Presepe vivente, cultura e gastronomia a Gangi

Scritto da Maurizio Artusi
Giovedì 02 Gennaio 2014 20:22

Alla catena montuosa delle **Madonie** sono particolarmente legato, in essa sono rappresentati i miei ideali di natura, cultura e prodotti agroalimentari in modo estremamente completo, ma il mio ultimo soggiorno a **Gangi,** finalizzato a visitare il **Presepe vivente** dal **27 al 29 Dicembre 2013**, mi darà anche l'opportunità per esporre un mio punto di vista riguardante le manifestazioni in genere.

Si può rimanere favorevolmente impressionati dalla capacità di attrarre numerosi visitatori, da parte di eventi ormai molto conosciuti, ed in effetti questo è l'unico l'obiettivo che essi si prefigono, purtroppo però senza curarsi della qualità del pubblico. Questa visione della promozione di un territorio può essere molto dannosa se non supportata da reali prerogative possedute da quel territorio stesso. Inoltre, il gran numero di visitatori attratti, di solito con un nomi famosi dello spettacolo e quindi a caro prezzo, mostra interesse solo per questi ultimi, ignorando o declassando a livello di mera curiosità le reali ricchezze del territorio, sia esse espressioni culturali o agroalimentari. Purtroppo, al cessare della manifestazione di richiamo o della moda di una specifica località, il territorio in questione si troverà di colpo senza apporto economico dall'esterno, costringendo ad una massiccia e precipitosa conversione di attività o emigrazione, tutti coloro che sull'effimero business avevano basato i propri introiti.

I meccanismi poco virtuosi da me espressi invece, non trovano assolutamente applicazione in quel ridente paesino chiamato **Gangi** (PA), situato sulle già citate **Madonie** ed inserito nell'elenco dei **Borghi più Belli d'Italia** e recentemente anche dei **Gioielli d'Italia**. Vero è che **Gangi** gode di una concomitanza di prerogative difficile da trovare contemporaneamente in altri Comuni - cultura, agroalimentare e volontariato - ma bisogna pure ammettere che negli ultimi sette anni queste risorse sono state ben valorizzate dai mandati dell'attuale amministrazione capitanata dal Sindaco **Giuseppe Ferrarello**. Secondo me, i punti cardine sono stati principalmente due: il coinvolgimento del volontariato locale e la libertà di espressione concessa ad alcuni esponenti dell'associativismo cittadino.

Le manifestazioni che hanno usufruito della fortunata formula sono numerose, ma solo due quelle di cui io posso farvi da testimone: **Memorie e Tradizioni**, da me ampiamente illustrata sin dalla prima edizione del 2012 e poi del 2013, ed il già citato **Presepe vivente**, ormai giunto alla sua quinta edizione, che però di presepe ha ben poco. Infatti, esso è stato realizzato tramite una vera e propria rappresentazione definita “da Nazareth a Betlemme”, tra l'altro sottotitolo della manifestazione, durante la quale lo spettatore viene proiettato in un realistico percorso ambientato nell'anno zero dell'epoca cristiana. Grazie alla complicità dell'ambiente, alla bravura di attori e figuranti, alla meticolosità dei gesti e alla precisione dei costumi delle comparse, il visitatore si trova proiettato nell'epoca dei fatti e può seguire in prima fila il susseguirsi degli avvenimenti, a volte trovandosi quasi coinvolto in essi, come per esempio quando ci si ritrova a pochi centimetri da un centurione romano o quando un condannato chiede aiuto a squarciagola direttamente al pubblico che transita.

La nostra storia inizia quindi a Nazareth con la coppia **Giuseppe e Maria**, della quale letteralmente si seguono le vicissitudini dall'Annunciazione fino alla Natività di Gesù a Betlemme, atto finale della rappresentazione e iniziale della nuova epoca cristiana. Le fasi sceneggiate dagli organizzatori ed articolate durante il percorso sono le seguenti: Il Silenzio, Una Voce, Un Viaggio, La Vita, ma io le condenserò con le impressioni che lo spettatore medio può provare sulla propria pelle: L'Emozione, La Pelle d'Oca ed infine La Commozione.



L'idea di realizzare un presepe vivente nacque ben 5 anni fa tra i soci dell'**Associazione Forum Giovanile di Gangi**, ma gli autori che hanno trasformato e riadattato un'idea in un miracolo emozionale sono **Peppino Ballistreri, Carmelo Domina, Stefano Sauro, Giovanni Germanà e Luciano Inguaggiato**, ognuno di questi ha messo a disposizione della manifestazione le proprie abilità professionali, che in questo caso spaziano dalla direzione artistica fino all'architettura, mentre invece, quest'anno, **Maria** ed **Elisabetta Ferro** hanno disegnato e realizzato la maggior parte dei bellissimi costumi. Fondamentale anche la collaborazione delle altre principali associazioni cittadine: **Associazione degli Anta, ASD Città di Gangi, Fidapa** e di tutti i privati cittadini che hanno messo a disposizione il proprio tempo, financo quegli abitanti che, avendo casa lungo il percorso della rappresentazione, sono riusciti a tenere le luci spente e a non far rumore per non turbare l'atmosfera durante il transitare del corteo. La partecipazione di pubblico è stata massiccia durante tutti e due i giorni in cui io sono stato presente, ma soprattutto ho potuto riscontrare la qualità e l'interesse dello stesso per il territorio, avendo essi occupato paese, locali e strutture ricettive, fatt che denotano il reale successo della manifestazione, come d'altronde accade anche nel caso di **Memorie e Tradizioni**.

Come già detto, in tale scenario si innesta un territorio ricco di beni culturali, ma anche di agroalimentare e gastronomia di buon livello. Ne citerò purtroppo solo alcuni: le **De.Co.** della **Taralla**, del **Fasciddatu**, della **Cucchia** e dei **Turrunetta** ed il **Consorzio delle Carni Madonite**. Le **De.co.** gangitane, tutte collegate a prodotti da forno tipici del paese, sono espressione diretta di tradizioni antiche che si perdono nella notte dei tempi, ma che a volte riprendono nomi e dolci simili riscontrabili in altre località siciliane. Le carni madonite invece, sono particolarmente apprezzate grazie al loro gusto genuino ed alla bontà nutrizionale che esse offrono al consumatore.



La **Taralla di Gangi** è realizzata con un'impasto molto simile a quello dei savoiardi, ma con un po' più di farina in più che la rende meno soffice e più compatta. Ovviamente le uova sono un ingrediente principale ed importante, infatti il **Panificio Pandor** le utilizza rigosamente fresche. I dolcetti sono di forma tondeggiante e si possono consumare da soli, oppure utilizzare nella preparazione di altri dolci, esattamente come si fa con i comuni savoiardi, magari in questo caso inzuppandoli un po' di più.



Il **Fasciddatu di Gangi** invece, da me assaggiato sempre nella preparazione del **Panificio Pandor**, è un pane a forma di ciambella formato esclusivamente a mano, lievitato con "crescente" e realizzato con una lavorazione particolare che ne rende l'impasto molto fino, nonostante che nella sua realizzazione sia usata solo semola rimacinata. L'impasto viene passato diverse volte in una sfogliatrice che ne arrotonda la struttura, assottigliandone la grana e caratterizzando così l'estrema finezza del risultato nel prodotto finale.



Poi c'è la **Cucchia di Gangi**, uno scrigno di pastafrolla preparata all'antica, con strutto, uova e farina, il quale cela un ripieno che per certi versi ricorda alcune tipologie di buccellati del palermitano, con mandorle ed una netta predominanza dell'uva passa, almeno in quello da me degustato, nonchè una spolverata di zucchero al velo

profumato alla cannella. Il **Panificio Pandor** della famiglia **Bongiorno**, quando riesce a reperire in zona la rara farina di **Maiorca**, un grano tenero antico siciliano, la utilizza per la realizzazione della **Cucchia**, aumentandone così il valore tipico ed il collegamento con il territorio.



Infine, altra **De.Co.** è stata assegnata ai **Turrunetta di Gangi**, essi sono preparati con un impasto a base di mandorle, farina e zucchero, golosamente glassate e croccanti al punto giusto, da me assaggiati nella interpretazione del **Biscottificio Patti**.

Album foto Panificio Pandor



Gironzolando per le vie del borgo medievale, di fronte la Chiesa della Matrice di **Gangi**, ho trovato una piccola macelleria che averla a Palermo sarebbe una vera fortuna per la città. Il titolare è **Attilio Scavuzzo**, figlio d'arte che ha deciso di commercializzare solo carni siciliane, del consorzio madonita per i bovini e di allevamenti siciliani per i suini. **Attilio** inoltre, si diletta a produrre salumi in maniera molto artigianale e con risultati lusinghieri, egli va molto orgoglioso della sua pancetta e della sua interpretazione del salame tipo Sant'Angelo di Brolo, una IGP ormai vilipesa da un disciplinare di produzione troppo permissivo, e dopo aver assaggiato i suoi prodotti è impossibile dargli torto!

Album foto Macelleria Scavuzzo



A pochi metri dalla **Macelleria Scavuzzo** ho trovato anche una piccola pasticceria, con un assortimento di dolci relativamente ridotto che fa subito pensare al detto "pochi ma buoni". La **Pasticceria Mantegna** è un raro caso di locale a conduzione... unica, nel senso che **Natale Mantegna** incarna tutte le figure professionali necessarie a mandare avanti la piccola azienda. **Natale** proviene da una delle più antiche scuole di pasticceria palermitane ed è fortemente ancorato a fornitori ed ingredienti, nonchè tecniche di lavorazione, tutte d'altri tempi. Stazionando all'interno del suo laboratorio e guardandolo lavorare si ha la netta impressione che il tempo si sia fermato. I gesti di **Natale Mantegna** esprimono la sicurezza che proviene dai decenni di attività che egli può vantare nel settore della pasticceria.

Album foto Pasticceria Mantegna



Per quanto riguarda la ristorazione di **Gangi** c'è un locale che si avvia sempre di più a rappresentare l'unico faro gastronomico della zona, e sul quale in passato ho già scritto in maniera dettagliata. Mi riferisco al **Ristorante-Pizzeria Divino** di **Franco Doccula**, dove si è riusciti a realizzare un ottimo rapporto qualità-prezzom grazie al largo uso dei prodotti del territorio circostante, ottenendo così un'ottima cucina dalla quale molti agriturismi dovrebbero prendere esempio. Ovviamente parliamo di sapori forti, sapori genuini e cotture azzeccate, grazie all'opera di selezione effettuata sui fornitori e sul personale di cucina, che garantisce la soddisfazione del palato ad ogni livello di gourmet. Altro punto forte del **Divino** è lo staff, anch'esso scelto con cura e composto da **Marco Cuccìa** in cucina, chef versatile e di esperienza, **Antonio Mocciaro** all'accoglienza, **Giovanni** in sala e coi primi passi di **Giuseppe Doccula**, tutti però con quel grande collante costituito da **Franco**, sempre presente in sala.

Album foto Ristorante Divino



Il mio soggiorno a **Gangi** è stato reso possibile grazie alla disponibilità della **Casa Vacanze Camporotondo Gangivecchio**, un rustico casale fuori, ma con stanze nuovissime e dotate di tutti i comfort dentro. Quindi, un vero appartamento con numerosi locali, doppi servizi e cucina, nonchè con l'accoglienza tipica dei gangitani, offerta in questo caso dal Sig.**Naselli**. Ottimo luogo per gli amanti della tranquillità, essendo la struttura situato subito dopo Gangivecchio.

Album foto Casa Vacanze Camporotondo Gangivecchio

In ultimo, se dovete fare la prima colazione a **Gangi**, vi consiglio caldamente di provare i cornetti artigianali del **Bar-Pasticceria Capricci di Gola** di Via Nazionale. In un settore ormai colonizzato dai cornetti surgelati, trovarne di artigianali e ben fatti in un piccolo paese come **Gangi**, può solo far piacere e soprattutto deliziare il palato.

moocasa_albumid=5963231012952129777