

# *Saggistica* Aracne

**LIBRO SOLIDALE  
PRO IBISCUS**

Tel./Fax: +39 095.330636  
E-mail: [info@ibiscusonlus.org](mailto:info@ibiscusonlus.org)



**IBISCUS**

**LEGA PER LA RICERCA  
ED IL TRATTAMENTO  
DELLA LEUCEMIA E DEI  
TUMORI DEL BAMBINO**

*Policlinico Università Catania*

Gino Schilirò

# Spigolature storiche sulla cucina di Sicilia

*tra Archeologia, Letteratura, Curiosità*





Aracne editrice

[www.aracneeditrice.it](http://www.aracneeditrice.it)  
[info@aracneeditrice.it](mailto:info@aracneeditrice.it)

Copyright © MMXVIII  
Giacchino Onorati editore S.r.l. – unipersonale

[www.giacchinoonoratieditore.it](http://www.giacchinoonoratieditore.it)  
[info@giacchinoonoratieditore.it](mailto:info@giacchinoonoratieditore.it)

via Vittorio Veneto, 20  
00020 Canterano (RM)  
(06) 45551463

ISBN 978-88-255-2041-5

*I diritti di traduzione, di memorizzazione elettronica,  
di riproduzione e di adattamento anche parziale,  
con qualsiasi mezzo, sono riservati per tutti i Paesi.*

*Non sono assolutamente consentite le fotocopie  
senza il permesso scritto dell'Editore.*

I edizione: giugno 2019

# Premessa

L'accesso ad un luogo passa attraverso tutti i sensi. Esserci, tornarci, visitarlo, è un'esperienza che si nutre di una percezione sensoriale. Un luogo si vede nei suoi paesaggi e nelle sue architetture, si odora nei suoi fiori, si ascolta nelle sue voci e nelle sue musiche, si tocca nel suolo che alcuni vogliono sacro, si gusta nei suoi cibi. Quei paesaggi, quei profumi, quelle voci, quei cibi, per chi ha aperto i sensi la prima volta su di essi, sono la sua identità. Così è accaduto anche a me. Ho mangiato la Sicilia per decenni. Se non avessi mangiato la caponata o gli arancini non sarei siciliano. Scrivere di questi piatti è come scrivere la mia biografia di abitante di quest'Isola.

Accade adesso che questi cibi si estinguano, o si contaminino, o peggio che l'universale sciatteria contemporanea li riduca a bocconi insipidi, senza memoria del gusto e della fragranza che il palato e il naso si compiacevano di trovarvi. Certe pietanze sono ormai perdute alla mia percezione, altre stento a distinguerle dai sapori plastificati dei fast food e delle confezioni surgelate, altre forse qualcuno da qualche parte le prepara ancora come io le ricordo e voglio trovarle. Nessuno, certo, accenderà più il braciere per cuocermi la salsiccia *muscia*. Però so che in quel paese, soprattutto in un paese che so io, i *così duci* hanno lo stesso aroma che i miei sensi percepirono una lontana Pasqua di tanti anni fa. So che quell'oste cucina ancora quel pesce con l'erba aromatica: basta andarvi ed ecco una piccola parte d'infanzia rinascere in quel boccone sotto il mio palato. Mi è capitato di recuperare l'antica Sicilia gastronomica dove non pensavo: proprio lì, nel regno dell'hamburger. Infinite sono le vie della gastronomia e della memoria. Come emigrano gli uomini, così espatriano i cibi. Anche se qualcosa, in quegli ingredienti che non sono maturati sotto il loro sole e le loro nuvole, non è più lo stesso.

Alla ricerca di questa cucina perduta, in questa memoria del gusto o archeologica che qui ho voluto tentare, ho scoperto una cosa: la cucina è un vocabolario della memoria. Il cibo è il nome. Non sarebbero quei piatti se io non li chiamassi nella loro lingua. E nella lingua poi si fondono le radici e le storie: il nome arabo di quella preparazione di pasticceria, il nome latino di quella torta salata sono la memoria di quel cibo. Anche certe stranezze del lessico sono inseparabili dal gusto di quel cibo. Per me *a tunnina* non è *u tunnu*, il tonno: per un siciliano, come per un antico greco, il tonno da mangiare è femmina.

E se poi, come ho detto, quel che ho mangiato è parte della mia identità, quei nomi dicono che la mia identità è più antica della mia nascita. Nelle pagine che seguono ho gustato i nomi come i cibi.

---

## Spigolature storiche sulla cucina di Sicilia



Mappa della Sicilia di Idrisi XII sec.

La carta qui riportata è tratta dall'edizione curata da K. Miller.

Abu Abdallah ibn Muhammad ibn Idrisi (1100–1165), intellettuale della corte di Ruggero II, dopo aver visitato il mondo mediterraneo rimase conquistato dalla Sicilia e nel libro di Ruggero scrive: «Diciam dunque che l'isola di Sicilia è la perla del secolo per abbondanza e bellezze; il primo paese per bontà di natura, frequenza di abitazioni e antichità. Vengonvi da tutte le parti i viaggiatori e i trafficanti delle città e delle metropoli, i quali tutti ad una voce esaltano, la sua grande importanza, lodano la sua splendida bellezza, parlano delle sue felici condizioni, degli svariati pregi che si accolgono in lei e dei bene d'ogni altro paese che la Sicilia attirerà a sè». *Atti della R. Accademia dei Lincei*, vol. VIII 1876/77.

---

# La Sicilia tra leggenda e storia

## LEGGENDA

Ciclopi ed i Lestrigoni (Trinacria)

Sicani di origine medio-orientale,  
iberica (Sicania)

Elimi di origine ligure? troiana?

Siculi di origine italica (Sicilia)

*...Oh, il Sud è stanco di trascinare morti  
in riva alle paludi di malaria, è stanco di  
solitudine, stanco di catene, è stanco nella  
sua bocca delle bestemmie di tutte le razze  
che hanno urlato morte con l'eco dei suoi  
pozzi, che hanno bevuto il sangue del suo  
cuore...*

## STORIA

Documentati contatti con la Grecia  
dal sec. XVIII ed i Fenici dal sec. X a.C.

Colonizzazione greca e punica sec. VIII a.C

Dominazione romana sec. III a.C.

Dominazione vandala 468-476 d.C.

Dominazione ostrogota 476-535 d.C.

Dominazione bizantina 535-827 d.C.

Dominazione araba 827-1061

Normanni 1061 (1091)-1194

Svevi 1194-1266

Angioini 1266-1282

Aragonesi 1282-1713

Casa Savoia 1713-1720

Austriaci 1720-1734

Casa Borbone 1734-1860

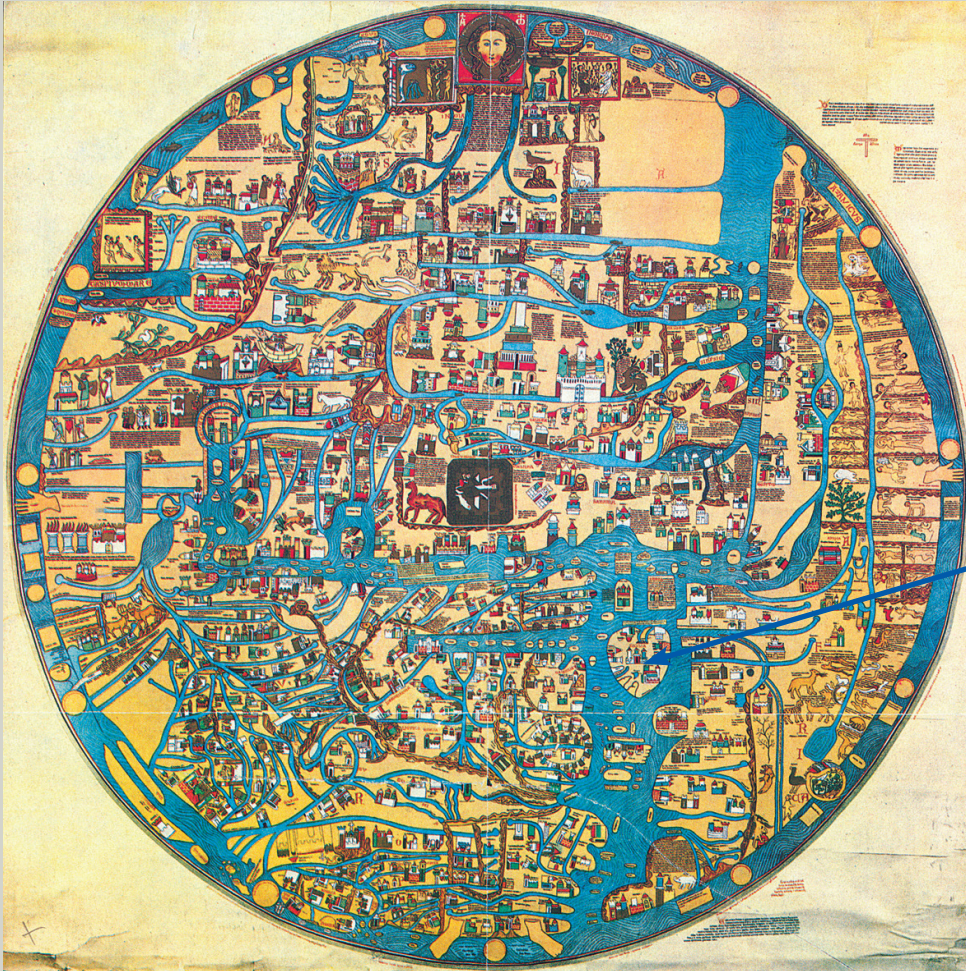
Lamento per il Sud di S. Quasimodo

*La Sicilia non ha avuto un attimo di respiro, ogni conquistatore ha dato le consee ad un liberatore e questi ad un nuovo conquistatore fino al 1860 quando è avvenuta "la cosiddetta felice annessione della Sicilia al Regno di Sardegna".*

Dicono gli atlanti che la Sicilia è un'isola e sarà vero, gli atlanti sono libri d'onore. Si avrebbe però voglia di dubitarne, quando si pensa che al concetto d'isola corrisponde solitamente un grumo compatto di razza e di costumi, mentre qui tutto è mischiato, cangiante, contraddittorio, come nel più composito dei continenti. Vero è che le Sicilie sono tante, non finirò di contarle.

*La luce ed il lutto* di GESUALDO BUFALINO

# Sicilia, cuore del Mediterraneo



*Mappamondo* (secolo XII), pala di altare nella cattedrale di Ebstorf andata distrutta durante i bombardamenti della seconda guerra mondiale, è stato realizzato, su commissione di Federico Barbarossa, da Gervasio di Tirbury che si è ispirato più alla Bibbia e alla leggenda che alla storia. Fedele alla concezione etica e culturale della cartografia medievale ha posto il Cristo Pantocratore in alto mentre abbraccia e sostiene il mondo. Colpisce il grande rilievo che viene dato alla Sicilia rappresentata da un grande cuore al centro del Mediterraneo. Nel 1100 Gervasio di Tirbury, che aveva studiato teologia a Bologna, ed era venuto in Sicilia alla corte di Guglielmo II, sapeva che la Sicilia costituiva il centro politico, economico e culturale dell'Occidente ed era un polo d'attrazione per tutti i popoli.

---

## Spigolature storiche sulla cucina di Sicilia



Lettera bilingue (greco e arabo) che Adelasia moglie del conte Ruggero inviò nel marzo del 1109 alle autorità di Castrogiovanni (EN). È il più antico documento europeo su carta. Archivio di Stato Palermo. La lavorazione della carta era stata introdotta in Sicilia dagli arabi. Dalla Sicilia si diffuse in Italia e in Europa.



Lapide quadrilingue del 1149 (greco, latino, arabo, giudeo-arabo), posta sulla tomba della madre di Grisando Chierico di Ruggero II, esposta alla Zisa di Palermo.

Documenti multilingue si trovano negli archivi di stato e vescovili di Sicilia. Questi reperti documentano come la Sicilia sia stata da sempre un melting pot di etnie e culture.

---

**I**l nostro Mediterraneo, (mare tra le terre), è geologicamente giovane, ha venticinque milioni di anni. Le sue sponde hanno tenuto a battesimo numerose civiltà alle quali noi tutti, per quanto siamo e saremo, rimaniamo debitori.

La sua unità geofisica, stesso clima, stessa morfologia delle coste, stessa fauna e flora, ha favorito condizioni di vita analoga e da sempre scambi tra i popoli così numerosi da far dire a Platone «come rane attorno ad uno stagno». (*Fedone*, LVIII)

Le sue sponde hanno permesso agli Elimi, ai Sicani, ai Siculi, ai Micenei, alle potenze marinare fenicie, greche, etrusche, romane, bizantine, arabe e normanne, di tracciare una fitta rete di rotte e di approdi che negli anni divennero insediamenti.

Anche gli ebrei, che avevano numerose comunità sulle sponde del Mediterraneo, gestivano la loro rete di traffici.

I fondali del Mediterraneo, chiuso tra Europa, Africa ed Asia, sono una finestra aperta sul nostro passato, custodiscono un archivio con città sommerse, navi, anfore, marmi, statue, armi, ancore e reperti che attendono di darci altre risposte su usi, costumi ed avvenimenti. Recentemente il mare di Mazara del Vallo, per merito di un pescatore, ci ha restituito un bellissimo bronzo greco del IV sec.

a.C. raffigurante un satiro che balla colto nell'ebbrezza dell'orgia.

La Sicilia nel cuore del Mediterraneo, col suo clima mite, le fertili pianure, le rigogliose foreste e le spiagge con facili approdi, ha calamitato gente intraprendente ma anche disperata che, come ricorda Erodoto, aveva avuto per compagna la povertà.

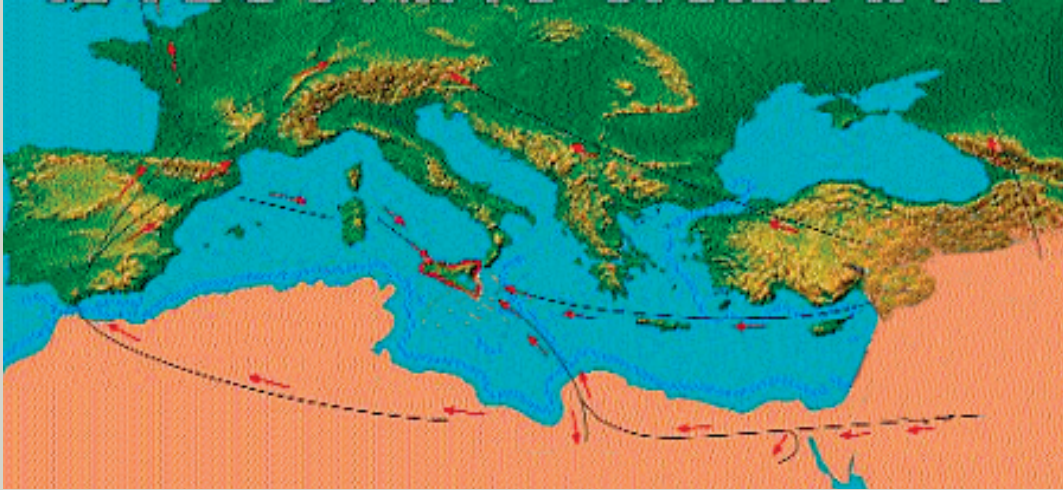
La Sicilia ha offerto una stimolante e splendida scenografia, lasciando spesso ad altri il compito di scriverne la sceneggiatura. «Noi siamo dei bianchi quanto lo è lei; Chevalley, e quanto la regina d'Inghilterra; eppure da duemila e cinquecento anni siamo colonia. Non lo dico per lagnarmi è in gran parte colpa nostra». (*Il Gattopardo*)

È vero, in gran parte è responsabilità dei vari Gattopardi che per secoli non avevano mai saputo fare neppure l'addizione delle proprie spese e la sottrazione dei propri debiti.

Padroni di latifondi con annessi paesi, con poteri di mero e misto imperio sugli abitanti, chiusi in un ottuso egoismo e in una invidia devastante che li ha portati gli uni contro gli altri in un intreccio inspiegabile di alleanze e tradimenti, preferivano che gli stranieri governassero l'isola. Nessuno declinava l'invito e spesso in forze venivano per conquistare, devastare ma anche viverci. In Sicilia, anche se la Costituzione del 1812 aveva abolito

---

## Spigolature storiche sulla cucina di Sicilia



Possibili vie di migrazioni nel neolitico dal Medio Oriente alla Sicilia.

Mappa rielaborata tratta da Paolo Betta e Fausto Cantarella: *Dal mito alla storia. Il pecorino siciliano*. Ed. Correr, Palermo 2000. Sarebbe che nel neolitico nuclei di pastori e agricoltori con pecore, capre e semi provenienti dal Medio Oriente colonizzassero la Sicilia, questi rappresenterebbero il primo nucleo dei sicani. I siculi e gli elimi sarebbero giunti intorno al XV sec. La Sicilia secondo Tucidide ed Erodoto era abitata dai mitici lestrigoni con i quali si amalgamarono i nuovi arrivati. Le grotte di l'Addura (PA) e di Levanzo (TP) documentano la presenza dell'uomo in Sicilia nel mesolitico. In Sicilia, prima regione d'Italia, si svilupparono le tecniche agricole e pastorali raggiungendo notevole benessere.



Composizione etnica della Sicilia prima dell'arrivo dei Greci e dei Fenici.

---

il feudalesimo, la cultura feudale fu tarda a morire e i padroni di terre, fino all'800 erano padroni di uomini.

La Sicilia fu approdo continuo non solo di conquistatori ma di gente comune in cerca di fortuna.

Fino al 1100 fu considerata la periferia dell'Oriente e del Nordafrica ma con il regno normanno e normanno-svevo divenne una grande potenza occidentale europea. Con la piemontese Adelaide, moglie del conte Ruggero, si aprì la strada ad una consistente emigrazione dal Piemonte e dalla Valle d'Aosta alle cittadine della Sicilia centro orientale dove hanno lasciato eredità toponomastiche come Novara di Sicilia e si parla ancora il dialetto galloitalico. In quel periodo l'Isola calamitò masse di genti provenienti da altre regioni come Bretoni, Angioini, Lombardi e Genovesi.

Nel 1237 vi è una consistente migrazione dalle terre lombarde che continuerà fino alle soglie dei Vespri Siciliani. Viene ripopolata Corleone (PA) dopo che i suoi abitanti arabi erano stati deportati nel 1225 a Lucerna. Federico II concede ai lombardi alcuni privilegi.

Ancora una volta nel 1400 la Sicilia, spopolata dalla terribile peste del 1347-1350, accolse Genovesi, Lombardi, Spagnoli, Tedeschi e Fiamminghi. Fu una immigrazione di avventurieri in cerca di fortuna, funzionari, ecclesiastici, militari, commercianti ma anche operai.

Un cenno meritano gli artigiani dei paesi poveri delle montagne del lago di

Como che, ininterrottamente dal XVI al XIX secolo, emigrarono nella favolosa, ospitale Sicilia. Nell'isola hanno fatto scuola e lasciato opere e cognomi.

Accanto a questa immigrazione di "quadri" vi fu un grande afflusso di schiavi dall'Africa centrale, molti neri del Bornu ma anche Arabi e Turchi, descritti come scavi (schiavi) negri, olivastri e bianchi, tutti utilizzati nella pastorizia, nell'agricoltura e negli impieghi domestici. La loro presenza è stata una costante e non solo durante il Medioevo.

Negli appunti di Cola Curtu del 1480 si legge: «Item madonna Costanza di Crispu teni una scava, una fimmina franca et dui scavi masculi; Item misser Jacubu lu Chircho, legum doctor, cum sua mugleri, cum so niputi, cum quattu scavi masculi et quattu fimmini».

In un censimento del 1565 risultano a Palermo 456 schiavi di cui 118 bianchi, 115 olivastri e 223 negri.

Il prezzo di un giovane schiavo di vent'anni era 11 onze, mentre di una ragazza di diciott'anni, destinata di solito a diventare la concubina del padrone o dei figli, poteva raggiungere 14 onze.

Verso il 1450 anche i Greci e gli Albanesi dell'Epiro emigrarono in Sicilia fuggendo dai Balcani sotto la distruttiva avanzata turca. Gli albanesi rimasti in Sicilia, ancora oggi a distanza di cinquecento anni, hanno mantenuto le loro tradizioni, la cultura e la lingua madre che rimane l'Arbërishtë riconosciuta dallo Stato Italiano nel 1999.

In nessuna parte del mondo, a distanza di pochi chilometri, e spesso nello stesso luogo, sono concentrate tante testimonianze del passato che affascinano e fanno sognare: i resti fenici di Mozia, i templi greci, le ville romane, i mosaici bizantini, i palazzi arabi, le cattedrali normanne, i castelli svevi e spagnoli.

Storditi dalla loro bellezza dimentichiamo che sono costati devastazioni, saccheggi, morte, stupri, schiavitù, sfruttamento che, specialmente con i Romani e gli Arabi, ebbero i caratteri di una vera “pulizia etnica”.

Tremila anni di invasioni, distruzioni e di insediamenti, con notevole impatto demografico, hanno inciso profondamente sulla struttura fisica del territorio, sul DNA dei suoi abitanti, sulla loro lingua, sulla cucina, sul lessico gastronomi-

co siciliano, sulla loro terrificante insularità d’animo.

Fino al secolo scorso bastava passeggiare in una qualsiasi città siciliana perchè anche l’uomo più disattento si accorgesse della diversità che caratterizza i siciliani: insieme a persone alte, bionde e con gli occhi azzurri, attraverso una gamma incredibile di varietà antropologiche, si vedono persone olivastre con gli occhi neri e capelli crespi che potrebbero incontrarsi in una piazza di qualsiasi città del Nordafrica.

Basta consultare l’elenco telefonico per scoprire cognomi greci (Schilirò), romani (Lentulo), ebraici (Ajala), arabi (Fragalà), normanni (Vigneri), germanici (Baudo), catalani (Ciancio), albanesi (Smilari), francesi (Franzò), angioini (Bucceri), gallo-italici (Busacca), spagnoli (Ramirez).

---

## Spigolature storiche sulla cucina di Sicilia



Antonello da Messina. 1) “Ritratto di ignoto marinaio” Museo Mandralisca Cefalù (PA); 2) “Annunciata” Galleria Palazzo Abatelli Palermo; 3) “Ritratto d'uomo” Museo Civico d'Arte Antica, Palazzo Madama Torino.

Antonello, attaccato alla sua Sicilia, trasporta la luce della sua terra sui volti dall'incarnato bruno e dagli occhi neri. Volti che come scrive Sciascia sono “*di chioistro e ovile*”. Volti che Antonello incontrava nella sua Messina e che noi incontriamo nelle piazze delle nostre città.

Colpiscono lo sguardo arguto e penetrante, l'accenno ad un sorriso disincantato e quasi beffardo che, più di qualsiasi ricerca antropologica, esprimono tutta la terrificante insularità d'animo dei siciliani.

---

<p>Il Centro di studi storici valchiavennaschi</p>	<p>L'Associazione Iubilantes ONLUS</p>
<p>invitano alla mostra</p>	
<h1>Gli ORI dei migranti</h1>	
<p><i>Gioielli e memorie dell'emigrazione storica dall'alto Lario e Valchiavenna</i></p>	
<h2>Chiavenna</h2>	
<p>Palazzo Pestalozzi via Carlo Pedretti 2</p>	
<h3>7 - 30 dicembre 2007</h3>	
<p>orari di apertura: tutti i giorni dalle 16.00 alle 19.00 chiusura: i lunedì e il giorno di Natale</p>	
<p><i>ingresso libero</i></p>	
<p><b>Progetto culturale</b></p>	
	
<p><b>Iubilantes</b> Organizzazione di Volontariato Culturale ONLUS - Como</p>	
<p><b>In sinergia con</b></p>	
	
<p>Centro di studi storici valchiavennaschi Chiavenna</p>	
<p><b>Ricerca storico-etnografica</b> Rita Pellegrini</p>	

Nei secoli XVI, XVII e XVIII, in un più ampio contesto di migrazioni da tutte le valli lombarde, le valli dell'alto Lario Occidentale e la Valchiavenna furono accomunate da un vasto fenomeno migratorio avente per meta soprattutto la Sicilia e in particolare la ricca Palermo. I migranti erano commercianti o maestranze qualificate, in particolare scalpellini, carpentieri, falegnami, filatori, panificatori e tessitori. Un mondo lontano, la Sicilia, cosmopolita e variegato, che, in alto Lario e Valchiavenna ha lasciato traccia di sé non solo nella devozione locale, nelle tradizioni e nelle splendide chiese con i loro straordinari arredi e decori, ma anche, spesso "riletto" e semplificato, nel linguaggio dimesso e nascosto degli oggetti e negli ornamenti del vivere quotidiano.

Questa mostra vuole presentare proprio questi "ori nascosti", gelosamente custoditi in famiglia, tramandati di generazione in generazione, segni semplici e sommessi di una secolare fatica di vivere, e ridare vita e materia a un antico contatto che tanto ha dato all'arte e alla cultura delle nostre valli e del nostro lago.

In particolare viene qui offerto uno "spaccato" sull'oreficeria storica altolariana, evidenziandone le relazioni col fenomeno migratorio. Quanto esposto è il compendio di una più ampia ricerca che ha saputo abbinare l'indagine orafa all'indagine archivistica, giungendo a conferma della reale origine siciliana di questi nostri antichi affascinanti "ori dei migranti".

---

La brochure della mostra "Gli ori dei migranti" testimonia come dal 1500 al 1800 dai paesi dell'alto Lario arrivarono in Sicilia molte maestranze qualificate e tra queste i maestri comacini che fecero famiglia, lasciarono tracce nel loro lavoro e nei numerosi cognomi lombardi specie nel palermitano. Altri tornarono in patria portando con sé non solo gioielli e preziosi argenti per le loro chiese, (a Pegli nella chiesa di S. Giacomo si trova il quadro di Pietro Novelli che raffigura S. Rosalia), ma anche culto, tradizioni e cucina. Nel 1400 e '500 scultori e architetti provenienti dal nord vennero in Sicilia dove fecero famiglia e bottega diffondendo la cultura rinascimentale nell'isola. Tra questi si ricordano Gaggini, Berrettaro, Laurano, Di Battista, Mancino, tutti habitatores urbis Panormi.

---

# I Greci sbarcano nella verde Trinacria, dove pasce il gregge del sole

Dal XIII al IX sec. a.C. in Grecia si ebbe un boom demografico e le condizioni di vita divennero difficili. Le stesse polis facilitavano l'emigrazione fornendo imbarcazioni e vettovaglie. Il viaggio era di sola andata, il rientro era vietato. Gli emigranti erano tutti maschi, solo il capo, che di solito era un aristocratico, poteva portare la propria donna. Le donne, con metodi spesso violenti le trovavano in Sicilia. Nell'arco di poche generazioni si è realizzato un meticciato greco-siculo intraprendente e culturalmente vivace. I Greci chiamavano questi lontani concittadini Sicelioti. I rapporti tra Sicelioti e Siciliani non furono affatto semplici. La prima colonia fu Naxos (l'odierna Giardini) nell'VIII sec., in seguito sorsero altre 20 colonie che a loro volta fondarono sub colonie.

I Greci si stabilirono in una fertile fascia costiera che non superava i 50 Km di profondità, a differenza dei Romani, degli Arabi e dei Normanni che si distribuirono su tutta l'Isola, si fermarono per quasi cinque secoli in questa fascia lasciando l'interno alle popolazioni indigene. Nel 600 a.C. le coste della Sicilia orientale risultano punteggiate da città-stato greche, spesso in guerra non solo fra di loro ma anche con la madrepatria: di queste lotte i Siciliani subivano le atroci conseguenze.

La Sicilia continuò ad attirare Greci dalla madre patria. Plutarco ci informa che Timoleonte facilitò l'immigrazione in Sicilia di 60.000 uomini in parte provenienti dalla penisola italiana ed in maggioranza dal vecchio mondo greco e dal mediterraneo orientale.

La Sicilia nel 400 a.C. secondo le osservazioni di Karl Julius Beloch («Sulla popolazione della Sicilia antica», Riv. di filologia e d'istruzione classica 1873-74), raggiungeva un milione e mezzo di abitanti, di cui il 10% di estrazione greca. Se si pensa che le città di origine greca, confinate in una fascia costiera, erano le più popolate, Siracusa aveva 250.000 abitanti, non è azzardato ipotizzare che i sicelioti superassero di gran lunga il 10% della popolazione siciliana. La Sicilia rimarrà greca anche sotto la devastante dominazione romana. Guy de Maupassant nel suo *Viaggio in Sicilia* (Vittoretti, Palermo 1998) ebbe a scrivere: «Tanti poeti hanno cantato la Grecia, si che ciascuno di noi ne porta in sé l'immagine; ciascuno crede di conoscerla un pò, ciascuno la vede in sogno quale la desidera. Per me la Sicilia ha realizzato questo sogno; mi ha rivelato la Grecia [...]».

---

## Spigolature storiche sulla cucina di Sicilia



Reperti del III e II millennio a.C. (Cultura di Castelluccio) esposti al Museo archeologico Salinas Palermo.

Utensili di uso comune sui tavoli della classe sociale elevata siciliana, presentano un design raffinato che non sfigurerebbe sui nostri tavoli. Questi splendidi oggetti, nel periodo castellucciano non si conosceva il tornio, sono realizzati a mano con decorazioni geometriche o incise (ceramiche impresse), venivano posti ad essiccare in ambienti ventilati e poi trasferiti in un forno chiuso. Si producevano utensili impermeabili e resistenti al calore tali da poter cucinare verdure, cereali, carni e pesci. Inizia così l'avventura della cucina siciliana. I Greci trovarono una Sicilia operosa con un raffinato artigianato e un'ottima cucina.

---

I primi coloni Greci, come tutti gli emigranti, avevano avuto per compagna la povertà e una cucina semplice e povera. In Sicilia trovarono un popolo, non di guerrieri, ma di ottimi agricoltori, allevatori, pescatori, artigiani, genti dediti a scambi commerciali e una cucina evoluta.

I Siciliani fin dalla preistoria “apparecchiavano la tavola” come dimostrano i reperti archeologici di arredi da tavola e di cucina. La parsimoniosa cucina greca si sviluppò rapidamente nelle colonie della fertile Sicilia.

I Greci trovarono il fico. Il frutto insieme al pane d’orzo e al formaggio caprino costituivano il pasto del popolo greco. Anche gli aristocratici ne erano ghiotti e per legge ne proibirono l’esportazione. Vi era un fiorente mercato nero, spesso denunciato dai sicofanti. Per i greci e i siciliani, in seguito lo sarà per i Romani, il fico era un frutto sacro.

Paolo Orsi trovò nella necropoli del Fusco, risalente al IV sec. a.C., alcuni fichi in terra cotta «imitanti il vero in modo sorprendente». Si tratta di offerte rituali a Demetra che aveva regalato il fico all’umanità ed era venerata come portatrice di frutti (*malophoros*).

Alla periferia di Atene e di Siracusa vi era una località denominata Sukè (ficaia) dove venivano coltivati i fichi sacri a Demetra. I fichi erano considerati afrodisiaci, gli ateniesi e i siracusani chiamavano i genitali femminili *sycon* (fica), termine ancora in uso in Sicilia. Per i contadini siciliani sono stati alimento e fonte di piccoli guadagni.

Fino ai primi anni del ’900, a maggio si compravano sull’albero i fichi acerbi (*scattiola*).

In agosto la famiglia si trasferiva a *li ficu* per raccogliere il frutto maturo che essiccato al sole, variamente confezionato, veniva venduto.



Vasellame da mensa rinvenuto in una tomba nella necropoli preistorica dell’Uditore Palermo, Museo archeologico Salinas Palermo.