Castelbuono, Paese sempre più DiVino

Scritto da Maurizio Artusi
Venerdì 05 Agosto 2011 10:34



Castelbuono Paese DiVino è una manifestazione che è cresciuta molto velocemente in questi suoi primi 5 anni avviandosi, sempre di più, a diventare anche spettacolo con una spruzzata di gastronomia. Il paese DiVino è in pieno territorio delle **Madonie**, catena montuosa siciliana ricca di chicche agroalimentari di eccellenza: la **Provola delle Madonie**, le ottime carni del **Consorzio di Allevatori Bovini Madoniti**, lo **Sfoglio**, le **Nocciole** ed il **Fagiolo Badda** di **Polizzi Generosa**, ma si potrebbe continuare parecchio con l'elenco ed è un vero peccato che queste eccellenze e grandi potenzialità del territorio non siano state adeguatamente rappresentate durante la manifestazione. Gli **Amici Per Bacco**, Associazione Culturale ideata da **Dario Guarcello** ed organizzatice dei 4 giorni castelbuonesi del **29, 30, 31 Luglio e 1 Agosto**, ha pensato bene di gemellare il Festival del vino con concerti di grande richiamo, rappresentati ormai da alcuni anni da **Joe Castellano** con il suo **"Blues and wine soul Festival",** una buona musica che ha sicuramente impreziosito la manifestazione.



A causa dei miei impegni sono riuscito a presenziare solo a due delle quattro giornate di manifestazione, quella del sabato e della domenica, **30 e 31 Luglio**. Il mio primo giorno si è aperto con un laboratorio del gusto sul tema dell'abbinamento cibo-vino, a cura dell'**Union Européenne des Gourmets Italia**, rappresentata dal Presidente **Guido Falgares** e dal Console territoriale della delegazione di Castelbuono - Madonie, **Maurizio Alaimo**. la dettagliatissima lezione di Guido Falgares, appassionato di vino e gastronomia, ha affrontato i tre principali sensi, vista, olfatto e gusto, che presiedono al cosiddetto piacere del palato, ma anche alle sensazioni di dolce, salato, amaro e umami con lo scopo finale di abbinare in modo corretto cibo e vino. Fin qui la teoria, poi completata dalla... pratica: formaggi e salumi tipici del territorio, offerti da **Matteo Turrisi** della locale enoteca "**Desideri Enogastronomici**", hanno incontrato il **Lalùci 2010**, un Grillo del **Baglio del Cristo di Campobello**, ed il **Syrah 2010** di **Rapitalà**. Il primo ha espresso un ottima grado di piacevolezza, come riconosciuto anche da **Franco Picone**, dell'omonima enoteca palermitana, intervenuto per l'occasione ad illustrare il vino, al quale però, oltre al "piacevole", mi sento di aggiungere anche un altro paio di aggettivi: "accattivante" e "ruffiano". Completamente diverso il Syrah di Rapitalà, ottimo vino anche questo, ma dall'insolita ciliega e con delle caratteristiche appartenenti a vini un pò più affinati, considerando che era pur sempre una vendemmia 2010.

Il pomeriggio del sabato, invece, è stato dominato dalla giovanile verve di **Luca Gardini**, recentemente nominato **Miglior Sommelier del Mondo 2010**. Luca è un figlio d'arte, infatti anche suo padre era sommelier, ed il suo approccio col vino risale alla tenera età di 14 anni, oggi, trentenne, si ritrova vincitore a girar per il mondo.



Gardini ha guidato il confronto tra una selezione di vini bianchi siciliani e campani, tutti molto sapidi e minerali. Nel bicchiere ho trovato anche delle vecchie conoscenze, in particolare **Baglio del Cristo di Campobello**, con il suo **Grillo Lalùci 2010**, e la piccola emergente cantina **Tenuta Gatti**, con il suo **Mamertino Doc Catalina 2010**. Impossibile commentare il Lalùci, vino ormai affermato che non riesce ad essere stoccato nei magazzini dei fratelli Bonetta di Campobello, nonostante che nel 2010 la produzione sia stata più che raddoppiata, da circa 6.000 bottiglie del 2009 alle 15.000 del 2010, anche quest'anno è stato impossibile evadere tutti gli ordini. Nicolàs Gatti, invece, secondo me, è una delle migliori promesse vitivinicole siciliane e soprattutto dei Monti Nebrodi, ai piedi dei quali, in quel di Librizzi, esso produce i suoi vini, indimenticabile il suo particolarissimo Grillo

"Pressinga", con una nota particolare anche per i suoi persistenti rossi sia di vitigni autoctoni che alloctoni. Le altre etichette siciliane erano rappresentate dal **Grillo 2010** di **Ajello** e dall'**Etna Bianco 2010** di **Cottanera**. La schiera dei vini campani iniziava con il **Greco di Tufo Cutizzi DOCG 2010** di **Feudi di San Gregorio**, col **Grecomusc 2009** di **Cantine Lonardo**, col **Fiano di Avellino 2010** di **Cantina del Barone**, prodotto in sole 4.000 bottiglie, ed infine col **Greco di Tufo 2010**, 8.000 bottiglie prodotte dalla **Cantina dell'Angelo**, quest'ultimo unico vino che, tra quelli presentati, mi ha coinvolto con il naso e col palato.

Con Luca Gardini sul palco era impossibile non provare a metterlo alla prova, ed ecco che davanti a lui si sono materializzate tre bottiglie coperte! Il campione del mondo ha accettato la sfida, come forse mai avrebbero fatto tanti suoi colleghi, e si è cimentato nel riconoscimento alla cieca delle uve. Luca ha però ceduto alla sua impulsività giovanile, affidandosi un pò troppo al suo istinto ha fallito le tre bottiglie, ma come non concedergli il bis a gran voce da lui richiesto? Ecco, infatti, altre tre bottiglie, sempre coperte, ma stavolta Luca, ne ha centrato quasi due su tre, indovinando anche un'annata, secondo me grazie ai momenti di pausa che ha intervallato tra un vino e l'altro, evidentemente la riflessione ha portato buoni consigli.

La giornata domenicale si è aperta con la presentazione del libro di **Nicola Dante Basile** intitolato "**Olio e Vino**". Dante Basile, giornalista e scrittore del **Sole 24 Ore** ha profiquamente messo a frutto la sua ultradecennale esperienza nel campo agroalimentare trasferendola al volumetto. La presentazione del libro si è svolta con un interessante dibattito altalenante tra vino, olio e problemi di commercializzazione degli stessi. Moderati dal giornalista **Filippo Glorioso**, hanno preso la parola **Anna Salamone**, dirigente esperta in enoturismo dell'IRVV, lo stesso **Nicola Dante Basile**, **Matteo Turrisi**, dell'enoteca castelbuonese "**Desideri Enogastronomici**", **Nicola Fiasconaro**, dell'omonima azienda, e **Nino Panicola**, giornalista enogastronomico. Grazie alle anticipazioni della Dott.ssa Salamone, sembra che, al pari della vite e del vino, le competenze di ricerca e promozione per l'olio e per l'olivo andranno all'IRVV, decisione importante che finalmente potrà veicolare idee ed investimenti pubblici verso uno sviluppo organico anche di questo importantissimo comparto dell'agroalimentare siciliano. Immancabile la piacevole chiusura con i pasticcini ed i torroncini di Fiasconaro.

{youtube}fs6xueAIctg{/youtube}

Infine, Paese **DiVino** è stato anche Paese **DiGastro**, a Castelbuono è facile mangiare bene: pochissimi gli stand gastronomici ma numerosi i locali dove è possibile deliziarsi spesso con prodotti locali. Solo quattro gli stand gastronomici presenti: **Agribiotur** con i suoi ottimi salami di suino nero e rosa, **La Baronia**, con una buonissima porchetta artigianale, **Capralat** con un ottimo, quanto inconsueto, gorgonzola di capra ed infine la **Manna di Frassino** di **Mariano Genchi**. Per quanto riguarda i locali, due quelli da me visitati: "**Nangalarruni**", dell'inossidabile **Peppe Carollo** e "**Il Palazzaccio**" di **Giuseppe Migliaccio** e **Sandro Cicero**. Conosciutissimo il primo, ne ho già scritto in passato, meno rinomato invece il secondo, dove però ho assaggiato dei piatti interessanti. Il locale, aperto solo 4 anni fa, è curato da Giuseppe, nel ruolo di maitre e da Sandro, come chef ai fornelli. La filosofia del locale è chiara: sapori puliti, tecnica e cura nella presentazione quanto basta e porzioni non esagerate comprensive di bis. Una sorta di nouvelle cousine castelbuonese dove non sempre il territorio spadroneggia, considerando i numerosi vini alsaziani e francesi disponibili nel locale, ma dai tanti piatti dal sapore pulito, con pochi ingredienti e quasi mai complicati.

{youtube}k02gx2RyvXE{/youtube}

Cosa mi è rimasto in bocca e nel naso dopo questi due giorni di Paese DiVino? Innanzi tutto la la **granita di pomodorini con scaglie di ricotta salata e spruzzatina di pesto al basilico** di Sandro Cicero, da mangiare a piccoli bocconi, da sciogliere in bocca per amalgamare bene gli ingredienti, peraltro dosati perfettamente; poi **il caffè del Bar Fiasconaro**, si perchè Nicola ed i suoi fratelli non produce ottima pasticceria, gelati e panettoni, ma prepara anche un buonissimo caffè, ormai difficilissimo da trovare ben fatto. Un caffè con una schiuma compatta, dove lo zucchero di canna non ne voleva proprio sapere di arrivare fino al liquido, con una tostatura perfetta, piacevole il retrogusto che si sprigionava in bocca dopo aver deglutito, e con un'ottima persistenza degli aromi in bocca. E' facile acquistare la migliore miscela di caffè, basta pagarla, più difficile è anche saperla utilizzare, io non sono un esperto di caffè, ma quando una cosa è buona difficilmente si riesce a nasconderlo!

Sul fronte dei vini, invece, tra le circa 60 cantine presenti, mi sono accostato a quelle che non conoscevo ancora bene ed in particolare ad una: la **Tenuta di Fessina**. Sia i bianchi che i rossi di quest'azienda mi hanno colpito per la pulizia e per la giovinezza che hanno dimostrato, nonostante la lunghezza di qualche affinamento, segno promettente di grande longevità e soprattutto rispetto dell'uva.

moocasa_albumid=5635300041580657601