni tecniche guidate, corsi di cucina siciliana tenuti da chef rinomati o partecipare a laboratori di approfondimento su abbinamenti cibo-vino, oltre ad ammirare in enoteca tutte le referenze dei vini Pellegrino. Ouverture è anche la porta di ingresso alla Cantina Pellegrino, un luogo che nel tempo, dal 1880 – anno di fondazione della cantina – sino ai giorni nostri. Visitare le Cantine Pellegrino è un'esperienza multisensoriale, non soltanto per chi è appassionato di vino, ma per chiunque ami l'arte, la storia, la cultura e il bello.



Il percorso permette di ammirare

gli scavi punici rinvenuti nei basamenti della cantina, oltre al calco in gesso della nave punica del 241 a.C, donato dall'archeologa Honor Frost alla famiglia Pellegrino in segno di riconoscenza per il supporto nelle operazioni di recupero del relitto. Nella sala si possono anche contemplare le magnifiche barrique di legno francese dove riposa il Marsala e il grande bancone, dove lasciarsi guidare nelle degustazioni. Gli storici non mancheranno di apprezzare la sala dedicata all'archivio Ingham-Whitaker, 110 volumi perfettamente conservati, che raccolgono la corrispondenza degli scambi commerciali tra la Sicilia e il resto del mondo avvenuti dal 1814 al 1928, unica testimonianza sulla storia del vino Marsala.

E per gli appassionati di artigianato, imperdibile il museo degli attrezzi dei maestri bottai e la collezione di cinque carretti della scuola siciliana dell'800. Chi ama l'architettura industriale, rimarrà meravigliato di fronte ai Silos Pellegrino, due strutture sapientemente ristrutturare secondo i dettami del design minimalista, divenuti lo spazio dedicato alla cucina d'autore. In una sala tutta vetri che regala una vista magnifica dello Stagnone e delle isole Egadi, gli ospiti possono farsi sedurre dai profumi dei vini Pellegrino, che esaltano i sapori della cucina siciliana.

Offerta enoturistica Marsala 2020

Visita guidata “Alla scoperta di Marsala”: visita delle Cantine Storiche con degustazione di tre marsala direttamente spillati dalle botti in abbinamento a piccoli assaggi di specialità territoriali.
Da lunedì a sabato su prenotazione.

Visita guidata “Alla scoperta di Mothia, Marsala e Pantelleria”: visita delle Cantine Storiche con degustazione di un vino bianco, un marsala e un passito di Pantelleria, in abbinamento a piccoli assaggi di specialità territoriali.
Da lunedì a sabato su prenotazione.

Visita guidata “Alla scoperta della Sicilia”: visita delle Cantine Storiche con degustazione di un vino bianco, un vino rosso, due marsala e un passito di Pantelleria, in abbinamento a piccoli assaggi di specialità territoriali.
Da lunedì a sabato su prenotazione.

Degustazione al banco, all’interno dell’enoteca Ouverture, di tre o cinque vini Pellegrino, a scelta tra l’intera gamma aziendale.
Da lunedì a sabato.

Ouverture Delight: a pranzo o per un aperitivo, nelle terrazze panoramiche dell’Ouverture, degustazione alla carta dei vini Pellegrino accompagnati dai cibi tipici del territorio.
Da giugno a settembre (da lunedì a sabato), su prenotazione.

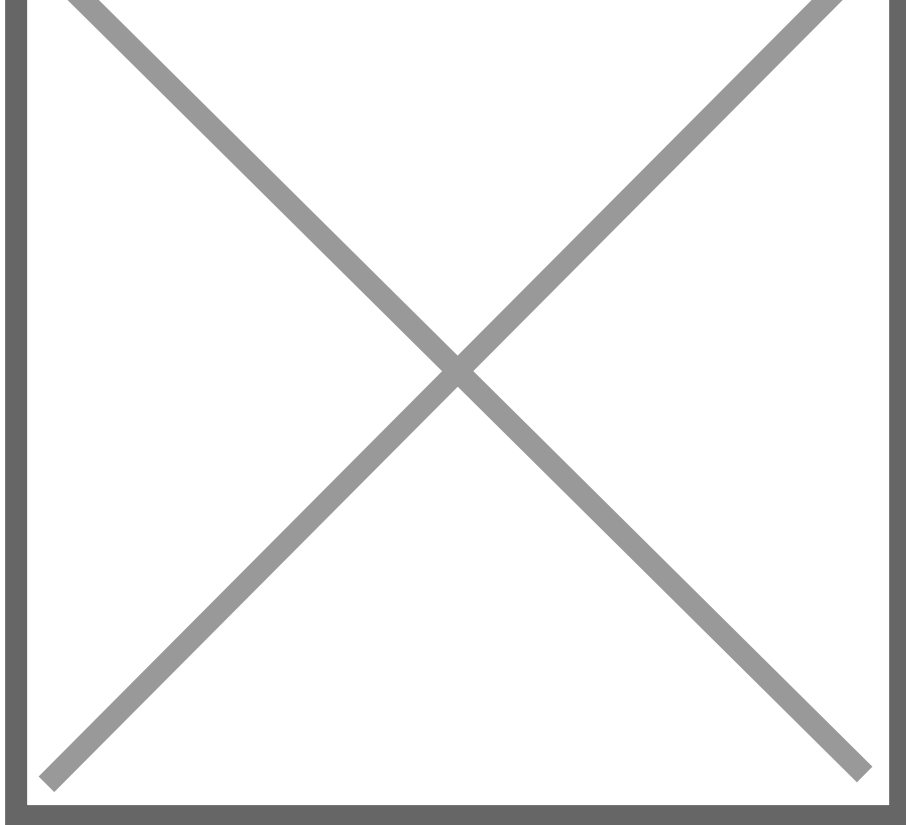
Ouverture cibo&vino: visita guidata delle Cantine Storiche e pranzo degustazione con le ricette tradizionali siciliane.
Da lunedì a sabato su prenotazione.

Scuola di cucina: un’intera giornata, presso i Silos Pellegrino, per scoprire direttamente da uno chef i segreti delle ricette della tradizione siciliana abbinata ai vini Pellegrino.
Da lunedì a sabato su prenotazione.

In giro per i marsala: un pranzo degustazione, curato da **Francesco Alagna di Ciacco Putia Gourmet**, per scoprire le diverse tipologie di vino marsala in abbinamento alle ricette tipiche siciliane. In degustazione, oltre ai marsala Pellegrino, anche quelli delle cantine più rappresentative del territorio.
Da lunedì a sabato su prenotazione.

Wine shop: esposizione e vendita di tutti i vini della Cantina e dei diversi gadget e materiali promozionali.
Da lunedì a sabato.

utti gli spazi, comprese le Torri panoramiche, possono essere riservati in esclusiva per eventi privati, meeting, feste e matrimoni.



PANTELLERIA

E' un legame profondo, quello che lega la famiglia Pellegrino all'isola di Pantelleria, la perla nera del Mediterraneo, luogo mistico per eccellenza, in cui si respira la magia della natura, in cui si sperimenta la forza primordiale contro cui da sempre si misura la caparbia dell'uomo, capace di trarre dai suoli neri un liquido oro dall'aroma e dai profumi mielati e di albicocca essiccata. Risale al 1992 la costruzione della cantina sull'isola, e da quell'anno, grazie al lavoro sapiente di mani esperte, lo zibibbo, il vitigno principe dell'isola coltivato con la tecnica dell'alberello pantesco, oggi riconosciuta patrimonio dell'Umanità Unesco, dà vita a grandi vini bianchi, moscati e passiti. Anche quest'anno, grazie alle misure di sicurezza adottate, enoturisti e appassionati del buon bere potranno scoprire la produzione eroica di Pantelleria e degustare i vini Pellegrino negli ampi spazi dell'enoteca affacciata sul Mediterraneo, per conoscere le differenze tra passiti, moscati e vini secchi ottenuti tutti da uve zibibbo e per godere di un panorama unico al mondo.

Offerta enoturistica Pantelleria 2020 – fino al 31 Agosto

Degustazione nella terrazza affacciata sul Mediterraneo di uno o più vini a scelta tra l'intera gamma aziendale.

Da lunedì a sabato, h.10.30-13.30 / 18-21, su prenotazione.

Degustazione guidata – Lo zibibbo e le sue declinazioni: all'interno dell'enoteca Pellegrino, una degustazione tecnica guidata alla scoperta del mondo di Pantelleria e dei vini ottenuti dalle uve zibibbo, il vitigno principe dell'isola, coltivato con la tecnica dell'alberello pantesco.

Da lunedì a sabato, h.10.30-13.30 / 18-21, su prenotazione.

Aperitivo nella terrazza vista mare della cantina con i vini di Pellegrino serviti in abbinamento ai prodotti tipici panteschi.

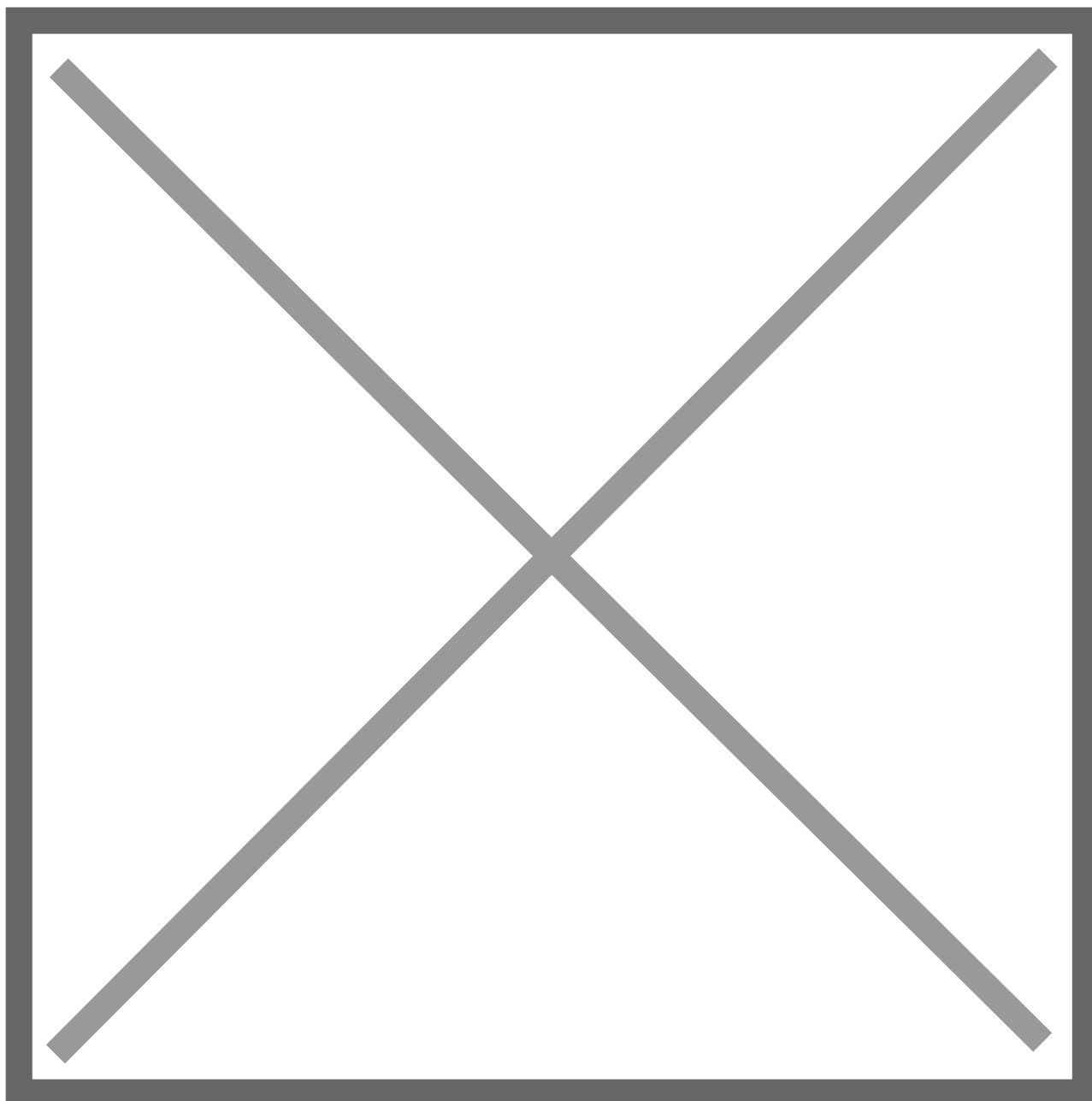
Lunedì, mercoledì, venerdì e sabato, h.18-21, su prenotazione.

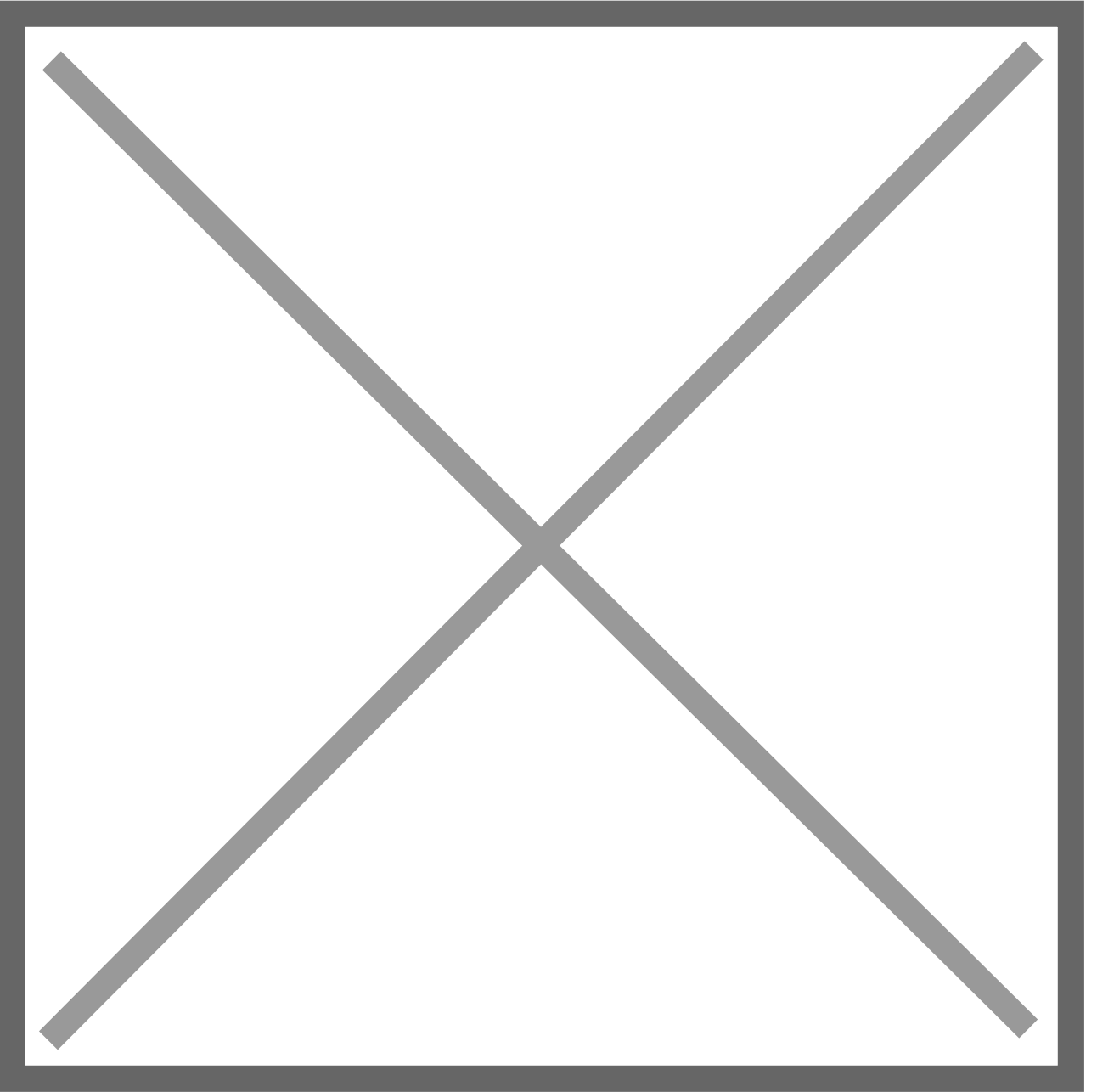
Wine dinner – Stuzzicando Pantelleria: nella terrazza vista mare della cantina, i vini di Pellegrino sono abbinati alle ricette tipiche dell'isola.

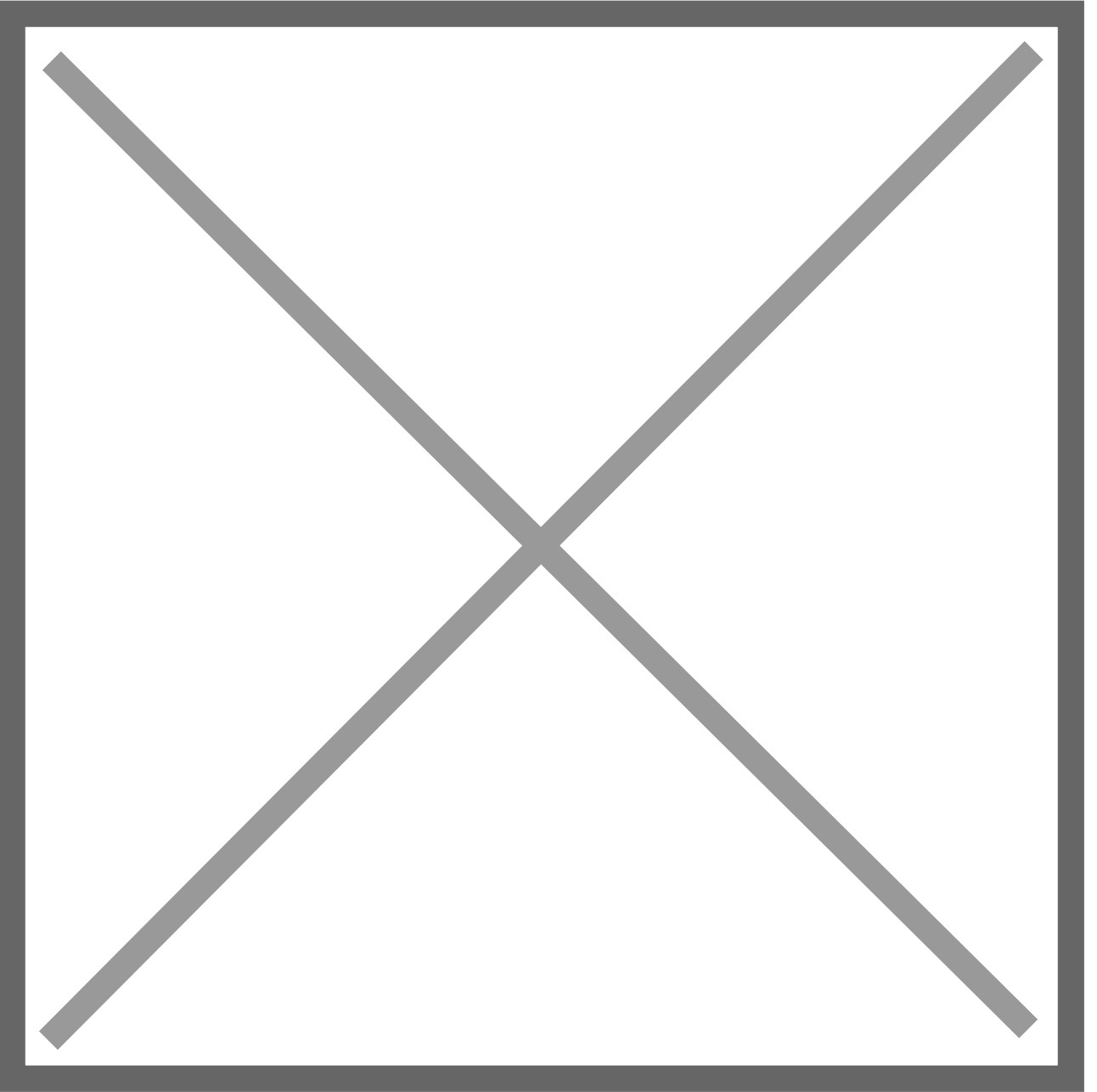
Martedì e giovedì, h.18-21, su prenotazione.

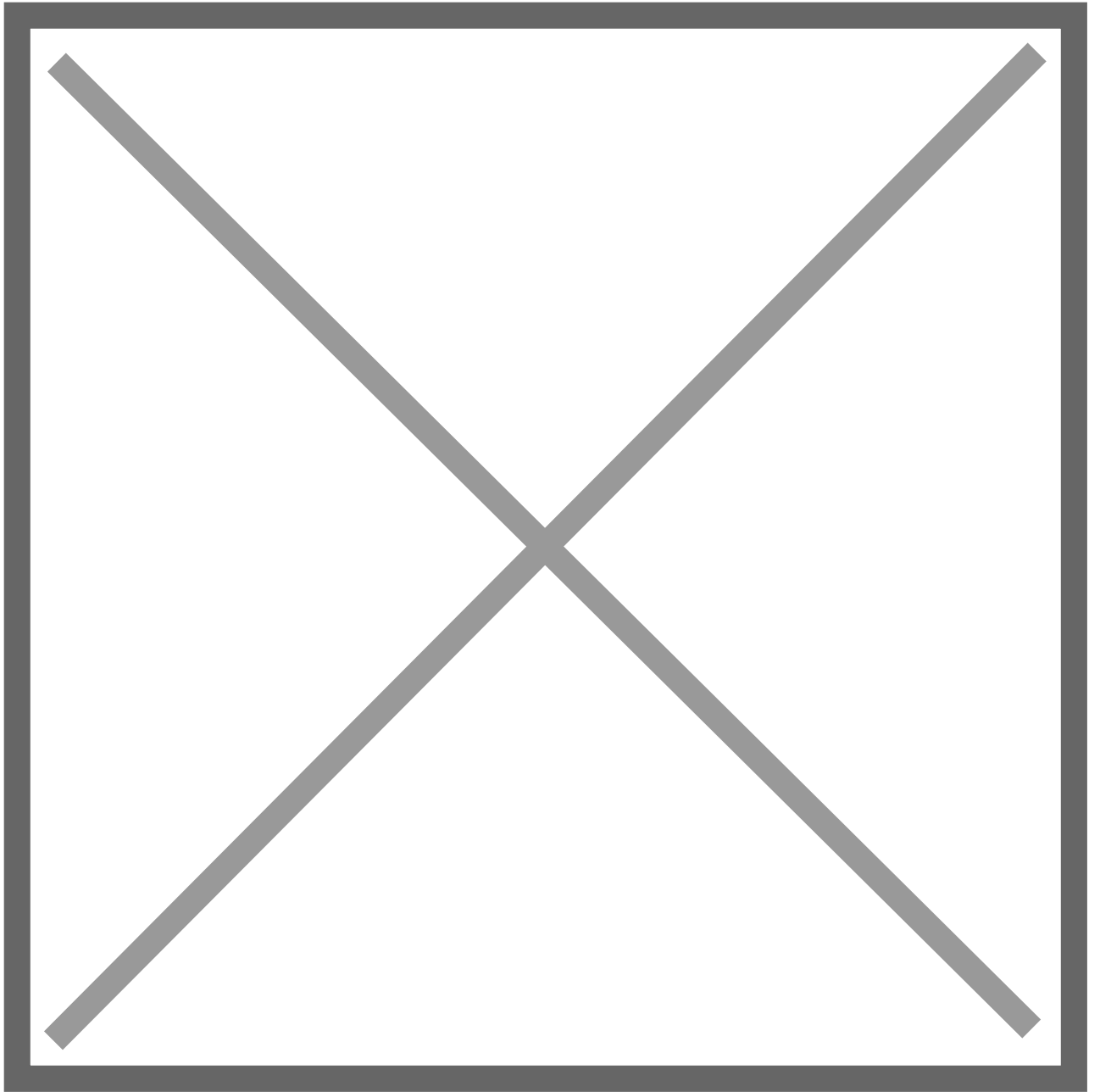
Wine shop: esposizione e vendita di tutti i vini della Cantina e dei diversi gadget e materiali promozionali.

Da lunedì a sabato, h.10.30-13.30 / 18-21









•

Per info e prenotazioni <https://www.carlopedleggrino.it/>

Riferimento articolo: <https://www.blogsicilia.it/food-drink/marsala-pantelleria-enoturismo-cantine-pellegrino/547537/>

Generato il 08/06/2026