Dai Lorenzo alla Calatina dell'Oleificio Barbera

Scritto da Maurizio Artusi
Giovedì 24 Luglio 2025 08:13



La manifestazione gastronomica **Gustorie di Sicilia**, svoltasi a **Castellammare del Golfo** (TP) dal **26 al 29 Giugno 2025**, è stata una buona occasione per organizzare anche un press tour con degustazione nel vicino oleificio di **Manfredi Barbera** a **Custonaci** (TP). Importante sponsor della manifestazione, il **Premiato Oleificio Barbera**, attraverso la guida di **Antonino Giglio**, responsabile marketing dell'azienda, ci ha condotto in esplorazione dello stoccaggio, linea di imbottigliamento, confezionamento e magazzino della struttura. Dopo il pranzo presso **Il Pirata** di **Castellammare del Golfo**, ho intervistato **Gloria Gaudesi**, responsabile del settore e-commerce dell'azienda.

{youtube}xoZsaVs955c{/youtube}

La degustazione di **Custonaci** presso i **Premiati Oleifici Barbera** è iniziata con **Lorenzo n.5**, una **Nocellara del Belìce** denocciolata che presentava tutti i caratteri tipici di quella cultivar, ma senza le asperità che a volte essa presenta. Il suo classico carciofo era spostato sul cuore dolce piuttosto che sul cardo come spesso capita, di questo infatti ce n'era solo un filo, ciò ha reso l'olio dolce e piacevole, come se ci fosse stata aggiunta un po' di Biancolilla, pratica diffusa proprio per tali motivi, ma qui eravamo in presenza di un monocultivar, i polifenoli infatti si sono espressi tutti in piccantezza, senza amaro, ancora molto presente, talmente da suggerire il non "strippaggio" un'azione che si esegue in bocca durante la degustazione principalmente per evidenziarli, ma in questo caso è stato meglio evitare per non ricevere la botta piccante in gola. Il nostro naso ha poi chiuso la degustazione con una nota di origano, accompagnata da una leggera foglia di pomodoro.

Lorenzo n.3 invece era stato prodotto impiegando esclusivamente la **Biancolilla**, in biologico e sotto la **DOP Val di Mazara** proveniente dalla zona di **Sciacca**. Questa cultivar è tradizionalmente scarica di polifenoli e quindi non di lunga conservazione, ma se raccolta prima della maturazione e molita correttamente a temperature più basse del solito, quindi rinunciando ulteriormente alla quantità, può dare grandi soddisfazioni quasi al pari di una Nocellara, sicuramente con profumi e sapori diversi, utili per creare abbinamenti più precisi con piatti e cibi vari. Infatti al naso abbiamo riscontrato un tenue e dolce carciofo, un pomodoro maturo, e al palato, una discreta quantità di piccante con una flebile nota di mandorla amara, insomma una Biancolilla sicuramente molto originale.

Lorenzo n.1 ha chiuso la serie con la sua **Cerasuola** in purezza, anch'essa bio e appartenente alla **DOP Valli Trapanesi**. Qui il nostro naso è stato invaso da un'intensa foglia di pomodoro seguita poi al palato da una buona carica polifenolica manifestatasi come piccantezza, ma soprattutto come amaro.

Kalat invece, un **IGP Sicilia** prodotto nell'**Azienda Agricola Amore** ad **Acate** (RG), era un monocultivar di **Calatina**, rara varietà presente soprattutto nell'area del catanese e nel sud-est dell'isola, ci ha incuriosito con la sua nota di pomodoro ed altri sentori di frutta talmente ben miscelati tra loro da diventare difficili da distinguere. Anche in questo caso la piccantezza non mancava, anzi!

Tutti gli oli non mostravano difetti e offrivano ottime caratteristiche polifenoliche, a dispetto della distanza dalla molitura, avvenuta circa 7 mesi prima, segno che tutto il ciclo di coltivazione costituito da raccolta, molitura e stoccaggio, era stato condotto in modo impeccabile. In conclusione, la sensibilizzazione degli chef era particolarmente motivata dall'ampiezza di profumi e sapori degli oli, sentori e caratteristiche ideali per sbizzarrirsi non solo in degustazioni durante i loro menu, ma soprattutto come ausilio e completamento dei piatti.

L'abbigliamento di Maurizio Artusi è a cura del Ricamificio La Nuvola di Palermo



ALBUM E DOWNLOAD FOTO