

APRITI SESAMO

Portato in Sicilia dagli Arabi, il seme magico oggi si coltiva ancora a mano, e con molta fatica, solamente a Ispica. Custodi del suo futuro due fratelli, innamorati di quei campi bruciati dal sole



Riuscire a parlare con i Gambuzza è quasi impossibile: sono sempre al lavoro. Per il sesamo di Ispica, che divenne Presidio Slow Food nel 2016, premiando nonno Salvatore e zio Domenico come gli unici produttori rimasti. Perché? «Sia per la concorrenza estera, sia per il tipo di coltivazione, che è molto delicata e richiede tantissimo lavoro manuale». Rispondono così oggi i giovani Salvatore e Simone (nella foto con il padre Antonino), ventinove e ventitré anni, che, giunti alla terza generazione, non hanno mai pensato di fare altro. «Siamo cresciuti nei campi, imparando il mestiere da nostro papà che ci ha trasmesso la passione per questa pianta». Quella di Ispica è una varietà particolare, tondeggiante, di un colore ambrato scuro che sembra quasi tostato, «ma è così naturalmente, grazie al sole della Sicilia, che gli dà anche un sapore molto intenso», raccontano i fratelli. Si semina a maggio, a giugno si tolgono le erbe infestanti, a luglio si ammirano i suoi meravigliosi fiori bianchi, fino a metà settembre, quando avviene la mietitura con la falce. Infine, si dispongono i mazzetti in covoni che essiccano al sole per venti giorni. «Alcuni hanno provato a meccanizzare la lavorazione, ma è impossibile; pensa che all'interno di ogni capsula ci sono ottantaquattro semi piccolissimi!». Dopo la pulitura, è pronto per la tavola. In Sicilia è il protagonista della cobaita, il ghiotto torrone al miele, e si aggiunge nello yogurt, sul pane, nelle impanature. Ma i due fratelli lo trasformano anche in tahina, la crema di sesamo mediorientale, in olio, da provare sul pesce e sulle insalate, e anche in una linea di cosmetici che sfruttano la ricchezza di minerali e sostanze nutritive contenuti nei semi. Non è un caso se solo il sesamo poteva aprire la porta del tesoro. GIULIA UBALDI