

Primo Piano

Premi alla cultura agricola di Tasca d'Almerita

di: Redazione

3 novembre 2017



Durante il **Gambero Rosso Awards** tenutosi a Roma, **Tasca d'Almerita** è stata premiata non solo per i vini ma anche per il grano.

Il **Tascante 2014** ha ottenuto il premio **Tre Bicchieri**, il riconoscimento più alto della guida dei **Vini d'Italia 2018** di **Gambero Rosso**. Questo vino è il fiore all'occhiello della **Tenuta Tascante** sull'Etna, 100% **Nerello Mascalese** varietà simbolo nel territorio vulcanico. Inoltre, abbiamo ricevuto il premio gastronomico per il **miglior pane in tavola** dalla guida **Ristoranti d'Italia 2018**, sempre di **Gambero Rosso**, assegnato al ristorante del **Capofaro Resort** di Salina, nelle isole Eolie.

Il pane, frutto del lavoro dell'executive chef **Ludovico De Vivo** e del Pastry Chef **Gabriele Camiolo**, è parte di un progetto complessivo più ampio di sostenibilità, fortemente voluto da **Alberto Tasca** porta avanti da anni e che coinvolge *in primis* la **Tenuta Regaleali**, la terra "madre" della **Famiglia Tasca d'Almerita**, da oltre 180 anni riconosciuta **Azienda Agricola Modello**, come testimonia il premio ricevuto nel 1854 su "Annali di Agricoltura Siciliana". Qui da sempre si coltivano varietà di grani antiche e rare, tornate oggi a essere ricercate dal pubblico dei consumatori di qualità. È a **Regaleali** che **Tasca d'Almerita** ha iniziato la sperimentazione di grani duri antichi, patrimonio genetico appartenente alla biodiversità mediterranea, la cui coltivazione era stata abbandonata a causa delle minori rese rispetto alle varietà moderne. **Senatore Cappelli**, **Perciasacchi**, **Russella**, **Tumminia**, **Bidi** sono oggi nuovamente nomi familiari, tornati ad essere ricercati dal pubblico dei consumatori di qualità. Grani moliti a pietra per divenire farine con cui realizzare pane o paste di altissima qualità – prodotte in collaborazione con **Giovanni Assante** del pastificio di **Gragnano Gerardo di Nola** – e che finiscono nei menù o sulla tavola della **Tenuta Capofaro**, wine-resort del Mediterraneo sull'isola di Salina,

Il pane di Capofaro è prodotto con farina di grano duro "Senatore Cappelli" interamente coltivato in Tenuta Regaleali e un lievito madre di oltre 50 anni. Dopo una lievitazione a freddo di 24h e altre 8 a temperatura ambiente, viene cotto in forno ventilato. La crosta non troppo spessa, ma intensa e croccante, la mollica con media alveolatura ai sentori di cannella, vaniglia, legno ne fanno un pane che molti hanno apprezzato come "piatto" di entrata dei menù dello chef Ludovico De Vivo, accompagnato da un burro prodotto con olio extravergine varietà Nocellara coltivate a Regaleali.

L'olio extravergine di oliva ha sempre avuto un ruolo centrale per Regaleali, come del resto in tutta la cucina mediterranea. Quest'anno, con la raccolta del 2017 attualmente in corso, la nostra celebrazione dell'oro verde si estende per la prima volta a una produzione di olio extravergine d'oliva proveniente da tutte e cinque le nostre Tenute, ognuna con una storia, cultura e identità organolettica e territoriale.

C'è una battuta nel romanzo "Il Gattopardo", di Giuseppe Tomasi di Lampedusa, che ricorda che "Se vogliamo che tutto rimanga come è, bisogna che tutto cambi". Queste potenti parole hanno un grande significato in questa celebrazione della produzione di grano di Regaleali, come Tasca d'Almerita è celebrata per le sue attività agricole olistiche, che stanno ritornando.

L'altro importante riconoscimento progetto "agricolo", quello più prettamente vinicolo, è arrivato con i Tre Bicchieri assegnati dalla "Guida dei Vini d'Italia del Gambero Rosso 2018" a Il Tascante 2014.

"Dopo anni e anni trascorsi a girare in lungo e in largo alle pendici dell'Etna, con mia moglie Francesca ci trovammo a visitare una piccola vigna. Fu amore a prima vista!" – dice Alberto Tasca – "A Sciaranova capimmo che sarebbe iniziata lì una nuova avventura enologica di famiglia. Abbiamo iniziato un'opera di ricerca di vigneti in contrade diverse, e impiegato alcuni anni per avere chiaro l'obiettivo del vino che volevamo ottenere. Ci sono voluti diversi assaggi di vini del territorio e confronti con colleghi produttori o amici appassionati. E oggi, la cantina in Contrada Marchesa ci consente di sperimentare e vinificare vigna per vigna, contrada per contrada. La sfida più grande per noi, adesso, è quella di preservare questi luoghi, ricchi di storia e tradizione, per lasciare ai nostri figli un ambiente migliore, con un'attenzione costante alla salvaguardia di ogni singolo ecosistema".

www.tascadalmerita.it



Tasca d'Almerita