Vino e Ciuchini alle Cantine Aperte di Sirignano

Scritto da Martina Arecco
Martedì 28 Maggio 2013 19:23

Lo scorso **26 Maggio 2013,** nell'ambito dell'evento denominato **Cantine Aperte**, ideato 21 anni fa dall'**Associazione M.T.V.** (Movimento Turismo Vino), ci siamo trovati nel moderno ed accogliente ristorante del **Sirignano Wine Resort**, situato all'interno della **Cantina Marchesi De Gregorio**, entrambi gestiti dall'omonima famiglia, le cui cantine ben attrezzate e più che ben fornite producono, fin dal lontano 1730, bottiglie delle migliori qualità di uve autoctone, quali l'Insolia, il Nero d'Avola, il Catarratto, il Grecanico, il Perricone ed il Nerello Mascalese, oltre a vitigni internazionali come lo Chardonnay, il Merlot, il Syrah e il Cabernet Sauvignon.

E' all'interno di quella che anticamente era la stalla dell'antico **Baglio di Sirignano**, oggi sobrio e raffinato ristorante, che la gente incuriosita inizia a prendere posto tra i lunghi banchi apparecchiati per una singolare occasione: il laboratorio di analisi sensoriale "**Vino e Ciuchini**", ideato e condotto dall'enogastronomo **Maurizio Artusi** e promosso dall'**Istituto Sperimentale Zootecnico per la Sicilia** (I.S.Z.S.). Il latte d'asina ed i biscotti dell'allevatore **Antonino Scalzo** ("**AsinaLat**"), il miele di **Claudio Meli** ("**Miele Meli**") ed il vino biologico di **Massimo De Gregorio**, sono stati i protagonisti dell'evento sensoriale, mentre all'esterno tutto era reso più reale da una vera asina con il suo asinello, portati a Sirignano per l'occasione dall'allevatore **Tommaso Calavetta,** dell'**Azienda Agricola Simone** di **Calatafimi** in provincia di **Trapani**.

Dopo il benvenuto del Marchese **Massimo De Gregorio**, affabile padrone di casa, il laboratorio ha inizio con il breve ma significativo intervento dell'agronomo Dott. **Lucio Lutri**, il quale ci invita sin da subito a riflettere sulla multifunzionalità dell'attività agricola in termini edonistici, educativi e produttivi, sottolineando con forza l'importanza di una partnership tra quest'ultima e i bambini, il 7% dei quali è oggi vittima di allergie alimentari, in particolare alle proteine del latte vaccino. Secondo **Lutri**, unitamente al latte di capra, il latte d'asina rappresenta una delle grandi potenzialità del territorio siciliano: l'asino, che va considerato a tutti gli effetti un "co-autore" nella produzione del latte, valorizza l'ambiente naturale all'interno del quale vive e si nutre, ed è meno esigente in termini di alimentazione di sintesi. Inoltre, la carne dell'asino, fresca o trasformata, è ricca di elementi nutritivi che **Lutri** definisce "incredibili" (proteine del ferro, omega 3, acidi grassi polinsaturi). In questo scenario egli descrive anche l'impegno che l'Istituto ha profuso negli ultimi anni nella diffusione e promozione dell'asino, nonchè del suo studio, grazie anche alla collaborazione di alcuni medici dell'**Ospedale dei Bambini G. Di Cristina** di **Palermo**, interessati all'uso del suo prezioso latte.

A fornire altre preziose informazioni sul latte di questo nobile animale, in passato quasi unicamente utilizzato come bestia da soma, è il giovane allevatore, **Antonino Scalzo**, che prende la parola e ci racconta la sua storia. **Scalzo**, che proviene da una famiglia cittadina e non contadina come si potrebbe pensare, comincia a dedicarsi all'attività di allevatore quattordici anni fa quando, ancora studente di Agraria e memore del racconto del nonno cresciuto fin da piccolo con il latte d'asina, decide di documentarsi in maniera più approfondita sul tema e di imparare dall'esperienza degli allevatori anziani. E' la passione sincera verso un "mestiere" così poco diffuso, che richiede un impegno a tempo pieno, che porta **Scalzo** a lasciare gli studi per dedicarsi esclusivamente ai suoi capi di fattrici, che oggi sono ben ottanta. "Il latte d'asina", spiega l'allevatore, "è il più simile al latte materno come gusto e proprietà organolettiche": esso è anche più digeribile e meno grasso (1,8%, la stessa percentuale di grassi del latte parzialmente scremato), e garantisce gli stessi anticorpi materni a quei bambini che nei primi mesi di vita sviluppano allergie alimentari e che, pertanto, non possono essere allattati al seno. Inoltre, il latte d'asina è persino più ricco in calcio rispetto al latte di mucca ed è spesso consigliato dai medici nella cura dell'osteoporosi

nei soggetti più adulti. Per quanto riguarda il prezzo di questo latte raro, esso è per ovvie ragioni più elevato rispetto a quello degli altri tipi di latte e si aggira intorno ai 10 - 15 euro al litro.



Conclusosi l'intervento di **Scalzo**, si arriva al momento della degustazione del latte, atteso con pazienza e curiosità da parte dei presenti al laboratorio sensoriale ed effettuato, su indicazione di **Artusi**, nei classici bicchieri in vetro ISO da 22 cl., in cui di solito si valuta il vino. Nell'apprezzare olfattivamente e nel sorseggiare questo latte leggero e gradevole dal sapore delicato, c'è chi riscontra delle leggere note di zucchero di canna, di burro di cacao e di cannella; o ancora, altri descrivono un sapore simile a quello del cocco, della vaniglia e della buccia della mandorla. Un secondo momento di analisi sensoriale arriva poi con i gustosi biscotti, chiamati "**Ciuchini**", nati dall'estro creativo di **Antonino Scalzo** e dall'immediata e spontanea intesa con un produttore di miele. **Meli** è un giovane trentenne palermitano che da tre anni ha deciso di fare "un grande passo": rinunciare alla sicurezza del suo posto di lavoro a tempo indeterminato per dedicarsi anima e corpo - è proprio il caso di dirlo - all'attività di apicoltore, che pero' non manca di assicurargli grandi soddisfazioni. Ed è proprio utilizzando il gradevolissimo miele d'agrumi prodotto da **Meli,** al posto dell'uovo per legare gli altri semplici ingredienti - quali sono il latte d'asina e la farina di grano tenero - che **Scalzo** ha potuto ottenere dei biscotti fragranti e genuini, disponibili peraltro in due varietà: la prima tipologia è un frollino poco zuccherato, ideale da inzuppare nel latte della prima colazione; la seconda tipologia è, invece, caratterizzata da una maggiore friabilità e da una decisa essenza d'arancia, che rende il biscotto un pasticcino più sfizioso, da accompagnare preferibilmente con il tè. I "**Ciuchini**" sono confezionati uno ad uno subito dopo la cottura per preservarne la fragranza e sono reperibili (in confezioni da 250 grammi, al costo di 24 euro al chilo) presso la sede dell'azienda **AsinaLat** a **Villafrati** e presto, promette **Scalzo**, anche nella città di **Palermo**.



Dopo aver analizzato sensorialmente i "**Ciuchini**", ecco che arrivano i vasetti di **Miele Meli** a riempire i bicchierini da degustazione posti sulla tavola di fronte a ciascun "convitato" al laboratorio. Si ridesta la curiosità e l'acquolina in bocca che, però, ciascun partecipante tratterrà doverosamente fino alla conclusione dell'appassionato intervento di **Meli**. Il giovane apicoltore di **Palermo** dirige una ditta artigianale che - oltre alla pappa reale, alla propoli, alla cera d'api e al polline - produce piccole quantità di miele "naturale ed autentico", non sottoposto ad alcun tipo di trattamento: dal miele di nespolo (molto raro), di agrumi e di sulla al miele d'eucalipto e di fico d'india, da quello di cardo e di melata al millefiori.

In apertura del suo discorso, **Meli** tiene a sottolineare lo stretto rapporto che da sempre lega l'esistenza delle api alla sopravvivenza umana: "L'ape è in natura il bio-monitor per eccellenza", afferma **Meli**, il quale collabora attivamente con l'**Istituto Sperimentale Zootecnico Siciliano** (I.S.Z.S.), con l'**Istituto Zooprofilattico Sperimentale Siciliano** (I.Z.S.S.) di **Palermo** e con il progetto **Ape Slow** del **CRA-API** Nazionale per la salvaguardia, lo studio e la diffusione dell'ape nera. L'apis mellifera sicula è, infatti, una specie endemica del territorio che, negli anni settanta, ha rischiato l'estinzione; oggi, attraverso il ritrovamento di alcuni ceppi selvatici da parte dello scomparso Prof. **Pietro Genduso** ed all'operato dell'apicoltore **Carlo Amodeo**, si sta portando avanti un serio tentativo di ripopolamento. **Meli** ci spiega come la razza dell'ape nera sia "fortissima, resistente alle patologie e alle intemperie" e rimarca, con un pizzico d'orgoglio, che il miele che da essa deriva "contiene dieci volte più antiossidanti, più enzimi e più proteine" rispetto ad altri tipi di miele. "Il complimento più bello", prosegue **Meli** con entusiasmo, "è sentirsi dire '*non mangiavo un miele così buono dai tempi di mio nonno*' ".

La sala è a questo punto impaziente di assaporare con attenzione il suo miele d'agrumi, ancora "più buono perché fatto con amore", come fa notare l'enogastronomo **Artusi,** prerogativa comune a tante espressioni dell'agroalimentare, e tipica delle produzioni derivanti da passione e rispetto per piante ed animali. L'odore

inebriante di agrumi, in particolare dei fiori di zagara, prefigura già un sapore lievemente e piacevolmente acidulo in bocca: l'aroma intenso percepito di limoni, cedri e mandarino mette d'accordo l'intera sala.

A conclusione dell'esperienza sensoriale della mattinata, ci viene proposto e presentato - direttamente da **Massimo De Gregorio** - un vino bianco Insolia del 2011, certificato BIO, dall'acidità molto spiccata e molto alcolico e dal gusto persistente. Nel "soffermarci col naso", come ci consiglia di fare **Artusi**, crediamo di rinvenire il profumo dei fiori bianchi e della frutta esotica, in particolare dell'ananas, così come nel sorseggiarlo c'è chi arriva a percepire lontanamente il sapore della mandorla verde e persino delle olive in salamoia!

Mentre il laboratorio dei sensi si avvia verso la sua conclusione, siamo felicemente sorpresi di poter constatare quanto la capacità d'immaginazione e l'esperienza sensoriale concorrano a creare contesti di allegra convivialità, che sono il risultato dello scambio vicendevole di impressioni, intuizioni e passioni personali che si ha semplicemente il piacere di condividere con gli altri.

Foto per gentile concessione di Martina Arecco e Graziella Costanzo

moocasa_albumid=5882680055951282033

Video per gentile concessione del programma SuXgiù di Elisabetta Cinà

{youtube}h2pdKwDUuss{/youtube}