

## Marsala: la "fattoria didattica" di Giovanni Impicciché

Inviato da Attilio L. Vinci

giovedì 23 ottobre 2008

Ultimo aggiornamento giovedì 23 ottobre 2008

(h. 9 &ndash; Personaggi) Attilio L. Vinci - &ldquo;Il formaggio è cultura e storia di un territorio. Non è solo un piatto, un ingrediente &ndash; Giovanni Impicciché, trentasettenne, erede ultimo di un&rsquo;antica famiglia di pastori marsalesi, il cui bisnonno Pietro, per primo, nel 1850 avviò un allevamento di pecore ed iniziò a produrre latte, ricotta e formaggi, lo sostiene con inequivocabile convinzione- Collaboro con papà da quando avevo 8 anni. Anche se dal 1998, per amor del vero, è lui a collaborarmi quale super visore, ed io sono felice di continuare una tradizione storica e culturale del mio territorio&rdquo;.

Giovanni Impicciché, con la sorella, signora Irene ed il papà Rocco, hanno realizzato la &ldquo;fattoria didattica&rdquo; in una cava di tufo, inattiva da oltre un decennio, vicino il Santuario del Santo Padre delle Perriere (in una contrada di Marsala in provincia di Trapani).

Cava straordinariamente abbellita da una splendida cornice di piante e di fiori.

E lì, grazie alle informazioni del titolare, ogni visitatore fa una full immersion nella cultura produttiva del formaggio e della ricotta.

Per la sua bravura, che ha varcato anche i confini italiani, Giovanni è stato scelto dai conduttori della trasmissione Rai Linea verde a presentare i loro pregiati prodotti caseari riconosciuti già nel 1977 dal Ministero alle attività agricole, quali prodotti storico tradizionali.

Nel suo caseificio-fattoria didattica, oltre al latte ed alla ricotta si producono il Primo Sale, il Piddiatu (formaggio fresco a pasta filata) il Semi stagionato (con 3-4 mesi di stagionatura), lo Stagionato ( 12 &ndash; 14 mesi) lo Stagionato col pepe ed olio , i Farciti con peperoncino, olive noci e pistacchio, rucola ed erba cipollina, con i pomodori secchi.

Ma non si è fermato ai prodotti caseari Impicciché.

Diplomato all&rsquo;Istituto Agrario &ldquo;Abele Damiani&rdquo; di Marsala, conscio della sua preparazione ed animato da una encomiabile volontà, pur in un momento non molto facile, ha deciso di metter su una interessante azienda zootecnica, con un già avviato allevamento di asini per la produzione del prezioso latte di asina e per offrire servizi di riabilitazione ai portatori di handicap. Coltiva vigneti, uliveti e cereali.

Mentre in programma, con ulteriori investimenti, ha la realizzazione di un ristorante rustico ed una sala degustazione dei suoi prodotti caseari.

Un esempio controtendenza, in questo momento molto critico, che, giustamente va segnalato.