Nasce RurAlia, tra grani e frutta antichi

Scritto da Maurizio Artusi
Martedì 04 Luglio 2017 13:14



Non sono certamente nuovo alle recensioni di agriturismi e fattorie didattiche, ovviamente di quelli veri che non basano la propria offerta su quello che io chiamo il "kit agriturismo", una serie di servizi, ma ahimè anche e soprattutto di pranzi della domenica, che sembrano preconfezionati come prezzo e come pietanze, probabilmente a causa dell'uso sconsiderato di alimenti forniti dall'industria conserviera e/o comunque di scarsa qualità che nulla hanno a che vedere con il territorio in cui queste strutture operano. Pero' stavolta, ero sicuramente più incuriosito del solito poichè, lo scorso **25 Giugno 2017**, sono stato coinvolto in una piacevole giornata all'aria aperta dal titolo "**Grano in Fattoria**", il cui invito mi è arrivato direttamente da **Dario Cartabellotta**, grande conoscitore della nostra terra, dal punto di vista agroalimentare, nonchè da quello dello sviluppo economico. **Dario** è originario di **Alia** (PA), luogo in cui per anni operò in qualità di medico e appassionato di agricoltura il papà **Gioacchino** e dove oggi, nelle terre di famiglia, sorge **Ruralia**, fattoria didattica ristrutturata da **Rosalia Drago**, architetto moglie di **Dario**, e condotta da lei stessa insieme al papà **Salvatore**, la mamma **Giovanna** ed ai figli **Maria Grazia** e **Francesco**. Chi opera nel settore dell'agroalimentare siciliano non può non conoscere **Dario Cartabellotta**, le sue attività più apprezzate sono sicuramente quelle svolte in qualità di Direttore Generale dell'Assessorato Agricoltura, poi Direttore dell'ex IRVV, oggi IRVO, presso il cui ente ha dato un notevole impulso al settore vitivinicolo, culminato con la sua internazionalizzazione forse nel momento più propizio per la produzione siciliana, nonchè come Assessore, sempre nello stesso settore, durante il quale ideò la legge sul **Born in Sicily**, un testo che pone la nostra regione all'avanguardia nel concetto di tutela della biodiversità, tuttavia abbandonata con la cessazione del suo mandato. Attualmente **Dario** è Direttore del Dipartimento Pesca Mediterranea, settore dell'Assessorato Regionale dell'Agricoltura che presiede alla ricerca ed allo sviluppo delle attività ittiche in **Sicilia**, ma in tanti, me compreso, sperano che presto possa tornare ad occuparsi di agricoltura, ma non della sua a **Ruralia**, bensì quella di tutti noi per portarla avanti grazie alle sue idee e alla tanta voglia di fare che lo contraddistingue.



Come già detto, l'impronta data alla nuova struttura, inaugurata lo scorso **1 Maggio 2017**, è quella della fattoria didattica, oltre ai consueti animali ed al piccolo museo agricolo in fase di completamento, ciò che invece spicca sono le colture di diverse varietà di grani antichi, infatti a **Ruralia** si presta particolare attenzione all'uso delle farine ed alla panificazione, tra l'altro tema di fondo della giornata da me trascorsa, nonchè una vero e proprio campo di conservazione della frutta, grazie alla biodiversità rappresentata dalle numerose varietà presenti, raccolte nel corso degli anni da Dario Cartabellotta grazie alle ricerche dell'Università di Palermo, oggi inadatte alla commercializzazione per vari motivi come ad esempio la breve conservabilità incompatibile con i trasporti più lunghi, ma molto più gustose e profumate rispetto a quelle che si trovano sui banchi dei fruttivendoli o peggio nella grande distribuzione. A **Ruralia** non manca l'orto e le erbe aromatiche, infine c'è un anche un piccolo caseificio presso il quale il latte delle circa 120 pecore allevate in azienda viene trasformato in formaggio, previa vendita dell'eccedenza. In sostanza vi è riprodotta una fattoria tipo di una volta in cui, nell'ambito di una sorta di autarchia alimentare, come vedremo più avanti con maggiore dettaglio, tutti i prodotti da consumare vengono coltivati e preparati all'interno di essa. Questo è il vero spirito a cui tutti gli agriturismi dovrebbero conformarsi e contemporaneamente l'indispensabile prerequisito che mi invita a scriverne.



La sala è stata affidata all'affabilità di **Pietro**, mentre in cucina regnano **Teresa** e **Maria**, aiutate dalla giovane **Valentina**, due cuoche-casalinghe che si occupano di cucinare le pietanze utilizzando esclusivamente i prodotti dell'azienda agricola di **Ruralia**, infatti sono loro che preparano la pasta fresca all'uovo

con farina di **Bidì** piuttosto che dei leggerissimi bignè come si poteva fare solo una volta, con farina di **Maiorca**, uova fresche e strutto. Anche in questo caso però **Dario** ha apportato del suo tramite le ricette di famiglia, come ad esempio quella della zuppa di **Perciasacchi**, piuttosto che il macco di fave. Insomma, non si tratta solo di cibo genuino, ma anche di dieta mediterranea, però di quella vera, condotta con cibi poco raffinati e quindi a basso indice glicemico, esattamente come scoprì tanti anni fa **Ancel Keys** e come oggi ci raccomandano ricercatori e medici operanti in campo oncologico e questo si può facilmente evincere leggendo e soffermandosi sul menu della giornata da me trascorsa.



Il menu è disponibile con alcune varianti e prezzi diversi, ma ovviamente come è normale in questi casi, esso è fortemente influenzato dalla stagionalità. A coloro che si dilettano in cucina sarà sicuramente capitato di preparare le pietanze in base a ciò che si è trovato al mercato quel giorno oppure nel proprio frigorifero, buona pratica non sempre rispettata sia nelle nostre case che nella ristorazione professionale, allo stesso modo a **Ruralia** si guarda in dispensa piuttosto che nelle cassette provenienti dalle coltivazioni aziendali e si cucinano i prodotti disponibili quel giorno, con l'eccedenza che viene destinata alle conserve, ma ecco il menu che ho avuto il piacere di gustare.

Pane cunzato di Russello
Zuppa di Perciasacchi con verdura, pomodoro e formaggio
Macco di fave e finocchietto con crostini di pane Russello e dadini di primo sale
Pasta fresca di Bidì alla "Norma"
Pasta di grano duro bio di Sicilia Simeto (Pastificio Vallolmo Madonita) con pesto al basilico
Frittate al forno con varie verdure
Frittata 4 uova (gallina, tacchino, oca, faraona) con formaggio
Insalata e verdure di stagione
Frutta di stagione: albicocche e ciliege
Bignè di Maiorca alla ricotta e "gelo di cannella"
Vino locale

Qualcuno avrà notato che manca la carne, ma non le proteine animali apportate da uova e formaggio, esattamente come accadeva una volta, quando consumare carne era un evento eccezionale, infatti nel quotidiano la dieta contadina era costituita da alimenti poco raffinati e come già detto, insieme a quello che "si trovava", infatti a **Ruralia** tutte le farine sono molite a pietra ed il 99% delle materie prime impiegate provengono dall'azienda agricola interna, in sostanza questo è indubbiamente un modo molto realistico di interpretare il pasto rurale di una volta, molto più "agrituristico" di qualsiasi altro "agriturismo" da me finora incontrato.



Ruralia è completata dai luoghi di socializzazione, costituiti da una sala da pranzo con annessa biblioteca e zona caminetto in cui è possibile anche organizzare mostre, convegni, feste ed eventi vari, come infatti è accaduto durante la mia visita. Il primo ad esibirsi è stato **Lino Rinchiuso**, chef e titolare del vicino **Agriturismo Lago Verde**, vecchia conoscenza di **CucinArtusi.it** grazie alla pizza ad alta digeribilità, permessa dalla lunga maturazione dell'impasto, e per l'abilità dimostrata in cucina, punto di riferimento della zona anche per la fornita cantina, nonchè naturale integrazione di **Ruralia**, grazie alla possibilità di ospitare con camere proprie, servizio non fornito dalla struttura di **Dario** e **Rosalia**. L'oggetto dell'esibizione era costituito dalla cassata che **Lino** ha assemblato con maestria davanti agli ospiti in una sorta di pastry-show. Successivamente è toccato a **Mario**

Liberto, dirigente dell'Assessorato Regionale dell'Agricoltura, dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea, che ha presentato il suo ultimo libro intitolato "**Cento e più idee per valorizzare le aree rurali**", lavoro che prende spunto e raccoglie la sua pluri decennale esperienza maturata sul campo e che sarà oggetto di una mia recensione dedicata. La giornata si è chiusa con una performance musicale di brani di musica popolare che ha visto un inedito **Mario Liberto** alle tastiere insieme alla cantante folk **Patrizia Genova**.

moocasa_albumid=6436015044292168689