

Monumenti della Natura

VIAGGIO TRA PICCOLI CENTRI RURALI E OLIVI MONUMENTALI
dei Nebrodi occidentali, lungo la “Fiumara d’Arte”

di Antonino Drago e Illuminato Sanguedolce

In Sicilia, oltre ai classici itinerari, esiste un notevole patrimonio ambientale legato alle realtà olivicole tradizionali che, opportunamente valorizzato, potrebbe diversificare ed arricchire l’offerta turistica, rispondendo alle esigenze di un diverso modo di fare turismo affermatosi negli ultimi anni, che nelle vacanze trascorse in campagna, a contatto con la natura, vuole riscoprire il territorio, le piccole comunità e il mondo agricolo. Sull’espandersi del fenomeno giocano un ruolo non secondario le nuove curiosità ed esigenze che spingono chi vive nelle aree metropolitane ad interrompere i propri ritmi frenetici e standardizzati, avvicinandolo a quel mondo quasi primordiale, distante dal contesto economico e sociale della civiltà moderna.

Percorrendo un vecchio sentiero o una strada interpodereale è infatti possibile inoltrarsi in un mondo di pace e tranquillità, dove è molto frequente la visione di esemplari di olivi secolari di notevoli dimensioni, veri e propri “monumenti della natura”, testimoni inconsapevoli della storia e del vissuto delle popolazioni che hanno abitato per secoli quei territori. Da questi monumenti le popolazioni locali hanno da secoli ricavato e utilizzato un olio dalle caratteristiche eccellenti, che oggi si fregia della Dop “Valdemone”. Il nostro itinerario si snoda in 20 tappe lungo le campagne della vallata dell’Halaeso, antico nome greco dell’attuale fiume Tusa, dal cui territorio inizia, subito dopo l’uscita dall’omonimo svincolo autostradale sulla A20 Palermo Messina, per poi proseguire verso i territori di Pettineo, Motta d’Affermo, Castel di Lucio, Mistretta, Reitano e Santo Stefano di Camastra. Dopo avere ammirato il primo, bellissimo esemplare di olivo in contrada Tonnara si prosegue verso il centro urbano Tusa, lungo una strada comunale dove si possono incontrare molti altri begli esemplari, a partire da quello segnato sulla mappa, in contrada Zimmari.

Dopo avere attraversato l’antico centro urbano di Tusa, si prosegue verso la sua frazione marinara, Castel di Tusa, attraverso la strada provinciale 177 lungo la quale si consigliano altre tre tappe, fra le varie possibili, una delle quali vicinissima al sito archeologico dell’antica città greco-romana di Halaesa arconidea. Proseguendo verso Pettineo si incontra la prima, e forse più importante, scultura moderna della ormai famosa “Fiumara d’Arte” di Antonio Presti: “La materia poteva non esserci”, di Pietro Consagra. Tra essa e i successivi centri abitati di Pettino e Motta d’Affermo si segnalano almeno altri sei bellissimi esemplari di olivi secolari, suggestivi e ricchi di storia. Si prosegue quindi verso Castel di Lucio e poi verso Mistretta, soffermandosi in altre sei tappe che ci offrono la possibilità di ammirare i monumenti della natura sullo sfondo della bellissima, larga vallata del fiume Tusa. Oltrepassato il magnifico centro storico medievale di Mistretta, situato a circa 1000 metri sul livello del mare, si prosegue scendendo di quota prima verso Reitano e poi verso Santo Stefano di Camastra, centro costiero neoboideo, famoso per le sue belle ceramiche artistiche. L’itinerario si chiude quindi, idealmente, nei pressi della “Finestra sul mare”, scultura moderna di Tano Festa facente parte della “costellazione” di Fiumara d’Arte, dopo avere visitato gli altri numerosi esemplari monumentali di olivo “Santagatese”.

Si tratta di un territorio in cui fin dall’antichità la cultura dell’uomo si fonde con la coltura dell’olivo. Alcuni documenti ne testimoniano i passaggi. “Se non bastassero i segni di cultura materiale, una straordinaria testimonianza sulla struttura del paesaggio agrario tra il III ed il I secolo a.C. viene restituita dal documento cardinale per le antichità d’Alesa Arconidea e, quindi, per le antichità del suo circondario: la *Tabula Halæsina*. Documento epigrafico concepito per regolare i rapporti tra la comunità e l’uso del suo territorio, la *Tabula* funzionava quasi come un moderno



catasto dei terreni, dove “appare predominante la coltura pregiata dell’olivo. Nello stesso documento, gli ulivi assurgono quasi al ruolo di monumenti naturali attraverso il contrassegno del monogramma alesino inciso sulla corteccia, come cippi marmorei atti a tramandare il segno perpetuo di un limite. L’olivo è disposto a filari geometrici, quindi con un impianto voluto, e nei lotti, tali da non superare la dimensione poderale, non manca la casa rurale, *skanà*, né l’*elaiokomion*, da qualcuno interpretato, oltre che come vivaio, come frantoio di olive. Anche attraverso queste testimonianze, attestazioni documentarie che segnano il riferimento più alto nel tempo all’olivicoltura di questo territorio, si può avallare l’ipotesi che la produzione e la commercializzazione dell’olio, al di là di momentanee congiunture politiche e climatiche, sia stata considerata come una costante redditizia anche durante i secoli che vedono lo stanziamento dei bizantini e degli arabi”. Questo brano, di Angelo Pettineo, è stato tratto da un lavoro in corso di stampa che parla proprio dell’itinerario a cui stiamo qui brevemente accennando.

Con questo itinerario e con la pubblicazione della sua guida si vuole offrire un contributo conoscitivo agli amanti della natura, della storia e della cultura e delle tradizioni agricole. Lo scopo è quello di rendere meno distratta la visita del territorio da parte del turista ed accrescere la consapevolezza della bellezza, anche estetica, di questi patriarchi vegetali, che meritano la stessa attenzione e cura dei monumenti in pietra.

Da secoli, dalla spremitura delle olive prodotte da queste magnifiche sculture naturali, in massima parte di varietà “Santagatese”, si ottiene un olio extra vergine limpido o leggermente velato e colore che varia dal verde al giallo oliva. All’olfatto risalta un profumo intenso di olive appena raccolte, accompagnato dal sentore di erbe, foglie e fiori di piante spontanee tipiche dei Nebrodi. Al gusto vengono ribadite le percezioni olfattive ed un giusto equilibrio fra il dolce e l’amaro che con una nota di piccante rende il sapore particolarmente armonioso. Certamente è preferibile gustarlo fresco, anche se quest’olio si conserva molto bene nei mesi: l’antica saggezza popolare recitava d’altronde “vinu vechciu e uogghiu nuòvu” (vino vecchio e olio nuovo). Va sempre tenuto al fresco e al riparo dalla luce, limitando al minimo il contatto con l’aria. Quest’olio extra vergine, crudo o cotto, è condimento ideale per tutte le pietanze. Perfetto nelle insalate, insuperabile nei fritti, leggerissimo nei dolci, unisce alla ricchezza della tradizione una forte modernità sia sul piano gastronomico che salutistico. Nella sua composizione equilibrata abbondano gli antiossidanti naturali (polifenoli e tocoferoli) a cui sempre più si riconosce oggi il potere di prevenire il deterioramento delle cellule, contribuendo così a rallentare il naturale processo di invecchiamento dell’organismo, proteggendone il cuore e le arterie, prevenendone l’arteriosclerosi e abbassandone il colesterolo cattivo.

LE AZIENDE

FRANTOIANI

- 1) Rampulla Salvatore via Stradale – Pettineo (ME) Tel. 0921336203
- 2) Oleificio S. Giuseppe di Maione Filippo c.da Cacarella - Santo Stefano di Camastra (ME) tel. 0921 331605
- 3) Coop. Agricola Olivicoltori c.da - Santo Stefano di Camastra (ME) cell. 3470190
- 4) Frantoio Dragotto c.da Vignale – Reitano (ME) cell. 3356991183

FRANTOIANI – IMBOTTIGLIATORI

- 5) S.I.O.S. s.r.l. c.da S. Maria delle Palate - Tusa (ME) Tel. 0921 307016
- 6) Multiservice srl c.da Porracina - Pettineo (ME) tel. 0921391017 info@distribuzionemultiservice.it

FRANTOIANI – PRODUTTORI IMBOTTIGLIATORI

- 7) C.A.P.L. a r.l. c.da Santisi - Motta D’Affermo (ME) E-mail capl@capl.it
- 8) Giordano Giuseppe c.da Scammari – Mistretta (ME) E-Mail info@agricolagiordano.it

PRODUTTORI IMBOTTIGLIATORI

- 9) Az. Lipari Patrizia c.da S. Erasmo – Reitano E-Mail info@agricolagiordano.it
- 10) Azienda Agricola “Colonna” di A. Giaconia c.da Colonna – Reitano (ME) E-mail totomocciaro@libero.it
- 11) Az. Agricola Marguglio Domenico via Alesina, 102 Tusa tel. 0921 330634
- 12) Az. Agricola Sambataro Vincenzo P.zza Trento e Trieste n. 9 0921 330132 cel. 333 7272242

AZIENDE AGRITURISTICHE

- 1) “**Casa Migliaca**” di Teresa Allegra - Comune di Pettineo, località Migliaca, 205 m s.l.m.
(Tel. 0921336722 fax 0921391107 Cell. 3358430645) info@casamigliaca.com, www.casamigliaca.com
- 2) “**Bosco**” di Antonio Russo - Comune di Pettineo, località Bosco, 450 m s.l.m.
(Tel. Fax 0921391049 - Cell. 3478025324) www.agriturismobosco.com
- 3) “**Antica Via del Grano**” di Dino Viglianti - Comune di Castel di Lucio, località Prato-Frassini, 750 m s.l.m. (Tel. Fax 0921384504 Cell. 3496610653)
- 4) “**Torre**” di Rosa Tamburello - Comune di Mistretta, località Torre, 300 m s.l.m.
(0921381076 - 0921381292 cell. 03393595270 – 03384341946)
- 5) “**Villa Mara**” di Roberto Niceta - Comune di Reitano, località Zucco, 540 m s.l.m.
(Tel. fax 0921338286 / Cell. 3394293216) info@villamara.it www.villamara.it
- 6) “**Masseria Maggiore**” di Rosalba Durante e Giuseppe Rao - Comune di Pettineo, c.da Stranghi
(Cell. 3805451891 / 3805451888) info@masseriamaggiore.it www.masseriamaggiore.it
- 7) “**Al Vignale**” di Sebastiano Dragotto Comune di Reitano, c.da Vicinale-Pozzo
(Cell. 3356991183)
- 8) “**L’ulivo**” di Cherubina Artale - Comune di Reitano
- 9) “**La Collina del Nibbio**” di Carmelo Bellardita - Comune di Reitano