

***CLUB DI CONVERSAZIONE  
ITALIANA DI TOURNAI***



Tempio della Concordia – Valle dei templi, Agrigento

**MAGGIO 1998 - N° 54**

## La cucina siciliana

La Sicilia vanta una cucina eccezionalmente originale e molto varia. Le diverse dominazioni succedutesi nei secoli hanno lasciato la loro impronta anche nel mondo in cui ci si alimenta e si cucina : così nel Palermitano la contrapposizione di piccante e di agrodolce fa pensare immediatamente agli arabi; nelle province di Ragusa e di Siracusa sono molto utilizzati i vegetali con una semplicità che riporta agli usi della Magna Grecia; agli spagnoli si deve il gran fasto nella presentazione delle pietanze, ai francesi la raffinatezza e la cura nel preparare sughì e condimenti, ai saraceni l'impiego di spezie profumatissime nell'impasto dei dolci.

La carne trova poco impiego nella cucina siciliana, ad eccezione delle zone montane e dei paesi dell'entroterra, dove si mangia abitualmente il castrato, la carne di pecora e il capretto, consumato quest'ultimo soprattutto nelle festività pasquali.

Nelle zone costiere, il pesce ha costituito l'elemento base della cucina, e su tutte le razze marine primeggia il tonno chiamato comunemente « carne dei poveri ». Nell'entroterra siciliano la cucina contadina fa grande uso di legumi, verdure e ortaggi.

Ricchissima e variata è la pasticceria tradizionale : un tipico dolce pasquale è la cassata, vero e proprio capolavoro di bontà e bellezza, e così i cannoli... Per Natale si usa preparare il « bucceddato », una grossa ciambella di pasta friabile con ripieno di frutta secca, frutta candita e cioccolato.

Per non parlare dei gelati e sorbetti, nei gusti più svariati.

Durante la stagione estiva, che nell'isola inizia verso maggio per finire ad ottobre, è abitudine diffusa, fin dal mattino, a colazione e durante la giornata consumare la granita con o senza panna e la fragrante brioche. La granita, che deriva dal sorbetto, viene preparata nei gusti alla frutta, caffè, cioccolato, latte di mandorla e gelsomini. Nei secoli scorsi, la granita veniva servita nei grandi banchetti dei nobili, tra una pietanza e l'altra, per facilitare l'ingestione di piatti più elaborati e tale abitudine è rimasta anche oggi nei pranzi importanti.

(Maria Adele Di Leo, da *La cucina siciliana*, Tascabili Economici Newton)

## Una ricetta siciliana : Caponata catanese

8 melanzane	50 g. di capperi
800 g. di peperoni	mezzo bicchiere di aceto
600 g. di pomodori maturi	1 spicchio d'aglio
2 cipolle	olio
un cuore di sedano	sale
200 g. di olive	pepe

In un tegame, soffriggete lo spicchio d'aglio, unite i pomodori spellati a pezzi, regolate sale e pepe e lasciate addensare per una decina di minuti. A parte frigate le melanzane a tocchetti, dopo averle lasciate in acqua e sale per un pò. In un tegame soffriggete la cipolla e unite i peperoni a pezzi, condite con sale e pepe e lasciate appassire. Nel tegame con la salsa pronta, mettete i peperoni appassiti, le melanzane fritte, aggiungete i capperi e le olive e il cuore di sedano tagliato a pezzetti, mescolate il tutto e sfumate con l'aceto, regolate di sale e pepe e lasciate insaporire per una decina di minuti. Servite fredda.



**"Il viaggio in treno" sarà il tema che servirà di stimolo per la riunione del 6 maggio 1998. Ricordi, aneddoti, storie di ritardi, di coincidenze sbagliate, di scioperi, di notti insonni : ognuno racconti la sua.**



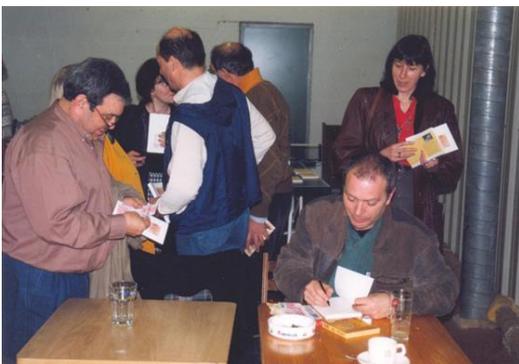
## La volta scorsa

Una serata in cui si è ripercorso, attraverso lo sguardo di Toni Santocono, l'arrivo, la sistemazione e la vita quotidiana degli italiani venuti in Belgio a partire dall'immediato secondo dopoguerra per partecipare alla cosiddetta « battaglia del carbone ».

Fatto di ricordi talvolta tristi (il primo alloggio dei lavoratori italiani), percorso da emozioni ancora vive (i giochi da ragazzo nella zona mineraria tra gli impianti e i "terrils") ma anche da una buona venatura di humour, l'intervento o meglio il racconto di Santocono si è via via allargato ripercorrendo fino ai giorni nostri l'integrazione della comunità italiana in Belgio.

Alternando nel corso della sua narrazione tra il francese e l'italiano (l'oratore si era scusato di dover esprimere certi concetti più complessi in lingua francese, padroneggiata meglio), ha evocato l'ottimismo dei lavoratori italiani nonché l'incontro delle culture e delle concezioni sociali provocato dal loro arrivo massiccio.

Critico nei confronti dell'atteggiamento, a suo parere, di "superiorità" di riuscita, di certi italiani del "Centro" (La Louvière, ecc.), l'oratore ha infine accennato al secondo romanzo che sarebbe in qualche modo il seguito problematico dell'avventura iniziata cinquant'anni fa (la storia di un discendente di emigrato italiano in Belgio che desidera emigrare ...in Australia).



L'incontro, volgendo alla fine, è diventato alquanto più animato quando l'oratore ha voluto fare un parallelo tra l'arrivo degli italiani di cinquant'anni fa e l'arrivo di migranti e profughi dai paesi diseredati del terzo mondo e si è espresso a favore dell'estensione della concessione del diritto di voto a tutti gli stranieri extracomunitari.

Le riunioni del club si svolgono il primo mercoledì di ogni mese al **Club di Tennis di KAIN** (vicino a Tournai Expo) e cominciano alle **ore 19:30**

### Indirizzo di contatto:

Emanuela TOSATTO - Chaussée de Lannoy, 128

7503 FROYENNES - Tel./Fax: 069/22.80.42

oppure

Arcangelo PETRANTÒ - Tel. : 069/64.97.94