

Parco Letterario “La Casa del Sogno Antico”

Via Alcide De Gasperi, 26 – 95043 Militello in Val di Catania

*Firenze degli Iblei*

**Quartiere Storico di Santu  
Pietru**

# **FESTA DEL QUARTO** **STATO**

Seguiteci sul blog: [siciliabellissima.altervista.org](http://siciliabellissima.altervista.org)



I ricetti da taverna di Socrate Sciusciapinseri

*I pinnini a rraggiata*

racconto di Rocambole Garufi

**I pinnini a 'rraggiata  
(Pennette all'arrabbiata)**

**racconto di Rocambole Garufi**

In un luogo della Sicilia ai Confini della Piana di Catania, due grappoli di case se ne stanno innestati sui primi rilievi dei Monti Iblei.

Secoli di baronaggio e di accanite lotte intestine ha separato gli abitanti in due tribù, "l'un contro l'altra armata" – come il Manzoni nella poesia Il cinque maggio immortalò il Settecento illuminista e l'Ottocento romantico -.

Due bellissime Chiese – già dichiarate patrimonio dell'Umanità da parte dell'UNESCO -, a questo punto, dimostrano al visitatore la straordinaria qualità d'arte che può nascere dalle rivalità.

Tutt'intorno a quei templi ci sono i vecchi quartieri del Quarto Stato: i contadini e gli allevatori in cui fiorirono il brigantaggio e il mondo dei campi.

Infine, nel quartiere più povero – chiamato Santu Pietru – un vecchio professore di Storia e Filosofia, certo Socrate Sciusciapinseri, ha aperto "La Casa del Sogno Antico", una taverna che è diventata un universo a parte.

Per questa impresa si è messo in società con due suoi amici culturalmente trascurati, ma molto ambiziosi, lo scettico Prometeo Mazzacanagghia ed il credulone Felice Ammuccabanneri.

Manco a farlo apposta, il giorno in cui fu inaugurato il locale arrivò a Santu Pietru una coppia di sposini cinesi, che per tutta la mattinata avevano fotografato ogni angolo del paese.

“Facciamogli assaggiare un nostro piatto tipico... di quelli che fanno resuscitare i morti!” disse Ammuccabanneri.

“E finiscila!” saltò su Mazzacanagghia. “Di tipico noi abbiamo soltanto la presunzione... Per far felici anche due cinesi basta l'olio dei nostri monti!”

“Basterebbe...” confermò il prof. Sciusciapinseri, “se macinassero le olive a freddo, come si faceva una volta. Nei frantoi moderni l'uso dell'acqua calda forse aumenta la resa, ma rovina il prodotto. Turi U Brugghiusu, invece, mi ha mandato prodotto coi nostri sistemi tradizionali. Voglio, quindi, che il nostro piatto sia l'immagine della nostra anima ribelle e godereccia. Porteremo a tavola “i pinnini a 'rraggiata”, le penne all'arrabbiata, secondo una ricetta che fu inventata in Calabria...”

“Ora ci siamo!” esclamò Ammuccabanneri. “ Che si fa?”

“Faremo un soffritto con olio, strutto, uno spicchio d'aglio schiacciato, una cipolla affettata, un peperoncino tagliato a pezzi. Aggiungeremo, poi, sei pomodori pelati maturi e faremo cuocere il tutto. A parte, metteremo a bollire in acqua salata seicento grammi di pennette. Quando la pasta sarà al dente, la scoleremo e la mischieremo alla salsa nel tegame, lasciandola insaporire a fuoco basso. Infine, prima di servirla ai nostri amici cinesi, vi facciamo piovere il nostro pecorino... Per quattro persone dovrebbe bastare.”

“Basterà sicuramente” sentenziò Mazzacanagghia. “Anche perché sono soltanto due... e li vedo pure piuttosto ossuti.”

“Da noi non lo resterebbero a lungo” sorrise Sciusciapinseri.