

DOC Monreale in DiVino tour

Scritto da Maurizio Artusi
Venerdì 05 Giugno 2015 22:00



Gli addetti del mondo del vino lo sanno, la **DOC Monreale** in **Sicilia** è molto grande per estensione, ma al contempo molto dimenticata e poco considerata, essa abbraccia parte dei comuni di **Monreale** e di **Piana degli Albanesi**, e tutto il territorio dei comuni di: **Camporeale, San Giuseppe Jato, San Cipirello, Santa Cristina Gela, Corleone e Roccamena**. Io, l'anno scorso, ho cercato almeno di farne rivivere il nome ideando e organizzando **MonrealeDOC**, una mostra mercato con aziende selezionate del territorio in questione, ma la nuova presidenza del consorzio, assegnata a **Mario Di Lorenzo**, sembra però dare i primi frutti, poichè insieme a **Filippo Barbiera**, avvocato ma soprattutto gourmet e sommelier appassionato di vino, ha ideato degli itinerari culturali-vinicoli tra le sei cantine aderenti al consorzio. Due i partner più importanti: La banca **Mediolanum**, sensibile all'argomento del food, ma soprattutto **Federalberghi Palermo**, che ha accettato di distribuire le locandine dei sei eventi presso le strutture del centro storico cittadino.



Questo è il succo della presentazione a giornalisti, operatori del settore ed appassionati avvenuta lo scorso **3 Giugno 2015** presso **Palazzo Alliata di Villafranca**, raro esempio di architettura barocca ben conservata oggetto di una visita che ha preceduto la conferenza stampa, alla quale hanno partecipato, da sinistra secondo l'ordine della foto qui accanto: **Maurizio Artusi**, enogastronomo di CucinArtusi.it, **Giovanni Lucchese**, Senior Manager di Banca Mediolanum, **Nicola Farruggio**, Presidente Federalberghi Palermo vicario Sicilia, **Filippo Barbiera**, sommelier e **Mario Di Lorenzo**, Presidente Consorzio di Tutela DOC Monreale e titolare della Cantina Feudo Disisa.

Gli itinerari prevedono la partenza alle ore **14:00** con un pullman 50 posti da **Piazza Verdi a Palermo**, la visita ad un bene culturale del territorio ed infine il giro enoturistico, con degustazione guidata presso una delle cantine della DOC. Durante la degustazione, verrà illustrato ed offerto in assaggio anche un prodotto agrolimentare o gastronomico rappresentativo della zona, in questo caso selezionato da **CucinArtusi.it**, non a caso il sottotitolo degli eventi è Wine Tour and more... Il rientro è previsto per le ore **20:00**.

L'iniziativa è principalmente rivolta ai turisti, ma i numerosi siciliani e palermitani che non conoscono bene le preziosità della loro terra, e purtroppo sono molti, saranno ben accetti, l'importante è veicolare il concetto di **DOC Monreale** collegandola al territorio in un modo totalmente nuovo e, secondo me, vincente. L'epoca dei "soliti" tour volge al termine, il turista moderno cerca sempre di più approfondimento ed enogastronomia, promuovere la Sicilia con mare e sole, che pur ci sono, non è più sufficiente, anche perchè le due caratteristiche non le possediamo in esclusiva, mentre invece, storia, cultura ed enogastronomia formano un mix irripetibile nel mondo, eliminando così qualsiasi possibile concorrenza.

Queste sono le date ed il programma gastronomico che ho selezionato ed inserito nei tour di Monreale DiVino, ma solo per i fortunati che con sole 25 Euro si aggiudicheranno un posto sul pullman e potranno così godere di un pomeriggio ad alto contenuto culturale e sensoriale, un motivo in più per salire a bordo!

Sabato 6 Giugno 2015

Visita: Palazzo Reale di Ficuzza
Cantina: **Principe di Corleone**
Produttore: **Azienda Agricola Barbaccia**

DOC Monreale in DiVino tour

Scritto da Maurizio Artusi
Venerdì 05 Giugno 2015 22:00

L'azienda alleva diverse razze, ma soprattutto trasforma le carni bovine di Cinisara, di Suino Nero e di asino in salumi dalle particolari caratteristiche nutrizionali e salutistiche, da poco tempo anche senza conservanti. In degustazione: salsiccia secca, busambrina (bresaola) e salame al caciocavallo, tutti di manzo Cinisara.

Sabato 13 Giugno 2015

Visita: Real Cantina Borbonica

Cantina: **Feudo Disisa**

Produttore: **Pasticceria La Preferita**

Paolo Antico, pasticciere e titolare insieme al fratello della pasticceria La Preferita di Partinico, si è sempre distinto per i suoi gelati, ha infatti vinto un'edizione dello Sherbet Festival, ed ovviamente per non impiegare semilavorati industriali. Gli Antico, profondamente calati nella tradizione del proprio paese, offrono però anche dolci moderni, come ad esempio mousse e bavaresi, nonché gelati dai gusti insoliti.

In degustazione: Buccellato di Partinico con fichi e frutta secca.

Sabato 20 Giugno 2015

Visita: Tenuta dello Zucco

Cantina: **Sallier de la Tour**

Produttore: **Bar dello Sport – La Casa del Cannolo**

A Piana degli Albanesi il bar dei fratelli Cuccia è un'istituzione, una particolare cura nella scelta degli ingredienti del cannolo li distingue, ma oltre al tipico dolce sono rinomati anche i loro aperitivi grazie alla fornita cantina spesso in abbinamento con prodotti siciliani DOP.

In degustazione: se sarà possibile, cannolo in versione "antica" altrimenti "moderna".

Sabato 27 Giugno 2015

Visita: Ruderì di Gibellina

Cantina: **Marchesi De Gregorio**

Produttore: **Ristorante L'Arte dei Sapori**

A Camporeale, una famiglia da sempre impegnata nella panificazione, ha di recente deciso di trasferire le ricette di casa propria in un ristorante. Così è nato L'Arte dei Sapori, un piccolo locale in cui la giovane Vincenza Restivo cucina seguendo le ricette di nonna Enza.

In degustazione: il "bruciuluni" di Camporeale.

Sabato 4 Luglio 2015

Visita: Area archeologica Monte Maranfusa

Cantina: **Tamburello**

Produttore: **Azienda Agricola Ciaccio**

Nino Ciaccio, con la sua famiglia, alleva da diverse generazioni la razza bovina Frisona, purtroppo famosa per le grandi quantità di latte prodotte e per la bassa qualità dello stesso. Nonostante ciò, la Frisona, opportunamente allevata e alimentata, dà un latte straordinario che non ha nulla da invidiare ad altre razze molto più blasonate, anzi, ne è la prova l'ottimo caciocavallo prodotto dai Ciaccio.

In degustazione: caciocavallo.

DOC Monreale in DiVino tour

Scritto da Maurizio Artusi
Venerdì 05 Giugno 2015 22:00

Sabato 11 Luglio 2015

Visita: Area archeologica Monte Jato

Cantina: **Alto Belice**

Produttore: **Masseria La Chiusa**

Emanuele Savona, nel giro di pochi anni, ha recuperato un bene di famiglia ormai destinato all'oblio del tempo, creando attorno ad esso un'azienda agricola in regime biologico che rispetta l'ambiente circostante e che fornisce di ottime materie prime il ristorante dell'agriturismo, onorando così una categoria purtroppo declassata da troppi furbi.

In degustazione: legumi rari.

Info e prenotazioni: 328-2604913 - consorziodocmonreale@libero.it

moocasa_albumid=6156264714297068337