

Il territorio dei SiciliAmo

Scritto da Maurizio Artusi
Lunedì 02 Luglio 2012 19:30



Nel panorama delle manifestazioni di promozione del territorio, **SiciliAmo** è sicuramente una di quelle che meglio centra l'obiettivo. Tra sagre ed eventi vari, purtroppo, ho riscontrato che il denominatore comune è sempre e soltanto fare numero coi visitatori, senza pensare ad un reale ritorno sul territorio da promuovere. **SiciliAmo** spezza questa regola e propone una formula che ho già visto applicata all'inizio degli anni 2000, durante il **Wine Sicily** di Trapani, ideato dall'allora Amministrazione Provinciale trapanese di **Giulia Adamo**, oggi neo sindaco di **Marsala**, oppure più recentemente l'anno scorso nel **Winett Sicilia**, format del veneto **Marco Giol** portato sull'isola dall'ex **IRVV**, oggi **IRVOS**, di **Dario Cartabellotta**, entrambe però contemplavano la promozione solo per il comparto vitivinicolo siciliano. L'idea di fondo è quella di raggruppare le aziende e farle incontrare con i buyers internazionali, appositamente invitati per l'occasione che, nel caso di **SiciliAmo**, erano 20 e provenivano da Usa, Cina, Messico, Egitto, Nuova Zelanda, India, Canada, Tunisia, Germania, Uruguay, Palestina, Seichelles, Ucraina e Arabia Saudita. **SiciliAmo** è giunta al suo quarto anno, nata in sordina, così come spesso accade per le migliori idee, oggi è diventato un evento di rilievo, riconosciuto dalla stampa, specializzata e non, con partecipazioni mediatiche importanti, come quelle del **Gambero Rosso Channel** e della **Rai**, che hanno ripreso varie fasi delle serate di quest'anno.



Spesso, per attirare visitatori viene scelto un nome famoso di richiamo, quasi sempre un cantante, che però catalizza l'attenzione di un pubblico interessato solo alla sua performance e non la territorio, vero oggetto della manifestazione. Nell'edizione di quest'anno di **SiciliAmo**, invece, la parte ludico-musicale, anche se ben presente, non ha mai sopravanzato la parte enogastronomica, quella dell'artigianato locale o quella turistico-culturale. Nelle serate condotte da **Barbara Chiappini**, i cantanti invitati avevano nomi a volte non sempre conosciutissimi, ma comunque importanti ed in cerca di promozione, pertanto a partecipazione gratuita, con un buon contorno di personaggi emergenti locali. Accanto alla kermesse musicale c'era il territorio, con il villaggio enogastronomico, espressione dell'agroalimentare della provincia trapanese con ben 50 aziende, ma anche il comparto artigianale locale, con altre 20 imprese. Infine, su tutto aleggiava la straordinaria ricchezza di beni culturali marsalesi, che non si è mai smentita come città ordinata, pulita, accogliente, trasudante storia da ogni pietra del centro storico. La bellissima Marsala, la città dello sbarco dei 1.000, delle saline, dell'antichissimo Duomo, quest'ultimo teatro dei concerti di **SiciliAmo** dopo quasi mille anni dalla posa della sua prima pietra normanna, (1176) ma anche delle storiche cantine **Florio** e **Pellegrino** e patria di quel **Marco De Bartoli**, recentemente scomparso, che secondo me è da sempre il miglior interprete del vino Marsala. Ad ogni angolo della cittadina, quindi, una pietra antica, una chiesa del 1400 o una del 1700, insomma, per il turista fai da te una vera manna dal cielo, un'infinità di posti da visitare e da scoprire, a piedi, con in mano una tradizionalissima guida cartacea. Unica pecca, la ristorazione locale, a volte abbandonata nelle mani di personaggi totalmente incompetenti, anche se in possesso di una straordinaria materia prima: il pesce freschissimo. Ovviamente basterà stare attenti e fare qualche prova, magari mangiando un piatto solo in luogo di un pasto completo, per trovare il locale giusto che, come in tutte le parti del mondo, prima o poi si trova, ed allora: "pancia mia fatti capanna"!



La manifestazione è iniziata il **28 Giugno 2012** e si è protratta fino a **giorno 30**, non un week-end pieno ma un giovedì, venerdì e sabato, privilegiando così i rapporti B2B e coi buyers, essa si è aperta con una serata dedicata alla buona cucina, con esibizioni sul palco di chef e pasticciieri del calibro di **Peppè Giuffrè** e **Nicola Fiasconaro**, dell'omonima azienda dolciaria di Castelbuono, ed anche testimonial della manifestazione e realizzatore di una botte in cioccolato al vino Marsala. La seconda serata, e parte della terza, sono state dedicate

Il territorio dei SiciliAmo

Scritto da Maurizio Artusi
Lunedì 02 Luglio 2012 19:30

al concorso musicale per artisti siciliani ed all'esibizione di altri cantanti e cabaret. Infine, sabato è arrivato il momento di brindare col marsala "al cioccolato" e di magari di mangiare l'intera botte! Insomma, durante i miei soli due giorni di permanenza ho scoperto un **SiciliAmo** a 360 gradi.



La botte di **Fiasconaro** era alta circa 220 cm con 3 cm di spessore, per realizzarla sono stati usati circa 350 kg di cioccolato ricavato, con un procedimento a freddo simile a quello del cioccolato modicano, dalle fave di cacao sudamericane delle più pregiate tipologie esistenti: criollo, national, e primitivo. Lo staff di **Fiasconaro**, capitanato da **Nicola**, ha affrontato scientificamente l'impresa superando tutti gli ostacoli, come il trasporto da Castelbuono a Marsala, ma soprattutto la permanenza della botte all'aperto, risolto grazie ad una camera di refrigerazione, costruita per l'occasione, che ha sfidato le torride temperature estive marsalesi per ben tre giorni. Il limite massimo, prima del collasso della struttura, era stato calcolato in 23-24 gradi! Il contenuto di vino Marsala, ha infine completato la botte, rendendola un'impresa degna di un Guinness dei Primati.

Durante la mia visita ho avuto modo di incontrare produttori dell'agroalimentare di qualità da me conosciuti, ma di scoprirne anche di nuovi. Tra le vecchie conoscenze, in ordine alfabetico, devo citare:

Alicos di **Gaetano Palermo**, da Salemi, con le sue intense conserve e marmellate,

Baglio Ingardia, da Paceco, con il suo ottimo olio extravergine;

Caseificio Ingardia, da Paceco, solo omonimo del precedente, con il suo formaggio **Cotonese**, preparato con latte crudo di pecora;

Pastificio Eocene, da Salemi, realizzatore della pasta di Tumminia dei **Molini del Ponte** a Castelvetro di **Filippo Drago** e utilizzatore delle sue preziose farine;

Antico Forno di Ottavio Guccione da Campobello di Mazara, altro sapiente utilizzatore delle farine di **Filippo Drago** con il Pane Nero di Castelvetro;

Vito Laudicina, da Petrosino, con il suo **CondiAroma33**, uno straordinario aceto balsamico realizzato con tecniche antiche tramandate in famiglia;

Salumificio Lipari, da Alcamo, coi salumi di suino bianco ma soprattutto di suino nero, ospitati più volte nei miei laboratori di analisi sensoriale.

La maggior parte delle aziende in mostra avevano degli ottimi prodotti, ma vi elencherò solo quelle due che mi hanno colpito di più e che ho scoperto durante la mia permanenza a **SiciliAmo**. Si tratta di **Kazzen Srl**, da Pantelleria, di cui ho assaggiato uno straordinario patè al 70% di capperi e al 30% di olio extravergine di oliva, insaporito con l'origano pantesco, e del **Pastificio Artigianale Campo**, da Napola, con una pasta analoga per lavorazione a quella di **Eocene**, preparata con grani duri siciliani, essiccata lentamente a circa 28 gradi e per 48 ore, di cui addirittura essi controllano la filiera, essendo coltivatori, molitori e quindi trasformatori.



Il principale fautore ed ideatore della manifestazione, **Giuseppe Pace**, Presidente della **Camera di Commercio di Trapani**, da giorni impegnato coi buyers in quella tessitura di rapporti e relazioni pubbliche sono il sale di questa tipologia di attività, non poteva certamente mancare durante la cerimonia di chiusura dove, insieme a **Giulia Adamo**, da pochi giorni eletta sindaco della città, e al realizzatore dell'opera **Nicola Fiasconaro**, ha brindato con un vino che per l'occasione ha sposato un ingrediente, il cioccolato, che può sembrare avulso dalla cultura marsalese, ma che invece ha trovato in esso un valido alleato gastronomico in un abbinamento ben riuscito. Purtroppo, per impegni sopraggiunti non ho potuto partecipare al tour coi buyers tra le aziende del territorio, ne presenziare alla cerimonia di chiusura, le cui foto pubblicate mi sono state fortunatamente inviate da **Gaspere Galfano**, "indigeno" e mia preziosa guida sul territorio, ma ho sbirciato la botte, durante la sua permanenza in camera di refrigerazione, e vi posso assicurare che il profumo di cioccolato era incontinentibile!

moocasa_albumid=5759956329907951825