

Appuntamenti In evidenza

Camporeale Day, IX edizione. Il programma dal 2 al 7 ottobre 2023

di: Redazione

29 settembre 2023



Nona edizione per il Camporeale Days, la manifestazione che valorizza e promuove le risorse enogastronomiche, artistiche, artigianali e turistiche dell'Alto Belice e la Doc Monreale.

Le date in calendario per il pubblico sono **sabato 7 e domenica 8 ottobre**, mentre **dal 2 al 4 ottobre** ci saranno degli incontri dedicati agli operatori e alla stampa specializzata. Organizzata dall'Associazione Turistica Pro Loco Camporeale con il patrocinio del **Comune di Camporeale**, è un evento che sin dalla prima edizione ha messo sotto il riflettore le particolarità di un territorio ricco di storia e unicità gastronomiche, divenendo un punto di riferimento tra gli eventi più importanti nel panorama enogastronomico siciliano.

Teatro della manifestazione è **Camporeale**, piccolo comune di tremila 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.

Tante le novità, annunciata una importante modifica nel disciplinare della **Doc Monreale** per i vini del territorio. Confermata la giornata di "preview" per la stampa, per sommelier e ristoratori, dedicata agli incontri B2B che si terranno giorno **2 ottobre** all'interno del Baglio e del Palazzo del Principe, in seguito alla presentazione della nuova edizione e ad una degustazione in ricordo di **Filiberto Sallier de La Tour**, recentemente scomparso. Ed è il miele, infine, il nuovo tema dell'anno, a cui sono dedicate masterclass e cooking show. **Benedetto Alessandro**, presidente della Pro Loco:

Camporeale Days è una manifestazione che cresce sempre di più siamo giunti alla nona edizione, e ci rendiamo conto di quanto ormai il solo nome sia conosciuto tra gli eventi di rilievo nel settore enogastronomico siciliano. Questo ci inorgoglisce, ci ripaga dai tanti sforzi fatti edizione dopo edizione ma, nello stesso tempo, ci responsabilizza ancora di più. Quest'anno poi il Consorzio Doc Monreale ha modificato il disciplinare, focalizzando maggiormente l'attenzione sul nostro territorio. E questo è il momento giusto per essere più coesi e chiari nel saper comunicare la nostra identità, per tutto ciò che questa zona può offrire, dal vino all'olio, dai cereali alla frutta. Ecco perché anche quest'anno abbiamo dedicato alcune giornate solo alla stampa e agli addetti ai lavori, senza dimenticare il pubblico dei winelovers e degli appassionati. Come ogni anno, non mancheranno le masterclass dedicate ai vini del territorio, le degustazioni, le esposizioni artigianali e i momenti di intrattenimento.

La manifestazione fornirà al pubblico l'occasione per conoscere il territorio dell'Alto Belice con lo scopo di valorizzarlo e di offrire importanti sbocchi economici, fornendo alla stampa nazionale e regionale nuove opportunità per conoscere l'areale dell'Alto Belice e le sue eccellenze turistiche ed enogastronomiche.

Il Programma

La giornata del **2 ottobre** avrà inizio presso il **Palazzo del Principe**, a Camporeale, alle ore 10.30 con la presentazione della nona edizione e con un dibattito aperto a produttori, giornalisti e operatori, sul futuro del territorio, con l'obiettivo di analizzare i punti di forza e le opportunità delle produzioni vinicole e agroalimentari di un comprensorio con grandi potenzialità. Modera il giornalista **Marco Volpe**, intervengono **Nino Aiello**, giornalista enogastronomico, **Benedetto Alessandro**, presidente della Pro Loco, **Luigi Cino**, sindaco di Camporeale. Seguirà una degustazione in ricordo di **Filiberto Sallier de La Tour**, recentemente scomparso.

A partire dalle **12.30** inizieranno le **masterclass** per far conoscere in modo più approfondito i vini della Doc Monreale. La prima, dedicata ai diversi Metodo Classico prodotti, è guidata da **Alessio Turazza**, giornalista del **Gambero Rosso**.

Alle **13.30** appuntamento è con la masterclass dedicata al **Consorzio di Tutela dei vini Monreale DOC**, ormai giunto alla fine di un percorso che ha visto la radicale modifica del proprio disciplinare. Saranno presentate al Camporeale Days le nuove tipologie ammesse: Monreale Bianco, Monreale Rosso, Monreale Rosato, Monreale Syrah, Monreale Syrah Rosato e Monreale Spumante. La masterclass è condotta da **Luigi Salvo**, delegato Ais Palermo.

Alle **14.30** è il momento del **Catarratto**, vitigno particolarmente apprezzato tra i bianchi di Sicilia. L'interessante masterclass di approfondimento sulla varietà più diffusa nell'Isola sarà condotta da **Francesco Abate**, responsabile Sicilia della guida Slow Wine di Slow Food che condurrà la degustazione di vini ottenuti dai tre diversi biotipi comune, lucido ed extra lucido. Verranno messe in evidenza le caratteristiche morfologiche e fenologiche peculiari delle famiglie di cloni e le differenze nel calice.

Alle **15.30** seguirà la masterclass, guidata dalla giornalista **Chiara Giannotti**, su **sette annate del Monreale bianco Vigna di Mandranova**, la migliore espressione di Catarratto della cantina **Alessandro** di Camporeale. Un viaggio unico e affascinante dall'annata 2016 fino alla 2022, in anteprima assoluta.

Alle **16.30** il maestro assaggiatore ONAV **Gianni Giardina** condurrà una degustazione tecnica per fornire la conoscenza e la familiarità dei principali difetti dei vini tramite l'analisi sensoriale.

Alle **17.30** infine un grande tasting, condotto da **Alessandro Nigro Imperiale**, miglior sommelier d'Italia AIS 2022, dedicato ai più rappresentativi dell'areale, scelti da giornalisti e opinion leader, e capaci di che tracciare una direzione per il vino territoriale del futuro.

Nel corso della giornata, è possibile degustare prodotti enogastronomici e tipicità alimentari e naturalmente i vini delle cantine della Doc Monreale presso i maxi-banchi d'assaggio, dove si potranno provare vecchie annate, ormai quasi introvabili, vini particolari e da formati speciali. Come sempre, si potranno visitare le cantine del territorio tramite bus navetta.

Per partecipare alle masterclass rivolte alla stampa e agli addetti ai lavori è necessario accreditarsi attraverso il sito web della manifestazione, accedendo all'area "evento B2B" (<https://camporealedays.it/camporeale-b2b-day/>)

I lavori della nona edizione proseguiranno **martedì 3 e giovedì 4 ottobre** con un press tour per la stampa di settore, nazionale e regionale, che prevede momenti di approfondimenti tramite visite e degustazioni presso alcune aziende agroalimentari.

Nel fine settimana, **sabato 7 e domenica 8 ottobre**, la manifestazione si aprirà al pubblico

QUI IL PROGRAMMA

Durante la kermesse, sarà possibile visitare anche alcune cantine del territorio. Come sempre, la manifestazione sarà scandita da un calendario di masterclass sul vino, affidate a professionisti della stampa di settore regionale e nazionale, e workshop sulle specialità agroalimentari del territorio, con sei cooking show e convegni dedicati al tema della nuova edizione: "il miele".

La manifestazione fornirà al pubblico l'occasione per conoscere il territorio dell'Alto Belice con lo scopo di valorizzarlo e di offrire importanti sbocchi economici, fornendo alla stampa nazionale e regionale nuove opportunità per conoscere l'areale dell'Alto Belice e le sue eccellenze turistiche ed enogastronomiche.

L'evento è rivolto a tutti coloro i quali siano alla ricerca di produzioni agroalimentari e artigianali di nicchia, agli appassionati del turismo sostenibile e dei metodi di produzione tradizionali, biologici e salutari, nonché a giornalisti e operatori del settore.

Da quest'anno è anche possibile acquistare, tramite il sito online, il ticket per saltare le code durante l'evento e per prenotare in anticipo le visite aziendali assicurandosi il posto nelle navette; è possibile consultare il programma completo:

www.camporealedays.it