Un Convegno con Festa della Nocciola ad Ucria

Scritto da Maurizio Artusi
Martedì 03 Giugno 2014 22:37

Introdotta sui **Monti Nebrodi** nel 1890, per sopperire alla crisi della gelsicoltura, la nocciola si è subito estesa fino ai **Monti Peloritani**, diventando ben presto un'importante voce di sviluppo economico del territorio, dando il via alla corilicoltura siciliana. Però, come purtroppo troppo spesso capita con i prodotti della nostra amata Sicilia, la **Nocciola dei Nebrodi** è stata poi sotto valorizzata e dimenticata da operatori del settore e amministrazioni pubbliche. Per rivalorizzare nocciola e territorio, oggi si dovrà risalire la ripida strada del miglioramento colturale e del marketing di prodotto non senza difficoltà, considerando che durante gli anni di oblio della nocciola nebrodense, nelle **Langhe** piemontesi ed in **Campania** con la varietà **Giffoni**, si sono dati molto da fare, offrendo al mercato prodotti di qualità con certificazione IGP ad un prezzo concorrenziale. La **Nocciola dei Nebrodi** non è però seconda a nessuno, essa è infatti ricca di acidi grassi monoinsaturi, come quelli dell'olio extravergine d'oliva, attivi nella riduzione dell'LDL, il colesterolo cattivo, ma anche di polinsaturi, Vitamina E, diverse sostanze minerali, selenio e altre vitamine del gruppo B, C e PP.

Secondo me, per rilanciare la **Nocciola dei Nebrodi**, si dovrebbe innanzitutto creare un consorzio di tutela ed un brand di prodotto, supportato da un'opportuna certificazione di origine, quindi poi iniziare la promozione dal basso, divulgando presso il consumatore finale le particolari caratteristiche organolettiche, nutrizionali e salutistiche. Contemporaneamente bisognerà però anche migliorare le tecniche di coltivazione, risolvendo l'annoso problema del cimiciato. Solo se ci sarà domanda da parte dei consumatori, e quindi trasformatori e utilizzatori professionali, il comparto della corilicoltura potrà decollare, il concetto è quello di creare prima il mercato che possa accogliere il brand, il resto verrà da se. Un esempio di questo percorso virtuoso è costituito dall'**Arancia di Ribera DOP**, il cui consorzio, guidato dal suo Presidente **Peppe Pasciuta**, ha proprio seguito i passi da me citati.

Le due giornate hanno visto in prima fila, oltre alla **SOAT di Sant'Agata di Militello**, organizzatrice di un convegno, anche l'**Associazione Nebrodi** del Prof. **Matteo Florena**, che è poi stato il motore principale di tutta la manifestazione egli, infatti, ha voluto coinvolgere sin da subito istituti alberghieri, alunni e pasticceri, nonché un'azienda operante nel settore della trasformazione della frutta secca e cioccolateria del calibro della **Selmi** di Perugia, realizzando dimostrazioni guidate e un concorso di dolci, ovviamente rigorosamente a base di nocciole.

Molte delle problematiche che affliggono la nocciola locale sono state quindi affrontate durante il convegno dello scorso **30 Maggio 2014**, svoltosi presso il **Circolo Montecastello** di **Ucria** (ME), intitolato **"Opportunita' per la corilicultura nebroidea e laboratorio sperimentale di estetica dolciaria**", realizzato nell'ambito della **Misura 111** del **PSR Sicilia 2009-2013** e organizzato, come già detto, dalla locale **SOAT di Sant'Agata**. Gli interventi dei numerosissimi relatori, però, sono state collegate a doppio filo alla parte più dolce del frutto: la trasformazione in pasticceria, grazie alla presenza di un professionista come il Maestro **Salvatore Cappello.**

Gli interventi effettuati al convegno hanno spaziato in numerose discipline, coinvolgendo numerosi enti pubblici e personalità di spicco del settore dirigenziale regionale ed accademico. Ha aperto i lavori il moderatore **Pippo Ricciardo**, agronomo dirigente della SOAT di Sant'Agata, che ha subito passato la parola al Dott. **Giuseppe Giovanni Lembo** Sindaco di Ucria, a poi al Dott. **Santo Primavera** Capo Gabinetto dell'attuale Assessore all'agricolura, **Felice Genovese** Presidente dell'Associazione Frutto dei Nebrodi, Prof. **Matteo Florena** oncologo, Salvatore Bottari dirigente Servizio XII I.P.A. Ispett.Provinciale di Messina, Prof. **Francesco Maria Raimondo**, Direttore dell'Orto Botanico di Palermo, docente UniPA e Presidente Società Botanica Italiana, **Fiorenzo Morimando** zoologo del CNR di Firenze, **Salvatore Cappello** Maestro pasticcere, Dott. **Salvatore Giarratana**

dirigente regionale, Dott. **Francesco Calanna** Direttore dell'ESA, Dott. **Achille Ribolla** Presidente Coldiretti Messina, **Carla Conti-Cutugno** Presidente provinciale della CIA di Messina, Dott. **Franco Blandi** Direttore dell'En.A.I.P. Messina di S.Agata Militello, Dott. **Francesco Vergara-Caffarelli** Direttore della biblioteca di Messina, **Calogero Ferrantello** dirigente del Servizio VI dell'Assessorato Regionale dell'Agricoltura ed infine l'On. **Salvatore Placenti** in rappresentanza dell'Agenzia Adimed per la Fondazione Dieta Mediterranea. I numerosi interventi dei relatori, sono stati fortunatamente addolciti dallo scorrere sul videoproiettore delle immagini di "**DOLCIssimiNebrodi**", un fotoreportage della tradizione dolciaria dei Nebrodi, realizzate dal giornalista **Nuccio Lo Castro**.



Durante lo svolgimento del convegno, **Salvatore Cappello**, assistito da **Giuseppe Genovese** e da alcuni alunni del **Pietro Piazza**, ha deliziato i presenti con dimostrazioni d'uso della nocciola locale abbinata al cioccolato della **ICAM**, altro sponsor dell'evento. Questa è stata una buona occasione per provare l'innovativa "**raffinatrice**" per frutta secca della **Selmi**, per l'occasione rappresentata in loco da **Andrea Ferrante**, responsabile area sud dell'azienda. La raffinatrice è un apparecchio che trasforma le nocciole, mandorle e pistacchi, in una granella della dimensione opportunamente programmata, ma la versione della **Selmi** consente di scendere sotto la dimensione di un micron, arrivando fino a 0,018, permettendo la realizzazione di creme e semilavorati particolarmente fini. In verità, essa, fa molto di più, perchè inserendo gli ingredienti necessari alla produzione, ad esempio quelli di una crema alla nocciola, restituisce il prodotto finito con una qualità garantita dalle basse temperature adottate e dalla finezza della grana. Possedere una di queste macchine, consente quindi di svincolarsi totalmente dai produttori industriali di semilavorati di frutta secca, i quali, anche se certificano i prodotti più costosi, non possono certamente garantire la provenienza delle materie prime di tutti gli altri. Con la raffinatrice **Micron** della **Selmi**, si può quindi controllare totalmente la produzione in proprio, inventando anche nuove linee di business, come ad esempio quello delle creme salutistiche create da **Salvatore Cappello**. Auspico pertanto che la macchina usata in dimostrazione non torni alla sede **Selmi** di Perugia, bensì rimanga a Palermo, le probabilità sono molto alte, ma non mi è ancora consentito di svelare il dove!



La pausa pranzo si è svolta presso l'**Agriturismo Pardo**, dove **Pietro Pupillo**, docente dell' **IPSSEOA Pietro Piazza**, aiutato dal suo staff di alunni e dalle cuoche locali, ha magistralmente interpretato il territorio in chiave salutistica. Dalla cucina sono usciti, in sequenza: "**Vellutata di ovuli e porcini con crostini di pane nero e nocciole**", "**Girellina di maialino dei nebrodi con la sua pancetta affumicata**" ed infine, una versione di torta setteveli monoporzione reinterpretata da **Salvatore Cappello** adattandola agli ingredienti del territorio nebrodense. Il Prof. **Pupillo** ha anche reso disponibili le sue ricette, esse si possono visionare e scaricare cliccando sui titoli delle stesse.



Nel pomeriggio, nel centro di **Ucria**, si è svolta un'altra dolce dimostrazione, la preparazione del gelato come si faceva anticamente ad opera del Maestro gelatiere **Santo Musumeci** coadiuvato dalla figlia **Giovanna**, provenienti dal vicino paese di **Randazzo** (CT). **Santo Musumeci**, ha utilizzato un'antica macchina del gelato risalente ai primi anni del '900, opportunamente modificata per poter funzionare elettricamente e

risparmiare un po' di olio di gomito, ma comunque molto interessante nella sostanza per la qualità del prodotto finito.

In chiusura di giornata si è svolto il concorso di dolci a base di nocciole, gli elaborati sono stati valutati da una preparata giuria, composta da: **Salvatore Cappello**, dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani, **Vincenzo Cascio**, Docente IPSSEOA Pietro Piazza, Prof. **Salvatore Farina**, Presidente Associazione Duciezio, e **Pietro Pupillo**, anch'egli docente nello stesso Istituto. Per la categoria professionisti, i giurati hanno stilato la seguente classifica:

1. **Pasticceria Caggegi** di Randazzo;
2. **Pasticceria Dolce Incontro** di Tortorici;
3. **Panificio Ciancio** di Tortorici;
4. **Pasticceria Campidoglio** di Sant'Agata di Militello.

Per quanto riguarda il concorso riservato agli alunni degli alberghieri, hanno partecipato due gruppi del **Pietro Piazza**, con la seguente classifica:

1. "**Nocciolina glamour**", presentata da **Veronica Patti** e **Riccardo Saia**;
2. "**Crostata di frangipane con cremino alla nocciola dei Nebrodi**", presentata da **Licia Coccia** e **Gabriele Novara**.

I concorrenti di **Tortorici**, oltre alla torta in concorso, hanno portato anche il loro dolce tipico chiamato "**Pasta Reale**", preparato con granella di nocciole, acqua e zucchero.



Infine, a testimonianza dell'estrema attività e potenzialità del territorio nebrodense, segnalo gli ottimi liquori artigianali prodotti da **La Casa della Natura** di **Rossana e Attilio Faranda**, in particolare il suo straordinario "**Agrumello**", preparato con un'infusione a base dei tre agrumi siciliani più rappresentativi, arancia, mandarino e limone, dal gusto pieno e sapientemente poco zuccherato. Però è impossibile non citare anche il nascente **Birrificio Epica**, che presto inizierà la commercializzazione dei suoi prodotti, io ho già assaggiato qualcosa di interessante in assoluta anteprima, ma ce ne sono altri in preparazione, molto esclusivi e legati al territorio, penso proprio che al momento opportuno i tre ragazzi che hanno iniziato l'Epica impresa, compariranno a pieno titolo su questo sito e magari anche in qualche mio evento.

moocasa_albumid=6019473160494414897