La prima Notte Gialla di Gibellina

Scritto da Maurizio Artusi
Lunedì 31 Agosto 2015 18:31



Tranquilli, non vi parlerò di "jus primae noctis", un'invenzione letteraria medievale che imponeva alle novelle spose dei "villici" di concedere la prima notte al feudatario del luogo, bensì di... meloni gialli! Tutti noi abbiamo apprezzato le caratteristiche organolettiche di questo prodotto, nonchè di quello verde scuro chiamato melone d'inverno o purceddu, ma scommetto che in pochi ne conoscono le caratteristiche nutrizionali o i luoghi di produzione. **La Notte Gialla - Sagra del Melone Giallo** svoltasi lo scorso **23 Agosto 2015** a **Gibellina** (TP) aveva come obiettivo la promozione del frutto cercando di avvicinare produttori e consumatori. Gli intenti sono stati programmati durante una manifestazione mutuata dalle notti bianche, eventi fiume che si svolgono fino a notte fonda, principalmente indirizzati ad un pubblico giovane. L'associazione degli organizzatori è la **Distretto Belìce**, già nota ai più grazie al "**Giorno da Pecora**" svoltosi pochi mesi fa a **Santa Ninfa** (TP), condotta dal Presidente **Davide Testa** insieme a **Nicola Accardo**, **Desirèe Giancana** e **Salvatore Casciotta** che in pochissimi giorni hanno messo su l'evento in giallo.

Per chi non lo sapesse, il melone giallo ha ben due origini non confermate in India e in Africa, ma è certo che in Sicilia lo portarono gli Ebrei al seguito dei Romani, fu però l'operosità degli Arabi che ne sviluppò la coltura e quindi ne incentivò la diffusione. Oggi la zona di elezione del frutto giallo è da identificarsi in gran parte nel trapanese, con alcuni inserimenti più recenti avvenuti nelle provincie di Palermo e Agrigento, pertanto, la Sicilia è regione leader nella produzione, con circa il 9% della superficie delle coltivazioni a pieno campo a lui destinata. Il melone giallo e quello verde, se ben coltivati, hanno la particolarissima peculiarità di resistere anche mesi allo stoccaggio, da ciò deriva l'allocuzione "melone d'inverno", si raccoglie in estate e si affetta anche fino a Dicembre, inoltre, dal punto di vista nutrizionale è un vero toccasana estivo, proprio quando il nostro corpo ha più bisogno di sali minerali e vitamine, il melone ci viene in aiuto grazie al suo contenuto di zuccheri (saccarosio,fruttosio e glucosio) e sali minerali (potassio, sodio, calcio e fosforo), nonchè di vitamine A e C, mantenendo basso il contenuto calorico, fermo a circa 20-40 calorie per 100 gr. di prodotto.


La manifestazione è stata inaugurata nel tardo pomeriggio con un piccolo convegno dove si è parlato di sviluppo dell'agroalimentare, dopo la benedizione dispensata dal parrococo locale, ha preso la parola il Dott. **Saccà** di **Slow Food Trapani**, illustrando come la sua associazione difenda i prodotti in via di estinzione, poi è stata la volta del mio intervento che ho incentrato sulle mie tre "C".

Durante gli ultimi 15 anni di frequentazione negli ambienti dell'agroalimentare siciliano, mi sono reso conto di tre mancanze fondamentali che tarpano l'economia di interi territori. Infatti, si potrebbe creare più sviluppo nel comparto agroalimentare se solo si realizzassero appieno quelle che io ho chiamato le tre "**C**" di: **cooperazione, certificazione** e **comunicazine**. **Cooperando** e associandosi la globalizzazione, da nemica della qualità quale essa appare, può invece diventare una nuova opportunità, bisogna pertanto mettersi assieme per fare la voce grossa, rimanendo piccoli e continuando a produrre qualità. Per quanto riguarda le **certificazioni,** anche se io non sono portato ad affidarmici, non si può negare che oggi sul mercato vengano riconosciute e diano valore aggiunto al prodotto. Infine, bisogna **comunicare**, far conoscere, le straordinarie qualità del prodotto ai consumatori per poi poterli vendere al "mondo". Gli esempi reali ci sono, basta citare il **Consorzio Arancia di Ribera** di **Peppe Pasciuta**, il **Consorzio EuroAgrumi OP** di **Biancavilla** (CT), il **Consorzio Vastedda del Belìce** del Prof. **Massimo Todaro**, **La Goccia D'Oro** di **Menfi** (AG)che raggruppa gli olivicoltori della zona, tutte realtà leader e vincenti nel loro settore. In conclusione, bisognerebbe incentrare la promozione dell'agroalimentare sulle peculiarità e tipicità, introvabili in altre zone del mondo ma molto diffuse in Sicilia, e saldarle con le tre C: che siano la grande varietà di vitigni autoctoni, i territori, la biodiversità cerealicola costituita dai grani antichi, le ricette tipiche o le proprietà salutistiche di un cibo, tutte caratteristiche collegate a doppio filo al territorio, al turismo e ai nostri beni

culturali, al contempo garanzia contro l'agropirateria e la concorrenza dei prezzi.

Infine è intervenuto **Salvatore Sutera**, Sindaco di **Gibellina**, che ha ringraziato l'organizzazione e tutti coloro che hanno partecipato, a diverso titolo, alla realizzazione in così breve tempo della **Notte Gialla**.



Rispetto alle solite sagre, devo riconoscere che almeno stavolta il prodotto festeggiato c'era, infatti gli organizzatori hanno chiesto agli espositori del reparto alimentare di realizzare ed offrire i propri elaborati con l'aggiunta del melone, inoltre, era presente una nutrita rappresentanza di produttori recentemente riunitasi nell'**Associazione Produttori Melone Giallo di Gibellina**. Bisogna però considerare che quest'anno, nella vicina **Alcamo,** è stato costituito il marchio **Melone d'Inverno di Sicilia** creato dall'**Associazione Cucumis**, organizzazione per la promozione e la ricerca sul melone siciliano.



Parlando con **Tommaso Di Girolamo**, un coltivatore di meloni di **Gibellina**, ho scoperto che attualmente la quasi totalità del prodotto del suo paese viene acquistato dai cosiddetti "napoletani", cioè commercianti provenienti da fuori regione che acquistano il giallo rugoso a circa 20-25 cent. al chilo, lucrando così sul sudore dei contadini. Basterebbe infatti un prezzo di 35 cent. per recuperare le spese e poter mantenere dignitosamente le famiglie degli addetti, 40 cent. per guadagnare bene e 50 cent. per sconfiggere l'emigrazione. Sono numeri talmente piccoli e facili da raggiungere che destano solo rabbia se rapportati alla situazione economica attuale, prezzi che tra l'altro saranno raggiunti, tra poche settimane, con le prime forniture dell'**Associazione Cucumis**, ma non per tutto il prodotto disponibile. Bisognerebbe pertanto investire, tramite i numerosi bandi di finanziamento, in pubblicità e comunicazione, al fine di far conoscere il melone, in modo da accrescerne la richiesta ed aumentare le quantità assorbite dal nuovo marchio. A tal proposito, vorrei lodare l'operato di **Tommaso Stellino**, agronomo Presidente dell'associazione, il quale è in procinto di realizzare le mie tre "C", avendo riunito, sotto il marchio collettivo Melone d'Inverno di Sicilia, ben 24 soci, nonchè altri 10 che hanno già fatto richiesta. **Stellino** ha potuto compiere questo miracolo associativo grazie all'impulso ed alla collaborazione delle tre SOAT di competenza nei territori di **Alcamo**, **Gibellina** e **Dattilo**, dopo aver partecipato, insieme ad alcuni melonicoltori, ad una serie di giornate informative dell'Assessorato. Il supporto delle SOAT è stato importante perchè ha scardinato la brutta abitudine di diffidare dei propri colleghi, concretizzando così la prima "C" di cooperazione. In poco più di un anno, dopo l'autotassazione dei soci, lo zoccolo duro e maggiormente impegnato di 10 membri, ha partecipato a progetti pilota delle SOAT, nonchè alla stesura di un disciplinare di produzione del melone molto restrittivo, istituendo anche una serie di esami e controlli a garanzia del consumatore, creato il marchio collettivo e maturato la necessità di accedere alla certificazione QS (Qualità Sicilia). Tutto ciò ha consentito l'ottenimento di un prodotto particolarmente buono in termini di zuccheri, ma anche salubre perchè senza residui di fitofarmaci, raggiungendo così nella GDO prezzi di vendita che si aggirano intorno ai 50-60 cent. e migliori prospettive, con prezzi ancora più alti, in quarta gamma, un bel risultato rispetto alla concorrenza dei meloni stranieri e ai prezzi attualmente subìti dagli agricoltori di Gibellina! La prossima frontiera commerciale è infatti proprio quella della quarta gamma, in GDO, ma soprattutto nella ristorazione, anche questo è un progetto già in procinto di partire. L'**Associazione Cucumis** però non è solo coltivazione e vendita, **Stellino** ha in mente il recupero delle varietà più antiche, sempre nell'ottica di fornire un prodotto migliore in caratteristiche organolettiche, salubrità e con una importante storia dietro. Il lavoro svolto in poco più di un anno dall'associazione e da ~~**Stellino**~~ stesso, denota una grande organizzazione, ma soprattutto idee chiare nonchè una profonda conoscenza del prodotto e delle sue problematiche agronomiche ed economiche, pertanto auguro al Presidente di **Cucumis** di continuare sulla sua strada, senza mai fermarsi, mettendo a disposizione anche le mie piccole capacità di promozione e di spazi su internet.



Tornando al cibo, come già detto, diversi produttori hanno raccolto la saggia idea di **Davide Testa** e company di preparare i propri prodotti con l'ausilio del melone giallo, sono quindi nati: la salsiccia di suino e gli hamburger della **Macelleria dei fratelli Gentile** e della **Macelleria di Alessandro Li Causi**, l'arancina con speck e melone del **Panificio Palermo** e la **busiata con pomodoro, speck, radicchio, rucola e melone** del **Ristorante La Massara** dei fratelli **Angelo** e **Pietro Distefano**. Almeno, questi sono i prodotti che io sono riuscito a trovare ed assaggiare nella caotica serata che si è venuta a creare a causa del notevole afflusso di visitatori, infatti mi sono perso lo **Special Cocktail al Melone** del **Bar 2000**. Assieme alle aziende già citate, devo però nominare anche il **Pastificio Sapori di Gran**o da **Salemi** (TP) di **Alberto Stallone**, impegnato nella produzione di pasta secca preparata con grani siciliani, antichi e moderni, nonchè la **Macelleria di Francesco Distefano**, con la sua produzione di salumi artigianali iniziata da poco, ma che soprattutto conosce l'importanza della frollatura delle carni, anche se purtroppo non sempre riesce a praticarla per mancanza di celle frigo e per l'impreparazione dei suoi clienti.



Molti non sanno che i meloni, come d'altronde tanta altra frutta e ortaggi, si prestano molto bene all'incisione, pertanto, per far conoscere anche questo aspetto, sono stati invitati chef esperti in "carving art", per lo più in tecnica thai, da tutta la Sicilia per dimostrare quali opere d'arte si possono tirare fuori dal frutto festeggiato. Erano presenti: **Gino Mansueto** da **Trapani**, **Benedetto Priolo** da **Palermo**, **Giorgio Gulino** da **Enna**, **Fil Maniglia** da **Trapani** e **Giovanni Di Bella** da **Enna**. Quest'ultimo è una "new entry" del carving e non è uno chef, **Giovanni** infatti è Presidente dell'**Associazione Flora Micologica Siciliana** di **Enna,** egli è entrato in questo ambiente solo un anno e mezzo fa circa, grazie al compianto Chef **Giovanni Bilello**, attività alla quale si è poi appassionato, collezionando sin subito numerosi riconoscimenti. Purtroppo, secondo me, i lavori esposti da **Giovanni** durante l'evento non rendevano per niente onore alla sua bravura, anche se era possibile scorgere una mano particolarmente ricca di dettagli, le sue vere opere le ho poi ammirate nella galleria foto del suo profilo Facebook, dove ho visto non solo dettagli, ma anche tante sfumature di colore e grande complessità nei disegni, peculiarità che giustificano ampiamente i premi da lui vinti in questi pochi mesi di attività, pertanto, mi sento di affermare serenamente che queste caratteristiche denotano con evidenza il raro talento naturale posseduto da **Giovanni Di Bella**.

In conclusione, la **Notte Gialla** è stata una manifestazione che sicuramente è riuscita ad attirare migliaia e migliaia di visitatori, anche se organizzata in pochissimi giorni, ma che probabilmente, per tale motivo, mancava di momenti specifici di comunicazione ed approfondimento del prodotto. Infine, personalmente non ho gradito la musica perennemente ad altissimo volume che arrivava in ogni angolo della piazza, penso abbia frastornato diverse persone, normale di notte per un evento del genere, ma secondo me ingiustificata durante le ore pomeridiane che potevano essere maggiormente dedicata a rapporti umani, di affari e di conoscenza reciproca.

moocasa_albumid=6186555867615741153