

di Renato Guttuso, intitolato *Vucciria* (1974). Un quadro ha "parole" che raramente le persone riescono a trovare. Soprattutto se dietro al pennello c'è qualcuno che si chiama Guttuso. Allora la raffigurazione dell'affastellata fantasia cromatica del mercato diventa metafora delle genti di Sicilia. E compie anche un passo oltre: diventa metafora della condizione umana universale. Io mi ci sarei stordito nell'angusta fantasmagoria dei colori della Vucciria. Nell'oro dei limoni, che brillano nel mattino dentro alle bocche delle loro cassette di legno e nell'aria essiccata dei pomodori, nei ventri oscenamente squartati delle angurie, che risplendono per le fontanelle d'acqua – *i muluni d'acqua* – attrazione estiva. Guardate la folle massa dei pesci gettati sui loro giacigli di ghiaccio tritato, con gli occhi fissi e i polipi tuffati nelle pentole d'acqua bollente, conditi a fine con una spruzzata di limone. Ci sono i mercanti che puliscono le sarde davanti agli occhi dei clienti, le stigghiole cotte alla brace e le panelle. Sarei andato a conquistare le vette delle piramidi di *cuccuzzedde*, di broccoli verdi, di mazzi di *tenerumi*. E poi mi sarei perso fra i fitti intrecci di stradine, vicoli e piazzette, tra tutti quegli elementi estranei alla vita mercantizia: palazzi nobiliari ed opere d'arte, il Palazzo Mazzarino, la fontana del Garraffello, palazzo Gravina Filangeri di Rammacca al Garraffello.

Al grido delle *abbanniati* ci spostiamo all'altro celebre mercato della città: Ballarò, da piazza Casa Professa ai bastioni di corso Tukory verso Porta Sant'Agata. Qui, oltre agli usuali turisti provenienti da ogni parte del mondo, potrete assistere allo spettacolo abbastanza inconsueto delle migrazioni pomeridiane. In virtù del suo orario (è aperto anche di pomeriggio) il mercato Ballarò accoglie chi torna dal lavoro e vuol acquistare qualcosa per la cena. Magari sono gli impiegati in cerca della *grascia*, gli alimentari per i quali Ballarò è luogo deputato.

Adesso, però, è il momento di ricomporsi. Già, perché una cosa importante è da sapere su Palermo. E cioè che esistono due filoni di cucina: quella plebea e quella aristocratica. Nella cucina popolare, per esempio, erano bravissimi nel fare di necessità virtù. Ecco che gli scarti del vitello diventavano materiali preziosi per cucinare... i piatti nelle festività religiose. Meraviglie del paradosso: ciò che abita le cavità vergognose della bestia divengono sublimi piatti solenni.



Uno degli accessi al mercato di Ballarò

E adesso stiamo per entrare nel mondo della cucina aristocratica: perciò pulitevi le scarpe ed affrontiamo la grande tradizione dolciaria, che ebbe

Ballarò, crocchette di patate in preparazione

