

La Pecora di Marena è solo a San Cipirello

Scritto da Maurizio Artusi

Martedì 06 Dicembre 2022 05:01



Oggi la carne di coniglio è praticamente scomparsa dalle nostre macellerie, probabilmente a causa della sua immagine sempre più vicina all' "animale da compagnia", alla stregua di un gattino o di un cagnolino, mentre invece il coniglio è sempre stato, da tempo immemore, animale da carne, e non a sproposito. Infatti esso ha delle caratteristiche nutrizionali da far invidia a tutti gli altri animali da carne, poco colesterolo, digeribile, insomma di meglio non si potrebbe trovare, ma noi non la mangiamo più! Altra carne eccellente è quella di agnello o meglio di pecora, anch'essa si sta dirigendo verso la stessa strada del coniglio, anche se ci sono monilitiche sacche di resistenza legate alle tradizioni della **Pasqua** piuttosto che del **25 Aprile**, ma questa è già più forte di sapore rispetto al coniglio, soprattutto quella dell'animale adulto. Anche in questo caso le caratteristiche nutrizionali sono interessanti, ne ho già scritto qui a proposito della [salsiccia di Santa Ninfa](#), ma oggi mi ritrovo a scriverne grazie ad una iniziativa di **Daniele Ragusa** del **Bar Pasticceria Marena** di **San Cipirello** (PA). Infatti **Daniele** mesi fa mi svelò un suo progetto, in cui prevedeva di farcire la sua già ottima rosticceria anche con dei salumi di pecora, al fine di accontentare alcuni suoi clienti, coloro che non amano la carne di maiale e addirittura anche la comunità mussulmana del suo territorio. Idea che lo scorso **30 Novembre 2022** all'interno del **Bar Marena** ha finalmente preso forma in una serata degustazione insieme a tutti i produttori coinvolti, compreso i **Sanzone** di **Camadial**, suoi fornitori di riso biologico siciliano ,ovviamente impiegato per le arancine, anch'esse declinate in chiave "pecora" per l'occasione. Quest'incontro servirà sicuramente per guidare meglio la mano di **Tommaso La Milia**, pasticciere e rosticciere di **Marena**, nel fare abbinamenti e trovare altre soluzioni originali nella rosticceria,

Per fare tutto ciò **Daniele Ragusa** non ha cercato scorciatoie, si è infatti rivolto al meglio che potesse trovare intorno a lui, rivolgendosi alla **Zootecnia Filippo Palazzolo** di **San Giuseppe Jato** (PA) per la carne di pecora, già suo fornitore di ricotta, ed alla **Macelleria Bilello** di **Camporeale** (PA) per la trasformazione in salumi, già suo fornitore di alcune farciture in rosticceria. C'è da aggiungere che le pecore dei **Palazzolo** sono allevate allo stato brado con grandi cure, essi infatti non solo sono produttori di **Pecorino DOP**, ma da tanti anni ormai cagliano e.... filano il latte di pecora, caratteristica unica della più nota **Vastedda del Belice**. **Salvatore Bilello**, invece, nel giro dei suoi pochi mesi di attività come salumai, ha fatto passi da gigante al punto da convincere, oltre me, persino suo... padre! Sarà un caso che questi tre soggetti sono stati in passato da me visitati e recensiti?

[Il caciocavallo di... pecora](#)

[I salumi artigianali di Bilello](#)

[Bar Marena dal 1970](#)

Posso credere ad una coincidenza, a due, ma con tre c'è della... premeditazione! **Daniele Ragusa** è stato capace anche questa volta di stupirmi, selezionando aziende eccellenti vicine al suo territorio e sapendo dare consistenza a quelle che per tanti anni sono state definite "sinergie", ma che in pochi in **Sicilia** hanno toccato con mano. Adesso godetevi le immagini, ma soprattutto i profumi e sapori che ho scoperto durante il mio incontro con **Daniele Ragusa** e con **Salvatore Bilello**.

{youtube}34bGYOe2Zuk{/youtube}

E non è certamente finita qui, perchè galeotto fu quel corso che **Tommaso La Milia** fece con **Fabrizio Donatone**, infatti adesso il panettone di **Marena** è diventato veramente artigianale con lievito madre e ingredienti di eccellenza, durante la mia visita era disponibile solo quello al cioccolato, già molto interessante e promettente, ma se i tempi e gli impegni me lo consentiranno, quest'anno vi farò conoscere anche il tradizionale, per me vero e unico metro di paragone della categoria.

La Pecora di Marena è solo a San Cipirello

Scritto da Maurizio Artusi

Martedì 06 Dicembre 2022 05:01

[Link a tutta la "carne di pecora" di CucinArtusi.it](#)

L'abbigliamento di Maurizio Artusi è a cura del [Bisamificio La Nuova](#) di Palermo



[**ALBUM E DOWNLOAD FOTO**](#)