

Michele Marziani

In viaggio tra Lipari e Salina:  
profumi e sapori delle isole Eolie

Reportage inedito e goloso

Sono appunti annotati nella memoria i gamberetti rossi di Lipari acquistati dai pescatori all'ora del rimessaggio delle rete. Si comprano a manciate, si possono portare in giro come patatine, da sgranocchiare in passeggiata, in viaggio, mentre si scrive, così come sono, crudi, con tanto di carapace, attendendo ad ogni boccone l'esplosione del mare tra lingua e palato. Meraviglia selvaggia di sapore intenso e di profumo marino e marinaro. La violenza naturale degli afrori, degli odori, dei profumi è il biglietto da visita delle sette isole dell'arcipelago vulcanico delle Eolie: Lipari, Salina, Stromboli, Vulcano, Panarea, Alicudi e Filicudi, ogni isola un mondo. Un mondo a parte. Per tutte le isole, per tutti questi mondi mediterranei, non c'è mediazione: l'impatto olfattivo, visivo dei colori di terra e di mare, la manualità del cibo, tutto è all'eccesso, ha la forza suadente e vigorosa di una natura che sa di selvatico.

È zolfo quello che ti assale all'approdo di Vulcano dopo la traversata dalla Sicilia, da Milazzo. Ci si affaccia dal ponte durante la sosta su questo scoglio vulcanico e lo schiaffo arriva violento alle narici già abituate a respirare con gioia il salmastro portato dal vento. Dei miasmi vulcanici il ricordo scompare all'approdo a Lipari che pure dista uno sputo di mare ed è isola di turisti, pensata per viaggiatori, forzata nell'essere ospitale: con i turisti per l'economia del quotidiano, ma anche con i delinquenti, prima, e gli oppositori politici poi, nella pratica neppure tanto lontana del confino. Violenta di colori: il blu del mare, il bianco della pomice, in nero d'ossidiana. Invadente nel rimetterti al tuo posto in tutte le stagioni: il posto del viaggiatore che non è, e non può essere, liparota, eoliano, isolano. Qui regnava il dio dei venti, non è terra di Sicilia, sono isole di confine di una civiltà che guarda stupita, attonita e anche un po' sorniona all'omologazione che avanza, opponendo la fierezza di una natura selvaggia, nascosta dietro l'uscio di casa, appena si lascia l'invivibile centro cittadino dove le auto sono più degli abitanti e gli affittacamere si aggirano agli sbarchi dei traghetti come "vù cumprà" in servizio permanente. L'esplosione della natura è nel mare, ma soprattutto sui monti, sulle

pendici boschive dove ci sono persino castagni portati dai romani e funghi porcini che crescono a Natale che a raccontarlo sembra si vogliano spacciar favolette come vere. E invece sono lì, lungo i sentieri che portano lontano dal caos che è poi tale sono in piena estate. L'inverno è altro, ma il sapore di turismo, gli affittacamere e gli affittabarche e gli affitaguideperovunque, sono sempre in agguato, come un muro che non si supera. Invisibile, ma impenetrabile. Turista, viaggiatore, comunque "altro", non si sfugge da questo sistema. E allora ci si gioca, si va nei retrobottega, si entra nelle case, si fanno domande che solo nel farle è stupore perché nel chiedere come si pesca, ai pescatori, si rompe il tabù. Si esce dal circolo economico: non siamo qui per comprare, ma per capire. Per sapere. Per imparare. Così impariamo che non si può salire sulle spada, perché la pesca al pesce spada come la si faceva è vietata e quindi è meglio non vederla perché pur vietata si fa ancora. Che civiltà è mai quella che impone la cultura del mare dove il mare è cultura di suo? Incivili, violenti e pescatori di pesce spada. Senza testimoni. Anche perché le barche sono piccole. Troppo piccole per gli ospiti. E soprattutto, scopriamo alla fine, gli ospiti in barca portano sfortuna e il pesce spada si pesca per magia, per rito antico. Non si sale dunque, ma si vede al ritorno, si mangia, perché qui di spada se ne prende. Così come si catturano tonni e tonnetti: i pregiati alalunga, i meno apprezzabili "pinne gialle" (che sono i migliori solo nella pubblicità), poco tonno rosso, il più ricercato. Lui, il "bluefin tuna", passa più ad ovest, davanti a Favignana, altra isola, altro arcipelago, altra Sicilia. Oppure passa anche da qui quando è tonno "da corsa", cioè al termine della primavera, alla fine della lunga migrazione lo porta verso le acque più calde per l'accoppiamento. Ma a Lipari e nelle altre isole dell'arcipelago delle Eolie non ci sono tonnare e quindi è un po' come se non passasse. Del tonno che c'è si fa però lavorazione casalinga, antica, nascosta, con stivaggio a mano sott'olio, in vasetti di vetro per uso domestico o vendita ad amici fidati ed è una prelibatezza dal sapore arcaico. Arcaici e violenti, entrambi gli aggettivi si adattano a quello che qui si mangia ed è più buono nelle case che nei ristoranti dove si confezionano piatti

inevitabilmente dedicati a turisti che pensano, ad esempio, che il pesce sia una ricchezza amata dai liparoti quando invece il pesce è roba da poveracci, un po' una iattura, una costrizione per le mense meno abbienti. Almeno in passato. Ma anche oggi si avverte questo relegare ai pesci e a chi li pesca un ruolo a parte, da comparse dell'isola e non da comprimari. I pesci però sono gustosi, i totani sono speciali, le ricciole da brivido. I gamberetti si sgranocchiano crudi che è un piacere e ancora si trova qualche aragosta. Nulla rispetto alle grandi quantità del passato raccontate nell'Ottocento da Alexandre Dumas padre in un suo resoconto di viaggio alle Eolie. Poi ci sono saraghi, pagelli, dentici, lampughe, cernie, aguglie, gronghi, scorfani, boghe altrove immangiabili e qui esaltate dalla cucina popolare, murene, i già citati tonni e pesce spada di cui esiste una ghiotta ricetta a base di uova... Piatti e pesci di cucina di casa, povera perché il pesce non è roba per signori. La prova quasi inquietante è nel bellissimo libro "Pani cagliatu", ricette delle isole raccolte da Susan Lord e Danilo Baroncini per il Centro studi eoliani di Lipari: esiste una zuppa fatta coi sassi di mare, la "gnotta 'i cocci". Sì, avete letto bene: sassi, il cui segreto è quello di essere raccolti pieni di alghe verdi che danno sapore al piatto. I pescatori sono abituati a "mangiare" i sassi, proprio fuor di metafora. Il valore lo danno le alghe ed è piacere intenso di mare.

Il vero patrimonio delle isole Eolie sono considerate invece le verdure e le erbe selvatiche. Ed è una considerazione meritata, tutto ha un profumo e un sapore che altrove non ha uguali: i pomodorini, quelli appesi a grappolo che così si conservano l'inverno intero (per quel poco che l'inverno dura nell'arcipelago), l'origano, la nepetella che è mentuccia spontanea, il prorompente finocchietto selvatico, le fave, i fagioli dell'occhio, le cicerchie, le lenticchie, i broccoletti, le melanzane, gli asparagi selvatici, il crespino, il basilico, l'aglio, la portulaca, insalata spontanea infestante dei muretti, le bietole che crescono anche loro da sole nelle isole, la borragine e i capperi. Punto. Pausa di raccoglimento. Eccola la parola magica da scandire sillaba per sillaba: cap-pe-ro. Il simbolo dell'arcipelago, l'ingrediente filosofale che compare in quasi tutti i piatti isolani, il "souvenir" per

eccellenza venduto ad ogni angolo di strada sotto sale, sottolio, sottaceto, sottovuoto, sottotutto... Dicono che ci siano i capperi delle Eolie, ma il capperi buono, quello vero, quello storico, coltivato da sempre, raccolto a mano ancora oggi spezzandosi la schiena dall'alba fino a quando il sole picchia forte e schianta e bisogna smettere, beh, quello è solo il capperi di Salina, l'isola dei profumi per eccellenza. Il luogo dove le campagne sono terrazze strappate alle pareti montuose, e in questi giardini pensili della natura rivolti a mare, ci stanno le viti della fin troppo famosa Malvasia delle Lipari, ulivi e capperi dai fiori profumatissimi che si mescolano agli odori selvatici e intesi del rosmarino, della malva, del finocchio selvatico. Attorno boschi ricchi di alberi capaci di produrre mieli unici, per i quali purtroppo non c'è storia e cultura sufficiente, caratterizzati anche dalla presenza del nettare del fiore di capperi.

Salina è il paradiso dei profumi arborei e vegetali, un caleidoscopio di aromi dai quali farsi rapire. È l'isola che ha saputo tener fuori le auto e i turisti di troppo, che è rimasta ancora alla terra e ai suoi prodotti. È l'altra faccia di Pantelleria, l'altra isola siciliana famosa anche lei per i capperi, ma così lontana, sia culturalmente, sia geograficamente. Salva, in parte, i capperi di Salina il fatto che siano meno famosi; che ancora, oseremmo dire per fortuna, non hanno marchi di tutela e altre diavolerie che sembrano servire solo per adescare i clienti dei supermercati. Soffrono, invece, della concorrenza dei capperi nordafricani: per un prodotto che si raccoglie solo a mano la differenza di costo è notevole. Tanto notevole che pure a Salina c'è chi vende ottone per oro. Già perché i capperi nordafricani costano meno ma sono pure diversi. A Salina anzitutto il capperi cresce in terra e non sui muri, è coltivato per talea. Quindi coltivato e non spontaneo. Poi la "cultivar", la varietà del capperi è la Nocellara o "tondino", più turgida e tonda, ben diversa dalla varietà "spinosa", più molle e schiacciata. Sembrano sofismi, desideri di spaccare il capello in quattro, ma Francesco Fenech, ruspante produttore di capperi e Malvasia a Malfa di Salina, mostra la differenza all'occhio, al naso e al palato. Due mondi per una cosa piccola piccola come un capperi. Eppure

l'invasione dal Nord Africa, con la lucrosa compiacenza di grossisti e trasformatori siciliani ed eoliani, ha dato un colpo non piccolo ad un'economia agricola che già era fatta di poco. Negli anni Sessanta a Pollara di Salina si producevano anche 20 quintali di capperi a famiglia. Oggi sono numeri che solo a sentirli fanno impressione, adesso si parla di chili. Poi c'è un altro aspetto ambientale da considerare: i cappereti sono intorno ai vigneti. Entrambi in aziende come quella di Francesco Fenech sono biologici perché ai capperi e alle viti non si dà nulla (e siccome non si dà nulla allora tanto vale certificarli: quindi sono bio anche sulla carta). Mentre dal Nord Africa arrivano capperi trattati, anzi trattatissimi: sono numerose e preoccupanti le segnalazioni e i sequestri di partite di capperi il salamoia provenienti dal Marocco e contenenti elevate concentrazione di pesticidi.

“Servirebbe una Dop, una Denominazione d'origine protetta, per il capperi di Salina”, dice Francesco Fenech, ma anche lui sa bene che non è una denominazione a salvare un prodotto, è il legame con la terra di chi lo fa e la capacità di far conoscere, di “esportare” questo legame. Comunque, sulle denominazioni c'è battaglia e mentre Pantelleria per il suo capperi si è presa l'igp, Indicazione geografica protetta dell'Unione Europea, nelle isole Eolie si scontrano due scuole di pensiero (o due fazioni di campanile?): i capperi delle Eolie o Lipari che dir si voglia contro quelli di Salina che è, comunque, da sempre l'isola dei capperi. Ma che cos'è un capperi? Viene da pensare che sia un frutto, invece non lo è. È il bocciolo non ancora schiuso della pianta del capperi che viene raccolto prima che questa fiorisca. Anche il frutto si mangia, ma è un'altra cosa: è il cucuncio, quella specie di capperone bislungo, quasi un cetriolino, che troviamo sottaceto a far compagnia agli aperitivi. Il capperi, inteso come bocciolo, da crudo, appena colto, è amarissimo, impestato, immangiabile. Occorre “curarlo” con il sale per renderlo quella prelibatezza che tutti conosciamo. E qui esce fuori la sapienza contadina delle famiglie di Salina. I capperi, raccolti da maggio alla fine di agosto, ogni 8 giorni perché non fioriscano, vengono stesi su un

grosso telo di juta, al fresco, per evitare che sboccino. Qui, o anche dopo, vanno divisi per calibro: la lacrimella, ovvero i più piccini e pregiati che dopo la cura finiranno sottolio con il peperoncino e altri aromi isolani, poi i medi destinati ad andare sottaceto e i capperi da conservare sottosale. Ci sono infine i capperoni, i più grossi, quasi prossimi a sbocciare, i meno pregiati. Dal telo di juta passano tutti in capienti tinozze, a strati, uno di capperi l'altro di sale. Il sale una volta era quello di Salina che si produceva nello stagno dell'isola. Oggi è sale grosso marino, spesso siciliano. Ecco che il lavoro che sembra semplice si fa complicato: i capperi vengono "curati", ovvero cotti sul sale per idrolisi, ma troppo sale li brucia, mentre troppo poco li fa marcire. Poi vanno girati spesso, travasati, mossi, perché non diventino molli. La cura dura una settimana, dieci giorni.

In tavola le preparazioni sono infinite, soprattutto utilizzando i capperi sotto sale. L'importante è concedersi il tempo per dissalarli. Almeno un'ora per gustare appieno la fragranza del capperi. Un'ora dedicata a tenere i capperi a bagno in acqua fresca, strizzandoli e cambiando l'acqua ogni quarto d'ora. Ci si fa tanto, tutto, molto, coi capperi in cucina, ma tra tante meraviglie la freschezza delle isole si sente nell'insalata di capperi, con patate lessate, cipolla rossa, pomodorini, basilico, origano, profumato olio extravergine d'oliva e un goccio d'aceto di vino. È una sinfonia ovunque, ma sulle Eolie, dove i sapori hanno più sapore, è un autentico monumento alla cucina e alla natura isolana.

Le impariamo, le ricette, girando e ascoltando le storie dei capperi. Ce le raccontano in tanti, ma soprattutto Francesco Fenech, sotto il porticato davanti alla piccola azienda. Da dove si vede il mare – che isola sarebbe altrimenti? – e si intravedono vigneti terrazzati, tenuti su da muri a secco, duri da curare con braccia e schiena, altro che meccanica. Da lì viene la Malvasia delle Lipari, vino simbolo di Salina e della sua storia agricola. Nettare d'uva del quale girano tante bottiglie, troppe bottiglie ci vien da pensare, rispetto alla superficie vitata di Salina e delle altre isole. Fenech è produttore affidabile anche nei numeri, oltre che nella piacevolezza: 15.000 bottiglie. Di più non si può. Anzi, potrei ma non lo

faccio perché amo questa terra, ci fa capire quest'omone dal cognome maltese, la cui famiglia è approdata a Salina nel Settecento per sfuggire al colera. Non è un santo Fenech e dio o chi per lui ci guardi dai santi, è un terrigno e questo lo rende autentico come è autentico il suo vino. Vero, perché Fenech fa il vino così come dice. Vendemmiano tra le maledizioni per la fatica e le benedizioni per i frutti di questa terra terrazzata di viti di Malvasia esposte al mare. La stessa Malvasia e gli stessi fazzoletti di vigna che in passato avevano reso ricca e famosa Salina (l'unica, un tempo, assieme a Stromboli, a produrre vino). Da qui partivano nell'Ottocento le decine di velieri che portavano la preziosa Malvasia in giro per il mondo. Fino all'arrivo della fillossera, la malattia che già aveva distrutto le vigne di mezz'Europa e della quale sulle isole non si aveva paura, come se quel che accadeva nel mondo potesse rimanere chiuso fuori. Così Salina e le sue viti vanno in frantumi nel 1889 e in meno di due anni, finiscono sul lastrico intere famiglie. La fine della Malvasia è la spinta per una forte emigrazione, soprattutto verso l'Australia.

Si è ricominciato pian piano, negli anni Trenta del Novecento, a rimettere mano alle viti. Poi Carlo Hauner, venuto dal continente, da Brescia, negli anni Settanta, ha ridato smalto e splendore alla Malvasia delle Lipari. A seguire, la fama è di nuovo cresciuta e con la fama sono arrivati nelle isole anche i grandi nomi del vino siciliano. Non dico nulla, sorride Fenech, e nel suo non dire si legge disapprovazione per i grandi che fanno grandi numeri. Comunque nel Consorzio di tutela ci sono tutti, a volte armati di coltello, a volte amiconi. È mondo di produttori anarchici, anzi autarchici, quello di Lipari: ognuno per sé. Si parlano ma un po' a distanza, a un capo e all'altro della tavolata, in un pranzo ghiottamente gattopardesco, Francesco Fenech e Nino Caravaglio, altro produttore di capperi e Malvasia a Salina. Si lanciano frecciate che a volte sono un modo per volersi bene oltre un sistema di sentire gli umori l'uno dell'altro, per cercare di leggersi al di là delle parole. Sulla stessa isola comunque convivono. E lo fanno utilizzando modi di comunicare che sfuggono a chi viene da altrove. Noi

compresi che pure siamo voluti come “testimoni”. Mai scelta fu peggiore per testimoniare: noi ci perdiamo in altro. Nel bicchiere, nella Malvasia di Fenech. Lui racconta di vendemmie tardive, mai prima del 10 ottobre, di uve surmature di Malvasia e Corinto nero (se ne mette il 5%), di appassimenti sui “cannizzi”, graticci di canne oggi spesso sostituiti da graticci di rete. Noi guardiamo lo splendore ambrato della Malvasia delle Lipari passito 2002. Impressionante. Fenech racconta la sua storia, l’amore e odio per l’isola, per il padre, per la terra. Dal bicchiere salgono sentori di ginestra, albicocche, un soffio di erbe aromatiche di Salina... Guardiamo olivi e vigneti a picco sul blu del mare e in bocca scivola la Malvasia fresca di miele, potente d’alcol, arcaica, profonda, lontana, nei pensieri e nel tempo.