

Educational tour nella Valle del Torto e dei Feudi

Scritto da Maurizio Artusi
Giovedì 04 Giugno 2015 16:15



I siciliani conoscono bene le mille sfumature che il proprio territorio possiede, anche se ha volte se lo scordano. Sono proprio queste infinite sfumature, condite da tanti secoli di storia nel campo dei beni culturali e della gastronomia che affascinano il visitatore e lo convincono che sarà molto difficile trovare una terra così complessa ed al contempo così variegata, una terra dove c'è il pane che si taglia e quello che si strappa, una terra ricca di contraddizioni, una terra dove basta un po' di pioggia e un po' di sole per papaverizzare un campo di grano. Per promuovere la **Sicilia** in campo turistico basterebbe comunicare all'esterno queste sue peculiarità, ma spesso non lo si fa, limitandosi a battere sempre sugli stessi argomenti, prevalentemente mare e sole, che pur ci sono, ma che non costituiscono certamente un'esclusiva siciliana.



Diametralmente opposto invece è stato l'approccio dell'**Educational Press Tour** organizzato dall'**Agenzia Un Due Tre Viaggi** di **Lercara Friddi (PA)**, promosso dal **GAL Metropoli Est** (Azione 313 B) ed in collaborazione con l'**Associazione Life & Art Promotion**, il cui obiettivo era quello di calare un gruppo di giornalisti italiani, video makers, del settore turismo e cibo, nella ruralità della **Valle del Torto e dei Feudi**, un esteso territorio della provincia palermitana tra il fiume **Torto** e il fiume **San Leonardo** e che comprende i Comuni di **Alia, Baucina, Caccamo, Campofelice di Fitalia, Castronovo di Sicilia, Lercara Friddi, Mezzojuso, Ventimiglia di Sicilia e Vicari**.

Il tour si è svolto il **29, 30 e 31 Maggio 2015**, il gruppo di ospiti era accompagnato dagli organizzatori **Gianfilippo Geraci** e **Antonio Licata**, ma soprattutto ha goduto dell'eccellente guida di **Mario Liberto**, un vero trattato enciclopedico vivente di storia, luoghi, gastronomia e sicilianità, molto rara da trovare, ma sicuramente derivante dalla grande passione che egli ha per la sua terra.

L'unico mio rammarico, in qualità di invitato al tour, è quello di aver partecipato, a causa di impegni improrogabili, solo al giorno di **Sabato 30 Maggio**, perdendomi così i dintorni di **Mezzojuso**, il suo castello, le escursioni tra i castagneti del **Bosco della Ficuzza**, i dolci di castagne, il **Monastero dei Padri Basiliiani** e la mostra permanente dei pupi siciliani di **Mezzojuso**, il trekking sul **Monte Carcaci**, l'antico piatto del "**Pitirri**", le miniere di zolfo di **Lercara**, l'area archeologica dei **Sicani**, i luoghi di **Lercara** vissuti dai nonni del mitico **The Voice** (Frank Sinatra) e quindi il dolce tipico del luogo chiamato "**Pantofola**", la cena del minatore e tanto altro che non cito, ma che si può trovare sul sito del tour: www.valledeltortoedeifeudi.it



Anche se è stata un'esperienza di un solo giorno, essa si è rivelata di una ricchezza non comune, facendomi entrare in contatto con beni culturali insospettabili ed una gastronomia a me ancora sconosciuta. La giornata è iniziata con una gita a **Vicari**, paese medievale dove, dopo aver visitato l'antichissimo quartiere di **Terravecchia**, si è passati ad una doverosa fermata presso la **Chiesa Madre**, la **Chiesa di San Marco** ed un'escursione a piedi ai resti del vecchio **Castello di Vicari**. Il momento gastronomico è iniziato presso il **Forno Giordano-Macaluso**, dove abbiamo assaggiato il "**Cudduruni**", un semplice impasto da pane condito con passata di pomodoro, acciughe, caciocavallo e cipolla, ed i "**Cudduriedda**", delle ciambelle preparate con un impasto simile a quello delle palermitane "**Sfince di San Giuseppe**", fritte e poi passate nello zucchero semolato. Star della giornata è stato però il "**Passavolante**", un dolce a base di uova intere montate con lo zucchero per almeno 3 o 4

Scritto da Maurizio Artusi
Giovedì 04 Giugno 2015 16:15

ore, poi lasciato riposare ed infine addizionato con un po' di farina e da tante mandorle pelate. Questo dolce tipico del paese di **Vicari** è quasi scomparso, poichè viene ormai preparato solo da tre produttori, il tour ha preferito quello del **Panificio Da Sciannaro**, in cui il giovane **Alessandro Guaggenti**, insieme al papà **Giuseppe**, alla mamma e ad altri fratelli e sorelle, produce il dolce tipico con i prodotti coltivati nei propri terreni. Infatti, il territorio di **Vicari**, in passato era rinomato per le colture di mandorle e pistacchi, poi estirpati in favore di altre, ai tempi più remunerative. Poi ancora, dopo una visita ad un uliveto secolare, abilmente raccontato da **Francesco Bruscato**, ci si è rifocillati con un tipico pranzo di benvenuto in cui, oltre alle pietanze ed ai dolci già gustati, abbiamo assaggiato l' "**ammaccu**", cioè il macco di fave fresche .

Dopo una breve siesta, ci siamo rimessi in marcia alla volta di **Roccapalumba**, in visita presso il **Mulino Fiaccati**, raro caso di mulino ad acqua funzionante e vecchia conoscenza di **CucinArtusi.it**, dove **Pino Pollina**, uno dei proprietari, lo ha anche messo in funzione.



Poi è toccato alle misteriose **Grotte della Gurfa**, nel territorio di **Alia** ed alla **Cantina Feudo Montoni**, altra vecchia conoscenza di **CucinArtusi.it**, dove ci ha accolto **Fabio Sireci**, ultimo esponente della famiglia che è proprietaria del feudo da alcune generazioni. La degustazione offerta da **Fabio** è iniziata con il **Catarratto 2014 Vigna del Masso**, seguito dal **Nerello Mascalese 2014 Rose di Adele** vinificato in rosato, dal **Perricone 2014 Vigna del Core**, un vino che purtroppo è stato aperto troppo presto, l'avrei voluto assaggiare tra 3 o 4 anni, poi si è passati al **Nero d'Avola** con la selezione **Vrucara 2009** e **Vigna Lagnusa 2012**, le due etichette più conosciute di **Feudo Montoni**, ma che a dispetto del loro già lungo affinamento, sono sicuro che con qualche altro anno di cantina si potrebbe migliorare ancora di più la loro maturazione. Durante la mia permanenza nella rustica sala di degustazione, ho scorto due indizi forieri di interessanti novità a casa **Sireci**, peraltro suffragati dalle mie fotografie. Il primo indizio è riferibile a delle bottiglie disposte disordinatamente con il collo verso il basso... a buon intenditor, poche parole. Ancora più sibillina invece, mi è apparsa una parete fitta di grappoli completamente appassiti, considerando il colore scuro degli acini giurerei sulla provenienza di un vitigno a bacca rossa, probabilmente **Nero d'Avola**, visto che in azienda è quello che abbonda di più. Sia **Fabio Sireci** che il suo enologo **Angelo**, non si sono voluti sbottonare su quello che vi ho appena descritto, ma chiunque abbia un minimo di esperienza vitivinicola può trarre le debite conclusioni.



La giornata si è conclusa con una luculliana cena presso l'**Agriturismo Al Lago Verde**, ancora un'altra vecchia conoscenza di **CucinArtusi.it**, in cui **Lino Rinchiuso** ci ha fatto assaggiare la sua caponata e poi ha superbamente cucinato un agnello a bassa temperatura, 70 gradi per 6 ore, conservandone così morbidezza, succhi e sapori. Peccato non aver provato la pizza di **Vincenzo**, figlio di **Lino**, preparata con il sistema della maturazione dell'impasto.

Roberto Ambrogi e **Cristiana Persia** hanno pubblicato su www.mediaguattro.it un bel video riassunto del tour, i due videomakers romani, inoltre, mi hanno gentilmente concesso di inserire il loro lavoro a completamento di questo articolo.

{youtube}-t4kDmZjif4{/youtube}

Educational tour nella Valle del Torto e dei Feudi

Scritto da Maurizio Artusi

Giovedì 04 Giugno 2015 16:15

L'attività di promozione, però, non si è svolta solo con il tour che vi ho raccontato, essa comprende anche una guida riccamente illustrata, canali social, sito web, workshop e seminari, infine, i giornalisti partecipanti al tour avranno la possibilità di concorrere, con i loro servizi e reportage, alla settima edizione del **My Way Festival**, una manifestazione sul jazz dedicata a **Frank Sinatra**, che si svolgerà a fine **Luglio** a **Lercara Friddi**, paese che diede i natali ai nonni paterni del grande cantante ed attore italo-americano.

moocasa_albumid=6155103405479944369