

Busiate, Buseto e... cicerchia

Scritto da Maurizio Artusi
Lunedì 30 Luglio 2012 19:17



E' sempre una bella sorpresa quando, visitando un piccolo paese di circa 3.000 abitanti, si scoprono delle sinergie umane e delle vitalità agroalimentari insospettabili. **Buseto Palizzolo**, in provincia di **Trapani**, è il paese delle "**busiate**" ed i suoi abitanti tengono molto a questa peculiarità che festeggiano tutti gli anni grazie alla partecipazione attiva di decine di volontari, compreso il Sindaco **Luca Gervasi**, l'assessore **Rocco Mustazza** ed il consigliere **Roberto Maiorana**, dando così vita, anche quest'anno dal **27 al 29 Luglio**, alla **V Sagra della Busiata** con annessa **XVII Mostra dell'Artigianato** locale.

Il motivo per cui **Buseto** sia così orgoglioso e legato alla produzione delle **busiate** è giustificato dal fatto che nei pressi del paese, nel **Bosco di Scorace**, cresce abbondantemente l'**Ampelodesma**, graminacea da cui si ricava il lungo tradizionale attrezzo chiamato "**buso**", probabilmente poichè ricorda un ferro da calza, utilizzato nella produzione della nota pasta e da cui deriva anche il suo nome. Ovviamente, come spesso accade in casi analoghi, il confinante comune di **Custonaci** campanilisticamente rivendica gli stessi primati. **Buseto**, però, come illustrerò più avanti non è solo **busiate** bensì anche eccellenti prodotti agroalimentari, sintomo di una giovane vitalità contadina, in controtendenza rispetto ad altre realtà siciliane.

Le "**busiate**" tradizionali devono essere prodotte rigorosamente a mano, con grano duro siciliano della zona e utilizzando il già citato "**buso**", sul quale viene arrotolato un pezzetto di impasto fino a formare la classica lunga spirale. Parlando con le massaie locali ho scoperto che la pasta ha una percentuale di uova molto variabile, ma comunque con un massimo di 5 uova per chilogrammo, e che esse difendono molto la produzione manuale, rispetto alle moderne trafilate che, secondo loro, delegittimano totalmente la busiata dall'essere definita tale.

I numerosi volontari della Pro Loco, coordinati da **Giovanni Grammatico**, hanno accolto i numerosi visitatori ed in cucina, con la guida di **Giuseppe Lombardo**, hanno preparato ben 600 kg di **busiate**, condite ogni giorno in modo diverso, ma durante la mia visita di **Sabato 28 Luglio**, semplicemente con pomodoro e dell'ottimo tonno **Callipo**, realizzando un piatto gustoso, cotto a puntino, piacevole, da far invidia al miglior ristorante. A Buseto, dopo la pasta è d'obbligo concludere con la classica "**cassatella trapanese**", una mezzaluna di pasta fritta con farcia di ricotta.



Per un'ottima **busiata**, però, ci vuole un ottimo grano, e qui si innesta una delle importanti attività agroalimentari della zona: la granicoltura. Come in altre parti della Sicilia, a **Buseto** si è sempre coltivato grano ed anche oggi la tradizione continua, nonostante le innumerevoli difficoltà del comparto. Il lavoro nei campi di grano continua grazie a varietà come l'ottimo "**Simeto**", oppure cercando di recuperare il "**Marzuddu**", meglio conosciuto come "**Tumminia**" o "**Timilia**". A dimostrare l'attaccamento a territorio e tradizione dei busetani, c'è l'Associazione "**Cultura e Tradizione Tangi**", una frazione di **Buseto**, che organizza ogni anno la raccolta del grano come si faceva una volta: a mano con la falce, ormai solo a scopo dimostrativo e culturale, per sensibilizzare le nuove generazioni al lavoro nei campi ed alle antiche tradizioni dei padri.

Dove c'è coltivazione di grano, c'è sempre un mulino ed anche **Buseto** ha il suo: il **Molino San Giuseppe**, nato nel lontano 1966, nel corso degli anni ha saputo aggiornare le proprie tecnologie rispettando la tradizione molitoria della zona, producendo così diversi prodotti di qualità e diventando un punto di riferimento per l'arte bianca del trapanese. **Buseto** inoltre, annovera anche un'ottima produzione di olio, come quello dell'**Azienda Archè** che con

Busiate, Buseto e... cicerchia

Scritto da Maurizio Artusi
Lunedì 30 Luglio 2012 19:17

la sua **DOP Valli Trapanesi**, un blend di **Biancolilla**, **Nocellara** e **Cerasuola**, mi ha sorpreso per il suo elevatissimo contenuto polifenolico, nonostante i diversi mesi trascorsi dalla molitura. Stesso blend anche per l'**Azienda Sottile**, ma con diverse percentuali e con la stessa capacità di sorprendermi per la quantità di antiossidanti naturali, provenienti dalle meravigliose olive del trapanese.



Infine, merita un grande plauso anche **Vito Sanclemente** dell'azienda agricola **U Timpuni** che, grazie ad un bicchierino di semi donatogli dall'anziano suocero, ha ripiantato e portato in produzione un legume oggi considerato in seria difficoltà produttiva in tutta Italia: la **cicerchia**. **Vito** sta cercando di fare uscire dall'oblio culinario il proteico legume, unico modo per farlo rientrare nella nostra dieta, in contrapposizione alla straniera e sicuramente meno genuina soia. Confesso che non ero mai stato a contatto con la **cicerchia**, ma una volta entratone in possesso l'ho esaminata per bene, prima degustandola scondita e poi utilizzandola per un primo di pasta. Visivamente la **cicerchia** è molto simile a dei piccoli lupini, il sapore ricorda lontanamente quello di questi ultimi misto a quello dei ceci, ma più delicato, infatti, anticamente essa veniva utilizzata per farne farina e realizzare le panelle palermitane, sostituita poi dai ceci che, essendo senza buccia, garantivano una lavorazione più



immediata. Il test l'ho continuato mettendo a bagno di acqua fredda 250 gr di **cicerchia** per una notte intera, quindi ho poi iniziato la cottura in abbondante acqua e a fuoco basso. Dopo 30 minuti ho aggiunto un po' di cipolla rossa gigante di **Buseto** tagliata a julienne, uno spicchio di aglio di **Nubia**, del pomodorino tagliato a quartini, del timo fresco ed infine ho salato. A 10 minuti dalla fine ho aggiunto 150 gr di **Petali Ericini** secchi, assimilabili alle orecchiette pugliesi, prodotti dal **Pastificio Artigianale Campo di Napola**. In totale ho fatto cuocere per circa 60 minuti, tempo estendibile per chi non gradisce la cottura al dente. Dopo aver fatto riposare la minestra per qualche minuto, ho impiattato e condito con olio extravergine di oliva **Dop Valli Trapanesi** dell'**Azienda Archè**: il risultato è stato eccellente! Un ottimo piatto realizzato quasi esclusivamente con i prodotti del territorio di **Buseto** e vicini.

In conclusione, come ho affermato all'inizio, **Buseto Palizzolo** è un un piccolo paese con un grande territorio, dotato di aziende proiettate sul mercato, anche estero, desiderose di far bene e profondamente attaccate alle tradizioni ed alla propria terra che, nel bene e nel male, ha donato le sue risorse alle generazioni del passato, ma che, sono sicuro, potrà dare tante soddisfazioni anche alle generazioni agricole di oggi e del futuro.

moocasa_albumid=5770387090671610657