

Turismo

# A Gangi si conserva la Memoria e non si perdono le Tradizioni.

di: Giulia Monteleone

26 luglio 2016



In uno dei **borghi più belli d'Italia**, abbarbicato su una collina che domina la campagna circostante, si tiene la quinta edizione della manifestazione gastronomico-culturale **Memorie e Tradizioni**.

Il "set" di questa suggestiva **rievocazione storica** è Gangi, paese delle **Alte Madonie** dalle architetture suggestive e dalla storia antica.

In questa occasione è stato proposto a cura di **Slow Food**, "L'itinerario del Gusto" un percorso che ha condotto i più di 4000 visitatori di questa tre giorni alla scoperta dei prodotti Buoni, Puliti e Giusti che fanno riferimento ai **Presidi Slow Food** e alle comunità del **Cibo Terra Madre**. Tanti i produttori, delle condotte siciliane e non, presenti e felici di raccontarsi e raccontare il quotidiano lavoro di conservazione della **Biodiversità**.

Grazie al contributo di chef locali sono poi stati organizzati **laboratori del gusto** sui prodotti che caratterizzano l'agricoltura montana delle Madonie: pane e olio extravergine di oliva, formaggi ma soprattutto legumi.

Il 2016 è infatti l'anno internazionale, indetto dalla **FAO**, di questi "semi nutrienti per un futuro sostenibile".

E proprio i **Legumi** sono stati al centro del convegno organizzato sabato dal comune di Gangi, **Slow Food Sicilia**, **Condotta Slow Food Alte Madonie**, **Università degli studi di Palermo** sul tema "*Il valore della Biodiversità: dai legumi ai prodotti delle aree montane*", con relazioni ed interventi del mondo della ricerca, della politica e del sistema di conservazione della biodiversità di **Slow Food**.

L'intento della intera manifestazione è infatti quello di non disperdere la **memoria del passato**, una memoria gastronomica e storica. E' il cibo, con la sua ritualità e gli antichi usi contadini, al centro della rievocazione che ha visto animarsi le strette viuzze del **borgo medievale** coi più di 330 figuranti che, in **costumi d'epoca**, hanno ridato vita ad una Gangi antica, a cavallo tra Ottocento e Novecento, quando il paese con i suoi 16.000 abitanti era uno dei borghi più floridi e popolosi delle Madonie.

Uno spaccato della vita quotidiana di oltre un secolo fa: la faticosa **vita dei campi**, con la rappresentazione del ciclo del grano, i bambini divisi tra i giochi semplici e la scuola, le vecchie donne intente a ricamare e filare, e ancora i mestieri antichi come quello del calzolaio e del cestaio. Sono state poi raccontate storie legate alla Grande Guerra, alla vita della aristocrazia terriera, attraverso la rappresentazione di un momento di convivialità della famiglia del barone Sgadari.

Non è mancata neanche la musica, **serenate** e canti antichi hanno scandito il percorso che ha trasportato indietro nel tempo curiosi e turisti alla ricerca della Sicilia più autentica.

Ad ogni sosta si è potuto degustare una delle specialità della buona cucina madonita: la *pasta ccu màccu* caratteristico condimento a base di fave, finocchietto selvatico; la **provola delle Madonie**, presidio Slow Food; il pane di casa impreziosito da un filo di **olio di CRAFTU** e poi ancora i *maccarrùna* e a *càrni ccu sùcu*, il classico manciàri da' fèsta, in un'epoca in cui la carne si consumava appunto solo in occasioni speciali. Si è poi concluso con l'assaggio di dolci tipici del borgo, preparati con farine locali di **grani antichi** e accompagnati da un bicchierino di buon rosòlio.

Una serata davvero piacevole dove si è potuto assaporare non solo buon cibo, del territorio e genuino, ma anche la passione della cittadinanza coinvolta nell'allestimento della rievocazione. Merito anche del sindaco, Giuseppe Ferrarello il cui impegno ha portato i gangitani tutti a partecipare con entusiasmo a questa che si conferma come una delle feste più interessanti delle estati madonite.