

life & Style

Le delizie della cucina dal garum per il Faraone al tonno in salamoia

CETTINA VOZA

Con l'audace sicurezza di una signora che mena vanto dei suoi anni, Siracusa celebra quest'anno i 2750 anni della sua fondazione con manifestazioni ed eventi che mettono a fuoco le sfaccettature e le più riposte pieghe del suo vissuto, bypassando o allegramente trascurando punti, come l'esatto anno della nascita, su cui ritiene sia indiscreto soffermarsi. In questo spolvero un po' frenetico di passato e vecchi merletti, c'è però un ampio spazio rivolto alle attese di futuro, che, come è giusto, la "madame" o meglio la "Kyria-Signora" pretende siano all'altezza del passato splendere. Ottimi propositi che sono in effetti in mano ai cittadini e alla loro capacità di costruire futuro: diceva Aristotele "i cittadini e non le mura, i monumenti, le opere d'arte fanno la città". Come le api laboriose della tradizione i siracusani sono messi all'opera producendo mille frutti del loro ingegno.

Anche l'Accademia italiana della cucina ha collaborato al megaprogetto, puntando sulla cucina di mare "essenza di Siracusa da ben 2750 anni" e in particolare vedendo la città, sotto il segno dei pesci, come certamente Siracusa, protesa sul mare, i cui miti delle origini parlano esclusivamente di dolci acque che si mescolano alle salate, ben può dirsi i Riti religiosi, simbolismi arcaici, magia, e ricette, ma tutto risale a quel momento cruciale che vide il giovane corinzio Archia, della stirpe dei Bacchidi chiedere all'oracolo di Delfi lumi sul proprio futuro. Carica di promesse la profezia che indicava una via di mare, una rotta dalla trama profonda: "Da qualche parte, nel campo nebbioso del mare, la dov'è Ortygia, vicino a Trinacria/la bocca schiusa di Alfeo, si mescola/ con la fonte zampillante di Aretusa". A primavera, quando è favorevole il soffio dei venti, inizia quel viaggio che nella buona stagione si ripeteva fin dagli antichissimi tempi della navigazione preomerica, spingendosi da est verso ovest, fino alle Colonne d'Ercole, e che i naviganti servendosi di guida della loro rotta, e dell'immobile fulgore delle stelle e dell'aguzzo sguardo lanciato dove i segni indicavano la terra bramata, avevano indicato con precisione in un tratto di costa dello Jonio, di cale e golfi, con l'immobile possente mole dell'Etna sullo sfondo. In questa terra dalle tre punte, circondata dal mistero, "nuova frontiera" per giovani greci ardentosi alla ricerca di futuro, in un'isola "isola nell'isola", essi approdarono con il solo bagaglio delle divinità fondanti e della loro giovinezza, e ben possiamo immaginare questo viaggio in compagnia delle stelle e del vento, dove per ingannare il tempo, giocando a dadi, si può perdere il lotto di suolo assegnato, per una focaccia di miele! Come accade a Aethiops, un Etioppe(?) di Corinto compagno di viaggio di Archia. Di questo viaggio reale, condotto in uno con il mito che lo sublima, ripercorrendo la rotta e le tappe di Dioniso e quindi della cultura del vino, ricordo tangibile e ancora visibile sono quegli occhi, che dipinti sulla prua del gozetto siracusano, preservano ancora la barca dalle insidie del mare, antico ricordo legato all'aristocrazia delle origini, che appendeva le coppe "ad occhioni" all'albero della nave. Come aveva predetto l'oracolo, seguendo la scelta di fama e ricchezza, Siracusa dà inizio a una vicenda lunga 2750 anni, fatta di tiranni, re e scienziati che hanno fatto la storia, e non solo della Sicilia! Ma i tiranni, uomini di guerre e di potere, furono anche "misericordes" soccorrendo" la po-



PESCA E PESCI NELL'ANTICHITÀ. PIATTO DA PESCE, IN BASSO UNA TORPEDINE OCELLATA

Siracusa, nata sotto il segno dei pesci



polazioni colpite da disastri e carestie con invio di montagne di grani. Mostravano al mondo la magniloquenza del loro potere, come fece Ierone II, inviando in dono al faraone Tolomeo, la più grande nave costruita in antico, progettista, nientemeno che Archimede.

Fra le tante straordinarie meraviglie che la nave conteneva rappresentanti le eccellenze di quanto si produceva in terra siracusana, portava anche delle giare contenenti il Tarikos, il tonno in salamoia, prodotto a Siracusa e garum per le mense del Faraone. Già da questo momento riconosciamo l'eccellenza dell'industria conserviera del pe-

scia a Siracusa, che attingeva alle tonnare presenti sulla costa, come quella di Pachino, citata da Ateneo.

Del resto ancora oggi l'industria conserviera locale si distingue per una lavorazione che ha il suo punto di forza nella manualità, (le macchine integrano) per il taglio dei pezzi, (sono passati dalla spada al coltello) lo spellimento, il diliscamento, la sfillettatura, e interessanti risultano essere proprio la conservazione e la salagione del tonno con gli stessi antichi procedimenti di cottura. Ugualmente al passato anche la "produzione di risulta", a cominciare dalla pregiatissima bottarga, di uova di tonno insaccate nella vescia, al mosciame, fatta essiccare, alla buzzonaglia, composta con tutti i residui!

Ma la meraviglia possibile a Siracusa avviene oggi per tre gradi di conoscenza: mercato, tavola, tradizione! Nel presente, passando per il mercato sfiorante di luccicante pescato, ascoltando le grida dei bandezzeri che ne magnificano qualità e freschezza, e fermandoti poi in un ristorante o in un'osteria a fronte mare, può inescare un'immediata operazione di memoria, che non ti riporta al tuo personale vissuto, ma nientemeno che a quello di storica magniloquenza della città. Mangi il tonno, preferibile la ventresca - direbbe Arche-

strato, e ti imbatti proprio nei precetti del grande gastronomo, geleoso o siracusano, che ti soffia all'orecchio i modi di una cottura appropriata, in cui la semplicità si unisce al concetto della stagionalità e della territorialità. Vuoi mangiare pesce spada tutto l'anno? E allora non è certamente il Mediterraneo il mare in cui quel pesce è stato pescato. Hai visto sulle bancarelle pesci striati, crestatì, sorridenti (?): fai il raffronto con i piatti da pesce di produzione magno-greca e siceliota, che potrai vedere nel grande museo archeologico Paolo Orsi. Ma non solo, infatti alle corrispondenze iconografiche potrai accompagnare la nomenclatura, in greco antico a fronte di quella moderna, o dialettale siciliano, con quegli stessi nomi di pesci quali sono urlati nei mercati, facendo ricorso alla dotta opera dello Scinà! Nel magnifico scenario del teatro greco rappresentano le Rane di Aristofane, e insieme al loro inane gradire ascolti i versi del poeta che indicano i siracusani come inutili bevitori d'acqua, e giocando con le parole "Ostriche-tran-di-di-pesce-salato-cagnoli-gattucci-pezzi-di-cefalo-in-salsa-piccante-silfo-olio-miele-tordi-merli-colombacci-celomelle-galletti-lodole-arrosto-cutretelle-piccioni-selvatici-lepri-cotte-nel-vino-crocantini-cantuccini" indica una sognata pietanza immaginaria, di "pescecarne dolce!"

Prelibatezze da paese della cuccagna sono invece cantate, con grave ritmo, da un altro famoso "siracusano" (o megarese) Epicarmo, che in parodia nomina pesci con una cantilena del tipo: "Rizzi, patèddi e granci, spienni assai e nenti manci". Un accattivante "populare" alla Eudardo Scarpetta! Ma parliamo di Siracusa, e allora in scena anche Platone con la sua severa critica alle mense siracusane! Erano l'unico difetto di una città che riteneva modello di un governo ideale? Fra i pregi della città quello di aver creato con Mitheco, fondatore di una scuola di cucina, la figura dello chef ambasciatore, in giro per la Grecia a presentare delizie della cucina siracusana, e al tempo paragonato, nientemeno che a...Fidia!

Di questa cucina siracusana, di opson-pesce, companatico di mare, fatta assurgere al ruolo di cucina di alto rango, di prelibatezze provenienti dalla pesca, sempre più ricercate e costose, Siracusa ne può certamente trarre vanto.

E Omero, e i suoi eroi mangiatori di carne? Niente di niente, per snobismo disprezzarono quel cibo alla portata di tutti, e quindi immobili con le loro fumanti are e i lunghi spiedi, dal fondo di questa storia, stanno a guardare!

CITAZIONI

Una strada per cinque scrittori siracusani

ZINO PECORARO

Una strada e cinque scrittori: la costruenda e quasi finita 640, e cinque scrittori: Luigi Pirandello, Leonardo Sciascia, Andrea Camilleri, Giuseppe Tomasi di Lampedusa, Antonio Russo. I connotati geografici e il loro trasferimento nella creazione artistica: Girgenti, Racalmuto, Porto Empedocle, Palma, Favara.

Lo sguardo fisico con cui Pirandello - in svariati momenti della sua vita - contempla o immagina il Caos, luogo simbolico, a cui Lui consegna le sue vicissitudini umane: il posto della sua nascita, da cui tutto ebbe origine, ma anche il depositario e il custode delle sue ceneri. Dal Caos il suo sguardo si protende verso la dimensione urbanistica e il variegato repertorio umano dei vicoli, dei cortili, delle strade di Girgenti, di cui sono popolati - in forme estese - le novelle, alcuni romanzi, alcuni testi teatrali.

Racalmuto con le "Parrocchie di Regalpetra", metafora ampia di una Sicilia immobile, divorata dalle convulvente e dai pettegolezzi. Quel paese che diede i natali a Diego La Mattina, "uomo di tenace concetto", a cui Leonardo Sciascia avrebbe voluto che si intitolasse la Fondazione, forse per una ideale identificazione con le gesta eroiche dell'eretico. Una 640 che fa tappa su un comune a cui Sciascia fu sempre legato, nel quale ritornava per realizzare i suoi scritti e nel quale volle tornare dopo la fine con un gesto che lo identificava con l'amato e paterno Pirandello. Ma in Sciascia lo sguardo fisico diventa anche metafora di un profondo risentimento etico, per l'assenza della ragione a guida dell'umanità, per le arroganze del potere, esercitato con protervia nelle istituzioni di qualunque genere, per la sconfitta continua ed irrimediabile della giustizia.

Vigata-Porto Empedocle-Camilleri: i luoghi del cuore della Marina, l'infanzia rievocata attraverso le storie di altri personaggi, la storia di fatti e misfatti straordinari, descritti come sorprendenti per la enorme lontananza dalla coscienza civile, dal diritto e dalla giustizia. La perfetta proposizione di se stesso come autore e l'invenzione di un personaggio che raggiunge il cuore e la

simpatia dei lettori e dei telespettatori. Ma la forza innovativa dell'esperienza camilleriana consiste - forse - nella enorme, monumentale consistenza del suo linguaggio: unico, irripetibile, efficace ed icastico.

Palma sente profondamente il suo afflato culturale e sociale con il Principe Giuseppe Tomasi: i luoghi descritti, le usanze, le sintesi storiche, condizionate da un profondo pessimismo sul declino di una aristocratica e raffinata classe sociale: quella dell'autore. Il disprezzo per l'ascesa dei parvenus che sono portatori consapevoli del cattivo gusto: memorabile la pagina in cui descrive il frac di Don Calogero Sedara e il custode delle sue ceneri. Dal Caos il suo sguardo si protende verso la dimensione urbanistica e il variegato repertorio umano dei vicoli, dei cortili, delle strade di Girgenti, di cui sono popolati - in forme estese - le novelle, alcuni romanzi, alcuni testi teatrali.

Giuseppe Tomasi nel romanzo, ma anche nella bellissima ed amatissima novella Lighea, ha una percezione proustiana del mondo, dei luoghi, delle sensibilità, perfino del gusto e dell'olfatto: il sentimento della vita e della morte presentato e camuffato nella sensualità estrema, ma - forse - anche consolatoria.

Per Antonio Russo Favara è la metafora della Sicilia: le gerarchie sociali, economiche, le gerarchie di potere, come sono descritte nell'ambito di un luogo conosciuto ed amato dallo scrittore, diventano simbolo di tutta una condizione meridionale: il conflitto illegalità/legalità; ricchezza/povertà; estetica/etica; arroganza/senso del bene comune. Anche nella lontananza veneta, lo sguardo fisico di Russo si rivolge ai tre colli che dominano Favara, alle strade, alle ville sorprendenti dei baroni, ai palazzi grandiosi e splendidi della classe dominante. Chi capisce tutto è destinato a perire. Ma esiste anche lo spiraglio di un possibile riscatto (La luna si mangia i morti).

La strada degli scrittori e la Sicilia: si possono inventare tante altre strade, che lambiscono le esperienze umane e letterarie di altri artisti siciliani che si sono messi in evidenza. Gli scrittori siciliani di respiro nazionale ed internazionale sono tanti: si possono inventare tante altre strade degli scrittori! Anche le strade del mare con D'Arrigo potrebbero essere esplorate, per proporre una letteratura del mare che forse è unica nel panorama isolano.

PIRATERIE

In fila col telefono senza chewing gum

FRANCESCO PIRA

Da non crederci! Una ricerca condotta negli Stati Uniti e anche in Francia dimostra che le chewing gum non si vendono più per colpa degli iPhone. Ora detta così è abbastanza inverosimile ma la scoperta rivelata dall'indagine condotta negli Usa e in Europa ha una sua logica.

Per farla breve: quando noi facciamo la fila alla cassa ci ritroviamo davanti stand dove sono in buona esposizione le gomme da masticare. E nell'attesa scegliamo il gusto e compriamo un pacco. Ma questa azione, quasi scontata e spontanea, avveniva prima dell'avvento degli iPhone e degli smartphone. Quando siamo in fila siamo con la testa dentro il no-

stro apparecchio: chattiamo, vediamo le notifiche, leggiamo documenti. E non guardiamo più gli espositori, anche in autogrill o dal tabaccaio, con le pile di chewing gum che sono le pronte per essere da noi comprate e consumate.

Tra la gomma e Facebook, scegliamo di sicuro il social. Ed ecco che le vendite crollano. Non ci fregano più alla cassa i commercianti e anche i produttori con le loro proposte. Siamo noi a fregarli perché concentrati a mettere like e persino a registrare messaggi vocali.

Anzi, se insistono facciamo anche la spesa on line...e li freghiamo ulteriormente....

