



Alex Fowler (Londra, 1975 -) - Ragusa Ibla Afternoon Sun

Le scacce

di *Gianni Di Quattro*

Significa schiacciate, indica strati di pasta sovrapposti con dentro cose come verdura, salsa di pomodoro, persino carne o salsiccia e poi cotte al forno. Naturalmente la loro bontà dipende molto dai contenuti che si decide di inserire tra uno strato e l'altro di pasta e dal modo come questi sono preparati. È un prodotto che in varie forme si fa in tutto il Sud del paese, certamente in tutta la Sicilia, ma il luogo dove queste scacce sono più caratteristiche e di grande bontà è il ragusano, a Ragusa e nei paesi della sua provincia.

Nel ragusano è un prodotto antico legato alle caratteristiche agrarie di quella terra, ai suoi prodotti, alle abitudini, alla vita della gente insomma. Da quelle parti il pane si faceva in casa una volta alla settimana per tutta la settimana e nello stesso tempo si facevano queste scacce che tutta la famiglia mangiava tutta la settimana e che gli uomini impegnati nelle campagne si portavano con loro giornalmente per il pranzo di mezzogiorno.

La vita era spartana, le famiglie pranzavano con la pasta normalmente al sugo o condita con verdure o patate, mentre per la cena si servivano appunto le scacce insieme alla verdura bollita, per esempio cicoria o broccoli, al formaggio, che era sempre il caciocavallo specialità del luogo per la forma e il sapore, qualche volta la caponata di melanzane o di peperoni. La carne compariva la domenica ed era una festa, si faceva il brodo con i ravioli se era di manzo e poi si mangiava il lesso oppure c'erano gli stessi ravioli al sugo e poi il pollo con patate, nelle occasioni comparivano persino i dolci sempre fatti in casa una volta alla settimana insieme al pane ed alle scacce, come ad esempio le torte di ricotta, i biscotti di mandorla quelli con la ciliegina sopra ed altre fantasie popolari a base sempre di ricotta, zucchero, cacao e le solite mandorle.

Le scacce erano semplici e fondamentalmente erano di due tipi: con il prezzemolo e filetti di acciuga e olio buono o al pomodoro (salsa ben tirata) e scaglie di caciocavallo. Se ne faceva una di ricotta a forma di turbante e si chiamava infatti testa di turco, ma era meno diffusa.

La storia di queste scacce è dunque una storia di territorio, la storia di come si viveva e nello stesso tempo di come, pur in un contesto in cui non si scialava e ci si doveva arrangiare e tutti ne erano consapevoli, si poteva con la fantasia realizzare un prodotto dal gusto forte e raffinato allo stesso tempo, facile da fare e originale, disponibile per tutte le occasioni dalla tavola propriamente detta alla colazione in piedi per il lavoratore o alla merenda per lo studente.

Oggi si fanno ancora ma come una cosa spiritosa del passato e sono più sofisticate negli ingredienti, nelle dimensioni, nel come si fanno e nel come si presentano. È il destino del cibo, della sua evoluzione, dei gusti che cambiano secondo le generazioni, dei simboli che non rappresentano più un valore e un piacere, del modo di vivere che non consente più l'impiego di tanto tempo per fare un prodotto di questo tipo che si fa non più nei forni a legna con i profumi del legno usato magari con qualche ramo con le foglie ancora attaccate ma nei forni elettrici, veloci e perfetti. Solo che questi ultimi non riproducono più i sapori di una volta, non danno il tempo alle cose di sprigionare gli odori ed infine la velocità di esecuzione non consente più la realizzazione del gusto che la lentezza della cottura di una volta consentiva.