

“Fari lu strattu”: una splendida tradizione che si rinnova ogni anno in Sicilia

Autore: Redazione

Data: 16 Luglio 2020



“Fari lu [strattu](#)” era – ed è ancora – una delle attività tipiche dell’estate siciliana.

Angela Marino ci racconta i suoi ricordi di una stupenda attività, che ancora si tramanda da una generazione all’altra.

Nei piccoli centri non era raro vedere ampi contenitori rettangolari in legno con sponde piuttosto basse (*maidri* = madie), piene di pomodoro messo ad asciugare per la strada, accanto alle porte dei pianterreni, o nell’*astracu* (terrazza) o nel *finistruni* (balcone). I miei lo facevano in **campagna**, nel periodo di villeggiatura. Si iniziavano i lavori prima di **ferragosto**: mio padre tirava fuori dalla cantina un paio di vecchi “trispà di lettu ranni” (supporti in ferro su cui venivano poggiate le tavole dei letti matrimoniali), li sistemava in un posto ben soleggiato e vi poggiava sopra una serie di *maidri* vuote.

Poi andava a raccogliere, aiutato dal contadino, due o tre *carteddri* (specie di gerle in canne e giunco) di [pomodoro](#) scelto tra quello ben maturo e non troppo acquoso e le portava a casa. Da questo momento la preparazione sarebbe passata esclusivamente nelle mani delle donne, infatti il pomodoro veniva lavato, sgocciolato ben bene e steso ad asciugare nelle *maidri*, poi si doveva scegliere tra due metodi: cuocere il pomodoro in pentoloni e poi passarlo e lasciarlo asciugare al sole, o preparare lo **strattu** tutto a crudo. I miei generalmente optavano per quest'ultimo metodo che era più lungo ma più naturale.

Appena il pomodoro era completamente asciutto, veniva *scrafazzatu* (rotto, schiacciato con le mani senza usare coltello o altro arnese tagliente) e poi lasciato a macerare al sole per alcuni giorni. Quando appariva "cotto" al punto giusto, si passava all'operazione centrale di tutto il procedimento: la *culatura* (la spremitura del pomodoro: venivano preparati grandi *sculatura* (passapomodoro) rettangolari, con le pareti in legno e il fondo in zinco bucherellato, in modo che l'interno risultasse ruvido e un po' tagliente.

Leggi anche > [Come fare l'astrattu di pomodoro](#)

A noi bambine veniva dato un passapomodoro normale in alluminio, quello che serviva tutti i giorni per fare *lu sucu* (la salsa di pomodoro) e noi eravamo felici di poter così partecipare all'evento. I *culatura* venivano appoggiati sui bordi delle *maidri* e riempiti di pomodoro e le signore, a mani nude, cominciarono a strizzarlo con forza, fino a ridurlo ad un pastone dall'apparenza assolutamente asciutta, ma a questo punto c'era sempre qualche signora, la più forzuta del gruppo, che si offriva di *daricci l'urtima stringiuteddra* (dare l'ultima strizzatina). E, come per miracolo, dal *culaturi* usciva un ultimo, cremosissimo fiotto di succo.

Quando erano ben asciutte le pellicine del pomodoro venivano buttate in una *bagnera* (grande bacinella) in zinco, che mio padre avrebbe sotterrato lontano da casa per evitare invasioni d'insetti. Alla fine la passata di pomodoro veniva salata, stesa in uno strato sottile sulla *maidra* e lasciata ad asciugare al sole per diversi giorni, avendo cura di rimescolarla spesso con un cucchiaino di legno.

I contadini, e anche i miei genitori, ci hanno spesso raccontato di quando, nel periodo della seconda guerra mondiale, un aereo, scambiando forse il rosso dello *strattu* per segnalazioni militari, aveva bombardato le *maidri* terrorizzando tutto il vicinato e riducendole ad un colabrodo da cui fuoriusciva il pomodoro *comu si fussi sangu*...

Quando il [pomodoro](#) appariva bello asciutto, tale da potersi staccare dalla *maidra* senza lasciare sporco, veniva ridotto il grandi pagnotte che venivano poi conservate in *burnii di crita* (anfore di terracotta a collo largo smaltate generalmente di giallo e decorate con motivi verdi), aromatizzate con qualche foglia di basilico e ricoperte da un sottile strato d'olio che li avrebbe isolati dagli agenti esterni, poi chiuse con una [pampina di viti](#) (foglia di vite) e un grande tappo di sughero.

Lo *strattu* sarebbe stato utilizzato durante l'inverno, quando non c'era più modo di avere pomodoro fresco, per fare l'immane ***pasta c'u sucu*** ed altri manicaretti.

di Angela Marino

[Foto da Video](#)

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/lu-strattu-il-concentrato-di-pomodoro-di-angela-marino/>

Generato il 06/03/2026