

# Il tartufo re della tavola di Palazzolo in mostra tra i tesori dell'Expo 2015

PALAZZOLO. Il "re della tavola" dei buongustai palazzolesi e no, il tartufo degli Iblei, potrebbe diventare l'attrazione all'Expo 2015 dove la Sicilia porterà con sé la sua tradizione millenaria dell'agroalimentare. Il sindaco Scibetta lo proporrà all'assessore regionale all'Agricoltura, Paolo Ezechia Reale.

Il tartufo degli Iblei ha una storia giovane, considerato che la sua scoperta, del tutto casuale, avvenne 20 anni fa. Tra l'altro, non poteva mancare che al-

**Il sindaco propone alla Regione di esporre a Milano il pregiato tubero**

la magia dei funghi tipici, conosciuti da lungo tempo, si potesse aggiungere quella ancora più misteriosa e di segreta toponomastica di tartufi. Tuberi, questi, che crescono sottoterra, attivando nel periodo, soprattutto autunnale, molecole aromatiche che solo le sensibili narici di cani addestrati riescono a percepire, e quindi consentire ai cercatori di cavarli.

La presenza del tartufo nel territorio ibleo è la naturale conseguenza di quella che è la biodiversità di questi luoghi. Qui, come ha fatto osservare l'etnologo Paolino Uccello, crescono 1.500 specie di piante spontanee, ossia ben la metà di tutte quelle che crescono in Sicilia. La zona in cui questi tartufi crescono è quella di Palazzolo.

«Non si ha ancora uno studio - dice il sindaco Carlo Scibetta - sulle quantità di tartufo raccolte an-

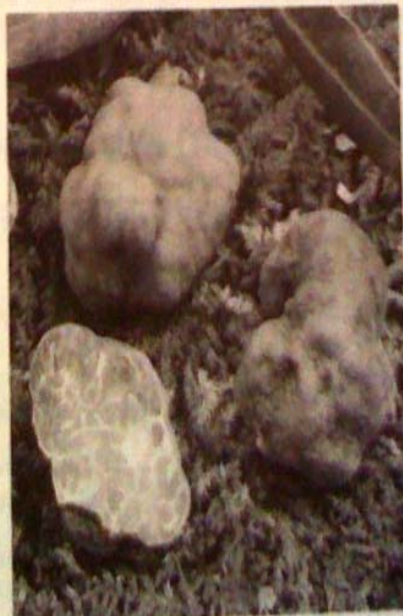
nualmente nell'area palazzolese e nei dintorni. Il tartufo, come altri funghi spontanei, costituisce con il suo particolare odore e sapore una peculiarità di questo territorio ibleo, da cui la gastronomia, e non solo, potrà ottenere vantaggi e benefici. Proprio per tale motivo chiederò all'assessore regionale Reale di inserirlo tra i prodotti agroalimentare della Sicilia da

presentare all'Expo 2015».

Il tartufo degli Iblei dev'essere conosciuto e valorizzato in modo che venga apprezzato dai turisti che potrebbero raggiungere i centri dell'hinterland. Oggi, a 20 anni dal primo ritrovamento nel territorio di Palazzolo, si è sviluppata una vasta attività di raccolta di tartufi, sia estivi sia autunnali da parte di abili cavaratori, coadiuvati da cani addestrati.

Rievocando gli inizi della sua personale esperienza di cavatore, Giuseppe Gallo, ispettore micologo dell'Asp di Siracusa, ricorda che 20 anni fa un suo amico cercatore di funghi gli disse di avere trovato dei tartufi nella zona di Palazzolo. «La notizia - riferisce Gallo - mi lasciò un po' incredulo. Del tartufo sapevo soltanto che cresceva sottoterra, che era molto apprezzato in cucina e che aveva prezzi esorbitanti. Quella notizia suscitò in me grande curiosità. Cominciai a girovagare per i boschi e un giorno sotto un albero di leccio vidi un tubero nero spuntare dal terreno, in mezzo al fogliame. In un primo momento mi sembrò un tubero di ciclamino, invece, con grande e felice sorpresa si trattava di un tartufo».

Santo Spada è un altro cavatore di tartufi. «Quando qualche anno fa - dice - parlavo di tartufo ibleo, alcuni chef e titolari di ristoranti mi prendevano per pazzo. Adesso posso dire che con la mia attività di ricerca di tartufi ho dato un contributo e alla cultura del tartufo degli Iblei».



PREGIATI TARTUFI DI PALAZZOLO

PAOLO MANGIAFICO



## ● Palazzolo

# Dal Consiglio via libera al Carnevale

●●● L'organizzazione del Carnevale di Palazzolo «condivisa» con gli operatori turistici, i carristi e i rappresentanti dei quartieri. È il frutto del gruppo di lavoro promosso dall'amministrazione che si è riunito per programmare l'edizione del 2015. Le proposte sono state presentate al Consiglio di giovedì sera e votate. Non ci sarà la sfilata dei carri ma dovrebbero essere installati nelle piazze principali del paese. L'animazione sarà affidata ai gruppi in maschera e delle bande musicali in giro per il paese. Il Consiglio ha poi votato, tra le polemiche, il regolamento per le riprese audiovisive delle sedute. «Non si citano le opzioni per eventuali trattamenti economici su soggetti esteri - ha commentato il consigliere del gruppo "Cittadini attivi per Palazzolo" Fabio Fancello - e si riscontra l'assenza di requisiti minimi, anche di professionalità, ed esperienza per gli stessi». «Secondo il Garante - ha spiegato il capo gruppo di maggioranza Carmelita Girasole - è possibile documentare via internet lo svolgimento delle sedute pubbliche del consiglio, purché i presenti ne siano informati e non vengano diffusi dati sensibili. Le sedute sono pubbliche e, come tali, non può proibirsene la ripresa». (\*AGAR\*)



**EVENTI.** La «festa» della gastronomia e dei prodotti tipici

## Palazzolo, le «eccellenze» protagoniste di Agrimontana

**PALAZZOLO**

●●● Verrà inaugurata oggi la quattordicesima edizione dell'Agrimontana, ospitata fino a domani a Palazzolo. Centrali saranno le eccellenze gastronomiche locali che potranno essere degustate negli stand in piazza del Popolo e lungo il corso Vittorio Emanuele. Collaterali alla manifestazione la mostra micro-naturalistica, la mostra dell'artigianato e dei prodotti tipici del comprensorio ibleo, la mostra degustazione «Isola dei sapori dimenticati» e la mostra fotografica «Iblei da scoprire» a cura dell'associazione «Natura Sicula». L'Istituto professionale agrario di Palazzolo, inoltre, proporrà una molitura con un minifrantoio sperimentale e degustazione dell'olio. «Torna la tradizione a Palazzolo con l'Agrimontana - spiega l'assessore comunale al Turismo, Paolo Sandalo - un appuntamento importante e atteso della stagione autunnale. Una grande novità sarà la degustazione delle pregiate carni locali ai profumi degli Iblei a cura del Gruppo

ristoratori palazzolesi». L'Agrimontana verrà inaugurata oggi, alle 17.30, nell'aula consiliare del Municipio, con la giornata informativa «Le forme di aggregazione in agricoltura» a cura della Soat di Palazzolo. La sera, alle 21 sulla scalinata della basilica di San Sebastiano spettacolo folkloristico con «I Kiafura» in concerto. Domani alle 10.30 nell'aula consiliare un incontro sul tema «Agroalimentare, identità, cultura e promozione del territorio». Spettacoli di animazione in piazza alle 11 con «Augusta folk, Tinto Brass street band» e «Giovani tamburi» dell'associazione Madrigale di Buccheri. Alle 11.30 degustazione delle carni locali ai profumi degli Iblei a cura del «Gruppo ristoratori palazzolesi» e degustazioni di dolci a cura delle pasticcerie locali. Alle 17 al palazzo municipale ci sarà la presentazione del romanzo di Lucia Cannizzaro «Donne amori e trasgressioni delle donne in Sicilia». A Concludere la manifestazione, alle 19 in piazza del Popolo, concerto di Roberta Gulisano. (TAGAR)



# “L’Agrimontana i sapori degli Iblei” Le eccellenze sono a Palazzolo

Riflettori puntati, oggi e domani, sulla 14ª edizione dell’Agrimontana. È considerato uno degli appuntamenti centrali della tradizione di Palazzolo: l’Agrimontana i sapori degli Iblei ospita a Palazzolo le eccellenze delle produzioni legate all’agricoltura. Ma ci sarà anche spazio per



L’AGRIMONTANA DI PALAZZOLO

il dibattito con i due convegni promossi dalla Soat di Palazzolo e per le mostre. Il centro storico di Palazzolo per due giorni si animerà di stand per le degustazioni gastronomiche e per le esposizioni di prodotti locali. Ci sarà la mostra mico-naturalistica a

cura dell’associazione “Bresadola gruppo Akrense”, la mostra dell’artigianato di qualità della gastronomia e dei prodotti tipici del comprensorio ibleo, la mostra degustazione “Isola dei sapori dimenticati” e la mostra fotografica “Iblei da scoprire” a cura dell’associazione “Natura Sicula”. E, ancora, la molitura con un minifrantoio sperimentale e degustazione dell’olio a cura dell’Istituto professionale Agrario di Palazzolo. Spazio anche alla solidarietà con la sagra dei dolci realizzata dai club Lions, Rotary, Fidapa, Federcasalinge, Centro sociale anziani. Visite guidate anche al Molino ad acqua Santa Lucia alla Valle dei mulini e viste guidate a cura della Valdinoto Tours. «Torna la tradizione a Palazzolo con l’Agrimontana – spiega l’assessore comunale al Turismo, Paolo Sandalo – un appuntamento importante e atteso della stagione autunnale. Quest’anno ci saranno le degustazioni di prodotti, ma anche musica e dibattito. Una grande novità sarà la degustazione delle pregiate carni locali ai profumi degli Iblei a cura del Gruppo ristoratori palazzolesi». L’Agrimontana verrà inaugurata oggi alle 17,30 nell’aula consiliare del Municipio con la giornata informativa “Le forme di aggregazione in agricoltura” a cura della Soat di Palazzolo con la partecipazione del sindaco Carlo Scibetta, di Concetta Pizzo, dirigente Soat di Palazzolo. Tra gli interventi quello di Giuseppe Messina sul “Macello provinciale, quale nuovo patto tra produttori e territorio”.

## Palazzolo, nuovo format per il Carnevale 2015 sì alle sagre, no alle sfilate dei carri allegorici

**PALAZZOLO.** Consiglio comunale infiammato tra "Cittadini attivi per Palazzolo" e maggioranza. Alla base, l'insistente richiesta del gruppo di minoranza di modificare il regolamento per le riprese audiovisive effettuate durante le sedute in aula poiché «non si citano le opzioni per eventuali trattamenti economici su soggetti esterni e si riscontra l'assenza di requisiti minimi, anche di professionalità e di esperienza per gli stessi» commenta il consigliere Fabio Fancello.

«Secondo il Garante - spiega il capogruppo di maggioranza Carmelita Girasole - è possibile documentare via internet lo svolgimento delle sedute del Consiglio comunale, purché i presenti ne siano informati e non vengano diffusi dati sensibili. Le sedute del Consiglio - aggiunge - sono pubbliche e, come tali,

non può essere proibita la ripresa». Avviati i lavori in aula davanti alle telecamere, Fancello e Cappellani hanno lasciato l'assise.

L'assessore al turismo Paolo Sandalo, ha poi illustrato le proposte avanzate dal gruppo di lavoro sul Carnevale 2015. L'obiettivo è quello di abolire la sfilata dei carri per le vie cittadine che, a causa della loro maestosità, potrebbero creare non poche difficoltà all'assetto urbano. Dovrebbero, invece, essere collocati nelle piazze principali del paese, dove spettacoli di animazione e sagre costituirebbero elementi di intrattenimento. Tra le proposte anche la possibilità di anticipare al sabato i festeggiamenti. «Sono convinto che stiamo affrontando la programmazione del Carnevale - dice il sindaco Carlo Scibetta - con un'ampia aper-

tura. È una manifestazione che va mantenuta a tutti i costi e occorre aprirla alle novità, che devono essere uno stimolo per la crescita e la partecipazione della comunità».

Bocciata, invece, la proposta di istituire un'unità per provvedimenti repressivi e sanzionatori in materia di abusivismo edilizio, suggerito dall'opposizione. L'amministrazione ha, infatti, sottolineato che il Comune è già dotato di un organismo designato a svolgere tale compito. Nel corso della seduta, il consigliere di opposizione, Salvatore Cappellani, ha chiesto chiarimenti su immobili comunali non inseriti nel piano di censimento, sulle condizioni della discarica di contrada Timpa di Corvo, sul taxi collettivo.

**DANIELA CALIGIORE**



Zona montana. Successo di pubblico per l'iniziativa nel borgo acrense



La piazza di Palazzolo Acreide ha ospitato l'edizione 2014 dell'Agrimontana durante la quale sono state annunciate novità per il rilancio del territorio a partire dal progetto NatlBlel

## Sapori e tradizioni s'intrecciano nel tripudio dell'Agrimontana

Boom di presenze per l'edizione 2014 della manifestazione "I sapori degli Iblei" che ha trasformato il cuore di Palazzolo in un luogo magico tra gusto e identità popolare

È considerato uno degli appuntamenti centrali della tradizione di Palazzolo. Un momento in cui il gusto e la bellezza s'intrecciano inventando un connubio che piace a turisti e cittadini della provincia aretusea.

È l'Agrimontana, "I sapori degli Iblei" che ha trasformato Palazzolo in un borgo magico. Degustazioni, incontri e momenti di svago dedicati ai prodotti tipici del territorio.

Sabato, grazie anche a una magnifica serata d'ottobre, l'appuntamento palazzolese, giunto alla XIV edizione, ha visto una grande partecipazione di pubblico arrivato da diversi centri della Sicilia che hanno potuto gustare le eccellenze delle produzioni legate all'agricoltura.

In programma anche due convegni durante i quali sono state annunciate importanti novità per il territorio: l'ormai prossima apertura del frigomacello e il Piano NatlBlel.

«L'Agrimontana - ha detto il sindaco Scibetta - rappresenta un importante momento di

approfondimento di alcune problematiche del settore agricolo con particolare riferimento al comparto cerealicolo che consentirà di capire quali potrebbero essere gli scenari futuri della nuova politica agricola comunitaria e allo stesso tempo consentirà con la presenza qualificata di esperti del settore di fare il punto della situazione attuale». Quindi, i vari relatori hanno trattato "Le forme di aggregazione in agricoltura" a cura della Soat di Palazzolo. Sono intervenuti Concetta Pizzo, dirigente Soat di Palazzolo; Giuseppe Messina che si è soffermato sul frigomacello ed il nuovo patto tra produttori e territorio; Andrea Consoli sul contratto di rete come nuova forma di aggregazione; Sebastiano Di Mauro e Salvatore Dell'Arte.

Sulla costruzione del frigomacello è stato chiarito come l'opera sia ormai quasi ultimata. Sono in corso alcune rifiniture e poi diventerà operativa una struttura adeguata alle normative comunitarie con due linee di ma-

cellazione, una per bovini ed equini e l'altra per suini, agnelli e capretti. La realizzazione di celle frigorifere consentirà lo stoccaggio delle carni prima della vendita e un locale, quello che verrà realizzato con la variante del progetto, per il sezionamento delle carni e in base alla gestione anche il confezionamento delle stesse per la commercializzazione finale, nonché l'impianto di depurazione. Inoltre la struttura avrà servizi idrici per l'approvvigionamento dell'acqua potabile.

Per la gestione, nel corso dei lavori, è stata presentata la cooperativa di Pachino a cui la struttura è stata affidata.

«Con il NatlBlel - ha fatto rilevare Di Mauro nel corso del suo intervento - recentemente abbiamo finanziato 46 aziende rurali con un contributo a fondo perduto massimo di 160mila euro ciascuno. E non lasceremo sole queste aziende trasformatrici di prodotti agroalimentari di pregio, perché le collegheremo ai progetti interterritoriali di cui in appresso. Inoltre, abbiamo avuto approvato e stiamo attivando il Progetto Sicilia è dieta mediterranea. L'obiettivo è di valorizzare ed utilizzare i nostri prodotti a partire dai mercati locali e presentarli nelle tavole delle nostre case, delle nostre Famiglie; nelle nostre mense scolastiche ed in quelle sanitarie».

PAOLO MANGIAPICO