

# VINO, TEMPLI E **PANE CUNZATO** NEL **MENFISHIRE**

DARIO BRAGAGLIA

Per gli enoturisti il territorio di Menfi è sicuramente uno dei più interessanti di tutta la Sicilia. La parte sud occidentale dell'isola che si affaccia sul Mediterraneo offre una varietà di paesaggi viticoli che vanno dai filari piantati sulla sabbia a pochi metri dal mare, alla zona delle alte colline nei territori di Sambuca, Santa Margherita di Belice, Contessa Entellina, fino ai sorprendenti scenari del Bosco Magaggiaro, dove conifere e latifoglie, che ti aspetteresti di trovare a latitudini più settentrionali, convivono a una altitudine fra i 300 e i 400 metri sul livello del mare, con i vigneti di Chardonnay, Pinot Grigio, Nero

d'Avola, Sauvignon Blanc, Fiano, Petit Manseng, Sangiovese, Frappato, Perricone.

Il merito di questi valori agricoli e paesaggistici ben preservati va anche a una realtà cooperativa che, creata nel 1958 da 68 soci decisi a sottrarsi alle logiche dell'intermediazione, ha saputo nel corso dei decenni guardare con sempre maggiore attenzione ai temi della sostenibilità ambientale.

## NEL CUORE DEL MENFISHIRE

Le Cantine Settesoli rappresentano oggi 2 mila soci per una superficie vitata complessiva di 6 mila ettari e

una produzione che si attesta attorno ai 24 milioni di bottiglie.

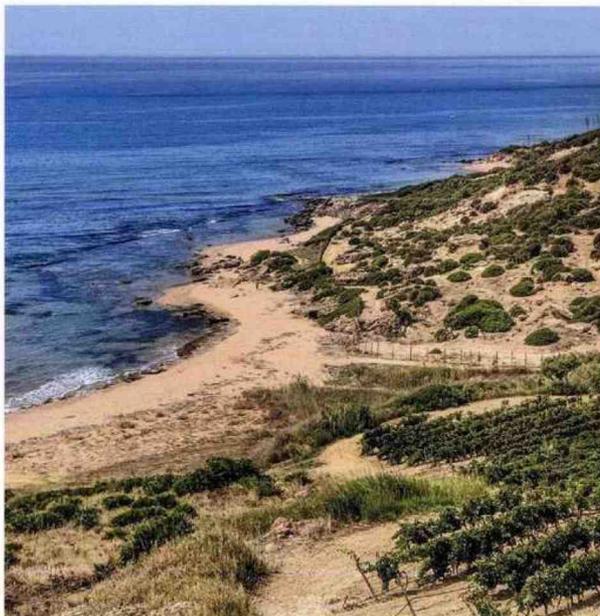
Il coinvolgimento del territorio, che si è ormai guadagnato il soprannome di *Menfishire*, è sempre stato nel Dna della cooperativa. Un obiettivo prioritario è la sopravvivenza della forza lavoro locale, cioè dei soci conferenti: attualmente l'attività coinvolge il 70 per cento delle famiglie della zona e durante la vendemmia la totalità della forza lavoro è locale.

A febbraio 2020 il Ministero dell'Ambiente ha rilasciato a Cantine Settesoli la certificazione VIVA, etichetta che indica il rispetto e la piena adesione al programma di sostenibilità



Vigneti a Mandrarossa, Menfi

voluto dal Ministero stesso. Giuseppe Bursi, figlio di uno di quei 68 soci fondatori e oggi presidente di Cantine Settesoli spiega che la cooperativa "è una comunità formata da 5000 famiglie, i cui dipendenti provengono per il 95% da Menfi: un'azienda che, fin dal 1958, è il primo motore di sostentamento e sviluppo di questa porzione della Sicilia Sud Occidentale". Alla valorizzazione del territorio in chiave enoturistica punta il Mandrarossa Vineyard Tour, l'evento che le Cantine Settesoli organizzano ogni anno a partire dal 2012. Quest'anno, per i problemi legati al Covid, non si è potuto svolgere, ma nelle speranze di tutti l'appuntamento è già fissato per l'agosto 2021. Mandrarossa è il nome della linea di vini che rappresenta l'eccellenza della produzione Settesoli, nata nel 2009 con l'inizio della mappatura dei terreni, la selezione dei vigneti e anche dei vignaioli disposti a investire nella qualità nel territorio di Menfi e delle Terre Sicane. Usando lo strumento delle microvinificazioni, per ciascun vitigno si sono scelti i vigneti più vocati e sono nati vini che, negli anni, hanno dato lustro al marchio, come il Feudo dei Fiori o il Carthago, un Nero d'Avola in purezza. I vitigni autoctoni rappresentano ancora una parte importante della superficie vitata. Oltre al Nero d'Avola (6,26%) sono importanti il Grecanico Dorato (7,97%), il Cataratto (circa il 9%), il Grillo (9,70%).



Vigneti sul mare, nel Menfishire

Ma fin dal 1985 la Cantina Settesoli ha fatto la scelta di aprirsi anche agli internazionali e oggi lo Chardonnay (11,74%) è il vitigno più coltivato e anche Pinot Grigio, Syrah e Viogner hanno percentuali significative. Complessivamente si arriva a 32 varietà coltivate: un piccolo record.

Se per il prossimo appuntamento con il Vineyard Tour bisognerà ancora aspettare qualche mese, il territorio attorno a Menfi, data la mitezza del clima, è da scoprire in ogni stagione dell'anno. Ad esempio percorrendo la pista ciclabile che si sviluppa sul tracciato della vecchia linea ferro-

viaria e da Cantine Settesoli scende fino a Contrada Bertolino Lagano e incrocia Casa Mandrarossa. Durante gli eventi questo è il centro di molte attività: nel periodo della vendemmia, è possibile sperimentare direttamente la raccolta delle uve, ascoltare i racconti dei vignaioli, degustare un calice di vino tra i vigneti. C'è la raccolta manuale, ma c'è anche quella meccanizzata che spesso inizia nel cuore della notte. Salire a bordo degli enormi e complessi macchinari utilizzati per la vendemmia e ascoltare le parole appassionate dei vignaioli è certamente un'esperienza che rimane nella memoria.

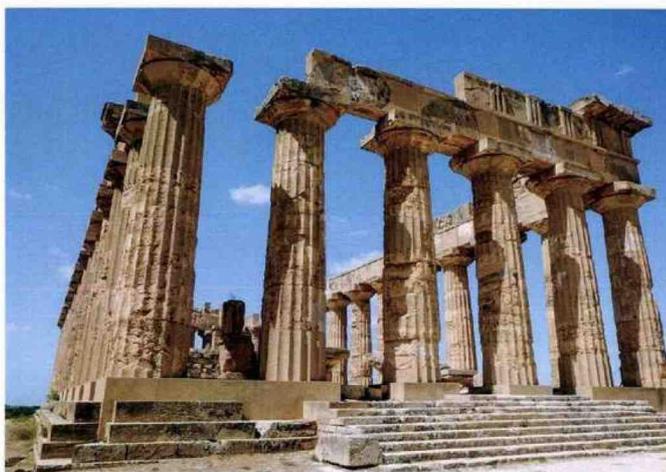
### IN FACCIA A UN MARE DA BANDIERA BLU

La pista ciclabile si estende per circa 8,5 km e quindi offre la possibilità di fare lunghe pedalate e passeggiate in mezzo alla natura e scendere sulla strada che porta al mare, per raggiungere la splendida spiaggia delle Giache Bianche adiacente alla Pineta Molinari e alla Pineta Pelella. Dal 1992 la Bandiera Blu sventola su questo tratto di mare, riconoscimento per un litorale ben preservato. Le spiagge di sabbia finissima protette da alte dune costiere da scoprire sono molte: quella delle Solette, della Capparrina, di Lido Fiori per citarne solo alcune.

Si raggiunge infine il piccolo borgo marinaro di Porto Palo, dove ci si può concedere una sosta a tavola. In stagione di qui partono anche le escursioni in mare: arrivare di fronte ai templi di Selinunte a bordo di una barca è un'emozione che si aggiunge all'emozione.

Con il progetto di finanziamento "Settesoli sostiene Selinunte", la cantina interviene direttamente nell'appoggio concreto al grande parco archeologico, una di quelle destinazioni per cui vale spendere le parole "vale il viaggio".

Selinunte è considerata la più grande area archeologica d'Europa, con una estensione di ben 310 ettari di cui solo il 10% è fruibile dai visitatori. L'ora più indicata per la visita, specie nei periodi caldi, è quella del



Templi di Selinunte

tardo pomeriggio, verso il tramonto. La luce radente colora di calde sfumature i templi di questa metropoli dell'antichità. Ci sono storie affascinanti da ascoltare passeggiando fra le rovine, meglio se accompagnati da una guida professionista che saprà far parlare le pietre vecchie di oltre 2.600 anni. Per rimanere in tema gastronomico, il ritrovamento di alcune grosse macine da frantoio è la testimonianza che già in epoca ellenica, a Selinunte si lavorassero le olive per ricavarne un olio che veniva rivenduto alle altre colonie greche. D'altra parte il Belice ha il suo sbocco a mare a pochi chilometri dal parco archeologico e tutta l'area attorno al fiume è la zona di produzione della famosa e apprezzatissima oliva Noccellara.

Selinunte è più o meno a metà strada fra Menfi e Castelvetrano dove il dolce olio del Belice si sposa a meraviglia con un altro prodotto celebre in tutta la Sicilia, il pane nero di Castelvetrano. Il modo migliore per apprezzarne le qualità è mangiarlo *cunzato*, cioè condito. Appena sfornata la pagnotta viene divisa in due, irrorata d'olio e farcita con pomodoro a fette e formaggio. Meglio se si utilizza la Vastedda, formaggio a pasta filata prodotto con latte di pecora, ti-

pica della zona. Poi ognuno ha la sua ricetta, ma generalmente non mancano mai sale, origano, basilico e anche acciughe o sardie. La tradizione vuole che sia meglio consumare il pane *cunzato* qualche ora dopo la preparazione, come facevano i contadini che se lo portavano nei campi, per permettere a tutti gli ingredienti di impregnare a dovere la mollica. Comunque il pane nero è buono anche *nature*: cotto nei forni a legna, deve la sua particolare fragranza e profumo alla miscela di due farine, quella di grano biondo siciliano e la *tumminia*, una antica varietà di frumento locale.

Volendo concludere l'itinerario attorno a Menfi anche con una nota di carattere culturale ci si può spostare all'interno fra dolci colline fino a Santa Margherita di Belice. Il luogo dove Giuseppe Tomasi di Lampedusa trascorse le estati dell'infanzia nel palazzo della famiglia materna e che lo ispirò per tratteggiare nel Gattopardo la dimora dei Principi di Salina. Il seicentesco Palazzo Filangeri di Cutò danneggiato dal terremoto del 1968 e successivamente restaurato ospita il Museo del Gattopardo dove sono esposte lettere, appunti, foto dello scrittore nonché il manoscritto originale dell'opera con le correzioni autografe dello scrittore.