

originalità di fronte agli altri». Oppure per dirla con Buttitta: «Originalità che è anche marca di riconoscimento, e non si esaurisce nell'arco di una sola vita: si snoda nella lunga durata del susseguirsi delle generazioni, dalla rivoluzione agraria ai nostri giorni».

Cultura gastronomica fortemente dettata dalla ricchezza del territorio, imposta dai capricci climatici e amalgamata da quel sapere antico che è il gusto della tradizione. Dalla nascita (vattiu) alla morte (consulu), la costumanza gastronomica ha il suo piatto «d'occasione».

Piatti unici, a volte complessi, paradossali, comunque, fomentati dalla necessità, dall'opulenza o dal capriccio. Perfino piatti poveri, gelosamente custoditi dal sapere contadino, conditi con una «lacrima di olio», che hanno contribuito a creare l'inconsapevole stile alimentare, dal sapore scientifico, oggi decantato come «Dieta Mediterranea». Comunque sia, di sobrietà, a dire il vero, si può solo parlare in riferimento alla cucina popolare.

Alla cucina povera si contrapponeva quella aristocratica. Magistralmente raccontata in varie opere letterarie a ricordo di innumerevoli visitatori che tra il Settecento e l'Ottocento fecero conoscere il territorio siciliano alle corti europee, anticipando il turismo di massa.

Gastronomia dell'ottocento che in Sicilia veniva identificata come la cucina dei Monsù, cioè dei Monsieur le Chef, abilissimi cuochi che attingevano la loro conoscenza ed il loro sapere dalla raffinatezza della cucina francese, che in quel periodo faceva «trend», cucina aristocratica che è sempre stata sin troppo elaborata, ricca, spesso al limite dello spreco.

Quella cucina aristocratica, scippata dai palazzi baronali e dalle grate dei conventi, che è stata abilmente reinventata dai ceti sociali subalterni, che orgogliosamente hanno saputo ricostruire, a modo proprio, utilizzando e valorizzando un patrimonio orticolo a loro disposizione, sostituendo magistralmente carni, pesci e volatili. Lo dicono gli antropologi che la cultura dei ceti subalterni aspira ad omologarsi a quella egemonica.

La cucina siciliana, originariamente, ha la sua fonte di ispirazione in quella greca: misurata e salutistica. Successivamente, si è anche impreciosita di quella araba: profumata, densa di aromi, amante dei sapori contrapposti e soprattutto dolci. Ma è an-

traverso questi piatti improvvisati, di sobbarcare il lunario.

In Sicilia, oltre alla cucina di «terra» è presente anche quella di «mare». Piatti altamente squisiti di cui la «flotta del pesce azzurro» costituisce l'emblema e lo scettro del gusto.



che impregnata dalla cultura alimentare della aristocrazia spagnola che vantava una conoscenza ragguardevole, comprese le preziosità alimentari che arrivarono dalle Americhe.

Accanto a queste culture alimentari europee è sempre convissuta quella kascer, di ispirazione ebraica, che in Sicilia ha saputo farsi apprezzare anche al di fuori delle giudecche, imponendosi come cucina parsimoniosa ed intelligente.

Ma c'è un'altra cucina che impera nel groviglio gastronomico siciliano, ascesa in gloria con l'appellativo «di strada», la cui origine richiama le consuetudini dei termopolium dei greci e dei romani. Anche se il nome potrebbe trarre in inganno, il sapore e gli odori sono capaci di dissuadere anche i meno inclini alle avventure delle tipicità. Una cucina che impera tra i mercati, il groviglio di strade e vicoli dei quartieri popolari delle grandi città.

Piatti che i ristoratori ripropongono come preziosi manicaretti o antipasti. Piatti unici della provvidenza, che riuscivano a sfamare un ceto sociale alquanto povero e soprattutto dedito ai lavori estremi che consentivano, at-

Non si esagera quando si dice che la Sicilia è il laboratorio enogastronomico più antico del mondo, che favorì l'amalgama tra le culture enogastronomiche orientali e quelle occidentali. Un laboratorio capace di sintetizzare e rilanciare, com'è nello stile siciliano, una cucina che aldilà di essere identificata aristocratica, povera, di strada può essere riassunta come «cucina storica».

L'abilità della gente isolana è stata nella comprovata attitudine ad assimilare e rielaborare modelli gastronomici imposti da aree culturalmente egemoni, che ne ha determinato la vera essenza della cucina dell'Isola.

Una tradizione gastronomica, connotata, più d'ogni altra, da un complesso rapporto di prestiti e ristori, assorbimenti e rielaborazioni, il cui tratto più saliente è stato l'eterogeneità, cioè la capacità di amalgamare la tradizione con l'innovazione, in un divenire lento e fondente capace di identificarsi come elemento strutturante dell'identità siciliana.

Non dimentichiamoci il vino e l'olio, alimenti che contribuiscono a fare la differenza della «cucina storica» siciliana.