

Sesamo d'Ispica, un'eccellenza siciliana firmata Gambuzza

lunedì, 19 settembre 2022



Covoni di sesamo per l'essiccazione

Dal nostro inviato

Francesca Bianchi

A Ispica, un piccolo paese della provincia di Ragusa, l'**Azienda Gambuzza** porta avanti la tradizione legata alla coltivazione del **Sesamo Biologico di Ispica**, dal 2016 riconosciuto **Presidio Slow Food**. L'azienda Gambuzza è una piccola azienda agricola a conduzione familiare, attiva in questo settore dagli anni Sessanta. Oggi è guidata dal sig. **Antonino** e dai figli **Rossella, Simone e Salvatore**. Il mese scorso, durante la mia

permanenza nel Ragusano, ho avuto il piacere di visitare l'Azienda e intervistare Rossella e Salvatore. I due fratelli Gambuzza mi hanno raccontato la storia della loro attività, svelandomi dettagli e curiosità in merito al sesamo biologico di Ispica, un prodotto di nicchia di cui molti ignorano l'esistenza. Il sesamo biologico di Ispica non subisce trattamenti fitosanitari di alcun tipo. Rispetto al sesamo estero, che purtroppo si trova più facilmente in commercio, quello di Ispica si riconosce dal colore ambrato scuro, dovuto all'essiccazione al sole della Sicilia; la forma è tondeggiante, mentre il sapore è forte e deciso.

Nel 2016 i Gambuzza, grazie al fratello del nonno - che con tenacia ha continuato sempre a coltivare il sesamo, anche quando questa tradizione si stava perdendo - sono riusciti a recuperare il seme originario del prezioso Sesamo d'Ispica. Subito si è costituita l'Associazione **Gghjugghjuléna**, a cui hanno aderito anche altri produttori di sesamo.

Oltre ai semi di sesamo, i Gambuzza producono anche l'**Olio di Semi di Sesamo**, la **Tahina**, il **Gomasio** e **Psiche**, un olio corpo. Profondamente legati al loro territorio, i fratelli Gambuzza portano avanti con amore, tenacia e passione questa tradizione di famiglia, desiderosi di far conoscere un prodotto italiano di alta qualità, di cui molti, purtroppo, ignorano l'esistenza.

Rossella, ripercorriamo brevemente la storia della vostra Azienda. Quand'è che la vostra famiglia ha iniziato a produrre il sesamo biologico di Ispica?

La nostra famiglia si dedica alla coltivazione del sesamo di Ispica dagli anni '60. Ormai siamo arrivati alla terza generazione. Guidati dall'amore per la nostra terra e le nostre tradizioni, lavoriamo nel rispetto della natura producendo un sesamo autentico, biologico, di alta qualità, intimamente legato al territorio di Ispica. L'amore per la terra e la convinzione che i mestieri con al centro l'uomo siano ancora possibili, ci spingono ogni giorno a lavorare con umiltà, cercando di preservare le qualità e il valore aggiunto del sesamo biologico di Ispica, nel pieno rispetto della natura.

Salvatore, quando si è diffusa in questa zona la coltivazione del sesamo? Come siete riusciti a farlo diventare Presidio Slow Food?

Il sesamo nelle nostre zone si è sempre coltivato. Qui è conosciuto perché viene usato per preparare la "cobaita", il croccante tradizionale natalizio, il torrione di sesamo nel dialetto siciliano, fatto appunto con sesamo, miele, bucce d'arancia e mandorle. Veniva coltivato principalmente per questo fine. Negli ultimi anni questa coltivazione era andata a scomparire a causa del duro lavoro manuale che richiede; inoltre, la concorrenza estera è sempre stata molto forte: il sesamo estero è prodotto in modo meccanizzato, quindi i costi sono decisamente più bassi. Il fratello di mio nonno, che oggi ha 92 anni, per decenni è stato l'unico ad Ispica che per abitudine ha continuato a coltivare il sesamo: magari pochi filari, ma la sua piccola produzione annuale non mancava mai. Grazie a lui nel 2016 siamo riusciti a recuperare il seme originario del sesamo d'Ispica e siamo entrati a fare parte della famiglia Slow Food. Abbiamo creato l'Associazione **Gghjugghjuléna**, termine che nel dialetto siciliano indica il sesamo. L'Associazione, di cui attualmente sono Presidente, riunisce tutti i produttori di sesamo del territorio di Ispica.

Quali sono i vostri ruoli all'interno dell'Azienda?

Rossella: Simone si occupa della contabilità, Salvatore della produzione, io della vendita. Oltre a noi, ci sono nostro padre Antonino, nostro indiscusso punto di riferimento, e due ragazzi.

Come si presenta la pianta del sesamo? Come avviene la raccolta?

Salvatore: Il fiore ha la forma di una campanellina bianca. All'interno dei baccelli si trovano quattro canali, in ognuno dei quali sono disposti in maniera orizzontale i semi; in ogni canale ci sono 21 semi, quindi ogni baccello contiene 84 semi. Quando le piante sono mature, vengono falciate e sistemate in covoni. La mietitura viene fatta rigorosamente a mano con la falce. Le lasciamo ad asciugare al sole per circa 25-30 giorni. Quando sono asciutte, le capovolgiamo su una rete e procediamo alla battitura manuale e alla rimozione delle impurità dai semi tramite l'utilizzo di appositi crivelli. Tutto questo avviene tra settembre e ottobre, mentre la semina avviene all'inizio di maggio. Si tratta di una produzione stagionale.

Salvatore, quanto sesamo produce in un anno?

Dal 2016 ad oggi la produzione è andata costantemente aumentando. Adesso si aggira sui 5000 chili annui.

Rossella, quali sono i vostri prodotti e quali sono i loro possibili usi in cucina?

Produciamo i semi di sesamo biologici, l'olio di semi di sesamo, la Tahina e il Gomasio. Come ingrediente privilegiato e salutare, il sesamo viene oggi utilizzato per insaporire pietanze, preparare pane e biscotti, arricchire insalate e



vellutate, guarnire piatti a base di carne o pesce. Il nostro olio di semi di sesamo, composto da una sola varietà di semi, viene spremuto a freddo; ha un gusto caratteristico e delicato. Dai semi di sesamo delicatamente tostati nasce la nostra squisita crema di sesamo biologica, dall'arabo *Tahina*, una crema densa, dal sapore intenso e deciso. Da una combinazione tra semi di sesamo biologici tostati e sale rosa dell'Himalaya nasce, invece, il nostro Gomasio, un prodotto dalle straordinarie proprietà benefiche. Tipico della cucina asiatica, il Gomasio viene utilizzato in sostituzione del sale per condire insalate, salse, pane, verdure e tanti altri alimenti che si desidera insaporire in maniera gustosa e delicata. A questi speriamo di poter aggiungere presto altri prodotti.

Quali sono le proprietà del sesamo e qual è la differenza tra il sesamo di Ispica e quello estero?

Salvatore: La prima differenza che si nota è nel colore ambrato scuro della nostra varietà. Quando lo vedono, molte persone ci chiedono se sia tostato: è semplicemente essiccato al sole della nostra Sicilia, per questo assume un colore ambrato scuro. Il nostro seme ha una forma più tondeggiante rispetto a quello estero e un sapore più intenso e forte. Cambiano anche le proprietà, in quanto è coltivato a mano, non c'è niente di meccanico, non subisce trattamenti di alcun tipo. Quanto alle numerose proprietà del sesamo, non contiene glutine, per cui può essere consumato anche dai celiaci. Rappresenta una buona fonte proteica, il che lo rende un ottimo prodotto alimentare anche per i vegetariani e i vegani. Inoltre, grazie al mancato uso di fitofarmaci nella coltura, all'essiccazione del prodotto in campo aperto e all'uso di tecniche antiche e tradizionali, la composizione del sesamo biologico di Ispica è ricca di principi nutritivi, fibre e minerali benefici, quali ferro, magnesio, calcio, fosforo, potassio, sodio e selenio.

La vendita del prodotto è difficile perché si tratta di un prodotto di nicchia che ha il suo costo, e la concorrenza estera, come già si è detto, è forte. Ogni tanto partecipiamo a fiere per far conoscere il prodotto, visto che molti ignorano l'esistenza del sesamo italiano.



Avete anche una linea di prodotti cosmetici?

Rossella: Sì, benessere dell'anima e del corpo si fondono in "Psiche", il nostro olio corpo nato dall'idea di creare un olio naturale per il corpo a base di sesamo. Grazie alle sue molteplici proprietà benefiche, questo prodotto rende la pelle soffice e levigata. Ideale per pelli secche e stanche, esercita un'azione particolarmente idratante, assorbendosi facilmente, senza ungere. *Psiche* è disponibile in tre fragranze: neutro, vaniglia e tè verde. Nella variante neutra mantiene le sue caratteristiche originali, lasciando addosso un impercettibile profumo di sesamo; nella variante al tè verde lascia addosso un aroma leggero e delicato, trasmettendo una piacevole sensazione di freschezza e calma; nella variante alla vaniglia lascia sulla pelle un aroma deciso e avvolgente, suscitando una sensazione immediata di benessere e buon umore.

Salvatore, qual è il momento più bello che vi regala la vostra attività e quale, invece, quello più duro e impegnativo?

Il periodo più bello è quello della mietitura, a fine settembre, quando una parte dei terreni è già messa a covoni e nell'altra stiamo ancora facendo la mietitura: da una parte si vedono ancora le piante, nell'altra i covoni. Il periodo più duro è quello in cui bisogna togliere le erbe infestanti, tra luglio e agosto: con le temperature altissime è davvero molto faticoso procedere a questo lavoro. Un altro periodo particolarmente impegnativo è quello della mietitura con la falce, considerando che qui a fine settembre fa ancora molto caldo.

Aprirete mai le porte dell'Azienda a turisti e visitatori?

Salvatore: Sì, dal 1° giugno al 31 ottobre proponiamo visite guidate dei nostri campi di sesamo; facciamo entrare i nostri ospiti nel cuore della produzione, accompagnandoli alla scoperta dei segreti di questa meravigliosa coltura. Ogni visita si conclude con una degustazione di prodotti a base di sesamo.

Chi sono i vostri clienti?

Rossella: I nostri clienti sono persone che curano l'alimentazione e vogliono mangiare sano. Ci contattano tanti privati che non sapevano dell'esistenza del sesamo italiano. Ci scrivono soprattutto dal Nord Italia, in modo particolare dal Piemonte. Qua in Sicilia il sesamo è utilizzato per essere messo sul pane o per la cubaita; al Nord, invece, c'è una mentalità diversa sull'uso del prodotto. Inoltre, sono nostri clienti anche diversi ristoranti. Il sesamo, infatti, sta prendendo piede nella cucina gourmet: molti chef vanno alla ricerca di prodotti particolari che diano un tocco diverso ai loro piatti.

Chi volesse acquistare i nostri prodotti può contattarci attraverso i social o all'indirizzo mail. Noi effettuiamo spedizioni; sul nostro sito possono trovare tutti i dettagli. A breve dovrebbe essere attivo anche l'e-commerce.

Cosa vi augurate per il futuro dell'Azienda?

Salvatore: Ci auguriamo di crescere giorno dopo giorno; i momenti di sconforto non mancano, il mercato è molto difficile. Dal 22 al 26 settembre parteciperemo a *Terra Madre Salone del Gusto 2022*, che si terrà a Torino, insieme a tutti i presidi Slow Food italiani e internazionali. Questo ci rende molto orgogliosi.

Ci auguriamo, poi, di aumentare i trasformati per arricchire la linea dei prodotti, sperando di far conoscere sempre di più il nostro sesamo, un prodotto di qualità che è ancora poco conosciuto.