

Camporeale Day, più grande e sempre più... buono

Scritto da Maurizio Artusi

Giovedì 19 Ottobre 2017 12:07



Giunto alla sua quarta edizione il **Camporeale Day** è ormai diventato un appuntamento irrinunciabile per le aziende del territorio in questione e per gli amanti del vino e della natura, inoltre quest'anno si è pure leggermente ingrandito con nuove aziende appartenenti ai comuni limitrofi, ma soprattutto ho potuto riscontrare un aumento della qualità dei prodotti in esposizione e tanto, tanto **Perricone** in più. La formula è sempre la stessa, visite in cantina, cooking show e laboratori di degustazione, mescolati a natura e musica notturna per i più giovani. Questi sono stati i caratteri distintivi della manifestazione organizzata dalla **ProLoco di Camporeale** lo scorso **7 e 8 Ottobre 2017**, all'interno dell'**Atrio del Palazzo del Principe**, presso la quale ho incontrato vecchi amici e scoperto nuovi profumi e sapori. Oltre ai solidi baluardi dell'enogastronomia locale, come ad esempio il "**Brociolone di Camporeale**" preparato da **L'Arte dei Sapori di Restivo**, piuttosto che ben tre aziende produttrici di succo di melograno, in questo territorio è infatti un frutto molto diffuso, ma anche **Olio Accardo** con i suoi aromatizzati, **Alessandro di Camporeale** con il suo sempre impareggiabile **Kaid** vendemmia tardiva di **Syrah**, **Amato Salumi**, **Porta del Vento**, **Terre di Gratia** che punta sempre di più al **Perricone**, **Valdibella** e tanti altri, ho assaggiato e visitato vini e aziende che consentono ai camporealesi di potersi ritenere orgogliosi del proprio settore agroalimentare.



Il mio primo approccio è stato con l'**Azienda Agricola Todaro di San Giuseppe Jato (PA)** e con i suoi vini, in dettaglio le due etichette di punta costituite dal **Catarratto Ginestra** e dal **Perricone Feotto** che prendono il nome da due contrade vocate per l'allevamento della vite, quasi due cru. Il **Catarratto** al naso non si è rivelato per niente ruffiano, come invece capita sempre più spesso con i vini bianchi, piuttosto lo definirei di sostanza e poi molto ben equilibrato al palato, ricco di erbe balsamiche, finocchietto, menta e floreali da frutta bianca e gialla. Il **Perricone**, invece, è lasciato affinare per almeno due anni in acciaio e vetro, nel mio caso ho trovato il 2014, saggia decisione che lo ha sicuramente valorizzato, infatti ha mostrato subito al naso la forza dei suoi terziari, cuoio e tabacco in primis, a dispetto del suo affinamento, con sfumature di cioccolato, confermandosi al palato con un equilibrio e morbidezza molto piacevoli, tuttavia con tannini che ne denotano comunque la sua ulteriore "fame di anni".



Altro piacevole incontro è stato quello con i **Longaricum di Solano di Camporeale (PA)**, le uniche due sue etichette, il **Grillo** e il **Nero D'Avola**, quest'ultimo fatto appositamente affinare in acciaio e poi vetro per circa 2 anni, anche qui una lunga permanenza in bottiglia, hanno mantenuto fino alla fine della degustazione, caratteristiche di equilibrio, originalità di profumi e sapori e grande rapporto qualità prezzo.



Dell'**Azienda Badalà di Grisi (PA)**, invece, ho assaggiato un interessante blend di 70% **Catarratto** e 30% **Muller**

Camporeale Day, più grande e sempre più... buono

Scritto da Maurizio Artusi

Giovedì 19 Ottobre 2017 12:07

Thurgau, ma ancora più sorprendente è stato il **Muller Thurgau** in purezza, è impressionante come questo vitigno, così caratteristico di climi ben diversi dal nostro, stia riuscendo a esprimersi in modo molto convincente.



Bocca D'Orzo, dell'**Azienda Agricola Rizzuto** di **Camporeale**, mi ha invece stupito con una confettura di prugne... al forno, praticamente era una confettura di prugne secche, ciò ha consentito anche una riduzione dell'aggiunta di zuccheri, il cui sapore virava dalla prugna alla mela cotogna, note quest'ultime che rinfrescavano la naturale pesantezza del frutto titolare del vasetto.



L'ho scritto in passato e lo dirò sempre, il tempo è un importante ingrediente in cucina, in pasticceria e nell'agroalimentare, infatti i pomodori secchi prodotti con il calore del sole sono impareggiabili, se poi sono pure conditi con del pangrattato arricchito di erbe aromatiche diventano un must che il gastronomo non può negarsi, tutto ciò grazie alla dedizione dell'**Azienda Agricola Lipari**, presso la quale si producono anche pere, mele e confetture.



Riconfermo il mio parere per il **Ciuri Nero** dell'**Azienda Noto**, un ottimo vino destinato a giacere qualche anno in una cantina prima di essere stappato, lo stesso non si può affermare per la sua **Biancolilla** in purezza molita il giorno prima della manifestazione, contenuto polifenolico discreto, ma sempre **Biancolilla** è, quindi da consumare al più presto, magari per condire del pesce lesso, infatti l'anima gentile di questa varietà proveniente dalla zona di **Camporeale**, sembra cresciuta apposta per valorizzare questo tipo di piatti, come a simboleggiare un ponte immaginario tra le campagne camporealesi ed il mare.



Mario Di Lorenzo di **Feudo Disisa** ha finalmente deciso di cimentarsi con il **Perricone**, vitigno che in zona si sta sempre di più espandendo, considerato dai più un vitigno difficile, tuttavia capace però di dare grandi soddisfazioni a cantina e consumatore, esso era molto ben rappresentato in numero e quantità al **Camporeale Day**. Non ho assaggiato il vino **Perricone** di **Feudo Disisa**, ma ne ho mangiato abbondantemente le uve durante una visita in cantina, bellissima struttura pervasa da un'atmosfera casalinga, calda regina dell'accoglienza, dalla piacevolezza di questa esperienza auspico la nascita di una vendemmia tardiva con questo antico e interessante vitigno, credo sia un'assoluta novità che potrebbe bissare il successo che nella stessa zona **Alessandro di Camporeale** ha

Camporeale Day, più grande e sempre più... buono

Scritto da Maurizio Artusi
Giovedì 19 Ottobre 2017 12:07

raggiunto con il suo **Syrah Kaid Vendemmia Tardiva**.



Al **Camporeale Day** però non c'era solo vino, ma anche liquori, infatti ho trovato un interessante **Amaro Maranfusa**, proveniente da **Liquori del Belice di Roccamena (PA)**, preparato solo con erbe ed essenze di... agrumi, ma soprattutto ben equilibrato con la sua parte dolce, un amaro deve essere amaro, è assurdo e dannoso per la salute cercare di compensarlo con quantità eccessive di zucchero, come invece accade sempre con i prodotti industriali e purtroppo anche con tanti artigianali.



Passando alle assolute novità di questa edizione del **Camporeale Day**, devo citare la vendemmia tardiva di **Moscato Rosa** della **Cantina Cossentino di Partinico (PA)**. **Nino** ed il figlio **Francesco** mi hanno fatto assaggiare il **Muscarò**, un eccezionale vino dolce, ma non troppo in perfetto stile vendemmia tardiva, nato in seguito alla sperimentazione di alcuni vitigni aromatici condotta alcuni anni fa dall'ex IRVV oggi IRVOS presso la **Cantina Cossentino**. Al naso si è subito presentato con delle evidenti sentori di albicocca, polpa e buccia, per poi continuare con cuoio, tabacco e cioccolato, al palato ha confermato le stesse impressioni, ma con l'inserimento di un'insolita nota amarognola che equilibrava la parte dolce e di una discreta spalla acida che complessivamente lo ha reso unico nel suo genere annullando i suoi ben 15 gradi alcolici. Sicuramente un vino da approfondire.



Altra novità è per me stata il **Perricone** e del **Perpetuo di Manfredi** dell'**Azienda Agricola Lisciandrello di San Giuseppe Jato (PA)**, Il primo è un interessante interpretazione di questo vitigno, sempre più presente nella **Valle dello Jato** e lungo la **SS624**, per il secondo, invece, dovrò aprire un discorso a parte. Infatti il **Perpetuo di Manfredi** nasce dall'antica abitudine contadina di aggiungere al vino dell'annata precedente il mosto della nuova vinificazione, una sorta di metodo soleras in cui alla fine degli anni si ha la somma di diverse vendemmie. Le caratteristiche del **Perpetuo di Lisciandrello** ricordavano il **Marsala**, con quelle sue note leggermente ossidate, poi di mandorla leggermente tostata ed altri sentori di frutta secca, al palato invece si è rivelato stranamente poco "gustoso", ma con un ottimo corpo senza che i suoi 16 gradi possano disturbare la degustazione, a questo però sono sicuro che metteranno una pezza le nuove annate che saranno per scelta più zuccherine, in conclusione, un prodotto interessante da attenzionare per le prossime vendemmie.



Camporeale Day, più grande e sempre più... buono

Scritto da Maurizio Artusi

Giovedì 19 Ottobre 2017 12:07

Camporeale Day è principalmente territorio e se questo esprime altre eccellenze che ben vengano, non a caso uno dei tour organizzati era stato programmato per visitare il nuovissimo pastificio **Feudo Mondello** della famiglia **Agosta**. I due fratelli **Alberto** e **Vincenzo Agosta**, insieme a due cugini, hanno dato vita ad uno dei laboratori di pasta secca artigianale tecnologicamente più avanzati presenti in **Sicilia**, un vero modello che trasforma in pasta il grano prodotto dalle terre di famiglia. La tecnologia incontra quindi la tradizione, rafforzandola e perfezionandola dove è necessario, ad esempio lo stoccaggio viene effettuato non con i soliti silos che di solito non riescono ad evitare eventuali trattamenti con sostanze aggiuntive, ma con un nuovo sistema sottovuoto che richiede solo una maggiore attenzione in più. La catena di produzione continua poi con la selezione della granella in base ai parametri stabiliti per la pastificazione, quindi poi si passa alla molitura a pietra naturale italiana senza umidificazione e infine al setacciamento con una granulometria maggiore del solito, all'impasto ed all'estrusione con trafila rigorosamente di bronzo, tutte le fasi vengono eseguite all'interno della stessa struttura, a garanzia del controllo di processo e a chiusura totale della filiera. La temperatura massima a cui viene sottoposta la materia prima, in tutte e fasi di lavorazione è di circa 40 gradi, anche l'essiccazione rispetta questi parametri che addirittura scendono a 38 gradi, ovviamente allungando a circa 30 ore di permanenza in cella di essiccazione, ciò consente di evitare la gelatinizzazione degli amidi e quindi di mantenere più basso l'indice e carico glicemico del prodotto finale, ma anche di preservare al massimo le caratteristiche nutrizionali del grano impiegato. Attualmente la linea prevede solo la lavorazione della varietà **Orizzonte**, un grano duro siciliano nato dall'unione di grani antichi, ma presto si aggiungerà il **Senatore Cappelli** e forse in seguito anche il **Perciasacchi**. Il risultato finale è eccellente, profumi e sapori sono integri, soprattutto quest'ultimo è molto ben equilibrato, non esagerato come capita spesso con altre realizzazioni di grani antichi che poi mettono in difficoltà gli abbinamenti con i condimenti, insomma un prodotto che dovrebbe diventare uno standard nella nostra alimentazione nonostante il costo, apparentemente non proprio abbordabile, di quasi 4 volte una buona pasta industriale, ma quanto siamo disposti a spendere per la nostra salute? Ormai nell'immaginario collettivo è avvenuta la saldatura tra salute ed alimentazione, siamo sicuri che spendere 7 o 8 euro al chilogrammo per la pasta sia esagerato? In verità, considerando che ci alimentiamo troppo e male, basterebbe mangiare la pasta meno spesso e con porzioni più ridotte per mettere d'accordo salute e portafoglio, sarà il caso di pensarci!

Una parte delle foto sono state scattate da Lidia Caracausi

moocasa_albumid=6474314377611770753