Il ficodindia di Roccapalumba è maturo

Scritto da Maurizio Artusi
Giovedì 20 Ottobre 2011 17:40

Anche quest'anno è ritornata, con la dodicesima edizione, l' **Opuntia Ficus Indica Fest**, in parole povere si tratterebbe della **Sagra del Ficodindia**, svoltasi a **Roccapalumba** dal **14** al **16 Ottobre 2011** e organizzata dall'Amministrazione Comunale locale. Come ho avuto modo di scrivere l'anno scorso, il termine sagra sta molto stretto alla manifestazione in oggetto essa, infatti, ormai da quattro edizioni, gode di diversi plus che difficilmente si possono riscontrare in altre sagre di paese, come ad esempio la presenza di veri propri laboratori del gusto, soprattutto grazie alla collaborazione della **Condotta Slow Food Caccamo-Himera-Monti Sicani** di **Franco Pecoraro**, il quale ha portato con sè rappresentanti e Presìdi come **Marilù Monte**, per la Susina Bianca di Monreale, lo chef **Salvo Mangiapane,** fiduciario della Condotta Cammarata-Monti Sicani, e **Giulio Gelardi**, con la sua Manna delle Madonie. Altri prodotti eccellenti sono stati ospitati al Roccapalumba come ad esempio i panettoni di **Enzo Di Stefano** di Raffadali.

A differenza della precedente edizione, stavolta, ero fermamente intenzionato a comportarmi da semplice visitatore, ma gli avvenimenti che si sono succeduti nel primo pomeriggio di Domenica 16 mi hanno portato in altra direzione. In verità, ero andato soprattutto per conoscere personalmente **Cobelle Braile**, una simpatica e vivacissima lombarda, di origini calabresi, ma ormai da alcuni anni trasferitasi in **Belgio**. **Cobelle** è la Presidente del **CPT**, **Consorzio per la Promozione Turistica dell'Oltrepò Pavese**, un progetto pilota di scambio della **Comunità Europea** tra **Italia** e **Belgio** riguardante enogastronomia, arte, cultura e turismo ed è inoltre la titolare dell "**Osteria dei Cavalieri**", un ristorante italiano situato nella cittadina belga di **Tongeren,** dove "**Mamma Cobelle**" si diverte cucinando piatti italiani ai suoi ospiti. L'accompagnatore di Cobelle, **Luc Comans**, era invece un "monumentale" giornalista enogastronomico fiammingo che sicuramente, in terra di Roccapalumba, ha trovato quell'infinito materiale che gli permetterà di scrivere numerosi articoli sul suo **Cook Magazine**!

Cobelle, è stata protagonista di alcuni laboratori del gusto, in uno di questi, cui ho partecipato, mi ha fatto assaggiare delle pennette alla rucola, da lei preparate, apparentemente semplici ma molto profumate e gustose. In bocca, il verde del pesto alla rucola si prolungava all'infinito, grazie al supporto di alcuni pezzetti di fagiolino precedentemente scottato; tutti i sapori si erano perfettamente amalgamati con i due tipi di formaggio aggiunti, un pecorino ed una provola di modicana, dai quali faceva capolino sia un prezioso pomodorino che qualche brandello dell'immancabile ficodindia.

Durante il pomeriggio, invece, si sono verificate quelle condizioni, precedentemente menzionate, che mi hanno coinvolto personalmente nella conduzione quasi esclusiva, per la serie "mi hanno lasciato solo", di ben 3 laboratori del gusto, tra l'altro con prodotti e aziende a me totalmente sconosciuti, fatta eccezione per quel **Totò Garofalo**, titolare e pasticciere della **Pasticceria Oriens** del vicino paese di **Lercara Friddi**, con cui avevo già avuto modo di collaborare. Totò aveva portato due preparazioni, frutto della sua inventiva, il primo coniugava il ficodindia con l'evidente influsso internazionale, era infatti rappresentato da un biccherino di mousse, preparata con vari formaggi, con un fondo di croccante biscotto americano, il tutto era infine chiuso superiormente da un sottile strato di salsa al ficodindia. La seconda preparazione, invece, ci ha riportati sul territorio con un gelè al ficodindia che, grazie alle basse temperature utiizzate, aveva mantenuto tutti i profumi e sapori del frutto. Esso faceva da cupoletta ad un cestino in frolla, contenente una crema di ricotta ed un cuore di crema al pistacchio, andando così a rappresentare i classici elementi comuni a molti dolci siciliani, in questo caso abbinati in modo molto moderno.

Degno di nota anche il corteo in abiti storici con la partecipazione di numerosi comuni siciliani, tra i quali non poteva certamente mancare quello di Monreale, reduce dal successo della recente settimana normanna intitolata "Nel Segno di... Guglielmo".

Grazie alla collaborazione dell'Amministrazione Comunale, rappresentata dal Sindaco, **Giovanni Giordano**, dal Vicesindaco e Assessore alle Attività Produttive, **Salvatore Di Gioia**, da **Domenico Mistretta**, Responsabile dell'Ufficio Turistico, da **Vincenza Lo Monte**, Responsabile dell'Ufficio Attività Produttive, e dal paese tutto, anche questa edizione della festa del ficodindia è andata in porto, dandoci sempre più coscienza della validità dei prodotti tipici locali, grandemente apprezzati da una sempre più larga fetta di consumatori, italiani ed esteri. Secondo me, oggi, il ficodindia è finalmente giunto a maturazione per compiere un bel passo avanti, magari approfittando della prossima edizione dell'Opuntia Ficus Indica Fest. Il prossimo obiettivo dovrà essere il coinvolgimento dei circa 40 produttori locali, spingendoli a consorziarsi in un unico soggetto associativo, eliminando così l'attuale frammentazione in diversi gruppi. Qualcuno lo ha già fatto con ottimi risultati, il successo ottenuto dal **Consorzio dell'Arancia di Ribera**, presieduto dal poliedrico **Peppe Pasciuta,** ne è l'esempio. L'obiettivo è quello di rimanere piccoli produttori, perchè è sempre una gran bella garanzia per il mantenimento della qualità, ma contemporaneamente apparire grandi, con una sola voce, per poter parlare alla pari con la GDO, il mercato globale, etc. Il secondo passo potrà essere solo uno: assegnare al ficodindia una certificazione di provenienza e/o di genuinità, il miglior sistema per differenziarsi sul mercato attuale che, insieme al già citato consorzio unico, potrà così creare quel valore aggiunto che migliorerà l'economia dei produttori e quindi di tutto il territorio dove essi operano.

moocasa_albumid=5664248591529611873