

Il Fagiolo Cosaruciaru di Scicli al Salone del Gusto di Torino

Scicli - Come è noto, l'economia di Scicli e di tutto il litorale ibleo si basa principalmente sull'agricoltura intensiva, le cui produzioni orto-floricole in ambiente protetto hanno fatto la fortuna di questa provincia, la più ricca dell'isola. Da un punto di vista economico, invece, minore importanza viene attribuita alle coltivazioni tradizionali di ulivo, mandorlo, carrubbo, vite ed agrumi. Accanto alle colture più ricche, un gruppo di agricoltori sciclitani ha custodito anche un fagiolo che è diventato un Presidio Slow Food. E' il cosaruciaru ("cosa dolce") e si riconosce per via del suo colore bianco-panna con piccole screziature marroni intorno all'ilo. La sua coltivazione risale all'inizio del Novecento, o forse anche prima, quando il cosaruciaru, detto anche "casola cosaruciara", aveva un suo peso sull'economia agricola locale. Al tempo gli era riservata un'area speciale, le cannavate, fatta di terreni alluvionali freschi e permeabili, localizzati lungo il torrente Modica -Scicli. I coltivatori - detti ciumarari- termine che viene da ciume("fiume" in siciliano) - nel periodo del raccolto lo portavano in città sui carrettini e lo vendevano ai negozianti locali spuntando un buon prezzo. Allora si vendeva in grandi sacchi presenti in tutti gli alimentari sia della città che di quelle della vicina Modica. Poi è quasi totalmente scomparso e solo alcuni contadini ne hanno preservato la coltura nei propri orti, per non perdere la possibilità di mangiarlo in una buona zuppa di verdure, o con le cotiche. Inconsapevole autore della riscoperta di questo fagiolo è stato Marcello Perracchio, un noto attore teatrale e di cinema, che molti conoscono per il suo ruolo nella fiction tv Il Commissario Montalbano (dove interpreta il dottor Pasquano). E' Stato lui a chiedere ad un agronomo locale di tentare di recuperare questa antica varietà di fagiolo che lui ricordava come protagonista della cucina sciclitana di un tempo. Ora, un Presidio le ha attribuito il giusto onore, ed ha riunito in una associazione tutti gli agricoltori di Scicli che ancora lo coltivano - alcuni di essi, i protagonisti di questo recupero, hanno circa 80 anni -, mettendo su carta un disciplinare di produzione che ne garantisca la conservazione e la coltivazione sostenibile. Il cosaruciaru è una pianta annuale non rampicante con due cicli produttivi, di cui uno primaverile-estivo che serve a produrre seme fresco per la semina del periodo autunnale. Il territorio sciclitano dove il fagiolo viene coltivato, si estende a circa 100 mt di altitudine, ed è facile che qui si sviluppino attacchi di tonchio; il raccolto primaverile serve infatti a prevenire questo rischio. Per avere la massima garanzia in questo senso, da parte dei coltivatori viene praticato, inoltre, un trattamento a freddo del seme secco, raccolto dalla fine di ottobre a novembre. I semi sono conservati e riprodotti dagli stessi contadini del Presidio, che lavorano appezzamenti di dimensioni ridotte, poche centinaia di metri quadrati ottenuti a volte da strisce di terreno in mezzo alle serre. Il progetto è stato avviato grazie alla collaborazione della Sezione Operativa dell'ESA di Scicli (S.O.P.A.T.), della Unità Operativa Speciale n.34 di Ispica, ed al sostegno dell'Assessorato Regionale delle Risorse Agricole e Alimentari, ed intende valorizzare la coltivazione in pieno campo, riaffermare una tradizione locale che sembrava scomparsa e fare in modo che diventi un'opportunità per gli agricoltori sensibili alla qualità delle produzioni e della conservazione della biodiversità. I Presidi Slow Food sono esempi concreti e virtuosi di un nuovo modello di agricoltura, basata sulla qualità, sul recupero dei saperi tradizionali, sul rispetto delle stagioni, sul benessere animale. Salvano prodotti buoni, ovvero di alta qualità e radicati nella cultura del territorio; prodotti puliti ottenuti con tecniche sostenibili e nel rispetto del territorio; prodotti giusti, ovvero realizzati in condizioni di lavoro rispettose delle persone, dei loro diritti, della loro cultura, e che garantiscono una remunerazione adeguata; rafforzano le economie locali e favoriscono la nascita di un'alleanza forte fra chi produce e chi consuma. I Presidi Slow Food non rappresentano solo eccellenze gastronomiche, ma sono un progetto culturale, ambientale, economico e sociale. Il Fagiolo cosaruciaru di Scicli è stato protagonista all'edizione 2012 del Salone Internazionale del Gusto e Terra Madre di Torino. A rappresentarlo, con un stand allestito dagli stessi produttori, sono stati Bartolomeo Piccione, presidente dell'Associazione, e Giovanni Parisi. Il fagiolo è stato presentato in barattoli di vetro con impressa la chiocciola di Slow Food. Ai numerosissimi visitatori che si intrattenevano presso lo stand per comprare qualche confezione, o anche per semplice curiosità, venivano consegnate una brochure riportante la storia del cosaruciaru con l'elenco di tutti i produttori dell'Associazione, ed un'altra, riportante alcune ricette illustrative del modo di cucinare il nostro fagiolo. Quest'ultima, ritenuta molto utile ed apprezzata dai visitatori, è stata fornita da Luca Giannone, rinomato chef del ristorante Al Galù di Scicli, anche lui presente al Salone. Al nuovo Presidio particolare attenzione è stata riservata dai numerosissimi visitatori, italiani e stranieri, oltre che dalla RAI e dalla stampa nazionale. In occasione della degustazione del fagiolo, appositamente organizzata presso lo stand della Regione Sicilia, un apprezzamento particolare per il suo sapore delicato, è stato attribuito al fagiolo di Scicli dal Prof. Giorgio Calabrese, famoso nutrizionista. Dopo questa bellissima esperienza, unica nel suo genere, vissuta dai partecipanti alla manifestazione, viene spontanea una riflessione: chi avrebbe mai immaginato che un legume, semplice e povero, il cosaruciaru di Scicli per l'appunto, avrebbe potuto portare all'attenzione internazionale il nome della nostra bella città? Il merito va, indubbiamente, ai custodi di questo piccolo tesoro.

Ragusa News.com

Bartolomeo Ferro