A Santa Ninfa la Salsiccia è in.. evoluzione

Scritto da Maurizio Artusi
Martedì 06 Agosto 2019 18:00

Penso che a tutti possa far piacere vedere evolvere una manifestazione, al di la del nome "sagra", verso un'occasione di vera promozione del territorio, questo è proprio quello che mi è recentemente capitato di vivere durante un mio coinvolgimento, in qualità di conduttore di cooking show, lo scorso **3 e 4 Agosto 2019** durante la **XXIV Sagra della Salsiccia di Santa Ninfa** (TP). La mia idiosincrasia per le sagre penso sia abbastanza nota, ma nell'attuale amministrazione comunale sin dal primo contatto ho scorto la volontà di far crescere i due giorni dedicati alla salsiccia, indirizzandoli verso una seria divulgazione del prodotto, evoluzione che però non è iniziata quest'anno, è piuttosto il frutto di una maturazione da spalmare nelle ultime edizioni. L'Avv. **Linda Genco,** assessore con le deleghe competenti in materia, coadiuvata da diversi collaboratori tra cui l'infaticabile **Tiziana Biondo**, sono riusciti ad organizzare i due cooking show di cui sopra coinvolgendo nel primo giorno lo Chef **Paolo Austero**, rappresentante del territorio trapanese e neo-presidente della locale **F.I.C.** (Federazione Italiana Cuochi), il quale ha realizzato i due piatti: "**Sfera di salsiccia CBT**" e "**Ruote di salsiccia**".

Nel secondo giorno di manifestazione, invece, è stato coinvolto lo Chef **Fabio Potenzano**, volto televisivo di **Rai 2** e membro della **N.I.C.** (Nazionale Italiana Cuochi) nonchè patron del **Ristorante Tutti a Tavola** di **Bagheria** (PA) di recente apertura, quest'ultimo ha presentato altri due piatti chiamati "**Il Gomitolo**" e "**Sicily Burger**". In totale ben quattro prospettive in cui la salsiccia è stata abbinata con diversi profumi e sapori, come ad esempio la ricotta, la burrata, la pasta kataifi e con i pomodorini secchi, impiegando a profusione nuove tecniche di cottura, come la **CBT** (Cottura a Bassa Temperatura), e svelando così al pubblico invitato cosa si può creare liberando la fantasia su di una "semplice" salsiccia, solitamente invece vista come un cibo esclusivamente da brace. I quattro piatti sono stati ovviamente abbinati con vini del territorio, offerti dalle vicinissime **Cantina Rapinzeri** di **Santa Ninfa**, **Tenute Orestiadi** di **Gibellina** e **Fina** di **Marsala**, tra questi mi ha insospettabilmente sorpreso il **Viogner** di **Rapinzeri**, rappresentata dai giovanissimi fratelli **Giuseppe** e **Angela Biondo**, lei enologa in procinto di laurearsi ed entrambi alla loro prima esperienza di vinificazione: infatti il mio primo approccio olfattivo è stato con un vino che definirei "ingenuo", privo cioè di tutte quelle "furbizie" tipiche di coloro che vendono da tempo e che cavalcano i mercati, ricordandomi a tratti i cosiddetti "vini naturali", speriamo che i nostri due giovani continuino a valorizzare uve e territorio, mantenendo sempre la propria personalità. Entrambi i cooking show si sono conclusi con un dessert "straniero" ma pur sempre molto gradito, infatti si trattava di un tiramisù, ma leggermente rivisitato, con una crema a base di panna montata e servito in bicchierino, apparentemente nulla di eclatante, ma l'utilizzo di materie prime di alta qualità ed il grande equilibrio dei sapori ne hanno esaltato la golosità, una preparazione effettuata da una grande risorsa di **Santa Ninfa** chiamata **Pasticceria Genco**, sicuramente da approfondire prossimamente qui, su **CucinArtusi.it**.

Arrivato a questo punto qualcuno si chiederà, ma la salsiccia? Quali caratteristiche essa poteva mai esprimere per giustificare 24 anni di sagre e soprattutto i circa 20.000 visitatori di questa edizione? Ebbene, ve lo svelerò con una sola parola comune a tutto il processo di preparazione: **l'attenzione**! Attenzione nella selezione delle carni, attenzione nelle loro percentuali di miscelazione, attenzione nel loro condimento ed infine nella loro snervatura, solo così una semplice salsiccia può definirsi di **Santa Ninfa**, in netta opposizione invece a come troppo spesso viene considerata da altri: pozzo senza fondo per scarti di lavorazione delle carni del maiale. Non potendo assaggiare tutti i produttori ho personalmente provato, procedendo in ordine alfabetico, la salsiccia dell'**Azienda Agricola dell'allevatore Valentino Bianco**, **Macelleria di Vito Etereo** e **Macelleria di Giovanni Palazzo**, riscontrando talmente poche differenze tra loro da fare onore a tutti gli "insaccatori" di quel paese.

Unico neo delle realtà locali è però la mancanza di un'associazione tra produttori che possa creare economie di

scala, promozione e raggiungimento di obiettivi comuni, strada già tentata circa 25 anni fa, ma poi naufragata, forse però oggi i tempi sono maturi per riprovarci e magari per percorrere l'impervia strada della **Salsiccia di Santa Ninfa IGP**. Coloro che invece hanno intrapreso la direzione dell'associativismo sono i componenti della famiglia **Di Benedetto** proprietari del **Centro Carni**, azienda di **Santa Ninfa** principalmente attiva nella macellazione, nel sezionamento e nella distribuzione di carni locali, nazionali ed estere, oggi anche allevatrice, la quale ha recentemente aderito al **Consorzio Carni di Sicilia**, un bell'esempio di sinergie del settore, come d'altronde anche le due associazioni di volontari per la promozione del territorio costituite dall'**Associazione Belìce Profumi e Sapori di Sicilia** e dall'**Associazione Sapere e Sapori**, in collaborazione rispettivamente con gli stand di Le Torte di Cati e del Ristorante Pizzeria il Bivio, quindi il germe delle sinergie a **Santa Ninfa** esiste, bisogna solo sperare che diventi una bella epidemia!

Infine, approfittando delle ore libere dalla conduzione dei cooking show ho visitato uno dei pochissimi allevamenti di suini presenti in quel territorio, comunque rari in tutta la **Sicilia,** recandomi presso l'**Azienda Agricola Bianco,** la cui struttura è nata diversi anni fa grazie alla passione suinicola di **Vincenzo Bianco**. Un allevamento comunque relativamente piccolo che movimenta circa 200-300 capi all'anno, gestito poi con molta cura da papà **Leonardo**, ma che il figlio **Valentino** sono sicuro farà crescere, grazie alla sua intenzione di implementare in azienda il concetto di filiera corta produttore-consumatore, cioè quella vendita diretta che negli ultimi anni ha migliorato il reddito di tante aziende operanti nel campo dell'agroalimentare. Nel frattempo, il mio plauso va alla sua eccellente porchetta, essa viene preparata con mailini di circa 30 kg, ma soprattutto condita con erbe aromatiche ben equilibrate, segreto per far risaltare la carne senza coprirla di rosmarino, salvia e quant'altro si ci possa mettere dentro, essa viene infine cotta per circa tre ore nel forno a legna. Il forno però non è quello di **Valentino**, bensì appartiene al **Panificio di Mario Mistretta**, ottimo panificatore locale particolarmente attento nella scelta delle materie prime e nella loro trasformazione, adottando tecniche come l'alta idratazione e la lunga lievitazione dell'impasto, il risultato è un pane di rimacino e di un blend di grani antichi moliti a pietra, correttamente lievitati che esprimono profumi complessi e a tratti inusuali, con un'ottima alveolatura. Inoltre, anche il miele esprime le particolarità del territorio, infatti il millefiori, tipologia di solito abbastanza anonima, nell'espressione dell'**Apicoltura Bonura** e de **Il Miele di Casa**, ha dimostrato intensi profumi e sapori di grande complessità che semplificando al massimo si sono manifestati nell'eucalipto del primo e nella camomilla e timo del secondo. In ultimo **Santa Ninfa** mi ha stupito anche sul fronte delle arancine, in questo caso erano quelle della **Macelleria Palazzo**, presso cui ho assaggiato un ottimo prodotto in grado di gareggiare con le migliori palermitane, sempre merito dell'attenzione, ma in questo caso profusa da **Tina Fontana**, moglie di **Giovanni Palazzo**.

ALBUM FOTO ALLEVAMENTO SUINI

In conclusione, la prossima edizione della sagra la immagino più come un **Salsiccia Fest** in cui i cooking show si trasformino in laboratori sensoriali aperti al pubblico, ma accessibili esclusivamente tramite un ticket relativamente basso, mantenendo comunque alcuni posti riservati ai giornalisti, completati da educational tour in cui mixare gastronomia e beni culturali/naturalistici del territorio. Infine, per far crescere la ristorazione locale si potrebbe indire una competizione tra cuochi in cui premiare il piatto più creativo che ovviamente impieghi come ingrediente principale la salsiccia, infine non dimentichiamoci che nei boschi limitrofi a **Santa Ninfa** sono stati trovati dei tartufi, funghi ipogei particolarmente pregiati e aromatici, elegante connessione tra il sottobosco e le carni trasformate di quelle zone. Appuntamento quindi al "**Salsiccia Fest"**, **XXV Sagra della Salsiccia di Santa Ninfa**, che sono sicuro sarà ricco di tante altre novità.

ALBUM E DOWNLOAD FOTO DEI DUE GIORNI

Le foto dell'articolo sono di Lidia Caracausi