A Spasso con il Vino al... Branciforte

Scritto da Simona Barbera
Sabato 14 Settembre 2013 08:49

Un viaggio da Nord a Sud tra campi, uve, sapori e tradizioni tutti all'italiana. Un percorso che attraversa 13 diverse regioni e che raccoglie le esperienze di vita di 23 produttori vitivinicoli orgogliosi di raccontare la propria storia, intimamente legata al vino: il Conte **Gelasio Gaetani d'Aragona Lovatelli** ci porta così alla scoperta della cultura vitivinicola italiana attraverso il suo libro "**A spasso con il vino. Fra terre, suoni e vignaioli"**, presentato lo scorso **venerdì 6 Settembre** a **Palazzo Branciforte**, sede della **Città del Gusto** del **Gambero Rosso** di Palermo.

Si tratta di un'idea nata dalla passione del Conte (già storico produttore di Brunello di Montalcino e creatore di cantine per celebri personaggi internazionali) per il mondo vitivinicolo e dalla sua volontà di sostenere quelle piccole-medie aziende italiane di qualità che troppo spesso vengono soffocate dalla competitività dei mercati internazionali e dagli onerosi costi di promozione dei propri prodotti. A ben guardare, il libro funge principalmente da vetrina del progetto "**Ex-Vinis"** portato avanti dallo stesso Conte, nato allo scopo di riunire le piccole aziende italiane di qualità sotto un unico brand per far fronte alle sfide dei nuovi mercati esteri: il libro infatti è stato pubblicato e tradotto in diverse lingue (Inglese, Russo e Cinese) nella speranza che possa fare da trampolino di lancio verso i buyer internazionali che spesso ignorano il nostro patrimonio enologico italiano ricco di vini di qualità confezionati anche da piccole grandi eccellenze vitivinicole poco conosciute sui grandi mercati.

D'altronde esso però va oltre la mera promozione delle etichette, cercando piuttosto di aprirsi un varco nel cuore del lettore-consumatore e accompagnandolo in un viaggio sensoriale a 360 gradi con lo scopo di suscitare emozioni forti e durature, che possano trasmettere l'amore per il made in Italy. Ogni vino viene infatti abbinato ad una ricetta ad opera dello chef stellato **Riccardo Di Giacinto**, oltre che ai brani musicali selezionati dal maestro **Enrico Melozzi** riprodotti nel cd allegato, e alle illustrazioni di **Piero Pizzi Cannella.**

La serata di presentazione del libro si apre nella Sala dei 99 di Palazzo Branciforte, alla presenza di giornalisti, operatori del settore, produttori facenti parte del progetto e studenti del Master in Management e Comunicazione del Turismo Culturale ed Enogastronomico del **Cerisdi**.

Apre il dibattito il Prof. **Vincenzo Russo** (Componente del Comitato Scientifico per la definizione del palinsesto culturale di EXPO 2015 e docente del Master in Management e Comunicazione del Turismo Culturale ed Enogastronomico), il quale evidenzia le grosse opportunità che proprio EXPO 2015 potrebbe apportare all'Italia e non di meno alla Sicilia, come "evento di rimbalzo" che possa spingere i numerosi visitatori (si stima possano essere 20 milioni, di cui un 30% di stranieri) verso i territori delle aziende partecipanti. Presenta poi il Master, la cui realizzazione è stata voluta proprio allo scopo di creare sinergie tra i singoli operatori del settore agroalimentare siciliano -assolutamente carente- ed elogia l'operato del Conte, richiamando all'attenzione dei presenti che Ex-Vinis costituisce proprio un esempio di una rete di aziende che condivide una strategia comune; si tratta di un'esperienza interessante che si auspica possa essere presa come modello di riferimento da molti imprenditori siciliani.

Il Prof. Passa poi la parola a **Patrizia Marin** (docente del Master in Management e Comunicazione del Turismo Culturale ed Enogastronomico) e all'Avvocato **Costanza Lega**, entrambe collaboratrici del Conte, le quali si dichiarano emozionate ed entusiaste di sostenerlo in tale iniziativa. In particolare le stesse sottolineano l'internazionalità del progetto, essendo Palermo solo la prima di numerose tappe di presentazione del libro tra cui –per esempio- Shangai, Mosca e Stati Uniti. Infine esse pongono l'accento sul carattere eclettico del progetto, essendo quest'ultimo proiettato verso altre iniziative, con l'obiettivo di fare squadra anche con imprenditori di altre eccellenze italiane e di altri comparti: cruciale in tal senso è la partecipazione allo showroom Smeg (la nota azienda italiana produttrice di elettrodomestici) di Mosca nei prossimi giorni, in cui verrà proposta una degustazione di vini e di ricette che verranno preparate sulle cucine del noto brand italiano.

Successivamente prende la parola l'autore del libro, il Conte **Gelasio Gaetani d'Aragona Lovatelli**, il quale racconta in breve la sua vita e le evoluzioni della sua professione che lo hanno reinventato, da produttore di vino ad ambasciatore del vino made in Italy in tutto il mondo. Rivela il suo grande amore per la Sicilia, la cui immagine –spiega- finalmente non è più legata alla criminalità, ma anche alla qualità del vino che produce. Elenca, salutando e ringraziandole una per una, le aziende presenti.

I dibattiti proseguono poi con il neo Presidente del **Cerisdi** Prof. **Torcivia**, **Antonio Rallo** (Presidente **Assovini**) e altri produttori, invitati al microfono dal Conte. Interessante l'esposizione dell'Ing. **Sergio Cimino** in relazione ai cambiamenti in atto all'interno del mondo vitivinicolo. L'Ingegnere illustra innanzitutto i problemi legati al comparto italiano, all'interno del quale l'enorme frammentazione dell'offerta -che conta 160.000 aziende per 1.000.000 di etichette- rappresenta senza dubbio un punto cruciale. In Italia si contano infatti 148 strade del vino –in Francia solo 15-, 117 prodotti per denominazione e più di 6.000 per denominazione più frequente. Sarebbe dunque auspicabile una trasformazione dell'intero comparto, al fine di poter attirare anche dei flussi di enoturismo che attualmente risultano quasi assenti nel nostro Paese. Basti prendere ad esempio la Sicilia che, con 120.000 ettari di aree vinicole, conta soltanto 300.000 visitatori, in luogo dei 5 milioni di enoturisti registrati nella Napa Valley in California. Una valida soluzione, afferma l'esperto, potrebbe essere rappresentata dalla segmentazione, che andrebbe affrontata piuttosto identificando i bisogni dei nuovi mercati e le esigenze dei consumatori.

La serata si conclude infine con una degustazione di vini delle aziende del marchio **Ex-Vinis** proposti in abbinamento ad alcune ricette del libro, cucinate per noi dagli chef della **Città del Gusto** del **Gambero Rosso** di Palermo, in particolare da **Max Mangano**, a cui è stata affidata la cucina del **Ristorante Branciforte**, dove egli pratica una cucina quasi salutistica, con grassi animali ridotti al minimo e cotture sottovuoto a bassa temperatura di diversi alimenti, dagli ortaggi alle carni.

*Foto gentilmente concesse da **Fabio Artusi** Ph*

moocasa_albumid=5922033521094409201