

Il Giornale di Pantelleria

Cronaca, politica, cultura dalla Perla del Mediterraneo

Kazzen di Pantelleria tra le tre sole cantine della Sicilia all'Anteprima Merano Wine Festival

[marinacozzo](#) / [ottobre 15, 2018](#)[ottobre 15, 2018](#) / [cultura](#), [curiosità](#), [economia](#), [Pantelleria](#), [Regione Sicilia](#)



Da sabato 13 fino a tutta la giornata di ieri, l'azienda agricola di Pantelleria Kazzen ha portato l'Oro di Pantelleria all'Anteprima del Merano Wine Festival, che si è tenuta a Roma.

Grande orgoglio per la stessa e per l'intera isola, visto che di tutta la Sicilia, essa era una delle sole tre cantine selezionate.

Con lo "zibibbo in purezza", l'azienda pantesca ha presentato:

Kazzè 2016 e Nesos 2014 Passito, premiati tra i Barolo, Amarone, Franciacorta e tanti imponenti nomi di vini e case produttrici di tutta Italia.

A frotte gli ospiti del contest si sono assiepati al banco pantesco, trattenendosi a lungo per ascoltare le spiegazioni sulla realizzazione dei due nettari.



Lo scenario suggestivo e affascinante dell'ottocentesco Acquario di Roma ha inebriato tutta la manifestazione di un "gusto" speciale e memorabile, dove Toscana, Piemonte, Veneto, Campania, Lazio, Sardegna, Friuli, Sicilia, etc. hanno donato ai palati raffinati degli avventori sapori eleganti racchiusi in calici che scintillavano dal rosso rubino o mattone, o dal giallo paglia o oro o, ancora caramellato dei vini panteschi.





Kazzen nasce come laboratorio di prodotti tipici e cantina, che è aperta ai visitatori curiosi di conoscere i procedimenti di preparazione dei suoi prodotti.

Giorni interminabili tra odori forti, mesi di lavoro tra messi fragili, stille di passione che grondano da menti impegnate a valorizzare e migliorare sempre più i propri elaborati sempre di altissima qualità: questo è Kazzen, Oro di Pantelleria.



Già premiata per il lavoro più volte: la prima nel 2005 da Paolo Massobrio con il “ premio del Gusto “ per il nostro PESTO PANTESCO e poi Al TUTTO FOOD per il passito

L'azienda è specializzata nella valorizzazione dei prodotti tipici di Pantelleria. Produzione, lavorazione e vendita al dettaglio e all'ingrosso, nella propria realtà agricola di Via Khazzen 10.

Dai capperi di gusto singolare, all'origano con la sua fragranza fresca e armonizzante, o al manto liquido e soffice del Kazzè e del Nesos che avvolgono i degustatori di tanta cultura, amore e devozione per la propria terra e le proprie creature.

Marina Cozzo



(https://ilgiornaledipantelleria.wordpress.com/2018/10/15/kazzen-di-pantelleria-tra-le-tre-sole-cantine-della-sicilia-allanteprima-merano-wine-festival/44053673_711986465830867_6043051584273776640_n/)



(https://ilgiornaledipantelleria.wordpress.com/2018/10/15/kazzen-di-pantelleria-tra-le-tre-sole-cantine-della-sicilia-allanteprima-merano-wine-festival/44234893_311405599449482_8277143002984480768_n/)

Annunci

Earn money from
your WordPress site

WordAds

SIGN UP

REPORT THIS AD

AUTOMATTIC

```
<?php find_developers( [  
    'language' => PHP,  
    'specialty' => SCALING,  
    'location' => ANYWHERE,  
] );
```

APPLY

REPORT THIS AD

[#Acquario di Roma](#), [#Anteprima Merano Wine Festival](#), [#azienda agricola](#), [#barolo](#), [#cantine](#), [#capperi](#), [#cultura](#), [#economia](#), [#franciacorta](#), [#Kazzè](#), [#Kazzen](#), [#nettari](#), [#origano](#), [#oro di pantelleria](#), [#Pantelleria](#), [#passito](#), [#pesto pantesco](#), [#Regione Sicilia](#), [#Roma](#), [#tutto food](#), [#vini](#)

Pubblicato da marinacozzo

[Vedi tutti gli articoli di marinacozzo](#)

[Creato su WordPress.com.](#)