

*Gastone Saletnich**

Sicilia: l'isola non trovata

ABSTRACT

Se il cibo si delinea come un punto d'incontro e di scambi tra culture, vero e proprio giacimento culturale, frutto di mescolanza di genti e luogo di introspezione, se davvero si costituisce come esito di un processo evolutivo identitario, la Sicilia, con le civiltà che vi si sono succedute e la sua straordinaria tradizione alimentare, rappresenta un paradigma perfetto; terra dove il cibo diventa uno straordinario narratore di un inesauribile patrimonio di storia, intrecci e culture. Da sempre crocevia di strade di mare, di incroci, di viaggi e approdi provvisori, quest'isola, come scriveva Braudel, taglia in due il Mediterraneo¹.

KEYWORDS

Sicilia; Cibo; Scambi; Cultura; Identità; Pluralità.

ABSTRACT

If food is emerging as a point of contact and exchange among cultures, an actual and real cultural reservoir, generated by a blend of people and an introspection site, if it is establishing itself as the outcome of an evolutionary process of identity, Sicily, with its various civilizations and its outstanding food heritage, represents a perfect paradigm; a land where food becomes an extraordinary teller of an endless legacy of history, plots and cultures. A crossroad of sea roads, intersections, trips and temporary landings, this island, as Braudel wrote, cuts in half the Mediterranean.

KEYWORDS

Sicily; Food; Exchanges; Culture; Identity; Plurality.

* Storico archivista.

¹ Per un approfondimento sul ruolo della Sicilia nella storia del Mediterraneo, si veda F. Braudel (2017).

1. Il cibo come cultura e identità

L'identità dei luoghi non è definita una volta per tutte, non rappresenta un'immagine statica, ma, al contrario, rappresenta il risultato di un processo evolutivo che ha avuto luogo nel tempo.

F. Quatrano

Prima di entrare nello specifico di questo lavoro, credo sia utile spiegare per sommi capi il perché della mia scelta e soprattutto perché ritengo che il cibo ci fornisca, con tutte le sue implicazioni, un'angolazione davvero privilegiata per declinare e cercare di capire i molteplici aspetti che sono il frutto della nostra millenaria attività sulla Terra. A questo si aggiunga che proprio l'ambito dell'enogastronomia ci fornisce una chiave interpretativa di assoluto valore. Questo perché ciò che mangiamo ci conduce alla sua fonte e ci costringe alle sue ragioni paesaggistiche, antropologiche e storiche.

Dall'antropologia alla storia dell'arte, dall'archeologia alla psicologia, appare ormai chiaro che parlare di cibo significa focalizzare il nostro interesse anche sul concetto di cultura proprio perché, se da una parte è essenzialmente nutrimento e appagamento di una necessità fisiologica, dall'altra è fondamentale espressione del patrimonio culturale individuale e collettivo, dove per cultura possiamo intendere «quell'insieme complesso che include le conoscenze, le credenze, l'arte, la morale, il diritto, il costume e qualunque altra capacità e abitudine acquisita dall'uomo in quanto membro di una società» (Tylor, 1871 in Rossi, 1970: 7).

Ciò che mangiamo e beviamo, ciò che coltiviamo e cuciniamo appartiene in definitiva a veri e propri processi culturali che si sono lentamente sedimentati nel corso dei secoli, attraverso incontri, scontri e contaminazioni.

Ne consegue che, nell'esperienza umana, quelli che vengono considerati i valori portanti del sistema alimentare non devono essere pensati e inquadrati in termini di 'naturalità' bensì come il risultato finale e la rappresentazione di quei processi culturali, generalmente molto lunghi e dei quali ho parlato poc'anzi, che prevedono l'addomesticamento e la reinterpretazione della Natura da parte dell'uomo.

Per usare le parole di Massimo Montanari, tra i massimi esperti di storia dell'alimentazione in Europa:

Il cibo deve essere considerato come una forma di cultura quando si produce, perché l'uomo non utilizza solo ciò che trova in natura (come fanno tutte le altre specie animali) ma tende anche a creare il proprio cibo, sovrapponendo l'attività di produzione a quella di predazione.

Il cibo è cultura quando si prepara, perché, una volta acquisiti i prodotti base della sua alimentazione, l'uomo li trasforma mediante l'uso del fuoco e un'elaborata tecnologia che si esprime nelle pratiche di cucina.

Il cibo è cultura quando si consuma, perché l'uomo, pur potendo mangiare di tutto, o forse proprio per questo, in realtà non mangia tutto bensì sceglie il proprio cibo, con criteri legati sia alle dimensioni economica e nutrizionale del gesto, sia a valori simbolici di cui il cibo stesso è investito (Montanari, 2006: 10-11).

Il valore di quanto affermato da Montanari è indiscutibile; che il cibo sia anche cultura e che quindi sia un marcatore di identità ci riporta a una consapevolezza ben radicata già nei secoli passati. Senza andare troppo lontano, penso a quanto detto da Jean Anthelme Brillat-Savarin nel 1825 quando scrisse «Dimmi quel che mangi e ti dirò chi sei» (cit. in Mori, 2018: 29), pensiero ripreso qualche decennio più tardi, più precisamente nel 1850, dal filosofo tedesco Ludwìg Feuerbach con il celeberrimo «L'uomo è ciò che mangia»².

Ogni alimento è quindi un filo che lega indissolubilmente persone, culture e società; ogni alimento è un'esperienza con cui ci si avvicina al mondo e agli altri e quindi un racconto umano, ogni alimento ha dietro di sé una storia, un'origine, un legame speciale che può rimandare a un semplice familiare o amico, così come a un intero territorio.

La cultura alimentare contiene ed esprime il sapere di chi la pratica ed è depositaria delle tradizioni di un gruppo, esprimendo di fatto l'appartenenza a una comunità (Avitabile e Fonte, 2001: 4).

Il cibo, oltre a rappresentare un elemento di affermazione identitaria, è anche un formidabile strumento di scambio culturale; è, infatti, la prima forma di contatto tra due civiltà che consenta un momentaneo abbandono delle proprie origini culturali per 'affidarsi' a colui che prepara e offre un alimento sconosciuto. È proprio la cucina «la soglia più accessibile di una cultura, la soglia più bassa di un confine. [...] È qualcosa che non implica una compromissione con gli altri o con un'altra cultura. La cucina non richiede un'adesione alla cultura di chi cucina [...]. L'assaggio è un biglietto di andata di cui è stato già pagato il ritorno, è il dare un breve sguardo intorno... Siamo in visita ad un'altra cultura, ma è una visita in cui non siamo obbligati ad una relazione interpersonale. Per questo la cucina rappresenta la prima base del contatto interculturale» (La Cecla, 2009: 70).

In sostanza il cibo va considerato come un'opportunità d'incontro tra diverse culture, un comune campo di scambio, laddove la necessità di soddisfare un istinto primario (nutrirsi) avvicina gli individui e non gli fa perdere il con-

² La frase in questione compare per la prima volta in una recensione che Feuerbach dedica al *Trattato dell'alimentazione per il popolo* del medico e fisiologo olandese Jakob Moleschott, pubblicato in Germania nel 1850.

tatto con la propria identità: «il confronto con l'altro consente non solo di misurare, ma anche di creare la propria diversità» (Montanari, 2002: 9).

Vero è che le due nozioni di identità e di scambio, spesso chiamate erroneamente in causa quando si tratta di cultura alimentare, vengono talora messe in contrapposizione; eppure, la realtà, e ancor meglio la storia, ci mostrano esattamente il contrario e cioè che le identità, soprattutto in ambito alimentare, sono in continuo mutamento, ridefinendosi e adattandosi a situazioni sempre nuove, determinate proprio dal contatto con culture diverse (cfr. Montanari, 2002).

Ne consegue che l'identità di un luogo è tanto più forte, quanto più forte è stata la sua capacità di confronto e di scambio con coloro che definiamo diversi da noi, e il cibo, in qualche modo, è una cartina di tornasole di questo fenomeno.

La Sicilia, in virtù di quanto detto, appare come la sintesi perfetta. La sua posizione geografica, al centro del Mediterraneo e al contempo regione di confine, la sua storia millenaria, rendono questa terra una sorta di laboratorio culturale, dove l'incontro e il sovrapporsi di diverse culture ha dato vita a qualcosa di irripetibile. Ricostruire i momenti salienti di questo percorso, dal nostro punto di vista, non può che essere utile per una comprensione delle tante anime di questa terra.

Il viaggio parte da lontano, almeno dal V secolo a.C., periodo in cui nell'isola è già riscontrabile un'identità alimentare e gastronomica particolarmente ricca e interessante, identità che, come vedremo in seguito, si è evoluta e arricchita nel corso dei secoli, proprio grazie al continuo apporto di idee e tradizioni diverse.

Sarà un caso e non lo è, ma i luoghi in cui possiamo rilevare la presenza di stratificazioni di culture diverse sono quelli in cui la cultura alimentare è particolarmente ricca e apprezzata nel mondo.

2. Le tante Sicilie

«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 dispari, mischiato e cangiante, come nel più ibrido dei continenti. Vero è che le Sicilie sono tante, non finiremo mai di contarle. [...] Tante Sicilie, perché? Perché la Sicilia ha avuto la sorte 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. Soffre, la Sicilia, di un eccesso d'identità, né so se sia un bene o sia un male» (Bufalino e Zago, 2008: 5).

Mai come per questo lembo di terra l'identità si è costruita nei secoli, per non dire millenni, nel continuo confronto e nello scambio con identità diverse, tante Sicilie, dice Bufalino, ed è vero.

Il delinearci di quel che possiamo chiamare cultura alimentare siciliana è avvenuto gradualmente, a poco a poco, all'interno di una più ampia *koinè* che comprende l'Europa Settentrionale e l'intero bacino mediterraneo, dal Medio-Oriente, passando per la Grecia e il Nord Africa, fino ad arrivare in Spagna e in Francia. Eppure, nonostante le sue diversità, la cucina siciliana costituisce un tratto identitario importantissimo per gli isolani, un'unione indissolubile con la loro terra d'origine, invasa da tutti e vinta da nessuno, spesso linea di confine fra Oriente e Occidente, per alcuni secoli esempio di straordinaria convivenza tra cristiani, musulmani ed ebrei.

Ad esclusione di quelli provenienti dall'Estremo Oriente, non c'è popolo che non si sia affacciato in Sicilia, a cominciare da quello che le dette il nome, i Siculi. Poi si presentarono i Sicani, a seguire i Fenici (Cartaginesi), i Greci, i Romani, i Bizantini³, gli Arabi – i più prodighi nel lasciare tracce nella tradizione alimentare siciliana – e poi ancora i Normanni e gli Svevi con Federico II, chiamato lo *Stupor mundi*, che mise l'isola al centro del suo mondo cosmopolita, irresistibile richiamo per europei e islamici. Poi altre dinastie reali e imperiali: Aragonesi, Angioini, Asburgo, Borbone, infine i Savoia e l'impresa dei Mille di Garibaldi con lo sbarco a Marsala⁴.

Nulla più della Sicilia interpreta l'incontro di culture, idee e modi di vivere e di fare; del resto, i siciliani si sono comportati come vera e propria carta assorbente nei confronti dei vari popoli con cui sono venuti a contatto, hanno preso da tutti un po' tutto: cromosomi, stili di vita, vocaboli e naturalmente cibi e pietanze, elaborando e arricchendo a ogni passaggio di dominazioni i piatti di una cucina che oggi si presenta ricca, fantasiosa e raffinata come poche altre.

Ripercorrere le tappe salienti di questa storia incredibile può ad esempio aiutarci a indagare sul concetto di 'radici', parola oggi molto in voga ma quantomeno equivoca e sdruciolevole soprattutto se rapportata al cibo e a quest'isola.

A questo proposito mi sento di condividere le idee del già citato Montanari che prende in prestito alcuni concetti dalla botanica:

Anche qui, la mia domanda è semplice: come sono fatte, quale forma hanno le radici? Da come spesso se ne parla, sembrerebbero fatte a forma di carota: il vertice in fondo sarebbe il punto da ritrovare, il luogo mitico delle nostre origini. Ma le radici sono fatte al contrario: scendendo in profondità si allargano. Più scendiamo nel terreno, più le radici si allargano. E si badi: la pianta, più le radici sono ampie, più è forte e duratura.

Allora, se proprio vogliamo partecipare al gioco delle radici, io propongo di farlo seriamente e fino in fondo, di utilizzare fino in

³ Siracusa fu capitale dell'Impero bizantino dal 663 al 668.

⁴ Per approfondire il tema si veda, A. Caruso (2023).

fondo la metafora (perché una metafora è sempre specchio della realtà che rappresenta). Cerchiamo le nostre radici? Benissimo. Più cerchiamo, più ci allontaniamo da noi. Più cerchiamo, più troviamo il mondo (Montanari, 2005: 7).

Ecco quindi che, parlando di tradizione alimentare siciliana, dobbiamo pensare esattamente a questo. Molti dei cosiddetti piatti tradizionali dell'isola ci riportano inevitabilmente a un viaggio che tocca diversi continenti. Pensiamo ad esempio alla famosa pasta alla Norma, vero e proprio cavallo di battaglia della cucina catanese.

Le melanzane⁵, ingrediente cardine di questo piatto, furono introdotte nell'isola dagli Arabi, mentre, come tutti sanno, il pomodoro fu importato dal Nuovo Mondo tra il XV e il XVI secolo.

Anche la pasta secca (e aggiungo ora: la pasta lunga) è un apporto della cultura araba, che troviamo per la prima volta nella Sicilia nei secoli centrali del Medioevo.

Stesso dicasi per la famosa cassata siciliana che, nata dall'incontro tra diverse culture alimentari, è ancora più emblematica: la ricotta (ingrediente del mondo pastorale romano), la pasta di mandorle (le mandorle erano state introdotte in Sicilia dai Fenici), i canditi (introdotti durante la dominazione araba), così come la canna da zucchero e il marzapane, mentre gli ultimi tasselli di questa prelibatezza sono le scaglie di cioccolato (il cacao è originario del Nuovo Mondo) e il pan di Spagna, giunto in Sicilia nel XVIII secolo da Genova, che sostituì l'originale utilizzo della pasta frolla⁶.

In definitiva la cucina siciliana può essere paragonata a una di quelle magnifiche cattedrali la cui costruzione dura per diversi secoli, in cui convergono diversi stili.

Nell'ottica di ricomporre le tante tessere che compongono questo 'mosaico gastronomico' credo sia utile descrivere, anche se per sommi capi, le 'tante Sicilie' che si trovano nella tradizione alimentare di quest'isola, capitoli di una storia millenaria il cui esito incredibile oggi è sotto gli occhi (o meglio, nel palato) di tutti.

Senza nulla togliere alle altre epoche, penso ad esempio al contributo dei Normanni con l'introduzione sulle mense dei siciliani del merluzzo sotto sale o, se preferite, il baccalà e lo stoccafisso, in dialetto trasformato in un altisonante *piscistoccu*, o agli Svevi, che insegnarono ai locali come cucinare al meglio la cacciagione. Dato lo spazio limitato a mia disposizione, ho preferito concentrarmi su tre momenti ben distinti; quello antico relativo alla cultura greca

⁵ Per una storia relativa all'introduzione della melanzana nell'Europa Occidentale, si veda A. Rieira-Melis (2002).

⁶ La cassata così come oggi la conosciamo è stata 'codificata' nel 1873 dal pasticciere palermitano Salvatore Guli.

(V-III secolo a.C.), quello della dominazione araba (IX-XI secolo) e quello che potremmo definire il periodo baronale o dei Monsù (XIX secolo).

2.1 La Grecia

Comincerò questa breve rassegna partendo dalla Sicilia Sud-Orientale, e più precisamente da Siracusa⁷ e dal suo territorio dove, tra il V e il III secolo a. C., operarono personaggi di fondamentale importanza non solo per la cultura alimentare della Trinacria ma per l'intero mondo greco.

I ricettari gastronomici e le scuole di cucina dei *coquis siculis* siracusani furono popolarissimi e spesso 'chiacchierati' in tutto il Mediterraneo per secoli. Non meno lo fu la fama di raffinati buongustai dei cittadini delle polis siciliane. Nella Grecia di Pericle, le tavole ricche e ricercate erano definite 'mense siracusane', e 'siracusani' erano detti i banchetti in cui si ostentava abbondanza di piatti e preparazioni.

Tra le varie figure che si sono rese protagoniste in questo ambito, tre su tutte meritano un approfondimento: Miteco siculo, Arcestrato da Gela e Labdaco da Siracusa, tre 'esperti del settore' dell'epoca che ci aiuteranno a comprendere quanto in quel periodo in Trinacria fosse già consolidata una vera e propria consapevolezza gastronomica.

Di Miteco, attivo nel V secolo, si dice che fosse un sofista, che avesse creato ricette uniche e speciali, tanto bravo da essere paragonato allo scultore Fidia; a lui si deve la redazione di un manuale di cucina siciliana, indicato come il primo ricettario della storia dell'Occidente. La sua maestria nella nobile arte della cucina lo portò ad essere chiamato in diverse città della Grecia, tranne che a Sparta, dove non lo accolsero troppo bene (per gli Spartani il cibo era solo un mezzo per ritemperarsi dalla fatica e non di certo un lusso). Tutte le altre città in cui si recò lo accolsero senza remore e con grande favore.

La cucina, per Miteco, era l'arte di saper comporre tra di loro gli alimenti con sapienza e ingegno, alla 'maniera siciliana', considerata la migliore di quei tempi e il modello da imitare.

Di questo 'master chef' *ante litteram* ci rimane una sola ricetta, tramandata da Ateneo⁸ su come cucinare la tainia (o ciapola), pesce comune nel Mediterraneo che si consuma anche oggi in zuppa o nella frittura di paranza: taglia, scarta la testa, lava, affetta; aggiungi formaggio e olio d'oliva.

Miteco è persino citato nel *Gorgia* di Platone (cit. in Turolla, 1953: 719) – che lo riteneva abile nel preparare piatti deliziosi – insieme a un certo Sarambos, esperto nell'arte del buon bere, considerato il primo enologo della storia.

⁷ Sull'eredità greca presente nella cucina di questa parte della Sicilia si veda il prezioso contributo di A. Uccello (1969).

⁸ Si tratta di Ateneo Naucratica, scrittore egizio di lingua greca vissuto nella seconda metà del II secolo d.C., a cui si deve *I deipnosofisti* (o dipnosofisti) o *I dotti a banchetto*. L'opera è una preziosissima testimonianza sulle abitudini alimentari del mondo greco prima della nascita di Cristo.

Il nostro filosofo andò per ben tre volte in quel di Siracusa tra il 388 e il 360 a.C. e ogni volta mal gliene incolse. Durante il primo viaggio, tra il 387 e il 388 a.C., pare che sia stato addirittura ridotto in schiavitù. Troppo gaudenti gli abitanti della città e troppo impegnati a godersi la vita per dar retta al filosofo ateniese, che li accusa di mettersi a tavola più volte al giorno.

Sempre Platone nel suo *La Repubblica* (Πολιτεία, Politéia) raccomanda ai giovani la temperanza, suggerendo loro di astenersi dalle siracusane mense (Uccello, 1969: 113). Del resto, molte sono le storie e le leggende della città legate ai piaceri della tavola, non ultime quelle relative al vino, bevanda a cui in qualche modo è legata la sua caduta, nel 212. a.C., ad opera del console romano Marcello. La storia vuole che durante uno scambio di prigionieri un soldato romano si accorse che le mura accanto alla torre detta Galeagra non erano particolarmente alte e si prestavano a un attacco in forze. Sebbene il sito fosse ben sorvegliato, un disertore informò Marcello che durante le feste in onore di Artemide, divinità particolarmente cara ai Siracusani, la difesa sarebbe stata infiacchita dall'abbondanza di vino e le sentinelle sarebbero state meno numerose.

In una delle notti, durante i tre giorni di festeggiamento, i Romani assalirono con un'incursione notturna la torre e scavalcarono le mura. L'allarme fu dato con notevole ritardo, complici il sonno e, neanche a farlo a posta, l'ebbrezza per i festeggiamenti in corso; fu così che gli assediati alla fine ebbero la meglio e la città di Siracusa fu conquistata.

Archestrato da Gela⁹, il secondo dei nostri 'esperti', è personaggio dall'indiscutibile interesse, vero e proprio precursore degli odierni *food blogger*. Scrisse intorno alla metà del IV secolo a.C. un'opera in esametri che ci è stata tramandata con diversi titoli, dal semplice *Gastronomia* (dal greco γαστρονομία: parola composta da γαστήρ -τρός «stomaco» e -νομία «governo», «modo di amministrare»), al più usato *Hēdythatheia* (Ἠδυπάθεια), ovvero *Poema del buon-gustaio*. È davvero una testimonianza preziosissima su usi e costumi della Grecia e delle colonie d'Italia e Asia Minore.

La scelta del genere poetico dimostra che l'*Hēdythatheia* non era stato scritto con lo scopo di essere un manuale di uso pratico, ma piuttosto un'opera da leggere durante un simposio, secondo la consuetudine di intrattenere gli ospiti, alla fine del banchetto, con grandi bevute (il simposio appunto) e divertimenti di vario genere: canti e balli, letture di poesie liriche o poemi epici come quelli di Omero ed Esiodo, ma anche di componimenti appartenenti al genere della parodia, come quello di Archestrato, che d'altronde non è l'unico autore a scrivere versi divertenti a tema cucina, anzi, l'argomento sembrava particolarmente adatto alla commedia.

Se l'opera fosse stata scritta in prosa, avrebbe potuto benissimo essere considerata un ottimo manuale destinato ai cuochi di mestiere, che appartenevano a uno strato sociale piuttosto basso, mentre la scelta della poesia dimostra che

⁹ Per un approfondimento si veda D. Scinà (1842).

Archestrato si rivolge invece a chi offre i banchetti. Una scelta giusta, visto che Ateneo cita 62 suoi versetti, mentre di Miteco Siculo, elogiato da Platone, riporta solo due righe¹⁰.

Come nella migliore tradizione dei moderni *food blogger*, Archestrato offre al suo pubblico un tour gastronomico, attraverso i suoi viaggi nelle principali città del Mediterraneo e dell'Asia Minore, delle quali racconta i migliori prodotti alimentari che si possano acquistare, senza dimenticare le stagioni più indicate e le ricette fornite dai più conosciuti cuochi di ciascun luogo, oltre ai vini da abbinare. Non mancano consigli anche su come decorare la sala del banchetto. Questo a dimostrazione dell'altissimo livello raggiunto dalla cultura enogastronomica siciliana, che, volendosi avventurare (forse incautamente) in paragoni, rappresentò per i secoli V-III a.C. nel bacino mediterraneo quel che la cucina francese diventò tra il '600 e l'800, ovvero un modello da emulare.

Il terzo e ultimo dei nostri esperti si chiama Labdaco da Siracusa, accademico e maestro dei cuochieri di tutta la Grecia, fondatore assieme al gastronomo Terpsione di una famosa 'scuola alberghiera', la prima di cui sia abbia notizia. Anche su di lui non abbiamo molte informazioni, ma dalle poche che sono giunte fino a noi si evince che divenne un vero e proprio punto di riferimento per tutto il mondo gastronomico del tempo, a conferma della prestigiosa fama raggiunta dalle scuole di cucina siciliane che da quel che sappiamo diventarono una vera e propria moda in tutto il mondo greco.

Ancora oggi, più che nelle altre città, la cucina siracusana risente moltissimo dell'influenza greca; nella città aretusea, infatti, si percepiscono poco l'influenza gastronomica araba o i prestiti francesi e spagnoli così evidenti nel palermitano e nel trapanese, né è così preponderante il forte legame alla terra e alle radici contadine che si riscontra a Enna, Caltanissetta e Agrigento. Sorge il sospetto che, anche in ambito gastronomico, il siracusano sia rimasto devoto all'antica *koinè* greca.

Del resto, fu proprio a Siracusa che la cucina austera e semplice dei Greci si trasformò in arte. Sappiamo da Polèmone di Atene, geografo e viaggiatore al tempo delle Guerre Puniche, che in Sicilia, forse proprio a Siracusa, i Greci avevano fondato un tempio dedicato alla dea della golosità Adefagia, preposta anche alla protezione dei cuochi (*màgeiros*).

2.2 Gli Arabi

Con un balzo cronologico di circa mille anni ci spostiamo nella Sicilia Sud-Occidentale e più precisamente a Mazara del Vallo, dove il 16 giugno 827, al comando del persiano Asad ibn al-Furat, sbarcarono circa 10.000 uomini. È questa la data con cui si fa cominciare ufficialmente la dominazione araba in

¹⁰ Cfr. note 18, 19.

Sicilia¹¹ che terminò con la caduta di Noto, nel 1091, ad opera dei Normanni.

I nuovi dominatori inaugurano una nuova stagione particolarmente prospera da tutti i punti di vista, non ultimo quello gastronomico, che produsse una vera e propria rivoluzione delle abitudini alimentari dei siciliani.

Sono questi i secoli in cui l'isola assume il ruolo di epicentro commerciale arabo nel bacino mediterraneo. Palermo, sede dell'emiro, diventa una delle città più importanti del mondo musulmano, distinguendosi per il lusso e la ricchezza dei suoi palazzi, tanto da evocare le mitiche città orientali descritte nei racconti di *Le mille e una notte*.

Ibn Hawqal, un mercante di Bagdad, visitò la Sicilia tra il 972 e il 973, all'epoca dei primi emiri Kalbiti, lasciandoci un interessantissimo resoconto del suo soggiorno. Il viaggiatore, giunto dalla Mesopotamia, rimase estasiato dagli orti intorno Palermo, dalla fertile terra e soprattutto dall'efficace sistema di irrigazione.

Come prima cosa, infatti, gli Arabi diedero un impulso cruciale all'agricoltura, che beneficiò di importanti opere di irrigazione, veri e propri capolavori di ingegneria idraulica che consentirono l'introduzione di nuove colture, diventate oggi simbolo di sicilianità.

Penso agli agrumi (soprattutto limone e arancia), alla melanzana, al gelso, a cui aggiungiamo il riso, ingrediente base delle famose/i arancine/arancini altro pilastro della gastronomia siciliana che ancora oggi è motivo di una diatriba tra Palermo, che preferisce la declinazione femminile, e Catania, che ha scelto il maschile. E ancora la canna da zucchero, proveniente dalla Mesopotamia sassanide, e il cotone, le pesche, le albicocche gli asparagi e i carciofi e molte spezie aromatiche come lo zenzero, la cannella, lo zafferano.

Anche le tecniche di pesca, attività praticata in Sicilia sin dalla notte dei tempi, si affinarono, grazie all'arrivo degli Arabi. Furono infatti loro i primi a perfezionarne i metodi, con l'utilizzo di reti fisse, costruite con camere e canali. Queste reti, appunto, erano chiamate "tonnare" ed erano costruite in modo da intrappolare il tonno, che si trovava costretto a risalire fino alla costa, dove per i tonnaroti¹² diventava più facile catturarlo. Proprio in questo periodo iniziò la costruzione di veri e propri impianti di produzione ittica, che includevano le abitazioni degli operai, i luoghi di pulizia e lavorazione del pesce, i depositi di conservazione e i magazzini. Il lascito dei dominatori nella pesca del tonno è facilmente riscontrabile anche da un punto di vista linguistico. La parola *rais* dall'arabo *ra'īs* (capo), ancora oggi indica chi dirige le operazioni di pesca nelle tonnare.

Questa sorta di contaminazione la troviamo anche in altre preparazioni. La cassata, ad esempio, dovrebbe il suo nome dall'arabo *quas'at* (bacinella), ovvero la ciotola in cui era contenuto l'impasto.

¹¹ La conquista totale dell'isola avvenne solo qualche decennio più tardi con la conquista di Taormina nell'agosto del 902.

¹² Nome con cui si indicano pescatori che fanno parte della ciurma addetta alla tonnara.

A questo proposito è proprio la pasticceria siciliana che rivela tracce più evidenti del contributo dei Saraceni. Penso al marzapane, dall'arabo *martabān*¹³, che indicava in origine un cofanetto di porcellana per medicinali, confetture, spezie, pietre preziose così chiamato perché proveniente dalla città di Martaban sul versante orientale del Golfo del Bengala, oggi nel Myanmar.

Stesso dicasi per il famoso sorbetto che sembri derivi dall'arabo *sherbeth* (bevanda fresca) o dal turco *sharber* (sorbire), anche se in realtà il suo consumo è già documentato al tempo degli antichi Greci e tra i Romani già prima della nascita di Cristo. Vero è che durante i primi secoli del Medioevo nelle terre d'Occidente l'arte del preparare "bevande ghiacciate" venne quasi dimenticata. Fu solo attorno al IX sec. che gli Arabi reintrodussero in Sicilia le conoscenze sul come fare sorbetti.

Un cenno particolare meritano il riso e la pasta, la cui leggenda vuole (erroneamente) che sia stata portata in Italia da Marco Polo al ritorno dal suo viaggio. Il primo fu introdotto nell'isola proprio dagli Arabi, che cominciarono a coltivarlo nella piana di Catania; fu però solo in un secondo momento che arrivò sulle tavole dei siciliani diventando ingrediente base di alcuni piatti. Tra questi, vi è la 'tummàla', un elaborato piatto della Sicilia Orientale, il cui nome forse deriva da quello di Mohammed Ibn Thummah, emiro di Catania, e l'arancina/o, colonna portante della tradizione gastronomica isolana. Il nome di quest'ultimo piatto pare si debba all'abitudine che gli arabi avevano di appallottolare un po' di riso con dello zafferano nel palmo della mano, per poi condirlo con l'aggiunta di carne di agnello. Come notava Giambonino da Cremona nel XIII secolo¹⁴, i Saraceni tendevano a chiamare questo tipo di preparazione con il nome di un frutto che fosse in qualche modo simile, almeno nella forma; ecco il nome arancini, ispirati ovviamente al frutto di cui l'isola era ed è ricca.

La nascita della pasta apre un capitolo che meriterebbe una trattazione a parte. Nonostante già nel mondo romano si conoscesse la pratica di impastare acqua e farina, e di stendere l'impasto in una sfoglia chiamata lagana, fu solo a partire dal Medioevo che ritroviamo alcuni elementi vicini al nostro concetto alimentare di pasta.

È proprio in questo periodo che gli arabi, escogitando un nuovo metodo per la sua essiccazione, crearono un manufatto ideale al trasporto e commercializzazione: una vera rivoluzione! Nei loro ricettari la pasta secca compare già nel IX secolo (Montanari e Capatti, 2005: 60) e a questa presenza va con tutta probabilità collegata l'esistenza nella Sicilia occidentale di alcuni stabilimenti per la sua produzione. Del resto, non mancano testimonianze coeve che vanno in questa direzione. Il geografo Muhammadnal-Idrisi, vissuto tra la fine dell'XI e la metà del XII secolo, ci conferma l'esistenza in Sicilia al tempo della

¹³ Alcuni invece indicano in *Marci panis*, ovvero "pane di Marco" l'origine della parola.

¹⁴ Nelle fonti è generalmente indicato come Jamboninus, (talvolta corrotto in Jambobinus) o Joannes Boninus, De Gadio o Gadius. Per un approfondimento si veda A. Martellotti (2001).

dominazione araba di una vera e propria industria della pasta secca chiamata *itrija* in quel di Trabia, località che dista circa una trentina di chilometri da Palermo. A questo proposito scrive: «si fabbrica tanta pasta che se ne esporta in tutte le parti, nella Calabria e in altri paesi musulmani e cristiani; e se ne spediscono moltissimi carichi di navi» (cfr. Montanari e Capatti, 2005: 60).

Ancora una volta un prodotto che consideriamo un pilastro della nostra cultura gastronomica (non solo di quella siciliana) è frutto di una contaminazione, o se preferite di una convergenza di culture gastronomiche: nello specifico quella romana con la lagana e quella araba con l'invenzione della pasta secca.

2.3 La cucina dei Monsù

«L'aspetto di quei monumentali pasticci era ben degno d'evocare fremiti d'ammirazione. L'oro brunito dell'involucro, la fragranza di zucchero e cannella che ne emanava, non erano che il preludio della sensazione di delizia che si sprigionava dall'interno quando il coltello ne squarciava la crosta: ne emanava dapprima un fumo carico di aromi, e si scorgevano poi i fegatini di pollo, le ovette dure, le sfilettature di prosciutto, di pollo e di tartufi, nella massa untuosa dei maccheroni cotti, cui l'estratto di carne conferiva un prezioso color camoscio» (Tomasì di Lampedusa, 2018: 53 ss.).

Il passo in questione, tratto dal romanzo *Il Gattopardo*¹⁵, ci porta a fare un ulteriore salto temporale di circa ottocento anni fino ad arrivare nella Sicilia del XIX secolo, quella della cucina baronale o se preferite dei Monsù (Monzù in napoletano)¹⁶.

Nel brano si descrive in modo particolareggiato il celeberrimo timballo di maccheroni, esempio di quella raffinatezza quasi eccessiva che caratterizza gli ultimi bagliori della nobiltà siciliana nel passaggio dalla dinastia dei Borbone a quella dei Savoia.

Una ricetta del 1860 suggerisce per la realizzazione del timballo l'impiego dei tanti ingredienti: piselli, salsiccia, pollo lessato, prosciutto crudo, burro, maccheroni, parmigiano grattugiato, uova sode, tartufo nero, farina, zucchero, cannella, latte, insomma un vero e proprio tripudio di sapori.

Il libro di Tomasì di Lampedusa evidenzia come nel periodo preso in oggetto la cucina siciliana possa essere definita come una cucina a doppio binario. Da una parte quella ricca e baroccheggiante dell'aristocrazia e perché no dei monasteri¹⁷, strettamente legata alla prima, dall'altra quella semplice, umile e povera, come quella dei pastori, dei braccianti, degli zolfatari e dei pescatori che non potevano godere dei piaceri della cucina aristocratica.

Ecco un 'assaggio' di quel che erano le abitudini alimentari dei grandi monasteri siciliani, altro argomento che meriterebbe un approfondimento:

¹⁵ E. Carcano (2020).

¹⁶ Per approfondire il tema, si veda il pregevole saggio di M. Liberto (2018).

¹⁷ Per un approfondimento sul tema, si veda F. De Roberto (2020).

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 sguatterì, 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, ed 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 [...]

(De Roberto, 2020: 184-185).

Senza nulla togliere all'importanza da un punto di vista storico e antropologico anche di quella che noi chiamiamo 'cucina povera', ho preferito concentrarmi sulla cucina aristocratica, più funzionale per parlare dell'ultima contaminazione in ambito gastronomico per quel che riguarda la Sicilia, ossia la cucina dei Monsù, la cui storia rappresenta una delle più proficue contaminazioni della cucina siciliana con altre culture.

Il tutto parte da un matrimonio reale, quello che nel 1768 fece convolare a giuste nozze Ferdinando I di Borbone, sovrano del Regno delle Due Sicilie¹⁸, amichevolmente soprannominato il Re Nasone (per le dimensioni del suo naso) o ancor meglio il Re Lazzarone (per i suoi modi non proprio aristocratici) e Maria Carolina d'Asburgo, sorella di Maria Antonietta, regina di Francia, e figlia dell'Imperatrice Maria Teresa d'Austria.

Maria Carolina detestava la gastronomia partenopea e più in generale quella del Meridione. Quei sapori tanto marcati e schietti proprio non le andavano giù e anzi, la disgustavano a tal punto da chiedere aiuto alla sorella Maria Antonietta, regina di Francia, nota per i suoi gusti raffinati. Il suo grido d'aiuto fu prontamente recepito. Per aiutare il palato della sorella, Maria Antonietta inviò alla corte di Napoli tra i migliori cuochi di Francia per educare i colleghi partenopei ai gusti in voga in quei tempi (Liberto, 2018: 18-25): i celebrati Maître o Monsieur le Chef nome che venne immediatamente storpiato in Monzù nel dialetto napoletano e Monsù in quello siciliano.

Non vi è alcun dubbio che l'arrivo di questi specialisti nel corso dell'Otto-

¹⁸ Ferdinando IV come re di Napoli, Ferdinando III, come re di Sicilia, Ferdinando I con l'unificazione delle due monarchie nel Regno delle Due Sicilie.

cento rivoluzioni la cucina del Regno delle due Sicilie, creando nuovi piatti e cambiando lo stile di vita dell'aristocrazia Meridionale.

La presenza del sovrano e della sua corte a Palermo, per ben due volte – tra 1798 e 1799, e poi, dopo la cacciata da parte di Napoleone, dal 1806 al 1815 – contribuisce sicuramente all'arrivo nell'isola di questi cuochi. È così che anche in Sicilia arriva l'uso di possedere in casa un Monsù, un capocuoco. *Ça va sans dire*, partendo da una base francese, i Monsù integrano i gusti e i piaceri della tavola siciliana riuscendo, in certi casi, a superare la cucina internazionale.

Sono creazioni di questi cuochi le torte salate di pasta brisée farcite, così come l'agrigentino *pastizzu di cavateddri*, piatto unico di pasta dolce che racchiude un ripieno salato, e il *pastizzu di piseddra e corcociuli* tipico dell'interno dell'isola, involucri di pasta dolce che racchiude strati di pisellini e carciofi stufati con cipolle o con carne di agnello, cavolfiori o broccoletti, impasto con carne di maiale e di vitello tritata, uova, pecorino grattugiato, patate, salsiccia, prezzemolo e cipolla.

Con i Monsù in cucina, messe da parte le ascendenze arabe fino ad allora dominanti (agrodolce e spezie in quantità), ci si rivolge alla tradizione gastronomica francese integrandola però perfettamente con quella locale, da cui alla fine viene assorbita in mille rielaborazioni (Spadaccino, 1992).

Anche in questo caso, la contaminazione passa attraverso la lingua. E così sulla tavola degli aristocratici troneggiano *gateaux* (in Sicilia diventa gattò), sformati in crosta o la ricetta del ragù (*ragout*), paste infornate come lo sciabbò (*jabot*) a base di lasagne ricche, e il famosissimo sartù (“sor tout”, letteralmente: “copri tutto”), che nella cucina siciliana divenne il timballo.

A questo proposito, nel già citato *Il Gattopardo* è un tal Monsù Gaston (anche questo è un nome francese), che si occupa del celebre timballo di maccheroni in crosta servito a Donnafugata, con la cui descrizione ho cominciato questo paragrafo.

La fusione tra le due tradizioni gastronomiche è evidente nella ‘a lattata, una salsa, parente stretta della *bechamel* (o besciamella, come viene tradotta) ma molto più leggera e delicata, estremamente versatile perché in pratica sostituisce l'uso della panna senza sovrapporsi al gusto dei piatti. Il suo nome fa riferimento al latte di mandorla (bevanda siciliana per eccellenza) perché appunto di mandorle è fatta, ma con un evidente richiamo alla gastronomia d'oltralpe.

Ben presto i francesi furono sostituiti da Monsù autoctoni (Liberto, 2018: 44-47), ossia originari del Regno. Per quel riguarda la Sicilia, a partire dalla seconda metà del XIX secolo, si ha notizia di tal Francesco Provenzano, di Giuseppe Fiorillo e ancora dei palermitani Giuseppe Genchi e Francesco Paolo Cascino, Monsù di casa Florio. Questo passaggio del testimone conferma l'avvenuta fusione delle due tradizioni gastronomiche.

È questo l'ultimo capitolo di una storia millenaria; per quel che riguarda i Monsù, la loro presenza si registra fino agli anni Cinquanta del secolo scorso,

quando via via furono soppiantati da una nuova generazione, molto più incline ai richiami della cucina internazionale, ormai lontana da quel mondo gastronomico che demarcò i confini storici e culturali dell'epoca dei grandi Gattopardi.

3. Conclusioni

Il titolo del mio contributo, tratto da una poesia di Guido Gozzano¹⁹, ripresa poi in una celebre canzone, ci riporta all'idea di un'isola inesistente, quasi fosse un'illusione, una proiezione di ciò che desideriamo trovare in noi stessi e che ricerchiamo in un luogo. Quest'illusione si farebbe tanto più forte se in Sicilia ricercassimo un'identità granitica e univoca, un errore sciocco che ci allontanerebbe dal senso più profondo di quest'isola.

La Sicilia ha da sempre affascinato i viaggiatori, gli intellettuali e anche gli invasori che nei secoli si sono succeduti, come se l'identità plurale di questo luogo in cui giungevano, quella pluralità tipica delle periferie e pure delle di-more di frontiera, con il loro intreccio di genti e di culture, esercitasse un richiamo a cui non ci si poteva sottrarre.

In un flusso continuo, ogni cultura con cui l'isola è entrata in contatto ha lasciato traccia e ha preso qualcosa, così come la citazione delle tante Sicilie di Bufalino ci suggerisce.

Ecco, quindi, che parlare di cultura gastronomica è solo un pretesto per entrare in contatto con questo luogo e, ancor di più, per coglierne la pluralità e quindi l'essenza più profonda di quei saperi, anche quelli materiali, che la compongono e che nel corso dei secoli si sono sedimentati.

La Sicilia, così come la sua cultura gastronomica, è un'isola dove le diversità convivono e che, sempre a leggere Bufalino (1996: 1140), soffre, nel bene e nel male, di un eccesso d'identità; un po' come guardare all'interno di un caleidoscopio nel quale i piccoli frammenti di plastica colorata si scompongono e si ricompongono in un'infinita serie di immagini affatto diverse l'una dall'altra, ma tutte di grande verità e fascino.

In effetti, la Sicilia sfugge a una rappresentazione univoca, anche soprattutto in ambito di cultura gastronomica e tradizioni alimentari, basti pensare alla sua conformazione fisica a 'tre punte' e alla sua storia, antica e recente, che hanno determinato un differente sviluppo delle sue tre città principali: sulla costa orientale, la greca Catania – dinamica, indaffarata, attiva – a occidente l'araba Palermo – svogliata e aristocratica, presuntuosa e improduttiva, e poi Messina, porta d'accesso da e per il 'continente'.

A pensarci bene, il gioco che ci ha proposto Montanari ci ha portato lontano, nel tempo e nello spazio, nel nostro caso alla ricerca di una presunta identità gastronomica univoca che non esiste, perché in realtà si scompone e si fonde con mille diverse altre identità.

¹⁹ G. Gozzano (2017).

Il cibo è il più universale dei linguaggi umani. Unisce gli individui, laddove le ideologie, le culture e le nazionalità li dividono. Le nostre identità alimentari osservate da lontano sembrano monolitiche, mentre viste da vicino si rivelano un variegato tessuto di differenze. È forse questo il segreto per provare a comprendere questa terra meticcica e le sue pluralità.

Bibliografia

- ATENEO NAUCRATTA (2001). *I deipnosofisti. I dotti a banchetto*. Roma: Salerno ed.
- AVITABILE, E., FONTE, M. (2001). L'accettazione sociale degli organismi geneticamente modificati e la ristrutturazione dell'agroalimentare: attori, conflitti ed interessi. *Working Paper 11/01*. Roma: INEA.
- BRAUDEL, F. (2017). *Il Mediterraneo. Lo spazio, la storia, gli uomini, le tradizioni*. Milano: Bompiani.
- BRILLAT-SAVARIN, J.A. (2018). Fisiologia del gusto. In Raccolta di testi per la storia della Gastronomia, digitalizzati e restaurati da Edoardo Mori [s.l.] <<https://www.mori.bz.it/gastronomia/Brillat-Savarin%20-0La%20Fisiologia%20del%20gusto.pdf>>.
- BUFALINO, G. (1996). *L'isola plurale*. In *La luce e il lutto*, in *Opere 1981-1988*, a cura di Corti, M., Caputo, F., Milano: Bompiani.
- BUFALINO, G., ZAGO, N. (2008). *Cento Sicilie, testimonianze per un ritratto. Antologie di testi*. Milano: Bompiani.
- CARCANO, E. (2020). *Il banchetto del Gattopardo. A tavola con l'aristocrazia siciliana*. Torino: Il leone Verde edizioni.
- CARUSO, A. (2023). *Breve storia della Sicilia*. Vicenza: Neri Pozza.
- DE ROBERTO, F. (2020). *I Viceré*. Torino: Einaudi.
- LA CECLA, F. (2009). *Il malinteso*. Bari-Roma: Laterza.
- GOZZANO, G. (2017). *La più bella (l'Isola non trovata)*. In *Poesie sparse*. Milano: Otto/Novecento.
- LIBERTO, M. (2018). *La cucina dei Monsù nel Regno delle due Sicilie*. Palermo: Kalos.
- MARTELOTTI, A. (2001). *Il Liber de ferculis di Giambonino da Cremona. La gastronomia araba in Occidente nella trattatistica dietetica*. Fasano: Shena.
- MONTANARI, M. (2002). (a cura di). *Il mondo in cucina. Storia, identità, scambi*. Bari-Roma: Laterza.
- MONTANARI, M. (2005). La storia è di tutti. Nuovi orizzonti e buone pratiche per l'insegnamento della storia. In Documentaria. *Salone di idee progetti e servizi per la scuola*, Modena 5-10 settembre.
- MONTANARI, M., CAPATTI, A. (2005). *La cucina italiana. Storia di una cultura*. Bari: Laterza.
- MONTANARI, M. (2006). *Il cibo come cultura*. Bari: Laterza
- PLATONE (1953). *Gorgia*. In Turolla, E. (1953), *I dialoghi, l'Apologia e le epistole*, vol. 1, Milano: Rizzoli.
- QUATRANO, F. (2015). A lezione di cibo: nutrimento culturale. *Rivista Formazione Lavoro Persona*, anno V (14), 103-107. <<https://cqiariivista.unibg.it/index.php/fpl/issue/view/15/14>>.

- RIEIRA-MELIS, A. (2002). Il Mediterraneo, crogiuolo di tradizioni alimentari. Il lascito islamico alla cucina catalana medievale. In Montanari, M. (a cura di), *Il mondo in cucina. Storia, identità, scambi*. Roma-Bari: Laterza, 3-43.
- SCINÀ, D. (1842). *Gastronomia di Archestrato da Gela*. Venezia: Giuseppe Antonelli Editore.
- SPADACCINO, T. (1992) (a cura di). *La Sicilia dei marchesi e dei monsi*, Palermo: Gelka.
- TOMASI DI LAMPEDUSA, G. (2018). *Il Gattopardo*. Bari: Laterza.
- TYLOR, E.B. (1871). *Primitive Culture: Researches into the Development of Mythology, Philosophy, Religion, Language, Art and Custom*, London: Murray, trad. it. del Cap. 1, *Alle origini della cultura*. In P. Rossi (1970), *Il concetto di cultura*, Torino: Einaudi.
- UCCELLO, A. (1969) (a cura di). *Del mangiar siracusano. Itinerari gastronomico-letterari e anche archeologici*. Siracusa: Tipolito Sgandurra.