



Bauso Wine, una decima da ricordare: tra delizie messinesi, grandi chef e calici di vino



Un intreccio di oltre 40 tenute vinicole e di chicche gastronomiche nel panorama verdeggiante e nelle mura antiche duecentesche del “**Castello di Bauso**” a Villafranca Tirrena, lungo il litorale tirrenico di Messina. Si è rivelato così il “**Bauso Wine**”, alla sua decima corsa quest’anno che ha intercettato molti amanti del mondo del vino tra veterani intenditori e alle prime armi – scopritori e curiosi del qualcosa di attrattivo. La roccaforte ha accolto un evento irresistibile per la sua location impregnata di storia, per la presenza di produttori vitivinicoli di tutto rispetto scelti dal responsabile regionale della Scuola Europea Sommelier, **Claudio Ferrara** in auge da diversi anni e per la “Zona del Gusto” che ha avuto come partner l’Associazione Cuochi di Messina già nella precedente edizione e rappresentata da alcune eccellenze del territorio peloritano, grazie all’organizzazione della Proloco in collaborazione con l’Amministrazione Comunale.

Ad essere schierate **42 aziende** di cui ben 22 aziende del vino distribuite dal Nord Italia e al Sud Italia con delle ottime etichette caratteristiche per regione fino ad una cospicua delegazione “Made in Sicily” di altre diciotto realtà ed ecco chi sono state ad ammantare di pregio il centro villafranchese: l’Azienda Agricola Pieroboni Veneto, Nani 1967 Castello di Rubato Veneto, Federico Tenimenti Veneto, Azienda Agricola Ugolini Veneto, Cantine associate distribuzione Napoli, Cantina Muzic Friuli, Rocca Costanagna Piemonte, Cantina Punto Zero Veneto, Clara C. Veneto, Federico Martinotti Veneto, Pizzolato Vini Piwi Veneto, Santa Lucia Toscana, Campi Deantera Puglia, De Melad Sardegna, Picchi Oltrepò Pavese Lombardia, Adriano Marco e Vittorio Piemonte, Venturini Baldini Emilia Romagna. E ancora Cantina Fuschi Abruzzo, Azienda Agricola Vallerosa Bonci Marche, Tenuta Cavalier Pepe Irpinia Campania, Leone De Castris Salento Puglia, Poderi Greco Calabria; ed infine le protagoniste siciliane quali Taschetta Riesi Caltanissetta, Pietracava Butera Caltanissetta, Catalano Viticoltore Gela Caltanissetta, tre cantine in rappresentanza dell’Etna Catania Theresa Eccher, Torre Mora e Camporè, Feudo Ramaddini Marzamemi Siracusa, Lisciando Vini Noto Siracusa;



si continua con la squadra di Messina fatta da Azienda Agricola Bonfiglio, Istituto Agrario Cuppari, Azienda Agricola Sofi, Azienda Agricola Ciccolo, Azienda Agricola Vasari Santa Lucia del Mela, Azienda Agricola Vignanica Barcellona Pozzo di Gotto, Cantina Bongiovanni Venetico, Cantine Cambria Furnari, Cantine Madauddo Villafranca; per la città di Palermo Meraki Partinico e per quella di Trapani Borgi Marsala.

Una rassegna di successo specialmente perché il bacino delle competenze di quest'anno ha richiamato un pubblico anche più interessato e attento all'elevata qualità del vino, oltre alla pietanza più particolare da associare alle varie case vinicole e ai vitigni delle rispettive aree di provenienza. "Bauso Wine" con il traguardo 2023 si è ampliato al **food** per il secondo anno, senza oscurare la piattaforma enologica bensì esaltando le note dei profumi dei vini insieme ai piatti e alle materie prime dei ristoratori per scortare i partecipanti in un'escalation di degustazione molto gradita. La manifestazione si è sviluppata in due ale del Castello di Villafranca attrezzate con i giardini all'italiana offrendo la possibilità ai visitatori di consumare abbinamenti squisiti vino – cibo – vino, di ascoltare la musica azzeccata della formazione jazz "Cpm Jazz Trio" – riconferma dell'anno scorso, di girare nelle sale interne dell'edificio che dalle famiglie nobiliari dell'epoca di re Carlo d'Angiò per millenni è stato poi trasferito alla gestione pubblica per lo svolgimento di eventi. L'Associazione Cuochi di Messina ha riunito le attività pilastri dell'Area Metropolitana: dalla panificazione come il Bakery chef **Francesco Arena**, Ambasciatore Doc Italy (2022 e 2023) e i suoi Tre Pani nella Guida Pane & Panettieri Gambero Rosso (per tre anni compreso il 2024)) come tra i punti vendita e laboratori che realizzano il miglior pane d'Italia alla produzione top di gelato della "Graniteria – Gelateria – Pasticceria Giuseppe Arena" con i suoi Due Coni Gambero Rosso (per due anni di fila) e lo chef ufficiale di "Casa Sanremo" **Giuseppe Arena** da conoscere nel borgo di Ganzirri alle conserve e patè salati e dolci di una novità mirabile "La Truscia" di **Antonio Bruno e Antonella La Delfa**, da segnalare e farci una sosta a Messina lungo la Panoramica dello Stretto. I tre appena citati ci hanno fatto immergere nelle loro specialità: rispettivamente il "pane alla messinese" (con gli ingredienti della focaccia di Francesco Arena ma con una rivisitazione della scarola ripassata con uvetta alla trapanese, il super gelato del maestro gelatiere Giuseppe Arena ai gusti di arancia di Ribera, mandarino di Timpazzi e limone di Casabianca con una riduzione di vino rosso fatta con cannella e anice stellato e per le creme de "La Truscia" ricordiamo patè al tartufo estivo e pistacchio di Bronte ma anche latte di mandorla con le mandorle di Avola e pasta biologica al pistacchio), come non menzionare la padrona di casa la chef **Rosaria Fiorentino**, nonché presidente dell'Associazione Cuochi Messina, che ha giocato in casa elaborando una insalata di alalunga, con melanzane alla messinese e gelè di aceto e menta, un simbolo della cucina di tradizione di Lipari **Lucio Bernardi** – chef del famoso locale "Da Filippino" con oltre 110 anni di vita – che ha preparato, insieme al suo collaboratore Domenico Barbaro, una insalata di tonno e fagioli cannellini, tutto di sua produzione biologica e l'Ambasciatore del Gusto e pastry chef Lillo Freni con la sua straordinaria cassata.

La squadra dei cuochi di Messina raggruppa altri fantasiosi e valorosi chef i quali non sempre si chiudono nel perimetro di un solo ristorante come Nino Greco, reduce da una bella stagione a Salina, che ha presentato il suo piatto "Frescus cous" con cous cous idratato al Prosecco con frutta Dop e Igp siciliana come il melone e "NonsoloCibus" rappresentato da chef Peppe Micalizzi che è specializzato in gluten free con una sua attività da tre anni e ha portato la Brioche col tuppò imbottita di porchetta madonita, cipolla marinata con succo di limone, chutney di mango (si occupa anche di tutta la ristorazione messinese da pignolata e cannoli alla pesca messinese e all'nsuddo); ad aiutarlo per l'occasione Antonio Santino Maniscalzo, uscito l'anno scorso dall'Its "Antonello" e legato a "NonsoloCibus". Infine ma di certo non ultimo di bontà, il "pane cunzato" del panificio "In Forno" – negozio di Villafranca che ha i suoi fans e merita una visita. Una indicazione spontanea e d'obbligo: il **Castello di Bauso** ha un suo fascino



architettonico e paesaggistico tale da rendere questo percorso più motivato e trainante ma avrebbe bisogno di essere utilizzato maggiormente per esperienze culturali a 360 gradi che coinvolgano sempre più le arti figurative e la cultura, non solo le espressioni sensoriali di questo tipo che fanno crescere i territori. Intanto, si può pensare all'undicesima edizione del "Bauso Wine" che vuole e punta sempre a superarsi partendo dai buonissimi riscontri di pubblico che sono segno di un serio coordinamento da omaggiare tra gli organizzatori, i selezionatori delle imprese di vino, vedi la "Scuola Europea Sommelier" che si appoggia poi a maestri validi come Ferrara e Francesca D'Angelo e collaboratori efficienti per ogni evento (stavolta Marco Ferrara, Simona Scuderi, Claudia Muscarà, Fabrizia Santagati, Maira Musolino, Valeria Broccio, Santi Interdonato, Giuseppe Puglisi, Antonio Samperi), gli chef, i musicisti e tutti coloro che contribuiscono alla riuscita di manifestazioni e appuntamenti enogastronomici.

