

## AGRICOLTURA

La sua economia si fonda quasi totalmente sull'agricoltura intensiva, come tutta la pianura ragusana, le cui primizie orticole hanno fatto la fortuna di questa provincia, la più ricca dell'isola.



E ancora agrumi, olio, carrube, vino, mandorle, coltivati in campi

delimitati da file ordinate e infinite di muretti a secco che ricamano tutto l'altipiano degli Iblei e che derivano da spietramenti fatti nel corso dei secoli.



Accanto alle colture più ricche, un gruppo di agricoltori sciclitani ha custodito anche un fagiolo: il cosaruciaru (in dialetto "cosa dolce") che si riconosce per via del suo colore bianco-panna con piccole screziature marroni intorno all'ilo.

I coltivatori – detti ciumarari, da ciume (cioè fiume, in siciliano) - nel periodo del raccolto lo portavano in città sui carrettini e lo vendevano ai negozianti locali spuntando un buon prezzo.





Inoltre il meraviglioso grano duro Russello è una varietà antichissima di grano coltivato un tempo in tutta la Sicilia, ora diffuso limitatamente in alcune aree circoscritte dell'isola. Si distingue per l'altezza della spiga superiore agli altri grani, circa 180 cm, e per un elevato contenuto proteico.

Per quanto riguarda la panificazione, anche se i parametri ufficiali non lo riterrebbero pienamente idoneo

alla panificazione, utilizzato per produrre pane a "pasta dura", secondo la tecnica tradizionalmente diffusa in provincia di Ragusa, i risultati ottenibili sono eccezionali: sia sul piano organolettico che su quello visivo.

Pare che il Pane Nero di Castelvetro, fosse originariamente ottenuto miscelando opportunamente la varietà

Tumminia con la varietà Russello ma, vista la scarsa produzione di quest'ultimo, è stato sostituito con altre varietà di grano.



## IL DOLCE TIPICO DELLA FESTA

La testa di turco, dolce tipico sciclitano per eccellenza, con evidente riferimento proprio alla battaglia che ispira la festa, la vittoria dei normanni sui saraceni nel 1091, e la conseguente liberazione di Scicli. Le teste di turco saranno offerte ai visitatori che le degusteranno con l'accompagnamento di moscato della zona. Promossa dalle pasticcerie di Scicli in collaborazione con la Cna territoriale, la sagra punta a

valorizzare i dolci tipici del posto.

La "testa di turco" si presenta a forma di turbante arabo, ripiena di crema pasticcera o ricotta vaccina dolce, viene paganamente consumata, subito dopo la fine della rievocazione teatrale annuale che si svolge l'ultimo sabato del mese di maggio, con il ruolo di trofeo ideologico, realizzato stranamente dai vinti e non dai vincitori, ovvero quegli arabi che introdussero le pratiche dolciarie nei vari periodi delle invasioni in questi territori. La "Testa di Turco" si può quindi definire "il trofeo dei vinti".



## INGREDIENTI

300 ml di acqua

300 g di farina 00

300 g di strutto

9 uova

un pizzico di sale

*Per il ripieno:*

400 g di ricotta vaccina

200 g di zucchero

100 g di gocce di cioccolato

*Per guarnire:*

Zucchero a velo

## Preparazione delle teste di turco

*Per i bignè*

Sciogliere in un tegame lo strutto e il sale nell'acqua a fuoco lento. Quando l'acqua comincia a bollire, versarvi la farina setacciata poco alla volta, mescolando continuamente per il tempo necessario (5-10 minuti)

affinché il composto prenda il colore della cera e si stacchi dalle pareti del tegame. Quindi passare l'impasto in una ciotola, lasciare intiepidire e cominciare a incorporare le uova intere due alla volta fino a ottenere una pasta bignè dalla consistenza morbida.



Trasferire l'impasto delle teste di turco in una sac à poche e cominciare a creare dei bignè del diametro di 8-10 cm, ben distanziati tra loro, su di una teglia unta.



Passare il tutto in forno preriscaldato a 300 °C fino a che i bignè non si saranno dorati (30-40 minuti circa), avendo cura di non aprire mai lo sportello del forno per evitare che si affloolino.

#### *Per la crema di ricotta*

Mettere la ricotta vaccina a sgocciolare in un colino e riporla in frigorifero, quindi setacciarla, mescolarla per bene in una terrina insieme allo zucchero e aggiungere le gocce di cioccolato.

#### *Confezionamento delle teste di turco*

Una volta che le teste di turco si saranno raffreddate, tagliarle orizzontalmente per riempirle con la quantità voluta di crema di ricotta vaccina e gocce di cioccolato, quindi cospargerle con abbondante zucchero a velo e riporre il tutto in frigorifero prima di servire.

## PASTICCERIA

### Mustazzola" di Scicli

#### *Ingredienti per l'impasto base:*

1 litro di sciroppo di carrube,  
350 g circa di semola di grano duro,  
cannella,  
buccia d'arancia grattugiata

#### *Ingredienti per il ripieno:*

300 g di mandorle tostate e tritate,  
100 g di miele di carrubo,  
cannella  
buccia di limone grattugiata.



Mettete lo sciroppo in una pentola di alluminio e aiutandovi con un setaccio amalgamate piano piano la farina mescolando con una paletta di legno.

Mettete quindi sul fuoco, non troppo vivace, e continuando a mescolare aspettate che si addensi. Diventerà un ammasso molto coloso che tende a staccarsi dal fondo della pentola. Prima di togliere dal fuoco aggiungete la buccia d'arancia e la cannella.



Versate l'impasto in un grande piatto unto leggermente d'olio. Lasciate raffreddare



Mentre sono in forno preparate il ripieno impastando le mandorle con il miele (usare quello di carrubo molto particolare per il suo colore scuro e per il suo gusto), la cannella e la buccia di limone grattugiata.

Dopo aver sfornato i mostaccioli, averli fatto raffreddare, farciteli con le mandorle.

Posizionateli su un piatto e irrorateli con altro miele caldo e granella di mandorle.



## La Cassata di Ricotta Ragusana

### *Ingredienti:*

1200gr di ricotta  
1 kg di farina per panificazione  
8 uova  
2 limoni  
100 gr di sugna  
100 gr di zucchero  
1/2 stecca di cannella

La struttura di base della cassata è costituita da un disco di pasta dolce del diametro di dieci centimetri circa. E' questo che va ricoperto, al centro, con una cucchiata abbondante di ricotta. Il ripieno viene livellato a mano usando un coltello. A parte, nel frattempo, si prepara un cordoncino molto sottile di pasta che servirà a realizzare il grazioso decoro del bordo.

I bordi esterni del disco vengono pizzicati delicatamente tra indice e pollice, creando delle aderenze a distanze regolari, mentre con l'altra mano si fa aderire il cordoncino sottile appena realizzato agli spigoli così formati. Il risultato è una splendida coroncina di pasta che racchiude un ripieno di profumatissima ricotta. La cassata così foggata va infornata a 130 °C per un quarto d'ora. Una volta che la pasta ha assunto un bel colore dorato, la si può sfornare e sulla superficie del ripieno si

può spolverare una miscela di zucchero e cannella. In questa ricetta la capacità di chi dosa gli ingredienti è fondamentale: un uso eccessivo dello zucchero o della cannella porta a un prodotto troppo dolce, stucchevole, mentre un uso sapiente di questi elementi crea un effetto di gradevolissima armonia.



## Biscotti scaurati

### *Ingredienti*

500 g di farina 0  
250 g di farina 00  
125 g di zucchero  
40 g di strutto  
5 uova  
50 ml di succo di limone  
Un cucchiaino di semi di anice



### *Preparazione*

Su una spianatoia disporre la farina a fontana e versarvi lo zucchero, lo strutto tagliato a pezzetti e le uova, quindi impastare aggiungendo in un secondo momento il succo di limone a filo e i semi di anice. Quando il composto sarà diventato liscio e sodo, farne un cordoncino di 2-3 cm di diametro, tagliarne dei pezzetti e modellare questi secondo una delle forme tradizionali (a bastoncino, a forma di S, a forma circolare o a forma di rosetta) e sbollentare in acqua per 5 minuti. Trascorso questo tempo, trasferire i biscotti scaurati su una spianatoia

leggermente inclinate e lasciarli riposare per almeno 8 ore cosicché perdano l'acqua, quindi inciderli su di un lato con un taglio orizzontale molto profondo, sistemarli su di una teglia rivestita con carta forno e cuocerli in forno preriscaldato a 200 °C fino a discreta doratura (30 minuti circa). I biscotti scaurati dovranno risultare un po' pastosi all'interno e friabili all'esterno.

