

# Dolci e frutti di Siracusa gioia per il palato



di ALESSANDRO MAURILLI

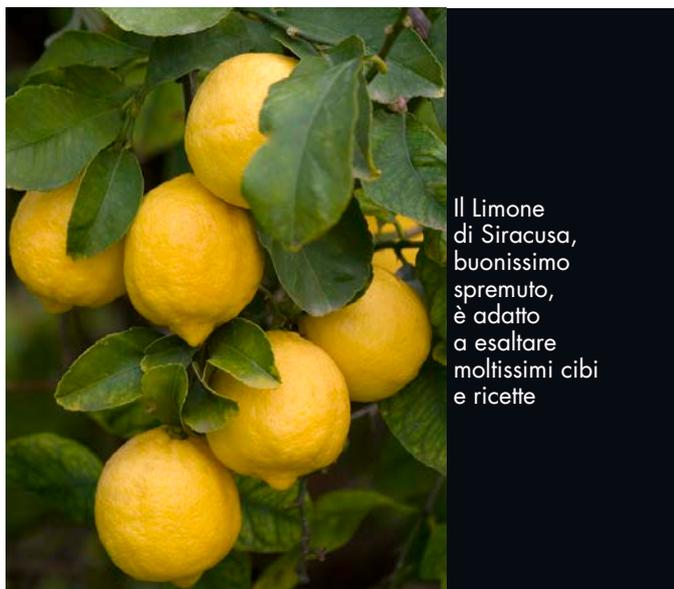
**È chiamata la** Sicilia greca quella parte della regione che si esprime in modo esemplare nella città di Siracusa, fondata nell'VIII secolo a.C. da coloni greci che provenivano da Corinto. E proprio in questo territorio e nella stessa città, nota anche per i suoi gioielli del Barocco, dal Duomo a Palazzo Bonanno, la realtà storica si lega in maniera inscindibile al mito: qui dalle storie di dei e ninfe si arriva fino alle descrizioni di Giuseppe Tomasi di Lampedusa, che su queste coste ha ambientato l'apparizione meridiana della sirena Lighea, cui dedica uno dei suoi più bei racconti.

Ma anche laddove non ci sono storie a incorniciare i luoghi, è l'ambiente stesso a nutrire l'immaginazione, come i trafori di età Preistorica che bucano le formazioni rocciose della necropoli di Pantalica, o la Val di Noto, caratterizzata geologicamente dal grande tavolato ibleo con i suoi strati sedimentari e gli affioramenti di lava. Ugualmente preistorico è l'antichissimo dolmen scoperto nel 1961 ad Avola, la cittadina siracusana affacciata sulla costa che dà il nome al più importante vitigno a bacca rossa siciliano e al vino che ne deriva, il Nero d'Avola.

Assieme agli incantevoli e suggestivi paesaggi, alle vestigia storiche e preistoriche e alle bellezze artistiche, la provincia di Siracusa esprime anche un'agricoltura e una gastronomia di prim'ordine, in cui fanno da traino agrumi, ortaggi (Pomodoro di Pachino e Carota di Ispica in testa) e una pasticceria di alta gamma

Una luce abbagliante illumina ogni angolo del paesaggio: la costa che corre da Capo Passero alla Riserva naturale di Vendicari, ritrovo delle cicogne che qui nidificano d'autunno; Pachino con i suoi pomodori; la frazione Marzamemi, in parte nel comune di Pachino e in parte in quello di Noto, animata dai suoi pescatori.

E poi ancora Ortigia, la bellissima Isola che custodisce l'antico nucleo di Siracusa. Ma pure in un contesto paesaggistico, mitologico e storico così emozionante, l'agricoltura e l'agroalimentare hanno qualcosa da dire: anche grazie a essi il territorio siracusano si connota, in gran parte si sostiene e in molti casi vi si identifica.



Il Limone di Siracusa, buonissimo spremuto, è adatto a esaltare moltissimi cibi e ricette

## L'AGRICOLTURA SIRACUSANA

Un po' per il clima e la conformazione geografica, un po' per le antiche tradizioni rurali, nel Siracusano l'agricoltura è molto importante per l'economia locale. Non a caso in questi paesaggi agresti, dove le coltivazioni modellano e contraddistinguono i paesaggi, l'agriturismo e lo stesso turismo enogastronomico sono divenuti un tutt'uno con quello balneare e artistico.

Inoltre questa è una zona con un alto numero di imprese biologiche. Le colture vanno dal pomodoro, quasi simbolo di questa area siciliana, tanto che quello di Pachino ha ricevuto il riconoscimento dell'indicazione geografica protetta (igp), ad altre orticole (come la Carota di Ispica, anch'essa igp), passando per gli agrumi, il limone in testa (anche il Limone di Siracusa vanta lo stesso marchio igp; vedi *Origine* n. 4/2015 a pag. 32 e riquadro 1 a pag. ?).

Inoltre è qui, particolarmente nella Val di Noto, che ha trovato il suo habitat perfetto la mandorla, chiamata appunto Mandorla di Noto (oggi Presidio Slow Food); ma anche il vino nel Siracusano è ben rappresentato, con i vari doc (oggi divenuti dop, denominazione di origine protetta): l'Eloro, il Moscato di Noto e il Moscato di Siracusa, per citarne alcuni.

## LA MANDORLA DI NOTO

Dobbiamo agli antichi arabi la scoperta del segreto di come lavorare le mandorle – tritate con l'albume d'uovo e il miele – dando così vita alla grande tradizione dolciaria che oggi contraddistingue la Sicilia.

Frutto principe della pasticceria siciliana, la mandorla ha allietato per secoli le popolazioni locali e le tante genti che hanno dominato questa ambita Isola mediterranea, dai Normanni agli Angioini, dagli Spagnoli ai Borbone.

Tra gli studiosi che si sono occupati della catalogazione delle varietà di mandorle presenti in Sicilia ricordiamo il botanico Giuseppe Bianca (nato ad Avola nel 1801 e morto nel 1883 nella stessa cittadina siracusana), che ne elenca oltre 700, tra cui la

Romana, diffusa principalmente nella zona di Noto e il cui nome deriva dal patronimico della famiglia di contadini che, pare, per primi la coltivarono in maniera estensiva.

Oggi sono tre le varietà diffuse nelle campagne di Noto: la stessa Romana, la Pizzuta d'Avola e il Fascionello. Dalla Romana si ricavano i frutti migliori dal punto di vista organolettico (il loro sapore è intenso e aromatico), mentre la Pizzuta d'Avola è tra le più diffuse, ma le sue mandorle sono ritenute meno pregiate per la forma tozza e irregolare. La terza varietà è una via di mezzo fra le due e più simile alla Pizzuta per la conformazione dei frutti. Tutte, però, hanno un guscio spesso e legnoso, tanto da costituire un involucro in grado di trattenere i grassi conservando il sapore e il profumo delle mandorle.

## UNA SPETTACOLARE FIORITURA

Grazie alla fioritura del mandorlo, a febbraio le colline di Noto sono uno spettacolo visivo. Raccontato e riprodotto dai grandi scrittori e pittori dell'Ottocento che vi si sono ispirati durante i loro viaggi siciliani, questo fenomeno botanico ed estetico qui

## IL LIMONE DI SIRACUSA

Come si legge nell'articolo «Limone di Siracusa **ricco di succo e profumato**» (vedi *Origine* n. 4/2015, pag. 32), la superficie italiana occupata dal limone è di oltre 12.000 ettari; a Siracusa spetta oltre il 40% dell'intera produzione nazionale, con una superficie di 5.300 ettari.

Precisamente, nel Siracusano la coltivazione del Limone di Siracusa, dal 2011 a **indicazione geografica protetta (igp)**, si estende lungo la fascia litoranea del mar Ionio per circa 50 chilometri e per una profondità di una decina, con un'esposizione uniforme a levante. La zona di produzione dell'igp comprende 10 comuni siracusani, tra cui Avola, Noto e la stessa Siracusa.

Seppure dislocata su una vasta area, la coltivazione si presenta abbastanza omogenea sia dal punto di vista delle varietà coltivate sia del livello di specializzazione degli agricoltori e anche per quanto riguarda l'organizzazione commerciale. L'indicazione geografica protetta Limone di Siracusa è riservata alla **varietà Femminello** – rifiorente tutto l'anno e chiamata così per la notevole fertilità – e ai suoi cloni, anche se le tipologie dei frutti, benché prodotti dalla stessa pianta, variano le loro caratteristiche a seconda del periodo di raccolta: abbiamo il «primofiore», che viene tolto dalla pianta da ottobre a marzo, con buccia verde agli inizi della raccolta e gialla a partire da metà dicembre; il «bianchetto», raccolto da aprile a tutto giugno, con buccia giallo chiaro; infine il «verdello», o «limone d'estate», raccolto da luglio a settembre, con buccia verde chiaro.

Il Limone di Siracusa igp è caratterizzato da un elevato contenuto in succo e dalla ricchezza di ghiandole oleifere nella buccia, oltre che dall'alta qualità degli oli essenziali; grazie alla bontà e alla concentrazione delle sue sostanze, ravviva e insaporisce tantissimi piatti, non soltanto siciliani, ed è eccezionale come **bevanda dissetante**: anche solo qualche goccia con l'acqua è un piacere, specialmente quando fa caldo o per aiutare la digestione. ●

rappresenta però ben più di una festa per gli occhi: è infatti soprattutto l'espressione di un comparto produttivo di notevole importanza economica.

I mesi della raccolta della mandorla sono luglio e agosto, ma il lavoro comincia già settembre con la potatura delle piante. La raccolta avviene in molti casi ancora manualmente ed è eseguita dalle cosiddette «ciurme», squadre di raccoglitori che, con canne di bambù, scuotono i rami raccogliendo i frutti caduti sopra teloni distesi a terra. Una volta «smallata», cioè liberata dal mallo, la mandorla viene posta ad asciugare al sole. A questo punto termina il lavoro agricolo e comincia quello degli artigiani che preparano e tostano i frutti per poi lavorarli.

## **DOLCI A BASE DI MANDORLE**

Tra le principali preparazioni a base di mandorle, che rappresentano il punto più alto della pasticceria siciliana, ricordiamo: la pasta reale (che, a differenza del marzapane mitteleuropeo, è lavorata «a crudo»), la martorana (riproduzione fedelissima di frutti o di ortaggi), i dolcetti da riposto (miniature di frutta e di ortaggi più piccole della martorana, impreziosite da zucchero cristallino), le conchiglie (a forma di capesante e ripiene di marmellata di cedro), il gustosissimo latte di mandorle, il torrone, i mustazzuoli (a forma di «S» e fatti di pasta di miele farcita di mandorle tritate e miele di arancia), gli amaretti, i biscotti (*petit four*, decorati con una mandorla o con una ciliegia candita) e, naturalmente, la cassata, il dolce barocco per eccellenza: la forma è quella di una torta, ma sopra c'è una glassa bianca di zucchero; attorno pasta reale al pistacchio e, dentro, fra due strati di soffice pan di Spagna, ricotta di pecora.

## **IL POMODORO DI PACHINO**

Se si dice Pachino la prima cosa che viene in mente non è tanto la cittadina siracusana che porta questo nome, quanto il pomodoro a indicazione geografica protetta, ovvero il Pomodoro di Pachino ([www.igppachino.it](http://www.igppachino.it)), molto apprezzato dai consumatori sia italiani sia stranieri per le sue caratteristiche qualitative, come il sapore e la sapidità della polpa, che lo rendono riconoscibile e preferito rispetto ad altri pomodori presenti sul mercato. Il colore sempre intenso, la croccantezza e la lucentezza della buccia hanno pure contribuito a decretare il successo di questo ortaggio siciliano.

Per gli addetti ai lavori, è la sua lunga durata post-raccolta a renderlo particolarmente prezioso, dal momento che riesce a resiste-



I Pomodori di Pachino igp vengono prodotti tutto l'anno grazie alle numerose coltivazioni in serra

re ai trasferimenti duraturi e a giungere con le sue qualità inalterate sui mercati europei anche dopo molti giorni dalla raccolta. Da qualche anno poi, alcune ricerche su questo ortaggio hanno dimostrato l'esistenza di un ulteriore elemento di valore, accertando una presenza di antiossidanti e di vitamine in misura superiore rispetto ad altri pomodori. Questo aspetto ha catalizzato l'attenzione dei nutrizionisti sul Pomodoro di Pachino, che viene così consigliato come alimento di particolare valore salustico e dietetico.

## **L'AREA DI PRODUZIONE E IL LICOPENE**

La zona di produzione del Pomodoro di Pachino è situata nell'estrema punta meridionale della provincia di Siracusa, in un'area agricola che, nelle epoche passate, si è a lungo distinta per le buone uve utilizzate diffusamente per i vini da taglio. Il legame tra le ottime caratteristiche di questo pomodoro e il territorio di provenienza con le sue peculiarità ha permesso di meritare il riconoscimento dell'igp; a tutto ciò va aggiunto che anche l'alto livello di antiossidanti ha a che fare con le caratteristiche dei luoghi di produzione.

L'esposizione prolungata ai raggi del sole, per esempio, sembra essere all'origine della sintesi del licopene, il potente antiossidante che recenti studi hanno stabilito avere importanti proprietà antitumorali. In particolare il licopene, appartenente al gruppo dei carotenoidi, è il principale responsabile del colore rosso del pomodoro maturo.

## **NON SOLO IL «CILIEGINO»**

Quattro sono le tipologie del Pomodoro di Pachino igp. Partiamo da quella più famosa, il «ciliegino», così chiamata per l'aspetto dei pomodorini che sono distribuiti su un grappolo e posizionati a spina di pesce. I frutti sono dunque tondi e piccoli e l'ottima resistenza post-raccolta li rende ideali per la distribuzione sul mercato e,

### **DOVE ACQUISTARE LE SPECIALITÀ SIRACUSANE**

#### **Caffè Sicilia (Noto)**

Corso Vittorio Emanuele, 123 - Noto (SR) - Tel. 0931.835013

#### **Mercato della Terra (Lentini)**

Via Settembrini - Lentini (SR) - Tel. 388.6344100

#### **Il mercato di Ortigia (Ortigia)**

Piazza Cesare Battisti - Ortigia - Siracusa



La Carota Novella di Ispica è un punto di riferimento in termini qualitativi per il mercato ortofrutticolo locale e nazionale

più in generale, adatti per i piccoli snack fuori pasto e anche apprezzati nei regimi dietetici a basso apporto calorico.

C'è poi il «costoluto», dal frutto di grandi dimensioni e dalle coste marcate, leggermente schiacciato, esteticamente molto allettante, di colore verde scuro e brillante. È caratterizzato da una polpa morbida e il sapore risulta piacevolmente aromatico. Questa tipologia ha conquistato il favore dei consumatori, soprattutto nel periodo invernale ed è molto adatto per le insalate.

Il «tondo-liscio» è piccolo e rotondo e il colore va dal rosso acceso al verde intenso in prossimità del picciolo; inconfondibile per il gusto molto marcato, ha forma sferica e regolare e modesta pezzatura. Molto apprezzato Oltralpe, presenta una polpa croccante e un colore brillante e attraente.

Infine la tipologia a «grappolo» o «snocciolato»; questo pomodoro può essere verde o rosso. Anch'esso è tondo e liscio, dal colore brillante, con il colletto verde molto scuro. Resistente alla spaccatura, ha una polpa consistente e saporita.

## LA CAROTA NOVELLA

Tra le igp di questo territorio spicca da qualche anno la Carota Novella di Ispica, che prende il nome dalla principale località dove la si trova, Ispica appunto, che in realtà è in provincia di Ragusa, ma viene coltivata molto anche nell'area siracusana. È stato soprattutto a partire dagli anni 50 che la coltivazione della carota si è progressivamente allargata, anche grazie al successo commerciale riscontrato sui mercati nazionali ed esteri, dovuto principalmente alle sue speciali caratteristiche, quali la

## DOVE MANGIARE E SOSTARE

### Taverna La Cialoma (Marzamemi)

Piazza Regina Margherita - Marzamemi (SR) - Tel. 0931.841772

### I Rizzari (Augusta)

Via Libertà, 62 - Augusta (SR) - Tel. 0931.982709

### A Maida (Lentini)

Via Alfieri, 2 - Lentini (SR) - Tel. 095.941537

### Agriturismo Terra di Solimana (Noto)

Contrada Busulmone-Romanello, S.P. 24 - Noto (SR) - Tel. 0931.836606

### Domus Mariae (Siracusa)

Via Vittorio Veneto, 89 - Siracusa - Tel. 0931.64475

## I LUOGHI DEI VINI DEL MONFERRATO

CARTINA

LENTINI

AUGUSTA

MARZAMEMI

SIRACUSA

NOTO

ORTIGIA

croccantezza, il profumo, il colore brillante e il buon sapore, nonché la ricchezza di carotene e glucosio. Questa carota è anche molto gradita per la precocità, che permette di averla presto sul mercato. Infatti la Carota di Ispica raggiunge la maturazione commerciale già alla fine di febbraio (da qui l'appellativo di Novella) e resta in commercio fino agli inizi di giugno.

La felice combinazione di vari fattori pedoclimatici dell'area di produzione consente a questo territorio di esprimersi al meglio. In particolare le temperature invernali elevate e l'intensità della luce solare favoriscono una colorazione intensa, una conformazione abbastanza regolare e alti contenuti di zuccheri, vitamine e sali minerali.

La Carota Novella di Ispica è anche ricca di betacarotene (precursore della vitamina A) e di altre vitamine del gruppo B, PP, D ed E, preziose per la vista e per la pelle, ha una forte azione antiossidante e aiuta nelle diete dimagranti. Insomma, anch'essa è una panacea per la salute e pure per la linea e la bellezza.

Alessandro Maurilli