

Semplicemente... Sicilia

Elio D'Amico



Il couscous

Yrnm vino suadente, aromatico, morbido e ricco, vivo, fragrante, ed avvolgente, racchiude l'essenza del sole e della roccia vulcanica, l'anima dell'isola di Pantelleria, piccolo scoglio, ancorato ad un mare unico, più vicino all'Africa che alla nostra Sicilia.

Y R N M

Semplicemente...Sicilia

Elio D'Amico

Il couscous



Proprietà letteraria riservata
Copyright Pepe Giuffrè editore © 2006
ISBN: 88-89809-04-3

È vietata la riproduzione parziale o totale
agli effetti della normativa vigente

♫ Progetto grafico: Piero Spanò
Impaginazione: Anna Reale

Pepe Giuffrè editore
Via S. Maria di Capua, 59 - 91100 Trapani
www.pepegiuffre.it

INDICE

Introduzione	p. 7
Il mito e la storia	p. 11
La tradizione - Dal grano alla semola	p. 17
La preparazione	p. 25
La cucina	p. 39
Il pranzo	p. 43
Il couscous e l'Occidente	p. 49
Come, dove e quando	p. 55
Gli ingredienti	p. 61
Le ricette	p. 65

Introduzione

Nella storia dell'uomo, da sempre il mito si è intrecciato con la tradizione e la storia; in tutti i campi, poiché il mito e la storia hanno fatto e fanno la vita dell'uomo.

In fondo, in origine era il mito, quando le conoscenze scientifiche limitate non arrivavano a spiegare tutti i fenomeni naturali e l'uomo era costretto ad inventarsi storie fantastiche per spiegarsi tutto quanto gli accadeva attorno.

Poi arrivò la conoscenza, e soprattutto la ragione, ed allora il mito si trasformò in storia, in narrazione dei fatti, in comprensione delle sue origini e delle sue conseguenze.

Ma vi è la macrostoria, quella che comprende i grandi avvenimenti che hanno condizionato i destini dei popoli; e c'è la microstoria, la cronaca, quella fatta da piccoli avvenimenti che sembrano non avere alcuna incidenza sociale, ma

che, in realtà, spesso rappresentano le caratteristiche più genuine di un popolo.

La cucina è sicuramente uno degli elementi più qualificati di questa microstoria; poiché la cucina non è soltanto l'arte del mangiare bene, ma soprattutto espressione di creatività, tradizioni sociali e culturali, insomma il ritratto di un popolo nel suo tempo.

Vi sono poi alcune pietanze che sono il simbolo stesso di una razza; basta ricordare la pizza e gli spaghetti con cui, all'estero, identificano noi Italiani, ed i wurstel ed i crauti con cui si identificano le genti germaniche.

E quando in tutto il mondo si pensa al Maghreb, alle popolazioni berbere del Nord Africa, ci viene in mente un solo nome: il couscous.

Mai pietanza è stata così rappresentativa di un popolo: in essa confluiscono leggende che si perdono nei millenni, ma anche storia scientificamente dimostrabile; mai piatto è stato in maniera così radicale espressione delle tradizioni più antiche di una civiltà.

In alcune regioni del Maghreb viene chiamato *ta'am* o anche *aish* - letteralmente “cibo” e “vita” - ed un medico marocchino del XVI secolo ha scritto che “chi non ha mangiato del couscous, anche se ha preso della carne e del pane” si sente come chi non ha mangiato nulla.

Ma - così come gli spaghetti o la pizza - anche il couscous ha oltrepassato i confini naturali delle sue origini per divenire un piatto universale, che ha allargato la sua rappresentatività a tutto il bacino del Mediterraneo, ma senza mai perdere le sue radici.

Da qui la necessità non soltanto di esaminarne la sua storia, le sue leggende e le sue tradizioni, ma anche il suo impatto in Occidente; ed ancora la tecnica particolare con cui lo si prepara, poiché essa ormai non è più una curiosità gastronomica, ma qualcosa che, chi ama la buona cucina, vuole e deve conoscere.

Per concludere con quelli che sono i vari modi di cucinare il couscous e le mille varianti derivanti dall'imbastardimento (o meglio, dalla raffina-

zione) di questo antico piatto, nonché come e dove gustarlo, e le manifestazioni enogastronomiche che al couscous sono collegate.