

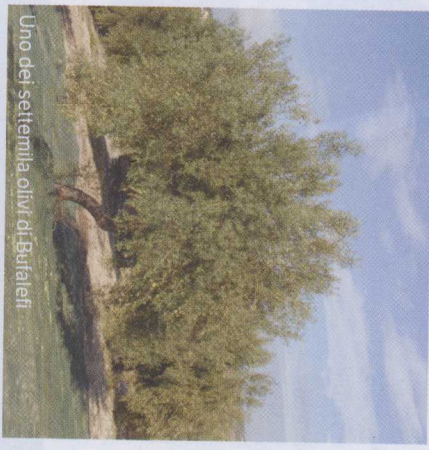


L'azienda agricola **Bufalefi - Cantina Modica di San Giovanni** si trova a Noto [www.vinidinoto.it](http://www.vinidinoto.it)

# B

ufalefi: 300 ettari in territorio di Noto, a due passi dalla Villa Romana del Tellaro e di fronte la Riserva Naturale di Vendicari, in un luogo con la più alta concentrazione di siti Unesco d'Europa. Qui, nel 1782, comincia la storia della famiglia Modica di San Giovanni, con Antonino Pasquale Maria Giovanni. Nel 2012 si sono festeggiati i 230 anni del "matrimonio" con Bufalefi, ovvero del profondo legame di una famiglia con un'azienda che rappresenta molto più di un'attività economica. C'è stata una grande festa a Noto, nel palazzo di famiglia di via Nicolaci e nella "cantina con uso di cucina" del giovane Alessandro, sulla famosa strada dell'"Infiolata". Erano presenti le ultime tre generazioni dei Modica di San Giovanni: Carla, la sesta; Felice e Flavia, la settima; Alessandro e Giulia, l'ottava. L'azione di traghettamento

Le generazioni di Modica di San Giovanni festeggiano i 230 anni dell'attività: da sx a dx Giulia, Carla, Flavia, Felice e Alessandro



Uno dei settemila olivi di Bufalefi

di coltivare il migliore dei modi, conservando anche vigne di settant'anni, a scapito della resa, ma a garanzia di qualità. L'enologo è Giovanni Rizzo, originario di Pantelleria. I Modica producono vino da tre vitigni in purezza: il Nero d'Avola, l'Inzolia e il Moscato di Noto. Il primo viene declinato in tutte le possibili varianti: dal rosé Mamma Dràja, alla Doc Eforo Filinona in Acciaio, alla Doc Eforo in barrique Arà, al passito Dolcenero, realizzato col metodo classico di Pantelleria, interamente sgrappolato a mano dopo l'appassimento su graticci di canne. Questo prodotto (appena 3mila bottigliette all'anno) è stato scelto dal ristorante Bulgari di Tokyo, in abbinamento col cioccolato di sua produzione, oltre che, dalla rivista "Monsieur", come vino da abbinare col sigaro cubano Trinidad. Dal bianco Inzolia si ricava il fresco e profumato I.G. Terre Siciliane Lupara, molto apprezzato

troppo, non ha avuto il tempo. Tuttavia, è arrivato a stemperare la durezza del messaggio di Felice, che gli diceva: «Io voglio chiamare Satìs, in latino. Come fosse it's enough in inglese, perché adesso basta, che facciamo gli altri! Magari farò la birra...» Bob, dall'altro lato: «magari mettiamo pure faction...» È stato accettato. Aveva, come (quasi) sempre, ragione. La birra, Felice e Giulia la fanno pure: "Passo di Miele" al miele di zagara di agrumi e "Pizzuta", con mandorla biologica siciliana. Vanno alla grande nell'Orto di Santa Chiara (e anche altrove), la bella pizzeria del centro di Alessandro. Hanno l'etichetta di Bob Noto e sono proude con due ricette del CERB, Centro Eccellenza Ricerca Birraria dell'Università di Perugia. A Bufalefi, la qualità è il solo modo di lavorare conosciuto dalla famiglia Modica: non un metodo, una filosofia di vita. ■ **Carlo Gherardini**



La raccolta manuale dell'uva nella vecchia vigna ad alberello