Vino e prodotti tipici a Montevago

Scritto da Maurizio Artusi
Giovedì 20 Ottobre 2011 07:20

Entrando nel paese di **Montevago**, in provincia di **Agrigento**, si riceve una strana impressione, di solito in Sicilia i paesi hanno il nucleo centrale storico, spesso costruito intorno ad una chiesa, dove il selciato e i muri stessi sono testimonianze di tempi lontani, ma non in questo caso poichè, come è successo altri paesi della **Valle del Belìce**, il paese originario è stato raso al suolo dal famigerato terremoto del 1968. La ricostruzione ha portato nuove, comode e larghe strade ed oggi il nuovo paese guarda le rovine del vecchio, rimasto lì, come unica testimonianza di ricordi ormai sempre più sbiaditi dagli anni. La piazza centrale è strutturata per essere fruita dai cittadini e, dal **14** al **16 Ottobre 2011,** è stata il teatro dell'ennesima festa del vino e dei prodotti tipici locali, evento a ridosso della vendemmia ripreso da diversi comuni. Le aziende agroalimentari della **Valle del Belìce** hanno lavorato sodo negli ultimi 40 anni per colmare il gap, causato dal terremoto, con le altre zone agricole della **Sicilia**. Il territorio, particolarmente generoso grazie all'alacre popolo belìcino, ha dimostrato tutto il suo valore, donandoci sia frutti della terra che dell'allevamento di ovini e caprini.

In quest'ambito ho partecipato al tour, organizzato dall'amministrazione comunale, in compagnia del Sindaco **Calogero Impastato,** di **Mario Liberto**, Dirigente del Dipartimento agli Interventi Infrastrutturali dell'Assessorato alle Politiche Agricole e Forestali della Regione Sicilia e di altri giornalisti ed autorità. Il giro si è svolto interamente nei territori limitrofi a **Montevago** dove gli ospiti sono stati portati a spasso da un singolare trenino gommato. La prima tappa è stata presso il piccolo caseificio di **Calogero Bavetta**, produttore di **Pecorino** e **Vastedda del Belìce**, poi è toccato al frantoio **La Rocca**, dove l'inebriante olio di **Nocellara**, appena molito, mi ha portato in un mondo dove i polifenoli andavano a braccetto con la verdissima polpa dell'oliva, ancora abbondantemente in sospensione. Infine, non poteva mancare il vino con la **Cantina Corbera**, della quale ricordo ancora bene l'insolito **Nero d'Avola**, coi suoi profumi di ciliegia quasi amarascata ed il suo colore violaceo.

Finito il tour, un gazebo in piazza mi ha ricordato in quale territorio ero, l'agrigentino è infatti rinomato per le sue mandorle. **Giuseppe D'Angelo**, coltivatore di **Lucca Sicula**, da generazioni produce piccole quantità del prezioso frutto, che sbuccia e imbusta rigorosamente a mano, per poi commercializzarlo in proprio, stanco di cedere, per pochi soldi, il prodotto delle sue fatiche al "commerciante" di turno.

Infine, è proprio il caso di dire "dulcis in fundo", degno di menzione è il **Bar Elios** il cui pasticciere, **Davide Bavetta**, mi ha fatto assaggiare un "pasticciotto" di pastafrolla ripieno con una spettacolare crema chantilly, ricca di profumi e morbide sensazioni per il palato, da provare anche i suoi cornetti, preparati con la sfoglia fatta a mano, non surgelata come ormai capita nel 99,99% dei casi.

moocasa_albumid=5663833533730560481