

# Speciale **Dolce Natale**

**CIBI E ATMOSFERE  
CHE AFFASCINANO  
ANCHE GLI SCRITTORI**

di FABRIZIO GEREMICCA

**E**rano mele gialle e lucide, dolcissime, che impregnavano la casa di profumo per tutto il tempo di Natale. Sovrastava, il loro odore di pome-  
lia e cedro, quello delle arance, dei fichi secchi, delle sorbe, delle lizzeruole, delle ziz-  
zole, delle nespole d'inverno, delle granate e delle cotogne». Vincenzo Consolo, lo scrittore di Sant'Agata di Militello, che ha individuato nella ricerca della memoria storica della Sicilia uno degli elementi fondanti della sua poetica, in una nota a un saggio pubblicato nel 1985 da Antonio Buttiitta, per l'editore Guida, immerge il lettore in colori, profumi, fragranze che sanno di festa. «Natali perduti», questo il titolo del contributo di Consolo al libro di Buttiitta, racconta di festività dense di significato. I cibi, innanzitutto, carichi di valori simbolici: «È mi credete che il compar Pitrone cogliesse quelle mele da un albero fatato, un albero d'un Eden suo segreto, nascosto nel cuore di una latomia o solitario in cima ad un cocuzzolo, dritto e compatto come un albero dipinto, con pioggia, grandine e vento, fermo e sereno, sempre indorato dal sole o argenteo dalla luna». Poi le atmosfere, i riti religiosi, il presepe. «La rappresentazione del presepio aveva un suo filo... che forse voleva dire un suo stile, e quindi i pastori bisognava rinnovarli tutti quanti, 'na volta che una parte si era rotta, ché il santaro don Biagio, l'uomo che li forniva, ogni anno li faceva diversamente, secondo la fantasia». Alfonso Stefano Gurrera, esperto di gastronomia e viticultu-

interessante attraverso la tradizione siciliana del Natale. Scrive: «CF8126 "San Giuseppe cu Maria sinni ieru a fare via"/CF" era la colonna sonora dei Natali in Sicilia fino agli anni '60/'70. Una dolce nenia accompagnata dal flautato suono delle zampogne. Apriva, nei quartieri popolari, guarniti dalle icone della Sacra Famiglia, e preparate con arance, bacche e alloro, la novena rituale dell'Avvento. Aveva inizio, nel calendario gregoriano, nel giorno di S. Lucia per concludersi alla sera "d'a vigilia", ovvero la Santa Notte della nascita "du bammineddu". Ricorda Gurrera che Giovanni Verga la descrisse ne "I Malavoglia" in questi termini: «Davanti ad ogni casa c'era la cappelletta adornata di frasche ed arance, e la sera vi accendevano le candele, quando veniva a suonare la cornamusa che era una festa per ogni dove». Di quegli antichi Natali sopravvive certamente una tradizione culinaria ricchissima. Dolci ormai conosciuti in tutto il mondo, come i cannoli, la cassata, il buccellato. Oppure rustici come lo sfincione. L'ingrediente fondamentale è il pane pizza morbido e lievitato. La ricetta prevede, sopra di esso, una salsa a base di pomodoro, cipolla, e pezzetti di caciocavallo. È un alimento particolarmente apprezzato a Palermo, dove lo si consuma spesso anche in strada. Lo vendono gli ambulanti, che girano per le vie della città a bordo di motoveicoli a tre ruote (conosciuti meglio come "lapini") ed invitano ad assaporare il loro prodotto gridando a voce alta o attraverso un amplificatore.

