

Abbina-Menti

25/05/2021 ore 18:00/19:30

Nero d'Avola, Re dei vitigni Siciliani

Penultimo webinar del ciclo di seminari di “Abbina-Menti”, organizzato dal corso di laurea in Scienze e Tecnologie AgroAlimentari (STAL) del Dip. SAAF, Università di Palermo.

Seguitemi nel cuore della Sicilia, in provincia di Caltanissetta, per giungere nel Feudo Principi di Butera, un luogo che gode di grande potenzialità in ambito vitivinicolo, che da origine a grandi e prestigiosi vini rossi. Principi di Butera vanta una storia millenaria della nobiltà Siciliana, l'antica Trinacria, crocevia di tutte le civiltà del Mediterraneo.

Scorre sangue “blu” in queste terre. Pare che il nome Butera derivi dal Re Bute, primo re dei Siculi. La storia del Principato è stata contraddistinta dal susseguirsi di tre grandi casate: Santapau, Branciforte e Lanza. Nel 1543 il Re di Spagna Filippo II nominò Ambrogio Branciforte Principe di Butera.

Oggi la Famiglia Zonin si fa custode di questo prezioso bagaglio culturale Siciliano, storia, architettura e paesaggio. Il territorio gode di una perfetta condizione pedoclimatica per le uve a bacca bianca e rossa, ottima anche per la produzione di spumanti. Un vigneto storico che esprime tutta l'anima della Sicilia millenaria. Un territorio che favorisce la perfetta maturazione delle uve, un clima caldo e secco, accarezzato dalla brezza marina.

A proposito di regalità e nobiltà, parliamo di Nero d'Avola, “Re” dei vitigni a bacca rossa della Sicilia, elegante, sontuoso. Un rosso massiccio, vellutato, dotato di profondità, caratterizzato da splendidi profumi. Il regale Nero d'Avola si mostra fiero, vestito di rosso, dichiara il potere e il lusso dei re. Fiero mostra la parità di prestigio con vini importanti come l'Aglianico, il Sangiovese e il Nebbiolo. Scopriamo altri dettagli sul Nero d'Avola con Antonio Froio, esperto e dotto enologo, direttore Responsabile di Principi di Butera.

Spostiamoci a Mirto, nel Messinese, ci attende Luisa e Sebastiano Agostino, gestori dal 1986, dell'allevamento bovino, ovino e suino della pregiata razza nera dei Nebrodi. Gli animali abitano in un territorio di circa 100 ettari ricco di querce, dove il suino ha la possibilità di nutrirsi di ghiande, castagne e tuberi. Come disciplinato dal presidio Slow Food, l'allevamento del suino Nero dei Nebrodi avviene “en plein-air”. I pittori impressionisti sicuramente si sarebbero divertiti a dipingere questi simpatici libertini. Da questi animali vengono ricavate delle carni pregiate adatte alla produzione di prosciutti di altissima qualità. La carne subisce processi di lavorazione ed asciugatura molto rigorosi. Infatti viene essiccato per almeno 24 mesi. Dolce ed estremamente solubile, dai sapori gentili. All'assaggio si coglie immediatamente la frutta tostata, un sapore complesso e prezioso. Altro che Patanegra!

Scopriamo quindi quali abbinamenti e poesia del gusto possiamo creare tra questo prosciutto e uno spumante ottenuto da uve Nero d'Avola.

Non allontaniamoci troppo, restiamo in Sicilia. A Castronovo, sui monti Sicani, è sita l'Azienda Passalacqua impegnata nella produzione casearia. Salvatore Passalacqua, titolare dell'azienda, ancora

giovane abbandona l'attività di famiglia dedita alla panificazione, per dedicarsi anima e corpo alla trasformazione del latte in formaggi. Fior di Garofalo, Narangi e Tuma Persa, questi i tre formaggi a marchio registrato. Scopriamo la produzione di quest'ultima. Formaggio storico siciliano, ottenuto dalla mungitura di latte intero di vacca con l'aggiunta di caglio in pasta di capretto. Sistemato nelle forme, si lascia fermentare per 10 giorni. Grazie alla muffa che avvolgerà il formaggio, la Tuma Persa acquisterà il suo carattere e sapore inimitabile. Il Nero d'Avola reggerà l'abbinamento?

Non vi terremo sulle spine, infatti esperti assaggiatori di formaggi, Elio Ragazzoni ed Enrico Surra, di Onaf (Organizzazione Nazionale degli Assaggiatori di Formaggio), hanno assaggiato la Tuma Persa. Sentiamo cosa hanno da raccontarci!

Clara Minissale, che del buon bere e del buon mangiare ne ha fatto una professione, sarà in nostra compagnia. Giornalista dedita al mondo enogastronomico, avventuriera nel mondo del food, va alla ricerca di nuovi posti da "scoop-ire". Una esploratrice armata dai cinque sensi, ci racconterà la sua visione del mondo gourmet!

La partecipazione è aperta a Tutti e si svolgerà su Microsoft Teams.

Link: <https://tinyurl.com/4a5y3xsa>

Saranno Riconosciuti crediti formativi (CFU) agli Studenti di Scienze e Tecnologie Agroalimentari e Mediterranean Food Science and Technology come da vigente regolamento.

Coordinamento dei Seminari a cura di:

Paolo Inglese, Nicola Francesca, Concetta Maria Messina, Aldo Todaro, Filippo Sgroi, Claudio De Pasquale, Milko Sinacori, Valerio Lombardo.

Si ringraziano per il loro prezioso contributo: *Mauro Ricci, Gino e Teresa Armetta*

Grafica e Comunicazione: Stefano Lo Voi

Food Partner: Gastronomia Armetta dal 1926

Media Partner: Cronachedigusto.it

Food Partner: Onaf - Organizzazione Nazionale Assaggiatore Formaggi