San Martino in Cantina a Sirignano

Scritto da Sergio Furco
Lunedì 19 Novembre 2012 09:00

"*A San Martino ogni mosto diventa vino*", questo è il motto dei contadini che come tradizione, di anno in anno, scandisce l'arrivo del vino nuovo. Ogni anno a **Novembre**, il **Movimento Turismo del Vino**, rinnova questa importante tappa del ciclo produttivo vitivinicolo, salutando la nascita del "Vino Nuovo" le cantine italiane si aprono al pubblico organizzando visite guidate al loro interno e offrendo la possibilità di degustare vini e prodotti tipici, per consentire anche ai meno esperti di apprezzare, guidati, direi io, in un tour enogastronomico, il territorio all'interno delle mura aziendali. Anche in questa occasione non potevo mancare e volevo, per la prima volta nella mia vita, vivere questa giornata autunnale completamente immerso nei profumi e nei sapori della nostra Sicilia.

Sono ospite della cantina dei **Marchesi De Gregorio** in **Contrada Sirignano** nel territorio di **Monreale**, nonostante la poca distanza da Alcamo, sono le 11 del mattino, colazione finita da poco, ma non posso non assecondare il mio palato ed inizio ad degustare i prodotti degli stand delle aziende locali presenti per l'occasione, quindi via con gli assaggi del pane nero di Castelvetrano della ditta "**Il Forno Bertolino**", dei formaggi locali della ditta "**Ciaccio Giuseppe**", delle conserve della ditta "**Sapori di Sicilia**" e di bruschette, olive, salumi e focacce preparate dal personale della cantina.

Carlo Amodeo con il suo miele di **Ape Nera Sicula**, Presidio Slow Food, e la signora **Anna Maria Accardo** con le sue creazioni artigianali, hanno completato lo scenario di espositori che cordialmente hanno ospitato i numerosi partecipanti alla giornata di "**San Martino in Cantina**", che quest'anno si è svolta l' **11 Novembre**.

Il **Parco Reale** un Syrah della cantina **Marchesi De Gregorio** con quel suo gusto leggero ed equilibrato e dal colore rosso vivace bene si abbinava con i prodotti offerti ed è quello che in questa fase ho preferito.

Con ansia attendevo l'inizio del "laboratorio di analisi sensoriale" ideato e condotto dall'ormai noto enogastronomo **Maurizio Artusi**, che ha coinvolto **Carlo Pipitone,** chef del ristorante **Sirignano Wine Resort**, in un piccolo cooking show con realizzazione di una maionese a base di olio e miele, abbinata poi all'ottimo caciocavallo palermitano dell'**Azienda Ciaccio**, che continua tutt'oggi a produrre i suoi formaggi utilizzando metodi di lavorazione tradizionali, al fine di ottenere un prodotto di elevata qualità e con ottime caratteristiche nutrizionali, come ha bene illustrato **Nino Ciaccio**, in rappresentanza dell'azienda, intervenuto per l'occasione.

Lo stesso dicasi per il miele di **Ape Nera di Sicilia** lavorato con passione da **Carlo Amodeo** che utilizza la semplice centrifugazione a freddo per l'estrazione del miele per salvaguardare e non alterare le caratteristiche nutrizionali del prodotto finale. Non preoccupiamoci se il miele, nella sua confezione, è cristallizzato, questo è un fenomeno normale ed anzi è indice di bontà del prodotto e che ha subito solo processi di lavorazione naturale, ricordiamo infatti che in natura pochi sono i mieli che mantengono fluidità, vedi quello di acacia, di alcuni castagni e poche altre specie.

Spiega l'**Artusi**, nel corso del suo laboratorio, l'importanza di una sana e corretta alimentazione, in pieno periodo di globalizzazione dobbiamo essere in grado di tornare indietro nel tempo e ricominciare ad apprezzare i prodotti di qualità, con un benefico contenuto nutrizionale e quindi come dire... mangiare poco, ma meglio. I partecipanti al laboratorio sono rimasti affascinati dai cenni dell' enogastronomo sul metodo di degustazione dell'olio oggetto della degustazione, prodotto in biologico da **Marchesi De Gregorio,** e sulle

caratteristiche nutrizionali ed antiossidanti dell'olio extra vergine di oliva siciliano.

Il Marchese **Massimo De Gregorio,** intervenendo all'interno del laboratorio sensoriale, ha brevemente presentato ai partecipanti la sua azienda che sin dal 1730 coltiva queste terre, con diverse colture e che dal 2000 si è convertita totalmente al biologico, riuscendo ad ottenere dei vini di ottima qualità.

Infine, ho avuto il piacere di pranzare in azienda e di gustare le specialità dello chef che, utilizzando prodotti locali di ottima qualità, in alcuni casi coltivati direttamente a Sirignano, ci ha proposto un menù dai gusti forti. A tavola al mio fianco l'enologo **Vito Lauria**, dal quale, nel corso del pranzo, sono stato aiutato a carpire i segreti del buon vino, ho apprezzato in modo particolare l'ottimo **Nero d'Avola** di Sirignano che, servito a temperatura ambiente, si è ben abbinato ai piatti proposti.

Un rammarico per gli anni passati in cui non ho partecipato a giornate di questo tipo, ottima occasione per conoscere i prodotti della nostra terra, per conoscere tanta bella gente e per stare a contatto con la natura... guai se il prossimo anno mi scorderò di essere presente...!

moocasa_albumid=5809639270350784785