

Primo Piano

Festa del vino di Montevago, gli oli e i sapori della tradizione

di: Gianmaria Tesei

13 ottobre 2023



La ventiseiesima edizione della **Festa del Vino di Montevago**, svoltasi dal 9 al 10 settembre scorso, ha offerto momenti di conoscenza del territorio del Belice. Complici degustazioni, incontri e percorsi realizzati a ridosso delle rovine che, ancora oggi, ricordano il terremoto del 1968.

Il programma della manifestazione, con masterclass di vini, banchi di assaggio, convegni e momenti di incontro, ha avuto, giorno 10 settembre, due interessanti appuntamenti: la **masterclass dedicata all'olio di Montevago**; e la **cena** tenutasi nella **piazza dell'antica cattedrale** (in quel terremoto andata distrutta) che rappresenta un luogo iconico del paese prima del sisma.

Masterclass Oli

Baglio Ingoglia, sede dell'**Enoteca della Strada del Vino delle Terre Sicane**, collocato nel contesto dei ruderi di Montevago, ha fatto da cornice alla degustazione guidata di oli extravergine condotta dalla giornalista e sommelier **Maria Antonietta Pioppo**. Nel corso della masterclass sono stati esaminati quattro oli, con l'aggiunta di un quinto acquistato dalla "grande distribuzione", per confrontare meglio i valori organolettici dei campioni. Ad accompagnare la degustazione, una mela verde per spezzare, tra un assaggio e il successivo, l'invadente patina gustativa dell'olio.

Olio EVO Donna Elaia – Oro del Gattopardo

Nocellara del Belice e Biancolilla

(Campagna Olearia 2022)

Si tratta di un'azienda prevalentemente a conduzione familiare che fa riferimento, nel suo nome, al romanzo di Giuseppe Tomasi di Lampedusa e alla villa del Gattopardo. Gli uliveti dell'azienda di **Baldassare Gulotta** sono situati nelle terre di Montevago e di Santa Margherita di Belice, a 400 metri s.l.m., in Contrada Mariotta, tra i fiumi Belice, Senore e Carboj, dove si incontrano le province di Palermo, Trapani e Agrigento. Il microclima è peculiare e gli ulivi insistono su terreni dai suoli rossi mediterranei. Al naso si presenta mediamente intenso, fruttato (mela gialla), con sentori di erbe aromatiche e foglia di pomodoro. In bocca è coerente a quanto rilevato all'olfazione, svelando, in un contesto gustativo equilibrato, una prevalenza del piccante.

Olio EVO – Azienda Agricola Nicola Impastato

Nocellara, Biancolilla e Cerasuola

(Campagna Olearia 2022)

L'azienda, che si trova per la maggior parte in Contrada Grotta a Montevago, è composta da 11 ettari fra valloni e scarpate. All'incirca tre ettari sono adibiti a uliveti, un ettaro a vigneto e un ettaro a seminativo. L'attività agricola principale è legata agli ulivi con circa 1.000 alberi in produzione, con altri 200 piantumati fra il 2022 e il 2023. Le cultivar, come accade per la gran parte del comprensorio di Montevago, sono al 65% nocellara del belice, 20% cerasuola e 15% biancolilla. L'azienda produce anche uva da vino (moscato e sangiovese) conferita per la vinificazione presso la cantina sociale "Cantina Corbera/La Vite". All'olfatto i sentori fruttati sono vitali. Questo olio appare delicato e maturo allo stesso tempo. In bocca si palesa la parte amara e si avverte frutta secca, soprattutto noce e nocciola. Il finale evidenzia un tono piccante.

Olio EVO Nicuzzu – Ruvolo

Nocellara del Belice 100%

(Campagna Olearia 2022)

Si tratta di un'azienda a conduzione familiare che possiede i suoi uliveti a Montevago, a 400 metri s.l.m. Gli ulivi sono stati piantati circa 20 anni fa da **Margherita La Rocca**, attuale sindaca di Montevago, e dal marito **Giovanni Ruvolo** che hanno trasmesso la loro passione per l'olivicoltura alle proprie figlie, Adele e Mariastella. Queste ultime guidano una produzione caratterizzata dall'assenza di uso di prodotti chimici, nel pieno rispetto della terra e della natura. Grande attenzione è stata data al packaging che è elegante e moderno. Le olive vengono raccolte precocemente e si punta sul monocultivar della Nocellara del Belice. I terreni su cui sono impiantati gli ulivi godono delle proprietà tipiche della terra rossa. Al naso è intenso e leggermente fruttato, con sentori agrumati e di erba fresca. In bocca ha un ingresso morbido, palesandosi poco amaro, leggermente speziato, con un finale piccante interessante.

IGP Sicilia, Olio EVO Family Reserve – Amodeo

Nocellara del Belice 100%

(Campagna Olearia 2022)

Ci troviamo a Contrada Piana, sulle colline di Montevago, 400 metri s.l.m. Amodeo è una piccola azienda familiare, giunta alla terza generazione, condotta dall'attuale titolare Francesco. La nipote **Alessandra** ha illustrato le caratteristiche dell'olio in esame e dell'azienda. Due gli ettari di uliveto su terra rossa. Amodeo offre la possibilità di fare un percorso di assaggi, tra olio e pietanze locali della tradizione. Il tutto grazie ad una struttura che comprende un proprio frantoio. Il complesso è immerso nel verde degli ulivi e gode di un panorama unico che guarda anche verso il famoso Grande Cretto, l'opera d'arte di Alberto Burri, costruita dal 1984 al 1989, completata nel 2015 e installata sui resti di Gibellina Vecchia. La produzione è incentrata sulla cultivar di Nocellara del Belice con 2000 piante, tra giovani e centenarie. Annualmente si ottengono circa 5000 litri di olio che trovano un ottimo riscontro sul mercato degli USA, nazione in cui da circa cinquant'anni è emigrata parte della famiglia Amodeo, che pure, grazie anche all'attività olearia, ha mantenuto un saldo e costante legame con le proprie origini. Al naso si colgono sentori di foglia di pomodoro, cardo, rucola, carciofo, erbe aromatiche e spezie. In bocca si alternano note piccanti e amare, che si percepisce al primo strappaggio. Il piccante emerge con più forza nel finale, assicurando una buona carica polifenolica.

Il libro "Guida ai sapori del Belice – I racconti del gusto"

La giornata ha avuto la sua conclusione con la presentazione del libro **Guida ai sapori del Belice – I racconti del gusto**, di **Betty Scaglione Cimò** e dello Chef **Francesco Mauceri**. Alcune delle ricette contenute nel manoscritto sono state eseguite dallo chef durante lo show cooking tenutosi nella piazza antistante i ruderi dell'antica cattedrale ottocentesca.

Ad accompagnare i piatti dello chef il **DOC Sicilia Rosso, Lumà di Cantine Cellaro (Nero d'Avola 100%)** e il **DOC Sicilia Bianco, Lumà di Cantine Cellaro (Grillo 100%)**.

Il testo si compone di alcune ricette della tradizione belicina realizzate dallo chef Mauceri con l'intento di documentare un percorso culinario. Coinvolta nel progetto, lanciato due anni fa, Betty Scaglione Cimò che ha contribuito a trasformare il ricettario, come preferisce definirlo Mauceri, in un racconto romanzato. Tra gli obiettivi quello di esaltare la gastronomia tradizionale contestualizzandola sia in un ambito familiare sia storico. In tal modo si è evidenziato ancora una volta il patrimonio culturale gastronomico di una regione, la Sicilia, che è stata nominata **Regione europea della gastronomia 2025**, come sottolineato anche da **Gori Sparacino**, direttore della **Strada del Vino Terre Sicane** e dell'itinerario culturale **Iter Vitis**.

di Gianmaria Tesei
