

A Capizzi, Tartufo siciliano e Suino Nero dei Nebrodi

Scritto da Maurizio Artusi
Sabato 31 Ottobre 2015 20:42



Il tartufo siciliano esiste, l'ho visto e assaggiato, dopo tante ricerche ho scoperto di averlo avuto per tanto tempo sotto il naso o quasi, per incontrarlo però mi sono dovuto recare a **Capizzi**, ridente paesino dei **Monti Nebrodi** in provincia di **Messina**, incastonato tra il versante tirrenico e quello ennese, in occasione della manifestazione "**Il tartufo tra i sapori d'autunno**", svoltasi lo scorso **24 e 25 Ottobre 2015**. Invogliato da un invito dal micologo **Giovanni Di Bella**, grande conoscitore di funghi e organizzatore della mostra micologica e delle gare inserite nelle due giornate, non ho resistito alla tentazione di approfondire e toccare con mano il prezioso fungo. La manifestazione era composta da quattro aspetti, quello micologico con una mostra comprendente più di 121 specie, costituenti però solo un terzo circa di quelle disponibili nel territorio capitano, due concorsi di intaglio e un concorso di pasticceria, entrambi riservati ad amatori e professionisti, nonché dall'immane mostra mercato, sapientemente inserita lungo un percorso che si snodava all'interno del centro storico del paese.



Importante partner delle gare è stato l'**Istituto Alberghiero Federico II di Enna**, ma è stato grazie all'collaborazione del Prof. **Giuseppe Bono**, docente di cucina dell'istituto, e dello stesso **Giovanni di Bella**, tra l'altro pluri-premiato intagliatore, che i concorsi si sono svolti senza intoppi, nonostante il buon numero di concorrenti. La giuria della gara di intaglio amatoriale, tenutasi **Sabato 24 Ottobre**, era composta dalla Dott.ssa **Lisa Meschini** e dallo Chef **Antonio Belsito**, con la presidenza di **Giovanni Di Bella**. La gara è stata vinta dal giovanissimo capitano **Giacomo Testa** dell'**Istituto Alberghiero Quasimodo di Nicosia**, seguito da **Giuseppe Merletto**, anche lui capitano del **Quasimodo**, e dal già citato Prof. **Angelo Bono**.

Per quanto riguarda il concorso di pasticceria, la giuria era composta da **Sergio Zamataro**, Slow Food Nicosia, Chef **Antonio Belsito**, Pastry Chef **Giovanni Milia** e la classifica è stata la seguente: prima **Lina Intili**, pasticciera amatoriale di Nicosia, secondo **Giuseppe Mangione**, alunno del Federico II, e terza **Sabrina Proetto**, rappresentante delle Federcasaltinghe di Nicosia.

Nella giornata di **Domenica**, si è invece svolto un altro concorso di intaglio artistico, stavolta riservato ai professionisti, in cui i giurati **Anna Maria Vivaldi** e gli Chef **Antonio Belsito** e **Maurizio Fileccia** hanno stilato la seguente classifica: primo **Giovanni Di Bella**, secondo **Giorgio Gulino** e terzo **Giuseppe Talluto**.

Instancabile il Sindaco Avv. **Giacomo Leonardo Purrazzo**, il quale non si è perso una sola fase della giornata riuscendo ad essere quasi onnipresente, impossibile non incontrarlo tra gli stand!

Contestualmente alla manifestazione si sono svolte una serie di attività di contorno, come ad esempio la passeggiata a cavallo, il raduno motociclistico e poi concerti di gruppi locali, mentre tra gli stand il **Gruppo folkloristico Engium di Gangi (PA)** si esibiva suonando e sfoggiando gli abiti tipici.

Tornando al tartufo, già diversi anni fa, l'Assessorato competente in materia agricola della Regione Sicilia, aveva condotto e promosso ricerche e studi sulla possibilità di far diventare questo particolare fungo un'opportunità di sviluppo per alcuni dei nostri territori montani, ma solo recentemente si stanno costituendo delle aziende che addirittura lo coltivano, come ad esempio la **Tartufi di Sicilia Montalbano di Burgio (AG)**, attiva sotto tutti gli aspetti del servizio con il tartufo, come illustratomi dal suo responsabile commerciale **Giuseppe Papia Destrino**. Ci sono però anche gli amatori, che lo cercano e lo rivendono, come ad esempio **Peppino Russo** di Capizzi, ma a volte lo promuovono anche, come nel caso di "**Sua Maestà il Tartufo dei Nebrodi**", di **Fernando Prestifilippo**.

Scritto da Maurizio Artusi
Sabato 31 Ottobre 2015 20:42



Durante la mia visita a **Capizzi**, però, non ho scoperto solo il tartufo siciliano, ma direi proprio, gastronomicamente parlando, un intero paese, grazie ai numerosi stand che hanno soprattutto messo in mostra un'infinità di prodotti derivati dal **Suino Nero** che ha letteralmente scalzato dal trono il festeggiatissimo tartufo. Mi sono sempre chiesto perchè tanti operatori della ristorazione che trattano le carni fresche di **Suino Nero** dei **Nebrodi**, si ostinano a rifornirsi sempre dagli stessi allevatori, senza nulla togliere alla qualità dei loro prodotti, a volte però capita che il prodotto non sia disponibile, a **Capizzi**, invece, ho scoperto diverse aziende agricole che lo allevano, lo macellano e lo vendono, praticando tra l'altro prezzi quasi da suino rosa, con quantità che potrebbero essere in grado di soddisfare anche richieste sostenute. Il suino di **Capizzi** è nel DNA del capicino, quasi tutti in famiglia hanno un parente più o meno prossimo che li alleva, e secondo me, superano di gran lunga il numero dei capi bovini della zona. Ovviamente gli animali vengono alimentati allo stato brado con integrazioni di foraggi provenienti dalla stessa azienda agricola, garantendo così quelle ottime caratteristiche nutrizionali che lo caratterizzano come [ho già scritto in passato](#). Però, la cosa che più mi ha sorpreso, è la qualità e la genuinità dei prodotti diffusa tra tutti gli stand, a prescindere dalla tipologia di azienda, ho trovato sapori antichi e tanta dedizione al lavoro da parte delle aziende espositrici, quasi tutte di **Capizzi**, che ho pertanto intervistato cercando di cogliere di ognuno la sua essenza.



Ho iniziato il mio giro dalla **Macelleria Nino Parasuco** di **Capizzi**, alle cui spalle c'è un'azienda agricola che da tempo immemorabile si tramanda da padre in figlio e nella quale il nostro **Nino** ha avuto un ruolo sin dall'età di 12 anni. Salamini e pancette eseguite magistralmente hanno fatto pendant con la salsiccia secca aromatizzata al tartufo, quest'ultimo fornito dal già citato **Peppino Russo**, di cui mi ha stupito l'equilibrio dei sapori, come ben si sa il tartufo è una brutta bestia in materia di dosaggi, ma a **Capizzi** ho trovato un insospettabile bilanciamento tra sapori degno di un grande chef. **Nino** oggi fornisce **Osteria Ballarò** e **PPP Burger**, due locali palermitani impegnati nella selezione delle materie prime.

Dopo un breve intermezzo con i formaggi di capra dell'**Azienda Fascetto**, sempre di **Capizzi**, sono entrato in uno stand ospitante la **Macelleria Mingari Favvento**. Anche in questo caso, dietro il punto vendita, ci sono degli allevamenti propri o di parenti prossimi, ma la cosa che mi ha stupito è stata la conoscenza delle tecniche di frollatura delle carni illustratemi dal titolare **Giacomo**. Anche di questo argomento [ho già parlato](#) e con tono un po' polemico, poichè alle nostre latitudini abbiamo la cattiva abitudine di consumare le carni "fresche", mentre la frollatura di almeno 15 e più giorni è indispensabile al miglioramento del prodotto dal punto di vista della digeribilità, della consistenza e sotto l'aspetto organolettico. Parlando con **Giacomo** ho poi scoperto che la sua esperienza, condotta per ben 8 anni operando nel settore carni in Emilia Romagna, è stata determinante per acquisire questi concetti a noi così avulsi. Sempre presso lo stesso stand ho incontrato il primo dei prodotti tipici di cui il paese di **Capizzi** è ricco, si trattava della "Liatina", abbreviativo della "gelatina", un bollito di carne di vitello e cotenne di maiale aromatizzato con erbe e spezie che forma naturalmente un addensante che poi racchiude, come appunto in una classica gelatina, le carni impiegate nella sua preparazione costituendo un modo assolutamente naturale per conservare un prodotto facilmente deperibile, in alternativa alle solite salature e salumificazioni varie.



Presso lo stand di **Fernando Prestifilippo** ho finalmente avuto la possibilità di assaggiare il tartufo nero chiamato "uncinatum", tipico del territorio di **Capizzi**. La fettina che mi è stata offerta odorava di sottobosco e aria iodata di mare, il gusto era molto complesso, spaziava dalla nocciola alla noce, passando per il

A Capizzi, Tartufo siciliano e Suino Nero dei Nebrodi

Scritto da Maurizio Artusi
Sabato 31 Ottobre 2015 20:42

terriccio, insomma, ben lontano dagli orrendi oli commerciali che di solito puzzano di gas! Il costo di questa tipologia di tartufo si aggira intorno agli 800 Euro al kg, mentre il bianco, quello più pregiato, della stessa tipologia del più noto d'Alba, anch'esso presente nel territorio siciliano soprattutto nell'enneese, arriva anche a più di 5.000 Euro al kg. Considerando però che i tartufi alla fine non sono molto pesanti, con poche decine di euro ci si può portare a casa un esemplare con il quale, grazie alla sua concentrazione di profumi e sapori, ci si può comunque condire numerosi piatti. **Fernando** "cava" tartufi da soli due anni, ma è un convinto sostenitore e promotore del fungo, la storia di questa passione ebbe origine dal suo scetticismo e dal una fallita ricerca condotta da un suo zio, oggi **Fernando** svolge la professione di geometra dal lunedì al venerdì e si trasforma in "cavatore", così si chiamano i cercatori di tartufi, nel fine settimana dedicandosi anche alla promozione ed alla formazione di nuovi operatori del settore.

Nei pressi dello stand di **Prestigiacomo** ho trovato "**Il Vecchio Carro**" di **Giuseppe Oriti**, un agriturismo di **Caronia**, paese vicino a **Capizzi**, che per l'occasione della festa del tartufo aveva esposto un'intera porchetta con esso aromatizzata, guarda caso utilizzando i tartufi di **Fernando**. Anche in questo caso l'azienda agricola alleva **Suini Neri** e produce olio d'oliva e salumi stagionati di alta qualità.

Un altro cliente di **Prestigiacomo**, stavolta capitino, è la **Macelleria Iraci** dei fratelli **Filippo** e **Antonio** in cui si replica il solito copione con un'azienda agricola la cui fondazione si perde nella notte dei tempi e che alleva suini e produce salumi. La macelleria è stata aperta dai due fratelli **Iraci** da poco tempo e l'unico prodotto che attualmente viene aromatizzato con il tartufo è la salsiccia fresca di **Suino Nero**, a **Capizzi**, sembra proprio che i produttori di trasformati di suino ci tengano molto a non coprire il sapore delle loro pregiate carni, infatti anche in questo caso il tartufo si è sposato bene grazie al sapiente dosaggio, risultando presente, ma con equilibrio.



Una fermata al **Circolo Culturale Ianus** si è resa obbligatoria, considerando l'impegno che i giovani capitini che lo compongono, per lo più studenti universitari, approfondono nella loro attività di promozione delle tradizioni locali ormai dimenticate. I giovani dello **Ianus** però non si occupano solo di cortei storici e abbigliamento antico, ma anche delle tradizioni gastronomiche scomparse, come ad esempio le "castagne caliate", i "ceci lessati" ed il "vino secolare", così chiamato dal metodo di produzione che prevede un rabbocco con il vino degli anni precedenti, in modo del tutto simile al metodo "soleras", impiegato nell'invecchiamento del vino Marsala e nell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, pratica che lascia intuire le origini spagnole del paese. La mia attenzione però è stata attratta dai "**cavatieddi cu vinu cuatto**" preparati con un impasto di farina e riduzione di mosto e quindi cotti sempre nello stesso mosto, infine profumati con cannella e chiodi di garofano, una vera leccornia che è stata preparata dai ragazzi stessi improvvisati pasticceri, recuperando ricetta e informazioni varie dagli anziani del paese.

Partendo da **Capizzi** e scendendo sul versante enneese si incontra **Nicosia**, altro centro ricco di interessante gastronomia e sede del birrifico artigianale **24 Baroni**, ma anche del **Caseificio dei Nebrodi** di **Silvestro Bottitta** e **Salvatore Mingari**, presenti alla festa del tartufo con dei particolari prodotti. Dalla fervida mente di **Silvestro**, un attivo commerciante, è nato un primosale di pecora al nero di seppia, sviluppato insieme allo chef siciliano **Gianluca Firetto**, il caseificio produce anche una straordinaria ricotta di pecora, tra le migliori da me finora assaggiate, e la mozzarella di vaccino preparata con latte crudo e mozzata a mano, ed è proprio qui che entra in campo la passione del casaro **Salvatore Mingari**, l'altro socio di **Silvestro**, perchè quest'ultima lavorazione è per pochi, certamente non per tutti.

Presso lo stand del **Bar Roma** dei fratelli **Giaimi**, ho scoperto l' "Ucciddato capitino", un buccellato con una farcia a base di fichi ed altra frutta secca che mi ha ricordato il "buccellato palermitano", però a differenza di questo, contenuto in una sottilissima sfoglia preparata con farina, strutto e acqua, ma anche tanti altri dolcetti prevalentemente a base di mandorle come ad esempio i "Niuri", "Uccuna niuri", "Uccuna ianchi", "Ranfe", "Lumaricchia", "Biscotti inciluppati" ed infine quelli al limone ed al pistacchio. Gli ingredienti ricorrenti in quasi tutte

A Capizzi, Tartufo siciliano e Suino Nero dei Nebrodi

Scritto da Maurizio Artusi
Sabato 31 Ottobre 2015 20:42

le preparazioni, oltre alle onnipresenti mandorle, erano farina, zucchero, strutto, uova, cannella e chiodi di garofano che in combinazioni e dosaggi diversi andavano a costituire l'assortimento dei dolci tipici di questo paese.

Un'altro sodalizio composto da giovanissimi di **Capizzi** è l'**Associazione Culturale Gioventù Capitina**, anch'essa attiva, tra le altre attività, nella promozione di prodotti alimentari locali, come ad esempio il ficodindia piuttosto che nei rosoli, nel loro stand ho infatti assaggiato un ottimo liquore al cioccolato.

Presso l'**Azienda Agricola Dono di Troina** (EN), ho assaggiato una particolarissima salsiccia secca alle erbe madonite, ai funghi porcini di **Capizzi** ed una sorta di Sant'Angelo realizzato a punta di coltello tutto con carni di **Suino Nero**, nonchè un salamino aromatizzato al tartufo del **Molise** posto accanto a quello al tartufo di **Capizzi**, notevoli le differenze, più erbaceo e delicato il primo, più di sottobosco il secondo.

Infine, ho incontrato un caseificio appena nato, aperto ufficialmente da soli otto giorni prima, costituito all'**Azienda Agricola Sarra** e condotto da **Giuseppe Sarra** e dal figlio **Giacomo**, di cui ho apprezzato l'ottima ricotta attualmente realizzata alla messinese, cioè senza l'aggiunta di sale, non per inutili campanilismi, ma io un pizzichino ce lo avrei messo, avrebbe sicuramente fatto risaltare meglio l'ottimo latte impiegato nella sua preparazione.

Letteralmente assaltato dai visitatori, lo stand del **Caseificio Albereto di Nicosia** (EN), noto anche a **Palermo** per la produzione di mozzarella di bufala che però non sono riuscito ad avvicinare ed approfondire per i motivi suesposti.



Dopo aver assaggiato i "Cavatieddi" di **Cerami**, altro paesino in provincia di **Enna**, preparati dal **Bar Pasticceria Ferlauto** e costituiti da una sorta di impasto a base di uova, simile a quello dei savoiardi, ho incontrato quella vecchia conoscenza di **Alessandro Granata** che a **Nicosia**, insieme ai fratelli **Giuseppe** e **Vincenzo**, conducono l'**Antica Gelateria Pasticceria Granata**. L'appellativo di gelateria nel nome del locale non è un vezzo o una esagerazione, in quanto i tre fratelli, e in particolare **Vincenzo**, dal 1980 sono impegnati nella salvaguardia e diffusione del gelato di una volta, quello preparato senza basi industriali e selezionando accuratamente le materie prime impiegate, caratteristiche che hanno portato il loro locale a vincere anche un'edizione dello **Sherbeth Festival**. In occasione della manifestazione, lo stand dei fratelli **Granata** era ricolmo di pasticcini, biscotti e torroncini alla mandorla realizzati come si faceva una volta, solo con farina di mandorle, zucchero, albumi e quando necessario, aromi naturali, ma facevano bella mostra di se anche i **Nucattoli**, dolce tipico di **Nicosia**, inutile decantarne i profumi, i sapori e l'estrema morbidezza che ho riscontrato! Vorrei approfittare dell'occasione per indirizzare a **Vincenzo** un mio appello: per il prossimo **Sherbet**, perchè non prepari un gelato al tartufo di **Capizzi**? Mi pare che non si sia mai visto qualcosa del genere, inoltre, sono sicuro che la difficoltà di produzione e dosaggio saranno molto utili a far emergere la tua bravura, nonchè divulgare l'esistenza di un prodotto associandolo ad un territorio insospettabile.

moocasa_albumid=6209500075379182097