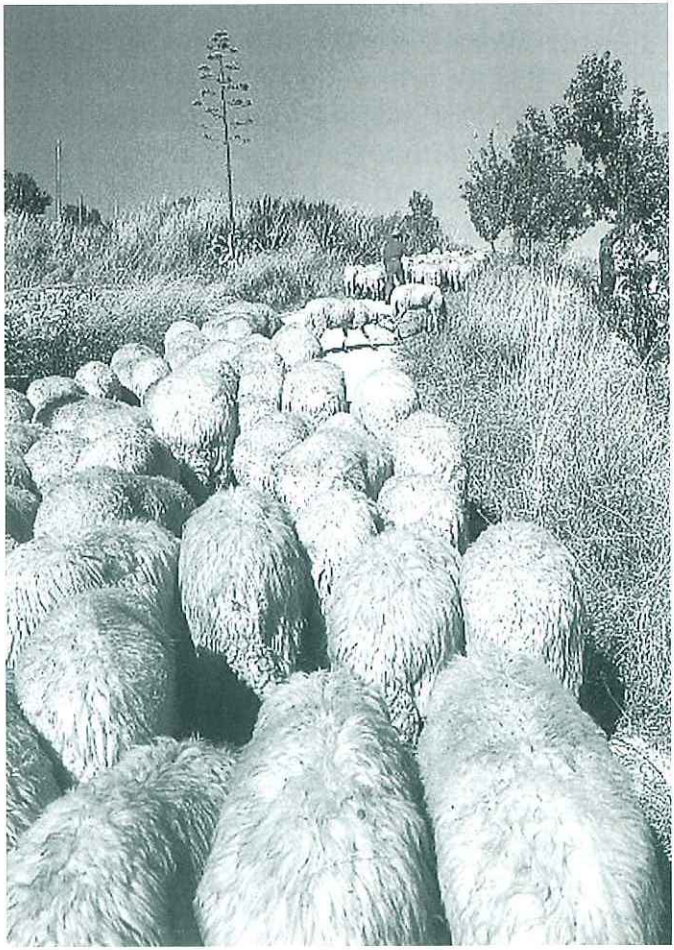
Pastorizia

La pastorizia risulta tuttora il settore dell'allevamento zootecnico predominante nel meridione e nel Trapanese, quasi sicuramente in risposta alle condizioni climatiche. La penuria d'acqua e la prolungata siccità, con la conseguente scarsa disponibilità di pascoli abbondanti e nutrienti, hanno di fatto ostacolato l'allevamento dei bovini indirizzando gli allevatori verso animali più frugali come gli ovini e i caprini. Tra l'altro, questi ruminanti presentano un ciclo riproduttivo che coincide con la stagione delle piogge, ragion per cui le aumentate esigenze nutritive possono essere soddisfatte dalla naturale crescita delle erbe. Il mestiere di ***picuraru*** o peggio ***craparu,*** pur diffusissimo nel passato, non era socialmente tenuto in grande considerazione, anzi non veniva considerato neanche un mestiere; i ragazzi che erano indirizzati verso un artigiano, infatti, andavano a *'nsigniarisi l'arti*, mentre chi intraprendeva il mestiere di pastore era, in senso dispregiativo, semplicemente *ad-*



duato, cioè pagato per svolgere quello che era considerata quasi una punizione divina.

Il mestiere di ***picuraru*** è un mestiere duro, ma sicuramente nel passato lo è stato ancor di più: i contatti con il mondo civile si riducevano a quelli con i commercianti a cui, con cadenza settimanale, veniva venduto *u* ***fruttu***, cioè la produzione casearia. Nella memoria collettiva i pastori sono uomini dal volto riarso dal sole, taciturni, introversi, con la barba lunga di qualche giorno, il simbolo vivente della solitudine. Solo è, infatti, egli per ore e ore, per intere giornate, solo nell'espletare i suoi compiti giornalieri: la guardia del gregge, la mungitura, la caseificazione, la ricerca dei pascoli. L'animale deve infatti essere munto a ore fisse, il latte deve essere utilizzato entro qualche ora dalla mungitura, specie nei periodi caldi, la caseificazione prevede tempi ben determinati: l'uomo non traccia le fasi del ciclo, ma le subisce.

La giornata del pastore cominciava la mattina, con l'avvio delle pecore al pascolo. Queste, dopo aver trascorso la notte chiuse dentro ***a mannara*** un recinto spesso improvvisato, allestito con materiali reperibili sul luogo, venivano liberate di buon ora e avviate al pascolo. Se però la giornata si presentava umida, cioè se sull'erba si era condensata ***l'acquazzina*** (rugiada) si ritardava l'uscita, aspettando che, sotto l'azione diretta del sole, l'erba umida si asciughi, evitando disturbi gastroenterici agli animali.

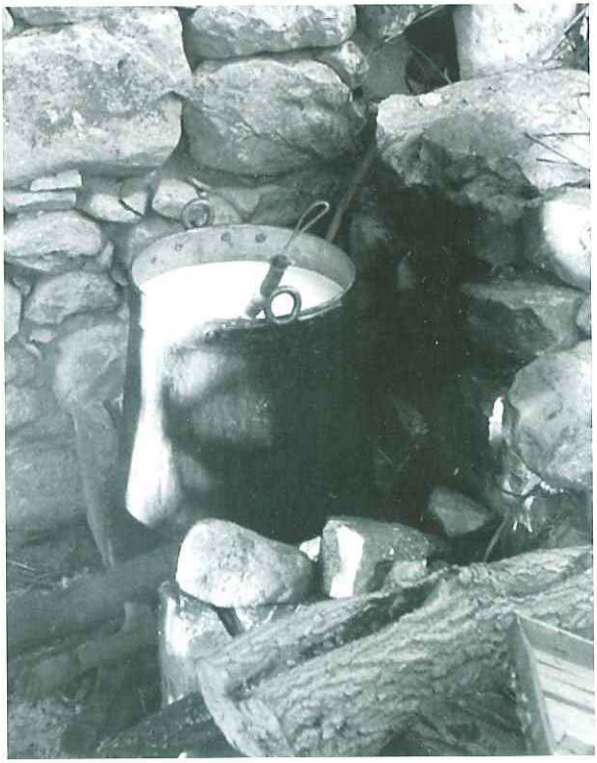
Giunti al pascolo, il pastore si limitava a *taliari l'armali*, a controllarle. Durante tale attesa ingannava il tempo ricavando zufoli da fusti di canna o intagliando la ***viria***, l'immancabile bastone che lo accompagnava del suo girovaga-

re. Il bastone, serviva al pastore più per appoggio che per percuotere il dorso degli animali. Per guidare le pecore, infatti, il pastore faceva ricorso al lancio di sassi e a tipiche articolazioni vocali. Il rientro all'ovile avveniva in genere qualche ora prima del tramonto per approfittare delle restanti ore di luce per effettuare la mungitura

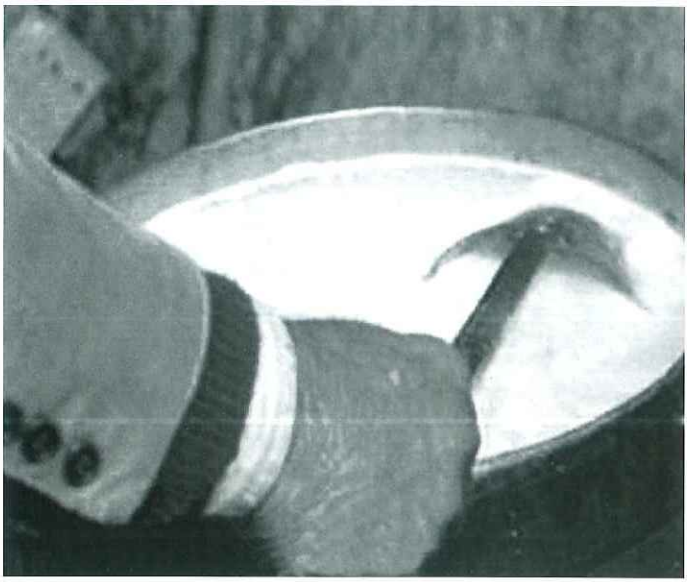
Il pastore si apprestava a ***fari u fruttu***, a trasformare il latte in formaggio e ricotta.

Per prima cosa il latte veniva riscaldato nella ***quarara***, sino a raggiungere i 30-40° C, in pratica fino alla formazione di un sottilissimo *velu* di panna sulla superficie del latte, visibile in controluce. Solo allora il latte veniva versato nella ***tina***, recipiente realizzato con doghe di legno, filtrandolo attraverso il *culaturi* per liberarlo da peli e altre impurità. Spesso alcuni caseificavano direttamente nella *quarara*.

U picuraru, quindi, univa al latte *u* ***quagghiu***, l'enzima coagulante ricavato direttamente dal contenuto dell'abomaso (stomaco) degli agnelli, dopo averlo finemente amminutato e successivamente sciolto in acqua tiepida dentro il ***vacileddu***, una scodella di rame di forma svasata, e infine filtrato nel ***culaturi***, un crivello con le maglie costituite da una tela di seta. Il caglio sciolto veniva versato nel latte tenuto in lento movimento tramite la ***rotula***, un bastone in legno con una sorta di disco all'estremità. Sotto l'azione della chimasi, il latte coagulava nel giro di 30-40 minuti dando vita ad un massa sempre più densa: la ***quagghiata***.



Il pastore procedeva quindi a ***rumpiri a quagghiata,*** operazione consistente, appunto, nel rompere e frantumare la massa casearia fino a ridurla ad una dimensione compresa tra una lenticchia e un chicco di riso. Questa operazione consente la separazione della cagliata dal liquido sieroso, la ***lacciata***. *Rutuliari* è un arte, l'operazione doveva infatti garantire l'uniformità della dimensione dei grumi, il cui complesso costituisce la ***tumma***. Per facilitare la separazione tra le due fasi si aggiungeva dell'acqua calda. A questo punto la *tumma* era estratta dal fondo del recipiente per mezzo di una scodella di rame e posta dentro i ***piacentini,*** recipienti di giunco di forma cilindrica, dove essa per il suo stesso peso e per azione di leggera pressione esercitata dalle mani perdeva le ultime quantità di *lacciata*. I piacentini a loro volta erano sistemati sulla ***cannara***, un file di canne legate tra loro che consentiva lo sgrondo del liquido dentro la *tina*. La prima fase della caseificazione era così conclusa; u *picuraru* si dedicava quindi alla preparazione della ricotta, considerata un sottoprodotto dell'attività casearia. La ricotta, si otteneva portando, nella caldaia posta sul fuoco acceso, ad alta temperatura la *lacciata*, dopo che a questa era stata unita la parte recuperata dalla *tina* posta sotto i *piacentini,* e il sale, in ragione di 500-600 grammi per ogni 100 litri di *lacciata*. Superando i 50° C di temperatura si formava lungo la parete della caldaia un cerchio biancastro di bollicine finissime era il segnale atteso per l'aggiunta del latte intero (pari ad almeno la decima parte della *lacciata)* e il tutto veniva mescolato lentamente con lo ***zubbu***, una sorta di piccola scopa di *curina*. Raggiunta la temperatura di ebollizione, si formava in superficie il co-



siddetto ***ciuri ra ricotta***, un sottilissimo strato di ricotta e dalla molta schiuma dovuta all'ebollizione. Il pastore provvede *a scumari a ricotta,* eliminando il velo di schiuma, per mezzo della *cazza,* aspettando il momento in cui ***a ricotta sbutulia***, cioè si rivolta per effetto del sobbollire.

A questo punto la ricotta è pronta sia per essere consumata calda con il siero, ***zarbina***, sia per essere messa nei tipici contenitori di giunco di forma tronco conica allungata, i ***fasceddi***.

Si perveniva così all'ultima fase della caseificazione la "cottura" del formaggio. La cottura era effettuata nel liquido, ancora caldo, residuato dalla preparazione della ricotta. che veniva travasata nella *tina* dove venivano immersi completamente *i piacentini* ripieni di *tuma*. Dopo sei o otto ore il formaggio *accutturato*, veniva tolto dalla *tina,* e messo a stagionare o avviato al consumo.