Uno Stragusto di Sale senza Sole

Scritto da Maurizio Artusi
Domenica 29 Luglio 2012 19:12

Trascorrere una giornata in una provincia ed avere la netta sensazione di averci passato due o tre giorni, è chiaro sintomo della ricchezza di un territorio. **Sabato 21 Luglio 2012** è stato per me un giorno intenso di assaggi, visite a beni culturali, e nuove conoscenze, visitando solo una piccolissima parte della splendida provincia di Trapani.

Ho iniziato a metà mattina arrivando a **Napola**, piccolo paesino alla periferia di Trapani, con l'obiettivo di visitare il **Pastificio Artigianale Campo**, interessante dal punto di vista della genuinità dei prodotti, ma soprattutto per il controllo della filiera in quanto, la famiglia Campo, è essa stessa coltivatore di grano, molitore e produttore di pasta. Il piccolo mulino ed il pastificio sono in due locali differenti, entrambi situati lungo la strada principale che attraversa il paese, quindi molto facili da trovare. Durante la mia visita ho avuto modo di chiacchierare con **Valerio Campo**, rappresentante della famiglia che da quattro generazioni si occupa del grano e che ha recentemente diversificato la produzione, dedicandosi anche alla pasta; questo è stato un passo importante poichè un piccolo produttore come Campo, difficilmente avrebbe potuto sopravvivere in un mercato in crisi come quello della granicoltura. Ecco allora l'idea del pastificio, con lo scopo di aggiungere valore alla propria produzione, soluzione intelligente che gli ha permesso di svincolarsi, anche se non del tutto, dalle logiche inique del comparto granicolo. Numerosi i formati di pasta, tutti trafilati al bronzo e prodotti con il proprio grano, freschi o essiccati a bassa temperatura, massimo 24-25 gradi in base al formato, e per circa 48 ore. I prossimi progetti di **Valerio Campo** si dirigono sempre verso la qualità e l'originalità, entro l'autunno infatti, l'azienda lancerà un couscous preincocciato, inoltre, c'è anche una macina a pietra che aspetta solo di essere montata!

Entrando nella città di **Trapani** non potevo fare a meno di andare a trovare un amico chef impegnato nel take away di qualità. Si tratta di **Giuseppe Triolo**, poliedrico quanto vulcanico inventore di piatti, ma soprattutto del "**cannolo a doppio petto**" e della "**lingua di suocera**". Anche **Giuseppe** è produttore di pasta ma solo fresca, diverse le pietanze che rievocano la cucina casalinga e le rivisitazioni dei dolci tipici. Tra le preparazioni sono riuscito ad assaggiare gli **involtini di zucchina con farcia di ricotta e spinaci**, le **busiate fresce con salsa alle mandorle** ed il suo già citato **cannolo a doppio petto**, nonchè le **lingue di suocera**, una presentazione aperta del cannolo.

Il segreto di **Giuseppe** è la conoscenza della materia prima e degli intimi scambi molecolari che avvengono tra gli ingredienti nelle cotture. Egli ha studiato una nuova tecnica di preparazione della scorza di cannolo creando una pasta con ben 10 stratificazioni principali e utilizzando una frittura per immersione. Ciò ha consentito a **Giuseppe** di realizzare il cannolo chiamato "a doppio petto", per i risvolti di abbellimento presenti sulle due punte, ma soprattutto di ottenere una scorza resistente ma friabile, pertanto facilmente trasportabile, ed impermiabile all'olio di frittura. La ricotta, come tradizione vuole nella provincia di Trapani, è notoriamente lasciata quasi grezza, quindi lavorata pochissimo, ed addizionata con poco zucchero, circa 200 grammi per kg nel caso di **Triolo;** conosciutissimi sono i cannoli di **Dattilo**, **Napola** e **Fulgatore**, tutti paesini alle porte del capoluogo di provincia, dove viene utilizzata solo ricotta come descritto. L'evoluzione scomposta del cannolo di **Triolo** si chiama "**lingua di suocera**", essa è costituita da un disco della stessa pasta del cannolo, stavolta fritto per galleggiamento, e da un ciuffo della solita ricotta impreziosita da cubetti di arancia candita e spolveratina di cacao. L'effetto dovuto alla differente tecnica di cottura è evidente, la scorza è ricca di grandi bolle, anche un po' piacevolmente unta, ancora più friabile rispetto al cannolo e quasi scioglievole in bocca; questo mi ha regalato delle sensazioni che mi hanno entusiasmato molto più del cannolo, per quanto ottimo fosse quest'ultimo.

Il mio pomeriggio, invece, è stato prettamente turistico, tra incantevoli porticcioli e chiese riccamente arredate, fino ad arrivare, sul tardi, al mio appuntamento con la manifestazone chiamata **Stragusto**, dove il cibo da strada nazionale ha mostrato il meglio di se. Evidentemente, a causa di un mio campanilismo, mi sono soffermato un po' di più presso gli stand palermitani. Per l'occasione ho conosciuto **Massimo Federico**, giovane "focacciere" ambulante del popolare quartiere palermitano della Noce, che ha scelto quasi per gioco di iniziare a fare questo antico mestiere. **Massimo** sceglie con cura gli ingredienti del panino con la milza grazie alla sua precedente esperienza lavorativa presso una macelleria, e prepara le "cazzille" (crocchè di patate) con le patate fresche al posto delle farine già pronte, purtroppo ormai usatissime in molte panellerie. Anche le panelle sono fatte all'antica, una per una con lo stampino, e non affettate da un panetto, magari acquistato già pronto, come ormai fanno in tanti. Accanto a **Massimo Federico**, c'era l'**Antico Torronificio delle Madonie** di **Bompietro**, che con mandorle e nocciole dei loro monti realizzano cubaite, torroni e tanti altri scrocchianti e appetitose preparazioni.

Ovviamente erano rappresentati anche altri territori, come quello **fiorentino** con il lampredotto, costituito dall'abomaso del vitello che per i siciliani è la comune trippa; quello **pugliese** con la bombetta, un caratteristico involtino di capocollo ricavato da suini genuini e condito con aromi, formaggio ed un pezzetto di salume; quello **trapanese** con arancine, caponata, couscous, timballini di pasta con le sarde e melone cartucciaro (giallo); quello **pantesco** con il conosciutissimo **Pino Catalano**, ed infine quello **spagnolo**, con uno stand dedicato a Barcellona. Presenti anche rappresentanti dell'artigianato locale e uno stand dell'iniziativa "**Miglio Zero**", un progetto ideato dall' **Amministrazione Provinciale di Trapani** con lo scopo di promuovere in ambito turistico, soprattutto internazionale, il pescato locale, ricco di valore aggiunto soprattutto se cucinato e consumato nei luoghi di cattura.

Più volte, durante i miei viaggi nel trapanese, sono passato dalla strada che costeggia le saline, ma per mancanza di tempo o per altri motivi contingenti, non mi sono mai fermato e neanche ho mai programmato una visita appositamente per esse; mi sono quindi dovuto sempre accontentare del fascino che tali installazioni creano nel passante, grazie alla loro storia millenaria ed ai loro salini riflessi di luce. **Giuseppe Triolo** mi ha offerto la possibilità di partecipare alla seconda edizione di un evento notturno all'interno delle **Salina Calcara**, simbolicamente chiamato "**Sale senza Sole**", dove esso stesso ha presentato la sua "lingua di suocera", quindi come rinunciare? L'evento in questione, giunto alla sua seconda edizione, era stato organizzato dall'**Associazione Culturale Salviamo i Mulini**, presieduta da **Patrizia D'Angelo**, che si prefige lo scopo di valorizzare il patrimonio culturale, storico, artigianale, enogastronomico della provincia di Trapani con un'attenzione particolare alla salvaguardia dell'ambiente ed ecosistema delle saline, già **Riserva Naturale Orientata**. L'associazione, in questo caso aiutata solo dall'Amministrazione Provinciale con supporto logistico ed in parte economico, lamenta una scarsa adesione da parte dei salinari, come se non fosse chiara l'importanza delle sinergie del territorio, peraltro splendido e ricco di storia, cultura, enogastronomia e bellezze naturali in un mix di elementi irresistibile per il turista: un'industria pulita che potrebbe generare importanti flussi economici attualmente sottovalutati. In cucina, oltre al già citato **Triolo**, anche un altro nome molto conosciuto: **Peppe Giuffrè**, sempre in prima fila nella promozione del suo territorio, che si è occupato interamente del buffet, tutto a base di couscous.

La **Salina Calcara**, di proprietà della famiglia **Palermo** e da essa messa a disposizione per l'evento, si trova a **Nubia** alle porte di **Trapani**, un'area molto conosciuta per il suo prezioso **Aglio Rosso**, e comprende mulini ed un museo. La salina prende il nome da un isolotto prospiciente la stessa ed è stata recentemente ristrutturata grazie alla Banca **BCC Sen. Pietro Grammatico di Paceco**, consentendo la ripresa della sua attività produttiva e dando la possibilità ad interessati e turisti di scoprire l'antico mestiere del salinaro, anticamente lavoro considerato importante e redditizio.

Durante la serata, svoltasi all'aperto accanto alle vasche, con le note del gruppo musicale di **Mauro Carpi** e di

quello folkloristico locale, è stata inscenata la raccolta del sale come si faceva una volta: a mano, con la carriola in luogo dei moderni nastri trasportatori. Dopo l'intervento delle autorità locali, costituite da **Mimmo Turano**, Presidente della provincia di Trapani, da **Biagio Martorana**, Sindaco di Paceco, e dalla Dott.ssa **Annamaria Santangelo**, dirigente provinciale, è stato consegnato il premio "**Cum grano salis**", destinato a quei personaggi che si sono distinti nel settore salifero. Esso è stato assegnato alla Dott.ssa **Emiliana Pollina**, moglie dell'Avv. **Palermo**, per il ripristino produttivo della salina, alla Dott.ssa **Giovanna Vacca**, amministratrice dell'azienda **Sikelìa**, produttrice di sale, per gli eccellenti risultati ottenuti con la vendita dello stesso, ed a **Carmelo Culcasi**, salinaro purtroppo non presente al ritiro del premio.

Peppe Giuffrè, show chef del trapanese, recentemente ha fatto parlare di se grazie all'ideazione del progetto chiamato "**Museo del Cibo**". Esso è attualmente in fase di sviluppo ed è nato dalla necessità di rappresentare in modo più intenso e coinvolgente il rapporto tra fruitore dell'informazione e cultura enogastonomica/turistica, grazie ad un approccio multimediatico che infine culmina con un'esperienza sensoriale reale e la possibilità di acquistare i prodotti. E' stato sempre **Giuffrè** a chiudere la serata ma non con la sua solita esibizione della cassata siciliana montata alla presenza del pubblico, bensì stavolta egli si è cimentato nell'assemblaggio di una torta con pan di spagna, crema chantilly e panna, che alla fine è stata simbolicamente insaporita con una pioggia di "sale soffiato".

Foto album Pastificio Campo

Foto album Pasta e Sfizi

Foto album "Stragusto"

Foto album "Sale senza Sole"

moocasa_albumid=5767938425116407297