

Storie di mare

Una storia che sembra uscita dalla penna di Hemingway: parla di mare, di una giovane pescatrice e di un pesce spada. Marettimo, Sicilia. Scilla ha quattordici anni ed è la "Capitana" della Cariddi, la feluca ereditata dal padre. Un giorno, sfidando il vento forte e gli squali, riesce a catturare il pesce spada più grande della sua vita. Quando lo issa in barca trova tra le sue fauci un gioiello, una catenina con un ciondolo che, aprendolo, contiene una piccola foto. E un passato non troppo lontano ritorna nella sua vita.

Succede quando sono felice. Mi prende la paura di tutto. Come adesso. Il pesce spada più grande della mia vita sta venendo su dall'acqua (a pagina 7 del libro).

"La pescatrice" (Salani, 2026) è un romanzo di **Giuseppe Festa** dal sapore di salsedine mosso dai venti del sud. Scirocco, Maestrale, Ponente, Tramontana soffiano sulla piccola isola delle Egadi regolando la vita dei pescatori: *Le barche legate in porto, i pescatori tutti fermi, i polpi che li prendevano in giro da sott'acqua* (a pagina 134 del libro). Si conoscono tutti, condividono anche qualche segreto. Il romanzo, oltre un'avventurosa storia tra le onde del mare, è una romantica guida dell'isola, sopra e sotto le acque. *Le rocce della secca sono vive, tappezzate di spugne azzurre e gialle. Le gorgonie rosse si piegano nella corrente, sembrano ventagli di fuoco nel blu. Un banco di pesciolini esplode intorno a me in mille schegge d'argento* (a pagina 144 e 145 del libro).

Le tradizioni, i riti della festa di San Giuseppe, le usanze culinarie, le storie, i piatti dei pescatori svelano il piccolo mondo isolano. Le vicissitudini dei ragazzi dell'isola intrecciano amori, amicizia e dolori. Accanto a Scilla ci sono Mansur che lavora sulla feluca come arpionatore, *lanzaturi* dal sorriso ostinato, Filomena l'amica del cuore, conosciuta come Filo, complice di sogni ribelli, e il mare Mediterraneo che insegna, minaccia e protegge. Un mare che cambia, segna l'orizzonte di un habitat un tempo incontaminato. *«Il mare è l'ultima illusione» mormora. «Sembra non cambiare, ma cambia, eccome cambia. E ora siamo noi uomini che lo stiamo cambiando». Poi si volta verso me. «Non è strano, Scilla? Noi così piccoli, rovinare una cosa tanto immensa»* (a pagina 156 del libro).

Tra i temi del romanzo, quello della sostenibilità è centrale, soprattutto nella vita della protagonista. La conservazione dell'ambiente e la pratica di pesca all'arpione diventano un atto di rispetto e resistenza. *« Per esempio, ho scoperto che fra poco potresti essere Patrimonio dell'Unesco». «Eh?» «La tua pesca, voglio dire. Hanno chiesto di farla diventare Patrimonio dell'Umanità ». [...] «È un tipo di pesca sostenibile, perché prende solo pochi pesci e non danneggia le altre specie. Oggi si pratica in pochissimi altri posti al mondo...»* (a pagina 74 del libro).

Il mistero del ciondolo con inciso il nome dell'orafo è il fil rouge che lega ogni accadimento. Sarà questa la chiave per aprire il cuore di Scilla e svelare un mistero del passato?

Un viaggio oltreoceano accende una luce e le permette di trovare risposte alle tante domande. Una storia di formazione e avventura, di ricerca e di libertà, dove crescere significa ritrovare e ritrovarsi. *Un'onda dopo l'altra*. Età di lettura: dai 12 anni.



Trovi il romanzo in sala **Tweenager** alla collocazione **R RR.FES.6**

C'è qualcosa di magico nella mia isola. « Qui il tempo non corre, danza» diceva papà. [...] Non ho bisogno di guardare la bussola, questo tratto di mare lo conosco come le linee della mia mano. Mezz'ora dopo siamo nella zona di pesca. Spingo la leva in folle ed esco sul ponte. Mansur è sulla punta della barca, con il pane cunzatu di nonna in mano (a pagina 28 del libro).

Il **pane cunzatu**, ovvero pane condito, è una delle ricette più semplici e allo stesso tempo più gustose della tradizione gastronomica siciliana. Si tratta di un panino farcito con ingredienti locali genuini come formaggio primo sale, pomodori freschi, origano, olio extravergine d'oliva e alici sottolio. Prepararlo è facile per i "Cucinanti in erba", anche meno esperti. Allora, vogliamo farcire un gustoso **pane cunzatu** dal sapore di mare? Abbiamo preso un panino all'olio (così rimane più morbido), dei pomodori datterino e gli altri ingredienti citati sopra. I pomodorini li abbiamo fatti tagliare in due dal Sous chef e aromatizzati con foglioline di origano secco. Il panino l'abbiamo farcito con un primo strato di fettine di formaggio primo sale, poi qualche pezzo di filetti di acciughe, sopra i pomodorini insaporiti con l'origano e di nuovo i filetti di acciughe che avevamo lasciato. Dopo, abbiamo richiuso il panino, schiacciato un poco per fare assemblare meglio la farcitura, pronto da mangiare!

Andare per mare è come andare nella vita. Non puoi restare a guardare, sperando che siano le correnti a decidere per te. Devi afferrare il timone, sentire il vento, guardare dritto l'orizzonte. E lasciare che sia la tua mano a tracciare la rotta (a pagina 281 del libro).

Buona lettura avventurosa!

MRC

