

CiokoWin Fest, una buona seconda edizione

Scritto da Maurizio Artusi
Lunedì 15 Aprile 2024 08:48



Avevo già visitato il **CiokoWine Fest** nella sua prima edizione del **2023**, una buona idea purtroppo disturbata da un meteo poco benevolo, ma lo scorso **5, 6 e 7 Aprile 2024**, all'interno del **Ristorante Qubbì** ospitato dal complesso del **Collegio dei Gesuiti di Piazza Ciullo ad Alcamo (TP)**, è andata molto meglio, facendo emergere tutte le potenzialità insite nel **Cioccolato di Modica** abbinato ai vini di **Alcamo**, due territori gemellati per l'occasione e che stanno proseguendo su una buona strada sempre più di qualità. L'unica giornata di venerdì che ha registrato la mia presenza è stata sufficiente per intuire l'andazzo dei tre giorni.

Si è infatti iniziato all'interno del **Wine Bar Qubbì** con una interessante carrellata di vini fortificati, dal Marsala al Madeira, al Porto, abbinati con del **Cioccolato di Modica** variamente aromatizzato, grazie alla collaborazione dell'enologo marsalese e Master of Wine **Pietro Russo** con **Salvatore Peluso**, chocolat maker di **Peluso 1964 di Modica (RG)**, cittadina gemellata con **Alcamo** in occasione della manifestazione in oggetto. Poi è stata la volta dell'interpretazione di un tataki di tonno da parte dello chef **Emanuele Russo** del **Ristorante Le Lumie di Marsala (TP)**, interessante momento di incontro tra marinatura a secco del pesce e cioccolato, insieme ai vini della **Cantina Di Legami di Trapani**. Infine è toccato a **Paolo Antico** di **Antico dolce idea di Partinico (PA)** chiudere con il suo gelato, pensato in onore del gianduia, ma sottoforma di gelato, insieme ai vini della **Cantina Candido di Camporeale (PA)**.

Nei giorni di sabato e domenica sono state programmate altre masterclass, sempre incentrate su vino, anche birra artigianale, ed ovviamente cioccolato che hanno coinvolto prodotti, aziende della ristorazione e cantine della provincia di **Trapani** e **Palermo**.

Il **CiokoWine Fest** ha riproposto anche i già collaudati spazi: Cioko-lab, Cioko-art, Cioko-school, cioko-game village e Cioko-mascotte, nonché i diversi live-show per tutti.

Gli eventi di approfondimento sensoriale sono stati condotti da **Cinthya Certa**, con l'indispensabile collaborazione in sala degli alunni dell'**Istituto Alberghiero Danilo Dolci di Partinico**, inoltre, oltre al consueto **Comune di Alcamo**, partner di quest'anno è stata anche la **CNA di Trapani**.

Tra gli stand enogastronomici invece sono sicuramente da citare le casarecce di pasta fresca al cacao e gamberi di **Antichi Quartieri Bistrot**, difficili da realizzare tuttavia da elogiare per l'impegno profuso in esse, ma anche il cous cous in stile trapanese di **Mario Pizzitola** del **Ristorante Tatari**, non caratterizzato con il cioccolato, eppure sarebbe stato facile, tuttavia ben equilibrato in aromatizzazioni e ovviamente rigorosamente "incocciato" a mano. In particolare però ci hanno colpito, per pulizia di profumi e sapori, le birre artigianali di **Mag**, attualmente beer firm, ma a breve birreria, ideato da **Gianluca Pollari** già titolare del pub alcamese **Doppio Malto**. **Gabriele Benenati**, mastro birraio di **Mag** e degustatore, ci ha condotto per mano tra le sue creazioni, spesso tra stili birrari originali per la Sicilia, abbiamo infatti iniziato con le **Helles**, una bionda con un suadente amaro, per poi continuare con la **Bock**, ambrata con note di fernet, rabarbaro e tostature controllate e mai eccessive; e ancora la **Double IPA**, iper dry hopping morbido di fiori di zagara con un amaro erbaceo e tagliente; poi l'**American IPA**, una versione equilibrata della precedente e quindi indubbiamente più adatta ad un pubblico più vasto, per la serie, non vi può non piacere, ma c'era anche una birra ai fiori di ibisco, di un colore rosa psichedelico ricordava i sentori del carcadè, un esempio di aromatizzazione condotto da **Gabriele** nonostante la sua tendenza a non contaminare gli stili birrari. Sicuramente con qualcuno di questi ristoratori/produttori nascerà qualcosa su **CucinArtusi.it**, rimanete sintonizzati e, nel frattempo, godetevi il video con i dettagli e le immagini del **CiokoWine Fest 2024**, insieme a: **Caterina Camarda**, Vicesindaco di Alcamo, **Pietro Russo**, enologo e Master of Wine e **Giuseppe Fiore**, organizzatore di Associazione STS.

La strada percorsa da **Longo** e **Fiore** organizzatori di **Associazione STS** non può prescindere da una divulgazione di qualità, unico modo per attrarre il miglior pubblico possibile, sarà pertanto interessante osservare come si evolverà la prossima e quindi terza edizione che ci si aspetta essere quella della maturità. Intanto lo staff,

CiokoWin Fest, una buona seconda edizione

Scritto da Maurizio Artusi
Lunedì 15 Aprile 2024 08:48

da lunedì 8 Aprile tornerà al lavoro proprio per il **CiokoWine 2025**.

{youtube}9KWrg0bFaFM{/youtube}

L'abbigliamento di Maurizio Artusi è a cura del [Ricamificio La Nuvola](#) di Palermo



[ALBUM E DOWNLOAD FOTO](#)