Un laboratorio bio-diverso

Scritto da Maurizio Artusi
Mercoledì 25 Marzo 2015 13:41



Dal **16 al 22 Marzo 2015**, presso l'**Orto Botanico** di **Palermo** si è svolta la **Fiera della biodiversità alimentare della Sicilia**, un'intera settimana fitta di convegni ed eventi vari sulla biodiversità ambientale, alimentare e culturale in vista di Expo 2015. La manifestazione è stata organizzata da **Idimed Palermo**, l'istituto che si occupa di diffondere e salvaguardare la dieta mediterranea, dall'**Università di Palermo**, da **Mons Realis**, altra associazione monrealese che svolge attività di utilità sociale in diversi settori e da tante altri enti che a diverso titolo hanno dato una mano. Nell'ambito della presenza di alcuni espositori mi è stato chiesto proprio da **Mons Realis** di ideare ed organizzare un laboratorio di approfondimento enogastronomico da svolgersi alle **ore 16** di **Sabato 21 Marzo**, penultimo giorno di manifestazione.

Pertanto, nella tarda mattinata di **Sabato**, mi sono recato presso l'**Orto Botanico** con lo scopo di selezionare alcuni espositori da invitare all'evento. L'argomento era obbligatorio: la biodiversità a 360 gradi ed ovviamente il buon cibo dei nostri nonni che si alimentavano in modo "mediterraneo". Girando la fiera ho però raccolto un bel po' di adesioni, trovandomi costretto, per esigenze di tempo, ad operare una maggior selezione. Ho quindi scelto solo gli espositori con prodotti poco conosciuti, lasciando pertanto fuori altri, come ad esempio i grani antichi, poichè per fortuna ormai abbastanza rinomati.



Durante la presentazione mi ha aiutato lo Chef **Ezio D'Alia**, il quale ha aperto l'evento raccontando al pubblico la sua personale recente esperienza formativa, relativa alla cucina biologica. La grande umiltà e il nuovo percorso di studio e approfondimento ha permesso ad **Ezio** di spaziare in un nuovo campo della ristorazione, stimolando la propria fantasia con nuove energie, senza mai dimenticare l'aspetto nutrizionale e salutistico, argomento sempre in primo piano che ha poi fatto da collante alle due ore di laboratorio che sono seguite.

I primi ad esprimere biodiversità e peculiarità salutistiche sono stati gli oli extra vergine di oliva della zona del messinese, ho pertanto iniziato con una degustazione guidata della rarissima cultivar **Verdello**, prodotta dall'**Azienda Agricola Tortora** di **Patti** (ME), rappresentata dall'agronomo **Piero Catena**. L'olio era caratterizzato da un particolare equilibrio tra sentori di carciofo e pomodoro, con contenuto polifenolico medio riscontrabile soprattutto dal caratteristico sapore amaro.

Poi è stata la volta della seconda cultivar rara della giornata, la **Minuta** dell'**Azienda Milio** di **Ficarra** (ME), rappresentata da **Stefania Milio**, tra l'altro impegnata anche nella produzione di sapone realizzato con l'olio d'oliva. Anche la **Minuta** era molto equilibrata, dai profumi meno intensi, ma dalla caratterizzazione polifenolica più marcata rispetto al **Verdello** precedente, riscontrabile sia nel sapore amaro che nel classico bruciore avvertibile durante e poco dopo la deglutizione.

Dopo i due oli, i presenti hanno finalmente degustato qualcosa di più "solido", ma non troppo, si è infatti trattato della morbidissima **Vastedda del Belìce DOP** prodotta dalla **Società Agricola Le Prelibatezze del Feudo Pollichino** di **Contessa Entellina** (PA), rappresentata da **Carolina Lala**. Formaggio fresco unico nel suo genere, la **Vastedda** è prodotta in biologico, con latte di pecora a pasta filata, particolarmente ricco di fermenti lattici naturali e dal disciplinare di produzione molto restrittivo.

Dopo il salato è arrivato un momento un po' più dolce, illustrato da quel filosofo contadino e un po' contestatore che è **Giulio Gelardi** di **Pollina** (PA), uno dei pochissimi raccoglitori di **Manna** che oggi rimangono nel mondo, insieme ai suoi 39 colleghi. **Giulio** ha raccontato la sua visione dell'agricoltura, mostrando e facendo degustare ai presenti la manna ed il suo liquore, prodotto con manna, anice, cannella ed altre erbe naturali.

Infine si è arrivati alla... frutta, con l'**Azienda Agricola Poggiorosso** di **Paternò** (CT), rappresentata da **Concetta Mineo**, coltivatrice dell'arancia rossa varietà **Tarocco Nucellare**. Purtroppo, essendo una varietà non tardiva, non è stato possibile farla assaggiare al pubblico, si è invece ripiegato sulla confettura, particolarmente aromatica grazie all'uso misurato della scorza del frutto, seguendo una precisa ricetta di **Concetta**.

Sappiamo bene che per un giovane trovare lavoro è un problema, così però non è stato per un gruppo di ragazzi di **Scillato** (PA), che pur appartenendo allo stesso paese non si conoscevano bene, ma si sono incontrati ed hanno così familiarizzato, durante la frequenza di un corso di agricoltura offerto dalla **Regione Sicilia**. Anche se provenivano da una cultura contadina, nessuno di loro aveva avuto prima esperienze in merito, ma evidentemente il gruppo si è talmente appassionato che, seguito dal Dott. **Sottile** del **Dipartimento di Agraria** dell'**Università di Palermo** ha formato l'azienda **iCarusi** e recuperato la coltivazione dell'**Albicocca di Scillato**. Impulso importante per la neonata azienda è stata la donazione in denaro del palermitano **Tommaso Dragotto**, titolare dell'azienda di noleggio auto **Sicily by car**, che ha permesso a **iCarusi**, di portare il proprio prodotto al **Salone del Gusto** di **Torino**, assicurandogli una maggiore visibilità nazionale. **Alessandro Capizzi**, in rappresentanza dell'azienda, anche in questo caso in mancanza del frutto fresco, aveva preparato una degustazione di confettura di albicocche caratterizzata dagli antichi e intensi profumi e sapori.

In rappresentanza della biodiversità di erbe e spezie ma soprattutto di un bere più sano, non poteva mancare la birra artigianale ed in particolare una di cui mi sono occupato di promuovere ancora prima che andasse in vendita al pubblico. Si tratta della prima **Abbey Ale**, o birra d'abbazia, siciliana, la cui ricetta è stata messa a punto dai soci dell'**Associazione Culturale Hora Benedicta**, nata con lo scopo di promuovere l'**Abbazia dei Monaci Benedettini** di **San Martino delle Scale** (PA). **Carmelo Di Fatta**, vice presidente dell'**Hora Benedicta**, ha illustrato brevemente la storia della birra che porta lo stesso nome dell'associazione, illustrando anche le caratteristiche salutari che devono far preferire la birra artigianale a quella industriale.

Infine, in chiusura di laboratorio, l'ultima biodiversità presentata è stata quella... alimentare. **Enzo Pampalone**, in rappresentanza dell'**Associazione Segesta Gastronomia Cultura e Tradizione**, aveva portato le classiche "**sfincette**" fritte e cosparse di zucchero che si preparano anche a **Palermo**, ma con una importante variate illustrata da **Enzo** e commentata dallo Chef **Ezio D'Alia**. Normalmente la "**sfincia**" viene preparata con un impasto a base di farina mentre invece a **Segesta** vengono inserite nell'impasto anche delle patate.

moocasa_albumid=6129141152508144497