

FELICETTA

Antonio Giordano

I premio

Fa caldo. Prima di morire mia madre mi aveva sussurrato stringendomi la mano con una forza insolita. "Non mi lasciare tutta sola con quel buio...". Le avevo giurato che non lo avrei fatto e adesso ogni settimana vado al cimitero prima di pranzo perché c'è pace ed è difficile incontrare qualcuno. Le porto un po' di fiori e le parlo delle mie vicende quotidiane. Ho bevuto un aperitivo che, al momento, mi aveva dato refrigerio ma che adesso mi fa sudare. Mi metto all'ombra di una cappella e mi trovo di fronte una lapide. "Famiglia Pasta" e, più giù, "A Franco con amore dalla sua Felicetta Mollica". Che strano. Guardo, attirato non so da che cosa. Mia madre aspetta ma a me cominciano a venire dei capogiri vorticosi, come una giostra. "Pasta... mollica... felicetta... mollica... pasta... felicetta...". Poi una voce profonda e querula mi fascia il cervello.

Ogni giorno all'una Felicetta mia mi manda il pranzo con Pinuzzo. Sempre calda calda mi arriva. E sì, perché intorno al tegame, per non fare disperdere il calore, mia moglie ci mette un panno di lana.

Io volevo studiare ma mia nonna mi mandò a garzone da don Ciccio il muratore. Ma io piano piano sono diventato operaio qualificato. Tutto questo lo debbo al mio angelo custode, l'ingegnere Lo Monte, che mi

vuole bene e che mi ha nominato capo cantiere. Che brava persona!

Vediamo che cosa mi ha preparato oggi la mia mogliettina. Uhm ... che buono odore! Ma dove si trova un'altra Felicetta? Ogni giorno mi prepara una pasta nuova. Ieri con la carne e i piselli e oggi con la mollica "atturrata", tostata. Come, non la conosci? La ricetta me la diede mia nonna perché la passassi a mia moglie. Io, però, gliel'ho copiata, perché quella di nonna Angelina la porto sempre nel portafogli, scritta da lei in palermitano.

Mi succede spesso che mentre sto dormendo dica a me stesso "Stai, dormendo, svegliati!". E mi sveglio. Oggi, però, non ci riesco. Ma che fa ora Franco Pasta? Si leva il cappellino di giornale, tira fuori un foglietto e me lo porge. Mamma mia! Faccio tanti sforzi per aprire gli occhi ma non ci riesco. Come sta diventando grande questo foglietto!

Pasta c'a muddhica. Nzuoccu cci vuoi pi quattru cristiani.

400 grammi di maccarruncinu / 150 grammi di muddhica (pani rattatu di tumminia) / na nuciddha d'astrattu ri pumaruru siccatu / un mazzu i pitrusinu / ½ cucchiarinu ri pruvigghia di pipi / sali a tastu / quattru cucchiara d'uogghiu ri parmientu / 100 rammi ri ricuotta salata, nfurnata e rattata / 15 mennuli atturrati, 10 ruci e 5 amari / 4 anciovu salati spicchiati-ru spicchia r'agghia.

CUONZA. Si ngancia cu n'a cucchiara d'uogghiu nto 'n tianu n'anticchia r'agghia tagghiata fina fina e quannu

s'atturra anticchia si ci iunci a 'nciuova, squagghiaa n'to 'n murtaru nziemula 'e miennuli e s'arrimina. Puoi si cci mietti a' strattu ca si squagghia a cuttura cu n'anticchia d'acqua sempri arriminannu cu na cucchiara i lignu. Quannu acqua e uogghiu arriestanu ri friiri s'allienta u luci e s'accumincia araciu araciu a ghiunci-rici a muddhica, arriminannu siempri, e ghiunciennucci l'avutri cucchiara r'uogghiu nfinu c'atturra senza allintari l'arriminata. N'cuttura si cci iunci u sali a tastu, u pitrusinu tagghiatu finu finu e a pruvigghia ri pipi. Quannu l'atturratura è fatta, astutari u luci e cummigghiari.

PASTA. Si miettuni a vugghiri ru litra r'acqua nta 'na pignata, si sala e a vugghiuta si cci cala u maccaruncinu ca avi a cuociri uottu minuti e s'av'a scinniri ngriddhu mittinnuci u Sali a tastu. Si scula bonu bonu, si mietti arrieri n'ta pignata iunciennuci una metà r'a cuonza e s'attuppa tuttu c'un cummuogghiu.

Dhuoppu quacchi minutu si mietti tuttu n'te piatta e si cci iunci a cuonza arristata e si cci ratta a ricuotta salata. Arrimini e accamuora... mizzica, chi manci!*

* Traduzione in italiano della ricetta dal vernacolo palermitano.

Pasta col pangrattato. Dose per quattro persone.

400 grammi di maccheroncini – 150 grammi di pangrattato (possibilmente pane nero di frumento) – una nocciola di estratto concentrato di pomodoro già seccato al sole – un mazzo di prezzemolo – ½ cucchiaino di polvere di peperoncino – sale ad assaggio – quattro cucchiari di olio da macina – 100 grammi di ricotta salata al forno – 15 mandorle di cui 5 amare tostate e tritate – 4 filetti di acciughe salate sottolio.

CONDIMENTO. Si mette un cucchiaino d'olio in un tegame con un po' d'aglio tritato. Quando l'aglio comincia a dorare si aggiungono i filetti di alice, precedentemente macerati in un mortaio insieme alle mandorle e si mescola. Si aggiunge poi l'estratto di pomodoro che si va sciogliendo con qualche goccia d'acqua sempre mescolando con un cucchiaino di legno. Quando acqua e olio smettono di friggere si diminuisce un po' la fiamma e si comincia ad aggiun-