# Camporeale Day, un bel modo di promuovere il territorio

Scritto da Maurizio Artusi
Martedì 14 Ottobre 2014 23:16

Far incontrare produttori e consumatori, avvicinare questi ultimi ad un territorio che in **Sicilia** è facile da trovare ricco di risorse naturalistiche, culturali ed enogastronomiche, è secondo me uno dei modi migliori di far promozione. In passato però si è fatto raramente, ma oggi, grazie alle nuove generazioni ed alle impellenti necessità di sviluppo, dettate dalla crisi economica, assistiamo sempre di più a casi di buona attività sul territorio. Riferendomi al recente **Camporeale Day**, svoltosi l' **11** e **12 Ottobre 2014**, presso l'omonimo paese situato lungo la **SS624**, da me in passato definita una "vera" strada del vino, si potrebbero usare paroloni richiamanti il marketing territoriale, ma la realtà ben più semplice è quella di un gruppo di 120 giovani che, grazie al commissariamento della locale **Associazione Turistica ProLoco,** sono riusciti a cambiarne il volto, imponendo nuove vie da percorrere, pertanto trattasi solo di buona volontà e freschezza d'idee. Il Presidente dell'associazione è **Benedetto Alessandro**, già impegnato con la nota azienda vitivinicola di famiglia **Alessandro di Camporeale**, che è riuscito a coordinare ben 70 volontari tra i soci, organizzando due giorni ricchi di eventi di qualità, coinvolgendo anche nomi importanti, come quelli di **Nino Aiello** per la gastronomia e **Luigi Salvo** per il vino. Quindi, tanti ragazzi, sicuramente professionisti in materie diverse che però si sono comportati da professionisti dell'organizzazione di eventi, mossi esclusivamente dall'amore per il proprio paese. Altri partner importanti sono state le aziende partecipanti, che credendo sin da subito nel progetto hanno contribuito economicamente, permettendo così la realizzazione della manifestazione, in ultimo è arrivato anche un esiguo e marginale contributo pubblico insieme ai rituali patrocini. E' proprio la lungimiranza delle aziende di **Camporeale** che insieme alla buona volontà dei giovani locali, ha costituito quel mix dirompente che ha sovvertito la staticità di anni di oblìo del territorio, creando un format sicuramente da replicare e magari da allargare ai paesi vicini.

**Camporeale Day**, è stato approvato dalle aziende partecipanti, dal numeroso pubblico intervenuto, ma soprattutto dal clima particolarmente favorevole che ha sicuramente collaborato ed incentivato le gite fuori porta. Oltre al cibo rappresentato da numerosi stands e dai laboratori sensoriali, protagonista è stato anche il territorio, con convegni e tour da prenotare, sia tra le cantine aderenti all'iniziativa, sia su appositi percorsi adatti ai quad da noleggiare di volta in volta. Inoltre, erano presenti anche diverse aziende del comparto legno, un'altra delle principali attività economiche del paese, perchè per chi non lo sapesse, **Camporeale** è nota come "città del vino e del legno"!

Durante la **Domenica del 12 Ottobre** ho personalmente partecipato a tre laboratori sensoriali incentrati sui salumi dell'**Azienda Amato**, sul vino e sul "**Brociolone**" di **Camporeale**, condotti rispettivamente da **Nino Aiello**, giornalista enogastronomico di lunga fama, **Luigi Salvo**, sommelier delegato **AIS** per **Palermo** ed infine di nuovo da **Nino Aiello**.

L'azienda **Amato**, di ultradecennale esperienza nel settore delle carni, aveva preparato per l'occasione una degustazione dei suoi prodotti condotta da **Nino Aiello** e **Lillo Amato**, culminata con l'ormai famoso "**Mandolino**", una parte di coscia del maiale aromatizzata con spezie ed erbe del territorio, che costituisce l'orgoglio della loro impresa e simbolo anche della nuova e modernissima sede, inaugurata solo un anno fa e situata sul corso principale di **Camporeale**.

Durante il laboratorio dedicato ai vini, una lunga e precisa degustazione ha analizzato territorio e prodotti di numerose cantine del comprensorio. **Luigi Salvo** si è mosso in un lungo slalom tra due **Insolia** e ben nove **Nero d'Avola**, dai profumi e sapori ben diversi dalle marmellate di alcuni anni fa, segno di una certa maturità vitivincola e non più di adeguamento alle mode.



Infine, ad essere analizzato, affettato e mangiato, è toccato al "**Bruciuluni**", Re della cucina casalinga ed espressione di innumerevoli versioni. Quella di **Camporeale** ci è stata illustrata da **Vincenza Restivo**, giovanissima chef del ristorante di famiglia **L'Arte dei Sapori**, durante un vero cooking show condotto da **Nino Aiello**. In questa pietanza, particolare importanza risiede nell'esperienza di nonna **Vincenza**, che tutt'oggi affianca la nipote in cucina, creando un perfetto connubio tra due generazioni, così diverse, ma al contempo così ricche di punti di contatto. Il ripieno del "**Bruciuluni**" camporealese è costituito da mollica condita, caciocavallo, lardo, uovo sodo, prezzemolo, basilico e un più moderno prosciutto cotto, ma il vero segreto sta nella fetta di carne utilizzata, selezionata da una specifica parte del vitello e aperta a libro manualmente. Infine, una menzione speciale va alla salsa di pomodoro, gustosamente genuina, nella quale il gigantesco involtino viene cotto per circa 2 ore.



La mostra mercato, allestita nel **Baglio del Palazzo del Principe**, era costituita da diverse aziende, molte delle quali vecchie conoscenze di **CucinArtusi.it**, tra le tante ricordo le cantine **Alessandro di Camporeale**, **Terre di Gratia, Porta del Vento** e **Valdibella**, quest'ultima sempre di più orientata a prodotti diversi dal vino, come il latte di mandorla e la pasta di grani antichi.

Ovviamente, ho approfittato per scoprirne di nuove, come ad esempio **Sebastiano Benenati** con il suo succo di melograno, piuttosto che la promettente cantina **Feudo di Montagnola**, un'azienda con delle grandi potenzialità, ben 100 ettari vitati su 200 complessivi, ma che produce solo 24.000 bottiglie, presente al **Camporeale Day** con la sua prima annata, ricca di interessanti promesse ed una bella filosofia vitivinicola. Dulcis in fundo anche il **Bar Accardi** con i suoi buccellati in stile camporealese.

Infine, come non notare la già citata famiglia **Restivo**, capitanata da papà **Salvatore** ed impegnata su diversi fronti del food, dai **Molini Levantino** fino al panificio gestito dal figlio **Antonino** e dal ristorante **L'Arte dei Sapori**, protagonista di un laboratorio ed affidato ai figli **Vincenza** e **Gioacchino**. Sicuramente una realtà da approfondire, magari con una recensione di **CucinArtusi.it**.

Infine, durante un mio intervento pubblico caldeggiato da **Nino Aiello**, in chiusura dell'ultimo laboratorio, oltre a lodare la buona organizzazione e riuscita dei due giorni, alla presenza di **Benedetto Alessandro**, ho auspicato che **Camporeale Day** diventi un punto di riferimento per tutto il territorio circostante, paesi confinanti compresi, al fine di estendere la bella esperienza e scongelare le altre realtà dormienti della zona.

moocasa_albumid=6069453937986243649