

# Mafaradda siciliana, lì dove nasce il cùscusu: magia di acqua e farina

Autore: Redazione

Data: 24 Settembre 2021



## Il classico recipiente per il cùscusu

- **Mafaradda Siciliana**, il piatto basso e largo per [lavorare il cous cous](#).
- Si tratta di un oggetto della [tradizione](#), reperibile ancora oggi.
- Ecco come si usa.

Il nostro **viaggio** alla ricerca delle [tradizioni siciliane](#) ci porta oggi a **Trapani e dintorni**, per parlare di un **piatto tipico** e degli strumenti utilizzati per prepararlo. Quando si pensa alla tradizionale

[cucina trapanese](#), non si può fare a meno di visualizzare l'immagine di un **ricco piatto di cous cous** (o [cùscusu](#)). La semola viene "incocciata" e, con sapienza e pazienza diventa una pietanza strepitosa. Le origini di questo piatto ci portano in Africa e ai viaggi per mare dei nostri pescatori.

## La Mafaradda siciliana e l'arte del Cuscusu

Per fare un **couscous ad arte**, bisogna avere gli strumenti giusti. Tra questi, uno dei più famosi è la **mafaradda siciliana**. Si tratta di un antico piatto, basso e largo, con le pareti svasate. Lo si trova solitamente di terracotta, ma poteva essere anche di legno. Qui dentro si versano la farina di semola e l'acqua, per iniziare il tradizionale processo dell'incocciatura (**incocciare** sta per "aggregare"). Con le mani si lavorano i due **ingredienti**. Vanno tenute ben aperte e con il palmo sollevato. Facendo movimenti circolari, sempre nella stessa direzione, si ottengono palline grandi quanto capocchie di spilli. È proprio quella la base del **cuscusu**.

Le palline così ottenute, si versano in un piatto fondo di vimini, in modo che si separino le une dalle altre. Si lasciano asciugare, quindi vengono lavorate di nuovo, in modo da passare attraverso setacci di diverse dimensioni. Diversa è la **couscossiera**, costituita da due parti: una superiore e una inferiore. Quella più alta ha dei fori, mentre in quella bassa si versano abbondante olio d'oliva, aglio e peperoncino. Tenendo il fuoco vivo, si fa rosolare tutto e si aggiunge il brodo (di carne o di pesce). La **semola siciliana**, rispetto a quella africana, è più grossa, per la tipologia delle macine dei mulini locali. La semola lavorata si lascia riposare nei classici [lemmi di terracotta](#).

---

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/mafaradda-siciliana/>

Generato il 06/03/2026