E20diVini nella città più greca della Sicilia

Scritto da Cetti Mineo
Domenica 12 Settembre 2010 10:27



Continuando il mio tour delle manifestazioni che hanno animato l'estate della Sicilia Orientale, non potevo perdermi la II edizione di Expo **E20diVini** tenutasi a fine Agosto nella bellissima città greca di **Siracusa**.

La splendida città, merita una visita, avvolta nella sua antica storia, ricca di miti e leggende è una città apollinea, razionale e laboriosa, per dimensione molto distante da una grande metropoli. Anche i suoi dintorni sono particolarmente interessanti come per esempio la riserva naturale di Pantalica e quella di Vendicari, dove gli aironi spesso vanno a nidificare.

E' stata l'isola di **Ortigia**, la vecchia città di Siracusa, all'interno dell'**Antico Mercato**, il luogo che ha ospitato la manifestazione. Assolutamente suggestivo e particolarmente adatto a celebrare le tipicità enogastronomiche siciliane. Un grande cortile con al centro una fontana e attorno un portico sotto il quale i produttori di vini e di olio e le aziende casearie e zootecniche, di svariate parti della Sicilia, rappresentavano la nostra terra e la nostra cultura enogastronomica.

Mi sembra quasi di viaggiare in queste occasioni, passeggiando su una Sicilia in miniatura: l'assaggio dei prestigiosi vini, il **Nerello Mascalese** e il **Nero d'Avola** che qui la fanno da padroni in accostamento all'altro nero di Sicilia, il "**suino nero dei Nebrodi**", da cui un ottimo salame tipico lavorato con il pepe o con il pistacchio, c'è anche da aggiungere che le cosce di questo pregiato suino, nell'anonimato più totale, spesso prendono la strada del nord Italia, per diventare poi friulanissimi prosciutti di San Daniele. Ma anche il **Carricante** e il **Catarratto**, in accostamento alla **Tuma** e al **Pepato Fresco**, quest'ultimo condito con grani di pepe nero. Infine i vini dolci e liquorosi, l' **Insolia**, il **Passito** e la **Malvasia** che molto bene accompagnano la grande gamma dei dolci tipici siciliani.


Inoltre vi suggerisco di assaggiare la "**Cudduredda di Delia**", dell'azienda **Alaimo e Strazzeri** di Delia in provincia di Caltanissetta, un biscotto tipico la cui tradizione racconta che anticamente gli innamorati offrissero alla loro amata per esprimere la loro ammirazione. Ha una forma a corona e un profumo di cannella delicato e gradevolissimo.

Invito tutti a frequentare queste manifestazioni, che sono, come sempre dico, non solo momenti culturali, ma anche di aggregazione. A tal proposito, ho fatto conoscenza con una donna appassionata di olio, dell'**Azienda Filippo Ascoli** di Agira in provincia di Enna, che ha chiamato "**Goccia**" il suo prodotto perché davvero bastava una goccia per sentirne il gusto delicato di carciofo e di pomodoro, naturalmente un olio dalla bassissima acidità. Con lei un altro produttore olivicolo, 
l'**Azienda Agricola Ivano Agrippino Roccuzzo** del paese di Mineo in provincia di Catania, con il quale mi sono divertita a indovinare di quale essenza fossero aromatizzati i suoi prodotti; aveva oli all'aroma di basilico, aglio, peperoncino: è stato veramente divertente. Poi le aziende di

produzione artigianale di conserve, altro che tartine al caviale e majonese: patè di tonno e melanzane spalmato su un quadruccio di pane di casa da fare accapponare la pelle, e ancora altre delizie alle zucchine, olive, peperoni; non da meno le loro marmellate; vi suggerisco solo di assaggiarle erano tutte dell'**Antica Sicilia** di San Giovanni la Punta in provincia di Catania.

E20diVini ha anche presentato le "**Tipicità in Blu**", spazio dedicato ai sapori del mare rappresentato da tutti gli esponenti della filiera ittica, pescatori, mercati ittici, pescivendoli e cuochi; raramente nelle manifestazioni enogastronomiche vengono messi a disposizione spazi per il prodotto pesce.

Poi anche l'**Oro Verde**, il pistacchio di **Bronte**, noto in tutto il mondo per le paste dolci e il suo utilizzo in cucina.

Infine, un'altra caratteristica particolare dell'evento, è stato il grande contenitore che ha ospitato anche un salone del turismo "Made in Sicilia", circuito che collega produzioni e territorio, con proposte turistiche mirate, ma anche il "MadeinSicily", altro affascinante percorso alla scoperta delle produzioni che rendono famosa la Sicilia nel mondo e quindi fashion, arte, artigianato di tradizione e produzioni industriali di alto pregio. Insomma di tutto e di più, una splendida serata per gli occhi e la gola.

moocasa_albumid=5511245499793361297