

## *“U Muffulittu” o “A Mufuletta”*

Chiedersi quale sia l'origine di determinate usanze e tradizioni è un'impresa ardua è spesso difficile, resa complessa dalle innumerevoli aggiunte avvenute nel corso dei secoli.

“U MUFFULITTU” deriva da un'antica tradizione nordica celtica, trasformatasi nel corso dei secoli appartenente alla tradizione di San Martino.

Dalle nostre parti il culto di San Martino, pur mantenendo l'antica origine nordica, si presenta legato all'usanza popolare di aprire le botti di vino novello, proprio nel giorno dell'anniversario della morte del Santo.

Da quello che ci viene tramandato dagli anziani, intorno a questo particolarissimo pane, sappiamo che ha sempre mantenuto questo aspetto tondo, morbido e avvolgente, in linea, si direbbe, con la sua etimologia. Di fatti, sembra che la parola MUFFULETTO derivi dal provenzale (moflet; morbido, soffice); ma da una variante sassone (muftlen o moffen si ricava un altro significato: avvolgere, coprire) da qui l'archetipo del “panetto-zolla” che avvolge e copre i semi del grano.

Non è un caso se il “Muffuletto”, pane mollo e spugnoso, è farcito da semi di cimino" (semi di finocchio selvatico), già durante la fase della sua preparazione che avviene in un periodo particolarmente delicato e di grande importanza per tutta la comunità agraria a Novembre, il mese della semina dei campi. Anche se, una leggenda racconta che, i locali muffuletti, - di genere maschile

- pare siano il risultato di una distrazione, quando il giorno di San Martino qualcuno aggiunse troppa acqua alla farina. Allora, per rimediare - gettare tutto sarebbe stato uno spreco - pensarono di condire l'impasto con il finocchietto, dandogli infine poca cottura.

## ***“U MUFFULITTU”*** ***di Santa Caterina di Villarmosa***

A differenza dei suoi simili delle altre città della Sicilia, si distingue per la sua colorazione giallo oro, data dallo zafferano che viene sciolto nell'impasto. L'antica usanza di colorare i cibi con lo zafferano, caduta in disuso da centinaia di anni, pare sia sopravvissuta nel panetto di San Martino a Santa Caterina Villarmosa, con richiamo metaforico alla fecondità dei campi “ pronti” ad accogliere il seme delle messi.

Un altro simbolo della terra, dunque “U MUFFULITTU”, che come la zolla umida baciata dal sole d'autunno, avvolge nel segreto del suo grembo, il seme del grano, come buon auspicio di una raccolta abbondante e di qualità per l'intera comunità.

In tale occasione ai primi di settembre, infatti, a Santa Caterina Villarmosa si svolge la sagra del "muffuletto", gustosa focaccia aromatizzata con semi di finocchio selvatico e zafferano e condita con salsa e tritato di carne.

Il "muffuletto" viene condito con olio, sale, ricotta, olive nere e acciughe.

A Della, la sagra si svolge la vigilia della festa dell' Immacolata.

## **A Marianopoli e Villalba(Caltanissetta)**

L'11 novembre, dedicato a San Martino, si degusta il vino nuovo. Per l'occasione, si prepara il "muffulittu" condito, nella maniera tradizionale (olio di oliva, sale, pepe o peperoncino, acciughe salate e formaggio pecorino) si accompagna alla spillatura del nuovo vino. A Montedoro e San Cataldo la tradizione invece, vuole che esso sia condito con miele, zucchero e ricotta.

## **A Riesi**

A Riesi in provincia di Caltanissetta, il giorno della festa di San Martino Il muffuletto, viene preparato e lavorato con semi di finocchio, con pochissima mollica, conditi con olio, sale e pepe nero.

## **A San Giuseppe Jato**

In questo paese, i "muffuletti" detti pure "vaconza", sono delle specialità gastronomiche legate ad una tradizione locale nel periodo della vendemmia. Preparate sempre allo stesso modo, con pasta di farina di grano duro e condite con olio d'oliva, formaggio pecorino, grattugiato o a pezzetti, pepe e sale, oppure, con la sola ricotta.

È tradizione antica come si evince dai racconti degli anziani:

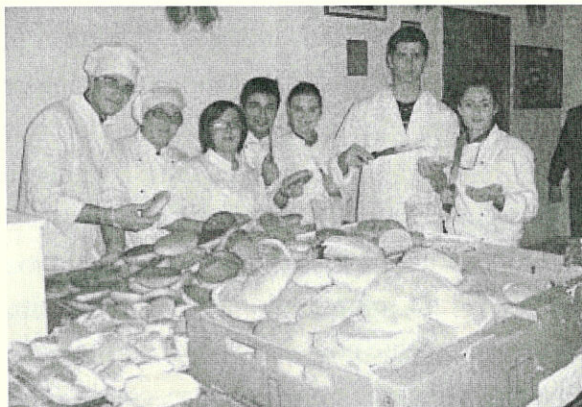
“Una volta, ai primi chiarori del giorno, percorreva il paese il "venditore di muffuletti" che con la sua "cartedda" (cesta) piena di focacce, coperta da un panno di lana per non disperderne il calore "abbanniava" (gridava): «ora ora sfurnaru i vaconza; cavuri cavuri sunnu i vaconza»”.



## Nell'agrigentino

Nei paesi in provincia di Agrigento chiamano muffulette (cu cimulu duci, ossia coi semi di finocchio) i pani tirati in luglio a San Calogero, di fatto meglio paragonabili ai nostri francesini, sia come forma che per consistenza. Il giorno di San Martino invece, viene preparata la "sfincia" di San Martino, delle deliziose frittelle zuccherate e ricoperte di miele; altra variazione, ripiene di crema di latte.

## A Mazzarino



Si svolge ogni anno il giorno dell'Immacolata 8 Dicembre, nella serata "A Muffulittata mazzarinisa" organizzata dalla **Confraternita dell'Immacolata**.

L'evento mette in risalto il dolce tipico della festa che è proprio "U Muffulittu", ovvero un pane impastato con aroma di seme di finocchio detto in mazzarinese "u ciminu". Dopo il taglio del nastro gli studenti dell'Istituto alberghiero di Caltanissetta provvedono a distribuire agli intervenuti "Li Muffuletta", alcuni conditi con ricotta e miele accompagnati da un buon bicchiere di malvasia.

## *Nel Trapanese tra tradizioni e degustazioni*

### NEL BELICE

Anche nel Belice, oltre ai soliti biscotti di San Martino, si usa consumare tale pietanza per il giorno del santo, «una tradizione diffusa vuole, appunto, che si mangino appena sfornati dei pani di forma tondeggiante, fatti di farina arricchita di semi di finocchio e conditi con olio, formaggio, sale e pepe, di solito accompagnati dal vino nuovo spillato dalle botti». L'unica differenza sta nel nome, infatti, spostandosi verso la Sicilia Occidentale, il nome "Muffulittu" subisce una trasformazione dal maschile al femminile, diventando "Muffuletta".

### A POGGIOREALE

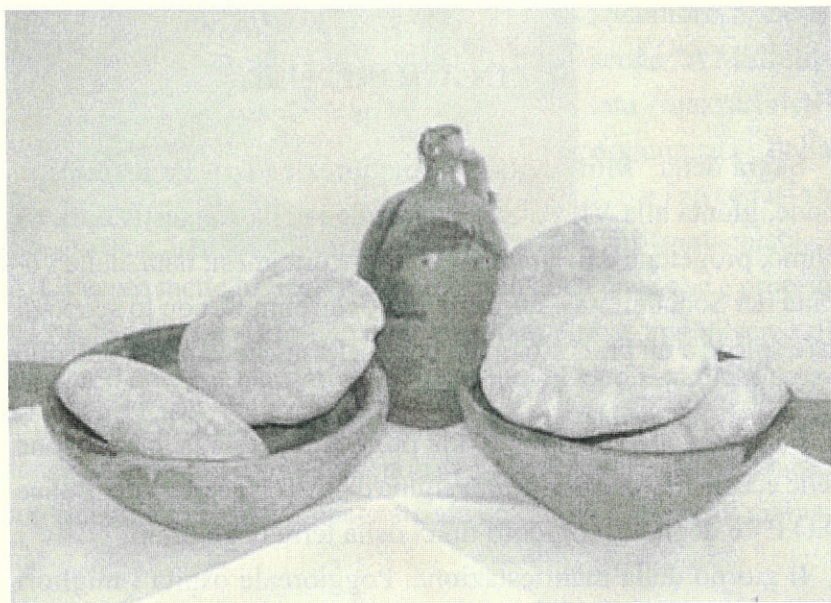
Sagra della "Muffuletta", a Poggioreale (Tp). La manifestazione, giunta alla VII edizione, si svolge nella suggestiva piazza Elimo, progettata dall'architetto Paolo Portoghesi; nata, dalla volontà dei Soci dell'Ass. turistica pro loco "elimo", con lo scopo di dare spicco a un prodotto tipico che esalta anche la bontà dell'olio novello.

La sagra ha come obiettivo la promozione e la valorizzazione delle eccellenze dell'olio extravergine d'oliva "Nocellara del Belice D.O.P." e degli altri prodotti tipici della terra degli elimi.

Il giorno della manifestazione, Poggioreale ospita i migliori



produttori di olio e di olive della varietà Nocellara del Belice, riconosciuta come D.O.P., che dalle 11.30 alle 24.00 espongono le loro produzioni nella piazza Elimo, dando la possibilità ai visitatori di scoprire il gusto di tale prodotto in tantissime pietanze. In questa manifestazione trovano promozione tanti altri prodotti tipici locali quali: la infignulata, la vastedda della valle del Belice D.O.P., il pecorino siciliano D.O.P., la ricotta di pecora, vari tipi di dolci che rimarcano i suddetti prodotti. I visitatori che intervengono possono scoprire oltre ai prodotti in mostra, anche altri prodotti tipici locali quali: "salsiccia e stigghioli" alla brace, vino locale ecc.". Alla manifestazione partecipano anche artigiani ed artisti, locali e non, che espongono prodotti di propria manifattura: quadri, ceramiche, terra cotta, prodotti in pelle e cuoio, manufatti in ferro battuto ecc..



## S. MARTINO AD ERICE



Ad Erice, unica città del territorio trapanese in cui esiste una chiesa a lui intitolata. Intorno al 1300, durante la dominazione Normanna e per volere del Conte Ruggero, venne edificata ad Erice, la **Chiesa di San Martino**. Essa fu, in principio, eretta in piccola pianta ed in stile gotico. Divenne subito sede di una congregazione che si occupava di opere di carità ed inoltre si impegnava a presentare preghiere per la salvezza di tutte le anime del Purgatorio. L'aspetto odierno della Chiesa di San Martino risale alla sua riedificazione, avvenuta dopo la metà del 1600, sotto la guida di un sacerdote ed architetto del luogo: Matteo Gebbia. Questi ne diede un'impronta nuova in cui spicca la forma a croce latina divisa in tre navate, un portale pregiato e maestoso ed un transetto sovrastato da cupola a sesto rialzato: tutto prettamente in stile barocco. La **Chiesa di San Martino** risalta in quanto ubicata su una piazzetta. Entrando ci si sente quasi impigliati dal colore predominante dell'interno: il bianco. Volgendo lo sguardo in basso, il visitatore resta affascinato dalla pavimentazione di origine settecentesca. Il pregiato pavimento è costituito da lastre tombali arricchito da mattonelle che ne raffigurano un autentico disegno del 1700. Agli occhi del visitatore, sono tutt'oggi visibili gli ambienti che dalla Sagrestia conducono



all'Oratorio. Questi locali esistevano già ai tempi della prima costruzione della **Chiesa di San Martino** ed ivi solevano riunirsi i confrati sia per i momenti di preghiera che per stabilire le sorti per il futuro storico e politico del luogo. Ancora vivi, come testimoni d'arte ed ancora consapevoli dell'originario utilizzo, sono evidenti i sedili di legno lungo le pareti ove solitamente si accomodavano i confrati stessi.



Incastonato tra meravigliose e pregiate opere d'arte, ciò che spicca, all'interno della Chiesa di San Martino, è senza dubbio un manufatto di un artista ericino del 1556. La scultura rappresenta il **San Martino a cavallo** mentre offre il suo mantello al povero, esso è posto al centro della Sagrestia per essere così più apprezzato e visibile al visitatore. La Chiesa di San Martino appare oggi anche come dimora di altre opere che magari in passato erano appartenute ad altre chiese in seguito chiuse o distrutte.



Il giorno 11 Novembre si vive un giorno di festa con la celebrazione della Messa alle ore 19,00 e, a seguire, si gustano i prodotti della tradizione gastronomica siciliana legati al

Santo ("Muffuletti", Biscotti di San Martino e Vino Nuovo).



## A BUSETO PALIZZOLO

Come si evince dalle pagine precedenti, in tutta la Sicilia Occidentale, nella tradizione gastronomica il “muffulittu” o la “muffuletta” è un prodotto tipico della festa di San Martino.

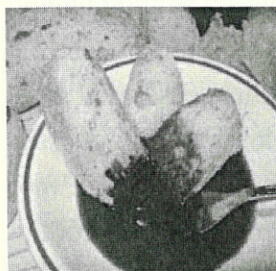
Il nome di questa pagnotta, morbida e spugnosa, ha assunto vari appellativi: dall’origine nordica celtica “muffulittu”, al provenzale “muffuletto”, si passa alla trasformazione dal maschile al femminile “muffuletta” fino ad arrivare a “Mufuletta”. Questo ultimo termine è utilizzato a Buseto Palizzolo, dove questa pagnotta, realizzata con farina di grano e con il “cimino” (semi di finocchio), viene preparata con l’aggiunta, inconsueta, dell’uva passa nell’impasto e consumata in maniera diversa dal solito, infatti, in questo paese è presente l’usanza della “mufuletta” con il vino cotto. Infatti, tradizionalmente vengono gustate inzuppate nel vino cotto, ma sono abbastanza diffusi altri abbinamenti con il dolce e il salato, ad esempio con la ricotta, oppure con sardine salate, origano olio e sale. In periodo più recente, le nuove generazioni preferiscono abbinare salumi affettati, in particolar modo la mortadella, trasformando la “mufuletta” in un morbido panino imbottito.

## *Mufulette di San Martino*



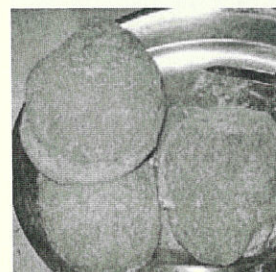
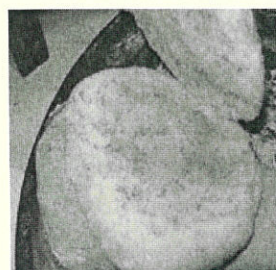
### **Ingredienti:**

- Farina
- Sale
- Semi di cumino (cimino)
- Lievito di birra
- Acqua



### **Procedimento:**

Mettere in un contenitore la farina e far sciogliere il lievito in una piccola tazza d'acqua tiepida. Unire la farina, i semi di cumino, il sale e il lievito, aggiungendo acqua fino a formare un impasto omogeneo e molto morbido, quindi mettere a riposo per 15 minuti circa. Modellare a forma di pagnotta e far cuocere nel forno, a 180°C, per circa un'ora e mezza. A piacere si può aggiungere l'uva passa in mezzo all'impasto. E' antica tradizione fare queste pagnotte chiamate mufulette, nel giorno di San Martino (11 novembre) per ricordare la generosità del Santo, e vanno gustate inzuppate nel vino cotto oppure con la ricotta fresca.





## ***BISCOTTI ERICINI*** ***(in dialetto STRUNZA DI JATTI)***

### **Ingredienti:**

- Kg. 1 di farina di grano duro setacciata ;
- scorza di 2 arance, abbrustolita e tritata ;
- pepe macinato, quanto basta ;
- vino cotto;
- lievito naturale, quanto basta ;
- sale: un pizzico.

### **Preparazione:**

Impastare la farina con il vino cotto, mescolandovi la scorza di arance, il pepe, il sale e il lievito.

Lasciare l'impasto, ben coperto, a riposare per circa due ore, e, dopo, manipolarlo formando tanti piccoli biscotti. Cuocere per circa 45 minuti in forno a legna.

## ***Detti e proverbi su San Martino in tutta Italia***

Esistono una grande varietà di detti e proverbi legati a San Martino, che richiamano: alcuni il collegamento fra San Martino e il vino, e quindi l'estate di San Martino in cui si assaggia il vino nuovo; altri le usanze gastronomiche tipiche della festa di San Martino.

Di seguito sono elencati alcuni tra i detti e i proverbi più conosciuti in tutta Italia, con relativa spiegazione.

### ***Proverbi legati all'Estate di San Martino:***

- **“A san Martinu ogni mustu addiventa vinu”** - *A San Martino ogni mosto diventa vino.*
- **“Ppi san Martinu si tasta lu vinu; si vivi lu vinu e cu ‘nzu’ vivi, nun va in pararisu e lu mustu c’addiventa acitu!!!”** - *Per San Martino si assaggia il vino: si beve e chi non lo beve non va in paradiso e rischia di vedere trasformato il vino in aceto e quindi in questa giornata occorre mangiare e bere a sazietà.*
- **“L’istè ‘d San Martèn la dura du dì e ‘n ponèn”** - *“L'estate di S. Martino dura tre giorni e un pochino”* - L'estate di S. Martino (cioè il bel tempo fuori stagione) dura poco più di tre giorni. La festa di S. Martino è l'11 novembre.



- **“Per San Martino si spilla il botticino”**; - *Per San Martino, cadono le foglie e si spilla il vino* - Per la festa di S. Martino (11 novembre) cadono le foglie degli alberi e si beve il vino nuovo.
- **“Par Sa’ Marten u s’imbariega grend e znèn”** - detto veneziano *A San Martino s’ubriaca il grande e il piccino.*
- **San Martein zì oûn bon cunpagno, i nu bivo si nu magno:** *San Martino è un buon compagno: non bevo se non mangio.*
- **“Chi non gioca a Natale, chi non balla a Carnevale, chi non beve a San Martino è un amico malandrino!”**

Alcuni proverbi ci rammentano i prodotti da consumare sulla tavola insieme con il vino:

- **“Oche, castagne e vino, tieni tutti per S. Martino”** e **“Chi non magna oca a San Martin no fa el beco de un quattrin”**.  
- *Per il giorno di San Martino si deve mangiare l’oca, le castagne e il vino, perché porteranno fortuna.*
- **“Per San Martino, castagne e buon vino”** - Si festeggia San Martino (11 novembre) mangiando castagne e buon vino nuovo.

Altri sono legati al meteorologia:

- **A San Martino, si veste il grande e il piccino.** - Infatti, se non è oggi sarà domani, la neve è vicina. Da San Martino l'inverno è in cammino.
- **“Se xe vento el dì de San Martìn, tuto el mese xe vento de garbin”.** - *Se c'è vento il giorno di San Martino, tutto il mese ci sarà vento forte.*
- **“Si chiovi a San Martino chiovirà ‘ppi n’atri quaranta jorna”** - *Se piove il giorno di San Martino ploverà per altri quaranta giorni.*

Altri ancora:

- **“Trenta nove e trenta diese, Samartìn vien l’undese”** - così i vecchi dicevano a Venezia per indicare che il giorno di San Martino è l'11 di novembre.
- **“Per San Marten volta e zira, tot i bech i va a la fira”**, - *“per san Martino volta e gira, tutti i becchi vanno alla fiera”*, sostengono i romagnoli;
- **“Chi cià moje, tie' pe' casa San Martino”!** mentre i romani affermano che chi è sposato rischia di essere tradito e diventare “cornuto”, proprio in riferimento al fatto che San Martino viene considerato il protettore dei mariti traditi.



Era un santo particolarmente caro alla devozione popolare ro-  
vignese, ecco alcune strofe in suo onore:

**Oûna vuolta a gira oûn santo puvareîno,  
A doûti quanti la carità el ghe dumandava;  
El gira cusseî noûdo e tapinielo,  
Crido che del gran frido loû tremava.**

**Ningoûn nu viva cunpassion de ilo,  
Muolti baroni i lu bufonava;  
Talgia la priopia vesta San Marteîno,  
Mieza la ghe seîa data al puvereîno.**

**San Marteîn m'uò manda qua,  
Ch'i me fi la carità;  
Perchè anca loû, quando el 'nde aviva,  
A doûti quanti el ghe la fiva.**

*TRADUZIONE:*

*Una volta c'era un povero cristiano,  
A tutti quanti chiedeva la carità;  
Era così nudo e meschinello,  
Credo che dal gran freddo lui tremava.*

*Nessuno aveva compassione di lui.  
Molti baroni (ricconi) lo sbeffeggiavano;  
Taglia la propria veste San Martino,  
Mezza sia data al poveretto.*

*San Martino mi ha mandato qua,  
Che mi facciate la carità;  
Perchè anche lui, quando ne aveva,  
A tutti quanti la faceva.*

Altri detti in onore di San Martino:

*"A san Martìn 'te bote dut il vin"*

*"Per san Martino nespole e vino"*

*"San Martin in cantine al bôl il vin"*

*"San Martino va a palazzo con il libro sotto il braccio,  
e per dir la sua ragione san Martino è andato in prigione"*

*"A san Martin si sposa la figlia del contadin"*

*"A san Martin il grano va al mulin"*

*"Oejs, cjstinis e vin 'e son plas di san Martin"*

*"A san Martìn l' ûl il formènt tal ciàmp o tal mulìn"*

*"L'istât di san Martìn, dopo tre dîs à po' vê fin"*

*"Passata l'estate di san Martino,  
mette le calze il grande e il piccino"*

*"Per san Martino si lascia l'acqua e si beve il vino"*

*"San Piero visa e san Martìn manda fòra! "*

*"A san Martìn i pùls i càmbia pajòn".*