

DAL PRODUTTORE AL CONSUMATORE

L'inizio non era stato fortunato. Nino aveva intrapreso il suo commercio da ragazzo trascinandosi appresso, per le strade del paese, una capra ostinata e bizzosa, restìa a farsi mungere. Per convincerla, aveva provato con le parole e con i gesti, con le minacce e le blandizie. Visto vano ogni tentativo, s'era votato alle violenze più brutali.

– Ah, no?! Ora ti faccio vedere io – andava ripetendo minaccioso, a denti stretti, colpendo la bestia a pugni e calci senza riguardo a dove capitasse, ai garretti, sui fianchi, o addirittura sulle mammelle.

L'animale non aveva fatto in tempo ad abituarsi al trattamento perché aveva tirato le cuoia senza lasciare nel padrone altro rimpianto che le cambiali ancora da pagare.

Deluso dalla capra, alla fiera di Ragosia, Nino aveva comprato una pecora di pelo scuro che portava sulla fronte una macchia bianca a forma di stella. Nel disegno aveva visto qualcosa di beneaugurale che non l'aveva fatto lesinare sul prezzo richiesto.

Con la pecora, le cose avevano preso una china diversa: la produzione del latte si era fatta abbondante ed era cresciuto il numero dei clienti. Per far fronte alle richieste sempre più numerose, le pecore erano diventate due, poi quattro. Per qualche anno, Nino aveva continuato a condurre il gregge di strada in strada e di casa in casa, mungendo le bestie a domicilio direttamente nei tegami che, sulla soglia di casa, le donne gli porgevano, contente che quell'alimento così prezioso passasse dal produttore al consumatore senz'altro intermediario che le mani esperte del mungitore.

Di Nino pochi ricordavano il cognome: i più vi avevano sostituito la *'nciuria* che trovava giustificazione nella solerzia che gli aveva permesso di costruire una discreta fortuna. Il nomignolo, *'Nciagghiorna*, gli veniva dal fatto che le attività intraprese e mai abbandonate (oneste, la più gran parte, solo qualcuna ai limiti della legge), non gli consentivano di indugiare tra le lenzuola: d'estate o in inverno, fosse sereno o si preparasse tempesta, erano davvero pochi i giorni in cui l'alba non lo trovava in piedi da un pezzo, alle prese con bottiglie e misurini di diverse capacità.

Vendute le capre, per dar séguito al suo commercio, Nino s'era attrezzato con una motocarrozzetta sulla quale aveva sistemato dei grossi bidoni di duralluminio che aveva assicurato alle fiancate del mezzo con robuste funi di canapa. Ogni sera, puntualmente, i bidoni venivano riempiti per un quinto della loro capacità alla sorgente di Chiamusta o a quella di Difali: acque che si sapevano fresche, pure, rinomate per le proprietà diuretiche. Era con quell'acqua che Nino, commerciante di mille risorse, dava una mano alla natura nel correggere il latte prodotto dalle mucche dell'Agro ericino...

È risaputo: il grasso animale nuoce alle arterie, incrementa la concentrazione dei trigliceridi e il livello di colesterolo nel sangue. Si tratta di conoscenze di pubblico dominio, oggi; ma negli anni in cui non si avevano esperienze di diete ipocaloriche, di densimetri e di dosaggi, quando non si faceva distinzione tra il latte intero e lo scremato, l'attività di Nino era da considerare meritoria come quella di un precursore.

Nelle ultime ore della notte, lasciata la montagna immersa in spire nebbiose che rari venti riuscivano a dissolvere prima di mezzogiorno, Nino faceva il giro degli allevamenti e delle masserie sparse nella valle. Ogni giorno c'erano da ritirare venti litri di latte a Marotta, dieci a Caposcale, trenta a Rizzuto, quaranta a Mafi, trenta a Crocevie, altri ad Acquesorbe, a Lenzi, a Viale... Il giro poteva diventare più lungo, raggiungere Dattilo, Napola e Fulgatore quando, d'estate, il paese si popolava di tanti villeggianti che, con le loro richieste, facevano aumentare il fabbisogno giornaliero.

Unico commerciante di latte, Nino affrontava i disagi senza lamenti: tutti gli riconoscevano meriti umani e sociali per le sue alzate notturne che gli facevano negare allo stesso modo malanni gravi e leggere indisposizioni per essere ogni giorno puntuale nelle consegne.

Per il fervore che lo animava, Nino non aveva trovato il tempo di pensare a sé stesso, a una sua famiglia; guardava alla vecchiaia nell'unico modo possibile: quello di mettere ogni giorno un gruzzolo da parte. Il solo pensiero che occupava la sua mente era quello di allargare l'impresa ad altri traffici, a commerci più o meno stagionali, a sensalgie e a trattative di compravendita.

Per quella che considerava l'attività principale e alla quale era più profondamente legato, riceveva ogni tanto qualche lamentela, in specie dai clienti stagionali, da quelli che, venendo a trascorrere nella Città sul monte i mesi estivi, avevano altri ricordi del latte consumato a Trapani o a Palermo.

– Com'è – gli dicevano – che questo latte neanche appanna il vetro delle bottiglie, va subito in ebollizione e, raffreddandosi, lascia un timido velo in superficie?

Nino rassicurava tutti della bontà del prodotto che distribuiva, ma a quanti chiedevano più esaurienti spiegazioni, confidava che il latte montano ha particolari proprietà che, esaltandone la leggerezza, lo rendono tollerabile a vecchi e bambini. Con chi si mostrava più insistente nelle lamentele, si lasciava sfuggire qualche accenno di partecipe disappunto o un'esclamazione a mezza voce che rimandava le colpe al tipo di alimentazione imposto agli animali o alle scarse cure degli allevatori.

– Che volete – diceva storcendo la labbra e cercando comprensione – è un giro vizioso: d'estate, che cosa mangiano le vacche? Fieno e fieno. Con la siccità, erba, sulla montagna, non ne cresce neanche d'inverno: che latte possono fare, povere bestie?!

Non era raro, con clienti di sì difficile contentatura, che di tanto in tanto egli attingesse da un piccolo bidone d'angolo, incastrato e quasi nascosto tra quelli più capaci. Come gli altri, esso portava sul fondo una valvola a comando rapido, un rubinetto dal quale il latte, fuoriuscendo a pressione, generava nel contenitore disposto per il travaso minute bolle gorgoglianti che si addensavano nella superficie del liquido, sotto il getto di caduta. Non così avveniva per il latte contenuto negli altri bidoni: esso scorreva sì velocemente, ma invano avresti cercato la vorticoso danza delle bolle iridescenti: a determinarne l'effetto non sarebbe bastata la più potente centrifuga.

Il fatto avvenne una domenica mattina, all'inizio del solito giro. Disposto il collo di una bottiglia nella maniera consueta e aperta la valvola, vi calò uno strano liquido azzurro che solo una lontana parentela conservava con quello che gli allevatori avevano versato nei bidoni sul fare dell'alba.

Che cosa avevano messo, nottetempo, nei suoi bidoni? Quale intruglio? E come erano riusciti a fargliela senza che se ne accorgesse?

– *Disgraziati e malavinturusi, aissiru a jittari sangu!* – disse avvampando, il cuore in tumulto. E subito un sospetto lo colse:

– Sarà questo, l'unico?

Vanamente speranzoso, con mani febbrili si diede a svitare i coperchi degli altri bidoni, ma, come sospettava, li trovò tutti colmi dello stesso liquame pieno di strani grumi cilestrini. A sgravarsi del disgusto e della rabbia, aprì a uno a uno i rubinetti d'erogazione così che il liquido zampillando in tanti rivoli quante erano le lucide sorgenti disposte sulla motocarrozzetta, si raccolse in un torrentello schiumoso che segnò il selciato con riflessi azzurrognoli.

Capì che tra i compaesani non tutti apprezzavano il latte montano, la tollerabilità e la leggerezza tante volte decantate. Ebbe certezza dell'avvenuta scoperta del legame tra la distribuzione mattutina del latte e le soste solitarie consumate all'imbrunire tra le sorgenti di Chiaramusta e di Difali.

Invano, quella domenica mattina, i paesani, aspettando di far colazione, tesero l'orecchio al tinnire dei bidoni metallici e delle bottiglie di vetro, inconfondibile annuncio del passaggio della motocarrozzetta tra le silenziose strade del paese. Richiesto dei motivi dell'assenza, Nino fu avaro di giustificazioni e di scuse: solo pochi seppero della sua avventura, ma da quel giorno il latte consumato nella Città sul monte perdette improvvisamente leggerezza e trasparenza e tornò ad essere ricco e cremoso come lo era stato ai tempi in cui la distribuzione avveniva direttamente dal produttore al consumatore senz'altro intermediario che le mani esperte del mungitore.