

TURISMO

Cronache di gusto

ALLA SCOPERTA DELLE TANTE SICILIE

Un viaggio enogastronomico per visitare alcune aziende vinicole e casearie siciliane, ma anche per aprire uno scrigno di sapori, memoria e identità da Marsala a Ragusa Ibla

Barriccola sotterranea, Donnafugata, Marsala ph. G. Andersen

di Giusy Messina

Sicilia, emozioni on the road. Inconfondibili sapori e paesaggi di straordinaria bellezza nel press tour organizzato da Cronache di Gusto, giornale on line di enogastronomia. Più che un viaggio, un'avventura dello spirito: l'incontro con chi ha scommesso sulla valorizzazione della terra e dei suoi prodotti. Un mosaico di piccole e grandi storie che tessono la trama della Sicilia, di ieri e di oggi. Con un anticipo di futuro. Ma anche l'occasione per proporvi itinerari gourmand da "gustare" con l'arrivo della bella stagione.

Alla **Cantina Settesoli**, a Menfi, in provincia di Agrigento, la rivoluzione 2.0 è già iniziata. Con i suoi 2 mila soci, i circa 6 mila ettari di vigneto lavorati come se fossero un'unica proprietà, è la più grande cooperativa del panorama vitivinicolo, non solo italiano. Un vero distretto del vino nella provincia di Agrigento, tra Menfi, Montevago e Santa Margherita Belice che crea economia per ben 5 mila famiglie. Con **Donnafugata**, Rapitalà, Tenuta Regaleali di Tasca d'Almerita, è una delle cantine "pilota" di Avigere, progetto dell'Irvo realizzato in collaborazione con i dipartimenti di Ingegneria e di Agraria dell'ateneo palermitano, per l'applicazione della viticoltura di precisione. Che vuol dire fare solo quello che serve, solo dove e quando serve. Dal diario di campagna dove il vignaiolo annota tutti gli interventi in vigna all'installazione di una rete di sensori in grado di studiare il benessere della pianta. Dal 2011 ad oggi, l'installazione di una rete Wsn (Wireless sensor network) nei vigneti-guida, ha favorito la conoscenza dei dati meteo più importanti (temperatura, umidità, pioggia) permettendo una riduzione del numero trattamenti e delle dosi per ettaro, migliorando anche l'efficienza dell'irrigazione con interventi mirati. Una rivoluzione culturale in vigna. Entusiasta, **Filippo Buttafuoco**,

uno dei sette agronomi dell'azienda Settesoli, che ha seguito il progetto: «Ci ha permesso di diversificare, in base alle reali necessità della pianta, il nostro intervento sia nell'apporto idrico con conseguente risparmio energetico che nell'utilizzo di fitofarmaci migliorando così l'ecocompatibilità ambientale. Un'esperienza utilissima che - continua - dagli otto ettari sperimentali intendiamo estendere gradualmente a tutto il vigneto».



Filippo Buttafuoco

Tradizione ed innovazione. «La forza di Settesoli da oltre 50 anni - chiosa Buttafuoco - è nell'unità di una comunità che ha saputo stare al passo con i tempi». Non solo vino: ma anche eventi del gusto per la promozione delle diverse specialità del territorio con il coinvolgimento degli abitanti per un'ospitalità vera ed autentica (www.cantinesettesoli.it).

Vigneti di Menfi





Salvatore e Baldassare Cucchiara

Saperi & sapori d'antan. **Salvatore Cucchiara**, 59 anni, uno dei pochi produttori di un formaggio di nicchia, la "Vastedda della valle del Belice Dop", l'unico formaggio di pecora a pasta filata italiano, presidio Slow Food, da 40 anni ogni giorno dalle 5 del mattino sino alle 10 di sera, accudisce le circa 800 pecore della sua azienda biologica nel territorio di Salemi. A garanzia del consumatore, il Consorzio di Tutela della Vastedda della Valle del Belice, un drappello di appena sette produttori che segue l'intera filiera: dal territorio della Valle alle pecore autoctone all'impiego del caglio artigianale. Con Salvatore anche il figlio **Baldassare**, 26 anni, che agli studi in Agraria ha preferito la dura vita del casaro. Visite in azienda ed anche cucina a chilometro zero nella masseria di famiglia, su prenotazione (www.aziendacucchiara.it).



Salvatore e Baldassare Cucchiara



Famiglia Rallo - ph Annia Pakula

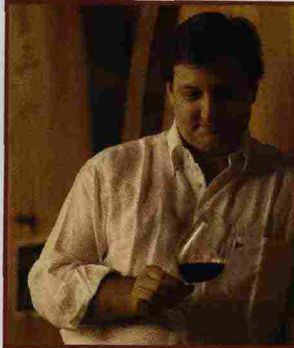
Per i wine-lovers, a Marsala, imperdibile la visita alle cantine storiche di **Donnafugata** (1851), della famiglia **Rallo**, aperte tutto l'anno. Uno staff specializzato (per prenotazioni www.donnafugata.it) vi guiderà alla scoperta delle vecchie cantine e della barricaia sotterranea scavata nella roccia di tufo ed alla degustazione dei vini della famosa etichetta della "donna in fuga". Dai filari di Confessa Entelina ai terrazzamenti di Pantelleria, dalla vinificazione all'imbottigliamento, la cura è nei particolari. **Gabriella** e il marito **Giacomo** insieme ai figli **Josè** ed **Antonio** ed all'enologo **Stefano Valla**, hanno da sempre caratterizzato il loro impegno ad una visione a lungo raggio per la tutela dell'ambiente. Nella prassi, è un modello produttivo sostenibile, dalla vigna alla tavola con campi sperimentali per i vitigni autoctoni a difesa della biodiversità, valorizzazione dei rifiuti, il fotovoltaico per il risparmio energetico, solo per citarne alcuni. Scelte "green" che l'azienda condivide con il consumatore. Da quest'anno infatti in etichetta l'impronta ecologica che contraddistingue l'impegno a ridurre l'emissione di CO2. Dentro il bicchiere, anche il **Donnafugata** life style. La cantina quest'anno si accende di "rosa" anzi di rosé con il "Lumera" 2013, un blend di Nero d'Avola, Syrah, Pinot Nero e Tannat. "Ruffiano", dal gusto fresco e raffinato. *Antesignana del marketing del vino siciliano nel mondo grazie alla creatività di Josè Rallo, l'azienda è sbarcata con piglio deciso sui social network condividendo con la grande community di appassionati i vari momenti di vita aziendale tra cui anche la vendemmia al chiaro di luna in diretta streaming.*

Sala delle botti - Donnafugata (Marsala)



WORLDWIDE CULT 77

Laurent de la Gatinais



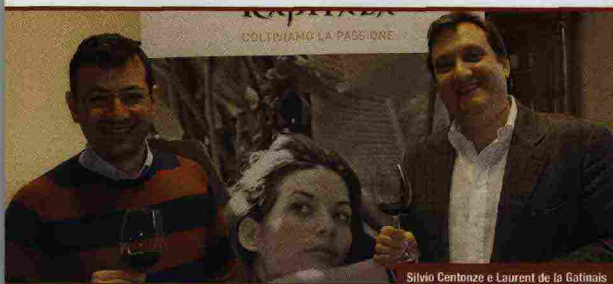
Masticando chilometri, il viaggio prosegue... Nel cuore dell'Alcamo doc, in un paesaggio modellato da generazioni di agricoltori tra Camporeale ed Alcamo, a cavallo tra le province di Palermo e Trapani, il Catarratto profuma di...Francia. La **Tenuta Rapitalà**, con la sua bianca costruzione di pietra, si

erge maestosa tra le tante sfumature di verde del paesaggio collinare che la circonda. Qui, la passione di fare vino ha nobili origini. La storia d'amore tra il conte **Hugues Bernard de la Gatinais**, ufficiale della Marina francese, e la moglie **Gigi Guarrasi**, discendente di una grande famiglia palermitana, diventa anche un'appassionante e coraggiosa avventura: la ricostruzione con criteri moderni della cantina distrutta dal terremoto della Valle del Belice. L'azienda si estende per 225 ettari di cui 175 vitati su dolci colline fra i 300 e 600 metri, su una terra dove si alternano sabbia e argilla. La prima bottiglia del 1977, Bianco di Rapitalà con un Catarratto ed un pizzico di Chardonnay, è il segno di una riconversione varietale in Sicilia. Oggi è il figlio **Laurent** a proseguire la mission dell'azienda insieme al Gruppo Italiano Vini di Verona e all'enologo **Silvio Centonze**. Convinto assertore che «l'identità del vino passa anche attraverso le persone», Laurent è il globetrotter di un marchio simbolo di raffinatezza del gusto siciliano nel mondo. Improntata al dinamismo, ha diversificato il brand: la Tenuta Rapitalà destinata ad enoteche e ristoranti con uve della propria tenuta e Rapitalà, per la gioia di chi vuol bere bene a prezzi modici, per la grande distribuzione prodotte da uve conferitogli sempre rigorosamente siciliane. Tra le novità, la presentazione del Doc Alcamo Classico, il Casalj, Catarratto in purezza, un vino certificato sostenibile ad impatto zero, il restyling di alcune etichette storiche della Tenuta Rapitalà come l'Hugonis ed il Nuhar con motivi a mosaico. E per un marketing low cost, il take away for restaurant, sacchetto e tappo che il cliente può portare con sé, per bere a casa la bottiglia ordinata al ristorante. In estate, accoglierà curiosi ed appassionati nella nuova sala degustazioni (www.tenuterapitala.it).



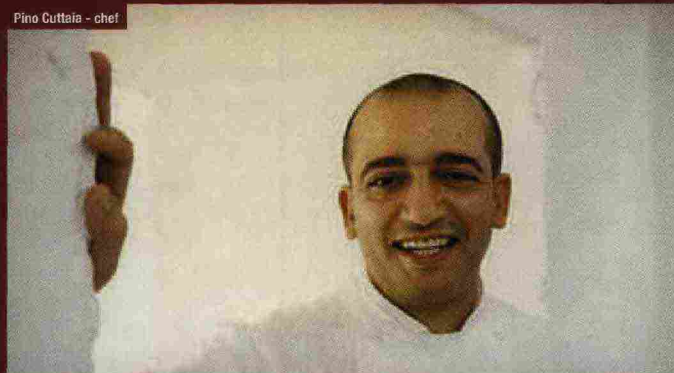
Vivere dal "di dentro" una cantina storica, è un'esperienza unica alla Tenuta Regaleali, a Sclafani Bagni. "Cuore" del leone e del sole, il marchio dell'azienda **Tasca D'Almerita** che da otto generazioni rappresenta la punta avanzata di una cultura legata all'innovazione. Nell'antica masseria è possibile vivere il "quotidiano" di un'azienda che dal 1830 è sinonimo di tradizione d'eccellenza enologica. **Corrado Maurigi** e **Sacha Stancampiano** vi guideranno alla scoperta del mondo dei Tasca in Sicilia che coltiva ben 600 ettari tra cinque tenute. Ma è in questo splendido scenario naturalistico di Regaleali dove il cielo è tutt'uno con la vallata, che prende vita l'avventura dei **Tasca**. È tra questi vigneti che il giovane ed irrequieto **Lucio**, alla fine degli anni '80, di nascosto al padre, il conte **Giuseppe**, piantò i vitigni internazionali, suscitando le ire paterne. Ed è qui che nasce il Rosso del Conte, il vino simbolo dell'azienda fatto con un uvaggio di Nero d'Avola, da un vigneto impiantato dal 1954 ad alberello con un pizzico di Perricone. Dalla Tenuta lo sguardo si perde ad ammirare le luci ed i colori della campagna siciliana, in un rosario di saliscendi. Complice una giornata di sole, il panorama lascia senza fiato. Estesa per circa 520 ettari, di cui circa 360 a vigneti, l'azienda diversifica la sua produzione con coltivazioni cerealicole, olivicole, ortaggi ad uso familiare o per gli ospiti della Tenuta. Un microcosmo di biodiversità: in uno dei laghetti artificiali è possibile ammirare anche gli eleganti fenicotteri in sosta. E per i gourmet più curiosi, i prodotti di "Natura in Tasca", selezioni della più autentica produzione agroalimentare dell'isola (www.tascadalmerita.it).

Tenuta Regaleali





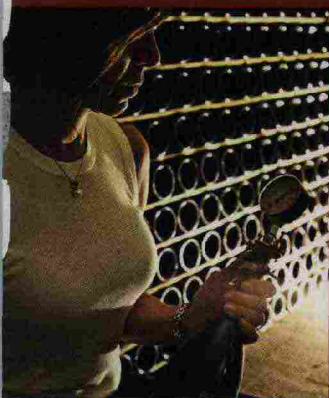
Giuseppe e Giuseppina Milazzo, Saverio Lo Leggio



Pino Cuttaia - chef

Tra tornanti e trazzere, lo stupore di una Sicilia "altra", lontana dal solito cliché mare-sole, fa spazio alla consapevolezza di vivere in una terra che, grazie all'incessante lavoro dell'uomo nei campi, è stata salvata dall'incuria. Un prestito da restituire ai nostri figli. Il tour fa tappa a Perlage di Trinacria. All'azienda del **Cavaliere Giuseppe Milazzo** a Campobello di Licata, bollicine siciliane. Biologiche. Pioniere dello spumante con metodo classico, in Sicilia, la prima bottiglia nel '90, il "Maria Costanza bianco", blend di Inzolia e Chardonnay, nasce per gioco. E per sfida con gli amici della Franciacorta ai quali il Cavaliere Milazzo fece assaggiare il suo primo spumante. E furono proprio loro a spingerlo a continuare nell'esperimento. E **Giuseppe Milazzo**, che a Brescia aveva messo su una fabbrica di armi, decide di mollare i fucili e persevera con gli spumanti. E lo fa così bene tanto da conquistare, dal '94 al 2013 ben 203 riconoscimenti nei concorsi internazionali. Lasciando di stucco i cugini d'Oltralpe. «La medaglia d'oro a Bordeaux al Challenge international du vin per il Federico II millesimato lo scorso aprile è stata una soddisfazione non da poco», dice con orgoglio la figlia **Giuseppina** che insieme al marito **Saverio Lo Leggio** segue l'evoluzione del brand di famiglia. Il plusvalore dell'azienda è la cura certosina che viene dedicata ai 75 ettari di vigneti di proprietà delle "Terre della Baronia" dove dalla potatura al diradamento alla raccolta delle uve tutto avviene manualmente e senza l'uso di sostanze chimiche di sintesi. Si coltivano vitigni autoctoni: Nero d'Avola, Nero Cappuccio e Perricone per i rossi, Inzolia e Catarratto per i bianchi ed unica varietà internazionale, lo Chardonnay, base per lo spumante. La forza è nell'attaccamento a questa terra che appartiene ai Milazzo da 170 anni. «Amiamo la lentezza - dice Lo Leggio - sappiamo che i nostri vini hanno bisogno di lunghi affinamenti in bottiglia. Ma soprattutto di tanta pazienza e fatica». Lo dice mentre accarezza con lo sguardo le fila di pupitre con le bottiglie adagiate per il remuage nella cantina sotterranea.

Tra le chicche dell'azienda, il "d.zero", uno spumante Pas Dosé, un blend di e Inzolia Rosa al 70% e di un restante 30% di Chardonnay, ovviamente in biologico. Grazie alla mancanza del "liqueur d'expédition", possiede infatti un bassissimo contenuto zuccherino (www.milazzovini.com).

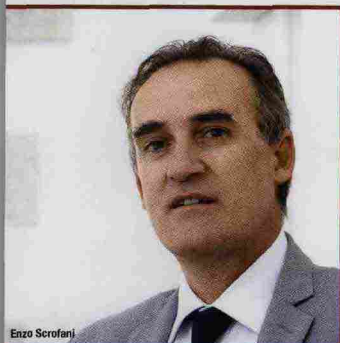


Giuseppina Milazzo

Il primo mai realizzato in Italia dalla linea gotica in giù. Ad un tiro di schioppo, assaporiamo la poesia del gusto. Ci sono chef che hanno la capacità di conservare lo stupore che si provava da bambini quando si vedeva la mamma o la nonna lavorare tra i fornelli e poi di riproporli in piatti che riannodano fili di memoria. Succede con **Pino Cuttaia**, chef due stelle Michelin nel suo ristorante "La Madia" a Licata. Più che un pasto, è un viaggio nella biblioteca di profumi e sapori che ciascun siciliano porta con sé. Se fosse possibile, si potrebbe giocare: chiudendo gli occhi, si ritrova il gusto di una Sicilia lontana nel tempo. Dentro un piatto, una storia. Condita con un pizzico di ricordi. Semplicità e memoria, la cifra di una cucina povera, senza eccessi. Che interpreta soprattutto la bontà di un territorio ricco di primizie, come le perline, piccole melanzane prodotte nel ragusano, presentate come una norma al cucchiaino, avvolte da fili d'angelo croccante, ricotta, pomodoro e formaggio ragusano dop. Capace di valorizzare con creatività quei piatti conservati nell'antica madia di campagna, dagli arancini ai cannoli, al gelo di mandarino. Per chi volesse prolungare il piacere della sua cucina, si consiglia una visita al nuovo food shop di Pino Cuttaia, "l'Uovo di seppia", dal nome di una sua famosa ricetta, dove acquistare le peculiarità della tradizione agroalimentare e i condimenti dello chef (www.ristorantelamadia.it).



Cannolo di melanzana perlina in pasta croccante



Enzo Scrofanì

Ad Ibla, ultima tappa del tour, enogastronomia ed ospitalità insieme per un progetto che valorizza il cibo e la vita, voluto dal vescovo di Ragusa, **Monsignor Paolo Urso**. È "**Nosco**", la prima Scuola Mediterranea di Enogastronomia, nell'hotel Antico convento dei Cappuccini, un'oasi di benessere naturale tra la vallata del fiume Irmino e lo splendore del barocco ibleo. Grazie ad una sapiente ristrutturazione voluta dalla Diocesi di Ragusa e dalla fondazione San Giovanni Battista, l'antico convento è stato trasformato in un hotel con 16 camere che conserva intatto la suggestione di un luogo vocato alla ricerca di una dimensione autentica. La gestione è stata affidata ad un team di professionisti, **Peppe Barone** per la ristorazione, **Enzo Scrofanì** direttore della struttura e **Roberto La Cognata** per la pasticceria. Intersecano professionalità e solidarietà. Infatti parte del fatturato è devoluto alla curia per finanziare progetti di carattere sociale. La scuola offre corsi di perfezionamento universitario in alta cucina, sala, bar e sommelier ma anche corsi amatoriali. Dai 20 ai 50 anni, tra gli iscritti anche un cinese, "**Nosco**" nasce con l'obiettivo di mostrare ai suoi allievi una cucina che parta dallo studio delle materie prime, del cibo e del vino, attingendo innanzitutto al ricco patrimonio di cultura enogastronomica della terra iblea. Ma anche per creare occasioni di scambio e di lavoro. Lezioni da lunedì a venerdì secondo un rigido calendario. Poi, nei fine settimana, gli allievi si alternano nel ristorante didattico "**Cenobio**" dove hanno la possibilità di confrontarsi con i gusti dei clienti. Nei giardini che circondano l'Antico Convento, la scuola ha anche il suo "orto dei semplici" dove s'impara a utilizzare i prodotti di stagione, a chilometro zero (www.anticconventoibla.it).



Cenobio



Allievi della Scuola Nosco

Immersa nell'atmosfera rarefatta della luce dei lampioni che illuminano l'imponente scalinata della cattedrale di San Giorgio, tornano in mente le parole di **Gesualdo Bufalino**, figlio illustre di questa terra generosa: «Vero è che le Sicilie sono tante, non finiremo mai di contarle. Vi è la Sicilia verde delle carrube, quella bianca delle saline, quella gialla dello zolfo, quella bionda del miele, quella purpurea della lava...».

