Chi mi segue sa bene che difficilmente frequento le sagre, queste manifestazioni troppo spesso mostrano poca attenzione nei confronti del prodotto oggetto dell'evento, trasformandosi in sterili feste di paese che a malapena riescono a promuovere il territorio per il solo giorno dell'evento. Tutto ciò però non vale per la **XI Opuntia Ficus Indica Fest,**traducendo il nome latino: la sagra del Ficodindia di Roccapalumba. Dopo i numerosi inviti da me ricevuti, da parte di alcuni esponenti della pro-loco di Roccapalumba, e stimolato da più di una degustazione di fichidindia della zona, **sabato 16 Ottobre 2010**, sono partito per questa località da me mai visitata prima. Appena arrivato ho subito notato l'ottima organizzazione nella gestione del traffico, grazie ai ragazzi volontari della **Protezione Civile**, poi, tra gli stand, una buona rappresentazione di venditori vari. Ho avuto anche il piacere di incontrare, nei laboratori del gusto, una mia vecchia conoscenza, **Giuseppe Sparacello**, pasticcere di Castronovo, e il Dott. **Franco Pecoraro**, fiduciario di Condotta Slow Food che, in qualità di organizzatore delle degustazioni della mattina, mi ha coinvolto nella conduzione di un paio di esse. In breve, i roccapalumbesi, mi hanno sorpreso parecchio per organizzazione e per dinamismo, in primis il sindaco, **Giovanni Giordano,** ma anche il suo assessore alle attività produttive, **Salvatore Di Gioia**. Ho inoltre scoperto che, diversi decenni fa, all'epoca delle emigrazioni di massa dal sud al nord, un nucleo consistente di roccapalumbesi si era stabilito a **Casale Monferrato**, in pieno **Piemonte**; in seguito a ciò tra i due paesi, da circa 10 anni, esiste uno scambio di visite di rappresentanza in occasione delle manifestazioni più importanti. Il gemellaggio di fatto è stato ormai recentemente consolidato anche da un protocollo d'intesa tra i due comuni. Non nego però che faceva un certo effetto vedere il vicesindaco di Casale, **Giuseppe Filiberti**, leghista dal caratteristico **fazzoletto verde**, aggirarsi tra i fichidindia e presenziare agli eventi. Parlando con **Filiberti** è emersa la principale motivazione del protocollo d'intesa recentemente approvato dalle due giunte: le problematiche del territorio, qui a sud, non sono molto diverse da quelle del nord, scambiare informazioni ed idee su come risolverle può solo aiutare a trovare soluzioni e accrescere le due culture. Paradossalmente, nonostante la forte connotazione territoriale della **Lega Nord**, il gemellaggio sembra essere molto solidale. Non è la prima volta che mi capita di vedere dei contatti tra comuni apparentemente così insoliti, ricordo bene anche quelli tra **Pantelleria** e **Sgonico**, paese in provincia di **Trieste**, guardacaso anch'esso amministrato dalla **Lega Nord**.

I laboratori del gusto che si sono svolti durante l'arco della mattinata sono stati preceduti da un altro evento, un'altra mia conoscenza del Cous Cous Fest, lo Chef **Vito Miceli**,

dell'**Hotel Ristorante Mediterraneo** di **San Vito Lo Capo**, di fronte ad un pubblico di curiosi, si è cimentato nell'incocciatura della semola, ottenendo ne del cous cous in perfetto stile sanvitese. Subito dopo, ecco i laboratori veri e propri, il primo è stato quello con **Giuseppe Sparacello**, che ha preparato per l'occasione un tortino a tema. Un guscio di pastafrolla al cacao racchiudeva una farcia di ricotta al ficodindia, il profumo del frutto, però, era dato principalmente dalla salsa al cioccolato, anch'essa al ficodindia, utilizzata per la decorazione del piatto. Insieme ad esso, sul piatto, i tre frutti con le loro caratteristiche colorazioni, bianco, rosso e giallo. denominate rispettivamente **muscaredda**, **sanguigna** e **sulfarina**. Il frutto bianco era molto delicato, dal vago sentore di mellone bianco; il rosso era già più dolce e ricordava al palato anguria rossa e fragola; infine il giallo, quello da me preferito grazie alla sua insospettabile complessità di profumi e sapori, mi ha conquistato grazie alla frutta esotica, al mellone giallo fino alla fragolina di bosco e alla sua bilanciata carica zuccherina in bocca; in effetti i roccapalumbesi hanno ragione a fare la "festa" a tale frutto: nel loro territorio cresce un ottimo ficodindia ! Per l'occasione, **Franco Pecoraro**, fiduciario della **Condotta Slow Food di Caccamo, Himera e Monti Sicani**, e conduttore dei laboratori, ha approfittato per diffondere il verbo di Slow Food alla platea, promuovendo anche alcune pubblicazioni della nota associazione.

La seconda occasione gustativa della mattinata ha visto protagonista il Prof. **Salvo Paolo Mangiapane**, insegnante dell'Istituto Albeghiero **Pietro Piazza** di **Palermo**, con un piatto da lui creato con due prodotti tipici del territorio: il solito ficodindia e l'ottima salsiccia pasqualora, preparara con carni locali, come impone la buona tradizione. Ed ecco i suoi strozzapreti, passati in padella con salsiccia fresca e pasqualora e decorati con una julienne di buccia di ficodindia panata e fritta. L'antichissimo uso della buccia del ficodindia è stato ripreso nella decorazione per ricordare il periodo in cui del frutto non si buttava via niente. Il Prof. **Mangiapane**, fiduciario **Slow Food della Condotta di Cammarata Colli Sicani**, era accompagnato dai propri alunni, questi ultimi hanno avuto modo di fare esperienza cimentandosi sul campo, sia nel servizio di sala, che in cucina come aiuto agli chef.

Nel pomeriggio, ho avuto la gradita sorpresa di reincontrare **Nicola Fiasconaro**, dell'omonima azienda di **Castelbuono** ormai famosa nel mondo: la Sicilia che vende i panettone ai milanesi è un pò come chi vende il ghiaccio agli esquimesi. Nicola, eterno curioso di sapori e profumi, ha condotto, insieme ad un funzionario del Comune, un vero e proprio

concorso; inoltre ha presieduto una giuria composta, oltre che da lui stesso, anche da altri tre chef: **Bruno Di Maria**, **Salvatore Di Salvo** e **Franco Nobile**. Il concorso era riservato ai pasticceri non professionisti della zona, naturalmente il tema era quello del ficodindia. La vincitrice è stata **Gabriella Di Sclafani,** di **San Nicola L'Arena**, che aveva presentato un tortino con strato di pastafrolla, marmellata di ficodindia, ricotta e ulteriore strato di biscotto a chiusura. Io però avevo notato anche le torte a base di mousse e la crostata con frutta secca e marmellata di ficodindia di **Giovanna Costanza** di **Roccapalumba**.

Tra gli stand, com'era logico, tanti fichidindia ma purtroppo pochi prodotti tipici, la gastronomia locale era poco rappresentata, pur essendo ricca di norcineria e formaggi; unica perla l'azienda agricola di **Gaetano Pravatà**, sita nel comune di **Alia**, coi suoi ottimi pecorini.

Roccapalumba non è solo il paese dei fichidindia ma anche il **paese delle stelle**, infatti, grazie alla sua buona posizione, è attivo un attrezzato osservatorio astronomico che richiama appassionati e studiosi da diverse parti del mondo.

Io ho partecipato alla sagra fino al pomeriggio di sabato ma la manifestazione è durata ben tre giorni, dal venerdì alla domenica, con numerosi altri eventi di degustazione. Per quello che ho visto, mi ha dato un'impressione molto positiva, questa è una sagra che potrebbe aspirare a diventare qualcosa di più, magari una manifestazione più grande e di risonanza nazionale; già oggi è ben organizzata, la si potrebbe ampliare ulteriormente curando maggiormente alcuni aspetti, soprattutto quello della comunicazione e dei laboratori, potrebbe così raggiungere quei livelli che lo splendido territorio dei **Monti Sicani**, dove Roccapalumba è incastonata, può aspirare di diritto a raggiungere.

moocasa_albumid=5528803178136424817