

WEEKEND in SICILIA



Gli appuntamenti di Fooddays al Sicilia Outlet di Agira

Proseguono i weekend all'insegna del gusto di Fooddays al Sicilia Outlet Village di Agira (autostrada Ct-Pa, uscita Dittaino). Questo terzo weekend prevede domani (ore 17) un Laboratorio didattico con degustazione intitolato "Il cibo degli dei, introduzione alla degustazione del cioccolato", a cura di Pippo Privitera. Alle 18.30 il Laboratorio didattico sul

vino e degustazione "Dall'uva al perlage. Impariamo a conoscere e valutare al meglio i vini spumanti". Domenica 4 appuntamenti: "I formaggi erborinati" (ore 17); "La pesca di Leonforte" (ore 18.30); Degustazione confettura di pesche e pesche sciropate di Leonforte (ore 19); Laboratorio sui liquori siciliani (ore 19.30).

Palazzolo, patria (segreta) del tartufo

Per anni i "cavatori" del posto hanno tenuto per sé l'oro nero ora a caccia di una sua identità

CARMEN GRECO

A Palazzolo Acreide c'è un tesoro. Che non è (solo) il barocco patrimonio dell'Unesco, ma i tartufi. Un «segreto» mantenuto per circa vent'anni e che solo adesso comincia ad affiorare. In realtà i più attenti cultori dell'enogastronomia sapevano già dell'esistenza del tartufo a Palazzolo e nei paesi vicini (a Ferla quest'anno si è svolta la seconda edizione della sagra del tartufo) ma la notizia è sempre stata diffusa con il contagocce. Fino a scoprire che a Norcia (una delle patrie del tartufo assieme ad Alba) arrivano i tartufi di Palazzolo e vengono venduti fino a cinque volte di più che in Sicilia. I maligni dicono che il "silenzio" sull'esistenza dei tartufi di Palazzolo sia dovuto proprio a questo commercio sotterraneo. Perché alimentando la "leggenda" sulla rarità di questi funghi ipogei, i prezzi si mantengono alle stelle e gli sceicchi continuano a comprarli. Forse, però è arrivato il momento di valorizzare questo prodotto e di farne un vanto tutto siciliano.

«I primi tartufi li abbiamo trovati 20 anni fa, per puro caso - conferma Paolo Caligiore, presidente del gruppo Akrense dell'Associazione micologia Bresadola - Un mio amico stava preparando una talea da una piantina di quercia per utilizzarla come bonsai, e zappando ha trovato questi due "casi" e me li ha portati "Cosa sono?" Ero scettico. Non avevano odore e dentro erano bianchi, mentre io ricordavo dei tartufi di color nocciola e un profumo intenso. Li portai ad un'assemblea dell'Amb e lì mi dissero che erano dei tartufi estivi immaturi, per questo non odoravano. Da allora abbiamo tenuto nascosto il ritrovamento per circa 10 anni. Poi qualcuno ha cominciato a farsi furbo, un ristoratore di Ragusa ha portato questo tartufo ad una trasmissione in tv prendendoci un po' in contropiede. Da quel momento, nel frattempo avevamo trovato anche i neri invernali - abbiamo cominciato a dare ufficialmente la notizia, ma non volevamo tenerlo nascosto, sem-

plicemente ritenevamo che la popolazione non fosse pronta, perché qui manca la tradizione, tant'è che da quel momento è partita una caccia all'oro di gente non attrezzata con cani non addestrati che scavavano a casaccio distruggendo quello che c'era».

Gli fa eco Santino Spata, ex sindaco di Palazzolo negli anni '80 e oggi il più conosciuto "cavatore" della zona. «Da circa 10 anni cerco di diffondere un po' la cultura del tartufo in Sicilia che ritarda a decollare. Ho cercato di proporlo ai ristoratori, di farlo conoscere. Un giorno trovandomi in un bosco per raccogliere funghi, la mia cagnetta una cirneca bastarda, ha trovato un tartufo nero e dal quel momento è nata questa passione. Poi ho preso due bei cuccioli di cani «lagotti» e li ho addestrati nella ricerca del tartufo. L'unica differenza con i tartufi del nord è la "cultura" del prodotto, per il resto, quelli siciliani sono assolutamente identici».

Quanto costano i tartufi di Palazzolo? «Non c'è un prezzo fisso - risponde Spata - mediamente il nero estivo, cosiddetto "scorsone", il meno pregiato di tutti, dovrebbe andare qui in Sicilia intorno ai 150 euro al kg, il "bianchetto" e il nero invernale sui 250 euro al chilo, forse qualcosa in più per qualche esemplare di nero pregiato che matura nel mese di dicembre».

Che fine facciano questi tartufi è presto detto. «Una buona parte vanno a finire sulle tavole del nord - dice Spata - un'altra ai ristoratori che li trattano, per esempio a Catania e Taormina».

Se un semplice consumatore volesse comprarli non è proprio facilissimo. Innanzitutto perché questa stagione non è tra quelle da ricordare. La sic-

Tartufi «bianchetti» (Tuber borchii) di Palazzolo Acreide. I tartufi in Sicilia esistono da sempre. I «truffi» si trovavano già sulla tavola dei monaci benedettini di Catania per la grandi occasioni, ma li trovavano i porcari e non valevano nulla Fu la cucina dei Monsù ad elevarli a cibo raffinato e d'elite



UN CANE DA TARTUFO ALL'OPERA. A Palazzolo Acreide e nei paesi vicini si trovano tutti i tipi di tartufi tranne forse il Bianco d'Alba (anche se ci sono state delle "segnalazioni" in Sicilia); due tipi di "neri" invernali; il "bianchetto", o tuber borchii, e infine il tuber estivo detto "scorsone" il primo ad essere scoperto sul luogo

cià di settembre ha messo a rischio la stagione micologica, anche se per i tartufi c'è speranza, i neri invernali maturano, infatti, a dicembre e vanno avanti fino a gennaio.

A Palazzolo, però, ci sono due negozi di ortofrutta che li trattano, uno in piazza del Popolo e l'altro vicino alla sede dei vigili urbani, vicino alla Villa comunale. Da un punto di vista gastronomico il tartufo non ha mezzi termini: si ama o si odia. Chi lo ama parla di "odore" inimitabile chi lo odia, di "puzza" (identificata come puzza di piedi nella maggior parte dei

casì). La caratteristica del tartufo è proprio questo odore intenso che è stato riprodotto anche chimicamente. «L'olio al tartufo che si vende nei supermercati e che mettono sulla pizza - avverte Andrea Ali, chef di Palazzolo - non ha niente a che vedere con il tartufo. Dentro quell'olio, se si legge bene l'etichetta, non ci sono tartufi freschi ma aromi chimici che riproducono l'odore tipico di gas metano dei tar-

Molti dei famosi tuberi di Norcia, in realtà, vengono da qui ma sono venduti a prezzi quintuplicati

tufi. Anzi alcuni dei tartufi meno pregiati, vengono trattati con quest'olio prima di essere venduti, per renderli più profumati, ma è una truffa».

Alì con il tartufo consiglia dei ravioli alla ricotta da condire con una grattugiata di tartufo, pecorino non aggressivo e un'ulteriore cascata di lamelle di tartufo in cima, ma il tartufo di palazzolo lo ha sperimentato anche come dolce, servito su una mousse di ricotta, accanto a dell'olio d'oliva extravergine a crudo. «Vengo dal Salone del gusto di Torino - continua - ed ho avuto l'ennesima conferma che il nostro tartufo non ha nulla da invidiare, contrariamente a quanto pensavo inizialmente, a quelli piemontesi, umbri o, ultimi arrivati sul mercato, gli sloveni. Forse il bianco piemontese è ancora un gradino più su, ma tutti i neri invernali e il nostro scorsone uncinato estivo hanno le stesse identiche caratteristiche organolettiche».

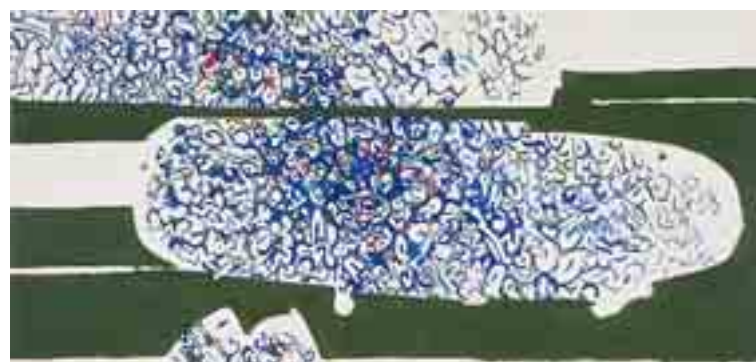
LE MOSTRE

In mostra Etruschi e Gattopardi Sanfilippo alla Fam di Agrigento

Dagli Etruschi ai contemporanei, numerose mostre sono allestite in queste settimane in Sicilia. L'occasione per trovare un nuovo punto di vista.

Catania. Si apre domani al Palazzo della cultura di via Vittorio Emanuele (vernissage ore 19), la collettiva che unisce le opere di Rossella Pezzino De Geronimo, Franco Politano e Tommaso Ottieri, strutturate all'interno di un unico progetto artistico-culturale. Fino al 3 dicembre, ingresso libero. Prosegue fino al 25 novembre alle Ciminie "Cromie, Semi e Sememi", cinque personali degli artisti Giuseppe Anastasio Elia, Juan Esperanza, Salvatore Salamone, Alfio Sorbello e Gesualdo Spampinato. Alla Galleria Collicali-greggi (fino al 30 dicembre) dipinti, strutture architettoniche, elementi scultorei della viennese Ute Müller.

Palermo. Grande mostra sugli Etruschi a Palermo. Circa 200 reperti della collezione Bonci-Casuccini, una delle più importanti raccolte di materiali etruschi esistenti in Italia, sono esposti all'Albergo delle Povere di Palermo fino al 6 gennaio. Al Museo regionale di arte moderna e contemporanea di Pa-



lazzo Riso in mostra gli Armadi Sospesi di Iannis Kounellis.

Agrigento. Le galassie di segni e colori di Antonio Sanfilippo, uno dei pionieri dell'astrattismo italiano, sono in mostra alle Fabbriche Chiaramontane di Agrigento (Fam). Intitolata "Antonio Sanfilippo. Gli anni Sessanta. Il colore del segno" (foto), l'importante esposizione analizza la produzione pittorica dell'artista. Un'indagine che, per la prima volta, mette in luce il tempo della piena e più colma maturità di Sanfilippo: quegli anni '60, nel corso dei qua-

li l'artista venne considerato come una delle personalità fondative dell'arte astratta italiana.

Messina. Gli ultimi Gattopardi: oltre cento opere realizzate da Beniamino Joppolo, Diego Joppolo, Casimiro Piccolo, Mario e Aldo Pecoraino, Nato Sciacca, Filippo Ciancia, Carmelo Salleo e Raniero Alliata di Pietratagliata. Al palacultura fino al 16 dicembre. La Resurrezione di Lazzaro restaurato, uno dei capolavori di Caravaggio dipinti in Sicilia, fino al 25 novembre al Museo Accascina di viale della Libertà.

ANCE SICILIA

Collegio Regionale Costruttori Edili

COMUNICATO STAMPA

MOROSITA' DELLE P.A. E' "CAUSA DI FORZA MAGGIORE" COME TERREMOTI E ALLUVIONI L'ASSEMBLEA STRAORDINARIA DELLE IMPRESE EDILI DEL 5 NOVEMBRE DECIDERÀ SU FERMO DEI CANTIERI, DICHIARAZIONE DELLO STATO D'INSOLVENZA DELLA REGIONE, RICHIESTA DI COMMISSARIAMENTO E STATO DI CRISI PER IL FONDO FEG

Palermo, 1 novembre 2012 - Le imprese edili siciliane torneranno a riunirsi in assemblea straordinaria, assieme alle organizzazioni sindacali, lunedì prossimo, 5 novembre, alle ore 10,30, presso la sede dell'Ance Sicilia, in via Alessandro Volta, 44, a Palermo, per decidere sulle nuove iniziative di settore da avviare e finalizzate a superare la drammatica crisi provocata dal mancato pagamento di 1,5 miliardi di euro da parte delle pubbliche amministrazioni committenti.

Principale obiettivo sarà la Regione siciliana che, avendo avuto sbloccati da Roma 600 milioni di euro grazie alla battaglia condotta dall'Ance Sicilia, ha virtualmente assegnato ai pagamenti per opere pubbliche appena 26 milioni a fronte di debiti per 409 milioni verso il settore. Somma di cui non si hanno ancora conferme, rafforzando così il dubbio che sia stata invece stornata per incrementare i fondi per i precari dei Comuni e per i forestali.

Lo scontento e la sensazione di tradimento sono cresciuti al punto che sarà richiesta la sospensione dei cantieri per "causa di forza maggiore" (ai sensi dell'art. 159 del D.p.r. n. 207 del 5 ottobre 2010 - Regolamento di attuazione del Codice dei contratti pubblici), intendendosi come tale "ogni forza del mondo esterno che determina in modo necessario e inevitabile il comportamento del soggetto", come ad esempio terremoti ed alluvioni.

Fra le "cause di forza maggiore" che rendono impunibile l'autore della omessa esecuzione, la giurisprudenza consolidata fa rientrare "i mancati proventi dei servizi resi agli enti pubblici".

Perdurando la morosità da parte della Regione e delle altre stazioni appaltanti, le imprese saranno costrette ad inviare la richiesta ai direttori dei lavori di sospendere tutti i cantieri nell'Isola, ponendo in cassa integrazione circa 40 mila addetti.

O, ancora, in alternativa, sarà possibile sospendere i cantieri in corso ai sensi degli articoli 1460 e 1461 del Codice civile, secondo i quali "ciascun contraente può sospendere l'esecuzione della propria prestazione se le condizioni patrimoniali dell'altro sono divenute tali da porre in evidente pericolo il conseguimento della controprestazione".