

## RISCOPRIAMO SAPORI ANTICHI

### A PASTA E' 'MPIATTATA

Continuando il nostro "gustoso" viaggio tra i sapori e gli odori della nostra cucina tradizionale, questa volta ci soffermiamo su alcuni semplici e saporiti primi piatti. Naturalmente è chiaro a tutti noi il ruolo fondamentale che la pasta aveva nella dieta dei nostri nonni, e che continua a mantenere: alimento legato al grano, la più diffusa coltura in questa nostra terra, che non per niente era chiamata il granaio di Roma; pietanza nutriente, economica e che al limite poteva essere condita solo con un filo di prezioso olio e con il sale delle vicine saline.

Spesso infatti nelle nostre case ci si accontentava della *pasta cull'ògghiu* (pasta con l'olio): semplice pasta in bianco, condita con olio, una spolverata di formaggio e magari accompagnata con delle buone e croccanti *patati fritti* (patate fritte), spesso coltivate nel proprio orto.

A volte invece l'olio si faceva soffriggere con un po' d'aglio fatto a pezzettini e il risultato era un buon piatto di *pasta cull'àgghia suffritta* (pasta con l'aglio soffritto); il peperoncino, usato oggi per la pasta con aglio, olio e peperoncino, non veniva molto utilizzato dalle nostre nonne.

L'altro piatto molto diffuso dalle nostre parti, in cui l'aglio è signore, è senza dubbio la gustosa *pasta cull'àgghia*: si pestano nel mortaio qualche spicchio d'aglio con un po' di sale, mandorle e il profumato *basiricò* (il basilico), si aggiungono pomodori pelati freschi fatti a pezzettini; d'inverno si possono usare invece i *pumaroru di pènnula*, un po' d'olio e il condimento è pronto. La pasta con l'aglio è buonissima accompagnata da qualche fetta di melanzana frita, una spolverata di formaggio pecorino e di *muddica atturrata* (mollica tostata).

Le melanzane sono ottime anche sulla pasta con la salsa, e a *pasta ca sàissa e milinciani fritti* è un piatto quasi quotidianamente presente sulle nostre tavole durante l'estate.

Un piatto molto nutriente e di tutte le stagioni è *u stufatu dd'ova* (stufato di uova): le uova infatti, più economiche e più accessibili, erano sicuramente delle buone sostitute della carne. Si prepara un soffritto di cipolla, si aggiunge la salsa di pomodoro, un po' di sale, pepe,

un pizzico di zucchero, qualche foglia di basilico e quando il sugo è a metà cottura *si calanu l'ova* che precedentemente sono state fritte a occhio di bue e rigirate. La pasta avrà così un sapore diverso dalla solita *pasta ca saïssa* e in più si avrà una sorta di secondo.

Avete mai assaggiato una pietanza in cui l'ingrediente principale è presente solo nominalmente? Ecco che la ristrettezza economica e il non voler rinunciare a certi sapori ha portato ad un piatto dal nome veramente originale: *a pasta cù pisci e u pisci sù manciau a atta* (pasta con il pesce e il pesce se l'è mangiato il gatto)! La preparazione è uguale a quella della pasta con il brodo di pesce, solo che curiosamente il pesce non c'è *picchi sù manciau a atta!* Dopo aver soffritto la cipolla si aggiunge del pomodoro pelato o un po' di salsa di pomodoro, olio, sale e pepe, dopo aver fatto riscaldare il tutto si unisce aglio, mandorle e prezzemolo pestati precedentemente in un mortaio, e per finire un po' d'acqua. Quando il tutto sarà cotto si avrà un buonissimo brodo per condire la pasta, l'impressione di mangiare pesce e qualche spicciolo in più nel portafogli! Questo piatto è molto diffuso dalle nostre parti, e quella che a Paceco è *a pasta cù pisci e u pisci sù manciau a atta*, a Salemi diventa *a pasta cù pisci fuiutu*, a Marsala è invece *a pasta cù pisci a mmari*.

Questi sono solo alcuni dei primi piatti che venivano preparati, ma certo bisogna aggiungere un'altra parola sull'elemento fondamentale: la pasta! Oggi basta una fuga veloce al supermercato per rifornirsi di ogni tipo e qualità di pasta, una volta invece il procedimento era molto più lungo; qua ne possiamo fare solo un cenno: si partiva dal grano raccolto e macinato con tanta fatica per finire poi, dopo un lungo procedimento, in qualche *arbitriu*<sup>1</sup> da dove venivano fuori *maccarruna di tutti li misuri, tagghiarina, cavatuna e cavatunedda* a volontà, che dopo essersi asciugati venivano conservati in un luogo fresco della casa per essere usati quotidianamente. E che dire del buon sapore di *maccarruna busiati* o cavati preparati a casa, con una bravura e una maestria oggi non più rintracciabili, dalle mani operose e contadine delle nostre nonne?

BALDO PALERMO

<sup>1</sup> L'*arbitriu* era una sorta di torchio che veniva utilizzato per la preparazione della pasta, era posseduto da alcune famiglie dalle quali ci si recava con la propria farina *pi ffari a pasta*, corrispondendo una somma di denaro ai proprietari del macchinario.