

Il Suino Nero di Longi

Scritto da Maurizio Artusi
Lunedì 09 Gennaio 2012 21:40



Troppo spesso le sagre mostrano l'incongruenza di non promuovere affatto l'oggetto della festa, ma stavolta, alla **XV Sagra del Suino Nero di Longi**, organizzata dall'amministrazione comunale, attualmente guidata dal Sindaco **Alessandro Lazzara** e grande promotore della manifestazione, il suino c'era! Inoltre, grazie a **Saro Gugliotta**, Fiduciario della **Condotta Slow Food Valdemone**, anche 10 chef del territorio si sono sbizzariti sul tema.

Longi è un paesino di circa 1.500 abitanti, a pochi chilometri dallo svincolo Rocca di Capri Leone dell'autostrada Palermo-Messina, posto a poco più di 600 metri di altezza, all'interno di quel vasto contenitore naturale di fauna e flora costituito dal **Parco dei Nebrodi**. Tra le strade di esso si respira quell'aria medievale comune a tanti borghi dei **Monti Nebrodi**, testimone di quella genuinità di abitanti, cibi e ospitalità che distingue questi paesini, totalmente immersi nella natura. L'insediamento umano del primo nucleo di Longi si può far risalire all'epoca greca del VII secolo, è quindi un Comune antichissimo, come d'altronde altri della zona, anche se le prime documentazioni scritte risalgono al 1277.



La manifestazione si è aperta il pomeriggio del **5 gennaio 2012**, presso il "**Palazzo Ducale**", suggestivo edificio medievale della **Banca di Credito Cooperativo della Valle del Fitalia**, con un convegno dedicato all'associativismo locale. Per l'occasione è stato presentato il progetto di governance denominato Rete "**Nebrodi Città Aperta**", oggi in uno stato avanzato di realizzazione. La "Rete" riunisce i 41 Comuni dei Monti Nebrodi, ricadenti nelle Province di Messina ed Enna, e costituisce un raro esempio di convergenza d'intenti tra amministrazioni locali che oggi, soprattutto con l'imminente possibile abolizione delle Province, rappresenta forse l'unico utile ed intelligente modo per riqualificare e far sviluppare il territorio. Questo è quanto emerso durante il dibattito moderato dal Prof. **Francesco Pidalà**, Vice-Sindaco di Longi, e con gli interventi di **Saro Gugliotta**, Fiduciario Slow Food Valdemone, dell'Ing. **Giuseppe Contiguglia**, Direttore Ufficio di Rete "Nebrodi Città Aperta", del Dott. **Bruno Mancuso**, Sindaco di Sant'Agata di Militello, dell'On. **Pino Apprendi**, Deputato Regionale, di **Bernardette Felice Grasso**, Sindaco di Capri Leone e dell'On. **Fortunato Romano**, Deputato Regionale. Il convegno si è chiuso con la premiazione dei vincitori del concorso di ferro battuto, la cui mostra si è svolta contestualmente alla sagra del suino.



Dopo il convegno è iniziato un "**Teatro del Gusto**" con i cuochi del territorio, i quali si sono cimentati, di fronte al pubblico presente, nella realizzazione di diversi piatti, declinando il suino nei modi più classici, come nei più inconsueti.

La kermesse dei cuochi, interamente condotta da **Saro Gugliotta**, ha quindi visto i migliori cuochi dei Nebrodi sfidarsi bonariamente a colpi di filetti e capicollì, questo l'elenco dei partecipanti e dei piatti, in ordine di realizzazione e presentazione:

Pippo Oriti per l'agriturismo Il Vecchio Carro con il "Fagottino al ragù di suino nero con vellutata di zucca e radicchio";

Graziella Borrello per Trattoria F.lli Borello con "Fettuccine al crudo di suino nero";

Il Suino Nero di Longi

Scritto da Maurizio Artusi
Lunedì 09 Gennaio 2012 21:40

Peppe Carollo per Nangalarruni con "Tagliata di suino nero con emulsione di miele di castagno e olio extra vergine di oliva, cipollotto e radicchio trevigiano stufato con mosto cotto";

Adalgisa Marinella Tanania per La Fornace con "Pappardelle al ragù bianco di suino nero";

Salvuccio per L'Antica Filanda con "Farfalla di suino nero dei Nebrodi";

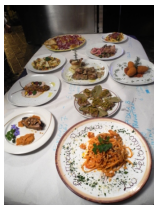
Antonio Anastasi per Portella Gazzana con "Involtini di suino nero ripieni di pistacchio, tuma e pancetta saltati con funghi porcini";

Calogero Pintaudi per Villa Rantù con "Capicollo di suino nero con arance candite noci e miele";

Antonio Pidalà per il ristorante Manhattan con "Filetto di suino nero dei Nebrodi";

Antonio Lazzara della Petrusa con "Maccheroni con sugo di suino nero e pancetta (suttu e supra)";

Associazione "La Magnifica" con Arancino al ragù di suino nero e provola dei Nebrodi.



Una sagra un bel pò diversa rispetto alle altre, molto ben partecipata dal paese e dalle istituzioni locali, con delle chicche particolari come il suino vivo in attesa di essere "arriffato", la mostra di opere in ferro battuto e le ceramiche decorate con cioccolato e cacao di **Angelo Pidalà**, insomma, c'era il suino ma anche altro. In conclusione, posso solo auspicare che la manifestazione abbandoni l'appellativo di sagra e magari assuma quello di **Suino Nero Fest**, descriverebbe meglio l'evento e la partecipazione degli ospitali cittadini, quindi, tutti a Longi al prossimo **XVI Suino Nero Fest**.

moocasa_albumid=5694629233562715025