



Leonardo Sciascia a tavola

di Giancarlo Saran
Accademico di Treviso

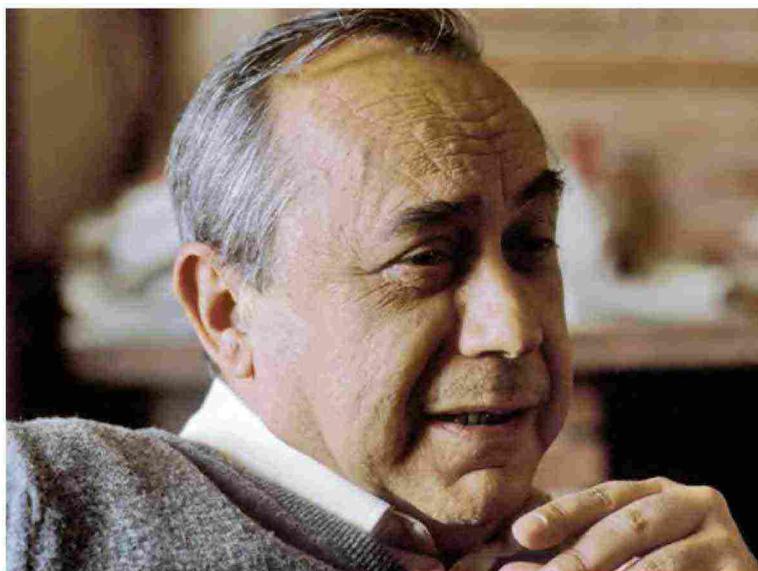
Ambasciatore della sua amata Trinacria, si è cimentato pure nella narrazione culinaria.

Quest'anno **Leonardo Sciascia** avrebbe festeggiato le sue **prime cento candeline**. È stato un protagonista del Novecento, ambasciatore della sua amata Trinacria; ha lasciato il segno nei vari settori in cui ha espresso il suo talento abbinato a una rara passione civile. Dalla letteratura, *Il giorno della civetta*, un titolo per tutti, al cinema che ha visto tradotte sullo schermo molte delle sue opere, grazie a maestri quali **Damiano Damiani**, **Elio Petri**, **Francesco Rosi**. Eppure questo maestro elementare, orgoglioso dei suoi natali a **Racalmuto** (quando vi arrivarono gli Arabi dopo un'epidemia di peste lo chiamarono "paese morto") che considerava un'isola nell'isola, si è **cimentato pure nella narrazione culinaria** della sua amata Sicilia perché, come ha sostenu-

to in occasione dell'unico premio che ha accettato, il **Nonino del 1983**, lui recalcitrante alle luci della ribalta: "La civiltà contadina non è morta e nello stesso momento in cui morirà, morirà anche l'uomo". Parole profetiche, i cultori della biodiversità e della cucina a km 0 sono arrivati dopo. Il suo conterraneo **Luigi Pirandello** aveva inquadrato i colleghi scrittori in due categorie: "Gli scrittori di parole e gli scrittori di cose". **Sciascia** apparteneva alla seconda categoria, pur se "... stette lontano dalle cose della vita, ma poche cose della vita stettero lontano da lui". Esordì nella vita pratica lavorando presso il **Consorzio agrario** del suo paese. Si occupava del controllo della produzione del grano, e ciò gli permise di toccare con mano, ogni giorno, i volti accitati dal sole di chi si guadagnava la vita tra i campi. Da insegnante elementare fotografò i suoi ragazzi con parole che rimangono impresse nella memoria "Entrano in classe annoiati e sempre affamati, l'unica cosa a cui pensano e che gli interessa della scuola è la refezione, il filo conduttore dell'anno scolastico è la fame, il cibo pane scuro con sarde salate".

Lo zolfo fuso assumeva l'aspetto dell'olio bollente: bastava immergervi le sarde

Racalmuto è centro di saline e zolfatare, il padre e il nonno impiegati storici. Ecco recuperato dagli archivi della memoria un piatto impensabile ai tempi odierni: le **sarde allo zolfo**. Nel pro-





cesso di lavorazione, lo zolfo fuso assumeva l'aspetto dell'olio, ovviamente bollente. Bastava immergere le sarde salate per pochi secondi e queste si rivestivano di una golosa crosticina croccante, che rinviava alla lavorazione di certi pesci affumicati "... con in più il sentore dello zolfo, piacevolissimo". Con tempi di immersione diversi, lo stesso trattamento era riservato a polli, conigli, capretti. Se uno dei due abituali lettori è arrivato sin qua, magari storcendo il naso perplesso, va ricordato che lo zolfo è un minerale presente in molti prodotti della dieta quotidiana, a partire dal rosso d'uovo. È il "minerale della bellezza", fondamentale per il metabolismo della cheratina, ergo di pelle, unghie e capelli. Altra pepita della terra, oltre al grano (che Sciascia aveva ben imparato a conoscere, dal maiorchino, citato nelle sue opere, ideale a fare le ostie, alla tuminia, citata da Wolfgang Goethe, materia prima del pane nero di Castelvetro) le fave, pianta miglioratrice che si alternava alla coltivazione del grano. Era la carne dei poveri, su tutti la fava di Leonforte. Il maccu di fave, è una sorta di minestra di polenta con fave secche sgusciate. Una volta cotte, vengono schiacciate dando luogo a una crema (maccu), che può andare a condire una pasta oppure vivere di vita propria con l'olio extravergine complice. Altro legume identitario i ceci. Tostati, sorta di "confetti" golosi offerti dagli sposi ai matrimoni. Il 23 gennaio, ricordo del matrimonio tra San Giuseppe e Maria Vergine,

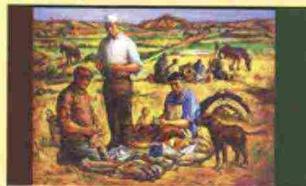
era tradizione portarne alcuni cestini in chiesa dove venivano benedetti e poi offerti a tutti i presenti. Ne *Il giorno della civetta* "La piazza era silenziosa nel grigio dell'alba, solo il rombo dell'autobus e la voce del venditore di panelle". Fette di farina di ceci impastata e fritte nell'olio, imbottite in una mafalda, un panino morbido di semola di grano duro. *Street food* identitario del Palermitano che, a volte, per necessità, rappresentava il pranzo o la cena.

Si sofferma sulla preparazione di arancini, pasta a la carrittera, o con le sarde, o c'a muddica

Sulle arancine una bella testimonianza scritta ne *"L'Apollo buongustaio"*, un periodico di cultura locale, nel 1962. "Richiedono un dosaggio e un'attenzione da non crederci, tanto per non trovarsi a che fare con quelle delle tavole calde che non sono arancine nemmeno nella forma". Sciascia si raccomanda che, per avere crosta croccante e colore dell'arancia, queste vengano immerse completamente nell'olio bollente, cambiando spesso quest'ultimo, pena il trovarsi con "colore più scuro e gusto più acre". In *Candido* il protagonista "senti di avere fame. Gli si accese la fantasia: spaghetti odorosi d'aglio". Detti anche pasta a la carrittera. Era il pasto tipico dei carrettieri, i camionisti dell'epoca, che, itineranti ogni giorno tra borghi e paesi, avevano bisogno di un cibo sicuro ed

Salvatore Vullo

Di terra e di cibo



Fra le pagine di Leonardo Sciascia

Salvatore Sciascia Editore

economico. Vi è poi la pasta con le sarde, ricetta di cui Sciascia dette dimostrazioni pratiche a casa di Gianola Nonino, a Percoto. Il segreto sta nella mollica, il pane duro grattugiato e abbrustolito, che sostituisce il formaggio. Pasta c'a muddica (mollica) che, tra gli uomini di mondo del tempo, era chiamato anche pasta a la milanisa per quella sorta di impanatura tipica milanese. Salendo di portata, citazione dovuta alla costata ripiena, ovviamente di maiale, incisa in profondità, senza romperla, con un coltello ben affilato e farcita di mollica, acciughe e capperi. Ne sono rimasti intrigati personaggi quali Dario Fo e Italo Calvino.

Innumerevoli le citazioni, alcune conosciute, altre meno, tra le quali il cuscus dolce

Sciascia non smette di stupire con il coniglio in agrodolce, un retaggio di tradizione araba, per toglierne retrogusti sgradevoli. Ospite a Parigi di Ferdinando Scianna, conterraneo maestro di fotografia, tutti pensano di fargli festa con questa citazione de *Il giorno della civetta*. Mal gliene colse. Ecco il commento dell'uomo di Racalmuto "Non mi perdonerò mai di aver scritto di quel maledetto coniglio. Lo detesto, il coniglio". Cambio di passo al pianeta pasticceria, uno dei tanti (e infiniti) gironi golosi in terra trinacria. Innumerevoli le citazioni, alcune conosciute, altre meno. Il cuscus

dolce è un tesoretto custodito nei secoli dalle monache del **monastero cistercense di Agrigento**. Nato da una donazione della nobile **Mardisia Prefolio** nel 1295, vide svilupparsi questa ricetta probabilmente per contaminazione con alcune tradizioni di donne arabe al servizio delle monache. La **ricetta segretissima**: depositarie solo le suore più anziane che se la trasmettono al "passaggio delle consegne" del loro servizio alla comunità. Le **mandorle di Avola** rappresentano eccellenza culinaria riconosciuta, il loro **ovale perfetto**, tanto da "far pensare ai volti femminili di **Antonello da Messina**". Quando fantasia e qualità si incontrano, non ce n'è per nessuno. La **sfogliata di Polizzi** è un **impasto di cioccolato e pecorino** fresco, inventata nel 1600 dalle monache locali. Una specie di cassata al forno, arricchita da zucca candita e cannella. Avreste mai pensato di assaggiare carne in pasticceria? Con gli **'mpanaticghi** si avvera l'impossibile. Due scuole di pensiero sulla loro origine. Le immancabili suorine del convento che, per dare energia ai loro confratelli impegnati nelle fatiche delle penitenze e digiuni pasquali, si inventarono questo sottilissimo trito di manzo abbinato al cioccolato e rivestito da sfoglia. Poi c'è la versione laica. Una elaborazione arrivata con gli Spagnoli, dove l'abbinamento eretico è prassi consolidata, per esempio con le *empanadas*. **Sciascia li definì biscotti da viaggio**, per la loro facilità di trasporto e di conservazione.

Per lo scrittore, il rapporto con il vino non era legato al consumo, ma alle visioni visive e olfattive

Per un amante della buona tavola **passare dalla cucina alla cantina** è conseguente, ma anche qui **Sciascia non smette di stupirci**. Nel 1986, **Pino Khail**, direttore della prestigiosa **Civiltà del bere**, decide di **intervistarlo** per una monografia dedicata alla **Sicilia terra di vini**. Ne segue un lungo colloquio in cui Sciascia, nel descrivere il fascino di



un vino, **cita Boccaccio** "...quando si arrubina il bicchiere", quello che, per i moderni sommelier, significa roteare il calice, gesto misurato con cui incantano l'avventore. Ma il **finale con Khail** è sorprendente "Se l'ho annoiata mi perdoni, sono un astemio", lasci che il pezzo glielo scriva io e lo firmi. Così risparmia perché non le costerà nulla". Al calice (letterario) della staffa, **Paolo Massobrio** ricorda come, per lo scrittore, il rapporto con il vino **non era legato al consu-**

mo, ma alle **visioni visive e olfattive**. Un **sentire molto veronelliano**, laddove **il vino è inteso come ricerca e sintesi delle radici da cui ognuno di noi proviene**, tanto che lo stesso **Gino Veronelli** avrebbe voluto dedicare una monografia a Sciascia nella sua collana *I semi*. "Sarebbe entrato nell'Olimpo veronelliano, lui, un astemio", come ben ricorda **Salvatore Vullo** alle cui letture dobbiamo molto di questi racconti.

Giancarlo Saran

