

ATTIVITA' DEL CENTRO

La storia scritta dal lavoro quotidiano

di Nicola Longo

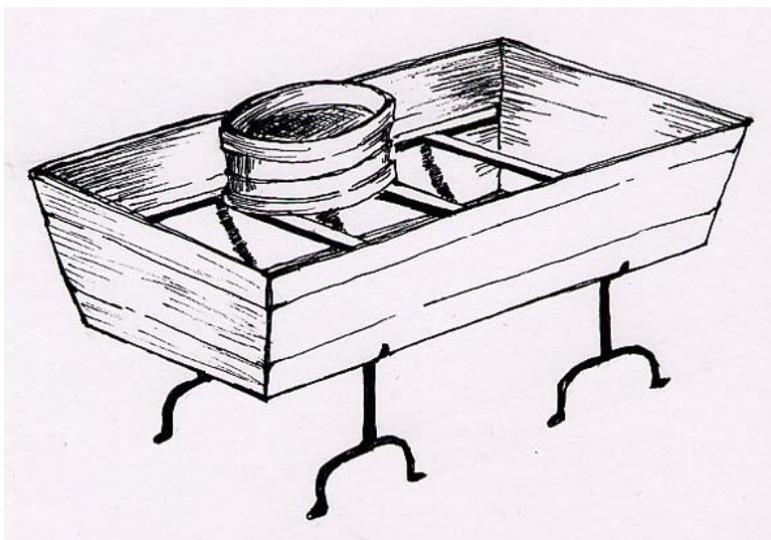
(seconda parte)

Il pane di casa

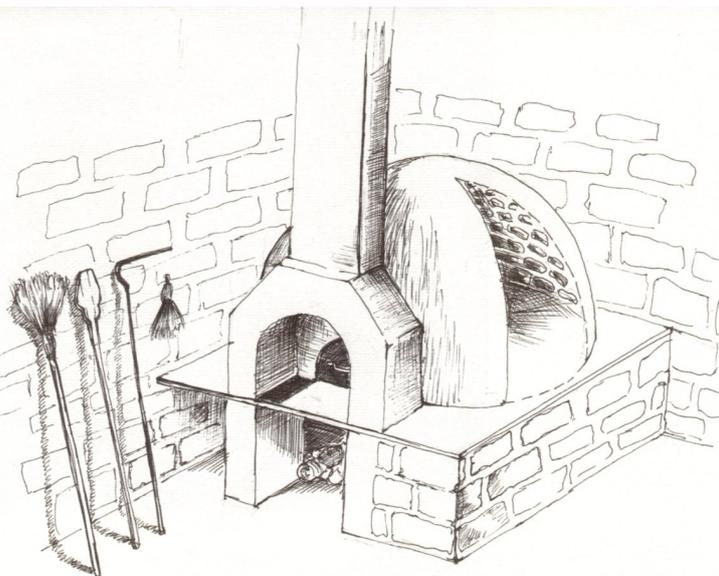
Il pane fatto in casa ha sempre avuto per gli usticesi un fascino particolare, un sapore domestico ancestrale ed una forte carica di rivendicazione di identità culturale.

Fare il pane con la farina del proprio grano, coltivata in Ustica, era anche motivo di orgoglio e soprattutto di fiducia e sicurezza per l'economia familiare. Si trattava infatti di produrre in casa un bene domestico prezioso che consentiva di trasformare in prodotto di consumo immediato, un bene, il grano, prodotto dalla stessa famiglia.

Accanto al pane di casa, fatto da tutte le famiglie che disponevano di grano, c'è sempre stato il pane dei pubblici forni, sbrigativamente chiamato *pane accattatu*, fatto con farina che arrivava dalla terraferma e che spesso veniva snobbato come qualcosa che apparteneva a un mondo cittadino estraneo all'isola.



La marta poggiata sui trispiti.



Un forno presso una casa colonica .

(disegno di Sergio Mastropaolo)

A differenza delle altre isole siciliane, a Ustica, il frumento, insieme ai legumi, fu il fiore all'occhiello dell'agricoltura locale e dopo pochi anni dall'insediamento dei primi coloni eoliani si era in grado di esportarli.

Scriva il Trasselli: «*Realmente la produzione del 1768 fu ottima. I produttori di grano erano 107 e ciascuno aveva due appezzamenti, uno a Tramontana ed uno a Mezzogiorno; nelle terre di Tramontana la produzione fu di salme 661.3, nelle altre di 992.2, con un totale di salme 1653.5, larghissimamente*

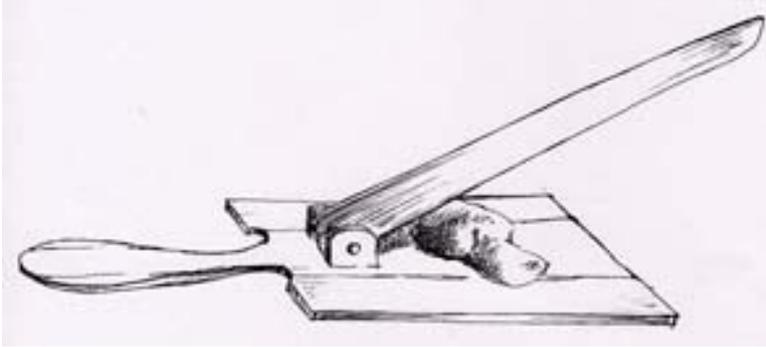
sufficiente per la popolazione, per la truppa e per la semina»¹.

È molto probabile che fin dall'inizio ad Ustica si sia sempre coltivato grano tenero anche se meno pregiato, per la panificazione, del grano duro, chiamato anche "grano forte", coltivato invece nel resto della Sicilia. Il Parroco Tranchina nella sua storia di Ustica parla del grano tenero Maiorca coltivato su una superficie pari alla metà della campagna usticese con una produzione di mille salme (circa 2000 quintali). In effetti il Maiorca, tipico grano da terreni poveri ed oggi ovunque totalmente abbandonato, veniva preferito a Ustica soltanto per la maggiore resa ed adattabilità all'ambiente isolano. Lo stesso Tranchina ne lamentava la qualità ma lo giustificava, oltre che per la resa, col fatto che «*mancano molini a macchina o ad acqua; i nostri molini a secco, a pietra, tirati dagli asinelli non hanno tal forza da molire il real forte*»².

Agli inizi del '900 il Maiorca veniva sostituito da un'altra varietà di grano tenero localmente

*Le parti precedenti sono state pubblicate su "Lettera" n. 8 del 2001.

(disegno di Sergio Mastropaolo)



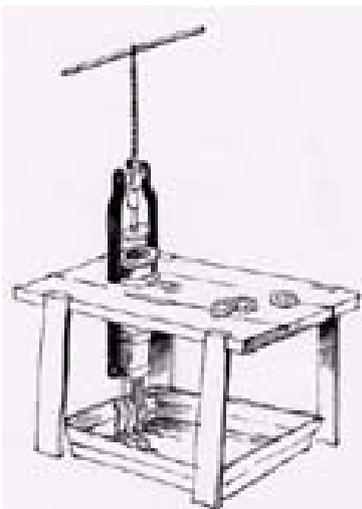
La sbiria. L'asse di legno di forma trapezoidale consentiva una efficace lavorazione della pasta.
(disegno di Sergio Mastropaolo)

chiamato *pilusedda* ed oltre a una migliore resa ha garantito un'ottima produzione di paglia per il bestiame.

La coltivazione del frumento che entrava in una salutare rotazione delle colture andò scemando gradualmente nell'ultimo dopoguerra, travolta dalla crisi che investì tutte le agricolture difficili delle zone svantaggiate.

L'ammasso del grano e la successiva esportazione cessò nei primi anni '60 e pochi continuarono ancora a produrre un po' di grano per ricavarne farina e soprattutto paglia da utilizzare come foraggio.

La coltura del frumento si estinse definitivamente nel 1970 quando, chiuso il proprio muli-



La macchina per la pasta. La pasta spinta nel tubo passava attraverso le forature dei piattelli di ottone prendendo la forma desiderata: spaghetti, lasagne, ecc..

(disegno di Sergio Mastropaolo)

no, la nonna Angelina, l'ultima mulinara³ tuttora in perfetta salute, 102 anni da compiere il prossimo 23 Maggio, guardò con tristezza e nostalgia l'ultimo asino che, con il padrone ed il sacco di farina, si allontanava dal cortile del vecchio mulino..

Oggi solo qualche famiglia continua a fare il pane con la farina accattata. Pochissimi continuano a seminare un po' di *pilusedda* per le galline, mentre il corredo genetico dell'antico grano usticese è al sicuro dal 1998 presso l'Istituto Nazionale del Germoplasma del CNR di Bari⁴.

Per un giorno a settimana la vita domestica di moltissime famiglie fu assorbita dal rito sacrale di fare il pane. Al mattino, prima di uscire di casa, uno dei gesti abituali dei contadini era quello di mettere nella *vertula* (bisaccia), oltre ai fichi secchi e alla mostarda, anche un *vastedduni* (una forma del pane).

Fare il pane era compito delle donne così come ogni lavoro di trasformazione dei prodotti della terra per farne provviste per la dispensa della casa. (estratto di pomodoro, *strattu*, fichi secchi, bolliti o infornati, vino cotto, uva passa, *passuli*, mostarda di mosto o di fichidindia, etc...). Con la farina di casa la massaia usticese non mancò mai di fare anche la pasta. L'avvento della macchina della pasta, riprodotta nel disegno accanto, sembrò quasi una grande innovazione rispetto a quando tutto il fabbisogno domestico veniva fatto a mano.

In effetti le donne di Ustica, che a differenza di altre zone rurali hanno sempre mantenuto un certo distacco dal lavoro dei campi, in tutte queste attività hanno raggiunto una bravura eccezionale. Non c'era casa di campagna, dove la famiglia contadina passava l'estate, che non avesse un forno a legna. In paese invece solo poche case ne potevano disporre ma tutto il vicinato ne faceva uso. Il forno di Ustica è del tipo a cupola costruito con pietra lavica porosa, *petra abbruciata*, prelevata in zona significativamente detta *U vurcanu*, sul monte Guardia dei Turchi.

L'ultimo forno che ha lavorato anche per conto terzi si trovava in Via Croce nella parte che domina la via Confusione ed era quello della numerosa famiglia Giardina. La *za Rusina*, buon'anima, prendeva le prenotazioni, riceveva la legna e ardeva il forno, infornava e curava la cottura del pane che arrivava già lievitato dalle case vicine su tavole da letto.

La *livatina* (lievito) veniva preparata la sera prima con un paio di chili di farina impastata con lievito naturale consistente



La vertula, di olona, veniva realizzata a mano e talvolta decorata con fiocchetti di lana colorata.

(disegno di Sergio Mastropaolo)



La zia Angelina Ailara Natate, l'ultima molinara, che oggi ha 102 anni.

in una piccola formella tonda di impasto acido della settimana precedente.

Al mattino successivo iniziava la panificazione vera e propria, impastando la *livatina* con il resto della farina e acqua tiepida all'interno della *marta* poggiata su due *trispiti* (supporti di ferro usati anche per sostenere le tavole del letto e la *pila*). Successivamente sullo *scannaturi* la pasta veniva lavorata a mano, *scanata* (lavorata appunto), per poi procedere alla formazione dei singoli pani. Alcune famiglie più numerose, data l'elevata quantità di pane, per la *scanata* dell'impasto, usavano la *sbiria*, costituita da uno spesso ripiano in legno a cui era collegata un'asta sempre in legno azionata, con forza, a mano e che permetteva di lavorare l'impasto.

Le forme tradizionali del pane di casa erano *u' vastidduni*, *u' paniettu*, *a' cosuzza*, *a' milidda*.

Quest'ultima spezzettata dopo la cottura, veniva rimessa nel forno per ricavarne il *pane caliato* (pane biscottato).

Il *pane caliato* spezzettato nel latte, nelle minstre o semplicemente ammorbidito nell'acqua e condito con sale, olio, aceto, origano e aglio è tutt'oggi capace di suscitare vampate di emozioni e di nostalgie.

Al rito di fare il pane si ac-

compagnava sempre quello di fare le *vastedde*. Queste erano pagnotte più piccole fatte con la *simula* (semola), il residuo della seconda setacciatura della farina. Venivano infornate per ultime davanti l'imboccatura del forno e appena sfornate venivano subito aperte e condite con olio, sarde salate, pomodoro col *pizzo*, origano e aglio. Tanto, spesso bastava per ricavarne un buon pasto completo ad ogni *fatta di pane*.

Ma ormai si è concluso il tempo dei campi di grano, dei mulini a pietra tirati degli asini e delle *fatte di pane* con la farina di *pilusedda* molita dalla nonna Angelina, segni di una tradizio-

ne e di una cultura che appartengono alla nostra memoria.

NICOLA LONGO

2/continua

Nicola Longo, usticese, agronomo in Ustica, è socio fondatore del Centro Studi.

Note

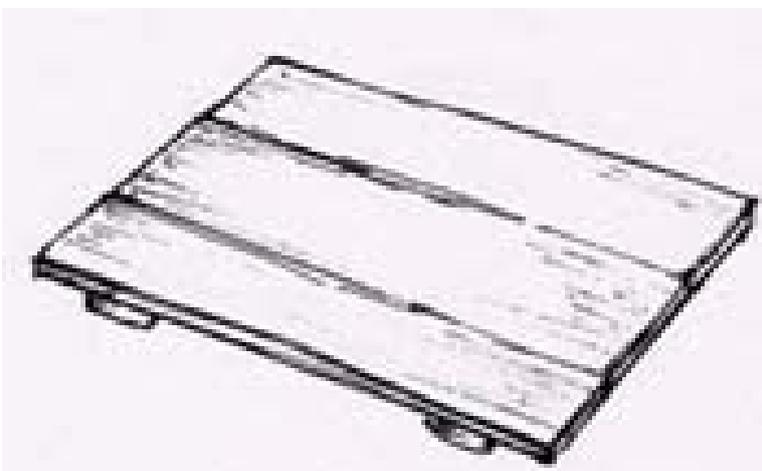
1. C. TRASELLI, *Il popolamento dell'isola di Ustica nel secolo XVIII*, Salvatore Sciascia Editore, Caltanissetta-Roma, 1966, p.162.

2. G. TRANCHINA, *L'isola di Ustica*, Palermo 1885 (ristampa Ed. Giada Palermo, 1982), I, p. 373.

3. *Il mulino a vapore* («una macchina a vapore della forza di sei cavalli con accessori per la molitura del grano di nessun pericolo per la pubblica sicurezza degli abitanti», introdotto nel 1897 dal sac. Gaetano Ailara, provoca la cessazione degli ultimi 4 centimoli (mulini a trazione animale) che appartenevano a Bertucci Salvatore fu Francesco, Famularo Salvatore, Taranto Salvatore e Tranchina Angelo, ma l'ultimo centimolo (di Gambino Vincenzo) cessò l'attività nel 1903.

4. Cfr. G. LAGHETTI e K.HAMMER, *Il germoplasma agrario di Ustica*, in "Newsletter del Centro Studi e Documentazione Isola di Ustica" n. 3, settembre 1998, pp. 12-14.

L'autore ringrazia Pippo Cappellani per aver fornito le foto pubblicate a corredo dell'articolo *L'aratura dei campi*, pubblicato nel numero precedente.



Scannaturi. Tavola ad esclusivo uso della lavorazione a mano della pasta per il pane o i dolci.