

## Valle dei Templi: a Casa Barbadoro la prima festa dei grani

giovedì, 05 ottobre 2023



Focacce preparate con il grano della Valle dei Templi

di *Francesca Bianchi*

Sabato 30 settembre **Casa Barbadoro**, l'antico casale nato per valorizzare le eccellenze enogastronomiche della **Valle dei Templi di Agrigento**, è tornata protagonista per celebrare il primo raccolto del grano della piana di San Gregorio. Nel corso di una serata a tema si è parlato della chiusura della filiera del grano con il progetto **Diodoros**. Per l'occasione è stato preparato un intero menù con i grani antichi siciliani, un'esperienza inedita tra i templi e la cucina siciliana. È stato un approfondimento culturale, storico e paesaggistico, tra pizze, pasta e focacce di tradizione: *fuazzi*, *cuddriruna*,

*fabbrusci*, *facci 'i vecchia*. Sono stati utilizzati il grano duro Perciasacchi e il grano tenero Maiorca. Questi i numeri del primo raccolto a marchio Diodoros: 900 kg di Perciasacchi e 1100 kg di Maiorca.

Fabio Gulotta ha scelto le cultivar e comprato le sementi, l'architetto Roberto Sciaratta, Direttore del Parco Archeologico e Paesaggistico della Valle dei Templi, ha concesso i terreni, Bartolo Cucchiara li ha seminati, accuditi e mietuti, Filippo Drago dell'azienda Molini Del Ponte Drago li ha moliti. Rosario Pendolino di Terra Dunci, apprezzato panificatore della zona, ha panificato spiegando i segreti del lievito madre. Per panificare è stato usato il forno a legna, realizzato secondo una tecnica antica di costruzione e caricato con legna di mandorlo e ulivo raccolta all'interno del Parco. Sono state preparate le *'mbriulate*, i dolci e la pasta fresca. Per condire quest'ultima sono stati utilizzati la ricotta salata e il pomodoro piantato in un piccolo orticello ricavato a Casa Barbadoro, poche quantità di una varietà chiamata *Buttiglieddru* di Licata, che è Presidio Slow Food.

A rallegrare la serata il vino Diodoros, le ultime bottiglie del vecchio impianto che risale a piante di 70-80 anni fa, un blend di Nero d'Avola, Nerello Cappuccio e Nerello Mascarese.