

UN GROPPO DI PIANTO

Ondeggiavano a decine, a centinaia le bandiere nazionali sfiorando le teste della gran massa di fedeli sulla spianata di Medjugorje. Erano colme le panchine disposte a settori concentrici, pieni gli spazi a raggiera pareggiati col pietrisco, occupate le aree utili ben oltre la fila degli alberi di tiglio che punteggiano il viale del Crocifisso risorto e quello con le stazioni della *Via Crucis*. In ogni dove – in piedi, inginocchiati su teli impermeabili, o seduti su spugne multicolori e sedie pieghevoli – c'erano giovani d'ogni nazionalità, adulti e bambini ancora in tenera età.

La celebrazione eucaristica era al rito d'ingresso. Il viso del celebrante, ripreso dalle telecamere, veniva proiettato sul maxischermo disposto di fianco all'altare. Poco discosti, nell'area loro riservata, decine e decine di concelebrenti, con il camice bianco e la stola, partecipavano al rito.

Annunciata dal calpestio del pietrisco, forse richiamata da una voce d'uomo o da uno squillo del cellulare, la donna mi passò a fianco sfiorandomi appena. Trascorsi pochi minuti, essa tornò sui suoi passi reggendo una carrozzina richiusa, di quelle utilizzate per il trasporto degli infermi. Poi – raggiungendo il punto dal quale si era mossa e distese le strisce di tela che costituivano il sedile e la spalliera del mezzo –, con un rapido scatto della molla dei braccioli, la carrozzina prese forma. Con sforzo visibile, la donna abbrancò il corpo d'una ragazza, fino ad allora distesa per terra su un telo azzurro, e la sistemò sulla carrozzina con mille attenzioni. Dalla manifesta confidenza e dalla somiglianza dei volti intuii che si trattava di madre e figlia; di quest'ultima valutai età e condizione: la ragazza era, sì e no, dodicenne, tetraplegica...

A colpire era il sorriso dolce della donna, il tipo di attenzione prestato, la cura con cui rassettava alla ragazza l'orlo della gonna sulle ginocchia ossute, la premura con cui le riparava gli occhi dal sole o le detergeva il viso imperlato di sudore. C'era, in ogni gesto, una perizia cento volte sperimentata; una leggerezza e un trasporto sempre nuovi, un afflato che negava ogni possibile condizionamento.

Non credo che molti si fossero accorti del dialogo intessuto tra le due donne, fatto – oltre che di larghi sorrisi – di parole sussurate, di carezze e di sguardi profondi. Nello spiazzo, i più erano intenti a seguire la liturgia della Parola, poi la lunga omelia del celebrante, pronunciata in lingua croata. C'era chi seguiva la traduzione con gli auricolari delle radioline sintonizzate su frequenze conosciute, mentre la telecamera indugiava su simboli e luoghi liturgici e poi sulle bandiere colorate e sui cartelli con il nome delle nazioni presenti al *Festival della Gioventù*.

Eseguendo noti brani di musica classica, una piccola orchestra arricchiva di pathos la celebrazione. Giunse il momento della liturgia eucaristica. Con visibile sforzo la donna tornò a sollevare la figlia, la sistemò sull'inginocchiatoio vicino alla carrozzina, le si pose a fianco, gli occhi rivolti all'altare. Le donne si tenevano per mano con le dita intrecciate. Avevano una stazione eretta, ma non rigida. Anzi, l'accennato movimento delle braccia, quasi un dondolio, mi suggerì che pure in quella condizione le dita – come avviene tra ragazzi che andando per terreni impervi si tengono per mano – comunicassero lo stupore per una scoperta, la messa in guardia dalle insidie del percorso, il sollievo per una buca evitata all'ultimo minuto...

Ondeggiavano a decine, a centinaia le bandiere nazionali sfiorando le teste della gran massa di fedeli sulla spianata di Medjugorje. Il sole, già oltre la collina a ovest della spianata, dava finalmente tregua alla gran calura. Il celebrante era al congedo. Nello spiazzo c'era ancora chi si ostinava a cercare segni nel cielo fotografando il sole che in anni trascorsi – si dice – molti avessero visto pulsare; altri cercavano conferme alle apparizioni della Vergine, altri ancora attribuivano significati misteriosi allo sfilacciarsi dei nubi che dal bianco, percorrendo la scala dei grigi, annunciavano la possibile pioggia.

Non ero venuto a Medjugorje a trovare conferme a prodigi veri o presunti. Eppure, ad un miracolo avevo davvero assistito: la visione d'una madre, che, sorridendo, accudiva la propria figlia e le carezzava il viso e i capelli e le detergeva la fronte imperlata di sudore. Ancora non so spiegarmi per quale gioco di contrasti il sorriso delle due donne, invece di colmarmi di gioia, mi causava un groppo di pianto.

GIOVANNIA A. BARRACO

CIVILTÀ MATERIALE E CUCINA PACECOTA

Il paesaggio è segnato da piccole colline o timponi (anche la collina su cui è sorta Paceco è un timpone di 36 metri sul livello del mare), da una pianura a ridosso di rocce (o rocche come le Draeli, della famiglia Israele) abitate fin dalla preistoria fino quasi alle porte di Marsala, ed infine da un litorale lagunoso, dove si estrae il sale e che va dalla città falcata a Lilibeo, spesso ricco d'alghe in certi punti come Nubia e Marausa, che veniva definita Alcagrossa negli antichi atlanti nautici.

Lungo le sue trazzere, verso i feudi dell'interno (Margarita, Xarbuca, Margaritella, Dattilo) crescono le erbe per le greggi e vi si fa il formaggio, le tume, il siele e la ricotta. Nella pianura cresce il vitigno che dà luogo al vino moscato che già venne degustato ed apprezzato alla fine del sec. XVIII (nel 1788) dal celebre viaggiatore francese Dominique Vivant Denon, viaggiatore e disegnatore che era andato in Egitto al seguito di Napoleone e che poi divenne direttore dei Musei di Francia e fondatore del Louvre. Denon racconta nel suo *"Voyage pittoresque.."*: «*De Trapani a Marsala le payse s'abaisse, les montagnes s'eloignent, le rives de la mer presque entièrement couvert de salines. On passe devant Paceco, où l'on fait de très bon vin muscat, à l'imitation de celui de Syracuse, mais moins liquoreux.*». Felice descrizione del nostro paesaggio e di un vino antico che oggi ancora alcuni contadini rifanno fedelmente in misura minima per uso personale e per offrirlo agli amici come vino di meditazione. Orazio Avaro lo produce ancora per uso affettivo e lo offre agli amici. Paceco ha la sua sponda marittima, la sua Nubia, con il bianco sale della Chiusa, della Chiusicella, della Calcara, dell'Alfano e della Morana e i suoi *"bivari piscium"*. Ma la fama di questa *"riva"* è legata alla coltivazione dell'aglio e del pomodoro "pizzutello", cosiddetto di Nubia. Le reste d'aglio già nel secolo XVII venivano commercializzate dal porto di Trapani per lontani scali marittimi, insieme al sale.

Lungo la piana di Paceco ed anche verso l'interno, un tempo dedito alle coltivazioni cerealicole, cresce la pianta del melone *cartuc-ciario*, il frutto più tipico del paese solare di antichi contadini. Una

testimonianza eccezionale sulla coltivazione del melone, una delle celebrità gastronomiche della Paceco agricola, ci perviene da uno scrittore francese, George G. Toudouze, che nel suo libro di viaggio *La Sicile ile d'or-ile de feu*, scritto nel 1927, descrive Paceco, o meglio "la plaine de Paceco, consacrée depuis trois siècles à la culture du concombre e du melon".

Non è sfuggita, pertanto, ai viaggiatori e agli studiosi l'alta vocazione agricola di Paceco, paese di contadini e di braccianti che traevano dalla terra i prodotti testé descritti per il loro sostentamento quotidiano e per il commercio, soprattutto per lo scambio di derrate con la vicina Trapani, di cui è testimonianza negli storiografi trapanesi, quali il padre Benigno da Santa Caterina, che scrive alla fine dell'*ancièn regime*, agli inizi del secolo XIX. Benigno racconta quali prodotti della civiltà agropastorale provenissero in città dalla terra di Paceco, come ad esempio i frutti delle mandrie e gli animali domestici.

Chi volesse approfondire la conoscenza del cibo e dell'alimentazione di questi contadini, non deve fare altro che seguire nel tempo la loro vita e scavare nel passato dei propri antenati, per ritrovare odori e sapori ormai quasi scomparsi, modi di cucinare legati alla povertà, alla semplicità dei modi di fare "menu" in un mondo che doveva utilizzare i prodotti essenziali della terra e del mare, in un interscambio di esperienze diversificate. Quindi non bisogna dimenticare la vita quotidiana dei contadini ed i giorni di festa, nei quali le donne preparavano con maggiore cura e dovizia pietanze particolari, come ad esempio la pasta con le sarde, il *cùscusu* o le sarde a beccafico ed altro. Ma nella vita quotidiana regna un menù povero, ma ricco di risorse, per sopravvivere, come ad esempio nella solitudine del feudo, nei mesi della calura estiva, al tempo della mietitura. Nella desolazione del feudo, il caldo atroce e la tristezza della miseria. I contadini partivano in piena notte dal paese verso il feudo, sui carri, alla luce di una piccola lanterna, seguiti dal fedele cane. La mula li conduceva verso i lontani luoghi della terra da lavorare, molti chilometri avanti. Nelle bisacce portavano olive, formaggio e *vasteddi* (pagnotte rotonde) di pane che resisteva diversi giorni. Non sempre le donne segui-

vano i mariti, in quanto dovevano badare ai figli più piccoli, alla casa e agli anziani.

Soltanto durante la mietitura le donne erano presenti, allorquando preparavano la *ghiotta*, l'*agghia pistata*, il *limiuni cunzatu*, e provvedevano ai servizi domestici.

Il tempo della mietitura era quello cruciale, la polvere del frumento tagliato dalle prime trebbie meccaniche (la prima a Paceco fu quella della Cooperativa Agricola socialista diretta da Giacomo Spadola, Nino Scuderi e Pietro Grammatico) rendeva impossibile la vita. Alle undici e mezzo i contadini facevano colazione, cui spettava provvedere al padrone della terra. I contadini mangiavano l'*agghia pistata* (zuppa di pane raffermo nell'acqua fredda condita con pomodori secchi pelati e tagliati a pezzetti, aglio, basilico e olio) oppure veniva loro distribuito il *limiuni cunzatu* (zuppa di limoni e pane nell'acqua fredda con sale e olio d'oliva). Viene spontaneo domandarsi quanti benefici abbiano apportato alcuni cibi essenziali della nostra civiltà contadina, quali il limone e l'aglio, due medicinali naturali che hanno preservato e salvato l'uomo mediterraneo.

Quella che oggi denominiamo "*civiltà materiale*" (di cui ai vari musei che sono sorti in Sicilia, tra i quali quello di Paceco, iniziato dal prof. Carmelo Fodale) è un microcosmo dalle mille sfaccettature, un vaso senza fine che racchiude millenni di storia dell'uomo fin dalla preistoria. Osservare, carezzare direi, questi oggetti dona una sensazione di felicità perduta, pur tra le mille difficoltà che l'uomo ha dovuto superare nel tempo. Oggi il ricordo si è affievolito, fino a spegnersi quasi in un oblio senza fine, di alcuni strumenti, come l'*arbitriu* (ordigno come un torchio per fare la pasta, corredato da diversi dischi di rame o bronzo bucherellati da cui fuoriuscivano i fili di pasta da porre poi ad asciugare sulle corde) o la macina del grano, il *centimulu*, un vero macinino manuale, già usato nelle civiltà antiche greca, romana etc., le cosiddette macine trachitiche, spesso costruite con pietra lavica. Il centimolo venne usato fino ai moderni mulini e rimase poi strumento dimenticato nelle aie dei contadini del feudo.

Dagli *arbitrii* uscivano fili di pasta splendida, spaghetti, spaghettini, vermicelli, triafina. Ma direttamente dalle mani delle donne, con

lavorazioni sui *tavuleri*, uscivano *gnoccoli*, *busiati*, *tagghiarini*. Le busiate venivano condite con l'*agghia pistata*, il cosiddetto pesto alla trapanese, la *pasta cu l'agghia*. Mentre le tagliarine servivano per il *maccu di favi* (fave secche lessate, ridotte a purea).

Il racconto della cucina nostra è una storia infinita, da descrivere a puntate. E' la storia di una civiltà antica, ma progressiva, fatta di lenitezze, di contadini e artigiani intelligenti, fatta di silenzi, appena interrotta da sonagliere e da fughe di cavalli per le strade del borgo rurale, di galli canterini e dell'abbaiare di un cane nella notte stellata.

Ricette della civiltà contadina pacecota

Pasta "ca burrania"

Pulite la borragine e spezzettatela; immergetela in una pentola contenente litri 1,5 di acqua salata e, appena bolle, mettete a cottura per 10 minuti circa. Successivamente versate la quantità di 250 gr. di pasta piccola (stelline, semini etc.) e portate a cottura. Infine condite la minestra ottenuta con 4 cucchiaini di olio d'oliva. Si può servire condita con un pizzico di pepe nero e qualche cucchiaino di parmigiano grattugiato o formaggio pecorino. (Le versioni delle ricette sono aggiornate secondo l'evolversi dei costumi gastronomici).

Pasta e tennarumi (germogli teneri delle zucchine lunghe che si producono nelle nostre campagne durante l'estate)

Occorre pulire i tenerumi, con l'eliminazione dei filamenti e delle parti dure, lavando le foglie di continuo in acqua corrente, ponendole poi a bagno per 30 minuti. Poi bisogna tagliare a fettine piccole una cipolla, ridurre a pezzettini una carotina già pelata e la polpa di due pomodori. Successivamente bisogna versare il tutto in un pentola (meglio se di ceramica) contenente un litro e mezzo di acqua già salata in ebollizione. Quando saranno trascorsi 15 minuti, si sgocciola la verdura e la si taglia in piccole liste e la si mescola agli altri ingredienti. Unite due cucchiaini d'olio e sbollentate per qualche minuto, dopo si versa la pasta (tipo spaghetti tagliati o capelli d'angelo) e la

si conduce a cottura. La minestra va condita infine con olio crudo e la si può condire a preferenza con formaggio (oggi molti preferiscono il parmigiano).

Salmoriglio nubioto

Ingredienti: Uno spicchio d'aglio rosso di Nubia, un folto ciuffo di prezzemolo, un filo di origano, sale, pepe nero di cajenna, un cucchiaino d'aceto, un limone freschissimo, olio abbondante extra vergine valli del trapanese.

Sbucciare lo spicchio dell'aglio rosso di Nubia e pestarlo delicatamente in un mortaio di terracotta, aggiungere il sale quanto necessario, il prezzemolo tritato fine, l'aceto di vino, il pepe nero di cajenna quanto dovuto, infine aggiungere i grani di origano di montagna (meglio se proveniente dalla Montagna Grande di Trapani).

Mescolare gli ingredienti sopradescritti all'olio abbondante e al succo del limone e frullare con una forchetta di legno lungamente.

Il salmoriglio nubioto va utilizzato per condire larghe porzioni a fette di tonno trapanese, già cotto in graticola, sulla brace.

La ricetta del salmoriglio nubioto proviene dalla cultura dell'antica famiglia Culcasi di Nubia, tramandata nei secoli (Museo del Sale).

Agghia pistata "a pacicota"

Ingredienti : 4 o 5 pomodori seccagni spellati e tagliati a pezzettini, 1 spicchio d'aglio rosso di Nubia tagliato a fettine sottili, 3 foglie di basilico, un pizzico di sale, olio abbondante.

Pestate l'aglio insieme al basilico e al sale in un mortaio di terracotta. Successivamente pressate nel mortaio il pesto ottenuto, insieme ai pezzetti di pomodoro e unire l'olio.

Versate il tutto in un piatto fondo e unire mezzo bicchiere d'acqua fredda.

Nel piatto lasciare ammorbidire pezzetti di pane raffermo e dopo iniziare la degustazione.

Il piatto aperitivo veniva servito ai lavoratori del feudo nella mattina, in una pausa del lavoro.

Limioni cunzatu

Ingredienti : Un limone giallo raccolto appena dall'albero, un pizzico di sale, acqua gelata (a preferenza unire pepe nero).

Togliere la buccia al limone, tagliarlo in due parti e spremerlo in un piatto fondo. Successivamente tagliare le parti del limone spremuto in piccoli pezzettini e unirli al sugo già ottenuto, insieme al sale, ed olio abbondante. Unire acqua gelata e a preferenza un pizzico di pepe nero. Ammorbidire pezzetti di pane raffermo gradualmente e indi passare alla degustazione.

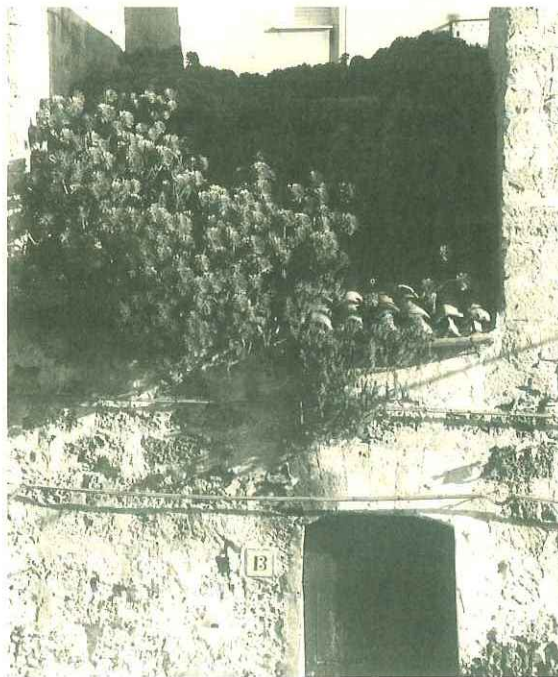
Il piatto serviva a dissetare i mietitori di Paceco quando lavoravano nei feudi e veniva loro servito entro le undici o mezzogiorno.

Pani cottu

Ingredienti: acqua, sale, olio, pomodoro, pane raffermo, prezzemolo, pepe nero.

ALBERTO BARBATA

* * *



Paceco - Via Dante: giardino pensile (foto F. Agate)