



Immaginate un luogo incantevole. Uno di quei posti che mettono immediatamente serenità, nel cuore del barocco siciliano. Un cielo azzurro che sovrasta uliveti, mandorleti e vigneti che sembrano arrivare fino al mare. Del resto, siamo nel Sud-Est della Sicilia e il mar Mediterraneo ed il mar Jonio si incontrano proprio lì sullo sfondo.

Cozzo del Parroco è tutto questo, ma probabilmente anche di più. Daniela Barbera e Antonio Scacco hanno acquistato un terreno in contrada Buonivini, a Noto, con l'esigenza di un radicale cambiamento dello stile di vita e dalla necessità di vivere in armonia con la natura rispettandone i ritmi. L'azienda ha impiantato vigneti valorizzando *cultivar* autoctone con sistema di allevamento ad alberello, quali Moscato bianco che dimora su un terreno bianco calcareo e Grillo e Nero d'Avola su terreno fertile di medio impasto, puntando sul metodo biologico.

Cozzo del Parroco non ha mai creduto nelle colture intensive e laddove si potevano creare *habitat* monovarietali, ha cercato di integrare la coltura impiantata nel sito primogenito mantenendo tutta la biodiversità della macchia mediterranea già presente (finocchietto selvatico, nepetella, iperico, borragine). Integrazione, sinergie, sostenibilità sono valori che stanno alla base della filosofia aziendale.

A partire dalla vendemmia 2019 nasce la prima etichetta di vino bianco *Hortus Terre* siciliane IGP biologico prodotto interamente da uve Grillo raccolte a mano oggi diventato Sicilia DOC. Al Grillo si affianca *Funnata* Sicilia DOC Nero d'Avola. Tutte le bottiglie di vino vengono numerate a mano chiudendo così un cerchio dove la manualità, la cura e l'attenzione verso la qualità sono alla base del progetto aziendale.

Cozzo del Parroco produce anche l'olio extra vergine di oliva Cafiso, da olive Nocellara etnea, raccolte e selezionate a mano.

Ai curiosi del cibo e della cucina della tradizione siciliana Cozzo del Parroco propone un percorso degustazione dall'antipasto al *dessert* che ha come *must* la stagionalità e il chilometro zero. I grani

antichi, le verdure dell'orto, le carni selezionate o il pescato fresco vengono trasformate in gustose proposte per esaltarne la materia prima. La variabilità dell'approvvigionamento non consente di offrire un menù fisso tutto l'anno che invece cambia giornalmente.

