I nuovi laboratori dell'Opuntia Fest 2012

Scritto da Maurizio Artusi
Giovedì 01 Novembre 2012 00:00

Questo è il terzo anno che frequento l'**Opuntia Ficus Indica Fest**, da me più brevemente ribattezzata **Opuntia Fest**, già **Sagra del Ficodindia,** svoltasi il **19, 20 e 21 Ottobre 2012** a **Roccapalumba**, in quello che è stato definito, grazie al suo planetario, paese delle stelle ma anche del... ficodindia. Il nuovo nome della manifestazione, in uso già da qualche anno, trova riscontro nell'intento, da parte dell'amministrazione locale, di affrancarsi dal termine sagra e di realizzare qualcosa di più incisivo, dove il frutto festeggiato, in questo caso il ficodindia, sia davvero protagonista, cosa che accade raramente nelle varie sagre, le quali spesso consistono in poca promozione e mangiate gratis, meramente riconducibili a vere e proprie feste di piazza.

Come dicevo, per me è stato il terzo anno di Opuntia, ma stavolta con la mia partecipazione in una diversa veste, non più come enogastronomo scrittore di reportage e aiutante all'occorrenza, bensì in qualità di organizzatore e conduttore dei **quattro laboratori di analisi sensoriale** e dei **due concorsi** "**Dolcezze al Ficodindia**" riservati alle categorie dei dilettanti e dei professionisti. Dopo avere tanto scritto sulla manifestazione, mi sono finalmente trovato a proporre attivamente qualcosa di nuovo all'interno di essa, con grande sinergia da parte dell'Amministrazione Comunale.

Il **primo** punto che mi è venuto spontaneo proporre è stato quello di realizzare, per la prima volta, il sito internet www.opuntiafest.it che adesso esiste e raccoglie informazioni sul ficodindia, sul programma e con gallerie video e fotografiche della manifestazione, a perenne testimonianza degli sforzi fatti dallo staff comunale.

Il **secondo** punto consisteva nel trasferire le discussioni nutrizionali del ficodindia dal convegno di apertura, per lo più destinato ad addetti ai lavori e scolaresche, ai laboratori sensoriali, per loro natura prettamente indirizzati ai consumatori.

Il **terzo** punto ha interessato direttamente i laboratori stessi, aumentandone il ticket d'ingresso per filtrare i poco interessati e modificandone l'aspetto esteriore e la sostanza interna: il servizio in sala è stato assegnato ai ragazzi dell'Alberghiero **IPSSEOA Pietro Piazza** di Palermo, il vino è stato servito in eleganti e professionali calici da degustazione, acquistati all'uopo e rimasti in dotazione al Comune per una prossima Opuntia o per altri eventi; è stata innalzata sia la qualità dei cibi in degustazione, nonostante non si sia ricorsi a certificazioni varie, sia il numero e la professionalità dei partecipanti, con veri sponsor e ospiti d'eccezione. La nuova struttura prevedeva un piccolo cooking show, adesso perfettamente integrato nel laboratorio, la presentazione dei partecipanti man mano che venivano chiamati in causa, l'eventuale momento scientifico-nutrizionale, la degustazione guidata del vino e la partecipazione del pubblico.

Quarto ed ultimo punto, considerando le diatribe che impediscono ai produttori di ficodindia di Roccapalumba di fare sistema e cavalcare così la globalizzazione invece di subirla supinamente, mi è sembrato utile invitare al convegno di sabato mattina due esempi viventi di associativismo ben riuscito: **Giuseppe Pasciuta**, Presidente del Consorzio dell'Arancia di Ribera e di **Salvatore Rapisarda**, in rappresentanza di Euroagrumi OP, braccio distributivo del Ficodindia dell'Etna.

Ovviamente, i miei sarebbero rimasti tutti sogni e bei propositi senza l'adesione dell'Amministrazione Comunale, con la quale ho percorso la strada che ha portato alla realizzazione del progetto dei nuovi laboratori. Devo quindi citare in ordine di carica, **Giovanni Giordano**, Sindaco, **Salvatore Di Gioia**, Vicesindaco nonchè Assessore alle Attività Produttive, **Giuseppe Macaluso**, Dirigente Amministrativo, e gli insostituibili, infaticabili, quasi stoici, **Enza**

Io Monte e **Domenico Mistretta**, mie quotidiane interfacce col Comune, senza i quali l'Opuntia, ogni anno, non si potrebbe proprio realizzare, insieme a tutti i volontari roccapalumbesi che, mobilitati per l'occasione, offrono da sempre la loro preziosa collaborazione.

Dopo questa lunga ma indispensabile premessa, vorrei finalmente descrivere per sommicapi i laboratori che tanto gradimento hanno trovato nel pubblico partecipante.



Si è iniziato **Sabato 20 Ottobre**, alle ore **13**, con un ritardo di circa un'ora sull'orario previsto, anche se poi il pubblico ha facilmente dimenticato l'inconveniente, essendo rimasto completamente ammaliato dalla bontà della pasta preparata da **Angelo Matassa**, chef e patron de **Il Berillo** del paese di **Gratteri**. **Angelo** aveva pensato e quindi realizzato una salsa con succo di ficodindia, farina di mandorle, capperi e pomodorino a pic-pac, riuscendo magistralmente a bilanciare il dolcissimo succo con l'acidità del pomodoro. La salsa ha poi condito una delle migliori paste a essiccazione lenta presenti in commercio, quella prodotta da **Valledoro** nel paese di **Valledolmo**, azienda quasi unica nel suo genere in quanto in grado di garantire tutta la filiera, dalla coltivazione del grano alla trasformazione in pasta, poichè costituita dagli agricoltori stessi. Ospiti, oltre ad **Angelo Matassa,** anche **Salvatore Miceli**, Presidente di Valledoro e **Valentina Gambino**, rappresentante di **Feudo Montoni**, azienda fornitrice dell'ottimo **Nero d'Avola**, degustato durante il laboratorio sotto la guida di **Maurizio Manno**, docente dell'**IPSSEOA Pietro Piazza** che, oltre che a dirigere il servizio in sala, ha messo a disposizione dei laboratori anche le sue capacità di sommelier. L'appassionato intervento di un produttore di fichidindia, rappresentato dal giovane **Francesco Schifano**, studente della Facoltà di Agraria, ha anticipato l'entrata in funzione della centrifuga del **Consorzio del Ficodindia dell'Etna**, che ha prodotto succo senza semi dai frutti di Roccapalumba, con grande piacere del pubblico che, dopo aver sgranocchiato il frutto, lo ha così pure bevuto!



Ancora **Sabato**, ma verso le ore **18:30**, sempre con la solita oretta e passa di ritardo, è iniziato il lungo concorso "**Dolcezze al Ficodindia**", riservato esclusivamente ai pasticceri dilettanti. Cinque partecipanti erano costituiti da massaie di **Roccapalumba** e una di **Palermo**, i cui belli esempi di pasticceria hanno messo in difficoltà la giuria composta da tre professionisti del settore: il giovane **Salvatore Di Salvo**, **Bruno Di Maria** e **Franco Nobile**, tutti provenienti da Agrigento. Novità di quest'anno è stato il voto popolare, espresso tramite una semplice preferenza su apposita scheda che, a discrezione della giuria tecnica, aveva la capacità di influire sulla classifica finale. Vincitrice, tra i sei partecipanti del concorso, è stata la roccapalumbese **Giovanna Giamporcaro** con il suo dolce a base di pan di spagna, la cui realizzazione ha particolarmente impressionato i giudici. Il vino dolce abbinato era d'eccezione, non doveva essere troppo dolce e doveva andare a braccetto con il ficodindia, facile per me scegliere uno dei miei vini preferiti: il **Kaid vendemmia tardiva** di **Alessandro di Camporeale**. Prodotto da uve di **Syrah**, esso ha garantito quel leggero filo di dolcezza amarascata che ha esaltato i dolci in concorso, ma è stato anche in grado di sorprendere il pubblico e lo stesso sommelier **Maurizio Manno**.



Domenica alle **12:30**, stavolta quasi puntuale, è iniziato quello che è stato il laboratorio clou di tutta la parte enogastronomica della manifestazione. Dopo aver personalmente seguito il **Progetto Diana-5** dell'**Istituto Tumori di Milano**, il cui scopo è provare la correlazione tra alimentazione e più genericamente stile di vita con la recidiva del tumore alla mammella, non potevo fare a meno di invitare la Dott.ssa **Adele Traina**,

responsabile palermitana del progetto di ricerca, insieme con il nutrizionista Dott. **Vitale Miceli**, sapendo bene che il ficodindia era uno degli alimenti inclusi nella dieta del **Diana.** Eccezionali partner del progetto sono anche il Maestro di Cucina **Pietro Pupillo**, docente all'**IPSSEOA Pietro Piazza**, e il Maestro **Salvatore Cappello**, notissimo pasticcere palermitano. Ovviamente anche loro hanno partecipato al laboratorio, preparando ciascuno una pietanza con ingredienti compatibili con le direttive del **Diana-5**, assimilabili ad una dieta mediterranea rivisitata con le indicazioni del **WCRF**, World Cancer Research Fund. **Pietro Pupillo** ha preparato un pesto con succo di ficodindia, basilico, prezzemolo e mandorle che ha ottimamente condito la sostanziosa pasta di **Tumminia**, preparata con grano macinato a pietra e offerta dai **Molini del Ponte** di **Filippo Drago** di **Castelvetrano**, grande appassionato collezionatore di grani duri siciliani antichi. Durante il laboratorio, dopo aver dissertato sulle peculiarità salutistiche e nutrizionali di alcuni cibi è stato facile collegare il ficodindia al suo contenuto di antiossidanti, costituiti dalla **betanina** e dalla **indica-xantina**. In particolare, proprio quest'ultima è stata scoperta dal team di ricerca **STEMBIO** dell'**Università di Palermo**, diretto dalla Prof.ssa **Maria Livrea**, il cui lavoro è stato illustrato dalla Dott.ssa **Anna Maria Pintaudi**, presente durate lo svolgimento del laboratorio. La particolare peculiarità dell'**indica-xantina** risiede nella sua alta biodisponibilità, intesa come facilità di assimilazione e quindi di influenza nell'organismo umano. Dopo la ormai collaudata degustazione guidata del **Nero d'Avola** di **Feudo Montoni**, condotta sempre dal Prof. **Maurizio Manno**, è stata la volta del dolce, che ha visto un **Salvatore Cappello** particolarmente sorprendente con un piatto di alta pasticceria da concorso realizzato, secondo le direttive, senza l'uso di zuccheri semplici, grassi animali e farine raffinate. Un piccolo muffin era in compagnia di un gelato al pistacchio con una base al ficodindia, il tutto abbinato ad una mousse di cioccolato **Valrhona** del Madagascar con un gel, sempre al ficodindia. L'entusiasmo del pubblico, nonostante la poca abbondanza di piatti e assaggi vari, non era più contenibile superando la stanchezza di oltre due ore di laboratorio, infatti tutti gli interventi dei relatori sono stati seguiti con grande attenzione, anche quelli più tecnici, generando anche qualche domanda particolarmente pertinente. In cucina, è stato fondamentale l'aiuto di **Jimmy Cascio**, anche lui docente del **Pietro Piazza**, e di alcuni alunni dello stesso Istituto.



L'ultimo laboratorio di **Domenica** ha visto il secondo concorso "**Dolcezze al Ficodindia**" dell'edizione 2012, stavolta riservato ai professionisti. **Salvatore Garofalo**, del **Bar Pasticceria Oriens** di **Lercara Friddi**, **Sara Russo** del **Bar Centrale** di **Roccapalumba**, e **Giuseppe Sparacello**, della Pasticceria **Dolce Tentazione** di **Castronovo**, si sono sfidati in una gara all'ultimo ficodindia. **Garofalo** e **Sparacello**, vecchi lupi della pasticceria, hanno però trovato una buona concorrente nella ventiduenne **Sara Russo**, pasticceria da solo un anno, proveniente dalla scuola del **Bar Ester** di **Bagheria** del noto **Totuccio Di Marco** e **Salvo Di Salvo**. Anche in questo concorso, al pari dei dilettanti, era presente la scheda per il voto popolare che stavolta ha confermato il risultato espresso dalla straordinaria giuria tecnica composta da **Salvatore Cappello**, maestro pasticcere, da **Pietro Pupillo**, docente del Pietro Piazza, da **Enzo Di Stefano**, pasticcere ed imprenditore di Raffadali, dal Prof. **Salvatore Farina**, Presidente dell'Associazione Culturale Ducezio, e da **Samuele Palumbo** chef e pasticcere di Caltanissetta. La classifica ha visto primeggiare **Sparacello**, con un dolce particolarmente complesso costituito da diversi strati, seguito da **Garofalo,** con un delizioso cupolino di gel al ficodindia su pan di spagna al pistacchio, e chiusa con il dolce della giovanissima **Russo**, che ha portato a casauna menzione speciale per il lavoro di presentazione realizzato. Tra un dolce e l'altro il pubblico è stato allietato dalle morbide note della "bossa nova" del **Take the trio** e dalla consueta degustazione di **Kaid vendemmia tardiva** di **Alessandro di Camporeale**, come sempre illustrata da **Maurizio Manno**.

Ogni manifestazione, soprattutto della dimensione dell'**Opuntia Fest**, ha sempre delle sbavature da correggere, in questo caso, nella prossima edizione, dovrà essere migliorata la comunicazione sul contenuto dei laboratori tramite affissione, all'ingresso della tensostruttura ospitante, di locandine esplicative, ma bisognerà anche evitare di creare concomitanze di orario tra i laboratori ed altri eventi importanti, per evitare ritardi di partecipazione al pubblico e quindi di inizio degli stessi.

Altri partecipanti di rilievo invitati dallo staff comunale, per la parte enogastronomica, sono stati i ragazzi dell'**Istituto Alberghiero di Alia**, accompagnati dal docente **Baldo Lucchese**, e l'**Associazione Turistico Culinaria ATC di Castelluzzo,** capitanata dallo chef **Peppe Buffa**, patron de **Il Ritrovo** sempre a **Castelluzzo**, frazione di **San Vito Lo Capo**, che ha offerto al pubblico dell'**Opuntia Fest** una ragguardevole quantità di ottimo cous cous sanvitese.

Molti gli sponsor da ringraziare, tutti citati sul sito ufficiale e/o in questo stesso articolo, ma in particolare vorrei elogiare la **Sagrim** di **Giuseppe Saitta**, che ha fornito in comodato gratuito una cucina professionale **Electrolux** che ha aiutato molto nella realizzazione dei cooking show. Appuntamento, quindi, alla quattordicesima **Opuntia Fest**, oltre ai migliori laboratori e soluzioni di quest'anno, ho già delle nuove idee da aggiungere e sviluppare, intanto deliziatevi con le ricette dei laboratori dell'Opuntia Fest 2012

moocasa_albumid=5802211470105714001

Per gentile concessione di **Massimo Palmigiano**, ecco le foto della manifestazione:

Venerdi 19 Sabato 20 Domenica 21