



STORIE DI CUCINA

a cura di
associazione culturale Cotumè

associazione culturale Cotumè (a cura di)
Storie di cucina

Collaborazioni - 3

ISBN 978-88-98547-10-4

impaginazione e grafica: Ivano Mistretta
revisione testi: Loredana Balsamello

© 2018 Scrimm Edizioni - Catania
www.scrimmedizioni.com

Anni fa ci imbattemmo in una foto: alcuni immigrati maghrebini stavano pranzando modestamente, seduti in cerchio su una stuoia, per terra, e fra il couscous e una ciotola di olive nere spiccava la presenza di due mafalde di pane con il sesamo. Improvvisamente eravamo in Sicilia ma eravamo anche altrove. In un'immagine si condensava la Storia, quella dei popoli, e la storia di quei tre uomini, con le loro vite, le loro speranze, il loro semplice rituale alimentare. E quelle mafalde a fare da ponte fra due mondi, come è sempre successo per il cibo. Perché la cucina, oltre essere luogo di trasformazione degli ingredienti, è sempre anche laboratorio di assimilazione e trasformazione culturale.

Se la cucina parla di noi, perché non provare a parlare di cucina, della nostra esperienza personale con il cibo?

Questo è un e-book di storie, con la s minuscola. Un modestissimo tentativo di raccontare la cucina siciliana e i suoi territori attraverso il vissuto di chi la pratica e lo abita, nel segno di un'identità che non è formula ideale ma riscontro di pratiche culturali quotidiane.

Le storie sono raccontate in prima persona, seguendo il filo della memoria, o sono il risultato di testimonianze raccolte presso anziani parenti e vicini di casa. E per cercare di farvi rivivere quelle emozioni, abbiamo riportato le ricette di quei cibi, nella buona tradizione delle pubblicazioni di cucina. Ma, come capite, qui lo spirito è un altro.

L'idea di queste pagine è nata durante un laboratorio, La cucina come patrimonio culturale, che abbiamo realizzato con alcuni ragazzi e ragazze. Un laboratorio teorico-pratico sulla cucina siciliana che si è mosso tra l'indagine storica ed etno-antropologica, tra gli studi umanistici e il turismo eno-gastronomico, attento agli ingredienti e ai prodotti tipici, ai piatti e alle loro tecniche di preparazione. Il progetto è stato finanziato dalla Regione Siciliana e realizzato grazie alla collaborazione con il Dipartimento di Scienze Umanistiche dell'Università di Catania e Scrimm edizioni.



‘U Pupiddu

Ivano Mistretta

Il primo di maggio non sbagliava mai, c’era sempre un bel sole, sembrava fatto apposta per le scampagnate. E visto che due dei miei zii avevano la casa in campagna, andavamo sempre da loro, immancabilmente, facendo un anno ciascuno cosicché non si “offendessero”. Il viaggio in macchina lo passavo attaccato al finestrino, guardando scorrere campi di grano e aranceti come in un film tutto giallo-verde, fin nel cuore della Piana. Mi ricordo soprattutto della campagna di zio Turi, la più grande, quella con la casa più vecchia. Quando arrivavamo nel grande baglio antistante la casa, c’erano già tutti gli altri. La famiglia di mia madre contava dieci figli, allora. Lei era la nona. E io avevo la fortuna di avere tanti cugini, *quantu ‘a briscula* diceva mio nonno. Cinque-sei erano della mia età. Appena arrivati c’era il giro dei baci, un centinaio di baci tra zii, nonni, cugini grandi, cugini piccoli, amici degli zii e altri che non sapevo chi fossero ma che c’erano sempre.

Mia zia Concetta dovevo andarla a baciare nella stanza dove c’era il forno a legna, perché solitamente era lì a impastare la farina nella *maidda*, per fare il pane. Mi ricordo le sue mani forti, i polsi grossi, il fazzoletto in testa a raccogliere i capelli e ‘*u mantali* a fiorellini che metteva addosso per proteggersi dalla farina di semola giallissima. Quando era il momento di fare le forme del pane la aiutava mia nonna o, più spesso, qualche altra mia zia. Ma la padrona di casa era lei. Era lei che, bisbigliando preghiere, faceva la croce sulle *vastedde* prima di metterle a riposare sotto le coperte di lana. Mi diceva di fare il bravo, di fare silenzio, *s’annunca ‘u pani s’arrusvigghia!* Era lei che rimestava la legna nel forno, che governava il fuoco fino a che il cielo di mattoni non diventasse bianco, pronto per la cottura. Erano momenti di fatica e l’odore antico della farina

si mischiava a quello della legna e del sudore, la terra alla donna.

Poi partivamo a dare calci a un pallone mezzo sgonfio che rubavamo a Lula, la vecchia cagna magra e spelacchiata una volta a guardia della proprietà. Uno di quei cani che se gli tiravi un pezzo di pane duro lo facevi felice. Ma quel gioco durava poco perché a maggio c'era una tentazione troppo grande: il campo di grano che allora iniziava appena a imbiondire. Dovevamo chiedere però il permesso a mio zio ma sapevamo che ce l'avrebbe dato perché il campo era d'u *Baruni* che aveva tanti altri terreni e non gliene importava più di tanto.

Gli steli erano altissimi, alti quanto noi che eravamo un metro e *na sputazza*. La piantagione, quando arrivavamo al suo bordo, sembrava un corpo compatto, un muro da tagliare con il coltello come fosse una enorme fetta di pane stesa sotto il sole. Quando entravamo diventavamo pazzi, iniziavamo a correre senza sapere dove andare, senza sapere cosa avremmo incontrato (pietre, bisce, fossi, chi ci pensava!) gridando, cercandoci dispersi in quell'enorme lenzuolo di spighe. Ogni tanto ci fermavamo, facevamo due salti per vedere dove erano gli altri e scorgevamo i sentieri che avevamo tracciato in mezzo al grano come tarli nel legno. Quindi ci raggiungevamo tutti in un punto e ci buttavamo in quel letto di steli schiacciati e papaveri, con il fiatone. Intorno a noi pareti di spighe, come una stanza. Il cielo era un tetto azzurro di luce. Passavamo così un paio d'ore, raccontandoci di cartoni animati e di barzellette da bambini, facendo scommesse su tutto quanto era possibile, a colpi di cento lire.

Poi arrivava il richiamo della tavola: era quello di qualche mia zia che *vanniava* forte verso di noi, lontanissimi chissà dove. Se non tornavamo subito ci chiamava mio zio, e lì dovevamo correre.

C'erano tavolate immense di pasta al sugo di maiale. Un paio di amici di mio zio, uomini di campagna, avevano le forchette con

le punte allargate, fatte apposta per infilzare più maccheroni. Usavano il loro coltello a serramanico che tenevano con gran cura e di cui erano gelosissimi, come si trattasse di un figlio piccolo. Il vino rosso e robusto ammazzava una seconda volta quel maiale che ti ritrovavi anche nel secondo piatto.

Poi, finito il pranzo, le voci iniziavano a spegnersi, fin quando tutto taceva.

Nel pomeriggio arrivava il momento più atteso: la sfornata del pane. Mia zia mi chiamava e mi diceva di chiamare anche gli altri cugini. Aspettavamo che la prima *vastedda* fosse sfornata, aperta ancora fumante e condita con l'olio d'oliva della bottiglia tutta unta, il sale e l'origano. Poi veniva fatta a spicchi e condivisa, come fosse una comunione. Era una piccola festa nella festa. Dopo se ne condivideva qualcun'altra per gli adulti.

Prima di tornare a casa, mia zia mi prendeva da parte e mi regalava *'u pupiddu*, una pagnotta più piccola che lei faceva per *i picciriddi*. Era un pane che potevo mangiare solo io, come se vigesse un contratto magico. Era un pezzo di mia zia che portavo con me e che durava quasi tutta la settimana.

700 g di semola rimacinata di grano duro (tipo Russello o Senatore Cappelli)

100 g di pasta madre rinfrescata

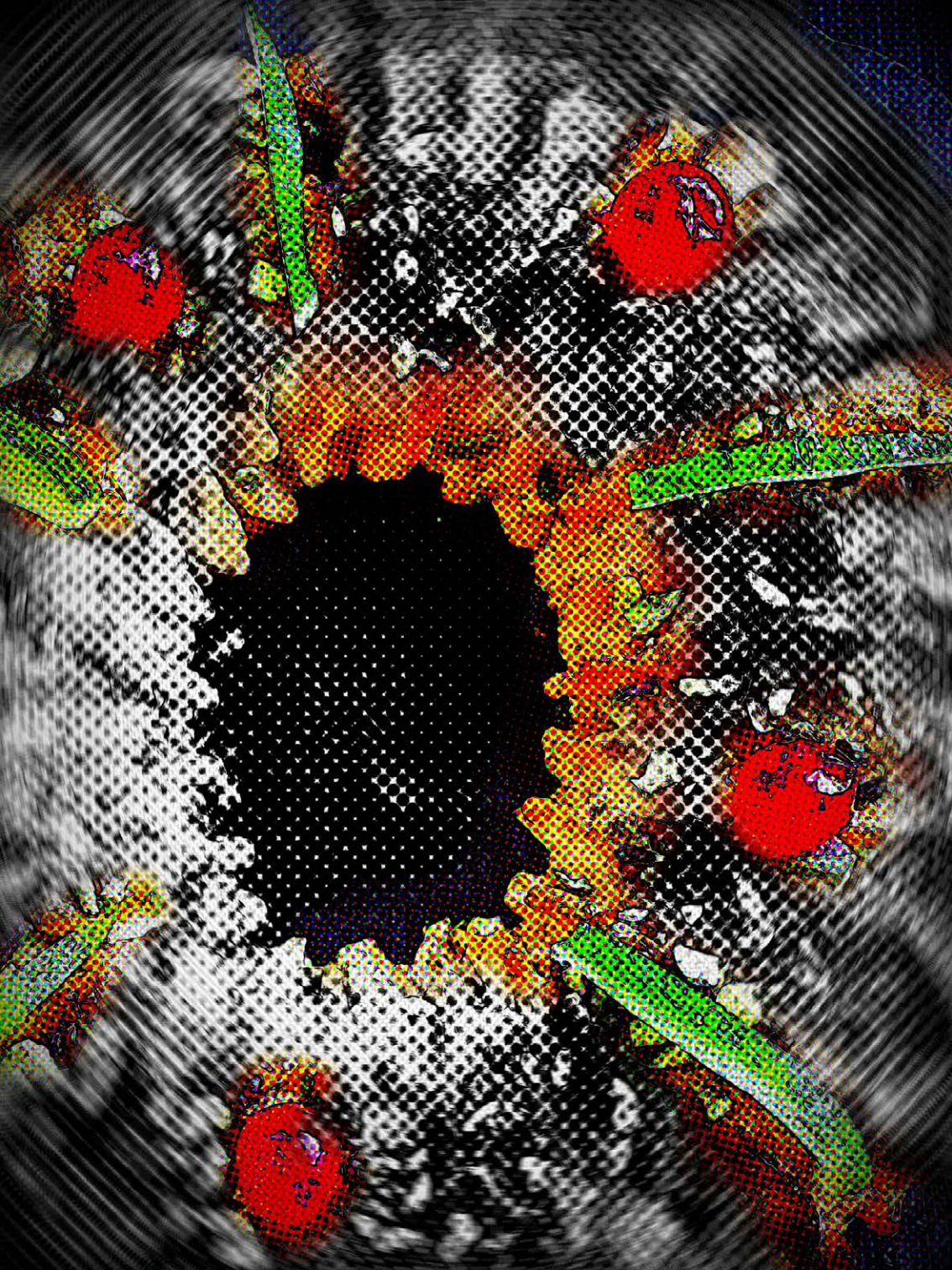
450 ml di acqua tiepida

25 g di sale

Sciogliere la pasta madre nell'acqua tiepida.

Su un ripiano di marmo (o tavola di legno o altro) mettere la semola, fare una conca al centro e versare parte dell'acqua dove si

è sciolta la pasta madre, unire l'olio ed iniziare ad impastare mettendo subito dopo il sale. Continuare a lavorare l'impasto aggiungendo l'acqua fino ad esaurimento del liquido. A questo impasto, morbido ed appiccicoso, non bisogna aggiungere altra semola. L'indomani mattina mettere della semola rimacinata su una grande teglia e, dopo aver dato la forma, deporre il pane a lievitare per altre 4 ore. Infornare a 280° per circa 40 minuti.



Il Buccellato

Loredana Balsamello

Mia zia mi vizia, nonostante ormai non sia più una bambina, ma per lei, come per mia madre, io sono ancora *‘a picciridda*. Siccome siamo in Sicilia, il loro modo di amarmi passa naturalmente per il cibo, non potrebbe essere altrimenti. Forse è per questo che da piccola ero cicciottella, non riuscivo a dire di no a questo e a quello, c'erano troppe tentazioni. Troppo amore.

Nella mia infanzia i ricordi sono legati molte volte al cibo, soprattutto ai dolci che segnavano le feste religiose: Natale, Carnevale, Pasqua, Santa Lucia... Il panettone non mancava mai (ma questa è un'altra storia) però mi ricordo di più dei buccellati della nostra vicina, la signora Maria, e di quelli di mia zia che veniva e ne portava uno tutto per me. Che profumo e che colori! Odoravano di forno e di casa. E quelli di mia zia avevano un odore diverso da quelli della signora Maria. A un certo punto pensavo che avrei potuto immaginare la casa delle altre zie e delle altre signore Maria del paese dal profumo dei loro buccellati, solo se me li avessero fatti odorare.

Mi piaceva tantissimo l'idea che il buccellato di mia zia potesse essere una collana, rotondo com'era, una ciambellina tutta così colorata dalla granella di pistacchio e dalla *diavulicchia*. Immaginavo di metterla al collo e di girarmi ogni tanto per darle un morsetto, prima di quà e poi di là, e di consumarla piano piano in questo modo. Peccato che però la mia testa fosse già troppo grande per indossarla, o forse il buco del buccellato era troppo piccolo? Magari avrò anche chiesto a mia zia di farmene uno più grande, chissà...

I fichi secchi della farcitura non mi piacevano molto, perciò cercavo di arrivarci il più tardi possibile e così prolungavo il pia-

cere mangiando i pezzettini di *diavulicchia* uno per uno, e così il pistacchio. Era un lavoro lungo perciò mi mettevo buona buona in un angolino e potevo passarci anche tutto il pomeriggio. E quando finivo partiva anche qualche leccatina alla marmellata spalmata sulla superficie. A pensarci adesso mi schifo un po', mi vedo un po' come quei cani accoccolati tutti dediti al loro osso. Che volete?! Era il mio buccellato!

per la frolla:

2 kg di farina 00
800 g di zucchero semolato
600 g di strutto
10 g di ammoniaca
500 g di acqua
120 g di latte in polvere scremato

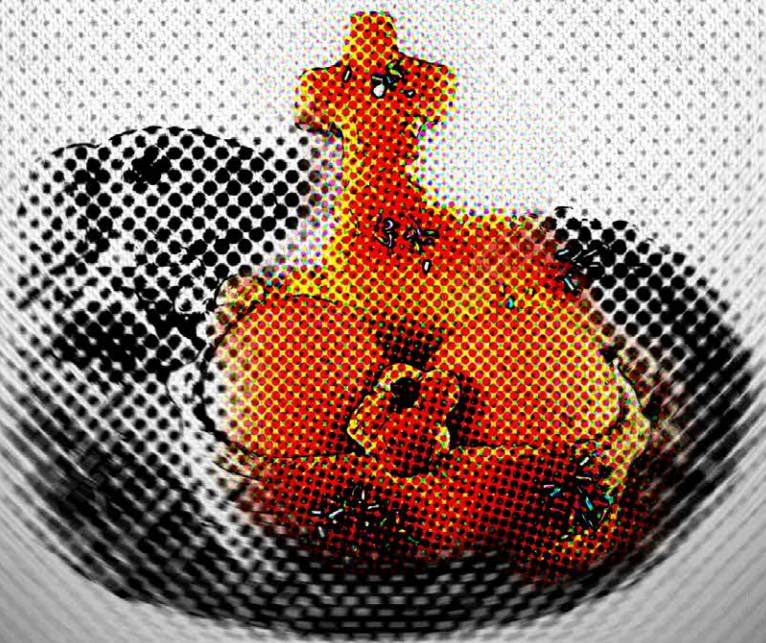
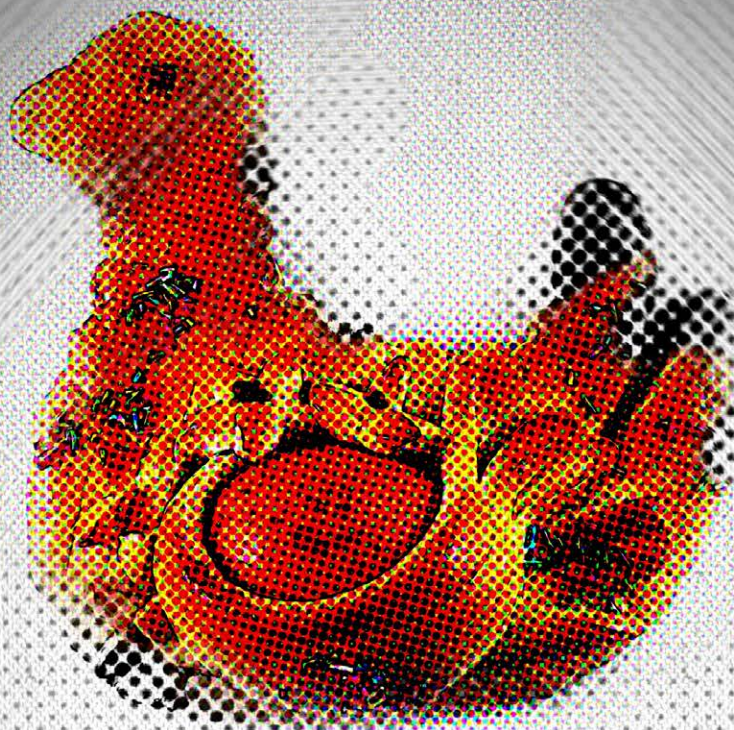
Impastare tutti gli ingredienti formando una frolla liscia e morbida e lasciare riposare in frigorifero per almeno 1 ora.

per la farcia:

2 kg fichi secchi
200 g uva sultanina
200 g marmellata di albicocche o arance
200 g mandorle tostate
400 g pistacchio
200 g gherigli di noce
140 g cioccolato fondente a scaglie
un pizzico di noce moscata, 2 chiodi di garofano, cannella, vaniglia

Fare bollire in una pentola i fichi interi puliti, schiumare per bene, scolare dall'acqua e lasciare raffreddare. Una volta freddi, tagliare a pezzi grossolani e mettere in una pentola con la marmellata e l'uvetta precedentemente ammollata in acqua tiepida e ben strizzata. Cuocere a fuoco basso finché la massa non si sarà ridotta, avendo cura di girare per bene. Stendere su un piano e lasciare raffreddare. Aggiungervi tutta la frutta secca tritata grossolanamente, il cioccolato a scaglie e le spezie. Mescolare per bene e lasciare riposare affinché i sapori si amalgamino.

Stendere la frolla, tagliarla a rettangoli e stendervi il ripieno formato a salsicciotto. Arrotolare la pasta sul ripieno, come a formare un salame, tagliare le estremità, chiudere a ciambella, pizzicare con la forbice il bordo esterno, spennellare con uovo ed infornare a 200 gradi. Una volta sfornato cospargere di marmellata e spolverizzare con pistacchio tritato e *diavulicchia*.



‘u Ciciliu

Carlotta Cunsolo raccoglie la testimonianza della nonna

Durante la Settimana Santa si pregava per tutto il periodo. Arrivati al Sabato, verso le 11, si saliva in terrazza. La nostra terrazza era di fronte alla Matrice e alle 11 usciva il Palio con una bandiera di Nostro Signore Gesù Cristo Risorto. Quando il Palio si affacciava alla porta della chiesa, i campanari scioglievano le campane e suonavano a festa e tutto il paese festeggiava. Dopo passavano delle donne con dei cesti sulla testa, adorni con i fiori di *bàlico*, il fiore della Madonna Addolorata: dentro c'erano i *cicili* per la suocera, il suocero, i cognati. Quando era tutto pieno di dolci, le signore andavano dai parenti a portare questo dono.

Le famiglie si riunivano, nei cortili si imbandivano le tavole e si metteva di tutto: uova sode, salame, vino... tutto quello che si poteva, e si faceva un buffet in piedi: era il pranzo del Sabato Santo. Dopo il pranzo arrivavano i parenti per scambiarsi gli auguri: venivano i cognati, i nipoti, le persone più anziane. Alle persone più grandi ci si rivolgeva dicendo *s'abbimirica*, si baciava la mano e si augurava la Buona Pasqua.

1 kg farina
400 g zucchero
400 g strutto
4 uova
1 bustina lievito
un po' di vermouth

Si impastano tutti gli ingredienti insieme, si stende l'impasto e

si ricavano forme di cuore, cesti, colombe, riponendo su di esse un uovo. Quindi spennellare la superficie con uovo sbattuto e cospargere con *diavulicchia*. Infornare a temperatura alta per 10-15 minuti a seconda dello spessore dell'impasto.



Le Cudduredde di Caltagirone

Francesca Sortino

Quando ero bambina, a Natale era sempre una gran festa: sapevo che le mie vacanze di scuola sarebbero state assai movimentate ed impegnative. Diversi giorni difatti sarebbero stati riempiti dal consueto rituale che si svolgeva a casa di mia nonna: la preparazione delle *cudduredde*. Preparare dolci e manicaretti non era un dovere per lei, ma un modo per averci tutti quanti a casa.

Le *cudduredde* sono dei dolci relativamente semplici da preparare ma, come tutte le cose buone, richiedono tempo perché riescano al meglio. Potrebbero benissimo essere preparate da una sola persona, ma si perderebbe il senso della festa e della tradizione.

Mia mamma mi racconta che, anche quando lei e le mie zie erano piccole, mia nonna dedicava gran tempo alla cucina e alla preparazione di questo dolce che, così come per i *panierini* – tipici delle nostre feste Pasquali – non si preparano per il consumo familiare, almeno non tutti, ma per regalarli.

Così, le figlie e le nipoti trovavano uno spazio tra le loro mille faccende per sedere intorno al grande tavolo nero nella illuminatissima cucina al settimo piano di quel palazzo che offriva una spettacolare e privilegiata vista sull'Etna, dal nostro paese a più di 60 km di distanza da Catania. Lì i pomeriggi scorrevano lieti tra racconti dell'infanzia, ricordi, barzellette, canti e confessioni. Mia nonna regnava su tutte, la sua maestria e la sua bravura erano davvero esemplari: gesti precisi memori di un antico sapere, colmi di esperienza.

Arrivavamo quando le mandorle erano già state pelate, la sera prima, e lasciate ad asciugare tutta la notte. E mia nonna ne pelava a chili. E con i suoi polsi larghi e le braccia possenti impastava altrettanta farina per l'impasto esterno. Sempre contenta di fare

ciò che stava facendo.

La casa profumava di vanillina e chiodi di garofano quando ci si sedeva attorno a quel tavolo, ciascuna con il proprio compito: una stendeva la frolla, un'altra vi posizionava il ripieno, la successiva chiudeva le *cudduredde* e vi praticava dei tagli il cui disegno ricordava quello di una stella.

I pizzichi toccavano alle più esperte e non c'era compito più affascinante: con una apposita pinzetta di metallo – la *pizzicarola* – si pizzicava, con cura, la superficie della *cudduredda*, ora ad intervalli regolari di circa 2 cm l'uno dall'altro, ora su tutta la superficie, formando una corona di pizzichi. Non che avessimo il righello a portata di mano, certo. Sono cose che si sanno, e che si fanno. E basta. In alcune i pizzichi venivano fatti anche internamente. E bisognava che si facessero con estrema cura: la pasta esterna è sottilissima e delicatissima.

Alle meno esperte, come me, toccava il semplice compito del posizionare la *diavulicchia*: allora io e le mie cuginette, con appena due dita – e le altre tutte in su – attingevamo ai barattolini e alle ciotoline piene di quelle dolci e minuscole palline colorate, mettendole ora sull'impasto bianco, ora nelle scanalature della *cudduredda*, a nostro gradimento, ma sempre sotto l'occhio attento di nonna.

Era giunto il momento di infornare. Un profumo indescrivibile di aromi, che solo i ricordi riescono a riportare in vita, si spandeva in tutta la cucina e nel lungo e luminoso corridoio bianco tappezzato di foto di famiglia, così sapientemente sistemate da mio nonno. Sorridevamo tutti in quelle foto: era come se i profumi della cucina ci venissero ogni volta sotto il naso per rallegrarci.

Si era in sei, otto, nove persone alle volte. Alcune, anche più.

Le ore? Quelle non riuscivo a contarle.

Alla fine, c'erano così tante *cudduredde* da riempire vassoi, con-

tenitori, antiche biscottiere – che custodisco ancora con gelosia – e vecchi contenitori di latta dove una volta stavano le colombe pasquali, di quelli decorati con bambine dai capelli di bambola e coniglietti e prati pieni di bianchi fiori. Bastavano per tutti. Tutte le famiglie e i vicini e gli amici delle famiglie e anche quelle dei vicini. Ne riempivamo un salone intero. Servivano a far regali e “belle figure”.

Crescendo anche io ho avuto l'onore di pizzicare le *cudduredde*. Di recente ho provato a rifarle interamente, da sola. Perché si è un po' persa la tradizione di riunirsi tutti quanti per far queste cose. Sono venute molto buone, a detta di chi le ha assaggiate.

Certo, nonna, non saranno mai come le tue. E, ad ogni *cudduredda* pronta per essere infornata, mi mancherà la tua revisione ed approvazione. Ma, in fondo, ogni volta che qualcuna della nostra famiglia prova a farle, ogni *cudduredda* è fatta pensando a te.

per la frolla:

1,250 kg farina 00
200 g zucchero
250 g strutto
acqua per impastare q.b.
vanillina

per la farcia:

1 kg mandorle al naturale
750 g zucchero
mezzo bicchiere di succo di arancia, mandarino e le bucce grattugiate degli stessi

noce moscata, cannella e chiodi di garofano q.b.
rhum q.b.

Privare le mandorle della loro buccia immergendole per pochi secondi in acqua bollente. Lasciare asciugare per bene una volta pelate. Tritare finemente le mandorle con un macina-caffè fino ad ottenerne una farina. Aggiungere tutti gli altri ingredienti e lavorare il composto fin quando non se ne otterrà una palla liscia. Lasciare riposare l'impasto per una notte in frigorifero perché si rassodi.

Il giorno successivo, ungere le mani con dell'olio, riprendere l'impasto di mandorle e lavorarlo con le mani per ottenerne dei sottili "salamini" di forma cilindrica. Poggiarli su di un vassoio cosperso di farina perché non si attacchino.

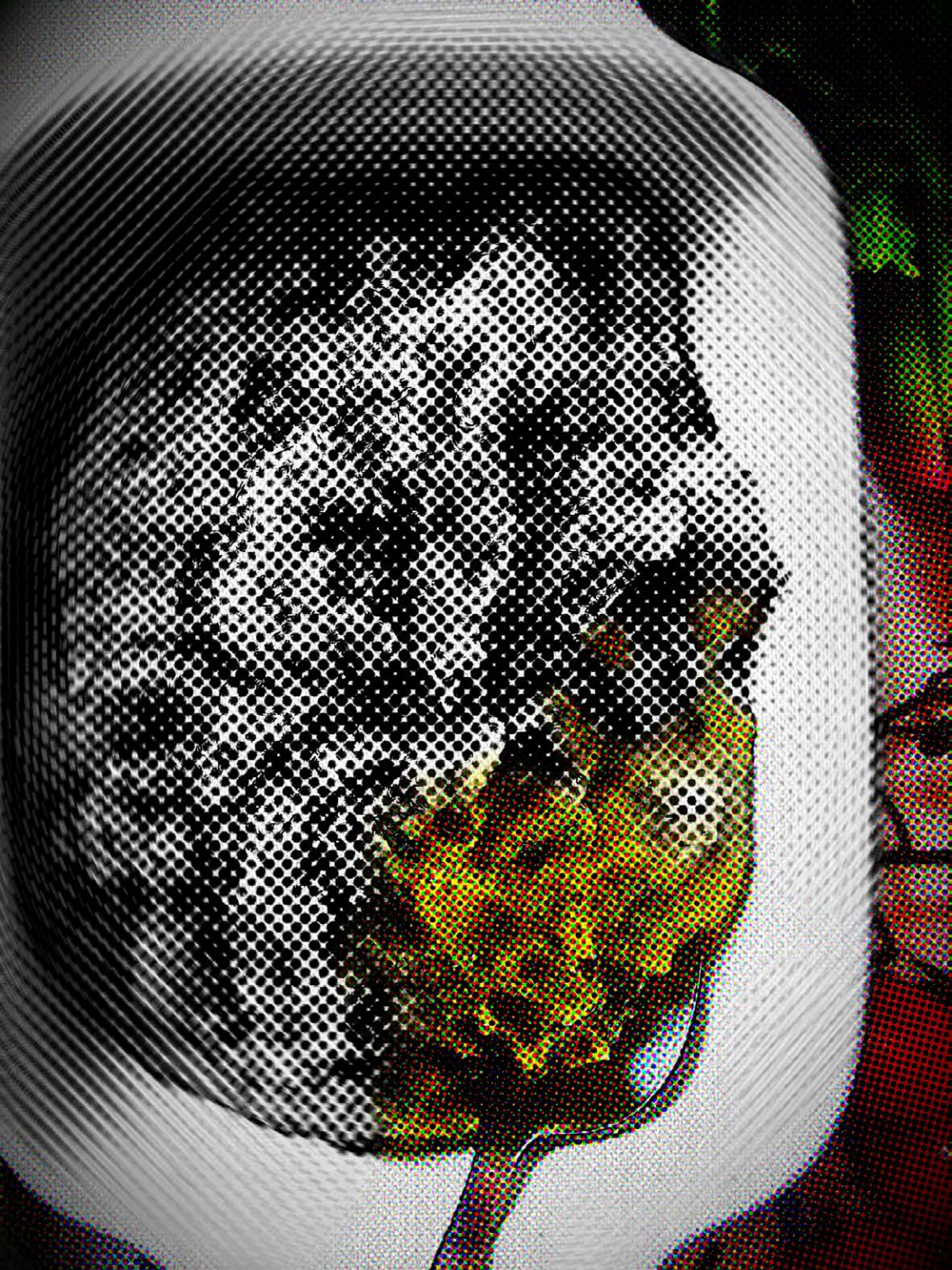
In una ciotola preparare la frolla, lavorando assieme tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Lasciare rassodare per circa mezz'ora fuori dal frigorifero.

Successivamente stendere (con mattarello o macchina per la pasta) ad uno spessore di circa 4 millimetri. Ricavarne delle lunghe strisce della larghezza di circa 3-4 cm. Poggiare sulle strisce di pasta i "salamini" di impasto di mandorle ed avvolgere la frolla attorno ad essi fino a coprirli completamente. Una volta ottenuto un lungo impasto cilindrico, tagliarlo in parti uguali della dimensione desiderata e chiuderlo formando un anello.

Successivamente si passerà alla fase decorativa che prevede pizzichi, tagli, diavolina.

Una volta pronte le *cudduredde*, infornare in forno preriscaldato a 200 gradi per 8 minuti.

Sfornare e lasciare raffreddare.



‘a Frascatula

Noemi Costa raccoglie la testimonianza della nonna

Nonna Pina è originaria di Serra di Falco, in provincia di Caltanissetta, ed è cresciuta in una famiglia di contadini insieme a dodici fratelli, una grande famiglia come ce n'erano tante, al tempo. Nonna è molto legata al suo paese di origine e alla campagna circostante, ricca di oliveti, mandorleti, ficheti e vigneti.

Le ho chiesto di raccontarmi il piatto che più rappresenta le sue origini e la sua scelta, velocissima, è stata per la *frascatula*, la polenta siciliana, un piatto stagionale composto di quello che offre la terra durante l'inverno e l'inizio della primavera, periodo in cui abbondano le verdure selvatiche. Un piatto "robusto", fatto per sopportare le dure giornate di lavoro nei campi, povero ma saporito, segno dell'intelligenza e del gusto delle massaie dell'epoca che s'ingegnavano per ricavare il più dal poco e a volte dal nulla. Immane il pecorino, il dado di allora, onnipresente nella cucina contadina dell'entroterra.

un mazzetto di finocchietto selvatico

un mazzo di cicoria

un mazzo di asparagi selvatici

4-5 carciofi

farina di grano duro q.b

sale q.b

olio extravergine di oliva

pecorino grattugiato

Pulire e tagliare finemente le verdure e bollirle tutte assieme in abbondante acqua, aggiungendo il sale. Una volta cotte, aggiungere farina e mescolare sino ad ottenere un composto omogeneo e molto denso. Servire la *frascatula* calda con un filo di olio e del formaggio pecorino grattugiato.



‘Nzuddi, Mastazzoli, Piparelle e Biscotti ripieni

Gabriella Formica

Mia nonna paterna viveva con la mia famiglia e non era in realtà molto dedita alla cucina, allo stesso tempo era però fortemente legata alle tradizioni, tanto che ogni anno amava riunirsi con le sue cugine per preparare i biscotti di Natale. Il miele e le mandorle erano gli ingredienti principali di *‘nzuddi, mastazzoli e piparelle*; protagonista dei biscotti ripieni, invece, era la marmellata che mia nonna preparava ad agosto con le albicocche appena raccolte. Ed era proprio in estate che iniziavano i preparativi, quando con mio padre andavamo a raccogliere le mandorle, su nelle colline sempre soleggiate che circondano il mio paese, Calatabiano, per poi portarle allo schiacciatoio e infine a casa per sbucciarle tutti insieme; oppure quando andavamo a prendere il miele da don Pippino, sempre sorridente.

Il mio Natale iniziava con quegli odori che rievocano ancora oggi il suono delle chiacchiere in cucina, l'odore del forno a legna coinvolgente e penetrante, il gusto di quei biscotti appena sfornati che mai potrò dimenticare.

Tutto mi sapeva di gioia, amore, pace, serenità e solo ora comprendo come quegli squarci di vita, che resteranno per sempre nella mia mente, fossero motivo di unione e condivisione tra le famiglie, una scusa dolce che ci permetteva di preparare qualcosa di squisito, ma soprattutto di creare legami indissolubili nel tempo.

‘Nzuddi

1 kg farina

1 kg zucchero

330 g mandorle (tagliate a pezzetti)
15 g ammoniaca
acqua q.b.
cannella e chiodi di garofano q.b.
buccia d'arancia grattugiata q.b.

Unire tutti gli ingredienti con abbondante acqua fino ad ottenere un impasto morbido. Formare un lungo rotolo di pasta e tagliarla a tocchetti medi, senza tener conto della forma. Posizionare i tocchetti su una teglia e aggiungere una mandorla al centro di ogni biscotto. Infornare a 180° per 20 minuti circa.

Piparelle

1,5 kg farina
500 g zucchero
250 g strutto
500 g miele
500 g mandorle (tagliate a pezzetti)
50 g bicarbonato
acqua q.b.
pepe, chiodi garofano e cannella q.b.
buccia d'arancia q.b.
olio

Unire tutti gli ingredienti con acqua e lavorarli fino ad ottenere un impasto colloso, ma non troppo morbido. Con l'aiuto dell'olio formare dei bastoncini lunghi 40 cm e larghi 10 cm e posizionarli su una teglia. Infornare a 160° per 45 minuti. Una volta sfornati e raffreddati, tagliarli a fette spesse 1 cm circa e infornarli nuovamente per qualche minuto.

Mastazzoli

1 kg farina

1 kg miele

330 g mandorle (tagliate a pezzetti)

12 g bicarbonato

acqua q.b.

chiodi di garofano e cannella q.b.

buccia d'arancia q.b.

Unire tutti gli ingredienti con acqua fino ad ottenere un impasto colloso, ma non troppo morbido. Con l'aiuto dell'olio lavorare la pasta e, utilizzando "i furmi" di terracotta ovali delle dimensioni di 5 cm circa (formelle che venivano utilizzate per fare la mostarda), dare la forma ai biscotti. Successivamente adagiarli su di una teglia e spargerli di zucchero semolato. Infornare a 160° per 15 minuti circa. Una volta sfornati, spalmare il miele sui biscotti ancora caldi.

Biscotti ripieni

1,5 kg farina

500 g zucchero

500 g strutto

3 uova

300 ml latte

vaniglia q.b.

marmellata di albicocche q.b.

Impastare tutti gli ingredienti fino a formare una palla compatta. Lasciare riposare l'impasto per un'ora e mezza, poi stenderlo con un mattarello. Con un coppa-pasta formare dei cerchi e posizionare al centro un cucchiaino di marmellata; chiuderli a fagottino e spennellarli con l'uovo. Infornare a 180° per 20 minuti circa.



‘a pasta ‘a milanisa

Nuccio Tobia

Una ricetta tipica del trapanese è la pasta *alla milanisa*. Essa non ha nulla in comune con il capoluogo lombardo. Pare si tratti di una ricetta molto usata dai pescatori che soggiornavano parecchi giorni nelle loro imbarcazioni per la pesca. Quindi preparavano con semplicità e velocità un buon piatto di spaghetti. Il termine *milanisa* pare indichi il movimento della barca a mare che, a causa delle onde, costringe i pescatori a oscillare col piatto in mano. Sicché l'ondeggiare *ora mi lu cala* (il piatto) *ora mi l'aisa*.

spaghetti
sarde (o acciughe) sotto sale
concentrato di pomodoro
aglio
pangrattato

In un padellino con olio d'oliva si fanno soffriggere aglio a pezzetti e una sarda salata pulita e deliscata, poi si aggiunge abbondante estratto di pomodoro e si diluisce con poca acqua fino allo scioglimento della sarda. Sale a piacere e un po' di pepe. Il piatto viene arricchito da una spolverata di *muddica*, cioè di pangrattato, abbrustolita con un po' di olio d'oliva.



Torta di pane

Erika Trombetta raccoglie la testimonianza della sig.ra Adriana

Quando mia madre iniziava a preparare la torta di pane, noi capivamo che c'era una gita organizzata con nostro padre che, lavorando fuori provincia tutta la settimana, tornava il sabato e quindi potevamo stare insieme solo la domenica. Per me e i miei fratelli era un segno di festa, voleva dire che avremmo fatto un pic-nic.

Io ero messa a tagliare il pomodoro a pezzetti, a pelare le melanzane e poi arrostarle, così imparavo a stare vicino ai fornelli, anche se ero piccolina. Quando mia madre mi dava questi compiti mi sentivo importante.

Oggi insegno la ricetta a mia figlia perché voglio che quel ricordo si tramandi, che quella festa sia ancora viva.

pane raffermo
melanzane
formaggio (pecorino poco stagionato o parmigiano)
pomodori maturi
olio d'oliva
sale
basilico

Cospargere il fondo di una pirofila con olio di oliva e creare uno strato di fette di pane raffermo leggermente tostate e inumidite con il latte. Sovrapporre uno strato di melanzane arrostate e condite con sale, olio e basilico, poi pomodoro a pezzetti e formaggio (parmigiano o pecorino poco stagionato). Procedere con altri strati di pane e farcitura. Infine cospargere di formaggio, inaffiare d'olio d'oliva e infornare a temperatura alta finché la superficie è ben dorata.



La Mostarda

Arianna Arcidiacono

Nella mia famiglia settembre e ottobre sono i mesi della vendemmia, della raccolta dei fichi d'India, delle mele cotogne, del pistacchio e delle olive, tutte piante che crescono nelle campagne dei nonni paterni e materni. È stato da sempre il periodo in cui tutta la famiglia si riuniva e trascorrevano intere giornate insieme, a stretto contatto con la natura. Ci dividevamo in gruppi sparpagliandoci nei vari terrazzamenti delle tenute e mentre i grandi si occupavano della raccolta dei frutti che si trovavano in alto, noi piccini raccoglievamo tutto ciò che cadeva a terra in piccole vaschette, conferendolo poi nei contenitori più grandi. Dopo giornate intense e stancanti si procedeva alla realizzazione dei prodotti finiti, quali marmellate di fichi d'India e cotognate, olio extravergine di oliva, vino, vino cotto e in particolare alla preparazione della mostarda di mosto d'uva, cosa che in me destava sempre molta curiosità e attrazione.

Si tratta di una ricetta familiare, trascritta su un foglietto di carta dalla nonna Pina in persona, foglietto che mia madre custodisce gelosamente ora che lei non c'è più. Come familiari sono i ricordi e i contenitori che si utilizzano: le formine in cui si prepara la mostarda sono quelle stesse della cotognata, alcune antichissime e tutte egualmente intrise di simbolismi cristologici ma anche pagani (pesci, fiori, spine, calici). Dunque la mostarda, un po' come il vino cotto, di cui non a caso è parente stretta, non è "soltanto" una ricetta, ma qualcosa che parla anche d'altro. Il profumo e il sapore rievocano in me ricordi lontani e racconti legati a questa tradizione.

Dopo la raccolta dell'uva (sia bianca che nera nel nostro caso) quest'ultima veniva posta all'interno di vasche zincate e lavata con

acqua corrente. Successivamente si procedeva eliminando i raspi, spremendo leggermente gli acini con le mani e riponendoli infine all'interno del torchio manuale che versava il liquido ottenuto, ovvero il mosto, direttamente all'interno di pentoloni. A questo punto si poteva procedere alla preparazione della mostarda. Al succo d'uva veniva aggiunta della cenere bianca di legno d'ulivo, di vite o di mandorlo o della polvere di pietra calcarea per attenuarne l'acidità e renderlo più dolce. Una volta concluso questo primo procedimento il mosto veniva filtrato alcune volte su panni di lino o canovacci di cotone, ripulito da ogni impurità e subito cotto, in modo da bloccare il processo di fermentazione. Durante la cottura si utilizzavano scorze d'agrumi e spezie quali chiodi di garofano, cannella e anche frutta secca, ingredienti che insieme contribuivano ad esaltare il sapore della mostarda. Al mosto, una volta portato a bollore si aggiungeva la farina (o amido) e la cottura si continuava a fuoco lento, mescolando continuamente con un lungo cucchiaino di legno fin quando il composto raggiungeva la densità desiderata. Ancora caldo veniva versato in parte dentro le formelle che venivano lasciate al sole per fare essiccare la mostarda che infine veniva conservata in bocce di vetro, in parte dentro piattini ove il composto veniva cosperso di mandorle tostate tritate grossolanamente e di cannella, per essere consumato subito.

Per la mia famiglia la vendemmia era, ed è tuttora, un rito che resiste alla meccanizzazione e che continua a impegnarci anno dopo anno. Nonostante siano passate generazioni e quasi tutti i miei nonni e parenti anziani non ci siano più, ancor oggi ci riuniamo e rinnoviamo questa tradizione. Io nel mio piccolo coinvolgo le mie due figlie di 4 e 7 anni sperando che in tal modo comprendano il senso di questa pratica e facciano propri dei momenti ricchi di memoria e folclore.

1 litro mosto

100 g farina o amido

cenere di legna o polvere calcarea q.b

granella di frutta secca tostata e scorze d'agrumi a piacere

cannella e chiodi di garofano a piacere

Cofumè



UNIVERSITÀ
degli STUDI
di CATANIA | DIPARTIMENTO
di SCIENZE
UMANISTICHE

