

Il Tartufo di Capizzi si associa

Scritto da Maurizio Artusi

Mercoledì 01 Novembre 2017 22:09



Frequento ormai da tre anni la manifestazione chiamata "**Il Tartufo tra i sapori d'autunno**" organizzata dal Comune di **Capizzi** (ME) con la collaborazione delle associazioni locali e oggi giunta alla sua quinta edizione, quindi ci sarà pure più di un motivo che mi ha portato ad essere così assiduo. Per chi non lo sapesse, il paese di **Capizzi** è un grazioso borgo talmente ricco di beni culturali e agroalimentare di qualità, nonché di straordinari abitanti dalla grande capacità di accoglienza, che è impossibile non rimanere affascinati. L'edizione di quest'anno ha visto in prima fila l'**Associazione Produttori di Capizzi**, appena costituita e da me caldamente auspicata e incoraggiata, grande novità per **Capizzi** ed il territorio circostante. Promuovo l'associativismo ormai da anni, perchè sono fermamente convinto che sia l'unica risposta possibile a tante difficoltà delle aziende del settore agroalimentare, oggi costrette a lottare contro la globalizzazione che da nemica potrebbe invece trasformarsi in un'importante opportunità. Grazie ai circa 20 anni da me trascorsi tra prodotti e produttori, ho elaborato una mia teoria su quali possano essere i principali ostacoli allo sviluppo dell'economia agricola siciliana, identificando dei punti deboli che ho riepilogato in tre "C": Cooperazione, Certificazione e Comunicazione. Prima "C". Tramite l'associativismo di qualsiasi tipologia, si potrebbe cavalcare la globalizzazione invece di subirla, dobbiamo poter fare la voce grossa, ma al contempo rimanere piccoli, per ben gestire quella qualità che in tanti ci invidiano. Seconda "C". Personalmente non credo molto alle certificazioni, dal bio alle DOP, piuttosto credo di più alla filiera corta ed al rapporto consumatore-produttore, ma sul mercato i "bollini" pagano, conferiscono al prodotto un valore aggiunto più o meno grande e sono importanti punti di riferimento per l'acquirente. Terza "C". L'ultima carenza, forse una delle più diffuse e gravi, è l'aspetto comunicativo, è inutile produrre eccellenze e non riuscire a farle conoscere ai consumatori interessati, magari proprio a quella fascia evoluta di popolazione che li sta cercando, una carenza oggi senza scusanti, nell'era di Internet, dei social, dei cellulari e dei viaggi, tutti a basso costo e quindi alla portata anche delle piccole e piccolissime aziende, ma anche dei singoli individui. Attuare le tre "C" in un'impresa agricola siciliana può essere difficile, ma non impossibile, ci sono tanti casi virtuosi, ma su tutti io sono solito fare l'esempio del **Consorzio dell'Arancia di Ribera**, il cui Presidente, **Peppe Pasciuta**, è riuscito a realizzare la Cooperazione, grazie all'istituzione del consorzio, la Certificazione, grazie al raggiungimento della DOP, e la Comunicazione, tramite la partecipazione a diverse fiere internazionali di settore, eventi vari e la diffusione di comunicati stampa di informazione, dimostrando che con le arance si può creare reddito anche in... **Sicilia!**



Pertanto auguro alla neonata **Associazione Produttori di Capizzi, A.P.C.**, di muovere questi primi passi nella direzione della qualità, magari iniziando dotandosi di disciplinari per la produzione degli originali biscotti a base di mandorle tipici del paese, piuttosto che della salsiccia secca o meglio ancora dei salumi preparati con i suini selvatici che pascolano liberi tra quei boschi incontaminati, ma senza mai dimenticare di realizzare le mie tre "C", la prossima edizione del "**Tartufo tra i sapori d'autunno**" potrebbe essere la prova generale della realizzazione di tutto ciò. Partita con tre soci, già da tempo convinti della necessità di mettersi assieme, nel giro di pochi giorni le adesioni all'**A.P.C.** sono schizzate a 21, grazie alla collaborazione di tutti, Amministrazione Comunale compresa, nelle persone di **Giacomo Purrazzo**, Sindaco, e **Valentina Mingari**, Vicesindaco e Assessore alle Attività Produttive, che si sono spesi ognuno per le loro competenze rispettivamente di avvocato e assessoriali, per il buon fine della vicenda, nonché il mio continuo e costante pungolo, pertanto ad oggi l'attuale organico della **A.P.C.** è il seguente:

1. **Guarnera Mario**, titolare dell'attività commerciale denominata "Deliziosi Sapori"; (Vice Presidente)
2. **Iraci Sareri Giuseppe Giacomo**, titolare dell'attività denominata "Macelleria Salumeria Iraci";
3. **Iraci Sareri Antonio**, "Macelleria Salumeria Iraci"; (Consigliere)
4. **Spagna Giuseppe**, titolare dell'attività commerciale denominata "Bar Spagna";
5. **Quintessenza Adriana**, "Bar Spagna"; (Consigliere)
6. **Parasuco Forturella Nino**, titolare dell'attività commerciale denominata "Macelleria di Nino Parasuco";

Il Tartufo di Capizzi si associa

Scritto da Maurizio Artusi

Mercoledì 01 Novembre 2017 22:09

(Presidente)

7. **Mancuso Prizzitano Antonio**, rappresentante legale della società agricola semplice "Bio Calogno";
8. **Mancuso Prizzitano GianMauro**, "Bio Calogno"; (Consigliere)
9. **Loiacono Pezzino Domenica**, "Caseificio dei Nebrodi";
10. **Mingari Favvento Salvatore**, titolare del Caseificio "Caseificio dei Nebrodi";
11. **Giaini Francesco**, titolare dell'attività commerciale denominata "Bar Roma";
12. **Giaini Sebastiano**; (Segretario e Tesoriere)
13. **Farinella Enza**, titolare della ditta "Sua Maestà il Tartufo"; (Consigliere)
14. **Fascetto Sivillo Marisa**, titolare dell'attività commerciale denominata Panificio Fascetto";
15. **Sarra Minichello Francesco**, titolare dell'attività commerciale denominata "Il Re dei Nebrodi";
16. **Merletto Antonino**, titolare dell'attività commerciale denominata "Bar Millennium";
17. **Mingari Favvento Giacomo**, titolare dell'attività commerciale denominata "Macelleria Mingari Favvento";
18. **D'angelo Pizzolo Benedetto**, titolare dell'azienda " Caseificio Spina Santa";
19. **Prinzo Anna**, titolare dell'attività commerciale " Caseificio Prinzo";
20. **Torregrossa Luciano**, titolare dell'attività commerciale denominata " Bar La Casina";
21. **Stanzù Elisabetta**, titolare della cooperativa "I Sapori Della Terra";

Tornando al Tartufo, bisogna ammettere che quest'anno ha avuto il potere di far posticipare la sua festa, causa mancanza di clima favorevole al suo sviluppo, per l'occasione la manifestazione è stata spalmata su due week end, quello da me visitato del **21 e 22** e il seguente del **28 e 29 Ottobre 2017**. Nonostante ciò nel primo fine settimana di Tartufo ce n'era poco, ma per anticipare detrattori e scettici, non è forse vero che ciò al contempo è stato anche garanzia di autenticità? Sarebbe stato facile procurarsi tartufi non siciliani e dimostrare abbondanza di prodotto, ma scadendo in una delle più fasulle pantomime! Speriamo vada meglio per il secondo week end. Anche il pubblico ha ben risposto, soprattutto considerando che in questo periodo in mezza **Sicilia** si organizzano un'infinità di sagre e sagrette che hanno come oggetto i funghi, appellativo che nonostante gli spazi di miglioramento possibili del "**Tartufo tra i sapori d'autunno**", non si può di certo attribuirgli e vi spiego anche il perchè. Intanto perchè nel suo titolo non è stata impiegata la parola "sagra", termine che purtroppo evoca mangiate in piazza a basso prezzo senza considerare una minima valorizzazione e qualità del prodotto festeggiato, infatti a **Capizzi** finora si è operato bene, con espositori che hanno offerto i propri prodotti ad un prezzo onesto, rispettando e promuovendo la qualità, nonchè creando un mix di gastronomia e cultura di cui le cosiddette "sagre" non possono fregiarsi. Proprio l'argomento della cultura è stato quello che in questa ultima edizione mi ha di più sorpreso, sapevo e lo avevo già scritto che **Capizzi**, nonostante la sua emorragia di abitati che ormai dura da troppi decenni, è ricca di associazioni di giovani impegnati nella promozione del proprio territorio, ma vederli in azione in qualità di guide per musei, palazzi storici e vie del paese, nonchè parlarci direttamente quasi intervistandoli mi ha impressionato molto favorevolmente, non solo per la loro dedizione e intraprendenza, ma anche perchè ho visto grande partecipazione, interesse e apprezzamento da parte di tantissimi visitatori, è impossibile nascondere, la **Capizzi** del prossimo futuro è dei giovani di oggi, qualora dovessero disinteressarsi il paese potrebbe scomparire anche dalle cartine, quindi eccovi l'elenco e... ragazzi, continuate così: **Associazione Culturale Gioventù Capitina, Associazione Teatrale "Così è se vi pare", Circolo Culturale Janus, Cavalieri dei Nebrodi e Fidapa.**



Dopo questa lunga, ma secondo me, doverosa premessa, è finalmente arrivato il momento di svolgere appieno il mio mestiere di... enogastronomo, citando, tra le tante bontà da me incontrate, almeno quelle che mi hanno colpito di più o che mi sono sembrate delle novità. Ho iniziato il mio tour degli espositori iniziando dalla piazza principale del paese reincontrando il **Caseificio Spina Santa** di **Nicosia** (EN) e per la seconda volta il **Caseificio BUF** di **Nissoria** (EN) presso il quale, come fa intendere il suo nome, si allevano e si trasforma in mozzarelle il latte di

Il Tartufo di Capizzi si associa

Scritto da Maurizio Artusi

Mercoledì 01 Novembre 2017 22:09

bufala, ma non solo, infatti ho assaggiato uno straordinario formaggio stagionato circa 6 mesi dal caratteristico sapore di latte e burro tipico di questa razza animale.



Proseguendo sono passato dalla stand del **Caseificio Sarra**, dove tra formaggi di vaccino e pecora ho scorto anche diversi salumi tipici della zona e realizzati con l'unica carne facile da trovare in loco: il suino nero che più brado non si può. In questo caso si trattava di animali dei **Sarra** che poi sono stati trasformati con l'aiuto di un laboratorio terzo autorizzato. Tra tutti spiccava la coppa, morbida e saporita, si scioglieva in bocca non solo il grasso, segno evidente dell'alimentazione naturale adottata, ma anche la carne!



Tra tanti formaggi però concedetemi una digressione con "**Al croccante**" di **Salvo Spampinato** da **Catania**, famiglia di torronari giunta alla terza generazione che recentemente si è inventato una sorta di torrone gigante a forma di mortadellona, ma con composizione interna ampiamente variegata. Altra interessante caratteristica degli **Spampinato** è quella di essere rimasti tra i pochi a preparare in proprio tutta l'offerta, a differenza di altri colleghi che ormai sempre più spesso si rivolgono anche ai prodotti dell'industria. Per chi non lo sapesse, da alcuni anni ho iniziato il censimento delle famiglie più o meno storiche dei torronari siciliani, prodotti a cui ho dato la definizione di "[Street candy](#)".



Lungo il percorso non potevo saltare la sosta alla pasticceria artigianale **Deliziosi Sapori** di **Mario Guarnera**, uno dei principali fautori dell'**A.P.C.** e oggi Presidente della stessa, presso il quale ho assaggiato due arancine con farcia diversa, la prima con un ragout bianco di suino nero, funghi e tartufo, la seconda con ragout rosso di carne. L'arancina al tartufo era ben ingegnerizzata, ovviamente non era stata usata salsa di pomodoro e il riso era stato lasciato bianco, soluzione che a prima vista può spiazzare, ma che invece nel complesso ha funzionato benissimo. La seconda arancina invece, oltre al classico ripieno, conteneva al suo interno anche dei piselli, ingrediente che ormai si incontra sempre più raramente in questo street food. Infine, come in ogni cibo da passeggio minimamente degno di questo nome, entrambe le panature, nonostante fossero molto sottili, erano particolarmente croccanti e resistenti, ideali per agevolare il consumo durante la passeggiata. Ovviamente non potevano mancare tutte le espressioni dei dolcetti tipici capiti costituiti da Lumaricchi, Niuri, Uccuna lanchi, Uccuna niuri, Ranfi, Così ruci cu limuni, Viscotta 'ncillippati, Curuzza e infine i Ucciddati, variante del palermitano buccellato, ma con l'aggiunta di mosto cotto, una nutrita serie di biscotti secchi a base di mandorle con l'assoluta particolarità di simulare il colore del cacao, ed a tratti anche il suo sapore, aumentandone la tostatura, forse un antico escamotage della serie "di necessità virtù"?



Il Tartufo di Capizzi si associa

Scritto da Maurizio Artusi

Mercoledì 01 Novembre 2017 22:09

Anche il **Bar Roma** e il **Bar Millennium** avevano focalizzato l'offerta sui dolcetti capitini ricchi di numerose varianti che ricordo a tutti sono frutto di un'artigianalità ormai improponibile nei frenetici giorni d'oggi. Infatti, ammirare i dettagli decorativi, tutti realizzati a mano, come se fossero merletti, aiuta a capire perchè bisognerebbe proteggere queste tradizioni e come l'**A.P.C.** dovrebbe ad essi al più presto dedicarsi, magari con la stesura di un disciplinare senza compromessi che stabilisca la provenienza delle materie prime, principalmente delle mandorle da reperire rigorosamente sul territorio più vicino, ma anche la lavorazione e le pregevoli decorazioni. Per fortuna, ho notato che la caratteristica che accomunava le tre offerte di pasticceria che ho incontrato era l'assoluta concordanza dei prodotti, dai disegni, agli spessori degli involucri arrivando fino alle farcie, tra gli esecutori non ho trovato molte differenze, segno che esiste un'unica e diffusa maniera su come realizzare i dolcetti alle mandorle, come se ci fosse una sorta di tacito disciplinare, già da secoli adottato da famiglie e laboratori, pertanto, se l'**A.P.C.** decidesse di normare e regolamentare questi originali prodotti tipici di **Capizzi**, risparmierebbe davvero tanto lavoro!



Poi è iniziata la rassegna delle macellerie locali: **Mingari-Favvento**, **Iraci** e **Nino Parasuco**, è quindi iniziata la carrellata dedicata al maiale locale, inteso esclusivamente come suino nero dei **Nebrodi** allevati allo stato brado, i boschi vicini ne sono infatti pieni. Salsiccie, mangia e bevi, stigliole di agnello, vitello insomma c'era di tutto, ma allo stand **Parasuco** ho finalmente incontrato la salsiccia al tartufo, quest'anno per carenza di prodotto condita solo con un olio aromatizzato al tartufo locale, ma anche la ormai consueta porchetta di **Pippo Zuccarà**, fuochista della **Macelleria Parasuco**. Sempre nei suoi pressi ho reincontrato anche **Peppino Russo**, cavatore di **Capizzi** a cui si attribuisce la scoperta del primo Tartufo capitino, protagonista di un mia recente visita presso quei boschi a caccia del prezioso fungo e fornitore ufficiale di **Nino**.



Osservando i panini con salsiccia però mi sono reso conto che è di comune impiego il cosiddetto "sempre fresco", tipologia di pane che spesso viene preparato con farine doppio zero e miglioratori, tutto ciò accanto a "**Il Pane di Maria**", forno di **Nicosia** (EN) che offriva dei profumatissimi e gustosissimi panini vuoti preparati con farina di rimacino e lievito madre., ma anche dell'ottimo pane, assimilabile al primo, de "**Il Fornaio**" del panettiere **Silvestro L'Episcopo** a **Troina** (EN), venduto presso la **Macelleria Parasuco**. preparato con farine siciliane a prevalenza di Simeto e Margherito, moliti con una granulometria maggiore rispetto alle solite semole rimacinate e abburattato in modo da ottenere una maggiore rusticità, ma soprattutto con l'aggiunta di lievito madre senza l'uso di starter, evidente segno di buona salute del lievito stesso. Tuttavia, capisco che il "sempre fresco" è sicuramente più facile da mordere e quindi da utilizzare con la salsiccia, ma secondo me, si potrebbe migliorare di molto l'offerta del prodotto, dal punto di vista organolettico e nutrizionale, adottando un pane di rimacino opportunamente sagomato a guisa di "sempre fresco", preparato con un impasto più idratato del solito sul tipo ciabatta, in modo da agevolare l'apertura dell'alveolatura durante la cottura e poter accogliere meglio il ripieno a base di maiale capitino. Adottando materie prime rigorosamente locali, e lavorazione esclusivamente artigianale potrebbe anche questo diventare oggetto di disciplinare per l'**A.P.C.**, ottenendo così un maiale siciliano dentro un panino totalmente siciliano, chi farà le prime prove? Mi candido all'assaggio, anche se mi è giunta voce che **Nino Parasuco** sembra stia sperimentalmente proponendo questa mia idea approfittando del secondo week end di manifestazione.

Il Tartufo di Capizzi si associa

Scritto da Maurizio Artusi

Mercoledì 01 Novembre 2017 22:09



Tra tanti suini un altro "pezzo" di formaggio non ci sta affatto male, ed eccoti che sbuca **Gianmauro Prizzitano** di **Biocalogno**, altro fondatore convinto dell'**A.P.C.** che mi ha fatto assaggiare un **Maiorchino** caratterizzato da sentori provenienti dal latte di capra, in effetti questo particolare formaggio, recuperato diversi anni fa da **Mario Mirabile** nella provincia di **Messina**, presso cui **Prizzitano** ne ha imparato i segreti, viene di regola preparato con tre tipo di latte, capra, pecora e vaccino, ma la parte più complicata consiste nella lunghissima lavorazione con l'apposito strumento in legno, probabile causa che alcuni anni fa ha rischiato di farlo quasi scomparire.



Com'è ormai consuetudine, non poteva mancare il **Caseificio dei Nebrodi** di **Silvestro Bottitta** con il casaro **Salvatore Mingari Favvento**, quest'anno presenti con una delle loro novità, il pecorino alla curcuma, cosa si inventerà il duo di **Nicosia** (EN) per la prossima edizione? Bisognerà andare a **Capizzi** per scoprirlo.



Finalmente poi ho incontrato i primi timidi Tartufi, presso lo stand "**Sua maestà il tartufo dei Nebrodi**" di **Enza Farinella** insieme al cavatore **Fernando Prestifilippo**, postazione difficile da fotografare a causa del crocicchio di curiosi e clienti che si era creato davanti al Re dei funghi, oggetto dei festeggiamenti capitini.



A **Capizzi** si produce anche miele, tra l'altro di un gusto veramente particolare, quello da me assaggiato era intenso e caramellato nonostante fosse solo di millefiori, purtroppo mancava quello di eucalipto, varietà poco comune in Sicilia, mi sarebbe piaciuto assaggiarlo, ma **Salvatore Iraci Sareri** e **Sebastian Calandra Checco**, i ragazzi di Capittumiele, allevano api quasi per hobby tuttavia sono convinto che questa passione potrebbe diventare un buon lavoro, l'ho già visto accadere proprio nell'ambito del miele, la materia prima c'è già, boschi e natura incontaminata forniscono una forte caratterizzazione del prodotto.



Alla festa non poteva mancare la consueta mostra micologica, a cura del micologo **Giovanni Di Bella**, quest'anno con "solo" 62 varietà di funghi, ma si sa, la mancanza di piogge è nemica dei funghi. Sempre il Prof. **Di Bella** ha organizzato e diretto ben due concorsi, uno sui dolci a tema autunnale e l'altro di intaglio, le cui

Il Tartufo di Capizzi si associa

Scritto da Maurizio Artusi

Mercoledì 01 Novembre 2017 22:09

rispettive classifiche sono state le seguenti:

Torte autunnali

1. **Rosi Carrubba**
2. **Damiano Restivo**
3. **William Ippolito** e a pari merito **Maurizio Fileccia**

Intaglio

1. **Leonardo Massaro**
2. **Giuseppe Rosano**
3. **Giorgio Gulino** e a pari merito **Riccardo Ferrigno**

In conclusione, un'altra gran bella prova di collaborazione tra amministrazione locale e associazioni del territorio che comunque ha degli spazi di miglioramento, si potrebbe ad esempio aumentare il numero degli espositori, sfornando nei territori limitrofi, ma con oculatezza e selezione rigorosa della qualità delle aziende, nonchè creare dei momenti di approfondimento sui prodotti indirizzati a consumatori e giornalisti, piuttosto che invitare questi ultimi anche da altre regioni d'Italia, riservandogli degli educational tour a base di cibo, cultura e natura. Tutto ciò può sembrare particolarmente costoso, ma posso garantire che in fin dei conti non lo è affatto, e comunque i bandi, europei e PSR Sicilia in primis, non mancano, basterà solo fare un'oculata programmazione per tempo e credere veramente in quello che si sta pian piano costruendo

Alcune foto sono state scattate da Lidia Caracausi

moocasa_albumid=6480563359828047681