

dolce vita

A DESTRA, UNA FAMIGLIA SICILIANA SUL CARRETTO TIPICO (1932). SOTTO, LA COPERTINA DI UN FILO D'OLIO (SELLERIO), E LA SCRITTRICE SIMONETTA AGNELLO HORNBY



COENIS

www.ecostampa.it

di EMANUELE COEN

# I SAPORI DELL'ANTICA SICILIA SONO UN SEGRETO DI FAMIGLIA

IN UN ROMANZO I RICORDI DELL'INFANZIA AGRIGENTINA DI SIMONETTA AGNELLO HORNBY. COME LE RICETTE DI NONNA MARIA, CUSTODITE PER ANNI COME TESORI

I carciofi di zio Francesco, i pistacchi di zio Ignazio, l'uva Italia di zio Cocò. Le ricette dei dolci di nonna Maria, annotate in un quadernetto con le pagine numerate e pure l'indice.

E poi l'olio di Mosè, prodotto nella masseria di famiglia a una manciata di chilometri dalla Valle dei Templi di Agrigento, che dà il titolo al nuovo libro di Simonetta Agnello Hornby: *Un filo d'olio* (Sellerio, pp. 288, euro 14). Che è, anzitutto, un atto d'amore per le proprie origini: nata a Palermo, l'autrice di *La Mennulara* vive a Londra da quasi quarant'anni, dove scrive e continua a fare l'avvo-

cato. Bambina nell'immediato dopoguerra, in *Un filo d'olio* fa riaffiorare ricordi e sensazioni, personaggi e atmosfere, le interminabili estati, le ricette affinate nel tempo, la liturgia della preparazione dei pasti, la scelta degli ingredienti. «Per me» dice Agnello Hornby «la parola cibo è legata indissolubilmente al focolare domestico. In una delle immagini più vive dell'infanzia i miei genitori

sono seduti sul letto mentre mangiano biscotti. E poi ricordo la cioccolata, i dolci di Natale, il sapore della religiosità».

In questo viaggio nella memoria la scrittrice ha una compagna preziosa, con cui tuttora si ritrova ogni estate a Mosè: la sorella Chiara, che firma le ventotto ricette contenute nel volume: dolci e salati suddivisi per mese, da maggio a settembre, al ritmo

della stagione. Le pagine traboccano di seducenti suggestioni, in un tripudio di colori mediterranei e barocchi: il pastoso *caffè d'u parrinu* (con zafferano e cannella tipico delle masserie dell'agrigentino), le zucchine fritte con aglio, menta, zucchero e aceto, gli spiedini con tuma (il tipico formaggio siciliano) e acciughe, la zucca frita con le cipolle, la gelatina di uva e di melagrana, il gelo di mellone (anguria), il biancomangiare con il latte di mandorla e infine la regina della tavola estiva siciliana, la melanzana in tutte le variazioni: le cotolette con l'ortaggio a polpa bianca, pangrattato e uova, la caponata e anche una delle infinite varianti della parmigiana (gelosamente definita «a modo nostro»).

Un inno alla sicilianità e alla sua gastronomia, che ricorda le ghiottonerie apprezzate dal commissario Montalbano. «Non mi piace tutto questo parlare di sicilianità» conclude Simonetta Agnello Hornby «lo trovo dannoso. Preferisco parlare di insularità semmai, che è una cosa bella e ci accomuna a tanti altri popoli, inglesi compresi. È la consapevolezza dei propri limiti, di chi per andare all'estero deve salire su una nave. Quando vado a Trinidad mi sento un po' come a Palermo».

