

La Vigilia di Natale nella cucina della nonna

Il mio paese Novara di Sicilia conserva ancora oggi numerose tradizioni popolari, soprattutto nel periodo natalizio, quando la comunità si riunisce per celebrare la nascita di Gesù con riti religiosi e usanze tramandate nel tempo. Qui il Natale non è soltanto una festa religiosa, ma anche un momento di forte unione familiare. La casa della nonna, a tre piani, era un mondo dentro il mondo. A piano terra, la cucina spaziosa era il cuore pulsante della casa: regno di profumi, luci tremolanti e risate. Pareva quasi che la vita si svolgesse tutta lì. La stufa a legna borbottava piano, spargendo calore e odore di legna bruciata, abbracciando ogni angolo con la sua presenza. La sera della vigilia la cucina restava accesa per ore e la preparazione dei cibi coinvolgeva tutta la famiglia.



Una delle tradizioni più caratteristiche di Novara di Sicilia riguarda la sera della Vigilia di Natale, secondo un'antica usanza, le famiglie preparavano e consumavano 24 pietanze diverse, simbolo delle 24 ore che precedono la nascita di Gesù. Si trattava principalmente di piatti semplici, legati alla cultura contadina e alla tradizione religiosa che prevedeva l'astinenza dalla carne. Le pietanze erano spesso costituite da: verdure di stagione cucinate in diversi modi, legumi come ceci, fave e lenticchie, baccalà e stoccafisso, pietanze fritte e frittelle, olive, formaggi locali e

pane casereccio, frutta secca, come noci, mandorle e fichi secchi, dolci tradizionali preparati in casa. Non era necessario che le porzioni fossero abbondanti: spesso si trattava di piccoli piatti, assaggi, cose che "si sono sempre fatte così". In mezzo a tutto, lo stoccafisso a ghiotta, preparato da mia nonna, finiva spesso per diventare quasi un piatto unico, perché quando il sugo è fatto bene, basta quello. Lo stocco teneva insieme la serata: caldo, profumato, capace di scaldarci nel cuore prima ancora della pancia.

Pesce Stocco a Ghiotta di mia Nonna

Ingredienti (per 4-6 persone)

- 1 kg di stoccafisso norvegese già ammollato
- 1 cipolla bianca grande
- 35 g di capperi
- 200 g di olive bianche
- 3 coste di sedano
- 400 g di polpa di pomodoro
- 1 tubetto di concentrato di pomodoro
- 3 patate grandi
- Prezzemolo fresco tritato q.b.
- Sale e pepe q.b.
- Olio extravergine d'oliva
- Acqua q.b.
- (Opzionale) 1 foglia di alloro per profumare il sugo



Preparazione secondo la tradizione di mia nonna

1. **Preparare lo stocco con delicatezza:** Tagliare lo stoccafisso a pezzi di 5-6 cm e sciacquarlo delicatamente. La nonna raccomandava di non strizzarlo troppo: deve mantenere la sua consistenza morbida durante la cottura.
2. **Soffritto lento e profumato:** In una casseruola capiente, scaldare un filo d'olio extravergine. Aggiungere cipolla tritata finemente e sedano a pezzetti piccoli. Far soffriggere lentamente fino a doratura leggera, senza fretta: il profumo del soffritto è la base segreta del sapore.

3. **Sugo ricco e rotondo:** Unire polpa di pomodoro e concentrato. Aggiungere i capperi (ben sciacquati dal sale) e le olive. Se piace, inserire una foglia di alloro. Lasciar cuocere 10 minuti a fuoco medio, mescolando con delicatezza.
4. **Aggiungere lo stoccafisso:** Sistemare i pezzi di stocco nel sugo. La nonna suggeriva di aggiungere leggermente acqua tiepida per mantenere il pesce morbido. Coprire e lasciare insaporire lentamente.
5. **Patate morbide e cremose:** Tagliare le patate a spicchi e aggiungerle nella casseruola dopo circa 10 minuti. La cottura lenta permette alle patate di assorbire i sapori del sugo senza disfarsi.
6. **Cottura lenta e amorevole:** Coprire e cuocere a fuoco basso per 40-50 minuti. La nonna consigliava di non mescolare troppo, ma di muovere delicatamente la casseruola ogni tanto, solo per controllare che non si attacchi.
7. **Finitura saporita:** Aggiustare di sale e pepe. Cospargere con prezzemolo fresco tritato prima di servire. Se vuoi, un filo d'olio a crudo completa il piatto con un tocco finale di profumo.
8. **Servire e gustare:** Servire caldo, accompagnato da pane casereccio tostato, che aiuta a raccogliere tutto il sugo ricco e saporito.

Il mio personale consiglio: togliere a metà cottura lo stocco per non sfaldarlo e rimetterlo nel tegame gli ultimi 10 minuti

Consiglio della mia mamma (napoletana): lo stocco deve affogare nel sugo

Trucchi della nonna:

Lo stoccafisso va sempre cotto lentamente, mai a fuoco alto, così resta morbido e non si sfalda.

Capperi e olive vanno aggiunti solo dopo il soffritto, per preservarne il sapore intenso.

La patata tagliata a spicchi grandi trattiene la consistenza e assorbe il sugo senza diventare poltiglia.

Dopo la cena della Vigilia, le famiglie partecipavano alla tradizionale Messa di Mezzanotte. Questo momento rappresentava il culmine delle celebrazioni natalizie. La chiesa veniva addobbata con decorazioni e con il presepe, spesso realizzato artigianalmente. Il presepe non raffigurava soltanto la Natività, ma talvolta includeva scene di vita quotidiana del paese, creando un legame tra la storia sacra e la realtà locale.



Mia nonna si chiamava Maria Randazzo, ma nel quartiere di Sant'Antonio la conoscevano tutti come Maricchia a Musurea. C'era chi diceva che quel soprannome venisse dal fatto che sua madre "misurava l'olio", chi invece sosteneva fosse perché era tirchia. Io non ho mai capito quale fosse la verità. So soltanto che con me non è mai stata avara di niente.

Era la "letterata" del quartiere. Sapeva leggere e scrivere, e per molti questo era un dono prezioso. Gli anziani si rivolgevano a lei per scrivere ai figli emigrati: si sedeva al tavolo, aggiustava gli occhiali e ascoltava con pazienza. Poi trasformava le parole in frasi ordinate, piene di rispetto. E quando le lettere contenevano notizie dure, lei le addolciva. Non mentiva, ma limava gli spigoli del dolore, come si fa con il legno grezzo, per non ferire chi era già lontano.

Mio nonno, Carmelo Rao, era minatore. Mio padre e mio zio emigrarono giovanissimi.

La loro unica sorella fuggì da Novara perché promessa in sposa quando era ancora bambina. Non accettò un destino deciso da altri. Attraversò la Francia con il coraggio di chi non sa dove arriverà ma sa soltanto che deve andare.

A Napoli fece da “apripista” per i fratelli, preparando la strada con sacrificio e determinazione. Lì conobbe l’amore, quello vero, scelto e non imposto.

Ma la sua vita trovò casa a New York, dove costruì il suo futuro accanto al suo unico grande amore.

La sua fu una storia di fuga e di libertà, di partenze difficili e di felicità conquistata.

La nostra è una storia fatta di partenze e ritorni mancati, di sacrifici silenziosi e di dignità tenuta stretta come un fazzoletto buono.

La nonna era esile, con gli occhi chiari come il cielo dopo la pioggia. Mi ha cresciuta tra il profumo del sapone di Marsiglia e le voci della strada. Nel quartiere si viveva all’aperto: le porte erano socchiuse, le sedie fuori dalle case, le chiacchiere intrecciate al bucato steso.

La nonna inventava giochi per noi bambini. Faceva “l’uccello passacanti”: lei era l’uccello e noi gli animali; chi sbagliava doveva pagare un pegno, anche andando a chiedere un po’ di cibo ai vicini. Poi si faceva festa con quello che ognuno aveva donato. Era una lezione semplice e potente: il poco, diviso, diventa abbondanza.

Gli anziani mi prendevano in giro e mi chiedevano di portare il “gelato caldo”. Io mi arrabbiavo, perché il gelato è freddo — lo sapevo bene. Passavo le giornate a guardare i fiumi, tornavo a casa con girini, rane e piccoli granchi nascosti nelle tasche dell’infanzia.

È stata un’infanzia felice, condivisa. E oggi so che quella felicità non veniva dalle cose, ma dalle persone: da una donna minuta chiamata Musurea, che sapeva misurare l’olio, forse, ma non ha mai misurato l’amore. Simonetta Rao