

QUEL CHE PASSA IL CONVENTO: A TAVOLA CON I FRATI CAPPUCCINI

APPUNTI DI UN LABORATORIO DI PUBLIC HISTORY

di Sergio Vitale

PREMESSA

Il progetto *Quel che passa il convento: a tavola con i frati cappuccini* che ha coinvolto la classe I A dell'indirizzo Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità dell'I.I.S. "G. Ferraris" di Ragusa, nasce dalle suggestioni ricavate durante la frequenza del corso di formazione per docenti sulla Public History "Alla scoperta di Ragusa e del suo patrimonio culturale", organizzato dal Comune Di Ragusa e dall'Ecomuseo CARAT. Scopo del Corso, era infatti, quello di realizzare una mappa digitale, come suggerisce il titolo stesso, di alcuni luoghi del patrimonio culturale della città insieme ai propri alunni e con il supporto di un videomaker professionista.

Insegnando Italiano e Storia nel biennio di un istituto professionale, desideravo che i miei alunni sperimentassero in prima persona, attraverso il confronto con delle fonti primarie, alcuni aspetti fondamentali della ricerca storica, partendo, però, da un tema a loro familiare come il cibo e la sua preparazione, che costituiscono uno dei punti cardini dell'identità e dello sviluppo del territorio ragusano. Il punto di partenza, dunque, non poteva che essere un luogo che con il cibo e i suoi riti avesse un radicato e intimo legame, così dopo una non semplice ricognizione del tessuto urbano della città, la scelta è ricaduta sull'ex convento dei frati cappuccini di Ragusa Ibla. Un luogo altamente simbolico che ha attraversato i secoli mantenendo inalterate le sue funzioni spirituali, ma soprattutto materiali in quanto il convento, abbandonato dai frati intorno agli anni trenta del XX secolo, è attualmente sede dell'hotel "Antico Convento", del ristorante "Cenobio", nonché della scuola di cucina NOSCO.

Dell'antico convento si conservano, presso il Fondo delle corporazioni religiose soppresse dell'Archivio Storico di Ragusa, i *Registri di Introito ed Esito*, fonti documentarie preziose e che, per la loro semplicità, hanno il pregio di essere largamente fruibili anche per i non addetti ai lavori. *I Registri* offrono uno spaccato preciso e puntuale della vita quotidiana di quella comunità e permettono di ricostruirne, ciò che qui più conta, le abitudini alimentari della comunità religiosa. Per questioni di tempo, abbiamo ristretto la ricerca al solo mese di aprile dell'anno 1859, poiché proprio tra quelle pagine viene annotato un evento che cambia, anche se per pochi giorni, la frugale *routine* alimentare dei frati cappuccini.

Il progetto, dunque, si è articolato in tre fasi: nella prima gli alunni si sono occupati dell'analisi dell'interpretazione del documento e della ricerca necessaria per ricostruire il contesto storico. Nella seconda, hanno realizzato, nel laboratorio di cucina della scuola, il dolce di cui si parlava nei

documenti analizzati, riproducendo gesti antichi di secoli e diventando essi stessi testimoni e custodi della tradizione. Infine, nella terza ed ultima fase, gli alunni hanno visitato l'ASR e l'ex convento dei cappuccini, in entrambe i casi realizzando delle interviste rispettivamente al dir. dell'Archivio e al direttore della struttura ricettiva.

LA STORIA DELL'EX CONVENTO DEI CAPPUCINI DI RAGUSA IBLA

La presenza dei frati cappuccini a Ragusa è attestata fin dal 1537, quando essi furono chiamati dalla volontà popolare «ad aprirvi un convento [...] vicino alla fontana del Propenso, quasi sulla sponda del torrente San Leonardo, a nord». La posizione scelta, che certamente andava incontro allo spirito austero della regola, poneva però qualche problema alla comunità «sia per l'aria malsana che cagionava malattie ai frati [...], sia per la frequenza delle donne che scendevano a sbiancare e sciorinare la biancheria al sole, recando non poco disturbo ai frati [...] per l'immane cicaleccio femminile». Tanto che nel Capitolo Provinciale di Piazza Armerina del 1603, venne deciso che i frati avrebbero dovuto abbandonare quella prima sistemazione e trovarne una nuova. La scelta questa volta cadde su un luogo più salubre e più vicino all'abitato, così, nel 1607 si diede l'avvio ai lavori per la costruzione del nuovo convento accanto alla chiesa di Sant'Agata. Conclusi i lavori nel 1610, il convento si presentava come un edificio a due piani a base quadrangolare con al centro un chiostro abbellito da una fontana. La nuova costruzione risultava adesso più ampia e confortevole, riuscendo a ospitare, al piano superiore, circa quaranta celle, mentre al piano inferiore vi erano dei locali di servizio come le cucine, il refettorio e una biblioteca che arriverà a contenere 3718 volumi. Inoltre il nuovo convento poteva contare, per il proprio sostentamento, su una selva e un cimitero, probabilmente collocati in luoghi non troppo distanti dall'edificio principale.

Il terribile terremoto del 1693 che colpì la Sicilia orientale, non risparmiò neanche il convento che subì, insieme alla chiesa, gravissimi danni, tuttavia entrambe gli edifici vennero in breve ricostruiti nello stesso luogo rispettando l'architettura originaria.

Nei decenni successivi la vita del convento trascorse abbastanza serenamente, fino ai primi anni del XIX secolo, quando a causa delle estese coltivazioni di lino e canapa della zona e della lavorazione di questi prodotti, soprattutto in estate e in autunno, l'aria diventava «pestifera e contagiosa, cagionando lunghe malattie, spesso mortali, o per lo meno costringendo i religiosi a stare a letto per molti anni». Fu così che una parte della comunità dei frati cappuccini iniziò a cercare nella parte superiore della città una nuova e più salubre località in cui trasferirsi. Da questo momento in poi, la storia del convento si intreccia con le controverse e dibattute vicende personali di P. Giambattista Scopetta e della costruzione del primo dei tre ponti di Ragusa, che si protrasse per oltre venti anni.

Nel frattempo, però, a livello nazionale, si preparavano ben altri e più temibili eventi, infatti nel 1860 Garibaldi sbarcava in Sicilia e dava avvio alla riunificazione della penisola italiana e poco dopo, nel 1866 con rr. Dd. 7 luglio 1866, n. 3036 e 15 agosto 1867, n. 3848, il governo italiano dell'epoca sanciva la soppressione delle corporazioni religiose e ne incamerava i beni.

Il convento, dunque, passò in mano al Demanio che lo rivendette quasi subito ai frati cappuccini, i quali con alterne vicende vi dimoreranno ancora, seppur con unità ridottissime, fino al 1935, quando verrà definitivamente abbandonato.

Nel dopoguerra diversi saranno i tentativi di riuso dell'edificio, da quello di farne un albergo, gestito dai frati stessi, a quello di farne un centro per attività culturali e artistiche, ma nessuno di essi sarà mai veramente compiuto.

Oggi, invece, dopo un lungo e sapiente restauro da parte di privati, l'ormai ex convento ospita l'hotel Antico Convento, il ristorante Cenobio e la scuola di cucina Nosco.

I REGISTRI DI INTROITO E DI ESITO DELL'EX CONVENTO DEI CAPPUCCINI DI RAGUSA IBLA

I *Registri di introito e di esito* sono dei documenti contabili delle comunità religiose facenti parte dei tre Ordini mendicanti di S. Francesco, sui quali i frati dovevano annotare, più o meno scrupolosamente, le spese e le entrate del convento. A introdurre i *Registri* nel sistema amministrativo dei conventi fu, alla fine del XVIII sec., lo stato Borbonico il quale intendeva fare ordine «non soltanto *nella regolare disciplina, ma anche sopra l'amministrazione economica delli Conventi*».

Ovviamente, anche il convento dei Cappuccini di Ragusa Ibla possedeva questo tipo di registri, che insieme ad altri documenti amministrativi di quella comunità sono, dopo le leggi eversive del 1866, stati conservati presso l'archivio di stato di Ragusa nel fondo *Corporazioni religiose soppresse*.

Lo studio e l'analisi dei libri di introito ed esito, che apparentemente possono apparire operazioni noiose dato la natura ripetitiva e compilatoria dei documenti, in realtà permette di «entrare nel vissuto quotidiano di queste comunità e di ricostruirne, tra l'altro, le abitudini alimentari». Infatti sui *Registri* del convento tanto le spese quanto le entrate, divise in due volumi distinti e ordinati cronologicamente, vengono annotate giorno per giorno segnandone quantità e costi, utilizzando a tale scopo pesi, misure e unità monetarie che di lì a poco sarebbero scomparse per lasciare spazio alla modernità.

In particolare, noi abbiamo scelto di analizzare il registro di esito relativo all'anno 1859, dal quale emerge un quadro in linea con la tradizione alimentare di stampo francescano, secondo la quale era possibile mangiare di tutto purché si evitassero gli sprechi e gli eccessi. Così troviamo ortaggi e

verdura «per mattina e sera»; formaggi freschi e stagionati come ricotta e caciocavallo; carne bovina, ovina e suina; vari tipi di pesce, a seconda del periodo, pesce spada, tonno, pesce colombo, pesce razza, merluzzo; «vuovi»; pasta di grano duro. Alimenti, questi, che, nel corso dell'anno, tornano ciclicamente di settimana in settimana, con poche, trascurabili variazioni dovute alla stagionalità di alcuni prodotti e che si alternano con giorni di digiuno quasi totale, come lasciano intravedere notazioni come quella del 14 Aprile 1859, che rimarrà l'unica per tutta la giornata: «per un tummino d'oliva di pane e d'acqua». Un regime alimentare, dunque, completo ma frugale, la cui regolarità non viene quasi mai intaccata, neanche durante le festività religiose più importanti come il Natale o la Pasqua. Tuttavia, sfogliando le pagine del registro, in particolare quella relative ai giorni 9 e 10 Aprile, il convento riceverà la visita del Padre Provinciale dell'ordine e della sua corte. Un evento che da solo giustifica l'aumento della spesa alimentare e la comparsa, sul registro e sulla tavola del refettorio, di cibi e bevande speciali che vale la pena riportare:

«Spesa pella Corte del P.dre Provinciale del giorno divino al 9 detto: mezzo rotolo Caffè tt. 1.18, un rotolo zucchero tt. 2.12, una gallina tt. 3, un rotolo e un quarto Vitella tt. 2, tre cerini oncie dieci tt. 3.6, n° 15 fringozzi tt.1.10, un rotolo di dolci tt. 4.10, un quartuccio di rosolio tt. 4.10 mondella tre carbone tt. 1.40, un quartarone di zucchero per la Cassata gr. 14, finocchio per ultimo gr. 8, per n° 16 vuovi in diverse volte tt. 1.4, pesce un rotolo e tre quarti in due volte tt. 1.13, mezzo rotolo d'anguilla tt. 15, due ricotte gr. 6, un rotolo capretto tt. 1.14, altri quarti tre pesce gr. 12, baccaloro un rotolo e mezzo quarto gr.15» a cui si aggiungono il giorno dopo «ricotte n° 14 e sei vuovi pella Cassata del P.dre Pro.le tt. 2.1».

Insomma, appare evidente che con tutto questo ben di Dio il cuoco del convento si sarà perlomeno sbizzarrito a preparare piatti prelibati e succulenti per i suoi confratelli, mostrando loro la sua bravura e, almeno per due giorni, attribuendo all'espressione popolare *[oggi si mangia] quel che passa il convento* un significato del tutto nuovo ed eccezionale.

LE STORIE DELLA CASSATA

Come è noto la storia della gastronomia e della pasticceria siciliana ha una tradizione millenaria che risente della storia dei popoli che hanno, di volta in volta, abitato l'isola. Tuttavia è a partire dal medioevo che la preparazione di piatti e pietanze viene via via codificata e tramandata grazie, soprattutto, al lavoro svolto all'interno di monasteri e conventi sparsi per tutta la Sicilia. La famosa *frutta Marturana*, inventata dalle suore del monastero di Palermo, da cui presero il nome, e i *viscotti*

rizzi, che sono una specialità delle suore benedettine di clausura del monastero di Palma di Montechiaro, sono solo due dei molti esempi che si possono citare.

Anche la Cassata ha avuto una storia simile, sebbene la sua origine sia probabilmente da attribuire agli arabi, che con il termine *qas'at*, bacinella, intendevano una preparazione a base di ricotta, miele e cannella contenuta all'interno di un impasto di farina che veniva poi cotto al forno. Tuttavia questo dolce deve la sua fama alle successive interpretazioni conventuali, come quella, finissima, del monastero di Valverde in Palermo.

Ma come spesso capita per i piatti che fanno intimamente parte della tradizione popolare, la ricetta della Cassata ha subito, con il tempo, una miriade di varianti locali e famigliari che, come sostiene Massimo Montanari, per il solo fatto di esistere hanno tutte pari dignità e tutte possono vantare una loro autenticità. Così se nella parte orientale dell'isola si diffonderà la preparazione a freddo della ricotta, in quella occidentale si preferirà la preparazione al forno, inoltre a cambiare saranno anche le dimensioni e la forma. In particolare, nell'area Iblea, dalla Cassata si passerà alle Cassatelle che si attesteranno come dolce tipico durante le festività pasquali.

Nel documento d'archivio da noi esaminato il termine Cassata compare per ben due volte tra le spese del 9 e 10 Aprile 1859, durante la visita al convento dei cappuccini di Ragusa Ibla del Padre Provinciale dell'ordine. Il termine utilizzato sul registro di esito, a prima vista, farebbe pensare ad un tipo di lavorazione a freddo, ma le quantità di ricotta utilizzata nella seconda notazione: «*ricotte n° 14 e sei vuovi pella Cassata del P.dre Pro.le tt. 2.1*», appare davvero sproporzionata per la preparazione di una Cassata di tipo palermitano. Di contro, la quantità di zucchero annotato sul registro per l'eventuale glassatura non sarebbe risultata sufficiente, per non contare che nelle note di spesa non c'è traccia di frutta candita, elemento essenziale per completare la ricetta della Cassata a freddo. Molto più semplicemente i termini Cassata e Cassatelle saranno stati, per così dire, interscambiabili e sovrapponibili, e che il frate che annotava le spese fosse più interessato a far quadrare i conti anziché badare a simili sottigliezze gastronomiche.

Così, propendendo per quest'ultima interpretazione, e dopo aver consultato diverse ricette, sia tradizionali che moderne, ma tutte comunque appartenenti all'area degli Iblei, abbiamo deciso di realizzare quella più semplice.

LA RICETTA DELLE CASSATELLE RAGUSANE

Ingredienti:

Per la pasta: 700g. di farina; 100 g. di zucchero; 70 g. di strutto; acqua e sale.

Per il ripieno: 500 g. di ricotta; 200 g. di zucchero; 1 uovo; cannella.

Mescolare e amalgamare bene gli ingredienti del ripieno in una ciotola e lasciare riposare il composto.

Poi impastare la farina con lo zucchero, lo strutto il sale e un po' d'acqua. Far riposare l'impasto per circa un'ora e poi tirare la sfoglia. Ritagliare dei dischetti di circa 20 cm di diametro, se non siete bravi con la geometria, usate un piattino o una ciotola capovolti e ritagliate la pasta.

Al centro del dischetto ottenuto, adagiate una quantità adeguata di ripieno. Chiudere i bene i bordi, questa è l'operazione più difficile perché la *Cassatedda* deve assumere la forma di un cerchio da cui si irradiano dei piccolissimi raggi. Infine guarnire con due listerelle di pasta sovrapposte a forma di croce.

BIBLIO-SITOGRAFIA CONSULTATA PER LA REALIZZAZIONE DEI TESTI

Per la storia del Convento:

- <https://ibla.it/category/chiese/>
- <https://www.anticoconventoibla.it/>
- Benigno Occhipinti, *P.dre Giambattista Scopetta e il ponte vecchio di Ragusa*, Occhipinti Salvatrice Editrice, Modica, 1982.

Per l'analisi del documento:

- [https://it.wikipedia.org/wiki/Riforma_di_misure_e_pesi_in_Sicilia_\(1809\)](https://it.wikipedia.org/wiki/Riforma_di_misure_e_pesi_in_Sicilia_(1809))
- Elena Frasca, *I cappuccini di Modica: note di vita conventuale*, C. Miceli e D. Ciccarelli, a cura di, *Francescanesimo e cultura negli iblei*, Atti del convegno Ragusa, Modica, Comiso 10-13 Ott. 2004.

Per la storia della cassata e per le ricette:

- <http://www.lacassatasiciliana.it/la-cassata.html>⁺
- <https://www.ilgiornaledelcibo.it/ricetta/cassatelle-i-cassateddi-ri-pasqua/>
- Francesco Tidona, *Le dosi, le feste, i dolci nella tradizione ragusana*, Motoraduno Internazionale Monti Iblei, 2002.
- Raffaella Tumino, a cura di, *Libro delle ricette famigliari*, manoscritto.

RINGRAZIAMENTI

Questo laboratorio non sarebbe stato realizzato senza l'aiuto e la collaborazione di enti e persone che vogliamo qui ringraziare:

- La dirigente scolastica prof.ssa Daniela Piccitto;
- L'Archivio di Stato di Ragusa, il suo personale e soprattutto il direttore Vincenzo Cassì;
- Il vescovo Monsignore Giuseppe La Placa e la diocesi di Ragusa;

- Il prof. Gianluca Leggio per la realizzazione dei dolci nel laboratorio della scuola;
- Il direttore dell'hotel "Antico Convento" Saro Massari e la responsabile del marketing della struttura Gloria D'Amanti.