

M O N O T A S C A B I L I

monografie e curiosità



Federico Mazza

Il carciofo

un po' di storia e 110 ricette

Presentazione di
Andrea Di Martino

Il capitolo su gli usi fitoterapici è di
Gabriele Peroni



Il fotomontaggio riprodotto a pagina 2 è tratto dal sito:
atavolaconlu.wordpress.com

Tutti i diritti riservati

Progetto grafico di Ugo Sepi

© 2015, Nuova Ipsa Editore, Palermo

www.nuovaipsa.it - e-mail: info@nuovaipsa.it

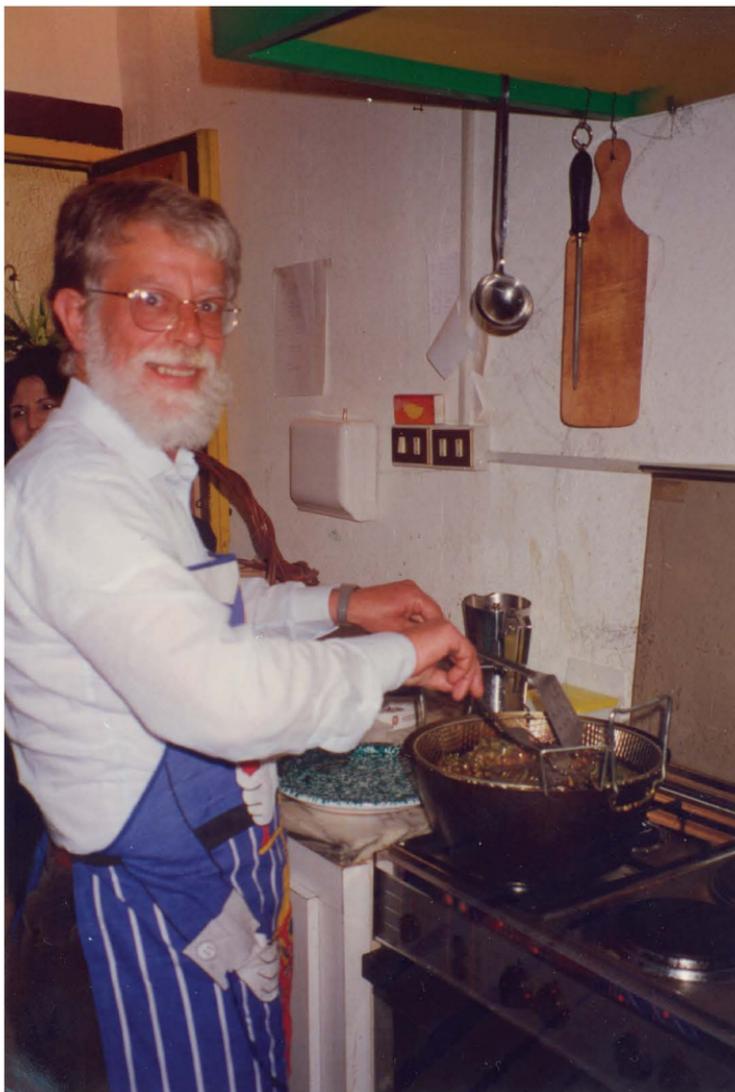
ISBN 978-88-7676-642-8

*Agli amatori del carciofo,
quale che sia la ricetta che preferiscono.*

*Ai coltivatori (e, cioè, anche a me),
quali che siano le loro fatiche per la produzione e...
per la commercializzazione.*

*Alla catena di commercializzazione,
affinché comprenda le fatiche e cooperi!*

*A mio figlio Enzo:
buongustaio di 10 anni e giovanissimo raccoglitore
(con intere frotte di ragazzi al seguito):
chissà se diverrà anche un coltivatore!*



Federico ai fornelli.

PREFAZIONE

Federico Mazza, l'autore di questo libro, era mio fratello maggiore. Nato nel 1945 ad Agrigento, ha lasciato un segno della sua poliedrica personalità in parecchi campi. Dopo un'intensa attività professionale come architetto, svolta a Palermo, ha sentito il richiamo del ritorno alla terra come sorgente di vita. Sì, si è trattato di un ritorno, perché nella nostra infanzia avevamo frequentato abitualmente i poderi di nostri parenti contadini, quelli di una volta, come si vedono ne *L'Albero degli zoccoli* di Olmi o che sono stati cantati da tanti autori, come Pascoli e ancor più da Pasolini, con il suo impegno socio-politico molto sentito anche da mio fratello.

Federico, allora, ha acquistato un appezzamento di 15 ettari nella valle del Belice che è diventato l'azienda agricola "Zu Federicu", ovviamente biologica. Per questa azienda si è sacrificato, nel senso etimologico del termine: è stato il sacerdote che ha celebrato i riti dell'agricoltura come ciclo della vita. Riti che non ammettono distrazioni, infatti ha abbandonato la città e si è stabilito in azienda, in modo da poter rispondere giorno e notte ai bisogni della terra e dei numerosi animali di cui si è circondato: cavalli, galline, caprette, maiali, un meraviglioso asino, una voliera presto rimasta vuota per ridare la libertà agli uccellini, senza contare i numerosi cani e gatti, ospiti fissi o di passaggio; perfino le vespe hanno potuto nidificare indisturbate. Ma anche gli esseri umani trovavano ospitalità e soprattutto conforto.

La sua porta era sempre aperta per chiunque avesse bisogno di un ricovero, di mangiare o di piangere sulle proprie vicissitudini. Era sempre lì, pronto ad accogliere, ad ascoltare, o a fare una partita a carte o a tracannare con l'ospite l'ottimo vino che produceva. Non è mai riuscito, per fortuna, ad allontanarsi dallo spirito greco che ci ha foggiate nella nostra giovinezza.

In tutto questo era sovente coadiuvato dalla moglie Lina, donna forte e paziente, che ha saputo assecondare questo coniuge vulcanico e a volte difficile, nonostante le cure diurne da prodigare alla loro adorata figlia Daniela.

Quel figlio giovinetto di 10 anni, Enzo, che Federico cita nella dedica, oggi è un giovane uomo di 35 anni, che prosegue, e sviluppa, avendo studiato agraria, l'attività del padre. Continua a produrre i carciofi, vera passione familiare che ha ereditato anche Ettore, il bambino di 4 anni che ha avuto dalla sua compagna Claudia, e sta potenziando l'uliveto, il pereto e la produzione di ortaggi. Tutte coltivazioni biologiche che tramandano i comandamenti del fondatore, che, seppur scomparso nel gennaio 2015, continua a vegliare su questa meravigliosa azienda.

Claudio Mazza

PRESENTAZIONE

Quando la signora Carmela Scalia Mazza mi ha timidamente chiesto se ero disponibile a stendere alcune righe di presentazione per un libro di ricette sul carciofo, scritto dal marito architetto Federico Mazza, non ho esitato ad accettare: non soltanto per essere cortese con una gentile signora – tra l'altro moglie di un rotariano, ma anche e soprattutto perché da sempre ho dedicato una particolare attenzione al carciofo, sia nella mia veste di botanico sia in quella di consumatore di detto prezioso ortaggio del quale sono molto goloso!

La lettura del libro, fin dalle prime pagine, mette in evidenza la grande cultura sul carciofo che Federico Mazza, «non nato agricoltore» e aggiungo io nemmeno «botanico», ha acquisito attraverso gli anni con costante impegno; in ciò sorretto e stimolato dai ricordi della sua infanzia e dal grande amore verso la sua figliola Daniela.

Ciò emerge in modo molto palese dalle approfondite conoscenze delle tecniche di coltivazione, dalla descrizione dei caratteri botanici delle diverse cultivar cui fa riferimento, della loro storia, nonché dell'area di coltivazione di ciascuna di esse, frutto di costante studio e di personali osservazioni sul campo.

Molto interessanti anche i capitoli dedicati ad alcuni proverbi in dialetto siciliano e alle proprietà medicinali della interessante composita.

Ma l'obiettivo principale che Federico ambisce raggiungere con il suo libro è quello di insegnarci a cucinare i carciofi: obiettivo che egli centra in pieno con oltre cento ricette, alcune delle quali retaggio della tradizionale cucina siciliana, altre frutto dell'inventiva sua o della moglie, meglio nota con il nome di «Zia Lina» specialista in frittate, altre ancora fornite da amici anch'essi amanti del carciofo.

A nome di tutti coloro che avranno la fortuna di leggerlo, esprimo a Federico le più vive congratulazioni unitamente a molti ringraziamenti per averci regalato un'opera che ci mancava, interamente dedicata al «carciofo» – pianta cui oggi si innalzano monumenti – e che viene a dare un ulteriore lustro alla gastronomia siciliana.

Personalmente infine ringrazio Federico perché il suo ricettario mi darà la possibilità di gustare i carciofi in tante altre maniere a me sconosciute.

Andrea Di Martino
Ordinario di Botanica
Direttore del Dipartimento di Scienze Botaniche
dell'Università di Palermo



CAPITOLO PRIMO

Salto a piè pari le mie personali lodi del carciofo in quanto le descrizioni di seguito assolveranno meglio tale compito. Debbo solo dire che questo volume vuole essere l'espressione del mio capriccio di agricoltore un po' intellettuale. E, perciò, debbo confessarvi che non sono nato agricoltore: lo sono diventato poco a poco. Un poco per riflessioni sull'esercizio dell'attività professionale, un poco per amore della mia Daniela, un poco per il rinascere di odori sopiti della mia infanzia. Il ricordo del buon zio Mimmo di Siculiana e sua moglie, la zia Peppina: la raccolta delle mandorle, la trebbiatura, le conserve, i capperi, il latte appena munto, la giumenta, il «furto» di fichi, regolarmente ricambiato tra noi ragazzi... ognuno ne faceva dono alla sua mamma.

A casa di Carlo

Una sera a cena il mio amico Carlo, in decisa fase politico-sociale «no», venne fuori con la frase «ho deciso di scarciolare dalla mia cerchia molte persone, parenti o amici o conoscenti che siano!» Lo abbiamo guardato, ovviamente, un po' preoccupati per la fine che avremmo fatto nei confronti del carciofo e incuriositi dal neologismo. Sentì il dovere di spiegarsi continuando a toccarsi, secondo sua abitudine quando è in fase di agitazione o disagio, le punte del colletto della camicia con l'indice e il pollice, lo sguardo ironico e vivace dagli occhi chiari incastonati in un cranio pelato di tutto rispetto:

«Avete presente i carciofi lessati con salsa all'agro? Bene! Come li mangiate (continua a toccare il colletto)? Foglia a foglia, fino ad arrivare al torsolo, ogni foglia, mordicchiata, la buttate. Ecco, ad ogni foglia date il nome Tizio, Filano o Martino: se volete, il torsolo sono io, Carlo!»



Fioritura del carciofo.

... «a carciofi»

«A *cacuocciuli*»: è stato un verso ricorrente di riconoscimento sulla bocca di automobilisti di varie nazionalità, che parlavano male e a stento l'italiano e completamente niente il siciliano, ai tempi in cui (anni '60) si disputava la celeberrima – valida per i campionati mondiali e oggi prudentemente soppressa – «Targa Florio».

Tale gara partiva e arrivava a Cerda, snodandosi, per lunghi tratti, tra le carciofaie della sua campagna; quando, malauguratamente, e quasi sempre per fortuna incruentamente, qualche equipaggio usciva fuori strada e andava a planare su qualcuna di queste carciofaie, tra i box e tra gli spettatori serpeggiava la frase «*iju a fniri a cacuocciuli*» (è andato a finire tra i carciofi).

I piloti lo impararono e ne fecero una sorta di saluto ogni qual volta incontravano un siciliano della provincia di Palermo, ancor più se in odor di automobilismo.



Targa Florio 1927 (nastasicilia.blogspot.it).



CAPITOLO SECONDO

DETTI, CREDENZE E PROVERBI SICILIANI

Detti

Si senti cacocciula: e con questa figurazione idiomatica del dialetto siciliano si dice «di persona rimarchevole a prendersi in mala parte» (Mortillaro, *Dizionario Siciliano-Italiano*).

Carduni e carduni spinusu: per dispregio si dice «di uomo tenace, sordido, avarissimo» (Mortillaro, *op. cit.*).

I carciofi hannu i spini: intendesi che è una coltura difficile e gravosa tanto più che al momento del raccolto bisogna fare i conti con le spine (detto locale).

In occasione di un catarro bronchiale, il sintomo è come avvertire *na cacocciula* (un carciofo) nel centro del petto (G. Pitrè, *Medicina popolare siciliana*, Ed. Il Vespro, Palermo, 1978, p. 409).

Credenze

Per curare i vermi nello stomaco dei bambini si usavano varie terapie popolari; una di queste, praticata a Noto, ancora non molto tempo fa, consisteva nel raccogliere durante il plenilunio di maggio sette bruchi dai carciofi e fregarli nella mano.

Questa mano veniva poi passata sul ventre dei bambini per i conseguenti fini terapeutici (G. Pitre, *op. cit.*, p. 392).

Proverbi

Avanti la costa mancia carduna, ca a lu casteddu manci picciuna.

Davanti la montagna mangia carboni, giacché al castello mangi piccioni.

In campagna, cioè, i cardi, come cibo inconsueto, riescono più gustosi dei piccioni che possono sempre mangiarsi anche in città. (Da Emma Alaimo, *Proverbi siciliani*, A. Martello-Giunti Ed., 1974, prov. n. 1967).

Dicia lu lavuraturi: «Nun c'è megliu di lu carduni».

Risposi lu zingareddu: «Tutti cosi su' munnizza; nun c'è paru di la sosizza».

Diceva il lavoratore: «Nulla supera il cardone»

Rispose lo zingarello: «Ogni cosa è immondizia; nulla eguaglia la salsiccia».

Per il lavoratore dei campi non esiste cibo migliore del cardo in quanto questo gli rende più gustoso il vino che costituisce l'attrattiva più sorridente della sua mensa; lo zingaro, inve-