Il Tartufo, i Sapori e la Stigghiulata di Capizzi

Scritto da Maurizio Artusi
Sabato 17 Novembre 2018 12:38



La manifestazione "**Il Tartufo e i sapori d'autunno**", organizzata dall'**Associazione Produttori di Capizzi** (ME) in stretta collaborazione con la locale **Amministrazione Comunale**, è sempre più frequentata da visitatori che apprezzano il ridente paesino e i suoi prodotti agroalimentari, a volte originali o addirittura unici, tuttavia dopo averlo frequentato per alcuni anni, ritenevo di aver già scoperto parecchio tra usanze e soprattutto nel campo dei prodotti tipici, invece al mio arrivo all'ultima edizione svoltasi il **20 e 21 Ottobre 2018 Nino Parasuco**, dell'omonima macelleria locale, mi ha accolto con una vaschetta di "**stigghiulata**" anche detta "**stigghiola capizzota**"! Non fatevi però ingannare dal nome che ricorda le omonime "**stigghiole**" molto diffuse a **Palermo**, esse sono costituite da un budello principalmente di agnello, avvolto un una striscia di lardo dello stesso animale e poi cotti sulla brace. Nel caso della "**stigghiola capizzota**", invece, il budello rigorosamente di agnello viene aperto nel senso della lunghezza, pulito accuratamente e tagliato a pezzetti, infine la cottura viene effettuata in padella, insieme a cipolle e qualche patata in modo talmente sbrigativo, rispetto alle stigliole palermitane, da guadagnarsi il mio appellativo di cibo "fast cook"! Posso garantire che l'effetto è eccezionale, una must per chi ama il cosiddetto quinto quarto e lo street food, ma gradevole anche per chi non è avvezzo ad essi, grazie alla carnosità del budello, mai gommoso, e soprattutto al piacevole connubbio con cipolle e patate, nel mio caso abilmente soffritte da **Nino Parasuco**, a patto però che l'animale non sia molto avanti in età, pena l'acuirsi del classico odore e sapore tipico dell'agnello. Ritengo che la "**stigghiulata**" abbia caratteristiche uniche, non ho mai sentito parlare di qualcosa che ci si avvicini nel campo dello street food o quinto quarto, un prodotto antico che a quanto pare a **Capizzi** veniva preparato nel periodo pasquale, presumo grazie all'abbondanza dei budelli, per velocizzarne cottura e quindi consumo, un'originalità e caratteristica identitaria che addirittura mi suggerisce un'intera manifestazione ad essa dedicata, sto infatti pensando ad una "**Stigghiulata Fest**" che potrebbe vedere la luce nei pressi della Pasqua con i primi tepori primaverili.



Tuttavia, nonostante questa mia doverosa introduzione, non dobbiamo dimenticare che la manifestazione in questione era in verità dedicata al Tartufo locale, da alcuni anni scoperto nel territorio di **Capizzi** e che ha dato vita al format della manifestazione, oggi sempre più conosciuta in Sicilia. Per fortuna quest'anno il tartufo c'era, ed anche abbondante, grazie alla stagione favorevole, perchè non bisogna mai dimenticare che trattandosi di un fungo raccolto nei boschi, esso è vincolato a tutte quelle condizioni climatiche che ne contraddistinguono la disponibilità.

Il **Tartufo di Capizzi**, è stata una buona occasione per poter mettere in mostra i trasformati di **Suino Nero**, salsicce e insaccati vari artigianali, molto diffusi tra i macellai locali, nonchè i prodotti caseari, ma anche i beni culturali e naturalistici del paese, grazie all'instancabile opera delle associazioni locali che con spirito di abnegazione organizzano gite nei boschi e visite ai palazzi nobiliari formando così un nutrito programma. Su tutto ciò aleggia l'opera dell'**A.P.C.**, l'**Associazione Produttori di Capizzi** che costituitasi pochi mesi fa inizia già a muovere bene i primi passi, forte dei suoi ben 18 soci, tutti produttori selezionati, ma tra di loro qualcuno ha attratto la mia attenzione più di altri.



In primis, dopo aver aperto questo mio reportage con la "**stigghiulata**", devo per forza citare la **Macelleria di Nino Parasuco** che me l'ha fatta conoscere, tra l'altro **Nino** è Presidente dell'**A.P.C.** e in quanto tale lo invito caldamente

a diffondere tra i soci macellai il recupero di questa ricetta, proponendola nelle prossime manifestazioni a **Capizzi**, cercando anche di risalire, per quanto possibile, alle sue origini.



Nei pressi dello stand della **Macelleria Parasuco**, dopo aver "odorato" i tartufi di **Peppino Russo**, ho trovato l'**Azienda Agricola Prinzo** che aveva inscenato un vero e proprio spettacolino con la provola... "impiccata", l'azienda ha sede a **Bronte** (CT), ma è entrata nell'**A.P.C.** grazie alle origini capitine della famiglia che da alcune generazioni la manda avanti. Al di la della evidente teatralità della presentazione, consistente nell'appendere una provola su una griglia con carboni ardenti e quindi di affettare il formaggio ammorbidito per offrirlo spalmato su un fetta tostata di pane, come mostrato in foto, ho comunque notato che la qualità del formaggio era ottima, un prodotto eccellente che ho ritenuto quasi sprecato da utilizzare per la rappresentazione descritta. Questa qualità può trovare spiegazione solo nella attenta conduzione dell'allevamento di bovini e ovini, nonchè nelle razze, in primis la ben nota vacca **Pezzata Rossa**, ma anche e soprattutto nei pascoli naturali perchè si sa, sia che si tratti di uomini o di animali la sana alimentazione è importantissima. Sicuramente un caseificio da approfondire...



Tra una salsiccia e una provola, non potevano mancare gli originali dolcetti di **Capizzi**, realizzati a base di mandorle crude o tostate fino all'estremo come nel caso dei "**Niuri**". Anche in questo caso auspico che a questo piccolo biscotto venga dato lo spazio che esso merita per bontà e originalità, infatti esposto alla **Mostra del Dolce Siciliano Duciezio 2017** ha incuriosito e piacevolmente sorpreso maestri del calibro di **Salvatore Cappello** e **Nicola Fiasconaro**. Durante la manifestazione era possibile trovare i **Niuri** e gli altri dolcetti di mandorla presso il **Bar Millennium**, il **Bar Roma** e ai **Deliziosi Sapori** di **Mario Guarnera**.



Altro punto vendita dedicato al festeggiato era quello di "**Sua Maestà il Tartufo dei Nebrodi**" di **Enza Farinella**, ma come già detto **Capizzi** non è solo tartufo, infatti accanto ad esso c'era l'ottimo pane del **Panificio Fascetto**, di quest'ultimo ricordo le focacce di rimacino la cui elevata idratazione ha consentito lo sviluppo di un'alveolatura molto accentuata, creando così un prodotto particolarmente soffice.



Continuando verso la piazza del paese, eccoti **Bio Calogno**, di **Gianmauro Prizzitano**, con la sua variegata

offerta di formaggi ovini, caprini e bovini la cui massima espressione viene raggiunta in due formaggi che li contengono tutti, il **Canestrato** e l'ormai famoso **Maiorchino**, anche se in percentuali diverse, esattamente come si produceva una volta.



Continuando non potevano mancare due colonne dell'**A.P.C.** come le **Macellerie Iraci** e **Mingari Favvento**, con le griglie sempre belle calde e interessanti salumi su cui prima o poi mi dovrò soffermare di più.



Salvatore Mingari, conduttore con la moglie Domenica e casaro del **Caseificio dei Nebrodi**, mi ha invece sorpreso con una provola stagionata particolarmente a lungo, più di 12 mesi per la precisione, un prodotto la cui piccantezza sicuramente spiccava, ma senza risultare fastidiosa, anzi si armonizzava con quei profumi balsamici che solo una lunga stagionatura può conferire ad un formaggio.



Per chi non lo sapesse, le arancine sono arrivate anche a **Capizzi** e albergano nel banco dei **Deliziosi Sapori** di **Mario Guarnera**, esse ormai costituiscono un appuntamento fisso per i visitatori grazie alla loro farcia al Suino Nero, funghi e Tartufo sono diventate un must irrinunciabile de "**Il Tartufo e i sapori d'autunno**" che non fa rimpiangere le migliori arancine palermitane.



E ancora in ultimo il **Caseificio Sarra**, altro affezionato partecipante insieme al **Caseificio Spina Santa** e **BUF**, quest'ultimo è nato dall'idea di un ex socio del noto **Caseificio Albereto** di **Nicosia**, specializzato nella produzione di mozzarelle di bufala. Anche il prodotto di **BUF** è in linea con le regole del rispetto e benessere degli animali, azioni che si riflettono nei prodotti. Storia diversa per il **Caseificio Spina Santa**, cresciuto rapidamente, quest'anno ha presentato due prodotti insaporiti al tartufo: un pecorino e una provola, dei due ho assaggiato solo il primo, notando l'ottima qualità generale del prodotto, ma non condividendo l'accostamento di due sapori come quello del pecorino e del tartufo, talmente forte il primo da travalicare il secondo. Discorso diverso per quanto riguarda la provola che essendo prodotta con latte vaccino, anche se non l'ho potuta assaggiare a causa dell'esaurimento del prodotto, accostata al tartufo dovrebbe avere sprigionato interessanti profumi e sapori.

Infine però, è stato un vero peccato non potere ammirare la consueta mostra del fungo quest'anno assente, ma sin dalla prima edizione de "**Il Tartufo e i sapori d'autunno**" diretto appannaggio del Prof. **Giovanni Di Bella**, noto micologo ennese e fautore della mia scoperta di quei territori.



ALBUM E DOWNLOAD FOTO