CIBO & PAESAGGIO: Ciaculli

L'ORO DI PALERMO

Fino agli anni 60 intorno alla città c'erano giardini illuminati dal colore dei mandarini. Oggi sono pochi i terreni ancora produttivi

A CURA DI **SLOW FOOD**

TESTI
Angelo Surrusca

FOTOGRAFIE
Alfio Garozzo

Sopra: la piana e i rilievi che circondano il centro di Palermo. La zona, detta Conca d'Oro, era famosa per la coltivazione di agrumi. In contrada Ciaculli sono stati salvati dall'abbandono circa 80 ettari di terreno ora utilizzati per la coltivazione del mandarino "Tardivo di Ciaculli" **(a sinistra)**. **Nella pagina seguente:** alberi di mandarini, sullo sfondo il monte Pellegrino.

C'era una volta il Grand Tour, il lungo viaggio per l'Europa che tra Seicento e Ottocento divenne pressoché imprescindibile per tanti giovani aristocratici e celebri letterati del vecchio continente. Un viaggio che, nelle sue espressioni più complete, in Italia giungeva fino alla **Conca d'Oro, la pianura che circonda la città di Palermo, chiamata così per il biondo colore degli agrumi** un tempo ampiamente coltivati nei quasi 15 mila ettari di terreno compresi tra Villabate e Sferracavallo. Gli alberi, trattenuti da muretti a secco, erano piantati fino a 250 metri sul livello del mare.

Fino alla prima metà del Novecento la Conca d'Oro era un unico, immenso giardino il cui approvvigionamento di acqua era garantito da un ingegnoso complesso di canali, pozzi e pompe, a trazione prima animale, poi meccanica. Oggi di questo patrimonio naturale è rimasta solo una piccola parte: **negli ultimi cinquant'anni i terreni coltivati si sono ridotti quasi dell'80 per cento,** in gran parte a causa del cosiddetto "sacco di Palermo", una delle più grandi e scellerate speculazioni edilizie della storia siciliana, avvenuta soprattutto tra gli anni Cinquanta e Settanta. La città si è allargata a dismisura, creando seri rischi di dissesto idrogeologico (i terrazzamenti fungono da baluardo contro la ···▸

In alto: la raccolta del Tardivo di Ciaculli, un tipo di mandarino molto usato in pasticceria. **Qui sopra:** Giovanni D'Agati, presidente del consorzio Il Tardivo di Ciaculli che riunisce 65 coltivatori, per lo più operanti in regime biologico.

montagna che con le piogge frana verso la pianura) e squilibrio climatico: gli agrumeti, infatti, costituiscono un polmone verde capace di garantire un giusto grado di umidità e un arricchimento delle falde acquifere.
Nelle borgate di Ciaculli e di Croceverde Giardina **è stata salvata dall'abbandono un'ottantina di ettari coltivata quasi totalmente a mandarini**. Qui, fin dagli anni Quaranta del secolo scorso cresce una particolare variante tardiva della cultivar "Avana", il cui ciclo produttivo va da ottobre a gennaio: nata per mutazione spontanea, matura da gennaio a marzo. Dolcissimo e succoso, il frutto ha buccia fine e pochissimi semi; pasticcieri e gelatai siciliani ne ricavano granite, sorbetti, gelatine, spremute, liquori e, con l'aggiunta di un po' di succo di limone, marmellate.
Il consorzio "Il Tardivo di Ciaculli", nato per far sì che i piccoli produttori possano commercializzare il frutto del loro lavoro senza intermediari e ricavando così il giusto guadagno, riunisce attualmente 65 coltivatori quasi tutti operanti in regime biologico. Con un finanziamento dalla Comunità Europea, il Comune di Palermo ha creato un parco agricolo nell'area interessata, sono stati posti vincoli all'attività edilizia e incentivate le attività di promozione dei mandarini. Scopo del Presidio Slow Food è rendere conti-

nuativa questa azione dando visibilità al consorzio e **salvaguardando quello che resta degli splendidi giardini palermitani**.
Da circa un anno, inoltre, grazie al consorzio Area Sviluppo Industriale di Palermo, il Tardivo di Ciaculli dispone di due nuovi capannoni nell'area industriale del quartiere periferico di Brancaccio: le strutture, che si sviluppano in 1.200 metri quadrati e supportano una produzione annua di quattro tonnellate, sono dotate di moderni servizi e attrezzature per agevolare la lavorazione dei mandarini. Un altro importante tassello per la riqualificazione sociale, economica e ambientale dei dintorni della città.

Marmellate di mandarini

Appena colti dall'albero o in rosoli e marmellate

Al consorzio, mandarini in tutti i modi. E nei ristoranti, dall'insalata di mussu ai carciofi attuppati, al bruciuluni di Angelo Surrusca

Il consorzio Il Tardivo di Ciaculli, in corso dei Mille 178, si trova nella periferia industriale di Palermo. Per raggiungerlo, dalla A19 Palermo-Catania si esce a Villabate, quindi si seguono le indicazioni per il porto; dopo 700 metri via Messina Montagne si trasforma in corso dei Mille. Dal centro della città, prendendo come riferimento il porto, si percorre via Ponte di Mare, quindi via Messina Marine; si svolta a destra su via Laudicina, poi di nuovo a destra su corso dei Mille.

Gli alberghi

Massimo Plaza ★★★★ *(via Maqueda 437, 091/32.56.57),* ubicato proprio di fronte al teatro Massimo, è un hotel di charme di raffinata eleganza; doppia da 140 €.
Joli★★★ *(via Michele Amari 11, 091/6.11.17.65)* ha camere ampie con pavimenti di marmo, arredi in legno, tessuti ricercati, pregevoli stampe e dipinti; doppia da 70 €.

I ristoranti

Dal maestro del brodo *(via Pannieri 7, 091/32.95.23),* all'interno del mercato della Vucciria, propone insalata di *mussu* (muso di maiale), bucatini con le sarde, bollito con patate e zafferano, tonno alla menta; conto 20-35 €.
Osteria Paradiso *(via Serradifalco 23, senza telefono)* è un luogo semplice dove gustare caponata di melanzane, spaghetti con le sarde, bollito con le patate; conto 20-35 €.
Ai Cascinari (*via D'Ossuna 43-45, 091/6.51.98.04*) apre con panelle e *cazzilli* (crocchette), cui seguono sarde a beccafico, tagliatelle *c'anciova* (con acciughe), *bruciuluni* (falso magro); conto 30 €.
Piccolo Napoli (*piazzetta Mulino a Vento 4, 091/32.04.31*) esprime la tradizione cittadina con i carciofi *attuppati* (ripieni), la frittedda di fave, piselli e carciofi, i bucatini con le sarde; conto 35 €.

Acquisti

Presso il **consorzio Il Tardivo di Ciaculli** è possibile trovare i mandarini confezionati in cassette di legno e scatole di cartoncino o trasformati in deliziosi rosoli e marmellate.

info

Presidio Slow Food
Referente dei produttori del Presidio Slow Food Giovanni D'Agati, 091/6.30.17.69 o 339/2.61.41.23, dagati@tardivodiciaculli.it
Sotto, il simbolo che garantisce, sulla confezione, i prodotti dei Presidi Slow Food.

Presidio Slow Food®