



## Finocchi per la gola di Pietro Ficarra

Confesso di essere (stato) goloso. Parlo al passato perché oggi credo di esserlo molto meno di un tempo, pur passando ancora per uno che non si risparmia i piaceri della tavola. Per necessità e per via dell'età, o per la prima che condiziona sempre di più la seconda, la gola si è però trasformata col tempo in più salutare curiosità.

Non era così quando ero bambino o ragazzo. Non mi risparmiavo affatto e naturalmente ne pagavo a volte le conseguenze. Ricordo di aver sempre vissuto intensamente le mie preferenze, pur senza l'avidità che contraddistingue gli ingordi. La gola si faceva prendere più da certe preparazioni che da altre, com'era ovvio che fosse, e si metteva in moto in particolare per certi alimenti che stavano nella dispensa o giungevano sul tavolo, quelli che con ragionevole certezza avrebbero significato acquolina in bocca, solo che fossero stati elaborati secondo i miei desideri. E diversi di questi hanno accompagnato la mia vita, giacché così era e così è stato fino a oggi.

Nella schiera dei miei alimenti preferiti, nutrita come per ogni buon goloso, c'era e c'è ancora anche il finocchio. Selvatico naturalmente, perché quando ero piccolo il finocchio per me era solo quello. Non ricordo quando ebbi cognizione della varietà che chiamiamo "dolce", ma certamente dovette essere in occasione di qualche insalata invernale preparata per qualche festa, anche se nelle botteghe che vendevano frutta e verdura per i pochi che in paese andavano a comprarla il finocchio dolce doveva aver fatto la sua comparsa già da molti anni. Anche quando ero alle medie, e poi ancora a lungo, la parola finocchio continuava a evocare soprattutto quello selvatico, tanto frequente era l'uso che se ne faceva durante tutto l'anno come aromatica e come verdura. La sua presenza, poi: era incombente ovunque!

A casa mia, come nella maggior parte delle altre del paese, mazzi di finocchi novelli finivano per diversi mesi nella borsa di campagna, l'intera pianta finiva in cima alla giara delle olive in salamoia e i semi e altre parti in una infinità di preparazioni e conserve di cui ricordo solo quelle che più mi appassionavano. Tralascio molti utilizzi del finocchio, dato che li consideravo cose dei grandi e al massimo li registravo come dato per la mente, e mi soffermo solo su certi usi, convinto di solleticare in taluni, insieme, la gola e la memoria per certe cose di un tempo.

Comincio dai semi, che per i botanici sono più correttamente frutti e che si usavano tutto l'anno in varie preparazioni, ma che giusto in una certa stagione dell'anno lusingavano la gola al solo apparire in cucina.



Quando da dicembre inoltrato e fino al Carnevale, i soli mesi che si potevano veramente definire freddi, il consumo di verdura selvatica si riduceva, erano giusto i semi a ricordare l'importanza per la nostra cucina quotidiana del finocchio. Già la sola presenza di quei semini bruni dal profumo intenso annunciava pietanze saporite e companatici gustosi: era il tempo dei sughi più saporiti e delle salsicce. Queste ultime non si potevano comprare nelle macellerie e in ogni stagione come avviene adesso, ma ora come allora i semi del finocchio sono decisivi da queste nostre parti: senza il loro aroma qualunque strada dei sapori dei Nebrodi lungo il crinale dei monti sarebbe ancora oggi una mulattiera.

Dopo la raccolta di fine estate, fatta quasi senza cura e senza alcuno sforzo tanto l'alimento si poteva trovare ovunque, negli anni della mia infanzia i semi di finocchio tirati fuori dalla dispensa all'inizio dell'inverno volevano dire salsicce e tutte le pietanze che con le salsicce si potevano poi preparare. Naturalmente salsicce preparate in casa, giacché a quel tempo a casa nostra non era neanche immaginabile andarle a comprare, come del resto per la quasi totalità dei miei compaesani, per i quali l'ingresso in una macelleria aveva il solo scopo di acquistare i tagli giusti per prepararsele a casa.

I semi erano destinati in abbondanza a essere mescolati alla carne di maiale, tagliata a coltello con un lungo e noioso lavoro. Bruni com'erano,



aggiungevano un ulteriore nota di colore a quei grossolani pezzetti che mia madre salava e impastava con perizia, il grasso di un bianco lucente e la carne di un rosso ancora vivo. Quelle anime scure sparivano nelle mani abili di mia madre e poi ricomparivano qui e là nel budello che a poco a poco si riempiva, strozzato a ogni palmo in tanti *callozzè*<sup>1</sup>. Così rimanevano come presenze evidenti in ogni salsiccia appesa che non fosse ancora stagionata e mutata di colore.

Naturalmente la preparazione delle salsicce lasciava al tempo del consumo le sue promesse. Nella nostra tradizione familiare, non diversamente peraltro dall'usanza di tutti i paesi che c'erano intorno, anche oltre le montagne, il loro consumo era sempre, di poco o di tanto, rimandato: si mangiavano man mano che maturavano e finivano in sughi, frittate e assai più spesso accompagnate al pane. Anche fresche qualche volta, ma raramente e comunque assai meno di oggi.

Ricordo però molto bene che per la mia gola c'era in ogni caso un regalo immediato. Non sapevo come, ma ogni volta rimaneva in fondo al recipiente usato per l'impasto un pochino di carne che non era riuscita a entrare nel budello, e per non sprecarla non c'era altro uso possibile che ripassarla subito in una padellina pronta sul fuoco. Quel poco di impasto da salsiccia dall'intenso profumo di finocchio, che appena rosolato finiva con poche cucchiariate tutto nella mia pancia, era, ed è ancora nei miei ricordi, fra i migliori sapori della mia infanzia.

I semi in quella stagione non esaurivano il loro compito dando alle salsicce il loro inconfondibile sapore ma rimanevano sempre a portata di mano per insaporire i sughi della domenica e delle feste. Il loro aroma era presente nei sughi che servivano a condire i lunghi maccheroni, quelli stirati a mano intorno a un sottile filo di giunco, come si usava e si usa ancora in questa parte della vallata del Timeto.

Sughi "pesanti" per le abitudini alimentari di oggi, ai quali le carni del maiale davano il tono e i semi di finocchio il profumo. Sughi oggi forse indigeribili, che per essere almeno almeno buoni dovevano essere fatti con un estratto di pomodoro che aveva trascorso al sole lunghe giornate estive, e che erano spesso arricchiti, come se non bastasse, anche da saporite polpette prima fritte e poi affogate nel rosso gorgoglio per una lunga cottura. E le carni di maiale non si limitavano certo ai generosi pezzi di salsiccia o alle parti magre, dato che nel rosso gorgoglio dovevano obbligatoriamente navigare anche pezzi abbondanti di pancetta fresca - *u sòttèsòbbra*- ricca di grasso.

Sughi "pesanti" come si vede, ma che al tempo della mia infanzia, e ancora per qualche anno, erano il (buon) prezzo che le generazioni viventi pagavano alla memoria della miseria alimentare

della prima parte del secolo, quando, come del resto pressoché dappertutto, i pranzi delle feste rappresentavano ancora l'occasione di incamerare calorie preziose per il tempo a venire.

Cereali, legumi e verdure, spesso solo selvatiche, avevano costituito a lungo la dieta quotidiana per il resto dell'anno. Negli anni Sessanta e Settanta la gente del paese, pure ormai sazia, ne aveva ancora vivo il ricordo.

Non era ancora finito del tutto il tempo delle salsicce e dei maccheroni al sugo che il finocchio invadeva la borsa della verdura selvatica, cambiando anche il profumo di cui sapeva la nostra cucina. Nei mesi che andavano da febbraio a maggio a casa nostra tale verdura, *a mēñesřa sarvaggia*, era consumata di frequenza e il finocchio era quasi sempre presente per addolcire i forti toni di amaro.

Forse per l'età o più ancora per le abitudini alimentari acquisite, i miei amavano particolarmente consumare *a mēñesřa sarvaggia* semplicemente lessata e poi servita nella poca acqua di cottura, condita in tavola, nel piatto fumante, con l'olio di oliva più buono che c'era, quello dei nostri ulivi. Una minestra da inzupparci il pane meno fresco che c'era.



Non era però per quella via che passavano le giovani piante di finocchio per arrivare alla mia gola, e neppure per l'abitudine che avevo di mangiarli anche crudi quando erano ancora teneri, sul posto, dove capitava. Stavo già mutuando abitudini alimentari ormai lontane dalla miseria del dopoguerra e non gradivo affatto quelle minestre, neanche quando l'abbondanza di finocchi attenuava l'amaro intenso delle altre erbe, giacché

<sup>1</sup> Per una lettura nel mio dialetto sampietrino, appartenente alla famiglia di quelli galloitalici di Sicilia, vedere [la nota di lettura](#).



bastava la presenza di alcune erbe amare, *i lucianē*<sup>2</sup> in particolare, per rovinarmi la cena. Mia madre mi assecondava nei gusti, forse per il fatto che ero il solo piccolo di casa o più probabilmente perché l'epoca del cibo scarso era finita da un po', e così consumavo la *měňesřa sarvaggia* in quantità quasi simboliche.

Le erbe amare erano la mia preoccupazione quando certe sere rovistavo nella borsa di campagna, ma se abbondavano i finocchi il timore si trasformava allora in acquolina in bocca. Andavo infatti pazzo, come si suol dire quando non si resiste alla gola, per le frittelle preparate con quell'erba, e la quantità nella borsa era indicativa della sua destinazione, dal momento che per preparare le frittelle di tenere piante di finocchi ne occorrevano davvero tante.

Il dubbio che finissero nella minestra mi veniva, ma allorché li vedevo lessare a parte, scolare, strizzare e metter via per il giorno dopo, voleva dire che non mi ero sbagliato. Era la preparazione delle frittelle ad essere piuttosto una piccola sofferenza. L'attesa: quel mescolare di verde e di bianco fino alla giusta consistenza, l'aggiunta del sale e del pepe, a volte di un uovo, richiedeva troppo tempo alla mia pazienza e alla mia voglia.

Quando spinta dal dito la pastella scivolava dal cucchiaino nell'olio bollente io ero già intorno alla padella per consumare la prima delle frittelle,



<sup>2</sup> Si trattava delle giovani rosette del boccone maggiore, *Urospermum dalechampii*, specie consumata nelle misticanze cotte in molte parti d'Italia, ma amara come poche altre.

appena scolata, calda da farsi ancora male. Era un rito irrinunciabile, anche se in realtà quelle frittelle di finocchi selvatici erano e rimangono ottime anche fredde. Sono un vero peccato di gola, uno sfizio che vale un intero antipasto, e per le quali, per gustarle almeno una volta l'anno, oggi lascio crescere in un angolo di giardino i finocchi selvatici.

Le tenere fronde di queste piante che lascio crescere quasi infestanti mi servono anche per la pasta con le sarde. Sapore di Sicilia, almeno un paio di volte l'anno. Certo, poi quando serve, e limitatamente alla modesta quantità di finocchi che si possono "coltivare" in un angolo, ci ricavo anche un paio di bottiglie di liquore al finocchietto per gli ospiti più curiosi, dell'olio aromatico del tipo della *salamora di Belvedere* e ci aromatizzo qualche conserva che ha bisogno di questo aroma.

Per crescere fino al sapore della pasta con le sarde ci ho messo del tempo, come avviene per tutti i ragazzi. Da piccolo questo piatto non mi piaceva, per via di qualche lischetta che mi trovavo in bocca e soprattutto per i sapori adulti che proponeva. Da grande non ne posso fare a meno, forse per la nostalgia del sole e del mare cui inconsapevolmente induce.

Naturalmente non ci sarebbe pasta con le sarde senza l'aroma e il sapore del finocchio fresco, e altrettanto naturalmente la preparazione che si usava e si usa a casa mia - l'aggiungo come appendice a margine, per chi non la conosce - è quella della versione messinese: rossa di sugo, lontana nel sapore nonostante la comune ed essenziale presenza del finocchio, dalla versione tipica della Sicilia occidentale, quella in bianco con pinoli, zafferano e uva passa. Anche oggi, nel confronto fra i due piatti preferisco decisamente quello di casa, e non per campanilismo. Sui gusti, del resto ...

Ora, a una certa età e lontano mille miglia dal paesello natio, non manca chi storce il naso a vedere l'angolo dei finocchi in giardino. Non i miei, iniziati da tempo al suo sapore. Ma non è pianta aromatica, come l'origano meridionale e certo basilico a foglie piccole, di cui mi è possibile fare a meno.

Per le fronde e i semi del finocchio non passano solamente ricordi e nostalgie, ma passa la via per la gola, anche ora che prende il nome di "piacere della tavola". L'aura di intellettualità che l'ammanta - occupandomi di piante spontanee alimentari è inevitabile - pretenderebbe di ridurla a curiosità per gli usi particolari che si possono fare di certe parti della pianta, ma io so che è semplicemente uno dei vizi.

© Pietro Ficarra 2011



## Appendice

### Ricetta per la "Pasta con le sarde"<sup>3</sup>

*La pasta con le sarde è nome generico con cui si indicano diverse preparazioni della cucina siciliana, fra loro assai diverse quanto a preparazione e gusto, pur essendo tutte caratterizzate dall'indispensabile presenza del finocchio selvatico, senza il quale la pasta con le sarde diventa un'altra cosa*

*La versione messinese di questo piatto, colorata dalla presenza del sugo a base di pomodoro, può essere considerato piatto tipico anche nei Nebrodi, simile per le inevitabili commistioni e derivazioni della gastronomia del territorio da quella capoluogo.*

*Anche a casa mia si dava decisamente la preferenza a questa versione. Quella qui riportata è accompagnata da qualche consiglio e aggiustata e spiegata per un uso "universale". Non deve essere necessariamente seguita alla lettera - fatto salvo l'uso degli ingredienti - e può essere declinata secondo le consuetudini e le possibilità degli interpreti.*



#### **Per quattro persone.**

*Occorre in via preliminare lessare un bel mazzetto di teneri finocchietti nell'acqua di cottura della pasta, che va tenuta a questo scopo da parte. Nella versione messinese occorre preparare nel frattempo una buona salsa di pomodoro, classica, possibilmente con l'ortaggio fresco ma ci si può accontentare anche della polpa pronta.*

<sup>3</sup> La ricetta, così come la versione "in bianco", è reperibile anche in rete, essendo contenuta nel lavoro sulla gastronomia dei Nebrodi scaricabile dal mio sito alla pagina [http://www.pietroficarra.eu/struttura/html/nebrodi\\_di\\_gusto/nebrodi\\_di\\_gusto.html](http://www.pietroficarra.eu/struttura/html/nebrodi_di_gusto/nebrodi_di_gusto.html)

*Dopo averle ovviamente private della testa e pulite, frigate 5-600 grammi di sarde (anche senza averle prima infarinate). Alcune sarde possono essere aperte e fritte senza lisca.*

*Asciugate le sarde fritte su carta assorbente, diliscatele, privatele delle code e poi fatele a pezzetti, lasciando quelle aperte intatte.*

*Unite alla salsa le sarde a pezzetti, i finocchietti lessati ben tritati e amalgamate i sapori per qualche minuto a fiamma molto bassa.*

*Nell'acqua di lessatura dei finocchietti mettete a cottura la pasta - preferibilmente lunga, meglio se bucatini - che una volta scolata condirete con il sugo di pomodoro e sarde, non senza aver prima aggiunto una spruzzata di finocchietto fresco tritato, ottenuto con le parti più tenere che avrete messo da parte prima di lessare il resto.*

*Naturalmente, se volete, potete anche insaporire la pasta in padella prima di servire, comunque calda e guarnita con qualcuna delle sarde che avete lasciato intatte per dare un tocco in più.*

*Qualcuno aggiunge al sugo un pizzico di peperoncino o preferisce preparare il sugo all'aglio piuttosto con il soffritto di cipolla. In effetti non mi pare che uno o più di tali ingredienti modifichi in modo irreparabile questo piatto. A voi quindi la scelta!*