

A Santa Ninfa, il giorno della Pecora

Scritto da Maurizio Artusi

Venerdì 28 Novembre 2014 01:23



Prima o poi doveva arrivare, mi riferisco al giorno della **Pecora**, infatti, in alcune parti della **Sicilia** è tradizione cucinarla bollita, piuttosto che col sugo, oppure addirittura insaccata, come da sempre si è fatto a **Santa Ninfa**, paesino della provincia di **Trapani**, che ha inoltre il primato siciliano per la distribuzione delle carni di ogni tipologia.

L'idea di organizzare "**Un Giorno da Pecora**" è venuta a tre ragazzi, soci fondatori dell'**Associazione Distretto Belice**, che capitanati dal Presidente **Davide Testa**, farmacista, insieme a **Nicola Accardo** e **Desirée Giancana**, la scorsa Domenica **23 Novembre 2014**, hanno trasformato il centro del paese in una affollata piazza come raramente si è visto a **Santa Ninfa**. Evidentemente hanno azzeccato immagine, promozione e prodotto, attirando visitatori da mezza Sicilia.

La manifestazione ha avuto la collaborazione del **GAL Valle del Belice**, è stata infatti inserita nel panorama di eventi "**Il Sole d'Autunno nel Belice**", dell'indispensabile contributo dell'amministrazione comunale con il lungimirante Sindaco **Giuseppe Lombardino**, che evidentemente ci aveva "visto giusto" sul progetto, e di **Belice Valle**, rappresentata dal tesoriere **Salvatore Casciotta**, associazione locale del vicino paese di **Partanna** (TP), conosciuta per l'impegno nel recupero e promozione della cipolla rossa locale. Oltre al plauso per l'afflusso di pubblico, agevolato dalla clemenza delle condizioni meteorologiche, bisogna anche riconoscere agli organizzatori di essere riusciti a far "dialogare" alcune imprese commerciali del paese, una su tutte la categoria dei macellai. Quattro sono state le macellerie che si sono buttate nell'impresa, in ordine alfabetico: **Etereo**, **Greco**, **Leggio**, ed in ultimo anche **Li Causi**, che però non era presente con uno stand.

Arrivato a questo punto, però, dovrò fare chiarezza. Innanzi tutto sui nomi che definiscono l'accrescimento dell'animale, esso inizia come agnellino, poi agnello, agnellone ed infine, superando i 12 mesi di età, assume il nome di **Pecora**.



In qualità di "animale" onnivoro, io mangio praticamente tutto, compresa la carne di pecora, pertanto mi è difficile capire come ci possano essere molti individui che non la gradiscono, forse per i suoi sapori un po' forti o per l'accostamento alla stereotipata immagine dell'innocente agnellino? Tra l'altro, essa è da considerarsi carne bianca, pertanto a basso contenuto di colesterolo, nonchè sicuramente più genuina grazie alla tipologia di alimentazione, poichè è molto più facile trovare delle pecore alimentate allo stato brado, solo con l'erba che esse riescono a trovare, piuttosto che un vitello o un maiale che invece sono più soggetti agli allevamenti intensivi a base di mangimi. Quindi, esaminando il valore nutrizionale, scopriamo che l'agnello ha un alto valore in tal senso, è facilmente digeribile e ben tollerato da chi soffre di allergie alimentari. Queste sue particolari caratteristiche l'hanno promossa anche come base di omogeneizzati per bambini. Inoltre, essa contiene un'importante quantità di proteine, ferro, vitamina B e D e, limitatamente all'agnello da latte, un favorevole rapporto tra acidi grassi insaturi e saturi, un discreto contenuto in acidi grassi polinsaturi ed un ottimo rapporto n6/n3 oltre che un ottimo contenuto in CLA, l'acido linoleico coniugato noto per la sua attività contro le cellule cancerose, caratteristiche però non tutte mantenute nell'animale adulto. Da ciò è facile capire come il recupero e la promozione di questa carne sia importante non solo per il solito motivo economico e di sviluppo di intere aree, ma anche per la nostra salute, andando ad integrare, con moderazione ma in modo perfetto, quella dieta mediterranea che tutti noi dovremmo seguire. Infine, c'è il fattore organolettico e gastronomico, essa infatti si presta ad un'infinità di gustose preparazioni.

A Santa Ninfa, il giorno della Pecora

Scritto da Maurizio Artusi

Venerdì 28 Novembre 2014 01:23



Durante la giornata, la carne di **Pecora**, grazie alla collaborazione dei locali **Ristoranti Colle Verde** e **Castello di Rampinzeri**, è stata cucinata bollita a strica-sale alla maniera classica, a ragù, cioè a pezzi grossolani insieme al sugo di pomodoro per condire le busiate fresche, a braciola, arrostiti alla maniera abruzzese, ma anche insaccata per formare delle salsicce. Proprio quest'ultima preparazione, qualche settimana fa, aveva già attirato la mia attenzione, durante una mia capatina nel vicino paese di **Poggioreale** il cui Sindaco **Lorenzo Pagliaroli**, egli stesso allevatore di **Pecore** e produttore di ottimi formaggi DOP, sta cercando di rilanciarla. Il macellaio **Vito Etereo** mi ha raccontato di come la storia della salsiccia di **Pecora** si perda nella notte dei tempi, essa è da considerarsi nata dall'esigenza di consumare delle carni che spesso avanzavano. In tempi antichi, una volta macellato il **Maiale**, rimaneva il problema di utilizzare anche altri due animali, quasi sempre presenti in un allevamento: le **Pecore** e le **Capre**. Pertanto, ad una base di carne di **Pecora** si aggiungeva un po' di **Maiale** e un po' di **Capra**, realizzando così un prodotto molto forte di sapore, ma sicuramente genuino ed interessante sotto il punto di vista delle proprietà nutrizionali. Soprattutto nel dopoguerra, con l'introduzione dei macelli pubblici e l'affinamento dei gusti, l'usanza del riutilizzo di queste carni ha perso interesse, purtroppo a favore del vitello, nella rincorsa di un fatuo simbolo di benessere che ha fatto dimenticare le tradizioni e rovinato la dieta mediterranea basata su poche carni bianche e non certamente su quelle rosse. Infine, ho scoperto che a **Santa Ninfa** è prassi comune far frollare le carni, **Vito Etereo** in particolare arriva facilmente ai 25 giorni per il vitello, ciò conferisce al prodotto una maggiore tenerezza e un miglior gusto, correggendo gli errori che il consumatore commette quando preferisce quella fresca, al massimo macellata 6 giorni prima.



L'impasto della salsiccia di **Pecora**, per alcuni dei motivi già esposti, è stato oggi riformulata senza la carne di **Capra**, utilizzando principalmente due miscele, quella della manifestazione era stata realizzata con circa il 60% di **Maiale** e il 40% di **Pecora**, mentre a volte, in macelleria, si fa l'inverso, ottenendo così un prodotto più rustico, ma più aderente alla tradizione. Quella da me assaggiata si è presentata da cruda con un colore acceso sul rosso scuro, poi, una volta cotta ha mantenuto la gradazione scura, rivelando un sapore intenso, ma che non ricordava per niente la provenienza ovina.

Personalmente, vedo molto bene il futuro della carne di **Pecora** poichè oggi, per fortuna, una sempre crescente fetta di consumatori evoluti cerca di recuperare sapori, profumi antichi e migliorare nutrizionalmente la propria dieta, creando anche nuove tipologie di reddito per un quel comparto agroalimentare che dovrebbe essere il fiore all'occhiello dell'economia siciliana e italiana tutta.

La **Pecora** però è conosciuta principalmente per il suo latte, difatti alla manifestazione erano presenti anche produttori di formaggio, come ad esempio il **Caseificio Sicilformaggi**, con il suo "**Pecora Nera**", una loro recente invenzione costituita da un pecorino fresco, di soli 40-45 giorni, dalla sottile crosta nera dovuta al carbone vegetale utilizzato, ma anche la **Pasticceria Nino Genco, Patti** e **D'Agostino**, con i loro dolci farciti di ricotta, che hanno trovato il culmine nel tardo pomeriggio con la preparazione in diretta di un gigantesco cannolo scomposto.

Un Giorno da Pecora non è stato solo dedicato alla gastronomia, durante la giornata si sono susseguiti una serie di eventi, come ad esempio: la ricreotta, dedicata ai bambini per avvicinarli al processo di mungitura e produzione della ricotta, il concorso selfie sheep "uno scatto con la pecora", giri con asinelli e cavalli, face painting, zabbinate varie, una corsa campestre nei dintorni del paese, gruppi folkloristici ed accesso ai musei Nino Cordio e

A Santa Ninfa, il giorno della Pecora

Scritto da Maurizio Artusi

Venerdì 28 Novembre 2014 01:23

dell'Emigrazione.

moocasa_albumid=6085078635939071777