

Projet Erasmus+ Namur - Marsala  
" Tradi Ali Culture "  
Traditions et folklore liés à l'alimentation



# *Les « Gnocculi Trapanesi »*



*Giorgia Lo Cascio*

Version française réalisée par Giorgia Lo Cascio



Istituto Statale d'Istruzione Secondaria Superiore « Abele Damiani »

## L'histoire

La pêche du thon rouge était très répandue en Sicile. Elle était appelée « mattanza », du nom d'une ancienne méthode de pêche pratiquée avec des harpons et des bâtons pour abattre les thons. Celle-ci est devenue un rite représentant la lutte entre l'homme et la nature. On peut déceler une origine arabe notamment dans le nom du chef des pêcheurs « Rais » ou dans les techniques de travail et de conservation du thon. Le nom « mattanza » provient du mot espagnol « matar » qui signifie « tuer ». Pendant la pêche, les hommes chantaient des chansons (parfois d'origine arabe) dont le rythme avait pour but de les soulager de la fatigue du travail. Cette tradition sicilienne peut être retrouvée dans plusieurs métiers. [Voir la vidéo](#)

Depuis 50 ans, la pêche n'a plus la même utilité. Avant, la pêche était pratiquée tout le long des côtes siciliennes. Par contre aujourd'hui, elle a juste une valeur symbolique pour les touristes qui visitent l'île et se déroule durant les mois d'avril, mai et juin.



Tonnara di Favignana (une petite île en face de Marsala) où les thons sont "abattus".







Tableau de Tonnara di Bonagia  
(Valderice)

Anciens bateaux pour la pêche du thon



Vue panoramique de Scopello  
(TP)

## La recette

La cuisine sicilienne est l'expression de l'art culinaire qui s'est développé en Sicile depuis l'Antiquité. Il s'agit d'une culture alimentaire régionale qui est née de l'influence de tous les peuples qui se sont installés en Sicile durant les deux derniers millénaires et qui depuis, s'est transmise de génération en génération. L'importance de la longueur du littoral sicilien fait du poisson un produits alimentaires incontournables et des plus appréciés. De plus, la production de pâtes fraîches, en Sicile, remonte à l'époque romaine. En 1800, la pêche aux thons est très répandue, ainsi que les gnoccoli ou « gnocculi » en sicilien (un type de pâtes fraîches faites maison dans la région de Trapani).

C'est cette délicieuse recette qui remonte à 1800 que je vais vous présenter.

### Ingrédients pour faire les « gnocculi »:

- De l'eau
- Du sel
- De la farine de blé dur
- De l'huile d'olive extra vierge.

### Ingrédients pour faire la sauce:

- Du thon rouge (frais)
- De l'ail
- De la menthe
- De l'oignon
- De la sauce tomate
- Du sel
- Du sucre
- Du persil



**Ingrédients pour faire l'« aglio e mollica » :** On ajoute cette préparation sur les pâtes à la place du fromage râpé qui ne se marie pas trop bien avec le thon.

- persil,
- De l'ail écrasé
- De la chapelure de pain frais
- De l'huile d'olive extra-vierge

### Préparation du thon avant cuisson:

Nettoyez le thon, salez-le et mettez-le à égoutter. Pelez l'ail et l'oignon, ajoutez les feuilles de menthe et hachez le tout. Faites des incisions dans le thon et remplissez-le avec le hachis d'ail et menthe.

### Préparation de la sauce:

Prenez une casserole, mettez un peu d'huile et ajoutez l'ail, l'oignon et la menthe hachés préalablement. Faites sauter le tout et ajoutez le thon. Faites revenir pendant sept minutes puis ajoutez la sauce tomate. Assaisonnez avec du sel et du sucre et laissez mijoter pendant au moins 1 heure et demie.

### Préparation des pâtes :

Faites une fontaine dans la farine et mettez-y ensuite tous les ingrédients. Pétrissez à la main et coupez la pâte en petites boules, allongez-les et écrasez le bas des fils de pâte du bout des doigts. Faites reposer les pâtes pendant 30 minutes dans des plats en bois avec de la farine pour les empêcher de se coller.

Ensuite, faites bouillir de l'eau salée avec un filet d'huile, versez les « gnoccoli » et faites cuire environ dix minutes.

### Présentation :

Placez une portion de pâtes dans une assiette creuse, ajoutez quelques morceaux de thon, saupoudrez avec « l'aglio e mollica » et décorez avec une feuille de menthe.

REGARDEZ [LA RECETTE EN VIDÉO](#) ET ..... BON APPÉTIT!!

