La Cantina Azzolino incontra la gastronomia

Scritto da Sergio Furco
Sabato 10 Novembre 2012 11:32


Sto percorrendo la strada che mi porterà a **Camporeale** e sono affascinato, guardandomi attorno, dalla bellezza della natura, sento anche un pizzico alla gola per l'aria frizzantina di Novembre, siamo a quota 439 metri s.l.m. e si sente, ma un caldo sole illumina il mio percorso.

Il **5 Novembre del 2012** nel mio viaggio alla scoperta del buon cibo e del buon vino ho il piacere di conoscere una bella realtà imprenditoriale della nostra "Terra", Le **Fattorie Vitivinicole Azzolino** di **Camporeale** hanno aperto le porte ad una "Kermesse" enogastronomica che ha visto coinvolti un vasto numero di operatori del settore, chef, giornalisti, ristoratori e gestori di enoteche. A coordinare la giornata i vertici aziendali ed il giovane enologo **Vincenzo Bàmbina**, che con grande passione per il loro lavoro riescono a coinvolgere i partecipanti all'evento in un percorso all'interno dell'azienda, permettendoci di visionare tutto il processo produttivo, spiegandoci la "mission" aziendale ed offrendo ai presenti un succulento buffet, incontro di specialità tipiche palermitane con prodotti di alta qualità della **Ditta Quartiglia**, sponsor della manifestazione.

In una breve intervista **Franco Rizzuto**, uno dei soci della ditta, e **Gabriella Vaccaro**, responsabile public relations aziendale, mi raccontano un po' di storia di questa azienda vitivinicola e mi spiegano come in poco tempo sono riusciti ad incrementare la produzione ed a vincere alcuni premi prestigiosi con i loro vini. L'azienda storica nasce per mano della famiglia **Sacco**, ma da qualche anno la proprietà è costituita da soci italiani ed italo americani, opera su una superficie di 50 Ha di cui circa 26 Ha dedicati a vigneti diversificati per un totale di 120.000 piante con coltivazione tutta in biologico. In questi ultimi anni l'export, che rappresenta il 75% circa della produzione (75.000 bottiglie nel 2011 e 90.000 nel 2012), anche per merito di uno dei soci americani, ha avuto un incremento esponenziale, e l'auspicio è di un ulteriore crescita in nuovi mercati, attualmente i paesi di riferimento sono Stati Uniti, Svizzera, Germania, Olanda ed Inghilterra.



I vini degustati in azienda sono tutti di notevole spessore con fragranze ed aromi tipici del territorio, ma ad entusiasmare il mio palato è stato il "**Diletto**", che definirei una chicca aziendale, è un **Nero D'Avola** vinificato in bianco con pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata, affinato per cinque mesi in vasca di cemento (una peculiarità che ci riporta alla tradizione) e per finire affinato per un breve periodo in bottiglia. Questo prodotto è al momento apprezzato molto nel mercato italiano ed in particolare in Sicilia.

Interessante l'intervento dell'enologo **Vincenzo Bàmbina**, il quale in breve ha evidenziato le peculiarità e problematiche del settore vitivinicolo siciliano, manifestando grande delusione per lo stato delle cose e nello stesso tempo auspicando un futuro migliore di tutto il comparto, con una sensibilizzazione a 360 gradi che coinvolga tutti gli interlocutori. La ditta, ci racconta **Bàmbina**, già dalle origini è stata pensata per produrre in maniera moderna, utilizzando un sistema a caduta per la produzione del vino, oggi ulteriormente integrato con le più moderne tecnologie, permettendo di ottenere un prodotto di ottima qualità, per cui la battaglia contro la crisi deve essere vinta puntando sulla pubblicità e sul marketing, sulla sensibilizzazione del cliente a saper apprezzare i prodotti di nicchia e le tipicità ed in sistemi aggregativi che consentano di fare squadra.


Lo chef **Leo Palma** ha descritto le peculiarità della carne in degustazione, un Angus Canadese proposto dalla **Ditta Quartiglia**, certificata e selezionata secondo i sistemi adottati dal Canadian Beef (più rigorosi di quelli americani), che ci è stata servita leggermente grigliata e di cui abbiamo potuto apprezzare la tenerezza ed il gusto delicato.

Da segnalare la presenza dello chef di cucina **Stefano Scarpaci** di **Villa Igea** e del Art Pastry Chef **Giovanni La Rosa** che, con le sue opere d'arte in cioccolato, ha stupito i presenti alla manifestazione. Infine, per la prima volta ho assaggiato la "Rascatura" fritta, realizzata raschiando il pentolone dove sono state preparate le panelle e mescolando il tutto con delle patate, cipolle, prezzemolo e pepe.

Non mi resta che ringraziare l'azienda che mi ha ospitato e complimentarmi per la riuscita dell'evento, nell'auspicio che sia di esempio per altre realtà del nostro territorio.

moocasa_albumid=5807425853317229201