

Promozione del Territorio

PIATTI TIPICI DELLA TRADIZIONE MESSINESE



Lago di Ganzirri

Origini e preparazione

L'Ufficio Enoteca della Città Metropolitana di Messina, nell'ambito della promozione del Territorio, intraprende la pubblicazione di una rubrica sulle Eccellenze messinesi.

Si parte dai piatti tipici che caratterizzano l'ambito territoriale con cenni storici che aiutano a comprendere le origini di piatti conosciuti in tutto il mondo.

PRIMA PARTE

Introduzione

La cucina messinese. L'arte delle spezie, il profumo del mare, il gusto della tradizione.

La colazione

Granita limone

Primi Piatti

Salsa di pomodoro

Pasta 'ncaciata

Pasta 'ncasciata

Secondi Piatti

Pescestocco a ghiotta

Ventri di pescestocco a ghiotta

La Majatica



Granita di Limone

Crispeddi 'i majatica (crespelle di neonata)

Majatica cá lumía (neonata con limone)

Sciabbachiéddu fritto

Le cozze di Ganzirri

Cozze gratinate

Dolci

Pignolata

La cucina messinese

L'ARTE DELLE SPEZIE, IL PROFUMO DEL MARE, IL GUSTO DELLA TRADIZIONE

La cucina messinese, come la Città, nei secoli ha subito le influenze delle dominazioni che regnarono in Sicilia. Profumi d'Arabia e sapori mediterranei si fondono per caratterizzare tante ricette.

Sono pietanze, molte delle quali a base di pesce, che nei tempi hanno sfamato famiglie di pescatori che vivevano solo con i doni del mare, quindi, con **pescespada**, pescato nello Stretto e cotto a trance, sulla griglia, e condito col "sammurigghiu" (un pinzimonio a base di olio, aglio, origano, un po' d'acqua e limone), o fatto a braciola.

Buonissimi anche i frutti di mare del Lago Faro e di Ganzirri: **cozze, vongole, fasolari**, rappresentano il condimento ideale per fumanti spaghetti, o per una irresistibile zuppa di pesce o una freschissima insalata di mare.

Un capitolo a parte merita il **pescestocco**, una delle pietanze più tipiche dello Stretto. "La morte sua" è "a ghiotta", cioè cucinato con cipolla, sedano, olive verdi salate, capperi, salsa di pomodoro, patate ed innaffiando tutto con abbondante olio extra vergine di oliva.

Anche le **melanzane**, a Messina, hanno notevole importanza culinaria; accanto alla classica parmigiana, a caponatina ed involtini, solo in provincia di Messina si possono gustare le melanzane ripiene. Per la preparazione di quest'ultima prelibatezza

si utilizzano melanzane di misura piccola, che vengono svuotate della loro polpa e riempite con pan grattato, misto a formaggio grattugiato, capperi, prezzemolo, aglio, formaggio locale tagliato a cubetti, e quindi cotte al forno, in teglia, con pomodoro, cipolla e basilico.

Invece, fanno parte della tradizione recente, i "rustici": **arancini, pidoni, focaccine, mozzarelle in carrozza**.

"Un capitolo a parte merita il pescestocco, una delle pietanze più tipiche dello Stretto. La morte sua è a ghiotta"

Il viaggio nella tradizione culinaria messinese, non può che concludersi con i dolci. I "pezzi forti" sono: la "storica" **pignolata**, bianca al profumo di limone, ed al cioccolato, i **cannoli di ricotta**, riempiti al momento, le crespelle di San Giuseppe e le sfingi di riso.

Dulcis in fundo, le granite di caffè o fragola, con panna, o di limone, sempre con brioscia. Non vi è bar, piccolo o grande, che non li prepara per

ristorarsi nelle calde giornate estive, assieme ai rinomati gelati dai gusti più assortiti.

Queste delizie, da sole, sono già un valido motivo per un "goloso" richiamo turistico.

Elaborato da: *Delizie agroalimentari messinesi*
[English Version](#)

La colazione

LA CLASSICA COLAZIONE ESTIVA

Granite e cremolate

La classica colazione estiva messinese è la granita con brioscia. C'è la nutriente "granita caffè con panna" e la dissetante "granita limone".

Simili alle granite sono le "cremolate" di frutta. Negli ultimi anni, ai classici gusti di fragola e mandorla i baristi messinesi hanno creato numerosi altri gusti (mandarino, melone, pesca, ecc.) per variegare l'offerta e aderire ai gusti correnti della clientela.



GRANITA LIMONE

Ingredienti per 4 porzioni

Mezzo litro di acqua, 300 grammi di zucchero, 5 limoni (possibilmente di varietà "Interdonato", eccellente per uso dolciario, coltivato esclusivamente nella zona di Roccalumera).

Procedimento

Unire acqua, zucchero e buccia grattugiata di due limoni in una casseruola. Riscaldare, senza arrivare all'ebollizione, sino al completo scioglimento dello zucchero. Fare raffreddare bene, filtrare con una stoffa e aggiungere il succo di tutti i limoni.

Inserire il composto nel freezer e, non appena comincia a gelare, mescolare e scrostare molto spesso. Questo sia per evitare che lo zucchero e la buccia dei limoni grattugiati scendano in fondo, sia per mantenere la granita morbida, omogenea e non ghiacciata.



Primi piatti

IL PIÙ TRADIZIONALE, IL PIÙ SEMPLICE E IL PIÙ ECONOMICO CONDIMENTO



Salsa di pomodoro

La salsa di pomodoro è il più tradizionale, il più semplice e il più economico condimento della pastasciutta. Ma non solo. Infatti, con un po' di arte, fa della pasta un'ottima pietanza.

La ricetta cambia da cucina a cucina, qui riportiamo un'antica ricetta di famiglia, la salsa della zia Grazia di Contesse.

L'alta qualità degli ingredienti è fondamentale: pomodori freschi non di serra e olio extravergine d'oliva. La bottiglia di pomodori fatta in casa sostituisce degnamente i pomodori freschi.

Procedimento

Tagliare i pomodori e togliere parte dei semi, metterli in una pentola con sale e un bicchiere d'acqua. Farli bollire a fuoco lento un po' e quindi buttarli nello scolapasta per fare colare l'acqua rimasta. Passare a setaccio e far cuocere per 20 minuti a fuoco bassissimo senza mescolare. Durante la cottura aggiungere 4 pomodori sbucciati e tagliati a pezzettini. Quando è quasi cotta aggiungere basilico, olio abbondante e zucchero quanto basta.

Pasta 'Ncaciata

IL PIATTO TIPICO MESSINESE DELLE FESTE



Pasta 'Ncaciata

La pasta *'ncaciata* è, tradizionalmente, il piatto tipico messinese delle feste, immancabile soprattutto a Ferragosto. E' caratterizzata dall'abbondanza di cacio impiegato, da cui il nome *'ncaciata*, cioè "piena di cacio".

Ingredienti

Carne macinata mista di manzo e maiale; olio extravergine d'oliva; vino rosso; salsa di pomodoro; melanzane; basilico; salsiccia o salame; uova sode; tuma; pecorino grattugiato in abbondanza, maccheroni.

Procedimento

Mettere sul fuoco la carne insaporita con un po' d'olio e quindi aggiungere mezzo bicchiere di vino rosso. Appena il vino evapora aggiungere la salsa di pomodoro.

Cuocere al dente i maccheroni e condirli con il sugo.

In una teglia da forno unta con olio sistemare uno strato di maccheroni e poi salsa di pomodoro, fette di melanzane fritte a disco, basilico, fettine di tuma, salsiccia o salame a pezzettini, uova sode a fette e infine abbondantissimo pecorino

PASTA 'NCASCIATA

La pasta *'ncasciata*, come la più diffusa pasta *'ncaciata*, è stata, tradizionalmente, il piatto delle feste.

Si chiama *'ncasciata*, cioè *"in cascia"*, messa in cassa per il tipo di cottura, *"sopra e sotto"*, nella brace. La teglia della pasta, chiusa con un coperchio e legata saldamente con fil ferro, si mette in un letto di brace e si copre completamente con abbondante quantità di brace.

Oggi sono pochi coloro che possono permettersi questo tipo di cottura e bisogna accontentarsi del più pratico forno, anche se il gusto, ahimè, non è lo stesso.

La pasta *'ncasciata* è diffusa in varie parti della Sicilia e in ogni posto c'è una variante che caratterizza il luogo. Il comune denominatore in tutta la Sicilia è la tecnica di cottura.

Qui riportiamo la tradizionale ricetta-base messinese.

Ingredienti

500 gr. carne macinata, un pollo ruspante, pomodori, cipolla, 2 melanzane, 3 uova sode, 300 gr. salame, 500 gr. caciocavallo fresco, abbondante pecorino, pasta.

Procedimento

In una padella si fa imbiondire mezza cipolla tagliata finissima, si

aggiunge 500 grammi di tritato e si fa rosolare. Si aggiunge un passato di pomodoro fresco e pelato, si sala e si fa cuocere a fuoco lento fino a che diventa denso.

In una pentola si fa rosolare mezza cipolla tagliata sottilissima e si aggiunge un pollo tagliato a quarti. Quando il pollo è ben rosolato si aggiunge il passato di pomodoro fresco pelato, si sala e si completa la cottura del pollo.

Si hanno così a disposizione due sughi.

Si tagliano due melanzane a fette sottili, si mettono in acqua e sale, coperte con un coperchio con sopra un peso. Dopo due ore circa si scolano, si strizzano bene e si friggono in abbondante olio d'oliva.

Si tagliano a rondelle 3 uova sode, a piccoli dadini 300 grammi di salame e a fette sottili 500 grammi di caciocavallo fresco.

Si fa cuocere la pasta, sono molto adatti i rigatoni, si scola al dente, si fa riposare un paio di minuti prima di condirla con i due sughi.

In una teglia da forno si stende uno strato di pasta, uno strato di caciocavallo, uova, salame e melanzane. Si spolvera con pecorino grattugiato e si ripetono gli strati fino a quando non si completa la teglia.

Si mette la teglia *"incassata"* nella brace, o in forno, e si lascia cuocere per una ventina di minuti.

Secondi piatti

IL PESCESTOCCO



Il merluzzo essiccato

Lo stoccafisso, merluzzo essiccato, pur essendo un prodotto importato dai mari del Nord, è diventato, stranamente, un piatto tipico messinese assumendo il nome di **“pescestocco”**.

E, parallelamente all’arrivo dello stoccafisso, a Messina è nato il mestiere di **“ammollatore”** che con un lungo procedimento, a base di acqua corrente, trasforma lo stoccafisso in pescestocco. Socialmente era una professione popolare ma di prestigio e i componenti della “Associazione ammollatori” erano in grado di incidere sia in campo economico che socio-politico.

Fino agli anni settanta del ‘900 erano numerose le botteghe di “pescestoccaro”, con le grandi vasche piene di acqua corrente, dove si vendeva esclusivamente “pescestocco e baccalà”.

Era un piatto popolare, economico e molto nutriente. Nell’Archivio storico della Città Metropolitana di Messina, nel fondo “Ospizio di beneficenza Alfredo Cappellini”, sono documentati gli acquisti di grandi quantità di pescestocco, molto importante nella dieta dei bambini per le sue proprietà organolettiche.

Purtroppo gli storici ammollatori sono ormai in via d’estinzione. Pescestocco e baccalà ormai si vendono dal pescivendolo, ammollati da industrie calabresi specializzate o ammollati sommariamente... a volte con aggiunta di additivi (come la calce che aumenta il peso e rende più bianche le carni).

E non è più un prodotto popolare, infatti un pescestocco di qualità raggiunge prezzi particolarmente elevati.

Di seguito postiamo le ricette tipiche messinesi di pescestocco e ventri di pescestocco “a ghiotta”, così come tramanda **Antonino Sarica** nel suo aureo *“Del cucinare in riva allo Stretto”*.

PESCESTOCCO A GHIOTTA

Ingredienti

600 grammi di stoccafisso, ben ammollato in acqua, accuratamente spinato e tagliato a pezzi di circa 5 per 8 centimetri (tutte operazioni che a Messina sa ben fare il venditore); 600 grammi di patate; una ventina di cucchiaini di salsa di pomodoro* poco concentrata; una grossa cipolla; un pugno di capperi salati; 5-6 olive salate verdi; sedano; olio d'oliva; sale; pepe nero macinato.

Procedimento

Lavare il pescestocco in acqua corrente, strizzarlo e lasciarlo bene asciugare su carta da cucina assorbente o, meglio ancora, assorbirne l'acqua con un tovagliolo. Far rosolare dapprima le patate, pelate e tagliate a spicchi piuttosto grossi, in una padella con olio, e poi il pesce stocco molto bene da tutte le parti.

In una capiente casseruola, far appena dorare la cipolla tagliata a pezzetti, in olio e sale (non usare assolutamente l'olio di frittura di patate e pesce stocco). Quindi aggiungere il sedano tagliuzzato, le olive scocciate e sminuzzate, i capperi interi dissalati. Rimestare e versarvi subito la salsa di pomodoro. Mettere su fuoco lento. Ad ebollizione aggiungervi le patate, aggiungendo acqua fino a coprirle, e sistemare su di esse il pesce stocco. Condire infine con del pepe e spargere ancora del sedano tagliato minutamente.

Continuare a far cuocere a fuoco lento aggiungendo di tanto in tanto, se necessario, dell'acqua ma con moderazione, e soprattutto evitare di rimestare durante la cottura: piuttosto agitare ad intervalli la casseruola con movimenti in senso orizzontale.



Togliere dal fuoco quando la forchetta penetra senza sforzo nelle patate e il sugo appare abbastanza ristretto. Consumare caldo, senza lasciare riposare.

** Tagliare a pezzi dei pomodori maturi; porli in una casseruola con sale e un mazzetto di basilico. Farli cuocere un po', poi setacciarli. Quindi rimettere su fuoco lento il passato e lasciarlo più o meno concentrare.*

VENTRI DI PESCESTOCCO A GHIOTTA

Ingredienti

12 ventri di pesce stocco; una grossa tazza di salsa di pomodoro; 150 grammi di pangrattato; 50 grammi di formaggio pecorino stagionato grattugiato; un pugno di capperi sotto sale; 7-8 olive salate verdi; sedano; prezzemolo; una cipolla; olio d'oliva; sale; pepe nero macinato.

Procedimento

Mettere i ventri a bagno in acqua fredda (l'acqua calda li guasterebbe) e pulirli bene, liberandoli specialmente dagli "ossicini" marginali e dalla pellicola. Quindi distenderli su carta da cucina e lasciarveli un po' ad asciugare.

Preparare intanto un impasto mettendo insieme il pangrattato, il formaggio, un manciata di prezzemolo tagliuzzato, parte dei capperi dissalati e sminuzzati, alcune olive a pezzetti, olio, sale e pepe.

Distribuire quest'impasto sui ventri distesi, arrotolarli partendo dalla parte più larga e legarli infine con del filo di cotone per evitare che si aprano durante la cottura.

In un'ampia casseruola versare dell'olio fino a coprire il fondo

e aggiungervi la cipolla a fettine. Appena questa è dorata, a fuoco lento, spargere i rimanenti capperi interi ma prima dissalati, le restanti olive a pezzetti, del sedano tagliuzzato, pochissimo sale e lasciare soffriggere. Versarvi la salsa di pomodoro, allungandola con un poco d'acqua se risulta troppo densa, e lasciare cuocere a fuoco lento per circa dieci minuti.

Sistemare infine nella casseruola i ventri ripieni - precedentemente rosolati in una padella con olio - aggiungendo, se è il caso, un po' d'acqua. Far cuocere a fuoco moderato, ma non per molto e togliere dal fuoco quando il sugo è sufficientemente ristretto.

Far raffreddare e tirar fuori i ventri uno alla volta.

Delicatamente liberarli dal filo e nel frattempo riscaldare il sugo. Sistemarli in un piatto di portata spargendovi sopra il sugo ben caldo. Consumare subito.

Le ricette di pescestocco sono tratte da: **Sarica Antonino**, *Del cucinare in riva allo Stretto 73 ricette messinesi* Introduzione di Sergio Todesco, Società messinese di Storia patria, Messina 2003.

La neonata

La majatica (neonata), vocabolo tipico del messinese, indica il mese di maggio, periodo della deposizione delle uova, quando il prodotto, la neonata, viene pescato in abbondanza.

Si tratta di pesci appena nati delle più svariate qualità, ma soprattutto pesce azzurro.

E' la base di piatti tradizionali prelibati che ormai non si possono più gustare in quanto ne è vietata la pesca e la commercializzazione. Infatti solo pochi chilogrammi di neonata corrispondono al depauperamento del patrimonio ittico dei nostri mari pari a tonnellate di pesce adulto.

Qui riportiamo le due ricette classiche a puro titolo di documentazione storica.



CRISPEDDI 'I MAJATICA (CREPPELE DI NEONATA)

Ingredienti base

500 gr. majatica, 2 uova sbattute, aglio, prezzemolo, sale, succo di limone.

Procedimento

Lavare la neonata e mescolarla bene con le uova sbattute, l'aglio e il prezzemolo tritato.

Prendere l'impasto con un cucchiaio e versarlo in una padella con abbondante olio bollente.

Lasciare appena dorare, salare e versare del succo di limone.

Per rendere l'impasto più solido, tipo polpetta, si aggiungono 2 cucchiaini di farina e si utilizza un solo uovo.



MAJATICA CÁ LUMÍA (NEONATA CON LIMONE)

Ingredienti base

majatica, aglio, prezzemolo, sale, pepe, succo di limone.

Procedimento

Immergere la majatica in acqua bollente per un minuto, scolare bene, collocarla in un piatto da portata e condirla con olio, abbondante succo di limone, aglio e prezzemolo tritati, sale e pepe.



SCIABBACHIÉDDU



Non potendo gustare la *majatica* si può optare per il meno pregiato *sciabbachiéddu*, che è di libera pesca e commercializzazione. Si tratta sempre di novellame di pesce, però più grande, da 1 a 3 centimetri. Viene pescato con la rete chiamata *sciábbica*, dalla quale prende il nome.

Si cucina con una semplice frittura

Ingredienti base

Sciabbachiéddu, farina, olio, sale, succo di limone.

Procedimento

Lo sciabbachiéddu, dopo essere stato lavato e sgocciolato, va ben infarinato e messo a friggere in abbondante olio caldissimo.

Va consumato al momento, dopo aver salato e versato del succo di limone.

Le cozze di Ganzirri

SONO LA BASE DEI PRELIBATI PIATTI TIPICI DELLA CITTÀ DELLO STRETTO



Cocciolari a Ganzirri.

La fotografia di M. Bernard Aury risale alla metà degli anni Sessanta e venne pubblicata nell'opera di Pierre Sébilleau "La Sicile", edita nel 1966 a Grenoble da Editions Arthaud.

tratto da <http://reportagesicilia.blogspot.com/>

Le cozze e il cocciolaro

Le cozze allevate nei laghi di Ganzirri sono la base dei prelibati piatti tipici della città dello Stretto, divulgati per secoli in tutta Europa dai viaggiatori stranieri nelle loro memorie di viaggio.

E anche l'economia della zona ruotava attorno a cozze e vongole.

Oggi, purtroppo, a causa dell'inquinamento, tali molluschi non sono più allevati nei due pantani ma vengono solamente fatti stazionare nel piccolo Lago Faro in attesa della commercializzazione.

Purtroppo è anche un piatto pericoloso per il rischio di malattie, anche gravi, quali l'epatite o addirittura il colera, ed è stato vietato l'uso di consumarle crude.

Così è rimasto solo il ricordo dei numerosi banchetti con ombrellone, nel lungolago, con il cocciolaro che apre le cozze crude e le porge, a ritmo continuo, ai clienti con una spremuta di limone.

Il gusto di mare era eccezionale e non aveva alcun paragone con la più elaborata ricetta di cozze cotte.

COZZE GRATINATE



Ingredienti per 4 porzioni

1 kg. di cozze di Ganzirri, 100 grammi di pan grattato, olio d'oliva, prezzemolo, aglio, origano, sale, pepe, vino bianco secco.

Procedimento

Dopo aver lavato bene le cozze si mettono sul fuoco in padella, con olio e aglio, sino a che si aprono. Si elimina la valva superiore, si lascia la cozza attaccata alla valva inferiore, e si mette in teglia.

Si versa sulle cozze un condimento composto da aglio, prezzemolo, olio, sale, pepe, pangrattato leggermente tostato.

Dopo aver versato poche gocce d'olio su ogni cozza si inforna per cinque minuti.

Le cozze si cospargono ancora di origano e di vino bianco secco e si fanno gratinare per altri dieci minuti in forno.

La pignolata

LA PIGNOLATA RISALE AI TEMPI DELLA DOMINANZA SPAGNOLA



Era il dolce tipico del Carnevale

La pignolata risale al Seicento, ai tempi della dominazione spagnola in Sicilia quando alcune famiglie nobili messinesi chiesero di rendere più ricca la classica ricetta di dolce ricoperto di miele. Fino a qualche decennio fa era il dolce tipico del periodo di Carnevale, ma oggi si trova nelle pasticcerie tutto l'anno.

E' un dolce che si conserva per settimane senza perdere la fragranza

E' composta da una montagnetta di gnocchetti (fritti o infornati), consistenti all'esterno e friabili all'interno, che viene cosparsa per metà con una glassa al cioccolato e per l'altra metà con una glassa al limone. Si accompagna con marsala secco o un amaro.

I classici gnocchetti fritti ricoperti di miele sono presenti, con svariate varianti, nella cucina regionale di quasi tutta Italia e prende vari nomi (in Abruzzo "*cicerchiata*", a Palermo "*pignoccata*", a Napoli "*struffoli*", ecc...)



Ingredienti per gli gnocchetti:

750 g. di farina 00; 10-12 tuorli d'uovo; 100 ml di alcool puro per dolci; 75 g. di zucchero; Strutto per friggere q.b.

per la glassa al cioccolato:

300 g. di zucchero a velo; 300 g. di zucchero a velo; 150 g. di burro; Acqua q.b.; Vaniglia q.b; Cannella in polvere q.b.

per la glassa al limone:

400 g. di zucchero a velo; Succo di 4 limoni; 4 albumi d'uovo

Procedimento

Per gli gnocchetti:

In una terrina sbattere con energia i tuorli d'uovo, lo zucchero e l'alcool, quindi aggiungere poco per volta la farina amalgamando fino a ottenere un impasto omogeneo e consistente che tenderà a staccarsi dalle pareti della terrina.

Successivamente stendere l'impasto su di una spianatoia formando dei bastoncini dello spessore di 7-10 mm. Quindi

PIGNOLATA

Quindi tagliare i bastoncini in tocchetti lunghi circa un paio di centimetri ciascuno.

Friggere poco per volta i tocchetti della pignolata in abbondante strutto caldo, rigirandoli di tanto in tanto fino a farli dorare, e riporli infine su carta assorbente in modo che perdano il grasso in eccesso.

Il più antico procedimento tradizionale prevede i tocchetti infornati con una teglia unta e ritirati appena assumono una leggera doratura.

Per la glassa al cioccolato:

In un pentolino posto su fiamma molto bassa sciogliere il burro e unire, poco per volta, lo zucchero a velo, la vaniglia, la cannella in polvere, il cacao setacciato e dell'acqua che andrà versata a filo fino a ottenere la giusta densità. Lasciare intiepidire.

Per la glassa al limone:

Versare lo zucchero in un pentolino e scaldarlo a fiamma molto bassa fino a quando non comincerà a filare, quindi versarlo in una terrina e incorporarvi poco per volta gli



PIGNOLATA



albumi montati a neve. Girare a lungo con un cucchiaino versando nel frattempo il succo dei limoni a filo fino a ottenere una glassa morbida e bianca.

Composizione

Dividere i tocchetti fritti della pignolata messinese in due porzioni uguali e amalgamare bene la prima porzione con la glassa al cioccolato tiepida e la seconda porzione con la glassa al limone.

Dopodiché sistemare le due porzioni di pignolata su di un piatto da portata, l'una accanto all'altra in modo da formare un'unica montagnola bicolore, e lasciare che le glasse si asciughino per almeno un'ora.

Ricetta rielaborata da: [dolcисiciliani.net](http://dolcिसiciliani.net)

Messinese cooking

THE ART OF SPICES, THE PERFUM OF THE SEA, THE CHARM OF TRADITION

The Messinese gastronomy, like its city, has undergone the influence of many dominations that followed on the centuries. Perfums of Arabia and mediterranean flavours characterize a lot of recipes made of simple but strong taste ingredients.

A large variety of dishes are essentially based on fish. It appeased the hunger of many fisher-families who used to live with only what they received by sea such as swordfish. It can be cooked in many ways: grilled and seasoned with "sammoriglio" sauce (pinzimonio based on oil, minced garlic and lemon juice) or made in kebabs (involtoni) filled with bread-crumbs, grated parmesan-cheese, minced garlic and parsley. Very excellent are also Ganzirri Lakes shellfishes: clams, mussels and crustaceans (bocconi e fasolari) are the most refined ingredients to season spaghetti, to prepare an irresistible fish-soup or a fresh sea-salad.

One of the most typical dishes of the Strait is stockfish (originating from northern Europe) It finds its highest expression cooked "alla ghiotta" with oil, tomato sauce, cutted onion, green salt olives, capers and pieces of tomatoes.

Egg-plant had their fortune in Messina as well: one can taste the well-known aubergines "alla parmigiana", the "caponatina". One can enjoy, only all over Messina province, the stuffed aubergines. To prepare this particular dish, one must use the smallest-size quality

of aubergine (as a hand-palm). After having filled it with bread-crumbs, grated parmesan cheese, parsley, garlic, goat's pieced cheese, let it brown, first, in a frying-pan and, then, roast it in a baking-tin with pieces of tomatoes, cutted onion and basilic.

Fast meal takes part of a recent tradition. One can find the so called "rustici" the typical fried "arancini, pidoni, focaccine" in one of many rotisseries or bakeries of Messina.

"One of the most typical dishes of the Strait is stockfish it finds its highest expression cooked alla ghiotta"

We conclude our gastronomical tour with Messinese confectionery. Its pastry's specialties are: the "cannoli" filled, at the moment, with butter-milk curd; the famous "pignolata", a sweet made with egg-paste, covered with white lemoncing and black chocolate one; the "crespelle of S. Joseph" and the "sfingi of rise" (pancake of rise covered with sugar).

Dulcis in fundo, one can taste the "granita of coffee or strawberry with cream and brioche" (grated-ice drinks) and the famous ice-creams. There is no bar, small or big, that doesn't prepare them. In summer, especially in the morning, they are irresistible!

They alone are a small "savoury" touristic recall to persuade strangers to come back again in Messina!

Elaborato da: Delizie agroalimentari messinesi
Italian Version