Nel Segno... del Gusto 2011: L'epilogo

Scritto da Maurizio Artusi
Giovedì 29 Settembre 2011 16:37

Ho scritto spesso dei benefici che l'associazionismo potrebbe portare ai piccoli produttori dell'agroalimentare siciliano, consentirebbe loro di continuare a fare qualità mantenendo la propria dimensione: piccoli con la forza dei grandi, formula applicabile anche ad altri comparti, come per esempio quello culturale, da me recentemente vissuto con "Nel Segno di Guglielmo", la cui seconda edizione si è svolta a **Monreale** dall'**11** al **18 Settembre 2011**. La manifestazione, ricca di eventi, è stata interamente ideata ed organizzata dalle associazioni del territorio di **Monreale** con budget limitatissimi. L'associazione **Centro Commerciale Naturale di Monreale** (CCN), l'**Associazione Teatrale TE.M.A.**, l'**Associazione Acav**, e **Terra di Mezzo Onlus** coi rispettivi Presidenti e collaboratori, hanno valorizzato le professionalità locali distribuendo ad ognuno un particolare compito da sviluppare e seguire

Bisogna però rendere merito anche all'**Amministrazione Comunale di Monreale**, la quale si è prodigata per concedere location e supporto logistico, ed al consigliere dell'attuale opposizione, **Massimiliano Lo Biondo**, instancabile organizzatore e tessitore di rapporti coi media, a testimonianza che per il proprio territorio si può e si deve cooperare, senza distinzione di colore politico.

E' nato così un team di appassionati, ognuno del proprio hobby, quando addirittura non si trattava di professionisti, le cui sinergie hanno partorito quello che poi si è rivelato essere la manifestazione culturale dell'anno. In tale ambito, tra i tanti eventi che hanno riempito la settimana normanna di **Monreale**, non poteva mancare quello del cibo, a me affidato per la parte concernente l'organizzazione e la consulenza enogastronomica.

Ho visto decine di eventi, enogastronomici e non, riccamente finanziati, dove è stato molto facile vantare numeri da capogiro attirando il pubblico con il sistema dell'abbuffata o della bevuta, più o meno gratis, o peggio, con qualche vip dello spettacolo o della canzone utilizzato come richiamo. Tutt'altra cosa, invece, è puntare esclusivamente sulla cultura, sulla storia di un territorio e di un'epoca, nel caso in questione quella normanna, che sembra essere stata dimenticata sia dagli enti pubblici preposti alla sua valorizzazione che dai privati. Pertanto, considerando la tematica e la giovinezza di questa seconda edizione, il bilancio complessivo è da ritenersi positivo e alquanto lusinghiero per coloro che si sono prodigati nella loro realizzazione, dai vertici delle associazioni fino all'ultimo figurante "medievale", con o senza elmo!

A maggior ragione, lo stesso, si può affermare per la prima edizione del momento enogastromico denominato "**Nel Segno... del Gusto**" che, nella splendida location monrealese di Villa Savoia, ha popolato le serate del **16 e 17 Settembre** con un inaspettato afflusso di pubblico, sfiorando così le 1000 presenze. Il motivo conduttore dell'evento è stato il territorio di **Monreale**, con parte della **SS624**, scrigni inesauribili di qualità agralimentare. Lo scopo era quello di far incontrare il pubblico, già sensibile al cibo di qualità, con quelle realtà aziendali talmente piccole da rendere diversamente impossibile la loro emersione. Ognuno dei produttori invitati aveva una peculiarità che lo ha distinto, di volta in volta, grazie al legame col territorio, alle tecniche di preparazione dei propri prodotti, all'uso di particolari materie prime oppure all'unicità di un'iniziativa, in breve, una serie di caratteri distintivi, uniti dal filo della qualità e dall'appartenenza ad uno specifico territorio.

Ecco le aziende ed i prodotti che sono stati degustati durate la due serate:

Asso ciazi one	Paler mo	Trek king t uristi

Artemisia		co
Macelleria Di Fulgo	Monreale	Roastbeef di Modicana
Godiva Sicilia	Palermo	Enogastronomia di qualità solo in ecommerce
Mariscò	Grisì	Marmellate e gelatine
Terre di Gratia	Camporeale	Marmellata di cipolle e gelatine di vino
Antico Biscottificio Modica	Monreale	Biscotti
Filippo Palazzolo	S.Giuseppe Jato	Pasta filata con latte di pecora
Liborio Mangiapta	Camarata	Caciocavallo di Modicana
Salumeria Taormina	Monreale	Tuma persa, crudo e s

		alami F.lli Borrello
Irene Costantini	Camporeale	Olio bio
Nazareno Tusa	Monreale	Pane di Monreale
Amato salumi	Camporeale	Mandolino siciliano e lonza
Az.Agricola Sanfilippo	Godrano	Bresaola di Cinisara, salame d'asino e cinghiale
Alessandro di Camporeale	Camporeale	Khaid passito di Syrah
Piana dei Cieli	Menfi	Vini
Tamburello	Camporeale	Perricone e olio di biancolilla
Terre di Gratia	Camporeale	Vini
Valdibella	Camporeale	Vini bio e senza solfiti, latte di mandorl

a

In tutto ciò non poteva mancare la parte didattica con i corsi sul vino, condotti dall'enologo **Guido Grillo** dell'**Onav** di Palermo, e da quelli sull'olio, con **Leonardo Catagnano** e **Damiano Licata** della **UOS 78** di **Sciacca**, l'Unità Operativa Speciale dell'**Assessorato Regionale delle Risorse Agricole e Alimentari** dedicata all'olio e all'olivo. Molti visitatori hanno così avuto l'opportunità di avvicinarsi al buon vino ed all'olio extravergine d'oliva, in particolare, nella giornata di sabato, il corso sull'olio ha visto riepirsi tutti i 55 posti della terrazza del Savoia predisposta per l'occasione. La divulgazione enogastronomica di qualità e quindi l'informazione del consumatore su ciò che beve e mangia, è sempre stata un mio pallino e, grazie alla collaborazione di queste due prestigiose strutture del territorio, sono riuscito addirittura a far replicare più volte i corsi, in modo da offrire a più persone possibile l'occasione per capire di più sul cibo che ci circonda.

Un test importante per le due serate è stato quello turistico, la sinergia creata con l'agenzia turistica **TripPuzzle** di Palermo ha dato ottimi frutti, anche se da affinare ed incrementare nelle prossime edizioni. Per TripPuzzle si è testata una formula nuova, pensata appositamente: sul fronte gastronomico, con un laboratorio sensoriale sui formaggi, e sul quello culturale, con una performace realizzata dall'Associazione Teatrale TE.MA. TripPuzzle, da sempre sensibile ai cosiddetti "**nuovi turismi**", ha accolto molto bene il mix "**enogastroturi**" condito dai momenti culturali offerti dalla sezione artistica del Segno di Guglielmo, permettendo di offrire, alla propria clientela, un'interminabile serata ricca di eventi interessanti che ha avuto il suo culmine alla fine della serata di sabato, con la distribuzione ai presenti ed il lancio di ben 300 lanterne volanti.

Entrambe i giorni della manifestazione hanno visto un crescente afflusso di pubblico, che ha raggiunto l'apice nelle ore più tarde di sabato 17, frequentatissimi sono stati i corsi di avvicinamento al vino ed all'olio, i partecipanti ad essi hanno gradito molto le fatiche sopportate dai docenti che si sono prodigati nell'opera, in totale ben 6 sessioni, tre sul vino e tre sull'olio, più quella dedicata ai formaggi.

I vini degustati durante i corsi, offerti gentilmente dalle cantine partecipanti all'esposizione, sono stati i seguenti:

Terre di Gratia: Catarratto-Sauvignon, Cabernet-Syrah, Nero d'Avola;

Tamburello: Perricone;

Valdibella: Chardonnay, Perricone;

Piana dei cieli: Gracanico-Chardonnay, Merlot-Cabernet-Nero d'Avola;

Blend particolarmente azzeccati, quelli dei vini, secondo il giudizio del pubblico il quale, comunque, ha dimostrato di gradire molto anche le altre etichette presenti alla manifestazione.

Sul fronte degli oli, invece, è stato molto gradito il particolarissimo olio di **Mirella Tamburello**, impegnata da sempre nella rivalutazione del vitigno **Perricone**, nonchè Presidente della **Doc Monreale**, è anche produttrice di una buonissimo "spremuta" di sola **Biancolilla**. Tale cultivar viene raccolta precocemente al fine di aumentarne la sua naturale carenza polifenolica, permettendo così la sua molitura in purezza. Al naso presentava una buona complessità aromatica, esprimeva infatti mela verde, una ben presente foglia di pomodoro e un leggero sentore di carciofo. In bocca esplodeva l'ammandorlato della Biancolilla, avvolgente come non mai, ed un discreto pizzicore portato dai polifenoli, nonostante la produzione fosse dell'anno precedente.



Il già citato laboratorio sensoriale sui formaggi, pensato esclusivamente per **TripPuzzle**, ha visto sui tavoli del pubblico prodotti espressione dell'eccellenza del territorio di **Monreale**, ma ha ospitato anche uno dei principali rappresentanti dei Monti Sicani: **Liborio Mangiapane**, collegato a doppio filo con la cittadina normanna grazie allla **Macelleria Di Fulgo**, da più di vent'anni unico rivenditore di carne di bovino modicano, razza in via di estinzione allevata da generazioni dalla famiglia **Mangiapane**. Le degustazioni, che ho condotto io stesso, si sono aperte con un assaggio del latte crudo di mucca modicana, si è continuato poi con il caciocavallo, sempre di modicana, formaggio a pasta filata che ha visto, al suo fianco, il giovanissimo allevatore Lino Palazzolo, in rappresentanza dell'azienda di **Filippo Palazzolo**, questa volta di **San Giuseppe Jato** che, insieme ai suoi fratelli, **Vito** e **Saverio**, è riuscito a produrre un caciocavallo con il latte di pecora di razza comisana, dalla difficile caseificazione a causa della sua bassa acidità. Dopo aver confrontato le due paste filate si è passati al... pane e formaggio! Ecco infatti che rientra di nuovo in gioco il territorio ospitante, grazie al **Pane di Monreale** di **Nazareno Tusa**. Il pane degustato, prodotto con farina burattata, più grezza rispetto al normale rimacino, molita da un mulino monrealese utilizzando grano siciliano di varietà Simeto, ha espresso tutta la sua forza e profumo, grazie anche alla particolare legna utilizzata per alimentare il forno, le fascine di ulivo, e alla lievitazione assolutamente naturale, aiutata solo con delle quantità infinitesimali di lievito di birra.

Impossibile citare le degustazioni di così tanti prodotti, tutti di qualità, che hanno piacevolmente impegnato il palato del pubblico, pertanto rimando tutti al freddo elenco da me già pubblicato sopra, per chi comunque volesse approfondire prodotti e produttori, essendo stati da me in precedenza selezionati, si possono trovare numerosi riferimenti negli articoli presenti sul sito.



Le due serate sono state fortemente volute e coordinate da **Gianluca Castro** e quindi sposate con entusiasmo dalle associazioni monrealesi di "Nel Segno di Guglielmo", che non si sono affatto risparmiate nel profondere energie e risorse umane nell'organizzazione dell'evento enogastronomico. Un ringraziamento speciale quindi a **Rosi Patellaro**, Presidente del CCN, **Massimo Palmigiano**, fotografo, grafico e webmaster della settimana normanna, **Pippo Macaluso**, tesoriere del CCN, **Daniela Sinatra**, **Francesco Troìa**, **Federica La Mantia** ed a tutti coloro dei quali non ricordo il nome ma la cui opera ha agevolato il lavoro di tutti gli altri.

moocasa_albumid=5654323736107820193