

La modernità della tradizione

Al via il **XXIII** torneo del formaggio maiorchino

(nino belvedere)

Provincia Regionale Messina
Assessorato Agricoltura

Città di NOVARA di SICILIA
www.comune.novara-di-sicilia.me.it

GRUPPO IRI
CIRCOLO SPORTIVO
OLIMPIA

XXIII SAGRA E TORNEO PROVINCIALE DEL MAIORCHINO

PROGRAMMA
dal 22 Gennaio 2011 (Sabato e Domenica)
ore 15.00 Gara del Torneo del Maiorchino.
Domenica 8 Marzo 2011
ore 15.00 Finalissima Torneo Maschile;
ore 17.00 Piazza M. Bernardini premiazione con
deglutizione del tipico formaggio e
della ricetta prodotti sul luogo con il
procedimento tradizionale
(uno locale ed altri prodotti tipici).

Alla fine la tradizionale "MACCHERONATA"
al sugo di saliccia. Inoltrando
da una file accanto al Maiorchino grattugiato.

Lunedì 7 Marzo 2011
ore 15.00 Gara femminile e lanci di prova per
torneo.

Martedì 8 Marzo 2011
ore 15.00 Tradizionale Gara femminile.
ore 18.00 Maccheronata in Piazza
con pane, vino e marzapane.

• grigliati
• recinzioni
• cancelli

INTERNATIONAL
CERCHIARI Tel. 08 03497211
Cell. 336 924521

CHIMICA CLINICA - MICROBIOLOGIA
PEDIATRIA - GINECOLOGIA - GASTROENTEROLOGIA
Via S. Giovanni, 90
Tel. e Fax 095 9791392
95057 BARCELONA P. G. (ME)

DIANO
CEMENTI
Tel. 0965 71.20.21
89080 SALINE IONICHE
Zona Industriale Florio

TERMO
PROFILI
MACCHERONATA, PROFILI E SISTEMI A ISOLAMENTO
PERICOLOSI E PERICOLOSI PER IL CONSUMATORE
Via G. Verdi, 54 Città Tirihi
Tel. 095 464991 - Fax 095 463814
95040 MOTTA S. ANASTASIA (CT)

Il 22 gennaio nelle vanelle di Novara è iniziato il ventitreesimo torneo provinciale del maiorchino. Il nutrito e *gustoso* programma, un autentico tuffo nel passato, si concluderà l'otto marzo con la finale del gentil sesso in occasione della festa della donna. Un torneo che sottolinea la genuinità di una festa popolare, lontana dai grandi flussi turistici, ma che riesce a conservare una atmosfera non inquinata dalle influenze dell'omologazione.

Ogni anno questo torneo ritorna a ricordarci le usanze del paese, quasi a dimostrare che più la nostra società tende alla globalizzazione, più forte diventa in ogni individuo il bisogno del ritorno alla tradizione, ciò in una costante dialettica tra il passato e il presente, l'antico e il moderno. In un mondo ormai esanime, appiattito, privo di fantasia, si assiste alla riscoperta di manifestazioni in cui una società esprime la propria identità. Allora, far rotolare una forma di formaggio, un antico gioco semplicissimo fatto di aggregazione, sudore, corsa, imprevisto, terra e fango, diventa il momento in cui ognuno esce dalla condizione di singolo individuo per trasformarsi in qualcosa di diverso, una comunità'. La tradizione, paradossalmente, diventa la... modernità.

Questo tipo di sentimento è da tempo diffuso in parte dell' Europa, a conferma di questa nostra riflessione segnaliamo ai nostri lettori, *Sicilie, l'île aux trésors gourmands* , un interessante articolo di Paul Bourgault uscito a maggio dello scorso anno su un importante rivista francese che ripropone una chiave di lettura nuova e interessante, punto di riferimento per scoprire un mondo che costituisce la reale coscienza ed anima del popolo siciliano. L'articolo in francese che segue è facile da tradurre, se ti interessa *eccolo qui sotto, leggi leggi ...*



À mi-chemin entre Europe et Afrique, la Sicile vit de l'agriculture, de la pêche et du tourisme. De savoureuses spécialités locales et des traditions insolites sont révélées par un agriturismo très actif.

Sicile, l'île aux trésors gourmands

Vous connaissez déjà quelques produits siciliens. Le raisin de table à gros grains Italia distribué de mai à Noël vient de Sicile et des Pouilles. Les pâtes Barilla sont fabriquées à partir de blé dur dont une partie se cultive dans des terres siciliennes à faible rendement (25 q/ha) mais qui donnent des semoules réputées. Les oranges sanguines poussent en Sicile dont le climat contrasté et les sols volcaniques apportent aux fruits une saveur spéciale. L'indication géographique, IGP Arancia rossa di Sicilia en protège d'ailleurs le nom et définit une qualité de production. Selon Angelo Aotirino, directeur commercial de Medboul, une société qui commercialise des fruits et légumes, « la Sicile cultive des produits uniques au monde, différentes variétés d'oranges sanguines dont la tarocco que ne produisent pas les Espagnols. En effet, nos oranges sont plantées au altitude, avec des vents plus frais que en Espagne et cette forte différence thermique entre le nuit et le jour confère aux oranges ».

Une histoire originale

Malgré une densité de population deux fois supérieure à celle de la France, les paysages ruraux semblent inhabités. Seul témoignage de l'activité humaine, des murs en pierre sèche délimitant les parcelles. Les cinq millions de Siciliens vivent dans de gros bourgs ou en ville. Palerme compte environ 850 000 habitants, autant qu'à Marseille. « En Sicile, les agriculteurs habitent en ville, et d'autres ne restent que depuis 1951 », s'amuse Jean-Paul Barraud, historien franco-italien.



Salvatore Barozza est champion dans un sport étonnant : faire rouler un fromage sur deux kilomètres ! À chaque carnaval, la commune de Novara di Sicilia perpétue la tradition des bergers en organisant cette compétition qui récompense le moulu le plus solide.

Explication : « Jusqu'à la seconde guerre mondiale, l'agriculture sicilienne était presque féodale. Il y avait d'immenses propriétés où des ouvriers travaillaient à la journée et de rares petites fermes individuelles. En 1946, le royaume d'Italie est aboli et en 1951, chaque ouvrier agricole sicilien reçoit 1,74 hectare ».

D'étonnants produits

La grande distribution se développe en Sicile depuis seulement une dizaine d'années. La standardisation des filières

agroalimentaires n'a donc pas éliminé les producteurs fermiers et les artisans de bouche dont le savoir-faire se perpétue dans les nombreux petits commerces.

Ainsi, le maiochino est un fromage au lait de brebis et de chèvre, à pâte cuite et très dense élaboré dans la province de Messine. Suivant une tradition qui remonte au VI^e siècle, un jeu d'adresse est organisé à l'occasion du carnaval de Novara di Sicilia. Les participants font rouler le fromage à l'aide une

corde afin de lui faire parcourir les deux kilomètres de la voie des remparts. Le gagnant est celui dont la meule arrive première - et entière - à destination. L'objectif est aussi de désigner le fromage de meilleure qualité, sans bulle d'air et parfaitement séché.

Autre production confidentielle : une cinquantaine d'agriculteurs incisent l'écorce des figes afin de récolter la manne, un jus cristallisé contenant un sucre nommé mannitol. On conseille ce sucre au

goût suave pour régulariser la digestion. Des manuscrits de 1 060 signalent déjà cette activité et l'on récolte aujourd'hui encore une douzaine de tonnes chaque année dans la région. Pour mettre ce produit rare en valeur, l'organisation Slow Food lui a décerné le titre de presidio. Quelques jeunes en poursuivent la collecte. La Sicile est riche de mille autres traditions pittoresques, témoignages vivants de la transmission du savoir-faire agricole à travers les générations. **R. BOURGALY**



Influences

Avant de devenir italienne, l'île fut grecque, romaine, arabe, normande, espagnole... Ces influences se retrouvent dans l'alimentation.

Zoom sur...

Comment voyager en Sicile ?

L'avion : 2 h 20 de Paris à Palerme.
Le train-bateau : un vrai voyage romantique (26 heures de Paris à Palerme).
Votre véhicule : vous prendrez le bateau de Gênes à Palerme (21 heures de navigation) ou descendrez la côte méditerranéenne jusqu'à Naples, ou plus bas encore à Reggio de Calabre (autoroute gratuite).
• l'Office national italien du tourisme (transport, hébergements...) : www.italia.it
• la région : www.regione.sicilia.it/turismo
• les trains : www.trenitalia.it
• les bateaux : www.traghettonline.com
• les routes des savours : www.leviodeisport.it
• pour les gourmands : www.sicilyweb.com et www.sicilia-gourmande.com
• Le site de Jean-Paul Barraud, guide conférencier : www.sicile.net

Spécialités gourmandes

De nombreux produits de Sicile se distinguent à l'occasion des fêtes de fin d'année. Le plus emblématique de ces produits demeure l'orange sanguine.

Généreuse en jus, l'orange sanguine se déguste le matin pour un réveil vitaminé, en smoothie, en dessert ou, à la mode sicilienne, dans les salades composées avec un filet d'huile d'olive. Le plus souvent, on trouve le jus d'orange sanguine en bouteilles ou en Tétrapak. L'hiver est aussi la saison de l'huile des olives nouvelles, qui viennent d'être pressées. Fraîche, verte, aux arômes puissants, sa richesse en antioxydants est maximale ; les produits de Sicile ont du caractère.



D'autres spécialités locales se dégustent toute l'année : la caponata, ratatouille consistante à tartiner sur un excellent pain pour l'apéritif ; les pistaches de Bronte, capres de Pantelleria,

amandes d'Avola, olives, noisettes ; les préparations de fruits de mer et de poissons ; les jambons et saucissons ; les fromages de brebis et de vache, pecorino, ragusano, ricotta, le provola à la forme d'outre avec parfois un citron glissé à l'intérieur et qui le parfume ; les gâteaux nommés « soupiers de nonne » à base de ricotta fouettée - délicieux avec un vin de dessert marsala ; les vins secs locaux tels l'Inzolia, Falcamo, le nero d'Avola... Pour en savoir plus : www.terroirsitalie.com