



CONVEGNO NAZIONALE **GISMA** 2014

## ATTITUDINE/LATITUDINE

L'estensione dei programmi  
di screening mammografico  
in Italia

### Salerno

26-27 giugno 2014

Salone dei Marmi

Palazzo di Città

## V Sessione - Il dopo

### Introduzione – Una prevenzione alternativa

Gabriella Dardanoni

Dip. Attività Sanitarie e Osservatorio Epidemiologico – Ass. Salute Regione Siciliana



Giuseppe Tomasi di Lampedusa, «Il Gattopardo»:

Disprezzò la tavola delle bibite che stava sulla destra luccicante di cristalli ed argenti, si diresse a sinistra verso quella dei dolci.

Lì immani *babà* sauri come il manto dei cavalli, Monte-Bianco nevosi di panna; *beignets Dauphine* che le mandorle screziavano di bianco ed i pistacchi di verdino; collinette di *profiteroles* alla cioccolatta, marroni e grasse come l'humus della piana di Catania dalla quale, di fatto, attraverso lunghi rigiri esse provenivano, *parfaits* rosei, *parfaits* sciampagna, *parfaits* bigi che si sfaldavano scricchiolando quando la spatola li divideva, sviolinature in maggiore delle amarene candite, timbri aciduli degli ananas gialli...

... e “trionfi della Gola” col verde opaco dei loro pistacchi macinati, impudiche “paste delle Vergini”.

Di queste Don Fabrizio si fece dare due e tenendole nel piatto sembrava una profana caricatura di Sant'Agata esibente i propri seni recisi.

“Come mai il Santo Uffizio, quando lo poteva, non pensò a proibire questi dolci? I ‘Trionfi della Gola’ (la gola, peccato mortale!), le **mammelle di S. Agata** vendute dai monasteri, divorate dai festaioli! Mah!”

# IL CONTO DELLE MINNE

di Giuseppina Torregrossa

2009

Fu proprio grazie alla devozione di mia nonna che il 5 febbraio di ogni anno la famiglia Badalamenti si riuniva per celebrare l'onomastico delle sue Agata con un pranzo in grande stile, che si concludeva con i dolci votivi – le minne di S. Agata per l'appunto – fatti a mano da lei personalmente, per grazia ricevuta o da ricevere.

La nonna, di cui porto il nome, aveva stabilito che io l'aiutassi in cucina nella delicata preparazione dei dolcetti e mi designò custode ufficiale della ricetta nonché sua unica erede.

“Agatì, dammi la mano che t'insegno. Devi girare la forchetta in questo modo. Gira, non ti scantare, forte, che diventa liscia liscia.”

...Sul tavolo della cucina tanti dolcetti tondi, vicini a due a due, la ciliegia rossa al centro a imitare il provocante capezzolo.

... Prima di andare via le contavo e ricontavo: una, due, tre, dieci, venti, trentadue, erano sempre in numero pari, due per ogni nostra parente che, grazie a loro, avrebbe potuto godere della protezione di S. Agata per tutto l'anno.

Nonna Agata, buonanima, quando disponevamo le minnuzze della santa sul vassoio, non mi raccomandava altro: "Agatì, paro: non sparigliare mai!"

Con il passare del tempo però dimenticai la paura della malattia e le raccomandazioni della nonna, abbandonai ogni forma di precauzione che in questo caso faceva rima con prevenzione. I dolci smisi di prepararli, e addirittura dopo il trasloco non trovai più tra le mie cose la ricetta della nonna.

... Ma ogni tanto la voce della nonna si faceva sentire: Agatì falle bene quelle cassatelle, nzà ma' la Santuzza si offende.



## La bisnonna

Nel mese di maggio di un anno che non so, una mattina che recitava una novena alla Madonna, Luisa, toccandosi la minna sinistra, all'altezza del cuore, si accorse che qualcosa non andava. La pelle attorno al capezzolo era dura e arripuddata. Si guardò allo specchio, "Talìa che malanova!" mormorò a mezza bocca. Sull'areola era spuntata una nocciolina tonda, legnosa, di colore rosso scuro, che pareva un secondo capezzolo.

... Poi la nocciolina diventò una nocchia, e dopo qualche mese una noce. Luisa andò dalla levatrice del paese.

..."Non ce l'avete qualche cosa per sanarmi le minne?"

..." Prenditi un cucchiaino di semi di lino la mattina, uno la sera. Poi, quando c'è la luna piena, pesta nel mortaio olio, cannella, ciuri di zafferano, foglie di menta e un pipareddu. Mettilo sopra alla minna malata e pure a quella buona, dicci un'Ave Maria a S. Agata, tempo un mese la minna torna nuova e tuo marito ti darà soddisfazione".

... Dopo sei mesi di quelle manovre e di quei sotterfugi a Luisa si spaccò la pelle della minna, il sangue prese a uscire una goccia ogni tanto, poi due gocce, poi fu uno stillicidio continuo.

... A giugno, un anno dopo la comparsa della nocciolina, cominciò la manciaciume, un prurito incontenibile in tutto il corpo, che le tolse il sonno della notte.

... Dopo l'estate cominciò a tossire, comparve la febbre. Il collo, l'ascella e il braccio dal lato della minna malata si gonfiarono. Luisa non aveva più l'energia per alzarsi dal letto.

... Entrarono nello studio del dottore piangendo e ne uscirono disperati.

... Luisa era condannata, la malattia non le lasciava scampo e ne sarebbe uscita "... solo con i piedi avanti. Bisogna operare, tagliare via la minna, i muscoli e forse pure il braccio, avvelenare, bruciare... Ma non garantisco nulla". Luisa e Gaetano tornarono a casa in uno stato di prostrazione profonda, presero a pregare la santa, fecero voti, promesse.

La mia bisnonna se ne andò con l'anno nuovo, lasciando nella casa un fetore terribile di cavoli e broccoli che la zà Maria aveva consigliato di mangiare mattina, pomeriggio e sera per combattere la malattia.

## Le zie

Zia Titina mi fa cenno di seguirla: "Agata, ti devo parlare".

... Si sbottona la camicia e mi dice: "Guarda".

... "Guarda, ho il collo gonfio e pure le spalle".

... Quelle minne pesano troppo per le sue spalle, sono grandi, grottesche, imbarazzano e ora spaventano pure, perché sono ammalorate. Su quella sinistra c'è un bozzo grande come un'arancia, duro, sembra che zia Titina abbia tre minne invece di due.

... Zia Nellina mi fa cenno di seguirla con un movimento della testa e degli occhi. "Agata, ti devo parlare".

... La zia si toglie la camicia, la maglietta, il reggiseno. "Minchia!" mi scappa dalla bocca. Ha tre minne invece che due. Non sono passati nemmeno due anni dal cancro della sorella gemella, che anche lei ne ha uno.

# Agata

Sì, me la sono cercata questa malattia, mi cogghio il giusto castigo per aver preparato negli ultimi anni minne di S. Agata ammalorate, acchiancate, bruciate, per aver perduto la ricetta della nonna prezioso tesoro che non ho saputo preservare come lei mi aveva raccomandato. E' proprio vero che l'esperienza degli altri non conta niente. Non mi ha insegnato nulla la malattia delle mie zie gemelle?

... Come ho potuto dimenticare le raccomandazioni di nonna Agata, la storia della Santuzza, la vita della mia bisnonna Luisa, delle mie antenate?

# Minne di S. Agata (ricetta per 8 cassatine)

Pastafrolla:

Farina di tipo 00, 600 gr.

Strutto, 120 gr.

Zucchero a velo, 150 gr.

Uova, 2

Aroma di vaniglia

Tagliare lo strutto a dadini e lavorarlo tra le dita insieme con la farina. Quando i due ingredienti saranno ben amalgamati aggiungere lo zucchero a velo, incorporare le uova e la vaniglia. Impastare velocemente. Quando il composto avrà una consistenza soffice ed elastica, da poterci affondare le dita come in un seno voluttuoso, coprire con una mappina e lasciar riposare.



Ripieno:

Ricotta di pecora, 500 gr.

Canditi (di zucca, cedro e arancia), 100 gr.

Scaglie di cioccolato fondente, 100 gr.

Zucchero, 80 gr.

Lavorare la ricotta e lo zucchero fino a farne una crema liscia, senza grumi. Unire i canditi e il cioccolato. Lasciare riposare in frigorifero per un'ora circa.

Imburrare e infarinare stampini rotondi, perché il dolce abbia la forma di un seno. Stendere la pastafrolla in uno strato sottile. Foderare il fondo degli stampini, farcirli con la crema e chiuderli con dischi di pastafrolla. Capovolgerli sulla piastra unta e infarinata. Cuocere nel forno a 180° C per 25-35 minuti. Sfornare e far freddare su una griglia.

Glassa:

Zucchero a velo, 350 gr.  
succo di limone, 2 cucchiaini  
albumi, 2

Montare parzialmente gli albumi con un pizzico di sale, aggiungere lo zucchero, il succo di limone e continuare a mescolare fino ad ottenere una crema bianca, lucida, spumosa.

Estratta delicatamente ogni cassatina dal suo stampo, colarvi sopra la glassa, in modo uniforme perchè tenderà a solidificare in poco tempo. Perché delle semplici cassatelle si trasformino come per magia in seni maliziosi, minne piene, decorare queste magnifiche, bianche, profumate rotondità con una ciliegina candita.





CONVEGNO NAZIONALE **GISMA** 2014

## ATTITUDINE/LATITUDINE

L'estensione dei programmi  
di screening mammografico  
in Italia

## Salerno

**26-27 giugno 2014**

Salone dei Marmi

Palazzo di Città

# GRAZIE PER L'ATTENZIONE!

Gabriella Dardanoni

Dip. Attività Sanitarie e Osservatorio Epidemiologico – Ass. Salute Regione Siciliana