

## “BELICE, VIAGGIO NEL FIORE DEL SAPORE”

La Valle del Belice non è solo un'entità geografica, la mutua vicinanza di agglomerati urbani dalle comuni caratteristiche ambientali e storico-sociali; è un'identità culturale che sintetizza l'anima di un territorio su cui si snoda un suggestivo itinerario che dalla preistoria porta al terzo millennio. Prima che i greci erigessero nella vicina Selinunte gli imponenti templi e dopo che i Romani fecero della Sicilia il proprio 'granaio', tra le verdi colline di questo ameno angolo dell'Isola, fertile e ricco d'acqua, l'uomo ha lasciato i segni della sua storia.

Spartiacque tra le regioni selinuntina e segestana, punto di incontro di etnie e culture diverse, ideale punto di osservazione e controllo del territorio circostante, la Valle del Belice conserva aree di antica antropizzazione. I numerosi reperti restituiti dagli scavi archeologici e da semplici indagini di superficie ne ripercorrono la frequentazione umana sin dalla preistoria e fino ad epoca medievale. I preziosi manufatti provengono dai più importanti siti archeologici della zona: Contrada Stretto (a pochi chilometri dall'odierna Partanna) dove visse l'uomo indigeno del Neolitico e dell'Eneolitico, la necropoli rupestre di Monte Finestrelle a Santa Ninfa, Monte Castellazzo di Poggioreale (abitato in epoca neolitica, arcaica e classica), le tombe di contrada Pergola in territorio di Salaparuta (cavità funerarie utilizzate nell'Eneolitico finale e nell'antica Età del Bronzo).

In questo territorio storia e natura si rincorrono offrendo spettacolari visioni, come quella dell'ambiente carsico che ricade nella **Riserva Naturale “Grotta di Santa Ninfa”**, gestita da Legambiente. La Riserva non ha solo valenza geologica: protegge oltre 140 ettari di microhabitat integri e diversi tra loro, dove è possibile ammirare innumerevoli curiosità botaniche.

Dalla Riserva si dipartono oltre 8 km di sentieri naturalistici. Alcuni raggiungono il vicino demanio forestale del **bosco Finestrelle** (sul cui omonimo monte è stata scoperta una necropoli protostorica). Nell'area, un **Museo Agro-Forestale** custodisce attrezzi ed oggetti che testimoniano le attività agro-pastorali di un tempo.

Ad un paio di chilometri la storia continua: su una collinetta gessosa a dominio della valle sorge la **masseria Rampinzeri**, il cui seicentesco impianto è stato trasformato nei due secoli successivi. Citata da Tomasi di Lampedusa nel 'Gattopardo', è oggi sede di un club ippico e vi si possono gustare i piatti tipici della Valle del Belice.

## *Il terremoto*

15 e 16 gennaio 1968. La terra della Valle del Belice trema.

C'è un paese completamente raso al suolo: è la **vecchia Salaparuta**. Delle piccole povere case, delle scoscese strade di pietra che le lambivano, delle chiese, di tutto ciò che un tempo era Salaparuta, oggi non restano che muti ruderi. Lassù in alto, ciò che è rimasto della Chiesa Madre, in uno spazio che sembra infinito come il dolore di chi vi ha pregato.

C'è un paese abbandonato. E' la **vecchia Poggioreale**. Era posto proprio su un poggio detto "reale" per la sua amena posizione, a 400 metri slm, ai piedi del monte Castellazzo. Malgrado il terremoto non avesse completamente distrutto gli edifici civili e religiosi allineati lungo il caratteristico impianto viario a scacchiera, la gente ha preferito non abitarvi più. Il tempo, qui, sembra essersi fermato ad un attimo dopo il terremoto.

C'era un paese. Sotto questo bianco lenzuolo, che è il **Cretto** di Alberto Burri, sorgeva Gibellina prima del terremoto: una piccola cittadina ad economia agricola. Burri sostò tra le macerie della città per giorni e giorni; poi visitò le rovine di Selinunte. Ne è nata un'opera unica e straordinaria, simbolo della rinascita e della fiducia nella resurrezione e nel valore catartico dell'arte.

## *I paesi*

La grande **Stella** di Pietro Consagra, vero ingresso al Belice, ci introduce nello scrigno di tesori di arte contemporanea che costituiscono il museo all'aperto più esteso d'Europa. La nuova **GIBELLINA** è nata dal soffio creativo e dal dono di artisti, architetti e uomini di cultura, che sin dagli anni '80 si sono ritrovati insieme ai gibellinesi nella difficile ed entusiasmante opera di ricostruzione delle case e delle coscienze distrutte dal sisma del 1968. Opere d'arte, installazioni, spazi urbani ed architetture, rendono questo luogo magico, in un continuo susseguirsi di forme e colori: una città giardino, pensata e costruita come quintessenza del 'moderno'. Il **Museo Civico d'Arte Contemporanea** custodisce numerose collezioni pittoriche, tra cui le 10 grandi tele del "**Ciclo della natura**" di Mario Schifano. Tra gli scenari più suggestivi, la **Chiesa madre** di Ludovico Quaroni e il **Sistema delle piazze di** Laura Thèrmes e Franco Purini, opere di elaborazione tecnica e di irripetibile valorizzazione urbana, recentemente riconosciute di rilevante interesse artistico.

Sulle colline che circondano Gibellina si adagia il **Baglio Di Stefano**, sede della Fondazione Orestiadi e del Museo delle Trame Mediterranee.

A differenza di Gibellina, **PARTANNA** non è stata rasa al suolo dal terremoto. I danni, seppur notevoli, hanno permesso di ricostruire il paese e di restaurare alcune chiese e palazzi nobiliari che ne hanno segnato la storia. Gli edifici più significativi prospettano su quello che dai primi anni del 1600 è l'asse viario principale della cittadina. Partanna fu il feudo della famiglia Grifeo, il cui alto lignaggio è testimoniato dall'imponenza del **castello**. Di impianto trecentesco, trasformato nel '600 e recentemente restaurato, l'edificio ospita attività culturali e custodisce preziose opere d'arte. Un **Museo Etno-Antropologico** mostra gli oggetti e gli attrezzi della civiltà agro-pastorale. Nelle cantine è possibile ammirare enormi **botti** costruite *in situ*. Negli ampi locali del castello è stato allocato il **Museo del Basso Belice** (che raccoglie numerosi reperti archeologici provenienti soprattutto da contrada Stretto ma anche da altri siti del territorio belicino). Grazie al suo ingente patrimonio storico e a testimonianza dell'amore dei partannesi per l'arte e la cultura, un Decreto Regionale del 2008 ha riconosciuto Partanna quale "*Comune ad economia prevalentemente turistica e città d'arte*".

Ricostruita dopo il sisma secondo un piano di trasferimento totale della popolazione, la nuova **POGGIOREALE** si è sviluppata con un nucleo residenziale ad anello che ruota attorno ad una **piazza**, progettata dall'architetto Paolo Portoghesi e su cui svetta la Torre dell'Orologio. Posta in luogo sopraelevato, dalla originale pavimentazione bicroma a scacchiera e con echi delle architetture classiche e rinascimentali, attorno ad essa, cuore del paese, sorgono i più significativi edifici civili e religiosi, dalle linee moderne e gradevoli. Di fronte al **Municipio**, all'interno di uno splendido edificio progettato dall'architetto Franco Purini, è collocato l'artistico **Presepe incantato**, opera del 1988 del maestro Pippo Madè in vetro di murano: si compone di 17 personaggi di varie dimensioni realizzati con la tecnica '*a mano volante*' che, attraverso diversi tipi di fusione per ogni singolo pezzo, consente di ottenere particolari effetti cromatici.

**SANTA NINFA** è uno dei paesi più antichi del territorio; fu fondato agli inizi del '600 dal barone palermitano Don Luigi Giardina. Il sisma del '68 ha danneggiato gravemente il suo patrimonio artistico. I danni del terremoto sono solo in parte visibili grazie agli interventi di restauro. Della sua lunga e gloriosa storia, del gusto della locale borghesia, conserva ancora significative vestigia nelle **chiese** e negli ottocenteschi **palazzi** che prospettano sulle vie del caratteristico impianto viario ortogonale. Fiore all'occhiello della cittadina è il **Museo "Nino Cordio"**, intitolato all'incisore, scultore e pittore, a cui Santa Ninfa diede i natali nel 1937 e del quale espone oltre 200 opere. Dotato di spazi espositivi, di sale di proiezione e multimediale, il museo si pone come centro propulsore di cultura ed incontri e come laboratorio di idee. Santa Ninfa guarda al futuro investendo nello sviluppo economico: in tal senso notevole importanza ha assunto la creazione di un **Centro Servizi**, concepito come struttura polivalente a supporto delle attività produttive sia dell'area sia del comprensorio.

Anche **SALAPARUTA** è stata ricostruita in un sito diverso dall'originario, in quelle che furono le terre dell'antico feudo 'Cusumano'. L'impianto viario coniuga intelligentemente semplicità di circolazione e sfruttamento degli spazi. Strade ed edifici armonicamente convivono con grandi slarghi, isole fiorite ed oasi pedonali. In alcuni di essi si ergono **monumenti** che rievocano momenti importanti della vita del paese. I salitani si sono adoperati per salvare e conservare le **opere d'arte** che impreziosivano le chiese crollate dopo il terremoto: oggi abbelliscono i nuovi luoghi di culto. La musica, ed il **jazz** in particolare, è parte integrante della storia di Salaparuta. E' per ricordare Nick La Rocca (celebre jazzista americano, figlio di un emigrato salitano) che il Comune ha istituito "La Notte delle Stelle del Jazz", un appuntamento che vuole annualmente rinsaldare il binomio jazz-Salaparuta.

## *I prodotti tipici*

La vocazione rurale della Valle del Belice si manifesta anche attraverso il cibo. Grazie alla fertilità dei terreni e al clima mediterraneo, la principale risorsa economica di questo lembo di Sicilia è la produzione agro-alimentare.

Le macine per olive del V secolo a.C. rinvenute nella non lontana Selinunte dimostrano che già allora in queste fertili terre si praticava la coltivazione dell'olivo e veniva prodotto l'olio. L'**oliva Nocellara del Belice**, frutto dalla polpa dura e croccante, ha un ottimo sapore ed è adatta sia per la produzione di olive da mensa sia per la produzione di un ottimo olio extravergine; copre il 97% del panorama varietale locale ed ha ottenuto la Denominazione di Origine Protetta.

Della Denominazione di Origine Protetta può anche fregiarsi l'olio che se ne ricava, dal sapore fruttato ed intenso, dal classico profumo dell'oliva appena raccolta. L'**olio DOP "Valle del Belice"** non contiene colesterolo; può essere impiegato a crudo per insaporire insalate, verdure cotte, zuppe, pesci e carni, e per esaltare il sapore di salse di pomodoro e conserve alimentari. Viene anche aromatizzato con limone ed arance.

La provincia di Trapani occupa il primo posto nella graduatoria delle province italiane coltivate a vigneto. I suoi vini sono conosciuti ed apprezzati in tutto il mondo; 6 di essi vantano la Denominazione di Origine Controllata, e tra questi il **DOC "Salaparuta"**. Con l'obiettivo di promuovere, tutelare e valorizzare i propri vini, le numerose Cantine Sociali e le aziende private presenti sul territorio hanno creato il Consorzio Volontario per la Tutela e la Valorizzazione dei Vini D.O.C. Salaparuta. In quest'ottica si colloca la "**Sagra del Vino Novello**", nella quale si possono apprezzare non solo la bontà del protagonista della manifestazione, ma anche quella degli altri prodotti tipici della zona.

Un'altro settore di punta dell'economia belicina è la **zootecnia**, la cui immagine è stata rafforzata da una serie di iniziative, tra cui la **mostra mercato del bestiame** che si svolge a Partanna la seconda domenica di ogni mese (unica in Sicilia con tale periodicità).

Alla carne suina è legato uno dei prodotti tipici di Santa Ninfa, la pregiata **salsiccia** (a cui ogni anno ad agosto è dedicata una sagra organizzata dal Comune in collaborazione con l'omonimo Consorzio di Tutela e Promozione).

Nei fertili pascoli naturali delle vallate belicine si alimenta e viene allevata la **pecora di razza "Valle del Belice"**, di taglia media, con testa fine, allungata, leggera, arti robusti e vello bianco, nota per la sua alta produttività.

In questa culla di antiche civiltà, in questo crogiuolo di razze ed usanze, l'attività casearia vanta una tradizione antichissima. Sin dall'antichità il **formaggio** è uno dei più importanti prodotti dell'agricoltura e della pastorizia, sinonimo di alimento completo e indispensabile nella dieta quotidiana.

Dalla trasformazione del latte della pecora belicina nasce la “**Vastedda della valle del Belice**”, se non l'unico, di certo uno dei pochissimi formaggi ovis a pasta filata del mondo. Viene prodotta tutto l'anno e si è inserita a pieno titolo nell'antica tradizione dei formaggi siciliani, grazie anche al riconoscimento della “**DOP**”, **Denominazione d'Origine Protetta**, che ne garantisce la produzione secondo l'antica tradizione. Formaggio straordinario per fragranza ed intensità gustativa, la “Vastedda della Valle del Belice” è oggi salvaguardata da un Consorzio di Tutela ed è Presidio Slow Food. Costituisce non solo un patrimonio culturale del territorio ma anche una buona leva per lo sviluppo economico dell'intero comparto zootecnico e caseario, in grado di restituire dignità agli allevatori della zona. E ciò unitamente agli altri pregiati formaggi della Valle del Belice, tra cui il **pecorino siciliano** (riconosciuto DOP), il **pecorino rosso** (leggermente piccante, consumato fresco, semi-stagionato e stagionato), il **caciocavallo** (formaggio a pasta filata dura prodotto con latte di vacca intero) e la **ricotta di pecora** (alimento dietetico, dal sapore delicato). Ai formaggi e alla ricotta Poggioreale dedica ogni anno, nel mese di maggio, una sagra che, oltre a promuovere i prodotti, mostra le varie fasi della caseificazione.

Nella generosa terra belicina (soprattutto in quella fresca ed irrigua che circonda Partanna) si coltiva un particolare ortaggio, la cosiddetta “**cipolla rosata dolce di Partanna**”, le cui prime piantagioni storicamente accertate risalgono al 1870 in contrada Binàia nelle terre di Giuseppe Trincèri. La “*Cipolla Partannisa*” (come viene comunemente chiamata) è molto apprezzata perché grazie al suo aroma intenso, delicato e poco piccante, non provoca quel fastidioso gusto duraturo delle altre cipolle

Sempre nel partannese, notevole, seppur giovane, è la produzione delle **arance biologiche** e delle **pesche**: per queste ultime la quantità prodotta annualmente è di circa 6 mila quintali.

E', invece, coltivato soprattutto nelle terre di Gibellina e Poggioreale il **melone giallo**, uno dei prodotti agricoli più importanti ed antichi dell'agro trapanese, dove la sua presenza è già attestata nel '600. Sta iniziando a rivestire una notevole importanza nella Valle del Belice sia per la superficie investita sia per la produzione lorda vendibile.

Nella Valle del Belice ogni prodotto gastronomico racchiude in sé aspetti culturali, economici ma anche religiosi. Le feste popolari legate alla devozione sono ancora oggi occasione per gustare e sentire i sapori ed i profumi dell'antica cucina. Tra queste la più sentita è quella di **San Giuseppe**, legata all'umile lavoro affrontato con rassegnazione per amore della famiglia e della terra. Il 19 marzo, festa del Patriarca, diverse famiglie, particolarmente devote, preparano nelle loro case bellissimi altari a più ripiani (sovrastati dall'immagine della Sacra Famiglia) per propiziarsi la grazia del Santo o ringraziarlo per averla ricevuta. E' un trionfo di colori che dà il senso dell'abbondanza, simbolo dei frutti della terra offerti a Dio. Ma, soprattutto, è il trionfo del pane; tanto pane di forme e dimensioni diverse. Tra i pani esposti sugli altari c'è anche lo **'squartucciato'**, che a Poggioreale viene creato attraverso un originale e certosino lavoro di intaglio (lo *'squartuccio'*, appunto).

Presso l'altare vengono invitati a pranzo 3 bambini (detti *"li santi"* o *"li virgineddi"*), che rappresentano la Sacra Famiglia (un tempo si invitavano i più poveri del paese). Seduti alla mensa, i tre assaggiano tutte le pietanze preparate.

La Festa di San Giuseppe è il simbolo di questa terra e della sua gente. E mentre i suoni e le immagini dei semplici gesti legati alla devozione per San Giuseppe ancora avvolgono i nostri sensi, ritorniamo a percorrere le valli che circondano Gibellina, Partanna, Poggioreale, Salaparuta e Santa Ninfa, paesi nei quali si percepisce la ferrea volontà del Belice di risorgere e, attraverso l'impegno, dare un senso alla portata storica degli eventi che lo hanno attraversato. Questo impegno è teso non solo a proseguire con tenacia le imprese avviate per il benessere ed il miglioramento della vita, ma altresì allo sfruttamento delle risorse turistiche, culturali ed economiche che una popolazione fiera del suo passato e produttiva riconosce, a ragione, come l'unico mezzo per trasformare la speranza in realtà.

***Testo del documentario "BELICE, VIAGGIO NEL FIORE DEL SAPORE"***  
***(Editrice Il Sole, 2009)***

***Testo e regia di Giovanni Montanti***