

Cibi sconosciuti di Sicilia

La *vastedda cu' sammucu*, focaccia tipica di Troina, aromatizzata con i fiori secchi del sambuco
Foto Marcella Croce

In un momento indefinito del passato nel piccolo paese di San Mauro Castelverde qualcuno, non sapremo mai con esattezza né chi né quando, ha avuto l'idea di cuocere e mangiare le bucce di ficodindia. La storia non ha lasciato alcuna cronaca di questo piccolo avvenimento, che certamente deve essersi verificato negli ultimi 500 anni dal momento che i fichi d'india che oggi consideriamo parte integrante del paesaggio siciliano, in effetti ne fanno parte solo da quando gli Spagnoli li importarono in Europa dal Centro America.

Tuttora nel tranquillo paese madonita le bucce di ficodindia, invece di essere gettate via, dopo essere state ammorbidite in acqua e bollite, vengono fritte e presentate in ben due versioni: in pastella o condite in agrodolce. Altrove non si sospetta neanche che si possano mangiare; invece San Mauro, forse perché fino a un decennio fa il paese non era raggiungibile con una strada degna di questo nome, ha conservato lo straordinario segreto, e tutti sanno che sono squisite. E le spine? In entrambe le preparazioni si dissolvono, provare per credere...

Ognuno di noi conosce le tradizioni solo del proprio paese o città, e al giorno d'oggi molto spesso neanche quelle. Non una singola isola, ma un agglomerato di isole, quasi un subcontinente, è la Sicilia, dove la geografia e l'aspra natura del terreno hanno per millenni rappresentato una barriera naturale alla circolazione di merci e di idee. L'isolamento è stato tanto più forte quanto più la regione è montuosa: accade così che sui Nebrodi esista il suino nero, un raro tipo di maiale che oggi è allevato allo stato semibrado anche in altre parti dell'isola. Accade così che nei paesi delle Madonie, e solo là, si sia pensato di aggiungere zucchero e cioccolato al locale formaggio di pecora:



sono state così inventate le deliziose sfogliatelle. O che si ovviasse alla mancanza di pesce con la geniale invenzione della pasta con le sarde a mare, una preparazione che richiede tutti gli ingredienti della ricetta tradizionale tranne appunto le sarde. Un fenomeno che comprensibilmente è molto pronunciato anche nelle isole minori: Pantelleria per esempio ha una pletera di specialità locali tra cui i ravioli panteschi (con ricotta e menta) e la *ciakiciuka* (una specie di *ratatouille*) il cui strano nome, come quello del *caciucco* o zuppa di pesce alla livornese, viene addirittura dal turco (*kacukli*, 'minutaglia'). I bellissimi baci panteschi sono ripieni di ricotta e nulla hanno a che fare con quelli Perugina: alcune donne locali li confezionano ritagliando, anzi quasi ricamando, la sfoglia con una sottilissima lametta.

Nel resto d'Italia si conoscono, almeno per sentito dire, alcuni famosi piatti siciliani come la pasta con le sarde o i cannoli, ma generalmente invece si ignora cosa sia la caponata, molto più conosciuta a New York e a San Francisco piuttosto che a Treviso o perfino a Napoli dove la parola designa una pietanza totalmente diversa. Nel campo culinario molto è sconosciuto anche agli stessi abitanti dell'isola: in Sicilia c'è tutto un



Ex-voto a forma di occhi e di mammella erano molto comuni nell'antica Grecia (Museo Archeologico di Atene)
Foto Marcella Croce

Minne di vergine di Sambuca
Foto Fulvio Croce

universo sommerso di cibi che sono conosciuti solo in una zona, a volte addirittura solo in un quartiere, o che si possono comprare in una singola pasticceria o panificio. Vere e proprie reliquie da conoscere e da preservare, alcune delle quali sono divenuti Presidi della meritoria Associazione Slow Food che li ha posti sotto la propria tutela.

Le carte geografiche indicano con linee isometriche le zone di medesima altitudine, le carte naturalistiche delimitano l'areale delle specie animali o vegetali, per i linguisti esistono carte isoglosse, che separano con una linea dove finisce l'uso di una parola e dove inizia l'uso di un'altra, per esempio dove non si dice più ragazzo o *picciotto*, ma piuttosto, come avviene sulle Madonie, *caruso*. Non esistono 'carte gastronomiche', forse perché realizzarle sarebbe ancora più complicato: non solo la stessa parola è usata per cibi diversi in città e regioni diverse, ma si verifica anche il fenomeno opposto ed è possibile che all'interno della stessa regione per gli stessi cibi si usino termini diversi. Molto simili alle *sfinci* (dall'arabo *sfang* 'dolce fritto') palermitane sono le crespelle catanesi, mentre alcune parole sono estremamente duttili e vengono adattate a tanti prodotti simili (per esempio ci sono

innumerevoli tipi di focaccia in tutta Italia, e decine di buccellati, *cuddure*, *nucatoli* in Sicilia). Esistono due tipi di *pignocciata* di gusto e colore molto diversi (dorata con il miele quella del Trapanese, bianca e nera con vaniglia e cioccolato quella di Messina) e un vero e proprio esercito di *mostaccioli*: due nella sola cittadina di Erice che in comune hanno solo il nome, giacché uno è speziato con chiodi di garofano e l'altro invece ha conservato fra i suoi ingredienti il vin cotto, o 'mosto', da cui il termine mostacciolo in origine deriva. Entrambi sono comunque diversissimi dai mostaccioli palermitani, che hanno lo zucchero come ingrediente principale, e che sarebbe più indicato chiamare biscotti in pastaforte.

La cassata (dall'arabo *qasab* che indicava il recipiente in cui si modellava il dolce), regina dei dolci siciliani, a Palermo ha generato la cassatina, che ne è una semplice versione ridotta, ma nel Trapanese ha proliferato nelle magnifiche *cassatelle* fritte, anch'esse ripiene di ricotta. Altro termine polivalente è *cassatella*: quelle di Partinico e di Lascari sono ripiene di una purea di ceci, zucchero e cannella, alla quale ad Agira si aggiungono le mandorle e a Troina la cioccolata. Al contrario dolci assai simili alle *cassatelle* si chiamano ravioli dolci a Palermo,



Mostaccioli ericini
aromatizzati con
chiodi di garofano

Cassatelle di Troina,
ripiene con mandorle
e cioccolato
Foto Marcella Croce



cutumè (dal greco *xùtos* ‘sacchettino’) a Catania, e *cappidduzzi* a Marsala.

Il termine *guastedda* o *vastedda* (dal normanno o antico francese *gastel* o *wastel*) generalmente designa un pane rotondo e a Palermo, per antonomasia, il ‘pane con la milza’, mentre a Troina è una deliziosa focaccia con i fiori del sambuco (*vastedda cu’ sammucu*), e nel Trapanese addirittura un formaggio di pecora (*vastedda* del Belice) che, essendo l’unico lavorato a pasta filata, è recentemente divenuto Presidio Slow Food. A Gratteri la *vastedda* ha una versione dolce, e il pane rimacinato, tagliato a strisce, fritto e poi condito con lo zucchero, si merita una sua sagra personale il 14 agosto, mentre a Montelepre, nel periodo che va dalla prima raccolta delle olive all’8 dicembre, un tipo di *vastedda*, semplice, ma codificato dalla tradizione (pane con olio sale e pepe, il classico *pani cunzato*), era il pasto dei contadini che andavano a raccogliere le olive

e viene tuttora venduto dai ragazzini del paese girando per le vie del paese e cantando «*ooora sfurnaru... paco (pepe) sale ...oorra*».

Il cibo tende a ‘viaggiare’ con notevole facilità. Ci sono in Sicilia cibi che in qualche tempo assai remoto e per vie a noi spesso sconosciute, sono emigrati, scomparsi, o resuscitati a nuova e diversa vita, in luoghi anche molto lontani da quelli originari. Le *minne di vergine* non sono l’ultima invenzione di un pasticciere maniaco sessuale di San Francisco o di Sydney, come potrebbe ragionevolmente supporre uno straniero, ma un’antica tradizione certamente in origine legata al culto di Sant’Agata protettrice delle mammelle, e la loro origine potrebbe quindi essere stata catanese. Furono nei secoli esportate a Palermo, dove fino agli anni 50 uscivano dalle ruote dei monasteri di clausura, ma l’esportazione potrebbe anche essere avvenuta in senso contrario, dal momento che tra le quattro patronne di Palermo sbaragliate nel ‘600 dalla ‘vittoria’ di Santa Rosalia c’era appunto anche Sant’Agata. Sopravvivono misteriosamente a Sambuca, cioè in una zona della Sicilia completamente diversa, con la differenza che quelle catanesi, culminano in una significativa ciliegina rossa, quelle palermitane erano totalmente candide, mentre quelle di Sambuca, sfornate tuttora in quantità da una pasticceria locale, sono di pasta frolla, e quindi ‘abbronzate’, e ripiene di biancomangiare. Gli antichi greci avevano dei dolci detti *mylloi* a forma di organi sessuali femminili, che venivano portati in processione durante le Tesmophoria le feste in onore di Demetra e Persefone: gli antropologi ci insegnano che in moltissime culture del mondo il cibo ha forti associazioni sessuali e scatologiche. I siciliani dimostrano in molte occasione di non fare affatto eccezione alla regola: con magnifica *nonchalance* le *crocché* di patate sono dette *cazzilli*, e i biscotti regina o reginelle sono chiamati *strunzi d’ancilu*.

Ogni siciliano, specie se di una certa età, conserva alcuni di questi misconosciuti brandelli di cultura legati ai propri ricordi d’infanzia o all’esperienza ancora viva del quotidiano. E’ necessario reperire il maggior numero possibile di queste informazioni, per un atto di conoscenza collettiva, e per una speranza di futura memoria. [•]