

## Un pezzo di Calabria alla Rinascente di Giuffrè

Scritto da Manuela Barone  
Sabato 01 Ottobre 2011 09:30

---



Durante la serata di **Lunedì 26 Settembre**, nell'area food della **Rinascente**, a **Palermo**, si è tenuto un evento particolarmente speciale per l'enogastronomica cittadina.

La serata ha preso spunto dalla presentazione dei prodotti delle **Tenute Ferrocinto**, ampie distese di uliveti e vitigni che si snodano tra le vette del **Monte Pollino**, a cinquecento metri sul livello del mare.

Siamo in **Calabria**, a **Castrovillari** per la precisione, in una terra in cui, grazie alla volontà di alcuni viticoltori, nasce l'azienda **Cantine Campoverde**, di cui la tenuta **Ferrocinto** fa parte, insieme alle tenute **Cerzitello** e **Santa Venere**. Fin dalla scelta del vitigno, e fino alla produzione di ogni vino, tutto viene seguito e curato da un'equipe di specialisti del settore.

In particolare, alla tenuta Ferrocinto l'enologo **Stefano Coppola**, insieme alla moglie, hanno collaborato con i Prof. **Rosario Di Lorenzo** e il Dott. **Antonino Pisciotta** della **Facoltà di Agraria di Palermo**, dove hanno studiato, e proprio a Palermo son voluti tornare per promuovere con orgoglio la fascia medio alta della loro produzione: il **Dolcedorme**, un raro Aglianico rosè, il **Timpa del Principe**, Igp Calabria bianco, il **Magliocco**, rosso da uve di uno dei vitigni più antichi della regione, e il **Serra delle Ciavole**, aglianico in purezza, vino da chiusura con più corpo e una maggiore concentrazione alcolica.

Il Dott. **Coppola** ha curato la prima vendemmia delle tenute Ferrocinto nel 2008, raggiungendo in soli tre anni la produzione di circa quattrocentomila bottiglie, oggi esportate in 14 paesi diversi.

Da sempre, l'area della provincia di **Cosenza**, possiede una vocazione per la viticoltura, grazie alla vicinanza del mare e alle forti escursioni termiche che conferiscono al vino la sua tipicità. Quanto si sta realizzando in quella zona è un grandioso esempio per tutto il meridione, rappresentando il risultato di una comunione di intenti e passioni.

La madrina dell'evento, la sommelier **Francesca Tamburello**, insieme a **Guido Falgares**, Presidente della **Union Européenne des Gourmets Italia**, hanno introdotto la serata battezzata "**Emozioni di gusto**", come apripista di una serie di eventi crossover fra food and drink, ciascuno dedicato a una regione italiana da promuovere e far conoscere.

Ad ogni cena fra amici che si rispetti, se un'amico porta da bere, qualcun altro come minimo dovrà pure mettersi ai fornelli, e chi altri se non l'istrionico chef, padrone di casa, **Peppè Giuffrè**?



L'azienda **Ferrocinto** ha fornito le materie prime di propria produzione, dall'olio ai formaggi, come il **Caciocavallo Silano Dop**, queste sono state reinterpretate dallo chef in un menu dai sapori molto speziati e aciduli, nella migliore tradizione calabrese, ma contemporaneamente traslate verso un gusto un po' più siculo.

Nel ricco buffet allestito con cura ed eleganza hanno sfilato:

un riso freddo, superfino, con acciughe, capone, finocchietto e ortaggi acetati;

## Un pezzo di Calabria alla Rinascente di Giuffrè

Scritto da Manuela Barone  
Sabato 01 Ottobre 2011 09:30

---

un altro riso freddo con formaggi silani e frutta secca;

una paella con peperoncini (accuratamente privati dei semi per non aggredire la sensibilità dei palati) e peperoni;

e un riso con tenerumi erbe e datterini;

Tutti i risotti erano stati stati mantecati con olio extravergine, sempre rigorosamente calabrese.

Il secondo è stato rappresentato da uno spezzatino di salsiccia al peperoncino, immancabile, e broccoli arri minati e un contorno di patate "impacchiate" con peperoni e trito di salsiccia.



Infine, con un rullo di tamburi, si è giunti al dessert... raffinato momento di cucina-teatro, formula curiosa e affascinante di intrattenimento in fase di sperimentazione in cui la preparazione del dolce si sposa con il "cunto", in un incalzare ansimante e ritmato di parole che scivolano via tra "sac a poche" ripieni di crema e croccanti tartine di frolla e frutta... sotto gli occhi dei presenti che si godono il racconto di **Salvo Piparo** su come sia nata la nostra Italia, mentre un'altra ne prende forma, sotto le mani di **Peppe Giuffrè**.

Alla prossima dolce Italia!

moocasa\_albumid=5657073470936748625