Wonderful Strasatti, arriva da Marsala il primo vino al melograno

vino-al-melograno-86e98f2b

Arriva il **vino al melograno**, che ambisce a diventare un innovativo fine pasto e un brand territoriale. Dalla sperimentazione degli studenti dell'**Istituto professionale per l'agricoltura di Marsala** nasce infatti il **Wonderful Strasatti**, bevanda alcolica creata dagli alunni del terzo e quarto anno dell'IPAA che fa capo all'istituto superiore Abele Damiani diretto da Domenico Pocorobba.

Ad avviare la sperimentazione è stato **Giovanni Agostino Saladino**, docente di chimica enologica e direttore dell'IPAA, che al *Giornale di Sicilia* spiega: "La bevanda è stata ottenuta dalla **spremitura dei semi di melograno della varietà Wonderful**. La fermentazione è stata effettuata con lieviti selezionati Saccharomyces cerevisae, nasce un vino rosé con sapore lievemente amaro piacevole al palato. La scelta del melograno è stata dettata dalla crescente produzione del frutto nel territorio marsalese, tant'è che i semi usati per realizzare il vino sono stati forniti da due alunni figli di imprenditori agricoli".

Non è la prima il Damiani si cimenta con col succo di melagrana: quattro anni fa è nato lo **sciroppo di melagrana**. "Un concentrato che ha qualità antinfiammatorie - racconta Saladino - sia per le vie respiratorie che per le vie urinarie. Per gli uomini è anche ottimo per sedare le infiammazioni della prostata. Infine, **gli studenti si stanno occupando anche del Marsala** per ottenere un prodotto secco, non conciato e ad alto grado che marsaleggia senza dolcezza, con un gusto deciso da scegliere a fine pasto".