Da Idimed a Piazza Armerina, i Tesori nel Guscio della Sicilia

Scritto da Maurizio Artusi
Martedì 27 Dicembre 2016 19:49



E' risaputo che la **Sicilia** ha delle enormi potenzialità nel settore della frutta secca, in particolare in quello delle mandorle, nocciole e pistacchi grazie al loro particolare contenuto di sostanze benefiche e caratteristiche organolettiche, ma è altrettanto assodato che sotto il profilo di quelle che io in passato ho chiamato le tre "C" di Cooperazione, Certificazione e Comunicazione, siamo ancora indietro, anche se sembra che qualcosa in tal senso si stia muovendo, grazie ai neonati **Consorzio A.PRO.MA.S.**, per le mandorle, ed all'**Associazione del Pistacchio Valle del Platani**, per il pistacchio, purtroppo invece, appare ancora alquanto frammentata la realtà associativa per la **Nocciola dei Nebrodi**.

Questi sono stati i presupposti dai quali ha preso spunto il convegno dal titolo "Tesori nel Guscio", organizzato da I.DI.Med, Istituto Dieta Mediterranea, e svoltosi lo scorso 19 Dicembre 2016 presso il Polo Museale di Palazzo Trigona a Piazza Armerina (EN). L'evento è stato fortemente auspicato da Antonio Venturino, Vice Presidente Vicario dell'ARS e ha goduto del patrocinio dell'Assemblea Regionale Siciliana in partnership con il Consiglio Italiano del Movimento Europeo.



L'incontro tra amministratori, operatori del settore e comparto scientifico si è protratto per tutto il giorno con numerosi interventi, iniziati dopo i saluti istituzionali di **Antonio Venturino**, e seguiti da **Luisa Lantieri**, Assessore Regionale alle Autonomia Locali, e da **Bartolo Fazio**, Consigliere Delegato Idimed. **Francesca Cerami**, Direttore Generale Idimed, ha poi moderato i seguenti relatori in ordine di intervento: **Cateno Ferreri**, Presidente A.PRO.MA.S., **Maurizio Prestifilippo**, Presidente ConfCommercio Enna, **Patrizio Roccaforte**, in rappresentanza del Comitato La Nocciola della Sicilia Centrale, **Salvatore Foti**, Presidente del Museo di Storia Patria dei Nebrodi in rappresentanza di produttori e trasformatori di quelle zone, **Giuseppe Lo Verde**, Sindaco di Polizzi Generosa, infine **Salvatore Cassarino**, Presidente del GAL Terra Barocca ha chiuso gli interventi della mattina, consegnando la pausa pranzo ai produttori presenti nel salone d'ingresso di **Palazzo Trigona**, al buffet di **Angelo Treno**, chef e patron del **Ristorante Al Fogher** di **Piazza Armerina**. ed allo staff del Prof.**Pietro Pupillo** dell'**IPSSEOA Pietro Piazza** di **Palermo**.



Tra i prodotti in degustazione devo assolutamente segnalare "**Lo Stravecchio**", un pecorino stagionato per ben due anni dal **Caseificio Bompietro,** dall'omonimo paesino montano sulle **Madonie**, da me definito "parmigiano di pecora", a causa della grana tipica di quel formaggio, comprensiva dei croccanti grumi di amminoacidi a testimonianza del lungo affinamento effettuato. Presenti anche l'**Azienda Agricola Fernandez** con il **Pistacchio di Bronte DOP**, **Chioccilia**, un allevamento di lumache di **Piazza Armerina**, l'**Azienda Agricola Eleonora Cigna** con olio extravergine, mandorle condite con varie spezie e creme di frutta secca, il **Consorzio di Tutela del Piacentinu Ennese**, rappresentato dai prodotti di **Giuseppe Caruso** dell'azienda **Centroform**, il **Panificio Lo Maglio** ed alcuni produttori di **Tortorici** (ME) con i loro dolci a base di nocciole, tra cui spiccava la **Pasta Reale di Tortorici**.



Il pezzo forte della pausa pranzo è però arrivato con **Angelo Treno,** il quale ha svelato sin da subito la sua particolare filosofia di cucina. Reputo **Angelo** particolarmente coraggioso intanto per aver presentato diversi legumi: lenticchie, fave secche e la quasi scomparsa cicerchia, purtroppo alimenti troppo spesso considerati solo fonte di fastidi intestinali, ma soprattutto per averli salati pochissimo. Ciò in effetti ha rivelato la linea che

contraddistingue lo chef ed il suo **Ristorante Al Fogher**, basata sull'esaltazione di gusto e profumi già esistenti negli alimenti, senza l'impiego di arzigogoli da alchimista, ma semplicemente con la forza della tradizione, come lui stesso ha illustrato durante l'intervento al convegno, recensirlo per me potrebbe rivelarsi molto interessante.



Angelo Treno però non è stato il solo ad occuparsi della pausa pranzo, **Pietro Pupillo** con il suo staff di alunni del **Pietro Piazza**, insieme a **Sarah Cucchiara** e **Girolamo Orlando**, tutti membri dell'**A.P.C.P.PA** e del **Culinary Team Decorators Palermo**, hanno offerto alcune loro preparazioni, ma soprattutto dei friandises, cioè dei piccoli dolcetti che vengono serviti dopo il pranzo o la cena per accompagnare il the o il caffè, ideati da **Orlando** impiegando sia frutta secca che particolarissimi ingredienti, come ad esempio miele di ape nera, ortiche, sesamo, anacardi, fiori di Taneda, bacche di Goji, Papaya, noce moscata, e fiori di malva. Questo è ciò che le abili mani di un membro del **Culinary Team**, originario di **Bagheria**, è riuscito a creare chiudendosi in una cucina per un intero pomeriggio, però senza mai perdere di vista il fattore salutistico, grazie all'uso della frutta secca costituita da mandorle, pistacchi, anacardi, nocciole e noci.



Particolare successo ha riscosso il **Buccellato di Bolognetta** e la **Deliziella** della **Pasticceria Delizia** di **Pino Lo Faso**, il primo ricorda l'omonimo dolce palermitano, ma in questo caso il ripieno è costituito da polpa di **Melone Purceddu** e mandorle; la seconda invece è una crema a base di nocciole o mandorle o caffè, nei gusti offerti quel giorno, preparate con ingredienti semplici, a volte in purezza, grazie ad una speciale apparecchiatura chiamata **Micron** della **Selmi**, che permette la micronizzazione della frutta secca, tal quale a quella industriale, ma in questo caso impiegando prodotti di alta qualità.



Il convegno è ripreso nel pomeriggio con gli interventi degli Chef **Angelo Treno** e **Pietro Pupillo**, quest'ultimo in triplice rappresentanza dell'**IPSSEOA Pietro Piazza**, dell'**A.P.C.P.PA.** e del **Culinary Team Palermo**. Poi sono ripartite le relazioni con **Rosario Schicchi**, Direttore del Consorzio CIRITA e docente all'Università di Palermo, **Vincenzo Fasone**, Direttore del corso di Economia Aziendale Università Kore di Enna, **Irene Polizzotto**, collaboratrice dei progetti Dimesa, Fed e Mediet, **Luciano Caruso**, del Dipartimento Agricoltura, Alimentazione e Ambiente dell'Università di Catania, **Claudio Gambino**, docente di Geografia Economica dell'Università Kore di Enna, **Giulio Mastrogiuseppe**, esperto di comunicazione e marketing, **Tiziano Caruso**, Presidente Distretto AgroBioPesca, infine in chiusura è intervenuto anche **Emanuele Galati** della "Comunità della Nocciola dei Nebrodi" che ha portato i saluti di **Enzo Ioppolo**, impossibilitato a partecipare al convegno.



Durante i lavori sono state quindi affrontati diversi aspetti che riguardano la frutta secca siciliana, come ad esempio le sue peculiarità salutistiche, essa è infatti un'ottima fonte di Omega 3, acidi grassi polinsaturi che il nostro corpo non sintetizza e di cui abbiamo bisogno, quindi importantissimi in associazione con gli Omega 6, utili per tenere in efficienza le membrane cellulari del nostro organismo. Inoltre, uno studio del 2015 condotto dal New England Journal of Medicine, ha confermato che basta assumere con regolarità 30 grammi di frutta secca alla settimana per diminuire del 29% il rischio di malattie cardiovascolari e dell'11% quello di tumori. Ovviamente si è parlato anche di Dieta Mediterranea, tra l'altro oggetto delle attività dell'Idimed, concernenti la promozione delle

eccellenze enogastronomiche siciliane con in primo piano il benessere e il mangiar sano, proprio come dettato dalla Dieta Mediterranea. Un appunto, però, lo devo fare, come d'altronde ho già scritto in passato, durante i lavori non è mai emerso chiaramente che l'efficacia della Dieta Mediterranea è legata principalmente alla sua antica caratteristica di essere condotta con alimenti non raffinati, quindi a basso indice glicemico.



Da diversi anni ormai mi interesso della correlazione tra alimentazione e salute, in quest'ambito, uno dei cardini è costituito dalla Dieta Mediterranea di cui uno dei presupposti, come ci raccomanda il W.C.R.F., ma anche vari progetti di ricerca dell'Istituto Tumori di Milano, è quello di impiegare alimenti non raffinati, principalmente con il fine di abbassare l'indice glicemico dei cibi. Pertanto, seguire le direttive della famosa piramide impiegando alimenti raffinati, sicuramente riduce le sue peculiarità di prevenzione oncologica. Infatti, i nostri nonni e bisnonni applicavano la dieta mediterranea in modo ben diverso, però raramente ho incontrato questo messaggio in quell'infinità di convegni ed eventi sull'argomento a cui ho assistito e purtroppo anche in quello in oggetto, la tipologia del cibo da impiegare non emerge mai, se non in ambienti strettamente scientifici o di ricerca e comunque in occasioni distanti dalla divulgazione di massa. Quindi, bisognerebbe battere molto di più su questo aspetto, non fermandosi solo alle farine molite a pietra, come ad esempio la Tumminia ed altre varietà, oggi per fortuna di moda, ma focalizzandosi anche su altri alimenti, come i legumi, altro pilastro, insieme ai cereali, della famosa dieta oggi però immolati sull'altare della velocità di cottura, rarissimi da reperire in versione integrale poichè l'offerta commerciale è tutta incentrata sulle tipologie decorticate in cui manca quella parte esterna di fibra che contiene uno degli aspetti nutrizionali più interessanti del prodotto. Infine, anche se di importanza marginale, essendo ai vertici della piramide alimentare mediterranea, al fine di aumentare il loro contenuto di antiossidanti, si potrebbe applicare lo stesso criterio agli animali da carne che dovrebbero essere allevati allo stato brado, quindi alimentati senza l'uso di mangimi industriali, lo stesso per i loro sottoprodotti come ad esempio i formaggi, che sempre per lo stesso motivo sarebbe meglio siano prodotti con latte crudo, etc etc. Insomma, nella promozione della dieta, o meglio, dell'alimentazione mediterranea, bisognerebbe affrontare anche queste problematica, sensibilizzando il consumatore ed il comparto agroalimentare in modo che si possano trovare più facilmente e con maggiore riconoscibilità, prodotti più rustici, sani e quindi idonei a essere impiegati nella prevenzione alimentare delle malattie, forse sarebbe il caso di aggiungere un ennesimo bollino, una nuova certificazione o meglio ancora realizzare una comoda APP per smartphone che possa aiutare il consumatore a scegliere gli alimenti "dieta mediterranea like".



Come già detto, l'aspetto nutrizionale e salutistico non è stato l'unico ad essere trattato in quanto si è parlato anche di come far diventare redditizie le coltivazioni siciliane in oggetto, pertanto gli interventi dei relatori hanno riguardato botanica, agronomia, economia, marketing e turismo, in sostanza ognuno di loro ha contribuito al convegno con le proprie capacità professionali, dando utili consigli e facendo emergere le peculiarità uniche della nostra frutta secca. La speranza è quella che si riesca ad affermare il prodotto siciliano, non per la sua quantità, ma per la sua qualità, unica strada che oggi per la **Sicilia** consente sbocchi remunerativi, concetto valido per la frutta secca, ma estensibile a tutto il comparto agroalimentare dell'isola.

moocasa_albumid=6365945322477563873