

Pachino, Terza Festa della Vendemmia: protocollo d'impegno a Pachino

written by Marco Salvaterra | 13 settembre 2024

SICILIA: LA DOLCE MUSTATA DIVENTERÀ PRODOTTO AGROALIMENTARE TRADIZIONALE (PAT)



Mustata

SIRACUSA - Oltre 500 anni e non sentirli. La *Mustata*, antico dolce siciliano, a Pachino continua ad essere tramandata fino al giorno d'oggi, con un sogno nel cassetto: diventare ufficialmente **Prodotto Agroalimentare Tradizionale**, riconosciuto dal Mipaf (*ministero Politiche Agricole Alimentari e Forestali*) e istituito ai sensi dell' art. 8, comma 1 del D.lgs n.173 del 1998. **Venerdì 22 settembre alle 18,00** - durante la terza edizione della Festa della Vendemmia - il presidente dell'**associazione Vivi Vinum Pachino Walter Guarrasi** e il sindaco del Comune di Pachino **Giuseppe Gambuzza** firmeranno il **protocollo d'impegno** per avviarne il riconoscimento, affinché venga introdotta nel registro dei PAT.

«Stiamo codificando la ricetta storica della *Mustata* - spiega lo storico **Luigi Lombardo** - è un prodotto agroalimentare e culturale ottenuto dalla lavorazione del mosto: un derivato del vino la cui origine è antica, risale al '400. Si prepara solo ed esclusivamente nella stagione della vendemmia in un contesto geografico specifico, coinvolge la comunità e le famiglie del territorio di Pachino in un rituale che si ripete e viene trasmesso da secoli di generazione in generazione». «Valorizzando questo dolce - spiega Walter Guarrasi - riconosciamo e manteniamo

integri la nostra identità, il rituale di preparazione e l'antica ricetta, consegnandoli fedelmente alle generazioni del futuro. Per prepararla usiamo il "mosto primofiore", ovvero il succo d'uva appena spremuto: i metodi di lavorazione e gli ingredienti sono stati tramandati nel tempo, occorre una paziente cottura fino a quando - dopo accurati test e assaggi in famiglia - il cucchiaino di *Mustata*, versato sulla formella rigorosamente di ceramica, con un soffio si stacca da quest'ultima. Quando è pronta per tradizione la mangiamo subito, calda, circondando il pentolone. In alternativa si può anche degustare fredda, la lasciamo riposare nelle storiche formelle, poi la serviamo a tavola e la conserviamo per il Natale, quando con un nuovo rituale diventerà un ingrediente della tradizionale preparazione dei *Cuddureddi Cini*».

La terza edizione della Festa della Vendemmia a Pachino si svolgerà dal 20 al 22 settembre nella Piazza Pietro Nenni a ridosso della storica Stazione del Vino di Pachino. Venerdì 22 settembre, durante la giornata della firma del protocollo sarà coinvolto anche il maestro ceramista **Enzo Forgia**, che realizzerà live una formella di ceramica di Caltagirone.

Un evento atteso - che svelerà le curiosità della filiera vitivinicola tra i sapori in degustazione e gli **attrezzi in esposizione** - organizzato **da Vivi Vinum Pachino** in collaborazione con la nuova **Cooperativa di Comunità Le Terre di Ebe**, con il patrocinio del **Comune di Pachino**, ed anche grazie al progetto **Vino Connect Sicilia**, l'acceleratore della filiera vitivinicola siciliana, in sinergia con la **Bcc Pachino** e la **Bcc di San Cataldo**, **Federcasse**, **Confocooperative Sicilia**, supportato da **Azure Consulting** e finanziato da **Fondo Sviluppo Spa**. Tra i momenti più attesi del programma c'è il concorso "**La vendemmia nel Piatto**", che per questa terza edizione sarà volutamente dedicato al dolce: in gara ci saranno solo ricette che hanno tra i più importanti ingredienti non solo il vino, ma anche l'uva passa, il mosto e ogni derivato. C'è fermento anche per il **Palio delle Botti** e per la consegna del **Premio "I vini dello Scagno"** che coinvolgeranno nelle competizioni le etichette più stimate del territorio. Si potrà assistere alla **pigiatura** con danze tradizionali di donne e giovani studenti sui grappoli raccolti nelle contrade pachinesi. Sarà assegnato il Premio "**La Pampina d'Oro**" ad una personalità che per il suo valoroso impegno si è distinta nella comunità vitivinicola.