Le Busambrine di Godrano

Scritto da Maurizio Artusi
Lunedì 27 Giugno 2011 19:45



Di convegni e workshop sull'enogastronomia ne ho frequentati parecchi, ma quello che si è tenuto presso il **Teatro Giuseppe Canino** nel comune di **Godrano**, in provincia di Palermo, la mattina del **24 Giugno 2011**, mi ha coinvolto diversamente ed in modo originale. Innanzitutto è stato un convegno che ha interessato ben tre dei sensi umani: oltre al canonico **udito**, ha coinvolto anche la **vista**, ed il **gusto**. L'udito, evidentemente, è stato stimolato dagli interessanti argomenti affrontati; la vista, invece, è stata coinvolta emozionalmente durante il percorso che ho effettuato per il raggiungimento della sede via SP5, infatti, ho attraversato valli e colline con dei paesaggi mozzafiato, sensazioni poi replicate durante l'ulteriore spostamento verso il Comune di **Cefalà Diana**, avvenuto per il buffet di fine lavori. Il terzo senso è stato il gusto, durante il buffet non sono riuscito a trovare nulla di mediocre o pessimo, era tutto **eccellente**. Andiamo però con ordine, perchè qualcuno si starà chiedendo: ma cosa sono queste **Busambrine**? I fratelli **Barbaccia**, Francesco e Pietro, possessori dell'**Azienda Agricola Sanfilippo** di Godrano, poco tempo fa hanno deciso improvvisamente di dedicarsi a tempo pieno alla vecchia attività di famiglia: l'allevamento. La famiglia Barbaccia alleva da sempre la razza **Cinisara**, un particolare bovino che, per alcune caratteristiche ricorda la **Modicana**, come essa ha infatti bisogno del vitellino a lato per poter essere munta, ma è morfologicamente differente in quanto possiede un manto nero ed un aspetto ossuto che permette di distiguerla facilmente dalle altre razze. I Barbaccia alla Cinisara, in breve, hanno aggiunto anche degli Asini, ma come utilizzarli proficuamente? Grazie ad una collaborazione con L'**Università** di Palermo, l'**Istituto Sperimentale Zootecnico per la Sicilia** di Palermo ed il **Corfilcarni**, Consorzio di Ricerca Filiera Carni di Messina, il passo dalla carne all'insaccato è stato relativamente breve. Il territorio di Godrano ha poi dato il nome ai prodotti poichè, il vicino **Bosco della Ficuzza**, sovrastato da una montagna chiamata **Rocca Busambra**, ha permesso di collegare, tramite il marchio registrato "**Busambrine**", luogo, produttore e prodotti, identificando tutti gli insaccati dell'Azienda Agricola Sanfilippo.

Un raro esempio di marketing del territorio che non si è fermato qui, ma ha avuto ben altro sbocco, coinvolgendo altri attori dello sviluppo del comprensorio. Il convegno, ha infatti evidenziato una serie di intenti convergenti verso un trinomio vincente: turismo, enogastronomia e territorio. Il Dott. **Lucio Lutri**, agronomo e moderatore del convegno, ha introdotto sul tavolo argomenti politici e tecnici, stimolando i relatori ad appassionati interventi. In ordine hanno parlato: i sindaci **Matteo Cannella** di Godrano, **Filippo Di Matteo** di Monreale e **Nicolò Cannizzaro** di Mezzojuso, poi è arrivato l'accorato discorso del Deputato Regionale **Salvino Pantuso**, recentemente entrato nella **Commissione Attività Produttive**, e che ha rappresentato, durante i lavori del convegno, un importante canale di comunicazione tra i relatori e le istituzioni. Terminata la parte dedicata agli amministratori locali è toccato agli operatori del territorio con il Dott. **Antonino Pomara**, Presidente Assemblea dei Comuni, del Dott. **Antonino Salina**, Direttore Generale dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia, del Dott. **D'Anna**, dell'Unità Operativa veterinaria di Misilmeri, Del Prof. **Vincenzo Chiofalo**, del Consorzio di Filiera Carni di Messina, del Prof. **Ciro Spataro**, di **Ciro Gianforte**, del Prof. **S.Verga** , docente di Dietologia e Nutrizione dell'Università di Palermo, di **Gianfranco Orlando**, Presidente del Consorzio PAN Sicilia, ed infine del Dott. **Francesco Rossi**, Direttore Tecnico del GAL Terre Normanne.

Durante il convegno sono emerse molte problematiche, lacci e lacciuoli che impediscono al territorio di prendere il volo, ma contemporaneamente è emersa quell'iniziativa, di singoli ed associazioni, che rende vitale, e per nulla sconfitto dalle pastoie burocratiche, tutto il comprensorio. Il territorio in questione si potrebbe considerare analogo a quello del **GAL Terre Normane**, che si estende, coi suoi ben 17 comuni, da Carini fino a Corleone, ma degno di considerazione particolare è quello dell'area del **Bosco della Ficuzza** e comuni immediatamente limitrofi, dove il rapporto uomo-ambiente è rimasto intatto nonostante il trascorrere del tempo; dove, oltre al benessere degli uomini, si cura anche quello degli animali; dove, la protezione della microfiliera è inscindibile da uno sviluppo del territorio sostenibile; dove gli allevatori, praticando escusivamente l'allevamento brado e semi-brado, garantiscono prodotti zootecnici genuini; dove, la biodiversità è considerata come l'unica strada agricola percorribile; in sostanza, una serie di premesse indispensabili per poi raggiungere le eccellenze alimentari che sempre una maggiore fetta di consumatori cerca, a dimostrazione che, se mai ce ne fosse bisogno, la zootecnia è viva, ma soprattutto in grado di generare valore e qualità, a dispetto di chi crede che sia ormai un settore a perdere.

In tutto ciò si innesta il lavoro dei due **Istituti**, **Zootecnico** e **Zooprofilattico**, ormai indirizzati da tempo a dare supporto ad allevatori ed agricoltori, ma anche quello associativo, del **GAL Terre Normanne** e del **PAN Sicilia**, il cui Presidente, **Gianfranco Orlando**, ha presentato un progetto che prevede un tour turistico in trenino, lungo i percorsi storico-naturalistici di Cefalà Diana, Godrano e Ficuzza, al fine di attrarre visitatori grazie alla storia ed all'enogastronomia del territorio. In tutto ciò però, emergono le errate considerazioni perpetrate dalla politica, soprattutto in questo periodo di precarietà governativa regionale. Leggi spesso sbagliate, che non considerano il lavoro degli operatori e del territorio, come nel caso della meritoria attività svolta negli ultimi dieci anni dal Prof. **Vincenzo Chiofalo** e dal **Corfilcarni**, Consorzio Regionale con importanti compiti di certificazione ed animato soprattutto dal sacrificio delle poche persone che lo compongono. Il Corfilcarni, oggi, rischia lo smembramento, nonostante gli ottimi e documentabili risultati ottenuti e gli economici costi di gestione, esattamente come stava per accadere circa un anno fa al **Corfilac** di Ragusa del Prof. **Licitra**, senza la minima considerazione, da parte dei vertici regionali, per uomini e risultati. Le grida di aiuto che, durante il convegno, si sono levate da parte degli operatori, devono trovare al più presto un riscontro nella classe politica che ha l'autorità ed il dovere di intervenire, perchè ogni giorno trascorso senza soluzione mette a rischio uomini e territori di inestimabile valore. L'On. **Salvino Pantuso**, che è stato presente durante tutto il convegno, e a volte anche emozionalmente partecipe, è stato un prezioso collettore che ha preso in carico più di un problema, con la promessa, formulata in chiusura dal Dott. Lutri, di un appuntamento di verifica tra due mesi.

Dopo il convegno è arrivato finalmente il momento di assaggiare le Busambrine, ci siamo quindi sposati in auto a circa 6 km da Godrano, nella struttura che accoglie le suggestive **Terme Arabe**, presso il comune di **Cefalà Diana**, calorosamente accolti dal Sindaco **Luigi Calderone**. Grazie alla collaborazione dei fratelli **Barbaccia**, con la loro bresaola e salame di Cinisara e di Asino, e con l'ottimo cudduruni ed i formaggi del ristorante **Le Pigne** di Cefalà, i nostri sensi sono stati sapientemente stimolati e infine placati in pieno. Dopo il salato, però, ci voleva un bel dolce, infatti, ecco i pasticcini di una mia vecchia conoscenza: la **Pasticceria Delizia** di **Pinuccio Lo Faso**. Considerando la qualità di ciò che si è mangiato, non è rimasto spazio per critiche o dettagli mancanti, una conclusione gastronomica degna del meraviglioso territorio che ci ha ospitato, un convegno diverso, quasi itinerante, tra territori incantevoli e gastronomia rustica, ma assolutamente genuina: dovrò tornarci per approfondire!

moocasa_albumid=5622227434360206801