La Primavera dei Capitini

Scritto da Maurizio Artusi
Domenica 24 Giugno 2018 11:55

Mi fa sempre molto piacere vedere i risultati positivi generati dall'associativismo dopo che ne ho scritto per anni come soluzione a tanti problemi dell'agroalimentare siciliano, ma questa volta sono stato coinvolto personalmente, come scoprirete più avanti. E' stato il Prof. **Giovanni Di Bella** ad invitarmi qualche anno fa nel ridente paesino di **Capizzi** (ME), in pieni **Monti Nebrodi** a cavallo tra il loro versante nord e quello sud, l'occasione gli fu data dalla manifestazione "Il tartufo tra i sapori d'autunno" edizione 2015, organizzata dalla locale amministrazione comunale, oggi diventata un'affermato e sempre più conosciuto punto di riferimento per gli interessati all'argomento, facendomi così scoprire non solo il tartufo siciliano, ma anche un "sottobosco", passatemi il termine, di tante altre genuine bontà tra suini neri, dolci tipici locali, ma anche persone. Parlando con alcuni degli espositori registrai però che due o tre di loro avevano in progetto da anni di costituire un'associazione di produttori, ma nonostante le costanti pressioni del Sindaco **Giacomo Purrazzo**, non avevano mai realmente neanche provato a costituirla, scettici sul possibile seguito che potesse avere una tale iniziativa. Da allora presi a cuore la vicenda, creando un gruppo Whatsapp con gli allora pochissimi interessati e martellando sull'utilità di associarsi, così finalmente, grazie al supporto tecnico del Sindaco, nel giro di pochi mesi è finalmente nata l'**A.P.C., l'Associazione Produttori di Capizzi** che dopo pochissimi giorni dalla costituzione ha visto aumentare i suoi soci dai 3 iniziali ai 22 di oggi, confermando le mie previsioni in merito dalla voglia di esserci, generata dalla nuova avventura nei cuori e nelle menti degli altri produttori capitini.

Lo scorso **20 Maggio 2018**, finalmente, l'**A.P.C.** è uscita allo scoperto organizzando, esclusivamente con le proprie risorse, la prima **Festa di Primavera** creando così una giornata ricca di eventi culturali e gastronomici svoltasi senza la minima sbavatura, riuscendo anche a richiamare un buona quantità di pubblico, nonostante la totale assenza di budget pubblicitari.

Evidentemente è stato da questo mio impegno che è nata la mia inclusione nella cerimonia che si è svolta a **Palazzo Russo Larcan**, durante la quale sono stato insignito della carica di socio onorario della nuova associazione insieme a **Giacomo Purrazzo**, sicuramente più meritorio di me grazie al suo apporto "materiale" in consulenza in qualità di avvocato, riconoscimento, tuttavia da me molto gradito perchè è da questi gesti che traggo quella indispensabile forza che mi consente di continuare la mia opera su questo sito web, inoltre mi ha fatto sentire ancora più legato a questo straordinario paese incastonato tra le montagne dei **Nebrodi**, in passato protagonista suo malgrado di un'emigrazione disastrosa per l'economia locale, quindi posso affermare che adesso mi sento ancora più capitino di prima.



Certo, la strada è tutta in salita, ma se è vero che il buongiorno si vede dal mattino, lo scorso **20 Maggio** la primavera è letteralmente arrivata a **Capizzi**, sia grazie al tempo clemente e alle temperature miti durante la manifestazione, sia grazie alla **Festa di Primavera** che con il suo successo ha delineato una sorta di linea di non ritorno valida per tutti i soci, tra i quali sicuramente ci saranno state discussioni, come d'altronde è giusto che sia, ma che infine hanno collaborato tutti per il raggiungimento degli obiettivi prefissati.

Sugli espositori c'è poco da dire, il direttivo presieduto da **Nino Parasuco** ha operato una buona selezione, pertanto sono tutti in linea con i parametri di qualità che la novella associazione si è posta, per cui eccovi l'elenco aggiornato:

1. **Guarnera Mario**, titolare dell'attività commerciale denominata "Deliziosi Sapori"; (Vice Presidente)
2. **Iraci Sareri Giuseppe Giacomo**, titolare dell'attività denominata " Macelleria Salumeria Iraci";
3. **Iraci Sareri Antonio**, "Macelleria Salumeria Iraci"; (Consigliere)
4. **Spagna Giuseppe**, titolare dell'attività commerciale denominata "Bar Spagna";
5. **Quintessenza Adriana**, "Bar Spagna"; (Consigliere)
6. **Parasuco Forturella Nino**, titolare dell'attività commerciale denominata "Macelleria di Nino Parasuco"; (Presidente)
7. **Mancuso Prizzitano Antonio**, rappresentante legale della società agricola semplice "Bio Calogno";
8. **Mancuso Prizzitano GianMauro**, "Bio Calogno"; (Consigliere)
9. **Loiacono Pezzino Domenica**, "Caseificio dei Nebrodi";
10. **Mingari Favvento Salvatore**, titolare del Caseificio "Caseificio dei Nebrodi";
11. **Giaimi Francesco**, titolare dell'attività commerciale denominata "Bar Roma";
12. **Giaimi Sebastiano**;(Segretario e Tesoriere)
13. **Farinella Enza**, titolare della ditta "Sua Maestà il Tartufo"; (Consigliere)
14. **Fascetto Sivillo Marisa**, titolare dell'attività commerciale denominata Panificio Fascetto";
15. **Sarra Minichello Francesco**, titolare dell'attività commerciale denominata "Il Re dei Nebrodi";
16. **Merletto Antonino**, titolare dell'attività commerciale denominata "Bar Millennium";
17. **Mingari Favvento Giacomo**, titolare dell'attività commerciale denominata "Macelleria Mingari Favvento";
18. **D'Angelo Pizzolo Benedetto**, titolare dell'azienda "Caseificio Spina Santa";
19. **Prinzo Anna**, titolare dell'attività commerciale " Caseificio Prinzo";
20. **Torregrossa Luciano**, titolare dell'attività commerciale denominata " Bar La Casina";
21. **Stanzù Elisabetta**, titolare della cooperativa "I Sapori Della Terra";
22. **Giancarlo Fascetto Sivillo**, titolare dell'attività commerciale denominata "Macelleria Fascetto".



Capizzi però non ha solo tartufi, suini neri, natura e cultura da offrire ai visitatori, ma possiede anche una serie di dolcetti tipici a base di mandorle introvabili in altre parti del mondo, costituiti da pochi ingredienti, tuttavia ricchi di storia ormai persa nell'oblio dei tempi e frutto di raffinate tecniche ed idee originalissime, come lo possono essere quelle nate dall'esigenza di utilizzare ciò che si ha e che ci si può permettere di avere. In tale contesto, secondo me, il dolcetto più rappresentativo è quello chiamato **Niuru**, dal color nero derivato dalla tostatura estrema delle mandorle che esso contiene. E' incredibile come la reazione di **Maillard** che avviene durante la cottura delle mandorle possa creare tali complesse sensazioni organolettiche! Quindi auspico che presto l'**A.P.C.** si dedichi seriamente alla promozione ed alla divulgazione di questo prodotto e delle sue varianti, magari tramite una manifestazione ad essi dedicata che si potrebbe anche chiamare "**Niuru Festival**", con la quale si possa rendere soddisfazione a questi dolcetti, creando un'altra esclusiva attrattiva per il paese di **Capizzi**. (Ricetta dei **Niuri** di **Antonio Allegra Filosico** su **SiciliaFan.it**)

Album e download foto