

In evidenza

# Taurmé Day, Serafica e altre piccole aziende di pregio. Alla scoperta della filiera siciliana di qualità

di: Gianmaria Tesei

15 aprile 2023



**Taurmé Day.** Il 22 marzo scorso la terrazza del Palazzo dei Congressi di Taormina è stata popolata sino al tramonto da attori della *filiera agroalimentare siciliana*. Presente il sindaco di Taormina, **Mauro Bolognari**, una cinquantina di espositori e un folto pubblico che ha usufruito di un corner pizza, di degustazioni sempre nuove, dell'open bar con dei drink elaborati dai bartender e dei wine-talk che hanno permesso di conoscere i percorsi dei vignaioli. Invece, i banchi d'assaggio hanno consentito il contatto diretto con aziende e produzioni.

Tra queste, l'azienda agricola **Serafica, Terra di Olio e Vino** che con **Maria Ausilia Borzi** ha spiegato come l'azienda abbia una connotazione fortemente familiare. La storia di Serafica si intreccia con quella dell'agricoltura di Nicolosi ed ha ricevuto un grande impulso dal capostipite, **Andrea Serafica**, che fece ritorno dall'America all'inizio del ventesimo secolo per occuparsi attivamente di agricoltura, stimolando significativamente il settore primario di quel versante etneo. La generazione successiva ha avuto l'apporto fondamentale di nonna Rita, che per decenni ha condotto la gestione dei terreni, e nonno Nino, che credeva nello sviluppo del territori etnei e che ha trasmesso la sua visione al figlio Andrea.

Quest'ultimo ha potenziato negli anni 2.000 il frantoio e reimpiantato uliveti e vigneti, confidando anche nell'attività – iniziata nel 2010 – del figlio e dei figli della sorella.

**Maria Ausilia Borzi**

Maria Ausilia Borzi

La quarta generazione della famiglia Serafica è oggi composta dal figlio di Andrea, Nino, e dai figli della sorella di Andrea, Giuseppe e Maria Ausilia Borzi. Il brand è stato creato da Nino e Giuseppe, mentre, Maria Ausilia, ha accantonato il suo lavoro di psicologa per occuparsi a tempo pieno della didattica, del sociale e di accoglienza. Un riavvicinamento alle dinamiche familiari proprio attraverso il suo nuovo ruolo.

L'azienda si trova nella zona di Nicolosi, sul *Versante Sud*, tra i 750 ed i 900 metri s.l.m. Sono 15 gli ettari adibiti a vigneti e 40 ad uliveti. L'azienda vanta inoltre una collaborazione con l'Università di Catania, essendo custode di una perla della tradizione del vulcano, la *Segala Irmana*.

Sette i vini prodotti – cinque fermi e due mossi – provenienti da terreni situati a 900 metri s.l.m.: il Doc Etna Bianco Grotta della Neve, un Carricante 90% e Catarratto 10%; il Doc Etna Rosato Grotta dei Lamponi, da Nerello Mascalese 100%; il Doc Etna Rosso Grotta del Gelo, da Nerello Mascalese 80 % e Nerello Cappuccio 20%; il Mirantur Bianco, da Catarratto 100%; lo Spumante Mirantur Bianco, da Catarratto 100%; il Mirantur Rosso, da Nerello Cappuccio 100%; lo Spumante Mirantur Rosè, da Nerello Cappuccio 100%. Nella proposta di Serafica ha un posto speciale proprio quest'ultimo, vinificato con metodo "charmat lungo" – sei mesi in autoclave – ideale per esaltare i primari. La vinificazione viene fatta per tutti in acciaio, ad esclusione del DOC Etna Rosso che fa un affinamento di 12 mesi in botti grandi di rovere francese da 20 ettolitri. L'azienda, relativamente a questa fase produttiva, sta lavorando all'utilizzo della vetroresina per la vinificazione dei bianchi. In prospettiva, Serafica mira alla creazione di veri e propri "Cru", puntando sempre sui monovarietali dei due Nerelli, del Catarratto e del Carricante. Serafica ha inoltre presentato al Vinitaly un macerato – 1132 le bottiglie prodotte – del 2021 ottenuto da uve Carricante, in prevalenza, ma anche da Inzolia, Minnella, Coda di volpe, Corinto Greco e Bianchetta. Il vino ottenuto in tal modo inaugura la linea "Versante sud".

Anche il settore oleario riveste una grande importanza per Serafica. Quattro sono le etichette, che sonodenominate "01", "02", "03" e "04". Sono tutte caratterizzate dalla cultivar Nocellara dell'Etna che costituisce la varietà preminente, dominando l'80% degli uliveti aziendali. Le altre cultivar presenti sono la Biancolilla, Carolea e Nocellara del Belice. In dettaglio, la prima etichetta – Nocellara dell'Etna 100% – propone un olio prodotto da uliveti posti a 1.000 metri s.l.m., mentre la terza è un'etichetta biologica prodotta sempre con la stessa varietà.

L'obiettivo dichiarato di Taurmè Day, fondato da Antonio Spartà e Giuseppe Miuccio, è di celebrare il lavoro che le imprese agricole e artigianali fanno nei territori, un operato costante e sostenibile a difesa delle tipicità siciliane sempre più riconosciute e ricercate nel mondo. Spazio dunque ai piccoli produttori, per sostenere un food & beverage siciliano. Incoraggianti le parole di Luca Miuccio sullo spirito di condivisione con i "ristoratori e gli ambasciatori del gusto" quali Pasquale Caliri, Rosario Umbriaco e Francesco Arena. Taurmè Day si è proposto come un *Taste of Sicily*, con la partecipazione di micro-aziende dell'isola che sono portatrici di esclusività attraverso olio, farine, pasta, pizza, vino, birra, e altre chicche come gin e bitter.

*di Gianmaria Tesei*

---

Nella foto sotto, Flora Mondello di Gaglio Vignaioli.