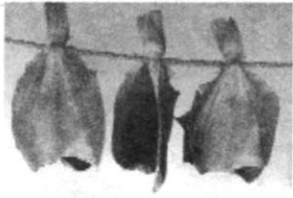
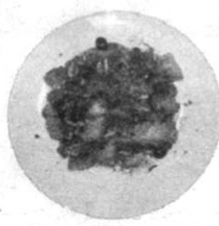


postergastronomia



SOTTO SALE È BACCALÀ'

Entrambi "frutto" del merluzzo bianco nord-atlantico, il pesce stocco e il baccalà si differenziano nel metodo di conservazione. Essiccando all'aria il pesce si ottiene infatti il pescestocco (o stoccafisso); conservato sotto sale, il merluzzo diviene invece baccalà.

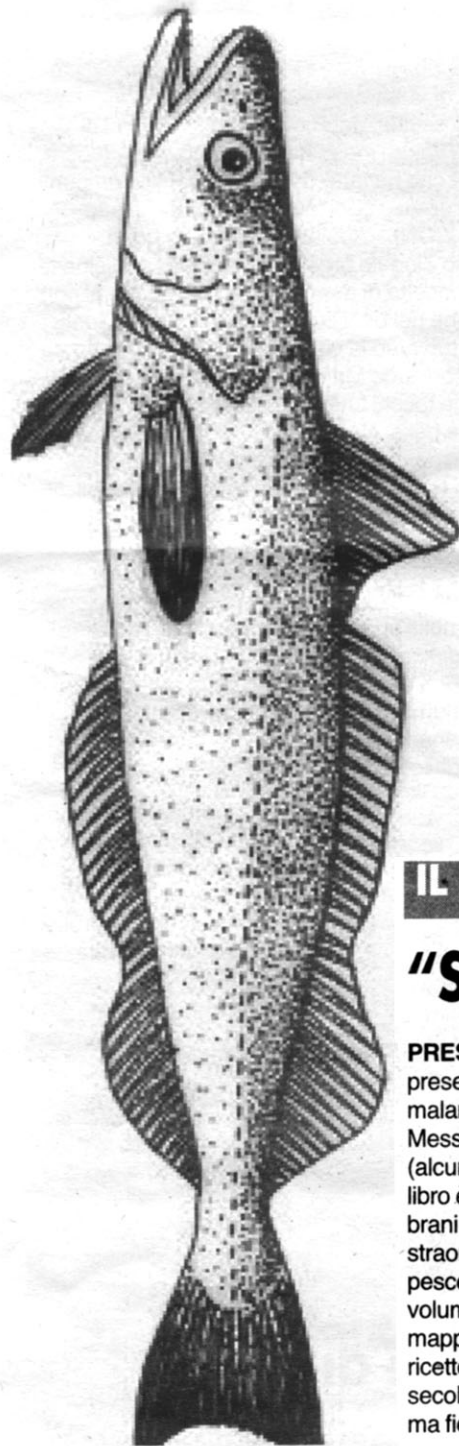


UN PASTO DA VICHINGHI

Originario dei mari di Norvegia ma di casa dall'Islanda alla Groenlandia al mare di Barents, il pesce stocco ha origini antichissime, dato che veniva pescato dai Vichinghi già nell'alto medioevo, prima di essere esportato in Europa, dove si diffuse ben presto grazie alla sua inghissima conservazione, al costo contenuto, alle favorevoli condizioni climatiche per l'essiccazione e ovviamente al suo sapore succulento.

Pescestocco, Messina ne è "ghiotta"

Alla scoperta di un piatto tipico della tradizione culinaria peloritana. Nato povero e poi "sdoganato" dai ricchi



DI MARINO RINALDI

MESSINA. "Vento, malanova e pesce stocco a Messina non mancano mai!", recita un vecchio proverbio. E se l'umido e appiccicoso scirocco sottrae forza e volontà all'altrimenti laborioso "buon popolo messinese", immergendolo nella *lissa*, accidia peloritana dalle oscure origini, come scrive **Sergio Todesco** nella presentazione del libro "Sciroccu, malanova e piscistoccu", dedicato a queste tre componenti della messinesità, il popolo "buddace" può sempre rinvigorirsi con sane scorpacciate di merluzzo essiccato, cucinato come vuole la tradizione "a ghiotta". Originario dei mari di Norvegia ma di casa dall'Islanda alla Groenlandia al Mar di Barents, il pesce stocco è una delle pietanze più rappresentative della tradizione culinaria messinese. Pescato dai Vichinghi già nell'alto medioevo e importato in Europa qualche secolo dopo, il pescestocco (in messinese si scrive tutto attaccato...) ha sfamato per secoli i marinai di mezzo mondo, in forza della sua lunghissima

conservazione, per poi giungere sulle tavole dei popoli della riviera dell'intero bacino mediterraneo, italiani in primis, che detengono la palma di primi consumatori, a partire dai veneti e siciliani. Tanti e variegati i motivi del suo "successo": innanzitutto è (o meglio era) un piatto "povero", accessibile a tutti, prima che fosse "sdoganato" nelle tavole dei ricchi, «a dimostrazione - scrive Todesco - di come la società dei consumi abbia espropriato i poveri anche di quella semplicità e genuinità alimentare che un tempo era per essi come uno stigma e che adesso, viceversa, diventa un paradiso perduto». Inoltre è facile da conservare, consentendo l'accumulo di scorte alimentari non deperibili, e viene essiccato con tecniche congeniali al clima mediterraneo, come spiega Todesco: «Per noi siciliani il pescestocco ha un'altra caratteristica in qualche modo storicamente congeniale; questo pesce si conserva come le nostre egiziane non sono imbalsamate con unguenti e sostanze somministrate al loro interno bensì, appunto,

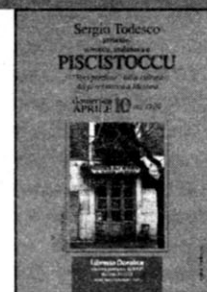
mummificate per essiccazione naturale; l'aria calda e secca del Sud facilita questo processo proprio come quella fredda e asciutta dei mari del Nord». Infine, *last but not least*, il successo del pescestocco è dato soprattutto dal suo sapore succulento. Specie, e i messinesi in questo sono dei maestri, se cucinato alla "ghiotta", ovvero con patate, pomodoro, olive e capperi. «Duro e apparentemente inaccessibile al palato alla stregua di un minerale - commenta Todesco - è pronto, dopo l'ammollo e la battitura, a rivelare la sua sodezza e il suo sapore».

UN PO' DI STORIA. Originario, come detto, dei mari del nord, il pesce stocco venne diffuso lungo le coste interne ed esterne del continente dai marinai. In particolare furono i Portoghesi i principali commercianti. Portate a dorso di animale attraverso le strade mulattiere del tempo, le balle di stocco arrivarono quindi in tutte le plaghe d'Europa, dove il consumo di pesce stocco si diffuse ben presto, favorito anche dal fatto che nei paesi dell'entroterra non vi era in genere possibilità di mangiare pesce fresco. «Anche la religione - scrive Todesco in "Sciroccu, malanova e piscistoccu" - contribuì a promuoverne l'uso, contrapponendone il consumo a quello della carne, e stimolando in tal modo i fedeli ad abitudini più morigerate e tendenzialmente espiatorie». «Dalla mensa dei contadini, arricchito con i loro prodotti della terra (patate, cipolle, pomodori), attraverso un processo opposto a quello ordinariamente registrato in seno alle dinamiche culturali - prosegue l'esperto - il pescestocco giunse infine a quella dei nobili e dei ricchi. E tale invero è oggi la sua cifra sociale, quella di un cibo prelibato, di status, che i ceti meno abbienti ormai progressivamente dismettono, sempre più "obnubilati" dalle seduzioni del fast food, e viceversa "i ricchi" consumano golosamente (ma in modo freddo e asettico) nei loro opulenti resort», conclude Todesco, per il quale il pescestocco, specie quello cucinato da

IL LIBRO

"Sciroccu, malanova e..."

PRESENTATO domenica 10 aprile da Sergio Todesco (autore della presentazione) alla libreria "Doralice" di Contemplazione, "Sciroccu, malanova e piscistoccu. Voci preziose sulla cultura del pescestocco a Messina", curato da Lucio Falcone, raccoglie numerose ricette tradizionali (alcune ottocentesche) del pescestocco secondo la cucina messinese. Il libro è impreziosito inoltre da saggi storici, divagazioni letterarie, poesie, brani di autori famosi (da Andrea Camilleri a Ercole Patti) e da uno straordinario diario di viaggio quattrocentesco. "Voci preziose" aventi tutte come tema il pescestocco, protagonista indiscusso del libro insieme allo "sciroccu" e alla "malanova". «Il volume - spiega Sergio Todesco - vuole essere non tanto, o non solo un ricettario, quanto una mappa dell'immaginario, una poetica dei ricordi, disseminato come esso si presenta di storie, di ricette, di poesie: un viatico verso avventure culturali che hanno impegnato lungo l'arco di molti secoli un intero continente (e, qui da noi in particolare, una cultura popolare povera e stracciona ma fiera dei suoi codici comportamentali e dei suoi sistemi di valori)». (M.R.)



LA RICETTA

● Ingredienti per 6 persone:

1 kg di pesce stocco già rinvenuto in acqua, tagliato a pezzi, 1 passata di pomodoro, 1,2 kg di patate, 10-15 olive bianche denocciolate, 2 cucchiari di capperi, 1 cuore di sedano, 1 cipolla, sale e pepe nero.

● Preparazione:

Lavare il sedano e tagliarlo a cubetti, dissalare i

capperi, tagliare le olive a pezzettini, tagliare le patate a spicchi o a pezzettoni, tritare la cipolla. Versare qualche cucchiario di olio in un tegame, preferibilmente di alluminio, abbastanza largo per contenere i pezzi di pesce stocco in un unico strato.

Fare rosolare la cipolla, il sedano, le olive ed i capperi. Allungare con mezzo bicchiere d'acqua e fare restringere. Unire, poi, la passata di pomodoro, aggiustare di sale e di pepe ed allungare con tre bicchieri d'acqua. Lasciare

cuocere per qualche minuto ed unire i pezzi di pescestocco, adagiandoli dalla parte della pelle (che va eliminata dopo la cottura). Fare cuocere, a fiamma bassa, per una ventina di minuti, appoggiando un coperchio su un cucchiario di legno, in modo che il vapore acqueo possa fuoriuscire e la salsa non trabocchi. Mettere, quindi, sul pesce uno strato di patate, versare ancora un po' di sale e fare cuocere per circa 80-90 minuti. Durante la cottura è vietato mescolare gli ingredienti, per evitare che il

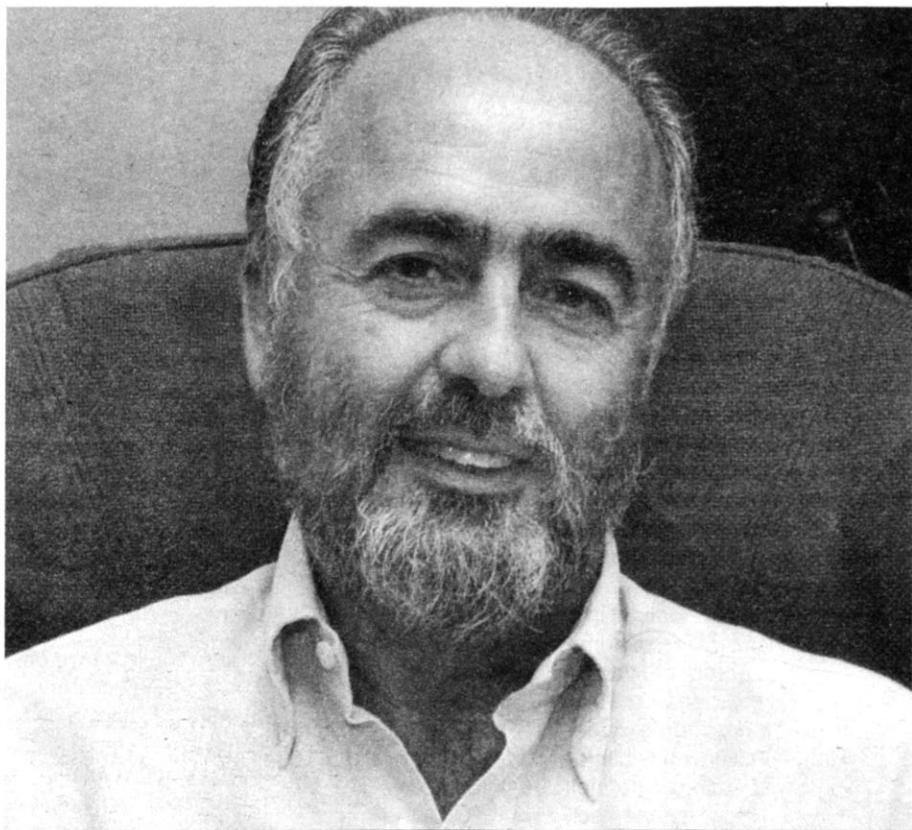
pesce si sminuzzi. Occorre, invece, scuotere il tegame di tanto in tanto.

Se proprio è necessario utilizzare il cucchiario di legno, servirsi solo per spostare il pesce delicatamente.

● Consigli per la scelta del pesce:

Comprare dal "piscistoccaru" il pescestocco già ammollato e privato di lisce e spine. Preferibilmente farsi dare le parti del dorso e della coda, che sono le più morbide.

poster gastronomia



Sergio Todesco

Luciano Tringali, coautore del libro scomparso di recente, ha finito con l'essere come la *madeleine* di Proust. «La mia memoria olfattiva e gustativa si sposa infatti a un esercizio struggente di

ricordanza sentimentale, fatta di stimoli visivi (i baffi di Luciano, il suo sorriso), uditivi (i suoi intercalari), e tattili (la sua esuberanza affettiva di messinese d'altri tempi)».

DAL PESCE... ALLA CARNE

La "mala sorte" del Tajone

Storia di una pietanza "esclusa" dalle tavole borghesi

MESSINA. Se il pesce stocco è riuscito a fare il suo ingresso trionfale nelle tavole "borghesi" messinesi, diversa sorte è spettata al piatto "povero" per eccellenza della cucina locale, "u 'tajuni", che da anni vive un'esistenza travagliata per colpa della mancanza di interesse degli "addetti ai lavori" e delle "mucche pazze", che ne hanno limitato il consumo rendendolo fuori legge per anni. «A differenza delle "cugine" *meusa* e carne di cavallo, fiori all'occhiello della cultura gastronomica palermitana e catanese - racconta l'antropologo Sergio Bonanzinga, autore, insieme alla collega Fatima Gianlombardo del libro "La tavola, l'altare, la strada" - il tajone è rimasto confinato nella dimensione di cibo del sottoproletariato. Ancora considerato un piatto "da poveri", viene apprezzato infatti soprattutto dagli extracomunitari». «Evidentemente - gli fa eco Fatima Gianlombardo - non fa ancora parte della *langue* alimentare messinese, a differenza, ad esempio del pane e pannelle», o dello stesso pescostocco, che da cibo da strada col tempo ha fatto il suo ingresso nelle trattorie e nei ristoranti. Le origini del tajone - ovvero interiora di bovini - si perdono nel tempo. C'è chi sostiene che risalgano al '700, quando veniva venduto ai marinai nel mercato che si teneva a piazza Municipio e chi invece ritiene che la sua nascita sia ben più remota. «Un tempo - racconta l'antropologo Sergio Todesco - era diffuso in tutti i quartieri della città. Dopo il terremoto la città si è riempita di "forestieri" e la vendita del tajone è stata limitata ai quartieri più antichi, dove abitavano i messinesi "doc". Adesso i rivenditori si contano sulle dita di una mano». Fra questi pochi "superstiti", il più famoso, o quanto meno il più frequentato, è di certo lo storico "Lulli", nei pressi del cimitero. «Da noi - racconta orgogliosa la moglie del titolare - viene gente di ogni tipo, anche filippini. Qui si mangia in abbondanza e rapidamente, e in più a un prezzo modico. Se non è fast-food questo...». (M.R.)

L'INTERVISTA

"Pungitopo", l'editoria col vento in poppa

Lucio Falcone racconta la genesi del volume dedicato allo stoccafisso

DI FELICE IRRERA

MESSINA. Gioie e dolori il "mestiere" di editore. ne sa qualcosa la Pungitopo, causa le piccole dimensioni della Pungitopo, i problemi nel mantenersi 'a galla', specie nella temperie generale in cui si muove la cultura italiana, sono sempre maggiori. Ma dal primo giorno (e sono passati oggi quasi 40 anni) ha cavalcato le tempeste. «Pare che la barca sia buona e che l'equipaggio riesca

a governare bene». E' la battuta di Lucio Falcone, anima della casa editrice che con la pubblicazione dell'ultimo libro "Sciroccu malanova e piscistoccu" conferma, per rimanere in tema di mare, la capacità di andare col vento in poppa.

Ma com'è nata l'idea di questo singolare libro?

Dal desiderio di rendere un omaggio a Messina, la mia città, che vedo da un fuori non soltanto geografico, ma anche temporale. Vivo di una Messina che ormai appartiene al passato della mia giovinezza. La cultura del piscistoccu di oggi è una realtà nuova, molto diversa: quanto oggi esiste non è altro che una rivisitazione, un affascinante 'amarcord', che classi sociali diverse (originariamente il piscistoccu è alimento da portuali, da classi povere) hanno riscoperto e intendono celebrare, condividere con un passato e con una Messina scomparsa, che non c'è più. Ho voluto che anche le illustrazioni seguissero il testo non documentando, fotograficamente, la Messina che non c'è, ma confortando lo scritto

con una tonalità evanescente, quasi un ricordo vago, indistinto. Fantasmici. È un omaggio alla mia Messina di mare, o meglio di porto: una meravigliosa città che viveva di esso, come un organismo vive 'di cuore'. Un porto per dare e ricevere, per salpare e accogliere; una Messina aperta al mondo. È questo, nel mio animo, il senso di Messina, di una città, ripeto, che adesso non c'è più: il porto come una bocca, per mangiare e per dire, una mano aperta per prendere e dare.

Sentimentalismi? Sensazioni. E lo scirocco e la malanova?

In corso d'opera (non volevo assolutamente realizzare un ricettario sul pescostocco), mi sono accorto che il tema alimentare rischiava di escludere altri due, appunto lo scirocco e la malanova, che vanno insieme a costituire, quelli che sono, proverbialmente, i caratteri della cultura messinese, i suoi segni connotativi. Si è intrecciata così una rete di elementi, desunti dalla storia e dalla letteratura su Messina, che poi ho raccolto in antologia. È stato un appassionante

divertimento, concluso con la rilettura del diario di bordo di Quirini e del suo naufragio alle Lofoten del 1432, che nel libro riporto integralmente non solo per mia personale passione marinara, ma perché è un viaggio in "Culo mundi" (come lui stesso lo definisce) che incredibilmente conosce gli stessi ingredienti di Messina, dello scirocco, della malanova, col trionfo finale o consolatorio del piscistoccu. Non ho esitato ad inserirlo nell'appassionante e scomoda versione originale.

Sembra che il volume si collochi sulla stessa linea dell'ormai celebre annuale "Almanaccu di fra Filici"...

Certamente. Come per l'Almanaccu, siamo nell'ambito della cultura popolare, delle tradizioni del popolo siciliano, anche se qui in un contesto antropologico ancora più circoscritto. Pure il metodo di ricerca (affidato ad un gruppo di professionisti di comprovato calibro, ed a firme di tutto rispetto), batte le stesse piste: documenti e ricerca sul campo. Si sono raccolti cocci di difficile reperimento e ricostruite macerie

(nel nostro caso del post-terremoto del 1908): la cultura gastronomica conosce una trasmissione quasi esclusivamente orale, e le testimonianze di quella Messina del piscistoccu precedente al terremoto sono ormai naturalmente sepolte.

Rimangono cocci, ripeto, presso eredi tanto distanti da quella cultura, e che hanno dimenticato, trascurato o, peggio ancora, negato le loro radici.

E quanto a successo e gradimento?

Il mio entusiasmo iniziale a curare questa edizione (condiviso da amici che mi hanno incoraggiato nel lavoro - primo tra loro Sergio Todesco - e che ancora ringrazio) è nato dalla speranza che questa modesta 'restituzione' fosse almeno gradita. Confesso che non mi attendevo, dalla mia sciroccosa Messina, una risposta tanto lusinghiera, quasi entusiasta, di pubblico. Un'inattesa e continua richiesta di copie, sin dal suo primo apparire in vetrina. È un successo? Per l'editore, certamente, ma anche un conforto per me, che l'ho ideato e curato: il dono ai Messinesi è stato davvero tanto gradito, come mi confermano i messaggi di apprezzamento e le numerose richieste di presentarlo in pubblico, che cercherò di soddisfare.

