

Memorie e tradizioni a Gangi, un riuscito tuffo nel passato

Scritto da Maurizio Artusi

Mercoledì 08 Agosto 2012 14:10



Il proprio paese si può promuovere in diversi modi, ma sicuramente quello meno indicato è la classica sagra con un bel tavolone finale in piazza, imbandito con pane, olio, qualche dolce e l'alimento festeggiato, sul quale i curiosi e gli "affamati", a volte anche qualche casuale turista, soddisfano la propria voglia di cibo gratis, anche a costo di qualche poco sana gomitata. Tutto ciò, ovviamente, non è da prendersi ad esempio, in tale maniera non si promuove un bel niente, né prodotti tipici, né tantomeno territorio. Diverso è invece il risultato che si può ottenere con un'idea luminosa quanto semplice: creare un percorso guidato all'interno di un paese condividendo memorie, tradizioni e prodotti tipici in modo da creare un'osmosi tra il paese stesso ed il visitatore. Quest'ultima soluzione, in Sicilia, è da prendere come esempio, un modello che, per i paesi che se lo possono permettere, in quanto possessori di una naturale attrattiva che lo consenta, andrebbe sviluppato e quasi imposto in luogo delle inutili sagre di cui sopra. La promozione virtuosa di **"Memorie e Tradizioni" in uno dei "Borghi più Belli d'Italia"** si è concretizzata realmente il **4 Agosto 2012**, su idea del consigliere comunale **Santo Paternò** e per opera sua e delle numerose associazioni culturali di **Gangi**, ridente paesino di circa 7.000 abitanti, incastonato sui monti delle **Madonie**, in provincia di **Palermo**.



Gangi si è prestato facilmente al particolare evento grazie alla sua millenaria storia e grande fermento culturale, da sempre presente nel paese; un borgo medievale ben curato, entrato a far parte dei "[Borghi più Belli d'Italia](#)", vivibile, che nonostante le bestialità edilizie commesse in passato risulta comunque uno dei comuni siciliani con maggiore concentrazione di beni culturali e attività ad essi connesse. Le origini di **Gangi** sono antichissime, nel suo territorio esistono tracce umane di epoca preistorica, anche se la fondazione la si fa risalire intorno al 1200 a.c. ad opera dei cretesi, che le diedero nome **Engio** (Engyon in greco o Engium in latino). In seguito alle distruzioni seguite alle guerre del periodo medievale, l'ultima ricostruzione del borgo fu eseguita nel 1300. Periodi d'oro però, furono i secoli seguenti fino al 1700, dove il fermento culturale caratterizzò la vita del paese, con grande rilevanza della dominazione spagnola. Tra le foto pubblicate si possono trovare alcuni scatti eseguiti alla **Chiesa della Catena**, contenente opere del Gagini e dello Zoppo di Gangi, a Palazzo Bongiorno, attuale sede dell'assemblea comunale, alla Matrice ed al Santuario di Santo Spirito, rappresentati solo una piccola parte delle 17 chiese presenti, senza contare i palazzi nobiliari. Numerosi e imbevuti di storia gli appuntamenti delle tradizioni, di cui citerò quelli più conosciuti: l'arcolata Sagra della Spiga, settimanale concomitante con la mia visita, e la Processione di Santo Spirito, del periodo dopo la Pentecoste, in cui ben 40 statue vengono trasportate a spalla dalle chiese verso il santuario, con una particolarissima corsa finale.

Memorie e Tradizioni si è presentata come una ricostruzione condensata della vita gangiana a cavallo tra fine '800 e inizio '900, con scene, rappresentazioni e piatti tipici, ottimamente ricostruiti nei minimi dettagli, ed a volte difficili da distinguere dalla realtà attuale del paese, ancora perfettamente conservato.

I tour, organizzati a gruppi di circa 150 persone, sono iniziati verso le ore 19, ed hanno visto transitare dalle villette medievali quasi 3.000 persone, un vero successo di pubblico ed adesione massiccia anche degli abitanti locali, che forse ne hanno approfittato per dare una rinfrescata alle proprie radici.



Tappa 1, Piazza Valguarnera: la vita agreste, 'u m'arcatu

Il "m'arcatu" era il luogo, in campagna, dove avveniva la produzione del formaggio e comprendeva tutte le strutture ad essa correlate: focolaio, salatoio, pagliaio e recinti per lo stazionamento e mungitura delle pecore. Nella piazzetta, inoltre, facevano bella mostra due buoi e delle rare **Capre Girgentane**, queste ultime a quanto pare di proprietà di un allevatore locale.



Tappa 2, Largo Acquedotto: degustazione enogastronomica, i formaggi

Dopo la visita alla zona di produzione è stato consequenziale l'assaggio degli ottimi formaggi locali, offerti in ben tre interpretazioni, e della soffice ricotta, tutto tradizionalmente accompagnato dal pane casereccio. La pastorizia,

Memorie e tradizioni a Gangi, un riuscito tuffo nel passato

Scritto da Maurizio Artusi

Mercoledì 08 Agosto 2012 14:10

oltre alla granicoltura e l'allevamento di bovini, è uno dei settori più importanti ed interessanti delle Madonie.



Tappa 3, Via Castello: spaccato di vita quotidiana

Qui c'è uno dei momenti di osmosi totale tra il gruppo dei visitatori e la ricostruzione storica. Il trascorrere del tempo nella vita di tutti i giorni di inizio '900, è stato inscenato dal "viddàno" con l'asino, dai bambini che giocavano in strada, dalle donne sedute davanti l'uscio di casa alle prese col "tòmbolo", con la "conocchia", con il "telaio" per la tessitura, con il passeggio delle nobildonne e con mestieranti vari.



Tappa 4, Sagrato della Catena: 'a 'nzìnga

In questa tappa, i visitatori hanno potuto assistere ad una pregevole e realistica rappresentazione della " 'nzìnga ", la quale ha ammaliato gli spettatori ricostruendo, in circa 10 minuti, le varie fasi del fidanzamento di una volta. Ovviamente, sulla scena, non potevano mancare i dolci costituiti dai moscardini, i confetti verdi ed il rosolio. Terminata la performance il gruppo, rigorosamente in fila indiana, è entrato nella casa della promessa sposa e nell'attigua **Chiesa della Catena**, risalente al 1200-1300, visionando l'arredamento dell'epoca e le opere del **Gagini** e dello **Zoppo di Gangi**.



Tappa 5, Baglio della Catena: degustazione enogastronomica, 'a pasta ccu màccu

Ed ecco che finalmente arriva il momento di assaggiare uno dei piatti più tipici del borgo di **Gangi**: " 'a pasta ccu màccu " (pasta col macco di fave e finocchetto). La pasta era stata cotta perfettamente al dente, poco condita ma non per questo meno gustosa e con un profumo di finocchetto perfettamente dosato. Subito dopo il gruppo ha incrociato una massaia intenta a preparare la pasta fresca con acqua e farina: i "tagliarini" prendevano magicamente forma dalle sue mani, sfidando ulteriormente gli appetiti del pubblico!



Tappa 6, Piano Pitti: degustazione enogastronomica di prodotti enologici

Dopo i cibi solidi ci vuole anche qualche liquido, ed infatti l'offerta di acqua e vino, replicata in altri punti strategici del percorso, ha risolto il problema. In questo caso, accanto ai bicchieri ed alle brocche, figuravano delle piccole botti da cui il vino veniva folkloristicamente spillato. Personalmente avrei fatto la stessa cosa con l'acqua, onde evitare l'uso delle troppo moderne bottiglie di acqua minerale in plastica.



Tappa 7, Piano Scialampo: degustazione enogastronomica, le pitànze

Alla tappa n.7, siamo finalmente approdati in uno dei momenti gastronomici di cucina più povera, ma anche più gustosa: le "pitànze" erano costituite da interiora di agnello o da fegato in agrodolce, accompagnate da peperoni arrostiti in insalata ed una particolarissima caponata. Inutile esaltarne le caratteristiche organolettiche, per me è forse stato il momento degustativo migliore di tutto il tour.

Memorie e tradizioni a Gangi, un riuscito tuffo nel passato

Scritto da Maurizio Artusi

Mercoledì 08 Agosto 2012 14:10



Tappa 8, Piazzetta Vitale: degustazione enogastronomica, 'u manciàri da' fèsta

Appena entrato nella piccola piazzetta il mio olfatto ha subito notato un inconfondibile profumo di casa, veicolato dalla buona salsa di pomodoro, del tutto uguale a quella che faceva la mia mamma. I "maccarrùna ccu sùcu, 'a càrni 'a sùcu con uova e patate" (i maccheroni col sugo, la carne col sugo e le uova e patate) rappresentavano " 'u manciàri da' fèsta " cioè i piatti della festa, quelli più ricchi che in tanti non potevano permettersi tutti i giorni. Un giorno di festa, però, non potrebbe definirsi tale senza un po' di musica, infatti, era presente anche un complessino che ha allietato i visitatori durante il consumo delle opulente pietanze dell'epoca.



Tappa 9, Corso Vitale: mostre e mestieri

Per l'occasione sono state riaperte o ricostruite le antiche botteghe del corso, quella di abbigliamento, dei tamburi, delle ricamatrici ed altre, una buona occasione per visitare anche la casa adibita all'esposizione del corredo da sposa, tutto in una così fedele e pervasiva ricostruzione che riusciva difficile pensare di essere nel 2012. Proprio sul Corso, tra le botteghe dell'epoca, ho notato la **Pasticceria Mantegna**, che con i suoi arredi e il sapore dei suoi dolci, sembrava fosse rimasta ferma agli anni '50. In essa si prepara un'ottima "**Cùcchia**", dolce tipico gangitano costituito da un rolo di pasta frolla che racchiude un ripieno a base di uvetta, mandorle e fichi secchi, concettualmente simile al classico "**buccellato**" palermitano.



Tappa 10, Croce della Piazza: degustazione enogastronomica, i durci e u rosòlio

Dopo tanto cibo, il tour richiedeva una dolce chiusura, in questo caso facile da realizzare grazie ai biscotti locali, un profumato bianco mangiare ed al tradizionale rosolio, per l'occasione presentato in due versioni: millefiori ed alla fragola.

Tappa 11, Piazza del Popolo: musica in piazza

Dopo circa un ora e mezza, a pochi metri dalla Matrice, degli artisti locali di musica etno-popolare hanno intrattenuto i visitatori, reduci da uno dei tour appiedati più belli e gustosi del mondo. Avrei però gradito una maggiore lentezza di percorrenza, ma mi rendo conto delle numerose prenotazioni pervenute che hanno costretto tutti a correre un po' più del previsto.

Tappa 12, Piazzetta Zoppo di Gangi: stand prodotti

Alcuni dei prodotti assaggiati durante il tour erano acquistabili presso gli appositi stand del **Biscottificio Patti**, del **Panificio Di Gregorio**, del **Panificio Pandor** e degli **Antichi Sapori delle Madonie**, tutte aziende che hanno partecipato alla manifestazione a vario titolo.

Complessivamente, le aziende del territorio coinvolte nella parte enogastronomica erano parecchie, oltre a quelle

Memorie e tradizioni a Gangi, un riuscito tuffo nel passato

Scritto da Maurizio Artusi
Mercoledì 08 Agosto 2012 14:10

già citate, qui di seguito ecco un riepilogo con una suddivisione per tipologia di partecipazione.

I formaggi

Provola delle Madonie: Az. Agr. Vincenzo Barreca - Geraci Siculo, Az. Agr. Carmelo Duca - Geraci Siculo, Az. Agr. Roberto Pane - Nicosia.

Pecorino erborinato: Az. Agr. Bio Cataldo Dinolfo - Gangi.

Pecorino: Casearia Mantegna - Geraci Siculo.

Caprino: Capralat - Nicosia.

Pasta cu maccu

Fave: Az. Agr. Antonella Blando - Gangi.

Pitànzi

Prodotti ortofrutticoli: Az. Agr. Dongarrà - Gangi.

'U manciàri da' fèsta

Carne: Az. Agr. Santo Mocciano - Sperlinga.

Pane di casa: Panificio Pandor - Gangi, Panificio Logiudice - Gangi, Antichi Sapori delle Madonie - Gangi.

I durci di ziti: Panificio Pandor - Gangi.

I durci di ziti con sesamo: Antichi Sapori delle Madonie - Gangi.

I turrunetta: Biscottificio Patti - Gangi.

Crema bianco mangiare: ASD Città di Gangi e altri volontari.

Il precedente elenco, oltre a dare una preziosa indicazione su quali aziende andare a trovare recandosi in visita a **Gangi** e nei suoi pressi, dà l'idea della dimensione del coinvolgimento del paese e del territorio circostante. Il punto focale, cosa straordinaria, è che gli abitanti ed i volontari delle associazioni gangitane hanno intrattenuto e sorpreso i visitatori semplicemente rappresentando se stessi, le loro usanze e le loro tradizioni.



Con i pochi fondi a disposizione si è compiuto una specie di miracolo che la gente ha capito, recandosi ordinatamente in massa all'appuntamento. Perfetta l'organizzazione, l'operato della Protezione Civile locale e la parte enogastronomica, all'interno della quale, tutte le pietanze si sono dimostrate buonissime, dai sapori forti e sinceri, ma soprattutto sorprendentemente cotte a puntino! Difficilmente mi entusiasmo, ma devo ammettere che stavolta, complice il luogo ed il buon cibo, non ho potuto farne a meno. Lo stesso discorso vale per l'accoglienza del popolo madonita, in particolare di **Franco Doccula**, col suo nuovissimo **Ristorante Divino**, pizzeria e affittacamere situato alle porte del paese in posizione super panoramica, esattamente di fronte ad esso, che mi ha ospitato durante i due giorni della permanenza, facendomi sentire come a casa mia, e del quale dovrò, prima o poi, raccogliere l'invito di assaggiare i piatti del suo Chef **Marco Cuccia**.

Poco si può suggerire ad una manifestazione così piacevole ed interessante, sicuramente un'estensione della

Memorie e tradizioni a Gangi, un riuscito tuffo nel passato

Scritto da Maurizio Artusi

Mercoledì 08 Agosto 2012 14:10

durata, magari spalmandola in più giorni o iniziando qualche ora prima, una maggiore lentezza di percorrenza del tragitto, un collegamento con i tour operator, in modo da aumentare la fruizione da parte degli stranieri, ma soprattutto un aumento del ticket d'ingresso, assolutamente da portare dagli attuali 3 ad almeno 5 euro, magari differenziandolo tra turisti in visita ed autoctoni residenti.



Andando verso **Gangi**, però, non si può fare a meno di effettuare un puntatina anche in un altro importante centro

madonita:

Petralia Sottana. Da vecchio frequentatore dei luoghi, non potevo fare a meno di ritornare in posti che non vedevo più ormai da circa 8 anni. Anche qui l'ottima accoglienza madonita mi ha aiutato a conoscere **Giuseppe Rusignuolo**, recentemente impegnatosi nel ripristino del magico **Albergo Madonie**, costruito nel 1912 e situato sul bellissimo Corso Agliata. **Giuseppe** sta tentando di ristrutturare, poco alla volta, lo storico albergo rimasto chiuso per anni, cominciando però dall'annessa... pizzeria. **Antheus** è il nome che si legge all'ingresso della pizzeria, mentre invece all'interno vige la regola della qualità, non per nulla si utilizzano i formaggi e le mozzarelle di **Grazia Invidata di Collesano**, ed i salumi del compaesano **Carmelo Parauta di Madonuzza**, frazione alle porte di **Petralia**, due mie vecchie conoscenze del buon agroalimentare siciliano, invece il ristorante, con cucina prettamente casalinga, attualmente apre solo su prenotazione e per gruppi. Purtroppo, per mancanza di tempo, da **Giuseppe** non sono riuscito ad assaggiare nulla se non un ottimo olio biologico **Kibò**, una **DOP Val di Mazara** prodotta in zona con un blend di 50% di **Nocellara** e 50% di **Biancolilla**, dai profumi di carciofo e pomodoro, perfettamente confermati al palato, e con un invidiabile contenuto polifenolico. Capirete bene che, con tutte queste premesse sarò costretto ad onorare l'invito ricevuto da **Rusignuolo** e tornare sui luoghi per relazionarvi sui profumi e sapori, ma soprattutto, in previsione dell'inverno, dovrò fare una bella scorta di tanti irrinunciabili wurstel e cotechini artigianali preparati con la carne, il lardo e le cotenine, in luogo degli scarti usati dall'industria, il prosciutto cotto con le iniezioni di marsala, il salame rustico **Norno Peppe**, l'interessante bresaola e tante altre delizie, preparate esclusivamente con carni selezionate italiane, quando non locali, dalle abili mani di **Carmelo Parauta** e consorte.

[Album foto Petralia Sottana](#)

[Album foto Gangi](#)

moocasa_albumid=5773239744296148225