

CONTRIBUTI

Una interessante
tesi su Ustica

di Adele Dejoma

LESSICO ALIMENTARE AD Ustica. Tradizioni e nuove regole: il titolo della mia tesi di laurea, uno studio appassionante ed approfondito sulle tradizioni alimentari dell'isola, un momento di entusiasmante contatto con rappresentanti più e meno giovani della piccola comunità usticese. Il lavoro comprende una parte iniziale contenente notizie generali su Ustica, sulla sua storia, le sue tradizioni ed il suo dialetto ricavate dalla esigua ma preziosa bibliografia esistente; un approfondimento sulla tradizione alimentare in Sicilia e specificatamente su quella usticese; gli etnotesti dialettali, cioè le trascrizioni delle interviste fatte ad usticesi che mi hanno gentilmente accolto nelle loro case - anzi nelle loro cucine - e reso partecipe della loro esperienza, dei loro ricordi, delle loro conoscenze sulla tradizione alimentare ed infine un glossario dei termini culinari più rilevanti, con l'indicazione dell'etimologia - spesso sorprendente - e con brevi storie delle parole. Infine un'appendice socioalimentare con i risultati di questionari compilati dai giovani, utili per conoscere "le nuove regole" alimentari che, affiancate a quelle della "tradizione", rendono più compiuto il quadro della cultura gastronomica dell'isola.

Tralasciando gli aspetti più noiosi del mio studio, utili, tutt'al più, per gli addetti ai lavori, mi soffermerò, adesso, solo su alcuni dati che potranno interessare ed incuriosire tutti gli usticesi e gli amanti di Ustica.

Per descrivere le tradizioni alimentari dell'isola ho utilizzato quasi esclusivamente - conside-

rata l'assenza di un valido supporto bibliografico in materia - le informazioni fornite dagli abitanti durante i rilevamenti sul campo e durante le nostre piacevoli chiacchierate ed è emerso che l'ipotetico menu che ci verrebbe riservato se fossimo invitati ad Ustica ad un pranzo a base di piatti tipici sarebbe:

Antipasto: svariate conserve che vengono preparate, ancora oggi, per lo più durante l'inverno, in casa, e tra le quali quelle maggiormente caratteristiche sono l'alachungia, i pomodori secchi e le melanzane sott'olio. Qualche tempo fa si sarebbe potuto includere anche il formaggio impanato cotto alla brace ma la produzione locale di cacio, oggi, è, purtroppo, quasi del tutto scomparsa.

Primo piatto: zuppe di legumi: fave, fagioli, cicerchie, ceci, ma soprattutto le famose piccole e scure lenticchie. Altro piatto caratteristico, ma meno quotidiano e preparato solo nelle grandi occasioni festive, sono gli spaghetti con i gamberetti usticesi, anche questi piccolissimi. Immane nei pranzi festivi la pasta - rigorosamente anelletti - al forno e tradizionale anche la pasta *chi sardi*, *c'anciova* e *chi vròcculi ar-riminati*: piatti diffusi in una vasta area della Sicilia gastronomica.

Secondo piatto: A tanta varietà di primi corrisponde una povertà di secondi piatti, non ne vengono menzionati molti ed ancor di meno quando si parla di pietanze o ricette tipiche. Un'informatrice ha spiegato la preparazione del *baccaluru a gghiotta*, un'altra del *polpettone* di tritato ma ho avuto l'impressione che questi piatti fossero da noverare tra quelli più antichi piuttosto che tra quelli tradizionali.

Dolci: Senza dubbio cassatelle e ggiggi. Accanto a queste specialità, avvertite da tutta la popolazione, giovane ed anziana, co-

me maggiormente identificative della loro cultura alimentare, degni di nota sono anche *gli spicchiteddi*, *i donisi*, *i spinci*. Tra i dolci tipici non compare, invece, la cassata, venduta soltanto nei bar ma mai preparata in casa e si trova, invece, il cannolo di cui viene preparato artigianalmente sia l'involucro esterno che il ripieno di ricotta.

Per concludere, mi soffermo sui *ggiggi* ma non sulla tanto elaborata descrizione di questo dolce, che ogni usticese conosce, ma sul significato della parola.

Sapete perchè i nostri *ggiggi* furono chiamati così? No? Non è grave. Infatti l'etimologia è incerta ma diverse sono le ipotesi. Una fa ricondurre il nome *ggiggio* al latino *acus* "ago per cucire" ed al derivato *aculeus* o, volgarmente, *acileus* "punta, pungiglione, pizzo". Nell'Italia meridionale, specie in Calabria, *acileus* è giunto sino ai nostri giorni deformato in *cigghiu*, *gigliu* e talvolta *gigliu* "gemma, germe, germoglio". *Ggiggi* ad Ustica è nome esclusivo del famigerato dolce che effettivamente potrebbe sembrare un agglomerato di *gemme*. A conferma di ciò si potrebbe citare il verbo *aggiggiari*, usato nell'area rurale delle Eolie (nella cui sfera il dialetto usticese rientra), utilizzato per indicare il momento in cui le patate, tenute in dispensa, emettono germogli e di conseguenza diventano non commestibili. Un'altra ipotesi (che io sostengo) nasce, invece, dalla consultazione del Vocabolario Siciliano, che sotto la voce *ggiggi* riporta: 1. cacherelli delle capre. 2. dolce caratteristico eoliano.

Considerato il colore scuro che queste pallottoline di farina intrise nel vino cotto assumono è troppo azzardato pensare che il primo significato di questa parola possa avere avuto influenza sulla scelta del nome del dolce? Certamente la conclusione è meno "appetitosa" ma verosimile.

Così concludo, sperando di

aver scampato il rischio di una descrizione troppo tecnica e dilungata, sperando di aver interessato i lettori di "Lettera" e ringraziando Vito Ailara per avermi dato la possibilità di far conoscere il mio lavoro e per aver avuto la pazienza di aspettare i miei ritardi di consegna.

ADELE DEJOMA

Adele Dejoma, usticese di adozione, ha discusso l'originale tesi di laurea nell'anno accademico 2006.



La caratteristica esposizione dei prodotti agricoli davanti le case dei contadini per la vendita.

Etnotesto1 (tratto dalla tesi)

Informatrice: Rosetta Caminita, 76 anni, usticese, genitori usticesi, sposata con usticese.

Argomento: panificazione

Luogo del rilevamento: Cucina della signora Rosetta

Data rilevamento: 13 aprile 2004

L'intervista si è rivelata molto proficua. La signora, infatti, ha un'ottima conoscenza del dialetto usticese e dell'argomento e mi ha chiaramente spiegato il procedimento della panificazione, utilizzando i termini dialettali specifici, pur con qualche sporadica italianizzazione.

Come si fa il pane qui? Lei come lo fa? *A sira priparamu a levatina, poi domani mattino pigghiamu a farina nnà marta, cci mittimu u Sali...*

[la sera prepariamo il lievito, la mattina dopo mettiamo la farina nella madia ed aggiungiamo il sale]

La marta cos'è? *Un contenitore chi mmittimu a farina. Cci mittimu u sali e mpastamu cu stu lièvitu e u mpugnamu, dopu chi ffinimu di mpugnari, scanamu. Quannu è bbella scanata facimu i fuormi e u mittimu supra u lettu a llievitari, quannu u pane è trasuto priparamu u furnu, si u furnu è prontu, allura si nfuorna, se nun prontu s'av'a spittari che u furnu av'a caminari cù pane. Si veni passatu di lièvitu veni sciaratu, un vùncia.*

[Un contenitore nel quale mettiamo la farina. Gli [=nella

farina]) mettiamo il sale ed impastiamo con il lievito; lo [=l'impasto] lavoriamo a mano con i pugni e dopo che abbiamo finito di lavorare con i pugni lo stendiamo. Quando è ben disteso facciamo le forme e lo mettiamo sul letto a lievitare. Quando il pane si è lievitato prepariamo il forno. Se il forno è pronto allora si inforna se non è pronto si deve aspettare perché il forno [la preparazione] deve andare di pari passo con il pane [la preparazione]. Se non si è lievitato bene viene sgonfio, non gonfia.

Il forno l'avete dentro o fuori casa? *Dintra casa l'avimu.*

Come lo riscaldate il forno? *Cà ligna, cci mittimu tutti i tipi di legni.*

Il lievito come lo fa? *U lièvitu, priparamu a sira cu un pezzettino di lièvitu e ffacimu un chilu du chili di farina dipenni quantu farina poi mpastamu.*

[dipende da quanta farina impasteremo dopo]

Usate lievito naturale? *Sì.*

E lievito di birra? *Usamu però picca, picca, picca [poco].*

Lo usate da poco tempo? *Sì, prima sempr'u lièvitu chi ffacimu ncase.*

[Sì, prima [usavamo] sempre il lievito che facciamo in casa].

Come dite "lievitare"? *Aspittamu ca llièvita, u capimu*

nuatri quannu u pani accumulincia a lievitare, quannu u pani accumulincia a ttràsiri.

Quindi lievitare qui si dice ttràsiri? *Sì, e allura ad?d?umamu u furnu e u furnu av'a caminari cù pani e ppoi tiramu tuttu u *luçi, u sfuluniamu, u scupamu e ppoi nni mittimu u pani.*

[Sì, e allora accendiamo il forno ed [la preparazione de] il forno deve andare di pari passo con [la preparazione de] il pane. Poi tiriamo fuori tutta la brace del forno, lo sfuluniamo, lo spazziamo e poi gli mettiamo il pane].

Quando il pane comincia a prendere colore come si chiama? *Ittari, u pani etta.*

E le bolle che si formano nel pane? *Troppu sali e un vene bbonu.*

Il pane mal lievitato? *Veni sciaratu.*

Quando il pane è bruciato? *Forti di ffurnu.*

Le muffulette le fate?

Sì, u stissu prucedimentu dū pani però cchiù mmoddi i facimu e i mittimu ntò scannaturi, misu cà pezza e i mittimu ddà tutti bello a uno a uno, chi nun tòccunu l'uno cu l'avutru, e quannu sunnu belli lèviti, i pigghiamu a ggiralli sutta supra, i rrusuliamu in modo ca vèninu belli tutti pari e i nfurnamu. Chisti su i vastiedde.

(omissis)