



PIZZA STORY

di ALBERTO BARBATA

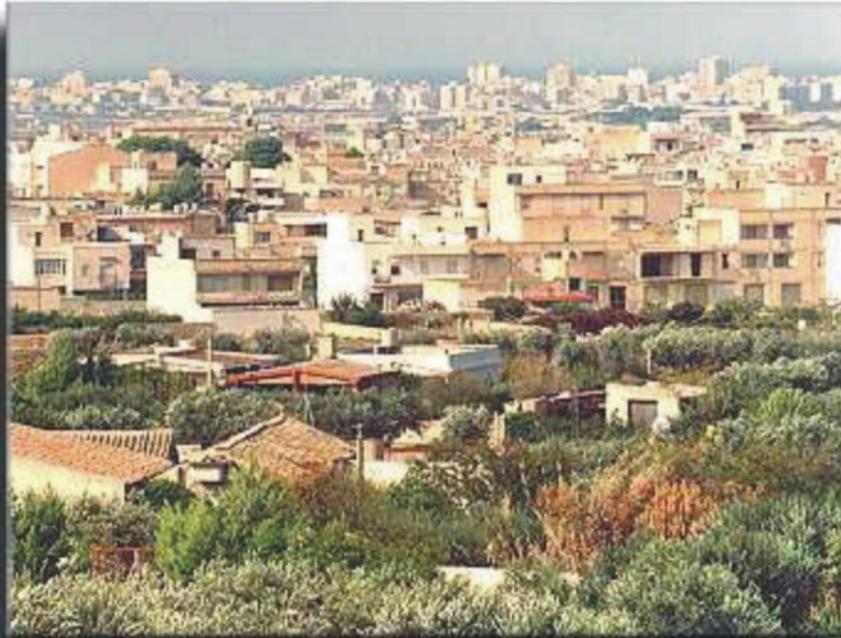


Il testo di questo opuscolo è di proprietà dell'autore,
Alberto Barbata, il quale si riserva tutti i diritti,
per l'utilizzo occorre chiedere preventiva
autorizzazione tramite questa e-mail:
albertobarbata44@gmail.com

Il saggio è stato pubblicato sulla Rivista Paceco della
Koinè della Collina e sulla rivista Lumie di Sicilia
numero 108 del 2017

APRILE 2023 3a Edizione

Menù descrittivo della rianata pacecota



Rianata - (sottile)
pomodoro pizzutello seccagno di Nubia
tagliato a pezzetti piccolissimi (dadini)
pezzetti piccoli di acciughe del mediterraneo
con pecorino siciliano
(o con scaglie di grana)
frammenti di aglio rosso di Nubia
una spruzzata di origano di montagna.



Margherita
con pomodoro pelato,
poca mozzarella,
con grana e origano.

Napoli - (sottile)
Acciughe, pomodoro fresco,
mozzarella, prezzemolo, origano.



Foto tratta dal web



Porto pescherecci - Foto di Lorenzo Gigante

Che cos'è la pizza?

Non è semplice spiegare in poche righe un fenomeno gastronomico che ormai ha assunto nel quotidiano qualcosa di grandioso e di indefinibile. Un microcosmo immenso.

Una focaccia sottile, spessa, spugnosa che di luogo in luogo assume una veste ed una forma dalle rotondità diversificate.

Una focaccia campestre divenuta cittadina. Tutti la vogliono, tutti la cercano, tutti la modificano, dalle origini lontanissime, quasi preistoriche, fino alla odierna forma che tutti ottengono con una semplice telefonata.

La pizza appartiene alla civiltà contadina, è parte integrante del cibo della civiltà agropastorale.

Il mio paese è un antico borgo contadino fondato ex novo nel secolo XVII.

La maggior parte delle case era costituita da costruzioni solerate terrane con un piccolo camino rustico, le più importanti avevano anche un forno per cuocere il pane, alimento unico, fondamentale per le famiglie dei piccoli contadini borghesi, a cui di volta in volta doveva servire per un'intera settimana. Doveva durare il pane, cotto in forni a legna (d'ulivo, pianta fondamentale del nostro paesaggio) con un impasto di farina di grano duro (tumminia) e lievito madre che veniva ogni volta conservato e rimpinguato.

Il paese sulla piccola collina era quotidianamente un presepe illuminato da piccole luci e attraversato dal fumo profumato di questi camini.

Il fumo delle ramaglie d'ulivo inondava quelle povere case e le donne si alzavano prima dell'alba per impastare il pane. Ognuna di esse aveva il giorno prefissato nel quale poteva accedere al forno. Ogni forno aveva le sue *partite*. Un forno era come una fucina, impregnata di nero fumo, dove soltanto di bianco apparivano nella luce incerta le forme del pane, le *vastedde* (denominazione usata nel trapanese, mentre la forma *guastella* viene usata in altri territori dell'isola).



Nel forno vi erano le postazioni dove le donne tagliavano con i coltelli le forme del pane, usualmente rotonde, dall'intera *impastata* che veniva portata dalle case avvolta in lenzuoli di cotone e coperte. Una piccola parte veniva conservata in casa per preparare busiate, tagliarine, spaghettoni, itria ed altro mediante una macchina dai dischi di rame denominata "arbitrio". Infine un'altra piccola parte, al forno, veniva usata per cuocere delle focacce, schiacciate, pizze dette dalle parti del mio paese *rianate* (*origanate*).

Il paese era diviso approssimativamente in cinque quartieri (Casteddu e Santu Patri, Piazza Matrice, Sciarotta, Bordino e Biviratura). Ogni quartiere aveva i suoi forni che erano delle panetterie ad uso dei contadini e borghesi che producevano il pane con frumento proprio che macinavano nei centimoli (nel periodo borbonico) e poi verso la fine del secolo XIX nei molini meccanici a cinghie. Pane grezzo di farina di grano duro, dal produttore al consumatore. Non esistevano forni di vendita come nella

vicina città e tutto il pane così detto **fino** che si vendeva a Paceco proveniva da Trapani allo stesso prezzo regolato dalla mercuriale che veniva stabilita nella città.

La decurionale del 15 marzo dell'anno 1856, sindaco il farmacista don Giuseppe De Luca, figlio del medico Rosario, stabiliva che *«il pane morino (pani murinu era il pane di farina mescolato con il cruschetto) tenuto presente lo scandaglio (scannagghiu ovvero calcolo) fatto dal 1° Eletto (seconda carica istituzionale del Comune) è stabilito di vendersi colla stessa mercuriale (listino del prezzo medio di una merce) di Trapani colla seguente differenza, per ogni guastellana tarì 1, invece tarì 1 e grana 4 del peso però di once due meno di quello di Trapani»*.

Nel mio paese, ottomila anime agli inizi del novecento, i forni erano tanti e non c'era strada dove non si incrociassero carretti pieni di sacchi di frumento diretti ai mulini e donne vestite di nero che si azzuffavano per una priorità davanti le bocche dell'inferno di fuoco.

Camiavano (scaldavano) il forno, infilando ramaglie d'ulivo e poi il rastello (rasteddu) accumulava la cenere negli angoli del forno a pietra.

E poi era una rissa. Tutte quelle donne vestite di nero e dalle bianche carni opulente gridavano e si scaldavano in quell'antro spaventosamente desolato, dove l'unica cosa bella erano le forme delle pagnotte di pane.

Anna con il suo eterno murriuni in testa chiamava le partite e ammoniva ora questa ora quest'altra, che reseccavano pezzetti di pasta un po' qua un po' la per le rianate *che tutti i piccoli figli di Dio* attendevano con ansia.

Ho visto comporre l'ultima splendida rianata nel piccolo forno della zia Vita Canino (oggi ancora viva e vegeta con i suoi 96 anni), una donna di grande forza e tempra, anche lei con il suo eterno fazzoletto sulla fronte. Grazie di avermi fatto questo dono.

L'impasto di grano duro era morbido ed era una dolcezza. Lei lo spianava con le mani, allargandone i bordi per rendere la focaccia discretamente

spessa, senza eccedere. Essenziale il condimento, anche questo senza sbavare. I frammentini dell'aglio rosso di Nubia si univano ai pezzettini del pomodoro pizzutello seccagno anch'esso della ridente frazione sul mare mediterraneo. Poi vi spargeva a pioggia il pecorino siculo grattugiato (oggi si usa anche il parmigiano o il formaggio grana), pezzetti piccolissimi di sardine ed infine l'origano di montagna (da noi il migliore è quello della Montagna Grande) liberato dagli steli. Infine un filo di olio extra vergine dei boschi d'ulivo delle valli del trapanese ed in forno la rianata vi restava da tre a cinque minuti, controllata dalle mani abili del pizzaiolo.

Ormai quel tempo non esiste più, il paese si è trasformato in peggior modo, chissà quanti forni si erano succeduti di generazione in generazione, il pane è stato ed è l'unico alimento a resistere, voluto ed amato da tutti. Dov'era Ninu Patata, rimunnaturi, padre di Jaca di via Dante (Barraco), mitica governante – cameriera dei Blunda- Majali. Ninu tagliava radici di alberi e li vendeva e la moglie aveva il forno. Sulla scala del Rosario si ergeva nella sua statuaria fisicità l'altra mitica figura, Vita Signorino e come dimenticare Anna (Sammaritano) di via Montalto, nera come la pece, e le sorelle Bongiorno in via Prinzi, il forno detto dei *niuri*. Ed infine il forno dei lupi (ingardia-maisano) nel cortile di via San Francesco, ancora esistente e trasformato.

Nel sogno di quel mattino d'inverno che mi ruotava nella testa, queste figure di donne con la pala in mano mi esaltavano, mi rincuoravano e mi davano speranza, mi invitavano a resistere nel mondo di oggi, massificato e globalizzato. La pizza ne usciva vincitrice, la focaccia contadina era rimasta sempre uguale a se stessa. Mi svolazzavano intorno i volantini, i pizzini menù che mi raccontavano le nuove combinazioni, gli svariati condimenti che sembravano usciti dalla fantasia di uno scrittore. Il forno era sempre presente con la sua bocca di fuoco infernale ed a tal proposito mi vien da ricordare un simpatico maresciallo dei carabinieri che al tempo

della epidemia della spagnola, raccontava mio padre, si recava personalmente al forno a ritirare la sua guastella quotidiana, avendo paura di contrarre il morbo epidemico che affliggeva il paese. Il maresciallo fu il primo a contrarre il morbo.

E questo era il mondo dei contadini del mio borgo rurale e quella era la pizza o rianata (origanata) campestre o contadina che differiva da quella cittadina, della Trapani marinara (distante appena cinque chilometri) con il suo porto, uno dei più antichi del mediterraneo. Cluverio, insigne geografo, sosteneva che i trapanesi (drepanenses) erano i migliori naviganti del mare mediterraneo. Città di marinai, di naviganti, di nocchieri, di pescatori. I registri demografici del Comune di Trapani parlano chiaro, almeno il settanta per cento dei suoi abitanti apparteneva al ceto marinaro.

La pizza trapanese è più spessa, più alta di monta, più spugnosa ma non simile allo *sfinzione* che nasce palermitano.



E' una pizza per stomaci forti, per marinai affamati. E trova la sua massima espressione nella ormai famosa pizza detta di Calvino. Il più celebre pizzaiolo trapanese, detto «Michele 'a pizza» aveva fondato la sua pizzeria nel 1946, ma già lavorava almeno dal 1940, fornaio. Ad onor del vero, anche i seguaci del Calvino ovvero gli Aleci ed i Pipitone (nati nel 1958) non differiscono in un primo tempo di gran lunga dalla primigenia che si avvicina molto alla pizza napoletana, descritta dal De



Bourcard nella sua antologia “Usi e costumi di Napoli e contorni descritti e dipinti”, edita dal 1847 al 1866, opera eccezionale che descrive la vita della città partenopea e dei suoi abitanti.

De Bourcard è un personaggio eccezionale nella storia di Napoli, discendente da una famiglia svizzera di Basilea, trapiantata a Napoli con il nonno, il maresciallo Emanuele Bourckardt, capitano generale del Regno di Napoli, distintosi nella Guerra dei sette anni e nella conquista di Roma



(1798-1799). Il cognome poi fu francesizzato in De Bourcard.

De Bourcard radunò un gruppo di scrittori e di pittori e diede vita ad un'opera grandiosa che descrive e raffigura la città di Napoli. Uno scrittore giornalista, il filologo Emanuele Rocco descrive nell'opera il mondo della pizza, con le figure del pizzaiolo e dei locali adibiti a tale mestiere, con una serie di osservazioni psicologiche e sociologiche.

La pizzeria di Calvino nasce in via Cortina (oggi Nunzio Nasi) ed era ed è costituita dal forno e bancone e poi da un lungo corridoio dove si aprivano una serie di camerini, dove venivano ospitati i clienti. Il leggendario metropolitano di Trapani recita che i locali del Calvino erano stati adibiti precedentemente ad uso di "casino", cioè una casa d'appuntamenti per prostitute. Sono convinto che tale storiella non ha grandi fondamenti nella realtà della vita quotidiana della città.



Tuttavia la descrizione della pizzeria di Michele Calvino corrisponde in maniera precisa e netta a quella descritta dal cav. Rocco nell'opera del De Bourcard.

Al di fuori del fatto che il cav. Rocco sostiene fondamentalmente la primigenia origine della pizza nella città di Napoli ed altri, invece, nei dintorni, come quelli che sostengono in Tramonti (vicino

Napoli) l'origine della vera pizza, la descrizione del cav. Rocco è uguale a quella trapanese.

D'Altronde non dobbiamo dimenticare che Trapani e dintorni facevano parte del Regno delle Due Sicilie e che molti commerci (quali il sale, il corallo ed altre mercanzie) erano da tempo immemorabile in uso e commercio tra la nostra città e la capitale.



Anche molte famiglie trapanesi (Tipa, Cafiero, i Lauro, i Maresca di Sorrento, i Di Martino, i de Cesare e gli Avellone di Vietri, Sorrentino ed altre) erano provenienti dal napoletano e facevano la spola tra le due città.

Il cav. Rocco dice testualmente che la *“bottega del pizzajolo si compone di un banco su cui si manipolano le pizze, sormontato da una specie di scaffale ove sono in mostra i commestibili, e ingombro di vasi contenente sale, formaggio grattugiato, origano, pezzetti di aglio ecc., di una serie più o meno estesa di camerini dove si mangia, che spesso hanno l’accompagnamento di una camera superiore dove si sta con più libertà; e di un forno sempre acceso che mai non sazia la bramosa bocca.”*

Nell'opera del De Bourcard poi è contenuta la prima descrizione del contenuto delle pizze che si riducono a due tipi che Rocco definisce «le più ordinarie, dette *coll'aglio e l'oglio*, han per condimento l'olio, e sopra vi si sparge, oltre il sale, l'origano e spicchi d'aglio trinciati minutamente, Altre sono coperte di formaggio grattugiato e condite collo strutto, e allora vi si pone disopra qualche foglia di basilico. Alle prime spesso si aggiunge del pesce minuto; alle seconde delle sottili fette di muzzarella. Talora si fa uso di prosciutto affettato, di pomodoro, di arselle ecc. Talora ripiegando la pasta su di essa se ne forma quel che chiamasi *calzone*».

Rocco sostiene che la pizza è una specialità dei napoletani, anzi della città di Napoli. E la sua evoluzione naturalmente ha sede nella capitale del Regno e già appare timidamente nella descrizione il condimento principe della pizza, il pomodoro che per lungo tempo era rimasto relegato tra le piante ornamentali e non alimentari.

Le pizzerie si sono diffuse in maniera eccezionale nella nostra città, quasi ad ogni strada si trovano insegne dai nomi più fantasiosi che inneggiano al piacere di gustare questo cibo semplice e nel contempo completo che certamente è stato sempre diffuso tra le classi sociali più popolari.

E contemporaneamente è iniziata la corsa delle pizzerie trapanesi a crearsi un alone di antichità, come fossero alberi genealogici di famiglie nobili. I Calvino sono attivi fin dal 1946, così pure la pizzeria di Mario Aleci, i Pipitone dal 1958, la Loggia dal 1995, l'Antica Pizza di Umberto dal 1996. E' chiaro che gli anni novanta del novecento sono cruciali per la crescita della nuova pizzeria trapanese, ad opera di antichi e nuovi allievi. La rete informatica è colma di siti e pubblicità con relativi giudizi di fans e critici. La tendenza odierna, tuttavia, è rivolta a riordinare gli ingredienti della pizza con un criterio più razionale, anche se passionale. Ad esempio viene

precisato che l'acqua per l'impasto deve essere rigorosamente minerale (non dimentichiamo l'antica penuria di acqua della città di Trapani) , l'olio deve essere extra vergine delle valli del trapanese ed il pomodoro deve essere pizzutello. Tutte queste precisazioni conducono inevitabilmente alle nostre campagne, al mondo rurale dei nostri forni, alla classica rianata pacecota, regina delle pizze del trapanese. La lievitazione e la maturazione dell'impasto per cuocere la pizza è uno degli argomenti più diffusi nella rete, dove si discetta di proteine, amminoacidi, di amidi, di enzimi, tutta roba per specialisti delle tecnologie dell'alimentazione.



Ph. Lorenzo Gigante

*Composizioni poetiche dove è presente il mondo dei forni e del pane
di alcuni autori siciliani*

Sorge dalla macchia terragna, il volto
ilare, arcigno – stretto nel nero fazzoletto
sembra di castagna rinsecchita, il capello
che ne sfugge non è vello gentile
ma riccio caprigno; quando va
(non sai se ritta o china) il bruno piede contratto
è radica che d'un tratto sbuca dalla terra e cammina.

.....

Ed i muri terrosi del casolare crollante
ove l'ortica ha lo stelo gigante
sono i suoi regni ombrosi,
accende i primi legni nei forni favolosi.
Ed i fumi che salgono davanti
alla porta o dagli orti vicini
sono i mobili turbanti dei suoi vespri sibillini.

da Canti barocchi di Lucio Piccolo

Si cela il terreo pianto della quaglia
alle nebbie del colle.
Odora l'aria fradicia di paglia.
Attizzano le donne fiamme al fuoco
con timo e con sarmenti
preparano il pan caldo
con olio sale e origano
nella bracia d'ulivo abbrustoliscono
cotogne grame:
tornano a casa gli uomini
morti di lunga strada e fame.

da La notte d'Ascensione di Antonino Uccello, 1957

Al canto del gallo
per strade deserte
solo donne dei forni
a impastare pane
Mi tiravano fuori dal letto
- a pigliare aria – dicevano
ci aspettava in quella casa
una vecchia dai capelli bianchi
e dal sorriso incerto
Un focolare sempre acceso
al muro pignatte di rame lucido,
e trecce d’aglio e pomodoro
oscillavano pendoli
da canne al soffitto.
Io scappavo per un sentiero d’asparagi
per non sentire la voce antica,
le parole sconosciute
i segni misteriosi
le carezze al volto
-mi attaccavano cordelle al petto –
Poi in acqua di rose
lavava le mie mani
e ritornava al suo decotto
che urlava al fuoco
tra denso fumo di colore azzurro.

Da: “Al canto del gallo” di Alberto Barbata, 1968.



Antiche immagini del mondo delle pizzerie napoletane dal '700 al '900









ALBERTO BARBATA

Bibliotecario e cultore della storia del territorio e della storia trapanese. Nato a Paceco nel 1944 dove ha svolto la sua attività di direttore della biblioteca comunale di Paceco.