

Best in Sicily, dieci anni di successi

Festeggiare il decennale di Best in Sicily in un Teatro Massimo gremito, è stato un colpo da maestro. Del resto Fabrizio Carrera, direttore della rivista online Cronache di Gusto, sa bene come muoversi e come rappresentare al meglio la sua Sicilia. A sostenerlo, nel palcoscenico simbolo di Palermo, si sono susseguiti il sindaco di Palermo Leoluca Orlando, Michela Giuffrida, membro della Commissione Agricoltura e sviluppo rurale del Parlamento europeo, l'assessore regionale all'Agricoltura Antonello Cracolici, Oscar Farinetti patron di Eataly e lo scrittore vincitore del Premio Strega 2014 Francesco Piccolo. In dieci anni Carrera e il suo staff hanno premiato circa centocinquanta aziende, fiori all'occhiello del mondo dell'enogastronomia, dell'agroalimentare e dell'ospitalità in Sicilia. "La decima edizione di Best in Sicily è la sintesi di un lavoro costante e qualificato - commenta il direttore di Cronache di Gusto Fabrizio Carrera - per stanare il meglio che la Sicilia produce nel campo del gusto e dell'ospitalità. In due lustri abbiamo sfatato il luogo comune che nessuno è profeta in patria, per noi i profeti ci sono e vanno sostenuti, aiutati e difesi. C'è una Sicilia buona e bella che può e deve emergere. E noi siamo pronti ad accoglierla con il premio Best in Sicily e con il lavoro quotidiano del nostro giornale online Cronache di gusto. Grazie all'enogastronomia e all'ospitalità una Sicilia migliore è possibile". Ecco l'elenco dei premiati di quest'anno: migliore ristorante Eolian Milazzo Hotel Milazzo, migliore albergo Monaci delle Terre Nere Zafferana Etnea (Ct), migliore produttore di vino Carlo Jr. Hauner Santa Marina Di Salina - Isola Di Salina (Me), migliore birificio Paul Bricius Viittoria (Rg), migliore produttore di olio Nicola ed Antonella Titone Marsala (Tp), migliore produttore di formaggio Domenico Feranti Castronovo di Sicilia (Pa), migliore fornaio Giuseppe Martinez Trapani, migliore pasticceria Oscar Palermo, migliore bar Caffè Sicilia Ragusa, migliore azienda conserviera Sebastiano Drago Siracusa, miglior macellaio Giuseppe Aleccia - Delizie di Alcamo Alcamo (Tp), miglior

pizzeria Cimillà Ragusa, migliore Comune per offerta enogastronomica Palazzolo Acreide (Sr), migliore trattoria 4 Archi Milo (Ct) e ambasciatore siciliano del gusto Antonio Sellerio, casa editrice Sellerio.

Carrera dopo l'evento al Teatro Massimo ha delegato parte della sua squadra ad accompagnare i giornalisti convenuti per dei press tour in Sicilia. Sull'Etna, proprio grazie ai press tour organizzati da Cronache di Gusto, ci sono stata spesso, quindi questa volta ho scelto il tour "Sicilia dei Fenici". Prima tappa alla Cantina Cusumano a Partinico.

La cantina inaugurata nel 2004, ad opera dell'architetto Fabrizio Ruffino, sorge nell'area di un antico baglio risalente ai fini dell' 800, caratterizzato dalla torre "San Carlo" da cui prende il nome la contrada. Si estende su un territorio di cinque ettari con il nuovo reparto dedicato all'imbottigliamento, la barriera al piano interrato per l'affinamento in botte, una vasta area per l'affinamento in bottiglia e i nuovi uffici. L'antico baglio è destinato alle degustazioni e ai banchi di assaggio. L'avventura nel vino dei fratelli Cusumano, Alberto e Diego, inizia nel 2000, sull'onda di precedenti trascorsi familiari, crescendo anno dopo anno. Attualmente gli ettari vitati sono circa 520 (su sette areali diversi, l'ultimo in ordine di acquisizione sull'Etna), per un totale di due milioni e mezzo di bottiglie, distribuite al 50% in Italia (in Sicilia

prevalentemente) e 50% all'estero (sessantadue Paesi al mondo). Diciotto le etichette proposte, quasi tutte con nomi di origine araba, curate dalla mano dell'enologo Mario Ronco. La sorpresa, fra qualche vino assaggiato, è stata nel riassaggiare il Feudo di Mezzo Etna Rosso 2014, dalle intense note speziate e di piccoli frutti rossi, che ha raggiunto un bell'equilibrio, pur avendo ancora tanta vita davanti a sé.

L'incontro successivo è ad Alcamo, da Aldo Viola. E' stata un'avventura raggiungerlo, in questo strano luogo protetto da cavalieri dalle pale rotanti, là, in fondo ad una strada dissestata, una casetta viola nel nulla. Però sotto ci sono i vigneti, impiantati nel 1997.

L'azienda, certificata in biologico dal 2013, si estende per sette ettari vitati, ad un'altitudine di 350 metri. Sono terreni argilloso-calcarei ricchi di scheletro, dotati di buona sostanza organica, a tratti marnosi e spazzati da venti forti. Clima caldo e asciutto con forti ventilazioni e notevoli escursioni termiche. Aldo Viola è un fiume in piena, un enologo appassionato del suo lavoro, un uomo dotato di un'energia fuori dalla norma. Raccoglie una tradizione tramandata da almeno quattro generazioni. La sua prima etichetta è del 2000, ma è nel 2010 che entra a tempo pieno in azienda, dopo varie esperienze, arrivando a produrre, con lieviti indigeni e con qualche pratica biodinamica, cinque etichette per un totale di 30.000 bottiglie. I suoi vini spiazano, non sempre sono puliti, alcuni hanno volatili alte. Eppure hanno una loro identità, ben precisa e riconoscibile. Un'impronta Viola.

Terza tappa a Marsala, dalla storica azienda De Bartoli. Ad accoglierci la figlia del grande Marco, il puro simbolo della rinascita del Marsala, Giuseppina. Entrare nell'antico baglio Vecchio Samperi, di proprietà della famiglia De Bartoli da oltre due secoli, è un'emozione. Tutto sembra parlare ancora di Marco. Delle sue battaglie, del suo Vecchio Samperi, il vino originario marsalese, mai entrato nella Doc Marsala. Poi deciderà di entrare nella Doc, con il Marsala



Oro e la Riserva. La cantina De Bartoli nasce nel 1978, quando il giovane Marco, con una laurea in agronomia e la passione per le auto da corsa, subentrò alla madre Josephine nella conduzione del baglio Samperi. Ora ci sono Sebastiano e Giuseppina, Renato aiuta quando può, visto che ha intrapreso una nuova carriera come amministratore delegato a Baglio del Pianetto. Le cantine sono due, una di dodici ettari a Marsala, l'altra di sette a Pantelleria (in tutto centomila bottiglie). Gli assollati vigneti di Buccuram e la conca di Samperi con i suoi terreni calcarei, ricchi di fossili e conchiglie, sono culle di vini monumentali, commoventi, indimenticabili.

A cena siamo accolti con la consueta ospitalità siciliana da Francesco Pellegrino e dalla sua famiglia. Siamo nell'azienda Terre di She-mir, località Guarrato, nel comune di Trapani, celebre per le sua piantagione di cultivar pregiate - Biancolilla, Cerasuola e Nocellara del Belice, fra le più apprezzate sin dall'antichità - e produttrice dell'olio extra vergine "U Trappitu" (nella versione Fruttato Delicato oppure nella versione Fruttato Intenso). Una vera delizia per il palato. "U Trappitu" è presente nei più famosi ristoranti e nelle gastronomie più celebri del mondo. La produzione, forzatamente limitata, non concede di soddisfare le pressanti richieste che provengono da ogni parte. In realtà oltre ai tremila olivi di proprietà e ai tremila in affitto, i Pellegrino producono anche vino sugli otto ettari di proprietà. Quattro etichette sotto la tutela dell'enologo Dino Croce: l'Erede (grillo), il Fedire (grillo e zibibbo), il Paradiso di Lara (nero d'avola) ed Ennarò (nero d'avola).

Le sorelle Clara e Annamaria Sala sono proprietarie dell'azienda Gorghi Tondi, una tenuta e un vigneto incastonati tra terra e mare, nella Riserva Naturale del Lago Preola e Gorghi Tondi, a Mazara del Vallo. Un luogo incredibile, la cantina è ad un chilometro e mezzo dal mare e alla stessa distanza dai laghi, di origine carsica, immersi nella vegetazione della riserva, sito WWF dal 1998. L'attenzione e il rispetto di questa terra così unica è sempre stata una componente determinante nella visione aziendale della Tenuta Gorghi Tondi: salvaguardia dell'ambiente, basso impatto aziendale, ecosostenibilità, massimo controllo e cura di tutta

la filiera produttiva. Ovviamente certificazione biologica, da quest'anno. In numeri, centotrenta ettari vitati (115 in questo paradiso, 15 a Ramisella, su terreni argillosi), diciotto etichette (la prima del 2005), un milione di bottiglie, al 90% vendute in Italia. Clara e Annamaria, con il loro enologo Tonino Guzzo, puntano sul vitigno Grillo, tanto da avergli dedicato una linea, la Grillo Experience, di quattro etichette: Palamarés, Vitis Bio, Kheirè e Grillodoro.

Dopo un'interessante chiacchierata con Filippo Drago di Molini del Ponte, un vero artigiano della farina, celebre per aver recuperato grani antichi, ci incontriamo a cena con Giuseppe Plizzotti, proprietario di Fondo Antico e con la sua enologa Lorenza Scianna. L'azienda vitivinicola nasce nel 1995 (anche se le vigne erano di proprietà della famiglia da oltre cent'anni) e si estende su 80 ettari (suolo ghiaioso e sabbioso) in frazione Rilievo, contrada Portelli, sulla S.S. 115 che collega Trapani a Marsala. E se all'inizio avevano cominciato dando molto spazio agli internazionali, dal 2004 hanno preferito puntare sugli autoctoni. Attualmente la produzione è sulle 400.000 bottiglie. Abbiamo apprezzato la bevibilità e l'approccio immediato dei vini, abbinandoli alla cucina tipica locale dell'agriturismo Vultaggio, in piacevole ed interessante conversazione con Lorenza.

Il nostro tour prosegue con una visita all'oleificio Barbera, fondato nel lontano 1888, celebre per Lorenzo n° 5 (monocultivar Nocellara del Belice) e poi per Feudo Disisa, dove ci accoglie Mario Di Lorenzo. Siamo a Monreale ad un'altitudine di 400-500 metri sul livello del mare. Da oltre un secolo, Feudo Disisa appartiene alla famiglia Di Lorenzo, che decide di mettere nel

mercato la prima etichetta nel 2004. Gli ettari vitati sono centocinquanta, su terreni di medio impasto e sabbioso per i bianchi, più argilloso per i rossi. La produzione si aggira sulle 400.000 bottiglie. Pranziamo in famiglia Di Lorenzo, con il loro enologo Tonino Guzzo, assaggiando i vini, in un clima di convivialità e armonia. Ci colpisce particolarmente il Chara 2016 (catarratto e insolia), nonostante sia stato imbottigliato da poco, per l'ampio spettro olfattivo e la fresca acidità che spinge alla beva.

L'ultima tappa del nostro tour è a Baglio di Pianetto, a Santa Cristina Gela, nella zona DOC Monreale. I vigneti si trovano a un'altitudine di circa 650 metri s.l.m., in una località di montagna, costantemente ventilata e sottoposta a elevati sbalzi termici fra giorno e notte. Baglio di Pianetto nasce nel 1997, quando il Conte Paolo Marzotto si innamora di questa zona e decide di fare del vino qui. Il conte Paolo è stato uno dei primi grandi capitani d'impresa del Nord (e del Centro: vedi i toscani) a scommettere sulle terre e sui vigneti siciliani. Dopo di lui, aperta la strada, ne sono arrivati molti altri. Un'azienda ecosostenibile che produce energia solare grazie all'impianto fotovoltaico che riduce le emissioni di anidride carbonica; l'acqua viene recuperata dalle riserve piovane raccolte e depurata. Dal 2016 Baglio di Pianetto ha una conduzione in biologico certificato. La tenuta si estende su 65 ettari, su un terreno vario: argilloso, sabbioso, ricco di scheletro, silicio, e del tipico ficiligno (che dà il nome anche ad un loro vino). Renato De Bartoli (da circa un anno amministratore delegato) ci porta a visitare la cantina, progettata secondo principi di ottimizzazione delle risorse naturali. Nulla è stato lasciato al caso: è costruita a ridosso di una collina in modo da sfruttare la stabilità termica della terra, ottimale per la conservazione dei vini. Organizzata su quattro livelli, permette all'uva di seguire un percorso naturale dal suo ingresso al piano più alto fino alla barricaia sottoterra, sfruttando la forza di gravità e preservando così il vino. Assaggiamo anche i vini (la produzione si assesta intorno alle 500.000 bottiglie) e rimaniamo ben impressionati dalla loro piacevolezza ed equilibrio.

A malincuore poi, ci tocca ripartire e lasciare questa magica terra. Grazie Trinacria.

