Slow Jato

Scritto da Maurizio Artusi
Domenica 19 Giugno 2011 20:25

Avete mai sentito parlare di **Slow Jato**? No, vero? Lo credo bene, mi è venuto in mente solo adesso, ma da cosa deriva questa sorta di neologismo? Nell'ambito dei festeggiamenti dei **25 anni di Slow Food** ricorrenti il **18 Giugno**, **Franco Pecoraro**, attivo fiduciario della **Condotta Caccamo-Himera-Monti Sicani**, ha organizzato per l'occasione alcune manifestazioni itineranti sul territorio. Il **17 Giugno** scorso, una delle tappe dei festeggiamenti si è svolta a **San Giuseppe Jato**, la cui amministrazione comunale, giustamente, considera l'enogastronomia un'interessante attrattiva per il locale settore turistico. Perchè Slow? Perchè la valle dello Jato, situata sulla famosa strada del vino denominata **SS624** della quale ho scritto in tante altre occasioni, costituisce un pregevole scrigno di eccellenze agroalimentari, andando così a costituire una sorta di piccolo Slow Food, dove una nutrita schiera di uomini si occupa ancora della terra e degli animali con dedizione, passione, sacrificio e spesso con risultati di eccellenza. Slow Food è nata 25 anni fa proprio con lo scopo di valorizzare i territori dimenticati dai "cittadini", i suoi produttori e soprattutto con la difesa dei suoi prodotti, da ciò nascono i famosi "Presidi", espressioni agroalimentari di eccellenza spesso da dover difendere dall'estinzione. Scopo principale dell'associazione dovrebbe appunto essere quello di avvicinare i cittadini alle campagne e quindi ai produttori, ai loro prodotti, al territorio e a profumi e sapori dimenticati, nell'ambito di un rispetto della natura indispensabile per ottenere da essa dei buoni frutti.

Durante l'evento, a Franco Pecoraro, si sono affiancati ben due Sindaci del comprensorio, da sempre sensibili all'argomento enogastronomia: **Giuseppe Siviglia**, di San Giuseppe Jato e **Gaetano Caramanno**, di Piana degli Albanesi, comune ormai famoso per i suoi tradizionali cannoli siciliani. Ospite della manifestazione, grazie ai suoi accoglienti locali, il pasticciere siciliano Slow Food per eccellenza **Salvatore Cerniglia** che, guarda caso originario di Piana degli Albanesi, è ritenuto ormai il maestro della "scorza", croccante cialda che costituisce l'involucro esterno del cannolo siciliano, di basilare importanza per la buona riuscita del dolce in questione.

Tra le degustazioni non c'erano solo i dolci di Cerniglia bensì anche alcuni prodotti locali. Ho infatti incontrato la famiglia di **Filippo Palazzolo**, coi loro formaggi di pecora di razza Comisana e Belicina, la cui peculiarità consisteva nella preparazione col metodo della pasta filata, tradizionale lavorazione di solito applicato al latte vaccino e alla Vastedda del Belìce, unico formaggio di pecora finora ad averlo utilizzato. Poi L'Azienda Agricola di **Salvatore Polizzi**, allevatore delle ormai sempre più rare vacche Cinisare, razza in via di estinzione al pari della Modicana, ma anche possessore di 25 Capre Girgentane, razza anch'essa protetta in quanto ormai ridotta a meno di 1000 capi. Alla manifestazione c'erano anche dei ristoratori del territorio, ho infatti ho avuto modo di assaggiare la caponata e le particolari olive "cunzate" (condite) della storica trattoria **Z'Alia**, portata avanti solo dalla passione della sua titolare e cuoca-casalinga **Maria Brusca**. Poi sono passato all'**Agriturismo Masseria La Chiusa** presso la quale, grazie all'Azienda Agricola Biologica annessa, si possono mangiare quasi esclusivamente i prodotti della propria terra, così come dovrebbe essere in un vero agriturismo. Poi, ecco anche il **Forno a legna Carbone-Mercurio** di Piana degli Albanesi, con il suo catteristico "sfincione" di Piana, molto più "leggero" di quello palermitano. La manifestazione, però, ha accolto anche ospiti che venivano da molto più lontano, come i fratelli **Barbera**, produttori di Arance di Ribera, una recente DOP in una delle zone di elezione dell'arancicoltura siciliana. I Barbera, "**Contadini per passione**" di nome e di fatto, avendo tralasciato il lavoro di città per quello dei campi, non si sono presentati con le loro arance, sono infatti abbondantemente fuori periodo, bensì con delle profumatissime fragoline sempre di Ribera, varietà particolarmente pregiata grazie alla coltivazione in campo ed alle bassissime rese. Ospite d'onore della manifestazione è stata la famiglia **Cascino**, con il Cav. **Salvatore,** e il figlio **Maurizio**, che in tempi ben più difficili, rispetto a quelli di oggi, si è prodigata parecchio nella divulgazione della cucina siciliana tradizionale in Italia e all'estero. Franco Pecoraro ha quindi consegnato, al Cav. Salvatore, una tessera Slow Food ad honorem.

moocasa_albumid=5619432964653420209