

Intorno ai cavolicelli

di Pietro Ficarra

Come in altre zone della Sicilia, specie nella parte orientale dell'Isola, a chi è di queste parti¹ i cavolicelli sono ben noti per essere una sorta di simbolo della tradizione alimentare basata sull'utilizzo in cucina delle piante spontanee.

Un riconoscimento in gran parte meritato per queste erbe dallo sviluppo modesto, glauche e glabre e dalle foglie inconfondibili, fatte apposta per essere riconosciute quando sono tenere mentre i fiorellini delle piante adulte si confonderebbero facilmente con quelli di altre congeneri. Un ruolo simbolico che più di qualcuno potrebbe non condividere, attribuibile certo anche ai finocchi selvatici o a qualche altra erba, consumata come e più dei cavolicelli a secondo dei luoghi, e tuttavia ben esemplificato da Ercole Patti in *Un bellissimo novembre*, laddove di fronte alla possibilità di scegliere fra “i cavolicelli che ha portato Turi” e “la cicoria”, la scelta di Alfio cade senza esitazione sui primi.

Uno che è di questa vallata si rende però conto che lontano da qui i cavolicelli sono quasi sconosciuti e si perdono nel gran mare di quelle erbe di cui si sente dire che si usano da qualche parte. È sconosciuto anche il loro nome comune, storpiato o messo in dubbio nel migliore dei casi, o scelto quasi a caso da ricercatori e botanici del passato, a fronte della più nota denominazione scientifica di *Brassica fruticulosa*, al femminile.

Fuori dall'Isola il consumo dei cavolicelli è quasi sempre residuale, probabilmente anche per la limitata diffusione della pianta, che predilige il caldo del Sud e i terreni silicei, ma certi passi letterari e ricerche e articoli divulgativi degli studiosi hanno fatto conoscere il ruolo svolto dai cavolicelli in diverse tradizioni locali siciliane. Condivido però pienamente Salvatore Arcidiacono, che ragiona proprio sul nome² e che opta convintamente per italianizzare quello comune dialettale in “cavolicello”, ampiamente preferibile ad altri nomi strani, come ad esempio

l'orrendo termine di “cavolo rapiciolla”! Non è infatti solamente una questione di dignità letteraria per via di Ercole Patti (che non è peraltro il solo, non mancando autori più recenti che fanno uso del termine cavolicelli nei loro racconti, anche con significato simbolico). È perché in Sicilia essi assurgono a veri protagonisti della tradizione alimentare basata sull'uso delle erbe spontanee, e in Sicilia si usa pressoché ovunque il termine *cavolicelli* (o altri assai simili) non solo quando si parla di raccolta o di consumo, ma anche quando si vuole dare un certo tono alla conversazione, italianizzando il termine dialettale. Anche nel mio parlare galloitalico si dice *caöřecellë*, o tutt'al più *cavöřecellë*³ nelle più giovani generazioni influenzate dall'italiano.

Messe così in fila, queste righe iniziali sembrerebbero prefigurare una sorta di elogio gastronomico di un qualche alimento raro e pregiato, un presidio come quelli che vanno



¹ Vallata del Timeto, Nebrodi orientali.

² Vedi S. Arcidiacono <http://www.etnaviva.it/index.php?option=com_content&task=view&id=103&Itemid=46>

³ Per una lettura nel mio dialetto sampietrino, appartenente alla famiglia di quelli galloitalici di Sicilia, vedere [la nota](#).

tanto di moda di questi tempi, e invece no. Per uno che come me è cresciuto anche “*a caõřecellë*”, la stessa scoperta che intorno ad essi si può ampiamente discutere è avvenuta molto tardi. E per i locali che continuano a consumare l’erbaggio la questione proprio non si pone, appartenendo praticamente da sempre alle più comuni abitudini alimentari, usato sempre per preparazioni dalle assai modeste pretese. Cercate l’alimento “cavolicelli” nei mille e mille libri di cucina o dintorni - forse il tema con la più grande produzione editoriale - e vi accorgete che si tratta di un alimento più che povero, inesistente. Anche oggi che si disputa su qualunque cosa, compresa molta aria fritta.

Alimento della quotidianità quindi, spesso tanto banale da non meritare alcun ragionamento. Come capita per le cose più comuni. Così era anche un tempo, per me e, per quanto io possa ricordarmi, anche per la maggior parte dei miei coetanei e della gente del paese⁴.

A casa si consumavano *caõřecellë* quando era il loro tempo, per tutto il loro tempo, specialmente tra la fine dell’inverno e la più fresca primavera. A casa nostra si consumavano senza alcuna ricercatezza, senza che nessuno, tanto meno io, si aspettasse grandi cose da quell’erba. Forse perché a casa mia c’era un solo



⁴ San Piero Patti, in provincia di Messina.

modo per consumarli, ossia in forma di minestra - in quel modo “facevano bene” - lessati in poca acqua e poi conditi con l’ottimo olio della nostra campagna, che navigava in tutta evidenza in superficie anche se si usava sempre con molta parsimonia a causa del suo intenso sapore. Serviva quella minestra per inzupparci il pane non più fresco ma che era ancora buono da mangiare.

Da bambino storcevo un po’ il naso quando trovavo i cavolicelli nella borsa piena di erbe che certe sere i miei riportavano dalla campagna. Ricordo che sopportavo quella preparazione in forma di minestra perché anticipava quasi sempre qualche più appetibile frittata con altre specie, e soprattutto perché era assai meglio consumare una minestra di cavolicelli o di finocchi piuttosto che di erbe amare, che a volte avevano al mio palato un sapore davvero terribile. I miei genitori non mi obbligavano a mangiare sempre quello che c’era e mia madre non mancava di darmi un’alternativa quando sapeva che avrei cercato di rifiutare con insistenza ciò che aveva preparato. Mi “accontentavano”, ma io avevo capito presto che per poter contare su quella tolleranza, che all’epoca non era frequente nelle famiglie, non potevo permettermi di fare sempre lo schizzinoso, e così mi sacrificavo sui cavolicelli “*a brořö*” (come si diceva in casa, giacché il termine “*mënesra*” indicava l’insieme di erbe selvatiche).

Col tempo il mio palato cominciò ad apprezzare i cavolicelli e confesso che oggi mi mancano, anche preparati in quel modo assai semplice che si usava a casa mia. La minestra di cavolicelli liberava in cucina tutto il possibile profumo di questa pianta e in quel caso non c’era bisogno di scoperchiare la pentola per sapere cosa ci cuoceva dentro. Seppure la parentela con cavoli e broccoli era evidente, i cavolicelli avevano ed hanno un sapore tutto loro, un po’ come la pianta, somigliante ad altre specie della sua grande famiglia e allo stesso modo inconfondibile. Inconfondibile anche per il bambino che ero, nonostante i fiori, di un giallo forse solo poco più tenue e delicato, assomigliassero moltissimo, come detto, a quelli di altre specie.

Abitudini familiari a parte, era comunque risaputo anche allora che in paese qualcuno faceva uso dei cavolicelli come verdura ripassata, destinata ad accompagnare le salsicce o altra carne di maiale in padella, anche se tale uso non era frequente per via del fatto che le nostre salsicce, a grana molto grossa, si preparavano per lo più in un periodo dell'anno in cui i cavolicelli non abbondavano e, se consumate fresche, erano per lo più destinate a essere grigliate sulla brace. Quando venivano fatte stagionare andavano mangiate col pane, come un salame, come un buon companatico, o tutt'al più potevano costituire un ottimo ingrediente per golose frittate, da sole con le uova o con "i spañacè", gli asparagi selvatici primaverili⁵.

Solo dopo tanti anni, quando ho cominciato ad avere ben altro interesse per certi temi, ho scoperto che in altre aree dell'Isola, neanche troppo lontane dalla nostra vallata del Timeto, quel modo di usare i cavolicelli, ossia come contorno delle salsicce, era considerato "la morte sua", come si suole dire al Sud per significare che non ci può essere abbinamento migliore.

Seppure l'abbinamento salsicce-cavolicelli fosse raro o quanto meno insolito dalle mie parti al tempo della mia infanzia, da poco più di un decennio esso ha preso piede proprio qui e in una forma del tutto diversa da quella conosciuta. Per una di quelle commistioni culturali che



combinando abitudini di diversa provenienza danno origine a volte a usi del tutto nuovi, ha trovato buona accoglienza e spazio sempre più ampio una nuova proposta gastronomica, destinata forse a diventare tradizione. Le buone trattorie e i ristoranti che costeggiano le strade di crinale e la statale da Randazzo a Capo d'Orlando che attraversa la dorsale di questa parte orientale dei Nebrodi - che hanno preso il posto delle "baracche" d'altri tempi - propongono oggi ai loro avventori, accanto alle salsicce tradizionali aromatizzate con i semi di finocchio e grigliate, anche quelle aromatizzate con i cavolicelli. Le stesse macellerie e alcuni negozi del mio paese e dei dintorni, dove è ancora possibile trovare davvero prodotti tradizionali, si sono adattati a questa novità, così che in certi periodi si possono facilmente osservare nei banchi le nuove salsicce accanto a quelle più classiche.

Ho potuto osservare in questi anni che non sono pochi i clienti che le apprezzano ma confesso che la mia preferenza va decisamente ancora a quelle tradizionali (a parer mio senza uguali nel panorama, pur vasto, di preparazioni simili che mi è capitato di assaggiare in giro per l'Italia). Dei cavolicelli mescolati insieme alla carne direttamente nel budello non riesco ad avere invece molta considerazione, nonostante mi sforzi davvero. Non è per una sorta di ancoraggio alla tradizione, ma è probabilmente troppo poca la quantità di cavolicelli che accompagna la carne perché se ne senta il profumo, e non trattandosi di una vera e propria aromatica non riesco ad apprezzarne a sufficienza - almeno io - la presenza. Se potessi scegliere ancora una volta, la mia scelta cadrebbe senz'altro sui cavolicelli "a brořö", conditi con l'ottimo olio della vallata del Timeto che naviga in superficie.

© Pietro Ficarra, novembre 2010 – Tutti i diritti riservati all'autore