

Relazione dell'Avv. Rossella Mirabile Presidente del Museo Mirabile.
“Il carnevale: Tradizioni ed arte culinaria nel trapanese”

La teatralità che sostanzia le tradizioni siciliane, che siano di origine pagana o spiccatamente cristiane, tocca il suo apice durante il Carnevale. Le piazze e le tavole dell'isola si trasformano, diventando colorate tele su cui dipingere e raccontare la catarsi del Carnevale, che permette a tutti di lasciarsi andare, non solo indossando maschere e interpretando personaggi di fantasia, ma anche concedendosi qualche peccato di gola.

Sull'isola le celebrazioni di Carnevale sono legate a tempi antichissimi: le prime tracce di festeggiamenti risalgono al 1611-1612, quando per la prima volta il viceré D'Ossuna concesse una cerimonia ufficiale a Palermo, riproposta fino al 1741.

In particolare, il Viceré ordinò a tutti gli abitanti di Palermo di “*ammascararsi*” tanto che “*si vittiro cose rare e belle*”. Il Viceré aveva anche fatto fare quattro carri, alcuni portati da buoi e alcuni da cavalli, pieni di vino e ogni genere di carne di maiale, prosciutti e salsicce.

Dal capoluogo l'usanza si diffuse nelle altre province, ognuna delle quali ha declinato la festa in maniera diversa.

Anticamente i festeggiamenti legati a questa manifestazione profana e folkloristica duravano più di un mese, a partire dal giorno seguente l'Epifania e fino al giungere della più triste ed austera Quaresima.

Tuttavia, dopo il terremoto dell'undici gennaio 1693, la durata della festività cominciò ad esser ridotta ed attualmente essa dura una settimana da anteporre alla Quaresima che essa anticipa.

Etimologicamente, il termine carnevale si ricollega a quello latino “*Carnem Levare*”, cioè al divieto ecclesiastico di consumare carne durante il periodo quaresimale.

Tratto comune dell'antico quanto del moderno carnevale è il divertimento sfrenato. Allora è normale chiedersi: perché la gente si divertiva in maniera trasmodata? Semplicemente perché all'epoca la Chiesa era solita controllare gli stolti costumi e gli abusi del popolo, emanando anche decreti proibitivi. Cosicché, sapendo che finito il Carnevale sarebbero iniziate le ristrettezze della Quaresima, la gente trasmodava nel divertimento sapendo che non avrebbe potuto più farlo nei giorni di seguito.

Non a caso il Busbech scriveva che (carnevale 1554) “*I Cristiani, ad un certo momento dell'anno, diventano tutti matti, ma un pizzico di polvere che in Chiesa si mette loro sul capo li fa prodigiosamente rinsavire*”; riferendosi palesemente alla celebrazione del Mercoledì delle Sacre Ceneri, immediatamente successiva all'ultimo giorno del carnevale.

Il carnevale è anche caratterizzato da scherzi pungenti, epigrammi, parole ingiuriose e a doppio senso o tali che fanno arrossire o creano ribrezzo. Durante il Carnevale, non si rispetta sesso, età, qualità o autorità. Parecchi scherzi sono brutali e feroci, e in essi consiste il c.d. “*Gabbu*”, la beffa del Carnevale:

*“Gabbu riali fa carnilivari!
A Carnilivari, ogni sgrezzu vali!
A Carnilivari, tutti semuaguali!”.*

Tutto ciò ha da sempre consentito a tutti gli individui di qualsivoglia estrazione sociale di sfogarsi come possono, cogliendo questo fugace istante di libertà piena, sconfinata, in cui tutto è lecito “fuor che i delitti”.

Accanto al *Gabbu* e a *Li Jochi Carnevaleschi*, degne di nota sono le *Parti di Carnilivari*, componimento poetico schiettamente popolare.

Sempre satiriche, le “parti” prendevano quasi sempre di mira varie classi di persone o varie professioni, per ingiustizie compiute, abusi, mal costumi. In taluni casi, le parti venivano utilizzate anche per richiedere l'elemosina.

In ultimo, non possiamo non fare cenno alle “*Mascherate*”, ossia la nota e tuttora modernissima pratica con cui si dipinge o imbratta un po' il viso, ci si veste a rovescio, si indossano cappellacci, si

utilizzano strumenti musicali d'occasione (campanacci o utensili da cucina), e si va in giro, da soli o in comitiva, girando per le vie per l'appunto *mascarati*, suonando, ballando, cantando, facendo scherzi, scurrilità e beffeggiamenti.

Simili alle mascherate, erano le “*Mpagghiati*”, ossia la pratica di realizzare fantocci con vestiti qualsiasi, imbottiti di paglia, fatti condurre in giro su un cavallo o un asino o in braccio.

Altri usi carnevaleschi erano quelli di portare in processione il “*Cantaru*” (il “famoso e spregiato vaso di creta”, come definito dal Salomone Marino); oppure quello di esporre dinanzi la propria casa un altro fantoccio, il *Nannu*, che rappresentava il Carnevale in persona. Spesso accanto a questo si metteva la *Nanna*, la sua vecchia e magrissima sposa, ma con una pancia di volume smisurato, perché paradossalmente incinta all'ultimo mese di gravidanza (*la Nanna prena*, oggetto di screzi).



Sicuramente il divertimento maggiore era quello di *Lu Sonu*, ossia la festa di ballo in case private. Infatti, era un dovere per ogni siciliano “*teniri lu sonu*” per almeno tre serate a Carnevale. Dopo che di giorno ci si era divertiti per strada, la sera il divertimento era in casa. Gli uomini suonavano lo zupolo, le donne il cembalo e questi due strumenti bastavano e suonavano incessantemente dalle prime ore della serata sino alla mezzanotte, affinché il ballo non avesse mai avuto interruzione.

La casa dove si teneva *lu sonu* aveva la porta spalancata, perché l'accesso doveva essere libero a tutti. Anzi la tradizione voleva proprio che le comitive di amici andassero girovagando per le vie del paese per fermarsi nelle case dove si teneva *lu sonu*. Unico accorgimento: a *lu sonu* si andava senza maschera o comunque era d'obbligo farsi riconoscere dal capo della casa, per ottenere la “licenza al ballo”. Il riconoscimento veniva effettuato dal c.d. *Bastuneri*.

Tipica del martedì grasso era la *Tavulata*, il banchetto solenne di famiglia, durante il quale si riunivano tutti i figli, i generi, le nuore, i nipoti e congiunti scapoli. Tutti si riunivano attorno alla

grande mada, in cui nuotavano nel sugo abbondantissimo i maccheroni di pasta fresca all'uovo fatta in casa, mangiati rigorosamente con le mani (le forchette di Adamo). Il tutto veniva accompagnato da un buon vino rosso, scelto con cura in cantina dal padrone di casa. Seguiva lo stufato di carne suina, la salsiccia e il sanguinaccio “*sancelli*”; per ultimo *lu scacciu* (ceci, fave e mandorle abbrustolite, “*calia e simenza*”), il tutto accompagnato da brindisi.

L'ultima sera di carnevale, quando già la campana della parrocchia aveva suonato a mortorio, per indicare che con l'imminente mezzanotte finivano le baldorie carnevalesche e cominciavano penitenze e digiuni della Quaresima, le maschere guizzavano via ed incalzavano gli ultimi balli vertiginosi nelle case che tenevano *sonu*.

A quel punto iniziavano strida, rammarichi e lamenti, ossia *Lu Repitu* o *Trivuliata*, il tribolo per il *Nannu Carnilivari*, perché ormai si trattava delle ultime battute di festa. Dalle case, dalle vie e dalle piazze si udivano dunque voci strazianti e pianti sonori: “*Oh Nannu! Ahi Nannu! E comu facemu senza di tia? E Comu campamu?*”. Tutti urlavano correndo all'impazzata, vestiti totalmente di nero o avvolti da un bianco lenzuolo.

Passando alla provincia di Trapani, non può innanzitutto non citarsi il carnevale egadino.

Favignana, Marettimo e Levanzo sono la location perfetta per i festeggiamenti carnevaleschi nel territorio della provincia di Trapani. Numerose le iniziative che l'Amministrazione del Comune di Favignana organizza in collaborazione con le associazioni territoriali: sfilate e balli in maschera sia a Levanzo che a Marettimo. Imperdibili la degustazione di dolci tipici e la *sasizzata*, così come il caratteristico e suggestivo rito del rogo *du nanno e da nanna* che chiude i festeggiamenti e la sfilata di Carri Allegorici lungo le vie dell'isola. Un carnevale unico per la bellezza del paesaggio paradisiaco che lo ospita.

Passando a Castelvetro, degno di nota è “Il gioco del Toro”. Si tratta di una ricorrenza che risale al 1600 e che restò in voga fino al 1800, vera e propria reminiscenza della dominazione spagnola, all'insegna del chiasso e del grande spasso popolare.

Un bue veniva legato per le corna con una lunga e robusta fune, trattenuta al capo da un gruppo di uomini. Aizzato dai giocatori con drappi rossi e con le urla sfrenate del pubblico, messo al sicuro dietro uno steccato, il toro, lasciato libero, rincorreva minaccioso il giocatore. Costui, quando sentiva di essere raggiunto e di non poter schivare il corpo dell'animale, si salvava scendendo lesto in un fosso scavato precedentemente nel mezzo della piazza. Il più bravo dei concorrenti non era solo colui che con movimenti agili e lesti scansava i colpi del toro senza scendere nel rifugio, ma chi invece riusciva a cavalcarlo.

Cessato l'uso della corrida, per festeggiare il Carnevale sono subentrati “*li stracanciati*”, cioè le maschere. In quei giorni e fino al giovedì grasso, si ballava soltanto in casa di amici “*a parti di casa*” (presso i privati), “*dunni si teni sonu*” (dove si suona). Negli anni '50, gli echi della guerra e i suoi effetti devastanti sugli edifici e sull'economia della città erano ancora visibili, ma la gente, finalmente libera dalla dittatura e dalla guerra, aspettava con ansia il Carnevale, per scrollarsi di dosso gli orrori, la miseria e i pericoli vissuti; pochi potevano comprarsi il *domino*, una veste lunga e mantella nera con bordi rossi, con cappuccio e maschera; la maggior parte portava delle maschere improvvisate, povere perché fatte con vecchi vestiti riciclati, ma spontanee e che suscitavano allegria e risata.

A Castelvetro il carnevale ruggente degli anni '50 ha tralasciato “Peppe Nappa”, la maschera classica siciliana, preferendo la creazione di maschere che mettevano in evidenza i difetti della società, raffigurando i personaggi dei vari ceti sociali, in maniera burlesca.

Così, contro lo stesso barone Tagliavia era sorta la figura del “*baruni*”, mentre per i “*cappeddi*”, cioè coloro che nella scala sociale portavano il cappello per distinguersi dal popolino che portava la “*coppula*”, c'era la maschera dei “*galantuomini*”, che comprendeva anche quello di “*dutturi, avvocatù e iurici*”; quindi c'erano “*li mastri*”, cioè gli artigiani con i loro attrezzi di lavoro. Inoltre c'erano le maschere del “*camperi*” con aspetto mafioso, “*lu massariotu, lu siniaru, lu viddanu, e lu picuraru*” (con i campanacci), che stavano negli ultimi scalini della scala sociale. Infine c'era anche “*lu parrinu*”. I criticati assistevano alla manifestazione apparentemente divertiti.

Quando un mascherato incontrava un conoscente, lo spingeva, gli ballava attorno e gli chiedeva con la voce artefatta: “*Cu sugnu?*”. Generalmente era una donna che, protetta dall’anonimato si divertiva a stuzzicare un uomo. L’uomo, invece, per non farsi riconoscere si metteva le scarpe da donna e si aggiungeva un petto rigonfio di stracci all’interno di un reggiseno riciclato (così come i ruoli invertiti degli antichi Saturnali).

Venivano lanciati i petardi, abitualmente in direzione delle donne, procurando spesso bruciature alle calze e alle gambe; la gioia di chi lanciava i botti era quella di sentire le donne gridare di spavento. Ma, spesso avvenivano fra squadre rivali delle vere battaglie con lanci di petardi.

Purtroppo qualcuno si procurava danni anche gravi, come la perdita di un occhio, per un petardo esploso sul viso. I ragazzi si consolavano con “*l’assicutafimmini*” e “*li sparapauli*”; i secondi erano delle cartine rosse con tanti piccoli rigonfiamenti, contenenti polvere da sparo; essi si facevano esplodere picchiandovi sopra con un sasso o un martello.

Infine, “*Li piticchi*” (coriandoli) e le stelle filanti non mancavano anche allora; molto in voga era “*lu fetu*” (la puzzolina), a volte buttata in classe dagli alunni, per far sospendere la lezione. Gli scherzi praticati venivano accettati senza offesa.

Passando alla città di **Salemi**, degna di nota è la recente ripresa ad opera dell’amministrazione comunale e di talune associazioni locali dei festeggiamenti carnevaleschi attraverso al tradizionale sfilata di carri allegorici. La manifestazione è spesso accompagnata dalla degustazione della “*Busiata con stufato di maiale e finocchietto*”, pasta fresca tipica del paese. Alla sfilata dei carri allegorici partecipano gruppi impegnati in divertenti coreografie e i Giardinieri, *Jardinara*, storica maschera salemitana, che con i loro colori e col loro dolce scricchiolio delle scalette aprono la sfilata dei carri e coinvolgono gli ospiti presenti). Degna di nota è la presenza, anche a Salemi, del carro di Peppe Nappa, che distribuisce panini con la salsiccia e vino.



Un altro carnevale trapanese degno di nota, anche se più giovane, è quello che si svolge a **Petrosino**. Qui i carri allegorici sono delle vere e proprie opere d'arte, strutture architettoniche, semoventi e ricche di particolari. La sfilata dei carri allegorici per le vie cittadine, con i loro inni e le loro musiche, la parata dei gruppi mascherati con le loro coreografie, trascinano tutti i

partecipanti in un vortice di danza ed allegria. Un'iniziativa che coinvolge l'intera cittadinanza, grazie alla creatività e all'impegno di tanti volontari e delle diverse associazioni del territorio che realizzano carri, costumi, musiche e scenografie. Previsti ulteriori momenti di intrattenimento musicale a cura di band locali, animazioni e balli.

Uno degli appuntamenti fissi che caratterizzano il folklore locale è senza dubbio il Carnevale **valdericino**, che vede la partecipazione in massa della gente sia nella realizzazione dei carri allegorici, sia nella partecipazione attiva alla manifestazione. I carri, realizzati in polistirolo e cartapesta, sono opera di artisti locali, che mettono a disposizione della comunità valdericina la loro professionalità ed il loro tempo libero. La preparazione dei carri inizia due mesi prima che la sfilata abbia luogo ed ogni anno si scelgono dei temi su cui gli artisti danno sfogo alla loro fantasia.

Valderice, rinomata per i suoi giardini e il mare cristallino delle sue coste, situata nell'ampia vallata del monte Erice, offre così uno scenario panoramico incomparabile.

LE PIETANZE DEL CARNEVALE SICILIANO

Il Carnevale in Sicilia è sinonimo anche di buon cibo e tante ricette si preparano durante tale periodo. Sono soprattutto i piatti dolci ad essere passati alla storia, ma non mancano anche altri piatti tipici. Anche il fasto culinario legato al Carnevale è un degno segnale dell'abbondanza della ricorrenza. Pertanto, mi soffermerò brevemente sulle pietanze più note.

DOLCI DI CARNEVALE “Il Cannolo”



E' il più gradito cibo carnevalesco: cialdone di pasta dolciastra frita e tenerissima, a forma di canna o boccio, ripieno di squisita ricotta di pecora, condita con zucchero, cioccolata, pistacchio, canditi e simili. Generalmente la cialda, detta *scorza*, è lunga da 15 a 20 cm con un diametro di 4-5 cm. Per realizzarla, si formano piccoli dischi di pasta (fatta di farina di grano tenero, vino, zucchero e

strutto) che vengono arrotolati su piccoli tubi di metallo e poi fritti, tradizionalmente nello strutto, oggi anche in grassi meno costosi. Secondo i ricercatori, la farina in origine usata era la farina di grano tenero per dolci, *maiorca*, ampiamente diffusa in Sicilia fino agli anni 50. Prima delle moderne leggi in materia d'igiene, la pasta veniva arrotolata su piccoli cilindri ottenuti ritagliando normali canne di fiume, che diedero così il nome al dolce. Il ripieno tradizionale consiste di ricotta di pecora setacciata e zuccherata.

Nella Sicilia orientale e in particolare nel ragusano, per tradizione, è usata la ricotta vaccina (spesso di mucca Modicana), dal sapore più delicato rispetto alla classica ricotta di pecora.

I cannoli vanno riempiti al momento della loro degustazione; questo perché, con il passar del tempo, l'umidità della ricotta viene assorbita dalla cialda facendole perdere la sua croccantezza. Per evitare questo inconveniente, alcuni pasticceri rivestono la superficie interna del cannolo con cioccolato fuso: in questo modo, l'involucro non si impregna rimanendo croccante per più tempo.

Quel che è certo è che il dolce fu inventato per festeggiare il carnevale.

La prima descrizione risale al duca Alberto Denti di Pirajno che nel suo libro "Siciliani a tavola" scrive: "*Tubus farinarius dolcissimo edulio ex lactefartus*". Secondo Pirajno la definizione è attribuibile a Cicerone (questore di Lilybeo, l'odierna Marsala, fra il 76 e il 75 a.C.).

Inoltre Pino Correnti, nel suo "Libro d'oro della cucina e dei vini della Sicilia", sostiene che il cannolo sarebbe stato inventato dalle abili mani delle suore di clausura di un convento nei pressi di Caltanissetta, partendo da un'antica ricetta romana poi elaborata dagli arabi.

Secondo una diffusa tradizione esso deve il proprio nome ad uno scherzo carnevalesco che consisteva nel far fuoriuscire dal cannolo la crema di ricotta al posto dell'acqua (cannolo è un termine dialettale che indica una sorta di rubinetto).

Il dolce, sebbene sia nato a Caltanissetta, deve comunque gran parte della sua notorietà e diffusione planetaria ai pasticceri di Palermo, che hanno contribuito a stabilizzarne la ricetta, così come la conosciamo oggi, unitamente ai pasticceri di Messina, che ne hanno anche inventato la variante con crema scura di ricotta e cioccolato.

Si narra che furono per prime le donne dell'Harem del Castello delle donne del signore dell'allora Qalc'at al-Nissa (Caltanissetta) le inventrici della ricetta. In questo luogo, secondo la tradizione tramandata fino a noi, gli emiri saraceni tenevano i propri harem e fu qui che le concubine lo crearono per prime, forse come omaggio vagamente fallico ai propri uomini. Queste donne pare si fossero ispirate ad un dolce di origine romana, di cui già parlava Cicerone come suddetto.

Le donne di questo harem, durante le lunghe assenze dei propri consorti, per ingannare l'attesa, si dedicavano alla preparazione di cibi e dolci elaborati; queste, sempre secondo la tradizione tramandata, avrebbero dunque modificato un dolce arabo già esistente, fatto di ricotta, mandorle e miele, rielaborandolo con la ricetta romana citata da Cicerone e dando così vita ad una specialità che sarebbe poi divenuta universalmente nota. Successivamente con la fine del dominio arabo in Sicilia gli harem scomparvero e non è da escludere che qualcuna delle favorite, convertita alla fede cristiana, si sia ritirata nei monasteri, portando con sé le ricette che avevano elaborato per le corti degli emiri.

Quindi secondo la tradizione fu proprio quella del cannolo siciliano una delle ricette tramandate dalle donne musulmane alle consorelle cristiane, che lo iniziarono a produrre inizialmente durante il periodo carnevalesco, per poi diventare di uso e produzione durante tutto l'anno.

In particolare, il cannolo è tradizionalmente l'ultima portata, la corona del pranzo carnevalesco. Col passare del tempo la preparazione ha perso il suo carattere di occasionalità ed ha conosciuto una notevolissima diffusione sul territorio nazionale, divenendo in breve un rinomato esempio dell'arte pasticceria italiana nel mondo.

“La Pignoccata o Pignolata”



A Palermo si prepara la pignoccata, un dolce simile agli struffoli napoletani che si gustano durante il periodo natalizio. Il suo nome deriva dalla forma che assume il dolce una volta composto: palline fritte, sovrapposte per dar loro la forma di una pigna, coperta poi dal miele allentato con acqua d'arance e da codette colorate.

Talvolta si aggiungono all'impasto sale e cannella: si sprigiona così un raffinato gusto orientale.

Le palline fritte hanno una morbida consistenza interna e un croccante rivestimento esterno.

Ma in Sicilia non sempre la si trova nella variante fritta. Nella provincia di Messina, per esempio, la pignoccata si prepara al forno o la si può trovare anche glassata.

Il dolce viene preparato impastando farina, tuorli, zucchero ed un pizzico di sale; l'impasto così preparato è tagliato in tocchetti successivamente fritti in sugna bollente, sgocciolati e decorati.

“Teste di Turco”



A Castelbuono, un paese a pochi chilometri da Palermo, si prepara la Testa di Turco, una sorta di bignè dalla forma di una piccola testa farcita con crema pasticcera.

Si narra che il nome derivi dai festeggiamenti per la liberazione dagli Arabi da parte dell'esercito Normanno.

Per la realizzazione di questo dolce, si preparano delle lasagnette con uovo, zucchero, sale e farina che vengono poi fritte nell'olio di semi ben caldo. La pasta fritta si adagia poi su una pirofila. Si forma un primo strato che viene ricoperto da una crema al latte aromatizzata alla cannella, ripetendo l'operazione fino a quando non terminano gli ingredienti. Una volta terminata la composizione, si fa riposare in frigorifero alcune ore e poi si decora con gocce di cioccolato e codette colorate.

“Chiacchiere”



E' il dolce carnevalizio per eccellenza; infatti, è preparato in quasi tutte le regioni e viene chiamato in vari modi pur essendo sempre la stessa cosa (frappe, cenci, bugie).

Anche in questo caso parte da ingredienti semplici, farina, zucchero e uova, manipolati fino a ottenere una forma allungata e zigrinata ai lati che viene poi fritta o cotta al forno. La prima versione, quella fritta, è quella di gran lunga più preparata. Talvolta le chiacchiere vengono ricoperte dal miele o dal cioccolato. Ma lo zucchero a velo finale è davvero presente in tutte le ricette.

L'origine delle chiacchiere è da ricercarsi in tempi molto remoti. Già gli antichi romani erano soliti preparare dolci fritti per festeggiare i saturnali (festività corrispondenti all'odierno carnevale). Tali dolci prendevano il nome generico di *frittilia* e, durante i festeggiamenti, venivano distribuiti alla folla che in massa si riversava per le strade.

Grazie alla facilità di preparazione era possibile cuocerne grandi quantità in breve tempo così da non lasciare nessuno a bocca asciutta (da qui la derivazione del termine).

“Crispelle di riso e miele”



Tipiche del periodo Carnevalesco, ma anche della festa del papà, o meglio di San Giuseppe, le *crispelle* di riso e miele costituiscono delle piccole delizie per il palato.

“Sfinci di Carnevale”



Si tratta di simil frittelle preparate con un composto abbastanza fluido che va cotto a cucchiaiate in abbondante olio bollente. Una volta pronte vanno condite con miele o zucchero aromatizzato alla cannella.

“Cassatelle (ravioli dolci)”



Le cassatelle sono ravioli dolci fritti ripieni tipici della Sicilia occidentale che è usanza consumare a Carnevale, per la Festa di San Giuseppe e a Pasqua. Inventate nel XVIII secolo forse a Calatafimi, queste sottili sfoglie dorate condividono con gli omonimi dolci di Agira la forma a mezzaluna ma non il metodo di cottura né il ripieno. La farcitura classica delle cassatelle consiste, infatti, in crema di ricotta e gocce di cioccolato. Tuttavia, in determinate zone vengono usati altri ripieni a base di legumi. Ad esempio, nelle zone di Partinico e Lascari, in provincia di Palermo, le cassatelle sono ripiene di una interessante passata di ceci condita con zucchero, cannella, gocce di cioccolato e zucca candita a dadini. In determinate aree del trapanese sono denominate in altri modi, come ad esempio *cappidduzzi* a Marsala o *raviola* a Mazara del Vallo.

Nella cucina trapanese, in particolare nell'agro ericino (Erice, Valderice, Custonaci San Vito Lo Capo e Buseto Palizzolo) vengono preparate come primo piatto, cucinate con il brodo di carne o pesce, ma anche condite con un ragù di carne. La pasta viene farcita con ricotta, prezzemolo e un pizzico di sale (senza zucchero) e poi bollita.

PIATTI A BASE DI CARNE DI MAIALE
“Maccheroni al ragù o con la salsiccia”



“Minestrone con patate, fave, cipolla, lardo di maiale – ‘U Ministruni du Ioviri Grassu”



“Stufato con il sugo, con carne di maiale”

