

Sagra della Pecora Valle del Belice

Santa Ninfa (TP)



La località

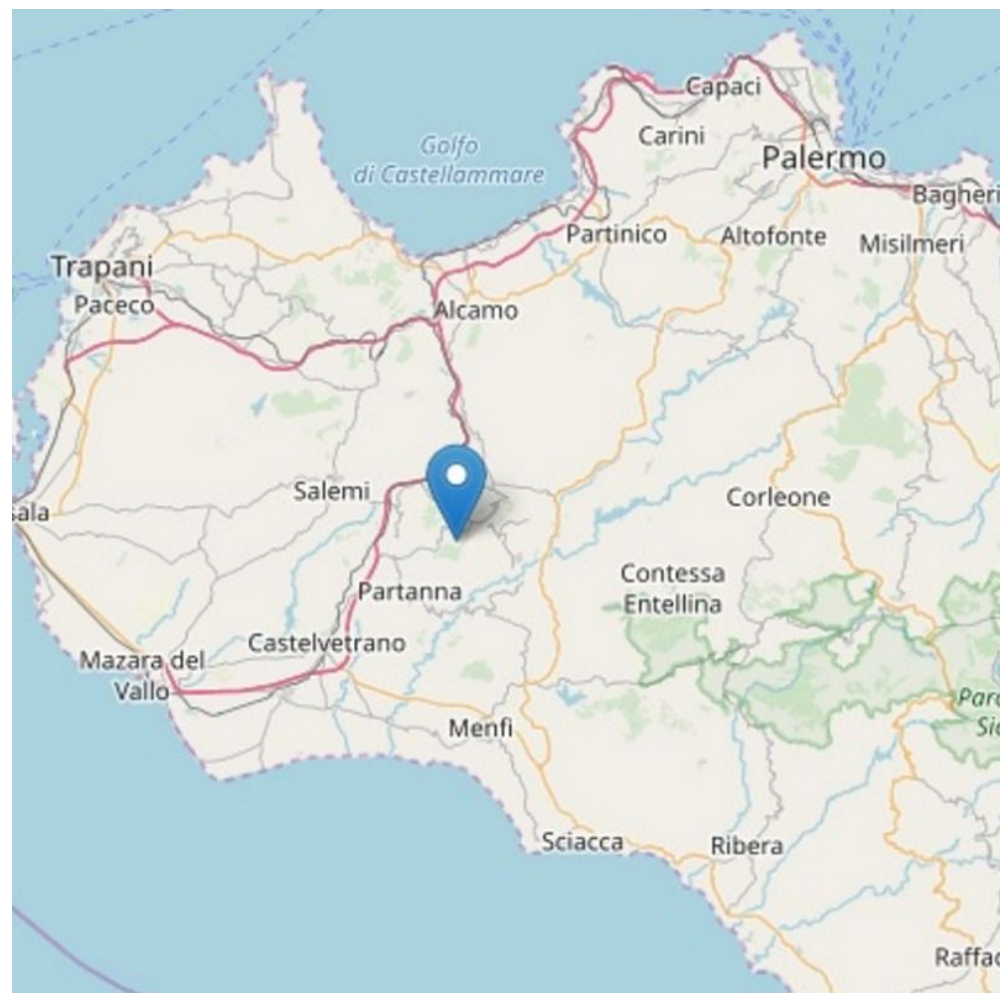
All'interno di questo piccolo centro agricolo si sviluppa un'importantissima area naturalistica, una vera e propria perla naturale nell'entroterra della Sicilia occidentale: la Riserva Naturale Grotta di Santa Ninfa, sito di alto interesse geologico, naturalistico e speleologico.



Un viaggio culinario tra tradizione e innovazione

I visitatori potranno immergersi in un percorso gastronomico dove ogni pietanza racconta una storia: arrostiticini profumati, pecora arrostita e bollita, stigghiola croccanti, cous cous, zuppe tradizionali, zabbina, cannoli e formaggi. Ogni sapore accompagnato da oli extravergine Nocellara del Belice e vini artigianali locali.





La pecora della Valle del Belice

La pecora autoctona belicina nasce dall'incrocio tra la razza pinzirita, originaria locale, con la razza comisana e sarda. La selezione portata avanti dagli allevatori siciliani nei secoli e ultimamente dalla Facoltà di Agraria di Palermo e dall'Associazione Regionale Allevatori hanno reso la pecora della Valle del Belice una tra le migliori razze ovine da latte in Italia e in Europa.



Busiate al ragù di pecora



Ingredienti per 4 persone

400 g **Busiate**

q.b. **Sale**

Per il ragù

400 g **Polpa di pecora**

1 cucchiaino **Olio extravergine d'oliva**

q.b. **Sale**

600 g **Pomodori pelati**

Per la finitura

150 g **Parmigiano reggiano grattugiato**

Preparazione piatto

Per prima cosa tagliamo la polpa di pecora in cubetti piccolini e mettiamoli in una padella con un cucchiaio di olio e.v.o. e cominciare a cuocere a fuoco medio mescolando spesso, aggiungiamo un pizzico di sale e lasciare cuocere finché' la carne sia abbastanza cotta ma non rosolata.

Aggiungere i pomodori pelati passati al passa pomodoro, aggiustare di sale e poca acqua, lasciare cuocere a fuoco medio per circa un'ora mescolando di tanto in tanto.

Mettere a bollire l'acqua per la pasta e quando il ragù sarà pronto cuocere la pasta, scolarla e condirla con il ragù preparato.

Porzionare la pasta nei piatti e spolverarla con il parmigiano grattugiato e servire.

Nero d'Avola

Il Nero d'Avola è uno dei vitigni autoctoni più rappresentativi della Sicilia e produce alcuni dei vini più caratteristici e apprezzati dell'isola. Il Nero d'Avola si sposa bene con piatti ricchi e saporiti, grazie alla sua intensità e alla struttura tannica. È ideale con piatti a base di carne rossa, arrostiti, bistecche alla griglia, brasato, ragu di carne e formaggi stagionati.



Analisi del vino

Il Nero d'Avola si presenta generalmente di un colore rosso rubino intenso, che può virare al granato con l'invecchiamento. Il profilo olfattivo del Nero d'Avola è ricco e complesso, con note predominanti di frutti rossi maturi, come ciliegia, prugna, mora e ribes. A questi si aggiungono note speziate di pepe nero, tabacco, cuoio. il Nero d'Avola è un vino di grande corpo e struttura, con tannini generalmente morbidi ma ben presenti, che contribuiscono a una buona capacità di invecchiamento. La pienezza e la persistenza gustativa sono tra le sue caratteristiche distintive.



Grazie della visione