

LA PASQUA SICILIANA

DI ANTONINO TERZO
Cattedra delle Tradizioni popolari
all'Università di Catania

*“Alcuni studiosi
hanno creduto
di poter riconoscere
nell'uovo un simbolo
della fecondità,
della forza interna
della terra,
del principio della vita.
È evidente il suo richiamo
al significato primigenio
della Pasqua”.*

Un uso che vige ancora in occasione di ricorrenze festive e importanti (Natale, Pasqua), è di fare doni ad amici, parenti o persone dalle quali si è ricevuto un qualche beneficio durante l'anno oppure dalla quali si dipende. Il significato di questa pratica è chiarito dall'uso dei contadini, osservato fino a quando nell'isola ha resistito una certa struttura della proprietà agraria, di portare doni in natura ai loro padroni. Come ha chiarito Marcel Mauss, il dono è un momento di un sistema di reciprocità: è un contratto. Donare non significa solo dichiarare un'obbligazione del donatore nei confronti del beneficiario del dono, ma anche obbligare il beneficiario nei confronti del donatore.

Mircea Eliade ha richiamato l'attenzione sull'importanza che assumono il tempo, il ritmo delle stagioni, nell'esperienza religiosa delle società agrarie. In realtà, sia che si proponga come presentificazione di un tempo altro, qui e ora, sia che intenda riprodurre il ciclo annuale, la festa in quanto tale è sempre strettamente connessa al tempo. È un altro tempo, il tempo della festa. Esso da un lato è una sospensione del tempo quotidiano e di tutto ciò che al quotidiano appartiene, analogamente all'evento mitico di cui la festa è la ritualizzazione; dall'altro lato è l'instaurazione di una struttura temporale con un propria scansione ritmica conclusa, con un principio e una fine, all'interno della quale ogni manifestazione ha il suo contrario nella dimensione non festiva. Il gioco prende posto del lavoro, l'abito deve essere diverso, così anche i cibi.

Nella civiltà attuale, caratterizzata dalla frammentazione dei grandi cicli esistenziali arcaici, che avevano un

carattere collettivo in microcicli familiari e individuali, il dolce è diventato alimento quasi di tutti i giorni. Nelle civiltà tradizionali esso invece era un cibo diverso, che veniva a iscriversi come elemento costitutivo e funzionale nella struttura delle festa per rimarcare la dimensione altra rispetto al quotidiano. Ecco perché nel regime alimentare festivo il dolce svolge un ruolo essenziale, ed ecco perché ogni festa aveva il suo dolce. Il dolce infatti non era semplicemente un alimento più gradevole al palato - beninteso questo aspetto era importante in quanto il piacere è proprio del tempo festivo - ma anche un mezzo per ribadire il suo significato, per consentirne la realizzazione. Il dolce, dunque, era un segno delle festa sia in quanto rinvio ai suoi referenti mitici, sia in quanto elemento identificante. Il dolce era la festa, quel dolce era quella festa, nella totalità del suo significato ideologico e sociale.

Analogo discorso possiamo ripetere per altri alimenti. Il pranzo festivo è festivo proprio perché è diverso. Nelle civiltà in cui le feste, intese a ricostruire il ciclo dell'anno, sono ancora connesse a un'arcaica matrice di tipo agrario, ovviamente un posto speciale hanno i cibi preparati con farina di cereali, il pane in modo particolare. Questi pani, anche grazie alle loro forme, identificano e denunciano l'originario significato della festa, di cui spesso finiscono con l'essere il simbolo. In alcuni paesi si confezionano anche dei pani con forme particolari. In taluni pani figurati della Pasqua, se da un canto si intravedono possibili connessioni con tradizioni antichissime, tuttavia prevalgono, anche attraverso una mutazione di elementi del mondo ebraico, forme e nomi emergenti dalla "interpretatio christiana".

Infatti, un tipico “pani ri Pasqua”, che si suole ancora confezionare a Buscemi, ha forma rotonda e reca in mezzo una crocetta rilevata nella stessa pasta: è di grano duro, pesa circa due chili, viene consumato il giorno di Pasqua e ci richiama il pane tetrabloro, raffigurante l’ostia del banchetto eucaristico.

A Canicattini Bagni, per il Giovedì santo, si suole ancora portare in chiesa un canestro colmo di pani preparati di proposito per sciogliere un voto. La quantità varia a seconda della promessa fatta e ogni pane, di forma ellissoidale, reca una tacca in forma di croce a una delle due estremità. Durante la funzione in chiesa, in Cena domini, il celebrante lava i piedi a dodici bisognosi del paese, i quali rappresentano gli apostoli. I pani, che per l’appunto prendono il nome di “pani ra puòstili”, cioè pani degli apostoli, vengono distribuiti ai dodici poveri che hanno partecipato alla sacra rappresentazione.

A Borgetto, dopo la “lavanda dei piedi”, gli apostoli escono in fila dalla chiesa con grandi corone di pane in testa, ricevute in dono. Un pane speciale, detto “pani di cena”, con un uovo al centro, si confeziona a Valledlunga. Ad Alimena le “accene” sono invece dei veri propri dolci a forma di uccello che fungono da pane nella mensa imbandita per rappresentare l’ultima cena.

Altri nomi e forme di pane rimangono ancora ad attestare tradizioni scomparse ma che certamente trovano dei nessi nella simbologia pasquale. “La cruna rò Signuri e a tinàghia”, sono pani che ancora a Modica si confezionano per i bambini un po’ in tutti i tempi. Pur avendo perduto il loro legame con la Pasqua, tuttavia, quelli in forma di croci, scalette e tenaglie fatti per la Domenica delle palme ricordano gli strumenti della crocifissione: il primo ha la forma di una ciambellina lavorata a treccia, simile appunto a una corona; il secondo, confezionato anche con pasta di farina e uova, raffigura la tenaglia. A Favara le fidanza-

te preparano, il Sabato santo, dei pani a forma di grandi teste, la testa del Nazzareno, e ne fanno dono ai loro suoceri la domenica di Pasqua. Pure il sabato si sogliono preparare pani festivi di svariate forma a Naro e a Racalmuto, resi lucidi con l’albume dell’uovo e decorati, nel primo di questi paesi, con semi di papavero.

Alle festività pasquali nella tradizione dolciaria siciliana sono legati vari dolci; i tipi fondamentali rispetto alla materia impiegata come base sono tre: quelli che utilizzano farina e uova, quelli fatti di pasta reale, quelli a base di crema di ricotta. Rispetto alla simbologia che esprimono o alla funzione sono invece cinque: quelli che hanno l’uovo come elemento centrale, quelli che raffigurano l’agnello, quelli che si ispirano alla colomba, quelli che si richiamano al cuore, quelli infine che non hanno, almeno al presente, un valore simbolico. Si è voluto poi vedere nell’uovo un’allegoria dell’uovo cosmico identificando, nel tuorlo circondato dall’albume, il sole sospeso nell’etere dentro la volta del mondo. Alcuni studiosi hanno creduto di poter riconoscere nell’uovo un simbolo della fecondità, della forza interna della terra, del principio delle vita. In quanto rappresentazione cosmogonica è evidente il suo richiamo al significato primigenio della Pasqua come rito inteso a rigenerare la natura. Certo è che fin dai tempi antichi l’uovo costituì un elemento misterioso e, come tale, fu al centro di pratiche magiche e superstiziose, pretesto di giochi, dono beneaugurante, motivo decorativo delle mense.

In Sicilia durante la settimana santa venivano e vengono ancora oggi preparati dolci e pani che contengono uno o più uova e hanno nomi diversi in rapporto alla forma e al luogo. Uno dei più diffusi ha forma di una borsetta, con manico, che prende vari nomi a seconda dei paesi: “panareda” a Caltagirone, Favara, Castrolifippo, Raffadali, Racalmuto, Acireale, Montelepre; “cuffitedda” a Francofonte e Buccheri; “ugghiaccia” a Melilli;

“cannilera” a Caltagirone, Licata, Casteltermini, Caltabellotta, Sciacca, Canicattini Bagni; “cuddura” nel Messinese; “puddicini”, “aceddi”, “palummeddi cu l’ova” a Melilli, Raffadali, Modica, Castrolifippo; “cavadduzzi e cavadditti” a Francofonte, Melilli e a Buccheri; “ciciliu o cicilèu” a Lentini, Adrano, Paternò; “porcuspinu” a Giarre, Licata, Buccheri, Noto.

Non dimentichiamo il nome generico di “pupu cu l’ova” e “aceddi cu l’ova”, anche se può capitare che al nome non corrisponda la cosa.

Questi “panierini”, di solito rettangolari o a forma di mezzaluna, sono preparati con uno, due o anche quattro uova, hanno il manico lavorato a treccia, e a volte hanno gli orli smerlati. La sfoglia di pasta che copre le uova viene decorata con fiorellini, frutta, di solito pere, e sulle uova o agli angoli sono disposti uccellini, colombe o pulcini.

Uno dei dolci che è certamente il simbolo per eccellenza del rituale della Pasqua, è l’agnello pasquale, detto “picuredda”, e attualmente viene confezionato prevalentemente dai dolcieri, ma ancora in qualche monastero e convento, quello delle Benedettine di Palma di Montechiaro e quello di S. Carlo a Erice, si preparano in modo veramente straordinario: gli agnelli in pura pasta reale sono farciti di cedro cotto con lo zucchero e lasciato poi a macerare, e ricoperti con giulebbe di zucchero e decorati con fiorellini, palline argentate e carte colorate; quelli di Erice sono foggiate e decorati a mano. Sul primo strato di pasta reale se ne forma uno successivo ricoperto di rocchetti della stessa pasta, che vengono collocati l’uno accanto all’altro in modo da formare il vello. Questi agnelli si lasciano quindi asciugare lentamente in un forno speciale. Dopo la cottura vengono addobbati con fiori, bandierine con il monogramma in oro, ramoscelli di ulivo argentati. Tutt’intorno vengono disposti dei dolcini di Riposto che raffigurano pesci, uccelli, fiori e grappoli d’uva, richiami allusivi a Gesù. A Messina, a Giarre e an-

che a Catania questi dolci raffigurano delle pecorelle al pascolo, simili a quelle dei presepi popolari.

A Vallelunga l'agnello è una normale pupa di zucchero come quella del giorno dei morti che si regala ai bambini. A Partanna una pupa di zucchero raffigurante l'Addolorata suole essere confezionata esclusivamente per i confrati. Pupi di zucche-

ro, raffiguranti gli apostoli, troviamo a Lercara nella mensa per i poveri che viene imbandita in chiesa il Giovedì santo. Infine, la ricetta di un dolce siciliano poco conosciuto, chiamato "cruni ri Cristu", chiara allusione alla passione di Gesù, semplice da preparare: tagliare per lungo a striscette 500 gr di mandorle sgucciate e pelate. Montare a neve ben fer-

ma 3 chiare d'uovo e aggiungere mescolando delicatamente 250 gr di zucchero, il succo di mezzo limone e le mandorle. Ungere di olio una teglia, sistemarvi il composto a forma di coroncine distanti l'una dall'altra e mettere in forno non molto caldo per circa mezz'ora.

ANTONINO TERZO

See International Summary page 77

LA CUCINA ITALIANA NELL'ONTARIO

La cucina italiana arrivò in Canada con gli immigrati italiani nella seconda metà dell'Ottocento e ai primi del Novecento. Nel 1874 Francesco Glionna, calabrese, apre a Toronto l'albergo "Glionna", dove si preparano e servono cibi italiani. Varie pensioni che offrono pasti all'italiana aprono i battenti nell'Ontario per ospitare quegli immigrati che arrivano da Basilicata, Lazio, Sicilia, Calabria e Veneto per lavorare nelle costruzioni, nelle miniere e nelle foreste di questa vasta e ricca regione. Tra gli anni 1920 e 1930 appaiono nella città i primi ristoranti organizzati su base commerciale quali "Belvedere" dei fratelli Fasari, calabresi, "Italia" dei fratelli Genevro, piemontesi, il "Savoia", pure dei fratelli Genero, "Angelo" di Frank Belfonte piemontese e "Ciccione" del calabrese Frank Ciccione. Nel frattempo immigrati italiani entrano nell'industria alimentare con panetterie, macellerie e negozi di frutta e verdura che forniscono i prodotti di base. È dopo la seconda guerra mondiale, particolarmente tra gli anni 1950 e 1960 che, con l'incremento della popolazione di origine italiana a seguito della nuova immigrazione, altri ristoranti italiani appaiono tanto a Toronto che in altri centri minori, come Hamilton, Guelph, pure in Ontario e North Bay. Verso la metà del 1950 si aprono a Toronto "George's Spaghetti House", "Mario's Spaghetti's House" e "Capriccio", dove spaghetti, maccheroni e polpette, piccantine di vitello, agnello arrosto, cotolette, bistecche e pesci fritti serviti con abbondanti legumi lessi e patate e insalata fresca di lattuga romana sono offerti nella lista delle vivande.

Nel 1962 John Greco "calabrese" apre a Toronto "La Scala", un elegante ristorante con cibo ben preparato e servito, dove i più noti politici e diplomatici si danno convegno. Nel 1965 il calabrese John Arena preleva "Winston's", il più elegante ed esclusivo ristorante dopo-teatro di Toronto, e gli dà una impronta italiana, pur mantenendo un menu di cucina internazionale e un'importante enoteca di vini italiani e francesi. Nello stesso anno Livio Camarra, abruzzese, apre "Mastro", una trattoria-pizzeria con piatti della cucina regionale abruzzese, romana e pugliese, ben cucinati e serviti.

Risucote molto successo anche perché ha un vino-bar per degustazione di vini italiani d'annata molto buoni. Vari ristoranti sorgono in seguito nei quartieri della città dove si trovano lavoratori e famiglie di origine italiana.

Nel 1968 ecco apparire a Toronto una Delegazione dell'Accademia Italiana della Cucina, fondata da un gruppo di eminenti canadesi di origine italiana e no. Con l'appoggio dell'ambasciatore e del console generale d'Italia, spesso presenti ai pranzi accademici, la Delegazione si afferma in poco tempo come un salotto di cultura e l'organizzazione gastronomica più autorevole in difesa e promozione della buona cucina regionale italiana. Ministri, governatori, diplomatici stranieri e personalità del mondo politico-economico canadese sono ospiti dell'Accademia e con la loro presenza le danno lustro. Con circa mezzo milione di abitanti di origine italiana nell'area metropolitana di Toronto, la cucina italiana è venuta a guadagnare condizione sociale, come gli stessi italiani che l'hanno patrocinata e che occupano ora posti di prestigio nella società locale. Nel frattempo si sono sviluppati nel Nord America e particolarmente in Canada, grande fascinazione e amore per tutto quello che è di "marca" italiana nel campo della moda, del cibo, della musica, dell'arte e della letteratura.

Ci sono oggi a Toronto 138 ristoranti che servono piatti di "stile" italiano; ci sono persino molti "pasta bars" che servono spaghetti, maccheroni, linguine, fettuccine, lasagne, tortellini e ravioli con le più svariate salse. C'è purtroppo in Canada una tendenza, sotto l'influenza degli Stati Uniti, a interpretare la cucina italiana in modo poco sincero: si parla di piatti di cucina italo-californiana e si creano cibi originariamente italiani, trasformati dalla fantasia poco ortodossa di cuochi di ogni origine. È qui che l'Accademia Italiana della Cucina interviene con la sua critica a far discernere quello che è accettabile secondo la tradizione della buona cucina regionale del nostro Paese e quello che va senz'altro rigettato. (Antonio Santamaura)