VinSicily 2015, prima pietra di buona promozione a Campobello di Mazara

Scritto da Maurizio Artusi
Martedì 04 Agosto 2015 11:15



Di manifestazioni e idee sul vino con la reale intenzione di promuovere cantine e territorio, c'è ne sono poche, se poi è organizzata da giovani volenterosi e appassionati ricadiamo nella rarità. Queste sono state proprio le caratteristiche che hanno contraddistinto la prima edizione del **VinSicily**, svoltosi a **Tre Fontane**, frazione balneare di **Campobello di Mazara** (TP), l'**1 e 2 Agosto 2015**. Organizzare una manifestazione nel borgo marinaro di **Tre Fontane**, assume inoltre una particolare connotazione turistica grazie alla posizione geografica del luogo, situato proprio di fronte l'Africa e dotato di acque limpide e bellissima spiaggia, rendendo il connubio vino-territorio un'occasione ideale per fornire al visitatore una visione diversa della classica vacanza al mare.



Dietro il **VinSicily** ci sono alcuni giovani riuniti nella **Mediterranea Food and Wine**, fortemente attaccati al loro territorio e convinti che solo lo sviluppo del turismo e dell'agroalimentare possono affrancare l'economia della zona. dalle solite logiche negative.

Il primo dei volenterosi che ho conosciuto è **Gaetano Tumbarello**, Presidente dell'associazione, nonostante i suoi studi di medicina si svolgano a Roma, egli non sembra si sia dimenticato del suo territorio di **Campobello di Mazara.** Il secondo invece è **Giuseppe Fontana**, laureato in economia aziendale ha un passato legato all'azienda agricola del padre e di questa sta iniziando ad occuparsi oggi, dopo essere tornato dall'Australia, il suo futuro lo vede popolato da grani antichi e farro monococco. Bisogna però citare anche altri due collaboratori che non ho avuto il piacere di conoscere personalmente, si tratta di **Nicola Bianco** e **Nicola Pisciotta**, che hanno aiutato a diverso titolo nella realizzazione e svolgimento di questo **VinSicily 2015**.

Gaetano e **Giuseppe** sembrano avere le idee molto chiare in merito alla promozione, infatti entrambi concordano sulla necessità di attrarre il pubblico tramite i prodotti e non grazie agli eventi collaterali che si possono inserire in una manifestazione, ed oggi, avere l'idea di ciò che si vuole fare è già una grande conquista, l'eliminazione di alcune immancabili falle di un'organizzazione si possono sempre aggiustare. Accanto al vino c'erano quindi i prodotti tipici, ma anche musica Jazz, Soul, Blues e Swing con attenzione anche alla solidarietà, grazie alla donazione di una parte dell'incasso all'associazione UILDM (Unione Italiana Lotta alla Distrofia Muscolare). Oltre alla locale amministrazione di **Campobello di Mazara**, altri importanti patrocini sono arrivati dal portale dei consumatori **consumerismo.it**, l'**ONAV**, Organizzazione Nazionale Assaggiatori Vino, l'**IRVOS** - Istituto Regionale Vini ed Oli Siciliani, la **ConfAgricoltura Trapani** e la **ConfAgricoltura Sicilia**. Per il **VinSicily** sarà inoltre realizzato il sito web www.mediterraneawine.it ed un'app per smartphone, entrambi a giorni online.



L'inaugurazione si è svolta presso il **Lido Coco Loco** in **Piazza Favoroso**, in spiaggia a pochi metri dal mare, tramite il convegno dal titolo: "**L'agroalimentare di qualità a sostegno della promozione del territorio siciliano**", moderato dal Dott. **Massimiliano Barbera**, Enologo e Agronomo, i lavori sono stati introdotti da **Antonella Moceri**, Vicesindaco di **Campobello di Mazara** e da **Gaetano Tumbarello**, Presidente dell'Associazione **Mediterranea Food and Wine**, come già detto ente organizzatore del **VinSicily**.

Dopo i saluti istituzionali è stata la volta degli interventi programmati iniziati con il Prof. **Giacomo Dugo**, Direttore del Dipartimento di Scienze dell'ambiente, della Sicurezza del Territorio, degli Alimenti e della Salute nonchè presidente del Co.Ri.Bi.A., che ha affrontato l'argomento alimentazione considerandolo dal proprio punto di vista, sollecitando quindi l'attenzione del consumatore verso gli ingredienti impiegati dall'industria alimentare. Poi è stata la volta del Dott. **Lucio Monte**, Direttore Generale IRVOS – Istituto Regionale Vini e Oli Siciliani), che ha relazionato sul ruolo che ha avuto il suo istituto negli ultimi 20 anni e l'importanza dei controlli e delle certificazioni nel settore vitivinicolo ed oleico, fronte sul quale l'ente da lui diretto è particolarmente impegnato. Il Dott. **Maurizio Lunetta**, Presidente del Consorzio tutela vini Doc Sicilia, è intervenuto sulla recentissima e importante certificazione IGP assegnata all'olio siciliano, illustrando le difficoltà incontrate prima nella redazione del disciplinare e poi nell'accettazione dello stesso da parte della Comunità Europea, in cui esso è attualmente fermo in attesa di autorizzazione definitiva dell'attuale regime transitorio. Il Dott. **Vito Falco**, Dirigente dell'Assessorato Regionale delle Risorse Agricole ed Alimentari, ha illustrato il grande lavoro di ricerca e catalogazione effettuato dalla struttura che egli dirige nei pressi di Marsala, comunemente conosciuta come "Campo di Collezione Del Giudice", della quale anche io mi sono ampiamente occupato in passato. Il Dott. **Francesco La Croce**, Agronomo, ha messo a nudo le qualità dell'olio extravergine di oliva siciliano, evidenziando come essa potrebbe essere un grande strumento per migliorare la nostra competitività nel settore nel mercato globale. Infine, è toccato anche a me, **Maurizio Artusi** in qualità di enogastronomo, impegnato nella promozione dell'agroalimentare siciliano. Nel mio intervento ho raccontato com'è nato **CucinArtusi.it** ed illustrato la mia personalissima visione del potenziale sviluppo economico realizzabile con i prodotti tipici siciliani, raccordandomi un po' con tutti gli interventi che mi avevano preceduto.

La Sicilia possiede un sistema agroalimentare che produce qualità abbinata a caratteristiche nutrizionali e salutistiche uniche, ne sono testimonianza le ricerche scientifiche condotte finora da Università ed enti specifici ad essa preposti. Alcune delle straordinarie peculiarità dei nostri prodotti sono chiaramente emerse in alcuni articoli che ho scritto sull'Irvos, intervistando il microbiologo **Daniele Oliva**, oppure sul **Campo di Collezione Vitivinicola Del Giudice** di Marsala, intervistando l'agronomo/enologo **Giacomo Ansaldi**, appassionato custode di quasi 100 vitigni cosiddetti reliquia, ed ancora, sulla **Stazione Sperimentale di Granicoltura** di Caltagirone, sede della banca del germoplasma con oltre 50 varietà di grani antichi siciliani, dove il direttore **Gianfranco Venora** ha tra l'altro messo a punto un sistema di identificazione delle varietà vegetali tramite immagini, infine sul progetto **DiSolaGirgentana**, un sistema di tracciabilità dei prodotti di **Capra Girgentana** diretto dal Prof. **Baldo Portolano**, doppio esempio di biodiversità e certificazione alimentare.

Però, tutto ciò ha poco senso se non attueremo quelle pratiche che comunemente vengono definite "sinergie" e "marketing". Infatti, si potrebbe creare più sviluppo se solo si realizzassero appieno quelle che io ho chiamato le tre "**C**" di: **cooperazione, certificazione e comunicazione**, troppo spesso mancanti nelle aziende siciliane del comparto agroalimentare. **Cooperando** e associandosi la globalizzazione, da nemica della qualità quale essa appare, può invece diventare una nuova opportunità, bisogna pertanto mettersi assieme per fare la voce grossa, rimanendo piccoli e continuando a produrre qualità. Per quanto riguarda le **certificazioni,** non si può negare che oggi sul mercato vengano riconosciute e diano valore aggiunto al prodotto. Infine, bisogna **comunicare**, far conoscere, le straordinarie qualità del prodotto ai consumatori per poi poterli vendere al "mondo". Gli esempi reali ci sono, basta citare il Consorzio Arancia di Ribera di Peppe Pasciuta, il Consorzio EuroAgrumi OP di Biancavilla CT, il Consorzio Vastedda del Belìce del Prof. Massimo Todaro, La Goccia D'Oro di Menfi che raggruppa gli olivicoltori della zona, tutte realtà leader e vincenti nel loro settore.

In conclusione bisogna incentrare la promozione dell'agroalimentare su queste peculiarità, introvabili in altre zone del mondo, e saldarle con le tre C: che siano la grande varietà di vitigni autoctoni, i territori, la biodiversità cerealicola costituita dai grani antichi, le ricette tipiche o le proprietà salutistiche di un cibo, tutte caratteristiche collegate a doppio filo al territorio, al turismo e ai nostri beni culturali, al contempo garanzia contro l'agropirateria e la concorrenza dei prezzi.

Tornando al **VinSicily**, i due giorni sono stati organizzati prevedendo un percorso espositivo e degustativo governato da ticket spendibili in circa 13 aziende vitivinicole e 6 postazioni con prodotti tipici, ovviamente con un'offerta tutta proveniente dai vicini territori di **Campobello di Mazara, Santa Ninfa** e **Castelvetrano**, quindi Olive

Nocellara del Belìce, Pane Nero di Castelvetrano, Olio extravergine di oliva, e formaggi vari.



Gironzolando tra gli stand ho incontrato amici di **CucinArtusi.it**, ma anche scoperto nuovi prodotti, pertanto, come non ricordare **Giacomo Funaro**, dell'omonima Cantina di **Santa Ninfa**, **Renzo Barbera** dell'**Azienda Agricola Stoccatello** di **Menfi**, con il suo **Catarratto** dagli eleganti profumi di fiori bianchi e pesca gialla, fresco e piacevolmente acido al palato in perfetto stile **Tonino Guzzo**. La vera scoperta però è stato il **Nero d'Avola** della **Cantina Ferreri** di **Santa Ninfa**, il quale, nonostante l'annata risalente al 2014 e l'assenza di affinamento in legno, già presentava degli insoliti profumi terziari a base di cacao e cuoio, discendenti poi in una più classica prugna matura, un vino sicuramente da dimenticare in cantina almeno 4 o 5 anni per poi constatarne l'evoluzione. Tra gli stand c'era anche la **Sicilformaggi** di **Santa Ninfa**, importante caseificio della zona forte delle sue 40 referenze di prodotto che, nonostante impieghi latte pastorizzato, riesce a mantenere standard organolettici di tutto rispetto, da ricordare il loro "**Pecora Nera**", un pecorino con circa un mese di stagionatura ricoperto da carbone vegetale, caratterizzato dal tipico colore nero e dal suo gusto intenso, ma anche del "**Furfante**", stagionato circa 3 mesi e prodotto con il 50% di latte ovino e 50% di vaccino, dal gusto delicato, ma al contempo deciso, ideale sposalizio tra la pienezza del latte di mucca e la rusticità di quello di pecora. Sicuramente c'erano altri espositori da dover approfondire, ma il poco tempo a disposizione e l'ora tarda mi ha dissuaso dal compiere il mio solito giro di approfondimento degustativo.



In conclusione, una manifestazione ben riuscita con un bell'afflusso di pubblico che però, com'è ovvio che sia in una prima edizione, si presta a correzioni ed ampliamenti. Ad esempio, sarebbe auspicabile selezionare meglio gli espositori ed introdurre un maggiore contatto tra prodotti e visitatori, magari attraverso laboratori di approfondimento enogastronomico, nonchè allargare la rappresentanza del vino e di altri prodotti, continuando a riferirsi al territorio locale, ma estendosi anche a quelli meno vicini a **Campobello di Mazara**.

*Foto di **Annibale Cerrati** e **Maurizio Artusi***

moocasa_albumid=6178427585944919857