Memorie e Tradizioni, settimo anno

Scritto da Maurizio Artusi
Mercoledì 01 Agosto 2018 10:07



Dopo aver visitato la settima edizione di **Memorie e Tradizioni**, manifestazione svoltasi lo scorso **21** e **22 Luglio 2018** a **Gangi** (PA), ridente "**Borgo più bello d'Italia**" sui **Monti delle Madonie**, posso assicurarvi che il luogo comune che in un matrimonio paventa la crisi del settimo anno, non si è per niente verificato! La formula ormai è molto rodata e già da qualche anno vede la collaborazione con **Slow Food** tramite una mostra mercato di produttori che arrivano da tutta la **Sicilia**. In sostanza il format prevede un percorso tra le vie del paese appositamente riadattato ad un'epoca a cavallo tra fine '800 e inizio '900, lungo il quale una guida appositamente addestrata declama storie e descrizioni incontrando ben undici "stazioni" con figuranti, performance di recitazione, scene agresti, ma anche gastronomia, insomma esattamente ciò che descrive il titolo di "memorie" e "tradizioni" prefiggendosi lo scopo di non farle dimenticare. Posso affermare con serenità che ad oggi, l'obiettivo principale della manifestazione è stato raggiunto, perchè in questi ultimi sette anni migliaia di persone, forse alcune decine di migliaia, hanno assistito alla saga di una famiglia tipo dell'epoca, sceneggiata da **Peppuccio Ballistreri**, piuttosto che assaggiato le "pitanze" dell'**Associazione degli Anta**, la "pasta ccu maccu" o il "rosolio" del **Panificio Pandor** e tanto altro. E' pure vero però che ogni anno sorge un dubbio: si rifarà anche stavolta? **Santo Paternò**, organizzatore materiale e ideatore della manifestazione, è però finora riuscito a coinvolgere più di circa 200 compaesani, dimostrando come una comunità può collaborare per il bene di tutti e secondo me, è questa la vera chiave di lettura di "**Memorie e Tradizioni**", cioè la grande forza della cooperazione di cui scrivo ormai da tanti anni e che declamo in ogni occasione pubblica. Infatti, avendo visitato "**Memorie e Tradizioni**" sin dal primo anno, all'epoca credendoci forse più di coloro che la stavano mettendo in scena, e oggi incontrando bene o male sempre gli stessi volti tra figuranti e volontari, sempre di più la vedo non tanto come una manifestazione, ma come una vera e propria libera associazione di persone.



Il percorso è sempre lo stesso, esso è partito da **Via Castello**, passando dalla **Chiesa della Catena** e snodandosi poi lungo il **Corso Giuseppe Fedele Vitale** fino alla **Piazza del Popolo**, con il primo approccio gastronomico costituito dal pane e dai formaggi, il primo realizzato con farina molita a pietra dal **Mulino Sansone**, impiegando la varietà antica **Vallelunga**, conosciuto localmente come **Nero delle Madonie** (U Niuru) e coltivata da **Cataldo Gallina**, infine panificato dal **Panificio Pandor** che spingendo al massimo l'idratazione dell'impasto è riuscito ad ottenere un'invidiabile alveolatura; per quanto riguarda i formaggi c'era l'eccellente **ricotta** dell'**Azienda Agricola di Marilina Barreca** di **Gangi**, la **Provola delle Madonie** dall'**Azienda Agricola di Grazia Invidiata** di **Collesano** (PA), il **Piacentinu Ennese** di **Isgrò** e la **Vastedda del Belìce**, questi ultimi tre sono dei **Presidi Slow Food**, quest'anno ampiamente impiegati nelle fermate gastronomiche. Dopo alcune stazioni sulla vita quotidiana dell'epoca, è giunto il momento della "**pasta ccu maccu**", preparata con fave secche locali e pasta fornita dal **Pastificio Vallolmo Madonita** di **Valledolmo** (PA), quest'ultima è un ottimo prodotto siciliano, tra i più gustosi e profumati di grano del suo genere. Dopo aver incontrato un'altra serie di scene quotidiane, ma soprattutto la performance di recitazione dell'**Associazione Il Sipario** di **Peppuccio Ballistreri**, che in questa edizione ci ha raccontato la gravità della mortalità infantile dell'epoca in questione, è arrivato il momento delle "**pitanze**", cioè un piattino composto dal presidio **Lenticche di Villalba** stufate, pane sempre di **Pandor** condito con l'olio extravergine di varietà **Crastu**, altro presidio, e una **polpettina** composta da mollica di pane, formaggio e uovo, un classico cibo per contadini di quell'epoca che una volta condito con l'aceto per aumentarne la conservabilità, andava a costituire il pranzo dei lavoranti in campagna, una sorta di evoluzione del "pane e formaggio", reso portatile e trasformato in snack completo di conservanti! Subito dopo si accedeva alla zona della festa ed ecco che compare la carne con "**i maccarruna ccu sùcu**", quindi ancora la pasta del solito pastificio **Vallolmo Madonita** insieme alla salsa di **Pomodoro Siccagno** della **Cooperativa La Rinascita** di **Valledolmo** (PA), anch'esso Presidio, accompagnata da una bella salsiccia cotta nel sugo e offerta dall'**Azienda Agricola Agroverdi** di **Petralia Soprana** (PA). Sarà un caso, ma la comparsa della carne è concomitante con l'arrivo dei nobili, quindi il cibo si fa ancora più ricco, terminando con una dessert costituto da una sorta di "**sfincetta**" fritta preparata con acqua e farina di rimacino del **Panificio Pando**r, talmente più idratato rispetto al pane che mi ha ispirato di battezzarla col nome "**soffio di grano**", condita con una ricotta leggermente dolcificata e passate in zucchero e cannella di cui pero' ricorderò per

sempre il sapore del grano, essa era infine accompagnata dal **rosolio,** sempre della famiglia **Bongiorno**. Durante le rappresentazioni dei figuranti, particolare cura e attenzioni sono state rivolte al ciclo del frumento, testimoniate da diverse scene relative alla sua coltivazione, produzione e trasformazione, financo una preghiera propiziatoria per la buona riuscita del raccolto, ma anche nella qualità delle materie prime selezionate per la preparazione del cibo.



Il percorso si è chiuso quindi con gli stand dedicati ai presidi **Slow Food** con numerosi prodotti, come ad esempio: la **Masculina da Magghia**, il **Piacentinu Ennese**, Il **Maiorchino**, la **Manna delle Madonie**, la **Cuddrireddri di Delia**, la **Nocciola dei Nebrodi**, la **Provola delle Madonie**, il **Miele di Ape Nera Sicula**, l'**Aglio di Nubia**, il **Sesamo di Ispica**, la **Nocciola** e il **Fagiolo Badda** di **Polizzi Generosa**, la **Lenticchia di Villalba**, la **Cipolla Paglina** e l'**Albicocca di Scillato**.

Sponsor della manifestazione è stata la **BCC Mutuo Soccorso** di **Gangi**, la kermesse è organizzata dal **Comune di Gangi**, **ASD Città di Gangi** insieme alla **Fondazione Slow Food per la Biodiversità**, **Slow Food Alte Madonie** e **Pro Loco** e con la collaborazione della **Fidapa**, **Associazione Teatrale il Sipario**, **Università degli Studi di Palermo**, **Associazione degli Anta**, e di tante altri volontari e associazioni.

Album e download foto