Camporeale Day 2019

Scritto da Maurizio Artusi
Lunedì 14 Ottobre 2019 16:57



La sesta edizione del **Camporeale Day**, svoltasi il **4, 5 e 6 Ottobre 2019**, o "VI annata" come la chiama l'ente organizzatore **ProLoco**, costituisce sempre di più un buon esempio da imitare, ad essa non manca nulla di quelle attività che devono essere attuate per fare vera promozione di un territorio. Progressivamente nel corso degli anni, accanto al vino indiscusso protagonista, sono stati gradatamente accostati il tema naturalistico, quello culturale, quello artigianale, quello ludico e quello divulgativo con una fruibilità aperta a tutti, operatori del settore, professionisti, wine lovers e semplici curiosi. In questa edizione hanno sicuramente spiccato gli incontri degustativi di vini e cooking show con chef che hanno raccontato al pubblico partecipante territorio e dettagli impossibili da cogliere senza un'opportuna guida, peraltro già presenti da qualche anno, ma stavolta aumentati di numero e soprattutto sempre alla portata di tutti, grazie ai soli 5 Euro di ticket, condizione indispensabile per godere dei vantaggi di un filtro che selezioni l'auditorio in modo da rendere proficua la divulgazione.

Per dare un'idea completa a coloro che non fossero riusciti a partecipare, ho inserito qui di seguito un estratto del programma dei tre giorni di eventi, i non interessati possono passare avanti, al resto dell'articolo, cliccando qui.

Venerdì 4 Ottobre

Ore 12.00 - APERTURA STAND ESPOSITIVI
Ore 15.00 – CONVEGNO DI PRESENTAZIONE
Ore 13.00 - VISITA CANTINA Alessandro di Camporeale
Ore 14.00 - VISITA CANTINA Valdibella
Ore 14.30 - VISITA CANTINA Fattorie Azzolino
Ore 14.00 – 21.00 Inizio delle visite guidate del Palazzo del Principe
Ore 15.00 – 19.00 Visite guidate al Santuario della Madonna dei Peccatori
Ore 15.00 - VISITA Amato Salumi
Ore 16.00 - VISITA CANTINA Candido
Ore 16.00 – MASTERCLASS: Vitigni minori e di nuova sperimentazione, uno sguardo al futuro della viti-enologia siciliana
Ore 17.00 – COOKING SHOW: "Bianco mangiare" di Giuseppe Biuso
Ore 17.00 – VISITA CANTINA Marchesi de Gregorio
Ore 17.45 – VISITA CANTINA Feudo Disisa
Ore 18.00 - VISITA Amato Salumi
Ore 18.30 – MASTERCLASS: The Wine Bio-Flavouring
Ore 21.00 Apertura "Winebar del Camporeale Day"
Ore 22.00 Chiusura stand espositivi - vino
Ore 22.00 – LIVE BAND: Eufonia & Brass
Ore 00.00 – DJ SET: DJ Naua
Ore 02.00 – Chiusura stand espositivi - cibo

Sabato 5 Ottobre

Ore 10.00 - APERTURA STAND ESPOSITIVI
Ore 10.30 – 21.00 Inizio delle visite guidate del Palazzo del Principe
Ore 11.00 – MASTERCLASS: La rinascita del Perricone
Ore 12.00 - VISITA Amato Salumi
Ore 12.00 – COOKING SHOW: "pomod'Oro - Elogio al pomodoro" chef Alessandro Ravanà
Ore 13.00 – VISITA CANTINA Valdibella

Ore 13.15 – VISITA CANTINA Feudo Disisa
Ore 13.30 - VISITA CANTINA Candido
Ore 15.00 – 19.00 Visite guidate al Santuario della Madonna dei Peccatori
Ore 15.00 – MASTERCLASS: Syrah, un viaggio da Camporeale alla Valle del Rodano
Ore 15.00 - VISITA Amato Salumi
Ore 15.00 - VISITA CANTINA Marchesi de Gregorio
Ore 15.00 - VISITA CANTINA Fattorie Azzolino
Ore 15.15 – VISITA CANTINA Alessandro di Camporeale
Ore 16.30 – VISITA CANTINA Feudo Disisa
Ore 16.45 - VISITA CANTINA Candido
Ore 17.00 – VISITA CANTINA Marchesi de Gregorio
Ore 17.30 – MASTERCLASS: Orizzontale di Grillo 2018
Ore 18.00 - VISITA Amato Salumi
Ore 18.15 - VISITA CANTINA Fattorie Azzolino
Ore 18.30 – COOKING SHOW: "Bruciuluni di Camporeale" de L'arte dei sapori
Ore 18.30 – VISITA CANTINA Alessandro di Camporeale
Ore 19.00 - VISITA CANTINA Valdibella
Ore 21.00 Apertura "Winebar del Camporeale Day"
Ore 22.00 Chiusura stand espositivi - vino
Ore 22.30 – LIVE BAND: Baciamolemani
Ore 00.30 – DJ SET: TSOS
Ore 02.00 – Chiusura stand espositivi - cibo

Domenica 6 Ottobre

Ore 08.30 - Registrazione partecipanti "IX Motocavalcata dell'Alto Belice"
Ore 10.00 - APERTURA STAND ESPOSITIVI
Ore 10.00 – 21.00 Visite guidate del Palazzo del Principe
Ore 10.00 – 19.00 Visite guidate al Santuario della Madonna dei Peccatori
Ore 10.00 - VISITA CANTINA Marchesi de Gregorio
Ore 10.00 - VISITA CANTINA Fattorie Azzolino
Ore 10.00 – LIVE BAND: Banda itinerante per le vie del paese
Ore 10.15 - VISITA CANTINA Alessandro di Camporeale
Ore 10.30 – VI Raduno auto e moto d'epoca
Ore 11.00 – MASTERCLASS: Il Catarratto e le sue espressioni
Ore 11.30 - VISITA CANTINA Feudo Disisa
Ore 11.45 - VISITA CANTINA Valdibella
Ore 11.45 - VISITA CANTINA Candido
Ore 12.00 – COOKING SHOW: "Polpettina al ragù di 3 carni e spuma di pecorino" Chef Giovanni Lullo
Ore 12.00 - VISITA Amato Salumi
Ore 13.15 - VISITA CANTINA Fattorie Azzolino
Ore 13.30 - VISITA CANTINA Alessandro di Camporeale
Ore 13.30 - VISITA CANTINA Marchesi de Gregorio
Ore 14.45 - VISITA CANTINA Feudo Disisa
Ore 15.00 – VISITA CANTINA Valdibella

Ore 15.00 - VISITA CANTINA Candido

Ore 15.00 – MASTERCLASS: Tasting in rosa
Ore 15.00 - VISITA Amato Salumi
Ore 16.00 – COOKING SHOW: "I tortelli del principe Beccadelli" chef Gioacchino Sensale
Ore 16.30 - VISITA CANTINA Fattorie Azzolino
Ore 16.45 - VISITA CANTINA Alessandro di Camporeale
Ore 16.45 - VISITA CANTINA Marchesi de Gregorio
Ore 18.00 – COOKING SHOW: "Di terra e di Vino: La Sicilia" chef Walter Sanfilippo
Ore 18.00 - VISITA Amato Salumi
Ore 18.00 - VISITA CANTINA Feudo Disisa
Ore 18:30 – PRESENTAZIONE LIBRO: "Leggetene e bevetene tutti" di Elisabetta Musso
Ore 18.30 - VISITA CANTINA Candido
Ore 18.30 - VISITA CANTINA Valdibella
Ore 21.00 Apertura "Winebar del Camporeale Day"
Ore 22.00 Chiusura stand espositivi - vino
Ore 22.00 – LIVE BAND: Pagoda Universe

Purtroppo in questa edizione il mio tempo dedicato al **Camporeale Day** è rimasto ostaggio dei numerosi eventi degustativi per cui non ho potuto approfondire, come avrei voluto e come faccio di solito, gli espositori e i loro prodotti, tuttavia il consueto giretto tra gli stand me lo sono comunque fatto, non me ne vorranno le tante aziende che non ho citato, peraltro tutte operanti all'insegna della genuinità in quello straordinario territorio.

Tra gli espositori di questa edizione 2019 c'è stato un piccolo ricambio, alcune aziende ormai "storiche" del **Camporeale Day** non erano presenti, ma in compenso ho trovato diverse new entry del vino come ad esempio **Inghilleri**, **Ippolito** e **Summanera** alla prime esperienze di imbottigliamento, ma anche Xeravuli e il pastificio Feudo Mondello, due aziende simili come filosofia, che ho approfondito in passato, poichè alla ricerca di quella eccezionalità della materia prima, rispettivamente vino e pasta, che una volta, per i nostri nonni e bisnonni, costituiva la normalità.



Cosa mi ha stupito, sorpreso o entusiasmato? Chi mi conosce sa bene che amo le vendemmie tardive o comunque quei prodotti derivanti da appassimento delle uve e a volte anche leggera ossidazione del prodotto finale, pertanto devo citare la "**Passula**", nuova vendemmia tardiva della **Cantina Candido** prodotta con uve di **Inzolia**, non so se qualcun'altro avesse già provato ad utilizzare questo vitigno per questa tipologia di vino, ma per me è stata una novità, mi sono infatti deliziato con i profumi e i sapori di scorza di agrumi che essa ha rivelato sin da subito nel mio bicchiere, dimostrando una grande originalità. A questa è seguita la grande conferma del **Muscarò** di **Cossentino**, altra vendemmia tardiva questa volta di **Moscato Rosa** a cui sono particolarmente legato perchè da me auspicata sin dal 2009 nel mio primo incontro in cantina con **Nino Cossentino**, sede di sperimentazione a cura dell'IRVV di quel vitigno e di altri aromatici non autoctoni. Il **Muscarò** in un paio d'anni ha già vinto un prestigioso premio tedesco, ma soprattutto ha catturato la benevolenza di un pubblico sempre più vasto grazie ai suoi evidenti profumi a base di polpa e buccia di albicocca, per poi continuare con cuoio, tabacco e cioccolato, infine al palato ha confermato le stesse impressioni, ma con l'inserimento di un'insolita nota amarognola in grado di equilibrare la parte dolce e di una discreta spalla acida che complessivamente lo ha reso unico nel suo genere, annullando i suoi ben 15 gradi alcolici. Ancora continuando, mi è piaciuto molto **Esperides**, **Grillo** della **Cantina Di Bella**, che mi ha catturato grazie alla sua sapidità e acidità che mi ha fatto immaginare interessanti abbinamento vino-cibo, insieme alla conferma dell'originalità dei tre **Voria**, bianco, rosso e rosato di **Catarratto** e **Perricone**, prodotti da **Porta del Vento** di **Marco Sferlazzo**, un modo di fare il vino tra il metodo classico e la birra artigianale, rifermentato in bottiglia e non filtrato, in poche parole: la **birra fatta con l'uva**, slogan di un mio format rappresentato già in due eventi in cui mi diverto a dimostrare l'anello di congiunzione proprio tra il vino e la birra

artigianale. Il mio palato ricorda anche la sottile e croccante salsiccia di maiale della **Macelleria Bilello** e la **Sciavata,** una pizza tipica di Camporeale che nella versione da me assaggiata della **Pizzeria Gran Vulcano** era stata condita con pomodoro, caciocavallo, cipolla rossa, pangrattato, acciughe e origano, ma soprattutto preparata con un impasto di rimacino ben idratato e lievitato per almeno 12 ore! Infine ho trovato interessante: le gallette di **Farro Dicocco** di **Francesco Puma** e i formaggi di **Vacca Cinisara** e di **Bufala** del **Caseificio "Gusto Cinisara"** di **San Cipirello** (PA). Unica nota stonata però è stata quella sull'olio extra vergine, praticamente assente poichè non ancora molita la nuova campagna olearia 2019, **Oliotta** ha molito "espresso" un pugno di **Biancolilla** per avere qualcosa "di fresco", ma da questa prova nata da una necessità sono scaturiti profumi talmente interessanti che mi hanno convinto a consigliare una molitura in purezza con una etichetta a se stante in aggiunta al blend già prodotto. Comunque, sarebbe stato sufficiente ritardare di un paio di settimane il **Camporeale Day** per avere anche gli oli di quel territorio sui banchi degli espositori, invece alcune aziende lo avevano terminato o possedevano solo rimasugli della campagna 2018, inoltre questo potrebbe essere un bel tema da aggiungere agli incontri di degustazione e approfondimento, insomma un'altra occasione di promozione e divulgazione.



Tutti estremamente interessanti i workshop a tema vino, tra l'altro alcuni condotti da grandi professionisti del settore come **Luigi Salvo**, Delegato AIS di Palermo e provincia e da **Nino Aiello**, giornalista enogastronomico di lunghissima esperienza, aperte da una degustazione di vini sperimentali dell'IRVOS con uve reliquia di cui ho ampiamente parlato e approfondito in un mio articolo del 2013. Prezioso l'incontro sui **Syrah** in cui **Luigi Salvo** a messo a confronto i due territori di elezione di questo vitigno, la **Valle del Rodano** francese e... il territorio di **Camporeale**! Tuttavia l'incontro maggiormente rivelatore è stato quello dedicato al **Catarratto** della **Cantina Alessandro di Camporeale** che ci ha regalato tre mini verticali in un'unica occasione, durante la quale è apparso chiaro come un **Catarratto** del 2015, quindi un vitigno a bacca bianca autoctono molto diffuso in **Sicilia**, sia in grado non solo di reggere la prova del tempo, ma addirittura di evolversi in modo estremamente piacevole.



Tra i piatti dei cooking show mi hanno colpito due paste ripiene: Il raviolo "**Elogio al pomodoro**" di **Alessandro Ravanà** del **Salmoriglio** di **Porto Empedocle** (AG) ed i "**Tortelli del Principe Beccadelli**" di **Gioacchino Sensale**, guarda caso due vecchie conoscenze di **CucinArtusi.it**. In entrambi i casi i due piatti erano accomunati da una grande tecnica e complessità nonchè da un'equilibrio difficile da raggiungere con gli ingredienti impiegati, nel caso del raviolo al pomodoro il ripieno a base di pomodori secchi aveva un sapore molto forte quindi difficile da abbinare e contrastare, ma diluibile con l'acqua dello stesso, infatti il segreto per un consumo corretto del piatto consisteva proprio nel mangiare un raviolo col cucchiaio, comprendendo anche un buona quantità di brodo di pomodoro per ottenere un effetto complessivo equilibrato. Nel caso del tortello di **Gioacchino Sensale**, invece, evidentemente l'obiettivo era quello di immergere il degustatore in un epoca ormai lontana replicando profumi e sapori dei tempi che furono, **Sensale** ci è riuscito magistralmente dimenticandosi di cotture a bassa temperature e sottovuoti, di filetti e di farine 00, invece dirigendosi con precisione verso la coda di vitello, brasatura da 5 e più ore, farine integrali e sfoglie più spesse, agli antipodi di una cucina moderna ottenendo un risultato eccellente che per qualche minuto mi ha fatto credere che stesse per entrare dalla porta il **Principe di Beccadelli** in persona!



In uno dei cooking show del **Sabato** con i fratelli **Nino e Vincenza Restivo**, ha finalmente fatto la sua comparsa il "**Bruciulune**" tipico di **Camporeale**, magistralmente interpretato dal **Ristorante L'Arte dei Sapori** gestito dalla famiglia stessa. La preparazione viene eseguita con una abbastanza sottile sfoglia di carne

che avvolge un impasto di mollica accanto a uovo sodo intero, lardo e prosciutto cotto, un piatto della tradizione locale anch'esso capace di trasportare indietro nel tempo, ma in questo caso, per completare l'azzardato viaggio, bisognerà che i **Restivo** tolgano il prosciutto cotto dagli ingredienti o al limite lo sostituiscano con la salsiccia, che sembra essere stata anticamente impiegata nella farcia. Progetto di rivisitazione all'incontrario peraltro già maturato dai due giovani, quindi mi aspetto che a **Camporeale Day 2020** faccia la sua comparsa il "**Bruciulune**" delle origini, biglietto indispensabile per salire sulla già citata macchina del tempo, mi spiace ma gli altri andranno a piedi!

Il servizio in sala di tutti gli incontri di degustazione, workshop e cooking show, è stato strategicamente affidato agli alunni del **IPSSEOA Pietro Piazza** di **Palermo**, seguiti dai docenti **Butera**, **Greco, Manno**, e **Reginella**, proficua palestra di insegnamento e di vita per i ragazzi che un giorno intraprenderanno una professione nel campo della ristorazione.

Ovviamente, una manifestazione del genere non può prescindere dalla collaborazione del paese in cui si svolge, in primis dell'Amministrazione locale, ma anche e soprattutto dell'ente che grazie ai suoi volontari si è fatto carico di mettere a disposizione braccia e menti, in questo caso costituito dalla locale **ProLoco** presieduta da **Benedetto Alessandro**, una macchina costituita da giovani camporealesi tra l'altro protagonisti di un mio articolo risalente all'edizione 2016, testimonianza di quello che i ragazzi di un paese di provincia possono costruire resistendo e cooperando invece di fuggire, abbandonando il proprio territorio e le proprie radici.



ALBUM E DOWNLOAD FOTO