

NovOlio a Menfi

Domani e domenica frantoi aperti incontri, degustazioni e iniziative

La magia dell'autunno e i sapori della cultura contadina con "NovOlio", domani e domenica promosso da Feudotto a Menfi, con un ricco programma di iniziative, a frantoio aperto. Un viaggio nei segreti dell'olio extra-vergine d'oliva: dalla raccolta del frutto dall'albero sino alla bottiglia. Tutti i visitatori negli uliveti dei soci della Goccia d'Oro, potranno assistere e partecipare alla raccolta manuale delle olive. La festa proseguirà nel frantoio, dove oltre ad assistere a tutte le fasi di molitura si potrà

assaggiare l'olio nuovo, ricavato dalle olive appena molite. Presso la il frantoio troverà spazio il Villaggio dei Sapori, con le isole di degustazione e diversi stand espositivi che celebrano ed esaltano le eccellenze enogastronomiche e artigianali del territorio: oltre all'olio extra vergine d'oliva e al suo connubio con pane e pasta sarà possibile assaggiare il carciofo spinoso di Menfi (Presidio Slow Food), formaggi, vini Mandrarossa, fichi d'india, dolci. Durante la giornata, show cooking

curati da giovani chef. Oltre alla raccolta e ai laboratori dedicati al pane e alla pasta, degustazioni tecniche guidate da Leonardo Catagnano e Damiano Licata. Domani confronto pubblico con l'assessore regionale all'Agricoltura Antonello Cracolici e l'europarlamentare e componente della Commissione agricoltura del Parlamento Europeo Michela Giuffrida su nuovi scenari d'opportunità e antichi rischi per l'olio extra vergine di qualità della Sicilia.

LA STORIA. L'iniziativa lanciata dall'azienda vitinicola di Randazzo che unisce vino, poesia e territorio



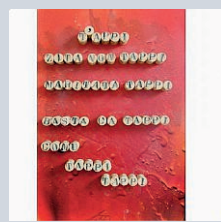
DIVINO
Un rosso rubino per l'opera di Ilia Tufano



VITI - VITA
L'installazione di tappi di Enrico Meo



ALBERO DI NATALE
L'opera della stilista Marella Ferrera



COMU TAPPI TAPPI
L'opera di Turi Sottile

Tappi d'arte per Al-Cantàra

Una mostra e un catalogo raccolgono 68 opere all'asta per beneficenza

OMBRETTA GRASSO

«**D**ignità artistica al tappo di sughero». Sembra il proclama di un artista futurista, è invece la sfida creativa lanciata da un imprenditore del vino appassionato d'arte, poesia, letteratura e bellezza, innamorato dell'Etna, che da anni fa incontrare con successo cultura e territorio nel nome del buon vino.

Stavolta è l'arte ad approdare nella cantina Al-Cantàra, del noto e stimato commercialista catanese Pucci Giuffrida, l'azienda di contrada Feudo S. Anastasia a Randazzo, centomila bottiglie da vitigni autoctoni, una decina di etichette dai nomi pieni di sogni e desideri, che continua a raccogliere premi e successi nelle competizioni internazionali.

«Preg.mo/a Artista, il tema è il vino, la vigna, la cantina, le poesie delle nostre etichette. L'opera dovrà essere realizzata servendosi dei tappi di sughero per una installazione, una scultura, un dipinto e/o altro tipo di manufatto artistico». È l'inizio della lettera che il patron di Al-Cantàra, Giuffrida, e Francesco M. Scorsone, della galleria Studio 71 di Palermo, hanno inviato a una selezione di artisti italiani. Il risultato è una mostra sorprendente di opere raccolte in un bel catalogo "Stappiamo l'arte" che verrà presentato domenica alle 15 in cantina.

Hanno risposto in 68 usando, assie-



IL VOLUME

"Stappiamo l'Arte", da un'idea di Pucci Giuffrida e Francesco Scorsone, raccoglie le opere di 68 artisti, immagini di installazioni e dipinti realizzati con i tappi di sughero dell'azienda vitivinicola Al-Cantàra. Le opere andranno all'asta e il ricavato andrà ad associazioni che si occupano di infanzia abbandonata.

me ai tappi, legno, vetro, stoffe, pietre, materiale di riciclo. «Dando vita a opere originali, curiose, a intuizioni artistiche singolari e intriganti. Opere diversissime con il solo elemento comune dei tappi di sughero», racconta Giuffrida. Così i tappi diventano capelli, grappoli d'uva, bollicine, come nell'opera di Francesco Pintaudi, boa cui attaccare un filo rosso della memoria, come nel lavoro di Pino Manzella, o un bosco, come per Nino Bruno, o ancora "segni" di colore nel lavoro dell'artista Raffaele Romano. Tutte le opere saranno messe all'asta (con l'intervento del notaio Salanitro) «e il ricavato andrà ad associazioni che si occupano di infanzia abbandonata».

"Stappiamo l'arte" è il quarto evento nato dall'intuito del commercialista-viticultore che prima ha fatto dipingere l'etichetta di "O' scuro O' scuro" a 127 artisti, poi - racconta - «ho chiesto di vestire, decorare, dipingere le bottiglie di "Lu veru piaciuri" fino a diventare quadro o scultura», raccolte nel catalogo con la bella copertina di Bruno Caruso. Quindi, «a interpretare l'etichetta del rosato "Amuri di fimmina e amuri di matri" sono stati coinvolti i fotografi, tra cui artisti come Oliviero Toscani e Ferdinando Scianna».

Dal 2008, «quando l'azienda ha debuttato con appena 1500 bottiglie», racconta con orgoglio Giuffrida, Al-Cantàra è cresciuta puntando su vino e cultura con una attività incredibile: quattro cataloghi, quattro libri con la



Alessandro Bronzini, "Lo stappatore". A sinistra, Pucci Giuffrida

Quando ci si trova con qualcosa di bello bisogna lanciarsi, per se stessi e per la propria terra. La cultura e l'Etna regalano a un sorso di vino un'esperienza unica



BLU WINE
Acrilico su polistirolo e tappi di Anna Balsamo

studiosa e docente universitaria catanese Sarah Zappulla Muscarà, uno con il fotografo Carmelo Bongiorno, eventi, letture, spettacoli teatrali e musicali. «Al primo recital di poesie, organizzato al Monastero dei Benedettini vennero ben 1500 persone, un successo che non avevo mai immaginato - pesca dai ricordi con un sorriso - Tutte cose che nascono dalla mia "follia" - ride - Ma quando ci si trova con una cosa davvero bella si deve fa-

La cantina, molto premiata, unisce «qualità e identità». «Quest'anno ottima vendemmia»

re, per se stessi e per il territorio».

L'azienda vitivinicola si trova nel paradiso del versante Nord del vulcano, nella valle incantata dell'Alcantara, regno della Doc Etna. «La mia vigna è caratterizzata da strutture piramidali, cumuli di pietre creati dai contadini. C'è una tesi secondo cui queste "piramidi", ora ricostruite, fossero un tempo simboli di culti antichi. Forse solo teorie, ma mi piace immaginarle così». Un'azienda che incrocia mentalità imprenditoriale e cultura, strategia di marketing ed eventi creativi. «Venti ettari di cui 15 a vigneto, Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio e Carricante. La vendemmia si è chiusa con 1300 quintali di uva, un'ottima annata per qualità e quantità», commenta l'imprenditore, le cui bottiglie dall'anima siciliana e dalle etichette belle come piccoli capolavori, guadagnano sempre più consensi sui mercati esteri. «Etichette e bottiglie originali realizzate da artisti e fotografi di talento per le iniziative precedenti, saranno in mostra in un casolare trasformato in un museo contemporaneo». Quattrocento piccole opere d'arte che arricchiscono la cantina. «Ripeto spesso che il vino è per me una poesia da bere - conclude - perché in un pianeta sempre più globalizzato, la cultura, il territorio, le eccellenze, regalano a una bottiglia di vino, e a chi la beve, un'esperienza unica in un territorio unico, conosciuto in tutto il mondo, quello dell'Etna».

Sagre in tutta la Sicilia

Sull'Etna salsiccia, caliceddi e vino



Dalle Madonie ai Nebrodi, feste, prodotti tipici e folclore

Un lungo weekend di sapori autunnali in tante cittadine della Sicilia, ecco una selezione di sagre, feste, degustazioni, manifestazioni dedicate al gusto. Si parte dall'Etna con due appuntamenti: domani e domenica **Festa di San Martino a Ragalna** con la tradizionale Sagra della Salsiccia, caliceddi e vino per assaggiare i piatti tipici dell'estate di San Martino e il mercatino della frutta e dei prodotti tipici etnei; a **Linguaglossa** da oggi a domenica tre giornate di festa all'insegna dell'enogastronomia con appuntamenti in piazza Annunziata e piazza dei Vespri Siciliani, in programma convegno sui vini dell'Etna, visita alle cantine, Palio delle Botti, degustazioni di vino, olio, vin brulè, polenta, salsiccia al ceppo e castagne. Inoltre street food & show cooking con gli allievi dell'istituto "Falcone" di Giarre e la partecipazione degli chef Giovanni Santoro (Shalai) - Elia Russo (Villa Neri).

Ancora vino, oggi e domani a **Termini Imere-**

se, nel Chiostro delle Clarisse, con la seconda edizione di Vinorum: degustazioni di vini e prodotti gastronomici siciliani, animazione per bambini, ottima musica dal vivo e tanto altro.

Domani e domenica **Fungo Ferla Fest a Calta-vuturo**, degustazioni e visite guidate alla scoperta dei luoghi simbolo del territorio Madonita, per assaggiare i prodotti genuini dei boschi; e **Fiera del Fungo a Chiaramonte Gulfi** (Ragusa) con prodotti tipici e di stagione e degustazioni. Domani e domenica a **Finale di Pollina la Sagra dell'ulivo**; a Castell'Umberto, sui Nebrodi, tra Cefalù e Messina, il tradizionale **Palio di San Martino** - funghi, salsiccia, castagne e vino, maccheroni con sugo di maiale e tagliatelle alla nocciola - con la corsa delle botti. Per chi resta a Catania, dalle 9 al Monastero dei Benedettini, il mercatino equo, bio e locale di **'A Fera Bio**: portatevi da casa una sporta per fare la spesa.

O. G.



Domani notte bianca, cibo e buskers per la Docg siciliana

Cantine aperte per San Martino

Cerasuolo Night party a Vittoria

Torna il **Cerasuolo Night Party**, domani e domenica, l'appuntamento dedicato alla cucina gourmet associato all'unica Docg siciliana, il Cerasuolo di Vittoria. Non solo food&wine, ma anche sport e wellness, e poi valorizzazione del territorio, intrattenimento. Resta centrale l'appuntamento con l'abbinamento tra vino e cibo, che quest'anno sarà declinato dagli chef stellati Vincenzo Candiano e Claudio Ruta con dei finger food ispirati al territorio da abbinare al vino a cui è dedicato l'evento in piazza Henriquez a Vittoria si celebra la ricchezza espressiva del Cerasuolo. Dalle ore 19 alle ore 22.30, Via Cavour ospiterà la Notte bianca organizzata dall'amministrazione comunale: busker e giocolieri, animazioni per bambini, concerto di Eugenio Benato, rap battle, dj set, arte. Domenica Cerasuolo Runners, la mezza maratona che si snoderà per 21 chilometri tra le vigne e le cantine del territorio (www.stradadelvinocerasuolodivittoria.it).

Torna anche il tradizionale appuntamento autunnale di San Martino, **Cantine Aperte a San Martino** promosso dal Movimento Turismo del Vino. Domenica le storiche Cantine Florio di Marsala apriranno le porte (dalle ore 15.30 alle ore 19.30, a pagamento) per festeggiare la vendemmia appena conclusa degustando il vino nuovo e non solo. Un'occasione per assaporare Corvo Novello in abbinamento alle caldaroste ma anche per visitare gli spazi suggestivi e sorprendenti delle Cantine Florio, concludendo il percorso con la degustazione di 4 vini Duca di Salaparuta accompagnati da eccellenze gastronomiche ispirate alla stagione. Nell'azienda Alessandro Di Camporeale (Mandranova, Camporeale) visite guidate, degustazione e abbinamenti con i piatti della tradizione di San Martino (ticket tra 5 e 15 euro). Cantine aperte anche all'Abbazia Santa Anastasia, vicino Castelbuono, con degustazioni (con ticket) e pranzo a tema.