FicodindiaFest 2014, le meraviglie del palato e della mente a Santa Margherita

Scritto da Maurizio Artusi
Mercoledì 29 Ottobre 2014 12:35



Ormai da anni mi occupo di **Ficodindia**, parlandone, scrivendone e studiando sempre nuove soluzioni per far emergere questo straordinario frutto, purtroppo molto più conosciuto per le spine ed il suo colore che per le benefiche proprietà organolettiche, ma soprattutto nutrizionali e salutistiche che esso vanta. Un utile ausilio sono stati i laboratori di analisi sensoriale da me ideati e condotti a **Roccapalumba** negli ultimi 2 anni, importante momento di incontro tra prodotto e consumatori. Nonostante ciò, devo ammettere che ho colpevolmente tralasciato un'altro territorio dove il frutto in questione è particolarmente radicato, mi riferisco a quello di **Santa Margherita del Belìce**, un vitale paese della provincia di **Agrigento**, magicamente collocato nella fertile **Valle del Belìce**, zona di elezione del **Ficodindia**, ma anche di uno strordinario comparto agroalimentare, basta citare la **Vastedda del Belìce DOP** e il **Pecorino Siciliano DOP**, piuttosto che dell'olio extra vergine di oliva, prevalentemente di varietà **Nocellara, Cerasuola e Biancolilla**, rientrante nella **DOP Val di Mazara**, ed anche della DOC vinicola omonima della cittadina, comprendente anche **Montevago** ed istituita nel 1996, purtroppo completamente dimenticata. Insomma, è difficile trovare tutte queste certificazioni e disciplinari di qualità in un singolo Comune, e probabilmente avrò anche dimenticato qualcosa!



Evidentemente queste mie considerazioni tendono a far emergere le "bellezze" enogastronomiche di un territorio, ma qualcuno più letterato di me ed esperto in materia potrebbe scrivere fiumi di inchiostro sul **Museo del Gattopardo** con annesso parco letterario, piuttosto che sul **Museo delle Cere** e sul **Museo della Memoria** situato all'interno della **Chiesa di Santa Rosalia** (si avete letto bene e non siamo a Palermo). Tutte queste meraviglie del palato e della mente creano un potente mix ad alto appeal turistico, perfettamente incastonato lungo la **SS624**, che se solo fosse minimamente conosciuto all'estero e ben organizzato in **Sicilia**, potrebbe generare un flusso economico importantissimo per tutta la zona.

Tornando al nostro **FicodindiaFest**, bisogna innanzitutto elogiare l'attuale amministrazione locale per aver saputo mettere assieme alcune importanti peculiarità del territorio, poichè sin dalla sua prima edizione il Ficodindia non era da solo, ma l'importante successo che ha avuto quest'anno indica chiaramente che il coinvolgimento dell'agroalimentare, delle bellezze naturali e di quelle culturali è di fondamentale importanza. La manifestazione iniziò 4 anni fa come sagra, ma si è subito evoluta in **FicodindiaFest** per poi diventare l'odierna **FicodindiaFest e i sapori della Vastedda**. Quest'anno, partner fondamentali sono stati, ovviamente oltre alla **ProLoco**, la **SOAT di Menfi** e l'**Istituto Alberghiero Danilo Dolci** di **Partinico**, che si sono occupati rispettivamente del know-how agroalimentare e della parte relativa al servizio ed alla preparazione ben 1.500 pasti a base dei prodotti tipici festeggiati, molto graditi dai visitatori che con 5 euro hanno potuto pranzare gustando fichidindia e vastedda in un connubio perfetto. I docenti di cucina **Ignazio Interrante, Gaspare Barbera, Fabrizio Nicolosi** e di sala ed accoglienza **Salvatore Cicio, Salvatore Paolo Bellavia e Giuseppe Aquilino**, si sono dati il cambio in un massacrante tour de force per organizzare il lavoro dei numerosi alunni di 3a, 4a e 5a classe che con dedizione e professionalità, nonostante la loro giovane età, hanno assolto egregiamente al loro compito. Ai pasti del **Danilo Dolci**, è stata affiancata anche un'altra interessante iniziativa, concordata con i ristoratori della zona, i quali hanno presentato un menu comune da 20 Euro, anche in questo caso utilizzando i prodotti oggetto della festa.

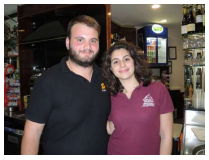


I tre giorni di eventi si sono svolti nelle strutture delle quali il Comune è abbondantemente dotato, il **24, 25 e 26 Ottobre 2014**. Venerdì, primo giorno, è stato dedicato all'inaugurazione e ad un convegno dal titolo

"**Ficodindia e Vastedda**", per poi proseguire il **Sabato** con l'apertura degli stands degli espositori, estemporanea di pittura sul ficodindia, concorso per amatori di torte al ficodindia, raduno delle Ferrari, concerto di musiche etniche, mostra fotograficha sul carretto siciliano, spettacolo di animazione per bambini, degustazione guidata di ficodindia, vastedda e vino a cura di **Paolo Campo**, dirigente della **SOAT di Menfi**, momento culturale con le case editrici del territorio, concerti ed esibizioni, danze, musiche e poesie e tango argentino in piazza. **Domenica 26 Ottobre**, ultimo giorno di eventi, si è aperta con il raduno di auto e moto d'epoca, la gara podistica, un'educational tour con operatori turistici, la classica zabbinata, gara ciclistica, canti popolari, esibizione folkloristica, performance dell'antica arte marziale cinese Tai Chi Chuan, teatro itinerante, spettacolo di giocoleria, degustazione guidata di ficodindia, vastedda, pecorino e birra artigianale grazie al **Consorzio di Tutela della Vastedda del Belìce** ed al **Birrificio Irias**, sempre a cura di **Paolo Campo**, ed infine concerti ed esibizioni a cura di due palestre.



Qundi, una ricchissima offerta che può solo vagamente dare l'idea dello sforzo organizzativo condotto in primis da **Tanino Bonifacio**, Vicesindaco e Assessore con numerose deleghe, da **Rosaura di Caro**, addetto stampa e collaboratrice a tutto campo, da **Giuseppe Aquilino**, nella sua triplice veste di Consigliere Comunale, docente dell'**Alberghiero di Partinico** e produttore di Fichindia, e da **Onorio Abruzzo**, in qualità di Direttore Artistico, nonche degli enti già citati che hanno a collaborato a diverso titolo.



Durante la mia permanenza a **Santa Margherita** non ho resistito a girare le numerose pasticcerie e bar del paese, alla fine del mio tour di vetrine, nonostante non abbia assaggiato nulla, l'impressione ricevuta è stata ottima. Un locale è stato però da me approfondito, si tratta del **Caffè House**, recentemente aperto da papà **Salvatore** coi figli **Giuseppe** e **Margy Viola**, dove ho trovato la pasticceria di una volta, preparata come tutti dovrebbero fare in totale assenza di semilavorati, ovviamente escludendo le solite sfogliatelle napoletane. Una menzione speciale va alla rosticceria, nella quale viene addirittura usata la mozzarella a boccone in acqua, al posto del filone di più o meno buona marca, come invece fanno la quasi totalità degli altri rosticceri, il tutto è infine condito da prezzi molto convenienti, insomma per chi viene da fuori il viaggio vale la pasticceria!



Cosa cambiarei io del **FicodindiaFest**? Nulla, piuttosto incrementerei lo spazio assegnato all'agroalimentare locale, facendo riferimento non solo all'importante territorio circostante, ma addentrandomi anche alle vicine zone del marsalese o dei **Monti Sicani** o del palermitano. Infine, aumenterei e strutturerei diversamente le occasioni di contatto guidato tra prodotti e consumatori, iniziando una sicuramente lunga e difficile opera di divulgazione, ma al contempo certamente più proficua.

In conclusione, un auspicio che mi sento di augurare ai produttori di **Ficodindia** di **Santa Margherita** è quello di seguire le orme del **Consorzio di Tutela della Vastedda del Belìce**, che guidato dal Presidente **Massimo Todaro** ha realizzato quelle che io chiamo le tre "C": Cooperazione, Certificazione e Comunicazione. Cooperando e associandosi la globalizzazione, da nemica della qualità quale essa appare, può diventare una nuova opportunità; per quanto riguarda le certificazioni non si può negare che oggi sul mercato vengano riconosciute e diano valore aggiunto al prodotto; infine, bisogna comunicare, far conoscere, le straordinarie qualità del prodotto ai consumatori.

A quando una DOP per il **Ficodindia di Santa Margherita del Belìce**?

moocasa_albumid=6074656101169683153