

21 Maggio 2014

Acciuga di Sicilia: tanti nomi, mille ricette

Maggio è il mese migliore per gustare questo piccolo pesce, che in tutta l'isola viene consumato fresco oppure conservato con tecniche tradizionali



Sicilia

I pescatori siciliani parlano di “masculini”, ma anche di “anciuvazzu” o “anciuvurineddu”, a seconda delle zone. In qualunque modo le si voglia chiamare, **le acciughe sono elemento fondamentale dell'economia e delle tradizioni - gastronomiche ma non solo - di tutta la Sicilia**, protagoniste di ricette e preparazioni tradizionali e in molti casi pescate, oggi come ieri, con tecniche che si tramandano dalla notte dei tempi.

È il caso della **pesca con le menaidi**, utilizzata da una trentina di famiglie nel golfo di Catania, dove ancora è usanza preparare la **“masculina da magghia”, presidio Slow Food [1]**. Tra Capo Mulini e Capo Santa Croce è ancora viva l'antica pratica di **conservare sott'olio pezzi di acciughe e teste impigliate nelle reti**, “scarti” che non possono essere immessi sul mercato ma che, opportunamente trattati da mani esperte, diventano **ingredienti perfetti per salse e sughi** che tra i pescatori è ancora consuetudine preparare sulle barche.

I siciliani nei secoli hanno elaborato **ricette gustose a partire anche dalle acciughe fresche**, abbinate agli ingredienti più caratteristici dell'isola. Una preparazione classica vuole questo prelibato pesce azzurro **infornato insieme ai pomodorini**, altro prodotto che in Sicilia di certo non manca. Ma se siete in cerca di qualcosa di più complesso, **potete provare a cucinarle “a beccafico”**, arrotolate a mo' di involtino con un ripieno che a Palermo prevede pangrattato, pinoli, uvetta, succo d'arancia e zucchero. I catanesi nel ripieno aggiungono pecorino e aglio, oppure cipolla, e friggono il tutto.

Praticata da aprile a novembre, **la pesca dell'acciuga vive il proprio momento d'oro nel mese di maggio**, quando si pescano **le acciughe migliori per la salagione**, il metodo di conservazione più diffuso. La lavorazione avviene nello stesso giorno della pesca e richiede grande manualità: le acciughe vengono **pulite e disposte a strati secondo regole ben precise per permetterne una maturazione ottimale**. Accade così a Valverde (Catania), ad esempio, dove prodotti locali e credenze religiose si mescolano: proprio in

questo periodo vengono messe sotto sale le acciughe che saranno consumate durante la tradizionale Festa della Madonna, l'ultima domenica di agosto.

Links

[1] http://www.fondazioneSlowFood.it/presidi-italia/dettaglio/3547/masculina-da-maggia#.U3xh_N2AQbM