



www.trapaninostra.it



www.francescogenovese.net

rassegna stampa - gli articoli di interesse tradizionale della nostra Città

Venerdì 29 Ottobre 2010

TRAPANI
GIORNALE DI SICILIA

STORIA E STORIE MARSALESI.

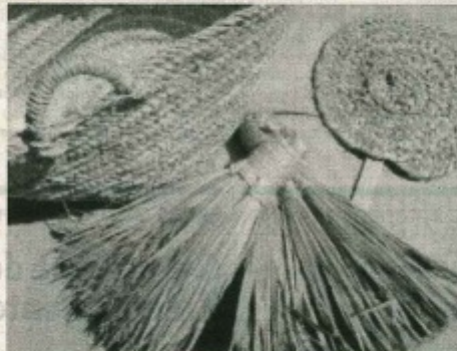
TRA ROCCE E PERRIERE DOVE AVEVA L'OVILE ASSIEME A 'NTONU CRESCOVA LA "GIUMMÀRA" CHE VENIVA LAVORATA

L'ALTRO MESTIERE DI DONN'ANNICCHIA

L'altro mestiere di donn'Annicchia e di suo marito 'Ntonu, proprietari di un piccolo ovile a Madonna dell'Alto Oliva "supra 'i rocchi" appunto, fu quello di fabbricare - si fa per dire - scope e cordicella. Tra le rocce e le perriere di Madonna dell'Alto dove pascevano i loro animali, avevano una stamberga che abitavano e, accanto, un piccolo magazzino dove, ogni mattina, munte le pecore e qualche capra, animale quest'ultimo tradizionale in ogni gregge, facevano il "frutto", cioè il formaggio, tumma o piacentino, e quindi la ricotta, quel cibo angelico che spesso mi capitò di gustare quando, con mio padre, "supra 'i rocchi" si andava con lo specchio a caccia di "calannari", le allodole, che allo spiedo, con cipolla e alloro, erano e sono una prelibatezza indimenticabile, con tutto il rispetto per gli avversari della caccia e degli anima-

listi, i quali, forse, compiangendo le allodole, non disdegnano una succulenta bistecca ai ferri o una orata alla griglia.

Donn'Annicchia, segaligna e alta come una stecca, e 'Ntonu suo marito, che stentavano a campare, furono aiutati a sopravvivere dalle giummàre, le palmette nane che sulle rocce crebbero rigogliose e che ora, in gran parte, sono state estirpate e coltivate a dovere, anche in grandi estensioni, per ornare ville e giardini. terminate le operazioni della mungitura, del caglio del latte e della preparazione di formaggio e ricotta che, quando mancavano clienti, mettevano nelle fiscelle di giunco - in attesa del "ricottaro", il commerciante di ricotte e formaggi che girava di "mànnara" in "mànnara" - (l'ovile com'era chiamato in gergo) - comprava e rivendeva i prodotti dei pecorai. 'Ntonu portava, sempre sulle rocce, le pecore al pascolo e donn'Annicchia, munitasi di un



Coffe e scope fatte con la disa

capacissimo sacco, correva a raccogliere le foglie della giummara che, riempito il sacco, si caricava sulle spalle e portava a casa. Qui, tutto il pomeriggio - col suo 'Ntonu il cui naso un po' a patata diventava rosso come un peperone per qualche bicchiere di vino

che, come diceva, gli dava forza - ad "staccare" scope, dure o cardate, e ad attorcigliare cordicella per metri e metri. A quel tempo si usarono solo scope di giummara e cordicella per tutte le necessità delle campagne come della città. Qui, come del resto a casa mia, si

usava la scopa cardata ricoperta di un panno di lana appositamente legato su di essa per la pulizia delle stanze buone, mentre per le corti e per la cucina, in città come in campagna, era buona la scopa dura. Scope e cordicelle venivano "abbanniate" offerte cioè a gran voce, in città, da special venditori che portavano anche coffe per i fichi, fatte con foglie di palma, panieri di canna e di olivastro, stuoie a grosse trecce cucite ad ovale e altre meraviglie di arte povera che oggi si trovano solo nei musei. Donn'Annicchia e suo marito vissero, devo dirlo, di stenti, nonostante le pecore e la giummara, perché allora caci, ricotta, scope e cordicella ebbero prezzo vile. E nonostante ciò vissero felici, anche se avrebbero desiderato figli che non vennero. "Nun nni ponnu veniri - sentivo dire spesso a donn'Annicchia - picchi 'a sira, stanchi comu semu, nn' addumiscemu senza diri bicchi e 'a mattina, prima c'agghior-

na, semu 'nterra a mungiri e travagghiàri!" Così, a quanto si diceva fra i cacciatori, difendeva la scarsa propensione del marito e le sue ridotte virtù. Quando se ne andarono, moglie e marito in brevissimo spazio di tempo, il gregge passò ad un nipote che di tanto in tanto li aiutava e che fu, in fondo, il loro conforto - come dicevano - nelle feste comandate. Non li lasciò mai soli.

Una storia cara al mio cuore, quella di donn'Annicchia e di 'Ntonu, perché profuma ancora di ricotta - che non ho disimparato a gustare - di eriche, di giummara stesa ad essiccare e dei ciclamini selvatici che, raccolti tra le rocce, dopo ogni battuta di caccia portavo a mia madre. Ora immense greggi pascolano nelle nostre contrade e formaggi e ricotta si producono in asettici ambienti, tutti a mattonelle bianche, che sembrano laboratori di analisi. Già, e il caglio è per lo più chimico! GIACCHINO ALDO RUGGERI