

# La cultura agricola sostenibile di Alberto Tasca d'Almerita protagonista nelle Guide Gambero Rosso 2018

scritto da Redazione Wine Meridian | 3 Novembre 2017



Il premio della Guida Gambero Rosso 2018 Ristoranti d'Italia per il miglior pane in tavola – ricevuto dallo chef Ludovico De Vivo del ristorante Capofaro di Salina – e il Tre Bicchieri assegnati dalla “Guida dei Vini d'Italia del Gambero Rosso 2018” a Il Tascante 2014 rappresentano il migliore riconoscimento alla cultura agricola di [Tasca d'Almerita](#).

Tutto questo è parte di un **progetto di sostenibilità** più ampio che Alberto Tasca porta avanti da anni e che coinvolge in primis la [Tenuta Regaleali](#), la terra “madre” della Famiglia Tasca d'Almerita, da oltre **160 anni riconosciuta Azienda Agricola Modello**, come testimonia il premio ricevuto nel 1854 su “Annali di Agricoltura Siciliana”.

È a Regaleali che Tasca d'Almerita ha iniziato la sperimentazione di **grani duri antichi, patrimonio genetico appartenente alla biodiversità mediterranea**, la cui coltivazione era stata abbandonata a causa delle minori rese rispetto alle varietà moderne. Senatore Cappelli, Perciasacchi, Russella, Tumminia, Bidì sono oggi nuovamente nomi familiari, tornati ad essere ricercati dal pubblico dei consumatori di qualità. Grani moliti a pietra per divenire farine con cui realizzare pane o paste di altissima qualità – prodotte in collaborazione con Giovanni Assante del pastificio di Gragnano “Gerardo di Nola” – e che finiscono nei menù o sulla tavola della Tenuta Capofaro, wine-resort del Mediterraneo sull'isola di Salina, nelle Isole Eolie.

Il Pane di Capofaro è prodotto con la semola di grano duro “Senatore Cappelli 100%” coltivato nella Tenuta Regaleali e con un lievito madre di oltre 50 anni.

L'altro importante riconoscimento di quest'olistico progetto “agricolo”, quello più prettamente vinicolo, è arrivato con i Tre Bicchieri assegnati dalla “Guida dei Vini d'Italia del Gambero Rosso 2018” a Il [Tascante 2014](#). “Dopo anni e anni trascorsi a girare in lungo e in largo alle pendici dell'Etna, con mia moglie Francesca ci trovammo a visitare una piccola vigna. Fu amore a prima vista! – dice Alberto Tasca – A Sciaranova capimmo che sarebbe iniziata lì una nuova avventura enologica di famiglia. Abbiamo iniziato **un'opera di ricerca di vigneti in contrade diverse, e impiegato alcuni anni per avere chiaro l'obbiettivo del vino che volevamo ottenere**. Ci sono voluti diversi assaggi di vini del territorio e confronti con colleghi produttori o amici appassionati. E oggi, la cantina in Contrada Marchesa ci consente di sperimentare e vinificare per contrada, affinando i vini DOC Etna nel vecchio palmento. La sfida più grande per noi, adesso, è quella di preservare questi luoghi, ricchi di storia e tradizione, per lasciare ai nostri figli un ambiente migliore, con un'attenzione costante alla salvaguardia di ogni singolo ecosistema”.