A Capizzi, il tartufo attira sempre più visitatori

Scritto da Maurizio Artusi
Mercoledì 09 Novembre 2016 13:29



Rivedere tanti visi di bravi e operosi produttori, che lavorano materie prime straordinarie con passione e dedizione, fa sempre piacere. E' questo lo spirito che mi ha accompagnato durante la mia seconda visita alla quarta edizione della manifestazione "**Il Tartufo tra i Sapori d'Autunno**", svoltasi lo scorso **22 e 23 Ottobre 2016** e organizzata dall'Amministrazione Comunale di **Capizzi** (ME), incontaminato borgo dei **Monti Nebrodi**. Su tutta la manifestazione, come d'altronde avevo constatato l'anno prima, aleggiava costante lo sguardo vigile del suo più autorevole fautore: l'instancabile Avv. **Giacomo Leonardo Purrazzo** Sindaco di **Capizzi**, incontrarlo tra gli stand era molto facile.

Tornando al tartufo, quest'anno esso era particolarmente presente all'interno dei tanti prodotti alimentari offerti, e questo purtroppo sappiamo bene che si può prestare a tanti abusi sulla reale provenienza, mentre invece, negli stand dei due principali cavatori del paese: **Fernando Prestifilippo** e **Peppino Russo,** c'era poco da fare: il tartufo si toccava con mano e... naso. Si, perchè i primi strumenti di valutazione di qualità e provenienza prima dell'acquisto sono sicuramente il tatto e l'olfatto. L'umidità è un fattore indicativo sulla distanza dal mluogo di vendita, poichè i tartufi destinati alla spedizione di solito vengono seccati un po', probabilmente per diminuire la possibilità che si creino delle muffe, inoltre, togliendo una parte dell'umidità se ne riduce la freschezza e quindi ne risentono l'intensità e complessità dei profumi, anch'essi sono molto importanti poichè si può desumere l'età del prodotto e quindi se ha viaggiato, ovvero da quanto distante è stato cavato e per quanto tempo è stato conservato. Proprio **Peppino** era particolarmente ricco di offerta, con lui avevo concordato un'uscita tra i boschi di **Capizzi** in cerca del prezioso fungo, purtroppo le piogge della notte hanno reso impossibile la gita, ma la mia volontà e la disponibilità di entrambi a farla è rimasta, pertanto, prima o poi documenterò anche questa esclusiva esperienza e forse non solo a ~~**Capizzi**~~.



Rispetto all'anno scorso ho inoltre notato un certo aumento di pubblico, almeno nella giornata di Domenica in cui ho effettuato la mia visita, frequentatissimi sono stati gli stand che preparavano cibi da consumare subito, anche fuori degli orari abituali in cui ci si alimenta. La parte del leone è toccata ad alcune categorie di preparazioni: quelli derivati dal maiale, in questo caso esclusivamente suino nero che a **Capizzi** è particolarmente abbondante e quelle costituite dai dolci, categoria alimentare particolarmente ricca in paese, sia di offerta che di assortimento.

Quindi, tanti gli amici rivisti con qualche new entry, ma sempre tutti professionisti del genuino: **Caseificio BUF** di Nicosia, **Caseificio Spina Santa** di Nicosia, **Antichi Sapori** di Troina, **Caseificio Sarra** di Capizzi, **Caseificio Albereto** di Nicosia, **Azienda Dono** di Troina, **Deliziosi Sapori da Mario** di Capizzi, **Macelleria Mingari Favvento** di Capizzi, **Bar Roma** di Capizzi, **Caseificio dei Nebrodi** di Nicosia, **Circolo Culturale Ianus**, **Macelleria Iraci** di Capizzi, **Panificio Il Pane di Maria** di Nicosia, **Caseificio Bio Calogno** di Capizzi, **Dolc'è** di Agira, **Macelleria di Nino Parasuco** di Capizzi, **Bar Spagna** di Capizzi, **Il Sole del Sud** di Gagliano Castelferrato, **Pasticceria Sua Maestà** di Nicosia ed infine il **Birrificio 24 Baroni** di Nicosia, ma anche tante altre che prima o poi dovrò approfondire.



La prima sosta di approfondimento l'ho effettuata presso il **Caseificio BUF** di Nicosia, presso il quale ho

conosciuto il Sig. **Stazzone** con le sue mozzarelle di bufala prodotte a latte crudo e tramite siero innesto al fine di preservare le caratteristiche conferite dal territorio.



Obbligatorio un passaggio presso il **Caseificio Sarra** di Capizzi, presso il quale ho assaggiato un superbo stagionato.



Poi è stata di nuovo il momento delle mozzarelle di bufala, stavolta del **Caseificio Albereto** di Nicosia la cui lavorazione e filosofia è uguale al già citato **BUF**, con in più la presenza dell'esclusiva **Mortadella di Bufala**, da me ribattezzata "**Bufaldella"**, azienda tra l'altro oggetto di un mio recente articolo di approfondimento.



Impossibile non fermarsi presso lo stand dell'**Azienda Dono** in cui **Paolo Chiavetta**, produttore e allevatore di **Troina**, si è per l'ennesima vota sbizzarrito ad aromatizzare i propri insaccati di suino nero. Così sono nati i salami agli agrumi, con arancia, limone, mandarino e pompelmo, ai funghi porcini e al sottobosco dei **Nebrodi**, quest'ultimo secondo me quello più rappresentativo e suggestivo, mangiandolo sembrava proprio di passeggiare tra i boschi in cui regnano sovrani funghi e suini selvatici!



Presso **Deliziosi Sapori**, **Mario Guarnera** e la moglie **Pierangela** mi hanno mostrato praticamente tutti i dolci tipici di **Capizzi**, spesso a base di mandorla, come i **Lumaricchi, Niuri, Uccuna ianchi, Uccuna niuri, Ranfi, Cosi ruci cu limuni, Viscotta 'ncilippati, Curuzza** e infine i **Ucciddati**, variante del palermitano buccellato, ma con l'aggiunto di mosto cotto, mancavano solo i **Cavatieddi**. Circa 18 anni fa, **Mario** ha trasformato le ricette di famiglia in un'impresa grazie alla sua passione, dopo aver aperto un bar pasticceria con altri soci, ha poi creato la sua azienda a conduzione familiare, mantenendo tradizioni e sapori antichi. Il ricorrente uso di vino cotto nella zona, di solito inserito in preparazioni dolciarie, è sintomatico dell'esistenza di una fiorente coltivazione della vite in anni remoti, oggi praticamente quasi scomparsa. Anche l'uso della mandorla, ingrediente importante in quasi in tutti i dolci capitini, indica una buona presenza in zona di tale coltura per fortuna ancora abbastanza viva, **Mario Guarnera** infatti riesce a soddisfare una parte del suo fabbisogno con la mandorla locale, mentre per il rimanente si avvale comunque di produzioni siciliane.



Altra vecchia conoscenza è quella del **Caseificio dei Nebrodi**, presso il quale **Silvestro Bottitta** e **Salvatore Mingari Favvento** mi hanno fatto assaggiare la loro straordinaria e finissima ricotta di pecora, ma anche mortadella, porchetta e wurstel di **Suino Nero** dei **Nebrodi** con carni provenienti da allevamenti in biologico. Questi ultimi prodotti sono recentemente nati dall'unione di **Bottitta** e **Antonio Amata** di **Sant'Agata di Militello** (ME) che proprio nel suo paese possiede un allevamento, creando così la nuova realtà chiamata "**Porcis**" da "por" abbreviativo di "porco" e "cis" per richiamare il "chees", ovvero il formaggio.



Per l'occasione, ho reincontrato anche i ragazzi del Circolo Culturale Ianus, con i loro "cavatieddi cu vinu cuatto" e tante altre attività che quest'anno hanno visto anche esordire il tiro con l'arco, grazie ad alcuni appassionati, membri dell'associazione, durante la manifestazione sono state proposte alcune sessioni di tiro che hanno riscosso un ottimo successo.



Altro stand in cui mi sono dovuto obbligatoriamente fermare è stato quello della **Macelleria Nino Parasuco** presso il quale ho trovato, oltre al cavatore Peppino Russo ed i suoi tartufi neri, anche un'infinità di sapori e prodotti tradizionali, spesso modificati dall'estro creativo di **Nino** e comunque rigorosamente preparati con le carni dei suini neri allevati in modo naturale, senza mangimi e integratori di sorta, a **Capizzi** il maiale è concepito solo così! Oltre al capocollo aromatizzato e affumicato e un'impareggiabile salsiccia secca, ho assaggiato anche la porchetta, condita in modo non convenzionale con un trito di ortaggi vari, carote, cipolle e peperoni, basilico, rosmarino, salvia e aglio in luogo delle solite erbe, soluzione che apparentemente potrebbe spiazzare, ma che invece sorprende piacevolmente, forse però considerando la sua atipicità e originalità sarebbe stato il caso di cambiargli nome sostituendo "porchetta" con "**Suinorta**", sottotitolo "l'orto nel porco", rende meglio l'idea! Sublime ed equilibrato era il panino con salsiccia al tartufo arrostita, quest'anno **Nino** ha rivisitato la sua ricetta creando un mix di tartufo locale e olio di bianco, ottenendo così il massimo risultato ed equilibrio, il tutto era però parecchio aiutato da uno sfilatino che dal profumo poteva essere solo di grano duro siciliano, forse una varietà **Simeto**? Risultato: eccellente. Questi ultimi prodotti, avendo subìto una cottura, avranno avuto un addetto a cui bisognerà pur rendere merito, c'è quindi da citare anche **Pippo Zuccarà**, cuoco per passione ed esperto dei fuochi che non solo, insieme a **Vincenzo,** ha gestito la griglia durante la manifestazione, ma qualche giorno prima si era anche occupato delle 24 ore di cottura della "Suinorta", eseguita in forno a legna e a bassa temperatura.



Dulcis in fundo, è proprio il caso di dirlo, ho conosciuto **Davide Pittera**, giovane pasticcere che con il padre conduce la Pasticceria Sua Maestà di **Nicosia**. L'approccio è stato inconsueto poichè è avvenuto grazie al... panettone! Infatti, presso lo stand della **Sua Maestà** erano in corso degli assaggi del noto dolce natalizio, prodotto che com'è noto catalizza sempre la mia attenzione, soprattutto per l'abuso della parola artigianale che quasi sempre purtroppo puntualmente avviene, chi volesse approfondire l'argomento per difendersi dai furbi può leggere il mio articolo in merito. In effetti, però, il prodotto di Sua Maestà, a prima vista aveva tutte le caratteristiche del vero artigianale, poi confermate dall'assaggio e dalla chiacchierata con **Davide Pittera**, ciò mi impone di approfondire l'argomento nella prossima occasione in cui mi troverò in zona.



Su tutto questo ben di Dio di eccellenze agroalimentari non ci si può certamente scegliere una bevanda qualsiasi, per fortuna quest'anno ho trovato quella vecchia conoscenza del **Birrificio 24 Baroni** di **Nicosia**, da me visitati e recensiti nel 2015, pochi mesi dopo la loro apertura. Con **Antonio Consentino** ho ripercorso assaggiando in una breve carrellata, parte dei loro prodotti, ma la novità dell'anno è stata la nuova etichetta **Terra,** una birra preparata con 5 cereali, orzo, avena, mais, grano e riso, pastosa e poco amara con uno spiccato gusto di malto, intensamente profumata grazie al dry hopping, al di fuori di qualsiasi stile birrario, solo per... **24 Baroni**.



Quando si parla di funghi, soprattutto in provincia di Enna, non può mancare l'apporto del Prof. **Giovanni Di Bella**, micologo e provetto intagliatore che anche quest'anno ha organizzato il concorso sui dolci svoltosi **Sabato 22 Ottobre**, ed ovviamente la mostra micologica completamente realizzata con i funghi da lui raccolti nei pochi giorni antecedenti l'evento, un lavoro immane quanto effimero, perchè tutti noi sappiamo bene quanto sia breve la vita di un fungo già prima di raccoglierlo, figuriamoci dopo, esposto in una mostra!



Il quadrilatero **Capizzi**, **Nicosia**, **Enna** e **Troina** con i suoi produttori ha espresso una genuinità difficile da trovare in un territorio così esteso, gli espositori che ho citato hanno infatti monopolizzato l'offerta di cibo per i visitatori non scontentando nessuno e ripagando con le gioie del palato tutti coloro che hanno assaggiato o addirittura approfittato per fare la "spesa" di casa. L'incontaminazione del paese da me citata in apertura dell'articolo, però deriva da un aspetto che apparentemente può risultare negativo, raggiungere **Capizzi** non è proprio facilissimo, sappiamo tutti in che condizioni sono le strade interne della **Sicilia**, ma ad esempio, coloro che sceglieranno di salire dal litorale nord, attraversando **Caronia**, potranno godere di una strada più agevole e soprattutto immersa nel verde, essa infatti si snoda per diversi chilometri in mezzo ad un fitto e suggestivo bosco. L'essere distante da altri paesi, sia dal versante Nord che in quello Sud, ha però consentito ai capitini di conservare quella genuinità e tradizioni che oggi hanno assunto un inestimabile valore culturale ed ovviamente anche gastronomico, questo è secondo me, uno dei successi della manifestazione "Il Tartufo tra i Sapori d'Autunno". Cosa c'è da fare nella prossima edizione? Innanzi tutto migliorare il contatto tra produttori, prodotti e consumatori, tramite incontri e degustazioni guidate ovvero laboratori di analisi sensoriale, ma è anche prioritario affrancarsi dall'amministrazione comunale, costituendo un'associazione in modo da poter iniziare a camminare in totale autonomia. Infine, promuovere gli altri prodotti del territorio creando più manifestazioni, come ad esempio il "**Dolce capitino Fest**"

piuttosto che il "**Suino e dintorni Fest**", queste due categorie alimentari sono talmente integrate nelle tradizioni e nella cultura di **Capizzi** che forse meriterebbero degli eventi ad esse dedicate.

moocasa_albumid=6345461210890383313