

Scritto da Maurizio Artusi
Domenica 03 Giugno 2018 12:01



Ricordo ancora bene gli **Avvinando** di circa otto anni fa, oggi posso serenamente affermare che per me sono stati una vera e propria palestra in cui ho allenato i muscoli dell'enogastronomia, si perchè "avvinando" non vuol dire solo vino, ma anche tanto buon cibo, nelle ultime edizioni un po' ridotto, ma pur sempre rappresentativo e sicuramente ben selezionato. Avvinando è ormai un vero e proprio brand di successo, ma quali sono i motivi che possono spiegare il successo di questa manifestazione? Secondo me essi sono da accreditare alla formula adottata e nelle capacità degli organizzatori, professionisti del settore della vendita del vino che da decenni trattano prodotti di una certa categoria, ciò mi spinge a pensare un "abbinamento" con **Expo Cook**, altra manifestazione che sta crescendo sempre di più, nonostante sia arrivata solo alla sua seconda edizione, anche in questo gli organizzatori sono degli agenti di commercio, due esempi che nobilitano la categoria e la qualificano, a dispetto di tanti luoghi comuni che spesso gli si addebitano. Pertanto, sono ben poche le sbavature dei due giorni dedicati al vino dell'**11 e 12 Maggio 2018**, tuttavia un parere lo voglio dare, si tratta di cambiare nome alla manifestazione, anche se ampiamente collaudato e conosciuto, trasformando "avvinando" in "agghiacciando", ovviamente si tratta di uno scherzo, ma questo mio divertissement ha delle serie motivazioni, esso deriva dall'uso smodato di ghiaccio presente nei cestelli impiegati per raffreddare il vino, provate a degustare qualcosa a temperature prossime allo zero, sarà sicuramente piacevole da mandar giù, ma vi sfido a capire di più su ciò che state bevendo, perchè si sa, le basse temperature impediscono a profumi e sapori di esprimersi, non a caso il proverbiale oste lo sa molto bene, e vi posso garantire che quasi tutte le cantine hanno dimenticato di togliere ogni tanto le bottiglie dal cestello! Quindi, dopo aver trascorso una buona parte della mia permanenza ad **Avvinando 2018** riscaldando il bicchiere, per la prima volta nella mia vita di volgare plastica, ma che comunque è riuscito a darmi delle soddisfazioni, ero già troppo appesantito da reflex, borsello ed altro per sopportare la tracolla con il suo vetro fornita dall'organizzazione, ho comunque incontrato tantissimi amici e assaggiato diversi prodotti delle cantine espositrici. Come è mia abitudine, adesso è arrivato il momento di citare ciò che mi è piaciuto di più iniziando dal cibo, giusto per poi non assaggiare vino a pancia vuota!



All'ingresso del padiglione dei **Cantieri Culturali alla Zisa di Palermo** che accoglieva **Avvinando**, ho incontrato lo stand di **Sfrigola**, un format ideato e condotto da **Ignazio Balistreri**, un giovane appassionato di cucina che ha nobilitato la dilagante moda dell'arancina a **Palermo**. In sostanza **Ignazio** nel suo locale situato a due passi da **Porta Nuova** e a poche centinaia di metri dall'**Assemblea Regionale**, ha pensato bene di trattare le arancine come la pizza, cioè di prepararla a vista davanti al cliente per ogni ordinazione, tuttavia fin qui qualcuno potrebbe pensare che si tratti solo di marketing, che sicuramente c'è ma non è tutto, perchè approfondendo l'argomento è uscito fuori che **Ignazio Balistreri** ha un'idea ben precisa della cucina e in questo caso delle arancine. In questo amatissimo cibo esponente principe dello street food siciliano, il momento più critico è quello della frittura e quindi dell'olio, nel caso di **Sfrigola** viene impiegato un girasole alto oleico, unendo le caratteristiche del girasole, per tanti il migliore olio di semi per friggere, con un aumento dell'acido oleico, in sostanza un olio perfetto che personalmente conoscevo già e che consente di migliorare estetica, croccantezza e profumi poichè non si contamina con gli odori di altre frittiture, ma che soprattutto ha un punto di fumo elevato che arriva a circa 225 gradi! Vi lascio solo immaginare quante tossine in meno passano nel cibo fritto grazie a questo stratagemma, infatti si frigge a circa 160 gradi, ciò si traduce in alimenti più leggeri, migliore digestione e ruttii meno pericolosi! Ovviamente la qualità si paga, infatti il girasole alto oleico costa quasi tre volte il consueto olio di palma bifrazionato che praticamente usano quasi tutti nel settore della ristorazione. Continuando la disamina dell'arancina di **Sfrigola**, un altro ingrediente importantissimo è ovviamente il riso, il mio blend preferito è costituito dalla varietà **Roma** miscelato a metà con un **parboiled**, ciò è utile perchè così il primo conferisce il proprio amido ed il secondo tiene insieme la struttura mantenendo meglio la cottura, nel caso di **Ignazio Balistreri**, avendo usato al 70-80% circa di **Carnaroli**, è bastato aggiungere solo il 20-30% di parboiled. Passo velocemente alla farcia dell'arancina alla carne, in cui quest'ultima era siciliana, ma pepata e senza piselli, scelta del tutto opinabile, devo però soffermarmi sulla colorazione del riso, evidentemente giallo, durante l'assaggio ho notato piacevoli profumi e sapori

Scritto da Maurizio Artusi
Domenica 03 Giugno 2018 12:01

provenire da esso ed il motivo me lo ha rivelato **Ignazio** quando mi ha confermato l'impiego di un mix di vero zafferano e curcuma impiegato per insaporirlo e colorarlo, altra caratteristiche non facile da trovare in altri prodotti della stessa tipologia.



Dopo un'arancina così perfetta però ci vuole anche un dessert che sia all'altezza, infatti proprio accanto a **Sfrigola** ho trovato quella vecchia conoscenza di **Davide Di Noto**, dell'omonima pasticceria di **Piana degli Albanesi** (PA), ovviamente armato di **cannoli**, "**ravioli**" (dolci) e "**sfince**" di **San Giuseppe**, tutte preparazioni che impegnano grandi quantità di ricotta di pecora. Sul cannolo di **Davide** e quindi su quello di **Piana** in generale, non mi soffermerò, penso sia un dato acquisito che sia un punto di riferimento per questo prodotto della pasticceria tipica siciliana, invece è il "**raviolo**" che mi ha sempre in curiosità, esso infatti è una sorta di cannolo chiuso, ma il motivo di questa trasformazione non ci è dato saperlo, chi sarà mai nato? Il cannolo o il "**raviolo**"? Più semplicisticamente vedo il "**raviolo**" come un'evoluzione del cannolo, eterno simbolo fallico che presenta indubbiamente delle criticità nel consumarlo in piedi come "**street candy**", aspetti corretti dalla forma quasi triangolare del "**raviolo**". Per quanto riguarda la "**sfincia**", è vero che a **Palermo** conoscono il loro massimo splendore per la ricorrenza di **San Giuseppe**, ma a **Piana** hanno tutti quegli ingredienti per poterle fare meglio di noi: tante uova fresche, olio di... gomito per la cottura dell'impasto, ma soprattutto tanta, tanta e ancora tanta ricotta rigorosamente di pecora, perchè la versione di **Davide** era quella con la doppia farcitura, al di sopra e all'interno.



Finalmente si beve iniziando da **Tenuta Gatti**, vini eccellenti di cui mi vanto di essere stato tra i primi a scriverne, nell'ormai "lontano" 2010, prodotti straordinari per concentrazione e atipicità, soprattutto del **Grillo** e del **Nero d'Avola**, espressione dei **Monti Nebrodi** che in quelle bottiglie hanno davvero fatto entrare il loro territorio, sostituendo alla consueta massificazione di profumi e sapori, un volto nuovo e apparentemente irriconoscibile, ma proprio per questo così affascinante e interessante.



Parfrasando una famosa pubblicità potrei dire: "dove c'è gesso c'è **Cristo di Campobello**", questa cantina dell'agrigentino ha infatti letteralmente affidato il proprio brand alla propria terra, è ormai normale incontrare le loro etichette nelle manifestazioni di settore sempre insieme ad un vero "pezzetto" del loro territorio!



Dulcis in fundo, non posso non citare il **Kaid vendemmia tardiva di Syrah** di **Alessandro di Camporeale**, apripista nelle vendemmie tardive da uve rosse, settore sempre più percorso anche da altre aziende con vini di

Avvinando 2018

Scritto da Maurizio Artusi

Domenica 03 Giugno 2018 12:01

nicchia, ma che regala tantissime soddisfazioni a produttori e clienti, soprattutto d'immagine considerando che le regioni vitivinicole nel mondo, in cui è possibile con una certa facilità ritardare la raccolta così tanto, non sono molte, la **Sicilia** è una di quelle.



Infine, non poteva mancare una puntatina da **COS**, azienda che da sempre ha creduto agli affinamenti dei vini in anfore di terracotta, in modo da conferire una freschezza particolare al prodotto finito, poi mi sono concesso anche una breve carrellata nel settore "amari", si perchè ho trovato un piccola rassegna di questi prodotti con numerose aziende siciliane, un bell'inizio per un settore che sembra di nicchia, ma che in effetti potrebbe anche non esserlo, tuttavia finora è stato un po' trascurato soprattutto l'aspetto della qualità, ad **Avvinando** nulla di particolare da segnalare in merito, solo belle idee con ancora tanto spazio per i miglioramenti.



Specularmente di fronte agli amari c'erano anche alcuni superalcolici, ovviamente non siciliani, ma ugualmente interessanti, in pochi sanno che io non li amo particolarmente, ma quando una cosa è buona, allora ecco che in me scatta la beva facile ed è quello che mi è successo con **Marco Laghi**, un altro agente di commercio sulla cresta dell'onda da tantissimi anni, il quale mi ha proposto uno straordinario **Golden Eight**, un brandy alle pere prodotto da **Maison Massenez** e invecchiato per ben otto anni. Il primo approccio del mio assaggio è stato con un intenso profumo di pere mature, poi è arrivata la vaniglia per poi chiudere con delle note caramellate, il tutto poi ripetuto al palato, irrinunciabile come fine pasto o sul gelato alla frutta, eccellente quanto pericoloso prodotto: il suo sapore era talmente intenso da coprire l'alcol!

Ad **Avvinando** non sono mai mancati i cooking show e i laboratori, ed anche questa edizione non è stata da meno, ma questa è un'altra storia che non ho potuto seguire per mancanza di tempo e che comunque non avrei potuto raccontarvi, perchè ormai da anni qualcuno mi rimprovera che io scrivo articoli troppo lunghi, ma non è forse vero che nel nostro paese si legge sempre meno, tutto sommato, nel mio piccolo, sto cercando di metterci una pezza fornendovi del materiale che spero vi tenga impegnati!

[Album e download foto](#)