

Mangiare con gli occhi



“Impudiche paste delle vergini. Di queste don Fabrizio se ne fece dare due e tenendole nel piatto sembrava una profana caricatura di Sant’Agata esibente i propri seni recisi. Come mai il Santo Uffizio, quando lo poteva, non pensò di proibire questi dolci?... le mammelle di Sant’Agata, vendute nei monasteri, divorate dai festaioli! Mah!”. Possiamo capire la perplessità del Principe di Salina, il personaggio principale del *Gattopardo* di Giuseppe Tomasi di Lampedusa, di fronte al popolarissimo dolce di Catania chiamato Mammelle di Sant’Agata (*minne* in catanese). Questa martire del II secolo, simbolo di purezza e verginità, si rifiutò di rendere omaggio agli dèi pagani e per questo le fu strappato il seno con delle tenaglie. Secondo la tradizione folkloristica e religiosa, invece, i seni le vennero recisi di netto e sono oggi diventati tondi dolci siciliani fatti di crema di latte e candida glassa, sormontata da una ciliegia candita. E’ un dato di fatto che in Sicilia esiste uno speciale legame tra la produzione di dolci e la religione, poiché i manicaretti più prelibati venivano confezionati dalle monache di clausura che con questa attività guadagnavano di che vivere per i loro conventi. Ancora oggi, alcuni dolci sono prodotti sulla base delle antiche ricette dei conventi, usando la pasta reale, a base di mandorle, inventata nel monastero fondato a Palermo da Eloisa Martorana nel 1194, oppure il *cous cous* dolce delle monache di Santo Spirito di Agrigento, o ancora i bocconcini del monastero del Rosario, a Palma di Montechiaro. In qualunque altra parte del mondo mangiare le mammelle di una santa, dotate inoltre di un capezzolo purpureo, creerebbe un qualche imbarazzo, ma non a Catania, quando nella prima settimana di febbraio un milione di pellegrini e devoti partecipa alla rievocazione del martirio della casta fanciulla. Questa bizzarra miscela di erotismo, devozione e religiosità convive tranquillamente in un’isola incastonata nel cuore del Mediterraneo e plasmata da continue invasioni che ne determinano oggi la sua stratificata identità. Al centro della variegata cultura gastronomica siciliana c’è il dolce, inteso non solo come gusto ma anche come sensibilità verso le cose e le persone. Per questa ragione, *Dolce Sicilia* è il titolo del bel volume di notevoli dimensioni con foto di Giò Martorana (*in nomine omen*) e testi di Marco Ghiotto (*idem*) che traccia un escursus attraverso 39 locali di maestri pasticceri in tutte le province siciliane, includendo però la Pasticceria Veniero di New York, frequentata da Frank Sinatra (di cui preferiamo ricordare le sole doti canore) e la Pasticceria Bruno, che aprì la sua prima sede nel Greenwich Village, sempre a New York.



Le foto illustrano prodotti, paciosi e soddisfatti volti di maestri pasticceri, golose montagne variopinte di specialità note e meno note, negozi storici o più moderni, foto di giovani professionisti e attempati creatori di grandi tradizioni. Non ci sono però ricette, per cui i dolci possono essere divorati soltanto con gli occhi (con grande vantaggio per la linea) oppure, se proprio intendiamo assaggiarli a tutti i costi, possiamo programmare un viaggio in Sicilia e visitare uno per uno i laboratori poiché a pagina 168 sono indicati gli indirizzi i telefoni e, naturalmente, il sito web per sapere tutto sul *maître pâtissier* che preferiamo. Le note di copertina ed i testi sui vari locali sono riportati anche in inglese e questo rende il libro fruibile anche dai golosi stranieri. Buon appetito!

Dolce Sicilia

Giò Martorana/Marco Ghiotto

Electa, pag.176, € 85

Galliano Maria Speri

Franco Tacconelli