



Angelina Ailara Natale, 99 anni, depositaria della memoria storica dell'isola.

Dedicato a Ustica

Spazio aperto ai lettori

“I Catanedda di vinu cottu”

Una ricetta di zia Angelina

Chiedo a mia zia Angelina: «Ti ricordi come si facevano i *catanedda di vinu cottu*?»

«Ah, li faceva mia nonna Angela Longo Ailara.

E tu sai perché ti chiami Vito? Il padre della nonna di tuo nonno era Vito Longo, il primo Longo che è venuto ad Ustica; ha avuto tre maschi e sei figlie femmine. I maschi erano Nicola, avvocato, padre del cap. Vito, Pietro, il prete domenicano, e Giovanni che emigrò in America e poi in Francia. Le femmine erano Arcangela che sposò... Non mi ricordo... Grazia sposò Roberto Lopez, Caterina sposò Furitano, Teresita sposò Giovanni Interdonato di San Ferdinando ora Nizza, Giuseppa spo-

sò D'Albora della Salina, Angela sposò in prime nozze Gaetano Ailara, nipote del primo sindaco di Ustica, da cui ebbe tre figli e, in seconde nozze, il cognato Giuseppe da cui ebbe nove figli, tra cui Vito, tuo nonno».

Le sue parole mi trasportano nel lontano passato: Giovanni Interdonato infatti fu un protagonista del risorgimento siciliano. Nel 1848 organizzò nel Messinese un esercito di liberazione; il fallimento dell'impresa lo costrinse in esilio a Malta; rientrò per animare la rivolta ma l'impresa non riuscì e venne condannato al carcere e poi al confino politico di Ustica; qui nel 1858 sposò Teresita Longo; nel 1860 fu chiamato da Garibaldi per guidare col grado di colonnello un'armata. Con l'Unità d'Italia fu sindaco del paese nativo, San Ferdinando, cui cambiò il nome in Nizza di Sicilia, proprio in omaggio al Generale Garibaldi.

«Ma la ricetta?»

«Come ti dicevo-riprende mia zia- i *catanedda di vinu cotto* li faceva mia nonna Angela. Men-

*tre il mosto cuocea sul cufularu, mia nonna impastava la farina col mosto in cottura, la lavorava in modo da ricavarne dei cordoncini come un grissino, li tagliava, ne collegava le estremità ad anello e poi li appiattiva sullo scannaturi. Erano così pronti per essere messi a cuocere dentro il mostro in ebollizione. Quando il mosto diventava vino cotto, i *catanedda* erano pronti per essere mangiati. Gommosi e dolcissimi attraevano noi bambini per gustarli caldi caldi».*



CENTRO STUDI
E
DOCUMENTAZIONE
Isola di Ustica

La newsletter, distribuita esclusivamente ai soci, è impaginata e stampata in proprio, con supporti informatici, a cura del Centro Studi e Documentazione Isola di Ustica.

Domanda di iscrizione, richieste di informazioni, manoscritti e altro materiale vanno indirizzati al Centro Studi e Documentazione Isola di Ustica, cortile Calderaro, n. 1—90010 Ustica.