
a cura di **C. BARBERIS** e **G. DELL'ANGELO**

ITALIA RURALE

EDITORI LATERZA



« C'è un'altra considerazione importante: i contadini a Nicosia hanno sempre abitato in campagna. La stessa cosa non avviene in nessun altro comune della provincia, almeno non in queste massicce proporzioni. Questo fatto, oltre a favorire l'aggregazione, ha permesso la creazione e la permanenza nel tempo di piccoli allevamenti di animali di bassa corte, ma anche di bovini, ovini e suini, che aiutavano ad integrare i bilanci familiari. « *Beatus ille qui... paternam rura bubus exercet suis* ». Se ne uscì del tutto a sproposito il barone, citando Orazio, e dimenticando, tra l'altro, che né terreni paterni né molti buoi dovevano poi avere avuto quei contadini.

Insemediamento sparso e zootecnia

L'ultima parte del suo discorso conteneva però una profonda verità. Il contadino di Nicosia viveva in campagna stabilmente e questo era un dato anomalo rispetto alla realtà circostante dove i suoi pari rientravano la sera in paese. Le ragioni, più che per la particolare orografia del territorio e per l'estensione della superficie (più di 20 mila ettari) del comune, sono probabilmente storiche e risalgono ai tempi di Ruggero il Normanno. Questi, dopo la sconfitta saracena, portò con sé una gran massa di Lombardi, i quali si installarono stabilmente in campagna (molte contrade nicosiane hanno nomi lombardi) e nella parte alta della città dove iniziarono una difficile coabitazione con i locali che portò ad una profonda modificazione della lingua ed anche, in alcuni casi, dei tipici tratti somatici siciliani.

« Chissà se la persistenza di modelli lombardi era il motivo per cui l'ampiezza media delle famiglie nel 1931 era a Nicosia di 5,2 persone a famiglia, percentuale molto più vicina agli standard contadini lombardi (5,3) che siciliani (4,2) — riprese il barone. — Un dato era comunque incontrovertibile: le famiglie numerose nel 1931 erano tante. Quasi il 37 per cento delle famiglie avevano da 5 a 7 membri e quasi un quinto erano composte da più di 7 persone. Nicosia era il fiore all'occhiello della politica familiare del regime. »

Lo fermai, chiedendo a bruciapelo: « Barone, sa di quante persone è mediamente composta ora la famiglia a Nicosia? ».

« No. Ormai manco da troppo tempo e non leggo più sta-

tistiche ma mi occupo di poesia. Ma dica pure, mi interessa molto. »

« Di circa 2 persone e mezza. Ma il dato più significativo è un altro. Le famiglie con 5-7 membri sono solo il 12,6 per cento (contro il 18 per cento a livello regionale) e quelle con più di 7 membri appena lo 0,5 per cento, meno della metà del dato regionale. La famiglia estesa e patriarcale scompare, caro barone, e a Nicosia più che altrove. »

La notizia parve scuoterlo un po'. Io continuai:

« Il nuovo modello di famiglia è il *single*: un terzo della popolazione vive da solo, qui più che altrove; si fanno meno figli, qui più che altrove; le famiglie si stabilizzano sui due-quattro componenti, qui più che altrove. Dalle famiglie numerose ora siamo passati a numerose famiglie » dissi concedendomi una battuta di spirito.

« A me che sono stato un precursore la cosa può fare solo piacere. Ritengo di aver fatto bene a non sposarmi. "Se temete la solitudine non sposatevi" » rispose il barone citando dai *Quidam* di Čechov. Quali che fossero i motivi, un dato era comunque certo: la famiglia ampia ed estesa era finita e la "ruralità" di Nicosia si fondava su un modello di famiglia assolutamente nuovo rispetto al passato. Riflettevo ancora sulla famiglia contadina quando il barone mi chiese: « Presumo si coltivi ancora solo ed esclusivamente grano, vero? ».

« Non solo, anche se prevalentemente — risposi. — D'altra parte la provincia di Enna presenta una particolare vocazione per questo tipo di coltura. Ancora oggi due terzi del territorio agricolo utilizzato è coltivato a seminativo, essenzialmente grano duro, ma a Nicosia le cose sono un po' diverse. Il contadino ha in parte diversificato la produzione come si dice ora con un termine alla moda. Il terreno a pascolo è molto cresciuto negli ultimi anni e ora rappresenta più di un terzo della superficie agricola utilizzata. Non crescono molto le coltivazioni permanenti, ma raddoppiano i boschi. »

« Come mai tutti questi pascoli? Ci sono così tanti animali o sono terre incolte censite come pascoli? »

« Animali, barone, tanti animali. Bovini, tanti bovini, ma anche ovini. La sua citazione di Orazio è più pertinente adesso. Più di un sesto di tutti i bovini e gli ovini della provincia pasco-

lano felicemente all'aria fresca e salubre di Nicosia. E pascolo significa bassi costi di alimentazione oltre che protezione dal degrado. Il censimento parla di più di 10 mila bovini, ma, mi creda, sono molti di più.»

«Quindi si produce parecchio latte?»

«No, non moltissimo. Le vacche sono solo il 27 per cento del totale dei bovini e il latte prodotto serve, oltre che per l'allattamento dei vitelli, per la produzione di formaggio e provole la cui qualità rimane eccellente tanto da conquistare sempre più mercati. Sarà per il sistema di abbeverare gli animali con acqua piovana che, a causa dell'assenza di calcio, possiede una particolare leggerezza favorevole alla crescita del bestiame e alla produzione di un latte eccezionale, oppure per la particolarità della razza modicana; fatto sta che il formaggio e le provole sono buonissime. Ovviamente lo sviluppo di questo tipo di produzione è legato alla sua tipizzazione e promozione sul mercato. Ma per fare questo occorre standardizzare il prodotto, riducendo la variabilità delle caratteristiche organolettiche, creando nel contempo una efficace rete di raccolta e distribuzione, attualmente polverizzata e affidata a grossisti e intermediari. Questo rende difficile e perdente la competizione con altre regioni e paesi esteri ad avanzata struttura commerciale dove il prodotto viene controllato dalla produzione alla vendita.»

«E buoi e vitelli?»

«Destinati alla macellazione! Lei sa come la razza modicana abbia delle particolari caratteristiche che la rendono adatta all'allevamento anche in condizioni proibitive per gli altri bovini. Questo permette allevamenti bradi o semiliberi. Inoltre negli ultimi anni si assiste sempre più alla comparsa sul mercato di un nuovo tipo di consumatore, non di massa, disposto a comprare carne a prezzi anche superiori a quelli medi, purché sia garantita la naturalità dell'allevamento. Si spiega così il successo della carne nicosiana. Ormai Nicosia è il centro più importante della provincia per quanto riguarda il mercato degli animali. Attualmente si svolgono: 3 mercati settimanali dove insieme a prodotti agricoli, alimentari e abbigliamento si vendono animali da cortile; 2 mercati mensili e 3 fiere annuali dedicate a bovini, ovini, equini e suini.»

«È cambiato molto dai miei tempi.»

«Sì, molto è cambiato. Il reddito è cresciuto. Il contadino

tende a diventare autosufficiente. Non c'è azienda, piccola o grande che sia, che non abbia la sua vigna, che non produca il suo olio, che non abbia la sua più o meno piccola estensione di mandorlo, che non allevi il suo maiale.»

«Ah, il maiale, il maiale... — disse quasi in un lamento e con la voce leggermente incrinata il barone. — Sono secoli che non mangio il budello riganato che i miei contadini mi preparavano. Lo fanno ancora?»

«Certo.»

«Ma sempre allo stesso modo? Lasciandolo essiccare con sale, pepe e origano per poi insaporire il sugo che servirà a condire i *taccuni*?¹»

«Esatto!»

«E a *pitanza*? La fanno ancora i contadini?»

«Certamente. E sempre allo stesso modo: peperoni, melanzane, cipolle, patate, pomodori e uova.»

Mi parve che il respiro del barone diventasse leggermente più affannato, ma forse era una mia impressione. Continuai:

«Paradossalmente quello che prima era mangiare "povero" ora diventa ricercatezza. A Nicosia ci sono ben 6 ristoranti e in qualcuno di questi si assiste al lodevole tentativo di valorizzare gli aspetti originali e autentici della cucina contadina; il ristorante forse ha finalmente capito che un uovo *arrimato* con cipolla e pomodoro o una frittata di verdure campagnole vale molto di più di una qualsiasi pasta panna e vodka. La gente vuol mangiare il pollo come lo cucinano i contadini e non la cotoletta alla milanese.»

«Ma perché i contadini ora mangiano anche le galline?» se ne uscì il barone lasciandomi per un attimo interdetto.

«Come sarebbe? Prima non ne mangiavano?»

«Mai! Il pollo è sempre stato estraneo al vitto della famiglia contadina siciliana; le galline sono destinate alle uova, i galli allo smercio. Se trova ricette a base di pollo stia tranquillo che provengono da tradizioni di cucina nobile o borghese, non contadina. In un solo caso si mangia, o direi meglio, si mangiava, la gallina in brodo: per il *casuolu*. Cioè per il pranzo che in occasione di un lutto parenti meno prossimi e vicini di casa offri-

¹ È una particolare pasta fatta in casa, tagliata a forma irregolare molto in uso tra i contadini. Si condisce generalmente con ragù di maiale.

vano alla famiglia del defunto il giorno del funerale. In tal modo si nutrivano e "consolavano" i dolenti. Perciò chi parla di polli e galline cucinate alla contadina dice, almeno dalle nostre parti, un'eresia » concluse il barone, con un tono di voce che non ammetteva repliche. E infatti io non replicai. Lui rimase per un attimo in silenzio, poi riprese:

« E u macca? E i sfingi? E i carciofi alla vil'anella? E gli asparagi selvatici? E...? » e continuò per più di un'ora ad elencare pietanze, ad ammannire ricette, ad ascoltare con malcelata trepidazione il mio resoconto su quanto era ormai inevitabilmente scomparso (per fortuna poco) e quanto invece si era salvato — ecco uno dei vantaggi dell'isolamento — della tradizione gastronomica contadina.

Tra urbanistica e agricoltura

Alla fine lo interruppi, non senza fatica, sollecitando il suo parere su un'ipotesi di lavoro che ritenevo una colonna portante del mio progetto di sviluppo economico: la possibilità di uno sviluppo in senso turistico del paese.

Iniziai il discorso illustrando ampiamente i vantaggi economici, anche indotti, che il turismo avrebbe arrecato al territorio, proseguii fornendo i dati relativi alla disponibilità alberghiera, continuii rilevando come oramai il paese fosse dotato di una struttura commerciale molto consistente e in grado di assorbire e soddisfare le esigenze di un'ampia clientela. Avevo finito di elencare la rete dei trasporti extra-urbani e il volume prevedibile di traffico (collegamenti giornalieri con Palermo, Catania, Enna e la costa tirrenica sono assicurati da autobus e autotrasportatori privati) e stavo per illustrare bellezze architettoniche, beni ambientali e paesaggistici, certamente in grado di stimolare un vasto turismo di tipo culturale, quando il barone mi fermò con un brutale:

« Fesserie! »

« Come? » chiesi tra il sorpresa e il contrariato.

« Ha capito bene, Fesserie. »

Contenni il mio disappunto e replicai:

« Potrebbe, per favore, giustificare il perché di una così pesante affermazione? »

« Certamente, caro amico. Ma lei non si adombri per la mia franchezza. « Mi è caro Platone, ma più cara mi è la verità ». Vede, io ho molta esperienza di turismo. Si può dire che non faccio altro. Sono un turista *full time* da almeno 40 anni e una volta mi sono anche improvvisato imprenditore turistico, con sciagurati risultati. Dalle mie esperienze di vita ho tratto delle regole. Ho capito che affinché si sviluppi una reale attività turistica, che sia produttiva e non utopistica, sono necessarie delle condizioni particolari. Le più importanti sono tre: 1) la presenza nel luogo di una o più attrattive *esclusive*, o comunque percepite come tali; 2) la vicinanza a correnti di traffico di grosse proporzioni o almeno la vicinanza a circuiti turistici già stabilizzati; 3) l'esistenza di una classe imprenditoriale volta allo sviluppo del settore e la presenza di una tradizione turistica nella popolazione locale. Secondo lei a Nicosia esistono queste condizioni? »

« No, però si possono creare, con infrastrutture adatte. E poi c'è il richiamo ecologico, l'agriturismo... »

« Non sono d'accordo. Attraverso quali direttrici, i flussi di traffico dovrebbero spostarsi verso Nicosia? Lungo la famosa, mitica strada dei "Due Mari" di cui sento parlare da almeno 50 anni e che non vedo mai iniziare? Quale attrattiva *forte* spingerebbe il turista verso Nicosia? E poi stiamo attenti: se arriva il turista finisce l'ecologia e lei il capretto al forno se lo potrà sognare solo la notte, come faccio io. Tutt'al più potrà sperare in un agnello surgelato in Nuova Zelanda. Mi ascolti, non insegua utopie, valorizzi quello che esiste, stimoli le naturali vocazioni del territorio. »

Non mi convinse, ma capii che non era il caso di insistere. Il barone aveva le sue idee e niente avrebbe potuto smuoverlo. Seguì un lungo silenzio interrotto da un:

« Caro amico non se la prenda e non mi tenga il broncio. Le sue idee, a parte il turismo, sono molto geniali ed io la ascolto con vero piacere. Per me oggi è un tuffo nel passato, verso la mia infanzia felice. Quindi la prego continui. Mi racconti com'è adesso il mio paese, come sono le abitazioni, i circoli cittadini, cosa fanno i giovani, quali prospettive ci sono per il futuro. »

Volevo fare un po' il sostenuto, per « punire » il barone, ma non ci riuscii. Ripresi quindi il discorso sul paese:

« Le nuove abitazioni, come dappertutto, non sono belle a vedersi. Verso la fine del 1961 è iniziata l'espansione del paese