

ATTIVITÀ DEL CENTRO

Dolci tradizionali di Ustica a New Orleans
Holiday Treats from Ustica
by Chris Caravella



Da sinistra: Maria Compagno, capocuoco, Marilyn Barbera, Barbara Zelenka, Chris e Libby Caravella, Virginia Edmonson, durante le feste natalizie mentre preparano, sotto la direzione di Maria Compagno Bertucci, Cassatedde e Giggi in casa di Barbara Zelenka (famiglia Manfrè e Lauricella) a Mandeville, vicino New Orleans..

Tradizioni radicate

Riceviamo da Chris Caravella il resoconto di una lieta esperienza vissuta in casa di Maria Bertucci Compagno a New Orleans, prima del disastro provocato da Cathrina.

Vogliamo proporlo ai lettori per il suo valore di testimonianza rispetto alle tradizioni della nostra Isola –in questo caso alcuni dolci tipici presenti nelle feste e nelle tavole degli isolani con continuità, sin dall’ultima colonizzazione-, e con il pensiero rivolto agli usticesi d’America che, ne siamo certi, concorreranno nell’opera di ricostituzione dello “Spirito” della tanto cara New Orleans, piegata dalle devastazioni inflitte da Kathrina. La sua pubblicazione vuole anche rappresentare un augurio ai “nostri” di ritrovarsi presto ancora insieme per preparare Cassatedde e Giggi, nel ricordo della nostra Isola.

L’articolo è apparso, ben documentato da foto, sul sito www.ustica.org ed ha suscitato molto interesse tra i lettori americani. Chris Caravella e Marilyn Barbera hanno dovuto sostenere un “dibattito” telematico con tanti oriundi usticesi e che più avanti riportiamo come conferma di quanto ancora siano radicate le nostre tradizioni nelle famiglie originarie di Ustica che vivono negli Stati Uniti. E sì che sono passate più di 7 generazioni da quando i primi Usticesi hanno lasciato l’Isola!

La Cassatedda è il dolce più tipico di Ustica ancora oggi. Per gli Usticesi, un Natale senza Cassatedde sarebbe molto triste. Non c’è famiglia che non ne prepari anche per farne dono originale agli amici più cari. Un tempo venivano preparate esclusivamente per Natale e le nonne ne conservavano qualcuna nelle scatole di latta, in nascondigli segreti, per esibirla orgogliosamente a Pasqua: la “Cassatedda di Pasqua” era un dolce veramente straordinario e con la sua esibizione la nonna sorprende la famiglia riunita; anche nel lessico, essa finì per indicare una rarità e un evento fuori dell’ordinario.

Oggi le Cassatedde hanno perso in parte il loro fascino perché divenute bene di consumo per turisti. La loro preparazione è molto elaborata e coinvolge molte persone, e diviene, ancora oggi, strumento di forte aggregazione familiare. Parenti, amici e vicini di casa di ogni età, infatti, si riuniscono portando con sé i propri attrezzi di lavoro (di cui ciascuno è orgoglioso) per realizzare l’“impresa” nell’arco di una sola giornata. Il grosso del lavoro



Cassatedde

La loro preparazione è meno elaborata rispetto a quella per le Cassatedde, e si presta alle “sorprese” della mamma per le piccole ricorrenze di famiglia. Tutti ritengono di essere depositari della ricetta perfetta, ed, in effetti, ognuno ha il suo segreto, che rende i suoi Giggi originali e riconoscibili al gusto.

La Direzione

lo fanno le donne, ma anche gli anziani ed i bambini collaborano: i primi a garanzia della tradizione; i secondi per scoprire un nuovo “gioco”. È questa ormai una rara occasione per tenere piacevolmente insieme le generazioni e per lasciare spenti i televisori. Un tempo anche gli uomini erano coinvolti attivamente, essendo incaricati a portare a giusta temperatura il forno a legna; ora si provvede con i forni pubblici.

I Giggi sono, invece, dolci per tutte le stagioni. Un tempo non potevano mancare nelle riunioni di Carnevale, quando si ballava in tutte le case e, vestiti in maschera, ci si recava di abitazione in abitazione. Lì, accadeva frequentemente che si rinunciava al travestimento -facendosi quindi riconoscere- per avere offerti in cambio i Giggi.

Rooted Traditions

We receive Chris Caravella’s account of a delightful experience he had in New Orleans before the disaster caused by hurricane Katrina.

We offer it to our readers since it is a witness to our Island’s traditions – here some local sweets which have been present at the feasts and on the tables of the islanders ever since the last colonization –our thoughts going out to America’s Usticesi, who will definitely contribute to restore the “Spirit” of our beloved New Orleans, prostrated by Katrina’s devastating blow. Its publication is also a wish for our friends to meet again soon to make *Cassatedde* and *Giggi*, recalling the memories of our Island.

The article, well supplied with pictures, was released on the website www.ustica.org and aroused great interest among the American readers. Chris Caravella and Marilyn Barbera got involved in an online “debate” with many others of Ustica origin, which is reported further on to show how deeply rooted our traditions still are in the Usticesi families living in the USA. And yet more than seven generations have passed since the first Usticesi left the Island!

Still today, the *Cassatedda* is Ustica’s most distinctive sweet. For the Usticesi, a Christmas without *Cassatedde* would be a very sad one. There isn’t a family who doesn’t prepare them also as an original gift for their dearest friends. In the past, they were made only at Christmas and grandmothers would keep some in tin boxes, hidden in secret places, and proudly produce them at Easter: *Cassatedda di Pasqua* (Easter Cassatedda [*translator’s note*]) was a special sweet and a surprise for the gathered family. Even in the vocabulary, it ended up by denoting both something of a rarity and a unique event.

Today the *Cassatedde* have lost part of their charm since they have become tourist consumer goods. Their preparation is very complex and involves many people, which makes it, still nowadays, a means of family reunion. Relatives, friends and neighbors of all ages gather, bringing their own tools (which are a source of pride), to carry out the “venture” in one day only. Women do most of the job, although elders and children do their share as well, the former guaranteeing the tradition, the latter discovering a new “game”. This is a rare occasion to keep generations pleasantly together and televisions turned off. In the past, men too were actively involved, their task being getting the right temperature of the wood-burning oven, whereas today public ovens are used.

Giggi, instead, are sweets for all seasons. Once they were always present at Carnival parties, when people wearing costumes would dance and go from house to house, where they often unmasked their identity in return for some *Giggi*.

Giggi are easier to prepare than *Cassatedde* and ideal for the “surprises” mothers arrange on family anniversaries. Everyone claims to have the perfect recipe and, as a matter of fact, everyone has their own secret that makes *Giggi* original and recognizable to the taste.



Giggi

The Editing Board



Gli attrezzi. A Sinistra: lo Scannaturu è un ripiano di legno ad esclusivo uso della lavorazione a mano (Scanata) della pasta per il pane ed i dolci; il Canneddu (Cannello) è un cilindretto di legno di circa 30-40 cm per serve a ridurre la pasta in lamine sottili. A destra: il Tunniarolu, una piccola trancia con rondella a zig zag, serve a tagliare le sfoglie di pasta in riquadri; le Scumarole servono per estrarre dall'olio caldo i Giggi appena cotti.

Gli attrezzi. A Sinistra: lo Scannaturu è un ripiano di legno ad esclusivo uso della lavorazione a mano (Scanata) della pasta per il pane ed i dolci; il Canneddu (Cannello) è un cilindretto di legno di circa 30-40 cm per serve a ridurre la pasta in lamine sottili. A destra: il Tunniarolu, una piccola trancia con rotelle a zig zag, serve a tagliare le lamine di pasta in riquadri; le Scumarole servono per estrarre dall'olio caldo i Giggi appena cotti.

Cassatedde e Giggi¹

As a third generation Italian American from a mostly male Italian lineage, the tradition of Italian cooking has been completely lost in my family. I approach this topic as a complete outsider. I do enjoy cooking, though, so I hope I can interject a dose of objective guidance into some of the processes and recipes. The names of the cookies and instruments are most likely derived from Siciliano, the spoken language of Sicily, so the spellings may vary.

First a little background ...

In Italy, Christmas baking has always been a very intimate venture involving groups of family or neighbors. Considering the complexity of the recipes and the massive number of cookies produced, you can understand why a crowd is helpful. Every region or town may have its own specialties and Ustica is no exception. *Cassatedde* and *Giggi* are two examples that are local to Ustica. The uninformed layman would call them Italian *Fig Cookies* and *Pinolatas*², as a wince of disapproval rises from the injured cook's face. As you'll see there are some significant differences which make *Cassatedde* and *Giggi* unique to Ustica and a source of great pride for Usticesi cooks. To complicate matters further, every Usticese cook has their own variations on the recipes. As Maria tells it, when you get 2 cooks together the first thing decided is «*Are we going to do it your way or my way?*». The affair then proceeds with lots of eye-rolling and mumbled comments. Recipes changed again as Usticesi came to America and some ingredients became difficult to obtain.

Cassatedde e Giggi¹

Essendo un Italo-americano di terza generazione di linea prevalentemente maschile, la tradizione della cucina italiana nella mia famiglia si è completamente perduta. Ma siccome mi piace cucinare, anche se inesperto, proverò ugualmente ad illustrare il processo di preparazione e le ricette di alcuni dolci tradizionali dell'isola, sperando di riuscire a farlo con correttezza. I nomi dei dolci e degli utensili derivano molto probabilmente dal dialetto siciliano.

In primis qualche notizia sugli antefatti...

In Italia, la preparazione dei dolci natalizi è sempre stata occasione di intime avventure, coinvolgenti gruppi di famiglie o di vicini di casa. Come vedremo, la complessità delle ricette e la grande quantità di dolci prodotti giustificano il nutrito gruppo di persone coinvolte nella loro preparazione. Ogni regione o città ha le proprie specialità e Ustica non fa eccezione. Le *Cassatedde* e i *Giggi* sono due esempi tipici usticesi. Un profano poco informato li chiamerebbe *Dolci di fichi* e *Pignolata*², provocando una smorfia di disapprovazione sul volto di quegli usticesi che li hanno preparati. Infatti, come si vedrà, ci sono piccole peculiarità che fanno delle *Cassatedde* e dei *Giggi* il marchio distintivo di Ustica e motivo di grande orgoglio per le massaie usticesi.

A complicare maggiormente le cose, ogni massaia usticese ha la propria ricetta personale. Come dice Maria, quando si mettono due massaie insieme, la prima cosa da decidere è «*Lo facciamo alla mia maniera o alla tua?*». La faccenda va avanti fra occhiate di traverso e mugugni a commento. Le ricette



Gli ingredienti utilizzati per il ripieno (conza) delle Cassatedde: marmellata, due barattoli di uva passa (Passoli) marinata in acqua, frutta candita, bucce di arance e di limoni e mandorle.

Ingredients: marmalade, two containers of raisins (Passoli) soaking in water, and in the foreground some candied (crystallized) orange and lemon rind and blanched whole almonds.

One great example of a process lost in America is the sticky goo that coats the *Giggi*.

Traditionally in Ustica, this is made from grape skins left over from the harvest. The skins are boiled to create a sweet liquid which is then thickened with ashes from the prickly pear stalks that were burnt to cook the skins. Cooking with ashes seemed a little odd to me too, but I'm told the resulting liquid has a unique sweet, slightly-smoky flavor³.

At harvest time in September, the liquid is ticked to a gelatinous texture and spooned out into individual candies called *Mustarda*⁴.

This is still done in Ustica. In our *Giggi* recipe we will use dark corn syrup instead and I've heard that a more recent trend is to include honey with the Caro syrup⁵.

So let's begin..

Here's our crew: Maria Compagno (our master chef), Marilyn Barbera, Barbra Zelenka (our gracious host), Chris and Libby Caravella, and Virginia Edmondson. We started at 11 am and were finished at about 4 pm. We did not make a massive amount so be forewarned that this is usually an all day affair.

The filling for the *Cassatedde*

The filling for the *Cassatedde* can be prepared up to a week in advance.

Marilyn did most of the shopping at *Nor-Joe's* just off Metairie Road at the railroad tracks (505 Frisco Av). *Nor-Joe's* imports a lot of food prod-

hanno subito ulteriori modifiche dopo l'arrivo degli usticesi in America, per la difficoltà a reperire alcuni ingredienti.

Un esempio significativo di una fase della lavorazione andata perduta in America riguarda la sostanza appiccicosa che ricopre i *Giggi*.

Tradizionalmente, ad Ustica, tale sostanza si ricava dalle bucce degli acini d'uva avanzati dalla vendemmia. Le bucce vengono portate a ebollizione fino a ottenere un liquido dolce che poi viene fatto addensare con la cenere dei fusti dei fichidindia utilizzati, in precedenza, per far bollire le bucce. L'uso della cenere è sembrato un po' strano anche a me, ma mi si dice che il succo ottenuto si contraddistingue per il caratteristico sapore dolce e leggermente affumicato³.

Durante la vendemmia, a settembre, questo prodotto trova un'altra utilizzazione. Infatti, viene fatto addensare fino a raggiungere una consistenza gelatinosa e quindi versato in stampini. I panetti così ottenuti, simili a biscotti, prendono il nome di *Mustarda*⁴.

Ad Ustica i *Giggi* vengono preparati ancora così. Per la nostra ricetta, invece, utilizzeremo uno sciroppo di mais scuro e so che una variante più recente della ricetta prevede, insieme allo sciroppo Caro⁵, l'aggiunta di miele.

Ma ora cominciamo...

Ecco il gruppo: Maria Compagno capocuoco, Marilyn Barbera, Barbara Zelenka (la nostra graziosa padrona di casa), Chris e Libby Caravella, Virginia Edmondson. Abbiamo cominciato alle undici del mattino e abbiamo finito alle quattro del pomeriggio. Non ne abbiamo preparato una grande quantità,



Il ripieno (conza) è pronta.

The filling (conza) is ready.

ucts directly from Italy. Any organic grocery store like *Whole Foods* or *World Market* should also carry these ingredients. I even noticed that *Save-A-Center* carries a brand of nuts and dried fruits called *Melissa's*.

We have marmalade, 2 containers of raisins (passoli) soaking in water, and in the foreground some candied (crystallized) orange and lemon rind and blanched whole almonds.

Maria provided most of the tools. The *Scannaturi* is actually an old door and the *Caneddu* is a broom stick, both used for rolling out the dough. They both have a soft translucent glow from years of having dough worked on them. If you are using a newer surface for rolling, you may need to coat it with shortening first. The pinwheel cutters are used to make the edge of the *Cassatedde* and belonged to Maria's mother⁶. These tools have great sentimental value and are a source of many family stories which are lovingly recalled throughout the day.

Filling (Conza) for the Cassatedde

Ingredients for sixsty *Cassatedde*:

1/2 lbs⁷ dark raisins (2 containers) soak them in water or orange juice for several minutes and then drain off the liquid before preparing the filling. The liquid can be used to moisten the filling, if needed.

3/4 lb sliced blanched (no skin) almonds

1/2 lb dried pineapple

1/2 lb semi-sweet chocolate chips (preferably Ghiriadelli or Guittard, not the waxy common type)

1/4 lb candied lemon rind

1/4 lb candied orange rind

1/4 lb dried black mission figs

3/4 cup⁸ orange marmalade

1/4 cup sugar

1/2 cup Grand Marnier liqueur or Quantreau or Amaretto

1 tsp cinnamon

quindi sappiate che, normalmente, questo lavoro vi terrà occupati per una giornata intera .

Il ripieno delle Cassatedde

Il ripieno delle *Cassatedde* può essere preparato fino a una settimana prima.

Marilyn ha fatto la maggior parte della spesa al *Nor-Joe's*, appena fuori Metairie Road, alla stazione (505 Frisco Av). *Nor-Joe's* importa molti prodotti alimentari direttamente dall'Italia. Qualsiasi negozio di generi alimentari, come *Whole Food* o *World Market*, dovrebbero avere questi ingredienti. So che *Save-A-center* dispone di un tipo di noci e frutta secca chiamato *Melissa*.

Diponiamo di marmellata di arance, due barattoli di uva passa (*Passoli*) a macerare in acqua, scorza d'arancia e di limone candita e mandorle intere sbollentate e pelate.

Maria ha fornito quasi tutti gli utensili: lo *Scannaturi* in realtà è ricavato da una vecchia porta; il *Canneddu* (Cannello) è ricavato da un manico di scopa; entrambi sono usati per stendere la pasta. Su tutti e due gli attrezzi si è formata una leggera patina traslucida per effetto dell'uso prolungato nel tempo. Se si utilizza una superficie più nuova, è consigliabile ungerla con un po' di strutto. Il *Tunnariolu*, la rondella dentellata, serve a ritagliare i rettangoli di pasta per le *Cassatedde* e apparteneva alla madre di Maria⁶. Questi utensili hanno un grande valore sentimentale e offrono lo spunto per molte storie di famiglia che sono amorevolmente ricordate nel corso della giornata.

La conza delle Cassatedde

Ingredienti per sessanta *Cassateddi*:

1 libbra⁷ e 1/2 di uva passa scura: farla macerare in acqua o succo d'arancia per diversi minuti e farla scolare per bene prima di preparare il ripieno. Se necessario, il succo può essere usato per ammorbidire il ripieno.

3/4 di libbra di mandorle sbollentate, pelate e tagliuzzate

1/2 libbra di ananas secco

1/2 libbra di cioccolato semi dolce in scaglie (preferibilmente non il tipo comune ceroso)

1/4 di libbra di scorza di limone candita

1/4 di libbra di scorza d' arancia candita

1/4 di libbra di fichi secchi neri

3/4 di tazza⁸ di marmellata di arance

1/4 tazza di zucchero

1/2 tazza di Grand Marnier o Cointreau o Amaretto

1 cucchiaino da tè di cannella in polvere

1 cucchiaino da tè di essenza di vaniglia o mandorle

1 scorza di arancia fresca.

La quantità degli ingredienti elencati dà subito l'idea di come sia semplice effettuare varianti e sostituzioni. Il procedimento quindi non è una



A sinistra, l'inizio della preparazione della pasta per le Cassatedde; a destra le sfoglie di pasta ritagliate in rettangoli.

A sinistra, l'inizio della preparazione della pasta per le Cassatedde; a destra le sfoglie di pasta ritagliate in rettangoli.

1 tsp vanilla or almond extract
1 tsp fresh rind of an orange.

Ours were torn by hand into small bits but many prefer to zest the rind so none of the white pith is included.

With all of these ingredients, I'm sure you can see how variations and substitutions are easily made. This is no exact science.

First we prepared the filling (conza) in a food processor. The key here is to get the correct consistency - not too dry yet not wet enough so that the filling oozes out during baking.

The filling is predominantly raisins so it is a misnomer to call them fig cookies.

From now on call all fig cookies *Cassatedde* and that way you can work in a story about Ustica!

Ingredients per la pasta

4 1/2 lbs flour (preferably gold-medal unbleached)
1 1/2 lbs Crisco⁹ shortening
1 1/2 cups sugar
3/4 cup white wine
3/4 warm water¹⁰

Now you can see why the *Scannaturi* is so important. No mixing in bowls needed. Just pour the flour out and begin kneading in the shortening. Dissolve the sugar into the wine and warm water. Work all of the flour into the shortening and then add half of the liquid while the mixture is still crumbly. Keep adding small amounts of the liquid while kneading until you get a soft consistent texture to the dough - no crumbling.

The dough is essentially a pie crust with a few twists.

Now take a small 3 inch chunk of dough and roll it thin using the caneddu. We made ours about 1/8 inch¹¹ thick. Many cooks prefer a much thinner crust so that the thickness of the finished *Cassatedde* is 3/4 inch¹¹. The cut outs will be rectangular so be efficient and shape the dough ac-

scienza esatta.

Con essi abbiamo preparato il ripieno (*Conza*) utilizzando un frullatore. La chiave qui è una corretta consistenza: né troppo secca né troppo umida affinché il ripieno non fuoriesca durante la cottura al forno.

Il ripieno è prevalentemente di uva passa: ecco perché non è appropriato chiamarli dolci di fichi, ma semplicemente *Cassatedde*, e ciò consente di introdurre una storia su Ustica!

Ingredienti per la pasta:

4 libbre e 1/2 di farina preferibilmente naturale)
1 Libbra e 1/2 di strutto Crisco⁹
1/2 tazza di zucchero
3/4 tazza di vino bianco
3/4 tazza acqua tiepida¹⁰

L'importanza dello *Scannaturi* è dimostrata dal fatto che non servono scodelle in cui amalgamare gli ingredienti. Versare la farina sul ripiano e cominciare a lavorarla con lo strutto. Sciogliere lo zucchero nel vino e nell'acqua tiepida. Amalgamare tutta la farina e lo strutto, quindi incorporare metà del succo nell'impasto ancora friabile. Senza smettere di impastare, aggiungere altro succo in piccole quantità fino a ottenere una pasta soffice e compatta.

La pasta in fondo non è che la base della crostata con alcune varianti.

A questo punto, prendere un po' di pasta e stenderla con il *Canneddu* in una sfoglia sottile. La nostra aveva uno spessore di quasi 1/8 di pollice¹¹ [mm 3]; altri la preferiscono molto più sottile in modo che lo spessore delle *Cassatedde* finite sia di 3/4 di pollice. La pasta andrà stesa in modo da poter ricavare dei rettangoli. I nostri misuravano 3 pollici per 6 [cm 7.5 x 15]

Per ottenere un buon bordo, serve una rondella dentellata (*Tunnariolu*). Il bordo è importante, quindi ricordate: un bordo dritto è un insulto alle *Cassatedde*!¹²

Se la pasta è stata lavorata nel modo appropriato, i ritagli dovrebbero staccarsi facilmente dallo



La sequenza della lavorazione: si ripone la conza su ciascun ritaglio rettangolare di pasta e si arrotola con cura, indi si fanno dei piccoli tagli (Pizzuliata) sulla parte superiore e si infornano in teglie di latta (Lanni).

La sequenza della lavorazione: si ripone la conza su ciascun ritaglio rettangolare di pasta e si arrotola con cura, indi si fanno dei piccoli tagli (Pizzuliata) sulla parte superiore e si infornano in teglie di latta (Lanni).

cordingly. Our cut outs were about 3 by 6 inches. You'll need that zig-zag tool, also called a pinwheel cutter or pastry wheel (sorry I didn't get a fancy Italian name for that one), to get the proper edge. The edge is important so don't think about cutting a straight line or you will insult the *Cassatedde*¹²! If your dough was properly kneaded, the cut outs should peel up easily off of the *Scannaturi*.

Now begin molding the filling on to the cut outs and gently rolling them. Roll them back and forth with a little pressure to seal in the filling.

Now gently bend the *Cassatedde* into a horse shoe shape and place on a baking tray. You can

Scannaturi.

Ora cominciare a disporre la *Conza* nei ritagli e ad avvolgerli delicatamente, rotolandoli avanti e indietro con una leggera pressione in modo che la *Conza* si "leggi" alla pasta.

A questo punto, con delicatezza, piegare le *Cassatedde* a ferro di cavallo e sistemarle nella teglia. Se si teme che la pasta si possa attaccare, si potrà ungere la teglia per la prima infornata. È possibile modellare le *Cassatedde* anche a forma di S¹³.

Con un paio di forbicine fare dei piccoli tagli (*Pizzuliata*) su tutta la superficie delle *Cassatedde* per creare il caratteristico motivo. Se la *Conza* dovesse affiorare, allora i tagli sono troppo profondi.

gease the tray for the first batch if you are concerned about the *Cassatedde* sticking to the tray. S-shapes are also used¹³. With a pair of small scissors (nail clipper type) snip the dough along the entire length of the *Cassatedde* to create the distinctive pattern. If you see filling then you're snipping to deep.

Place in an oven pre-heated to 350 degrees. It can be difficult to tell when the *Cassatedde* are done because you don't want the dough to brown visibly. Maria lifted a *Cassatedde* and checked the bottom for brownness. If the bottom is real brown then they should be done. The bottoms will be

Cuocere in forno già caldo a novanta gradi. Può essere difficile capire quando le *Cassatedde* sono veramente pronte dato che la pasta non deve essere troppo dorata. Maria ha sollevato una *Cassatedda* per controllare il punto di doratura della base. Se la base si è scurita per bene, vuol dire che sono pronte. La base, infatti, dovrà risultare molto più scura della superficie. Generalmente, il tempo di cottura oscilla fra i 12 e i 15 minuti. Una volta sfornate, lasciarle raffreddare per un po' e, dopo, cospargerle con dello zucchero a velo.

GIGGI



Il procedimento per impastare i Giggi.



Kneading the Giggi.

much browner than the surface. It generally takes between 12 and 15 minutes. When done, let them cool a bit and then sift some powdered sugar on top.

GIGGI

Giggi are essentially deep-fried pastry dough and nuts glued together into a sweet sticky pile.

Begin by lightly roasting 1/4 pound each of whole blanched (no skin) almonds and chopped pecans. Nuts will burn quickly so keep the oven low about 250 degrees and check often after five minutes or so. You want to be able to smell that they are cooking and then remove them from the oven quickly.

Ingredients for 5 dinner plate of *Giggi*
2 lbs flour (Gold Medal unbleached preferred)
8 eggs (room temperature)
1 tsp vanilla extract
Olive oil¹⁴

Now let's put the *Scannaturi* into action. Mound the flour and dig a pit into the center of the mound. Crack the eggs and pour them into the center of the mound. Add the vanilla and 1/4 cup of olive oil and begin working the flour into the mixture.

I *Giggi*, essenzialmente, sono tocchetti di pasta fritti in abbondante olio e noci o mandorle amalgamati in un tutt'uno dolce e appiccicoso.

Innanzitutto, occorre tostare 1/4 di libbra di mandorle intere pelate e noci sminuzzate. Siccome le noci bruciano più facilmente occorre tenere la temperatura del forno a circa novanta gradi e controllare spesso, ogni cinque minuti. Dall'odore si dovrebbe capire quando sono pronte.

Ingredienti per 5 piatti di *GIGGI*
2 libbre di farina naturale
8 uova (temperatura ambiente)
1 cucchiaino da tè di essenza di vaniglia
olio di oliva¹⁴

Ora mettiamo di nuovo lo *Scannaturi* in azione. Versare la farina a fontana e fare la conca. Al centro rompervi le uova, aggiungervi la vaniglia e 1/4 di tazza di olio e cominciare ad impastare.

La lavorazione è fondamentale. Continuare ad aggiungere piccole quantità di olio di oliva, fino a che la pasta è consistente. Quindi, continuare ad impastare per almeno cinque minuti. La pasta è pronta quando è compatta ed elastica.

Prendere un pezzo di pasta di quasi 3 pollici [7 centimetri e mezzo] e cominciare ad arrotolarlo a mano fino a ridurlo a un lungo "grissino" di un

Kneading is crucial. Keep adding small amounts of olive oil until the dough is consistently mixed. After that, keep kneading for at least five minutes.

spessore di 3/8 di pollice [1 millimetro]. Tagliare il grissino in pezzettini di 1/2 pollice [12 millimetri], anche se la grandezza può variare a seconda delle



La sequenza della lavorazione dei Giggi. La pasta ridotta a corde tipo grissini viene tagliata in piccoli tocchetti che vengono cotti in olio bollente.

La sequenza della lavorazione dei Giggi. La pasta ridotta a corde tipo grissini viene tagliata in piccoli tocchetti che vengono cotti in olio bollente.

The dough is done when it is consistently mixed and springs back when pulled.

Take roughly 3 inch chunks of dough and begin rolling them by hand into long strings about 3/8 inch thick. Slice the strings diagonally creating 1/2 inch dough bits. The size of the bits is a matter of preference, so you can make them smaller or larger.

Now it's time to fry the dough bits. Heat some oil in a pot. You can tell that it's hot enough if drops of water crackle when hitting the hot oil. Dump in some pastry dough bits and let them cook until they puff up and split. They should be a nice golden brown, too. The photo shows the *Giggi* before, during and after. Let the fried bits drain in a collander placed over a pan or some paper towels.

Now that the *Giggi* are fried, it's time to prepare the syrup.

Ingredienti per amalgama *Giggi*
16 oz¹⁵ dark Caro Syrup

preferenze personali.

Ora è il momento di friggere i pezzetti di pasta. Mettere dell'olio a riscaldare in una pentola o padella alta. Per controllare la temperatura, spruzzare qualche goccia d'acqua: se scoppietta, l'olio è caldo. Immergere una manciata di *Giggi* e farli friggere fino a quando non gonfiano, si separano e assumono una doratura bruna. Le foto mostrano i *Giggi* prima, durante e dopo. Mettere a scolare i *Giggi* in uno scolapasta o adagiarli su della carta assorbente.

Ora che i *Giggi* sono pronti è il momento di preparare lo sciroppo.

Ingredienti
16 once¹⁵ di sciroppo Caro
1 1/2 tazza di zucchero
scorza di limone intera
succo di un limone

Innanzitutto, sbucciare il limone, poi tagliarlo a metà e spremere il succo. Conservare le due metà del limone, serviranno dopo. Versare tutto lo sci-



Preparato l'amalgama lo si fa legare con i Giggi che vengono composti a mucchietto sui piatti aiutandosi con due mezzi limoni. A conclusione una spolverata di zucchero fine e vaniglia. Vanno serviti freddi.

Preparato l'amalgama lo si fa legare con i Giggi che vengono composti a mucchietto sui piatti aiutandosi con due mezzi limoni. A conclusione una spolverata di zucchero fine e vaniglia. Vanno serviti freddi.

1 1/2 cups sugar
1 lemon rind zested
juice of one lemon

First zest the rind of one lemon, cut the lemon in half and juice the lemon. Keep the juiced lemon remains. We'll need them for later. Pour all of the dark Caro syrup and sugar into a pot and begin cooking over a medium heat. Cook the mixture until the granulated sugar dissolves. If you suspend the syrup laden spoon over the pot and it runs clear, you're done. You can also use the "softball method" common in making fudge to determine if the liquid is done. Drip a dollup of hot syrup mixture into cold water and if the goo balls together and does not dissolve into the water, it's done. Finally, add the lemon zest and juice, and mix well.

Pour the fried *Giggi*, whole almonds and chopped pecans into the syrup mixture. Mix well making sure to coat all of the dry ingredients. A well mixed *Giggi* will have little syrup left at the bottom of the pot.

Pour the wet *Giggi* onto plates and poof up into a mound using the juiced lemon remains. Sift powdered sugar and nutmeg (or cinnamon) onto the *Giggi* mound. The *Giggi* will not dry hard but will

roppo Caro e lo zucchero in una casseruola e cominciare a cuocere a fuoco medio fino a quando lo zucchero non si scioglie. Lo sciroppo è pronto quando scivola facilmente dal cucchiaino o se, dopo averne versato una piccola quantità in acqua fredda, si condensa e non si liquefa. Per finire, aggiungere il succo di limone e la scorza e mescolare bene.

Incorporare i *Giggi* fritti, le mandorle e le noci allo sciroppo. Mescolare bene fino a quando i *Giggi* non si saranno impregnati e sul fondo della pentola non resteranno che pochi residui di sciroppo.

Disporre i *Giggi* su un piatto compattandoli con due mezzi limoni. Spolverizzare di cannella o noce moscata. I *Giggi* non dovranno risultare molto asciutti, ma appiccicosi e facili da staccare.

CHRIS CARAVELLA

Chris Caravella, geologo, originario di Ustica, vive a New Orleans ed è socio onorario e collaboratore del nostro Centro Studi. I suoi nonni e Gaetano Caravella e Nunziata Mascari sono nati a Ustica ed emigrati in USA nel 1887.

Note a cura della Redazione

1. *Cassatedde* e *Giggi* sono dolci di produzione dome-

be sticky and easy to pull apart and devour.

CHRIS CARAVELLA

Chris Caravella, geologist, from Ustica, lives in New Orleans. He is a member honorary and collaborator of the Centro Studi. His grandparents, Gaetano Caravella and Nunziata Mascari, were born in Ustica and emigrated to the Usa in 1887.

Notes by the Editing board

1. *Cassatedde* and *Giggi* are *durci 'i casa*, home-made cakes. They have clear country origins, since all the ingredients are farm produce. *Cassatedde* and *Giggi*, as well as *Spicchiteddi*, *Ova 'i Pasqua*, *Sfingi* and *Singi d'ova* were brought to Ustica in 1763 by the Aeolian settlers.

2. In the interior of Sicily they are called *Pignuccata*, in Calabria *Pignolata* (which is different from Messina's *Pignolata*) and in Naples *Struffoli*.

3. Actually, in Ustica *Giggi* are made with *Vinu cottu*. This is obtained from the must (and not grape skins) boiled and mixed with enough ashes from the prickly pear dry stalks or chickpea straw as needed to sweeten it. When the must boils and froths, it is taken off the heat, strained and placed back on the heat until it has reduced to less than a quarter. The dark thick sweet liquid thus obtained is bottled and corked. It can keep for years.

4. As a matter of fact, *Mustarda*, a delicious and exquisite sweet that can be eaten either fresh or dried, is made from the must (or with prickly pear or fig juice), and not from *Vinu cottu*, after a very elaborated process. *Vinu cottu* can also be drunk with *Sfinci* or used as an ingredient for *Spicchiteddi* and *Catanedda di vinu cottu*. In the past, the hail, a very rare event, was celebrated by sipping it with *Vinu cottu*: delicious!

We will explain how to make *Mostarda* and *Catanedda di vinu cottu* on another occasion.

5. Brand of a very sweet syrup.

6. Therefore the tool has been used for decades.

7. 1 lb = g 453

8. 1 cup = 1/4 liter.

9. Brand of oil.

10. The old recipe: kg 1 raisins, g 500 dark chocolate, g 500 *zuccata* (candied pumpkin [translator's note]), g 20 cinnamon, g 500 sugar, kg 1 almonds (blanched, roasted and chopped), grated orange, lemon and tangerine rind, wine, warm water. The peasant families produced their own ingredients except for cinnamon and sugar.

Raisins would be blanched, adding warm water as needed. Then almonds, chocolate, *zuccata* and citrus rinds would be added. The resulting mixture would be sprinkled with powdered cinnamon.

11. 1 inch = mm 25.

12. The use of the *Tunnariolu* is crucial to help the dough keep the same thickness also at the edges. Indeed, using a knife, the edges may result less thick and, consequently, scorch.

13. They can also be shaped like an M, a C or a heart.

14. The old recipe: kg 1 flour, g 350 sugar, g 350 lard, white wine, water. Nowadays two eggs and a packet (approximately g 15) of baking powder are added. First dissolve the sugar into the wine and warm water. Then mound the flour on the *Scannatori*, dig a pit into the center, pour the liquid mixture and keep kneading until it is well mixed

15. 1 oz = g 28.33

stica, *durci 'i casa*. Le sue origini sono di chiara estrazione contadina dato che tutti gli ingredienti provengono dalla terra. A Ustica *Cassatedde* e *Giggi*, ma anche *Spicchiteddi*, *Ova 'i Pasqua*, *Sfingi* e *Singi d'ova* sono stati importati, con altri, nel 1763 dalle Eolie ad opera dei coloni.

2. All'interno della Sicilia sono chiamati *Pignuccata*, in Calabria *Pignolata* (diversa dalla *Pignolata* messinese), a Napoli *Struffoli*.

3. In effetti a Ustica per la preparazione dei *Giggi* si usa il *Vinu cottu*. Questa la procedura per la sua produzione: si mette a bollire del mosto (e non bucce d'uva) e vi si mescolano ceneri di pali di ficodindia secchi o di paglia di ceci in quantità bastevole per addolcirlo; quando il mosto bolle e viene a galla la schiuma si interrompe la cottura e si cola il liquido per poi rimmetterlo al fuoco sino a quando non sia ridotto a meno di un quarto. Il prodotto risultante, scuro, denso e dolce viene conservato in bottiglie di vetro tappate. Può durare anche anni.

4. In effetti la *Mustarda*, dolce squisito e raffinato che si gusta sia fresco che essiccato, è ricavata con un procedimento molto elaborato dal mosto (o con succo di ficodindia o di fichi) e non col *Vinu Cottu*. Il *Vinu cottu* viene anche usato per accompagnare le *Sfinci* o per fare i *Spicchiteddi* e le *Catanedda di vinu cottu*. Un tempo si festeggiava la rarissima grandine sorbendola col *Vinu cottu*: una vera delizia!

Descriveremo la preparazione della *Mostarda* e delle *Catanedda di vinu cottu* in altra occasione.

5. *Caro* è la marca di uno sciroppo molto dolce.

6. Quindi l'attrezzo è in uso per molti decenni.

7. 1 libbra equivale a 453 gr.

8. 1 tazza = 1/4 di litro.

9. Il *Crisco* è la marca dell'olio.

10. Questa l'antica ricetta: 1 kg di uva passa, 500 gr cioccolato fondente, gr 500 *zuccata*, 20 gr cannella, gr 500 zucchero, 1 kg mandole lessate, pelate e abbrustolite e spezzettate, buccia grattugiata d'arancia, di limone e di mandarino, vino e acqua tiepida. Le famiglie contadine producevano in proprio tutti gli ingredienti tranne la cannella e lo zucchero.

L'uva passa veniva sbollettata in padella aggiungendo acqua tiepida quanto necessaria. Indi venivano aggiunte le mandorle, il cioccolato, la *zuccata* e le bucce d'agrumi; il tutto spolverato con cannella macinata.

11. 1 pollice è uguale 25 mm.

12. L'impiego del *Tunnariolu* è determinante per mantenere lo spessore della pasta uniforme anche ai bordi. Infatti, se si usasse un comune coltello, i bordi potrebbero avere sbavature di minore spessore che poi sarebbero bruciacchiate.

13. Si fanno anche forme a M, a C, oppure a cuore.

14. Questa l'antica ricetta: 1 kg di farina, 350 gr di zucchero e 350 gr di sugna, vino bianco, acqua. Nei tempi attuali si aggiungono anche due uova e una bustina di lievito *Pane degli angeli*. Preliminarmente si scioglie lo zucchero in vino e acqua tiepida; indi si mette la farina sullo *Scannatori*, la si allarga al centro versandovi la miscela liquida già preparata e si impasta fino a quando è bene amalgamata.

15. 1 oncia equivale a gr 28.33

La Direzione ringrazia il socio Agostino Caserta per la collaborazione data dalla California nella raccolta ed interpretazione preliminare dei messaggi pubblicati a commento dell'articolo.

Messaggi a Chris Caravella

*From **Conrad Gay** (Louisiana):* Chris, you've done a great job of documentation here. I'm drooling. Thanks so much for taking the time to share this special experience with the rest of us, so that we, too, have a chance to reclaim some of our lost heritage.

Da **Conrad Gay**: Chris, qui hai fatto un grande lavoro di documentazione. Sono commosso. Molte grazie per aver impiegato il tuo tempo per condividere questa speciale esperienza con tutti noi in modo che anche noi abbiamo una chance di recuperare parte delle nostre origini.

*From **Thomas Sachitano** (famiglia Sciacchitano del Texas):* Thank Chris, Here is my grandmother's similar recipe: It is often used for local St. Joseph Day Alter. And it makes about 1000 small cookies. Some notes for cookies: Fig preserves are home made. Orange Zest, 2 Tbls. can be used in place of Marmalade and the almonds are blanched.

Da **Thomas Sachitano**: Grazie Chris, di seguito c'è la ricetta di mia nonna. Spesso è utilizzata per la tavola di San Giuseppe quando prepariamo 1000 *Cassatedde*. Allego la mia ricetta con la nota: la marmellata di fichi è fatta in casa; le mandorle sono cotte; si impiega succo di arancia.

*from **Guy Favaloro** (famiglia Favaloro, Louisiana):* I enjoyed your article. When I was growing up in New Orleans, My mother made *Cassateddi* for the Christmas Season. My Irish mother learned the recipe from my dad's mother who was from Ustica. I have never tried *Gigi*.

Da **Guy Favaloro**: Chris mi è piaciuto il tuo articolo. Quando ero nell'età dello sviluppo in New Orleans mia mamma faceva le *Cassatedde* per Natale. Mia mamma, irlandese, imparò la ricetta dalla mamma di mio padre che era di Ustica. Non ho mai provato i *Giggi*.

*From **Agostino Caserta** (famiglia Caserta, California):* Dear Chirs, Thank you for the wonderful article about "Cassateddi and Giggi." I was born in Ustica. I came to California in my early 30s and have now lived here for 25 years. When I was living in Los Angeles, my mother Angela used to send me "cassateddi" every Christmas from Ustica, and after she passed away my sister Maria has continued to do the same to keep that tradition alive.

These marvelous desserts are made only in Ustica. In the Palermo region, they make many different Christmas sweets, but nothing quite like *Cassateddi* and *Giggi*. So it is possible that these special desserts came from Lipari with the original colonists. (I will try to confirm that.)

"Cassata" is the Sicilian word for torta meaning "cake." In the last 50 years, cassata siciliana has become so popular in Italy and abroad that the word is no longer Sicilian dialect but has been incorporated into the Italian language. "Cassateddi" is a diminutive for Cassata but in reality it is a different pastry. Originally they were only Christmas pastries, but now they are sold year around in the pastry shops of Ustica because the tourists want to buy them along with the famous local lentils and capers. One variation of *Cassateddi* are filled with almond paste, which I find delicious with my morning coffee!

Chris, please accept my sincere "thanks" for all that you are doing to preserve the history of Ustica. Ciao,

Da **Agostino Caserta**: Caro Chris, grazie per il bellissimo articolo su *Cassatedde* e *Giggi*. Io sono nato ad Ustica, sono venuto in California quando avevo circa trent'anni e ci vivo da quasi venticinque. Mia mamma Angela mi mandava ogni Natale da Ustica a Los Angeles le *Cassatedde* e ora che lei non c'è più mia sorella Maria fa lo stesso mantenendo viva la tradizione. Questi dolci sono fatti solo ad Ustica. A Palermo e Provincia i dolci natalizi sono diversi quindi c'è da pensare che *Cassatedde* e *Giggi* sono una tradizione importata dalle Isole Eolie dai primi colonizzatori (mi piacerebbe accertarlo).

Cassata è un termine siciliano corrispondente all'italiano *Torta* (in inglese *Cake*). Negli ultimi cinquant'anni la *Cassata siciliana* è diventata così popolare in Italia e all'estero che il termine è entrato a pieno titolo nella lingua italiana. *Cassatedde* (cassatelle) è un diminutivo di cassata, ma nel nostro caso indica un dolce molto diverso dalla *Cassata* [dolce a base di ricotta]. Si usava fare *Cassatedde* e *Gigi* solo per le feste natalizie. Negli ultimi tempi però sono vendute nelle pasticcerie dell'isola perché i turisti, oltre alle famose lenticchie e capperi, le hanno incluse nella loro "shopping list". Talvolta le *Cassatedde* vengono ripiene con pasta di mandorle. A me piacciono di mattina con il caffè. Deliziose !!

Chris, grazie ancora, per quanto stai facendo per far conoscere e diffondere la storia di Ustica, la mia isola.



Cassata siciliana.

From **Brad Petitfils** (famiglia Palmisano, Louisiana): Hi Chris. I just saw your Gigi page, and laughed out loud... We have pictures of gigi making in my family at least back 30 years, though the actual recipes go back much further. As you noted, we make them every Christmas – incidentally, the only time of year we make them. It was funny to see that you all used pie plates, which is exactly the same way we do ours. Only difference is that we use cane syrup (Steen’s) instead of Caro – which is what grandma used as far back as the 1940s (wonder where that started?). Oddly enough, though, we don’t do the cassateddi – but we do have a fig cookie recipe that came from mom’s aunt, Angelina Palmisano Allo – a wonderful recipe (a single batch makes 500) that usually takes 3 days (mixing the filling on a Friday night, baking on Saturday, icing on Sunday), though I would guess it’s more Sicilian than Usticesi. That one is also a “death bed” recipe – Aunt Ange (“Na-nan” as everyone called her) told mom while she was sick, just before she died, to never give away her fig cookie recipe!

In any event, just wanted to let you know that these traditions are still trickling along the generations. We (mom and I) are the only ones left in our branch who still have the recipes, but we always manage to get plenty of help from aunts, uncles and cousins when December comes. Like the St. Joseph’s altar, making these cookies is truly a “labor of love”, considering the time and effort that goes into the process. I haven’t been working much on our genealogy since grandma died, but I do check the website regularly and enjoy all the things you add... It also helps that I work with JoEva, who keeps me abreast of the goings-on with the group!

Da **Brad Petitfils**: Caro Chris, ho appena visto la pagina con i Gigi e mi sono messa a ridere ad alta voce. Noi abbiamo foto di *Giggi* nella mia famiglia di almeno 30 anni fa, ma la ricetta è ancora più vecchia. Come tu sai noi le facciamo ogni Natale. L’unico caso dell’anno in cui le facciamo. È stato curioso di vedere che anche voi avete usato piatti da torta che è esattamente ciò che usiamo noi. L’unica differenza è che noi usiamo sciroppo di canna invece di Caro che la nonna usò fino all’anno 1940. è molto curioso invece che noi non facciamo le *Cassatedde*. Abbiamo però una ricetta di dolci con fichi tramandata dalla zia della mamma, Angelina Palmisano Allo [famiglia Fallo ndr]: una ricetta meravigliosa. Ogni volta si fanno 500 pezzi e di solito si va avanti per 3 giorni: il venerdì si prepara il ripieno (*conza*), il sabato la preparazione e la domenica la glassa. È anche una ricetta da “letto di morte”. La zia Ange, che tutti chiamavamo *Na Nan* trasmise la ricetta alla mamma mentre era malata, poco prima di morire, con l’impegno di non svelarla mai. In ogni caso, volevo solo dirti che queste tradizioni continuano attraverso le generazioni. Noi (mamma ed io) siamo gli unici rimasti nella nostra famiglia a conoscere la ricetta ma quando arriva dicembre facciamo in modo di ottenere sempre tanto aiuto da zii, zie, cugini. Come nella festa di S. Giuseppe, fare questi dolci è sempre un “atto di amore” considerando tutto il lavoro necessario.

Ultimamente, da quando la nonna è morta, non ho lavorato molto sulla genealogia ma vado nel sito web regolarmente e ammiro tutte le cose nuove che tu aggiungi. Mi è di aiuto anche il fatto che lavoro con JoEva [famiglia Picone ndr] che mi tiene aggiornata di tutto ciò che succede.