



Fortunatamente sulla **Valle del Belice** si sono impiegati fiumi di inchiostro, ma non è mai troppo parlare di un territorio quando esso è così straordinariamente ricco di enogastronomia genuina, con tante aziende che affondano le proprie radici nelle tradizioni e con tanta natura e beni culturali.

La valle in questione è solcata da una strada chiamata **SS624**, importante arteria lungo la quale si muovono uomini e merci da **Palermo** fino a **Sciacca**, lambendone tutti i comuni, quindi anche noi l'abbiamo percorsa, approfittando di un educational tour appositamente organizzato dall'**ATS Ci.Va.Be.**, un'associazione di promozione di quei territori, e finanziato attraverso il locale GAL Valle del Belice.

Il tour si è svolto il **22 e 23 Marzo 2025**, ed ha toccato **Menfi, Partanna e Salaparuta**, coinvolgendo diverse aziende come il **Caseificio Interrante**, l'**Azienda Agricola Futura**, **Azienda Scalia e Oliva**, **Tenute Caracci**, **Caseificio Cangemi**, **Leonarda Tardi**, e altre, con la collaborazione di **Sapori in Vigna** del **Consorzio DOC di Salaparuta**, permettendo così ai numerosi giornalisti presenti, anche provenienti dall'estero, di toccare con mano e assaggiare col palato numerosi prodotti tipici, ma anche di fare il punto della situazione su enogastronomia, turismo e sostenibilità dello sviluppo, tramite un dibattito moderato dal Cav.Prof.**Attilio Ludovico Vinci**.

La valle in questione è anche la patria della **Vastedda del Belice DOP**, prodotto che ha fatto da filo conduttore dei due giorni, l'unico formaggio a pasta filata preparato con latte di pecora. Infatti è molto comune "filare" con il latte vaccino, ma con quello di pecora è ben più difficile, poiché le caratteristiche chimiche della tuma da impiegare sono diverse. Aggiungiamo un disciplinare tra i più restrittivi d'Italia, stilato da **Massimo Todaro**, presidente del consorzio di tutela, insieme ai suoi otto componenti, ed il quadro delle difficoltà sarà completo. Tuttavia, se si desidera offrire un prodotto di altissima qualità al consumatore, non si può derogare a tali restrizioni, considerando anche la necessità di preservare le tradizioni antiche e le caratteristiche organolettiche e nutrizionali di particolare rilevanza, come ad esempio l'elevata quantità di flora batterica benefica contenute nella Vastedda, scientificamente dimostrata, almeno alla pari dei migliori yogurt e latte fermentati disponibili in commercio. Casualità ha voluto che giorno **23 Marzo** venisse presentato, nella vicina **Gibellina**, il nuovo packaging della **Vastedda del Belice**, di cui il presidente **Todaro** va particolarmente orgoglioso.



La **SS624** è stata tracciata molti anni prima del suo completamento, ma i ritardi accumulati nei lavori in tanti li attribuiscono alle resistenze della criminalità organizzata, ai tempi spadroneggiante in quelle zone, come a voler impedire lo sviluppo socio-economico della valle, "amministrando" favori e gestendo concessioni. Questo aberrante sistema è stato anche alla base delle disavventure di **Nicola Clemenza**, un insegnante operante a Partanna, oggi titolare dell'**Azienda Agricola Futura**, che circa 17 anni fa decise di consorzio e fare emancipare alcuni produttori della valle. Insomma, tra attentati, denunce, processi e testimonianze, che hanno visto coinvolto persino **Matteo Messina Denaro**, tempi duri quelli per chi si ribellava, le condanne sono infine arrivate. **Nicola Clemenza**,

## Cibo Valle del Belice in Tour

Scritto da Maurizio Artusi  
Lunedì 07 Aprile 2025 08:14

---

nel seguente video, mi ha raccontato che per fortuna oggi la situazione è cambiata, grazie anche all'impegno suo e di altri "resistenti" coraggiosi, ma ci ha lasciato con il monito di non abbassare ancora la guardia, perché il punto di non ritorno non è stato ancora raggiunto.

{youtube}kRYPVKIQDek{/youtube}

*L'abbigliamento di Maurizio Artusi è a cura del [Ricamificio La Nuvola](#) di Palermo*



[ALBUM E DOWNLOAD FOTO](#)