

FEDAGROMERCATI ACMO BOLOGNA *

Profumi dalla Sicilia: zagara e vitamina C

PECCATO che le cronache ci propongano sempre una Sicilia come noi vorremmo che non fosse. Chi scrive, al contrario, conosce un'isola dove viverci sarebbe meraviglioso, almeno per un bolognese ormai temprato al caldo afoso estivo, ai freddi umidi invernali, ai banchi di nebbia e al traffico della tangenziale. Sempre più spesso, sbarcando all'aeroporto di Catania, si sente il profumo penetrante della zagara, un profumo che ti accompagna per tutta la piana e su su per i paesi pedemontani della *mntagna* (l'Etna), è il profumo dei fiori di arancio e dei limoneti, è il profumo che inebriava le giovani spose quando adornavano il capo con rami e fiori di arancio, tanto da renderle più disponibili alle proposte amorose dei loro amanti.

QUELLA che vorremmo meglio conoscere è la Sicilia e i siciliani che producono pomodori, melanzane, zucchine, meloni, là nelle serre in riva al mare nella fascia costiera che parte da Siracusa, passa da Pachino e Porto Palo, continua per Pozzallo, Sampieri, Marina di Ragusa, Vittoria e su fino a Licata e Agrigento. Il viaggiatore rimane estasiato se raggiunge Caltagirone per apprezzare un'arte ceramica che si perde nella notte dei tempi, e, se vuole depurarsi il fegato, può nutrirsi dei carciofi di Ramacca e di tutto il comprensorio del Calatino fino a Niscemi e Gela.

Se poi, noi del Nord, abbiamo finalmente imparato a mangiare e ad apprezzare la bontà dei fichi d'India, andiamo ai piedi dell'Etna in località Belpasso, poi a San Cono e a Santa Margherita Belice dove i fichi rossi, bianchi e gialli sono miniere di vitamine, sali minerali, fibre e acidi organici. E che dire dei pomodori di Partinico, dei limoni di Bagheria e di Casteldaccia, dei carciofi di Cerda e di Sciara nel Palermitano, delle fragole di Marsala, dell'olio d'oliva di Castelvetro e dei vini divini prodotti praticamente in ogni provincia dell'isola.

I 'prodotti del venerdì'

ECCO i 'prodotti del venerdì' (prezzi al dettaglio in euro al chilo).

LATTUGA CAPPUCCIA

1.60/1.80

PATATE 0.70/0.90

CICORIA CATALOGNA

1.10/1.20

MELANZANE OVALI

1.40/1.60

POMODORO ROSSO

a grappolo 1.90/2.00

SCAROLA IMBIANCATA

1.80/2.00

MELE DI PIANURA

Fuji, cal. medio 1.40/1.60

PERE ABATE cal. medio

1.30/1.50

UVA ITALIA 2.20/2.30.

GOETHE, nel 1747, durante il suo memorabile viaggio in Italia, scrive: '...vedo spalliere di agrumi che si incurvano in graziose capanne, mentre da noi si vedono solo nelle serre riscaldate'. E un anonimo: 'rossa, sanguigna e dolce la sua bocca, biondi e gentili i suoi capelli, turgidi i seni, morbidi i fianchi così come il frutto orientale dell'oro, la desidero con bramosia di godere e di sentire il suo dolce sapore d'arancia'. Infine è bene sapere che nessun supporto scientifico sostiene il detto che 'l'arancia è oro al mattino, argento a mezzogiorno e piombo alla sera': pertanto mangiatele sempre, anche di notte se soffrite d'insonnia!

* **Associazione commercianti Mercato ortofrutticolo di Bologna**

