I Fratelli Berlucchi ed il Cuore della Sorella

Scritto da Maurizio Artusi
Giovedì 23 Giugno 2011 18:00

Era un fine Ottobre del 2010 quando **Pia Berlucchi**, Amministratore Delegato dell'**Azienda Agricola Fratelli Berlucchi**, da lei gestita insieme ai fratelli Francesco, Gabriella, Marcello e Roberto, presentò a Palermo il suo itinerante "**Portate il cuore**". Lo scorso **20 Giugno**, la Sig.ra Berlucchi, è tornata di nuovo in città, questa volta portando con se qualche cassa di **Franciacorta Brut Rosè**, ma anche portando principalmente il suo cuore ai palermitani, campanilisticamente grati per le meravigliose parole da lei profuse nei confronti della Sicilia in conclusione dell'evento.

Il **Franciacorta Brut Rosè** in questione è uno metodo classico millesimato del 2007, prodotto con uve **Chardonnay**, **Pinot Bianco** e **Pinot Nero**, quest'ultimo vinificato in rosato. Per chi non lo sapesse, il termine **millesimato** indica uno spumante, o uno champagne, prodotto utilizzando un'unica annata di vino, è infatti prassi comune fare blend di annate diverse. Per quanto riguarda la **vinificazione rosè**, invece, si ottiene lasciando le bucce nel mosto per un determinato periodo; le bucce di uva nera contengono delle sostanze chiamate "antociani" che, oltre ad avere proprietà antiossidanti, hanno anche la peculiarità di conferire una colorazione rossa naturale; gestendo la permanenza delle bucce nel mosto si può così "regolare" il colore finale del vino. Infine, devo spendere un paio di parole anche per il "**metodo**", le bollicine si possono creare in due modi: velocemente col **metodo Charmat**, sottoponendo il vino in un'autoclave durante la fermentazione, processo che, in un tempo relativamente breve, agevola la formazione di anidride carbonica; oppure lentamente col **metodo classico**, o **champenois**, dove la cosiddetta presa di spuma viene effettuata in mesi e mesi di fermentazione in bottiglia. Il metodo classico consente al vino di acquisire profumi e sapori di solito ineguagliabili se confrontati con lo Charmat, non per niente è il metodo inventato dai francesi per la preparazione dello champagne.

La location che ha accolto questo "**Portate il cuore 2011**" è stata quella del ristorante **La Rinascente** in via Roma a Palermo, gestito sin dalla sua apertura da **Peppe Giuffrè**. In città, si sta sempre di più diffondendo l'abitudine di spostare all'ultimo piano il ristorante di un edificio, hotel o centro commerciale che esso sia, in modo da poter godere dello spettacolo costituito dai bellissimi tetti appartenenti al centro storico. Così è stato anche per La Rinascente, recentemente ristrutturata, il cui ristorante gode appunto della vista della prospiciente e barocca **Chiesa di San Domenico** e della sua omonima Piazza, adorna di una **statua dell'Immacolata**, posta su di una colonna che le fa da altissimo piedistallo.

La serata è stata realizzata sotto l'egida degli "**Amici PerBacco**" di **Dario Guarcello**, associazione culturale nota per la manifestazione "**Castelbuono Paese DiVino**", rappresentata da Guarcello stesso e dalla sua delegata regionale e sommelier **Francesca Tamburello**, organizzatrice della serata; l'evento ha visto anche la partecipazione dell'**Union Europèenne des Gourmets Italia**, rappresentata dal suo Presidente Nazionale e sommelier, **Guido Falgares**. L'unione Europea dei Gourmets è un'associazione il cui scopo primario è quello di valorizzare le eccellenze enogastronomiche del territorio, anche dal punto di vista storico, capillarmente regione per regione, in tutta Europa.

L'enorme afflusso di pubblico, ben 270 persone, ha creato qualche disservizio, ma il successo di una manifestazione non si misura forse anche con le presenze? In compenso l'ottimo cibo preparato dallo staff di Peppe Giuffrè non è assolutamente mancato, come invece potrebbe far credere lo straordinario overbooking.

Se è mancata qualche forchetta, sicuramente non è mancato il servizio dei sommelier, squadra ormai rodata di professionisti del vino. **Salvatore Pinto**, **Caterina Petrosillo**, **Maria Antonietta Pioppo**, **Renato Di Franco** e dulcis in fundo **Giuseppe Butera**, che oltre ad essere sommelier è anche docente all'alberghiero Piazza di Palermo, hanno accompagnato con grazia ogni goccia di rosè versata nel bicchiere.

Numerosi i visi noti tra i partecipanti, **Filippo Di Matteo**, Sindaco di Monreale, **Franco Picone**, dell'omonima enoteca, **Totò Cappello**, maestro pasticciere, **Dario Pennica**, editore di Enos, **Alma Torretta**, giornalista e relatrice di guide sui vini, **Fabrizio Carrera** di Cronache di Gusto e tanti altri che spero perdoneranno la defaillance della mia memoria.

In cucina, invece, durante il mio backstage gastronomico, ho conosciuto **Said**, un pittoresco tunisino arrivato tanti anni fa, da ragazzo, in Italia con la passione della cucina e che ha sempre svolto questo lavoro con la dedizione che esso merita, naturalmente come un vero maestro del cous cous. Dopo Said ho avuto modo di conoscere anche **Francesco Piparo**, giovane promessa della cucina di Giuffrè.

I quattro tavoli imbanditi per l'occasione invitavano il partecipante ad un giro intorno al mondo, simboleggiando i quattro continenti: **Europa, Africa, Asia e Sud America**, con i corrispondenti influssi nei cibi. Inutile elencare qualche piatto, erano tantissimi, un potpourri di sapori e profumi etnici, ma anche rigorosamente locali come il timballetto di anelletti al forno oppure le sarde a beccafico. Dulcis in fundo, la serata si è chiusa con due gigantesche torte a forma di Sicilia, complete di vulcano Etna, forse un pò troppo spostato verso Ragusa ma consideriamola come una licenza... pasticciera, il tutto completato da numerosissimi muffin preparati in vari gusti.

moocasa_albumid=5620451241156898641