WINE IN SICILY
WIS
Magazine

Appuntamenti In evidenza

Camporeale Days 2019, dal 4 al 6 ottobre vini e degustazioni

di: Redazione

27 settembre 2019

Sesta edizione per il **Camporeale Days**, quest'anno in programma **dal 4 al 6 ottobre** prossimi. Camporeale è un piccolo comune di 4 mila abitanti a circa 40 minuti dal capoluogo, al confine delle province di Palermo, Agrigento e Trapani, tra la *Doc Alcamo* e la *Doc Monreale.* L'evento è organizzato dall'Associazione Turistica Pro Loco, con il patrocinio del Comune, intende valorizzare e promuovere le risorse enogastronomiche, artistiche, artigianali e turistiche della zona.

Venerdì 4, sabato 5 e domenica 6 ottobre, all'interno del Baglio e del Palazzo del Principe e lungo il corso principale, visite guidate, degustazioni, workshop, cooking show, si alterneranno con una mostra di moto e auto d'epoca, spettacoli di musica dal vivo e numerose altre iniziative.

Camporeale, nota come **"città del vino e del legno"**, è ancorata alle tradizioni culturali legate a questi due elementi. Frumento, olive e vino, sono le principali produzioni dell'area. Per tre giorni appassionati del turismo sostenibile e dei metodi di produzione tradizionali e biologici, giornalisti, operatori del settore, potranno trovare qui interessanti spunti di riflessione e approfondimento.

Nel villaggio espositivo allestito lungo il corso principale del paese e all'interno del Baglio del Palazzo del Principe, si potranno degustare vini e altri prodotti gastronomici con gli artigiani pronti a raccontare storie e metodi di produzione legati ad ogni singolo prodotto.

Uno dei momenti clou della manifestazione sarà l'approfondimento tematico dei **workshop**, inoltre il programma prevede visite guidate alle aziendecon bus navetta, degustazione e vendita di vini e prodotti tipici, mostre di prodotti artigianali e ancora visite guidate ad alcuni dei monumenti e palazzi più importanti del paese come il Palazzo del Principe, il Museo Camporeale e il Santuario della Madonna dei Peccatori. E ancoramostre di auto e moto d'epocaespettacoli di musica dal vivo.

Tra le aziende del vino espositrici:

- Todaro
- Feudo Disisa
- Centopassi
- Spadafora
- Tenuta Rapitalà
- Alessandro di Camporeale
- Sallier de la Tour
- Porta del Vento

L'elenco completo qui: www.camporealeday.it/espositori-camporeale-day

---

Visita delle aziende in navetta

Alessandro di Camporeale, Amato Salumi, Fattorie Azzolino, Feudo Disisa, Candido, Marchesi de Gregorio e Valdibella apriranno le porte delle proprie aziende per farle visitare ai partecipanti del Camporeale Days. Il ticket di partecipazione include la possibilità di visitare gratuitamente un'azienda a scelta, le successive visite hanno un costo di € 2,00 a persona per ciascuna visita. É obbligatorio effettuare la visita con la navetta messa a disposizione dalla Pro Loco Camporeale con prenotazione del servizio presso l'apposita postazione. Non è possibile raggiungere le strutture autonomamente. La durata di ogni visita è di circa un'ora. Il programma dettagliato delle visite è consultabile sul sito:
www.camporealeday.it/programma/visite-aziendali

PROGRAMMA

Workshop e Masterclass
Durante i Camporeale Days si svolgeranno workshop, cooking show ed incontri tematici.

MASTERCLASS: Vitigni minori e di nuova sperimentazione, uno sguardo al futuro della viti-enologia siciliana.
Venerdì 4 ottobre -Palazzo del Principe – ore 16:00 – MAX 40 POSTI
Degustazione guidata di vini sperimentali prodotti presso la cantina Sperimentale dell'IRVO, ottenuti da vitigni "minori", vitigni di nuova sperimentazione e loro assemblaggi.
Relatori: **Dr. Antonio Sparacio** ed Enologo **Salvatore Sparla** – IRVO – U.O. Ricerca e Sperimentazione vitivinicola

COOKING SHOW: "Bianco mangiare" chef Giuseppe Biuso, una stella Michelin
Venerdì 4 ottobre – Ristorante Al Baglio – ore 17:00 – MAX 30 POSTI
Biuso Giuseppe, classe 1988, ha avuto la fortuna di lavorare con grandi chef da nord a sud Italia, che gli hanno trasmesso l'amore per questo lavoro, arricchendo ancor più la tecnica, ma soprattutto il suo bagaglio professionale. Adesso è executive chef presso il Therasia resort di Vulcano dove spera di riuscire a trasmettere ai suoi ragazzi la passione che lui stesso mette ogni giorno entrando in cucina. Crede che la cucina sia fatta di sacrifici, molti sacrifici, passione, amore, gusto e arte. Il Therasia per lui è una possibilità per poter esprimere al meglio quello che è le sue origini mai dimenticate! Infatti nei suoi piatti non può mancare la sicilianità, l'attenzione alla migliore materia prima, trasformandola da antica tradizione ad innovazione.

MASTERCLASS: The Wine Bio-Flavouring
Venerdì 4 ottobre -Palazzo del Principe – ore 18:30 – MAX 40 POSTI
Lieviti e biotecnologie a favore della complessità aromatica dei vini siciliani.
Vini in degustazione: 3 Catarratto 2018, 6 Catarratto 2019 in lavorazione, 2 Nero d'Avola (Di Bella commerciale vs sperimentale a lunga macerazione)
Relatore: **Prof. Nicola Francesca** – Università degli studi di Palermo- dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari

MASTERCLASS: La rinascita del Perricone
Sabato 5 ottobre -Palazzo del Principe – ore 11:00 – MAX 40 POSTI
Una rinascita lunga quasi 20 anni che adesso vede questo vitigno, conosciuto anche come Pignatello, tra i protagonisti assoluti del territorio.

COOKING SHOW: "Pomod'Oro – Elogio al pomodoro" chef Alessandro Ravanà
Sabato 5 ottobre -Ristorante Al Baglio – ore 12:00 – MAX 30 POSTI
Alessandro Ravanà, 37 anni, di Agrigento, è approdato in cucina una decina di anni fa, ma nel suo curriculum si sostanzia da subito l'impronta dell'imprenditore, oltre che del cuoco: 16 anni fa aprì un locale di pasticceria e gastronomia ad Agrigento. Tra le esperienze più formative di Ravanà c'è poi "Piazza Duomo" di Enrico Crippa, dove affina la sua passione per la cucina e affina le tecniche di cottura e di trasformazione della materia prima. Nel 2007 forgia a Porto Empedocle il suo ristorante, "Il Salmoriglio", dove può elaborare una cucina più ricercata e curata. Al primo posto il culto per la materia prima nel rispetto della biodiversità, a strettissimo contatto con i piccoli agricoltori locali e i pescatori in un'ottica di sostenibilità ambientale.

MASTERCLASS: Syrah, un viaggio da Camporeale alla Valle del Rodano
Sabato 5 ottobre – Palazzo del Principe – ore 15:00 – MAX 40 POSTI
Continua come da tradizione del Camporeale Day il confronto tra il Syrah del territorio con altre rinomate zone di produzione di questo vitigno. Questa è la volta della Valle del Rodano in Francia.
Relatore: **Luigi Salvo**, delegato Associazione Italiana Sommelier di Palermo.

MASTERCLASS: Orizzontale di Grillo 2018
Sabato 5 ottobre -Palazzo del Principe – ore 17:30 – MAX 40 POSTI
Approfondimento sulle caratteristiche del Grillo nel territorio dell'Alto Belice e sull'ultima annata attualmente in commercio.
Relatore: **Luigi Salvo**, delegato Associazione Italiana Sommelier di Palermo.

COOKING SHOW: “Bruciuluni di Camporeale” de L’arte dei sapori
Sabato 5 ottobre -Ristorante Al Baglio – ore 18:30 – MAX 30 POSTI
Cooking show della famiglia Restivo del ristorante camporealese L’Arte dei Sapori dedicato ad uno dei piatti principi della cucina del territorio. Il piatto è diffuso in diversi comuni siciliani ma, così come per numerose pietanze, la ricetta vede numerose varianti. Quella di Camporeale, per esempio, prevedere la cottura in salsa di pomodoro.

MASTERCLASS: Il Catarratto e le sue espressioni
Domenica 6 ottobre – Palazzo del Principe – ore 11:00 – MAX 40 POSTI
L’enologo Benedetto Alessandro dell’azienda Alessandro di Camporeale vi guiderà alla scoperta del Catarratto e delle sue grandi potenzialità attraverso la degustazione di tre diverse interpretazioni di questo vitigno. Ma sarà anche un viaggio a ritroso nel tempo, che metterà a confronto alcune vendemmie passate. Vini in degustazione: Anteprima Spumante Metodo Classico Catarratto 2016, Anteprima Spumante Metodo Classico Catarratto 2017, Benedè Catarratto 2017, Benedè Catarratto 2016, Catarratto Vigna di Mandranova 2017, Catarratto Vigna di Mandranova 2016, Catarratto Vigna di Mandranova 2015.

COOKING SHOW: “Polpettina al ragù di 3 carni e spuma di pecorino” chef Giovanni Lullo.
Domenica 6 ottobre – Ristorante Al Baglio – ore 12.00 – MAX 30 POSTI
Lo chef Giovanni Lullo ha iniziato la sua carriera seguendo un corso di alta formazione di Niko Romito presso Casadonna Reale a Castel di Sangro. Seguono esperienze a Palermo, a Roma fino ad arrivare a Londra. Per confrontarsi con una diversa prospettiva della cucina e della sua organizzazione, si trasferisce a Cefalù presso il ristorante Cortile Pepe dove, dopo aver ricoperto per breve tempo il ruolo di Sous Chef, ricopre la mansione di Chef Executive. La filosofia di cucina di Giovanni Lullo si basa sul rispetto della materia prima e del territorio, cercando di far risaltare e percepire i sapori reali di ogni alimento grazie anche ad un’apparente semplicità visiva.

MASTERCLASS: Tasting in rosa
Domenica 6 ottobre @ Palazzo del Principe – ore 15:00 – MAX 40 POSTI
Degustazione guidata dei vini rosati del territorio, categoria che si sta ritagliando uno spazio sempre più’ grande sul mercato mondiale.
Relatore: **Nino Aiello**, giornalista enogastronomico.

COOKING SHOW: “I Tortelli del principe Beccadelli” chef Gioacchino Sensale
Domenica 6 ottobre -Ristorante Al Baglio – ore 16.00 – MAX 30 POSTI
Forte connubio tra tradizione e modernità, tecnica e passione, nella cucina dello chef Gioacchino Sensale, classe 1981, originario di Capaci. Riveste la prestigiosa nomina di Ambasciatore del Gusto, lo chef Sensale è stato due volte Medaglia d’oro e titolo di campione d’Italia assoluto agli Internazionali d’Italia con il Culinary Team, e un argento ai Mondiali di cucina a Lussemburgo. Componente NIC biennio 2010 – 2012 (Nazionale Italiana Cuochi). Consulente chef in prestigiosi alberghi e ristoranti. Tecnico di laboratorio in un Istituto Alberghiero e docente presso la Città del Gusto, la scuola del Gambero Rosso a Palermo e Blu Lab Academy di Aci Sant’Antonio (Ct). Gioacchino Sensale fa parte dell’associazione Euro-Toques. Ha anche conseguito l’attestato in esperto in dessert al cioccolato per ristorazione gourmet presso “Ecole du grand chocolat”. Ha partecipato ad Expo Milano in qualità di Chef testimonial della Sicilia. Stile sobrio ma accattivante. Una cucina misuratamente creativa, capace di esaltare le materie prime, grazie ad un forte legame con il territorio. L’impronta estera, frutto delle sue ricche esperienze, si avverte. Ma nei suoi piatti risalta il patrimonio gastronomico del territorio, da cui attinge sapori dalla assoluta pienezza e dall’uso sapiente di tecnica e passione.

COOKING SHOW: “Di terra e di vino: la Sicilia” chef Walter Sanfilippo
Domenica 6 ottobre @ Ristorante Al Baglio – ore 18.00 – MAX 30 POSTI
Walter Sanfippo nasce a Santa Flavia, alle porte di Bagheria, in provincia di Palermo nel 1980. Figlio di un padre chef, già all’età di 10 anni comincia ad appassionarsi al lavoro del genitore. Questo consente a Walter non solo di imparare il mestiere, ma anche di dedicarsi all’estetica dei suoi piatti, considerandoli alla stregua di belle pitture. All’età di 12 anni comincia a muovere i primi passi in maniera professionale presso un locale vicino casa. A 17 anni copre già il posto di I commis (aiutante di capo partita) per poi arrivare a 20 anni a chef de partie (capo partita), a 24 anni sous-chef (la seconda carica più importante dopo lo chef) e a 27 anni finalmente corona il sogno di diventare executive chef. Da allora ha fatto della soddisfazione del cliente, sia dal punto di vista gustativo che da quello estetico, lo scopo della sua vita. Da qualche anno collabora con la famiglia Ganguzza ricoprendo il ruolo di executive chef nel ristorante che gestiscono dal 1869, Raricella, ruolo che gli ha portato grandi soddisfazioni permettendo al locale di essere riconosciuto dai buongustai quale ritrovo degli amanti del cibo.

Presentazione libro: “Leggetene e bevetene tutti” di Elisabetta Musso
Domenica 6 ottobre -Enoteca del Baglio – ore 18:30 – MAX 40 POSTI – Evento gratuito su prenotazione.
Il sommelier è certamente una figura professionale importante per la comunicazione del vino ma è sempre più legata ad un immaginario formale e a schemi linguistici improbabili, tanto da farne spesso oggetto di satira e parodia. Con una prosa elegante, a tratti esilarante, a tratti dissacrante, Elisabetta Musso sfata in questo libro leggende metropolitane che da sempre accompagnano gli incubi di rivenditori e sommelier.
Interverranno: **Elisabetta Musso** – autrice del libro; **Saporite** (Laura Martino e Roberta Lo Cascio) – wine&food Ambassador.

Visite monumentali

Palazzo del Principe
Venerdì 4 ottobre – dalle ore 14.00 alle ore 21.00
Sabato 5 e Domenica 6 ottobre – dalle ore 10.30 alle ore 21.00
Il Palazzo del Principe è sito al centro del paese, all’interno del baglio dei Gesuiti, noto oggi come Atrio Principe. Si tratta dell’opera più antica di Camporeale ed è costituito da un ingresso con un arco costruito dai gesuiti nel 1691, in cui vi erano un grande portone e una volta dipinta con affreschi, crollata a causa del terremoto del 1968. Nel primo baglio esistono ancor oggi i resti del grande magazzino della Madonna, in cui veniva ammassato il frumento del feudo Macellaro. Nel secondo baglio sorge la costruzione del castello forse costruito dalla nobile famiglia dei Ventimiglia verso il 1400. La vedova di Simone Ventimiglia, viceré di Sicilia lo cedette al Grattino il quale nel 1642 lo donò ai gesuiti che l’adattarono alle loro opere costruendo alcune parti del castello. La facciata era munita di due torri, una circolare e l’altra quadrata. La prima sormontata da un campanile con un grande orologio cadde nel 1835, la seconda adorna di piccoli merli cadde nel 1871.
Ad oggi, successivamente alla restaurazione, il palazzo ha funzione polididattica e presenta: **il Museo Camporeale** con sezione etno-antropologica e una archeologica, la Biblioteca Comunale,la pinacoteca, l’Enoteca Comunale, l’Aula Consiliare e il Taste Point.

- **Il Museo Camporeale** con sezione etno-antropologica, sezione archeologica. Inaugurato l’11 marzo 2011, è un complesso dedicato all’arte e alla cultura e fa parte della Rete Museale e Naturale Belicina, nata per promuovere la valorizzazione e la fruizione dei più significativi musei della Valle del Belice.
- Il **Museo archeologico**, custodisce e conserva importante materiale archeologico proveniente dalle ricognizioni condotte negli anni ’80 dal Prof. Jeremy Johns della Oxford University sul territorio della diocesi di Monreale “The Monreale Survey”. I reperti archeologici sono in corso di catalogazione e studio e, a breve, grazie ad una convenzione stipulata con la Soprintendenza ai Beni Culturali di Palermo e alla loro direzione scientifica, sarà visitabile. Gli unici reperti che sono stati archiviati e di cui si ha accertamento storico sono quelli ritrovati nelle zone limitrofe di Fargione, Valdibella recuperati a “terra aperta”. Si possono ammirare frammenti di vasi di ceramica; dalla decorazione si può risalire agli Etruschi e agli Esuli. Nel museo antropologico sono raccolti molti oggetti utilizzati soprattutto per la produzione di formaggi, pasta, vino, ma anche per la lavorazione del ferro, legno, cuoio.
- **La Biblioteca Comunale**, istituita nel 1982 su richiesta della popolazione per dare uno stimolo culturale ai giovani camporealesi, ha sede all’interno del Palazzo del Principe. La Biblioteca è costituita da patrimonio moderno ed è stata privilegiata una raccolta di opere prevalentemente a carattere storico-letterario e solo

per il 20% a carattere scientifico. Inoltre è dotata di una “Cineteca”, di una “Mediateca” e di una “Sala musica” con 12 posti a sedere. Il 7 giugno 2011 la biblioteca è stata intitolata al Dott. Giuseppe Montalbano, medico ucciso dalla mafia nel 1988.

- **Una pinacoteca** inaugurata l’11 marzo 2011 dedicata al pittore Antonio Anselmo. Ospita la collezione permanente dell’artista, intitolata “Paesaggio Paesaggi Ritratti”. Raggruppa circa 72 opere frutto di una vita di lavoro, selezionate tra quelle più significative che danno vita ad un interessante percorso espositivo che conduce il visitatore in un ambiente fantastico, di tipo surreale e metafisico, e in ritratti femminili di grande fascino sensuale. Le vedute paesaggistiche sono concave aperture cavernose di rocce metamorfiche, punteggiate da stalattiti che prendono corpi femminili, specchianti su tratti di mare dal colore profondo e dalla cromaticità ammaliante. Il tutto organizzato pittoricamente con un linguaggio personale e innovativo, per quanto fedele alla tradizione, nelle tavole e nelle carte di Antonio Anselmo, traspira umanità, storia, autenticità, calore, vita.

Santuario della Madonna dei Peccatori
Venerdì 4 e Sabato 5 ottobre – dalle ore 15.00 alle ore 19.00
Domenica 6 ottobre – dalle ore 10 alle ore 19.00

Sulla collina sovrastante Camporeale sorge il Santuario dedicato alla “Madonna dei Peccatori”. La storia comincia nel 1855 quando i due fratelli Antonino e Vincenzo Donzè insieme con Pietro Lungaro, si recano in una zona di campagna al confine tra Bisacquino e Chiusa Sclafani. Sotto un giunco trovarono una grossa lastra nera, alta circa 70 cm, di peso 100 kg, raffigurante la Madonna che tiene in mano una bandiera con la scritta latina “Refugium Peccatorum” e con il manto aperto ad accogliere uomini e donne di diverse etnie, datata 1622. Alle grida di gioia dei tre, gli abitanti delle fattorie vicine accorsero tanto da creare quasi una lite per chi dovesse custodire quella lastra che, con l’intervento delle autorità fu affidata ai tre agricoltori di Camporeale. La lastra fu posta provvisoriamente su una edicola fatta di pietre su di una collina che sovrasta il paese e nello stesso luogo, nel 1910, visto il continuo affluire della gente, iniziarono i lavori per l’edificazione di un nuovo santuario portato a termine nel 1920 e ristrutturato con la costruzione di una grande gradinata, nel 1994. I fratelli Donzè, con la sorella Maria, definita “Cavaliera della Madonna”, danno vita ad una congregazione in onore della Madonna dei Peccatori. Il culto alla Madonna, con passare del tempo, è aumentato sempre più, soprattutto quando si è constatata la protezione di Maria dopo i terremoti che hanno colpito fortemente quella zona (1954 e 1968): nonostante che l’epicentro fosse a pochi chilometri dal paese, la gente ne restò illesa e attribuì questo miracolo alla loro protettrice, la Madonna. Riconoscenti i camporealesi posero, in occasione del Giubileo del 2000, accanto al santuario una statua di bronzo realizzata con il contributo di tutti i fedeli.

Il programma completo della manifestazione è consultabile su https://www.camporealeday.it/programma/