

Il banchetto del *Gattopardo*

A tavola con l'aristocrazia siciliana

Elena Carcano

Il leone verde

A mio padre, e alle nostre appassionanti dissertazioni storiche.

Direzione editoriale: Anita Molino

Progetto grafico della copertina: Francesca Pamina Ros

Progetto grafico: Francesca Pamina Ros e Monica Cipriano

Disegni: tratti dall'opera di U. Dubois

ISBN: 978-88-6580-283-0

© Copyright 2020

Il leone verde Edizioni

Via Santa Chiara 30 bis, Torino

tel/fax 011 5211790

leoneverde@leoneverde.it

www.leoneverde.it

www.leggereungusto.it

*“Lo scrittore che non parla mai di mangiare, di appetito,
di fame, di cibo, di cuochi, di pranzi mi ispira diffidenza,
come se mancasse di qualcosa di essenziale.”*

Aldo Buzzi, L'uovo alla kok

L'isola

Parafrasando Gesualdo Bufalino, scrittore ed affascinante affabulatore di storie siciliane, “*bisogna essere intelligenti per venire in Sicilia*”.

Intelligenza intesa come qualità dell'anima, quella riferita non soltanto alla capacità di comprendere un paesaggio, ma anche un diverso sentire umano, una diversa cultura, una frontiera: l'accettazione dell'ineluttabile, la mescolanza, l'ambiguità, la contraddizione, la passionalità, la religiosità, in una parola il fascino dell'eccesso. Eccesso insito nel microcosmo siciliano, a cominciare dalle caratteristiche climatiche che si riverberano sul territorio, arso e pietroso nell'interno quanto rigoglioso e lucente sul litorale, capace di dolcezze odorose altrove inimmaginabili quando fioriscono la zagara o il gelsomino, come di asprezze severe nell'entroterra ricamato dalle pietre dei muretti a secco, testimonianza di fatiche secolari.

Persino Garibaldi con i suoi Mille dovette soggiacere a questa fascinazione, quando poche ore prima di prendere Palermo si affacciò dal passo di Gibilrossa sulla splendida “conca d'oro”, come riporta uno stralcio della cronaca di uno storico inglese che rievocò l'impresa: “*Fu un momento magico, che gettò il suo sortilegio su tutti. Il terreno era ancora fragrante degli ultimi fiori di primavera, e sotto di loro c'era lo spet-*

*tacolo della pianura al tramonto, della città, del mare. (...) Ai piedi di Garibaldi, fra quel punto e la città, si stendeva un tappeto variegato di fogliame, con masse di grigio, di verde ulivo e di giallo-verde dei limoni, rotte da filari di aranci dalle foglie verde scuro. La Cattedrale e il Palazzo, il cuore della posizione nemica, svettavano nitidi sui tetti della città”.*¹

In una terra dominata da tali contraddizioni gli abitanti hanno affinato una sensibilità che sconfinava nel trascendente; motivo per cui ogni siciliano, con malcelato orgoglio, ammetterà di sentirsi superiore ai continentali – quindi, al resto del mondo.

Se ciò è vero per i siciliani oggi, possiamo senza timore affermare che lo fosse massimamente ieri, quando un mondo più di altri chiuso da confini naturali e mentali era refrattario ai cambiamenti, e l’orgoglio di appartenenza, ad ogni livello sociale, era un valore fondante della società.

In questo contesto culturale e ambientale si colloca l’apparizione di uno dei romanzi più rappresentativi della letteratura italiana del Novecento, quel romanzo così dolorosamente evocativo da divenire emblematico della caducità delle cose umane quale è *Il Gattopardo*: una storia familiare incardinata nella Storia generale, nella quale il protagonista al centro degli eventi osserva con disincanto e passione, al tempo stesso, l’inesorabile fluire del tempo mortale in una terra abitata “da dei immortali”... l’essenza stessa, indubitabilmente, dell’animo siciliano.

1 G. Trevelyan, *Garibaldi and the Thousand*, Londra, 1931.

Il Gattopardo

Il mirabile romanzo di Giuseppe Tomasi, principe di Lampedusa, venne concepito e redatto fra i primi mesi del 1955 e la primavera del 1957, pochi mesi prima della morte dell'autore. Egli era l'ultimo rappresentante di una antica e nobile famiglia palermitana che vantava grandi notabili del regno, santi e beati.

Come è riportato dalle parole del figlio adottivo nel suo *I luoghi del Gattopardo*, l'idea di redigere un racconto sulle vicende del casato al momento dello sbarco dei Mille in Sicilia, covava in lui già da molto tempo. La vita del principe, nato nel 1896, era trascorsa a cavallo di un periodo storico che aveva visto i fasti della Belle Époque dissolversi nella tragedia della prima guerra mondiale, preludio al completo disfacimento dell'assetto sociale europeo che si compirà con la fine del secondo conflitto. In particolare in Sicilia, l'aristocrazia, composta quasi esclusivamente di grande nobiltà terriera, si vide cancellata *de jure* dal nuovo ordine sociale, *de facto* con l'estinguersi del latifondo e la conseguente impossibilità di mantenere le grandi case avite, ormai troppo onerose.

Lo straniamento doloroso del principe dovette riversarsi interamente nei ricordi, dal momento che i luoghi meravigliosi della sua infanzia e giovinezza erano irrimediabilmente perduti: abbandonati, caduti in rovina o

peggio rasi al suolo dai bombardamenti come il fascinoso palazzo Lampedusa di Palermo nell'aprile del 1943. Dodici anni dopo quell'evento luttuoso, egli si dedicò alla stesura di quelle che immaginava essere *“tre lunghe novelle collegate fra loro”* e che dovevano rievocare la grande epopea privata e al tempo stesso pubblica di un rappresentante dell'antica classe dominante, nei giorni della spedizione garibaldina in Sicilia. Dalle sue stesse parole apprendiamo che la figura del protagonista, il principe di Salina, (il Gattopardo, dalla figura del felino rampante dello stemma nobiliare) è l'avo dello scrittore: *“È superfluo dirti che il principe di Salina è il principe di Lampedusa, Giulio Fabrizio mio bisnonno; ogni cosa è reale: la statura, la matematica, la falsa violenza, lo scetticismo, la moglie, la madre tedesca, il rifiuto di essere senatore”*.² Attraverso le parole del protagonista l'autore intende prospettare i motivi storici che porteranno, poco meno di un secolo dopo, alla fine dell'antico ordinamento sociale: la decadenza dei “Gattopardi” inizia con i fatti del 1860 e con l'annessione al regno d'Italia, con l'incrinarsi irreparabile di un modello sociale, iniquo forse ma non immorale, al quale si andrà a sostituire gradatamente l'imperio mafioso; tuttavia la vita dell'aristocrazia siciliana continuerà immutata, fino alla fine della seconda guerra mondiale, quando – come si è detto – verrà cancellata per intero una classe sociale con le sue tradizioni e i suoi privilegi.

Anche tutti gli altri personaggi, tratteggiati magistralmente, sono autentici in quanto autobiografici:

2 G. Lanza Tomasi, *I luoghi del Gattopardo*, Palermo, 2001, p. 63.

come lo sono i luoghi, gli oggetti, gli spazi, i paesaggi, i cibi, rievocati con un piacere struggente ed intenso. È interessante anche rimarcare come dopo la stesura del primo capitolo del libro, Giuseppe Tomasi si dedicasse alla redazione del bellissimo racconto intitolato *I luoghi della mia prima infanzia*, che letto in parallelo al più famoso romanzo, sembra costituirne l'ossatura sottotraccia con la rievocazione sentimentale delle memorie perdute.

Lo svolgimento del romanzo è ambientato come si è detto nella Palermo del 1860, nei giorni che seguono lo sbarco dei Mille. Il principe di Salina dal suo palazzo "ai colli" segue l'evolversi degli eventi senza il timor panico di molti suoi pari che fuggono convinti che le camicie rosse porteranno la rivoluzione e la fine della monarchia. Attraverso gli occhi a un tempo disincantati e coraggiosi dell'amato nipote Tancredi, che si arruola come ufficiale nell'esercito garibaldino, egli coglie il senso storico degli avvenimenti, già presagendo che l'annessione della Sicilia al Regno d'Italia non farà che sostituire una classe dirigente con un'altra, l'aristocrazia latifondista borbonica con la piccola nobiltà sabauda alleata della borghesia imprenditoriale. Intanto, consapevole che il suo mondo sta per scomparire, continua la vita di sempre, attingendo forza dall'apparente sicurezza che la vita della sua famiglia non è mutata, e che i riti quotidiani della recita dei Vespri, del colloquio con il padre spirituale, dei pranzi con la grande famiglia riunita, del trasferimento estivo nel cuore dei grandi feudi, delle cacce con i suoi cani, dei balli e delle feste sono lì a dimostrarlo. Il principe sacrifica a questa consapevolezza la felicità della sua figlia prediletta,

innamorata del cugino Tancredi: in quanto tutore del nipote, decide di destinargli la sensuale e ricca erede del suo mezzadro perché lo introduca con la sua spregiudicatezza e il suo denaro nel nuovo assetto sociale, dove non ci sarà più posto per i Gattopardi.

Il romanzo trova il suo acme nella descrizione del grande ballo a palazzo Ponteleone, due anni dopo gli avvenimenti che hanno portato all'annessione del Regno delle due Sicilie al Regno d'Italia; la mondanità palermitana è come febbricitante, poiché *“dopo la venuta dei Piemontesi, dopo il fattaccio di Aspromonte, fuggati gli spettri di esproprio e di violenze, le duecento persone che componevano “il mondo” non si stancavano d'incontrarsi, sempre gli stessi, per congratularsi di esistere ancora”*.³ Le descrizioni che si susseguono, degli invitati, degli arredi, delle conversazioni, dei cibi, perfino dei profumi sono fra le più memorabili dell'opera; preludono, non a caso, alla scena della morte del Principe che ci viene incontro subito dopo, con un salto temporale di ventuno anni. Qui, nel delirio agnico del protagonista, troviamo ancora enumerato un universo di memorie struggenti, di godimenti estetici, di luoghi con un'identità annientata: a suggello di una vita in cui si rispecchia emblematicamente la Sicilia, antica e perenne.

³ G. Tomasi di Lampedusa, *Il Gattopardo*, Milano, 1958, p. 246.

Le ricette

Analizzare le ricette di cucina con uno sguardo meno specialistico può fornire un contributo non secondario per un approfondimento antropologico, una ricostruzione storica del paesaggio o una analisi etnografica, trattandosi di una documentazione minore ma non per questo epidermica della storia sociale. Riferendosi allo specifico fin qui tratteggiato, ovvero il perdurare nella memoria di tradizioni scritte e orali della vita quotidiana, leggere in filigrana le vecchie ricette di famiglia consente effettivamente di rievocare atmosfere non più riproducibili. Di tali ricette, in molti casi ormai desuete, poco o nulla resta di codificato nella manualistica di cucina. Attraverso la letteratura, per contro, si delineano percorsi alternativi che più o meno direttamente rimandano a tutto un mondo di consuetudini, di atavici privilegi e di fasti ormai decadenti e ci consentono di riavvicinarci ad un'epoca trascorsa proprio riassaporando i cibi che la caratterizzavano. È ciò che affermava anche il duca di Pirajno, grande gastronomo siciliano, chiedendosi se *“di tutto ciò, piatti, tradizioni, privilegi, sapori, resti traccia valida, o soltanto sia possibile valersi di un materiale tanto ampio e attraente, per delle rievocazioni letterarie. (...) Io ho gustato questi piatti prima di tutto in casa mia, grazie a una serie di artisti*

*dei fornelli ai quali rivolgo un memore e grato pensiero. (...) Ho ritrovato queste preparazioni in casa di parenti e di amici, in quei vetusti palazzi (...) dove mummificate prozie custodivano ricette rubate alle cucine vicereali, o evase dai monasteri di clausura; ma molto raramente ho avuto la ventura di ritrovare queste pietanze fuori delle case private*¹⁷.

Le ricette proposte non sono che una piccola parte di quelle della tradizione siciliana (anzi alcune non lo sono in senso stretto, come il *consommé* o la *gelatina al rhum*, ma si è pensato di includerle a dimostrazione di quanto fosse presente nelle dimore nobiliari la cucina *francesizzante*); la scelta è stata determinata in base al fatto che fossero presenti nei testi citati, motivo per cui ognuna è preceduta dalla descrizione dell'autore.

Dalle tante dominazioni avvicendatesi nei millenni sull'isola e dalle durature tracce che ognuna di esse ha lasciato, senza cancellare le precedenti ma sovrappo-
nendosi ad esse, deriva l'impressione di complessità, ricchezza, talvolta ridondanza che trasmette anche la sola lettura di molte ricette. A tale proposito si è preferito non riportare semplificazioni, bensì riproporre per quanto possibile la versione tradizionalmente considerata più aderente all'originale, ritenendo che il potere evocativo della ricetta stessa dovesse essere preservato.

Ognuno affrontandone l'esecuzione potrà apportare modifiche o più ambiziosamente trarne ispirazione, ma resterà comunque ammaliato da una complessità che rimanda ad un mondo di gesti, di profumi, di pa-

17 A. Denti di Pirajno, *Siciliani a tavola*, Palermo, 1970.

zienti attese, di ricorrenze festose e di tempi lunghi ormai irrimediabilmente perduti.

Le dosi, se non indicato diversamente, si intendono per sei – otto commensali.



CONSOMMÉ

“Aspettò un momento che i ragazzi si allontanassero, poi entrò anche lui nella sala del buffet. Una lunghissima stretta tavola stava nel fondo, illuminata dai famosi dodici candelabri di vermeil che il nonno di don Diego aveva ricevuto in dono dalla Corte di Spagna, al termine della sua ambasciata a Madrid (...).

Al disotto dei candelabri, al disotto delle alzate a cinque ripiani che elevavano verso il soffitto lontano le piramidi dei “dolci di riposto” mai consumati, si stendeva la monotona opulenza delle tables à thè dei grandi balli: coralline le aragoste lessate vive, cerei e gommosi gli chaud-froids di vitello, di tinta acciaio le spigole immense nelle soffici salse, i tacchini che il calore dei forni aveva dorato, i pasticci di fegato grasso rosei sotto le corazze di gelatina, le beccaccie disossate reclini su tumuli di crostini ambrati, decorati delle loro stesse viscere triturate, le galantine color d’aurora, dieci altre crudeli, colorate delizie. Alle estremità della tavola due monumentali zuppe d’argento contenevano il consommé ambra bruciata e limpido.”

(G. Tomasi di Lampedusa, Il Gattopardo)

Una variante sontuosa per insaporire il consommé era quella praticata da un monsù napoletano che, dopo aver confezionato un brodo con le modalità più classiche, lo versava bollente nelle grandi zuppe. Subito prima di servirlo immergeva lentamente nel brodo un intero pollo arrostito, ben rosolato e croccante, lega-

to per il collo con uno spago: dopo qualche minuto lo estraeva e lo eliminava. Poteva così servire un *consommé* sublime con un retrogusto di pollo arrosto.

Ingredienti ed esecuzione del brodo di carne

carne di manzo magra tagliata a cubetti, 500 g
ossi di manzo dal carrè, 500 g
una carcassa di pollo
una carota a pezzi
una cipolla a pezzi
un piccolo pomodoro maturo
una costa di sedano
un *bouquet garni* (prezzemolo, timo, alloro)
qualche granello di pepe nero
due cucchiaini di olio extra vergine d'oliva
una manciata di sale grosso

Spezzate minutamente la carcassa di pollo e mettetela insieme alle ossa del carrè a dorare nel forno caldo per circa 30 minuti, controllando che non brucino. Intanto in una casseruola a fondo spesso fate rosolare dolcemente tutti i restanti ingredienti; quando saranno pronte, unite le ossa, il sale grosso e coprite di acqua fredda, almeno quattro dita sopra il contenuto della pentola. Incoperchiate e lasciate sobbollire per almeno due ore, schiumando quando necessario. Ultimata la cottura, lasciate raffreddare completamente il brodo, prima di procedere alle fasi successive.

Ingredienti ed esecuzione del consommé

(chiarificazione, arricchimento, colorazione e profumazione)

carne di manzo magra macinata, 50 g per ogni litro di brodo

albume, uno per ogni litro di brodo

una carota e un porro tritati

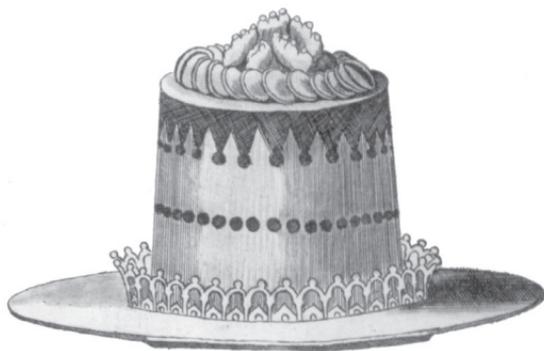
una foglia di alloro

due o tre cucchiaini di zucchero

Sherry, un cucchiaino per litro

Sgrassate il brodo freddo con estrema cura, quindi procedete alle prime due fasi, arricchimento e chiarificazione, che andranno eseguite contemporaneamente. Meschiate la carne macinata con gli albumi e il trito di odori, impastando brevemente con le mani; ponete l'impasto sul fondo di una casseruola e versatevi sopra il brodo freddo, agitando piuttosto vigorosamente con una frusta per amalgamare bene. Coprite e portate ad ebollizione molto lentamente, lasciando sobbollire nuovamente il brodo per un'ora: il bianco d'uovo si rapprenderà e funzionerà da filtro salendo alla superficie, portando con sé tutte le impurità. Lasciate riposare per qualche minuto, poi filtrate il brodo attraverso un canovaccio bagnato e strizzato: il *consommé* si presenterà limpido e saporitissimo. A questo punto non resterà che procedere alle ultime due fasi: la colorazione e la profumazione. La prima si ottiene molto semplicemente sciogliendo nel *consommé* una piccola quantità di caramello (ricavato facendo brunire lo zucchero a fuoco dolcissimo): a seconda del grado di caramellatura dello zucchero

potrete avere un *consommé* dal colore più o meno ambrato. La seconda, infine, aggiungendo lo Sherry subito prima di portare in tavola il *consommé* che, ricordiamo, deve essere sempre servito in tazza, e ben caldo.



Bibliografia

- A. Brillant-Savarin, *Phisilogie du gout*, Paris, 1826; trad. it. *Fisiologia del gusto*, Firenze, 1914
- F. de Roberto, *I viceré*, Milano, 1894
- E. De Amicis, *Ricordi di un viaggio in Sicilia*, Milano, 1908
- G. M. Trevelyan, *Garibaldi and the thousand*, Londra, 1931, trad. it. *Garibaldi in Sicilia*, Milano, 2004
- F. Alliata di Salaparuta, *Cose che furono*, Palermo, 1949
- A. Denti di Pirajno, *Il gastronomo educato*, Vicenza, 1950
- G. Tomasi di Lampedusa, *Il Gattopardo*, Milano, 1958
- G. Tomasi di Lampedusa, *I racconti*, Milano, 1961
- A. Gosetti della Salda, *Le ricette regionali italiane*, Milano, 1967
- A. Denti di Pirajno, *Siciliani a tavola*, Milano, 1970
- P. di Misuraca, *I personaggi*, Palermo, 1973
- J.P. Aron, *Le mangeur du XIX siècle*, Paris, 1973, trad. it. *La Francia a tavola dall'ottocento alla Belle Epoque*, a cura di E. Faccioli, Torino, 1978
- F. di Verdura, *Estatì felici*, Palermo, 1976
- J. F. Revel, *3000 ans à table*, s.l., 1979, trad. it. *3000 anni a tavola*, Milano, 1979
- A. Buzzi, *L'uovo alla kok*, Milano, 1979
- G. Coria, *Profumi di Sicilia – Il libro della cucina siciliana*, Catania, 1981
- O. Bevilacqua, G. Mantovano, *Laboratori del gusto – storia dell'evoluzione gastronomica*, Milano, 1982
- P. Antolini, *I manducanti. Storia e civiltà dell'uomo a tavola*, Venezia, 1983

- E. Faccioli (a cura di), *L'arte della cucina in Italia*, Torino, 1987
- T. Spadaccino (a cura di), *La Sicilia dei Marchesi e dei Monsù*, Palermo, 1992
- D. Maraini, *Bagheria*, Milano, 1993
- A. Piccinardi, *Dizionario di gastronomia*, Milano, 1993
- R. Pucci di Benisichi, *Scusate la polvere*, Palermo, 1996
- G. Lanza Tomasi, *Giuseppe Tomasi di Lampedusa. Una biografia per immagini*, Palermo, 1998
- M.S. Sernas, *I sapori del sapere. I piaceri della tavola e le ricette della grande letteratura*, Firenze, 2000
- G. Lanza Tomasi, *I luoghi del Gattopardo*, Palermo, 2001
- AA.VV., *La Sicilia al tempo dei Gattopardi. Vita quotidiana dell'aristocrazia*, Messina, 2002
- A. Capatti, M. Montanari, *La cucina italiana – storia di una cultura*, Bari, 2002
- G. e O. Guaita, *Isola perduta*, Milano, 2002
- C. Maiorca, G. Novellini (a cura di), *Ricette di osterie e genti di Sicilia*, Bra, 2003
- S. Agnello Hornby, *Un filo d'olio*, Palermo, 2011

Indice delle ricette

<i>Consommé</i>	34
Maccheroni di zito alla siciliana	38
Anelletti al ragù	40
Timballo di maccheroni	43
Pasta con le sarde	50
Parmigiana di melanzane	53
Sarde a beccafico	55
Caponata di melanzane	57
Muffoletti	60
Gelatina al rhum	63
Trionfi della gola	65
Paste delle vergini	71
Biancomangiare	74
Cannoli di ricotta	76
Gelo di mellone	79
Buccellato	82
Cassata	85

Indice

L'ISOLA	7
IL GATTOPARDO	9
LA MEMORIALISTICA ARISTOCRATICA SICILIANA	13
LA TRADIZIONE DEI MONZÙ	22
LE RICETTE	31
BIBLIOGRAFIA	92
INDICE DELLE RICETTE	94

Finito di stampare
nel mese di Luglio 2020 presso
Fotolito Graphicolor, Città di Castello (PG)