# Avvinando Wine Fest 2019

Scritto da Maurizio Artusi
Mercoledì 22 Maggio 2019 12:32

**Avvinando** è ormai un appuntamento fisso per tanti wine lovers, la formula adottata da **Marco Busalacchi & Co** e una di quelle che fa risaltare il vino e non quello che ci gira intorno, mi riferisco al cibo piuttosto che a coloro che amano ubriacarsi ignorando il contenuto del bicchiere. Per realizzare ciò, **Avvinando** utilizza pochi, ma buoni, espositori di cibo ed al contempo adotta un l'orario 12-20 che non lascia scampo ai perditempo, scoraggiandoli pesantemente. Però in questa edizione, è purtroppo mancata la parte dedicata agli approfondimenti, ai laboratori sensoriali, insomma all'avvicinamento del consumatore ad una maggior consapevolezza e conoscenza del prodotto vino.

Passiamo però a ciò che ho scoperto in questa edizione di Avvinando, iniziando ovviamente dal vino, oltre alle solite inossidabili cantine, quest'anno ho approfondito i vini bio di **Salvatore Tamburello** provenienti dai suoi 24 ettari situati nell'area di **Poggioreale** (TP), comune sulla **SS624 Palermo-Sciacca**. **Salvatore** proviene da una famiglia che ha sempre coltivato uva, ma al contempo l'ha sempre conferita presso altre cantine, è solo dal 2015 che l'azienda imbottiglia autonomamente seguendo le tacite regole del vino cosiddetto "naturale". Infatti la prima cosa che salta all'occhio nei bianchi è indubbiamente l'assenza di filtratura e quindi la polposità di profumi e sapori. Senza aggiunta di chimica, ancorchè consentita, i vini di **Tamburello** riescono a esprimere belle complessità, ad esempio il **Grillo**, nelle due versioni filtrato e non filtrato, entrambi catturano subito l'attenzione con profumi e sapori tra di loro molto distanti, come se provenissero da territori e vitigni diversi. Sicuramente un produttore da attenzionare e da seguire, probabile mia futura meta di viaggio vitivinicolo.

Altra interessante azienda o meglio una cooperativa, per me nuova, è quella che è stata chiamata **La Vucciria**, ideata da **Antonio Di Dio** e **Diana De Concini** come hub di eccellenze siciliane da commercializzare in Italia e soprattutto all'estero, essa ha perfettamente centrato il suo obiettivo, almeno con la caponatina, ma soprattutto con le acciughe che ho assaggiato. Per chi non lo sapesse, la fase di maturazione sotto sale delle acciughe è importantissima, soprattutto nei tempi, esse vanno quindi trasferite sott'olio nel momento giusto e poi consumate entro una relativamente breve scadenza, diversamente il prodotto sarà immancabilmente rovinato da ossidazione e quindi da irrancidimento, che conferiscono poi il classico cattivo odore e sapore a cui siamo ormai purtroppo abituati. Solo un'ottima materia prima e una lavorazione attenta può garantire una buona qualità del prodotto, nonchè dei profumi eccezionali come quelle che ho assaggiato accuratamente selezionate da **La Vucciria**. Esse portavano "addosso" il profumo delle alghe che avevano mangiato e del mare in cui avevano nuotato, regalando al palato del loro assaggiatore una particolare aromaticità salmastra, ma soprattutto gli permette di fare un vero e proprio viaggio sensoriale in Sicilia.

Arrivato a casa non ho resistito alla tentazione di provarle, impiegandole anche in una veloce ricetta il cui straordinario risultato è esclusivo merito di chi, qualche mese fa, ha ricoperto di attenzioni sale e acciughe! Che vino abbinare? Beh, ovviamente il **Grillo** NON filtrato di **Salvatore Tamburello**.

**SPAGHETTO DORATO AL PROFUMO DI MARE**

Il mio "**Spaghetto dorato**" non è altro che una comune pasta aglio, olio e peperoncino con una piccola variante. Gli

ingredienti sono semplici ma ricercati: pasta d'aglio (grazie **Max Ballarò**), olio extravergine Alicos di **Nocellara del Belice** , peperoncino (indiano?) e... qualche straordinaria acciuga di **La Vucciria**, al profumo di mare! Attenzione, provatela solo se avete sottomano delle acciughe eccellenti poichè esse sono una componente importantissima di tutto il piatto.

*Ingredienti*

pasta d'aglio
olio evo di nocellara
peperoncino
acciughe sott'olio
trito di erbe (70% prezzemolo, 20% menta, 10% timo)

*Preparazione pasta d'aglio*

Sgusciare alcuni spicchi d'aglio, per l'uso con un minipimer casalingo utilizzare almeno una testa meglio due, eliminare l'anima verde intera e calarli tramite un colino con rete metallica o altro sistema similare all'interno di un pentolino con acqua bollente per 1 minuto. Ripetere per circa 4 o 5 volte facendoli ogni volta raffreddare fuori dall'acqua calda. Infine, frullare l'aglio insieme a un po' di acqua gassata. La crema ottenuta si conserva per lungo tempo in frigorifero, ben chiusa in un barattolino (grazie **Max Ballarò**).

*Preparazione Spaghetto dorato*

Soffriggere in pochissimo olio evo il peperoncino, poi aggiungere le acciughe pestandole in modo da scioglierle completamente nell'olio, quindi completare con la pasta d'aglio e con altro olio evo e spegnere subito il fuoco. Le acciughe, l'aglio e l'olio aggiunto non devono cuocere, ma solo intiepidirsi. Aggiungere gli spaghetti e il trito di erbe quindi mantecare bene prima di servire, eventualmente facendo riposare la pasta per qualche minuto.

***ALBUM E DOWNLOAD FOTO***