



CORSO "Operatore/trice turistico/a addetto/a alla valorizzazione delle risorse culturali locali"

TRADIZIONE, SOSTENIBILITA' E VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO

*Paniere
dei prodotti tipici
madoniti*

Introduzione

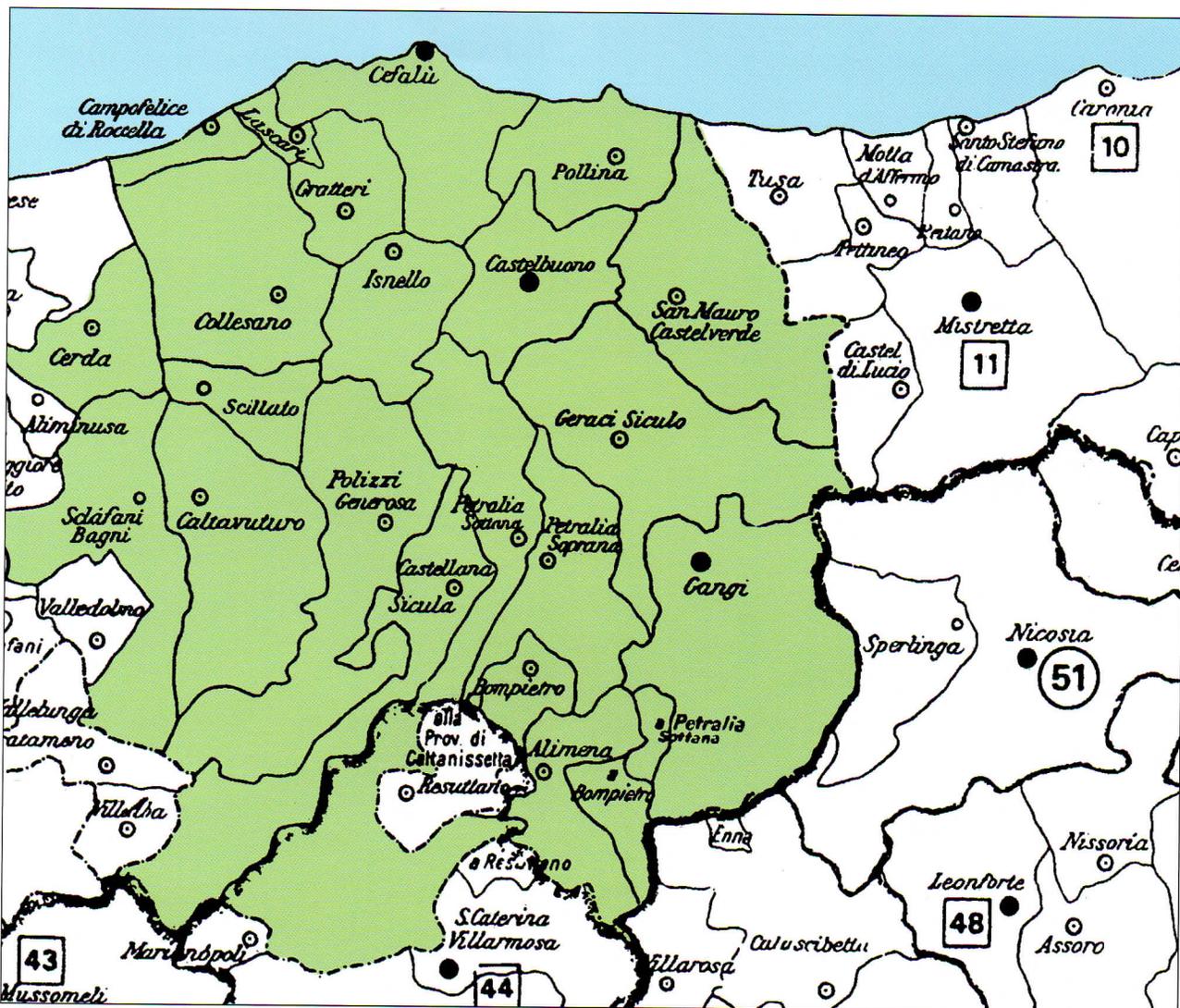
***L**agli anni '60 ad oggi, sia per le mutate condizioni economiche sia - soprattutto - per l'influenza di consuetudini alimentari importate dagli altri paesi, l'alimentazione dei siciliani è profondamente cambiata.*

A tale riguardo, diversi sono stati gli sforzi per stimolare la riscoperta delle tradizionali abitudini alimentari, basate essenzialmente su prodotti tipici legati alla nostra tradizione isolana.

In quest'ottica le Sezioni Operative di Gangi e Collesano hanno ritenuto di far conoscere, promuovere e valorizzare i prodotti tipici dell'areale madonita, che continuano per le particolari condizioni agroambientali a riproporre anche ai nostri giorni i profumi e le suggestioni del passato.

Dott. Felice Crosta
Direttore Regionale - Assessorato Agricoltura e Foreste

Dott. Renato Piazza
Dirigente Coordinatore Gruppo IV - Servizi allo Sviluppo



Til Comprensorio delle Madonie è localizzato nella parte centro settentrionale della Sicilia e si estende su un'ampia area della provincia di Palermo. È attraversato dalle valli del fiume Pollina e del fiume Imera settentrionale. Si estende dalla costa Tirrenica fino ai 1.979 m. s.l.m. di Pizzo Carbonara per poi inoltrarsi fino in prossimità dell'altipiano gessoso-solfifero nisseno. Dal punto di vista orografico è caratterizzato dal massiccio delle Madonie le cui vette (Pizzo Carbonara, Pizzo Antenna, Monte S. Salvatore) sfiorano i 2.000 m. I monti delle Madonie originatisi nel Triassico rappresentano il risultato di sconvolgimenti millenari e di modellazioni provocate dai movimenti della terra e del mare. Le caratteristiche geo-morfologiche (tipicamente carsiche) e climatiche del territorio, individuano tre distinte zone, riconducibili alla fascia costiera del versante settentrionale, al massiccio centrale ed al versante meridionale. Alla fascia costiera costituita da ripide colline che degradano verso il mare in cui il paesaggio è caratterizzato da essenze arboree tipiche dell'ambiente mediterraneo

quali: olivo, sughero, castagno, nocciolo, vite, frassino da manna, roverella, agrifoglio gigante, fa seguito la zona del massiccio centrale che si sviluppa principalmente a quote superiori ai 1.500 m contraddistinto da una copertura vegetale naturale soprattutto leccio e faggio nonché di numerose specie endemiche (*Abies nebrodensis*, *Astragalo dei Nebrodi*, *Lino delle Fate*, *Stelline di Gussone*, *Cardo di Boccone*, *Orchis commutata*, *Astro di Sorrentino*, *Allium nebrodensis*) che costituiscono dei veri unicum naturalistici e che portano a definire l'area madonita un "giardino botanico" al centro del Mediterraneo. Nel versante meridionale, rappresentato dal sistema collinare argilloso delle valli di Gangi, delle Petralie e di Polizzi Generosa, la copertura arborea lascia il posto agli ordinamenti colturali tradizionali quali il seminativo (cereali e foraggere), la viticoltura e l'orticoltura di pieno campo.

L'area madonita è costituita dai territori amministrati dai Comuni di: Alimena, Blufi, Bompietro, Caltavuturo, Campofelice di Roccella, Castelbuono, Castellana Sicula, Cerda, Cefalù, Collesano, Gangi, Geraci Siculo, Gratteri, Isnello, Lascari, Petralia Soprana, Petralia Sottana, Polizzi Generosa, Pollina, Scillato, Sclafani Bagni e San Mauro Castelverde ed è estesa complessivamente 162.382 ettari.

A differenza di altre zone agricole isolate e nazionali le produzioni agricole delle Madonie sono ottenute con l'impiego di metodi tradizionali a bassissimo o nullo impatto ambientale, caratterizzate da sistemi di produzione estensivi e compatibili con la salvaguardia dell'ambiente, delle risorse naturali e della diversità genetica.

Consapevoli che le suddette peculiarità possono costituire un punto di forza per la commercializzazione dei prodotti della zona, le Sezione Operative dell'Assessorato Agricoltura e Foreste ricadenti nel territorio madonita, hanno voluto raccogliere in un unico fascicolo le produzioni più tipiche del territorio, con l'intento di costituire una base di partenza per degli interventi più specifici di valorizzazione e promozione, anche in considerazione delle vigenti e imminenti normative comunitarie, nazionali e regionali.

Dott. Agr. Vincenzo Culotta

Funzionario Responsabile SOAT di Collesano

Dott. Agr. Michele Macaluso

Funzionario Responsabile SOAT di Gangi

Le schede di presentazione dei prodotti inseriti nel presente lavoro non possono esaurire l'intera gamma delle produzioni ottenibili nel territorio madonita e a tale proposito le Sezioni Operative, sono disponibili, a recepire qualsiasi suggerimento per l'ampliamento del panorama di prodotti tipici dell'areale da inserire nelle prossime pubblicazioni.

Formaggi caprini

NOTE STORICHE

Le origini di questi formaggi risalgono all'XI secolo a.C., Omero, infatti descrive una bevanda a base di formaggio caprino grattato. Successivamente in epoca romana diversi scritti pongono l'accento sulle qualità nutritive del latte di capra e dei formaggi caprini. Nelle Madonie la presenza di consistenti allevamenti caprini ha consentito nel tempo l'ottenimento di produzioni casearie soprattutto stagionate. Recentemente la stessa produzione casearia si sta evolvendo verso l'ottenimento di formaggi freschi e a pasta molle.



//

TECNOLOGIA E CARATTERISTICHE

Tradizionalmente la produzione dei formaggi caprini, dal punto di vista della metodologia, non si discosta da quella del pecorino. Da qualche tempo alcune aziende, per andare incontro al gusto del consumatore, hanno indirizzato la loro produzione verso l'ottenimento di formaggi freschi le cui procedure di caseificazione prevedono l'utilizzazione di fermenti e una coagulazione lenta a bassa temperatura.

ZONA DI PRODUZIONE

L'intero comprensorio madonita.

da manna risale alla dominazione araba.
enza della manna siciliana risalgono al X sec.
alimentava un fiorente mercato nelle provincie
to ad un progressivo abbandono cha ha
ei frassineti soltanto in provincia di Palermo nei
llina.



*“Chi fruttu è chistu binidittu e raru,
Chi di ducizza ogn’altro avanza,
Figghiu però d’un patri tantu amaru?”*

(G. Meli)

NOTE STORICHE

La coltivazione del frassino da manna risale alla dominazione araba.

I primi documenti sulla presenza della manna siciliana risalgono al X sec.

Nell'800 la manna siciliana alimentava un fiorente mercato nelle provincie di Palermo e Trapani.

A partire dal 1930 si è assistito ad un progressivo abbandono che ha portato al mantenimento dei frassineti soltanto in provincia di Palermo nei territori di Castelbuono e Pollina.



COMPOSIZIONE

La manna grezza contiene:
mannite, 37-43%, acidi
organici 40%, acqua 12%,
glucosio 2%.

CARATTERISTICHE

La manna è il prodotto che si ottiene dalla solidificazione della linfa che sgorga dalle incisioni praticate sulla corteccia dei frassini, a partire dalla seconda decade di luglio, con un apposito coltello "mannaruolo".

Il liquido violaceo e amaro che sgorga dall'incisione, al contatto con l'aria si rapprende e assume un caratteristico sapore dolce e colore biancastro.

La manna viene classificata in base alle modalità di solidificazione della linfa in: manna cannolo, manna rottame manna in sorte. La maggior parte della produzione di manna è destinata all'estrazione della mannite che confezionata in pani è venduta alle industrie farmaceutiche e cosmetiche.

La manna tal quale è utilizzata come lassativo, dolcificante per diabetici etc.



La manna può essere reperita presso il Consorzio Obbligatorio dei Produttori di Manna Castelbuono.

ZONA DI PRODUZIONE

L'attuale areale di coltivazione del frassino da manna è limitato esclusivamente ai territori dei comuni di Castelbuono e Pollina in provincia di Palermo.

Sfoglio o torta al formaggio

NOTE STORICHE

La ricetta di questo particolare dolce risale al XIV-XV secolo quando le suore del Monastero di Santa Margherita (Badia Vecchia) di Polizzi Generosa pensarono di dedicare e preparare in onore della festa del loro Protettore San Benedetto, un dolce speciale ricco dei sapori più rappresentativi di quell'epoca e di quelle terre madonite.



CARATTERISTICHE

Una torta che contiene all'interno di uno scugno di pasta frolla un ripieno di antichi profumi e sapori dati dalla tuma di formaggio, cannella e cioccolato. È un'autentica delizia del palato.

Dolce tipico di Polizzi Generosa, cittadina tra le più antiche e ricca di storia delle madonie, può trovarsi nelle pasticcerie del paese.

Testa di turco

NOTE STORICHE

La ricetta di questo tipico dolce si tramanda da generazioni nelle famiglie di Castelbuono, ed anche se anticamente la preparazione era legata al carnevale, adesso si può trovare tutto l'anno.



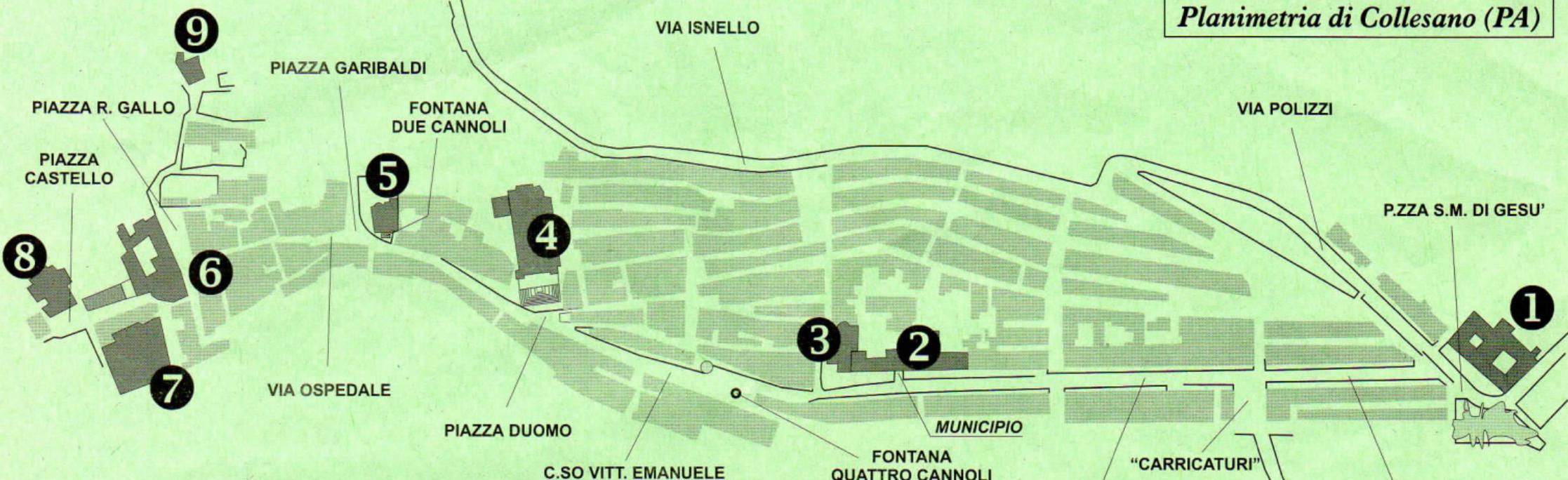
39

CARATTERISTICHE

È un dolce al cucchiaio ottenuto dalla stratificazione di una sottile sfoglia di pasta fritta ed una delicatissima crema al latte profumata alla cannella ed al limone.

Dolce tipico di Castelbuono, cittadina dominata dal Castello dei Ventimiglia, può trovarsi nelle pasticcerie del paese.

Planimetria di Collesano (PA)



LEGENDA

- | | | |
|--|--|--|
| 1 Chiesa Convento S.Maria di Gesù | 4 Basilica S. Pietro | 7 Ruderi Castello Medievale |
| 2 Museo Targa Florio | 5 Chiesa di S. Giacomo | 8 Chiesa Santa Maria La Vecchia |
| 3 Chiesa dell'Annunziata Nuova | 6 Chiesa San Sebastiano e Fabiano | 9 Fornaci |

Come arrivare alle piante della popolazione relictta

gli Abies nebrodensis:
 seguire la S.S. 120 (PA-CT) fino a raggiungere gli archi dell'antico acquedotto di Polizzi Generosa. Imboccare, quindi, la S.P. 119 per Piano Battaglia e percorrerla per circa 8 Km., fino al cancello del demanio forestale di c.da Quacella. Proseguire per la stradella di servizio per poco più di un 1 Km. fino all'inizio del sentiero segnalato. E' possibile altresì raggiungere il sito provenendo da Piano Battaglia o da Isnello percorrendo la S.P. 54 (Petralia Sottana - Isnello).



Parco delle Madonie



Dipartimento di Scienze Botaniche dell'Università degli Studi di Palermo

Azienda Foreste Demaniali Regione Siciliana

Comune di Polizzi Generosa

Jardi Botànic de València, Spagna

Botanical Institute, department of Biology University of Patras, Grecia

Institute of Botany, Bulgarian Academy of Sciences, Bulgaria



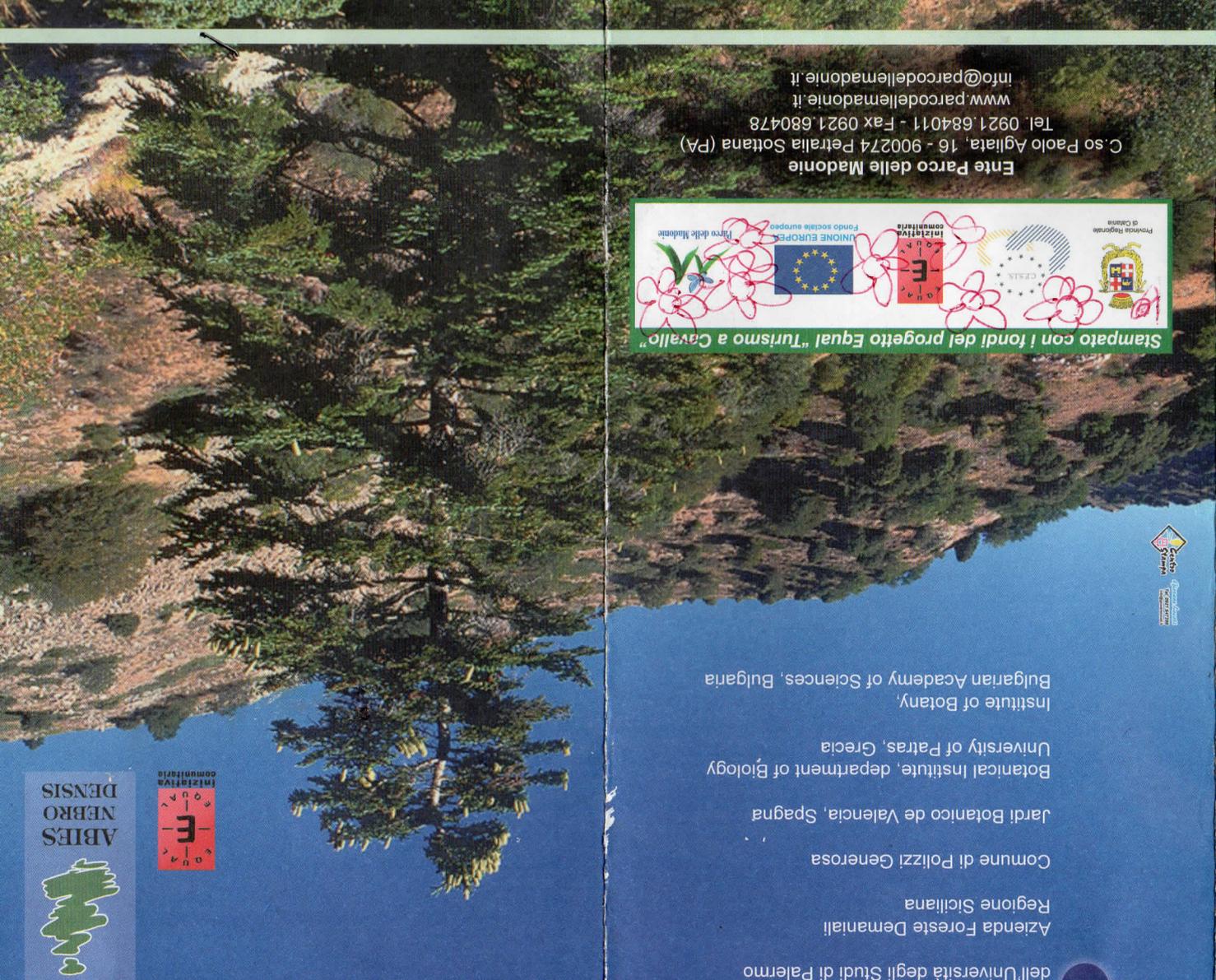
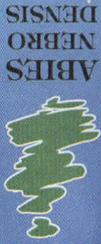
Ente Parco delle Madonie
 C.so Paolo Agliata, 16 - 900274 Petralia Sottana (PA)
 Tel. 0921.684011 - Fax 0921.680478
 www.parcodellemadonie.it
 info@parcodellemadonie.it



Conservazione in situ ed ex situ di

Abies nebrodensis

(Lojac.) Mattei



LE MADONIE E L'ABIES

La Madonie sono un vero e proprio giardino botanico al centro del mediterraneo, per la varietà delle specie vegetali presenti e per le numerose specie endemiche, che si trovano soltanto sulle Madonie: sono state stimate, infatti, oltre 2600 piante. Indicarle o descriverle tutte, ovviamente, non è possibile. Tra queste senza altro merita un'attenzione particolare l'Abies Nembrodensis, che per la sua rarità rientra nella lista rossa delle piante minacciate di estinzione, inserita negli allegati II e IV della Direttiva Habitat (92/43/CEE). Per questa ragione è diventato l'albero simbolo del Parco delle Madonie. Presente sul nostro pianeta da ben 9.000 anni, la sua testimonianza sulle Madonie risale al 1696. A. Nembrodensis, fa parte di un gruppo di dieci specie, vicarianti di abeti, che in epoche diverse si sono evolute ai margini del bacino del Mediterraneo (Raimondo & al., 1990). La perdita di questa specie per la testimonianza che costituisce della passata espansione del genere Abies ai limiti del continente europeo, sarebbe un evento e rappresenterebbe una ulteriore diminuzione della diversità biologica nel contesto del bacino del Mediterraneo.



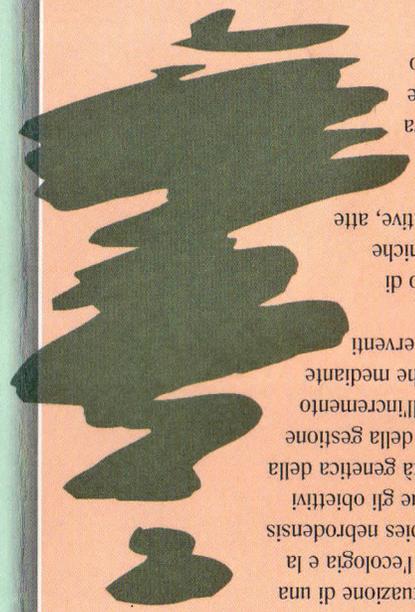
IL PROGETTO LIFE NATURA PER L'ABIES NEMBRODENSIS

All'interno di una piccola area del Parco delle Madonie, compresa tra Monte Scalone, Monte Cavallo, Monte dei Pini e il Vallone Madonna degli Angeli, ricade l'area d'indigenato della refitta popolazione di Abies nembrodensis, noto localmente come "Arvulu cruci cruci". Si tratta della specie endemica più emblematica del Parco, interessata da reale pericolo di estinzione, in considerazione del fatto che la popolazione naturale è costituita soltanto da 30 individui. Le attività antropiche, che in passato ne hanno profondamente modificato l'habitat originario, sono da considerare tra le principali cause del rischio di estinzione di Abies nembrodensis. La scomparsa di questa specie costituirebbe una grave perdita per il patrimonio biologico del territorio siciliano e del bacino del Mediterraneo in termini di diminuzione della biodiversità.

Per incrementarne il livello di attenzione ai fini della tutela e della conservazione, Abies nembrodensis è stata inserita tra le specie vegetali d'interesse comunitario di cui alla Direttiva "Habitat", attribuendole, altresì, il carattere di specie prioritaria.

L'Ente Parco delle Madonie, secondo i propri compiti istituzionali ed in armonia con le finalità dell'Unione Europea, nell'ambito del programma Life-Natura 2000, ha presentato il progetto dal titolo "Conservazione in situ ed ex situ di Abies nembrodensis (Lojac.) Mattei" che è stato approvato e finanziato da parte della Commissione delle Comunità Europee con decisione C(2001) 1741 final/55 del 5 luglio 2001.

Attraverso la previsione e l'attuazione di una serie di interventi riguardanti l'ecologia e la biologia degli esemplari di Abies nembrodensis superstiti, il Progetto persegue gli obiettivi del mantenimento dell'integrità genetica della specie, della popolazione e dell'incremento in situ della popolazione e dell'incremento complessivo della stessa, anche mediante appositi mediante appositi interventi ex situ. Risultato finale atteso è quello di mettere a punto soluzioni tecniche possibili, tradizionali e innovative, atte a garantire la conservazione del patrimonio genetico della specie e contribuire in maniera significativa alla conservazione della biodiversità nel territorio del Parco delle Madonie.



... "C'era una volta in un tempo lontano, una felice famiglia di abeti, che viveva in perfetta armonia sui monti madoniti... Attorno a loro Tanta pace e serenità. Essi regnavano indisturbati tra la soffice neve e il tepore del sole, mentre i loro piccoli giocavano sulle candide montagne invernali, e sui pascoli estivi." ...
Fai che ciò che è stato, oggi riaccada.

