

In evidenza

Camporeale Days 2022, la parola al territorio

di: Liliana Rosano

9 ottobre 2022



Grande successo per l'ottava edizione di **Camporeale Days**, la kermesse, organizzata dall'Associazione Turistica Pro Loco Camporeale, con il patrocinio del Comune di Camporeale, in provincia di Palermo, nata per valorizzare e promuovere le risorse enogastronomiche, artistiche, artigianali e turistiche del territorio dell'Alto Belice.

Tra gli obiettivi futuri, la **modifica del *disciplinare della Doc Monreale***, la valorizzazione del **binomio vino-territorio**, la promozione del **turismo sostenibile**.

Chiude con successo l'ottava edizione di Camporeale Days, l'evento eno-gastronomico dedicato alle eccellenze del territorio dell'Alto Belice, organizzata dall'Associazione Turistica Pro Loco Camporeale, con il patrocinio del Comune di Camporeale. Oltre cinquanta le aziende espositrici lungo il corso principale di Camporeale e all'interno del Baglio del Palazzo del Principe.

Prima dell'apertura ufficiale al pubblico, winelovers, enoturisti, Camporeale Days ha organizzato un'anteprima dedicata alla stampa e agli operatori di settore.

Enrica e Francesco Spadafora

Masterclass, cooking show, eventi culturali, degustazioni, visite alle aziende, oleifici e cantine, visite turistiche, concerti, sono le tappe del Camporeale Days che rende omaggio ad un territorio, quello dell'Alto Belice, e alla sua straordinaria vocazione agricola e vinicola.

La kermesse del piccolo comune di quattromila abitanti, nella parte orientale del Val di Mazara, al confine delle province di Agrigento, Trapani e Palermo e a cavallo tra la Doc Alcamo e la Doc Monreale, punta non solo all'enogastronomia e alla qualità delle sue aziende ma anche al turismo sostenibile e naturalistico, insieme a quello archeologico.

Il territorio

Vallate verdeggianti costellate da poggi, promontori, colline, circondano un territorio, quello dell'Alto Belice, che offre escursioni naturalistiche, trekking e visite al Parco archeologico di Monte Jato. Un fascino naturalistico che convive in perfetta simbiosi con la vocazione agricola e vinicola.

*“Parliamo di un territorio unico – commenta **Benedetto Alessandro** – presidente della Pro Loco, che si caratterizza per la sua produzione cerealicola, per la sua vitivinicoltura e olivicoltura. Il tema scelto per questa edizione 2022 è “l’olio extravergine d’oliva”. Le nostre eccellenze – continua Alessandro – sono legate al territorio: dalla vastedda del Belice, mandorle, ceci, melograno, alle farine e pasta prodotte dalla nostra coltivazione di grani duri antichi siciliani (perciasacchi, senatore cappelli, timilia), al caciocavallo della vacca cinisara, allevata in alta collina. E poi ancora, l’eccellenza delle cantine, le passate, l’olio, la salsiccia, il miele, le ricette tipiche come la sciajata, questa sorta di lievitato, a metà tra pizza e sfincione, con cipolla, acciughe e caciocavallo, impasto con farina di grano duro a lievitazione naturale. Il nostro obiettivo è quello di valorizzare sempre di più il territorio, legandolo alle sue eccellenze enogastronomiche e ad un turismo sostenibile che punta al genius loci, all’archeologia e ai percorsi naturalistici”.*

La Doc di Monreale

Piccola ma destinata a crescere. Di nicchia e unica, per le caratteristiche microclimatiche e dei suoli. La Doc Monreale è stata istituita nel 2001 e racchiude un’area a vigneto di circa 12. mila ettari. Fanno parte della Doc i territori di Monreale e Piana degli Albanesi, nonché i territori dei comuni di Camporeale, San Giuseppe Jato, San Cipirello, Santa Cristina Gela, Corleone e Roccamena. Quella della Doc di Monreale è una viticoltura di alta collina (tra i 300-600 m slm), con allevamento prevalentemente a spalliera, suoli argilloso-sabbiosi e un microclima ventilato che ripara i vini dall’umidità.

“Il risultato – commenta Benedetto Alessandro – sono dei vini dalle caratteristiche organolettiche uniche e di grande qualità. Il clima ventilato e l’assenza di umidità ci consente di lavorare facilmente in regime vitivinicolo biologico. Molte delle nostre aziende sono certificate biologiche”.

Oggi, sono stati censiti cinquanta marchi vinicoli che ricadono nella DOC di Monreale, di cui trenta sono riconducibili a cantine. Solo dieci però fanno parte della Doc Monreale *“Ma il numero è destinato a crescere”*- commenta Alessandro.

Della Doc di Monreale rientrano varietà autoctone come il catarratto, taglio insolia, il Perricone, taglio nero d’Avola. L’unica varietà alloctona ammessa è il Syrah, che ha trovato piena espressione, e identità in questo territorio.

“La nostra richiesta che dovrebbe modificare il disciplinare – continua Alessandro – è di ridurre a tre le varietà autoctone ammesse, escludendo Nero d’Avola e Grillo, che rientrerebbero nella Doc Sicilia. Vogliamo portare avanti il discorso di valorizzazione vino-territorio più che l’espressione legata al varietale”

Camporeale Days punta sempre di più all’eccellenza e ha in calendario due progetti futuri: trasformare l’enoteca in un hub di promozione delle produzioni e lavorare alla formazione delle risorse umane in vigna e cantina.

Le aziende della Doc di Monreale

- Principe Corleone,
- Alessandro di Camporeale,
- Sallier de la Tour,
- Baglio di Pianetto,
- Porta del Vento,
- Sirignano – Marchesi de Gregorio,
- Tamburello,
- Cooperativa Sociale Alto Belice,
- Case Alte,
- Feudo Disisa.

LR

Alcune foto dell’evento: