

Terrapietra di Camporeale

Scritto da Maurizio Artusi

Domenica 22 Maggio 2011 01:44



La diffidenza nei confronti dell'associativismo è sicuramente uno dei maggiori mali dei piccoli e frammentati produttori siciliani, ma bisogna ammettere che negli ultimi mesi, nell'isola, c'è un gran fermento di associazioni e iniziative collettive che fanno ben sperare, grazie anche alla Misura 133 del PSR Sicilia i cui fondi sono principalmente destinati ad esse. Il **21 Maggio**, presso il **Palazzo del Principe**, all'intero del "**Baglio**", sede dell'**Enoteca Comunale** del paese di **Camporeale** in provincia di Palermo, è stata presentata la recente costituzione dell'**ATI Terrapietra**, che prossimamente si costituirà anche in associazione. Camporeale è un piccolo paese di circa 3.000 abitanti situato lungo quella strada del vino denominata **SS624**, esso si trova equidistante da ben tre capoluoghi di provincia, Palermo, Agrigento e Trapani, e vanta una florida economia legata alla falegnameria ed al vino, ben 15 aziende trasformano il legno e 9 cantine producono ottimo vino grazie alla zona particolarmente vocata. Le restrittive regole per entrare nell'Associazione Temporanea d'Imprese Terrapietra sono riassumibili nell'appartenenza al territorio di Camporeale, nell'adozione del regime biologico e, infine, nell'essere impegnati nella produzione di qualità.

Il convegno di apertura, moderato da **Serena Parrino**, dell'azienda di comunicazione **Excalibur**, è stato aperto dall'autorità cittadina, il Sindaco **Vincenzo Cacioppo** ha mostrato grande disponibilità alla neonata associazione, concedendo anche l'uso dell'Enoteca Comunale come sede operativa dell'ATI. In un paese il cui territorio annovera ben 9 cantine non poteva mancare il commento di un esperto del vino, infatti, dopo il Sindaco, l'Avv. **Filippo Barbiera**, delegato **AIS** della provincia di Palermo, ha intrattenuto i presenti con la descrizione del vocato territorio vitivinicolo di Camporeale dilungandosi anche con una dettagliata storia del paese. Altro appassionato intervento è stato quello dell'Arch. **Calogero Zuppardo**, responsabile della struttura ospitante e Presidente dell'Associazione Baglio, il quale, dopo aver lasciato trasparire la sua passione per il Palazzo del Principe, sede dell'enoteca ma anche museo e biblioteca, ha descritto come l'eccellenze del territorio possano fungere da antidoto alla concorrenza e alla globalizzazione mondiale.



Infine, è stata la volta di tutti e sette i produttori associati: **Marco Sferlazzo** di Porta del Vento, **Remigio Candido** dell'omonima azienda, **Nino Alessandro**, di Alessandro di Camporeale, **Gaspere Triolo** di Terre di Gratia, **Francesco Noto**, dell'omonima azienda, **Luigi Montalbano** di Valdibella e di **Franco Rizzuto** di Fattorie Azzolini. Caratteristica comune dei magnifici sette è l'amore per la propria terra, ma anche un gran bisogno di far conoscere i propri prodotti al di fuori del comprensorio di Camporeale. Terrapietra prende quindi il nome dalla terra e dalla "pietra" di Camporeale, un sasso custodito fin dal 1855 ed intorno al quale circola una storia dal sapore di leggenda, condita con tanta religiosità e un pizzico di peccato.

Quali sono gli obiettivi di Terrapietra? Gli intenti dei sette convergono tutti sul marketing di prodotto, sulla biodiversità e sul rispetto della terra, prerequisito fondamentale per ottenere da essa le eccellenze che fanno la differenza in un mercato sempre più massificato e globale. Durante la mia permanenza alla manifestazione non ho però sentito parlare di "**gruppo di acquisto**", Terrapietra potrebbe acquistare, con quantità che sicuramente consentono ottimi sconti, alcune merci necessarie agli associati, in modo da realizzare economie di scala impossibili da conseguire per dei piccoli produttori quali sono i suoi soci.

Ma vediamo più in dettaglio i sette componenti dell'ATI.

Uno dei promotori dell'associazione è **Nino Alessandro** il cui nome evoca, almeno per gli addetti ai lavori, i vini della cantina **Alessandro di Camporeale**, sicuramente l'azienda più nota del gruppo, chi infatti non conosce il suo sirah chiamato con l'arabo nome di **Khaid**?

Altri promotori dell'associazione e organizzatori della serata sono stati i fratelli **Triolo, Gaspare e Rosario** provengono da una famiglia che da più di 150 anni coltiva la terra. Essi oggi, con l'azienda **Terre di Gratia**, operano nel campo del B&B, produzione di vino, olio e delle gelatine di vino, con ottimi risultati anche all'estero.

L'**Azienda Vitivinicola Candido**, invece, si fa forte delle sue piccole produzioni di vino, infatti, solo così si possono gestire in modo attento le uve e quindi poi il vino che da esse deriverà. **Remigio Candido**, slow winery per eccellenza, ha realizzato una vera e propria "cantina slow", dove sia la raccolta dell'uva che gli affinamenti avvengono lentamente, senza fretta, fuori da ogni logica commerciale e a tutto vantaggio per il prodotto finale.

L'**Azienda Agricola Valdibella** è l'unica cooperativa di Terrapietra, essa prende il nome da una delle valli del comprensorio e produce vino, olio e latte di mandorla in regime biologico. Valdibella ha iniziato anche l'eliminazione dei solfiti cominciando dai suoi **Respiro e Ninfa**, rispettivamente un Nero d'Avola e un Catarratto. Io ho assaggiato solo quest'ultimo, il **Ninfa**, e posso garantire che è un vino molto particolare, assolutamente diverso da tutti gli altri catarratti, coi suoi spiccati e inconsueti sentori di... mela verde e la sua piacevole acidità. Unico appunto che posso fare è sulla struttura, un pò debole, ma per molti potrebbe essere un grande pregio poter bere un catarratto un pò più "leggero". Rimane comunque il vino, tra quelli che ho assaggiato, che mi ha colpito di più per originalità e sensazioni che mi ha trasmesso.

Porta del Vento, invece, è l'unica azienda associata di proprietà di uno straniero, appartiene infatti ad un... palermitano, **Marco Sferlazzo**. L'azienda prende il nome dai venti ai quali essa è particolarmente esposta grazie alla sua altitudine e posizione. Mi ha colpito molto il **Marquè Perricone**, con le sue note calde al naso e la sua sincerità al palato.

Dell'azienda vitivinicola **Fattorie Azzolino** non sono riuscito ad assaggiare nulla, ma in fin dei conti, un buffet in piedi con tanti vini ed una grande confusione e partecipazione di pubblico, non era certo la sede adatta per fare delle degustazioni sistematiche, qualcosa può sempre sfuggire.

Dulcis in fundo l'**Azienda Agricola Francesco Noto** che con il suo **Verdeolio**, è l'unica azienda di Terrapietra che produce solo olio extravergine d'oliva. Purtroppo l'ho potuto degustare solo nei mini panini del buffet, niente bottiglia e bicchierini per approfondire uno degli alimenti che maggiormente apprezzo e preferisco.



Al buffet del dopo convegno non c'era solo vino, sapientemente gestito dai sommelier dell'AIS provincia di Palermo, i soci di Terrapietra ed altri produttori della zona hanno infatti collaborato, ognuno coi propri prodotti, per imbandire una tavola ricca di leccornie e prelibatezze, forti solo della loro genuinità e semplicità. Oltre ai piccoli panini del **Panificio Candido**, conditi con ricotta fresca oppure con l'olio degli associati, devo citare una grande risorsa di Camporeale, il **Salumificio Amato**, ho trovato infatti, tra i piatti, il loro famoso "mandolino" una sorta di prosciutto crudo ottenuto con particolari parti del maiale, e la loro salsiccia tipo pasqualora oppure con pistacchio. Anche il formaggio del nuovo **Caseificio Lipari** era interessante, purtroppo però non l'ho potuto apprezzare al meglio in quanto troppo poco stagionato per i miei gusti, ma posso garantire che ho sentito profumi e sapori che meritano approfondimento.

Ho già abbondantemente scritto in passato sulle difficoltà che l'associativismo trova in Sicilia, problematiche derivanti principalmente da atavici individualismi, ben antecedenti gli arrivistici tempi moderni. E' ormai assodato che la Sicilia deve approfittare della sua produzione di eccellenze enogastronomiche, soprattutto per il mercato

Terrapietra di Camporeale

Scritto da Maurizio Artusi

Domenica 22 Maggio 2011 01:44

estero, per far ciò le aziende non possono assumere dimensioni particolarmente grandi, quindi l'unico modo per farle emergere sui mercati mondiali è appunto l'associativismo, l'unico mezzo per creare sinergie ed economie di scala. Come è stato detto durante il convegno dal Sindaco di Camporeale: l'unione fa la forza! Frase apparentemente banale ma che rapidamente condensa quello di cui la Sicilia ha per adesso tanto bisogno.

moocasa_albumid=5609312014585697633