

# La mostarda di fichidindia

di Luca Basile e Daniela Lauricella

Quella che un tempo si faceva a Ustica non è la mostarda fortemente piccante a base di frutta sciroppata e di essenza di senape, ma un dolce consumato come confettura o essiccato. Un tempo era alimento immancabile nelle dispense dei contadini perché costituiva un elemento essenziale nella dieta invernale e spesso merce di baratto: con qualche panetto di mostarda si portava in tavola il pesce per la famiglia.

La sua preparazione, sempre nel tempo della vendemmia, coinvolgeva tutta la famiglia e spesso anche le donne del vicinato: una giornata di fatica e di allegria, un momento di forte aggregazione. Questi gli ingredienti: succo di ficodindia, farina o amido, mandorle, buccia secca d'arancia e di mandarino, grani di finocchio di montagna, carrube secche, cannella in polvere.

La preparazione del succo di fichidindia vedeva tutti all'opera sin dalle prime luci del giorno, ognuno con un compito specifico: gli uomini raccoglievano i ficodindia, i ragazzi svuotavano i panieri (*'i panara*) versando i frutti nei cestoni di verghie (*'i cofani*). I cofani, una volta pieni, venivano caricati sugli asini e, legati con abilità alla *varda*, trasportati presso la casa colonica. Qui le donne si sistemavano attorno ai cofani in zona riparata dal sole e chiacchierando sbucciavano con maestria i ficodindia togliendo solo la pellicola esterna e lasciando integra la polpa. I frutti ripuliti facevano la gioia delle bimbe più piccole che, atteggiandosi a massaie, li sbriciolavano versandone la poltiglia con qualche carruba in una grossa pentola di rame (*'u quararuni*) posta sul focolare di campagna (*'u cufularu*) alimentato da legna.

Il prodotto cotto e liquefatto veniva filtrato con un sacco di tela a trama larga. Dal sacco, legato ad una scala, il liquido colava lentamente in un contenitore in cui si lasciava 'riposare' per almeno dodici ore.

Nel frattempo il gruppo si ricomponeva attorno ad un tavolo per sgusciare le mandorle che, una volta sbollentate, andavano ripulite della sottile pellicola interna, tostate in padella e quindi sminuzzate. Anche per questa operazione i bambini, attratti com'erano dalla varietà delle operazioni, si lasciavano coinvolgere come in un gioco.

Da qui in poi il processo di preparazione è identico a quello per fare la mostarda di mosto; unica variante l'aggiunta al mosto di ceneri di stalci di viti.

Il liquido, filtrato delle impurità, con l'aggiunta di farina o amido (gr 120 per litro) veniva cotto a fuoco lento sino a quando, per evaporazione, il suo volume non fosse ridotto alla metà. In questa fase entra in scena, da protagonista, un lungo cilindro di legno (*'u canneddu longu*) lungo circa un metro, un attrezzo usato solo per quell'operazione e che solitamente le massaie portavano in dote e che si tramandava da madre a figlia. Per evitare il formarsi di grumi, il liquido veniva rigirato in continuazione col *canneddu longu* sino a che non raggiungeva la giusta consistenza, come una crema.

*Panetti di mostarda stesi al sole su foglie di limoni.*

La mostarda era considerata cotta al punto giusto quando non si attaccava più al piatto bagnato. Allora si aggiungevano le mandorle sminuzzate, la buccia di arancia e di mandarino e i grani di finocchio selvatico mescolando sempre col *canneddu longu*. Infine arrivava il momento magico: il fuoco veniva spento e la mostarda versata in grandi piatti o in apposite *formedde*, contenitori di ceramica con lo stampo di frutta o di figure sacre. Il *canneddu longu* diventava appannaggio dei bimbi e toccava a loro ripulirlo di quella prelibatezza calda e succosa: un premio meritato per la loro preziosa collaborazione. Una vera delizia! Un bell'esempio di coinvolgimento premiato. Ma il vero premio era 'nascosto' e consisteva nell'insegnare ai più piccoli, con metodi ludici, non solo la tecnica del processo, ma anche il valore della cooperazione, ed ancora affascinanti racconti e canti popolari che mamme e nonni sciordinavano tra una chiacchiera e l'altra.

Della mostarda appena fatta, ancora morbida e spolverata di cannella, vera gioia dei golosi, ne veniva dato con orgoglio un piatto ai vicini di casa. Dopo qualche giorno, una volta consolidata, veniva divisa in panetti che, adagiati su foglie di limone, venivano esposti al sole su stuoie di canne intrecciate, *'i can-nizzi'*.

La mostarda velata dalla caratteristica brina di zucchero che si formava con l'essiccazione veniva conservata in cesti avvolta in un lenzuolo bianco. Era un alimento importante per i bambini e per gli adulti. Durante l'inverno non c'era cena in casa di contadini che non vedesse sul tavolo tra la frutta secca la mostarda, sempre una vera tentazione per la gola, così come non c'era bisaccia (*vertula*) che non contenesse pane fichi secchi e mostarda per la colazione dei contadini che di buon mattino si recavano al lavoro.

Se ne prepara ancora, ma lo spirito d'un tempo non c'è più e forse è perduto per sempre.

LUCA BASILE e DANIELA LAURICELLA

Gli autori sono giovani soci del Centro Studi che vivono e lavorano nell'isola.

