Blue Sea Land 2018

Scritto da Maurizio Artusi
Mercoledì 24 Ottobre 2018 11:55



Di solito odio dare i numeri, mi riferisco a quelli comunicati dall'organizzazione in chiusura dei vari eventi che frequento, ma stavolta, trattandosi di **Blue Sea Land**, non potrò fare a meno di citarli perchè è il modo più veloce che ho per descrivervi l'imponenza e quindi lo sforzo organizzativo di cui sono stati capaci a **Mazara del Vallo** (TP) nel cui centro, la **Kasbah**, dal **4 al 7 Ottobre 2018** sono transitate ben 150.000 persone e si sono svolti ben 100 convegni con 40 delegazioni di paesi del **Mediterraneo** partecipanti agli eventi, comprese le new entry di **India** e **Indonesia**. Questa edizione però, poche settimane prima del suo inizio, è rimasta orfana di **Giovanni Tumbiolo**, suo ideatore e Presidente del **Distretto della Pesca di Mazara**, che ben sette anni fa ebbe la felice idea di promuovere quell'economia blu che trova casa nei paesi del **Mar Mediterraneo**, insieme a tante altre iniziative basate sull'agroalimentare, che hanno in questi ultimi tempi aiutato a dare visibilità e qualità al territorio in cui egli operava. Tuttavia, il successore **Nino Carlino** è comunque riuscito a interpretare il concetto di collaborazione tanto caro a **Tumbiolo**, non a caso **Dario Cartabellotta**, Direttore del Dipartimento alla Pesca dell'Assessorato competente, ha più volte parlato di "cluster", concetto da lui ben conosciuto ed applicato durante la sua gestione del padiglione **Sicilia** all'**Expo di Milano del 2015**. Le conclusioni del **Blue Sea Land** sono state esposte durante la conferenza stampa di chiusura di cui vi allego un breve video di **Sicilia HD** di **Francesco Panasci** che ha interpellato i protagonisti della manifestazione e che, molto meglio di me, potrà farvi capire cosa è stato il **Blue Sea Land 2018**.

{youtube}Y062Dm8yN3E{/youtube}

Ovviamente la mia visione del **Blue Sea Land** è quella dell'enogastronomo, sempre in cerca di prodotti genuini e più salutari possibile, pertanto questo "duro e sporco" lavoro di ricerca qualcuno lo deve pur fare! Infatti, gironzolando tra gli stand dell'expo sparsi nella **Kasbah** mazarese, dopo aver percorso svariati chilometri a piedi, ho scoperto delle vere eccellenze agroalimentari di cui vi parlerò qui di seguito.



Comincerò con... la birra artigianale, infatti **Mazara del Vallo** è la patria di uno dei miei birrifici preferiti, è qui infatti che pochissimi anni fa il giovane **Sergio Ingargiola** ha iniziato la sua avventura trasformando la sua passione in un lavoro che gli sta dando reddito e tanta soddisfazione, quindi in questo caso per me non è certamente stata una nuova scoperta, ma per chi legge potrebbe esserlo! **Sergio** possiede il birrificio più piccolo di **Sicilia**, solo 120 litri di fermentatore, ma che sta già ampliando, inequivocabile segno che il suo prodotto piace sempre di più. **Ingargiola** ha ancora molta strada da percorrere, ma promette molto bene grazie al suo innato talento ed ai profumi che oggi riesce a intrappolare nei suoi prodotti, assolutamente da provare per tutti coloro che non lo conosco ancora.



Sembra che la **Cooperazione** prenda sempre più piede in **Sicilia**, primo argomento delle mie tre "C", insieme alla **Certificazione** e alla **Comunicazione** di cui ho detto e scritto parecchio in passato. Secondo la mia esperienza in circa 20 anni di esplorazione dell'agroalimentare siciliano, queste tre "C" sono una bella panacea, ma non di tutti i proverbiali mali, sicuramente però costituiscono un grande aiuto alle aziende del settore, come a **Blue Sea Land**

ha dimostrato il **Consorzio Kore Frutti di Sicilia** di **Marsala** (TP), incentrato sulla chiusura della filiera del melograno, frutto straordinariamente ricco di benefici antiossidanti, che dai soci della **Kore** viene coltivato, imbustato o trasformato e infine presentato in eleganti confezioni o in succo refrigerato tramite accattivanti bottigliette e lattine. Il consorzio è partito nel 2013 ed oggi vanta 52 soci sparsi in ben 7 provincie e uno staff ben assortito composto da figure che seguono ognuno un comparto specifico, il marketing, la produzione e perchè no anche il settore della ricerca e sviluppo, esattamente come farebbe una grande azienda italiana del produttivissimo Nord-Est! Infine, come raccontatomi da **Maurizio Abate**, la loro prossima frontiera, sempre a sfondo salutistico, è quella della frutta tropicale, insomma, un bell'esempio di associativismo scaturito dalle esperienze e insegnamenti conseguiti in Centro e Nord Italia da alcuni soci, ma che trapiantate nelle nostre realtà stanno dando degli straordinari "frutti".



Dare più valore aggiunto alle carni di **Sicilia** è facile, basta... salumificarle! In verità non è così semplice, c'è infatti bisogno un consistente know how che alle nostre latitudini è abbastanza raro. Quindi largo ai corsi e all'esperienza condotta sul campo, i due aspetti sono strettamente correlati, ma incontrare **Enzo Morselli** dell'omonima macelleria di **Campobello di Mazara** (TP) ed i suoi salumi di suino nero, asina e agnello, sapendo che gli eccellenti risultati da lui ottenuti sono esclusivamente frutto della sua caparbietà ed esperienza, mi ha sorpreso parecchio oltre che deliziato il palato. Complimenti per i prodotti!



Sull'argomento gelato artigianale di solito sono particolarmente scettico perchè conosco bene le difficoltà che si devono affrontare per realizzarlo senza l'ausilio delle cosiddette "basi", preparati industriali che consentono di ottenere un prodotto finale praticamente perfetto anche se il "gelatiere" non è del settore. Tuttavia, assaggiando e parlando con il titolare **Alessandro Piazza** ideatore della "**Gelateria Piazza Gelato**" di **Marsala** (TP), ho capito di avere trovato la cosiddetta "mosca bianca". Unica pecca dei gusti assaggiati, i dosaggi un po' elevati degli zuccheri, ma si sa, quella del bilanciamento "manuale" degli ingredienti è uno degli ostacoli di chi lavora realmente in modo artigianale, però dopotutto il gelato e pur sempre un... dolce! La molla che ha mosso **Alessandro Piazza** ad aprire la sua gelateria, è stata quella di voler offrire ai suoi clienti un prodotto diverso da tutti gli altri. Nel 2015, provenendo comunque da esperienze nel campo della ristorazione, ha quindi dato corpo al suo progetto scegliendo di impiegare solo "latte fresco", frutta di stagione e producendo in proprio le paste, partendo quindi dalla frutta secca, tostandola e poi polverizzandola con un semplice cutter. Un grande lavoro che però, considerando anche la piazza in cui egli opera, circondata da gelati "perfetti", tuttavia per lo più costituiti da ingredienti industriali, ha rischiato di non essere capito dai clienti, aspetto risolto grazie ai cartelli presenti in negozio, all'addestramento dei dipendenti, ma soprattutto alle capacità comunicative di **Alessandro** stesso. Una realtà da valorizzare e portare ad esempio, per i tanti operatori del settore che ancora si ostinano a pensare che il gelato veramente artigianale non sia remunerativo, che non si possa realizzare in proprio o che non venga apprezzato dai clienti.



Il sig. **Papiro** dell'omonima azienda **Tonno Papiro** costituisce un esempio di chiusura di filiera che fa testo a parte rispetto a tanti altri, infatti è sempre più facile incontrare casi del genere, ma composti da più produttori associati, invece con **Papiro** la filiera l'ha chiusa il... pescatore stesso. Il soggetto che pesca il pregiato Tonno rosso che in tutto il mondo ci invidiano, ha anche trasformato e distribuito al cliente finale il prodotto a prezzi abbastanza remunerativi. Il **Tonno Papiro**, come tutte le migliori eccellenze, trova la sua realizzazione grazie alla disponibilità in quantità limitate della materia prima, si rivolge quindi ad un mercato di alta gamma, composto da clienti particolarmente esigenti. Un gran bell'esempio di come è possibile valorizzare uno dei lavori più duri del mondo, quello del pescatore, rimanendo un'azienda a conduzione familiare ed operando campo dell'alta qualità del prodotto.



Il paese di **Petrosino** (TP) è a due passi da **Mazara del Vallo**, per cui al **Blue Sea Land** non poteva mancare **Vito Laudicina**, uno dei suoi abitanti più "gustosi", grazie al suo straordinario e genuino aceto **CondiAroma33**, il cui nome però non rende per niente l'eccellenza che risiede all'interno delle sue bottigliette, bisogna proprio assaggiarlo per rimanere sorpresi e a bocca aperta, così come è capitato a me tanti anni fa, quando nel 2010 l'ho conosciuto durante una manifestazione a Guarrato (TP)**.** In base all'invecchiamento il suo aceto "balsamico" trova impiego nei più svariati casi con la naturalità delle uve **Grillo** impiegate e nel suo lungo processo di invecchiamento che donano ad esso un'infinità di sfumature di profumi e sapori.

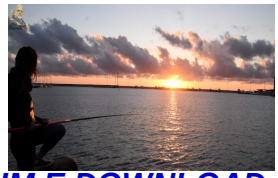


Durante tutto il **Blue Sea Land**, come già detto, si sono svolti un'infinità di eventi, ma ovviamente quelli che mi hanno riguardato più da vicino sono stati i cooking show affidati all'inventiva e alla conduzione di **Peppe Giuffrè**, complimenti a lui per lo sforzo immane sopportato, ma conoscendolo anche solo un pochino credo che in queste occasioni si diverta come un matto. Alcuni di questi incontri enogastronomici però sono stati particolarmente esclusivi, mi riferisco alle degustazioni a cura dell'enologo **Giacomo Ansaldi** e del suo collega enotecnico **Alberto Parrinello** i quali hanno presentato il loro mastodontico progetto di catalogazione dei vitigni cosiddetti reliquia, facendo assaggiare al pubblico alcuni di essi appositamente vinificati sperimentalmente in piccolissime quantità. Di questo argomenti ho avuto la possibilità di occuparmi sin dal 2013, durante la mia visita al campo di collezione di **Marsala** dell'Assessorato e da cui poi scaturì un mio appassionato articolo che intitolai "Il campo che cambierà la vitivinicoltura siciliana".



Dario Cartabellotta, in conclusione del **Blue Sea Land**, ha auspicato l'incontro tra le bollicine degli spumanti siciliane e il **Gambero Rosso di Mazara**, al posto delle solite ostriche francesi**,** come non essere d'accordo con lui, ha poi dato appuntamento a tutti dal **17 al 20 Ottobre 2019**, anticipando coraggiosamente ed eccezionalmente la data della prossima edizione , sarà stata la voglia di collaborazione, tema più o meno palese della manifestazione, o la sua coinvolgente presenza in tanti convegni, ma mi sento di affermare che dall'indomani mi sono sentito un po' più

"bluesealandese" anche io!



ALBUM E DOWNLOAD FOTO