Ficurì: alla riscoperta del ficodindia di Cinisi

Autore: Brigida Raso

Data: 31 Ottobre 2024

Lo scorso fine settimana, Cinisi ha ospitato la prima edizione di **Ficurì – I scuzzulati di Piano Tavole**, un evento dedicato alla promozione del ficodindia, un frutto simbolo del territorio locale. Patrocinato dal **Comune di Cinisi** e sostenuto dalla **Regione Siciliana** tramite l'Assessorato al Turismo, Sport e Spettacolo e l'Assessorato alle Attività Produttive, la manifestazione è stata organizzata con il coinvolgimento attivo di vari membri della giunta comunale. Tra i principali sostenitori dell'iniziativa l'assessore alle attività produttive, **Rosolino Claudio Cardile**, ha sottolineato l'importanza di Ficurì per valorizzare l'identità del territorio e generare nuove opportunità per le imprese locali??.

Un weekend di degustazioni, cultura e divertimento

La manifestazione ha preso il via **sabato 26 ottobre** con una parata inaugurale alla presenza delle autorità civili, militari e religiose, tra cui il sindaco di Cinisi, **Vera Abbate**. In occasione dell'apertura, Abbate ha sottolineato che Ficurì rappresenta una preziosa occasione per mettere in luce non solo il valore economico del ficodindia, ma anche il suo ruolo culturale, ringraziando gli assessori **Rosolino Cardile** e **Gioacchino Migliore**, e il consigliere comunale **Gian Vito Gaglio** per il loro impegno nel promuovere questo prodotto tipico?.

Il programma della giornata includeva l’apertura degli stand espositivi e artigianali, oltre allo **show cooking** guidato dallo chef **Gian Vito Gaglio**, affiancato da illustri colleghi come **Palazzolo**, **Francesco Piparo** e **Nicola Serra**. I visitatori hanno avuto l’opportunità di assistere alla preparazione di ricette creative a base di ficodindia, scoprendo nuove interpretazioni di questo frutto tradizionale?.

Il ficodindia di Cinisi: tradizione e qualità

Il ficodindia, conosciuto scientificamente come *Opuntia ficus-indica*, è una pianta originaria del Messico, ma ha trovato nella Sicilia un habitat ideale, adattandosi perfettamente al clima caldo e secco dell’isola. Le varietà di Piano Tavole, apprezzate per il sapore dolce e la qualità, sono disponibili in tre tipologie principali: bianca (“sulfarina”), rossa (“sanguigna”) e gialla (“muscaredda”). Il periodo di raccolta del ficodindia va da settembre a ottobre, mesi durante i quali il frutto raggiunge il massimo della sua dolcezza e consistenza?.

Coinvolgimento della comunità e arte estemporanea

Domenica 27 ottobre, la manifestazione è proseguita con numerose attività pensate per coinvolgere il pubblico di ogni età. L’assessore al turismo **Gioacchino Migliore** ha invitato cittadini e visitatori a partecipare, sottolineando l’importanza di riscoprire la bellezza e il valore del territorio di Cinisi. Durante la giornata, i bambini hanno potuto divertirsi con laboratori creativi, mentre artisti locali hanno animato l’estemporanea di pittura “Ficurigna e dintorni”, dedicata al ficodindia e al paesaggio circostante. Il programma includeva anche un flash mob organizzato dal Socialdance Project e un’esibizione dei motociclisti del club Ducati, che hanno aggiunto un tocco di energia e spettacolo alla manifestazione?.

Nel pomeriggio, lo chef **Peppe Giuffrè** si è unito a Gian Vito Gaglio per un secondo show cooking, esplorando nuove possibilità gastronomiche con il ficodindia. Gli stand di degustazione hanno offerto piatti e prodotti tipici, mentre l’area spettacoli ha ospitato un cabaret con il gruppo comico “I 4 Gusti” e un DJ set per concludere il weekend in allegria??.

Un successo di partecipazione e la promessa di un futuro

Ficurì ha attirato un gran numero di visitatori, non solo residenti di Cinisi ma anche appassionati provenienti dai comuni limitrofi, confermando l’interesse per il ficodindia e le tradizioni siciliane. Questo evento ha dimostrato come un frutto simbolico, oltre a rappresentare un’eccellenza agricola, possa essere anche un motore di sviluppo culturale e sociale per il territorio. La prossima edizione di Ficurì promette di espandere ulteriormente il programma, con l’intento di valorizzare ancora di più il ficodindia e di promuovere Cinisi come una destinazione autentica e affascinante?.

Brigida Raso

Riferimento articolo: https://www.economysicilia.it/ficuri-alla-riscoperta-del-ficodindia-di-cinisi/

Generato il 08/11/2026