Le Girgentane di Nicosia

Scritto da Maurizio Artusi
Venerdì 04 Novembre 2016 16:48



Chi mi segue sa bene che in passato mi sono occupato parecchio di Capre Girgentane, sia dal punto di vista sensoriale che da quello scientifico, anche grazie alle ricerche del Prof. **Baldo Portolano** dell'Università di Palermo, ma a parlare di eccellenze non si esagera mai, infatti, nonostante le numerose attività di diversi enti che hanno reso tale razza abbastanza conosciuta, essa rimane comunque a rischio di estinzione a causa dei pochi capi oggi allevati, ridotti a poche centinaia e frazionati per giunta, pertanto, un allevatore che sceglie questa tipologia di animale, a causa delle basse quantità di latte e per le peculiarità intrinseche al latte stesso, è sicuramente da lodare e da promuovere, però si sa, queste difficoltà sono superabili solo con la parola: passione.

L'appassionato, il protagonista di questo articolo da me incontrato lo scorso **22 Ottobre 2016**, è **Mario Lo Presti** di **Nicosia** (EN) che dopo aver gironzolato per alcuni anni in l'Europa è tornato nella sua terra natia, insieme alla propria compagna **Josephine**, per gestire l'azienda agricola di famiglia, ma a modo suo. **Mario**, con la sua **Azienda Agricola Biologica Lo Presti**, invece di continuare con il tradizionale allevamento bovino, ha voluto dare un'impronta diversa all'attività zootecnica, parafrasando il Manzoni, si potrebbe dire: "galeotto" fu l'incontro che egli ebbe a pochi anni di età con una capra **Girgentana**, è questo il ricordo che alcuni anni fa lo ha condizionato a tal punto da fargli realizzare il suo desiderio di diventare allevatore, all'inizio con soli 10 capi poi aumentati a circa 150. La nostra coppia ha scelto coscientemente di tornare alla terra, dopo aver lavorato in Italia e all'estero i due giovani hanno preferito le campagne di Nicosia alla metropoli londinese o alla città di Milano, tuttavia, hanno scelto di condurre l'attività zootecnica, come già detto, con una razza poco conveniente da allevare, ma che però se ben gestita e con una adeguata promozione dei suoi prodotti, può diventare molto soddisfacente per risultati e remunerazione.



Josephine, la compagna milanese di **Mario**, non è solo parte attiva in famiglia, ma è anche un tassello importante dell'azienda agricola e quindi del **Caseificio La Via Lattea** poichè è lei che si occupa della produzione dei formaggi, in particolare di un prodotto abbastanza raro come lo yogurt di latte di capra, idea di punta dei **Lo Presti**. L'idea di produrlo è arrivata nel Marzo del 2016, dopo aver visto la pubblicità di un'attrezzatura specializzata, in breve la gamma dei prodotti, aromatizzati con diversi ingredienti, fragole, miele, mandorle ed altro, si è estesa, ma il più richiesto di sempre è lo yogurt greco o "colato", preparato filtrando il più possibile il siero, ottenendo così una cremosità maggiore del solito. Per quanto riguarda i formaggi, invece, la produzione non è rilevante essendo ancora agli inizi, oltre alla tuma ed alla ricotta salata, ho però assaggiato un ottimo stagionato di 6 mesi, prodotto con un blend di latte di pecora e capra, un formaggio maturo, dai sentori di erbe aromatiche che presentava già i classici cristalli di amminoacidi, tipici delle stagionature più lunghe e caratteristiche del Parmigiano Reggiano della migliore qualità. 

Tuttavia, produrre formaggi, per giunta di capra, non è proprio una delle attività più facili, ma **Josephine** è caparbia e sta già pensando di frequentare un adeguato corso di specializzazione. Questa vicenda mi ricorda tanto Rossella Calascibetta, un'altra "casara", da me seguita sin dagli inizi, che ha iniziato quasi per gioco e si è poi perfezionata studiando a fondo il mondo dei formaggi, oggi inventa e produce i prodotti della sua Azienda Agricola delle Scale a Monreale (PA).

Un progetto interessante di **Mario** e **Josephine** è il gelato di yogurt di capra, ancora non messo a punto, ma che secondo me, se preparato in modo adeguato, senza additivi e al naturale, esattamente come viene condotta l'azienda agricola e l'allevamento, potrebbe rappresentare un'altra originale particolarità, tra l'altro già oggi dal gusto molto interessante. Il colmo di questa vicenda è che a **Nicosia** c'è l'**Antica Gelateria Granata**, qualche tempo fa vincitrice di uno **Sherbeth Festival**, una manifestazione che da diversi anni, prima a **Cefalù** poi recentemente spostatasi a **Palermo**, valorizza gelati, gelatieri e territori, un'ottima occasione per realizzare quelle che si chiamano sinergie grazie alle quali, nel prossimo **Sherbeth,** si potrebbe addirittura presentare questo nuovo gelato.



Per chi ancora non lo sapesse, il latte di **Girgentana** possiede della caratteristiche uniche, al di la dell'alta digeribilità del suo grasso, comune a tutte le capre, quello in questione presenta in più un ridotto effetto "ircino", in sostanza "puzza" meno, anche se personalmente son convinto che tale caratteristica dipenda in parte anche dall'alimentazione degli animali. Pertanto, i prodotti da esso derivanti sono sempre i più preferiti della categoria, sia per la delicatezza sia per l'espressività gustativa che riescono a sprigionare, un vero peccato non caseificare con maggior convinzione il prezioso latte.

In definitiva, **Mario** e **Josephine** hanno compiuto l'importante scelta di sostenere una razza di cui probabilmente nessuno può vantare il possesso di un numero così alto di capi, forse l'unico potrebbe essere Giacomo Cetà, punto di riferimento del settore con la sua Azienda Montalbo di Campobello di Licata (AG), quindi forza e coraggio ai due giovani imprenditori zootecnici, segnate la vostra strada quindi percorretela con determinazione e coerenza.

moocasa_albumid=6344377794375431921