

Da Leonforte: dolci confetture sicule

di Luca Bonci



Qualità di rado è sinonimo di facilità, assai più spesso di cura ed attenzione, e a Leonforte, paese siciliano poco a nord di Enna, chi coltiva le pesche lo sa bene. All'inizio dell'estate i contadini Leonfortini si armano di sacchetti di carta e, di albero in albero, di pesca in pesca, incartano i frutti ancora verdi per proteggerli da agenti atmosferici e parassiti. Le pesche, così protette, non ricevono alcun trattamento chimico e maturano, indisturbate, sino all'autunno, sino a novembre in alcuni casi.



Risultato di questo lavoro certosino è la **Pesca tardiva di Leonforte**, presidio Slow Food e delizia sopraffina, dolce e profumata. Da tanta materia prima trae le sue confetture l'[Azienda Agricola Agrirape](#) di Angelo Manna, azienda che, di padre in figlio, lavora dal 1955 le terre dell'antico Feudo di Rape dei baroni Giaconia di Mistretta.



Le confetture, che assaggiamo, dimostrano l'attenzione a preservare la preziosa materia già dagli ingredienti: solo pesche, zucchero e succo di limone. Solo pesche, e in percentuale altissima per una confettura, l'80%, visto che la dolcezza del frutto non necessita di grandi aiuti. Attenzione premiata dal risultato, visto che assaggiando queste confetture non si corre certo il rischio di rimanere in dubbio sulla frutta che le compone. Il profumo del

frutto, la consistenza della polpa, la ruvidezza della buccia, l'aromaticità gustativa, sono perfettamente riconoscibili, così come sono facilmente distinguibili le due varietà della pesche utilizzate, la gialla e la bianca. Dolce, decisa, incisiva, fresca la prima, più complessa, carnosa, terrosa la seconda. Non sapremmo veramente quale delle due confetture abbiamo preferito, sulle fette di pane si alternavano cucchiariate dell'una e dell'altra... ed è stato difficile smettere.

Agrirape non commercializza, naturalmente, solo le confetture, ma anche il frutto fresco, anche se per assaggiarlo nelle migliori condizioni forse varrebbe la pena spingersi fino in Sicilia. E oltre alle pesche altre rarità quali la **fava larga di Leonforte** e la **lenticchia nera di Enna**, entrambe cultivar che hanno rischiato l'estinzione per la concorrenza di varietà più produttive o, semplicemente, più apprezzate dal moderno mercato *della facilità*.

25 settembre 2006

Azienda Agricola "Agrirape"
di Manna Angelo
Corso Umberto 556 - 94013 Leonforte (En)
Tel.: 0935 904862
www.agrirape.it