La tutela dei prodotti tipici e la Pizza Sicana

Scritto da Maurizio Artusi
Venerdì 17 Gennaio 2020 17:20

La **Pizza Sicana**, di **Stefano Catalano** della **Cifa Unione Pizzaioli Italiani**, è il veicolo perfetto per tutelare e valorizzare i prodotti tipici siciliani, argomento del convegno che si è svolto lo scorso **14 Gennaio 2020** presso la sala municipale del **Comune di Cianciana** in provincia di **Agrigento**.

Andando per ordine, bisognerà iniziare dall'antefatto che troverete qui, una presentazione della Pizza Sicana svoltasi qualche mese prima a Palermo e la cui idea si sta facendo pian piano strada presso pizzerie e ristoratori. Uno dei gestori che finora ha creduto di più a questo progetto è sicuramente **Andrea Giannone**, ideatore e conduttore del **Cortile Halykos** di **Cianciana**, presso il quale si è svolto un pranzo anticipatore del convegno e in serata la cerimonia di assegnazione di una targa di **Custode della Pizza Sicana** che ne testimonia ufficialmente l'impegno nella divulgazione della **Pizza Qualità Siciliana**, in verità però le sue tipicità **Giannone** le applica da tempo alla cucina che da ben undici anni offre ai propri clienti, pertanto questa targa personalmente la vedo più come un riconoscimento per il lavoro svolto complessivamente nella sua impresa ristorativa.

ALBUM E DOWNLOAD FOTO CORTILE HALYKOS

Durante il convegno pomeridiano che ho avuto l'onere ed il piacere di moderare, intitolato "**Valorizzare e favorire nella ristorazione l'utilizzo dei prodotti agroalimentari locali provenienti dalla nostra agricoltura a tutela dei consumatori e dell'ambiente**", sono stati affrontati numerosi temi che però, secondo me, avrebbero dovuto essere trattati in un maggior tempo, in verità, forse sarebbe stato necessario un giorno intero per ciascun delicatissimo argomento toccato. Dietro un tavolo addobbato per l'occasione con i formaggi selezionati da **Giovanni Cacciatore** di **Santo Stefano Quisquina** (AG), paesino sui Monti Sicani, ricordo a tutti che anche **Cianciana** ne fa parte, dopo il benvenuto istituzionale del Sindaco **Francesco Martorana**, è iniziata la serie degli interventi dei relatori, ognuno qualificatissimo nel proprio settore, in ordine hanno parlato: **Stefano Catalano**, Presidente Nazionale di Cifa Unione Pizzaioli, il quale ha brevemente illustrato i presupposti che hanno condotto all'organizzazione del convegno; Dott. **Pasquale Patti**, Dirigente U.O. fitosanitaria di Agrigento, il quale ha illustrato alcuni strumenti economici messi a disposizione dalla Regione Sicilia per gli operatori del settore agricolo, esortando il territorio al loro utilizzo; **Giovanni Montemaggiore**, Chef, ex docente di istituto alberghiero e Presidente Regionale Associazione Discepoli di Escoffier, il quale ha disquisito sulle materie prime siciliane considerate dal punto di vista di un trasformatore, introducendo anche elementi di nutrizione poi sviluppati nei successivi interventi; Dott. **Salvatore Lo Forte**, nutrizionista e autore di un manualetto con ricette e consigli pratici realizzato anche grazie alla collaborazione con lo Chef Montemaggiore, che ha affrontato la spinosa tematica degli effetti negativi che il cibo può causare non solo a coloro che non lo selezionano correttamente, ma anche ai loro figli, infatti la nutrigenomica si occupa proprio di ciò; Dott. Nino Sutera, della Libera Università Rurale Saper&Sapor, esperto di De.Co. che ha svelato i veri presupposti dell'idea di Luigi Veronelli che diversi decenni fa, a tutela di territorio e prodotti tipici alimentari e non, teorizzò la Denominazione Comunale, oggi spesso mal compresa e peggio applicata; infine **Michele Termine**, giornalista dell'agrigentino attivo nella divulgazione dei prodotti tipici locali e delle problematiche del comparto agricolo, ha illustrato la sua lunga esperienza in merito, non senza una vena polemica nei confronti dei suoi colleghi che troppo spesso, in passato, hanno trascurato quest'aspetto dell'economia siciliana. Fuori programma, anche un intervento del granicoltore **Pino D'Angelo** sulle difficoltà di fare impresa agricola nel settore granicolo in Sicilia.

Al termine dei lavori sono stati consegnati i due riconoscimenti previsti, il primo, come già annunciato, ad **Andrea Giannone**, mentre il secondo conferisce lo status di socio onorario Cifa Unione Pizzaioli all'attore inglese **Ray Winstone**, affezionato frequentatore del paese di **Cianciana**, per l'impegno dimostrato nella promozione del territorio e dei prodotti ciancianesi. La serata si è quindi conclusa con la cerimonia di scopertura della targa già menzionata, affissa all'ingresso del **Cortile Halykos**, ed infine con una degustazione della **Pizza Sicana** interpretata da **Andrea Giannone** e preparata con un impasto di grano antico **Maiorca** molito a pietra e rimacino siciliano con lievito madre, poi farcita con passata di pomodoro fresco locale, tuma fresca, mollica insaporita con erbe e ingredienti vari, pomodorino confit, infine a crudo con cannestrato di almeno un anno di stagionatura, olio evo, prezzemolo e origano selvatico.

La **Pizza Sicana** nasce con i prodotti degli omonimi monti, ma ciò non vuol dire che non possa adattarsi ad altri territori, come ad esempio quello di **Licata** (AG), cittadina che sta facendo sempre più faville nel settore della pizza, già punto di riferimento regionale dell'alta cucina grazie alla presenza del **Ristorante La Madia** del bistellato **Pino Cuttaia**, pertanto ci sarà da rimanere ben sintonizzati con **Stefano Catalano** di Cifa Unione Pizzaioli!

ALBUM E DOWNLOAD FOTO CONVEGNO/PREMIAZIONE