

# L'arte del decorare la pasta: stampi e speronelle nelle antiche tradizioni popolari siciliane

Filippo Spadola

Museo Storico Culturale Kamemi, Contrada Camemi s.n.c. I-97100 Ragusa.

E-mail: museostoricoculturalekamemi@gmail.com

## RIASSUNTO

Nel testo vengono riferiti cenni storici sulle origini della pasta, sulla sua evoluzione nei secoli, sulle opportunità nell'utilizzo dei decori e sulle tecniche e gli utensili impiegati. Per la Sicilia, vengono descritti antichi e rari manufatti, un tempo largamente adoperati, principalmente nell'area iblea, allo scopo di decorare la pasta secca. Una rara preparazione con impasto decorato, i "maccarruna a ciazziisi", viene descritta e raccontata secondo antiche tecniche oggi in parte dimenticate.

Questo articolo vuole dare un contributo alla letteratura museologica e antropologica evidenziando l'importanza della tutela e della valorizzazione di antiche tradizioni e utensili oggi in disuso o non comuni. Memorie e testimonianze di piccole comunità sono destinate all'estinzione senza lasciare alcuna traccia, se non raccontate, descritte e pubblicate. Il Museo Storico Culturale Kamemi in quest'ottica svolge regolarmente studi sulle memorie delle popolazioni siciliane cercando di reperire antichi oggetti, un tempo di uso comune, oggi diventati molto rari e spesso mal conservati.

Parole chiave:

pasta secca, speronella, Ragusa, maccheroni.

## ABSTRACT

*The art of decorating pasta: molds and pastry jiggers in the ancient Sicilian folk traditions*

*The text refers to historical notes on the origins of pasta, on its evolution over the centuries, on the appropriateness of using the decorations and on the techniques and tools used. For Sicily, ancient and rare artifacts are described, once widely used, mainly in the Hyblean area, for the purpose of decorating dry pasta. A rare preparation with decorated dough, the "maccarruna a ciazziisi", is described and told according to ancient techniques that are now partly forgotten.*

*This article also aims to make a contribution to the museological and anthropological literature by highlighting the importance of protecting and enhancing ancient traditions and tools that are now disused or uncommon. Memories and testimonies of small communities are doomed to extinction without leaving any trace, if not told, described and published. With this in mind, the Kamemi Historical and Cultural Museum regularly carries out studies on the memories of Sicilian populations trying to find ancient objects, once in common use, which have now become very rare and often poorly preserved.*

Key words:

*dry pasta, pastry jiggers, Ragusa, macaroni.*

## ORIGINI DELLA PASTA: CENNI STORICI

Risalire alle origini della pasta è impresa ardua e alquanto insidiosa. Nel corso dei secoli diverse sono state le ipotesi formulate, con uno spettro temporale e geografico molto ampio, che dal mondo antico, etrusco, greco e romano, si sposta in Oriente, per approdare in Sicilia, secondo una ipotesi molto accreditata, vera patria della pasta secca ottenuta dal grano duro. La tradizione letteraria ci riferisce come in epoca greca e romana si consumasse regolarmente un tipo di impasto realizzato con la farina e poi lavorato sotto forma di strisce più o meno grandi, chiamate "láganon" (in greco) e "lagane" (in latino)

ma anche "trakta" (in greco) e "tractae" (in latino). Queste lavorazioni ricordano le lasagne, non soltanto nel nome, ma anche nei metodi di preparazione a strati con vari condimenti a base di carne o pesce. Agli Etruschi si attribuisce la conoscenza dell'impasto a base di farine secondo quanto testimoniato da alcuni antichi resti in stucco presenti nella Tomba dei Rilievi presso la necropoli etrusca di Cerveteri. In questo sito sono infatti raffigurati vari attrezzi per la preparazione e il successivo condimento dell'antenate della pasta, tra essi vi è una speronella, prima testimonianza per la decorazione e il taglio della pasta fresca. Landini però, critico su questa affermazione, descrive tale attrezzo come una rotella per forare il pellame conciato e non una speronella (Romano,

1987; Landini, 1996; Bucchieri et al., 2003; Milana, 2008; Rebor, 2009).

In epoca seguente Marco Polo accenna nella sua famosa opera, "Il Milione" (1295), a impasti realizzati con farina derivata da alberi, che sicuramente però non hanno nulla a che vedere con la pasta realizzata con grano duro. In età medievale, invece, sarebbe proprio la Sicilia la più accreditata zona d'origine della pasta secca così come la conosciamo ancora oggi. Infatti solamente l'uso di farine di grano duro ha consentito l'essiccamento e la lunga conservazione della pasta. Il geografo e viaggiatore arabo Edrisi nel suo libro "Il diletto di chi è appassionato per le peregrinazioni attraverso il mondo" (1154), dedicato a Ruggero II, descrive chiaramente con il termine "itriya" un tipo di pasta molto simile agli attuali spaghetti, che poteva essere conservata per lunghi tempi e quindi anche spedita. Nel testo Edrisi riporta il nome del paese in provincia di Palermo dove veniva prodotta una tale quantità di "itriya" da essere anche esportata nelle regioni vicine e nel mondo arabo: Trabia. Ancora oggi in alcune località della Sicilia gli spaghetti vengono chiamati "tria". Sulla base di quanto detto, e analizzando il nome, "itriya", si identificherebbe un'influenza araba. Milana nei suoi scritti riporta la descrizione di un preparato simile agli spaghetti già tra il II e V secolo a opera degli Ebrei che in quell'epoca producono grandi quantità di grano duro in Sicilia. Pertanto, se il luogo di origine della pasta sembra con una certa sicurezza individuabile in Sicilia, non si può tralasciare l'ipotesi che la diffusione del prodotto sia avvenuta ancor prima dell'arrivo degli Arabi e che il termine "tria" sia stato coniato proprio in Sicilia (Romano, 1987; Bucchieri et al., 2003; Milana, 2008; Rebor, 2009).

L'evoluzione e la grande diffusione della pasta secca avvengono in epoca medievale, testimoniate dalla comparsa nei primi libri di cucina delle varie tipologie di pasta prodotte. Termini quali vermicelli, lasagne, maccheroni ("maccarruna" in Sicilia) e, successivamente, anche ravioli, gnocchi, tagliatelle diventano abituali nel linguaggio popolare. Ma i grandi protagonisti della cucina siciliana sembrano essere proprio i "maccheroni" declinati nelle tante varianti quante sono le anime del territorio dell'isola. Dal libro sul carnevale di Guastella del 1887: "in Modica e, in generale, nel Siracusano [oggi provincia di Ragusa], numerosissime sono le varietà dei maccheroni manipolati in casa. Ne accenno alquanto: ciazzi, ciazziuotti, maccarruna ó usu, maccarrunedda di zita, scivulietti, cavatieddi, gnuccitti, lasagni, tacuna, pizzulati, neucciati, melinfanti, filati, gnucculi, pastarattedda, vermicieddi, alica e moltissime altre" (Guastella, 1887; Pitrè, 1889; Bucchieri et al., 2003; Romano, 1987).

Contemporaneamente alle diverse tipologie di pasta, nascono anche nuove preparazioni per il condimento che negli anni vengono consolidate diventando piatti

tradizionali. In particolare in Sicilia, ai "maccarruna" vengono associati numerosi preparati, espressione del territorio di provenienza: "maccarruna che sardi", "maccarruna c'anciova e a muddica", "maccarruna 'ncaciati", e altri (Milana, 2008; Rebor, 2009). Ancora oggi molti di questi termini, nonché i metodi di preparazione, le ricette e i condimenti, sono largamente utilizzati e sono entrati a far parte delle tradizioni dei luoghi d'origine. Parallelamente alla ricerca di nuovi formati e varianti della pasta secca, si diffondono anche metodi e strumenti atti a decorare e rendere maggiormente piacevole alla vista la pasta, i dolci e in alcune parti d'Italia anche il pane.

Il Museo Storico Culturale Kamemi ha tra i suoi scopi quello di raccogliere e conservare manufatti che raccontano la storia e le tradizioni del popolo italiano e in particolare di quello siciliano. L'acquisizione di antichi oggetti quali "strumenti da lavoro" di vari mestieri del passato ha permesso di arricchire la collezione del Museo Storico Culturale Kamemi con numerosi reperti. Nel caso specifico, il Museo ospita strumenti e utensili per la coltivazione e la raccolta dei cereali, ma anche per misurare, setacciare e pesare le granaglie e la farina, l'attrezzatura per impastare, gli utensili da taglio e decorazione dell'impasto, i canestri per l'asciugatura della pasta e in ultimo tutto ciò che serviva per cucinarla. L'attenzione è quindi posta all'arte del decorare gli impasti e pertanto all'utensileria che maggiormente rappresenta questa nobile tecnica.

## L'ARTE DEL DECORARE LA PASTA

Le testimonianze delle capacità e dell'opportunità di decorare un impasto, dolce o salato, finalizzato alla realizzazione di paste secche e dolci o più semplicemente di pane, risalgono a tempi molto antichi. Queste tecniche di lavorazione manuale non vanno confuse con la realizzazione di sculture con l'impasto del pane. Quest'ultima e antica tradizione è diffusa in vari Paesi europei, in Italia e in alcuni paesi siciliani come Salemi (TP) o Santa Croce Camerina (RG), dove tali preparazioni, principalmente in forme floreali, di frutti o animali, vengono confezionate per la festa di San Giuseppe e offerte durante le famose "cene" che si tengono per le strade cittadine. A Gangi (PA), per la Sagra della Spiga, celebrata la seconda domenica d'agosto, ma anche a San Biagio Platani in provincia di Agrigento, il primo maggio, è possibile ammirare questo tipo di sculture, anche di notevoli dimensioni (archi di pane). Questa è pratica diffusa in Sicilia un po' ovunque, ma per quello che ci risulta non prevede stampi e decori se non dei ricami lungo i margini di taglio ottenuti principalmente con taglianti o speronelle (Zanoni, 1994).

Ritornando invece alle vere tecniche di decoro, uno degli utensili più antichi, risalente all'epoca nuragica, è la pintadera (fig. 1a), stampo di terracotta con

particolari incisioni a forma circolare (il diametro solitamente non supera i 10 cm) utilizzato, anche in epoche recenti in Sardegna, per decorare il pane (Sebis & Deriu, 2012; Modesto et al., 2019). Questa usanza è ancora oggi praticata, ne sono prova alcune feste tradizionali sarde, diffuse anche fuori regione, come "Sa Die de sa Sardigna" a Biella, dove questo pane decorato con la pintadera, Pane di Sant'Eusebio, è annualmente preparato e consumato. Ma è opportuno precisare che tale utilizzo è stato più volte messo in discussione da archeologi e studiosi del settore, alcuni studi, infatti, attribuiscono alla pintadera funzioni di misurazione del tempo, probabilmente al pari dei calendari celtici (Melis, 2008; Piscedda, 2008).

Manufatti sicuramente più recenti, seconda metà dell'800, e certamente utilizzati allo scopo di decorare la pasta, sono gli stampi in legno realizzati artigianalmente nell'area ligure. Da essi si realizzano i tipici formati di pasta tradizionalmente chiamati corzetti o crosetti/croxetti stampati ("corzetti stampæ"), a forma di disco regolare sul quale viene impresso un disegno su uno o entrambi i lati. Ancora oggi questo formato di pasta viene prodotto, fatto essiccare e successivamente commercializzato per poi essere cucinato e insaporito con i tipici condimenti tradizionali liguri. Questa pasta non va confusa con altri corzetti diffusi in altre regioni italiane che non presentano dei veri e propri stampi ma soltanto uno o due incavi che non sono altro che l'impronta del dito (come le orecchiette pugliesi). L'attenzione museale, in questo caso, è certamente concentrata sugli stampi (fig. 1b), realizzati a mano con essenze di legno pregiato. Tali stampi sono composti da due parti separate, una con la sommità intagliata, che al di sotto è affilata e funge da tagliapasta per dare la forma a disco, sempre uguale e regolare, e un'altra

parte, molto simile a un timbro, con un altro intaglio diverso. La procedura quindi prevede il taglio del disco di pasta e lo stampo che avverrà tra le due superfici intagliate dei due elementi lignei. Per quanto concerne i disegni degli intagli sono vari, dalle forme geometriche, ai disegni floreali, fino agli stemmi di antiche famiglie nobiliari. Anche le dimensioni degli stampi sono mutate nel corso del tempo, oggi sono principalmente di 5 cm a differenza degli stampi più antichi che misuravano 7 cm. Tradizione molto simile è quella delle "figassette stampæ", focaccine stampate dalle confraternite, che venivano preparate con stampi sempre rotondi, ma più grandi e con il manico, che imprimevano la figurazione del santo protettore (Guatelli & Candelari, 1988; v. sito web 1). Gli stampi più diffusi nel territorio italiano, ma anche in altri Paesi europei, sono quelli per i biscotti, solitamente realizzati in legno con disegni in bassorilievo così da lasciare l'impronta sull'impasto del biscotto (fig. 1c). Di particolare interesse ricordiamo gli "speculaas", biscotti decorati ottenuti da uno stampo in legno e diffusi in vari Paesi europei, nonché le "springerle", tipici biscotti all'anice della Germania meridionale, diffusi anche in Svizzera (con il nome "anisbrötl"), realizzati storicamente con stampi e mattarelli intagliati (i primi stampi in legno risalgono al XIV secolo) per festività religiose in particolare per le feste natalizie. I temi degli intagli potevano essere vari, dai simboli religiosi, i più antichi, ai simboli araldici, ma anche simboli legati all'amore, alla fertilità e al matrimonio (Hudgins, 2004).

Quanto premesso lascia intendere come questa nobile tradizione del decorare la pasta abbia radici molto antiche e sia pressoché diffusa in varie aree del territorio italiano. Anche in Sicilia le pratiche di decoro della pasta non sono da meno, purtroppo con la grande differenza che la tradizione e le testimo-



Fig. 1. Stampi per la decorazione: a) riproduzione moderna di una pintadera sarda, collezione del Museo Storico Culturale Kamemi; b) disegno ricavato da una foto della ditta TagliaPasta (v. sito web 3) di un moderno stampo per corzetti; c) stampi per biscotti che potrebbero risalire alla prima metà del '900, collezione del Museo Storico Culturale Kamemi.



Fig. 2. Alcune antiche unità di misura della collezione del Museo Storico Culturale Kamemi:

a) coppo e mondello in metallo e legno; b) pesi borbonici, il più grande è catanese, in ghisa, e riporta la scritta "R 1" indicante 1 rotolo, un elefante ("liotru" in siciliano) simbolo di Catania e la lettera "A" di Sant'Agata patrona della città; il peso più piccolo, anch'esso di area catenese, è pari a 1/8 di rotolo; la pesiera è da 1 rotolo; c) la stessa pesiera aperta; d) vari pesi in ferro e ottone, ancora oggi in uso dal 1875.

nianze storiche tendono a scomparire e gli antichi utensili sono molto rari da reperire. I manufatti, i reperti e gli oggetti antichi collegati alla preparazione della pasta fatta in casa sono molteplici e tutti meritevoli di attenzione e tutela. Di seguito vengono trattate le procedure di preparazione dell'impasto e la descrizione e l'uso degli utensili impiegati per la decorazione, ponendo l'attenzione sulle tradizioni popolari siciliane e più in particolare iblee.

## PREPARAZIONE DELL'IMPASTO

La prima fase propedeutica è la preparazione e pesatura degli ingredienti (cereali, farine, sale ecc.). A tale scopo, venivano impiegate le bilance a due piatti (o a bilico), con l'uso di pesi di forma (solitamente cilindrici ed esagonali), materiale (ferro, ghisa e ottone) e peso differenti (da pochi milligrammi fino a parecchi chilogrammi), nonché setacci di varie misure allo scopo di ripulire dalle impurità prima i cereali e successivamente la farina. Le antiche unità di misura, il tomolo (15,868 kg), il cafiso (7,934 kg), il mondello (3,967 kg), il coppo (0,992 kg), il carrozzo (247,94 g) e il quartiglio (61,986 g), dal XVI secolo largamente utilizzate come unità di misura alla grossa (il peso poteva variare, anche se di poco, da un paese all'altro)

(fig. 2a), al pari delle pesiere (costituite da pesi in bronzo o ottone a forma di vaso inseriti l'uno dentro l'altro e protetti da un coperchio) (fig. 2b) e dei pesi da bilancia (i cosiddetti pesi borbonici, il rotolo pari a 793,420 g, l'oncia di 66,118 g e la quarta pari a 16,529 g) (fig. 2c), caddero in disuso con l'avvento del sistema internazionale di misura del 1875 (Panebianco, 2010).

Alla pesatura e preparazione degli ingredienti faceva seguito la miscela degli stessi per la realizza-



Fig. 3. "Maidda" (a) e "briula" (b), collezione del Museo Storico Culturale Kamemi.

zione di un primo grossolano impasto all'interno della "maidia" (madia, "maddia") (fig. 3a), dalla quale esso poteva passare alla "briula" (fig. 3b) per essere perfezionato. La "briula" ("brivila", "sbriula") è formata da un grosso tavolone di forma tipica, a cui è collegato attraverso un perno un imponente palo di legno massiccio, il "briuni". Il "briuni" veniva sollevato e abbassato ritmicamente sull'impasto allo scopo di amalgamarlo mentre l'impasto a sua volta veniva regolarmente ruotato. Il rituale era spesso accompagnato da tipiche canzonette, preghiere e cantilene ma anche da proverbi e indovinelli ("miniminagghie"). Per la preparazione del pane, delle scacce, di pasticci e impanate (tipiche ricette iblee), così come per la pasta e i dolci, si impiegavano le stesse tecniche. La grossa quantità di pasta ottenuta veniva suddivisa in panetti e la si lavorava, per specifiche preparazioni, sullo "scaniaturi" o "scanaturi" (la spianatoia) oppure sulla stessa "briula". A questo punto, quando si procedeva alla preparazione della pasta, il panetto veniva disteso con il "lasagnaturi" di legno (mattarello sottile e lungo molto simile a un manico di scopa), al fine di ottenere una spianata di pasta dello spessore desiderato (poteva variare in base alla tipologia di pasta da preparare ma anche secondo le tradizioni locali). Nella fase successiva la pasta veniva tagliata, con un coltello da cucina, in listarelle o piccoli quadrati o rettangoli di misure variabili (Bucchieri et al., 2003).

## SPERONELLE

Per quanto attiene all'arte del decorare l'impasto ottenuto, e di conseguenza per quanto riguarda l'utensileria impiegata, possiamo senz'altro affermare che lo strumento più conosciuto, ma anche più diffuso al mondo, ancora oggi utilizzato e rimasto immutato negli anni, è la speronella. La speronella, inventata per sostituire il coltello nel taglio della pasta, prende il nome dagli speroni (dal latino "spronus") adoperati per sollecitare i cavalli già in epoca romana. Precisiamo, però, che la rotella tagliapasta non è dentellata come quella degli speroni o come la rotella segnapunti dei sarti (fig. 4), ma trattasi di una lamina tagliente ad hoc sagomata così da lasciare un elegante ricamo lungo la linea di incisione (si veda fig. 15a). Pur essendo presente la descrizione di una speronella nel libro "Banchetti e composizione di vivande" di Cristoforo Messisbugo datato 1549, la prima testimonianza scritta certa, accompagna-



Fig. 4. Rotella segnapunti utilizzata in sartoria, collezione del Museo Storico Culturale Kamemi.

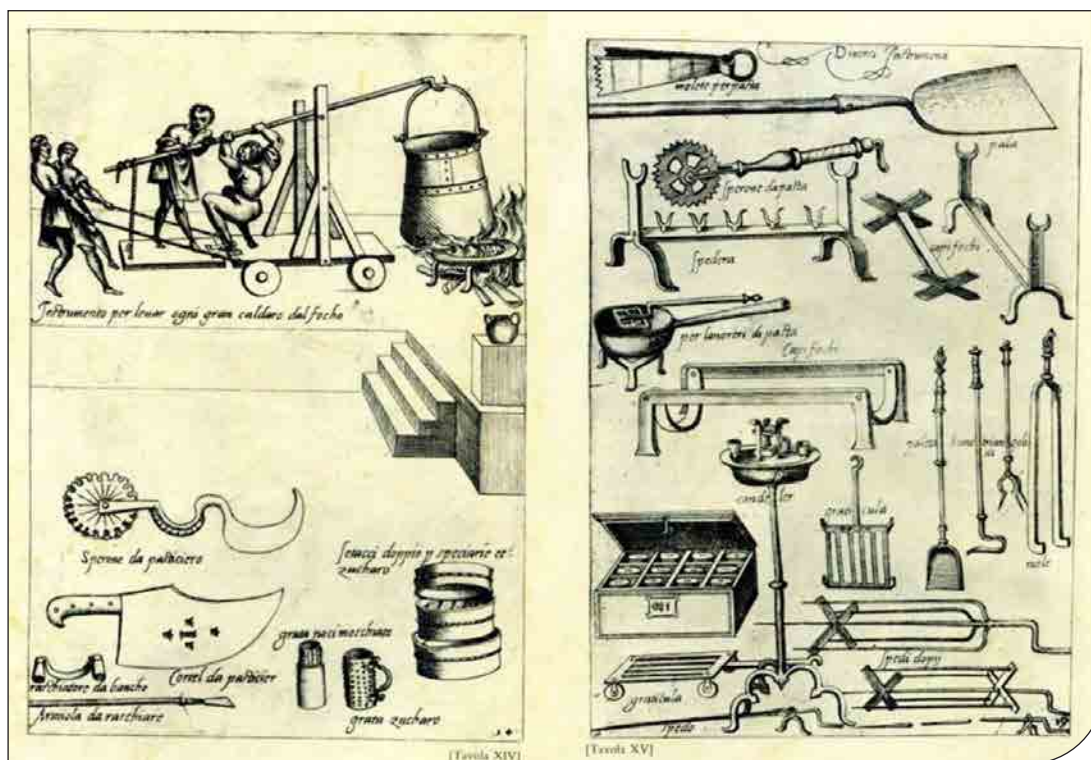


Fig. 5. Due tavole ove sono riportati vari attrezzi e utensili, tra cui uno "sperone da pasta" e uno "sperone da pasticciere", dal libro "Opera" di Bartolomeo Scappi.



Fig. 6. Sei speronelle da pasta in metallo: a) in ottone, rame e legno; b) in ottone e legno; c) in ottone, ferro e legno; d) in ottone e legno; e) in legno e lamiera; f) in ottone e legno, da notare lo stampo a forma di conchiglia alla base del manico. Collezione del Museo Storico Culturale Kamemi.

ta da disegni dell'utensile, risale al 1570 nel famoso trattato "Opera" di Bartolomeo Scappi. Nel libro, in sei tomi, sull'arte del cucinare, sono presenti due tavole, in cui sono riportati vari attrezzi e utensili tra i quali uno "sperone da pasta" e uno "sperone da pasticciere" (fig. 5), nonché altre due tavole raffiguranti ambienti culinari con speronelle posizionate sul banco da lavoro (Guatelli & Candelari, 1988; Landini,



Fig. 7. Quattro speronelle da pasta realizzate con altri materiali: a, b) speronelle totalmente in legno; c) in legno e ceramica; d) in bakelite. Collezione del Museo Storico Culturale Kamemi.

1996; Finlay, 2014; v. sito web 2). Questo utensile, impiegato per la preparazione di numerose ricette siciliane, è stato prodotto in vari materiali, come legno, ceramica, rame, ottone e bronzo, ma anche in materiali nobili, come osso, avorio e argento, in alcuni casi le speronelle potevano essere realizzate anche con la combinazione di più materiali. La forma e gli intagli del manico potevano variare, da semplici figure geometriche, a piccole sculture, o miniature, rappresentanti animali ma anche piante e fiori. In alcuni casi si possono ammirare vere e proprie opere d'arte, provenienti dalle case nobiliari dell'epoca, oggetti da collezione più che utensili funzionali, che, così come attestato dai cataloghi delle case d'asta internazionali, raggiungono alti valori commerciali. Intorno al Seicento, si realizzarono anche speronelle con doppia rotella, oppure con uno stampo o un cucchiaio dal lato opposto (Guatelli & Candelari, 1988; Landini, 1996; Finlay, 2014; v. sito web 2).

Il Museo Storico Culturale Kamemi accoglie nelle proprie collezioni 17 speronelle realizzate in vari materiali, di cui 12 cosiddette da pasta (figg. 6, 7) e 5 cosiddette da pasticciere (fig. 8).

Risalgono a fine Ottocento le speronelle realizzate con monete fuori corso legale opportunamente forate, limate e sagomate così da renderle taglienti e applicabili a un manico, solitamente in legno. In tutti i casi, si usavano monete esclusivamente fuori



Fig. 8. Cinque speronelle da pasticcere e due speronelle doppie da pasta: a) in bronzo; b, c) in ottone; d, e) in ferro e rame; f, g) in ottone. Collezione del Museo Storico Culturale Kamemi.

corso legale o monete straniere, verosimilmente lasciate da parenti emigrati in visita nella terra madre. A tal proposito, Bazzini nel 2000 cita la collezione del Museo Guatelli a Ozzano Taro, ove sono custodite speronelle ottenute da monete di diverse tipologie sia come periodo storico sia per dimensioni: 5 baiocchi di Pio IX (rame, coniato dal 1849 al 1852, peso 40 g, diametro 41 mm), 10 tornesi di Francesco I (rame, coniato nel 1825, peso 31,19 g, diametro 38,5 mm), 5 tornesi di Ferdinando II (rame, coniato dal 1831 al 1859, peso 15,59 g, diametro 32 mm), 10 centesimi di Umberto I (rame, coniato dal 1893 al 1894, peso 10 g, diametro 30,5 mm). Questo studio ha permesso di constatare, attraverso la disamina di numerose aste numismatiche, che tale usanza è stata a lungo praticata utilizzando anche altre monete e non soltanto italiane o degli Stati preunitari: 10 e 5 centesimi di Vittorio Emanuele II (rame, conati rispettivamente dal 1862 al 1867 e dal 1861 al 1867, di peso 10 e 5 g, diametro 30 e 25 mm), 1 e 4 soldi di Pio IX (rame, conati rispettivamente dal 1866 al 1867 e dal 1866 al 1869, peso 5 e 20 g, diametro 26 e 36 mm), soldo di Napoleone I re d'Italia (rame, coniato dal 1807 al 1813, peso 10,95 g e diametro 27,5 mm) (Bazzini, 2000; Finlay, 2014). Anche il Museo Storico Culturale Kamemi conserva due speronelle ottenute da vecchie monete, una realizzata con 2 centavos argentini (bronzo, conati dal 1882 al 1896, di peso 10 g, diametro 30 mm) e un'altra con una moneta francese, 2 franchi del 1941 Terza Repubblica (alluminio e bronzo, conati dal 1931 al 1941, peso 8 g, diametro 27 mm). Inoltre fanno parte delle sopraccitate collezioni altre due monete, in parte preparate per la realizzazione di speronelle e mai terminate: un 5 centesimi di Vittorio Emanuele II e un 2 pfennig tedeschi del 1958 della Germania Ovest (bronzo,

moneta coniato dal 1950 al 1968, peso 3,25 g, diametro 19,25 mm). Relativamente a quest'ultima moneta va evidenziato che, per quel che ci risulta dalla letteratura consultata, è la moneta più recente e con il diametro più piccolo utilizzata allo scopo (fig. 9). Nel dopoguerra si cominciò a produrre speronelle con nuovi materiali come le leghe d'alluminio, la lamiera e l'acciaio, ma anche la bakelite. Oggi le rotelle tagliapasta vengono prodotte e commercializzate in materiale plastico e metallico, solitamente alluminio, pur tuttavia in alcune regioni, come la Sardegna, è ancora possibile acquistare speronelle artigianali, forgiate a mano, in materiali e fattura simili a quelle antiche (Guatelli & Candelari, 1988; Landini, 1996; Finlay, 2014; v. sito web 2).

## STAMPI

Un altro attrezzo adoperato in Sicilia, ma non solo, preso in prestito dagli antichi telai per la tessitura e riadattato allo scopo di decorare la pasta spianata, è il cosiddetto "pettine" (figg. 10a, 10b, 11). Il "pettine", costruito con legno di canna comune (*Arundo donax*), è formato da due coppie di listarelle longitudinali e numerose lamelle trasversali, il tutto intrecciato e rinforzato con spago. Questo utensile è stato ed è ancora utilizzato per ottenere un disegno rigato su piccoli maccheroni siciliani ("maccarruna co pettini" o "maccarruna" o "usu"), nell'area iblea chiamati "gnucchitti" (molto simili agli gnocchetti sardi ma chiusi). La tecnica di lavorazione prevede, dopo aver spianato l'impasto, il taglio in listarelle che vengono arrotolate intorno a un bastoncino realizzato dalle infiorescenze della disa o saracchio (*Ampelodesmos mauritanicus*), "usu" in siciliano (anche chiamato "busu" o "busa") o a un ferretto (solitamente gli stessi ferri



Fig. 9. Speronelle realizzate con vecchie monete: a) speronella ottenuta con 2 centavos argentini; b) speronella ottenuta con 2 franchi del 1941 della Terza Repubblica Francese; c) 5 centesimi di Vittorio Emanuele II; d) 2 pfennig tedeschi del 1958 della Germania Ovest. Collezione del Museo Storico Culturale Kamemi.

### TEORIE SULL'ETIMOLOGIA DEL NOME "MACCARRUNA A CIAZZISI"

"Maccarruna a ciazziisi": termine che deriva sicuramente dalla parola piazza ("ciazza" in galloitalico siciliano e nell'area iblea), ma non è stato trovato nulla in letteratura che ne giustifichi l'attinenza (Guastella, 1887; Pitrè, 1889; Bucchieri et al., 2003). Dalle indagini effettuate, basate sui racconti delle persone dei luoghi, si sono potute elaborare quattro teorie. La prima sostiene che in tempi antichi i contadini dell'area iblea partissero con le famiglie verso zone più ricche di cereali, nell'ennese, in particolare nelle zone pianeggianti di Piazza Armerina, ma anche nel catanese (Raddusa, Ramacca, non lontane da Piazza Armerina), per praticare la spigolatura. In queste occasioni le massaie preparavano questa caratteristica ricetta, pare appresa in quelle zone. Una seconda ipotesi sostiene che una piccola comunità proveniente da Piazza Armerina si fosse trasferita a Ragusa, probabilmente per motivi lavorativi, portando con sé le tradizionali ricette delle loro terre tra le quali i "maccarruna". Queste rimangono comunque delle teorie, a oggi infatti non ci risultano usanze simili a Piazza Armerina e dintorni. La terza teoria associa il termine "ciazzisi" alla piazza, pertanto preparati in piazza, verosimilmente in occasione delle feste carnevalesche con l'intento di aggregare quante più persone possibile in occasione dei festeggiamenti. L'ultima teoria si ispira al posizionamento in cerchio dei maccheroni in fase di asciugatura, quasi a imitare una piazza in miniatura.



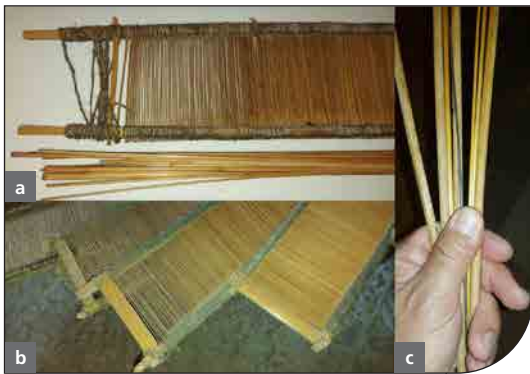


Fig. 10. Esempi di "pettini" e ferretti utilizzati per la preparazione dei maccheroni: a) dalla collezione Famiglia Ottaviano; b) dalla collezione del Museo Storico Culturale Kamemi; c) dalla collezione Famiglia Nicita.

utilizzati per lavorare a maglia (fig. 10a, c) per ottenere un cilindretto cavo di pasta che verrà successivamente appoggiato al di sopra del pettine così da ottenere un delicato decoro rigato (fig. 15b). In alcuni casi la stessa procedura veniva fatta con l'ausilio di una forchetta che anch'essa lasciava un'impronta rigata (Guastella, 1887; Pitrè, 1889; Bucchieri et al., 2003; Milana, 2008).

Gli utensili che hanno maggiormente ispirato questo articolo sono dei caratteristici e tipici stampini per decorare un formato di pasta preparato nel ragusano, anche se non escludiamo che tale tradizione possa essere presente in paesi limitrofi dell'area iblea. La ricetta, tipica carnevalesca, riguarda i "maccarruna a ciazziisi" (v. riquadro). L'impasto spianato piuttosto sottilmente (circa 3 mm) veniva ritagliato in piccoli rettangoli (circa 5 x 1,5 cm) che, posizionati e pressati al di sopra dello stampino, venivano decorati (fig. 15c, d). La decorazione poteva avvenire attraverso lo stampino o con l'ausilio di un piccolo lasagnatore già intagliato. Gli stampini sono solitamente formati da una tavoletta di legno di misure variabili (lunga da 11 a 17 cm e larga 6/7 cm) alla quale è applicata una piastrina metallica, in piombo, stagno, alluminio ma anche argento, anch'essa di dimensioni variabili (lunga 6/7 cm e larga 2/3 cm), recante un decoro in bassorilievo realizzato artigianalmente in casa o da esperti incisori iblei (figg. 12, 13). I lasagnatori (lunghi 17/18 cm e con circonferenza da 4 a 6 cm nella porzione centrale) potevano essere direttamente intagliati (artigianalmente o da esperti ebanisti) (fig. 14) oppure avere un anello metallico intagliato inserito esattamente come un anello al dito. Il tema degli intagli era solitamente floreale ma poteva anche rappresentare simboli religiosi e probabilmente stemmi nobiliari. I rettangoli di pasta decorati venivano chiusi su sé stessi attorno a un dito comprimendo soltanto i bordi superiore e inferiore lasciando un piccolo buchino al centro che, dopo l'asciugatura, prendeva la forma di un piccolo "naso", importante per rac-



Fig. 11. Spianatoia ("scaniaturi") con sopra i "pettini", il setaccio ("crivu") e il canestro ("cannisciu"). Collezione del Museo Storico Culturale Kamemi.

cogliere il condimento e per non far aprire il maccherone durante la cottura. A questo punto ogni singolo "maccarruna" veniva posizionato con una regolare disposizione centrifuga, in verticale, su di un "crivu" (setaccio) capovolto allo scopo di favorire l'aerazione e l'asciugatura della pasta, cosa che consentiva di poter conservare il preparato anche per parecchi giorni. I maccheroni asciutti potevano essere conservati, avvolti con un panno di cotone, all'interno dei "cannisci", particolari canestri tondi o ovali, anche con coperchio, ottenuti con gli steli della pianta del grano opportunamente intrecciati e tenuti insieme con un sottile spago (fig. 11). Avendo raccolto numerose testimonianze sulla preparazione della ricetta, è possibile sostenere che la tradizione del decoro sia probabilmente esclusiva di Ragusa e che in altri luoghi gli stessi "maccarruna" venissero preparati lisci senza decoro (Bucchieri et al., 2003). Al termine delle varie preparazioni, queste paste (fig. 15b, d) venivano cotte e tradizionalmente condite con il sugo dello stufato di maiale e il caciocavallo ragusano stagionato e grattugiato, oggi riconosciuto come "Ragusano DOP" (Bucchieri et al., 2003). In ultimo segnaliamo un inedito mattarello appartenuto a una famiglia di Chiaramonte Gulfi, in provincia di Ragusa, interamente intagliato a mano con numerosi e vari intagli intervallati da rotelle metalliche taglienti (fig. 16). Alle origini e all'utilizzo di questo utensile è difficile risalire, ma lo scopo è sicuramente quello della decorazione della pasta e/o dei dolci.

## DISCUSSIONE E CONCLUSIONI

Un'attenta analisi di alcuni antichi strumenti per il decoro della pasta potrebbe far pensare a un'arte esclusiva delle famiglie siciliane borghesi più agiate o nobili e pertanto non alla portata di tutti. Speronelle e stampini erano infatti realizzati in materiali costosi (ottone, osso e avorio, argento) e abilmente intagliati da artigiani specializzati.



Fig. 12. Antichi stampi per i "macarruna a ciazzi" tutti provenienti da Ragusa: a, b) dalla collezione del Museo Storico Culturale Kamemi; c) dalla collezione Famiglia Ottaviano; d) dalla collezione Famiglia Cosentini.

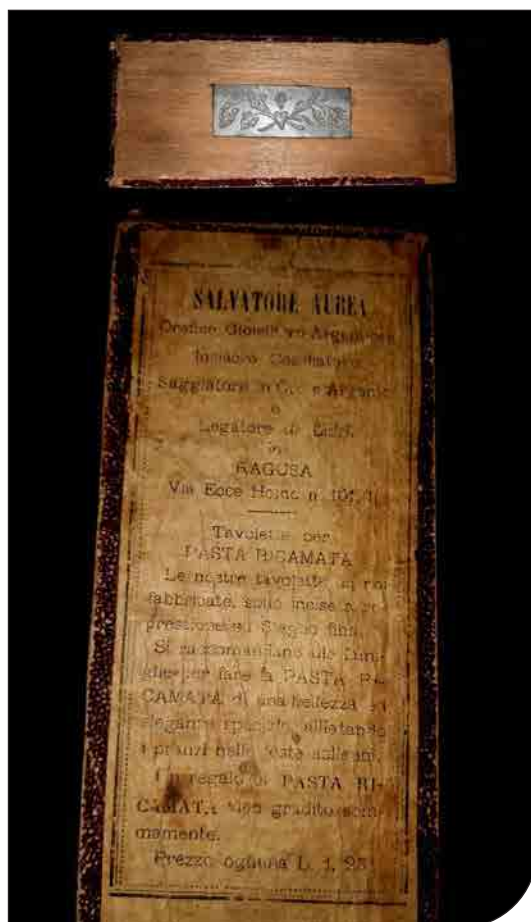


Fig. 13. Antico stampo per i "macarruna a ciazzi" della collezione Famiglia Veninata. Sul retro è ancora presente il nome dell'artigiano che l'ha prodotto.



Fig. 14. Antichi lasagnatori intagliati per i "macarruna a ciazzi" tutti provenienti da Ragusa: a) dalla collezione Famiglia Nicita; b, c) dalla collezione Famiglia Ottaviano.

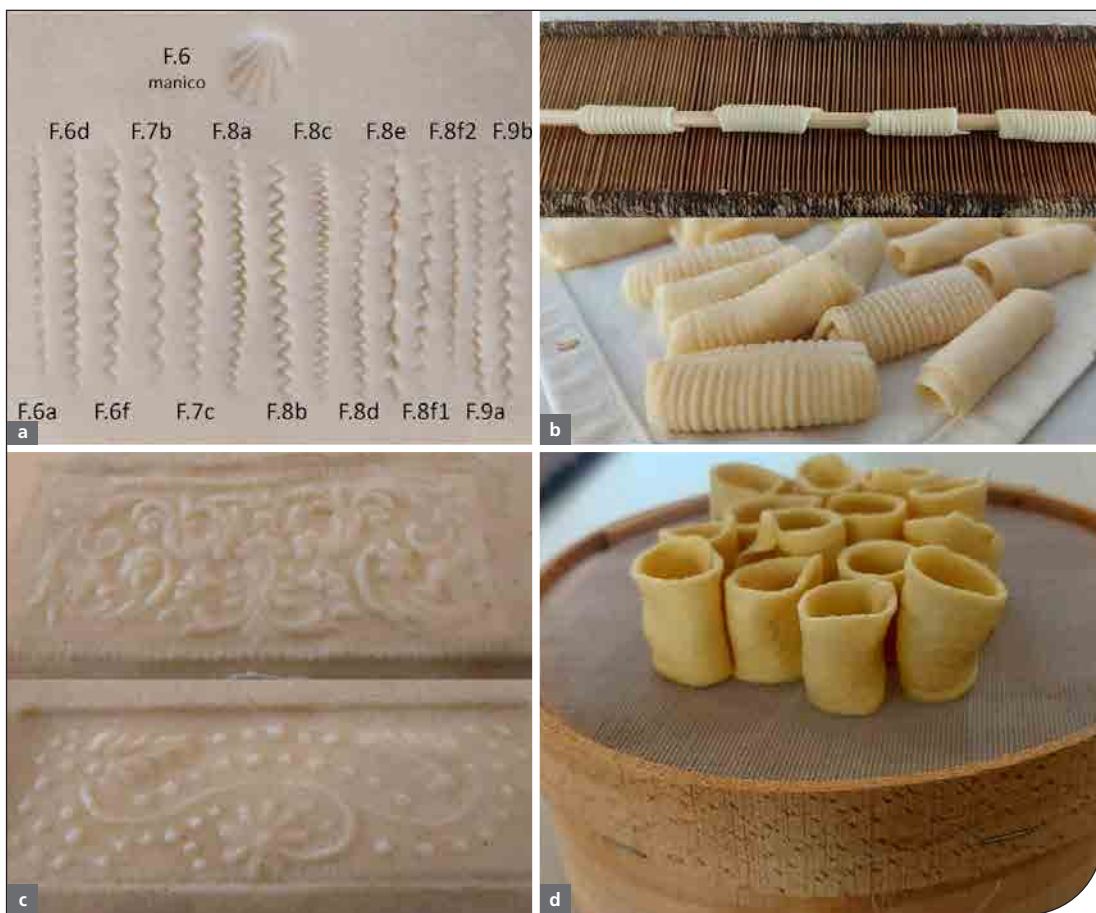


Fig. 15. Alcuni esempi di impronte su pasta: a) impronte su pasta di antiche speronelle della collezione del Museo Storico Culturale Kamemi (le sigle riportate fanno riferimento alle figure 6-9); b) "gnucchitti" o "maccarruna co pettini" in fase di preparazione; c) impronte su pasta di antichi stampi della collezione del Museo Storico Culturale Kamemi; d) "maccarruna a ciazisi" ad asciugare sopra un setaccio capovolto.

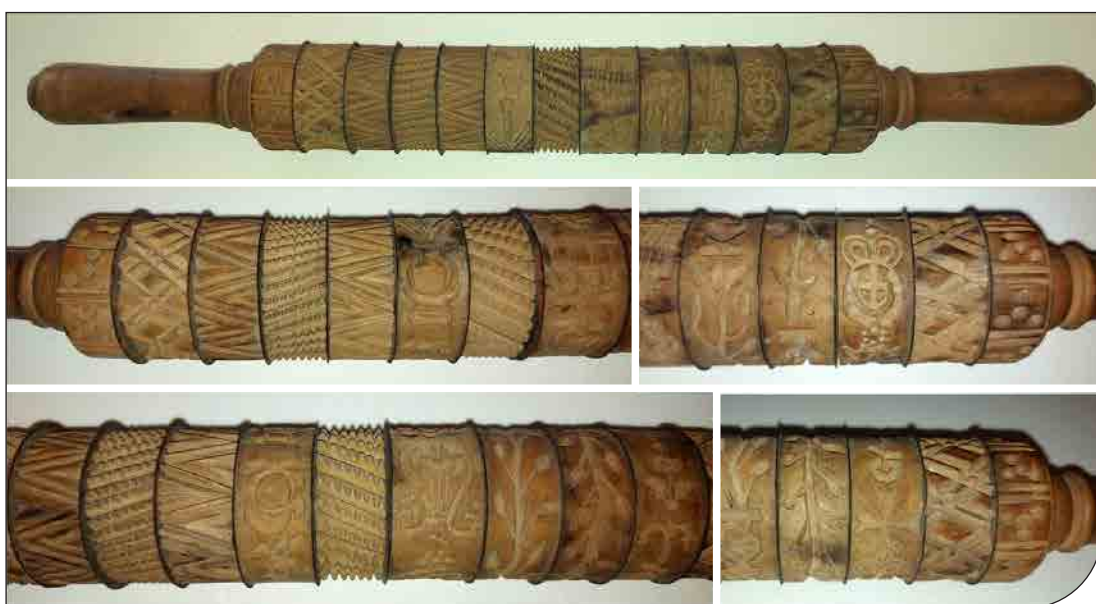


Fig. 16. Antico mattarello interamente intagliato a mano con numerosi e vari intagli intervallati da rotelle metalliche taglienti, collezione Famiglia Ottaviano.

A confermare quanto detto, alcuni racconti di anziani iblei sostengono che in alcuni stampini fossero intagliati gli stemmi delle famiglie nobiliari o le iniziali dei capifamiglia così da contrassegnare i "macarruna" in preparazione. In realtà, dalle speronelle realizzate artigianalmente, come quelle prodotte con le monete, e dall'esistenza di stampini e di lasagnatori intagliati a mano si può certamente dedurre che questa tradizione fosse altresì praticata anche dalla gente comune. Altra importante considerazione va fatta sulla diffusione dell'arte di decorare la pasta in Sicilia, infatti a oggi non ci risultano tradizioni simili a quelle iblee con stampini per la pasta.

Concludendo vogliamo sottolineare che il compito e gli obiettivi dei musei storici dovrebbero essere anche quelli di attenzionare e salvaguardare quelle tradizioni locali o regionali che rischiano di perdere la loro identità o ancor peggio di svanire per sempre. In quest'ottica il Museo Storico Culturale Kamemi ha iniziato un percorso di studio dedicato alle antiche tradizioni, ai mestieri scomparsi e a quelli che stanno scomparendo, agli eventi che hanno caratterizzato il territorio siciliano e a tutti quegli oggetti, manufatti e utensili collegati a questi argomenti. Purtroppo alcune testimonianze di particolari tradizioni, soprattutto se di piccoli paesi o comunità, potrebbero per sempre scomparire senza lasciare alcuna traccia. L'arte del decorare la pasta è senza dubbio in via d'estinzione nel territorio siciliano e in particolare in quello ibleo e lo dimostrano i fatti storici sopra narrati e i rarissimi utensili da noi descritti. È auspicabile che le nuove generazioni prendano coscienza di queste memorie, facendole proprie, valorizzandole come eccellenze del territorio e proponendole ai turisti e alle nuove generazioni.

## RINGRAZIAMENTI

Si ringrazia per la preziosa collaborazione Raffaella Ventura, Pasquale e Amalia Spadola, Giovanna Nicotia e Vincenzo Ottaviano, Carmela Nicita, Giorgio Veninata, Maria Ottaviano, Patrizia Campo e Giuseppe Vignolo, Antonio Cosentini, Pierpaolo Iripino, Giambattistina e Carmela Veninata, Giovanna Di Paola, Salvatore Guarrella, Corrado Arezzo, Gianni Iurato, Pietro Di Quattro.

## BIBLIOGRAFIA

BAZZINI M., 2000. Prendi le monete facciamo la pasta... *Cronaca Numismatica*, 119: 20-22.

BUCCHIERI F., DISTEFANO E., TIDONA F., 2003. *Antiche ricette negli Iblei*. Azienda Autonoma Provinciale Incremento Turismo, Ragusa.

FINLAY M., 2014. *Pastry Jiggers and Pastry Prints*. Plains Books.

GUASTELLA S.A., 1887. L'ANTICO CARNEVALE NELLA CONTEA DI MODICA. Piccitto & Antoci Editori, Ragusa.

GUATELLI E., CANDELARI P., 1988. *Il museo del tempo. Amore ed ingegno tra gli oggetti della civiltà contadina*. Casa Editrice Segea, Parma.

HUDGINS S., 2004. Edible Art: Springerle Cookies. *Gastronomica*, 4(4): 66-71.

LANDINI L., 1996. *La Speronella. Un nome, una storia*. Casa Editrice Bertani & C.

MELIS L., 2008. *Sbardana. I calcolatori del tempo*. PTM Editrice.

MILANA E., 2008. *La scia dei tetraedri nel mare gastronomico delle Egadi*. Danilo Montanari Editore.

MODESTO R., RUZZA S., VILMERCATI M., MIRONTI V., ZACCHEO L., 2019. Non solo acqua e farina. L'uso collettivo dei forni da pane a Sezze (LT) nel '900: una chiave di lettura etnoarcheologica. *IpoTESI di Preistoria*, 11(1): 143-150.

PANEBIANCO M., 2010. *Antichi pesi del Sud Italia*. Edizioni La Rocca, Riposto (CT).

PISCEDDA P., 2008. *Sa Pintadera di Santu Antine*. PTM Editrice.

PITRÈ G., 1889. *Usi e costumi credenze e pregiudizi del popolo siciliano, volume quarto*. Biblioteca delle trazioni popolari siciliane, vol. XIV. Libreria L. Pedone Laurier di Carlo Clausen, Palermo.

REBORA G., 2009. *La civiltà della forchetta: storie di cibi e di cucina*. Editori Laterza, Bari.

ROMANO N., 1987. *Le ore della pasta*. Edizioni Acanthus.

SEBIS S., DERIU L., 2012. *Le pintaderas della Sardegna nuragica della Prima Età del Ferro*. In: Atti della XLIV Riunione scientifica: la preistoria e la protostoria della Sardegna, Cagliari, Barumini, Sassari 23-28 novembre 2009, vol. 3. Istituto Italiano di Preistoria e Protostoria, Firenze, pp. 835-842.

ZANONI R., 1994. *Il grande libro delle sculture di pane*. Demetra.

## Siti web (ultimo accesso 11.10.2022)

1) I Musei del Cibo della provincia di Parma, Museo della Pasta, "I corzetti"  
<https://pasta.museidelcibo.it/per-saperne-di-piu/focus-su/corzetti-origine-e-storia/>

2) I Musei del Cibo della provincia di Parma, Museo della Pasta, Speronella  
<https://pasta.museidelcibo.it/catalogo-museale/speronella-63/>

3) TagliaPasta  
<https://www.tagliapasta.com/it/>

Submitted: September 7th, 2022 - Accepted: October 11th, 2022  
Published: December 6th, 2022