

life&style

cultura, spettacoli, società, tendenze e personaggi

NE SOFFRONO 2 MLN DI ITALIANI

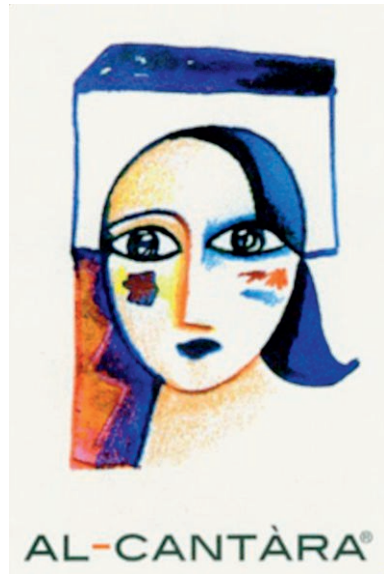
Bollino blu per ristoranti a prova di allergie ai cibi

ROMA. Un "bollino blu" per ristoranti a prova di allergie, garanzia di sicurezza per i circa 5 milioni di italiani che soffrono di allergie a cibi o intolleranze. Accanto alle stelle, alle for-



La nocciola è cibo più allergizzante

chette o ai cappelli che testimoniano la bravura ai fornelli, gli chef italiani potranno dunque esporre d'ora in poi anche il "bollino blu anti allergie". Gli allergici ai cibi nel nostro Paese sono più di 2 milioni, pari al 3,5% della popolazione generale. In Italia l'alimento più allergizzante negli adulti, avvertono gli allergologi, è la nocciola (26%), seguita dalla verdura (14%), frutta fresca, soprattutto pesche e albicocche (12%), crostacei (10%), pesce (7%), legumi (6%), semi (6%), grano (5%).



OMBRETTA GRASSO

L'Alba è stata galeotta. Lui di Sciacca, lei di Palermo, complice la passione per il vino si incontrano in Piemonte al corso di laurea in Enologia ad Alba, appunto. L'amore si affina, come un buon vino nella botte. Assume altre sfumature, altre profondità. Il loro matrimonio è un tour di calici, dalle Langhe a Bordeaux, da Marsala a Pachino, fino ad arrivare nel 2008 entrambi sull'Etna e mettervi radici. E da qui conquistare "stelle" al Vinitaly, che si apre oggi a Verona: l'enologo Salvatore Rizzuto è tra gli artefici del successo della cantina Al-Cantàra, così come la moglie, l'enologa Irene Vaccaro, lo è della cantina Vivera.

Nel gotha dei 300 (su 3.000 in gara entra chi ottiene più di 90 punti su 100) segnalati da "5StarWines The Book", la guida che sarà distribuita ai boss del mondo del vino, occasione di promozione fra buyer e wine lover di tutto il mondo, grande performance dell'azienda Al-Cantàra con il bianco Etna doc "Luci Luci" 2014, 92 punti, e due rossi Etna doc "Lu veru piaciuri" 2014 e "O' scuru O'scuro" 2014, 90 punti. «Felice? Di più. Galleggio a mezzo metro da terra» commenta con entusiasmo Pucci Giuffrida, noto e stimato commercialista catanese, patron dell'azienda di contrada Feudo S. Anastasia a Randazzo, nota per unire vino, arte e cultura, una decina di etichette (firmate da Alfredo Guglielmino, meravigliose e premiatissime) dai nomi pieni di sogni e poesia, che continua a conquistare successi nelle competizioni internazionali. «Non credevo che tre vini potessero essere selezionati - prosegue - L'Etna è piena di eccellenze, queste tre medaglie sono importanti». Il merito, aggiunge, «va alla squadra», l'enologo sicilianissimo e preparato, il fattore Giuseppe Puglisi e gli operai, il direttore commerciale Gianluca Cali che porta le bottiglie fino in Canada, Usa, Svezia, Norvegia, Giappone.

Salvatore Rizzuto, 38 anni, in cantina c'è nato, il nonno produceva vino, il padre era scintillante in una cantina sociale. La scintilla scatta dopo un corso a Marsala, poi l'università ad Alba, stage a Settesoli, un anno a Bordeaux, quindi le Langhe, ad Alba con Fontana Fredda, nell'Astigiano, moscato e nero d'Avola nella zona di Pachino, sull'Etna per Cottanera, e dal 2013 da Al-Cantàra. «L'Etna è un salto - racconta ora - all'inizio è stato difficile capire il nerello, poi ho ne ho scoperto le potenzialità, le caratteristiche incredibili, la longevità, l'affinamento anche di più di 10 anni. E mi sono innamorato pure del carricante, il gusto spigoloso dell'acidità dell'Etna chiede un enorme lavoro di sottrazione, a partire dal diradamento in vigna». Oltre alla magia del vulcano, il successo nasce da un terroir straordinario, che dona vini di grande eleganza, e dal nuovo gusto del consumatore. «Una volta andavano di moda i vini "piacioni", merlot e cabernet, lo chardonnay bariccato con il sentore di mela o di ananas. Oggi ci si avvicina a vini più difficili. Il nero d'Avola? L'abbiamo bruciato noi siciliani, speriamo d'aver imparato la lezione. I produttori sull'Etna, insieme, dovrebbero far diventare il nostro nerello un vino di altissima qualità,

Tre etichette di Al-Qantàra di Pucci Giuffrida trionfano nella selezione «Produciamo in piccolo ma pensiamo in grande unendo territorio, cultura e qualità». Successo per Salvatore Rizzuto e Irene Vaccaro, marito e moglie, entrambi enologi nel regno della Doc Etna

“Luci Luci”, “O' scuru O' scuru” tra i vini a 5 stelle del Vinitaly



COPPIA DOC

Gli enologi Irene Vaccaro e Salvatore Rizzuto, giovani e sicilianissimi, le cui bottiglie sono state premiate al Vinitaly, vivono e lavorano sull'Etna dal 2008. In alto, Pucci Giuffrida proprietario della cantina Al-Cantàra



I VINI SICILIANI SELEZIONATI

MIGLIOR PREZZO/PIACERE 2017

Marsala doc vergine riserva dry 2000
Carlo Pellegrino & C. Marsala, p. 90

I VINI SELEZIONATI

Etna Doc Bianco "Luci Luci" 2014
Al-Cantàra - Catania p. 92

Etna Doc rosso vino bio Martinella 2012
Vivera - Linguaglossa p. 92

Moscato Passito di Noto Dop Lapalica 2015
Terre Di Noto - Rosolini p. 92

Passito Di Pantelleria Doc "Nes" 2015
Carlo Pellegrino & C. - Marsala p. 92

Sicilia Doc Syrah Biologico "Kaid" 2015,
Alessandro Di Camporeale p. 92

Sicilia Dop rosso riserva vino bio "Maria Costanza" 2013, Terre Della Baronia - Campobello Di Licata (Ag) p. 92

Terre Siciliane Igp Nero d'Avola Vino Biologico "Aquilae" 2015, Cva Canicattì p. 92

Etna Doc bianco vino bio "Salisire" 2012, Vivera - Linguaglossa p. 91

Menfi Doc Chardonnay 2015
Planeta - Menfi (Ag) 91

Salaparuta Doc Nero d'Avola Riserva "Giacomo" 2013, Vini Vaccaro Salaparuta p. 91

Sicilia Doc Bianco "Adenzia" 2016
Baglio Del Cristo di Campobello Di Licata p. 91

Sicilia Doc Bianco Riserva "Feudo Arancio - Dalila" 2015, Mezzocorona (Tn), p. 91

Sicilia Doc Zibibbo Vino Biologico "Rajáh" 2016, Gorgi Tondi - Marsala (Tp) p. 91

Sicilia Dop Rosso Vino Biologico "Maria Costanza" 2013 Terre Della Baronia - G. Milazzo - Campobello Di Licata (Ag) p. 91

Igp Bianco "Chara" 2016, Feudo Disisa

Palermo p. 91

Igt Rosso "Barone d'Albius" 2012
Mezzocorona (Tn) p. 91

Alcornoque Doc Bianco "Bunifat" 2014
Possente Wines - Alcamo p. 90

Cerasuolo Di Vittoria Docg 2015
Planeta - Menfi p. 90

Etna Doc Rosso "Lu Veru Piaciri" 2014
Al-Cantàra - Catania p. 90

Etna Doc Rosso O'Scuro O'Scuro 2014
Al-Cantàra - Catania p. 90

Marsala Doc Vergine Riserva Dry 2000
Carlo Pellegrino & C. - Marsala p. 90

Menfi Doc Fiano "Cometa" 2015
Planeta - Menfi p. 90

Noto Doc Nero d'Avola "Santa Cecilia" 2013
Planeta - Menfi p. 90

Passito Di Pantelleria Dop "Arbaria" 2014
Viniola - Pantelleria p. 90

Salina Igp Bianco 2016
Cantine Colosi - Messina p. 90

Salina Igp Bianco "Secca Del Capo" 2015
Cantine Colosi - Messina p. 90

Sicilia Doc Bianco "Alastro" 2015
Planeta - Menfi p. 90

Sicilia Doc Bianco "Grillo Parlante" 2016
Fondo Antico - Trapani p. 90

Sicilia Doc Nero d'Avola "Plumbago" 2015
Planeta - Menfi p. 90

Sicilia Doc Rosso Riserva "Feudo Arancio" 2013 Mezzocorona (Tn) p. 90

Igp Bianco "Selezione di famiglia" 2010
Terre Della Baronia-G. Milazzo-Campobello p.90

Igp Cataratto "Aquilae" 2016
Cva Canicattì p. 90

Igp Nero d'Avola vino bio "306" 2015, Salvatore Tamburello - Poggioreale p. 90

Igp Syrah "Sy" 2015
Nino Gandolfo - Salemi (Tp) p. 90

Igt Cataratto Zibibbo bio "Vaccaro" 2016
Vini Vaccaro - Salaparuta p. 90

Igt Grillo "Nassa" 2016
Feudo Ramaddini - Pachino p. 90

Igt Zibibbo "Gibele" 2016
Carlo Pellegrino & C. - Marsala p. 90

Spumante Brut "Milazzo Classico" 2014, G. Milazzo - Terre Della Baronia - Campobello p.90

VINI CON NON PIÙ DI 40 MG SOLFITI

Sicilia Igp Cataratto "Cinque Inverni" 2011, Possente Wine - Alcamo

CANTINE PELLEGRINO

Tre vini cantine Pellegrino al 5StarWines Book di Vinitaly International: Passito di Pantelleria Doc "Nes" 2915 delle cantine Pellegrino & C. 92 punti (nella foto), Marsala Doc vergine riserva dry 2000 90 punti; e lo zibibbo "Gibele" che ha ottenuto 90 punti



IL PASSITO DELLE CANTINE PELLEGRINO

come il pinot nero della Borgogna». L'azienda conta 15 ettari e 50 mila bottiglie, «l'obiettivo è raddoppiare», e in cantina «si lavora senza ossigeno, con una pressa di ultima generazione per evitare ossidazione».

L'altro enologo in famiglia, la moglie Irene Vaccaro, 34 anni - «nessuna guerra, quando è necessario ci confrontiamo», sorride al telefono - studi classici e amore per il mondo bucolico, dopo l'università ad Alba, la specialista ad Asti, esperienze a Martini Rossi e Ceretto, ritorna a Palermo e poi approda da Vivera, azienda biologica sull'Etna, entrata nella guida a 5 stelle con un Etna rosso e un bianco. «Sono rimasta sul vulcano, mi sono innamorata di questo paesaggio e del vino. E' un territorio unico per ricchezza, storia, eterogeneità. E' affascinante, ogni colata lavica genera un tipo di suolo, ogni collina, ogni vallata è un'isola nell'isola». Diffidenza verso le donne enologo? «In Sicilia la rappresentanza femminile è alta. Nel vino c'è una componente femminile: sensibilità, delicatezza, equilibri, profumi che vengono fuori da un calice». Il futuro? «Disciplinare doc rigoroso e fare squadra, più comunicazione tra i produttori», per continuare la corsa della Doc Etna.

Sulle varietà autoctone, nerello mascalese e carricante, punta da sempre Al-Cantàra. «Abbiamo subito voluto sottolineare l'importanza del territorio, il binomio qualità-identità e uno stile subito riconoscibile. Una lettura enologica coerente alla storia e alla cultura del territorio dell'Etna, un immane lavoro in un regime di bassa resa che però alla fine ci ha ricompensato - commenta ancora Giuffrida - l'enologia etnea resta legata a piccoli numeri. Così ci siamo attrezzati per produrre in piccolo ma per pensare in grande. E la grandezza di questi pensieri sono tutti rivolti verso l'unicità che questa terra declina ed esprime per mettere al centro dell'attenzione non il solo il vino ma le persone, l'azienda, i luoghi, la storia e tutto l'ambiente intorno».

Per Giuffrida, innamorato dell'Etna e del vino, il segreto è far convivere due anime. «La prima è legata al modo ancestrale di fare il vino, ovvero secondo le tradizioni dei nostri nonni, dei nostri padri, della storia e dell'identità che il territorio esprime rendendo inimitabili i nostri vini. La seconda si lega ai tempi moderni: oggi il consumatore non compra più beni e servizi, ma ha sempre più fame di relazioni, di storie, di magie». Così le sue bottiglie hanno un'anima siciliana, i nomi di opere di Martoglio, di Pirandello, di Micio Tempo, ma anche di contemporanei. «Per me era importante dare una forte connotazione territoriale e culturale al mio vino: letteratura, fotografia, arte regalano un'emozione in più. Il vino è una poesia da bere». Per questo sceglie il dialetto per i nomi dei suoi vini. «Il cui linguaggio non usa solo parole ma evoca paesaggi dotati di suggestive scenografie, di vedute incantevoli, di territori dalla pluralità di significati che intercalano spazi fisici a spazi virtuali. E dove l'uomo, con la sua cultura lascia sempre, come un'impronta digitale, il suo marchio. E in questo punto è appesa la chiave che aprirà a noi etnei molti successi».