Scritto da Maurizio Artusi
Mercoledì 10 Luglio 2019 12:20



Negli ultimi anni le bollicine siciliane si sono sempre più diffuse tra le cantine dell'isola, in tantissimi hanno un metodo charmat a listino e sempre più spesso si incontrano anche dei metodo classico, la tendenza per fortuna è quella di vinificare vitigni autoctoni, campo in cui possiamo imporre profumi e sapori sicuramente diversi dagli altri.

Consapevole di tutto ciò è ovviamente l'**AIS** regionale, la cui delegazione di **Agrigento**, ormai da cinque anni, organizza "**Sicilia in Bolle**", svoltasi in questa quinta edizione il **30 Giugno e il 1 Luglio 2019** presso il **Ristorante Madison** di **Realmonte** (AG), infatti come ha dichiarato lo stesso **Camillo Privitera,** Presidente **AIS Sicilia**, le bollicine siciliane sono un "*segmento enologico che in Sicilia sta vivendo un momento di grande crescita e maggiore consapevolezza*". La manifestazione quest'anno, nella sua prima parte di giorno 30 ha visto un convegno a "**Casa Sanfilippo**" e ben quattro masterclass di approfondimento incentrate su territori e vitigni, ma ha anche visto nascere l'istituzione di un premio alla memoria di **Alberto Gino Grillo**, sommelier ideatore di "**Sicilia in Bolle**", riconoscimento quest'anno assegnato durante una cerimonia presso il **Ristorante Re di Girgenti** a:
l'**Azienda Funaro** con il suo Extra Brut 2013 come miglior Metodo Classico bianco di Sicilia avendo totalizzato il punteggio 88/100 sulla guida Vitae 2019;
l'**Azienda Murgo** con l'Extra Brut Rosé 2013 come miglior Metodo Classico rosé di Sicilia, con un punteggio 88/100 su Vitae 2019;
Laura Piscopo come Miglior Neo Sommelier Delegazione AIS Agrigento, avendo totalizzato un punteggio di 94/100.
Sicilia in Bolle 2019 ha anche ospitato la **Trento Doc**, dedicandole una masterclass, ma anche riservando a numerose aziende di quel territorio uno spazioso banco d'assaggio, il tutto a cura di **Roberto Anesi**, recentemente nominato **miglior sommelier d'Italia 2017** e originario di quei luoghi.



Sensibile agli abbinamenti vino-cibo, l'**AIS** ha anche organizzato un pranzo dedicato ai giornalisti presso l'esclusivo **Ristorante La Terrazza degli Dei**, incastonato nella valle dei **Templi di Agrigento** a poche decine di metri dal **Tempio della Concordia** e inserito in quel lussuoso contesto costituito dal prestigioso **Hotel Villa Athena**. L'occasione è stata ghiotta per il proprietario della struttura **Stefano D'Alessandro** poichè è servita anche per presentare **Nino Ferreri**, il nuovo chef del ristorante, ragazzone sulla trentina che dopo aver frequentato l'**Alberghiero Piazza**, ha lasciato la sua **Trabia** (PA) per gironzolare in nord Italia e nord Europa, riapprodando in quel di **Agrigento**. Con lui ho trovato un'affiatatissima e giovanissima brigata nella quale ho riconosciuto **Mariarita Battaglia**, oggi Sous Chef, **Marco Fusco**, candidato all'ALMA e **Davide Tuttoilmondo**, ragazzi che ho incontrato da "piccoli" come giurato di concorsi, ai tempi in cui frequentavano il già citato **Piazza** piuttosto che il **Mandralisca** di **Cefalù** (PA) e che quindi ho quasi visto crescere, dediti ai concorsi di istituto e con tanti progetti e belle idee nel cassetto, ma che oggi mi fanno sentire un po' più vecchio, poichè testimoni del tempo che nel frattempo inesorabilmente è trascorso. Avendoli reincontrati dopo tutti questi anni posso solo compiacermi per i risultati ottenuti e inorgoglirmi per gli sproni che ho cercato di comunicargli all'epoca, sensazioni minime in confronto alla grande soddisfazione che invece devono provare oggi i loro insegnanti, docenti del calibro di **Giuseppe Giuliano**, **Giacomo Perna**, **Pietro Pupillo** e tanti altri, illustri rappresentati di quel **Culinary Team Palermo** che molti professionisti ha dato alla ristorazione. Però adesso, bando alla ciance e guardatevi pure il video qui sotto con la storia di **Nino Ferreri** raccontatami da lui stesso.

{youtube}JePNtBLbDZ4{/youtube}

Tornando a **La Terrazza degli Dei**, **Nino Ferreri** non è stato lasciato solo, ma ha portato in scena un piacevole

duetto con un consumato chef quale è **Alessandro Ravanà** del **Ristorante Il Salmoriglio** di **Porto Empedocle** (AG), insomma una bella prova per il nuovo acquisto della **Terrazza**, con grande compiacimento degli Dei che dall'alto a volte entravano a gamba tesa nei piatti, creando sublimi sapori e grandi sensazioni! Insomma l'esperienza, se ben fatta, alla fine paga anche se si è giovani, per cui una grande affermazione di **Nino**, un'assoluta conferma di **Alessandro** e dei loro rispettivi Sous Chef **Mariarita Battaglia** e **Enrica Cuffaro**, due valide collaboratrici donne perchè non è solo la pasticceria ad essere sempre più femmina, come ho già avuto modo di scrivere, ma anche la cucina.

Questi i piatti, realizzati con grammatura da tapas, e i vini, declamati per l'occasione dal sommelier **Luigi Gangarossa**:

ANTIPASTI

Estate: crudo di ricciola, battaglione, anguria e pomodoro – Chef Ferreri

Merluzzo, patata e bottarga – Chef Ravanà

Polpo e "canazzo di peperoni" – Chef Ferreri
Pane e sgombro – Chef Ravanà

PRIMI PIATTI

Tortelli tinnirumi e cucuzza – Chef Ferreri
Riso gambero rosso e rosmarino – Chef Ravanà

SECONDI PIATTI

Melanzana "ammuttunata" – Chef Ferreri
Omaggio allo sfincione – Chef Ravanà

PRE DESSERT

Mandorla, sorbetto, fragola e pomodoro – Chef Ferreri

DESSERT

Bloody Cherry Campari – Chef Ravanà

In ordine di degustazione e abbinamento eccovi le aziende selezionate per le bollicine: **Colomba Bianca**, **Murgo**, **DiLegami**, **Cusumano**, **Avide** e **Terrazze dell'Etna**.



Cotture perfette, largo uso di sottovuoto a bassa temperatura per la carne e per il pesce, abbinamenti interessanti dolce-salato e un dessert di **Alessandro Ravanà** strepitoso nelle consistenze, nei profumi e nei sapori, questi sono i risultati di questa doppia accoppiata vincente composta da chef e sous-chef di sesso femminile, che per tutta la durata del pranzo si sono scambiati i rispettivi partner, grande risultato degno di quegli Dei che dalla Valle dei **Templi di Agrigento** ci guardavano compiaciuti della nostra soddisfazione.



ALBUM E DOWNLOAD FOTO DEL PRANZO

Scritto da Maurizio Artusi
Mercoledì 10 Luglio 2019 12:20

Nella serata dell'**1 Luglio 2019** si è infine svolta la kermess delle bollicine aperta finalmente al pubblico, impossibile fotografare tutte le 42 cantine presenti, per cui ho preferito riportare solo gli assaggi che sono riuscito ad approfondire prima dell'arrivo della folla, più di 1000 persone, e incredibile a dirsi, inconsapevolmente mi sono piaciuti di più degli charmat che come ho scoperto solo dopo avevano in comune l'enologo nella persona di **Tonino Guzzo**, sarà stato un caso o colpa del mio palato "malato" sempre alla ricerca dell'originalità e della piacevolezza? Buona visione.



ALBUM E DOWNLOAD FOTO DEL MADISON

Tutte le foto sono state scattate da Lidia Caracausi