

Isola Formica: nel mare un pezzo di storia



Le Comunità di Mondo X sono giunte anche in Sicilia. Un gruppo lavora già da tempo nella caratteristica Erice, arrampicata sulla costa occidentale dell'isola, a nord-est di Trapani. Lì la comunità di villa San Giovanni funge da ospitalità per il Centro Studi Maiorana (ricerche fisiche e matematiche). Ma non solo, perché la suggestiva, arabeggiante, omonima chiesa, tutta bianca e arricchita all'interno da una rossissima moquette, è diventata il luogo ideale

è quasi un libro di storia. Vide navigare le navi di Cartagine, la città fondata dai Fenici intorno all'814 a.C., e le vide combattere quando, sei secoli dopo, lo scontro con i Romani divenne inevitabile. Assistette così alle guerre puniche, in special modo alla prima: allorché nel 241 a.C. il console Lutazio Catulo con una flotta di circa 230 navi da guerra, per un totale di 70mila uomini tra marinai e soldati, affrontò e in gran parte affondò, proprio alle isole Egadi, la flotta cartaginese al comando del generale Annone, forte di ben 250 navi per un totale di circa 80mila uomini. E prima di allora l'isola aveva visto anche le lotte dei Greci, che dividevano con i Cartaginesi il controllo sulla Sicilia, ma non se ne contentavano: fu nel 397 a.C. che Dioniso di Siracusa attaccò Mozia (avamposto fenicio di fronte a



Qui sopra, le tonnare che resero celebre l'isola. A destra e nelle due pagine seguenti, alcuni scorci particolarmente suggestivi.

per incontri e convegni nonché per spettacoli teatrali piuttosto che cori. A Salemi, vicino a Paceco, sulla strada per Marsala, un'altra comunità di Mondo X è dedicata invece ad attività agricole (splendide primizie) e così funge da "fornitore" sia per il centro di Erice che per il nuovo, importantissimo insediamento di Formica. L'isola, che dista poche miglia da Trapani e fa parte del gruppo delle Egadi (Favignana, Marettimo, Levanzo, una più seducente dell'altra),

Marsala, non lontano da Formica) e la distrusse. E non è tutto: a Formica ci furono i Sicani (popolazione autoctona della Sicilia), gli Arabi, gli Aragonesi, i Normanni, si calcola che quattordici civiltà vi siano passate. L'isola, che è piccola (non più di sei ettari), fu celebre soprattutto per le sue due tonnare, abbandonate circa quindici anni fa: quando era maggio, nel momento clou del passaggio dei pesci, nelle caratteristiche costruzioni dal soffitto a volta si ospitavano fino a

duecento "tonnarotti", gli abilissimi pescatori delle tonnare. Oggi in questi luoghi, faticosamente restaurati, risiedono i giovani della comunità. Fu nel 1984 che padre Eligio "scoprì" l'isola di Formica, cui fa capo anche la vicina e disabitata Maraone, ricca solo ma non è poco, di coloratissimi fiori e ciarlieri gabbiani. Anche per Formica è stata la generosità di benefattori a consentire l'insediamento sull'isola. Sono però come sempre i ragazzi di Mondo X ad affrontare con tenacia e un grande cuore tutti i lavori che si richiedono. Che in questo caso non solo sono immani, ma anche, forse, i più complessi fra tutti quelli realizzati fino ad oggi. Si tratta infatti di un'isola intera, dove ci sono piazze, monumenti, "pezzi" di storia da ricostruire, capire, rispettare. Una delle tonnare è già stata ristrutturata in questi primi due anni per diventare il museo storico della cultura della tonnara, ma fungerà anche da spazio per il centro congressi. L'altra ospiterà, e l'idea è davvero ingegnosa e brillante, il cantiere per il restauro di barche d'epoca e un maestro d'ascia è già sul posto per insegnare ai ragazzi, per guidarli. Nel "castello", le cui basi risalgono agli Aragonesi, si lavora per ricavare appartamenti per l'ospitalità, all'ombra del suggestivo e funzionante faro arroccato sullo scoglio. Una interessante costruzione araba che data intorno all'anno 1000, dal tetto piatto e, all'interno, volte di tufo, è destinata a diventare il "cuore" dell'isola: ci saranno incontri, soste, una sorta di hall gigantesca. Nel grande salone minoico verrà il ristorante, per il quale ci sono progetti di vasta capienza, mentre le cucine troveranno posto nell'antico borgo sicano. La chiesa settecentesca è già a un buon punto di restauro e in quella più piccola, detta del rais (dall'arabo e turco "rais", cioè capo) perché il capotonnara vi si raccoglieva in preghiera prima della pesca, si è trovato uno straordinario pavimento di piastrelle che paiono ricami moreschi. Nella villa Florio (l'isola una volta era di loro proprietà) è in funzione già da qualche tempo un piccolo ma selezionatissimo ristorante per gli amici di Mondo X, che sono già corsi a vedere le mille meraviglie dell'isola: con l'aiuto di bravissimi chef, molti dei quali siciliani e profondi conoscitori della ricca tradizione gastronomica dell'isola, si sta

impostando la "linea" della futura cucina, alla cui base vi sono comunque pesci e crostacei, che qui, è il caso di dirlo, vengono "direttamente" dal mare (alla pesca spesso si cimentano, con passione, i giovani della comunità).

Solo una parte dell'isola sarà però pronta per la grande inaugurazione prevista per il mese di maggio, il resto seguirà nel tempo. L'intenzione è di farne una meta "mirata" per le persone che vorranno respirare millenni di storia e godere della magia che un'isola piccola come questa (una "formica" appunto in mezzo al mare) sa così ben regalare. E soprattutto ammirare la splendida natura di questo pezzo di Sicilia dai colori forti, talora violenti, il cielo che è vero cielo, l'acqua blu cupo, anche se non si dimentica qua e là il turchese, le piante di capperi come grassi bouquet, gli ibischi e i cactus che il sole rende ancora più carnosi (Comunità di Mondo X, Isola Formica, Trapani, tel. 0923/46500).

Lumache all'isolana

La pasta può essere quella, curiosa, della foto o i più "normali" maccheroni piuttosto che penne. È una ricetta semplice, che prevede un saporito sugo di pomodoro (fresco, in stagione) a base di aglio, peperoncino e capperi.

Al momento di condire la pasta starà bene un "giro" di olio crudo, un'idea di prezzemolo tritato e, sopra, ricotta infornata o pecorino, entrambi grattugiati. L'altra pasta quasi "classica" prevede le melanzane, fritte a fette, ma spesso esclude i capperi, mentre la ricotta grattugiata, da amatori, è sempre presente. A fianco a queste ci sono le paste con i pesci, gli spaghetti col sugo di ricciola, quelli coi frutti di mare, quelli neri e lucidi col sugo di seppia, quelli con l'aragosta. E sopra tutto, i trofei di pasta al forno, variabili da zona a zona, ma sempre autentici pasti completi, ricchi di sughi di carne, formaggi, salame, uova sode, polpettine, talora piselli e melanzane e l'elenco potrebbe continuare.

Pagello al cartoccio

A Formica si pescano molti pagelli, ma il pesce per questa ricetta può naturalmente essere un altro.

Isola Formica:
nel mare
un pezzo di storia

All'interno, svuotato e lavato, si pongono finocchio selvatico, timo e un po' di sale. Tutt'attorno pomodorette grandi come noci e olive nere, sopra un filo di olio extra vergine. Il cartoccio conserva tutto il profumo del mare, si cuoce in forno e si apre davanti ai commensali.

Sovente tuttavia il pesce si fa alla griglia. La salsa che lo accompagna, se non sempre, spesso, è allora il salmoriglio (in siciliano "salamurighiu", "sammurighiu" ma anche "sarmurighiu"): si versa l'olio in un largo pentolino e, sbattendolo con una forchetta, si aggiungono poco a poco acqua calda e succo di limone.

limonella (olio, limone, sale e pepe) con riso bollito mescolato con zucchine fresche appena scottate e fatte a dadini, pinoli, capperi e uva passa, il più siciliano dei connubi. Tutt'attorno una splendida decorazione, godibilissima anche per il palato, di spicchi di agrumi.

Sarde fritte a cotoletta

Le sarde in Sicilia sono un po' come il riso in Lombardia, entrano in moltissime preparazioni, tutte, manco a dirlo, ghiotte. Nella ricetta proposta, una fra le tante a base di sarde che si fanno a Formica, i pesci si squamano,



Poi si sala, si aggiunge l'aglio, l'origano (che è quello che "entra" nel nome) e il prezzemolo, facendo cuocere a bagnomaria per cinque minuti. È un salsa davvero entusiasmante.

Aragosta di Formica

Nelle Egadi le aragoste sono squisite. Tra le varie possibilità (ottima la pasta con l'aragosta) eccone una semplice, e tuttavia piena di colore e di sapori, che viene spesso proposta a Formica. Il crostaceo si fa cuocere in un court bouillon ricco di verdure (carote, cipolle, sedano, aglio, prezzemolo, timo) e profumato di vino bianco secco. La cottura, si sa, non deve essere prolungata, altrimenti le carni si induriscono. Si accompagna, tagliata a medaglioni e spruzzata di salsa

si tolgono loro le teste insieme alle lisce e quindi si marinano per un'ora circa nell'aceto (altro emblema siciliano, basti pensare alla famosa caponatina di melanzane o ai tanti piatti in agrodolce). Poi si passano nel formaggio grattugiato profumato di aglio e prezzemolo, quindi nell'uovo e nella farina per finire in una fumante padella (altre ricette eliminano la presenza del formaggio). Ma le sarde più famose sono forse quelle che si sposano con il finocchietto di montagna in quel monumento storico che è la palermitana pasta con le sarde (dove il pomodoro è rigorosamente assente). E invero altrettanto celebri sono quelle "a beccafico" di cui le ricette sono notevolmente diverse, dalla Sicilia orientale a quella occidentale, ma tutte eccellenti.

Paola Siniramed

Sopra: è in fase di costruzione il grande ristorante, che si affaccerà direttamente sul mare.
A sinistra, sarde fritte a cotoletta.