Vino, formaggio e... scarpe

Scritto da Maurizio Artusi
Domenica 04 Luglio 2010 00:00

In Sicilia si fanno ottimi formaggi, ma non dimentichiamo che i pascoli del nord Italia sono sicuramente molto più ricchi dei nostri, vantando anche delle diverse varietà di essenze importanti, per un diverso conferimento di sapori e qualità organolettiche al latte con il quale viene prodotto il formaggio. Essendo venuto a conoscenza della manifestazione Vino Scarpando, con la possibilità di incontrare produttori e formaggi del Piemonte, mi sono subito organizzato per la mia partecipazione, grazie anche alle informazioni avute dalla gentile e professionale Dott.ssa **Veronica Navarra,** dell' **ONILFA**, Osservatorio Nazionale per il Lavoro e l'Impresa Agricola Femminile, principale ente organizzatore nell'ambito del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali insieme al Comune e Pro-loco di Partinico.

Nel tardo pomeriggio di **Sabato 3 Luglio 2010**, al calar del cocente sole dell'estate siciliana, mi sono quindi recato presso la **Real Cantina Borbonica** di Partinico, sede ideale per coniugare Piemonte e Sicilia, nell'anno dei festeggiamenti dei 150 anni dell'unità d'Italia. Il programma prevedeva una sfilata di moda con scarpe di **Albano**, **Andrea Morelli** ed **Emmerre Junior**, tutte fabbricate in Italia, a seguire le degustazioni di vini, formaggi e marmellate. Il filo che legava i produttori era costituito dai territori, Sicilia e Piemonte, e dalla conduzione aziendale prettamente femminile. La Dott.ssa Navarra, ha introdotto gli esponenti dell'amministrazione pubblica presenti ringraziando pubblicamente l'IRVV, nella persona del Direttore Dario Cartabellotta rappresentato dal Dott. **Baldo Giarraputo**, per il supporto e patrocinio fornito; ha poi presentato la nutrita schiera di donne imprenditrici piemontesi e siciliane per poi dare il via alla sfilata. Le scarpe, importante capo d'abbigliamento che alberga in quantità abnormi negli armadi delle nostre compagne di vita, hanno attratto un nutrito pubblico femminile. Le cantine presenti alla degustazione erano due, la partinicese **Tonnino** e la veneta **Bisol**; interessante lo **Spritz** a base di Pinot Grigio, Bitter e scorza d'arancia lanciato da Tonnino, con la freschezza del vino, il retrogusto piacevolmente amarostico del Bitter e il profumo dell'arancia.. un aperitivo molto ben riuscito. Sempre di Tonnino, in degustazione, anche il **Pinot Grigio**, il **Syrah** e il **Nero d'Avola**; per Bisol un **Prosecco di Valdobbiadene** e un **Cartizze**. Tra gli espositori, ho anche visto delle confezioni da me ben conosciute, quelle della **Cooperativa Rinascita** di Valledolmo, rappresentata dal presidente della stessa, **Tommaso Alessi**, produttore delle conserve di pomodoro siccagno coltivato e trasformato in modo artigianale; caratteristica unica della varietà siccagna è la mancanza di irrigazione, le piantine vengono messe a dimora nei campi nel mese di Maggio e vi rimangono senza nessun apporto di acqua fino la momento della raccolta, che di norma avviene nei mesi di Luglio e Agosto. Il sapore della passata è fine e avvolgente, la concentrazione non ha paragone con altre passate, il ciclo di lavorazione a bassa temperatura, inferiore a 55 gradi, conserva intatte tutte le caratteristiche organolettiche del pomodoro. Anche gli altri partecipanti alle degustazioni erano di assoluta eccellenza: come non citare le profumatissime **Susine di Monreale** di **Marilù Monte**, qui rappresentate dai frutti sciroppati e dalla loro trasformazione in marmellata; caratteristica di tale frutto è l'intensa profumazione e l'estrema conservabilità che ne fanno un prodotto davvero unico... dovrò accettare il suo invito e programmare una visita


nella sua azienda agricola per approfondire l'argomento. Dopo un breve passaggio sulle due monocultivar **Cerasuola e Biancolilla Federico II** di **Matteo Maria Lo Duca** e la sua **Salsa Dolce e Piccante**, realizzata con olio e.v., peperoncino, zucchero e sale, sono finalmente approdato alla **Robiola di Loazzolo** con latte crudo termizzato di vaccino, pecora e capra, prodotta da **Luisella Cavallero** dell'**Azienda Agricola C.Bianca,** situata sulle colline astigiane; il sapore pieno e aromatico denotava sin da subito la presenza di un latte deciso come quello di pecora e di capra; un'ottimo formaggio da spalmare. Dalle colline astigiane sono passato al paese di Melle, nei pressi di Cuneo, dove **Bruna Giordano** produce il **Toumin dal Mel**; formaggio fresco, da sempre preparato da mani femminili, con latte vaccino crudo e dal sapore fresco, leggermente aromatico, come fosse delicatamente erborinato, grazie alle delicate infiorescenze esterne appena accennate nella formazione. Sterzata d'obbligo verso **Giulia Tasso** di **Casa Costa**, direttamente dalle colline del Monferrato, dove alleva delle capre


autoctone, conosciute come Camosciate delle Alpi, con il cui latte produce dei buonissimi formaggi; ho assaggiato ben due taleggi, entrambi stagionati tre mesi, il **Casa Costa**, molto cremoso, a tratti dolce e impreziosito dalla sua crosta esterna; il secondo, un **Tal du Bec**, un pò più asciutto, con una consistenza da fontina, dai profumi e sapori quasi uguali al precedente, ma con in più un fantastico retrogusto amarognolo; infine con una **Toma del Colle**, sempre di tre mesi, molto più compatta e a tratti piacevolmente acidula. Infine il **Dahu**, prodotto con latte vaccino crudo di mucca valdostana, da **Cristina Danna**: un particolare formaggio dal forte odore di stalla, stagionato un paio di mesi e dalla insospettabile discrepanza tattile: in mano aveva una certa consistenza, in bocca quasi si scioglieva, anch'esso a tratti acidulo. Dulcis in fundo, è proprio il caso di dirlo, **Antonella Vecchiattini**, dell'Azienda Agricola **Sapori di Cascina** della provincia di Asti che, con le marmellate artigianali e la mostarda d'uva ha accompagnato tutti i formaggi in degustazione. Dopo il dolce, come rinunciare al buon caffe della **Torrefazione Brasil** di Partinico, dalla tradizione ultra decennale e rappresentata dalla ventennale passione di **Josè Antonio Salvia**.


La giornata di Domenica 4 Luglio, è stata invece dedicata ad un giro tra le cantine della zona tra Partinico e San Cipirello. Partiti da Balestrate, con il pulmino dell'organizzazione, in ritardo a causa di un'incomprensione coi precisissimi giapponesi, partecipanti in veste di buyers, in direzione delle **Cantine Tola**. Ben accolti dal titolare **Mimmo Tola**, abbiamo fatto un veloce giro degli impianti dalla capacità produttiva di circa 350.000 bottiglie all'anno. Mimmo Tola ci ha illustrato la filosofia aziendale, molto attenta alla soddisfazione del consumatore, e alla sempre meno importanza data ai sapori della barrique. Purtroppo, presumo per mancanza di tempo, non è stata prevista una degustazione, non ricordando molto bene i vini di Tola, mi avrebbe fatto piacere riassaggiarli con calma.
La seconda cantina visitata è stata quella di **Don Tomasi**, accolti dall'Amministratore unico **Giuseppe Terrasi**. Dopo il solito giro in cantina e nella barricaia in procinto di essere ristrutturata, siamo stati messi a contatto con le


vicine vigne di chardonnays e grillo. Stavolta, il responsabile commerciale **Silvio Riggio**, ci aveva preparato una completa degustazione dei vini prodotti in azienda. Abbiamo iniziato con un catarratto, spigoloso come solo un'uva siciliana può essere, ma molto profumato, corposo in bocca e dalla piacevole acidità, per passare poi ad un blend di catarratto e chardonnay, più morbido del precedente, con più profumi, grazie allo

chardonnay sempre con una discreta struttura in bocca; infine, per chiudere la serie dei bianchi, un altro blend di catarratto e grillo, forse il più profumato tra i bianchi, ma con qualche sacrificio sull'acidità e sulla struttura in bocca. Poi ecco i rossi, un sincero Nero d'Avola, con ottimi tannini anche se un pò ruvidi, un adeguato Syrah dai tannini più arrotondati rispetto al precedente, per chiudere infine, con il vino di punta della cantina: un cabernet sauvignon e nero d'avola elegante grazie al vitigno internazionale, presente al 70%, e dal finissimo e abbondante contenuto tannico. Tutti i rossi avevano fatto un passaggio più o meno lungo in barrique fortunatamente però senza fastidiose tracce al naso.

Per il pranzo siamo stati accompagnati al **Baglio Carta** nei pressi di Balestrate, grazioso agriturismo di **Giovanni Ruffino**, dove la maggior parte degli ingredienti delle pietanze, vengono prodotti nella propria azienda agricola. Antipasti in stile madonita, due ottimi primi e altrettanti i secondi, tutto addolcito dal cocomero e dalle cassatelle con ricotta, infine caffè ed un insolito limoncello al latte della casa, hanno completato l'opera che ha preceduto una saporita e tranquilla digestione. Considerando la mia diffidenza a mangiare fuori casa o in locali di cui non conosco vita, morte, miracoli, titolare, cuoco e provenienza delle materie prime, devo ammettere che mi sono trovato bene; un'esperienza gustativa interessante e sincera che mi obbliga a consigliare il locale.

Dopo il lauto e soddisfacente pranzo, il pulmino ci ha riportati a Balestrate, dove la giornata si è conclusa coi commiati di rito. Un plauso va alla Dott.ssa Veronica Navarra per l'organizzazione, ma anche a tutti coloro che hanno collaborato da Roma, da Partinico e da Palermo; forse però un ringraziamento andrebbe anche rivolto al Ministero delle Politiche Agricole, in qualità di ente promotore dell'Onilfa, ma soprattutto all'attuale Ministro **Giancarlo Galan**, il quale, dopo aver chiuso innumerevoli enti inutili, ha deciso di continuare a far esistere l'Osservatorio Nazionale per il Lavoro e l'Impresa Agricola Femminile.

Tutte le foto della manifestazione