

Roberta D'Ancona

# Storie e sapori di Sicilia

viaggio dalla tradizione all'innovazione  
con diciannove chef

*Prefazione di Francesca Spanò*

**Bonferraro Editore**

© 2021 by **Bonferraro Editore**  
Viale Ritrovato, 5 - 94012 Barrafranca - Enna  
Tel. 0934.464646 telefax 0934.1936565



[www.bonferraroeditore.it](http://www.bonferraroeditore.it) - [info@bonferraroeditore.it](mailto:info@bonferraroeditore.it)

ISBN: 978-88-6272-261-2

D'Ancona, Roberta <1973>

Sapori di Sicilia : viaggio dalla tradizione all'innovazione della cucina siciliana con diciannove chef / Roberta D'Ancona ; prefazione di Francesco Spanò. - Barrafranca : Bonferraro, 2021.

ISBN 978-88-6272-261-2

1. Culinaria – Sicilia.

641.59458 CDD-23

SBN PAL0350068

CIP - Biblioteca centrale della Regione siciliana "Alberto Bombace"

# Prefazione

La storia della cucina è la storia del mondo.  
(Anonimo)

*La cucina siciliana, quasi come fosse il riflesso di un fedele specchio, sa raccontare con i suoi piatti creativi il frenetico quotidiano dell'isola, dove all'esplosiva "joie de vivre" dei suoi abitanti si contrappongono un mix di tradizioni millenarie, paesaggi variegati e assolate spiagge di mare color Tiffany. Un caleidoscopio di colori, profumi e sapori sempre pronti a regalare alla gastronomia un effetto scenografico unico in Italia. Tuttavia, come in un libro dalle pagine infinite e ancora da scrivere, ha principalmente una natura innovativa e contemporanea che ne rappresenta, a volte, un insospettabile quanto sottovalutato punto di forza. Se è noto che per un siciliano doc, l'arte appresa tra i fornelli è un vero e proprio stile di vita, quel che è stato e quel che è, a tavola, sono indissolubilmente legati. C'è, dunque, un sottile fil rouge che unisce il passato e il presente, le influenze regalate dalle trascorse dominazioni e l'estrosità dei piatti moderni in perpetua trasformazione. Nessun turista in visita nella Trinacria può fregiarsi di conoscerne peculiarità e segreti se non ne ha assaggiato i prodotti tipici o, addirittura, se non si è cimentato nella preparazione di un menù completo. Un famoso detto popolare locale conferma che "Nun c'è megghiu sarsa di la fami (Il miglior condimento è l'appetito)", ma è altrettanto certo che nessuna pietanza che non coinvolga tutti e cinque i sensi – gusto, olfatto e vista in primo piano – renderà giustizia al talento di massaie e chef dai nomi noti che ne portano alta la bandiera nel mondo dai quattro angoli dell'isola. I libri di ricette scritti a mano e conservati da generazioni o il calcolo perfetto delle dosi di ogni famosa delizia trasmessa oralmente, fanno parte di un patrimonio gastronomico-culturale che affonda le proprie radici addirittura nella Preistoria. La questione del cibo, però, è stata troppo spesso considerata frutto di una semplice preparazione secolare, stereotipo di spot televisivi e fiction che ne hanno alzato il sipario sul passato e non sull'oggi. La cucina siciliana ha, invece, un narrato più complesso e in continuo cambiamento, seppur mantiene delle proposte emblematiche note ben oltre i confini nazionali. È un'arte in divenire con solide basi ancorate in quel lontano ieri, dove non mancano mai il tocco di genio e le sfumature cromatiche accese. In realtà, quando nasci in quest'isola dal cuore blu come il mare e carica di piante esotiche, cieli limpidi accesi*

*dal sole e mille accostamenti culinari differenti che ti coccolano il palato sin dalla prima infanzia, ti sembra di aver fatto il giro del mondo, pur essendo rimasta seduta su uno scoglio a osservare le barche che solcano l'orizzonte. Devi far tesoro di tutta la tua sensibilità per ascoltare nel silenzio il flusso di corrente che scorre all'infinito e ti porta verso il nuovo e lo stesso processo avviene proprio quando si parla di alimenti. Io e Roberta – che ha racchiuso in un libro unico nel suo genere non solo la cucina ma anche quel micromondo a parte che sono la Sicilia e la sicilianità – conosciamo bene queste sensazioni, entrambe palermitane e innamorate della nostra terra. Per questo abbiamo deciso tanti anni fa di imparare a raccontare il luogo dal quale arriviamo a modo nostro e da differenti punti di vista. Le nostre storie si sono incontrate all'Università e, diventate entrambe giornaliste, ci siamo specializzate nel settore culinario lei e in quello dei viaggi io. Nel mio caso, ho deciso di apprezzare l'angolo di paradiso natio gettando lo sguardo lungo i cinque continenti, provando diverse cucine e osservando stranieri scenari, ma ritrovandomi a scoprire ogni volta un pezzo della mia terra, anche in un trascurabile dettaglio. Lei, invece, lo ha fatto attraverso il palato, ben sapendo che il must dei nostri piatti è quello di non essere mai ripetitivi ma di lasciare sempre un tocco di estro personale. Il risultato è il medesimo: la Sicilia racchiude nella sua essenza più profonda tutto il globo, usi e abitudini lontani milioni di miglia e la sua cucina non è un punto di arrivo di un passato glorioso e fortunato, ma è soprattutto un presente da disegnare tra prodotti di stagione e genuine tipicità e un futuro da inventare rileggendo le ricette con un pizzico di novità.*

Francesca Spanò

# Introduzione

A tavola la Sicilia racconta una storia millenaria, ci colpisce coi suoi giochi di colori, sapori, accostamenti talvolta inconsueti, facendoci scoprire nuove armonie di sapori e lo fa riuscendo sempre a mantenersi in bilico fra passato e presente.

Diceva Oscar Wilde che “La tradizione è un’innovazione ben riuscita”. Di fatto la cucina siciliana ha un passato di tradizioni e innovazioni continue. Alle numerose invasioni succedutesi nei secoli hanno corrisposto altrettanti lasciti gastronomici che hanno prodotto una cucina dinamica, attenta alle novità e in continua evoluzione.

*«[...] l’influenza della cultura spagnola è l’ultima della serie, la prima è quella greca, la seconda e la terza sono saracena e la normanna; il Rinascimento l’ha sfiorata soltanto. E adesso annaffiate queste diverse componenti culturali con il sole abbagliante, con la terra africana, con un mucchio di polvere e con vegetazione bellissima – e avrete la Sicilia».* (Karel Capek, *Fogli italiani-a Palermo a Taormina*, tra il 1890 e il 1938)

# La Sicilia nelle pagine dei suoi scrittori

La cucina in Sicilia è un'arte antica. Il geografo greco Strabone scrisse che l'isola era "...terra ricca di grano, verdure, formaggi, olive, vino, frutta..." in un paesaggio dai colori violenti e dai profumi carnali.

La tavola è un luogo d'introspezione delle diverse civiltà che si sono abbattute sull'Isola. Percorrere la cucina siciliana può essere una divertente chiave di lettura delle società che la usarono come sistema di comunicazione. Paola Andolina, nel suo libro "*Cucina di Sicilia*" sintetizza perfettamente la cucina siciliana: «La Sicilia è forme cangianti, colori violenti, profumi intensi. Così è anche la sua cucina. La passolina e la sarda si sposano, il verde e il rosso si amalgamano, il dolce e il salato si baciano. È un trionfo, un'esplosione, una sinfonia. Il cucinare è un'arte e, in Sicilia, è sublime».

Si dice che tanto sfarzo nella cucina siciliana sia dovuto alle tante dominazioni che si sono succedute sull'Isola: Bizantini, Greci, Romani, Arabi, Normanni, Svevi, Angioini: ognuno di questi ha lasciato una traccia indelebile del suo passaggio e lo ha fatto non solo nelle strade, monumenti, chiese che sono state costruite ma, soprattutto, in cucina dove ognuno di queste genti ha lasciato traccia del suo passaggio mescolandosi magicamente con i suoi predecessori.

Gesualdo Bufalino, grande conoscitore della Sicilia e della sicilianità, nello scritto "*L'isola plurale*", tratto dalla raccolta *Cere perse*, ha delineato più di ogni altro le caratteristiche fondamentali dei siciliani, il carattere e le tendenze, causate da ragioni storiche, climatiche e insulari.

"Dicono gli atlanti che la Sicilia è un'isola e sarà vero, gli atlanti sono libri d'onore. Si avrebbe però voglia di dubitarne, quando si pensa che al concetto d'isola corrisponde solitamente un grumo compatto di razza e costumi, mentre qui tutto è mischiato, cangiante, contraddittorio, come nel più composito dei continenti. Vero è che le Sicilie sono tante, non finirò di contarle. Vi è la Sicilia verde del carrubbo, quella bianca delle saline, quella gialla dello zolfo, quella bionda del miele, quella purpurea della lava. Vi è una Sicilia "babba", cioè mite, fino a sembrare stupida; una Sicilia "sperta", cioè furba, dedita alle più utilitarie pratiche della violenza e della frode. Vi è una Sicilia pigra, una frenetica; una che si estenua nell'angoscia della roba, una che recita la vita come un copione di Carnevale; una, infine, che si sporge da un crinale di vento in un accesso di abbagliato delirio..."

Tante Sicilie, perché? Perché la Sicilia ha avuto la sorte di ritrovarsi a far da cerniera nei secoli fra la grande cultura occidentale e le tentazioni del deserto e del sole, tra la ragione e la magia, le temperie del sentimento e le canicole della passione.

E prosegue: "Questa Sicilia dai mille volti, povera e ricca a un tempo, chiusa e diffidente nella sua nobile decadenza eppure tutta protesa a inserirsi in un mondo e in un tempo moderni, nazione più che regione e per giunta una nazione plurale, tante sono le identità difformi".

"Un'isola non abbastanza isola" (*Borghese*) o forse "troppo isola", mitologica e concreta, cupa e solare, magnifica e terribile. La Sicilia è appartenuta a tantissime civiltà, eppure non ha mai propriamente fatto parte di nessuna. Sembra quasi che l'identità siciliana, consapevole di essere esposta e facile preda di chiunque, abbia con un magico istinto di sopravvivenza imparato a metabolizzare e interiorizzare le culture con le quali nei secoli è entrata in contatto, esprimendole poi in una forma e con uno spirito tutto proprio.

Antonio Buttitta, antropologo e profondo conoscitore "delle cose di Sicilia", a tal proposito nella prefazione a *Profumi di Sicilia*, il libro della cucina siciliana di Giuseppe Coria, scrive: "Uno dei caratteri della vita intellettuale e in genere della cultura siciliana su cui non si è abbastanza riflettuto, è l'eterogeneità. Mentre in altri paesi i movimenti culturali sono regolati dalle normali scansioni di nascita, diffusione e declino, e si susseguono rinnovando in modo omogeneo le singole attività, nell'Isola tutto viene a sedimentarsi. Il nuovo non scaccia il vecchio, passato e presente procedono di pari passo, le idee più diverse vengono assorbite con esiti in qualche caso di felice sincretismo, ma più spesso discrasici e contraddittori. Se da un lato la cultura isolana si mantiene al passo coi tempi, dall'altro sotto un adeguamento di superficie al cambiamento, si avverte la persistenza di forme e sostanze ideologiche che sembrano appartenere a una dimensione storica senza tempo dove tutto deve mutare perché nulla cambi, non diversamente da quanto è dato registrare, così come è stato acutamente notato, anche in campo politico".

Con la sua scrittura, lo stesso Camilleri, più e più volte rende omaggio alla tavola siciliana, evocando alcuni tra i piatti più conosciuti ed apprezzati dell'Isola, come ad esempio nelle pagine de "Gli arancini di Montalbano": "Gesù, gli arancini di Adelina! Li aveva assaggiati solo una volta: un ricordo che sicuramente gli era trasuto nel dna, nel patrimonio genetico. Adelina ci metteva due giornate sane sane a prepararli. Ne sapeva, a memoria, la ricetta. Il giorno

avanti si fa un aggrassato di vitellone e di maiale in parti uguali che deve còciri a foco lentissimo per ore e ore con...”.

La sontuosa e condita cucina barocca si materializza anche negli altri suoi scritti. Ne *“Il cane di Terracotta”*, *“Un mese con Montalbano”*, *La Paura di Montalbano*, *“Il giro di boa”* si fa ad esempio riferimento alla *“Pasta ‘ncasciata”*, un timballo di maccheroni al forno farciti con melanzane fritte, ragù di carne e caciocavallo che il commissario, mangia spesso. Non mancano i riferimenti alla cucina di mare, come la pasta con le sarde o la pasta secca condita con il sugo al nero di seppia o quelli ai dessert, come le golosissime granite al limone, al caffè o alle mandorle, rigorosamente accompagnate con la brioscia, che il commissario sembra apprezzare non poco durante le pause di lavoro.



# Parte prima

## *A spasso nella storia della cucina siciliana*

Tantissimi giornalisti e scrittori fino a oggi hanno provato a raccontare la lunga e complessa storia della cucina siciliana. Io voglio ripercorrere con tutti voi questa bellissima storia portando con me, come compagno ideale di viaggio, un collega e profondo conoscitore della storia dei cibi isolani. Si tratta di Gaetano Basile, giornalista, scrittore, accademico onorario dell'Accademia italiana della cucina e membro del Comitato studi sulla cucina siciliana.

Palermitano d'origine, proprio come me, Gaetano sarà la mia voce narrante e mi accompagnerà alla scoperta di tutte le curiosità e le notizie inedite sulla cucina siciliana.

«L'incontro con il nostro cibo», dice Gaetano, «rimane impresso nella memoria di ogni visitatore. Come un'esperienza trapunta di colori e aromi tipici che il viaggiatore curioso assimilerà al paesaggio sempre vario. Come i suoi abitanti, saranno piatti ricchi o poveri, sempre generati dalla fatica che si abbatte su un territorio talvolta aspro, in un paesaggio dai toni abbaglianti della luce, dai profumi inebrianti, le cui forme muteranno di continuo. Sotto i vostri occhi. Per non lasciarsi catturare mai. I suoi colori avranno tutte le gamme intense del Creato: dal verde della costa al giallo dell'entroterra, fino all'azzurro del mare e al nero della lava e dell'ossidiana».

Dalle sue parole è facile intuire che parlare della Sicilia in tavola è come sfogliare pagine e pagine di storie, in cui ogni ricetta o quasi è frutto di esperienze millenarie e rievoca al palato sapori greci, romani, arabi, normanni, angioini e altri ancora. Del resto si tratta di una storia antica di oltre tremila anni; una storia che parla le lingue delle tante genti qui giunte, ciascuna sfuggita a guerre e naufragi, portata qui dalla sete di conoscenza e di commerci.

### *La Preistoria e la Protostoria*

Dal resoconto dello storico greco Tucidide (V secolo a.C.) apprendiamo che i Sicani, seguiti da Siculi ed Elimi furono fra i primi abitanti della Sicilia: "Si dice che i più antichi (abitanti) siano stati i ciclopi e i lestrigoni

che abitarono una parte dell'Isola: io non potrei dire di che razza fossero, da dove fossero venuti e dove siano andati a finire. Dopo di essi pare che per primi vi siano stanziati i sicani, anzi, a quanto essi affermano, avrebbero preceduto addirittura i ciclopi e i lestrigoni, poiché si dicevano nati sul luogo; invece la verità assodata è che i sicani erano degli iberi, scacciati a opera dei liguri dal fiume Sicano, che si trova appunto in Iberia. Dal loro nome l'isola fu chiamata Sicania, mentre prima era Trinacria; e anche ora essi vi abitano nella parte occidentale. Espugnata che fu Ilio (Troia), alcuni troiani sfuggiti agli achei, approdarono con le loro imbarcazioni in Sicilia, ove si stabilirono ai confini dei sicani; e tutti insieme ebbero il nome di elimi; Erice e Segesta furono le loro città. Dall'Italia, dove abitavano, i siculi, che fuggivano gli osci, passarono in Sicilia. Di siculi, ce n'è ancora in Italia, anzi la Regione fu appunto chiamata Italia da Italo, un re dei siculi che aveva questo nome. Passati dunque in Sicilia in gran numero, vinsero in battaglia i sicani che confinarono nelle regioni meridionali e occidentali, e fecero sì che l'isola da Sicania si chiamasse Sicilia. Compiuto il passaggio, occuparono e abitarono le zone più fertili del paese, circa 300 anni prima che vi ponessero piede i Greci".

I Sicani non vivevano in capanne e non facevano dipendere la loro sussistenza dalla caccia o dalla pesca, ma conoscevano l'arte di coltivare la terra e di allevare il bestiame. Sapevano costruire barche per solcare il mare e commerciavano con altri popoli del Mediterraneo. Con loro l'Isola si arricchì di nuovi prodotti e di nuova cultura e le città fortificate che essi costruirono diventarono centri commerciali di grande importanza.

Verso il 1200 a.C., un altro popolo bussò alle porte dell'Isola: erano i Siculi. Provenivano da terre lontane e stanziatisi nel Lazio avevano dovuto emigrare e ora chiedevano ospitalità alla Sicilia. I Sicani per evitare scontri li fecero accomodare nella parte orientale dell'Isola e i due popoli, nonostante qualche contrasto nel tempo, riuscirono a convivere. I Siculi introdussero l'uso del cavallo, del rame, la coltivazione del terreno e il culto dei morti (1.400 a.C.).

Più o meno nello stesso periodo anche gli Elimi si erano ritagliati una fettina del triangolo, nella parte occidentale dell'Isola. I Sicani li lasciarono tranquilli e loro costituirono una piccola comunità. La Sicilia divenne così rapidamente multi-etnica come una metropoli di oggi.

Gli studiosi non sanno dire con certezza quando Greci, Cartaginesi dell'Epiro e Latini entrarono in contatto con i primi abitanti della Sicilia, ma sappiamo con certezza che fin dal XIII secolo i Micenei solcavano le acque del Mediterraneo e nel VIII secolo a.C. i Fenici avevano già fondato sull'Isola le loro basi di import-export.

Tra l'XI e il X secolo i Fenici, il cui nome deriva dal greco *phoinix*, rosso, in relazione alle stoffe color porpora che producevano, fondarono Solunto, Mozia e Palermo (1.200-1.000 a.C.). Vivevano con il commercio, le loro principali attività erano quella marittima e quella mercantile; famose le loro imbarcazioni costruite con i celebri cedri del Libano, con cui navigavano in tutto il Mediterraneo raggiungendo i principali porti che in quel periodo erano diventati molto fiorenti. Si dice che, gelosi della loro supremazia sul mare spaventassero i loro avversari con diverse leggende, come quella di Scilla e Cariddi, i due mostri che affondavano le navi nelle vicinanze dello stretto di Messina, perché gelosi delle rotte marittime. Notevole importanza ebbe l'elaborazione della scrittura (l'alfabeto fenicio, composto da 22 segni, corrispondenti ai più importanti suoni della voce umana) per facilitare i rapporti con i popoli vicini. Proprio dall'alfabeto fenicio sono derivati quello ebraico, quello greco e quello romano che ancora oggi noi utilizziamo.

«Cercare le origini della cucina è come cercare chi scoprì l'acqua calda», dice Gaetano, «si tenta di capirci qualcosa attraverso dei processi indiziari con i limiti che comporta non esistendo documentazione scritta. Pare che Siculi e Sicani furono i primi abitatori dell'Isola, ma nulla di certo è pervenuto fino a noi, circa la loro alimentazione. C'è da credere che il loro fosse il cibo comune alle genti del bacino del Mediterraneo di allora. A quel tempo, mangiare significava esclusivamente nutrirsi, sostentarsi con ciò che la natura offriva: cibi integrali e naturali. E i compiti, in famiglia, erano ben distinti: alle donne la raccolta di verdure, germogli, radici, bacche, miele e qualche frutto zuccherino. A cacciare erano, invece, gli uomini. Non si mangiava di certo tutti i giorni, in quei tempi remoti. Solo se e quando s'era trovato qualcosa da mettere sotto i denti. L'*Homo erectus* e i suoi antenati conoscevano e utilizzavano il fuoco per scaldarsi, per tenere lontano le belve e forse per la cottura di qualche alimento. Stando assieme attorno a un fuoco si riunirono i gruppi familiari, rispettando le gerarchie sociali nel prelievo e nel consumo. Si sviluppò il linguaggio, si raccontarono storie».

Alimentazione e cibo divennero nutrimento e scienza: in poche parole, la Cultura. Nacque l'arte rupestre non a caso. L'impronta culturale è l'essenza stessa della cucina che ha prodotto l'alimentazione e che ha permesso lo sviluppo della nostra specie. Con la cucina si forma l'identità socio-familiare, con il linguaggio i differenti sistemi culturali.

«Alcuni antropologi», racconta Basile, «ipotizzano che i primi uomini masticassero semi, cortecce, foglie di piante allucinogene di cui poi fecero tisane.

Questi stessi uomini riuscirono a riscaldare alimenti liquidi prima ancora d'inventare la pentola. È plausibile che il brodo sia invenzione femminile, mentre l'arrosto e lo spiedo siano di mano maschile. Prima ancora delle pentole si faceva cottura in umido servendosi di pietre roventi immerse in otri di pelle... Pare che la cottura in umido si sia evoluta per estrarre dagli alimenti particolari virtù in una sorta di concezione magica della vita. E magica è ancora l'alchimia la cui maestra fu Maria, sorella di Mosè: faceva cuocere gli alimenti con l'acqua e non col fuoco. Ecco spiegato il famoso "bagnomaria!"».

L'agricoltura nacque all'incirca diecimila anni prima di Cristo. Molto più tardi l'allevamento: nel 7000 a.C. fu addomesticato e allevato il maiale e soltanto mille anni più tardi si cominciarono ad allevare i bovini. Dapprincipio le carni venivano tagliate in lunghe strisce e messe ad asciugare su tralicci di frasche. Soltanto con la scoperta del fuoco si pensò a cuocere il cibo, e anche le carni risultarono più gustose. Senz'altro più tenere e digeribili. S'infilzavano su uno spiedo o si ponevano su pietre arroventate. E anche le granaglie, fino ad allora decorticate tra due pietre, sembrarono migliori se tostate.

«Chissà che non derivi dalla notte dei tempi la nostra abitudine, tutta siciliana, di sgranocchiare ceci tostate e semi di zucca asciugati al sole», dice Gaetano. «Più che forma d'alimentazione, è per noi un passatempo, quasi un hobby, che coinvolge la bocca, lasciando le mani libere di gesticolare».

Stando agli studiosi pare sia stato l'orzo il primo cereale coltivato. I suoi chicchi avevano scorza aderente per cui bisognava farli tostare o asciugare al calore del fuoco prima di macinarli: la sua farina, bollita in acqua salata fu il primo cibo energetico dei popoli del Mediterraneo.

## *L'influenza greca*

La complementarietà e l'integrazione con la Grecia rappresenta un nodo decisivo per la storia e la cultura della Sicilia.

Come raccontato da Tucidide, fondatore della storiografia occidentale, all'origine in Sicilia vi sono sei etnie (Sicani, Siculi, Greci, Cartaginesi, Fenici, Eoliani, Elimi), che con l'arrivo dei Greci si integrano.

Data tradizionale della prima colonizzazione greca è l'anno 735 a.C. in cui coloni greci, provenienti da Calcide nell'Eubea e guidati da Teocle, fondarono la prima colonia a Naxos, sulla spiaggia di Taormina. Oltre a Naxos, odierna Giardini Naxos, fondarono quasi nello stesso periodo Zancle, oggi Messina;

Leontini oggi Lentini, Katane oggi Catania, Siracusa, Megara Iblea e dopo, nel 668, Gela, che a sua volta nel 580 fondò Akragas oggi Agrigento.

Messinesi e Siracusani nel 650 fondarono Imera, oggi Termini Imerese; Selinunte fu fondata da Megara Iblea nel 651, Siracusa intorno al 600 fondò Camerina.

I Greci portarono splendore, ricchezza, civiltà, cultura, ma anche l'idea che ogni città doveva essere uno Stato a sé e ciò provocò rivalità, invidie e di conseguenza guerre. Alcuni, come ci ricorda Alfredo Raneri autore de *I pretendenti di Sicilia*, governarono con amore e dedizione le loro città, ma altri come Falaride di Agrigento furono dei veri mostri. Si racconta che avesse una particolare predilezione da buongustaio per la carne dei bambini piccoli. La sua maggiore gloria fu l'ideazione del toro cavo di bronzo in cui arrostita quelli che cadevano in disgrazia ai suoi occhi. Fortunatamente ci fu fra i Greci chi portò gloria e ricchezza. Uno di questi, Gelone di Gela (540-478), lasciato il fratello Ierone a governare la città, si trasferì a Siracusa e ne fece una città popolosa e potente, ne fortificò le mura e aumentò l'esercito e la marina. La metà della popolazione di Gela fu trasferita a Siracusa. Conquistata Camerina e Megara Iblea trasferì anche queste nella sua grande città. In dieci anni Gelone riuscì a diventare l'uomo più potente del mondo greco; Siracusa divenne la più popolosa città del mondo antico con oltre 250.000 abitanti e anche la più ricca.

Due fatti veramente importanti si verificarono nella storia di Sicilia durante questa lunga guerra: oltre all'affermazione dell'unità spirituale dei siciliani riscontriamo l'affermazione superba della cultura siciliana ad Atene, principalmente nella figura del grande filosofo Gorgia da Lentini che vi era stato inviato, nel 427, come ambasciatore. Qui fondò una scuola di Sofistica ed ebbe come allievi ateniesi del calibro di Crizia e Tucidide. Vennero tra l'altro costruiti i grandiosi templi di Agrigento che il poeta Pindaro chiamò "la più bella città dei mortali".

I Greci siculi mantennero stretti contatti con la madre patria, partecipavano alle gare di Olimpia con grande successo riportando numerose vittorie. Questo legame non fece dimenticare ai Greci siculi (o sicelioti) l'amore per la Sicilia, anche a costo di dover lottare con la madre patria. Fu così che, quando nel 413 a.C., Atene con la sua più potente flotta ricca di oltre 250 navi e 40.000 uomini al comando del suo più esperto generale, Demostene, tentò di distruggere Siracusa, questa assieme a Gela, Camerina, Imera, Selinunte e i Siculi di Kale Akte inflissero agli Ateniesi una dura sconfitta. Oltre 7.000 furono i prigionieri, gli unici a ritornare in patria furono coloro che sapevano a memoria alcuni cori di Euripide a cui i siciliani erano affezionatissimi. La

grande vittoria non portò la pace a causa dei contrasti tra Segesta, città elima, e Selinunte, città greca. Segesta chiese aiuto ai Cartaginesi e provocò così quel processo storico che avrebbe portato alle guerre puniche e alla dominazione romana dell'Isola.

### *La cucina al tempo dei Greci*

Lo splendore culturale della Sicilia greca si manifestò in tutti i campi, da quello letterario e filosofico a quello medico; da quello artistico a quello matematico e naturalmente anche in cucina, dove avvenne l'incontro tra la cucina autoctona delle antiche popolazioni di Sicani ed Elimi con le usanze greche.

Le novità che apportarono questi colonizzatori furono: l'arte di fare il vino, l'estrazione dell'olio d'oliva, l'utilizzo del farro (un tempo impiegato solo per la produzione di pane) come ingrediente per la produzione di tagliatelle molto saporite e per la pasta frolla. Con il farro macinato grosso si fecero delle ottime zuppe e, infine, con il seme intero, unito a fave, lenticchie, ceci e interiora la famosa *Fabata puls*.

Per i popoli della Magna Grecia la pianta dell'ulivo fu sempre considerata sacra. Il suo sradicamento comportava pene severissime, fino all'esilio perpetuo.

Secondo gli storici, l'olivo giunse in Sicilia portato dai Fenici e dai Greci che, per primi, avevano già modificato l'olivastro. Con il fico, diventò l'emblema dell'isola e, fino a oggi, è sempre stato oggetto di cure attente e amorevoli.

«Lo sanno bene i nostri contadini», riprende Gaetano, «che hanno chiamato ogni varietà con dolcissimi nomi femminili: "nuciddàra", "bianculidda", "zaituna", "ogghiarola", "carbucìa"... Da frantoio o da salamoia secondo una tradizione tanto antica da perdersi nella notte della Storia.

### *La letteratura gastronomica*

Con i piaceri della tavola e la gioia di un bicchiere di vino vedono la luce i primi "esperti di gastronomia" della Storia.

A quel tempo si formò una vera e propria scuola che aveva come centri le città di Siracusa, Agrigento e Gela. La Sicilia diventò la culla della letteratura

gastronomica e la patria dei primi grandi cuochi i cui nomi sono arrivati sino a noi e che esportarono la loro arte in tutta la classicità.

Dalle poche ma interessanti fonti scritte dell'epoca possiamo apprendere dell'esistenza di grandi cuochi nati in Sicilia e di una cucina che diventa arte. Si studiano i piatti e se ne scrive; addirittura un cuoco assai rinomato, il Landuco, apre una primigenia scuola di cucina per cuochi professionali che ben sanno sfruttare le abbondanti risorse ittiche e i prodotti dell'agricoltura e della pastorizia.

Primo in assoluto fu Epicuro Siracusano, seguì Miteco, autore di un ricettario della cucina siciliana, sicuramente il primo esempio conosciuto di trattistica gastronomica, *Il cuoco siciliano*. Il libro non è pervenuto fino a noi, ma nell'opera *Deipnosophisti* (I saggi al banchetto) di Ateneo di Naucrati vi è riportata la ricetta per cucinare la cipolla, un pesce conosciuto in Sicilia come cipulla o pisci banneria, con olio e formaggio. Per le sue grandi abilità Miteco fu stimatissimo.

«... Ricche eran le sue mense per la copia, e varietà dei cibi, saporite le vivande, lieti i desinari, e molti scrivevano e s'occupavano della cucina. Miteco da Siracusa, uomo colto, ed erudito, mandava fuori il cucinare siciliano, e insegnava alla Grecia l'arte di condire i cibi alla maniera di Sicilia che riputavasi allora la più squisita» (Domenico Scinà, *Storia letteraria di Sicilia ne' tempo greci*).

Ad Archestrato da Gela, dobbiamo l'*Edupatheia*, il primo trattato di gastronomia del mondo. Siamo tra gli inizi del V e del IV secolo a.C..

Oltre ad Archestrato da Gela, meritano di essere citati anche i nomi di Eraclide e Epicarmo, ambedue della "scuola di Siracusa", e poi Labdaco, Panfilo, Tersione (quest'ultimo noto per aver fondato un'Accademia dove si insegnava il servizio e l'abbinamento dei vini e dei cibi). E ancora, non dimentichiamo il vero esperto nell'arte del buon bere: Sarambos. Acrone, medico agrigentino, scrisse di alimentazione "per la gente sana", mentre un tale Eutodimo scrisse di legumi e conserve. Purtroppo di quei trattati ci restano soltanto dei frammenti citati da altri autori.

Archestrato da Gela, nel IV secolo a.C. nei suoi *Frammenti della gastronomia* asserisce di avere visitato ogni terra e ogni mare, ma che in Sicilia ha trovato il buon gusto. L'opera parla soprattutto del pesce: la stagione più propizia per pescare le varie specie e il modo di cucinarle: cucina naturale, schietta e genuina senza sofisticherie e che si avvale unicamente di olio, sale e, all'occorrenza, di aceto e di erbe aromatiche.

Con Archestrato da Gela la letteratura gastronomica di quei tempi compie un vero e proprio balzo in avanti.

«Un vero intenditore», dice Gaetano, «sedotto dai mitili di Messina, appassionato estimatore del branzino di Mileto e del tonno che si pescava a Solunto. Lui, da vero esperto, del tonno consigliava la carne delle femmine, più tenera e saporita. Sarà per questo motivo che i siciliani, ancora oggi, mangiano “tunnina”?».

Archestrato ama i sapori naturali dei cibi, gustati nella loro arcana e insostituibile bontà. Le sue pietanze non richiedono preparazioni laboriose né intrugli untuosi. Il suo pesce, arrostito o bollito, vuole solo un contorno di erbe aromatiche che ne esaltino il sapore. Lamenta la cattiva abitudine, tutta siciliana, di mettere cacio in tutti i piatti, offuscandone i sapori, “come se a mangiare fossero gatti e non uomini”.

«Per la prima volta il cibo», spiega Gaetano «dalla funzione alimentare, passa a corredo di attributi importanti quali il buon gusto, la classe e un certo modo di vivere. La tavola siciliana diventa un luogo sacro, i commensali devoti fedeli e il mangiare un rito. I siciliani non lo dimenticheranno mai».

È in questo periodo che la cucina e la pasticceria siciliana inizia a essere apprezzata. Persino Platone, ospite del Tiranno di Siracusa, cita la cucina e, soprattutto, la pasticceria dell'Isola quale migliore espressione dell'arte culinaria dell'epoca.

Se in Sicilia l'enogastronomia raggiungeva vette elevatissime, Platone non si lasciava corrompere da simili mollezze.

Nella sua “polis” ideale aveva stabilito criteri alimentari assai severi per quegli abitanti-cittadini ideali: “È evidente che essi avranno sale, olive, formaggio, cipolle e verdure che sono cibo dei contadini. Per concludere il pranzo gli serviremo fichi, ceci e fave, arrostiti sulla brace bacche di mirto e castagne che essi sgranocchieranno bevendo vino con moderazione.”

Ai suoi occhi severi, i Siracusani, furono rei di mettersi a tavola tre volte al giorno. Si lamentava anche della maniera di cuocere i pesci alla siracusana: ...non sanno preparare pesci eccellenti, ma li mandano in rovina pasticciandoli malamente tutti quanti con formaggio e cospargendoli di liquido aceto e salamoia di silfio” (Platone, tratto da *Archivio storico per la Sicilia*).

Siracusa, o meglio Syrakousai, essendo in quel periodo capitale dell'isola mediterranea, focalizzava ed espandeva attraverso il suo nome gli usi e le abitudini culinarie dei siciliani, il cui modo di cucinare, come ci informa lo stesso Scinà, divenne proverbiale persino ad Atene, Corinto e Sparta.

Le nobili famiglie greche, chiedevano per le loro mense cuochi siciliani, poiché all'epoca erano considerati tra i più abili in circolazione. La storia ci



ha tramandato nomi noti nel cucinare come quello di Trimalcione, cuoco conteso da ogni corte.

In verità la cucina dell'epoca non era molto elaborata: la base era costituita da pesci e carni varie (lepri, conigli, agnelli, capretti) insaporite con aglio ed erbe aromatiche e cucinate alla brace, da verdure crude o cotte (la cicoria selvatica imperava su ogni tavola), il tutto inaffiato dal vino prodotto dai vigneti siciliani già allora celebri. La pasticceria invece doveva essere più raffinata, a base di mandorle e miele, ed era rinomata in tutta la Grecia. Della Magna Grecia restano intatti i sapori delle olive, della ricotta salata, del miele dei fiori, del pesce, dell'agnello alla brace e soprattutto del vino. Questa base, ricca ma sobria, si caricherà nei secoli a venire di sapori nuovi, contaminandosi con le culture con le quali verrà a contatto. Le contaminazioni maggiori sono sicuramente quelle arabe (i dolci, l'agrodolce, lo zafferano e le altre spezie, l'uvetta, il cuscus), francesi (le salse, i gateaux, la raffinatezza delle elaborazioni) e spagnole (la sontuosità delle presentazioni, le insalate, le frittate).

### *L'influenza romana*

Furono le guerre puniche a portare i Romani in Sicilia. Vi rimasero dall'inizio della prima guerra punica, nel 264 a.C. fino all'arrivo dei Bizantini, nel 535 d.C.

Per i suoi eserciti continuamente in guerra, e per la sua popolazione in fase di grande espansione, Roma aveva la necessità di vettovagliamento. Ecco perché la Sicilia diventò il "granaio di Roma". Si distrussero, allora, le grandi foreste che la ricoprivano per buona parte e che rendevano navigabili i suoi fiumi più importanti.

«La vera rivoluzione in campo alimentare fu l'apporto del grano, qualche secolo dopo», racconta Gaetano, «nutriva ancora più dell'orzo, ancora meno si aveva fame pur mangiandone la medesima quantità. Si scoprirono, così, le leggi della nutrizione. E con il grano duro "vestito", cioè che non perdeva la scorza della maturazione, fece la sua comparsa il farro, cui i romani tributarono un successo strepitoso, la cui importanza è pari a quella che riveste per noi, oggi, la pasta. Bastava un semplice filo d'olio d'oliva per renderlo impareggiabile. Cibo per ricchi e poveri, guerrieri e poeti. Non è certo per affinità elettive con il mondo classico che in Sicilia si continuò a mangiare quella purea antica fino a tutto il secondo dopoguerra. Piuttosto aveva permesso, ai fortunati delle campagne, di nutrirsi mentre nelle città il cibo scarseggiava».

I Romani si lasciarono sedurre dagli incanti della cultura del ben mangiare e del buon bere, fino a quel momento a loro ignota.

La fama del primato della scuola di cucina siciliana arrivò intatta ai dominatori romani. È noto, infatti, che i ricchi romani furono disposti a spendere fortune pur di avere al proprio servizio un cuoco siciliano. Col detto: "sculus et sicula mensa", la Roma più elegante mostrò di riconoscere la superiore cultura culinaria dei siciliani e di apprezzarne la raffinata cucina.

Succeduti ai Greci intorno al I secolo a.C., i Romani, che tennero l'Isola fino al 307 d.C., non lasciarono molto dei loro usi gastronomici nella cucina siciliana.

«Ad attirare la loro attenzione», spiega Basile, «fu, tra l'altro, il "garon", una salsa ottenuta dalla salamoia di pesci ed erbe aromatiche. Il nome pare che i Greci l'avessero preso da un misterioso pesce "garos" messo in salamoia in apposite vasche. Non fu pesce putrefatto, come scrisse qualcuno, ma più tecnicamente un "autolisato spontaneo", cioè una disintegrazione spontanea dei tessuti dei pesci per azione di alcune sostanze da essi stessi prodotte. Fu di grande valore nutritivo in quanto composto di aminoacidi liberi, assimilabili molto facilmente dall'organismo umano. Lo chiamarono alla latina "garum" e allestirono enormi vasche in cui i pesci potessero macerare al sole, in Spagna, sulle coste nordafricane e anche in Sicilia. Ce n'erano pure sull'isolotto di Isola delle Femmine, nei pressi di Palermo. Spremuta la poltiglia, si otteneva una crema morbida che potrebbe ricordare la nostra pasta d'acciughe. La chiamarono "allec" o anche "allex" dal verbo "allectare", cioè allettare. Al bere, naturalmente, per la gran sete che provocava».

All'interno delle case si preferiva cucinare il pesce arrostandolo sulla brace o lessandolo in acqua. Era nelle "cauponae", le taverne d'allora, e nelle botteghe che, invece, si serviva fritto e, come nel *thermopolion* greco, anche i Romani impararono a consumare il cibo per strada. Divenne facile acquistare fuori le carni arrostate e le verdure già cotte. Ma fu soltanto in epoca imperiale che i Romani portarono il lusso in tavola: polpette di pesci rari, profumate di menta e cumino, ostriche cotte o crude, servite su un letto di carissima neve.

«Un promulgatore di questa "nouvelle cuisine" ante litteram può essere considerato Apicio», dice Gaetano. «Lui non si negò mai alcuna stravaganza».

Se la carne bovina fu immangiabile, dato che si abbatterono soltanto capi vecchi o malati, furono le greggi a fornire la carne nell'alimentazione del tempo. E così sarà in Sicilia per molti secoli a venire.

Le stravaganze della cucina romana pare che mai siano giunte sulle tavole dei siciliani.

Fu grazie ai Romani che imparammo ad allevare pesci e lumache nei vivai. Insegnarono ad apprezzare oltre alle lumache anche la lepre, a consumare la carne senza frollarla e ben cotta, e diffusero la tecnica di cuocere il fegato avvolto nella rete di maiale.

«In Sicilia», racconta Basile, «si mangiavano già le lumache, erano un pas-satempo; la lumachina la chiamavano "boubalàkion", piccolo bisonte. Non dimentichiamo che è "babus" in arabo. Forse per via delle corna. E come "babbalùci" resistono nella lingua siciliana».

Anche i panettieri si diedero da fare per apportare qualche novità nelle forme dei pani e i più ricercati furono preparati con farina di frumento e, poi, cosparsi di semi di papavero, di cumino o di sesamo. Una vera leccornia fu il pane cotto sul braciere e poi inzuppato nel vino mielato. Una sorta di antenato del moderno babà.

Pare che ai romani si debba l'introduzione dell'uso di cuocere "nel pane", da cui derivano le mpanate, le focacce ripiene, i mustaceos, certo antenati dei mostaccioli, i tipici dolcetti natalizi. L'impero comunque arricchì l'Isola di nuovi frutti e ortaggi provenienti da lontani possedimenti orientali, come il ciliegio e la prima pianta di carciofo. Infine, è alla loro predilezione per il bere fresco che si deve la pratica di conservare la neve in locali sotterranei per servirsene poi nei mesi estivi per raffrescare cibi e bevande. Una raffinatezza che, perfezionata sotto la dominazione araba, farà della Sicilia la patria del primo sorbetto e poi del moderno gelato.

I Romani impararono presto che il cibo poteva diventare un interessante affare. Alimenti conservati furono spediti in ogni luogo di quell'immenso impero.

Ecco perché, tra le tecniche di conservazione, si preferirono il sale e la salamoia. Sotto sale ci finirono soprattutto i pesci che si trasportavano in speciali giare di coccio, indicate come *vasa salsamentaria* e *salsa* si chiamò il pesce conservato.

## *I Barbari e i Bizantini*

L'Impero romano d'occidente durò fino al 476 d.C., i Barbari trovarono nella sua debolezza politica, economica e militare, la via facilitata per invadere i suoi confini.

Nel 440 d.C., Genserico, re dei Vandali, sbarca nella città di Lilibeo, l'attuale Marsala e distrugge l'intera Sicilia. Per Roma fu una grande sconfitta perché la Sicilia produceva la maggior quantità di grano necessario alla penisola

italica e a Roma. Alla caduta dell'Impero romano d'Occidente la Sicilia sarà ceduta a Odoacre e, in seguito, ai Visigoti di Teodorico.

Nel 535 d.C. ha inizio la Guerra greco-gotica, scatenata da Giustiniano, imperatore d'Oriente, per ricomporre l'integrità dell'Impero romano. In Sicilia giunge il generale Belisario che rapidamente conquista l'Isola. Nel 660 d.C. l'imperatore Costanzo trasferisce la capitale dell'impero bizantino a Siracusa. Assassinato nel 668, per il suo atteggiamento tirannico, viene proclamato imperatore un aristocratico armeno. Nel 669 il figlio di Costanzo riporta la capitale a Costantinopoli.

«I Bizantini», dice Gaetano, «non furono mai amati. L'Isola assorse, nel conflitto greco-gotico, la funzione di base di rifornimento per le truppe di Belisario e di rifugio nei rovesci militari dei bizantini. Governarono la Sicilia dal 535 all'827, in maniera avida e fiscale: la popolazione fu vessata dalla presenza dei contingenti militari con l'imposizione di forti tributi. L'Isola piombò in un periodo buio e miserevole. Si spopolarono le campagne che resteranno incolte per lunghi periodi favorendo la scomparsa di qualsiasi tipo di coltivazione arborea, dagli uliveti ai frutteti. Le scorrerie dei pirati lungo le coste, seminarono il terrore favorite anche dal disinteresse che la corte di Costantinopoli riservò al suo lontano territorio ormai indifeso».

A nulla valse il trasferimento della capitale dell'impero da Costantinopoli a Siracusa dal 663 fino al 669. Quella bizantina fu una cultura di carattere quasi esclusivamente ecclesiastico. Ci fu un graduale passaggio dei monasteri latini ai monaci greci e al prevalere del rito e del clero bizantino su quello latino. Solo il vino ne trasse vantaggio. Infatti, nacque proprio allora la viticoltura ecclesiastica che produceva il vino per il clero. I monaci greci il vino lo bevevano puro e non diluito come facevano greci e romani.

«Finalmente! Nei conventi si coltivava l'arte del buon bere», spiega Basile. «Ricordate il celebre "deinde tartina, deinde vinum, usque ad matutinum..."? Imparammo a conoscere un nettare proveniente da uno dei paesi più belli del Mediterraneo, Monensia, nel Peloponneso. Era la malvasia, tra i vini da desert sicuramente il più antico, il più elegante. Il frate domenicano Matteo Banello, più tardi, ne dirà mirabilia».

## *L'influenza araba*

Quando si parla di Medioevo bisogna fare distinzione tra quello europeo e quello siciliano. In effetti, quest'ultimo per la Sicilia ha inizio nel 827 d. C. con la sua conquista da parte araba. Da lungo tempo i Siciliani si erano abituati alle incursioni devastatrici degli Arabi sulle loro coste. Nel 652 gli Arabi, che si erano impossessati della Siria e dell'Egitto, spedirono una flotta per occupare l'Isola e conquistarla, ma dopo alcuni scontri si ritirarono con un grosso bottino. Ritentarono nel 668 con un forte esercito e una flotta di 200 navi, ma dopo alcuni saccheggi si ritirarono nuovamente.

Nell'827 successe l'irreparabile: l'imperatore d'Oriente, Michele II, ordinò l'arresto dell'ammiraglio Eufemio da Messina, governatore bizantino dell'Isola. Questi si oppose all'arresto, si autonominò imperatore e si stabilì a Siracusa. Uno dei suoi luogotenenti si ribellò a sua volta contro di lui che per potersi difendere chiese aiuto agli Arabi, offrendogli l'Isola.

Con un esercito di oltre 10.000 uomini Arabi e Berberi, provenienti sia dall'Africa che dalla Spagna, sbarcarono a Mazara e nell'827 incominciarono la conquista.

La guerra durò più di 50 anni, portò distruzione, carestie, peste, impoverì l'Isola e la ridusse alla fame.

La città di Palermo venne conquistata nell'831; Enna nell'859 e Messina nell'843. Siracusa resistette fino all'878 e Taormina fino al 902. Siracusa per oltre 1500 anni era stata la più grande e importante città dell'Isola e, per molti anni, anche la più potente città d'Europa, ma gli Arabi spostarono la loro capitale a Palermo.

Per amministrare la Sicilia, gli Arabi divisero la città in tre zone dette "valli": il Val di Mazara, che comprendeva la zona occidentale; il Val Dènone (dall'antica città di Dèmena) che comprendeva la zona nord-orientale e il Val di Noto, che comprendeva la zona sud-orientale. Queste erano governate da *kadi* (in dialetto «gaiti»), che sottostavano all'emiro che soggiornava a Palermo. Proprio per essere il capoluogo siciliano, la città conobbe, in questo periodo, un grande sviluppo, raggiungendo una popolazione di trecentomila abitanti. Ai siciliani applicarono lo statuto giuridico della *dhimma*, consentendo loro, in ogni caso, il culto in forma privata e nelle chiese già esistenti. L'elemento greco-latino rimase prevalente così come non venne meno l'importanza delle comunità ebraiche (che lasciarono l'Isola per deliberazione spagnola, molti secoli dopo).

Ognuno prosperava in pace, adorava il suo Dio, lavorava e produceva; nella stessa piazza sorgevano moschee musulmane e chiese cristiane.

Il popolo arabo era molto più colto di tutti gli altri popoli che in quel periodo invasero l'Italia. Gli arabi avevano ereditato la cultura e le conoscenze dei popoli mediterranei, molto più progrediti dei berberi europei, erano ingegneri di grande genio, conoscevano la matematica. Le città siciliane furono abbellite, le opere pubbliche ripresero la loro attività dopo tanti anni di fermi, la vita riprese intensamente in tutti i centri abitati.

La cultura araba sembra aver lasciato nello spirito dei siciliani importanti tracce. In questo periodo nascono le leggende plutoniche (i tesori nascosti detti «truvature»), e l'apparizione della "maschera" tradizionale di Giufà, o in arabo *Giuha*, è la maschera-simbolo della Sicilia. Ragazzo maldestro e un po' pigro, ma anche buffo e allegro, di lui parlano tantissime storie che accomunano il suo derivato siciliano al suo antenato arabo, e che caratterizzano molta della produzione orale tradizionale e antica dell'Isola. Durante i duecento anni della loro dominazione, nell'antico suolo siciliano misero dunque radici la cultura, la poesia, le scienze orientali di derivazione araba e il Regno fu abbellito con importanti monumenti che segnarono un'epoca nella civiltà europea. Palermo più di ogni altra città si distingueva per lusso e per ricchezza e si presentava con tutte le caratteristiche di una città orientale. Fu, quello arabo, il periodo in cui la Sicilia assunse ancor più l'aspetto di isola felice, profumata e lussureggiante come un giardino. Nuove colture (riso, agrumi, canna da zucchero, anice, ecc.), nuove importazioni (spezie e droghe), nuovi impianti (le tonnare, per esempio): nel generale fervore anche la tavola divenne più sofisticata ed elaborata.

In campo economico diverse furono le innovazioni: furono importate molte coltivazioni come l'arancio, il limone, il riso, la canna da zucchero, e il gelso; con provvedimenti fiscali, come l'eliminazione dell'imposta sugli animali da tiro, si cercò di incentivare la piccola proprietà fondiaria; fu incrementata l'industria della seta e si svilupparono le attività commerciali.

Per quanto riguarda la mitica agricoltura islamica, bisogna però fare delle opportune precisazioni, come ci fa notare Francesco Renda, nel libro *Storia della Sicilia dalle origini ai giorni nostri*: "Nella piana di Catania, sulle falde del Monte Etna, nelle città indipendenti del Val Demone non fu praticata agricoltura araba. ...Non vorremmo dire cosa sbagliata asserendo che gli Arabo-Berberi, prima dello sbarco in Sicilia, non fossero provetti agricoltori... Potremmo anche aggiungere che per varie tribù berbere dell'interno magrebino l'approdo in Sicilia rappresentò il passaggio dal nomadismo desertico allo

stabile insediamento abitativo nell'agricoltura. I conquistatori [gli Arabi] come divennero cittadini di città che non avevano l'eguale nel loro paese natio, così divennero agricoltori di una agricoltura che aveva alle sue spalle una storia che non era paragonabile alla storia agricola del Magreb ... Anche le tecniche idrauliche non erano brevetti arabi o berberi portati in Sicilia dalla rivoluzione islamica, ma vecchie invenzioni applicate dall'ingegneria romana nella irrigazione dei campi. Come è noto, i Romani furono veramente insuperabili nelle applicazioni idrauliche, basti pensare agli acquedotti per rifornire le città del prezioso alimento...".

E prosegue: "Per quanto riguarda l'introduzione di nuove piante come il cotone, la canapa, la canna da zucchero, il gelso, nonché vari ortaggi come cipolle e meloni, bisogna sempre tenere presente che l'agricoltura musulmana di Sicilia era circoscritta nell'area della Sicilia occidentale ed era riserva privilegiata della popolazione dominante dalla quale era esclusa la popolazione dominata, ossia tutti quanti i Cristiani soggetti alla *dhimma*. La sua dimensione economica e sociale fu quindi necessariamente assai limitata...".

È doveroso quindi osservare che per poter vedere la prima reale presenza dello zucchero nell'economia e nella gastronomia siciliana bisognerà aspettare Federico II. Durante il suo regno, infatti, si cominciano a incrementare le piantagioni di canna nell'Isola e a installare i primi trappeti per l'estrazione dello zucchero. Giuseppe Barone, autore di *Sicilia politica fra tradizione e modernità (IX-XX secolo)*, ci fa notare che: "Meno sicura appare l'introduzione dell'arancio e del limone da parte degli Arabi, sia perché l'esistenza degli agrumi nel Mediterraneo occidentale è documentata sin dall'epoca romana e sia perché la loro diffusione si concentrò prevalentemente nella Sicilia Orientale (Messina, Catania, Siracusa) cioè nel versante meno islamizzato e colonizzato dell'Isola".

Dagli scritti di questi autori saremmo dunque portati a pensare che i vincitori musulmani furono "sicilianizzati" amplificando ancor di più il carattere interculturale che caratterizzava da sempre l'Isola.

In Sicilia, la dominazione araba in ogni caso a un certo punto ebbe fine: fu una vera e propria guerra di liberazione, opera e merito della stessa popolazione siciliana.

## *La cucina arabo-sicula*

Sul perché si sia voluto enfatizzare esageratamente l'influenza della dominazione araba in Sicilia ci sono tesi contrastanti. Quale che sia la verità delle cose, non si può non evidenziare in ogni caso che in quel periodo in Sicilia si andava delineando una precisa corrente gastronomica.

In primo luogo la cultura araba e quella degli ebrei sefarditi che dalla Spagna islamizzata si spostarono in Sicilia stavano imparando a convivere.

Furono quelle due culture tenute assieme da Halal e Kasher a sconvolgere la nostra alimentazione.

In una splendida collaborazione gastronomica tra arabi e siciliani, nasce una sorta di cucina arabo-sicula la cui influenza si estende a tutto il bacino occidentale del Mediterraneo.

Sono innumerevoli le ricette che arricchiscono in quel tempo il patrimonio gastronomico siciliano e si può affermare che la cucina siciliana sopravanzava, nell'anno Mille, di alcuni secoli tutte le altre cucine europee.

«Intanto», racconta Basile, «arrivava lo zibibbo, un vitigno che veniva di là dal mare, da Cap Zebib, in Tunisia. E pensare che non bevevano. Almeno in pubblico: allora il vino si beveva, ma solo in casa, in privato. Malgrado ciò, sarà stato il gusto della trasgressione o l'attrazione forte per uno dei piaceri della vita, furono numerosi i poeti arabi di Sicilia che cantarono le gioie del vino assieme all'incanto dell'amore di una donna. Fu così che il Corano assurse a legge, anche alimentare, in Sicilia. Vietati i suini, gli animali morti di stenti o maltrattamenti, via i crostacei, i pesci predatori. In compenso non mancarono mai le verdure e gli ortaggi, i legumi, la frutta fresca e secca. Arrivarono cetrioli, melanzane, pistacchi, carrube, asparagi, gelsomini e zafferano, chiodi di garofano, muschio e canfora. Finanche un particolare tipo di fagiolo coltivato nei territori della "Mezzaluna fertile", corrispondente alla zona che comprende Siria, Libano ed Egitto. Il resto del mondo, invece, dovrà attendere che Colombo li porti dall'America... Fu quello per la Sicilia un periodo aureo. L'Isola era il centro del mondo allora conosciuto, il cuore del Mediterraneo, e godette dei vantaggi di tutti i traffici che toccavano i suoi porti».

## *L'alchimia*

In quel mondo estremamente colto la gastronomia divenne argomento di studio e di dissertazione. Così come la medicina, con appendici di natura



culinaria. Non per niente tutto ciò che attiene alla cucina finì nel capitolo delle "alchimie".

Oltre ai musulmani, attirati da prospettive commerciali, erano giunti anche numerosi ebrei. Comunità ebraiche fiorirono in tutte le città siciliane. E la cucina siciliana subirà profondamente l'influsso delle regole alimentari della "kasherut", il complesso di norme che rende il cibo "kasher", cioè appropriato.

In massima parte si trattava di ebrei sefarditi, provenienti dalla Spagna, allora musulmana.

«A causa delle norme coraniche, prima, e delle regole della "kasherut" poi», racconta Gaetano, «i frutti di mare lasciarono, per secoli, indifferenti i siciliani. Era possibile utilizzare uova, pesce con pinne e squame, carni di animali come capra, pecora, bue, cervo e capriolo, capponi, fagiani, pernice, quaglie e pure il pavone la cui carne fu definita morbida e gustosa. Ebbe fortuna la carne d'oca, il pane azzimo (senza lievito) e la pasta di mandorla nota come marzapane. La preparazione dei pesci si arricchì di nuove ricette, di nuove tecniche di conservazione, tali da esaltarne sapidità e freschezza. Se lessati, sono accompagnati da poche gocce di limone, un trito di prezzemolo, e con un filo di delicato olio d'oliva extravergine. Arrostiti sulla brace sono irrorati di "salmoriglio". Fritti croccanti vengono sfumati nell'aceto. E poi marinati nel limone, in agrodolce, infornati e distesi su un letto di alghe profumate. Per non parlare delle zuppe, delle preparazioni in brodo o in zimino con uso appropriato dello zafferano che regala suggestive note orientali. È da attribuire alle loro abitudini alimentari anche l'uso di una salsa semplice ed economica: il soffritto d'aglio in olio d'oliva. Fagiolini, broccoli, bietole, cavolfiori e ogni sorta di verdure bollite, trovarono, in quella semplicissima salsa una dignità mai conosciuta prima. Le insipide verdure erano diventate piatti stuzzicanti. Come le polpettine di carne e le mille zuppe di cereali con un filo d'olio d'oliva sopra. Grazie a loro conoscemmo le gioie del torrone, della "cubbaita", delle mandorle tostate e salate, dei taralli...Quegli antichi Ebrei ci insegnarono a non buttare via mai nulla. Ecco perché di una pianta apparentemente insignificante, come la zucca, utilizziamo proprio tutto: foglie, fiori e frutto. Perfino i semi essiccati e salati, diventano un economico passatempo».

## *L'influenza normanna*

Nel 1060 settecento cavalieri, oltrepassato lo Stretto di Messina, conquistarono l'Isola. Erano guidati da Roberto il Guiscardo e suo fratello Ruggero d'Altavilla.

È la prima volta che un pugno di uomini, meno di un migliaio, riuscirà a conquistare l'Isola. E non sarà l'ultima.

Erano mercenari feroci comandati dai rampolli di alcune nobili famiglie, venuti dal paesetto di Conches in Normandia. A loro s'erano aggiunti avventurieri e sfaccendati raccolti lungo la strada: tutti erano alla ricerca di qualcosa per sbarcare il lunario. I loro comandanti cercavano un "impero del sole"...

«Li chiamarono Normanni. Rozza soldataglia, avvezza a razzie e stupri. "Phoetora et stercora mundi" li chiamarono, ma li scambiammo per liberatori, giunti fin quaggiù a difendere il cristianesimo», dice Basile.

Dal punto di vista culturale, portarono, in verità, molto poco. Saranno ricordati per altre vicende che, con le delizie della tavola, poco hanno a che vedere. Di essi ci resterà l'uso del camino che permise di cuocere e di scaldare le case senza il fastidio del fumo acre della legna che si raccoglieva all'interno delle case.

I loro discendenti vivranno fra agi e mollezze orientali, conquistati da quel piacere di vivere che avevano portato i Musulmani per primi.

Intanto, proprio intorno all'anno Mille, si vanno delineando quelle caratteristiche peculiari, specifiche della cucina siciliana: prevalenza del piatto unico rispetto alla successione delle pietanze, come s'era usato fino ad allora; assenza degli antipasti e grande sviluppo della pasticceria.

## *Gli svevi*

Nel 1194 è incoronato re di Sicilia Enrico VI Hohenstaufen, passando il trono alla famiglia tedesca degli Svevi. Il Figlio, Federico II, chiamato "Stupor Mundi" fu uno dei più grandi monarchi del Medioevo e la sua corte a Palermo fu luogo di arti, scienze e letteratura. "Una luce nel buio del Medioevo" venne definito Federico II. Un uomo che dovette continuamente lottare spostandosi tra Italia e Germania, ma che trovò il tempo da dedicare al sapere scientifico e letterario. Fece della sua corte siciliana il più splendente focolare di cultura laica che mai si vide nell'Europa latina agli albori dell'età moderna. A Palermo

costituì quel cenacolo dal quale s'irradiò la prima luce dell'Umanesimo nel buio del Medioevo.

Nel "Novellino", il più autorevole antenato del "Decamerone", Federico è l'imperatore per antonomasia, ed è protagonista di ben sette novelle: viene definito "specchio del mondo"; proverbiali sono il suo splendore, cortesia, magnanimità; la sua corte ospita da ogni parte del mondo musicisti, artisti e poeti, e gli echi delle riunioni festose, di intrattenimenti e raffinatezze mondane, della gioia di vivere volta all'attimo fuggente, improntano indelebilmente la memoria dei contemporanei.

Dante, che pure lo pone nel sesto cerchio, tra gli eretici, riconosce in lui l'ultimo imperatore dei Romani, e lo loda, insieme al suo "benegenitus" figlio Manfredi, per aver saputo, al massimo grado, esprimere tutta la nobiltà del suo spirito, sdegnando ogni banalità e volgarità.

Della monarchia universale Federico pose le basi, se non politiche, certo culturali, con quel cosmopolitismo che, anticipando di oltre due secoli il Rinascimento, aprì l'Europa a quel patrimonio di cultura greco-latina di filosofia, medicina, letteratura, scienza, che era stato gestito dall'Islam, e l'Occidente ignorava quasi del tutto.

Con Federico II, anche la cucina venne rivoluzionata. Nel campo della dietetica e della gastronomia patrocinò un salto di qualità straordinario.

Nel volume *I ricettari di Federico II*, l'autrice Anna Martellotti, attraverso un esemplare studio filologico e comparativo dei maggiori ricettari medievali a noi pervenuti in copie posteriori – il *Liber de coquina*, il *Tractatus* il *Libro de la cocina* e il cosiddetto *Meridionale* – dimostra, con argomentazioni inappuntabili desunte dai dati interni alle opere, che questi ricettari, redatti rispettivamente in latino parlato, latino letterario, volgare toscano e volgare meridionale, non possono che essere stati ispirati da Federico II, e dunque elaborati nella sua corte.

Tanto più che, se le ricette riferite direttamente a Federico II (come i cavoli "secundum usum imperatoris") o all'ambiente federiciano (come i fagioli a "usum marchie trivisine", o le cime di rapa a usanza dei marchesi) non sono numerose, molteplici sono invece le testimonianze in trattati gastronomici successivi, del 400/500, sul ruolo decisivo che Federico II e suo figlio Manfredi ebbero anche in questo campo: vi vengono infatti citati piatti come le "frittelle dell'imperatore", la "torta manfreda", la "torta manfreda di fava fresca", ecc.

«Sarebbero stati i cavalieri crociati a portare dall'Oriente l'uso degli entremets», ricorda Basile. Una parola che nel corso dei secoli ha subito diverse trasformazioni. Oggi "tramezzo" sta per pietanza, mentre un tempo era un

intervallo per interrompere i conviti che duravano spesso notti intere. Un sistema già in uso presso i Romani. Alla corte di Federico II erano spettacoli di buffoni, menestrelli, acrobati che si intercalavano alle pietanze».

All'epoca di Federico imperatore ci fu un graduale ritorno alla terra grazie ai nuovi sistemi di irrigazione e soprattutto all'introduzione dei numerosi prodotti dell'orto accanto a quelli portati dal mondo arabo.

La cucina dei poveri sfruttò, naturalmente, le risorse del territorio e si tramandò come patrimonio familiare in linea femminile, al contrario di quella dei potenti che utilizzò cuochi e commestibili esotici. La tavola diventò, quindi, "sistema di comunicazione"; occasione per ostentare ricchezze e soprattutto la potenza del signore in tutta la sua pompa.

Fu la rinascita della cucina siciliana. Si riprese l'uso degli "umidi" della cucina greco-romana, accanto alla "quantità" di barbarica tradizione. Le carni furono assolutamente fresche per cui alle spezie si sostituirono le erbe aromatiche: basilico, salvia, prezzemolo, timo, menta...

Grande protagonista della cucina federiciana è la fiamma che accarezza gli spiedi, e la brace dove lentamente cuociono ortaggi e verdure. Naturalmente tutte queste delizie si preparano sempre nelle enormi cucine reali; non si può parlare di "arte culinaria" alla sua pittoresca corte itinerante dove però si mangiò sempre il pane di frumento, grande e antica tradizione siciliana.

Nel resto d'Europa c'era soltanto pane di miglio, orzo, panico, segale che con i loro funghi infestanti procurarono spesso la morte.

Federico II si distinse per la sua frugalità che gli veniva, da una parte dalla cultura popolare (non dimentichiamo che fu bambino fra i vicoli palermitani) e dall'altra dai consigli medico-dietetici di Teodoro.

Predilesse cibi raffinati che richiedeva espressamente: pare che mangiasse una volta al giorno, che fosse quasi astemio e che facesse regolari periodi di digiuno.

Una delle sue pietanze predilette era il cosiddetto biancomangiare, che, piuttosto che un particolare piatto, sembra designare una serie di piatti con alcuni ingredienti in comune, in particolare il latte e le mandorle. Il biancomangiare poteva essere di carne o di pesce, o anche, per i giorni di magro, di semplice semola cotta nel latte, con pepe e zafferano, la cosiddetta *simula sicula*, la semola siciliana. La carne del biancomangiare era costituita da petti di pollo, sfilacciati finemente e cotti nel latte, in cui erano state stemperate farina di riso e mandorle tritate. In una variante anziché la farina era usato il riso in chicchi. Si tratta, comunque, di una rielaborazione alleggerita di un piatto arabo, che non manca, nella versione originale, nei ricettari menzionati

(il brodo saraceno, il bianco-mangiare di Siria, il "blaundysorye"), e che doveva essere molto meno digeribile, contemplando petti e fegatini di capponi arrostiti, pestati nel mortaio con pane abbrustolito e quindi bolliti con prugne, datteri, uva sultanina, mandorle e lardo. L'intervento di Federico in questi ricettari è ulteriormente sottolineato dalla compresenza, in linea col suo cosmopolitismo, di piatti che rinviano a diversi Paesi.

Infatti in questi trattati, oltre a ricette tipicamente italiane, come la "simula sicula", o quelle "ad usum romanorum", "ad usum campanie", "ad usum marchie trivisine" "ad usum lombardicum", per non dire quella "ad usum imperatoris", ce ne sono in abbondanza "ad usum anglie", "francie", "Yspanie", "ad usum provincialicum", "ad usum theutonicum". A scorrere questi ricettari appare evidente che la più vistosa differenza con la nostra cucina sta nei condimenti, che fanno larghissimo uso di spezie. Un esempio: per la salsa verde vengono citati ingredienti in uso tuttora, come prezzemolo, aglio, mollica di pane, aceto (non si fa menzione né di olio, né di acciughe), ma vi si aggiungono cardamomo, garofano, menta, noce moscata, zenzero. Ancora, per friggere, ma anche per i soffritti dei brodi, sia di carne che di pesce, si usa soprattutto il lardo. Nella preparazione degli arrostiti, nelle salse di accompagnamento e nelle farciture, rientrano tranquillamente non solo succo di limone o d'arancia amara (non esistendo ancora la dolce), ma, in abbondanza, zucchero e miele, in un composto agro-dolce.

Ancora, si può notare che tra gli animali commestibili non mancano proposte che oggi sembrerebbero strane, come i cigni, le gru e i pavoni; pur tuttavia le ricette riguardano in prevalenza animali domestici, tra i volatili il pollo (nella sezione "De animalibus" del "Liber", che comprende tutte le carni, di volatili e non, quasi la metà delle proposte cucinarie riguarda i polli), tra gli altri maiali e castrati. Alla Mitteleuropa rimandano gli gnocchetti fritti, le crespelle e le frittelle, per accompagnare le pietanze al posto del pane. Decisamente più semplici i piatti di pesce, in preparazioni che, con qualche lieve correzione, potrebbero essere proposte anche oggi.

«Federico II», dice Basile, «per dimostrare la sua potenza non ebbe bisogno di esibirla mangiando e bevendo smodatamente. Lui era l'imperatore. Come oggi, il vino era conservato in botti di legno che ne rendevano pratico il trasporto e la conservazione in cantine. In tutte le città siciliane si diffusero le taverne. Il vino divenne bevanda popolarissima anche nei fondachi (dall'arabo "funduch"), che furono i primi "motel" per ospitare uomini e bestie. Alla tavola del signore furono ospiti genti di ogni lingua e religione. Portavano notizie scientifiche, note di cronaca e di costume, storie di mare e di cacce,

echi di narratori e musicisti che, con la buona cucina e regale ospitalità, si ricambiavano».

### *L'influenza angioina*

Nel 1270 alla morte di Federico II, dopo un Regno durato dieci anni del principe inglese Edmondo di Lancaster, il Papa assegnò la corona a Carlo d'Angiò, che sconfisse il figlio illegittimo di Federico II. La capitale si spostò a Napoli.

Di loro non ci restano che termini di etimologia francese, in materia gastronomica. Tra questi il *torton* della zona di Sperlinga, nell'odierna provincia di Enna. Si tratta di un dolce di pasta zuccherata.

Sempre nel territorio di Enna, alcune verdure che hanno nomi di chiara origine francese.

A Palermo, invece, secondo la consolidata abitudine, si continuava a vendere cibo cotto: pesci fritti, interiora arrostiti sulla brace oppure in umido.

«Gli ebrei che lavoravano nei mattatoi», racconta Gaetano, «erano compensati con milze e polmoni degli animali macellati. Li rivendevano, soffritti nello strutto, assieme a ricotta e formaggio, in mezzo a un panino rotondo che ai cristiani piaceva molto. "Guastedda" si disse in siciliano traendolo dal francese "gastel" dei Normanni. Una leccornia, proibita dal "Kasherut" e che invocava vino a gran voce. Ceci, carrube e fave abbrustolite continuavano a sgranocchiarsi per le strade come una volta».

Al periodo del dominio angioino e aragonese risalgono piatti come il *far-sumagru*, un ricco arrotolato di vitello che racchiude una farcia piena di ogni bendidìo, l'*ancidda brudacchiata*, che è la traduzione di *anguilla in brouet*, cucinata con pepe, zenzero, cannella, chiodi di garofano e zafferano sciolto nel vino.

«Si facevano bevute colossali nelle taverne sebbene il vino non fosse granché», ricorda Gaetano, «Sebbene la viticoltura, a quel tempo, avesse conosciuto una fase di grande espansione, la produzione lasciava piuttosto a desiderare, tanto che se ne importava dalla Campania. Pare che proprio in questo periodo i mercanti di vino ricorsero all'astuzia di bollirlo per fare evaporare l'acqua ed avere più spazio sulle navi: era nato il brandy!».

Il dominio angioino finì in un giorno di "Pasquetta". Era l'anno del Signore 1282 e scoppiava la rivolta del Vespro.

## *L'influenza aragonese e l'epoca dei viceré*

Il 1282 è l'anno della Rivolta dei Vespri siciliani: da Palermo questa ribellione portò alla definitiva cacciata dei Francesi dalla Sicilia.

Il trono della Sicilia passò a Pietro III d'Aragona, genero di Manfredi. Il Regno di Sicilia fu diviso in due e la Calabria entrò a far parte del Regno di Napoli. Dopo la morte del re Pietro e del figlio Alfonso re d'Aragona, il figlio Giacomo (fino a quel momento re di Sicilia) divenne re d'Aragona e nominò il fratello Federico III viceré a Palermo. Quest'ultimo fu eletto re di Sicilia da alcuni nobili contrari alla riunificazione delle due corone. Dopo la pace di Caltabellotta e la pace di Catania, Giovanna d'Angiò rinunciò ai diritti sulla Sicilia e alla morte di Federico IV, la figlia Maria fu rapita per sposare a Barcellona Martino il Giovane (1390).

Nel 1409, estinta la linea siciliana degli Aragona, dopo il matrimonio tra Ferdinando d'Aragona e Isabella di Castiglia, la Sicilia entrò a far parte del Regno spagnolo per quasi quattrocento anni.

Si giunge così al lungo periodo della dominazione spagnola in Sicilia; l'epoca dei Viceré.

Da quel momento la Sicilia conobbe un oscuro e funesto periodo: la Guerra dei Novantanni. Fu proprio sotto il dominio dei viceré spagnoli che l'Isola conobbe uno dei suoi periodi più tristi e poveri; attraverso il Regno 'dei Signori' prima e con l'istituzione del Sant'Uffizio poi e l'espulsione dall'Isola degli Ebrei.

Sotto il periodo dei Viceré sono compresi circa trecento anni di dominazione spagnola in cui la cucina risente di aggiustamenti e variazioni legati alle tradizioni gastronomiche del paese dominante ritrovandovi, tuttavia, molte esperienze della cucina araba per le influenze di questa sulle abitudini alimentari spagnole. Da un puro punto di vista culinario si può sintetizzare questo periodo come "lo sforzo di sorprendere il commensale per la magnificenza delle preparazioni in un'esaltazione di barocchismo alimentare" come ci ricorda Toni Sarcina, giornalista, specializzato nella ricerca culturale del settore alimentare.

Al seguito dei Conquistadores spagnoli di ritorno dall'America, si diffuse in Europa il pomodoro che, nel Sud d'Italia e quindi anche in Sicilia, ebbe enorme fortuna trovando terreno ideale. Pochi anni dopo fu la volta di un'altra protagonista della cucina meridionale, la melanzana, anch'essa di origine

sudamericana. Si crearono con questi ortaggi piatti come la «caponata» di verdure, tuttora uno dei più caratteristici e diffusi dell'Isola.

Si fece largo uso di spezie rare e aromi. Segno di ricchezza, ma anche prezioso *éscamotage* per mascherare carni non proprio freschissime. Freschissimi pesci, invece, finirono vittime di salsette coprenti.

È proprio in questo momento che si assiste al trionfo della pasta nell'alimentazione dell'Italia meridionale e non solo in Sicilia. Nella *Lucilla costante* del Fiorillo edita nel 1632, troviamo la maschera di Pulcinella associata ai maccheroni al punto da dichiarare: "...me ne vorria tornare a la casa de la signora Lucilla a magnarme lo riesto de certe maccarune che aggio lassato..." E ancora, grida al capitano Matamoros "Spagnuolo, nemico delli maccarune!". Espressione che lascia intendere in senso più lato, l'inimicizia, i pessimi rapporti con i meridionali in genere.

I vini venivano da Spagna o Francia. Infatti la "rivoluzione gastronomica" francese portò ovunque un soffio di novità. Nacque allora la ricerca di sapori più naturali e genuini, senza molte spezie, ben definiti e non miscelati tra loro, oltre a nuovi usi sociali.

«Nel 1535 Palermo», racconta Basile, «ebbe la ventura di ospitare Carlo V, reduce dalla guerra ai pirati del Mediterraneo, nel quattrocentesco Palazzo di Guglielmo Ajutamicristo. Ci rimarrà sei mesi. Fu un momento felice per Palermo che l'imperatore volle diventasse la città di rappresentanza del suo Impero. Anche se ci vorranno quasi cento anni perché il suo sogno si avverasse. Ma interessante fu quel periodo per la nostra cucina per l'arrivo dei nuovi prodotti che venivano dal Nuovo Mondo. Carlo V ci fece conoscere "el pavon real", come si chiamò il tacchino in spagnolo dell'epoca. Con chiaro riferimento al pavone che era il gallinaceo commestibile più grosso che si conoscesse. Nella cucina locale dell'epoca persistono anche tracce francesi, come quella dell'uso della cipolla al posto dell'aglio per salse e sughi più fini; o l'uso della pasta frolla, anch'essa introdotta tra i siciliani dai francesi. Luoghi insospettabili per i piaceri della tavola furono, in questo periodo, monasteri e conventi. I celebri, barocchi dolci siciliani uscirono dalle sante e candide mani delle suore. Qualche volta con nomi assai "osé": "seni di vergine", "bocconcini del cardinale", "chiappe del cancelliere"... Spesso accompagnati da vini dolci come malvasie e moscati. Per qualche sussulto di morigeratezza si fece ricorso ad astemi accostamenti con orzate e latte di mandorla. In estate si servivano ghiacciate con le nevi, carissime, vendute in apposite botteghe».

Fu nel 1671 che Procopio Cutò (da lui tradotto in de' Coltelli), ventenne gelataio palermitano, si trasferì a Parigi. Aprì bottega in rue des Fossés Saint



Germain, diventata più tardi rue de l'Ancienne Comédie. Il celebre caffè chiamato "Le Procope" offrì la possibilità ai suoi avventori di leggere un giornale, tenere conversazioni, fruire di inchiostro, penna d'oca e carta.

Ai parigini servì palermitanissimi rosolii, granite e sorbetti dai nomi fascinosi.

In pasticceria, il cioccolato e la diffusione dello zucchero andranno a completare e a migliorare ricette collaudate da secoli. Grazie a questo periodo conosciamo l'evoluzione della cassata araba, dal momento che i nuovi dominatori ne importano un ingrediente di base: il Pan di Spagna.

Gli Aragonesi spagnoli rimarranno in Sicilia fino al 1713.

### *Il periodo borbonico*

Nell'ottobre di quello stesso anno, Vittorio Amedeo II sbarcò sull'Isola con l'aiuto di un forte gruppo di spedizione inglese. Vi rimase un anno cercando di capire quali fossero i problemi della Sicilia, cercò di abbozzare qualche riforma, ma alla fine commise uno sbaglio, concesse ai suoi ministri piemontesi l'amministrazione pubblica. Questi non conoscevano e non erano interessati a conoscere i problemi che affliggevano il popolo siciliano. Amedeo incapace di dare un riassetto all'Isola, preferì barattarla con la Sardegna e la donò all'Austria. Così si concluse la prima dominazione piemontese, durata dal 1713 al 1720. A questa fece seguito quella austriaca fino al 1734 per terminare, poi, con quella borbonica che durerà fino al fatidico 1860.

Il capitolo più celebre della cucina siciliana sarà scritto proprio in questo periodo, ovvero quello baronale. Nelle sontuose dimore dei gattopardi dei secoli XVIII e XIX la tavola raggiunge opulenza e fasto straordinari.

Per capire la cucina di quel tempo bisogna necessariamente fare una premessa storica. Prima del 1870 e dell'Unità d'Italia, in Sicilia regnava il maggiorasco, un diritto ereditario che prevedeva come il patrimonio familiare rimanesse indivisibile e venisse ereditato solo dal primogenito. Per i fratelli minori si prospettava dunque la povertà, anche se provenivano da famiglie ricche e aristocratiche. Dunque ai nobili di secondo grado non rimaneva che la carriera ecclesiastica. Per alleggerire la durezza del loro destino, i figli e le figlie di principi, baroni e conti cercavano di condurre una vita adeguata al loro stile di vita dentro le mura dei monasteri. Questo in qualche modo spiega come mai la cucina feudale siciliana dell'Ottocento disponga di due stili differenti, che però in molti punti si assomigliano in maniera sorprendente. Da un lato c'è l'ostentazione tecnico culinaria del lusso dei grandi palazzi, dall'altro

la generosa cucina dei monasteri, che si concedevano volentieri un monsu. Uno dei monasteri più potenti e ricchi era quello di S. Nicola di Catania, la più grande abazia del mondo, dopo quella portoghese di Cisneros. Federico De Roberto offre nel romanzo monumentale *I Viceré* un'immagine senza veli delle attività religiose: "I monaci facevano l'arte di Michelasso: mangiare, bere e andare a spasso. Levatasi la mattina, scendevano a dire ciascuno la sua messa, giù nelle chiese, spesso a porte chiuse, per non essere disturbati dai fedeli; poi se ne andavano in camera a prendere qualcosa, in attesa del pranzo a cui lavoravano nelle cucine spaziose come una caverna, non meno di otto cuochi, oltre agli sguatterri. Ogni giorno i cuochi ricevevano, da Nicolosi, quattro carichi di carbone di quercia per tenere i fornelli sempre accessi, e solo per la frittura il cellario di cucina consegnava loro, ogni giorno, quattro vesciche di strutto, di due rotoli ciascuna, e due cafissi d'olio: roba che in casa del principe bastava per sei mesi. I calderoni e le graticole erano tanto grandi che ci si poteva bollire tutta una coscia di vitella e arrostitire un pesce spada sano sano; sulla grattugia due sguatterri, agguantata circa mezza ruota di formaggio, stavano un'ora a spiallarvela; il ceppo era un tronco di quercia che due uomini non arrivavano ad abbracciare, e ogni settimana un falegname, che riceveva quattro tari e mezzo barile di vino per questo servizio, doveva segarne due dita, perché si riduceva inservibile dal tanto tritare. In città, la cucina dei Benedettini era passata in proverbio; il timballo di maccheroni con la crosta di pasta frolla, le arancine di riso grosse come un melone, le olive imbottite, i crespelli melati, erano piatti che nessun altro cuoco sapeva lavorare; e poi gelati, per lo spumone, per la cassata gelata...". Agli scritti di De Roberto fanno seguito quelli di Giuseppe Tomasi di Lampedusa con il suo romanzo *Il Gattopardo*.

Giuseppe, cresciuto con i nonni materni a Santa Maria Belice, aveva grande familiarità con la cucina del castello di Palma di Montechiaro, e perciò la descrizione del banchetto del Gattopardo va letta come una summa storica dell'epoca precedente all'Unità d'Italia, dove sono protagoniste le abitudini gastronomiche delle classi nobili siciliane.

Nelle pagine di Giuseppe Tomasi di Lampedusa il cibo s'impone con la sua carica simbolica. Basti pensare al torreggiante timballo di maccheroni, che in un involucro di pasta dorata racchiude un ricchissimo ripieno e rappresenta la ricchezza simbolica della decadente nobiltà.

Il romanzo è ambientato tra il 1860 e i primi del '900 e il principe Giuseppe Tomasi di Lampedusa è ultimo rappresentante di una antica e nobile famiglia siciliana. Tutti i personaggi del romanzo, così come i luoghi, gli oggetti, gli

spazi, i paesaggi e i cibi sono rievocati con un piacere struggente e intenso. Per questo motivo tutto ciò che ruota intorno al cibo acquista una connotazione rituale, a tratti magica, che è data dal ripetersi incessante di gesti sempre uguali che non mutano nel tempo a dispetto di quanto il tempo muti le circostanze, le situazioni e, soprattutto, le persone. Il celebre banchetto, servito in occasione del 'Gran Ballo', assume, così, un ruolo centrale e determinante nel romanzo poiché l'opulenza dei cibi e gli sfarzi della loro presentazione sono atti a rendere, quasi come fossero una fotografia, la contrapposizione tra l'ostentazione della ricchezza e la caducità della vita.

Per dirla con le parole di Tomasi di Lampedusa "Al disotto dei candelabri, al disotto delle alzate a cinque ripiani [...] si stendeva la monotona opulenza delle tables à thé dei grandi balli: [...] immani babà sauri come il manto dei cavalli, "Monte Bianchi" nevosi di panna, "Beignets Dauphine" [...], collinette di Profiteroles alla cioccolata [...], "Parfaits sciampagna" [...] e "Trionfi della Gola" col verde opaco dei loro pistacchi macinati, impudiche "Paste delle Vergini" [...]".

E a proposito di dessert, è rimasta celebre la descrizione che fece l'inglese Patrick Brydone di un pranzo offerto nel giugno del 1770 dalla nobiltà di Agrigento al proprio vescovo.

«Al momento dei dessert», ci racconta il cronista anglosassone, «uno dei camerieri offrì al capitano il simulacro di una bella pesca e questi, impreparato a qualsiasi inganno, non dubitò affatto che si trattasse di un frutto vero. Tagliatala in due, se ne cacciò subito in bocca una grossa metà... ma tosto il freddo violento ebbe la meglio ed egli cominciò a rotolare la pesca da una parte all'altra della bocca, con gli occhi che gli lacrimavano; finché, non potendone più, la sputò nel piatto imprecando: "Una palla di neve dipinta, perdio!"».

La gustosa descrizione di Brydone offre la testimonianza storica di un'arte, quella dolciaria, in particolare quella dei gelati, che nel corso dei secoli si è sempre più consolidata.

«Nel 1860», ricorda Basile, «con l'impresa garibaldina la Sicilia fu annessa al Regno d'Italia. L'amministrazione sabauda si rivelò inefficace e il rigido fiscalismo applicato finì col sottrarre denaro all'agricoltura dell'Isola a vantaggio degli investimenti del Nord. Si diffuse il brigantaggio. Nel 1866 vi fu un'insurrezione a Palermo, nel 1893 il massacro dei contadini di Caltavuturo e i moti popolari dei fasci siciliani. Nel 1946 la Sicilia fu proclamata Regione Autonoma a Statuto Speciale all'interno della nuova Repubblica Italiana».

## *La cucina barocca*

Con i primi monsignori, arrivati dalla Francia alla fine del Cinquecento, nasce la cucina barocca, quella importante, aristocratica. E, contemporaneamente, la cucina d'imitazione popolare. Insomma, gli stessi piatti realizzati con ingredienti miserabili.

Fra Sette e Ottocento, questi grandi cuochi consolidano la grande cucina baronale, descritta da scrittori siciliani, come Tomasi di Lampedusa ne *Il Gattopardo* o, di cultura siciliana, come De Roberto ne *I Vicerè*. Il ceto dei nobili con i propri rituali e i frequenti banchetti favorirà una cultura del mangiare bene e ricercato sotto la preziosa guida dei capocuochi francesi al loro servizio. Questi grandi chef – chiamati monsignori, traduzione dialettale della parola francese monsieur – introdussero nella già ricca cucina siciliana uno stile raffinato e soprattutto ricette nuove provenienti sia dalla Francia che dalla vicina Napoli.

Ai buongustai, che ebbero la fortuna di sedere alle tavole imbandite delle leccornie preparate dai monsignori, la cucina siciliana parve un misto di francese e di spagnolo. Un intenditore di gastronomia come Brillat Savarin sosteneva, senza peccare di campanilismo, che essa risente dello stile provenzale «con l'aggiunta di un ricco manto trapunto di pietre preziose». In realtà, con sapienti alchimie, i monsignori hanno saputo fondere in uno stile originale siciliano la tradizione isolana con gli innumerevoli influssi stranieri di quanti governarono l'Isola o ne influenzarono i costumi. La fama dei ricevimenti nelle piccole corti di eleganza e raffinatezza, costituite da ogni famiglia nobile, raggiunse ogni angolo d'Europa. A riprova, basta citare un brano di Patrick Brydone, uno dei numerosi viaggiatori inglesi, acuto autore nel 1770 di un *Viaggio in Sicilia e a Malta*. Brydone, invitato a partecipare a un pranzo offerto in onore del proprio arcivescovo da parte della nobiltà di Girgenti (Agrigento) scrive a un amico: «A tavola eravamo esattamente in trenta, ma sulla mia parola non credo che i piatti siano stati meno di un centinaio. Erano tutti guarniti con le salse più succulente e delicate, che non ci lasciarono alcun dubbio sulla verità del vecchio proverbio romano "Siculus coquus et sicula mensa"; esso non è meno valido ora che a quei tempi. Non mancava nulla di ciò che può stimolare e stuzzicare il palato, nulla di quello che si può inventare per creare appetito dove non c'è, nonché per soddisfarlo».

Dal libro *Tacuinum Barocco* di Alex Reveli Sorini, direttore dell'Accademia italiana gastronomia storica, scopriamo che: "Attraverso la messa in scena del cibo, il banchetto barocco dà vita a uno spettacolo all'insegna degli eccessi

volto a stupire ed emozionare. Vivande elaboratissime, sature di profumi, colori, fantasticherie, volte più a catturare l'attenzione del convitato che a rimpinzarlo: nel banchetto barocco tutto diveniva spettacolo, il piacere del convitato non stava solo nell'assaggio di elaborate vivande o di ricercati vini, ma anche nella partecipazione in veste di attore-spettatore a una sorta di commedia senza canovaccio, fatta di espressioni effimere e tesa a emozionare".

Carico di simboli culturali spesso ispirati al mondo della mitologia classica, il banchetto si svolgeva all'insegna dello stupore e degli eccessi, in una dimensione quasi fiabesca e onirica.

Sulle ali della fantasia, sorgevano davanti ai convitati scenari sorprendenti, si aprivano spettacoli inaspettati, si servivano pietanze trionfali: forme e colori stupefacenti che riproducevano anche a tavola quel gusto per il meraviglioso e l'eccezionale che dominava nell'arte, dalla pittura alla scultura all'architettura.

Si trattava, ovviamente, della messa in moto di una macchina dispendiosissima dal punto di vista delle energie e delle risorse economiche, ma dalla precisa finalità politica: l'affermazione del rango del signore. Costruzioni effimere che introducevano il servizio delle pietanze erano allora i *trionfi* e gli *autòmati*. Questi venivano posizionati al centro della sala proprio perché gli invitati potessero ammirarli.

I trionfi erano delle raffigurazioni realizzate con vari tipi di impasti (dallo zucchero al formaggio al pane o composte da fiori); i secondi, erano dei congegni meccanismi semoventi. Entrambe si ispiravano prevalentemente alle tematiche della mitologia classica ed erano create per generare stupore e meraviglia, secondo il gusto dominante dell'epoca per il magnifico e l'eccezionale.

All'epoca il sapore dei cibi aveva ben poca importanza. Ben più centrale del gusto era la rappresentazione e messa in scena del cibo. Possiamo dire che il banchetto barocco fu dominato da una forma estrema di estetizzazione e spettacolarizzazione del cibo. Le vivande venivano preparate e presentate in forme e colori sorprendenti e assumevano grande importanza tutti gli altri elementi che accompagnavano il banchetto come le luci, le musiche, gli scherzi, ecc.

La differenza tra le classi si esprimeva prima di tutto nel tipo di alimentazione che si conduceva, una distinzione che durerà fino agli anni '50 del '900 e che nel '600 barocco fu portata all'eccesso. Mentre le verdure e i legumi erano il cibo dei poveri, l'alimentazione delle classi nobili era composta da cibi costosi e raffinati.

Il gusto dolce-acido dominava in tutta la cucina, dall'inizio alla fine del banchetto. La distinzione salato/dolce, come la conosciamo oggi, si affermerà infatti solo a partire dal '700, quando, con la decadenza politica dell'Italia, anche i cuochi italiani, fino a quel momento modello di riferimento per le corti europee, cederanno lo scettro ai cugini d'oltralpe francesi.

Nella cucina barocca si faceva abbondante uso dello zucchero non tanto per una questione di gusto, ma perché lo zucchero rappresentava una materia prima costosa e quindi sinonimo di raffinatezza. Anche per le spezie, curative, costose e provenienti da paesi esotici e lontani, valeva lo stesso discorso.

Secondo la cultura dell'epoca il cibo non rappresentava un argomento interessante e degno di un nobile. Al contrario disquisire di vini, saperli apprezzare e abbinare alle diverse pietanze faceva parte integrante del sapere aristocratico. Riassumendo, il cibo era argomento da villani, il vino era questione da signori.

«Dobbiamo a un autore cinquecentesco, Andrea Bacci, il trattato *De Naturali Vinorum Historia* grazie al quale abbiamo notizie dei vini d'allora», racconta Basile. «I rossi dell'Etna, i vini di Noto e del Palermitano, destarono grande interesse, accanto ai vini di Cammarata, nell'odierna provincia di Agrigento. Proprio nelle campagne attorno a Cammarata, ricorda Bacci, crescevano viti grosse come un uomo, tanto feconde che bastavano le uve di dieci piante per fare una botte di mosto. E quel vino è descritto come "rosso, potentissimo, di piacevole odore e sapore e capace di lunga conservazione." Grandi lodi tessè Bacci dei vini dell'Etna la cui elevata qualità è dovuta "al natural calore che si sprigiona sotto le terre di quei colli". Le annate migliori dei bianchi leggeri, prodotti nel palermitano, finirono sulle tavole dei Cavalieri di Malta. Una prima citazione del bianco d'Alcamo, ritenuto fra i più importanti dell'epoca, ci giunge dal sommelier pontificio Sante Lancerio, nel 1549. Il Netino di Noto, invece, non mancò mai alla mensa di Papa Paolo IV, nato Gian Pietro Carafa di Avellino. E, se è vero che il vino fa buon sangue, avrà sicuramente giovato a quel Papa spentosi alla veneranda età di 83 anni».

### *La cucina popolare o di reinvenzione spiritosa*

Mentre tra i nobili palermitani si andava diffondendo sempre più lo stile della Francia e si servivano i pasti alla francese, cominciando con i "primi" (minestre e zuppe) seguiti dai secondi di carne o pesce nei cui "dintorni" si sistemavano quelli che finirono per essere solo "contorni" e al momento di

sparecchiare (desservir) si portavano frutta e dolci, i poveracci intanto mangiavano quello che potevano dove si trovavano; spesso in piedi o accovacciati in un angolo della casa o del posto di lavoro. Pane e companatico, un sorso di vino e tanta acqua di fonte.

Il Pitrè così ci descrive l'alimentazione della povera gente ne *La vita in Palermo cento e più anni fa*, volume primo: "In mezzo a tanta festa di gola e di ghiottoneria, Palermitani e Siciliani, dal primo all'ultimo, dal più alto al più basso, le solite eccezioni fatte, erano frugalissimi nel mangiare, moderatissimi nel bere. Questa frugalità c'induce a guardare il rovescio della medaglia: il mangiare, cioè, dell'infima classe, dalla quale in parte, e in parte dalla superiore, ritraeva il ceto civile e non occorre uno studio per conoscere come si nutrisse la povera gente che viveva col lavoro delle braccia. I cibi meno costosi, presi dal regno vegetale, erano il suo alimento ordinario. Zuppe d'ogni maniera di legumi e di verdure, il meglio che essa potesse permettersi quando il frutto del lavoro glielo concedesse, o solo in qualche giorno della settimana. Il suo alimento però era sempre a base di pane, quando *fino*, di buona qualità, quando *murino*, di qualità inferiore; pane scusso, pane con cipolla e, secondo le stagioni, con pomodoro non maturo, con fave verdi, o con frutta fresche o secche, o con olive, o con formaggio della peggiore qualità, con copiose libazioni d'acqua o con un gotto di vino quando l'aveva. Il caffè, la cioccolata le eran note solo di nome, per quel che ne sentiva dire, o che ne vedeva passando, o per qualche prova che poteva averne fatta in giorni di poesia. Questi conforti mattutini erano, come abbiam veduto, riservati a gente civile, e tale essa non poteva dirsi nella triplice partizione della società. Al di sotto delle zuppe, come si chiamano tra noi, andavano altri cibi: fave lesse non isbucciate, minestre ed erbaggi, che costavano solo la cottura e non sempre esigevano condimenti di olio, bastando il vilissimo sale di Cammarata o quello migliore di Trapani ed il pepe selvatico della città. Secondo le stagioni e le circostanze, usava anche baccalà e tonno, che, copiosissima essendone la pesca e del tutto mancanti i mezzi di esportazione, andava svilito al prezzo d'un baiocco il rotolo (4 cent. di lira gr. 800), e che chiamavasi perciò *carni di puvireddu*; e *sciala, poviru!* gridavasi dai venditori per le piazze. Dall'agosto al dicembre i fichi d'India erano la provvidenza di quanti non avessero da sfamarsi; e ciò non solo nella Capitale, ma anche in tutta l'Isola. Ecco il solo lusso che gode il povero".

«Le due culture gastronomiche siciliane, quella baronale e quella popolare», spiega Basile, «si incontreranno proprio grazie ai monsù. Infatti, i nobili avevano quasi sempre delle donne addette alla pulizia della casa e al cucinare.

Esse vivevano nel piano riservato alla servitù, ma nello stesso palazzo dei nobili, per cui i cuochi monsù e le popolane spesso s'incontravano in cucina e i loro padroni chiedevano di mescolare i sapori della cucina ricca con quelli della cucina povera, ma più tradizionale, cioè autentica della Sicilia».

Col passare degli anni le due cucine, l'una sofisticata e l'altra più rustica, trovarono un punto d'incontro e ciò spiega perché in Sicilia, a differenza di più vaste terre internazionali, non vi è netta differenza tra le ricette della *cucina nobile* e quelle *della cucina del popolo*. Gli odori e le descrizioni meravigliose dei piatti della cucina nobile servirono alle donne del popolo per reinterpretare le stesse ricette, ma con ingredienti più modesti e alla loro portata.

«Le sarde», racconta Basile, «si compravano quando già puzzavano e il pescivendolo ci aveva messo sopra un garofano rosso che, nel tacito linguaggio del marketing dell'epoca, stava a significare che aveva raggiunto il prezzo più basso. Poi si buttava. Lo spirito e la fantasia elevarono quelle sarde, aperte e diliscate, al rango di "lenguado" (a linguata, in siciliano) che nello spagnolo degli ambienti aristocratici, era la sogliola. Riuscirono pure a gabellare quelle stesse sarde per beccafichi. Se quegli uccelletti, simili alle capinere, erano serviti, farciti e in bellavista, ai piani alti, dabbasso a essere farcite e mangiate in un sol boccone furono le modestissime sarde, opportunamente acconciate. Attraverso gli stessi processi di emulazione, le melanzane si travestirono da quaglie: era sufficiente fare due spacchi ai lati a fare le ali e il gambo intero, come un ipotetico collo senza la testa. Le stesse melanzane vennero servite, in una teglia rettangolare affettate e fritte, disposte a scalare una sull'altra, in modo da sembrare una "parmigiana" che in dialetto indica la persiana. Sempre con le melanzane fu creato il vero capolavoro della cucina popolare: la caponata. Quella salsa di "agrodolce" di origine persiana, portata dai Musulmani in Sicilia e usata dai marinai per condire l'insipida galletta di bordo, servì ai monsù per la conservazione a breve di capponi, cernie, lepri. Quelli dei vicoli sostituirono quegli ingredienti pregiati dapprima con pesci di poco valore, e più tardi, nell'Ottocento, con le melanzane fritte a tocchetti. Ma ci si mise dentro di tutto, a condizione che costasse poco. La zucca rossa, prodotta negli orti palermitani della contrada di 'Settecannoli', sostituì il carissimo, prezioso fegato che pochi potevano permettersi. In salsa agrodolce ci finì pure la zucca battezzata, spiritosamente, 'fegato di Settecannoli'. Il sogno di una frittura di pesce fu realizzato con le modeste, economiche 'panelle': una polenta di farina di ceci spalmata tra due formelle e fritta. Fino a metà dell'Ottocento si chiamarono "piscipanelli", come ci ricorda l'etnologo Giuseppe Pitré, che così le conobbe nella sua infanzia. Come surrogato di una irraggiungibile frittura di pesce».



Nacque, insomma, un'altra cucina, vivissima ancora oggi, che si andò ad aggiungere a quella barocca o patrizia, e a quella, più antica, di strada.

## *L'epoca dei Florio*

Nel 1859 salì al trono del Regno delle Due Sicilie Francesco II di Borbone. Era nato a Napoli nel 1836 (morì nel 1894). Fu figlio ed erede di Ferdinando II. Sotto il suo Regno, la Sicilia si riprese e da un'economia contadina si passò a una industriale. Le miniere di zolfo siciliane diedero un grande impulso all'industria, grazie anche alla scoperta che con lo zolfo si poteva preservare la vite da un pericoloso fungo, la peronospera. La Sicilia ne divenne il maggior produttore esportandolo in tutto il mondo.

Gli agrumeti, sorti in tutta l'Isola portavano con i loro prodotti valuta pregiata all'economia isolana. L'edilizia riprese e oltre a dare lavoro, portò strade, l'ampliamento del porto di Messina e Catania. Intanto, dall'Italia arrivavano idee di una patria unita, anche se per il popolo siciliano l'Italia del Nord era una terra sconosciuta. Personaggi come Francesco Crispi erano molto vicini all'idea di legare l'Isola all'Italia e per realizzare ciò ritornarono in Sicilia a fomentare rivolte e a preparare il terreno a un intervento da parte di Garibaldi. Intervento che avvenne l'11 maggio del 1860, quando sbarcò a Marsala.

«Era l'11 maggio del 1860», racconta Basile, «quando don Diego Rallo, il primo marsalese produttore di Marsala, annotava sul suo diario: "Ieri verso le ore 18 italiane giunsero due vapori piemontesi con 2200 uomini, la maggior parte emigrati siciliani. Il generale Garibaldi è alla testa di tale interessantissimo affare". I 'Mille', in camicia rossa, erano sbarcati dal 'Piemonte' e dal 'Lombardo' grazie alla protezione delle navi inglesi e con il discreto finanziamento dei Florio. Garibaldi venne accolto dal popolo festante come un santo, anzi, come discendente di santa Rosalia Sinibaldi. In suo onore fu creato un gelato tricolore: il "giardinetto", rosso-fragola, bianco-limone e verde-pistacchio. Mentre il Gattopardo, don Fabrizio, osservava le stelle con il suo telescopio... Due anni dopo Garibaldi, notoriamente quasi astemio, venne a pagare il suo debito ai Florio. Fu il primo testimonial prezzolato di quel vino. Anzi di quel tipo dolce, detto "Marsala delle dame" e che, da allora, porta il marchio "D.G.", cioè Dolce Garibaldi».

Per scatenare una rivolta antiborbonica dei contadini e farli arruolare, Garibaldi promise a tutti quelli che avessero brandito le armi che alla fine della rivolta avrebbero avuto la terra. Tantissimi contadini che non conoscevano

né il Piemonte né l'Italia si rivoltarono fidando nelle promesse di Garibaldi. Per tutti egli diventò un grande eroe e molti furono i volontari che si presentarono a rafforzare le sue fila, tanto che l'esercito garibaldino poté contare oltre 10.000 soldati in camicia rossa. In attesa di un Governo stabile, Garibaldi abbozzò delle riforme sia istituzionali sia agrarie. Cercò di ridare la terra ai contadini. Il popolo era convinto che egli avrebbe ridato l'indipendenza all'Isola e tanti speravano in una reale autonomia. Purtroppo però ben presto al Governo di Garibaldi si sostituì quello piemontese di Cavour che impose le proprie leggi senza prendere in considerazione le diverse esigenze del popolo siciliano. Ben presto si diffuse l'idea che "si stava meglio quando si stava peggio" perché mentre sotto i Borboni la Sicilia godeva di una certa autonomia, con l'annessione all'Italia si dipendeva totalmente da Torino, assai distante come mentalità da quella del popolo siciliano. La politica antimeridionale del governo piemontese fece sì che in pochi anni le industrie e l'artigianato siciliano e napoletano crollassero, per favorire l'espansione di quelle del Nord.

La fine dell'800 in Sicilia sarà ricordata come l'epoca dei Florio. Ma chi erano questi signori? Erano originari di Bagnara Calabria, ma dopo il terremoto del 1783, costretti a trasferirsi scelsero la Sicilia per la prosperità e la pace garantiti dal re Ferdinando di Borbone. I fratelli Paolo e Ignazio Florio riaprirono a Palermo la stessa attività che gestivano in Calabria, ossia un negozio di prodotti coloniali e di chinino (utilizzato per curare la malaria). Ma questo fu solo l'inizio delle loro attività imprenditoriali legate in seguito a vari settori, come quello delle tonnare e dei cantieri navali solo per citarne alcune.

Le vicende di questa famiglia di imprenditori rappresentano il passaggio da un mondo di nobili a quello degli imprenditori indispensabili per lo sviluppo dell'economia.

Gli affari dei Florio risentirono della situazione politico-sociale della Sicilia all'alba dell'Unità d'Italia e nei primi del '900. L'ultimo ventennio del secolo XIX fu, infatti, un periodo di grosse crisi economiche. Lo zolfo siciliano, così come gli agrumi videro spezzato il loro monopolio naturale dalla concorrenza americana. Palermo divenne spesso teatro di grossi scioperi, come il resto della Sicilia e le attività dei Florio non ne furono esenti, nonostante non mancarono i successi come la costruzione dei cantieri navali a Palermo (ancora oggi esistenti), l'acquisizione di miniere di zolfo di Caltanissetta e la costruzione per i malati di tubercolosi della splendida Villa Egea (che poi fu trasformata in albergo).

Nel 1896 con le dimissioni di Crispi, il commissariamento della Sicilia e il successivo avvento di Giolitti inizia l'era discendente di questa potente

famiglia. Le cause vanno ricercate nello scenario venutosi a creare prima e dopo la prima guerra mondiale, per le quali tutti i commerci e le industrie incontrarono difficoltà generate dalle pesanti tasse, di fallimenti bancari e dagli scioperi degli operai. Ben presto, per far fronte ai debiti, Ignazio junior fu costretto a vendere, nel 1937, anche Favignana e la tonnara con tutti i diritti di terra e di mare ai Parodi di Genova.

I Florio non riuscirono veramente a trasformare l'economia della Sicilia e a permetterle un decollo competitivo con il Nord. L'Isola in linea di massima rimaneva sottosviluppata e priva di infrastrutture essenziali. Prime tra tutte le ferrovie.

### *La cucina a cavallo fra le due guerre*

Con la marcia su Roma e il fascismo, inizia il declino della borghesia e della sua cucina. Il ventennio a cavallo tra le due guerre mondiali instaurò in Italia uno stile di vita basato sulla frugalità, sulla semplicità e sull'autonomia dalle servitù straniere. A prescindere dal fenomeno della cucina futurista (che si concluse con un totale fallimento), si verificò un certo appiattimento della cucina nazionale, chiusa nei suoi regionalismi e piuttosto sobria e aliena da ogni frivolezza e lusso di sorta. Il poco cibo disponibile, a volte razionato, non consentiva di fare voli pindarici tra i fornelli e l'evoluzione gastronomica dovette aspettare gli anni Cinquanta e, ancor più, quelli Sessanta per riscoprire una forte vitalità.

La cucina in questo periodo è prevalentemente una cucina popolare, fatta soprattutto di cibi che avevano lo scopo di dare sostentamento, quindi sane e saporite minestre di verdure selvatiche che, insieme a poco formaggio di pecora, olive e cipolle, e al pane, costituivano fino alla metà di questo secolo la base dell'alimentazione del contadino e del pastore.

«I contadini siciliani», precisa Basile, «furono sempre lontani dal potersi avvalere della dieta mediterranea basata sul consumo di grano, vino, olio, frutta, verdura, pasta e pesce fresco. Il grano serviva solo per il pane fatto in casa, il vino consumato con molta parsimonia e pure l'olio d'oliva era sostituito spesso da grassi animali che costavano molto meno. Lo stesso vale per la pasta che richiedeva l'uso del fuoco, di una salsa e di una batteria di cucina... Per non parlare del pesce fresco che aveva prezzi inarrivabili. Per conseguenza quella benedetta dieta si riduceva a cacio, cipolle, olive da mensa, grandi insalate di cetrioli, pomodori, patate; frutta fresca o secca e tante verdure

cotte condite con un parsimonioso filo d'olio. Sovente solo verdure, al punto da far dire ai nostri vecchi: "lattuca crura e fimmina nura, portanu l'omo 'n sipurtura».

Retaggio della cucina popolare è *u' maccu*, un passato di fave secche, condito in modo diverso a seconda delle zone dell'Isola – col finocchietto selvatico nel nisseno, con la zucca gialla nel palermitano, con le lenticchie a Petralia Sottana – e usato per condire ricche minestre di pasta.

È bene però chiarire che i piatti popolari convivono con quelli di tradizione colta. Questa dicotomia tra due visioni di cucina che paiono lontane e totalmente antitetiche hanno molti più punti in comune di quanti si possano immaginare. Molto spesso lo sviluppo di un piatto parte da un'idea comune di base che prende solo in seguito due strade differenti: una più ricca e opulenta, l'altra assai più semplice, ma entrambe egualmente interessanti dal punto vista organolettico. Per esemplificare questo concetto basta accostare il gatopardesco *Pastizzu di Sustanza*, un primo che presenta richiami alla cucina araba, spagnola e francese composto di molteplici e ricchi ingredienti racchiusi in una cassa di pasta brisée e confrontarlo con un *Pastizzu di Natale*, dove semplici maccheroni al sugo di maiale e cubetti di caciocavallo farciscono una cassa di semplice pasta di pane che viene poi infornata.

«Avviene in questi anni un altro fatto fondamentale per la cucina siciliana», racconta Basile. «Sull'Isola sbarca Ancel Benjamin Keys, un biologo e fisiologo statunitense, chiamato a controllare lo stato di sanità del terreno su cui operavano le truppe. Keys è noto per i suoi studi che lo portarono a formulare le ipotesi sull'influenza dell'alimentazione sulla salute e a coniare un nuovo modello alimentare e di vita, diventando così il padre della dieta mediterranea. Sbarcato sull'Isola, trovò che c'erano soltanto donne, vecchie e bambini, visto che tutti gli uomini erano in guerra. Rimase sorpreso dal fatto che la popolazione con un'età media di 80 anni godeva di ottima salute ed era dedita ad attività di ogni tipo: c'era chi andava a pescare, chi lavorava in campagna e, tra l'altro, parte delle giovani donne era incinta, segno che comunque questi signori non più giovani si davano da fare. Fece loro degli esami più approfonditi e trovò che il motivo del loro perfetto stato di salute era proprio la dieta fatta di pane e pasta con la crusca, pesce povero ricco di Omega tre, olio d'oliva, vino. Non mangiavano carne perché non ne avevano le possibilità economiche. Insomma, scopri che il segreto della loro longevità era proprio il loro modo di mangiare mediterraneo che da persona colta egli attribuì al retaggio gastronomico ereditato a partire dai Fenici fino a quel giorno. Nasce così la Dieta Mediterranea e proprio partendo dalla Sicilia si evolve la cucina perché per via della

miseria i siciliani cominciano a emigrare al Nord e a far conoscere ai cosiddetti polentoni le gioie dell'olio di oliva, del pesce, della pasta al posto del riso e così via. Si deve a questa classe di poveri e ignoranti l'esportazione della cucina siciliana».

Gli anni del boom economico portano in ogni casa il frigorifero, il forno, la cucina a gas, gli elettrodomestici multiuso, e di conseguenza si modifica profondamente il modo di cucinare. L'entrata della donna nel mondo del lavoro poi sconvolge i ritmi della vita familiare, col risultato che aveva sempre meno tempo per dedicarsi alla cucina. Ecco quindi che il modo di mangiare subisce un cambiamento, diventando più rapido, e fanno la loro comparsa cibi che prima erano considerati troppo costosi e poco 'gastronomici', come la fettina di bovino o il petto di pollo ai ferri. Contemporaneamente scompaiono dalla cucina alcuni piatti considerati 'prebellici' e di lunga preparazione, come la polenta, i legumi, le frattaglie e alcuni ortaggi (rape, verze, cavoli ecc.). Anche l'editoria culinaria evidenzia questo fenomeno proponendo ricette pratici, semplici, ma di tono raffinato, con un'attenzione sempre maggiore all'aspetto calorico e dietetico. Ne è un esempio *Il Cucchiaino d'Argento*, best seller incontrastato per decenni. Con gli anni Settanta si delineano tre filoni gastronomici paralleli: la riscoperta delle tradizioni regionali, con un rilancio dell'artigianato alimentare locale, legato soprattutto all'incredibile aumento del turismo di massa e al conseguente incremento dei festival gastronomici e delle sagre paesane; l'adozione di modelli di cucina rapida, sana e attenta alla dietetica, che utilizza sistemi di cottura pseudoinnovativi, come la cottura al vapore, o apparecchiature di nuova concezione (forno a microonde, cottura sottovuoto ecc.); la *Nouvelle Cuisine* francese, opportunamente riadattata ai gusti italiani.

## *Il XX secolo*

Il XX secolo, sia per i grandi mutamenti storici, sia per l'elevato sviluppo tecnologico e scientifico, ha profondamente trasformato la società fin dalle sue fondamenta con imprevedibili riflessi su ogni attività umana, compresa quella gastronomica.

L'avvento dell'automobile fu il segnale più evidente di un benessere che, grazie alla tecnologia, si espanse notevolmente (almeno in molti Paesi dell'emisfero settentrionale del mondo) facendo viaggiare sempre più rapidamente persone, merci e, soprattutto, idee. In questo secolo cambia anche il

“turista” medio: prima esclusivamente rappresentato dall’aristocrazia e dalla nobiltà, che si spostava prevalentemente con i piroscafi, ora viene interpretato anche dalla borghesia media, che utilizza mezzi più piccoli e maneggevoli come l’automobile.

Ecco quindi fare la sua comparsa nel 1900 la prima *Guida Michelin*, una pubblicazione nata in Francia, dedicata ai “gastronomadi” (gli automobilisti-gastronomi), allo scopo d’illustrare le caratteristiche di tutti i ristoranti di qualità presenti sul territorio. Sempre in Francia, nel 1912, nacque con lo stesso intento il *Club dei Cento*, che stilò una lista di *maison* dove si mangiavano “cose molto buone”.

Seppur limitato rispetto alla Francia, anche in Italia si assistette nel primo quarto di secolo a un certo fermento gastronomico, testimoniato dalle diverse pubblicazioni di quel periodo. Nel 1909 si pubblicò *La nuova cucina delle specialità regionali* dove per la prima volta si riportarono ricette di tutte le regioni italiane, compresi i piatti poveri come la panzanella.

Il XX secolo vede sbocciare molti nuovi talenti che continueranno il lavoro dei secoli precedenti, portando la cucina a un altissimo livello tecnico. Qualità e produttività sono state indubbiamente migliorate durante il Novecento, grazie all’introduzione di tutte le nuove tecnologie. Si è arrivati per questa via alla globalizzazione della produzione alimentare. Da allora a oggi è passato tanto tempo e tante cose sono cambiate in cucina.

Oggi si mangia meglio o peggio che in passato? Difficile a dirsi. Quel che è certo, come ricorda il caro Gaetano Basile è che: «i fogli del rotolo del tempo che, inesorabilmente, ci legano al nostro passato ci accompagneranno verso il futuro. Come vola il tempo a tavola!».

# Parte seconda

## *Le nove province in tavola*

Quella siciliana, come abbiamo visto nelle pagine precedenti di questo libro è una cucina dai mille volti, povera e ricca a un tempo, chiusa e diffidente nella sua nobile decadenza eppure tutta protesa a inserirsi in un mondo e in un tempo moderni, perché la Sicilia – come ricorda lo scrittore Gesualdo Bufalino – è “nazione più che regione e per giunta una nazione plurale, tante sono le identità difformi”.

È interessante a questo punto scoprire quali siano le principali differenze e punti d’incontro in cucina delle nove province siciliane.

La gastronomia siciliana, seppure a grandi linee sia abbastanza omogenea, è molto varia da provincia in provincia e si caratterizza per avere, anche nei territori più piccoli, delle pietanze alimentari circoscritte a quella determinata area, come ad esempio le panelle palermitane o i mucconetti di Mazara del Vallo.

La variabile distanza dal mare e la disponibilità di prodotti diversi hanno determinato le principali differenze, ma la varietà dei piatti è anche l’effetto delle diverse dominazioni che si sono susseguite in Sicilia.

Spesso si tende a fare una prima divisione culinaria in: ‘Sicilia Occidentale’, ‘Sicilia Centrale’ e ‘Sicilia Orientale’.

In linea generale possiamo dire che le città costiere, ovvero Palermo, Messina, Agrigento, Catania, Trapani, Siracusa, sono le capitali indiscusse del pesce; pesce che viene cucinato soprattutto in tre modi: fritto, arrostito o in brodetto. I brodetti sono di due tipi: quello classico e lo zimino, un brodo tipico soprattutto di Catania che si utilizza principalmente per cuocere il pesce insieme a delle verdure.

Le province dell’Interno, invece, quindi Enna e Caltanissetta hanno la stessa identica cucina e poi c’è la cucina delle Madonie e dei Nebrodi che vede come piatti forti l’agnello e il suino nero dei Nebrodi.

Per ogni provincia possiamo avere dunque una diversa chiave di lettura: prodotti della terra, coste benedette dal mare, dolci colline ricche di frutti e verdure.

# Palermo

Un'impronta aristocratica caratterizza la cucina palermitana, una cucina che si rivela nella ricchezza di sapori e nelle combinazioni dei gusti.

## *La città*

Palermo fu fondata dai Fenici in riva al mare quasi 3000 anni fa, il suo nome allora pare fosse Ziz, fiore. Certo era molto bella, anche se di questa città oggi ci rimane solo la traccia del primo impianto urbanistico, ricalcato per secoli: un lungo viale che dal mare porta alla bassa collina dove – oggi come allora – sorge il palazzo del governo.

Meta di diversi dominatori, sotto Ruggero II, la città si trasformò in capitale del nuovo Regno normanno raggiungendo grandissimo splendore. Era centro di commerci tra Oriente e Occidente e da ogni parte accorrevano nobili, commercianti, avventurieri attirati dal miraggio della ricca città e della fastosissima corte. Furono edificati i palazzi e le chiese di stile arabo-normanno che ancor oggi costituiscono una delle principali attrattive. Questa grandezza proseguì sotto il Regno di Federico II di Svevia, il quale rese la corte il maggior centro di vita culturale dell'epoca.

Mai più, nei secoli seguenti, fu raggiunta una simile magnificenza, anche se durante la dominazione spagnola la città si arricchì di splendidi monumenti barocchi. Uno sprazzo di passato splendore fu vissuto dalla città al principio del XX secolo, allorché Palermo visse la sua 'Belle Epoque' grazie all'affermarsi di giovani famiglie di imprenditori che portarono alla città una ventata di modernità, elevando, oltre al livello economico, anche quello culturale e artistico.

Dal 1946, Palermo è il capoluogo della Regione Autonoma. È una città moderna e attiva, ricchissima di monumenti di ogni epoca.

## *La cucina*

Qui la cucina si caratterizza per la mescolanza fra cucina nobile e cucina popolare e di strada. Le sue ricette, raffinate e aristocratiche, semplici e



popolari, oppure contadine, rivelano gli usi alimentari di Sicelioti, Arabi, Ebrei, Normanni, Francesi, Aragonesi e Catalani che da qui passarono. Elemento caratterizzante di buona parte delle ricette siciliane sono gli agrumi: arance, limoni, mandarini, modificarono il paesaggio siciliano tanto da fare assumere alla città la nomea di Conca d'Oro. Gli agrumi si sposano felicemente con le aringhe, le olive, i finocchi in deliziose insalate così come ad altri piatti.

Il pesce è la vera magia della tavola palermitana, rispettato e mai rovinato da salse coprenti. Ricette per lo più povere, trasformate con antica sapienza: miserabili sardine servite a *beccafico* o marinate con succo di limone o mandarino o, ancora, diliscate, fritte e profumate di aceto, che chiamano a *linguata*, intendendo così l'elevazione al rango di *lenguado*, sogliola in spagnolo, di quell'economico pesce.

La stessa grigliata di pesce è una passerella di sapori, colori, odori che rivelano una sapienza antica. Deliziose le frittiture a base di gamberi, totani, calamari, triglie, nasellini, e quanto altro offre quel giorno il mercato.

Regina incontrastata della tavola è la pasta. La stessa, si esalta con pomodoro e basilico, con i broccoli *arriminati*, con l'anciova che sarebbe l'acciuga salata dissolta nell'olio d'oliva e con il pangrattato sopra, formaggio dei poveracci. Tra le altre specialità a base di pasta non possiamo non ricordare il *timballo di anelletti* e la *pasta con le sarde* e il finocchietto selvatico. Anche i vegetariani hanno di che deliziarsi: la *caponata*, col suo gusto agrodolce che ci arriva direttamente dalla cucina di corte della Persia islamica, insieme con frittelle di carciofi, fave e pisellini profumati di aceto, sono fra gli antipasti più apprezzati e conosciuti. Tra le specialità vanno ricordate: le *Melanzane alla 'parmigiana'*, cioè come le scalette di una persiana che parmigiana si chiama in dialetto; quelle piccole *'ammuttunàte'* cioè steccate di menta, sale e pepe, aglio e caciocavallo; i peperoni infornati, imbottiti, sott'olio; carciofi e broccoli, cardi fritti in pastella o affogati; e le verdure *assassunate* cioè *'assaisonnées'*, come dicevano gli antichi monsù, cioè saltate in padella con l'aglio soffritto nell'olio d'oliva, antichissima ricetta che viene dalle comunità ebraiche.

Quanto alla carne, agnelli e capretti la fanno da padrone, assieme al maiale che fa la sua comparsa sulla tavola l'8 dicembre fino al Carnevale, quando scompare assieme alle maschere e alla follia dei travestimenti. I bovini nell'alimentazione locale non hanno mai trovato grande fortuna per via delle condizioni ambientali dell'Isola. Furono i monsù a cercare di rendere mangiabile la carne dura e fibrosa delle vecchie mucche. Essi crearono la carne vaccina *'farcie de maigre'*, farcita cioè di verdure e odori che poi

nell'interpretazione popolare si trasformò in *farsumagru*, cioè falso magro, riempito di ogni sorta di bendidio. Palermo, inoltre, è la regina incontrastata dei cibi di strada: le *arancine*, il *pane panelle e cazzili* e il *pane câ meusa* ne sono un esempio. La Capitale è anche terra di ottimi formaggi: ricotta, primo sale, tuma, canestrato, fino a quel delicato caciocavallo fatto di latte vaccino delle nere vacche 'cinisare'. Il *Caciocavallo all'argentiera* cucinato a bagnomaria con origano e due gocce di aceto è una bontà assoluta. Si dice che l'origine di questo piatto sia nata nel popolare mercato dell'Ucceria a Palermo, in via Argenteria (la via dove, una volta, risiedevano gli argentieri). Pare che un argentiere caduto in disgrazia per non far capire agli altri del suo evento sfortunato fece cucinare alla moglie, al posto del coniglio molto costoso, il caciocavallo condito con aglio e aceto. Il profumo che ne scaturì era lo stesso del piatto fatto con il coniglio che al momento non poteva permettersi. In questo modo fece credere a tutti che nulla fosse cambiato rispetto alla sua situazione finanziaria.

E poi c'è la rosticceria e con essa la pasticceria barocca come coloro che la concepirono nel corso dei secoli. La *cassata*, in primis, nella versione al forno antica di millenni e in quella creata alla fine dell'Ottocento dal pasticciere Salvatore Gulì.

E ancora: cannoli, frutta candita, teste di turco di Castelbuono, seni di vergini conventuali, paste di mandorle, la zuppa inglese creata per Lady Hanilton, gelati e granite di ogni sorta.

### *La cucina dei monsù*

A cavallo tra Ottocento e Novecento, Palermo insieme a Catania, Taormina e Siracusa è fra i centri più famosi dell'arte raffinatissima dei monsù.

Nel Seicento, la *grandeur* di Luigi XIV, presto si diffonde in tutto il Mediterraneo: la Francia in questo periodo diventa potenza dominante ed egemone, la cultura e la lingua francese si diffondono ovunque e con essa anche le regole fissate dalla grande cucina francese del Seicento. Quest'ultima aveva finito con l'emergere non solo nelle corti di Napoli e Spagna, ma in tutti quei paesi dove ormai la lingua ufficiale era il francese e non c'erano norme religiose che condizionavano le regole culinarie. La nobiltà siciliana del '700, consumava piatti francesi preparati dal proprio cuoco francese: il monsù.

"*Monsù*" ben presto divenne l'appellativo di rispetto usato in Sicilia per indicare questi grandi cuochi francesi a servizio dei nobili siciliani.

Grazie alla presenza di una classe nobiliare di antiche origini in Sicilia, la cucina dei monsù ha continuato a prosperare fino alla metà del secolo scorso, perpetuando quella linea di tradizione aristocratica, comunemente nota come cucina baronale. I monsù più famosi erano motivo di disputa fra i nobili, che se li scambiavano e consideravano un segno di distinzione avere i migliori al proprio servizio. Ancora sul finire degli anni '60, il cuoco palermitano Paolo Cascino, ultimo rappresentante riconosciuto dei monsù siciliani, ricordava che, quando lui era giovane, vigeva ancora una netta distinzione tra i cuochi "di casata" e gli altri, quelli che servivano nelle case borghesi, per quanto ricche, chiamati con sufficienza cuochi "di paglietta". Nelle pagine del romanzo *La lunga vita di Marianna Ucrìa* la scrittrice Dacia Maraini ci dà conferma di quanto fin qui detto: "I cuochi sono stati affittati per la serata: il primo è francese o per lo meno si dice tale e si fa chiamare Monsieur Trebbianò, ma lei sospetta che abbia solo soggiornato per qualche tempo in Francia. Cucina bene, 'à la française', ma i suoi piatti più riusciti sono isolani. Sotto i nomi più astrusi si possono riconoscere i soliti sapori che piacciono a tutti. Le grandi famiglie di Palermo se lo contendono da anni per cene e pranzi affollati. E a monsù Trebbianò piace trasmigrare da una casa all'altra a pagamento, portandosi dietro uno stuolo di aiutanti, di assistenti, di 'petites-maines' di fiducia, nonché una valanga di pentole, coltelli e forme di sua proprietà".

Non c'è dubbio che, seguendo i dettami della scuola francese, l'arte culinaria dei monsù eccellesse nella preparazione delle salse base e dei fondi, in una cucina ricca e fastosa, dalle lunghe e laboriose manipolazioni. Tuttavia, la superiore cultura gastronomica dei cuochi professionisti non ha mancato di arricchirsi della naturale sapienza della cucina povera locale, concorrendo così alla definizione della tradizione gastronomica regionale.

Tra i piatti rielaborati con sapienza dai monsù con quanto a loro disposizione ricordiamo piatti in uso ancora oggi come: il *gateaux* di patate che si sicilianizza nel *gatò*; l'aglassato (un condimento della cucina nobile e adesso condimento tradizionale nel palermitano); i timballi esternamente croccanti e ripieni di carne e formaggi, i polli farciti di riso o i beccafico (cacciagione cucinata ripiena della propria interiora); la reinvezione della caponata agrodolce, gli involtini alla palermitana e il falsomagro. Nell'uso comune queste prelibatezze vengono simulate cambiando la carne o la cacciagione con prodotti più economici: per esempio abbiamo le sarde a beccafico o le melanzane o i peperoni ripieni di riso o la caponata di melanzane (invece che di capone).

## *I mercati di Palermo*

I mercati storici palermitani non sono solo luoghi di scambio di merci, ma sono veri e proprio luoghi di comunicazione, in cui il visitatore può realmente comprendere gli elementi fondanti della cucina siciliana. Fra le piazzette, i vicoli e i cortili del centro storico, questi mercati sono riusciti a sopravvivere, respingendo qualunque tentativo di spostamento verso sedi più funzionali.

Edrisi e Ibn Gubayr, in età normanna, riferivano di una città fiorente, ricca di mercanzie, dove i musulmani, stabilitisi nei nuovi quartieri, detenevano interamente i commerci. Nel XVI secolo, lo storico Tommaso Fazello, confermava la presenza di un mercato per ogni quartiere: il Cassaro, con l'antico mercato arabo 'As-simât', lungo la via Marmorea, oggi corso Vittorio Emanuele; l'Albergaria, dove si trovava il grande mercato di 'Ballarò'; il quartiere Seralcadi col mercato del 'Capo'; la 'Vucciria' nel quartiere di Porta Patitelli e la Fieravecchia, l'odierna piazza Rivoluzione, alla 'Kalsa'. Così si è mantenuta la distribuzione dei mercati per tutto l'Ottocento e inizi del Novecento. Nel 1943 i bombardamenti alleati finirono col provocare una battuta d'arresto delle attività commerciali. Nel secondo dopoguerra, malgrado l'esodo dei residenti verso le nuove periferie, gli antichi mercati ripresero lentamente le loro attività.

Da palermitana ho avuto la fortuna di vivere a pieno l'atmosfera che si respira in questi mercati. Mia madre, quando ero piccola, mi portava spesso a fare la spesa alla Vucciria e ricordo ancora, come fosse oggi, che la mia attenzione veniva interamente catturata dai colori, dai profumi e dai rumori del mercato. Sui banconi di marmo, tradizionalmente chiamati balate, ortaggi e frutti di ogni genere venivano sistemati in un trionfo di piramidi colorate, dai quali facevano capolino i mazzetti di origano e basilico fresco, le trecce d'aglio e i peperoncini. Su questi banchi, al calare della sera, i venditori ambulanti sistemavano dei grossi pentoloni che emanavano un buonissimo odore di patate o carciofi bolliti che si potevano gustare sul posto o portare a casa; i venditori di carne, invece, sistemavano le mezze bestie scuoiate fuori dai negozi, appesi a un gancio e lì si poteva ammirare mentre tagliavano la carne e davano consigli sulla preparazione alle massaie; mentre il colore argenteo brillante dei pesci sistemati sui banchi era quasi ipnotico così come le grida dei venditori ambulanti che con le loro abbanniate attiravano i clienti elogiando le qualità e la freschezza del pescato. Ho sempre amato il fascino di questi luoghi senza tempo, che con l'abbondanza delle merci e la grandiosità dei loro allestimenti sui banconi di vendita non hanno mai smesso

di attirare la mia attenzione. Una cosa che mi faceva sorridere sempre erano proprio le grida dei venditori ambulanti, specie di quelli di frutta e verdura che attiravano i passanti al grido di “u culuri c’ha taliari” (ovvero: basta il colore a indicare la freschezza e la bontà del prodotto).

Oggi in questi stessi spazi, fortemente marcati dalla tradizione, si dà luogo a numerose occasioni di vita associata ed è in questo contesto cittadino che da secoli fiorisce la cucina di strada, chiamata anche dei buffettieri (dallo spagnolo bufeta o dal francese bouffet, cioè tavolo).

Fatima Giallombardo, nel suo *La cucina di strada di Palermo* del 1995 l’ha definita “una sorta di grande buffet pubblico, regolato da codici diversi e talora opposti a quelli della cucina domestica, che è invece il regno indiscriminato delle donne e luogo della successione ordinata delle pietanze”.

Il consumo dei cibi di strada – come ci ricorda Fatima – si svolge all’aperto in qualsiasi ora ed è rivolto in buona parte agli uomini in un clima di vera e propria sregolatezza. Si tratta di cibi particolari, derivati in larga misura da residui della macellazione o da interiora di animali e che denotano anche nella modalità di cottura una destinazione prevalentemente maschile. Sono prodotti dagli uomini per gli uomini, consumati in loco all’impiedi e con le mani, accompagnati da grandi quantità di birra o vino. Il fumo e l’odore acre e pungente di queste pietanze raccoglie attorno al banchetto un pubblico abituale che, attraverso il mangiare e il bere a dismisura, ritrova una conferma della propria virilità. Il repertorio dei principali cibi di strada è costituito da stighiuola, mussu e masciddaru, quarumu, frittula, pani ca mieusa, babbaluci, sfinciuni, puippu vugghiutu, saidde a beccafico, surra (ventresca del tonno), favi sicchi in umitu, caidduna e cacuoccioli mpastietta, pullanchielli, patate e carciofi bolliti, ficurinnia e muluna russa. Che dire poi degli stighiolari? Il fumo denso e profumatissimo della carbonella vi guiderà fino a loro e a quei guduriosi spiedini di agnello e vitello arrostiti sulla griglia.

### *La cucina di strada*

Il cibo di strada in Sicilia ha origini molto antiche; già ai tempi dei greci si usava mangiare del cibo fuori casa, per le vie della città. La tradizione è ricca di preparazioni veloci, e poco costose, in vendita in bancarelle o chioschi per strada. Per chi non è del posto alcuni di questi cibi sono difficili da interpretare.

Da sempre *arancine, sfincioni, panini e panelle, croccchè, stigghiole e pani cà meusa*, sono cibi rigorosamente da strada, pratici ed economici, da gustare in qualsiasi momento, perfino la mattina presto.

La Sicilia nel suo insieme si caratterizza poi per il consumo di pizze di ogni genere e pezzi di rosticceria generalmente mignon (piccoli pezzi) come calzoni; sfoglie, cornetti, raviole ecc. Inoltre, durante le festività religiose le strade siciliane, soprattutto nei paesi, si riempiono di fiere culinarie, dove si trovano frittelle d'ogni tipo sia salate che dolci e tutto ciò che per le vie si può mangiare.

Il cibo di strada si identifica con le friggitorie, i carrettini ambulanti, i chioschi; uso legato un tempo soprattutto alle città di mare, ma anche interne, che svolgevano un ruolo nevralgico negli scambi commerciali. I panellari, gli stigghiolari, i meusari e i quarumari, coi loro odori inondano le strade circostanti costringendo i passanti ad assaggi che si trasformano in veri e propri pasti.

### *Pane, panelle e cazzilli*

*Pane panelle e cazzilli* è un rito irrinunciabile per il palermitano. Potremmo definirlo la colazione del mattino.

Ci informa Giuseppe Pitré che, all'epoca della sua infanzia (era nato nel 1840), il popolano per appagare il desiderio di mangiare pesce, allora assai costoso, si inventò il 'piscipanella', realizzato con la farina di ceci.

Mangiare pesce è sempre stato un lusso, a parte quando il mare nei giorni di bonaccia era abbastanza generoso. Pescare richiedeva grande fatica e sacrifici, lunghe notti passate in mare speranzosi. Così il pescato raggiunse prezzi elevati, fuori le portate delle tasche del popolino.

Si chiamarono piscipanelli grazie allo loro forma di piccolo pesce: le squame erano rappresentate dal prezzemolo e surrogarono una irraggiungibile frittura di pesce troppo cara per le tasche dei poveracci. Fino ai primi anni del Novecento le panelle si facevano soltanto attorno al 13 di dicembre, in onore di Santa Lucia.

Nei versi di Salvatore Arena, troviamo conferma di quanto fin qui detto:

*U mari era agitatu e pi chistu nun era tantu ginirusu  
U pisci scarsiava  
E u puvirieddu nun su putieva  
Accattari*