

Scritto da Maurizio Artusi
Venerdì 30 Giugno 2017 12:17



Mancavo da **Inycon** dal 2011, ma in occasione dell'edizione **2017**, svoltasi a **Menfi** (AG) dal **23 al 25 Giugno**, ho voluto ripercorrere i suggestivi cortili adibiti ad accogliere i visitatori in cerca di vino e cibi genuini. Ad **Inycon 2017** il vino sicuramente c'era e di esso ne parleranno in tanti, pertanto io vi racconterò di ciò che di altro ha catalizzato la mia attenzione.

Ho volutamente scritto "attenzione" e non "palato" poichè voglio aprire questo mio scritto con un evento svoltosi il **24 e 25 Giugno** che non riguarda l'enogastronomia, ma che si è comunque tenuto a due passi da quell'imponente palco di **Inycon** presso il quale nei tre giorni di manifestazione si sono esibiti chef del territorio, come ad esempio **Liborio Bivona** del **Ristorante Pizzeria La Piazzetta di Menfi**, più volte da me recensito e mio punto di riferimento gastronomico in zona.



L'evento in contemporanea a **Inycon** a cui mi riferisco è il "**Radio and Wine**", cioè una mostra mercato organizzata dalla locale **Associazione Nazionale Carabinieri** insieme alla **Sezione di Castelvetrano** dell'**A.R.I.**, l'**Associazione Radioamatori Italiani** che quest'anno festeggia il 90° anno di attività, con il patrocinio attivo del **Comune di Menfi**. I numerosi stand erano occupati da apparecchi per la ricetrasmissione e relativi accessori come cavi, antenne e componentistica varia, tra questi erano presenti le maggiori aziende nazionali del settore e semplici privati che mettevano in vendita il proprio usato, ma la chicca per gli appassionati del genere è sicuramente stata la possibilità di svolgere gli esami per il conseguimento della patente di radioamatore USA. Infatti erano presenti ben tre esaminatori autorizzati direttamente dalla **ARRL**, l'associazione radioamatori statunitensi, rappresentata in ordine alfabetico da: **Pietro Muraca K8DVD**, **Mauro Pregliasco I2JQJ** e **Vinicio Ravizza I2CIO**, i quali hanno presenziato allo svolgimento delle pratiche e alla correzione dei compiti in tempo reale per ogni singolo candidato. Nei due giorni di "**Radio and Wine**" hanno partecipato agli esami ben 30 aspiranti all'agognato nominativo americano di cui 18 hanno conseguito la patente USA, indice di prestigio mondiale, l'occasione ha richiamato radioamatori da tutta la Sicilia e anche da altre regioni del Sud Italia, pertanto ritengo che il carattere senza fini di lucro delle associazioni in gioco, la passione che ancora oggi spinge tanti radioamatori a viaggiare, nonchè l'eccezionalità degli esami ospitati, siano stati sottovalutati dall'organizzazione di **Inycon** poichè non inseriti con il giusto rilievo, mentre invece, secondo me, si poteva dare luogo ad una interessante sinergia tra argomenti molto differenti, ma non per questo in conflitto, anzi, la cultura dello scambio e del confronto tra i popoli esistente tra i radioamatori, ricordo a tutti che essi per legge fanno anche parte in delle organizzazioni di protezione civile, il coinvolgimento in prima persona dell'**Associazione Nazionale Carabinieri**, altro sodalizio incentrato sul volontariato e sull'aiuto del prossimo, poteva sicuramente accrescere l'aspetto sociale di **Inycon**. Auspico pertanto, in veste di visitatore delle due manifestazioni, ma anche in qualità io stesso di radioamatore ormai da circa 30 anni, che nel prossimo **Inycon** ci sia più considerazione per qualcosa che se opportunamente diffuso potrebbe migliorare la nostra società ed il rapporti con il prossimo e gli altri popoli. ([Album foto mostra mercato Radio and Wine ed esami ARRL](#))



Conclusa questa mia lunga, ma doverosa premessa, posso riacquistare il mio ruolo di scopritore di profumi e sapori e quindi passare subito ad una mia altra grande passione: i formaggi. Purtroppo, per mancanza di tempo non sono riuscito a girare tutti i cortili, a causa dei numerosi impegni sono riuscito a destinare a **Inycon** solo la giornata di **Sabato 24**, ma in quelle ore trascorse tra una vera e propria calca di gente che sancisce come sempre il successo di questo evento ormai irrinunciabile per gli appassionati del vino, ho conosciuto **Roberto**

Graffeo e la moglie **Stefania Bellavia** dell'**Azienda Agricola Graffeo di Menfi**, i quali mi ha fatto assaggiare i loro prodotti preparati grazie alle tecniche tramandate dalle proprie mamme e dai propri nonni ed infatti, come accadeva una volta, quando il sesso femminile ricopriva un ruolo importante nella conduzione dell'azienda agricola, anche in questo caso è **Stefania** ad occuparsi del caseificio. I **Graffeo** per adesso lavorano solo latte crudo di pecora pur non avendo animali propri, ciò è possibile grazie a delle normative che lo prevedono, rispettando però determinate condizioni, **Roberto** e **Stefania** hanno voluto iniziare offrendomi degli assaggi dei soliti formaggi "conditi" con diverse aromatizzazioni, chi mi segue però sa che tali prodotti non mi entusiasmano poichè secondo me il buon formaggio non ha certamente bisogno di apporti gustativi dall'esterno, tuttavia il mercato li richiede. Ciò che invece ha catalizzato la mia attenzione è stata una bella forma di pecorino stagionato, purtroppo di soli sei mesi, che immediatamente dopo il primo assaggio lasciava già intravedere la sua stoffa, grazie alla pasta setosa e i profumi di erbe balsamiche particolarmente incalzate dal piccantino apportato della conciatatura esterna a base di pepe nero,



sale e olio extravergine d'oliva, eseguita rigorosamente a secco.

Ottima anche la **Vastedda del**

Belice, che però non ho approfondito nonostante le credenziali enunciati da **Roberto**, poi è toccato a quella che considero una sorta di cartina di tornasole di un caseificio: la ricotta, sulla quale però mi sono soffermato parecchio, anche in questo caso i **Graffeo** non si sono smentiti, al palato era seta pura, segno che era stata lasciata affiorare con criterio, come si faceva una volta, senza fretta, purtroppo però sappiamo bene che Giugno non è certamente il miglior periodo per questo prodotto, ma se già quella degustata era ottima, ho buone probabilità di credere che quella di Novembre sarà strepitosa. Infine, dopo le mie numerose evocazioni di una maggiore stagionatura, **Stefania** si è inaspettatamente convinta ad uscire fuori da sotto il bancone mezza forma di pecorino stagionato ben quindici mesi, cioè quello che io amo definire: "parmigiano di pecora", grazie ai cristalli di amminoacidi che lo accomunano al noto formaggio padano, classico indice di lunga stagionatura. Inutile descrivervi il mio gradimento e soprattutto godimento, nonostante la stagionatura fosse stata eseguita senza controllo dell'umidità in cella, il pecorino esprimeva una morbidezza insospettabile, una buona complessità olfattiva, ma soprattutto una piacevole ambiguità tra dolce e piccante, senza nessuna sapidità particolarmente accentuata, insomma, un campione di equilibrio in cui spiccava la pecora e tutto il foraggio da essa consumato. Secondo me i passi che l'azienda **Graffeo** deve ancora compiere sono quelli tipici di un soggetto giovane, **Roberto** ha infatti riaperto da poco tempo l'impresa che in passato fu prima dei nonni e poi dei genitori, ma soprattutto bisognerà curare l'immagine e la certificazione del prodotto, nonchè rivolgersi ad un cliente in grado di comprendere il duro lavoro svolto finora, al fine di farsi riconoscere il giusto valore economico.



Dopo tanto formaggio un po' di frutta ci sta bene, soprattutto se essa è leggermente dolce con un piacevole finale acidulo, ottima caratteristica ideale per pulire il palato, pertanto non posso che citare anche le **Ciliegie di Chiusa Sclafani**, rappresentate da **Tenuta Santa Barbara**, un'azienda produttrice di quella zona che mi ha offerto la varietà **Giorgia** e un rosolio, ovviamente anch'esso alla ciliegia, tuttavia tra le autoctone di **Chiusa** la più conosciuta è sicuramente la **Cappuccia**, a cui bisogna almeno aggiungere anche la **Moscatella** e la **Caddusa**. Considerando che l'economia chiusese è particolarmente fondata sulla coltivazione della ciliegia, ritengo che possa essere utile perseguire il raggiungimento degli obiettivi descritti dalle mie tre "C". La prima di queste, forse quella più difficile da realizzare, è la "C" di **Cooperazione**. Cooperando e associandosi la globalizzazione, da nemica della qualità quale essa appare, può invece diventare una nuova opportunità, bisogna pertanto mettersi assieme per fare la voce grossa, rimanendo piccoli e continuando a produrre qualità, mantenendo così il controllo del prodotto, ma imponendo i prezzi. Per quanto riguarda la seconda "C" essa si può identificare con quella delle **Certificazioni**, anche se io non sono portato ad affidarmici, non si può negare che oggi sul mercato vengano riconosciute e diano valore aggiunto al prodotto. Infine, l'ultima "C" è quella della **Comunicazione**, bisogna far conoscere le straordinarie qualità del prodotto ai consumatori per poi poterlo vendere al "mondo". Gli esempi reali di queste mie tre "C" ci sono, basta citare il **Consorzio di Tutela dell'Arancia di Ribera** di **Peppe Pasciuta**, il **Consorzio EuroAgrumi OP** di **Biancavilla** (CT), il **Consorzio di Tutela della Vastedda del Belice** del Prof.

Inycon Menfi, non solo vino

Scritto da Maurizio Artusi
Venerdì 30 Giugno 2017 12:17

Massimo Todaro, La **Goccia D'Oro** di **Menfi** (AG) che raggruppa centinaia di olivicoltori di quella zona, ed infine anche la **Cooperativa La Rinascita** e il **Pastificio Valloolmo Madonita**, entrambi di **Valledolmo** (PA), tutte realtà leader e vincenti nel loro settore, sarà un caso?



Durante queste incursioni mi capita sempre di incontrare vecchi amici e produttori, come ad esempio il già citato chef **Liborio Bivona**; piuttosto che **Le Aromatiche di Girafi** di **Mussomeli** (AG); **La Casa della Natura** di **Sinagra** (ME) con **Attilio Faranda** ed i suoi liquori siciliani; la **Cuddireddi di Delia** dell'omonimo paese in provincia di **Caltanissetta** rappresentata da **Alaimo**; la **Cantina Agareno** di **Menfi** con **Franco Gatto**; il selezionatore e affinatore di salumi e formaggi **Garziano** di **Mazzarino** (CL) nonchè **BirrArpa** da **Sambuca di Sicilia** (AG) con i fratelli **Rinaldo**, vecchia conoscenza di CucinArtusi.it, ed il loro ultimo prodotto: la gelatina di birra, anzi, la **Gelatina di BirrArpa**.

moocasa_albumid=6436007853158788001