A Camporeale, natura e itinerari dell'Alto Belìce

Scritto da Maurizio Artusi
Sabato 04 Febbraio 2017 22:05

L'evoluzione era ormai nell'aria, le tre indovinate edizione di **Camporeale Day** hanno fatto da apripista ad un'idea che si preannuncia molto più grande e importante per la vastità del territorio coinvolto e per le innovative soluzioni adottate. Riecco quindi di nuovo al lavoro i giovani membri della **Proloco di Camporeale** che finora sono riusciti, con i fatti, a trainare molte delle aziende del proprio comprensorio e adesso ci provano con tutto l'**Alto Belìce**, porta d'ingresso a quello scrigno di bellezze naturali, enogastronomiche e culturali solcato dalla famigerata "fondovalle" **SS624**.

In verità, l'idea alla base del progetto "**Natura e... itinerari dell'Alto Belice**" è stata partorita quattro anni fa da **Benedetto Alessandro** e **Vincenzo Rizzuto**, per cui i vari **Camporeale Day** degli anni successivi sono solo stati dei piccoli, ma importanti tasselli che oggi ci permettono di capirne la lungimiranza e la strategia complessiva. "**Natura e Belìce**" è stato presentato, a giornalisti e operatori del settore, presso l'**Aula Consiliare del Palazzo del Principe di Camporeale** durante la mattina di **Domenica 29 Gennaio 2017**, giusto a pochi mesi dalla stagione turistica poichè è a quel comporto che esso si rivolge. Il suo scopo è infatti quello di promuovere il turismo naturalistico in alcuni territori della provincia di **Palermo** ricadenti nei Comuni di **Camporeale**, **San Giuseppe Jato**, **San Cipirello**, **Roccamena** e **Monreale**, grazie all'attività della **Proloco di Camporeale** e con il parziale finanziamento ottenuto dall'**Assessorato Turismo Sport e Spettacolo** della **Regione Siciliana**. Durante la veloce ed efficace presentazione sono intervenuti, oltre agli ideatori del progetto, anche **Ignazio Plaia**, funzionario dell'Assessorato Regionale al Turismo, nonchè **Mimmo Gelsi**, Presidente della **ProJato**, proloco dei territori di **San Giuseppe Jato** e **San Cipirello** coinvolta nella fase esecutiva.

I partner del progetto sono già numerosi, aziende vinicole, agricole, caseifici, frantoi, strutture di ospitalità, sono già più di 20 i soggetti che hanno creduto nella **Proloco di Camporeale** e nelle sue idee di sviluppo, alcuni di questi erano presenti alla conferenza stampa: le cantine **Alessandro di Camporeale, Marino, Porta del Vento** e **Terre di Gratia**, ma anche l'**Azienda Agricola Badalà** e **Feudo Mondello**, quest'ultima è una nuova impresa che aprirà i battenti tra pochi giorni, rappresentata per l'occasione dai fratelli **Agosta** e operante nel campo della produzione di pasta secca, simbolo della tanto auspicata chiusura della filiera grazie alla loro capacità di curare in proprio la coltivazione del grano, la molitura a pietra ed infine la trasformazione e la commercializzazione del prodotto finito. Le varietà impiegate sono tutte molto interessanti e spaziano dai grani siciliani antichi come la **Tumminia**, il **Perciasacchi** ed altri fino alle varietà di duri cosiddetti moderni, come l'ottimo **Simeto** piuttosto che l'**Orizzonte**, nati in Sicilia alcuni decenni fa dall'impegno del Prof.**Calcagno**, dalla Stazione Consorziale Sperimentale di Granicoltura per la Sicilia di Caltagirone (CT) e dall'**Azienda Pro.se.me.** di **Piazza Armerina** (EN).

In verità, con il progetto della **Proloco** non si è inventato nulla, si sono solo messi a frutto quei concetti, spesso astratti, che sono riconducibili alle cosiddette sinergie, in questo caso è stato risolutivo mettere in rete un'offerta già esistente, ma precedentemente disorganica. Luoghi comuni a parte, l'iniziativa prende forma principalmente in seguito all'opera di censimento e organizzazione di quelle aziende che sono già in grado di offrire un minimo di servizi ai turisti, realizzando un ambiente esperenziale, tramite cartografie, sito web e app per Android e IOS, tipico degli amanti del bike tourism e/o del trekking. Infatti, secondo le ricerche condotto dagli ideatori, il turismo naturalistico oggi in Europa è in forte espansione per cui, intercettarne anche una piccola fetta potrebbe avere ricadute economiche molto interessanti su tutto l'**Alto Belìce**. La regione italiana che ha più puntato su questo tipo di turismo è la **Toscana** con circa il 18% di presenze, seguono a ruota poche altre che oscillano dall'8% della **Lombardia** al 5,5% della **Sicilia** per comporre infine quel sorprendente scenario che nel 2013 costituiva ben il 25% delle presenze totali in Italia per un totale di ben 100 milioni di turisti. Ho voluto citare questi numeri per far ben comprendere come il turismo di massa, indirizzato verso il mare e le brevi visite a beni culturali, si sta

evidentemente evolvendo in qualcosa di molto più frammentato, variegato e soprattutto specialistico. L'immagine negativa del turista "fai da te", inventata molto anni addietro da una pubblicità di un noto tour operator, oggi è invece diventata una realtà vincente, soprattutto grazie ai nuovi strumenti che internet gli ha fornito. Bisogna quindi riadattare l'offerta in modo da fornire informazioni e servizi immediatamente fruibili al "nuovo" turista, tramite tecnologie moderne e soluzioni intelligenti, ma soprattutto dimenticarsi di poter continuare a "vivacchiare" riempiendo un villaggio vacanze con migliaia di persone che si adattano a condurre la stessa esperienza del vicino di bungalow e magari a mangiare malissimo a causa degli inevitabili pasti a basso costo. La nostra regione, per fortuna, ha tutte le risorse necessarie per poter creare un'offerta nuova, ma soprattutto a 360 gradi grazie a beni culturali, naturalistici ed enogastronomici, sta solo a noi svoltare ed intercettare questo gran numero di "nuovi" turisti che aspettano solo di essere accolti da un territorio che oggi nel mondo non è più valutato solo per sua storia malavitosa la quale, pur continuando ad esistere, è fortunatamente diventata solo una sfaccettatura più o meno folkloristica di un'offerta molto più ampia.

Dopo la conferenza stampa, in tarda mattinata, si è svolto un vero e proprio mini tour del territorio svoltosi tramite navetta con sosta all'**Agriturismo Ponte Calatrasi**, per un assaggio di ricotta calda, e poi con la visita alla **Cantina Sallier de La Tour**, presso la quale si è infine tenuto un light lunch che ha rifocillato i partecipanti. Partner fondamentale del pranzo è stata la famiglia **Marino**, titolare a **Camporeale** del "**Baglio A Cannara**", un panificio-biscottificio, un ristorante e della cantina **Marino Vini**, una sorta di esempio familiare di chiusura di filiera che tramite i sapori e i profumi della gastronomia di quei territori ha espresso anche questo importante aspetto, parte integrante dell'esperienza turistica di quei luoghi. La visita in cantina è stata un'utile occasione per rinfrescare la mia memoria sull'offerta di **Sallier de La Tour**, la cui gestione è stata trasferita a **Tasca D'Almerita** ormai da qualche anno. Il tour vinicolo è stato condotto da **Costanza Chirivino,** appartenente alla famiglia proprietaria dell'azienda, e dall'enologo **Mario Licari** i quali hanno illustrato ai presenti il lavoro svolto in cantina e negli ottanta ettari di territorio ad impasto medio che oggi ospitano **Grillo, Insolia, Nero D'Avola e Syrah** che danno poi vita alle rispettive etichette. Differente è invece il **La Monaca**, una selezione di **Syrah** con una lunga evoluzione in barrique che costituisce il vino di punta dell'azienda. L'etichetta che però mi ha più interessato è stata quella del **Syrah** base, nonostante i due anni di affinamento condotti quasi totalmente in acciaio, esprimeva ancora una certa asperità e giovinezza rivelando una complessità che nel fratello maggiore **La Monaca**, sicuramente più pronto, erano state in parte coperte dal legno. Comunque, vini da approfondire con più calma, con cui fare lentamente amicizia in modo da riuscire ad estrarre tutto il territorio che essi esprimono. Un dato però è certo, questo straordinario comprensorio conferma in pieno la sua vocazione per il **Syrah**, vitigno alloctono sul quale un'altra cantina, **Alessandro di Camporeale,** ha d'altronde fondato le sue fortune.

Sito web: www.naturaebelice.it
App Natura e Belice: https://appstoi.net/it/c-ogdu

moocasa_albumid=6381856624685680529