MonrealeDOC si conclude con un grande successo dei corsi

Scritto da Maurizio Artusi
Giovedì 17 Luglio 2014 20:08



Organizzare una manifestazione con la formula della mostra mercato è sempre una bella sfida, sia per il numero dei soggetti coinvolti che per l'incognita rappresentata dal pubblico. Questi sono stati i principali motivi che, quel **7 Maggio del 2014**, mi hanno fatto tentennare nell'accettare la proposta avanzatami dalla Dott.ssa **Michela Schillaci**, docente del **CERF**, scuola professionale di **Monreale**, e da **Federica La Mantia**, studentessa della stesso istituto. Ma le sfide spesso vanno accolte perchè comunque costituiscono delle prove dalle quali poi possono scaturire eventi interessanti e così, qualche giorno dopo, ho dato il via a questa mia nuova impresa, coadiuvato inizialmente solo dalla già citata **Federica**, programmandoli per **Sabato** e **Domenica**, **5 e 6 Luglio**, presso **Villa Savoia** a **Monreale**.

La parte più facile è stata quella della scelta del nome, **MonrealeDOC** mi è subito balenato nella mente, costituendo esso un sunto dei contenuti delle due serate, esse infatti sono nate con lo scopo di valorizzazione l'agroalimentare del territorio monrealese. Ho scelto di caratterizzare il nome degli eventi con l'acronimo D.O.C. per rimarcare l'appartenenza territoriale di alcuni prodotti, ma anche per dare spazio e visibilità ad una denominazione d'origine che non ha avuto la stessa fortuna di altre.



La D.O.C. vitivinicola chiamata "**Monreale**" abbraccia parte dei comuni di **Monreale** e di **Piana degli Albanesi**, e tutto il territorio dei comuni di: **Camporeale**, **San Giuseppe Jato**, **San Cipirello**, **Santa Cristina Gela**, **Corleone**, **Roccamena**. Ad essi mi sono riferito, operando una selezione di qualità, per invitare gli espositori di diverse categorie merceologiche dell'agroalimentare, con un occhio di riguardo al comparto vitivinicolo. Le occasione create da un evento del genere non possono però rimanere appannaggio di solo territorio, per quanto esso possa essere esteso, pertanto, tra gli aderenti, figurano anche aziende siciliane che vantano importanti collegamenti con il monrealese, per affinità di interessi o per identità merceologica. Ad esempio, è il caso della birra artigianale, che nella zona del palermitano ha avuto un buon impulso grazie alla creazione, da parte dell'Associazione **Hora Benedicta** all'interno del **Monastero dei Monaci Benedettini** di **San Martino delle Scale**, di una ricetta che sta facedo il giro del mondo: quella della prima birra d'abbazia siciliana. Al Giugno 2014, queste sono le cantine vitivinicole aderenti al consorzio D.O.C. Monreale, attualmente presieduto da **Mario Di Lorenzo** (Cantina Disisa).

AZIENDE AGRICOLE TAMBURELLO
CANTINA SOCIALE ALTO BELICE
DEI PRINCIPI DI SPADAFORA
FEUDO DISISA
MARCHESI DE GREGORIO
PRINCIPE DI CORLEONE
SALLIER DE LA TOUR

Un'altra fase importante dell'organizzazione è stata quella del coinvolgimento degli sponsor, ben 16 tra associazioni, enti e aziende che hanno fornito beni, servizi e tempo garantendo lo svolgimento della manifestazione.

Sponsor che hanno prestato la loro opera:

A.I.S., Associazione Italiana Sommelier, delegazione di Palermo e provincia (PA)
Associazione Hora Benedicta (San Martino delle Scale-PA)
U.O.S. n.78,Unità Operativa Specializzata nell'olio e nell'olivo (Sciacca-AG)

Sponsor che hanno contribuito con beni e servizi:

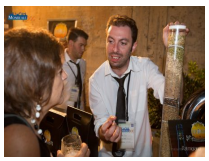
Balsano Catering (PA)
Associazione Campo base (PA)
CERF (Monreale-PA)
Comune di Monreale (Monreale-PA)
CucinArtusi.it (Monreale-PA)
Elisa Messina ceramiche d'Arte (Monreale-PA)
Ristorante Pizzeria Giardino degli Aranci (Monreale-PA)
L'Antico Forno San Michele di Ottavio Guccione (PA)
I.P.S.S.E.O.A. Pietro Piazza (PA)
Ricamificio Stamperia La Nuvola (PA)
Ristorante pizzeria e casa vacanze Le Case del Priore (San Martino delle Scale-PA)
Logotec (PC)
Scuola Europea Sommelier (ME)

Questo, invece è l'elenco degli espositori presenti, in ordine alfabetico, completo di categoria, nome e località.

Associazione, A.I.S. Deleg.Palermo, Palermo (PA)
Vino, Agareno, Menfi (AG)
Vino, Alessandro di Camporeale, Camporeale (PA)
Pane, Antico Forno San Michele, Palermo (PA)
Dolci, Biscottificio Modica, Monreale (PA)
Associazione, Campo Base Africa, Palermo (PA)
Vino, Cossentino, Partinico (PA)
Olio, Costantini, Camporeale (PA)
Vino, Disisa, Grisì (PA)
Ceramiche, Elisa Messina, Monreale (PA)
Birra, Epica, Sinagra (ME)
Vino, Fattorie Azzolino, Monreale (PA)
Associazione, Homebrewers Siciliani, Palermo (PA)
Associazione, Hora Benedicta, San Martino delle Scale (PA)
Associazione, Il Barattolo, Firenze (FI)
Birra, Irias, Sant'Agata di Militello (ME)
Ricamificio, La Nuvola, Palermo (PA)
Dolci, La Piana delle Bontà, Piana degli Albanesi (PA)
Access.birra, Luppolo L'Ottavo Nano, Palermo (PA)
Conserve, Mariscò, Grisì (PA)
Conserve, Masseria La Chiusa, San Giuseppe Jato (PA)
Miele, Miele Meli, Piana degli Albanesi (PA)
Conserve, Montalbano, Menfi (AG)
Birra, Paul Bricius, Vittoria (RG)
Formaggi, Polizzi, San Giuseppe Jato (PA)
Birra, Rocca dei Conti, Modica (RG)
Vino, Romano, San Cipirello (PA)
Magazine, Sapori di Sicilia, Palermo (PA)
Frutta, Susina di Monreale, Monreale (PA)

Conserve, Terra e gusto, Prizzi (PA)
Birra, Trimmutura, Palermo (PA)
Enti, U.O.S. n.78, Sciacca (AG)

Tra i prodotti più rappresentativi del territorio di Monreale erano presenti la susina bianca, i gelsi, il perricone, i biscotti ad "S". Le chicche, invece, erano costituite dalla presenza dello zafferano di **Terre e gusto**, dal birrificio artigianale **Epica** di **Sinagra** (ME), inaugurato il giorno prima dell'inizio della manifestazione, dall'ottimo **Moscato dello Zucco** della **Cantina Cossentino**, ancora sperimentale e pertanto in degustazione ma non in vendita ed infine dal cannolo di **Piana delle bontà**, direttamente arrivato da **Piana degli Albanesi**.



Le due serate di kermesse enogastronomica si sono però concluse con un inaspettato bilancio, nettamente a favore dell'aspetto divulgativo della manifestazione, dimostrando così grande interesse e maturità del pubblico, proveniente in prevalenza da **Palermo** e provincia. Gli obiettivi di **MonrealeDOC** erano quelli della promozione dell'agroalimentare partendo dal consumatore, favorendo il contatto tra produttore, potenziale cliente, ma anche dell'operatore di settore, con l'aggiunta di un'importante parte divulgativa. Solo così si può creare un'osmosi di sensazioni e informazioni tra chi produce, con le sue difficoltà e sacrifici giornalieri, e chi consuma, con le difficoltà di scelta tra prodotti genuini e industriali. Questo è il mio modello di promozione dell'agroalimentare siciliano, che ormai mi guida da più di 12 anni e sul quale è stato fondato il mio sito www.cucinartusi.it, dal quale ho estratto una 40ina di aziende, impegnate nella produzione di qualità, invitandole poi ad esporre a **Villa Savoia**. Quindi, a **MonrealeDOC**, grazie ad un'attenta selezione del pubblico operata con il ticket d'ingresso, entrambi gli obiettivi prefissati sono stati centrati, ma con un particolare gradimento nei confronti dei birrifici artigianali siciliani presenti e dei corsi sul vino, olio extravergine e birra artigianale, letteralmente presi d'assalto dai visitatori che a volte si sono ritrovati a dover assistere in piedi, a causa delle numerose prenotazioni arrivate già diversi giorni prima l'inizio della manifestazione.



Durante la **Domenica**, giorno di maggior afflusso di visitatore, i tre corsi programmati sono stati accorciati e raddoppiati, per consentire a tutti di assistervi comodamente seduti con la possibilità di degustare.

Altro momento clou della serata di **Domenica** è stato quello che ha visto un vero e proprio cooking-show tenuto dallo Chef **Alessandro Francavilla** dell'**Agriturismo Masseria la Chiusa** di **San Giuseppe Jato**, durante il quale è stato realizzato e messo a disposizione del pubblico un risotto con vellutata di ceci neri, crema di patate dolci, monachine di salsiccia e colori di verdurine.



Quasi tutti i visitatori hanno frequentato almeno uno dei corsi programmati per i due giorni, ed hanno apprezzato, a volte con applausi che hanno sfiorato l'ovazione, gli eccezionali docenti che hanno prestato la loro opera gratuitamente. I corsi di primo approccio al vino erano stati affidati alla professionalità dell'**A.I.S.**, Associazione Italiana Sommelier delegazione **Palermo** e provincia, oggi guidata dal Dott. **Luigi Salvo**, blasonato sommelier e giudice internazionale che con le sue parole ha letteralmente incantato la platea. Altro grande

successo ha inaspettatamente riscosso il corso sull'olio extravergine, affidato alla professionalità del Dott. **Damiano Licata**, dirigente della **U.O.S. 78** di **Sciacca**, Unità Operativa dell'Assessorato Regionale dell'Agricoltura dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea, dedicata allo studio e divulgazione dell'olio e dell'olivo. Infine, **Maurizio Intravaia**, mastro birraio, e **Carmelo Di Fatta**, homebrewers, entrambi docenti della degustazione di birra e rispettivamente membro e vicepresidente dell'Associazione **Hora Benedicta**, sodalizio profondamente radicato nel territorio monrealese, essendo nato con lo scopo di promuovere culturalmente il **Monastero dei Benedettini** di **San Martino delle Scale**, sede nella quale, proprio ad opera dell'associazione, è nata la ricetta della prima, ed attualmente unica, birra artigianale d'abbazia siciliana.



Come già detto, in questa tipologia di manifestazioni, l'apporto degli sponsor è determinante, oltre agli enti e alle associazioni già citati bisogna ringraziare le numerose aziende dell'elenco pubblicato, monrealesi e non, che hanno contribuito con prodotti e servizi, ma soprattutto il **CERF**, scuola professionale di **Monreale**, commissionario dell'evento, i suoi docenti ed alunni coordinati dalla docente Dott.ssa **Ina Lo Piccolo**, che si sono spesi senza sosta nei giorni di svolgimento, in ordine sparso: **Daniela Faraci, Federica La Mantia, Stefano Gazzelli, Elisabetta Paradiso, Sharon Galano, Alessandro Zuccarello, Ilenya Galante, Noemi Messina, Gabriella Lo Cicero, Noemi Rizzo, Francesco Schiera, Fabiola Messina** e **Carmelo Punzina**, altro docente del **CERF**.

Inoltre, devo ringraziare anche l'**IPSSEOA Pietro Piazza** di **Palermo**, nella persona del dirigente scolastico Prof. **Rosolino Aricò**, tra l'altro monrealese, ed infine, dulcis in fundo, l'indispensabile collaborazione dell'amministrazione comunale, di quella uscente, che ha assegnato **Villa Savoia** e di quella entrante, fresca di nomina, che ha accompagnato le intense fasi realizzative della manifestazione. Entrambi le amministrazioni hanno dimostrando trasversalità politica sull'importante tema dell'enogastronomia, intuendone le capacità di volano dell'economia e possibilità di sviluppo di un territorio.

Tutte le foto sono di Massimo Palmigiano

moocasa_albumid=6033374075212746289