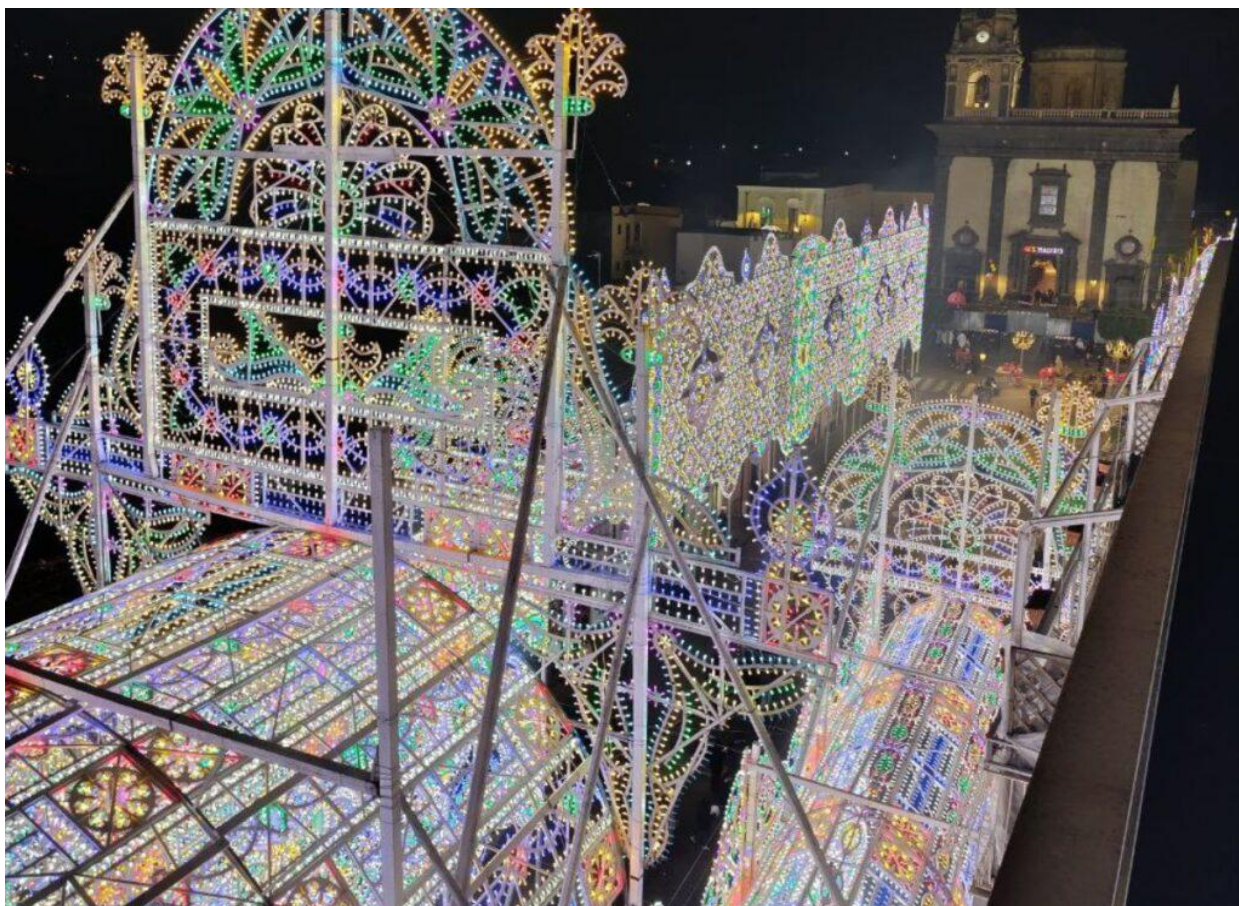




Viagrande, San Mauro e le anguille: una storia da custodire

A Viagrande, comune catanese alle pendici dell'Etna, la festa patronale di San Mauro Abate viene celebrata a gennaio e, per decenni, è stata indissolubilmente legata al consumo rituale delle anguille

Le **anguille di San Mauro** vorrebbero ancora rappresentare la firma gastronomica della festa patronale, a Viagrande, comune in provincia di Catania e alle pendici dell'Etna. Invece, di questi pesci d'acqua dolce resta solo il ricordo di una tradizione ormai marginale, quasi dimenticata. Passeggiando in questi giorni fra le spettacolari luminarie del centro viagrandese, allestite come omaggio all'amato patrono, è possibile incontrare tantissimi artigiani del fritto, "*crispiddari*" in particolare, torronai e bancarella d'ogni sorta. Eppure, di commercianti d'anguille, nemmeno l'ombra.



La festa di San Mauro a Viagrande (Foto © Rosario Calcagno)

Viagrande e la festa di San Mauro: la tradizione delle anguille

«Una volta l'anguilla era simbolo di prosperità. Anche per questo, di fronte la Chiesa Madre, moltissimi compravano anguille ancora vive dai banchetti», racconta **Francesco Leonardi**, vicesindaco di Viagrande. «Questa usanza, in verità, è rimasta diffusa fino agli anni '90».

Non è facile reperire immagini e testimonianze dei momenti comunitari che ruotavano intorno alla preparazione delle anguille. Ascoltando però il racconto del giornalista viagrandese **Paolo Licciardello**, emerge con chiarezza il ruolo centrale di questo pesce, fra le pietanze più attese della festa.

«Mio padre, fra gli anni '50 e '60, ci portava anguille che i pescatori agganciavano nelle fredde acque del fiume Simeto, fra le sponde di pietra nera, all'altezza del ponte Primosole. A casa le aspettavamo con moltissima ansia», ricorda **Licciardello**.

Dai suoi racconti si apprende come questi pesci dalla consistenza burrosa non venissero consumati esclusivamente durante la festa di San Mauro Abate, fra il 14 e il 15 gennaio, ma anche nel periodo compreso tra Natale e Capodanno, come accadeva – e accade tuttora – in molte altre zone d'Italia.

Ascoltando le testimonianze di altri viagrandesi e di **Enzo Ferlito**, gestore di una delle pescherie storiche del paese, emerge una consuetudine simile: anche qui l'anguilla si consuma prevalentemente fra le festività natalizie e l'inizio del nuovo anno, **probabilmente per il suo valore simbolico legato all'abbondanza e alla rigenerazione**.

«Lo scorso dicembre ho avuto molte prenotazioni di anguille. Adesso, in occasione dei festeggiamenti maurini, soltanto un esiguo numero di veterani di questa tradizione ha voluto che le portassi in pescheria. Qualcuno le ordina già cucinate», spiega **Ferlito**.



Anguille fresche (Foto © Enzo Ferlito)

Origini e significati di una tradizione

Non è possibile stabilire con esattezza quando abbia preso forma la tradizione della preparazione delle anguille a Viagrande. È verosimile che la sua diffusione sia legata alla disponibilità del prodotto, poiché nei secoli passati l'anguilla rappresentava uno dei pochi pesci freschi e nutrienti reperibili durante l'inverno, **proveniente dal fiume Simeto o dal Biviere di Lentini**, verso le pendici etnee.

Sfogliando la *“Monografia storica dei Comuni di Nicolosi, Pedara, Trecastagni e Viagrande di Salvatore Mirone*, pubblicata a Catania nel 1875, si legge: «Questa festa (i festeggiamenti

maurini ndr) si chiude con la corsa dei barberi e con una solenne spanciata di anguille, delle quali nella vigilia e nel giorno festivo i viagrandesi e tutti quelli che vi concorrono sono divotamente ghiotti».

All'interno di "Viae Magnae Ecclesiae. Le origini di Viagrande e la storia della Chiesa Madre. La vita e il culto di San Mauro Abate" a cura di **Giuseppe Guliti** e **Nino Di Blasi** si evince come la festa di San Mauro fosse celebrata addirittura in epoche precedenti al 1600, epoca alla quale risalgono testimonianze significative.

Il culto dell'anguilla viaggia con l'evoluzione delle celebrazioni nel tempo, pur con la progressiva scomparsa di alcune pratiche: «L'utilizzo sostanzioso delle anguille è probabilmente legata al fatto che i contadini pensavano fossero utili a purificare le acque. Infatti, gli agricoltori le inserivano all'interno delle cisterne a questo scopo», ha illustrato **Rosario Calcagno**, giovane guida naturalistica viagrandese e profondo conoscitore del territorio.

Dalla vendita rituale alla cucina domestica

La ricetta tradizionale delle anguille legata a San Mauro Abate le vuole cotte alla brace, probabilmente per l'usanza secolare di prepararle direttamente in strada, dal passaggio delle anguille vive nelle ceste dei mercanti alla cottura immediata durante la Fiera del Bestiame.

Oggi, più che la vendita rituale, a sopravvivere è la preparazione domestica, tramandata in ambito familiare come memoria di una festa che ha segnato la storia gastronomica di Viagrande.

Ricetta delle anguille alla brace

			
Dosi: 2 persone	Difficoltà: Media	Tempo di cottura: 20 minuti	Tempo totale: 35 minuti



Anguille alla brace (Foto © Mari Cortese).

Ingredienti:

- 400 g di anguille
- Un mazzetto di foglie d'alloro
- Due limoni
- Due cucchiai d'olio EVO

Preparazione

Sciacquate accuratamente le anguille e strofinatele con sale grosso, in modo da rendere meno viscosa la superficie esterna ed eliminare eventuali residui di sangue. Tagliate l'anguilla a tocchetti.

Da un limone ricavate tanti spicchi quanti sono i pezzi di anguilla. Preparete il mazzetto di foglie d'alloro.

Su una griglia, disponete i tocchetti di anguilla e alternateli prima con una foglia d'alloro, poi con uno spicchio di limone, così da favorire l'insaporimento del pesce. Ripetete l'operazione fino a esaurimento del pesce. Al termine, cospargete l'anguilla con un filo di olio extravergine d'oliva.

Data di creazione

16/01/2026

Autore

mari-cortese