

FUSILLO DI GIOI, TRA STORIA E TRADIZIONE

Identificare il paese con il proprio prodotto tipico è molto frequente specie quando si è instaurato nel tempo un piacevole connubio tra paese e prodotto tipico che in alcune realtà ha assunto un legame talmente forte da risultare inscindibile.

In particolare, quando la comunità ha saputo conservare e mantenere in vita, nel solco della tradizione gli insegnamenti trasmessi di generazione in generazione a livello pratico o per tradizione orale, per dar vita a prodotti tipici di quel luogo, perché solo se realizzati là, dove la manifattura dell'uomo si integra a meraviglia con l'ambiente, essi riescono ad acquisire sostanza, gusto e sapore caratteristici ed unici, che sono, poi, i luoghi dove il piacere di gustare pietanze semplici, a volte povere ed umili, legate all'autosufficienza alimentare a cui erano costrette le popolazioni che vi abitavano, per mancanza di collegamenti e quindi di scambi, si coniugava anche con la buona salute.

Tra i connubi più consolidati è il fusillo con Gioi, paese storico e tranquillo del Cilento collinare, facente parte dell'Appennino meridionale campano che si affaccia sul mare di Velia. Il "fusillo" è la pasta alimentare tipica d'eccellenza di Gioi. Di antica tradizione, la ricetta ha origini leggendarie. Risale all'anno mille. In quell'anno gli abitanti di Gioi, mostrarono l'impasto di farina e di uova conficcato sulla punta a quadrello della baionetta attraverso le feritoie dei muri di cinta, per convincere i Saraceni che assediavano la città che possedevano abbondanti derrate alimentari e, quindi, non avrebbero ceduto all'assedio anche duraturo. Ritraendo la baionetta l'impasto si "affusolò" intorno al ferro; da qui si ebbe l'origine del fusillo. A Gioi la lavorazione del fusillo ripete quanto avvenne nell'anno 1000. Difatti, passando attraverso la civiltà contadina cilentana, la lavorazione del fusillo è stata tramandata da madre a figlia fino ai nostri giorni senza alcuna interruzione e con le stesse metodiche.

Il fusillo di Gioi è lineare con un foro per tutta la sua lunghezza che ne assicura una perfetta cottura e un'armonica fusione nel sugo di ragù. Nel dialetto questo tipo di pasta asciutta viene chiamata "fusiddi", che si ottengono impastando quattro uova per ogni chilo di farina di grano duro, con l'aggiunta di un bicchiere d'acqua.

La preparazione è semplice: si dispone il tutto su uno "scannaturo", cioè su un piano spianato e si lavora di gomito, fino ad ottenere un impasto di buona consistenza.

Quindi si prelevano dei tocchi da detto impasto e si distendono coi palmi delle mani facendo assumere ad ognuno la forma di un bastoncino, della lunghezza di un palmo circa e dello spessore di un dito, che è la cosiddetta "cingolatura".

Sveltamente tagliati, i bastoncini diventano altrettanti "cingoli". Quindi si procede all'"incavatura" che si ottiene mediante un ferro a quadrello. Intorno al ferro si arrotola il cingolo. Quando il ferro è ricoperto tutto dalla pasta, lo si sfila lasciando un foro in tutta la lunghezza della pasta.

E'lo stesso procedimento attuato, senza conoscerlo come adesso, nell'anno mille con la pasta sulla punta a quadrello della baionetta che attraversava le feritoie dei muri di cinta affusolandosi.

I fusilli così ottenuti si dispongono su una grata di vimini per un breve periodo di essiccazione, prima di immergerli nell'acqua bollente.

Dopo la cottura, una volta scolati, si riversano in una capace zuppiera e, ricoperti dal sugo di un ben tirato ragù di castrato o di manzo vi si aggiunge una sostanziosa spolverata di formaggio pecorino. Una punta di peperoncino forte non guasta.

Il ferro a quadrello, simile alla punta a quadrello della baionetta dell'anno mille, della lunghezza di circa 30 centimetri e dello spessore di circa quattro millimetri per lato utilizzato per la lavorazione continua a ricoprire particolare importanza: consente la formazione di un foro con caratteristiche particolari per tutta la lunghezza della pasta; in questo modo il sugo di ragù rimane aderente al fusillo sia esternamente che internamente al foro stesso conferendogli un sapore caratteristico, unico per questo genere di prodotto. Fino agli inizi del XX secolo, il ferro era fornito dagli zingari nomadi, che lo ottenevano spianando un ferro di cavallo consumato. In seguito, poiché gli zingari nomadi non giravano più per i paesi, uno stagnino gioiese, Pietro Bruno, pensò di ricavare il ferro per i fusilli dai ferri quadrati che sostenevano la cupola di stoffa degli ombrelli. Con la scomparsa degli ombrelli con il sostegno di ferri quadrati, vengono forgiate e commercializzate delle bacchette di ferro da cui si ottengono ferri a quadrello per la lavorazione dei fusilli della lunghezza e dello spessore come tramandato della tradizione.