



## Intervista con Giulia sulla Sicilia

30.01.2015, Episode 58

### Al dente

F: Ciao a tutti e benvenuti da Francesca al podcast "Al dente!" Oggi è il 30 gennaio e per voi ho una sorpresa speciale: infatti ho portato qui con me Giulia, un'amica che voglio farvi conoscere.

Giulia viene dalla Sicilia e ci parlerà quindi della sua regione e di un sacco di cose curiose che forse non sapete ancora. Allora, che cosa aspettiamo? Cominciamo subito e buon ascolto!

\*\*\*

F: Ciao, Giulia, eccoci qui insieme ai nostri ascoltatori... sono tanti lo sai? E ci seguono dalla Svizzera e da tante altre parti del mondo!

G: Sì, lo so e li saluto tutti.

F: Dunque, per cominciare, grazie di essere venuta qui.

G: Grazie a voi per avermi invitata.

F: Bene, come ho detto prima ai nostri ascoltatori, tu sei siciliana. Ma... sei proprio nata in Sicilia?

G: Sì, sì, sono proprio una siciliana d.o.c [1].

F: E da quale parte della Sicilia vieni esattamente?

G: Vengo da Trapani, una città che si trova nella parte occidentale [2] della Sicilia.

F: Ah, sì... lo sai che ci sono stata diversi anni fa? Prima che ci conoscessimo. Non sono stata proprio a Trapani, ma a Erice, quella bellissima città medievale... Un sogno!

G: Sì, hai proprio ragione. La città si trova sopra il monte Erice e ha una posizione geografica eccezionale. Il panorama è bellissimo e si vedono anche le isole Egadi. Il borgo mantiene il suo aspetto medioevale e l'architettura è un misto tra barocco, gotico e normanno. Veramente bellissima.

F: Senti, tu però vivi in Svizzera... Da quanto tempo esattamente?

G: Vivo qui da 15 anni.

F: E come ti trovi, qua, a più di 1700 km dalla tua città?

G: Mi trovo bene, anzi, benissimo.

F: E dimmi un po', qual è secondo te la differenza più grande tra la città dove vivi ora rispetto a Trapani?

G: Uh, mamma mia. Ci sono tante differenze, ma penso che la più grande differenza sia la qualità della vita.

F: Davvero? E cioè?



G: Cioè... gli ospedali funzionano bene, il lavoro non manca... e poi non c'è tanta criminalità come in Sicilia.

F: Oh, sì, capisco... Ma per quanto riguarda le abitudini, segui di più quelle italiane o quelle svizzere?

G: Mi alterno e cerco di prendere quelle che mi sono più simpatiche.

F: Brava, fai proprio bene!

G: Eh, sì, ad esempio la mattina, da buona italiana, vado sempre a prendere il caffè al bar. In Sicilia però lo bevevo in cinque minuti e andavo subito via come fa la maggior parte degli italiani... Invece qui mi siedo al tavolo e me lo gusto con calma insieme a un buon cornetto.

F: Ah, davvero? Conosci un buon bar nella tua città?

G: Sì, ce ne sono diversi. In alcuni fanno il caffè come in Italia.

F: Oh, allora poi mi dici dove sono, così ci vado anch'io!

G: Certo. Magari ci andiamo insieme! E poi mi piacciono molto anche le abitudini culinarie degli svizzeri; ad esempio durante il periodo natalizio faccio i biscotti di Natale, amo i milanesini [3]. Quando stavo in Sicilia invece compravo i buccellati, che sono dei biscotti natalizi siciliani. Li compravo perché sono molto difficili da fare.

F: Oh, non li conosco! Che sapore hanno?

G: Sono molto dolci. Sono fatti con pasta frolla [4] e fichi secchi macinati.

F: Mmhh... devono essere deliziosi! Ma cambiamo tema: per quanto riguarda gli uomini, che mi dici, com'è il confronto tra uomini svizzeri e italiani?

G: Che bella domanda. Certo, secondo me gli uomini italiani fisicamente sono molto belli... O forse lo dico perché a me piacciono i mori [5]...

F: Ahah, questa è buona!

G: Però anche gli svizzeri non scherzano [6] e soprattutto sono molto più educati e gentili...

F: Beh, dipende...

G: Ma sì, dai... E soprattutto, guarda, Francesca: gli uomini svizzeri non hanno una grande, anzi, grandissima famiglia come quelli italiani.

F: In che senso? Le famiglie italiane non sono così grandi come un tempo. E poi conosco anche tanti svizzeri con 2, 3 o più fratelli e sorelle...

G: Sì, è vero. Hai ragione. Ma il problema è un altro: la famiglia italiana s'incontra spesso e si telefona ancora più spesso. Ti faccio un esempio. Se tuo marito è malato, tu diventi una centralinista [7], perché prima telefona sua madre, poi ... sua sorella, poi ... suo fratello, poi ... sua zia, poi ... suo cugino e alla fine... esplodono i tuoi nervi!

F: Ma dai, Giulia...No...! Non può essere vero!?

G: Ma sì, ti giuro!

F: Oh santo cielo, che pazienza devi avere... Io, guarda, non lo sopporterei... Sai che farei? Metterei la segreteria telefonica: "Mi dispiace ma al momento non possiamo rispondere. Comunque possiamo rassicurarvi: il paziente sta meglio e non è in pericolo di vita!" Che ne dici? Funzionerebbe?!

G: Nooo, per l'amor di Dio. Si offenderebbero [8]!

F: Oh, cielo... Vabbè, senti Giulia, torniamo alla cucina, che è meglio: oltre ai biscottini, ci sono ricette svizzere che hai imparato a cucinare oppure sei rimasta siciliana al 100%? Io per esempio, da quando vivo qui, ho imparato ad apprezzare non solo la gastronomia svizzera, ma anche le cucine esotiche: mi piacciono moltissimo quella iraniana, quella libanese, thailandese... Quando abitavo in Italia non le conoscevo.

G: No, no. Non sono rimasta una siciliana d.o.c., mi piace la cucina indiana e ho imparato a cucinare diverse ricette svizzere. Cucino spessissimo il rösti, e mi piace tantissimo... E ai compleanni di famiglia faccio sempre una torta di carote. Però mi dispiace moltissimo che qui in Svizzera non posso preparare il mio piatto preferito che è il cous cous di pesce.

F: Ah, sì? E perché non puoi farlo? 20150130 I mercato del pesce2

G: È un piatto che si cucina solo a Trapani, lo abbiamo ereditato dagli arabi. È un cous cous preparato con una zuppa di pesce e in Svizzera è difficilissimo riuscire a trovare del pesce fresco che viene dal Mediterraneo.

F: Beh, immagino, abituata ai grandi mercati di pesce fresco che si trovano in Sicilia... Ma ti devo confessare una cosa, Giulia...

G: Cosa?

F: Beh... Il cous cous mi piace un sacco, ma il pesce non tanto...

G: Come?! Non ti piace il pesce?!

F: Ehm... no, veramente per niente... Però adoro le arance siciliane!

G: Mhh... Allora che ne dici di una ricetta velocissima per preparare un antipasto da leccarsi i baffi [9]?!

F: Ma certo, come no! Dimmi.

G: È l'insalata di arance. Gli ingredienti per una persona sono... dunque: un'arancia, un po' di olio d'oliva, un pizzico di sale e un po' di prezzemolo.

F: E come si prepara?

G: Allora: sbucci [10] l'arancia e la tagli a rondelle. Metti le rondelle su un bel piatto e poi ci metti sopra un po' di sale e del prezzemolo tritato fine fine [11] e poi l'olio d'oliva. Lasci riposare tutto per cinque minuti e poi lo mangi accompagnandolo con delle buone fette di pane.

F: Mhh... è semplicissimo da fare e dev'essere proprio buono, con le arance della Sicilia... A proposito, quali sono le arance tipiche della tua regione?

G: Dunque... abbiamo: l'arancia Moro, Sanguinello, Tarocco, Vaniglia, Washington o Brasiliana.

F: E in che cosa sono diverse?

G: Nel colore della polpa, nel sapore e nella grandezza. Le Moro hanno polpa di colore arancio-rosso e sono molto succose. Le Sanguinello hanno la polpa rosso intenso. Le Tarocco sono le più conosciute e hanno la polpa di colore giallo-arancione. Le Vaniglia sono poco conosciute, hanno un sapore neutro-dolce. E infine .... Le Washington o Brasiliane che hanno una polpa arancione, sono molto croccanti e sono molto grosse.

F: Ma guarda! Le ultime due di cui hai parlato non le conoscevo per niente! Ma... Sai per caso da quanto tempo si coltivano le arance in Sicilia?



G: Forse dal XVII secolo, si pensa che siano arrivate dalle Filippine o dalla Cina.

F: Mmh, interessante.... Le mie preferite comunque sono i tarocchi. Senti, ma da dove viene il nome "Tarocco"? Ha qualcosa a che fare con le carte?

G: Non saprei cosa dirti, scusa. Non lo so.

F: E in Sicilia cosa si fa con le arance, oltre a usarle in spremute, succhi...?

G: Si fanno i canditi e con le bucce secche si preparano anche dei buoni tè e biscotti.

F: Mmh... Devono essere buonissimi! E visto che siamo in tema, Giulia, qual è il profumo più buono per te, quello che ti fa pensare alla tua Sicilia?

G: L'odore del mare.

F: Uh, Giulia, come ti capisco!... Ma quello non si può proprio riprodurre, non si può copiare... E allora... come fai, vai spesso al mare, o in Sicilia?

G: Purtroppo no, ci vado una volta all'anno. Però quando ci vado .... Sto al mare dalla mattina al tramonto [12] e quindi mi faccio una ricarica per tutto l'anno.

F: E fai benissimo, lo faccio anch'io quando posso! Bene, Giulia, grazie ancora di cuore per essere stata qui con noi e averci regalato un po' della tua Sicilia!

G: Grazie a voi.

\*\*\*

Bene, carissimi ascoltatori, anche per oggi e tutto. Ancora mille grazie a Giulia e un arrivederci qui su [www.podclub.ch](http://www.podclub.ch) o sulla nostra App fra due settimane: vi racconterò la storia di un cane molto speciale e del film appena uscito che parla di lui. Un saluto da Francesca e a presto!

### Glossar: Al dente

[1] **d.o.c.:** denominazione di origine controllata, sigla usata per il vino

[2] **occidentale:** ad ovest

[3] **milanesini:** biscottini di pasta frolla

[4] **pasta frolla:** impasto a base di burro, zucchero, rosso d'uovo e farina

[5] **mori:** uomini con i capelli neri

[6] **non scherzano:** (qui) non sono da meno, sono anch'essi belli

[7] **centralinista:** persona che lavora al centralino dei telefoni

[8] **si offenderebbero:** sarebbero offesi

[9] **da leccarsi i baffi:** delizioso

[10] **sbucci:** toglie la buccia

[11] **fine fine:** molto fine

[12] **tramonto:** momento della sera quando il sole va via