I Laboratori del Ficodindia Fest 2015

Scritto da Maurizio Artusi
Mercoledì 21 Ottobre 2015 23:45


Sul ficodindia, penso di avere scritto tanto su questo mio sito web, pertanto non vi tedierò con la solita solfa nutrizionale e salutistica, vi parlerò invece della strada che sta percorrendo la manifestazione **Ficodindia Fest** di **Santa Margherita Belìce**, in cui lo scorso **10 e 11 Ottobre 2015** ho portato i miei laboratori di approfondimento enogastronomico già ampiamente collaudati a Roccapalumba nel 2012 e nel 2013. Come ho già scritto in occasione della precedente edizione 2014, il **Ficodindia Fest** gode positivamente della doppia attitudine di **Santa Margherita Belìce** di rappresentare un centro ad alta vocazione culturale oltre che agroalimentare.


Nata originariamente come sagra del ficodindia, la manifestazione in oggetto sta assumendo sempre di più una connotazione in cui si cerca di comunicare a vario titolo il prodotto festeggiato avendo ormai definitivamente assunto da qualche anno il nome di **Ficodindia Fest**. Nonostante i budget sempre più ridotti, l'amministrazione comunale attuale in questa edizione ha voluto introdurre il mio progetto sui laboratori di promozione, momenti di approfondimento non solo del ficodindia, ma di tutto il territorio circostante. Solo veicolando al consumatore le giuste informazioni sui prodotti, si può creare quella domanda che poi consentirà la vendita del prodotto stesso e contemporaneamente si può agire sul fronte dei produttori, stimolando la realizzazione delle mie tre "C", cooperazione, certificazione e comunicazione, tre passi fondamentali per cavalcare la globalizzazione e non subirla come troppo spesso avviene oggi.


Il primo dei due laboratori da me ideati, organizzati e condotti, si è svolto **Sabato 10 Ottobre** alle ore **18.30** presso il **Teatro S.Alessandro** di **Palazzo Filangeri-Cutò**, esso si è snodato come in un viaggio virtuale a **Santa Margherita del Belìce**, affrontando temi scientifici e gastronomici insieme alle eccellenze del territorio, agroalimentari ed umane, grazie alla partecipazione, in ordine di intervento, di **Tanino Bonifacio**, Vicesindaco di **Santa Margherita**, e poi di **Baldo Portolano**, ricercatore e docente del Dipartimento di Agraria Università di Palermo, **Margherita Venezia**, dirigente UIA Menfi (ex SOAT), **Massimo Todaro**, Presidente Consorzio di Tutela Vastedda e docente Università di Palermo, **Claudio e Salvatore Rinaldo**, titolari di "Contadino di Galluzzo" di Sambuca di Sicilia (AG), **Giuseppe Viola**, titolare dell'Azienda Agricola Viola di Santa Margherita (AG), **Giuseppe Viola**, titolare del Caffè House di Santa Margherita (AG), **Leonardo Mangiaracina**, Consigliere della Cantina Corbera di Santa Margherita (AG).


L'argomento trattato con l'intervento del Prof. **Portolano** era incentrato sulle sue ricerche biotecnologiche per il miglioramento della tracciabilità della **Vastedda del Belìce**, già da me ampiamente approfondite in passato, poi collegatosi con l'opera di sostegno agli operatori del settore agroalimentare svolta dalla locale UIA di Menfi, rappresentata per l'occasione dalla Dott.ssa **Margherita Venezia**, i cui compiti sono talmente allargati che prevedono persino l'educazione alimentare nelle scuole. Solo dopo questa parte "teorica" è arrivata la prima degustazione, effettuata con la **Vastedda del Belìce** offerta e commentata dal Prof. **Massimo Todaro**, stabilendo così un collegamento reale con il prodotto formaggio e quindi anche con la BirraArpa, un'ottima birra del territorio belicino ideata dai due fratelli **Claudio** e **Salvatore Rinaldi** che con le sue caratteristiche di freschezza e acidità si è abbinata benissimo. Infine, chiusura in bellezza con interventi tutti in onore del paese

ospitante, grazie al giovane produttore **Giuseppe Viola**, con i suoi assaggi di fichidindia freschi e di "Mustazzoli", una mostarda secca di fichidindia aromatizzata con il finocchietto tipica della zona, seguito poi da un altro **Giuseppe Viola**, cugino del precedente, anch'egli giovane imprenditore del **Caffè House**, che si è cimentato in un breve cooking show con il dolce tipico locale chiamato "Siringata", preparato tradizionalmente con un impasto di ricotta di pecora, zucchero, farina, scorza di limone, poi fritto ed infine immerso nello zucchero e cannella, un boccone che contiene in se due golosi aspetti, quello del dolce e quello del fritto, per l'occasione abbinato con il moscato della Cantina Corbera rappresentata da **Leonardo Mangiaracina**. Il laboratorio è stata una valida occasione per parlare delle mie già citate "C", ma anche delle problematiche che affliggono produttori e consumatori, nonchè un modo per far conoscere le storie di coloro che operano nel settore agroalimentare in cui, nonostante l'attuale crisi, sempre più giovani comunque trovano lavoro.



Il laboratorio della **Domenica**, iniziato alle **11:30 dell'11 Ottobre**, ha ricalcato abbastanza fedelmente un format da me ideato per l'**Opuntia Fest** di **Roccapalumba** e replicato per ben due anni, in cui le caratteristiche nutrizionali e salutistiche del ficodindia vengono esposte all'uditorio in modo chiaro e comprensibile, modulando opportunamente gli interventi dei relatori. Anche in questo caso i partecipanti sul palco erano di eccellenza, sempre in ordine di intervento, dopo il consueto saluto di **Tanino Bonifacio**, ha parlato **Anna Maria Pintaudi**, ricercatrice del Dipartimento STEBICEF dell'Università di Palermo, **Pietro Pupillo**, Chef e Docente Ist.Alberghiero Pietro Piazza di Palermo, **Salvatore Cappello**, Maestro Pasticcere e titolare della Pasticceria Cappello di Palermo, **Giuseppe Viola**, Azienda Agricola Viola di Santa Margherita (AG).



La Dott.ssa **Anna Maria Pintaudi,** in rappresentanza dello STEBICEF dell'Università di Palermo diretto dalla Dott.ssa **Maria Livrea**, è stata in questo caso testimone della scoperta delle proprietà dell'indicaxantina, uno degli antiossidanti del ficodindia, nonchè delle ricerche ancora in corso su questo straordinario frutto di cui ne bastano solo due a pranzo e due a cena per intervenire positivamente sulla nostra salute, ma anche del Progetto Diana-5 dell'Istituto Tumori di Milano, guidato a Palermo dalla Dott.ssa **Adele Traina**. Il pezzo gastronomico forte dell'evento è stato realizzato da **Pietro Pupillo** e **Salvatore Cappello**, anche loro partner del Progetto Diana-5, il primo ha infatti proposto le "Casarecce di Tumminia con curcuma e polpa di fichidindia sulfarina (gialli)" preparato con un intingolo di olio extravergine, acciughe, aglio, in un fondo di verdure selvatiche qualazzi e succo e polpa di fichidindia muscaredda (bianchi), ornate infine da una dadolata di pizzichintì (mostarda di fichidindia tipica di Castelbuono), pomodorino, pangrattato di tumminia tostato, e bottarga di tonno. Un piatto complesso, dai numerosi ingredienti, ma che si parlavano come in un concerto perfettamente armonizzato e sul quale è stata abbinata l'ormai famosa **Birra Indica** al ficodindia di **Irias** da Sant'Agata di Militello (ME). Altro capolavoro, stavolta dolce, è stato quello del Maestro **Cappello**, che si è cimentato in una composizione al piatto costituita da una mousse di cioccolato al latte al 46% di cacao, composta di fichidindia rosso e cremoso al fichidindia giallo, con accanto un muffin all'olio di oliva profumato alla rosa, il tutto poi decorato con frutta e gelatina. Anche in questo caso è stato doveroso un abbinamento con un vino d'eccellenza come il **Kaid vendemmia tardiva** di Syrah, un amarascato campione di equilibrio tra note acide e dolci che ha chiuso in bellezza riportando l'evento nel territorio del Belìce, provenendo esso dalla **Cantina Alessandro di Camporeale** (PA).



Questi momenti d'incontro sono utili, oltre che per i motivi già accennati anche perchè a volte

creano delle interessanti sinergie, come quelle che stanno nascendo tra l'Azienda Agricola Viola e lo STEBICEF, piuttosto che il moto d'orgoglio che spero scaturisca dall'appello ad associarsi di **Giuseppe Viola**, indirizzato ai produttori di fichidindia. La speranza è proprio quella che le tre "C" abbiano un inizio, un disciplinare di produzione, un marchio collettivo, insomma una riconoscibilità che ne certifichi le qualità particolari da cui può poi derivare un prezzo remunerativo per il produttore.

Al **Ficodindia Fest** hanno lavorato numerose persone dello staff comunale e non, ma in particolare voglio ringraziare in ordine alfabetico: **Onorio Abruzzo**, addetto stampa e spettacoli, **Giuseppe Aquilino**, responsabile food, **Salvatore Bellavia**, docente di sala dell'Alberghiero **Danilo Dolci** e guida del servizio in sala dei laboratori, **Rosaura Di Caro**, addetta stampa, **Roberto Marino**, dell'area amministrativa, gli studenti di sala del **Danilo Dolci** e **Gaspare Marano**, Dirigente scolastico del Pietro Piazza, con gli alunni del Prof. **Pupillo**, nonchè il Sindaco **Francesco Valenti** ed il già citato **Tanino Bonifacio**, Vicesindaco, vero factotum e risolutore di imprevisti.

Infine, ma solo per dedicargli tutto lo spazio che meritano, eccovi l'elenco degli sponsor rigorosamente selezionati da **CucinArtusi.it** che hanno dato una grande mano ai miei laboratori.

Alessandro di Camporeale - Camporeale (PA)
Azienda Agricola Contadino di Galluzzo - Sambuca di Sicilia (AG)
Azienda Agricola Viola - Santa Margherita Belìce (AG)
Azienda Agrituristica Bergi - Castelbuono (PA)
Birra Irias - Sant'Agata di Militello (ME)
Caffè House - Santa Margherita Belìce (AG)
Cantina Corbera - Santa Margherita Belìce (AG)
Consorzi di Tutela della Vastedda del Belìce
IISS Danilo Dolci di Partinico
IPSSEOA Pietro Piazza di Palermo
La Goccia D'oro – Feudotto - Menfi
Mastro Focaccina - Palermo
Molini del Ponte - Castelvetrano (TP)
Pasticceria Cappello di Palermo
Università di Palermo

*Tutte le foto sono di **Fabio Artusi** Ph*

Sabato 10 Ottobre 2015 - Album del primo laboratorio

Domenica 11 Ottobre 2015 - Album del secondo laboratorio

moocasa_albumid=6204548590226855793