

MARCO BLANCO

**I QUADERNI  
DI ARCHESTRATO  
CALCENTERO**

DIVAGAZIONI ARCHEOGASTRONOMICHE  
IN TERRA DI SICILIA



*con un mémoire di  
Carlo Ottaviano  
e Simonetta Agnello Hornby*

*prefazione di  
Giancarlo Poidomani*



**Bonferraro**



Bonferraro

**MARCO BLANCO**

# I quaderni di *Archestrato Calcentero*

Divagazioni archeogastronomiche in terra di Sicilia  
(senza pretesa di volere strafare)

Editore: Bonferraro

Anno: 2016

Pagine: 276

Caratteristiche: brossura

Dimensioni: 14.5 cm. X 22 cm

ISBN: 9788862721424

Prezzo: 23,00 €

Prezzo di vendita: 23,00 €

## INDICE

- I. L'arte di Michelasso
  - II. “Nell’occorrenza della dimora”, ovvero dell’insuperabile ospitalità cassinese
  - III. Piccole arance dorate
  - IV. Una caponata senza capponi (ma coi capponi, forse)
  - V. Il pomo(doro) della discordia
  - VI. La leggenda del pomodoro ottocentesco
  - VII. La “sabbia dolce”: spezia, medicamento o piacere del palato?
  - VIII. Miscuit utile dolci
  - IX. Collazione da Tiffany, ovvero dolcezze da prete
  - X. Di scodelle islamiche e suore distratte
  - XI. Un dolcetto alla fratesca: gli esempi di Noto e Modica
  - XII. Di chilla cubaita spiciali
  - XIII. La mensa è finita
  - XIV. Postfazione dell’autore, a mo’ di scusa
- Tavole di conversione  
Elenco dei testi consultati  
Sitografia  
Ringraziamenti

## **Democrazia in cucina**

Simonetta Agnello Hornby a colloquio con Carlo Ottaviano

La cucina francese, per tanti anni ritenuta la più importante del mondo, è fatta di ricette codificate, registrate, quasi si trattasse di formule chimiche, procedimenti industriali o istruzioni da eseguire pedissequamente. Questa è la cucina di Parigi. La cucina italiana, diversamente, è un insieme variopinto di piatti spesso con lo stesso nome ma diversi uno dall'altro. È sufficiente cambiare regione, provincia, comune, perfino quartiere o contrada. Oppure identici ma che mutano nome anche nella stessa area, come in provincia di Viterbo – un esempio tra tanti – dove i Lombrichelli assumono 28 denominazioni diverse in 31 diversi comuni. È una cucina popolare, democratica, priva di imposizioni. Dove il “popolo” ha la forza e la fantasia di imporre i nomi dei prodotti alle multinazionali, come nel caso dei formati della pasta. “Il popolo italiano – scriveva nel 1955 Giuseppe Prezzolini nel suo divertentissimo *Maccaroni & Co* – ha considerato queste paste come parte del proprio mondo, ha dato loro dei nomi. È un mondo cordiale, conviviale e classico. In esso colpisce la ricchezza dei termini, la grazia dei diminutivi, la scherzosità di certi superlativi”. Ed ecco così, creste di gallo, corna di bue, denti di cavallo, lumache, farfalle; oppure folletti e diavoletti.

Non mancano i riferimenti più o meno maliziosi e banali al sesso: fregnacce, cazzellitti, pisarei, cazzetti d'angelo.

Dal corpo umano abbiamo linguine, orecchiette; dal cielo lune, stelle, stelline. Immune non è rimasta neanche la storia. Quando a fine Ottocento i ditalini rigati presero il nome di garibaldini, casa Savoia fece catalogare come mafaldine le feticcelle ricche, dal curioso orlo ondulato, create in occasione della visita a Gragnano della principessa Mafalda. E la stessa pasta ebbe poi una versione coloniale con i nomi di tripoline e bengasini.

In tale anarchia semantica, inutile pensare di scrivere qualche parola definitiva sul tema della ricerca condotta da Marco Blanco. In Sicilia riusciamo perfino a trovare motivi di contenzioso sul sesso della stessa pietanza quando invece

gli ingredienti e il risultato risultano identici: arancino o arancina, neanche l'Accademia della Crusca ha risolto il busillis. Blanco stesso ci ammonisce: "Lo studioso che voglia cimentarsi nel campo imprudente e scivoloso dell'indagine storica applicata alla gastronomia siciliana è ben consapevole di scontrarsi con spietate diatribe scioviniste. Lotte fra campanili all'ultima melanzana ...".

Predisponiamoci allora a leggere di Archestrato Calcentero, dell'invenzione del ghiaccio o della caponata, dei privilegi di pochi e dell'identità dei tanti, ricorrendo alle magnifiche narrazioni di Simonetta Agnello Hornby. Appena un antipasto. Dal primo successo *La Mennulara* all'ultimo *Caffè amaro*, tra gli ingredienti del suo mestiere di scrittore c'è talvolta più di un pizzico di cucina. La creatività dei suoi romanzi trova origine in storie vere, spesso di famiglia, in ricerche e studi attenti. Come non pensare a *La Monaca* leggendo i capitoli di Blanco sulla cucina dei conventi, sulle rigide e dispotiche gerarchie ai Benedettini di Catania?

Agata, la monaca di Simonetta, è costretta a rinunciare al suo amore: la nobiltà della famiglia non basta a compensare il dissesto economico. Alla morte del padre, la madre la forza a entrare in convento. Nel monastero benedettino si intrecciano amori, odi, rancori, gelosie, passioni illecite e vendette. Eppure Agata, dopo lo scoramento iniziale, si appassiona allo studio e alla coltivazione delle erbe medicinali; impara a fare il pane e i dolci. E trova conforto in queste attività.

Le storie di Agnello Hornby, per quanto riguarda la cucina, sono delle "dimostrazioni sul campo" delle successive ricerche di Blanco. Racconta Simonetta: "Non ho mai cercato le ricette monacali perché credevo che fossero segrete e non me le avrebbero mai date. Ho letto dei libri sulle ricette dei conventi maschili e dei pranzi. Le ricette conventuali che talvolta ho citato sono quelle della mia famiglia.

Per motivi che non conosco, la mamma di mia mamma che era di Canicattì nel suo quadernetto di cucina aveva una grande quantità di ricette monacali. Poi c'erano le ricette dei dolci di mandorla e pistacchi che provenivano da Favara, il paese di mio nonno: sono ricette che noi amiamo, raccolte da una prozia di mia madre. Si chiamava Gesuela Giudice, donna bizzarra a quel che si racconta. Amava viaggiare, andava spesso a Parigi col fratello. Non si sposò e morì negli anni Venti. Era una benefattrice inconsueta: faceva donazioni per pagare la dote delle ragazze povere.

Queste mettevano un bigliettino con il loro nome nella botola del convento del paese per partecipare all'estrazione e vincere il premio. Le suore le erano molto grate e tutte le ricette di quel convento sono ricette che ora abbiamo in famiglia”.

Legato alla zia Gesuela e al fratello c'è la storia raccontata nella Pecora di Pasqua. “Di Tano si diceva che era ‘in giro’; ma ogni due settimane Gesuela riceveva da Parigi una lettera del fratello e una scatola con dentro una capretta di pasta reale, ognuna più bella di quella che l'aveva preceduta. E così lei sapeva che Tano la pensava e che anche lui era a Parigi. Fu allora che le venne l'idea di fare qualcosa di suo e chiese alle monache benedettine se volessero modellare quelle caprette nella pasta reale e venderle: lei avrebbe fornito loro le mandorle, lo zucchero e i pistacchi per il ripieno.”

Nelle pagine di Blanco è interessantissima la ricerca negli archivi, la lettura dei registri, la scoperta dei “pizzini” e dei cosiddetti tronchetti della spesa dei conventi. In particolare dei Benedettini di Catania, quello, per intenderci, dei Vicerè di De Roberto che infatti scrive: “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 Cellarario 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. ... In città, la cucina dei Benedettini era passata in proverbio...”.

Analogamente avveniva nell'altra parte della Sicilia. Giuseppe Pitrè nella Vita a Palermo più di 100 anni fa, descrive “un pranzo tenuto nel Convento di S. Domenico (15 maggio 1796), nel quale, con l'intervento del presidente del Regno, l'Arcivescovo Lopez y Royo, di trenta altri illustri commensali e di cinque frati dell'Ordine dei Predicatori, a compimento del Capitolo da questi tenuto e a omaggio del nuovo Provinciale eletto P. Pannuzzo, furon serviti 24 piatti e 64 intramessi e tornagusti oltre il pospasto e sorbetti”.

Insomma, ricorda Blanco, “i conventi e i monasteri erano un rifugio sicuro dai mali del mondo dove la pace spirituale e la serenità d'animo favorivano la tensione verso il divino. Ma, più prosaicamente, erano luoghi in cui la fame era ignota a meno che non fosse provocata in ragione di penitenze e digiuni: non l'assenza ma la privazione volontaria di cibo rendeva quell'atto espressione di una intenzione precisa e consapevole. Forza di volontà. Fede. Religione.

Il peccato originale, in fondo, oltrech  peccato di superbia era stato anche un peccato di gola. Satana in forma di serpente, fatale critico gastronomico delle sorti umane, aveva introdotto gli ignari progenitori ai piaceri del gusto oltrepassando la funzionalit  del mero nutrimento”.

Dalle ricerche del Pitr    partita in alcuni casi anche Simonetta.

“Nei conventi palermitani – racconta – mangiavano benissimo, avevano una vita straordinaria. Pitr  ha scritto pagine bellissime, nelle quali racconta anche storie buffe”. E aggiunge: “Per esempio c’  il convento delle Cappuccinelle, dietro il tribunale di ora.   stato il primo che ho visitato da scrittore e mi ha affascinato. Proprio all’entrata, sulla porta, c’  una locandina di vetro con il Bambino Ges  che gira. Quando   vestito da povero o nudo vuol dire che le monache non hanno da mangiare, servono donazioni.

Se invece   cunzato, vestito,   buon segno. L’Ordine cui aderiscono quelle suore   povero per definizione, per  quel convento non   per niente povero. Come si usava nel Settecento, fu fondato da un lontano parente della principessa di Belvedere per le loro figlie. Era un periodo di grande decadenza dei conventi perch  la vita conventuale era molto allegra da tutti i punti di vista. Si raccontava che per carnevale si svolgevano feste decisamente os  con sfoggio di abiti affascinanti ma un po’ troppo scollati. Storie del passato, ovviamente, lette sui libri. Adesso sono castigatissime e morigerate. Ho incontrato la madre badessa. “Non deve pensare – mi ha detto – che la vita sia triste qui dentro, a volte ci mettiamo dei grandi cappelli in testa e ridiamo”.

Tra gli aneddoti raccolti dal Pitr , divertente e malizioso   quello sull’invenzione dei famosi “viscotti regina”, i popolarissimi biscotti col sesamo. Durante i sei forzati mesi di permanenza in Sicilia, dopo l’invasione francese di Napoli, la regina Carolina prese l’abitudine di approfittare un po’ troppo dell’ospitalit  a pranzo nei conventi. Per s  e per l’affollata corte al seguito. E cos , anche forse per dispetto, un giorno le monache non ebbero di meglio da offrire che i biscotti della colazione che, per la loro forma, erano chiamati “cazziteddi di parrino”. Alla richiesta di come si chiamassero, imbarazzate, prontamente le monache li ribattezzarono “biscotti regina”.

Nei conventi – maschili e femminili era lo stesso – si praticava l’alta cucina. I figli cadetti che vestivano gli abiti talari non rinunciavano al piacere della gola, all’edonismo culinario, portando al proprio servizio i mons  di palazzo, favorendo cos  “la convergenza tra gastronomia aristocratica

e cucina conventuale”. “Ma sbaglieremmo – spiega Agnello Hornby – a dimenticare che alcuni conventi si specializzavano nell’esaltazione dei cibi poveri e per i poveri. Alcuni realizzavano straordinarie paste con i ceci, altri gustosissime pietanze piccanti. I piaceri della gola sono considerati peccati. Ma è il mangiare troppo che è peccato, l’ingordigia è peccato, fa anche male alla salute. Dobbiamo mangiare per sopravvivere e quindi cerchiamo di mangiare bene. Non ci si fa caso, ma tra i sensi, il gusto è l’ultimo a lasciarci, quando non si hanno più neanche le forze per cibarsi. L’attaccamento alla vita si rivela quando non mangiamo più, quando non vogliamo più mangiare”.

La scrittrice ricorda Brillat-Savarin e il viatico di un buon bicchiere di vino a chi è in punto di morte. La Fisiologia del gusto del politico e gastronomo francese è uno dei temi dell’interessante *La cucina del buon gusto* scritto assieme a Maria Rosario Lazzati. Racconta Simonetta: “Brillat-Savarin è stato per noi una scoperta recente. Avevamo già deciso di scrivere un libro di cucina per esprimere la profonda gioia che ci dà il cucinare e il grande conforto che ne abbiamo tratto vivendo all’estero. Volevamo celebrare la gastronomia e i piaceri dei sensi che si incontrano nel preparare il cibo, nel servirlo e nel mangiarlo. Cucinato, condiviso, consumato da soli, regalato; occasione d’incontro, simbolo di appartenenza a gruppi e a religioni, nutrimento del corpo e della psiche, il cibo è potentissimo antidoto contro l’isolamento e la tristezza”.

Il cibo come elemento identitario, tanto più quando si è lontani da casa propria. Capita di dimenticare il proprio dialetto, non così i sapori e gli odori. “C’è una logica in questo”, interrompe la scrittrice. “Si può mantenere o meno l’accento – io l’ho conservato anche nel mio inglese – ma la lingua cambia. La lingua dell’emigrante resta antica, ferma, viene ridotta a dialetto; in patria invece si evolve. Quindi a Londra non parlo siciliano, ma cucino siciliano. Gli ingredienti, più o meno, si trovano tutti. Fondamentalmente è basata su uova, verdure, cipolle, aglio, extravergine d’oliva. Con la cucina si mantengono le radici, la cultura. Me lo hanno insegnato degli amici ebrei. Nessuno di loro parla yiddish o ebraico, ma cucinano con abitudini, preparazioni e norme ebraiche. Questo è raffinato, è umano, nel senso di essere superiore. Invece il continuare a comunicare con una certa lingua ti fossilizza. E consciamente si fanno le ricette tradizionali perché poi ci sono le altre ricette non tradizionali, perché ovviamente anche la cucina si evolve. È stato così anche per la cucina siciliana:



le melanzane non c'erano fino a qualche secolo fa, come anche il pomodoro". Ma quale cucina siciliana, anzi quale Sicilia. In una immaginaria Predara, sui Monti Iblei, è ambientato *Il veleno dell'oleandro*, una storia di segreti, verità mai dette e ricchezze mai avute, passioni ingovernabili. Anche in questo caso, prima di scrivere, Simonetta ha svolto approfondite ricerche sul territorio. "Per me gli Iblei sono un'altra Sicilia, una vera Sicilia. È più autoctona, ha avuto meno contaminazione dal mare. Il resto della Sicilia è stata costantemente visitata e attaccata perché non abbiamo mai avuto una marina, dopo quella degli Angiò; non abbiamo mai avuto un esercito perché considerati infidi come soldati e quindi ai militari siciliani venivano preferiti i mercenari. La vera Sicilia è quindi quella lì, lontana, che non ha avuto invasioni.

Perfino nelle cave sui Monti Iblei si riscontrano meno invasioni di piante straniere. Il fico d'India è meno presente che altrove. Io la sento più Sicilia, posso sbagliare. Palermo è stata aperta a tutte le contaminazioni che l'hanno resa bellissima, ma non può rappresentare tutta l'isola. Il centro e la Sicilia sud orientale sono più intatte. E poi è ammirevole l'amore per la pietra, il rispetto del terreno. Il vero Dio del siciliano è la terra. In queste campagne non vedi la sporcizia della città. Il contadino raccoglie i pezzi di carta portati al vento. La terra è rispettata. Lo trovo commovente".

Parlare, occuparsi, di cucina non è solo mescolare ingredienti o impiattare artisticamente, come adesso le mode da Masterchef ci impongono. Cucina – e lo vediamo nelle pagine di Blanco – è stare assieme, è accoglienza, è arte dell'ospitalità. E in questo Simonetta Agnello Hornby è insuperabile. "In cucina – vezzeggia – non sono all'altezza di mia madre o mia sorella, ma sono brava nel preparare la tavola e nell'ospitare". Addirittura con il libro *Il Pranzo di Mosè* (e successivo programma televisivo) ha aperto le porte della casa a due passi dai templi di Agrigento per svelare segreti e ricette per fare felici gli ospiti. "Più che padrona di casa mi sento regista: devo sentire dentro di me tutti quei caratteri, devo sapere di che pasta son fatti i personaggi che metto in scena. Sistema vicino a me l'avidò, il tattile e il timido. Talvolta, anche il noioso. Distribuisco gli altri secondo le loro personalità, per esempio metto colui che gesticola alla fine del lato lungo del tavolo perché non impicci chi gli siede accanto. Non colloco mai il loquace a capotavola, si sentirebbe su un pulpito. E metto il comodista a metà del lato lungo così che gli altri possano usare quanto lui si ammassa davanti."

Nella tenuta dove da cinque generazioni la famiglia materna trascorre le vacanze estive, le regole di ospitalità sono chiare. “È compito della padrona di casa occuparsi della felicità dell’ospite, dal momento in cui costui arriva fino al commiato. Esattamente quello che Mamma e zia Teresa cercavano di fare, rendendo l’ospite, per l’intera durata della sua permanenza, parte della famiglia e della loro vita. Al punto di non chiedergli mai quando sarebbe andato via. L’ospitalità era, all’interno della famiglia allargata, la particolarità di Mosè.” Per non mettere a disagio i commensali i ragazzi erano stati educati a replicare perfino i gesti ineleganti come il cibo preso con le mani o l’uso improprio delle posate e sembra quasi di vedere Julia Roberts alias Pretty Woman alle prese con la pinza per le lumache.

Oppure, volendo avere un confronto letterario-gastronomico, viene da pensare all’irripetibile timballo del Gattopardo, quando il principe di Salina, accogliendo i nuovi arricchiti non propone le raffinate ma leggere soup alla moda francese, ma il più popolare sontuoso pasticcio di maccheroni, più vicino al gusto degli ospiti.

Nella casa di Mosè, il grande tavolo era pronto ad accogliere fino a 24 commensali e l’argomento principale delle chiacchiere finiva per essere sempre lo stesso cibo o il menù dell’occasione successiva. Perché per organizzare pranzi, cene e feste le motivazioni non mancavano mai.

Come le occasioni per cucinare. “Compiango coloro che non cucinano e che non sanno cucinare. Perdono piaceri e occasioni di riflessione molto belle.” Come queste che ci ha regalato Simonetta e quelle che abbiamo appena finito di leggere.

## Nota

L'idea della chiacchierata con Simonetta Agnello Hornby a mo' di un epilogo di questo libro è nata parlando con Marco Blanco e Franco Ruta, il primo e indiscutibile protagonista del successo assolutamente mondiale della cioccolata a freddo di Modica, erede della tradizione dell'arte dolciaria dell'antica Contea e in particolare dei Bonajuto, la sua famiglia. Per me Franco era anche altro. Sin da quando – nel 1975 – mi aiutò generosamente con un fotoreportage (il suo punto di riferimento era già allora Ferdinando Scianna) a vedere per la prima volta la mia firma sulla prima pagina di un quotidiano nazionale (l'Unità) per denunciare che c'era ancora chi – gli "aggrottati di Modica" – viveva in case scavate nella roccia. Diventammo grandi amici da allora, e non ho potuto dire di no qualche mese fa alla sua richiesta di scrivere una nota all'interessante studio di Marco Blanco. Franco ci deliziava non solo inventandosi un nuovo pasticcino o recuperando dalla storia un antico dolce, ma finanziando quasi ogni anno la pubblicazione di qualche chicca editoriale. Parlando maturò l'idea di chiedere un contributo a Simonetta, straordinaria affabulatrice di storie siciliane, amata da entrambi: Simonetta è inoltre esperta come pochi di cucina e tradizioni della nostra isola. Un antropologo del gusto, mi piacque definirla.

La incontrai e terminata l'intervista chiamai Franco trasferendogli alcuni stimoli. Si meravigliò in particolare dell'osservazione sulla mancanza di fichi d'India in alcune aree dei Monti Iblei, proprio come segno distintivo di una Sicilia più vera perfino nella vegetazione spontanea; una Sicilia meno aspra, più dolce, amabile.

Sarebbe stata quella l'ultima volta che l'avrei sentito. Nella stessa settimana mancò. E a noi manca questo straordinario siciliano senza spine, motore di tante iniziative economiche, sociali, culturali nel territorio come anche la pubblicazione che avete adesso nelle mani.

Carlo Ottaviano