

DALLA PARTE DEI LETTORI

IL GUSTO

a cura di Slow Food  
ilgusto@stpauls.it



# CUSCUS, UN PIATTO ARABO-ITALIANO

LA SUA ORIGINE È NEL MACHREB, MA SI È DIFFUSO IN SICILIA, SARDEGNA E TOSCANA, CON VARIANTI CURIOSI E INGREDIENTI LEGATI ALLA TRADIZIONE LOCALE.

**F**ra le prime fonti letterarie a nominare il cuscus vi sono due ricettari dai titoli ampollosi, compilati nel XIII secolo, l'uno nella Spagna andalusa, l'altro in Siria: *La tavola eccellente composta dei migliori alimenti e delle migliori pietanze* e *La relazione con l'amato nella descrizione delle migliori pietanze e delle spezie*. Il secondo riporta tre varianti di cuscus, definendolo "marocchino" e ubicandone l'origine nel mondo arabo occidentale. Benché sull'argomento non ci si possa esprimere in modo definitivo, quella che vede nel Maghreb la culla del cuscus è tuttora l'ipotesi più accreditata. L'identificazione fra Maghreb e cuscus fu anche prospettata dal primo presidente tunisino, Habib Bourghiba, il quale dichiarò che la Libia era come divisa da una linea immaginaria da nord a sud. I Paesi situati a

est di tale demarcazione avevano nel riso il loro piatto-simbolo, mentre a ovest, laddove cominciava il Maghreb, era il cuscus l'alimento in cui la popolazione si riconosceva. E, non a caso, in Algeria il cuscus è sovente chiamato *ta'am*, termine quanto mai generico che significa cibo o nutrimento.

## Il cibo per antonomasia

Il cuscus, dunque, è l'alimento magrebino per antonomasia. D'altro canto, però, esso rientra a buon diritto nel novero dei cibi globali perché, quasi ovunque, ha trovato un terreno fertile alla sua diffusione ed è stato adattato, anche nelle forme onomastiche, ai particolarismi locali.

In Italia, prima di diventare cibo frequentato dai ristoratori e alimento facilmente

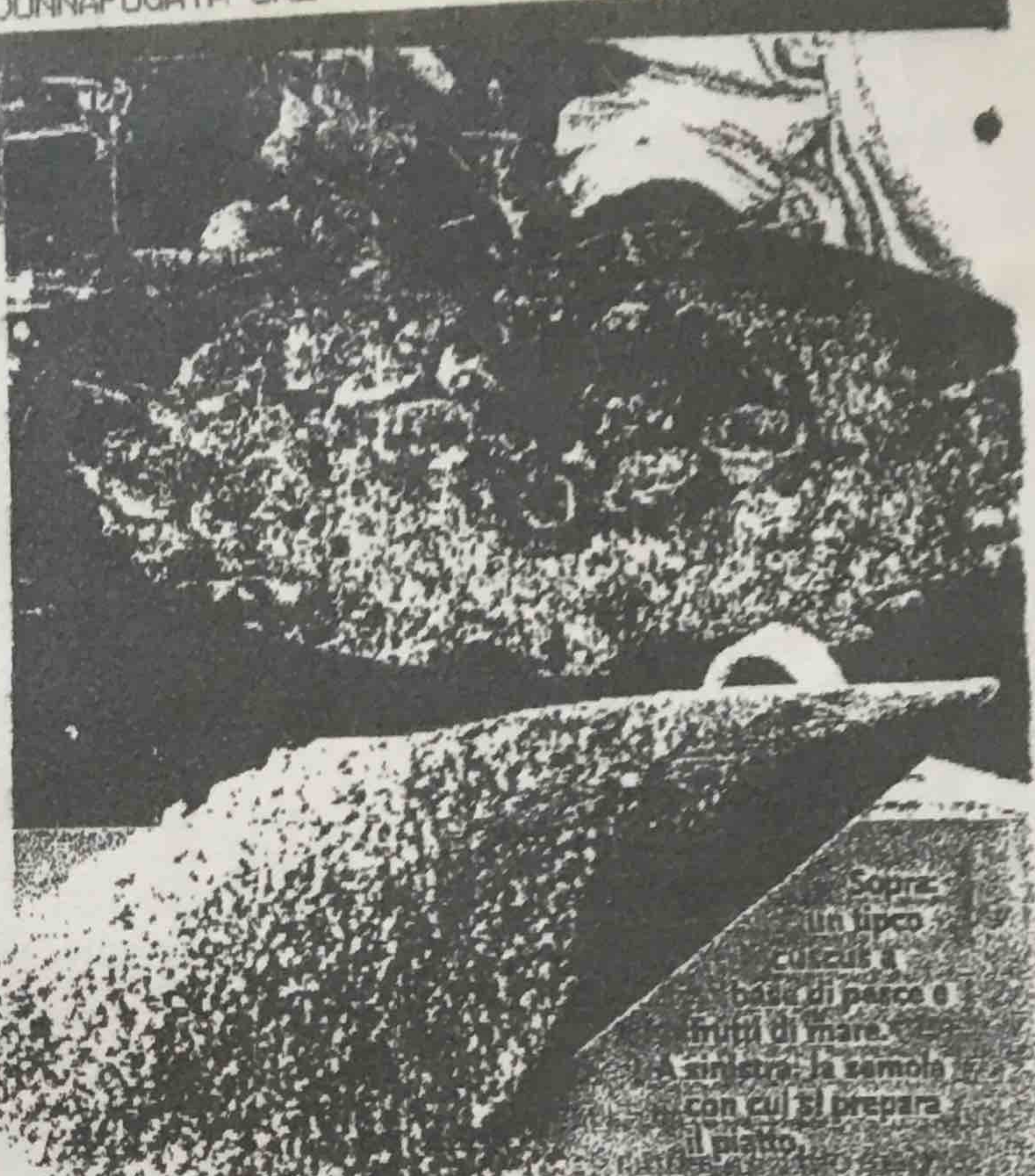
reperibile sul mercato, il cuscus era conosciuto in tre diverse aree. Esso rappresenta, infatti, una delle pietanze più tipiche del Trapanese, arricchitosi, non solo economicamente, degli scambi con i popoli arabi. Diverse sono, invece, le rotte che hanno portato il cuscus in Toscana, nel Livornese, e in Sardegna, a Carloforte e a Calasetta.

Nel primo caso la diffusione della vivanda è riconducibile alle comunità ebraiche sefardite, emigrate nel XVI secolo nella liberale Livorno; nel secondo caso il cascà

rientrava nel patrimonio importato dalle famiglie liguri residenti nell'isola tunisina di Tabarka, trasferitesi sulle coste sarde nel XVIII secolo.

Trattandosi di zone rivierasche, i diversi cuscus non saranno accompagnati da carni di vitello, pollo o montone, ma da umidi allestiti con pesci, di specie variabili secondo la disponibilità del mercato e la generosità del mare. Nel Trapanese, ad esempio, il cuscus si sposa tradizionalmente con l'*agghiotta*, allestita coi classici pesci da zuppa (scorfani, pagri, gronghi) e non di rado impreziosita dall'aggiunta di uva sultanina, pinoli o mandorle. Alla molteplicità di condimenti si contrappone l'approccio filologico adottato nelle diverse fasi di lavorazione della semola e nella sua cottura, per la quale si consiglia l'utilizzo della tradizionale cuscussiera.

SILVIA CERIANI



Sopra: un tipico cuscus a base di pesce e frutti di mare. A sinistra: la semola con cui si prepara il piatto.

## DOVE LO POSSIAMO GUSTARE

**A** Trapani un buon indirizzo per gustare il cuscus insaporito da brodo di pesce è la Cantina siciliana (telefono 092/32.86.73, sempre aperto), mentre in provincia consigliamo Zinedi (Isola di Pantelleria, telefono 092/39.14.023, sempre aperto) e Il gallo e l'Innamorata (Marsala, telefono 329/29.18.503, chiuso il martedì e sabato a pranzo). In Sardegna, invece, provate il cascà di Pinnaterra (Cagliari, telefono 070/18.84.73, chiuso il martedì).

