



PREMIO

PREMIO Migliore ricetta creativa

Luciano Signorello
Belpasso (CT) -Sicilia
67 anni

Ricetta

UNA PASSATA AFFUMICATA Tutto ciò che la natura ha di grande, tutto ciò che ha di piacevole, tutto ciò che ha di terribile si può paragonare all'Etna e l'Etna non si può paragonare a nulla: è questa l'appassionata descrizione del vulcano attivo più alto d'Europa, scritta da Dominique Vivant Denon durante la sua visita nel 1778, condensando, in questo scritto, il vulcano, la mitologia, la geologia, la storia e le sue genti. E l'Etna, con le eruzioni, i parossismi come quelli in atto in questi giorni, la sabbia e i lapilli, ha creato nei secoli terreni fertilissimi, nei quali hanno attecchito con facilità e continuano a crescere, rigogliose, piante spontanee e coltivate; anche le emissioni di gas, i vapori e le microparticelle di metalli che si depositano sul suolo offrono il loro contributo per la ricchezza di questa terra. La gente dell'Etna è laboriosa, in modo particolare quella che vive nei paesi adagiati sui suoi fianchi: quasi ogni casa ha il suo piccolo orto che produce una varietà infinita di ortaggi e frutti. Anche la mia famiglia ha l'orto. E quando arriva l'estate, è una esplosione di colori e di odori. L'origano, il basilico, il prezzemolo, il timo e la menta. E poi, le melanzane, i peperoni, le zucchine, le cipolle e i pomodori. Già, i pomodori! Moltissime famiglie continuano la tradizione delle conserve di pomodoro: i pomodori secchi, "l'astrattu", che è un concentrato di passata di pomodoro asciugato al sole siciliano e, infine, le conserve che serviranno per tutto l'anno, chiuse dentro barattoli di vetro, sterilizzati in acqua bollente per almeno 40 minuti. Una volta si riunivano più famiglie e le preparavano anche all'esterno delle case, nelle strade secondarie poco frequentate

dalle automobili. Anche oggi questo rito è quasi sacro, e quando maturano i pomodori, almeno per un giorno, la famiglia si ferma e tutti contribuiscono alla loro lavorazione per le conserve; attualmente, avendo a disposizione passamodoro elettrici e grandi fornelli a gas, basta un solo giorno di lavoro intenso per preparare la riserva annuale. Ovviamente anche nella mia famiglia abbiamo fatto le conserve classiche: passata, a pezzettoni e pelati. Nel tardo pomeriggio di oggi abbiamo riempito d'acqua il pentolone con i barattoli pronti, e abbiamo acceso il fuoco. Il tempo successivo l'abbiamo impiegato per pulire le attrezzature da utilizzare e preparare una cena "fugace", in attesa che l'acqua del pentolone cominciasse a bollire. Mentre mettevamo a punto ogni cosa, all'improvviso si sentì un boato. Un boato, dalle nostre parti, significa solo una cosa: "scassau a muntagna", cioè "è esplosa l'Etna". Va precisato che l'Etna è l'unico vulcano con nome femminile, è chiamata anche "Mongibello". Questo nome deriva dall'unione di due denominazioni: quella latina, "Mons", e quella araba, "gebel"; è come dire "monte-monte", "monte dei monti". In dialetto la chiamiamo "a Muntagna", cioè il "monte per eccellenza". I boati e la successiva emissione di lapilli e di lava, i fumi e i vapori che hanno accompagnato l'eruzione e il fuoco del braciere che doveva servire per arrostiti ortaggi e qualche costata, ci ha fatto balenare l'idea di preparare una passata diversa: a passata affumicata. Detto fatto, anche perché avere un figlio agronomo ti aiuta parecchio, in questi casi! Avevamo già acceso la carbonella realizzata con le bucce delle mandorle, quindi con un aroma deciso e delicato allo stesso tempo; abbiamo quindi sistemato sulle griglie, separatamente e in ordine di grandezza, i nostri pomodori: il "riccio catanese", il "tondo liscio" e qualche "siccagno" proveniente da Valledolmo in una griglia e nelle altre il "ciliegino" e il "datterino" che l'agronomo di casa aveva portato un paio di giorni prima, quando era andato a fare dei sopralluoghi in provincia di Ragusa, zona di eccellenza per queste produzioni. Sopra i pomodori, a cascata, abbiamo fatto "piovere" origano, timo, basilico, una cipolla rossa a dadini, qualche grano di sale integrale, e poi tutto sul fuoco, avendo cura di mettere sopra un coperchio per far sì che i fumi impregnassero anche l'interno dei pomodori e non soltanto le bucce. Dopo cinque grigliate, ci siamo fermati altrimenti non avremmo avuto disponibili i pomodori per l'insalata. Rimontato il passamodoro elettrico che avevamo già lavato e asciugato, eravamo già pronti a dare il via alla passata affumicata. I fumi dell'Etna, che dal cratere di sud-est si allungavano fino alle nostre case, si incrociavano, si mescolavano e si amalgamavano col fumo emanato dalla carbonella di bucce di mandorle ed avvolgevano, in un abbraccio focoso, i pomodori che si arrostitavano. Abbiamo eliminato alcune bucce completamente carbonizzate, mentre abbiamo lasciato quelle essiccate, ma non completamente bruciate, e assieme agli aromi ed alla cipolla che avevamo precedentemente messo sui pomodori, abbiamo fatto cadere tutto dentro l'imbutto del passapomodoro. Una goduria di profumi! La passata che usciva lentamente, quasi una cascata di lava incandescente, emanava tutti gli odori dei pomodori e delle erbe aromatiche che

avevamo messo, oltre ad un intenso, ma piacevole, odore di affumicato. Com'è finita la serata? Abbiamo riacceso altra carbonella, arrostito le costate che avevamo messo da parte, ovviamente condite con una parte della passata appena realizzata e con un filo "abbondante" di olio evo dell'Etna, ed innaffiato il tutto con qualche bicchiere di buon rosso Etna doc. Forse lo stesso con il quale Ulisse ingannò Polifemo? Non lo sappiamo! E il resto della preziosa passata? Una buona parte l'abbiamo arricchita con una generosa dose di origano e l'abbiamo messa nei barattoli; la metteremo a bollire domani mattina, ora no, troppi fumi si sono mescolati nelle nostre menti! E "idda", cioè Lei, l'Etna, continua a brontolare e ad illuminare questa notte di fine estate.