Scritto da Maurizio Artusi
Mercoledì 23 Novembre 2022 05:40



Lo scorso 19 Novembre 2022, all'interno del Museo archeologico regionale Pietro Griffo di Agrigento, si è svolto il **Valle dei Templi Oil and Wine,** una giornata voluta da **Luigi Bonsignore**, Presidente della **Strada del Vino e dei Sapori della Valle dei Templi**, completamente dedicata all'olio e al **Nero d'Avola** di quel territorio. I prossimi obiettivi dell'associazione sono stati illustrati durante il convegno di apertura, durante il quale si è parlato di identità e brand che per il vino dovrebbero trovare maggior forza attraverso la formazione di **UGA**, cioè delle sotto zone nell'ambito della più ampia **DOC Sicilia**. Durante i lavori il vino è stato quindi sicuramente il più attenzionato, non solo al convegno ma anche grazie ad una masterclass a cura di **Luigi Salvo**, Delegato AIS di Palermo e Provincia, con ben 13 etichette di **Nero d'Avola** che mi hanno sorpreso per la loro originalità, che ho tra l'altro anche espresso pubblicamente in loco e di cui vi elenco le etichette in ordine di assaggio:

Pavè 2020 di Vella;
IO (Con Te) 2020 di Bonsignore;
A' Zita Cu Zitu 2020 di Luna Sicana;
Don Antonio 2019 di Morgante;
Nero d'Altura 2020 di Tenute Lombardo;
Rosso delle Rose 2020 di Masseria del Feudo;
Aynat 2019 di CVA Canicattì;
'Saru 2019 di Tenute Cuffaro;
Terraranni 2019 di Tenute Camilleri;
Kalýroon 2019 di Lombardo;
Nero Saraceno 2019 di Bagliesi;
Terre della Baronia Rosso 2019 di Milazzo;
Lu Patri 2019 di Baglio del Cristo di Campobello.

Purtroppo lo stesso risalto non è stato dato all'olio di oliva extra vergine, nonostante la precisa e competente degustazione a cura di **Massimo Carlino** dell'Accademia Val Paradiso, infatti per esso avrei gradito un spazio maggiore, comunque ottimi anche i cinque assaggiati che vi elenco qui di seguito:

l'**Arkè** di Diliberto da Caltanissetta;
il Diodoros dal Parco Archeologico della Valle dei Templi di Agrigento;
il **Blend di Terre di Zaccanello** da Racalmuto;
il **Blend di Villa Viticcè** da Naro;
la **Nocellara** di **Carbonìa** da Aragona.

La degustazione dell'olio si è conclusa con un fuori programma, infatti **Carbonìa** ha portato anche una **Coratina**, per chi non lo sapesse essa è una varietà tipica della **Puglia** ed è famigerata per l'estrema quantità di polifenoli, in questo caso manifestatasi con un'amarezza talmente accentuata che mi ha stimolato un paragone con le APA, lo stile di birra artigianale particolarmente luppolato e quindi anch'esso molto amaro.

Nel seguente video troverete le interviste a **Luigi Bonsignore** e al noto enologo **Tonino Guzzo** che insieme a **Giovanni Battista Ficani**, Coordinatore Consorzio DOC Sicilia, **Francesco Baldacchino**, Presidente AIS Sicilia, e **Calogero Romano**, Agronomo, moderati da **Gianni Paternò**, Direttore di All Food Sicily, hanno partecipato al convegno di apertura.

{youtube}lAnHx0lNrDI{/youtube}

In sostanza un bel territorio da esplorare non solo culturalmente, ma anche enogastronomicamente, come ormai io stesso faccio da tempo raccontandovi l'escalation qualitativa degli ultimi anni riscontrabile a tutti i livelli, nella ristorazione, nella vitivinicoltura e nell'olivicoltura, non a caso il buffet del pranzo era stato preparato dal **Granofino Restaurant**, ristorante pizzeria del **Villaggio Mosè** ad **Agrigento**, con focacce fermentate e maturate con un lungo e complicato processo e un interessante prosciutto cotto artigianale, un'offerta che prima o poi dovrò approfondire!

L'abbigliamento di Maurizio Artusi è a cura del Ricamificio La Nuvola *di Palermo*



ALBUM E DOWNLOAD FOTO