I ceci di Buseto sono nell'Orto di Mimì

Scritto da Maurizio Artusi
Mercoledì 03 Settembre 2025 08:08



Cosa spinge un quasi 40enne a cambiare vita, a riprendere l'attività contadina continuando la tradizione dei nonni? I **Sugamele** di **Fulgatore** in provincia di **Trapani** hanno saltato una generazione prima di tornare alla terra, ed è stato **Mimmo** a creare l'**Orto di Mimì**. che io ho incontrato per voi e che mi ha raccontato la sua storia qui di seguito registrata in un video.

{youtube}Kh7SrK9jftnw{/youtube}



Dopo aver incontrato **Mimmo Sugamele**, ho voluto provare alcuni dei prodotti di punta da lui offerti nel periodo fine estate. Ho cominciato preparando la conserva di pomodoro, impiegando l'ultima raccolta della stagione del **Pizzutello**, un germoplasma non particolarmente antico, si stima risalente a circa 80 anni fa, ma con la peculiarità di essere un siccagno, cioè di non avere necessità di irrigazione durante la sua vita, in verità per l'anno in corso praticate da Mimmo solo due volte, peculiarità che in questa annata siccitosa per la Sicilia è sicuramente tornata utile. Il Pizzutello si presenta con una forma e dimensione che ricorda il ciliegino, di esso ricalca anche la buccia spessa, ma con l'originale fondo a punta che gli dona il nome. Oltre al consumo da fresco, per le conserve o per l'estratto, il Pizzutello anticamente veniva appeso con i suoi rametti, conservandosi a lungo, similmente al campano pomodorino del piennolo. Il consistente spessore della buccia può fare pensare ad una sua coriacea resistenza durante la cottura, invece essa cede facilmente e sottoposta a frullatura o al passino risulta facilmente disgregabile. Infine, basterà una breve cottura per ottenere una consistenza ottimale della salsa, grazie alla coltivazione in asciutto, inoltre non richiede condimenti ne tantomeno sale, essendo naturalmente sapido e gustoso.



I **Ceci di Buseto**, invece, prendono il nome da **Buseto Palizzolo**, luogo in cui un agricoltore li ha ricoltivati, caduti nell'oblio per la scarsa resa e per le piccole dimensioni, hanno perso appeal sia da parte dei contadini che dei consumatori, oggi sono in recupero grazie a tre aziende agricole che ne hanno riscoperto le interessanti peculiarità organolettiche. Per l'assaggio abbiamo proceduto per gradi, dopo ammollo di circa 24 ore e successiva lessatura, li

abbiamo provati al naturale, conditi solo con un pizzico di sale, salvo accorgerci che probabilmente non ce n'era neanche bisogno, per poi passare a quel classico che è la pasta e ceci.

Dopo un ammollo di qualche ora i ceci si sono gonfiati di molto, la loro piccola dimensione iniziale non era più così evidente, tra l'altro durante la cottura sono ulteriormente aumentati di circonferenza, anche se di poco, alla fine la differenza tra i ceci convenzionali e questi di Buseto non era poi così determinante. Il gusto invece si, quello in effetti si è differenziato subito, principalmente con l'intensità. I condimenti e la preparazione per la pasta sono i soliti: soffritto aglio, sedano, cipolla e carote, quest'ultime un po' più abbondanti, peperoncino, rametto di rosmarino, alloro, un pizzico di sale e tanto olio evo rigorosamente a crudo.

In definitiva, come mi aveva preannunciato **Mimmo Sugamele**, i ceci di Buseto sono più gustosi dei soliti, ricalcano quindi la concentrazione di profumi e sapori che avevamo già riscontrato nel Pizzutello, in entrambe i casi le caratteristiche organolettiche si sono rivelate molto concentrate, ciò consente di usarne meno, ma di ottenere comunque un ottimo risultato come anche nel caso delle lenticchie rosse e nere pertanto, il prezzo dei legumi è solo apparentemente più alto rispetto alle varietà comuni più diffuse, in quanto ne basta utilizzare una quantità minore.

Questo è solo un esempio di prodotto dell'**Orto di Mimì**, poiché **Mimmo** segue pedissequamente la stagionalità, ma chi vuole per forza gustare fuori stagione i suoi prodotti può approfittare delle conserve, infatti l'azienda agricola ha chiuso la filiera grazie ad un laboratorio di trasformazione che produce salsa di Pizzutello, piuttosto che paté di carciofi, creme di vegetali da lui coltivati e tanto altro.

Il lavoro che sta conducendo **Mimmo Sugamele**, con l'**Orto di Mimì**, va oltre la coltivazione dei suoi 25 ettari, il suo è una sorta di orto didattico presso cui si possono seguire degustazioni, visite agli animali e pasti preparati in casa con gli stessi prodotti in vendita, impossibile elencare tutte le attività e l'offerta della sua piccola ma poliedrica struttura, insomma un rilassante e salutare contatto con la terra e le tradizioni, un perno del cosiddetto turismo esperienziale che girà intorno alla nostra agricoltura.

L'abbigliamento di Maurizio Artusi è a cura del Ricamificio La Nuvola di Palermo



ALBUM E DOWNLOAD FOTO