

Weekend in SICILIA



Giocolieri e artisti di strada invadono Ragusa Ibla

Con i concerti dei "Tinto Brass Street Band" e de "La banda dei Tubi Innocenti" si è aperta ieri sera la diciottesima edizione di Ibla Buskers 2012. Quattro giorni con giocolieri, saltimbanchi, attori e musicisti di strada quelli che animeranno il quartiere barocco del capoluogo ibleo. Ben dodici le compagnie di respiro europeo che si esibiranno fino a domenica sera con il consueto "Gran

Galà dei saluti" che quest'anno si sposterà da piazza Duomo all'ex Distretto Militare. Proprio quest'ultimo spazio sarà centrale per la nuova edizione di Ibla Buskers in quanto si intende far conoscere un'area suggestiva, con una veduta eccezionale della cupola del Duomo di San Giorgio e nella quale, nei secoli scorsi, si trovava l'antico castello dei conti di Ragusa.

MICHELE FARINACCIO

Sua Maestà il porcino

Dopo le piogge fungaioli siciliani all'assalto dell'Etna

ALFIO DI MARCO

Assalto al vulcano, in cerca di «sua maestà il porcino». Per settimane, i fungaioli (o funciari) nostrani hanno guardato il cielo terso, stramaledicendo questa lunga, calda, interminabile estate. Hanno consultato le previsioni del tempo e, in taluni casi, sono andati persino a documentarsi sui riti propiziatori della pioggia in uso tra gli sciamani. Ma tant'è: quest'anno, a parte una brevissima parentesi a fine settembre, nuvole e piogge non se ne sono viste, compromettendo in pratica la nascita dei funghi nei boschi.

Una vera disdetta per gli appassionati della nostra regione. Completamente asciutti i terreni dei Nebrodi - dove di solito proliferano porcini, ovoli e finferli -, si è cercato di ripiegare tra i castagni, le querce e i faggi dell'Etna dove qualche spruzzata d'acqua l'ha pur fatta. Così, nelle scorse settimane per 4-5 giorni c'è stata la cosiddetta «passata». Una nascita abbondante nei boschi sopra Fornazzo dove si sono riversati centinaia di amatori.

Poi è tornato il caldo. Ma sul vulcano, di pomeriggio, un po' qua e un po' là, qualche temporale s'è ripetuto e adesso, a distanza d'una decina di giorni, ecco rifare capolino i porcini. Che stanno nascendo tutti alle quote più alte, dove la temperatura - tra il giorno e la notte - oscilla tra i 15 e i 25 gradi e dove il tasso di umidità si mantiene su livelli alti.

In Sicilia, lo ricordiamo, per la raccolta dei funghi la legge prevede un tesserino che viene rilasciato dopo la frequenza di un corso di micologia della durata di 15 ore. Il costo del tesserino è di 30 euro l'anno per le raccolte amatoriali fino a 4 chili al giorno, e di 100 euro per le raccolte professionali fino a 12 chili al giorno.

Sono previste sanzioni per il mancato rispetto della legge che vanno da 50 a

2.500 euro e al sequestro dei funghi raccolti e degli attrezzi non consentiti.

Ma cosa occorre per andare in cerca di funghi? Innanzi tutto, passione, accortezza e competenza. Abbiamo appena accennato ai corsi che poi devono essere supportati dall'esperienza maturata tra i boschi con chi già da tempo si dedica a questo sport. Quindi, l'accortezza: mai avventurarsi in luoghi sconosciuti e impervi da soli. Avere sempre dei punti di riferimento per orientarsi e magari portare in tasca una bussola o un Gps.

Passiamo all'attrezzatura: scarpe adatte, borraccia e cesto in vimini gli elementi fondamentali. Già, perché i funghi raccolti devono poter rilasciare sul terreno le spore, altrimenti l'anno successivo il raccolto sarà alquanto magro.

Ma dove andare a cercarli? Il vero «funciario» non svelerà mai a nessuno i «suoi» posti, ma i meno esperti possono andare sul sicuro quasi ovunque sull'Etna e sui Nebrodi. L'importante - come abbiamo visto - è scegliere il tempo giusto. Il periodo migliore, dicono gli esperti, è 12-16 giorni dopo un'abbondante pioggia seguita da un sole tiepido.

Giungere nei boschi di buon mattino



Scarpe adatte, borraccia e cesto in vimini gli elementi fondamentali. Già, perché i funghi raccolti devono poter rilasciare sul terreno le spore, altrimenti l'anno successivo il raccolto sarà alquanto magro.

in genere aiuta, quantomeno a bruciare la concorrenza. C'è poi chi presta attenzione anche ai cicli lunari: la luna crescente dovrebbe corrispondere a funghi abbondanti, almeno in teoria.

E una volta sul posto? Bisogna «setacciare» il terreno con lo sguardo, scrutando con particolare attenzione la base dei castagni, delle querce, dei lecci o dei faggi dove si nascondono più volentieri i rinomati porcini.

Una regola sopra le altre: avere rispetto per l'ambiente e per chi seguirà le nostre orme, il che significa non rastrellare

il sottobosco e non cogliere i funghi troppo piccoli.

E poi, via a riempire i cestini (o «panari» che dir si voglia): gli ovoli (in insalata), le mazze di tamburo (ottime alla griglia) e i gallinacci (nel sugo della pasta o sulla pizza) possono dare non poche soddisfazioni a tavola.

Ma attenzione: se non si conoscono a menadito le singole varietà, meglio rivolgersi all'Asl, onde evitare brutte sorprese. Il rischio «amanita» è sempre dietro l'angolo...

La lunga, calda estate azzerrerà la futura crescita dei funghi? No di certo: il micelio, privato delle condizioni di sviluppo, arretra la sua attività e va «in letargo» (che può durare anche anni). Secondo gli esperti, come criterio generale per la raccolta si può dire che durante i periodi più caldi, senza o con scarse precipitazioni e quindi con un grado di umidità piuttosto basso nel terreno, la ricerca dovrà essere indirizzata in zone esposte prevalentemente a Nord, mentre nei periodi con clima caldo (ma non troppo) e umido, la ricerca dovrà essere fatta in aree più esposte a Sud.

Previsioni. Se il freddo si farà attendere, e le piogge inzupperanno i boschi, è possibile che i funghi nascano anche a novembre. Senza fare ricorso a riti sciamani.



GEOEVENTI DA DOMENICA 14 AL 21 OTTOBRE

Dalle grotte alla discesa nel ventre dell'Etna

Al via la Settimana del Pianeta Terra, 136 iniziative in tutta l'Isola

PALERMO. Dalla discesa nel ventre dell'Etna alla scoperta delle grotte di Entella. Sono solo due delle 15 tappe previste in Sicilia per la "Settimana del Pianeta Terra", organizzata dalla Federazione Italiana Scienze della Terra, in programma in tutta Italia dal 14 al 21 ottobre con ben 136 geoeventi.

«Si parlerà di vulcani, terremoti, minerali, frane e fossili - ha spiegato Rodolfo Coccioni, vicepresidente della Federazione Italiana di Scienze della Terra, nonché organizzatore e ideatore dell'iniziativa illustrata venerdì a Palermo -. Sono eventi sparsi per tutta l'Isola: si scenderà nel ventre dell'Etna, si farà una passeggiata tra i crateri della "bottaniera", un'escursione alle gole dell'Alcantara, la visita dei musei geologici "Gemmellaro" e "Mineralogico" di Palermo per il "Mineral Day", e una gita alle grotte gessose di Rocca di Entella (Contessa Entellina)».

L'obiettivo principale è riunire tutti i geologi italiani per lanciare una campagna promozionale in tutta Italia delle scienze della Terra. «Con questa settimana - ha aggiunto Coccioni - si vuole sensibilizzare le coscienze e creare consapevolezza del ruolo strategico delle Scienze della Terra per il futuro della società. Le scienze, infatti, coprono tutti gli aspetti della nostra vita, anche se non ce ne rendia-

mo conto. Dall'acqua che beviamo, all'argilla per costruire i mattoni, al silicio di cui sono composti i nostri cellulari o i computer».

Soprattutto in una regione a rischio geologico come la Sicilia, è opportuno conoscere gli aspetti sismici. Si andrà da Palermo a Catania, dall'Alcantara all'Etna, con inaugurazioni di nuove mostre, geosecursioni spettacolari, conferenze, musei, castelli e fiumi.

«Aprire le università e i centri di ricerca geologica - ha aggiunto Silvio Seno, presidente della Federazione - è importante perché faremo vedere alla gente le nostre bellezze naturali, rendendoli più consapevoli anche dei rischi cui sono esposti: terremoti, eruzioni vulcaniche, dissesti geologici, alluvioni. Le potenzialità che le scienze della Terra offrono per risolvere questi problemi sono immense. Anche le risorse, come l'acqua, vengono spesso sprecate. Noi vogliamo creare consapevolezza di questi fenomeni. Non abbiamo finanziamenti di nessun tipo e ci muoviamo nell'interesse dell'ambiente. La Sicilia ha grandi bellezze naturali, montagne, vulcani, coste, ma c'è anche il rovescio della medaglia, poiché è una delle regioni con rischio sismico sensibile, oltre alle possibili frane e alluvioni».

Uno dei "geoeventi" più affascinanti sarà sicuramente la discesa nel ventre dell'Etna, prevista domenica 21 ottobre. Sarà un'escursione senza precedenti: con l'ausilio di caschetti si scenderà in un tunnel lavico, nel basso versante sudoccidentale dell'Etna, tra i territori di Belpasso e Nicolosi. Sarà un'occasione unica per osservare il vulcano dall'interno.

DAVIDE GUARCELLO

DOMENICA 14 OTTOBRE

Niente automobili, tutti a piedi per la Giornata del Camminare

Non più le auto, ma i cittadini a piedi che invadono i centri città per chiedere più spazi a misura d'uomo, condividere ritmi lenti, scoprire nuove bellezze. E' questo il senso della Prima giornata nazionale del Camminare di domenica 14 ottobre promossa dall'associazione Federtrek con il patrocinio del Ministero dell'Ambiente. Centinaia le manifestazioni in tutta Italia, questo il programma in Sicilia:

PALERMO

Il 14 ottobre un semplice cittadino organizza un percorso che parte alle 9 da Via della Libertà e attraversa gran parte del centro storico della città. Contatti: giorgio ciaccio - 3289256173 - ciacciojiorgio@gmail.com
Il 14 ottobre l'Associazione di Volontariato Panagiotis in

collaborazione con altri organismi territoriali propone una camminata che, partendo da Villa delle Ginestre sita in via Castellana alle ore 10:30, porterà fino all'Istituto Statale Filippo Raciti in Via Alia. Contatti: Alfano Enrico - info@associazionepanagiotis.it - 3280447841.

Il 13 un itinerario sensoriale ed emozionale guidato da esperti di Archikromie attraverso il capoluogo siciliano. Appuntamento ore 10 in Via della Libertà. Info: archikromie.itinerari@gmail.com - 327 4532153

Il 13 si terrà una passeggiata turistico relazionale insieme ai bambini dell'oratorio salesiano Santa Chiara e gli operatori di Terradamare. Appuntamento in via Nunzio Nasi 18 ore 10.30. Contatti: info@terradamare.org -

329.8765958 - 347.8948459.

MODICA

Escursione mista cittadina-periferia, tra sentieri verdi e sentieri urbani, organizzata dal Circolo Legambiente "Il Melograno". Contatti: Turi Denaro - legambiente.modica@gmail.com - 3394262540

AGRIGENTO

Xèmina - emozioni in natura propone una passeggiata di 4 km per i vicoli del centro storico alla scoperta delle sue bellezze storico-artistiche e naturalistiche. Contatti: Maria Paola Di Santo - info.xemina@gmail.com - 3880982452

LENTINI

Con raduno alle ore 9 in p. zza Bellini si potranno percorrere tre

diversi itinerari "Dalle Pietre alle Case" con Italo Giordano, "Inter Vallo" con Enrico Sesto e "Leggere, Intendere, Ricepire i messaggi del luogo del cuore" in compagnia di Patrizia Carnazzo. Contatti: info@comune.lentini.sr.it - 3939286206

BAGHERIA

Si cammina tra le ville settecentesche alla scoperta di edifici liberty. Bagheria bene comune, contatti: Salvatore Aiello - salvatoreaiello@bagheriabenecomune.org - 3382145521

MEZZOJUSO

Il Comune promuove una camminata alla scoperta del territorio. Si parte da Piazza Umberto I° fino al castagneto di C. da Croce. Contatti: ass.boletus@gmail.com

La ricetta

Fusilli con funghi e salsiccia piccante

DOSI PER 4 PERSONE:

350 g di pasta; 2 salsicce fresche (meglio se leggermente piccanti); 200 g di funghi porcini; 50 g di prosciutto cotto; 3-4 pomodorini; 1 scalogno; olio di oliva; armigiano grattugiato; sale e pepe

PREPARAZIONE:

1. Tritate finemente lo scalogno e fatelo dorare in un tegame con qualche cucchiaio di olio di oliva. Unite la salsiccia sbriciolata e fate cuocere per 15 minuti.

2. Unite i funghi porcini tagliati a fette, salate e pepate leggermente. Fate insaporire per qualche minuto per poi aggiungere il prosciutto cotto tritato e i pomodorini a spicchi.

3. Mentre il condimento continua la cottura, lessate la pasta in acqua salata, scolate e amalgamate con salsiccia e funghi. Spolverizzate con parmigiano grattugiato e servite.



La sagra

La mela protagonista all'Ottobrata zafferanese

Profumata e fragrante, la mela dell'Etna sarà la protagonista del secondo appuntamento dell'Ottobrata zafferanese di domenica 14. Con le sue proprietà nutritive, il suo gusto unico e la sua polpa soda e zuccherina impreziosirà i piatti realizzati dagli esperti. I cuochi dell'istituto alberghiero di Nicolosi dalle 10.00 alle 13.00 in piazza Umberto I presenteranno la ricetta "Risotto alle mele dell'Etna" e l'Istituto G. Falcone di Giarre continuerà la degustazione dalle ore 19 alle ore 21 sempre in Piazza Umberto I con la ricetta "Risotto Carnaroli, fumo, mele dell'Etna e guanciale di suino dei Nebrodi. Gusti, sapori e colori della nostra terra che celebrano la produzione artigianale e privilegiano i prodotti a chilometro zero.

