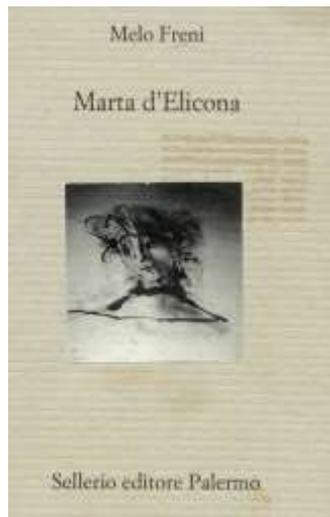


Quando la gastronomia è cultura: *Marta d'Eliconà*, in cucina con Melo Freni



Attraverso la gastronomia è possibile conoscere un popolo, la sua economia, i suoi riti, le sue credenze. Inoltre questa simbiosi si arricchisce di un altro significato: l'uomo e la terra sono un'identità indissolubile.

Marta d'Eliconà di Melo Freni, edito da Sellerio nel 2000, si apre con il profumo di *un pezzo di brodo di legumi*. E la parola *brodo* ricorrerà ancora ad indicare il bisogno di protezione, rassicurazione e calore. Di solidarietà: *Bevve la tazza di brodo che Giuanna gli porse e andò a letto*. È cibo consolatorio dopo lo stress emotivo dovuto alla morte del padre del protagonista, Gregoriu (p. 35) e un po' più avanti, a pagina 14, si dice ancora che: *I legumi sono buoni, contengono ferro e non mancano mai, grazie a Dio*. Con che cosa si può accompagnare una tale pietanza? Formaggi della montagna, pane e ricotta. Pasti semplici di gente semplice. Per non parlare *delle latte dei pomodori e dei recipienti d'amarena* (p. 33): siamo in un'economia di tipo contadino, sopra l'altipiano di Eliconà, di pastori dediti alla cura del gregge e i prodotti che mangiano sono il frutto del loro lavoro (ovini, capretti ed agnelli, cotti al forno). Ma mangiare significa anche riunirsi intorno ad una tavola apparecchiata: *La tavola ricompono l'unità della famiglia* (p. 16), non per nulla, ai giorni nostri che è così difficile dividere un pasto assieme, la famiglia si sta disgregando sempre più. Da offrire agli ospiti però meglio *vincotto e caddurate* (p. 24) oppure *taralli e cafiàta fatta d'orzo tostato* (p. 49), orzo che prende il posto, come surrogato, del caffè. Un tempo il vincotto veniva utilizzato come sciroppo naturale per la tosse o in cucina per la preparazione di semifreddi, secondi piatti a base di carne o gelati alla vaniglia, torte di cannella e ricotta o per dolci come i mustaccioli. E ancora: per i giorni di festa, per carnevale, per esempio, si mangiano con gusto *frittelle e soppresse* (p. 210) oppure si respira *l'aria profumata dalle zuccherate che in quel tratto riempivano le bancarelle dei dolciumi* (p. 173). *La soppresata è il tipico salume a grossa granatura (la carne viene "capuliata" con la mezzaluna) con misto grasso, pepe nero, sale. Insaccato il tutto in un grosso budello, si metterà sotto una pressa (da qui il nome) costituita da due assicelle, perché gli umori acquosi si disperdano più facilmente ed il salume maturi presto* (Giuseppe Coria, *Profumo di Sicilia*, Cavalotto Edizioni, 2012, p.110). Troviamo tutti i prodotti dell'economia siciliana, olio, vino, frutta, cereali e grano, rosmarino (*quella cascata di origano che invitava a fermarsi per una sosta prolungata, con la magia di quel richiamo profumato*, p. 98); *Al granoturco, al granoduro e ai cereali, Gregoriu aveva aggiunto tre dozzine di buone piante d'ulivo e alcuni filari di vigna, in modo che per i suoi fabbisogni fosse una famiglia del tutto indipendente* (p. 29). *Le piante più diffuse che crescevano spontaneamente sull'altipiano erano il cardo e la cicoria, la nepitella e il rosamarinu, la menta e le acetelle, piante da sottobosco e da pianori, cui si aggiungevano le più diverse qualità di fiori che con le margheritine e le ginestre si alternavano in tutte le stagioni* (p. 121). E i pomodori alla cui raccolta sono chiamate Maria e Maddalena sono sempre presenti: *Non era una novità, perché*

sull'altipiano per tirare avanti non bastava la sola vita di pastore. Il latte rendeva soprattutto ai rivenditori e per la lana bisognava aspettare agosto (p. 55). Dal latte deriva ogni possibile alimento: Poi quell'effetto sparì e le ragazze sospettarono che fosse dipeso dall'essere Marta accaldata per aver preparata della crema di latte (il buon biancomangiare di cui loro padre era ghiotto) davanti al focolare (p. 66). E per contorno? Verdure di burràina (p. 51). Il pane e il latte sono alla base dell'alimentazione: si accomodò (Gaetano) ordinando pane con acciughe salate e ulive nere (p. 208) e un buon bicchiere di vino. L'acciuga è la varietà di "pesce azzurro" più accreditata e rappresentativa della categoria cui appartiene. Inutile ricordare l'alto valore nutritivo e le tante diverse utilizzazioni in cucina (Giuseppe Coria, op. cit., p. 123). A questo proposito è di vitale importanza l'episodio della bambola di pane. Nel cubburu c'è la tradizionale cottura: *Il crepitare delle fiamme sembrava quello del forno nella casa del cubburu, quando avveniva la cottura del pane, coi rami secchi di ginepro. Erano rami che avevano la forza di restare integri anche mentre bruciavano e brillavano come coralli fino a quando il forno non veniva spazzato e allora, con la fiamma che calava, s'infrangevano da sé, come succede ai nervi quando una tensione li allenta. Ma qualcosa di diverso si agitava nel fuoco e animava una scena da anime del purgatorio, come in tutte le chiese se ne vedeva, su grandi tele dipinte di rosso e d'azzurro, dove il rosso era il colore della pena e l'azzurro quello dell'attesa redenzione. Vi si agitava come una bambola, o più esattamente una di quelle pupe di pasta di pane, che i fornai facevano piatte piatte e con un gran seno a forma di pagnotta; si agitava e prendeva sempre più forma di figura umana, di donna vera e propria con le braccia che si contorcevano levate, ma che restavano bianche come se il fuoco non le sfiorasse. Un grido secco si levò da quella figura che soffriva* (p. 177). Il rassicurante fuoco casalingo si trasforma in rogo e la tenera bambola di pane in una figura di donna - una strega, forse, un'invasata, una donna posseduta dal diavolo -: realtà e fantasia si mescolano. Visioni... Il pane è simbolo di nutrimento essenziale, che si rapporta tradizionalmente alla vita attiva, è il pane è dei piccoli misteri. Se è vero che l'uomo non vive di solo pane, è il nome di pane che si dà al proprio nutrimento spirituale, come al Cristo eucaristico, quello di pane di vita. Anche il latte, primo nutrimento, è simbolo di abbondanza, fertilità e anche di conoscenza, essendo la parola intesa nel suo senso esoterico, e, come cammino d'iniziazione, simbolo d'immortalità.

Nei giorni di fiera, *Nella piazza la gente si accalcava ai tavoli del bar, davanti alle bancarelle, attorno ai chioschi dei ferianti che vendevano limonate e zambù* (p. 207).

Altrove il cibo può essere un mondo per ingraziarsi un favore: *Gregoriu già preventivava forme e qualità di formaggi da preparare a Natale per il professore e il suo amico, quando padre Pintacuda gli incrociò la strada e scorgendolo di buon umore se ne rallegrò* (p. 81).

Fausta Genziana Le Piane

Melo Freni, *Marta d'Eliconia*, Sellerio editore Palermo, 2000