Camporeale Day fa incontrare vino e birra

Scritto da Maurizio Artusi
Giovedì 18 Ottobre 2018 13:10



Ancora una volta, per la quinta, il **Camporeale Day** del **5, 6 e 7 Ottobre 2018** non si smentisce e ci regala tre giorni ricolmi di cultura, natura ed ovviamente prodotti genuini con in testa il vino. Ottimo lavoro quindi condotto dalla **Proloco** e da tutto il suo giovane e motivato staff, culminato con l'affidamento all'associazione stessa, da parte dell'amministrazione locale, dell'**Enoteca del Baglio del Principe**, interessante struttura comunale che per tanti anni è rimasta inutilizzata o comunque senza fissa assegnazione, infatti io stesso ne usufruii nel 2012 come sede di un evento intitolato "Slow Jato: la prova del 9", totalmente incentrato sulle eccellenze di quei territori.

Camporeale Day celebra sicuramente il vino, infatti il mio primo approccio è stato proprio con i calici, tuttavia al loro interno non c'era la nota bevanda di Bacco, bensì del... miele! Molti non sanno che anche il miele si può degustare con tecnica e attenzione, al fine di coglierne le sfumature, e per concentrarne e esaltarne i profumi quale strumento può essere migliore del classico bicchiere a tulipano che di solito si usa per il vino? Il miele "odorato" era quello di una giovane azienda chiamata **Belìce Miele**, i cui titolari hanno scelto di richiamare l'attenzione dei visitatori con questa insolita presentazione inoltre, sempre grazie alle api, essa produce anche una serie di altri prodotti come la melata e alcuni cosmetici.



Ormai la birra artigianale si incontra praticamente dappertutto, infatti anche al **Camporeale Day** ha fatto capolino grazie alla neo beer firm di **Birra Elima**, di **Alessandro Cinquemani** di **San Giuseppe Jato** (PA). Essa è nata per estendere l'offerta birraria di **El Gordo**, ristorante pizzeria dello stesso **Alessandro**, e sta compiendo sempre più numerosi passi avanti, soprattutto fuori dalle mura del paese natìo, con le sue versioni bionda e rossa, chissà un giorno dove arriverà!



Durante le mie scorribande enogastronomiche incontro sempre più spesso aziende che come si suol dire "chiudono la filiera", una di queste è l'**Azienda Ferrara** di **Camporeale** di cui qualche anno fa visitai gli impianti di produzione e assaggiai una campionatura. Per un coltivatore di pomodoro, l'idea di trasformare il proprio prodotto in passate e polpa rustica è sicuramente utile a dare valore aggiunto al sudore impiegato sui campi, per cui ben vengano queste iniziative, bisogna però avere le idee ben chiare sui mercati in cui si vuole entrare, perchè oggi è ancora troppo facile "svendere" un buon prodotto come quello di **Ferrara** già solo rivolgendosi ai clienti sbagliati.



Conosco **Porta del Vento** di **Marco Sferlazzo** e ne apprezzo i prodotti ormai da diversi anni, essa è un'azienda votata alla qualità in regime biologico e biodinamico, ma devo ammettere che stavolta grazie al "**Voria**" mi ha

proprio stupito, poichè scoprire ben tre vini rifermentati in bottiglia è stata per me una grande e piacevole sorpresa. I due vitigni impiegati, **Catarratto** e **Perricone**, quest'ultimo vinificato sia in rosato che in rosso, hanno espresso grandi profumi e originali sensazioni e grazie al processo di produzione simile a quello della birra artigianale, i **Voria** sono infatti rifermentati in bottiglia con l'aggiunta di mosto e non filtrati, rappresentano quindi un raro anello di congiunzione tra il mondo del vino e quello della birra. Il processo di produzione applicato da **Marco Sferlazzo** è pertanto assimilabile a quello del metodo classico, tipico dello spumante o champagne, compresa la sua caratteristica frizzantezza, tranne che per la fase di sboccatura che in questo caso, come nella birra, non viene effettuata.



Dopo la questa carrellata di novità che quest'anno ho trovato al Camporeale Day e che vi ho su esposto, oltre alla conferma di tanti altri produttori affezionati partecipanti della manifestazione, in conclusione della mia visita, complice l'ora di pranzo, non potevo non fermarmi presso lo stand de **L'Arte dei Sapori** di **Salvatore Restivo**, ottimo interprete del "**brociolone di Camporeale**" e delle "**cassatelle**" locali realizzate con due sfoglie a base di impasto cannolo/chiacchiera, inframezzate da un cuore di ricotta, prodotto di cui **Totò** va molto orgoglioso.



ALBUM E DOWNLOAD FOTO