



Quella delle comunità Tabarkine è una storia davvero speciale. Gente ligure che nel XVI secolo si insidia su di un minuscolo isolotto davanti a Tunisi-Tabarka appunto - per pescare il corallo. Due secoli dopo si sposta su due isole a sud ovest della Sardegna - Sant'Antioco e San Pietro - e tutt'oggi mantiene in vita una cultura che la lega indissolubilmente alle sue origini. Ciò che da subito impressiona il visitatore, tanto più se ligure, è sentire parlare il tabarkino - un genovese con sonorità della riviera di ponente e accento vagamente

sardo - che è la lingua ufficiale di questa comunità: la parlano gli anziani come i bambini.

Ma il patrimonio culturale dei Tabarkini è immenso e dato che mi occupo di cucina ha cercato di concentrare l'attenzione proprio su questa parte. Una premessa di carattere generale è d'obbligo. Le due comunità che hanno mantenuto in vita la cultura tabarkina sono quelle di Calasetta e Carloforte, paesi situati rispettivamente sull'isola di Sant'Antioco e sull'isola di San Pietro. Fra di esse c'è una sana rivalità che non va oltre il semplice campanilismo.

Personalmente non voglio in alcun modo urtare la suscettibilità di nessuno di loro e se dovessi farlo involontariamente me ne scuso in anticipo.

La cucina tabarkina è un pezzo straordinario di cultura tramandata nel tempo. Lo è davvero, come poche altre ne conosco. Ovviamente c'è da fare una distinzione fra la cucina proposta dai ristoranti e quella delle famiglie. La ristorazione tende a personalizzare, evolvere e spesso "addomesticare" la cucina tradizionale, per renderla il più possibile proponibile alla clientela. In questo caso non c'è nessuno stravolgimento rispetto alla tradizione, ma certo entra in gioco la personalità dei cuochi, la voglia di innovare, la loro fantasia e la loro sensibilità, e quindi l'interpretazione finale delle ricette.

Nelle famiglie tabarkine, invece, si è rimasti molto legati alla cucina tramandata dai propri cari: la ricetta è quella, quindi, con piccole variazioni dovute alle diverse interpretazioni.

Uno dei piatti più rappresentativi di questa cultura è il Cascà (si pronuncia casc-cà) una particolare variante del cuscus Maghrebino preparata con al semola cotta al vapore alla quale si aggiungono cavoli, ceci, e qualche pezzetto di carne di maiale.

Come detto, anche per questo piatto si possono assaggiare diverse versioni locali, che però presentano solo differenze minime fra loro.

Per farmi mostrare come si prepara il Cascà in famiglia, mi sono recato in casa della signora Betta Rombi, a Calasetta, che gentilmente si è offerta di prepararlo così come si fa da sempre nella sua famiglia. Si tratta di un procedimento piuttosto lungo che può fornire uno spunto interessante per una cena fra amici; il Cascà è un piatto unico che pur richiedendo un certo impegno per la preparazione, lascia poi libera la cuoca (o il cuoco) di sedere a tavola con i suoi ospiti per mangiare in santa pace. E il risultato finale merita lo sforzo.

#### **Ingredienti per 5-6 persone**

Semola di grano duro macinata grossa (specificata per cuscus)	gr. 500
Olio extravergine d'oliva	quanto basta
Acqua con un pizzico di sale	un bicchiere
Cavolfiore	uno
Cavolo cappuccio	uno
Cipolla	una grossa
Conserva di pomodoro	quanto basta
Carne di maiale (pancetta)	gr. 400/500
Spezie (tipo "Saporita")	un pizzico
Pepe	un pizzico (a piacere)

## Preparazione



Disporre la semola a fontana sul tavolo (o sulla spianatoia), aggiungere poco alla volta l'acqua salata e con movimento rotatorio del palmo della mano trasformare la semola in granuli il più possibile uniformi (scucuzù). Continuare l'operazione aggiungendo progressivamente l'olio, facendo bene attenzione affinché i granuli mantengano una certa consistenza e il tutto non si impasti. Quindi distribuire uniformemente il preparato sul piano del tavolo e lasciarlo asciugare.

In un tegame far rosolare

nell'olio la carne tagliata a cubetti e la cipolla tritata, aggiungere la conserva di pomodoro e far cuocere il tutto per una mezzora, quindi unirvi il cavolfiore e il cavolo cappuccio tagliati a pezzetti; aggiungere sale, pepe e spezie.

Sul tegame dove il tutto dovrà proseguire la cottura, si dispone un secondo recipiente con fondo forato nel quale si dispone la semola, preventivamente trasformata in scucuzù, e si lascia cuocere a vapore per circa un'ora, coprendo con un coperchio il secondo tegame.

Onde evitare che il tutto si impasti, occorre rimestarlo di frequente.

Alla fine della cottura, versare in un tegame (possibilmente in un recipiente in terracotta scivèlla)



la semola e aggiungere i condimenti a piccole dosi, ripetendo l'operazione ad intervalli più o meno brevi, rimestando bene ogni volta. Al termine di ogni operazione di condimento, onde evitare che il vapore acqueo si condensi e inzuppi il preparato, si eviti il coperchio, e si usi invece un canovaccio per coprire il preparato.

Il piatto può essere servito caldo o freddo. A seconda dei gusti può essere più o meno condito, anche se il Cascà non deve mai essere troppo "bagnato" o troppo "rosso".

Chi vuole, al momento della degustazione, può aggiungere del sugo, che si mette a disposizione in un apposito recipiente sul tavolo.

Questa è (in breve) la ricetta del piatto che ha vinto il primo premio al primo concorso gastronomico per casalinghe organizzato a Calasetta il 25 giugno 2005 dalla Federazione Italiana Cuochi e dall'Associazione Cuochi della Provincia di Cagliari.