

## Valle dei Templi Oil and Wine

Scritto da Maurizio Artusi

Mercoledì 23 Novembre 2022 05:40



Lo scorso 19 Novembre 2022, all'interno del Museo archeologico regionale Pietro Griffo di Agrigento, si è svolto il **Valle dei Templi Oil and Wine**, una giornata voluta da **Luigi Bonsignore**, Presidente della **Strada del Vino e dei Sapori della Valle dei Templi**, completamente dedicata all'olio e al **Nero d'Avola** di quel territorio. I prossimi obiettivi dell'associazione sono stati illustrati durante il convegno di apertura, durante il quale si è parlato di identità e brand che per il vino dovrebbero trovare maggior forza attraverso la formazione di **UGA**, cioè delle sotto zone nell'ambito della più ampia **DOC Sicilia**. Durante i lavori il vino è stato quindi sicuramente il più attenzionato, non solo al convegno ma anche grazie ad una masterclass a cura di **Luigi Salvo**, Delegato AIS di Palermo e Provincia, con ben 13 etichette di **Nero d'Avola** che mi hanno sorpreso per la loro originalità, che ho tra l'altro anche espresso pubblicamente in loco e di cui vi elenco le etichette in ordine di assaggio:

**Pavè 2020** di Vella;  
**IO (Con Te) 2020** di Bonsignore;  
**A' Zita Cu Zitu 2020** di Luna Sicana;  
**Don Antonio 2019** di Morgante;  
**Nero d'Altura 2020** di Tenute Lombardo;  
**Rosso delle Rose 2020** di Masseria del Feudo;  
**Aynat 2019** di CVA Canicatti;  
**'Saru 2019** di Tenute Cuffaro;  
**Terraranni 2019** di Tenute Camilleri;  
**Kalýroon 2019** di Lombardo;  
**Nero Saraceno 2019** di Bagliesi;  
**Terre della Baronia Rosso 2019** di Milazzo;  
**Lu Patri 2019** di Baglio del Cristo di Campobello.

Purtroppo lo stesso risalto non è stato dato all'olio di oliva extra vergine, nonostante la precisa e competente degustazione a cura di **Massimo Carlino** dell'Accademia Val Paradiso, infatti per esso avrei gradito un spazio maggiore, comunque ottimi anche i cinque assaggiati che vi elenco qui di seguito:

l'**Arkè** di Diliberto da Caltanissetta;  
il **Diodoros** dal Parco Archeologico della Valle dei Templi di Agrigento;  
il **Blend di Terre di Zaccanello** da Racalmuto;  
il **Blend di Villa Viticcè** da Naro;  
la **Nocellara** di **Carbonia** da Aragona.

La degustazione dell'olio si è conclusa con un fuori programma, infatti **Carbonia** ha portato anche una **Coratina**, per chi non lo sapesse essa è una varietà tipica della **Puglia** ed è famigerata per l'estrema quantità di polifenoli, in questo caso manifestatasi con un'amarezza talmente accentuata che mi ha stimolato un paragone con le APA, lo stile di birra artigianale particolarmente luppolato e quindi anch'esso molto amaro.

Nel seguente video troverete le interviste a **Luigi Bonsignore** e al noto enologo **Tonino Guzzo** che insieme a **Giovanni Battista Ficani**, Coordinatore Consorzio DOC Sicilia, **Francesco Baldacchino**, Presidente AIS Sicilia, e **Calogero Romano**, Agronomo, moderati da **Gianni Paternò**, Direttore di All Food Sicily, hanno partecipato al convegno di apertura.

{youtube}IAhHx0INrDI{/youtube}

## Valle dei Templi Oil and Wine

Scritto da Maurizio Artusi

Mercoledì 23 Novembre 2022 05:40

---

In sostanza un bel territorio da esplorare non solo culturalmente, ma anche enogastronomicamente, come ormai io stesso faccio da tempo raccontandovi l'escalation qualitativa degli ultimi anni riscontrabile a tutti i livelli, nella ristorazione, nella vitivinicoltura e nell'olivicoltura, non a caso il buffet del pranzo era stato preparato dal **Granofino Restaurant**, ristorante pizzeria del **Villaggio Mosè ad Agrigento**, con focacce fermentate e maturate con un lungo e complicato processo e un interessante prosciutto cotto artigianale, un'offerta che prima o poi dovrò approfondire!

*L'abbigliamento di Maurizio Artusi è a cura del [Ricamificio La Nuvola](#) di Palermo*



[ALBUM E DOWNLOAD FOTO](#)