624: La vera strada del vino

Scritto da Maurizio Artusi
Mercoledì 21 Luglio 2010 00:00

Già l'anno scorso, nel mese di Agosto, in un articolo che scrissi su questo stesso sito, citai la 624 come la "vera strada del vino". Oggi più che mai, in seguito alle associazioni e all'attenzione che si stanno creando attorno ad essa, questa intuizione è attuale e inizia a svilupparsi. L'Associazione Enos, meglio conosciuta per la nota manifestazione palermitana Degustivina, giunta l'anno scorso al suo decimo appuntamento, ha deciso di portare alla ribalta la S.S.624 Palermo-Sciacca. Il progetto, denominato Degustiviae, risale addirittura al 2008 e, tra alti e bassi, finalmente nei giorni del 17 e 18 Luglio 2010, si è manifestato con il primo convegno e una discreta partecipazione di espositori vitivinicoli e di prodotti tipici. La sede scelta per questa prima edizione di Degustiviae è stata quella di Palazzo Panitteri, a Sambuca di Sicilia, dove si trova anche sede del Consorzio Strade del Vino Terre Sicane. Quest'ultimo, nato dall'associazione di aziende del territorio, persegue lo scopo di promozione della zona sotto diversi punti, turistica, ma contemporaneamente anche agricola.
La 624 è ricca di sorprese, pochi conoscono le potenzialità di questo territorio: dal punto di vista vitivinicolo, l'aspetto più importante, produce infatti il 60% dell'imbottigliato siciliano; dal punto di vista turistico abbraccia ben 5 diversi siti archeologici, tra cui il più conosciuto è il Monte Jato; fino ad arrivare ai prodotti tipici, Vastedda del Belìce, Carciofo Spinoso di Menfi, Ficodindia di Santa Margherita, solo per citarne alcuni, completati da olio extra vergine d'oliva e da una miriade di prodotti genuini tipici.

In questo contesto territoriale ricco di storia e di buon gusto enogastromico, si è aperta Degustiviae, inaugurata da un convegno che guarda caso aveva come titolo: "Sviluppo dell'enoturismo sulla S.S.624, chimera o opportunità ?". Moderato da **Fabrizio Carrera**, ha visto partecipare, nell'ordine di intervento, **Enzo Bono**, Assessore del Comune di Sambuca, **Piero Buffa**, dell'Associazione Enos, **Filippo di Matteo**, Sindaco di Monreale, **Michele Mazzola**, manager delle Led Engineers, partner informatico di alcune cantine del territorio, **Anne Gabrielle Van Gool**, Presidente Guide Turistiche di Palermo, **Gori Sparacino**, Presidente Consorzio Strade del Vino Terre Sicane, **Mirella Tamburello**, Presidente Consorzio Doc Monreale.
Dopo lo scontato benvenuto dell'Assessore **Bono**, ha preso la parola **Piero Buffa**, illustrando le potenzialità del territorio, inoltre, grazie alla presenza di **Michele Mazzola** è stato possibile a quest'ultimo illustrare un probabile progetto, ancora in erba, che prevede una serie di dati informativi su palmare, scaricabili liberamente dal turista, magari anche georeferenziati e quindi collegati al territorio, di ausilio al visitatore anche al fine di sopperire alla mancanza cronica di segnaletica. La **Van Gool**, in qualità di Presidente delle Guide, ha esposto alcuni problemi organizzativi come la pulizia, ed ancora, la segnaletica mancante polemizzando direttamente col Sindaco di Monreale, contrario al turista mordi e fuggi tipico dei tour operator via pullman. **Di Matteo** si è mostrato molto aperto a tutte le iniziative che eventualmente si dovessero intraprendere, ipotizzando anche uno "sfruttamento" intelligente del turista monrealese, da incanalare verso le altre offerte del territorio, come della 624 per non relegare le presenze solo al Duomo di Monreale e a qualche altro monumento. **Gori Sparacino** ha presentato l' Associazione da lui presieduta, illustrando come il progetto delle Terre Sicane stia prendendo vita grazie anche a dei finanziamenti in attesa solo di essere spesi. Infine la denuncia delle carenze in materia di manutenzione della statale di **Mirella Tamburello** e lo sfogo di un operatore del settore, intervenuto direttamente dal pubblico presente al convegno.

Il Sindaco Di Matteo ha pensato di portare i turisti attratti da Monreale anche sulla Fondovalle 624, ma lo stesso si potrebbe fare con l'altro polo turistico sito all'opposto della statale e costituito dalla cittadina di Sciacca, una specie di accerchiamento turistico da Monreale a Sciacca fino a penetrare tutto il territorio, è sicuramente uno dei sistemi che possono aiutare lo sviluppo economico della zona.
Unico fattore negativo emerso durante il convegno, a dir poco preoccupante, è stato la silenziosa assenza delle istituzioni. Mancavano inspiegabilmente i vertici dell'IRVV, di solito sempre presenti alle manifestazioni sul vino anche quando non ufficialmente invitati, mancavano anche i tre assessori, regionali alla Cultura, al Turismo e all'Agricoltura, invitati al convegno.
In conclusione, ogni relatore ha lodato il territorio e si è detto favorevole a progetti di riqualificazione e promozione

dell'area, ma a parte l'associazionismo, raro per la nostra Sicilia, manifestatosi nel Consorzio Terre Sicane, non si è ancora realizzato quasi nulla. La grande determinazione di alcuni però espressa durante il convegno, lascia ben sperare sulle sorti della Fondovalle 624, definita "strada della liberazione", dopo i 33 anni che sono stati necessari alla sua realizzazione, potrà, secondo me, fregiarsi a piano titolo di tale nome solo quando finalmente avverrà la sua liberazione economica, che dovrà obbligatoriamente passare dallo sviluppo intelligente del territorio sulle gambe delle sue stesse meravigliose risorse.

Dopo il convegno sono inizate le degustazioni presso i tavolini degli espositori, 16 cantine e 10 rappresentanti di prodotti tipici del territorio. Tra le tante cose assaggiate i ricordi migliori li conservo per il Presidio Slow Food Susine Bianche di Monreale di **Marilù Monte**, per le gelatine, ma soprattutto per l'interessante olio DOP Val Di Mazzara, blend di cerasuola, nocellara e biancolilla, della **Azienda Mariscò** di **Laura Bargione** di Grisì; per il pecorino fresco dell'**Azienda Agricola Polizzi** di Monreale; per le "Minne di Vergine" del **Bar Giglio** di Sambuca; per l'insolita vendemmia tardiva di Inzolia della **Cantina Monte Olimpo** di Sambuca; per i vini della **Cantina Di Prima** di Sambuca con in particolare una prima annata di Chardonnay fermentato in barrique. 
Infine ho avuto l'occasione di conoscere meglio **Annalisa Giambalvo**, titolare della cantina **Piana dei Cieli** di Menfi, sulle sue etichette sono recentemente incorso in un malinteso, infatti, durante una degustazione effettuata in occasione del recente Inycon, a Menfi, è passato un messaggio sbagliato sulla fascia di prezzo di tali bottiglie erroneamente fissato sui 15 euro. Parlando con la Giambalvo invece ho scoperto che il vino più costoso, in enoteca, è in realtà posizionato sui 9 euro, un ottimo rapporto qualità prezzo, considerando che l'etichetta in questione, il Mascarò, è un ottimo blend di Cabernet Sauvignon, Merlot e Nero d'Avola; da tenere in grande considerazione anche le altre etichette, tutte molto interessanti. Da tenere d'occhio, questa piccola azienda, che produce solo 30.000 bottiglie.

Una manifestazione ben riuscita nel suo complesso, una prima edizione non esente da alcune problematiche, certamente non dipendenti dall'organizzazione di Enos: la mancanza di aria condizionata dei saloni ospitanti, sotto responsabilità di Palazzo Panitteri, ha causato non pochi problemi a espositori, vini e visitatori; la difficoltà di convincere molti produttori del territorio a partecipare nonostante la totale gratuità dell'evento; la scarsa partecipazione dei cittadini di Sambuca, colmata però da una nutrita schiera di turisti, a volte anche stranieri, probabilmente ospiti delle strutture ricettive del circondario, cha hanno affollato i saloni Sabato e Domenica.

Nei due giorni della manifestazione è stato comunque piazzato un bel mattone e un pò di cemento, bisognava pure iniziare da qualche parte, ma io, dalla rupe del mio inguaribile ottimismo, vedo già un nutrito carico di calce e mattoni che aspettano solo che qualcuno inizi ad assemblarli. Appuntamento quindi ad un'itinerante Degustiviae N.2, magari da svolgersi nel paese di Monreale, importante centro del territorio in questione, rimanendo in attesa di tanti bravi e volenterosi muratori.

Foto della manifestazione