

**GUSTO**

IL PRODOTTO DI MODICA INCONTRA IL CERASUOLO DI VITTORIA

Cioccolato e vino, unione dai sapori unici

*** Quando due eccellenze si incontrano, grazie al talento dell'arte pasticceria, non possono che unire le loro origini a nuovi sapori, nuove forme che esaltano al massimo le due distinte identità. Così accade a Modica, dove un maestro pasticcere, Andrea Iurato, ha pensato di unire il noto cioccolato modicano all'unico vino Docc dell'isola, ossia il Cerasuolo di Vittoria. L'idea di questo insolito sposalizio venne al pasticcere circa un anno fa quando, su input di un caro amico, decise di provare ad abbinare il cioccolato modicano ad altri prodotti, fuori all'occhio della produzione agricola e non solo della Sicilia.

«Provai la mandorla», spiega Andrea Iurato, «il Moscato di Noto, il pasticcino, la macedonia dell'Etna. Incontrai la macedonia prodotta a Vittoria. Ma fu proprio durante una visita fatta alcuni mesi a Vittoria e precisamente nella sede della Strada del Vino, che l'idea rimase affascinato dal Cerasuolo e dalla sua storia, tanto da decidere di provare con questo vino. Gli altri vini, intanto, avevano dato scarsi risultati. Il Cerasuolo non è certo un vino da dessert oppure è riuscito a legarsi bene alle caratteristiche aromatiche dell'originale baretta dove il sapore di cacao è pieno ed intenso. Mi ha aiutato tanto la parte inappu-

ta di questo vino», afferma Iurato, «il sapore della frutta lascia una nota aromatica persistente che al palato risulta parecchio gradevole». Complessa la preparazione che consiste innanzitutto in una trafilatura del vino in sottilissimi strati da non perdere gli aromi più volatili del liquido e soprattutto la parte alcolica, e poi aggiungendo gli altri ingredienti si procede con la preparazione della classica gelatina. «Quando la si assaggia, si sente in bocca a primo impatto il gusto del cacao, ma dopo pochi secondi grazie alla parte zuccherina, i cui cristalli stimolano la masticazione, arriva la nota alcolica del Cerasuolo

lasciando spazio ai profumi fruttati. La gente all'inizio pensa che questi cioccolatini siano duri e senza ripieno, ma appena li assaggiano e scoprono il ripieno impazziscono e ne vogliono un altro. Un contributo apprezzato, dunque, che punta sul gusto ma allo stesso tempo alla promozione contemporanea di due prodotti prodotti. La Strada del Vino del Cerasuolo di Vittoria, che in un certo senso è stata la mossa ispiratrice di questi cioccolatini modicani. Il Presidente dell'associazione, Armando Occhipinti sta lavorando a far sì che il territorio possa ulteriormente farsi conoscere. **GIAMMA BIZZUCCI**

Impennata di numeri secondo il ministero dell'Agricoltura. Conquistati i mercati europei come Inghilterra, Germania, Svizzera, e anche quelli di Stati Uniti, India e Cina

Le mandorle «parlano» siciliano Decollano raccolta ed esportazioni

Superata la California, in passato regina nella produzione. Raddoppiati i lavorati e i semilavorati
Il guscio ora è usato come combustibile per un utilizzo alternativo e sempre più apprezzato

Rita Vecchie
(NAPOLI)

Sorgono dal tempo immemorabile e ricompaiono. Per il mandorlo siciliano, non è solo un modo di dire. Ma una realtà. A parlare chiaro sono le indagini di mercato e i dati di produzione, l'Imea e il ministero dell'Agricoltura: «Sono nell'ultimo anno un'impennata di numeri, considerando i dati condotti su aziende agricole e industrie bionde tenendo conto sia dei produttori agricoli biologici che i trasformatori. Quasi 7 mila quintali per un buon 22% sul totale bio di produzione siciliana, una superficie piantumata e per cui quasi raddoppiati, e la conseguente ricomparsa dei mercati europei e d'oltreoceano. Inghilterra, Germania, Svizzera, ma anche Stati Uniti, India e Cina, battendo il mercato californiano, per anni re incontrastato di vendite. Il tutto in pieno coordinamento armonico dell'intera filiera per la valorizzazione della mandorla siciliana. Le conclusioni? Un raddoppio del 100% sui lavorati e sui semilavorati.

Avendo da sempre da una lunga leggenda legata alle sue origini feneche che le fanno sbarcare nelle anse del Mediterraneo, il mandorlo ha imposto la sua storia per secoli facendone una delle peculiarità del territorio siciliano. Domanda in crescita esponenziale, quindi. Tutto merito della crisi californiana? Alcune pensano di sì. «Comunque ovviamente alla peculiarità di gusto della nostra mandorla», di-



Davide Orlando, proprietario dell'omonima azienda agricola a gestione familiare di Baucina. Sopra: mandorle dopo la raccolta

dei concetti per poter gestire meglio le produzioni in termini di scelta e la messa a coltura in termini di costi, in maniera sostenibile. «È un momento storico importante per noi. La raccolta della frutta secca nell'alimentazione quotidiana, insieme alla crisi californiana e l'incontro di tanti fattori, dalla cultura al modo di lavorare, alla giusta quantità di acqua, all'esposizione al sole, al suo gusto unico nel suo genere, ha contribuito a fare della mandorla siciliana un prodotto molto ricercato e ben pagato», dice Davide Delan-

do, proprietario dell'azienda agricola omonima a gestione familiare di Baucina (Pa) che chiude anche lui la filiera. Per anni il mercato della mandorla è stato dominato da produzioni estere e caratterizzato da costi molto bassi, sia per una tecnica agronomica che per scelta varietale differente. E ora, si fa il rilancio della mandorla siciliana, tema principale attuale è il mantenimento dei risultati che oggi più che mai stanno dando il giusto riconoscimento a una produzione apprezzata per caratteristiche organolettiche e sapori nettamente superiori rispetto alle cultivar californiane. Anche perché non ci accontentiamo solo della vendita della mandorla, ma anche del guscio usato come combustibile. Perché è come il mandorlo: della mandorla non si butta niente.

COLDIRETTI

«La sua qualità per aumentare il successo dei dolci locali»

*** «Dall'importazione passiamo all'esportazione: la mandorla siciliana in positiva controtendenza rispetto a pochi anni fa». Alessandro Chiarilli commenta così i successi enormi che il frutto sta avendo, imponendosi prepotentemente nei mercati internazionali. «Voci le sicilia negli arali californiani che ha portato a minori raccolti e un rialzo dei prezzi, voci l'aumento della richiesta di qualità, il mercato che chiede la nostra mandorla prevedendo una crescita costante. Attualmente con i semilavorati facciamo produzioni eccezionali. E le coltivazioni intensive anche su terreni marginali hanno parimenti dimostrato grande redditività. L'obiettivo è il potenziamento della meccanizzazione e l'integrazione verticale dell'industria dolciaria con l'industria di prima trasformazione e con la fase agricola. Latte, pasta, cassate e tutto ciò che tipifica la nostra pasticceria ha nelle mandorle il suo ingrediente principe, la cui alta qualità ne caratterizza il gusto. «Ottimi questi risultati, quello che serve ora è uno strumento legislativo fermo che consenta con i lotti di produzione di controllare e non perdere tracciabilità e rintracciabilità, affinché le etichette anche dei lavorati portino al facile controllo sulla provenienza delle mandorle. I produttori dal canto loro esitano facendo grandi sacrifici per riportare a standard qualitativi la produzione. E se a questo si aggiunge l'intensità degli innesti, le tecniche agronomiche con uso razionale di acqua, la poca onerosità, la lunga shelf life, il gusto intenso che ne conferisce unicità, capiamo il motivo per cui «il mandorlo siciliano sta tornando a fiorire». **ANZ.**

L'EXPO-GATE. Dagli agrumi al cioccolato di Modica. Appuntamento oggi e domani

Prodotti dell'Isola di scena a Milano

*** I prodotti siciliani, in tutta la loro bellezza e tutto il loro gusto, oggi e domani sono all'Expo Gate di Milano all'anteprima del Cluster Bio-Mediterraneo, per un weekend pieno di sapori e di cucina tutta mediterranea. Ambasciatori dei colori gastroeconomici della costa a terra, saranno gli ingredienti principe della Dieta Mediterranea, tema cardine degli incontri. I ragazzi potranno assaggiare la tipica colazione a base di pane di grano duro e olio extravergine di oliva, maie, marmellate, frutta secca e agrumi. Tra i vini prodotti, infatti, anche le cinque DOP e IGP del Distretto Agrumi Sicilia, Arancia Rossa e Bianca di Ribera, Limone Interdonato Messina e Limone

di Straccina, Mandarino di Ciaculli. E poi show-cooking con Pino Cuttita, Ciccio Sultano, Peppe Giuffrè e Natale Giamma, chef siciliani pluripremiati, con focus sui piatti tipici del Mediterraneo e ricette che valorizzano durante i 180 giorni dell'EXPO le materie prime e i prodotti dei diversi paesi. Anche il Contest Cooking Show dello chef Mariella Tomasi per la Sicilia, degustazioni di vini dolci, panettoni e del cioccolato di Modica. La Sicilia sarà in compagnia di dieci nazioni (Grecia, Libano, Egitto, Tunisia, Algeria, Malta, San Marino, Albania, Serbia e Montenegro) per presentare la ricchezza di questo habitat dove è nata la civiltà e la cultura del ci-

bo, interpretando il tema proposto per questa grande Esposizione, «Nutrire il pianeta, energia per la vita». All'incontro ci saranno Stefano Gatti, General Manager Participations Expo 2015, Rappresentanti Istituzionali e Commissari Generali dei Paesi partecipanti al Cluster Bio-Mediterraneo, Nino Calabro, Assessore Regionale all'Agricoltura, Duilio Ciarabotta, Responsabile Unico Cluster Bio-Mediterraneo, Linda Vancheri, Assessore Attività Produttive della Sicilia. Sono previsti collegamenti in Streaming con Pantelleria perché si celebreranno numerosi siti UNESCO dell'isola, a cominciare dall'Alberello di questa isola. **R.M.C.**



Sopa Federica Argentati, presidente del Distretto Agrumi di Sicilia. A destra il padiglione di Expo Gate al Castello Sforzesco

