

Week End nell'Italia DE.CO.

Agira, tra arte e sapore.... tutto il piacere della Sicilia

Enna è provincia di una Sicilia fatta non di sole e mare, ma di valli e paesi sospesi tra azzurrissimo cielo e colline.

Arrivarci dal nord Italia e da Roma è oggi estremamente facile. Con le tariffe stracciate dei cosiddetti low cost, prenotando con dovuto anticipo, l'aeroporto di Catania si raggiunge al costo di un panino e birra. E poi via sull'Autostrada A19 che dal capoluogo si snoda verso l'interno. Si esce dopo neanche 50 chilometri ad Agira; bisognerà percorrere però ancora una quindicina di chilometri per ammirare da lontano una della più antiche città siciliane.

Il Monte Teja è infatti popolato da oltre 30 mila anni come dimostrano oggetti e reperti rinvenuti in anfratti e caverne alle sue pendici. Terra di miti, è il luogo dove si crede che Ercole, eroe tebano, possa avere fatto edificare templi e grandiose opere perché accolto con amicizia con il suo esercito. Di certo vi nacque Diodoro Siculo, storiografo del I secolo a.C., e se ne innamorò Cicerone. Caratteristica è la parte araba dell'abitato, che si contraddistingue per le straducce ed i suggestivi vicoli. Poggiano su templi greci le imponenti chiese di Santa Maria Maggiore e del Santissimo Salvatore.

A Catania, Enna, Palermo e nelle città del nord dove è forte l'immigrazione siciliana Agira vuol dire soprattutto cassatella.

Non esistono al momento fonti scritte che descrivono la storia ed il contenuto della cassatella di Agira, anche se alcuni cronisti locali ne illustrano sporadicamente l'esistenza. Le fonti orali che si possono ottenere sul territorio di Agira, sono perciò relative ad una conoscenza empirica dell'argomento e spesso si riferiscono ad un periodo di tempo abbastanza limitato, coincidente con le esperienze personali dell'artigiano.

Ciò che si può ritenere invece certo è l'unicità del prodotto conosciuto come cassatella di Agira, singolare per quanto attiene l'impasto e la lavorazione nel panorama della cassatelle.

In termini generali cassatella è infatti una sorta di dolce a forma di raviolo imbottito con ricotta, o con formaggio fresco, crema o marmellata, e frita, oppure lessata in brodo di carne o di verdura. Così è per Giorgio Piccino nel Vocabolario siciliano, Giuseppe Biondi nel Dizionario Siciliano-Italiano e, in un precedente lavoro che risale ai primi del Novecento, per il linguista Vincenzo Mortillaro. Per alcuni il termine cassatella sarebbe il diminutivo di cassata, qas'at, la grande scodella rotonda araba da cui si originano molti dei dolci siciliani ed il dolce per antonomasia, la cassata. Per altri (Pellegrini) cassata è più semplicemente la traslazione del termine caseus, quindi anche vivanda di pane e cacio. A livello popolare, specie tra le comunità agropastorali, le cassateddi non sono il diminutivo di cassata, bensì un dolce del tutto diverso, di confezione casalinga, che ha in comune con la cassata un ingrediente solo: la ricotta. Questo tipo di prodotto è ancora molto diffuso nel Ragusano e Siracusano, impastando farina, strutto, zucchero e sale ottenendo poi dischi di pasta che vengono riempiti da un composto di ricotta, zucchero, uova e cannella. La pasta viene di norma rifilata con u stampello, di latta, opera di stagnini locali, che ha sostituito in anni relativamente recenti, soprattutto nelle attività commerciali, la più rustica rotella.

La cassatella di Agira, almeno nella sua versione più antica oggi scomparsa chiamata pasticciotto, possedeva forma circolare ed era caratterizzata da un bottone posto al centro del disco superiore, quasi a ricordare un altro dolce siciliano, le minn e vergine, dolce dedicato a Sant'Agata.

La cultura che senz'altro ha influito maggiormente sulla nascita della cassatella di Agira è quella spagnola. La presenza degli Spagnoli in Sicilia dura 300 anni a partire dal 1412. I costumi e la gastronomia, in questi anni, seguono i dettami della moda imposta dalla corte dominante: alle influenze spagnole vanno ascritte l'abbondante presenza del pomodoro e della zucca nella cucina, l'esistenza della caponata (con le melanzane), l'uso nei dolci del pan di Spagna e del cacao. Al cosiddetto periodo della cucina baronale borbonica vanno peraltro ascritte le numerose e raffinate elaborazioni dei cannoli, l'utilizzo congiunto del torrone e dei pistacchi, del cacao e delle mandorle. Nel messinese proprio questi due ingredienti sono fondamentali per la produzione della nipitidda, pasticcini ripieni anche di frutta, cedri e fiori d'arancio canditi. Cacao, mandorle e sangue di maiale sono invece gli ingredienti principali delle impanatiglie ragusane, ravioli dolci per nulla diversi, sotto il profilo esteriore, da altre realizzazioni di pasticceria. Significativo il fatto che Alphonse Daudet, analizzando lo stupefacente matrimonio tra finocchietto selvatico e le sarde nella pasta (gloria della cucina palermitana, ma diffusa anche nell'Ennese), osservi che la gastronomia siciliana è un'esaltazione del barocchismo culinario spagnolo.

È quindi concreta l'ipotesi che la cassatella di Agira possa essersi sviluppata nel periodo della dominazione spagnola integrando elementi agropastorali e baronali, commistioni ricche e povere che avrebbero fatto convergere nella tradizionale cassatella di ricotta elementi nobili come mandorle e cacao, con la farina di ceci ad adempiere a ruolo di

condensante naturale, ampiamente disponibile ed economico del ripieno. Un'ipotesi suggestiva sulla quale non abbiamo documenti storici a conforto, ma del tutto compatibile con gli elementi a nostra disposizione.

L'importanza culturale ed economica della cassatella di Agira ha convinto l'Amministrazione comunale a dotarsi di Denominazione Comunale. Puoi acquistare la cassatella di Agira DE.CO. presso:

Antichi Sapori &nto Catujo, via Diodorea 152, telefono 0935691363

Produzione dolci De Paris, via Vittorio Emanuele 334, telefono 3290688240

Panificio Giunta, via Vittorio Emanuele 250, telefono 0935691676