Enogastrotour da Mazara alla Valle del Belìce

Scritto da Maurizio Artusi
Venerdì 25 Novembre 2011 00:05



I due territori dell'**Oasi WWF** di **Mazara del Vallo** e di **Castelvetrano** nella **Valle del Belìce**, sono così vicini ed al contempo così diversi. Dai toni umidi e ricchi di laghetti del primo, fino ai pascoli selvaggi del secondo, ma entrambi ricchi di beni culturali, naturalistici e soprattutto enogastronomici. Quest'ultima connotazione ha dato vita all'enogastrotour intitolato "**Da Mazara alla Valle del Belìce**", da me ideato e realizzato per la parte enogastronomica, in esclusiva collaborazione con il tour operator **TripPuzzle** di Palermo.

Nonostante la mia conoscenza dei prodotti e dei produttori inseriti nel tour devo confessare di avere imparato un bel pò di cose durante il **20 Novembre 2011**, giorno di svolgimento dell'evento. Posso affermare con serenità di essermi divertito e, con me, anche i quasi 50 partecipanti che hanno deliziato i propri palati con un'inesauribile quantità di prodotti genuini, selezionati e quindi di qualità.

La **prima tappa** è stata di stampo prettamente naturalistico, grazie alla guida di **Giuseppe Ippolito**, ci sono stati svelati i segreti dell'**Oasi WWF di Gorghi Tondi**, conseguenziale è stata quindi la visita all'omonima tenuta gestita dalle sorelle **Anna Maria** e **Clara Sala**.



La **seconda tappa** del tour è quindi transitata dalla **Tenuta Gorghi Tondi**, quest'ultima produce vino col proprio marchio da circa 9 anni, con un volume annuale di bottiglie che oggi sfiora il milione di pezzi, costituendo così un'importante realtà economica nel territorio di Mazara, ma senza sacrificare la qualità. La cantina, situata nell'ideale posizione al centro dei vigneti, ha i suoi appezzamenti all'interno dell'**Oasi WWF**, dove ci si è dedicati alla coltivazione, nei pressi del mare, di varietà ritenute poco adatte, come il **Nero d'Avola** ed il **Syrah**, ricavando vini con espressioni particolarmente minerali e sapide da uve che, notoriamente, trovano il loro ambiente congeniale in collina. Alle sorelle **Sala**, però, non è bastato distinguersi per i particolari profumi e sapori dei loro vini ma hanno voluto strafare, grazie alla collaborazione di quell'ormai famoso enologo conosciuto col nome di **Tonino Guzzo**, che segue sin dagli inizi la cantina, è nato, quasi per caso, quello che forse è da considerare l'unico muffato siciliano: l'**Oro di Dora**. Il mio primo approccio con tale particolarissimo vino l'ho avuto circa 3 anni fa, esso mi ha subito catturato con le sue note fresche ed al contempo dolci, come non amarlo a prima vista soprattutto per uno come me, sensibile alle vendemmie tardive, in questo caso di quelle uve Grillo conosciutissime per il loro impiego nella produzione del Marsala. La muffa nobile, dal nome scientifico di **Botrytis Cinerea**, che si forma sugli acini grazie ad un particolare gioco di umidità notturna e aridità diurna, conferisce al vino delle insolite caratteristiche organolettiche che, nel caso dell'**Oro di Dora** come descriverò più avanti, con il suo dualismo tra note dolci e agrumate, hanno messo a nudo i contrasti della terra di Sicilia. Dopo il consueto giro in cantina, coi suoi modernissimi impianti di produzione e la sua suggestiva barricaia, è finalmente arrivato il momento di assaggiare il lavoro delle sorelle **Sala** abbinandolo con una delle migliori interpretazioni DOP di **Vastedda del Belìce** e **Pecorino Siciliano**: quella del **Caseificio Cucchiara**. **Baldo Cucchiara**, in rappresentanza dell'azienda, aveva dunque preparato i due formaggi, espressione di quel territorio di **Salemi** dove le pecore di razza **Belìcina** pascolano felici, in attesa che il loro prezioso latte, mai contaminato da mangimi e OGM, possa diventare, grazie alle preziose mani dei casari di famiglia, ottimi formaggi. La **Vastedda del Belìce** è un formaggio particolare in quanto realizzato con la tecnica della pasta filata, di solito utilizzata con il latte vaccino nella preparazione del rinomato caciocavallo. Filare il latte di pecora non è facile a causa della sua particolare bassa acidità, infatti, la **Vastedda del Belìce**, è un prodotto unico nel suo genere e da qualche anno si può fregiare anche del prestigioso riconoscimento della DOP.

Gli abbinamenti sono iniziati con un vino bianco dalla buona acidità, il **Coste a Preola Bianco 2010**, un riuscitissimo blend di **Grillo** e **Chardonnay**, dai profumi di frutta tropicale, pompelmo, anice, ed una lunga persistenza in bocca con un pizzico di salinità, che mi ha veramente stupito, perfettamente in grado di pulire la

Vastedda, formaggio fresco a pasta molle ma dai grassi sentori di burro e pascolo. Poi è stata la volta di un abbinamento un pò inusuale, tra il già citato **Oro di Dora 2008**, vino gentilmente dolce, e un pecorino stagionato di 10 mesi. Il pecorino, nonostante la lunga stagionatura, aveva sviluppato tutti quei tipici profumi di rosmarino e pascolo che di solito si riscontrano in questi casi ma presentava una piccantezza insolitamente delicata, costituendo un perfetto connubio con l'**Oro di Dora**, profumato di miele, mandorle leggermente tostate, sentori quasi da passito, ma anche di note agrumate, con in bocca il solito dualismo tra una delicata e mai invasiva dolcezza ed una freschezza con buona acidità finale, che ha pulito perfettamente il palato dagli oli del pecorino, lasciando la bocca pronta per un altro morso e per un altro sorso.

Terminata la degustazione, ci siamo subito diretti verso la **terza tappa** del tour situata nella **Valle del Belìce** ed in particolare nella cittadina di **Castelvestrano**, dove circa 12 anni fa, **Filippo Drago**, ha rimesso in funzione il "**Molino del Ponte**". **Filippo**, grande appassionato e conoscitore di cereali siciliani e relativa molitura, ci ha mostrato una delle cose più belle che io abbia mai visto durante il mio peregrinare enogastronomico: il suo mulino. Installato in un vecchio palazzo del dopoguerra e composto da 5 piani, esso rappresenta una delle migliori strutture della sua categoria, grazie alla convivenza di tecnologia degli anni 2000 e tradizione di centinaia di anni fa. **Filippo**, alle sue modernissime macine a cilindro, ha affiancato anche due mulini a pietra totalmente restaurati a cui arrivano i cereali perfettamente puliti da qualsiasi scoria o contaminazione. Infatti, il primo anello della catena, prevede un'avanzatissima macchina a controllo ottico-digitale che esamina letteralmente ogni singolo seme, permettendo così la separazione immediata delle eventuali impurità presenti nei cereali, alimentando quindi le macine, sia a cilindro che a pietra, con un prodotto assolutamente puro al 100%. Infine, ho trovato molto suggestiva, quasi da pop-art, la fitta ragnatela di tubi ad aria compressa che trasporta chicchi o farina da un piano all'altro. I cereali moliti, rigorosamente siciliani, sono tutti biologici permettendo così a tutto il mulino di fregiarsi della stessa certificazione che, unita alle tante attenzioni di **Filippo**, garantisce una qualità molto difficile da trovare in giro. Le varietà trattate sono parecchie e le moliture quasi tutte monovarietali come nel caso della **Tumminia**, del **Russello**, del **Perciasacchi,** ma anche altre varietà più o meno conosciute. Inoltre, il "**Molino del Ponte**" è uno dei tre produttori di farina per la preparazione del **Pane Nero di Castelvetrano** che, magistralmente intepretato da **Ottavio Guccione**, ci è stato offerto insieme ai formaggi del **Caseificio Ferraro**, al patè di olive di **Vincenzo Italia**, ed all'ottimo olio di **Nocellara del Belìce DOP** di **Maurizio Montalbano**. La chicca del pomeriggio, invece, è stata la **pasta integrale di Tumminia**, realizzata dal **Pastificio Eocene** di Salemi, ed offertaci in assoluta anteprima in quanto non ancora in commercio.

La **quarta ed ultima tappa** ci ha visto protagonisti di un'altra visita, questa volta presso il vicino frantoio di **Michele Montalbano**. Nel territorio di **Castelvetrano** impera la **Nocellara del Belìce DOP**, cultivar particolarmente bella a vedersi, grazie al suo aspetto tondeggiante, ed adatta al doppio utilizzo da mensa e da olio. Quel "succo di olive", dal caratteristico profumo di carciofo e dei sentori di mela verde ed erba tagliata di fresco, tipici di un olio appena molito, ci ha così permesso di chiudere in bellezza una splendida giornata, stancante ma sicuramente proficua, dal punto di vista delle meraviglie viste e dagli eccellenti prodotti assaggiati.

moocasa_albumid=5677200624632368545