

La cucina di un popolo: testimonianza della sua identità

Scritto da Annamaria Sisino

Domenica 23 Ottobre 2011 11:24



La cucina di un popolo: testimonianza della sua identità. Eredità greche, arabe e normanne: dai “Sherbeth” alla “Quasat”.

Il **12 Ottobre 2011** presso il [Ciee Study Center](#) di **Ferrara** ho tenuto una lezione sulla storia dell'enogastronomia siciliana.

Quando mi hanno proposto l'intervento, all'interno del ciclo didattico in qualità di esperto, ho accettato subito: “una grande occasione per far conoscere il nostro territorio e i nostri prodotti” agli indigeni e agli avventori del corso”, ho pensato ... e ho messo in moto la “macchina”.

Chi, se non **Maurizio Artusi**, avrebbe potuto affiancarmi nella realizzazione di questa lezione, facendo diventare l'aula, dove l'avrei sviluppata, un avamposto della sicilianità? Il mio compito era quello di rendere quanto più possibile fruibile e accattivante una storia tanto complessa e ricca, come quella della mia terra, a giovani studenti americani. Il compito di Maurizio consisteva nel contattare i produttori e reperire il più velocemente possibile i prodotti, che avrebbero dovuto rappresentare la Sicilia e che, quasi le fossero grati, naturalmente ne avrebbero portato oltre lo stretto odori e colori inconfondibili.

Ecco come è nata la lezione.

La mia libreria ultimamente un po' “annojata” perché trascurata, non per mancanza di voglia piuttosto di tempo, prese di nuovo vita, come in un film o in uno di quei meravigliosi cartoni animati di Miyazaki ... beh, ci vuole fantasia!

Avevo tutto in mente: dettagli storiografici, storie che nei tempi avevo custodito, antiche e anche più recenti ricette, ma volevo “aggiungere” qualcosa che ancora mi sfuggiva, che mi mancava. Iniziai allora con le mie incursioni nelle librerie catanesi. Quasi per caso un pomeriggio mi volle nell'unico caffè letterario, nonché libreria, rimasto a Catania (che con mio immenso dispiacere seppi il giorno dopo avrebbe chiuso ... non per sua volontà ...) e, mossa dalla solita ingordigia per tutto quanto riguarda il mondo dell'enogastronomia, comprai un testo, che poi in serata sarei andata a divorare sul divano. E così fu. Entusiasta del prodotto assolutamente soddisfacente scrissi anche una e-mail all'autore del libro, per coinvolgerlo nel progetto o in altri futuri. Prese corpo la lezione piena di storia, ricette, folklore, prodotti. Iniziava pressappoco così...



Sicani, Elimi, Siculi, Fenici, Morgeti, Bizantini, Romani, Arabi, Normanni, Angioini, Spagnoli : questi i popoli che si sono avvicendati sul suolo siciliano. Com'è noto, la nostra cultura enogastronomica è la summa di quanto questi popoli hanno inciso nel “DNA” della nostra isola: dalle abitudini alimentari della [Magna Grecia](#), alle prelibatezze dei “Monsù”, dalle pietanze preparate dai cuochi francesi delle famiglie nobiliari ai dolci [arabi](#) e alle frattaglie cucinate per strada alla maniera [ebraica](#): tutto contribuisce a rendere eccezionalmente varia la cucina siciliana.

Al di là di qualche difficoltà tecnica dovuta alla lingua e alla mancanza del supporto di un power point, causa mia negligenza, che avrebbe di certo “facilitato la vita” agli studenti intervenuti, la lezione è proseguita come previsto.

La cucina di un popolo: testimonianza della sua identità

Scritto da Annamaria Sisino

Domenica 23 Ottobre 2011 11:24

Mi sono seduta al centro del ferro di cavallo creato dalla disposizione dei banchetti, facendomi avvolgere e coinvolgere letteralmente dai ragazzi, che sin dall'inizio della lezione sollecitavo con domande, percepite da loro inizialmente come imbarazzanti, su cosa conoscessero della terra di Sicilia: usi, costumi, storia, leggende, ma che poi sarebbero andate a solleticarne la curiosità, portandoli, come avevo previsto, a pormi ulteriori quesiti e a chiedersi che radici avesse l' enogastronomia del loro paese.

Hanno scoperto come una pietanza si possa completare nel corso dei secoli attraverso l'apporto di nuovi elementi, come è per esempio avvenuto per la **Quasat**, essendo la Sicilia luogo privilegiato, dove la storia può essere rivissuta attraverso i segni che il tempo non ha scalfito, piuttosto sempre più arricchito.

Si sono accorti che parlare dell'enogastronomia siciliana equivale a intraprendere un viaggio dentro il viaggio, recarsi in luoghi dove il tempo suggerisce alla mente immagini di luoghi e di fatti passati e presenti; che, articolata e complessa, la cucina siciliana, è la risultanza di millenni di storia e della sovrapposizione di svariate ed innumerevoli civiltà e culture, che si sono susseguite nel corso dei secoli.



L'exkursus storiografico ha permesso ai ragazzi di venire a conoscenza delle ricchezze apportate dai "colonizzatori" e in seguito la presentazione dei prodotti forniti ad hoc per l'evento: dal **Miele di Monterosso** al vino dell' azienda **Cipolla-Licciardello** di **Trecastagni** e al passito di **Pantelleria** corredato di un grappolo di uva passa fornito da **Fabrizio Basile**; dallo squisito **Pane di Monreale** del simpaticissimo signor **Nazareno Tusa** all'inconfondibile **Caciocavallo Modicano** di **Liborio Mangiapane**, dal ricercato **Mandolino** della famiglia **Amato** di **Camporeale** alle confetture di pere coscie dell'azienda **Mariscò**, frutto cui sono particolarmente legata da ricordi paterni d'infanzia, alla gelatina di mandarino della medesima azienda, la marmellata di arancia rossa e le confetture di fichi d' india e di pesche fornitemi dalla gentile titolare dell'azienda biologica **Emilia Ferraro** insieme al delicatissimo olio extravergine sempre di sua produzione, proveniente dagli uliveti di **Leonforte**, territorio ennese, per terminare con un altro olio extravergine, proveniente dagli uliveti siti nel territorio di **Buccheri** dell'azienda della famiglia **Aita**, Daniela cara amica, che per l'occasione si è dimostrata disponibilissima anche a successive collaborazioni.

E' stato un percorso umano prima che didattico quello che ho intrapreso con i ragazzi del [Ciee Study Center](#), giovani che si sono accostati ad una realtà fin troppo ampia e variegata, accogliendola con interesse ed entusiasmo.

Mi sento di ringraziare i produttori che con le loro leccornie, tutte selezionatissime, hanno contribuito al mio lavoro arricchendolo e di ricordare sempre le parole di **Brillant Savarin** che nella sua *Fisiologia del gusto* scrive: "**Il Creatore, obbligando l'uomo a mangiare per vivere, lo invita con l'appetito e lo ricompensa con il piacere**".