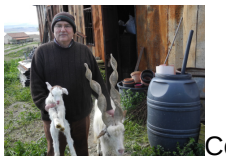
Le Capre Girgentane di Giacomo Gatì

Scritto da Maurizio Artusi
Venerdì 01 Febbraio 2013 19:10

 Conosco **Giacomo Gatì** ormai da alcuni anni, ma colpevolmente non mai onorato i suoi reiterati inviti, finalmente, lo scorso **26 Gennaio 2013**, trovandomi nei suoi pressi mi sono recato a **Campobello di Licata**, paesino di circa 10.000 abitanti in cui egli abita e produce dei formaggi tra i migliori in Sicilia.

Figlio di contadini, **Giacomo Gatì** ebbe il suo primo approccio ludico-didattico con la natura da govanissimo Boy Scout, fu durante quegli anni che egli acquisì il massimo rispetto per l'ambiente e la natura. Da adulto seguì la strada di tanti altri suoi compaesani emigrando in Germania, dove lavorò come operaio metalmeccanico specializzato fino ai 27 anni, poi nel 1979, ritornò in Sicilia, spinto dalla voglia di partecipare ad un utopico cambiamento della sua regione, ai tempi in preda alla barbarie mafiosa. Mentre tutti andavano via dall'amata terra, Giacomo tornò, con grande incertezza di futuro ed in controtendenza rispetto alla massa. Antesignano della scelta biologica, si tuffò nell'esperienza delle cooperative di coltivatori, innovando e precorrendo i tempi per poi approdare, nel 2000, all'allevamento di una razza ormai quasi scomparsa, e per questo ai suoi occhi interessante: la **Capra Girgentana**. Alla luce di questa sua vita, ricca di sfide e irta di difficoltà, **Giacomo Gatì** si può indubbiamente definire un "amante delle cose difficili".

Giacomo oggi vive alla periferia di Campobello insieme ai suoi animali: delle straordinarie ed introvabili **Galline Siciliane**, un **Tacchino Leggero Siciliano**, anch'esso poco comune, alcune oche, cani, gatti, ed ormai solo **25 Capre Girgentane**. Egli è anche riuscito a creare l'**Associazione Allevatori Capra Girgentana,** i cui 8 membri, tutti soci **Slow Food**, possiedono ben 400 capi dei 600 rimasti in Sicilia conferendo a **Giacomo** stesso il proprio latte, che sarà poi caseificato in numerose tipologie di formaggi. Personalmente ne ricordo solo alcuni dei tanti: il gorgonzola stagionato, la crescenza, la robiola, la robiola cagliata col latte di fico, lo stagionato sotto cenere di mandorlo, le "palle del becco", lo stagionato senza caglio, i caprini freschi e tanti altri. Il latte, e quindi i formaggi di **Capra Girgentana**, non presentano il fastidioso odore definito "ircino" che si avverte in altre razze autoctone, anche se personalmente sono convinto che derivi non solo dalla razza ma anche dalla tipologia di alimentazione e quindi di pascolo.

L'amore che **Giacomo** impiega durante la sua attività a contatto della natura, gli permette la massima integrazione con essa e gli da la capacità di creare e produrre i suoi formaggi con un risultato che pochi possono eguagliare. In occasione della mia visita, ho avuto il piacere di assaggiare la crescenza di **Capra Girgentana**, molto difficile da distinguere dalla corrispondente di latte vaccino, si sentiva infatti distintamente quel sentore latteo tipico della vacca, in sintonia con una delicata nota acidula, ma senza la grassezza che ci potremmo aspettare da un formaggio del genere.

Le **Capre Girgentane** sono distinguibili facilmente grazie alle loro famose corna, lunghe e ritorte, oltre che per la bontà e delicatezza del loro latte. Il latte di capra ha delle peculiarità nutrizionali interessanti, in primis, le catene di carbonio che costituiscono i suoi acidi grassi sono di corta e media lunghezza, ciò si traduce in una maggior digeribilità per l'uomo, ma hanno anche un basso effetto sul colesterolo. Le proteine e le vitamine, invece, sono del tutto simili a quelle del latte vaccino, tranne che per la B12, estremamente ridotta nel latte di capra, pertanto, esso non è adatto a coloro che sono intolleranti al lattosio o portatori di allergie legate al latte vaccino, di conseguenza, non è un latte ideale per il neonato. Una particolarità è invece costituita dal rilevante

contenuto di taurina, un amminoacido utilizzato in diverse bevande energetiche. Infine, da ricerche non completate condotte dal Prof. **Baldo Portolano**, agronomo della Facoltà di Agraria dell'Università di Palermo, sembra che il latte di Girgentana contenga una sostanza che lo renda un po' più simile al latte umano.

Il latte di capra, purtroppo, non gode di un buon gradimento da parte del consumatore, come già detto a causa del suo particolare odore ircino, e ciò ne ha diminuito la produzione, soprattutto durante il secolo scorso, ma utilizzando quello di Girgentana questa problematica può essere facilmente risolta, consentendo a coloro che desiderano godere dei piaceri di un formaggio diverso da solito, nutrizionalmente più interessante, una valida alternativa al latte vaccino o di pecora.

moocasa_albumid=5838214419535333729