



NERO DI SEPPIA

di *Giorgio Rinaldi*

alla scoperta dei Nebrodi



Ore 8,35, aeroporto Fontanarossa di Catania.

All'uscita, puntuale, sorridente ed elegante, come solo i veri siciliani sanno essere, ecco Antonio che ci aspetta.

Ci suggerisce un percorso alternativo a quello autostradale previsto per raggiungere la meta.

Optiamo, immediatamente, per le strade più tortuose ma che ci avrebbero consentito di immergerci da subito in quello scenario naturale che è lo scopo del nostro viaggio: il Parco dei Nebrodi.

In Sicilia tutto evoca il mitologico.

I nomi dei luoghi, delle piante, degli animali, a volte degli umani, mettono in moto la fantasia alla ricerca di connessioni, immagini, racconti che da giovincelli, a scuola, si accavallavano tra i viaggi di Ulisse, la guerra di Troia, gli scontri tra i Ciclopi, le perenni sfide degli Dei.

Quello dei Nebrodi -il cui nome deriva dal greco *nebros*, che significa cerbiatto-, catena montuosa a nord-est della Sicilia, lunga 70 Km. circa e larga 30 Km, collocata tra i monti Peloritani e quelli delle Madonie, è il Parco più grande della Sicilia: circa 90.000 ettari e 23 Comuni che ne fanno parte.

Territorio sorprendentemente ricco di boschi di querce e faggi, che vede la presenza di una fauna fatta di istrici, martore, ghiri, testuggini, poiane, aquile reali, grifoni, merli e tante altre specie.

Con l'auto attraversiamo piccoli paesi.

Leggiamo un'indicazione stradale di Bronte, la sensazione di vedere arrivare improvvisamente qualche manipolo di garibaldini è forte.

Invece delle camicie rosse, fanno capolino i primi alberi del celeberrimo pistacchio, che solo da queste parti raggiunge il massimo della qualità.

Arriviamo rapidamente sull'altipiano e ciò che si presenta ai nostri occhi è davvero stupefacente: alle nostre spalle si staglia in tutta la sua grandezza l'Etna, completamente innevata, davanti a noi, come per incanto uscite dal mare, le Isole Eolie.

Tutto avvolto in una luce oramai rara a vedere.

L'aria è profumata, gustosa, dolce e frizzantina.

Lo spettacolo, che abbraccia tutti i sensi, vale da solo il viaggio.

Ma, siamo solo all'inizio.

Dobbiamo raggiungere alcuni allevamenti di maiali, molto particolari.

In queste zone, infatti, viene allevato, allo stato semi-brado o –a volte-brado, il “suino nero dei Nebrodi”.

Maiali neri se ne trovano diversi in tutta Italia (dalla Mora Romagnola alla Cinta Senese al Maiale Nero di Calabria, ecc.) o all'estero (Spagna, Francia, Ighilterra e altri), ma questa dei Nebrodi è una razza antichissima, autoctona, che fornisce carni di particolare qualità.

Con il “Suino Nero dei Nebrodi” vengono confezionate tutte le specialità norcine: il salame o fellata (si pensi, ad esempio al famoso salame di Sant'Angelo, un IGP lavorato a “punta di coltello”), il prosciutto, la salsiccia, il capocollo, la pancetta, il lardo, il guanciale...

Il pregio e l'alta qualità di queste carni hanno indotto una particolare attenzione da parte di tutti verso questo prezioso animale.

Siamo attesi dal Commissario del Parco Antonino Ferro che ci fa gli onori di casa e ci illustra i programmi e gli obiettivi che l'Ente si propone.

Attento, disponibile e preparato, il capo-ufficio stampa Luigi Ialuma, che sarà la nostra insostituibile guida durante tutto il viaggio, ci presenta il Presidente dell'Associazione Culturale dei Nebrodi, il Prof. Matteo Florena.

E' un uomo che arriva dai primi decenni del secolo scorso, ma sembra appena forgiato nell'acciaio, iperattivo, pronto ad intervenire nelle complesse strategie di sviluppo come a mettere a punto i particolari più insignificanti.

Grazie all'impegno e all'amore per la terra natia, la sua azienda agricola (“Lipari Maria Teresa” di Sant'Agata di Militello) è riuscita a produrre un olio fruttato leggero, piccante, le cui qualità organolettiche sono una vera e propria rarità, e i veri intenditori lo sanno così bene da accaparrarsi rapidamente ogni scorta.

In questa, come in altre aziende, la produzione dei formaggi dei Nebrodi raggiunge picchi di elevata eccellenza: la provola (caciocavallo), la schiacciata, il canestrato, la ricotta infornata, il maiorchino.

Siamo attestati nell'alta collina settentrionale del Parco, vediamo centinaia di ettari di nocioleti (le nocciole, come noto, sono ampiamente utilizzate nella pasticceria siciliana) e tutta la costa che va da Capo d'Orlando a Santo Stefano di Camastra, che fa da cintura alle Isole Eolie.

Prima di raggiungere il mare, facciamo tappa all'Antico Mulino a Pietra di Longi: unico nel suo genere, perfettamente funzionante e che ha dato impulso alla coltivazione del “grano forte”.

Il pane, prodotto con farina integrale, se ben conservato, dura anche 15 giorni, altro che *baguettes* che dopo un paio d'ore dall'acquisto si

trasformano in pura gomma buona per costruire pneumatici!

La ceramica in Sicilia la fa da padrona, figuriamoci a Santo Stefano di Camastra, che è patria di grandi artisti del settore.

Nella fabbrica di Frantoni assistiamo a tutto il processo produttivo di questi pregevoli oggetti d'arredamento.

Dei negozi del centro cittadino, tutti molto *chic*, vale la pena ricordarne uno, bellissimo, quello di "Insana Ceramiche", i cui proprietari, alla cultura ed eleganza di sentimenti, aggiungono una ospitalità così generosa da lasciare senza parole.

Il giorno dopo, la visita è tutta in mezzo alla natura.

Allo stato brado sonnecchiano le ultime mucche prima di raggiungere i pascoli più a valle.

Nei pressi del lago Biviere si vede avanzare, come nei film western americani, un branco di cavalli di razza "sanfratellana": imponenti e forti, come da copione.

Giungiamo al rifugio Villa Miraglia, non prima di avere scoperto che il più prelibato fungo del mondo, il cardoncello, "vive" anche da queste parti.

Siamo pronti a dare l'assalto ad un *buffet* fatto di autentiche leccornie: salami, prosciutti, formaggi, ricotte, dolci...

Improvvisamente, un fuggevole passaggio di piatti con spaghetti tinti di nero.

Chiedo.

La risposta è stupefacente: sono spaghetti al nero di seppia !

Non ci posso credere: in alta montagna sugo di...seppie ?

Sì, un gruppo di amici, veri *gourmet*, o forse incalliti *gourmand*, sono appena arrivati dalla non lontana costa portando le seppie, che vogliono gustare con i profumi del bosco...

E, con la rimarchevole ospitalità che contraddistingue le persone in questi luoghi, sono pronti a condividere con noi il piatto.

Ecco, la Sicilia è anche questa...e i Nebrodi ne sono una delle più autentiche espressioni.

Pancia mia fatti capanna.

reportage fotografico di Mario Rebeschini
www.mariobeschini.it

Fotogallery in Home Page