

Il Tartufo siciliano a Barrafranca diventa turismo

Scritto da Maurizio Artusi
Martedì 27 Marzo 2018 11:17



Grazie ad una collaborazione tra **Giuseppe Zuccalà**, ideatore e titolare dell'azienda di raccolta e trasformazione "**Tartufo Siciliano**", e **Antonio Gueli**, titolare della "**GueliTour**", è accaduto a **Barrafranca (EN)** che il tartufo si è fuso con il turismo, infatti nelle prossime settimane, nelle fiere internazionali dedicate al settore, verrà presentato "**Il tartufo siciliano in tour**", un pacchetto che prevede cultura e tartufo con un'offerta di tre e sei giorni ricca di visite ai beni culturali del territorio, e in quella zona ce ne sono parecchi, esibizioni di gruppi folkloristici, visite ai laboratori di trasformazione del tartufo e cene a base del prezioso fungo, ma **Giuseppe Zuccalà** ha in mente anche altre soluzioni da offrire ad un turismo ancora più attento utilizzando più a fondo il tartufo, esso sarà protagonista, oltre alle già citate visite al laboratorio, anche di una vera e propria raccolta tra i boschi, stagionalità permettendo, fondendo così natura, trekking e aspetto esperienziale, quindi ognuno si caverà il proprio tartufo ed i meno "bravi" lo avranno in regalo compreso nel pacchetto.



L'azienda di **Zuccalà** opera nel settore del tartufo da ben 22 anni e da 5 in quello della sua trasformazione e sin da subito ha scelto identità e qualità del prodotto impiegando esclusivamente tartufi cavati nel territorio siciliano, ma anche adottando il tartufo in purezza nei trasformati o in alternativa, nelle altre preparazioni, impiegando percentuali di tartufo più alte rispetto ad altre aziende. La provenienza della materia prima è quella dei **Monti Nebrodi**, delle **Madonie** e **Monti Iblei** ai quali si aggiunge la tartufaia di **Barrafranca**, anche le varietà trattate sono numerose, **Giuseppe Zuccalà** mi ha parlato di **Tuber magnatum pico** o bianco pregiato (quello di Alba), **Tuber melanosporum** o nero pregiato, **Tuber uncinatum**, **Tuber aestivum**, **Tuber brumale** varietà **moscatum** e infine il sempre più apprezzato **Tuber borchii** o bianchetto, insomma una biodiversità siciliana a largo spettro anche in questo campo.

La gamma dei prodotti di **Zuccalà** è spesso originale e a volte anche innovativa, infatti tra i tanti mi è capitato di assaggiare le mandorle siciliane, varietà **Tuono**, aromatizzate a freddo onde preservare le caratteristiche salutistiche del frutto, ma anche un olio di varietà **Moresca** con fisicamente il tartufino dentro, piuttosto che delle piccolissime palline al tartufo nero estivo preparate con una particolare macchina sferificatrice, il raro miele di mandorlo siciliano anch'esso al tartufo, nonchè ancora in sperimentazione, un insolito abbinamento tra succo di melograno e tartufo, questo mi manca, mi incuriosisce e vorrei proprio assaggiarlo!



I tartufi che arrivano nel laboratorio del "**Tartufo Siciliano**" seguono due strade di lavorazione, la prima prevede la conservazione in frigo andando così a costituire l'offerta del fresco, la seconda invece prende la via dell'abbattitore per lo stoccaggio prima della lavorazione, un sistema di conservazione, quello dell'estremo freddo, che preserva al massimo le caratteristiche sensoriali del prodotto ed al contempo esercita una utilissima sanificazione biologica, contro eventuali batteri o altri microorganismi indesiderati. Nel laboratorio vero e proprio regna **Eugenio Zuccalà**, figlio di **Giuseppe** e guarda caso cuoco che ovviamente cura le ricette dei prodotti, la sicurezza alimentare di essi viene garantita dall'uso di un'autoclave, una sorta di grossa pentola a pressione al cui interno, grazie alle pressioni più alte di quelle presenti nell'ambiente, si può arrivare alla temperatura di 120 gradi che mantenuta per circa 12 minuti permette di raggiungere anche shelf life di due anni, garantendo così la sterilizzazione dei prodotti che lo richiedono, in modo analogo a come avviene con il latte UHT. Quindi tecnologia, ma anche massima artigianalità fino ad arrivare al packaging, anch'esso frutto della manualità, come nel caso delle ceralacche impiegate sul tappo delle bottigliette di olio aromatizzato.

Il Tartufo siciliano a Barrafranca diventa turismo

Scritto da Maurizio Artusi

Martedì 27 Marzo 2018 11:17

Questa è la **Sicilia** che a tutti noi piacerebbe incontrare più spesso, una sapiente commistione tra cultura, tecnologia, cucina e biodiversità dell'agroalimentare, nonchè accoglienza, tuttavia bisogna pur dire che essa non potrà mai essere frutto di costrizioni, leggi o promesse politiche, ma potrà avvenire e vincere solo se scaturirà dalla buona volontà e quindi dalle maniche rimboccate di tutti noi.

moocasa_albumid=6534769659465748129