

Primo Piano

Con la terza edizione del Taurmè Day la sostenibilità incontra i prodotti dell'enogastronomia siciliana

di: **Gianmaria Tesei**

25 marzo 2025



Siamo solamente alla terza edizione, ma si tratta di un evento di grande richiamo che accosta il fascino millenario di Taormina a prodotti siciliani di alto livello. La manifestazione, fondata e orchestrata da **Giuseppe Miuccio** e **Antonio Spartà**, creatori dell'azienda "Taurmè – Taste of Sicily", assieme all' executive chef del Grand Hotel San Pietro di Taormina **Luca Miuccio**, ha avuto come consueta location il **Palazzo dei Congressi di Taormina**. Nella giornata del 23 marzo scorso, operatori del settore Ho.Re.Ca. e amanti dell'enogastronomia hanno potuto assaporare le proposte di alcuni piccoli produttori siciliani.

La finalità dell'evento è consentire l'interconnessione tra i produttori delle principali filiere agroalimentari e i consumatori, per far conoscere e gustare i prodotti biologici del catalogo del brand Taurmè. In tal modo si è ottenuta la valorizzazione dei piccoli produttori locali – non sempre adeguatamente sotto i riflettori – che incarnano il ruolo di custodi di qualità e autenticità, grazie anche alla passione e alla cura con cui creano i loro prodotti. Il Palazzo dei Congressi in ogni suo piano ha permesso questo viaggio culinario e culturale. Per questa terza edizione ha spiegato **Giuseppe Miuccio**, il tema principale è *“la sostenibilità, considerando anche che le nostre aziende si sono già adoperate per realizzare una filiera completamente biologica e per investire in mezzi a basso impatto ambientale. Per dare forza a ciò, abbiamo altresì chiesto ai professionisti del settore, chef e pizzaioli che hanno partecipato all'evento, di realizzare le loro proposte utilizzando prodotti biologici e tecniche sostenibili”*.

Preview: talk e cena

Quest'anno l'evento si è giovato di una preview tenutasi il giorno prima dell'evento presso **Cantine La Contea**. Un **talk**, incardinato proprio sulla sostenibilità, e una **cena** con alcuni prodotti promossi da Taurmè – allietata da esibizioni musicali – hanno anticipato il contenuto della manifestazione, proiettando verso i sapori e gli aromi del Taurmè Day. Il talk, moderato da **Stefania Petrotta**, ha avuto i contributi del General manager di **Anastasi Pistacchio Farm** **Andrea Anastasi**; del direttore commerciale stampa di **24 Ore System** (concessionaria pubblicitaria de **Il Sole 24 Ore**) **Danilo Ferrario**; del co-fondatore dell'azienda di chips gourmet **Patatas Nana** **Francesco Mazzaferri**; di **Giuseppe e Luca Miuccio**; di **Antonio Spartà**; del presidente di **Niva Pack** **Maurizio Rubbera**; della guida dell'azienda ospitante **Maria Grazia Turrise** e del consulente commerciale dell'azienda, nonché suo marito, **Domenico Lombardo**; della figlia di questi ultimi, che, pur molto giovane, avendo 19 anni, è già un elemento cardine dell'azienda, ossia **Ludovica Lombardo**. La stessa **Ludovica** ha da poco creato una propria cantina, **La Contrada**, mettendo in produzione 4,2 ettari di vigneti pre-fillossera, sui 6 complessivi di cui dispone. La nuova azienda è collocata in Contrada Santo Spirito, a Passopisciaro (650 metri s.l.m.), sul versante Nord etneo. La Contrada esordirà ufficialmente a Contrade dell'Etna con tre prodotti legati a nomi dei tarocchi, **Il Matto** (bianco), **La Giustizia** (rosato) e **Il Mondo** (rosso).

La Contea, la cantina ospitante, è un'azienda in costante espansione. Ha per enologo il trentino **Mattia Giacomelli**, che segue, tra gli altri, **Santa Tresa** e **Cortese**. Si trova a **Mascali**, in provincia di Catania, a 400 metri s.l.m.. Nel 1995 **Pippo Turrise** acquisisce, assieme alla moglie **Pina Capizzi**, appezzamenti di terreni in stato di semi abbandono. La prima produzione di vino imbottigliato risale al 2008, con un rosso che inaugura la linea *“Classe 39”*, riferita al 1939, anno di nascita dello stesso fondatore. La crescita della cantina si deve in gran parte all'attuale guida dell'azienda, **Maria Grazia Turrise** e a suo marito **Domenico Lombardo** che hanno voluto fortemente lo sviluppo dell'attività vitivinicola, supportata, da qualche anno, in modo significativo dalla figlia **Ludovica**. Cinque gli ettari di vigna che giacciono su suoli lavici con forte presenza di limo e argilla. I vitigni prevalenti sono **nerello mascalese** e **carricante**, con percentuali minori di **nerello cappuccio**. Ulteriori dodici ettari di terreni sono coltivati a uliveto, orto e frutteto; i prodotti sono utilizzati nel ristorante de **La Contea**.

Tre i vini proposti all'assaggio da **La Contea**: da poco l'azienda ha lanciato sul mercato un **DOC Sicilia Spumate Bianco, Metodo Classico Brut Dodicesimi, annata 2021**. Come desumibile dal nome del vino, questo **blanc de noir** da **Nerello Mascalese 100%**, sosta sui lieviti per un anno e, con la sua briosità e vivacità, punta ad un target giovane. Il **DOC Etna Rosato Spumante, Etna Est Metodo classico Brut 2019 (Nerello Mascalese 100%)**, sosta 40 mesi sui lieviti e dimostra complessità, compiutezza e maturità organolettiche sorprendenti. Molto interessante anche il **DOC Etna Bianco Spumante, 69/70 Metodo Classico Brut 2018 (Nerello Mascalese 100%)**, che sosta sui lieviti per 36 mesi.

Tra le aziende presenti al Taurmè day ha partecipato anche l'azienda **Maggio Vini**. **Massimo Maggio**, titolare e CEO, ha acconsentito ad una intervista.



Massimo Maggio

D. Come nasce Maggio Vini?

R. La nostra è un'azienda familiare che opera nel mondo del vino sin dagli anni '50, a Vittoria, in provincia di Ragusa. Svolgiamo l'attività vitivinicola in biologico certificato, nel pieno rispetto della biodiversità. Da sempre crediamo che questa filosofia leghi il territorio, il lavoro, la cultura e, la tradizione in un modo rispettoso nei confronti della natura. Abbiamo circa 50 ettari di vigneto. Considerando il luogo in cui ci troviamo, il frappato la fa da padrone. In effetti, riteniamo che sia il posto in cui questo vitigno molto particolare esprime il meglio di sé. La sua combinazione con il nero d'Avola ci regala il Cerasuolo di Vittoria, ancora oggi l'unica DOCG dell'isola che è stata premiata per la sua qualità come eccellenza tra i vini siciliani.

D. Quali sono le caratteristiche territoriali dei vostri possedimenti?

R. I nostri vigneti si trovano a 170 metri s.l.m. Si tratta di terreni pianeggianti, pianure che una volta erano degli abissi marini, per divenire poi terre sopraelevate che, successivamente, si sono ossidate e hanno preso il colore rosso tipico delle sabbie rosse. Sono terreni di medio impasto, non molto pesanti, di facile drenaggio. La particolarità della zona di Vittoria è, grazie anche a questo fattore, quella di creare vini non troppo strutturati, ma dei vini piacevoli e profumati, secondo la tendenza del consumatore moderno.

D. Come si svilupperà la crescita del Frappato? Quale sarà, a suo parere il trend del Cerasuolo di Vittoria e del Nero d'Avola?

R. Ogni territorio ha una sua bandiera. Per noi, attualmente, è il frappato. È un vitigno molto particolare, anche difficile da produrre a livello agronomico. Quindi, ci fa un po' soffrire ma riusciamo comunque a ottenere un vino ricercato dal consumatore attuale. Il frappato è un vino fresco, non molto alcolico, da bere giovane, un po' profumato, che si distanzia dall'idea dei vini robusti legati a certa parte della Sicilia. Per queste ragioni, oggi, vendiamo più Frappato che Cerasuolo, cosa che, da certi punti di vista dispiace, perché il Cerasuolo è stato un traino fondamentale per la promozione dei vini del nostro territorio.

D. Che importanza ha la produzione di vini bianchi per la sua azienda?

R. Anche se siamo una terra tradizionalmente di vini rossi, sappiamo essere innovativi. E la nostra innovazione è iniziata vent'anni fa, con il grillo. Abbiamo, infatti impiantato il grillo, che è un vitigno tipico delle terre marsalesi, ottenendo ottimi risultati, con vini dai profumi molto agrumati, non molto strutturati ma molto facili da bere.

D. Cosa pensa della produzione del 2024?

R. Siamo molto curiosi di scoprire come sia andata. Parteciperemo partecipiamo a Sicilia en Primeur che quest'anno si svolge, dal 6 all'11 maggio, a Modica, quindi, nel nostro territorio. Nella nostra zona sono usciti fuori dei vini interessanti, nonostante la siccità che ha messo in crisi le piante, grazie al raccolto anticipato. Diciamo che per far fronte agli eventi avversi naturali l'uomo ha trovato un compromesso per riuscire a mantenere la buona acidità e la freschezza dei vini e sono curioso di scoprire i risultati delle altre cantine siciliane.

Note di degustazione.

DOP Vittoria Frappato Sicilia, Vigna Pettineo 2024

Frappato 100%

Questo vino è ottenuto dalle uve dei vigneti di Contrada Pettineo. Affina per un mese in acciaio e tre mesi in bottiglia. Il colore è rosso rubino vivace. Al naso emergono raffinati aromi floreali e di frutti di bosco, soprattutto di prugne, more e mirtilli. In bocca mostra freschezza, giocando tra vivacità e morbidezza con tannini ben integrati e un finale lungo che richiama il fruttato percepito al naso.

www.maggiolini.it

di Gianmaria Tesei