

## Memorie e Tradizioni, cinque anni dopo

Scritto da Maurizio Artusi  
Venerdì 05 Agosto 2016 23:23



Ebbene sì, siamo arrivati alla quinta edizione di **Memorie e Tradizioni** a **Gangi** (PA), manifestazione in cui ho creduto sin dall'inizio, frequentandola e promuovendola sin dal 2012, ma lo scorso **23 e 24 Luglio 2016** qualcosa è cambiato, per fortuna senza modificarne la "forma", plus da cui secondo me deriva il successo accumulato in questo quinquennio. La novità consiste nell'affiancamento con **Slow Food** e nella partecipazione di numerosi stand con i produttori di alcuni presidi, ma per consolidare ancor di più questa collaborazione, si è pensato anche di inserire due di questi tra le degustazioni previste durante il tragitto compiuto dal pubblico. Come già detto, seguo **Memorie e Tradizioni** dall'inizio e mi sono affezionato al format ed al paese, inoltre, ritengo che la manifestazione sia al contempo espressione ed esclusivo patrimonio dei gangitani e del loro territorio, pertanto, vedere inseriti due presidi provenienti dalla lontana provincia di **Ragusa**, cioè il **Fagiolo Cosaruciario di Scicli** e la **Fava Cottoia di Modica**, per quanto possano essere buoni, puliti e giusti, mi ha dato la sensazione di una contaminazione assolutamente fuori luogo. Inseriti per celebrare l'anno dei legumi, la degustazione dei presidi si poteva invece organizzare nella zona degli stand, vincolandola comunque al ticket della manifestazione che quest'anno è stato tra l'altro saggiamente portato a 7 Euro, importo che opera quella importante selezione di pubblico da me auspicata sin dalla prima edizione. Altri presidi, invece, stavolta della zona, comparivano giustamente tra i piatti in degustazione durante lo svolgimento dell'evento le cui dinamiche descriverò più avanti.



Per chi non lo sapesse ancora, anche se l'ho [già scritto per ben 4 volte](#), **Memorie e Tradizioni**, manifestazione dal sapore storico, culturale e gastronomico, prevede la formazione di gruppi composti da circa 50/100 visitatori che tramite una guida vengono accompagnati lungo un percorso prestabilito e appositamente allestito che si snoda tra le vie medievali del centro di uno dei **"Borghi più belli d'Italia"** nonché **"Gioiello d'Italia"**. Durante questo tragitto, ci si imbatte in figuranti e scene che raccontano la vita dei gangitani e del loro territorio nel periodo a cavallo tra '800 e '900. Dopo una breve presentazione il gruppo a **Piazza Valguarnera** incontra l'agricoltura e la pastorizia e assaggia i suoi prodotti; in **Via Castello** è la volta di una serie di scene di vita quotidiana e mestieri riconducibili alle classi meno abbienti, come i giochi dei bimbi, il ciabattino, la scuola, la filatura della lana e tanti altri mestieri delle casalinghe, si chiude momentaneamente con una sosta presso il sagrato della **Chiesa della Catena**, dove ormai da anni si può assistere ad una performance teatrale che racconta



i momenti più drammatici e movimentati della vita sentimentale dei giovani gangitani di una volta. Il titolo di questa edizione era "Dell'amore e della guerra", ennesima piece ideata da **Peppuccio Ballistreri** funestata dagli accadimenti della I Guerra Mondiale, ma per fortuna alla fine, tutto si è risolto bene, giusto in tempo per riprendere il cammino verso l'assaggio della **"pasta cu maccu"**, un piatto tipico locale, e poi ancora, il barbiere, la preparazione del pane, l'assaggio della **Fava Cottoia di Modica** ed il cestaio. Per la prima volta, a questo punto del tragitto arrivato in **Corso Giuseppe Fedele Vitale**, è stata inserita la "serenata", in cui un giovane corteggia una donzella affacciata dal classico balcone, con tanto di menestrelli forniti di chitarra. Si riprende di nuovo con il cibo, stavolta preparato dagli **ANTA**, nota associazione locale che ogni anno si occupa delle **"pitânze"** costituite da una polpetta di pane, una fetta di pane con l'olio e... un'insalata di **Fagiolo Cosaruciario di Scicli**. Seguono una serie di attività, tutte interpretate dagli ANTA, che vanno dalla preparazione della pasta fresca, fino alla giocata a carte, ultime rappresentazioni di vita povera che un drappo opportunamente collocato tra le pareti di una via, separa dalle classi nobili e ricche. Questa parte del percorso che si snoda sempre sul **Corso Giuseppe Fedele Vitale**, popolato da figuranti in perfetta tenuta da "nobili" nei loro abiti curati nei minimi particolari, è inframezzato con i piatti all'epoca più costosi, come ad esempio, presso **Piazzetta Vitale**, **"u manciari dà festa"** costituito dalla pasta condita con il sugo alla carne di pecora, e culminerà poi nel lusso gastronomico dell'epoca per eccellenza: i dolci, affidati come al solito al **Panificio Pandor**, la famiglia **Bongiorno** quest'anno si è sbizzarrita con i **"cuddura pateddi"**, un impasto da pane, fritto e poi passato nello zucchero o condito con il miele, nel **"biancomangiare"** alla scorza di limone e nel loro famoso **"rosolio"**, la cui segretissima ricetta è custodita gelosamente da mamma

### Angela.



**Gangi** però, è anche buon cibo e produttori di eccellenza, in passato ho già parlato di alcuni produttori che vi ho conosciuto e durante questa mia visita li ho reincontrati con piacere, assaggiando nuovi prodotti o rispolverando i vecchi. In paese, gode di grande considerazione la "cassata infornata" della **Pasticceria Mantegna**, situata sul **Corso Giuseppe Fedele Vitale**, preparata con una crema di ricotta realizzata con certissima maestria dal **Sig. Mantegna** in persona. Sul fronte del salato, invece, bisogna sicuramente citare la **Macelleria Dinolfo** di **Corso Umberto I**, in cui si possono trovare, oltre alle carni rigorosamente siciliane, anzi madonite, anche altri interessanti prodotti del territorio come ad esempio i formaggi di **Capralat** ed alcuni salumi prodotti in proprio senza l'uso di conservanti.



Stesso discorso delle carni rigorosamente siciliane vale anche per la **Macelleria Scavuzzo** di Piazza del Popolo, in cui **Attilio** produce diverse varietà di salumi, quest'anno ho assaggiato il cosiddetto "fiocco" e la pancetta, però mi sono focalizzato sullo straordinario salame in stile "Sant'Angelo", forse il prodotto più noto del locale che ho avuto la possibilità di approfondire nella versione con 40 giorni di stagionatura. Esso viene realizzato tutto a punta di coltello ed insaccato in un budello naturale chiamato "gentile", l'unico che permette, grazie al suo spessore, una stagionatura naturale lenta. Tutti i salumi artigianali di **Attilio** vengono conditi solo con aromi naturali, sale, spezie ed erbe, tranne che per il salame in oggetto in cui vengono aggiunte delle quantità minime di conservanti come previsto per legge, ben diversamente dai prodotti industriali, ma purtroppo necessari per



scongiorare il pericolosissimo botulino.

La prima caratteristica che ho notato, oltre il gusto equilibrato delle spezie e delle erbe, è stata la morbidezza del grasso che quasi si scioglieva in bocca, segno evidente ed incontestabile che il maiale impiegato per la produzione era stato alimentato in modo sufficientemente "naturale", senza l'uso di mangimi industriali, condizione che permette un aumento degli acidi grassi monoinsaturi e polinsaturi rispetto ai tanto temuti saturi. Infine, il salame di **Attilio**, nonostante la mancanza di una camera di stagionatura e l'affinamento alquanto empirico, presentava comunque delle caratteristiche di morbidezza accettabili, quindi doppia lode per la scelta delle carni e per la maestria di non far asciugare troppo l'insaccato.



Tra gli stand degli espositori ho poi incontrato molte vecchie conoscenze e alcune nuove tra le quali: l'**Agriturismo Bergi** di **Castelbuono** (PA) con le sue conserve ed il miele di **Ape Nera Sicula**, l'olio **uCrastu**, prodotto con la varietà madonita **Crastu** da alcuni olivicoltori della zona tra cui **Giuseppe Giaimo** di **San Mauro Castelverde** (PA), **La Casa della Natura** da **Sinagra** (ME), già nota per il suo **Nocciolino dei Nebrodi**, con **Attilio Faranda** che mi ha fatto assaggiare due nuovi liquori, l'**Ambra Rossa**, a base di cannella e peperoncino e l'**Amaro Nebros**, in corso di perfezionamento, sicuramente bisognoso di un riequilibrio tra le sue numerose erbe e spezie, ma già così esso costituisce un'interessante proposta da fine pasto con l'introvabile caratteristica di essere senza zucchero aggiunto. Poi anche **Salvino Polizzi**, dell'omonima azienda agricola di **San Giuseppe Jato** (PA), produttore di formaggi con latte di vacca **Cinisara** che mi ha presentato due nuovi prodotti a crosta fiorita e pasta molle, di cui uno aromatizzato con lo zafferano; da citare anche le straordinarie passate di **Pomodoro Siccagno** della **Cooperativa La Rinascita** di **Valledolmo** (PA), la **Cooperativa Valdibella** di **Camporeale** (PA) con numerosi suoi prodotti, dalla pasta di Tumminia fino al latte di mandorla passando per i loro vini bio, l'onnipresente

## Memorie e Tradizioni, cinque anni dopo

Scritto da Maurizio Artusi  
Venerdì 05 Agosto 2016 23:23

---

**Torronificio delle Madonie**, che tra l'altro possiede un punto vendita proprio a **Gangi**, la **Cipolla Paglina** di **Castrofilippo** (AG) con la relativa associazione di produttori che pian piano sta realizzando le mie tre "C" di Cooperazione, Certificazione e Comunicazione, l'**Azienda Agricola Montalbo** di **Giacomo Gati** con i suoi straordinari formaggi di **Capra Girgentana**, la **Cuddireddra di Delia**, le confetture di **Fragolina di Ribera** di **Scyavuru**, le uova di **Gallina Siciliana** allevate a **Marineo** (PA) con grano di **Tumminia** dall'**Azienda Agricola Lo Faso**, il formaggio **Maiorchino** di **Domenico Isgrò** dell'omonima azienda agricola di **Furnari** (ME), **iCarusi** con l'**Albicocca di Scillato** ed infine la "**Pasta all'Antica**" offerta dalla **Proloco** del Comune di **Montelepre** (PA), un dolcetto realizzato con un soffice biscotto, farcito con crema di latte e decorato da una glassa di zucchero. Interessante sorpresa è stata quella di incontrare il **Birrificio Epica**, uno dei migliori esponenti della birra artigianale siciliana, presso cui ho assaggiato due novità: l'**Epica Day**, in edizione limitata alla spina, e la **Kore**, due interessanti proposte dal gusto forte e sincero, come tutte le etichette a cui ci hanno abituato i tre epici amici **Pietro Cardaci**, **Elio Mosè** e **Carmelo Radici**.



Un capitolo a parte, però, devo dedicarlo a **Francesco Giunta** ed alla sua azienda **Capralat**, il cui nome rivela già il tipo di prodotto di cui vi parlerò. Non è la prima volta che assaggio i prodotti di **Francesco**, infatti è sulla scena dei formaggi di capra da circa 10 anni, ma devo essere sincero, non mi hanno mai entusiasmato, stavolta però i sapori e le consistenze sono state da "effetti speciali" a tal punto da convincermi a programmare una mia visita presso la sua azienda, situata nel territorio di **Nicosia** (PA) al confine con quello di **Gangi**. **Francesco** mi ha fatto assaggiare la sua **Robiola lattica**, cioè cagliata solo per acidificazione naturale, la ricotta e un super stagionato che lui chiama **Gran Gessato**, ma che meno graziosamente io ho definito un "parmigiano di capra"! Della robiola e della ricotta, posso solo raccontarvi la finezza di grana al palato e la nota di panna, come se ci fosse stato aggiunto un latte di mucca, che ovviamente non c'era. Sul "parmigiano di capra", secondo me **Francesco** ha raggiunto una vera apoteosi di profumi e sapori, sicuramente forti, ma a chi piacerebbe un formaggio scipito, soprattutto se è stato stagionato per diversi mesi?



Buone notizie anche sul fronte dell'ospitalità gangitana, nei due giorni di manifestazione sono stato ospitato nel **B&B Santa Lucia**, situato quasi al centro del paese, creato circa un anno fa da un'idea di **Margherita Passarello**, il quale non solo rispetta tutti i canoni classici della sua categoria, ma fa di più perchè oltre ad offrire la prima colazione, d'eccezione nel caso in oggetto, durante questa favorisce anche la socialità tra gli ospiti, parola sconosciuta negli alberghi, ma purtroppo sempre di più anche nei B&B. Inoltre, non potevo non visitare la **Trattoria Sant'Anna**, da me già recensita un anno prima a poche settimane dall'apertura e che oggi è diventata un punto di riferimento gastronomico non solo del territorio di **Gangi**, ma anche di tutto il versante nisseno delle **Madonie**. Sarà infatti opportuno che io, approfittando di una situazione di maggior tranquillità tipica del periodo autunnale, aggiorni il mio precedente articolo. ([Album foto Trattoria Sant'Anna](#))



Durante il mio percorso di **Memorie e Tradizioni**, accompagnato dall'esperta guida di **Tiziana Bongiorno**, devo però confessarvi di avere ascoltato alcune lamentele derivanti dalle fatiche generate dall'estremo impegno richiesto dai giorni di manifestazione, ma non è la prima volta che pezzi importanti dell'organizzazione annunciano che questo sarà per loro l'ultimo anno di "sacrifici", a coloro io però rispondo che ormai... non ci credo più! Sono invece sicuro che l'anno prossimo ci rivedremo di nuovo e che **Memorie e Tradizioni** continuerà a camminare sulle proprie gambe, senza l'aiuto di nessuno se non del cuore dei gangitani. La più grande motivazione che può convincere i più "stanchi" a partecipare alle prossime edizioni potrebbe arrivare dai commenti dei visitatori che ho furtivamente ascoltato gironzolando in incognito Domenica mattina tra le vie del paese, dopo

## Memorie e Tradizioni, cinque anni dopo

Scritto da Maurizio Artusi  
Venerdì 05 Agosto 2016 23:23

---

aver partecipato al "giro guidato", infatti, in diversi progettavano di ritornare per approfondire il paese con i suoi beni culturali, agroalimentari e umani!

Anche quest'anno, pertanto, gli organizzatori possono ritenersi soddisfatti, **Santo Paternò** e **Peppuccio Ballistreri** hanno compiuto il "quinto miracolo", quello di coinvolgere un intero paese nella realizzazione di un nuovo modello di collaborazione per il territorio e quello di attirare sempre più visitatori. Di tutto ciò, bisogna però rendere merito anche a enti ed associazioni che hanno permesso il raggiungimento del successo, un grande plauso va quindi a: **Comune di Gangi, Proloco Gangi, Associazione degli ANTA Tempo Libero, Fidapa Gangi, ASD Città di Gangi, Associazione Teatrale Il Sipario, Volontari di Via Castello, Coro Madrice**, con un grazie particolare a **Maria Palmeri** per quanto riguarda l'allestimento scenico dei "nobili" di Corso Giuseppe Fedele Vitale, insieme ai circa 250 volontari ed i cittadini di **Gangi** che hanno collaborato a diverso titolo alla realizzazione della manifestazione. In ultimo, ma non per questo meno importanti, ecco anche l'elenco degli sponsor che hanno offerto servizi e beni. **BCC - Banca di Credito Cooperativo**. Provola e ricotta: **Az.Agr.Barreca Vincenzo, Az.Agr.Duca Carmelo, Az.Agr.Roberto Pane, Az.Agr.Castagna**. Pecorino: **Az.Agr.Dinolfo Cataldo, Az.Agr.Castagna, Casearia Mantegna**. Caprini: **Capralat di Francesco Giunta**. Vino: **Cantine Europa - Sibiliana**. Fave secche locali: **Az.Agricola Gallina Cataldo**. Fava Cottoia: **Confraternita Fava Cottoia di Modica**. Figliolata: **Associazione Anta**. Fagiolo Cosaruciaru: **Trattoria Sant'Anna**. e relativi produttori. Pani Cunzatu: **Antichi Sapori delle Madonie, Panificio Pandor di Bongiorno Felice, Panificio Logiudice**. Olio Crastu: Aziende **La Plena, Giaimo, Zito**. Carne ovina: varie aziende del comprensorio di **Gangi**. Salsa di Pomodoro Siccagno: **Coop.La Rinascita**. Dolci e rosolio: **Az.Agr.Barreca Vincenzo, Panificio Pandor di Bongiorno Felice**. Gli sponsor appartengono principalmente al territorio madonita e viciniore, come **Gangi (PA), Geraci Siculo (PA), Valledolmo (PA), Nicosia (EN)** tranne per i Presidi Slow Food di **Scicli** e **Modica** in provincia di **Ragusa** ed il vino di **Petrosino (TP)**.

moocasa\_albumid=6310688695124423105