

## Un convegno di salute per il Pistacchio della Valle del Platani

Scritto da Maurizio Artusi

Domenica 23 Aprile 2017 10:10



"**Coltiviamo il pistacchio per nutrirci di salute**" oltre ad essere il titolo del convegno che si è svolto presso l'**Agriturismo El Bàit** di **San Biagio Platani** (AG) lo scorso **7 Aprile 2017**, è anche un'importante affermazione che sta sempre di più trovando riscontro scientifico per il pistacchio della **Valle del Platani**. Il convegno è stato organizzato dall'**Associazione Pistacchio Valle del Platani**, tuttavia il claim salutistico non è ancora utilizzabile, bisognerà aspettare ancora i risultati delle ricerche scientifiche, peraltro una di queste già in corso, prima di poter attribuire al frutto in questione proprietà che migliorano la nostra salute, inoltre il contenuto in acido grasso palmitoleico è tipico di quella valle, facilitando così l'iter di ottenimento della certificazione DOP. Nel frattempo, dell'argomento si è discusso durante l'incontro, grazie alla partecipazione di numerosi coltivatori, soci dell'associazione, ma soprattutto ai relatori che in ordine di intervento sono stati: **Nazareno Reina**, in rappresentanza del Collegio dei Geometri, **Santo Sabella**, in qualità di Sindaco di **San Biagio Platani**, **Giuseppe Vaccaro**, Vice Sindaco di **Sant'Angelo Muxaro** (AG), **Alfredo Ferrara**, Direttore di Banca BCC di **San Biagio Platani**, **Francesco Russotto**, in rappresentanza del Collegio dei Dott. Agrari e Forestali, della moderazione si è occupato **Marcello di Franco**, Presidente dell'**Associazione Pistacchio Valle del Platani** e organizzatore dell'evento. Altro importante argomento toccato è stato quello dei fondi del **PSR Sicilia 2014-2020**, di recente pubblicazione, infatti, sono alcuni interessanti bandi, tuttavia, a prescindere da questi, è stato ribadito, ed è anche mia personale convinzione, che in generale tali finanziamenti possono andare a coprire tanti aspetti dell'attività agricola, andando a costituire un valido aiuto al comparto dell'agroalimentare siciliano.

Da parte mia ricordo a tutti gli importanti passi compiuti dall'associazione guidata da **Marcello di Franco** che sta perseguendo il raggiungimento degli obiettivi descritti da quelle che ho chiamato le mie tre "C".



La prima di queste "C", forse quella più difficile da realizzare, è la **Cooperazione**. Cooperando e associandosi la globalizzazione, da nemica della qualità quale essa appare, può invece diventare una nuova opportunità, bisogna pertanto mettersi assieme per fare la voce grossa, rimanendo piccoli e continuando a produrre qualità, mantenendo così il controllo del prodotto, ma imponendo i prezzi. Per quanto riguarda la seconda "C" essa si può identificare con quella delle **Certificazioni**, anche se io non sono portato ad affidarmici, non si può negare che oggi sul mercato vengano riconosciute e diano valore aggiunto al prodotto. Infine, l'ultima "C" è quella della **Comunicazione**, bisogna far conoscere le straordinarie qualità del prodotto ai consumatori per poi poterlo vendere al "mondo". Gli esempi reali di queste mie tre "C" ci sono, basta citare il **Consorzio di Tutela dell'Arancia di Ribera** di **Pepe Pasciuta**, il **Consorzio EuroAgrumi D'Oro di Biancavilla** (CT), il **Consorzio di Tutela della Vastedda del Belice** del Prof. **Massimo Todaro**, **La Goccia** di **Menfi** (AG) che raggruppa centinaia di olivicoltori di quella zona, tutte realtà leader e vincenti nel loro settore, sarà un caso?



Al termine del convegno, lo staff dell'**Agriturismo El Bàit** composto da **Santo Bruno** e dal papà **Nando**, collaborati da **Claudia Scifo** in sala e da **Salvatore Gulisano** in pizzeria, ha proposto le proprie pizze, raggiungendo l'apice con il "**cudduruni**", un prodotto tipico della zona realizzato da un impasto di forma ovale, in questo caso maturato in frigo da <sup>Salvatore</sup> per ben quattro giorni, che viene poi condito con pomodoro a cubetti, cipolla cruda, sarde salate e una spolverata di formaggio. Nonostante l'impasto non fosse stato pensato per una maturazione così lunga, era stato preparato con un mix di farina 00 poco proteica e rimacino, spessore del "**cudduruni**" e forno a legna hanno prodotto un risultato eccellente, per scioglievolezza della pasta, alveolatura e gusto dei condimenti locali, unica nota anacronistica è stata quella dell'uso del grana al posto della tuma, dovuta

## Un convegno di salute per il Pistacchio della Valle del Platani

Scritto da Maurizio Artusi

Domenica 23 Aprile 2017 10:10

---

alle strane esigenze dei clienti della zona che non gradiscono i formaggi locali, comunque secondo me, sarebbe il caso di offrire una doppia versione, a quella modificata con il formaggio... straniero, sarebbe il caso di affiancare anche il "**cuddurune**" rigorosamente tradizionale con formaggio autoctono.

moocasa\_albumid=6406912810310449425