premessa

premise

Questo libro è dedicato al cùscusu, spettacolare sintesi di gusto, bellezza e sapienza che la nostra tradizione ci ha consegnato; ai trapanesi, che ancora oggi ne sono custodi; e infine a chiunque voglia accoglierlo nella propria cucina, anche al di fuori del nostro territorio. Il racconto della ricetta comprenderà, dunque, una descrizione particolarmente accurata degli aspetti tecnici, una serie di informazioni utili e una raccolta di testimonianze sulle varianti tramandate dalle nonne o adottate dai cuochi professionisti.

Poiché raccontare una sola vivanda tacendo sulle sue origini sarebbe quanto meno disadorno, vi presenteremo anche i risultati di una nostra ricerca nata dal desiderio di saperne di più, i cui esiti imprevisti ci hanno consentito di sfatare alcuni miti e persino di individuare fra le pieghe della storia i possibili natali del cùscusu e del suo antico progenitore.

Precisiamo che, in linea generale, il termine cùscusu designerà la nostra ricetta; e la forma italianizzata corrente, cuscus, le altre tradizioni. Analogamente, per il termine *couscoussière* utilizzeremo la forma italianizzata cuscussiera o quella dialettale cuscuséra.

Fin qui, il contenuto del libro. Ma il motivo che ci ha spinto a scriverlo si colloca nell'ambito delle attività del centro di cultura gastronomica Molino Excelsior (Valderice - Trapani), che mirano alla conservazione della cucina tradizionale siciliana. Il nostro lavoro, insomma, si configura come azione di tutela del cùscusu.

Questo perché, nonostante la notorietà di cui la pietanza oggi gode anche oltre i confini della nostra provincia, molti segni ne fanno temere la decadenza; e si ha l'impressione che la silenziosa catena di nonne, figlie e nipoti che ha consentito alla ricetta di conservarsi fino ai nostri giorni corra il rischio di spezzarsi. O meglio, volendo descrivere con un'immagine precisa la situazione attuale, potremmo definire il cùscusu trapanese come una preziosa collana a tanti fili: qualcuno s'è già spezzato; molti altri per fortuna rimangono ben saldi; ma nella lunga storia di questa città sono già troppe le collane che, un filo dopo l'altro, sono andate irrimediabilmente

This book is dedicated to cùscusu, a spectacular mix of taste, beauty and knowledge we have been given by our ancestors; to the people of Trapani, who still are its keepers, and finally, to anyone wishing to welcome it into their kitchen, wherever they are from.

The technique for preparing the dish is illustrated with plenty of detail, through accurate descriptions - with texts, photographs and videos - and a collection of testimonies about variants of the dish handed down by grandmothers or adopted by professional cooks.

In addition, since several narratives exist on the origins of cùscusu, a brief review of the main assumptions and rumors on the subject and of what is known and what is said about the origins of couscous, the forefather of our dish, is included.

Throughout the book, we have used the term cùscusu to define our recipe. For all other traditions, except in special cases, we have used the international term couscous. Similarly, the term couscoussière is mostly Italianised as cuscussiera, or in the Sicilian version cuscusera.

So far, we have only discussed the content of the book. But the reason that prompted us to write it is due, in part, to the activities of the centre of gastronomic culture Molino Excelsior (Valderice - Trapani), an organization aimed at protecting and encouraging traditional Sicilian cuisine. In other words, our work is an effort intended to help safeguard both the history and future of cùscusu.

This is because, despite the reputation this dish now enjoys even beyond the Trapani area where it grew in prominence, there are clues - if not evidence - of its decline: we fear that the silent chain of grandmothers, daughters and granddaughters who kept the recipe alive to this very day is now in danger of breaking. If we try to describe an accurate picture of the current situation, we can define the Trapani cùscusu as a precious necklace with many fine chains:while some have already broken, many others fortunately remain safe and sound, but in the long history of this city there

Trapani:
Piazza Mercato del Pesce

A view of Piazza Mercato del Pesce (Fish Market Square), Trapani

perdute. Un tentativo empirico di mettere alla prova la nostra ipotesi di lavoro è stato quello di organizzare, al Molino Excelsior, un corso di cùscusu, una proposta che i trapanesi avrebbero dovuto giudicare offensiva; ma così non è stato. Al contrario, l'iniziativa si è rivelata un successo.

Insomma, è tempo di intervenire; anche perché il cùscusu ha oggi molti nemici: dalla smemoratezza alla confusione fra tradizioni diverse; da un uso facilone di Internet alla fretta che caratterizza anche la nostra quotidianità; sino alle figlie trapanesi che non trovano il tempo di impararne la tecnica di preparazione.

E forse il peggior nemico si annida nell'illusione che la consegna del nostro patrimonio di sapienza antica agli altri non comporti alcuna perdita. Finché troveremo il precotto al supermercato, finché i ristoranti manterranno la pietanza nei loro menu, finché a San Vito Lo Capo ci sarà il Cous Cous Fest, potremo sempre gustare un piatto di cuscus.
Ma forse non vi troveremo che un pallido ricordo di quell'affascinante vivanda che un tempo assaporavamo in famiglia.

Siamo convinti che l'apporto di maggiori conoscenze possa mediare un rinnovo dell'interesse e dell'affetto per questo piatto; ma soprattutto scommettiamo che, dopo aver letto la descrizione della ricetta, osservato le fotografie e guardato il filmato accluso al volume, i nostri lettori saranno in grado di preparare un cùscusu coi fiocchi.
Sapranno inoltre riconoscere (a parte i trapanesi, che già lo fanno benissimo) un cùscusu preparato con la semola fresca e cotto secondo il metodo tradizionale.
Questo per giustizia verso una pietanza così antica e amata, e anche a sua tutela.

Chi vuole usare la semola precotta è ovviamente libero di farlo. L'importante è che si sappia che non è la stessa cosa.

are already too many necklaces that have been irretrievably lost, one after the other. An empirical attempt to test our working hypothesis was made when we organized, at Molino Excelsior, a cùscusu course: some people in Trapani could have found this an offence, but they did not. On the contrary, the initiative met with considerable success.
In short, it is time to take action. Our cùscusu now has many enemies: from oblivion, confusion between different traditions, the superficial use of the Internet and the rush of our daily lives, down to today's cooks from Trapani many of whom cannot or don't want to find time to learn how to make cùscusu.
And perhaps the worst enemy lies in the illusion that passing on our heritage of ancient culinary wisdom to others does not entail any loss to the dish in both preparation and taste. As long as we find the pre-cooked semolina in the supermarket, as long as the restaurants keep cùscusu on their menus and as long as San Vito Lo Capo hosts the Cous Cous Fest, we will go on believing that we can always enjoy a plate of traditional couscous. But without some effort to dispel this apathy, cùscusu will eventually become but a dim memory of the once fascinating dish we tasted in our family meals.

We believe that providing more knowledge can arouse renewed interest and affection for this dish, but above all we are sure that after reading the detailed recipes, looking at the pictures and watching the attached video clips, our readers will be able to make excellent cùscusu and to recognize and appreciate (as people from Trapani already do) a cùscusu prepared with fresh semolina and cooked in the traditional manner. This will do justice to such ancient and cherished dish, and in turn will help to safeguard its future.

If you want to use pre-cooked semolina, of course you are free to do so. The important thing is to have the knowledge that it won't quite be the same.

SAN GIUSEPPE
MARTIGOSTO