



GAL Rocca di Cerere:

57 nuovi posti di lavoro creati,
20 nuove iniziative
di fruizione turistica
5 nuove aree mercatali

GRUPPO AZIONE LOCALE



in Expo Milano 2015



GRANDI ESPOS

LA DISPENSA DEGLI DEI
il cuore della Sicilia a Expo Milano 2015

RACCONTI & MATERIALI
a cura di Antonio Gerbino



centro
di ricerca
narrativa
e cinema

in collaborazione con
Associazione Culturale L'Arpa



INDICE

- 3.** PRESENTAZIONE
- 5.** PREFERAZIONE
- 8.** INTRODUZIONE
- 10.** IL FORMAT
- 16.** L'ATTORE: ROCCA DI CERERE GEOPARK
- 17.** IL MITO TRA ERÈI E EROI
- 19.** LE MITOFAGIE
- 20.** I LUOGHI ENNESI DELLA STORIA
- 35.** I TESORI DEL SOTTOSUOLO
- 38.** DALLA TERRA ALLA TAVOLA
- 47.** CHIUNQUE VOLESSE
- 54.** AL CENTRO IL TERRITORIO ENNESE
- 57.** INDICE A MO' DI COMMENTO

Il programma presentato dal **Gruppo di Azione Locale Rocca di Cerere** è stato costruito rispettando innanzitutto la sintonia con le scelte strategiche che hanno caratterizzato la partecipazione della Regione Siciliana a Expo Milano 2015, tradotte nell'accordo di collaborazione con l'Assessorato Regionale dell'Agricoltura, dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea, coordinatore di tutte le attività inerenti il **Cluster Bio-Mediterraneo**. L'obiettivo principale quindi è stato quello di migliorare l'attrattività del territorio attraverso la valorizzazione degli aspetti identitari e sociali legati al cibo e ai prodotti agroalimentari collegandoli alla vicenda storica, alle evidenze artistiche e archeologiche, naturalistiche e geologiche.

Attraverso la procedura di evidenza pubblica che ha selezionato la proposta del Centro di ricerca per la narrativa e il cinema, si è giunti a realizzare **CerereEXPOsed**, un grande contenitore pensato per raccontare l'enorme patrimonio dei territori interni della Sicilia e dell'Ennese in particolare. Un viaggio di una settimana tra performances, dibattiti, film, concerti, assaggi e amabili chiacchierate in compagnia di chef, artigiani del gusto, coltivatori, ma anche studiosi, archeologi, scrittori, giornalisti e volti famosi della televisione, storici, antropologi, attori e musicisti.

Uno staff molto qualificato è riuscito a costruire un percorso di alto profilo e rigore culturale ma, allo stesso tempo, gradevole per un pubblico che in un contesto come quello di Expo Milano 2015 difficilmente si poteva selezionare a priori. E con una attenzione particolare agli aspetti educativi. Possiamo dire con soddisfazione che il pubblico, nella settimana dal 17 al 23 agosto, ha sempre affollato il palco del

Cluster Bio-mediterraneo mostrando uno straordinario interesse per le attività che vi si svolgevano.

Sergio Grasso, antropologo-alimentare e food-writer, volto noto della tv, ha condotto i suoi talk food, monologhi accompagnati dalla musica della cantautrice Erica Boschiero, appassionando i visitatori innanzitutto parlando di mitologia, uno strumento molto valido per avvicinare il vasto pubblico tanto al mondo antico e all'archeologia quanto al territorio, alla sua storia/attualità e alla sua offerta ricettiva, una risposta alla sete di infinito che anima lo spirito dei grandi uomini del passato e – non in piccola parte – del presente.

Abbiamo dedicato attenzione alla Villa Romana del Casale di Piazza Armerina e alla Polis Greca di Morgantina due tra le maggiori aree archeologiche classiche dell'intero Mediterraneo che insistono sul nostro territorio, così come agli antichi centri arroccati e colline che digradano verso le estese pianure orientali e che oggi definiscono il patrimonio storico-culturale del Rocca di Cerere UNESCO Global Geopark a cui abbiamo dedicato un Seminario internazionale con la partecipazione del prof. Nikolaos Zouros, Presidente della Rete mondiale dei Geoparks.

Massima enfasi, ovviamente, è stata data al patrimonio agroalimentare del territorio, esaltando sia le produzioni identitarie e di eccellenza, sia le "sapienze" agronomiche e culinarie legate all'offerta ristorativa, celebrativa e alla quotidianità. Anche l'impostazione originale che abbiamo dato ai *cooking show* ha molto intrigato il pubblico, in particolare quello con la ricostruzione di una cena-simposio greca nella Sicilia del IV secolo a.C. secondo la descrizione



tramandatici da Senofonte, con tanto di acrobati e musicisti, a cui gli spettatori hanno preso parte attiva.

La storia della Sicilia è stata scandita dal succedersi di reiterate invasioni di popoli che, se da una parte l'assoggettarono, dall'altra ne arricchirono il paesaggio agrario e contribuirono alla costruzione della identità isolana, effetto dello stratificarsi nel tempo di culture diverse. Importante – e strategico per la presenza al Cluster – è stato l'accento che abbiamo messo sui rap-

porti con gli altri Paesi presenti con i quali abbiamo realizzato momenti di interazione e scambio molto interessanti anche per il pubblico.

E infine la parte più squisitamente artistica con due straordinari concerti di Laura Mollica, una delle più belle voci femminili di tutta la musica italiana, e le proiezioni dei documentari di Vittorio De Seta, uno dei più grandi documentaristi della storia del cinema.

Francesco Chiaramonte
Responsabile di piano Gal
Rocca di Cerere

Salvatore Troia
Responsabile animazione Gal
Rocca di Cerere

Quando si parla di Enna due sono le citazioni di riferimento immediate, una geografica che ne fa il cuore alto della Sicilia o se si vuole il suo alto ombelico, l'altra di storia e d'arte... Piazza Armerina, Morgantina, il suo magico teatro. Ma è terra, pozzo profondo, nelle sue viscere di zolfo e salgemma, nel mitico lago di Pergusa collegamento tra superficie e sotterraneo, da cui sorge, nel posto quasi unico dell'isola in cui si gela d'inverno in un estremizzarsi del clima, africano sulla costa e continentale all'interno, Kore, origine divina della agricoltura, essa stessa cultura dell'origine.

Figlia della terra e nello stesso tempo sua madre, nata nelle culture "autoctone" a cui i Greci danno il nome di figlia di Demetra, una delle maggiori e più autorevoli dee dell'antica Grecia, rapita agli inferi da Ade, rimane protagonista di una delle più forti pagine di un mito, oggi come non mai, carico di indicazioni e di significato. Restano infatti, assai meno arcaiche di quanto si possa ritenere, tutte le considerazioni che per suo tramite, attengono al suolo e al sottosuolo, al seme e al frutto quali binomio tutelare della nostra esistenza. E questo ci promette forse una tentazione, anch'essa di lontanissime credenze ma di rinnovate simbologie: il rapporto che ne deriva con l'altare e con ciò che a esso ci lega in misura meno discriminante e definitiva. Demetra divenne, col nome di Cerere per il mondo latino, espressione femminile del cosmo, creazione e procreazione e soprattutto periodicità e superamento della mortalità e caducità. La donna da senza dubbio il senso della ciclicità, dell'alternanza, dell'ordine che essa può comporre e decomporre. A lei appartiene l'elaborazione del cibo e come primo atto la domesticazione delle piante; è suo il contatto col mondo vegetale, la capacità

di riconoscere e valutare il seme. A lei ci si riferisce come stanziale, mentre l'uomo si recava a caccia e a pesca, e a lei tocca in sorte l'agricoltura. A lei si riferisce il passaggio dal crudo al cotto, dalla natura alla cultura. La donna elabora il cibo all'interno laddove l'uomo lo elabora all'esterno, lei erede di avi che accatastavano legna per far fuoco e cibarsi con le prede animali.

Partendo da questi pochi dati o da alcune affascinanti derivazioni che hanno riempito pagine su pagine di antropologi, storici e esperti, forse è doveroso tornare a Demetra e al suo mondo simbolico per discuterne insieme la multifunzionalità e l'attualità. Una cosa si è compresa appieno: che il cibo è cultura e possibilità di scambio e di coagulo ed è e può diventare sempre più il denominatore comune sulla strada di una comprensione e di un linguaggio globali. L'agricoltura primaria, fonte di sopravvivenza e di economia, torna a essere sotto gli occhi di quanti, figli di conquiste culturali e tecnologiche ad ampio raggio, la collocano al centro dell'intero cammino dell'uomo.

E torniamo ancora al nesso donna- agricoltura, lontani da connotazioni di femminismo mai trascurabili ma qui altrimenti indicative per l'intera storia che abbiamo alle spalle e che si riconnette a quella attuale. Per essa tra gli esempi ci basta ricordare l'apporto della Associazione femminile della Confindustria, più che mai allertata per evidenziare l'apporto fondamentale della agricoltura nella riduzione degli effetti climatici e per favorire la corretta alimentazione.

È questo il tema, con forza rimesso sul tappeto, rilevando carenze legislative e one-

ri fiscali in controtendenza, in occasione dell'Expo. È assai evidente che dire agricoltura si può e si deve in senso nazionale, europeo e mondiale e ogni territorio costituisce un tassello indispensabile del grande mosaico uomo-cibo.

Se ci soffermiamo su Enna dobbiamo considerarla come elemento configurante la sua realtà economica a cui restano intrinseci origini, storia, cultura e connotazione dell'intero territorio intorno.

Si è parlato di circa trecento miliardi di fatturato annuo ma Enna è territorio geograficamente penalizzato, che soffre di contraddizioni e di crisi ben note, che paga pesantemente in prezzo di mercato. E non deve sorprendere come dal dato concreto faccia gioco richiamarci a Demetra, al mito, al passato, alle tante affascinanti indicazioni cui il discorso ci conduce. Ma è indubbio che attraverso di essi, la donna si fa centro di positività da non disperdere.

In riferimento al suo apporto, si è fatto giusto cenno alla domesticazione delle piante e poi al passaggio per sua mano dal crudo al cotto attraverso il fuoco. Ciò avviene attraverso la natura della donna che, attraverso la cucina, apre il passaggio alla "cultura". Tutte le cerimonie, le feste, i riti che costituiscono grandi imprese culturali umane, hanno il cibo come elemento principale e sono elaborazione della donna. In questo si ritrova la periodicità che è tipico elemento femminile e che è la chiave di volta del divenire, l'essenza dell'universo: riporta al senso della vita e della morte, fasi che si alternano e che noi abbiamo scisse. Figli dell'Occidente e del suo cammino, non amiamo soffermarci "alle prefiche" e al loro compito di rendere onore ai morti, piuttosto a come nell'Attica Demetra

e Kore fossero custodi del grande granaio della città, facendosi controfigure tangibili del principio di continuo rinnovamento. Quarantamila anni fa nascono questi pensieri, ma il nesso fra il mondo arcaico e il mondo dell'agricoltura si fa troppo spesso solo esempio dell'accumulazione della ricchezza che rimane la sola odierna finalità.

Enna richiama la figura di Demetra da sempre. In grande misura le spetta anche per la sua forma fisica riferita al Melograno, frutto aperto e simbolo della fecondità in cui immagine e significato si identificano, ma da millenni la versione del mito permette di attribuirle caratteristiche che accrescono il suo campo di azione: non solo l'agricoltura, ma tutte le istituzioni mitiche e sociali a essa connesse. Era Demetra, considerata thesmophora – legistratrice, poiché insegnava agli uomini a agire secondo leggi, avviandoli a una ideologia civile. Figlia di Crono e di Rea, sorella di Zeus, affermava in modo diverso la propria grandezza, opponendosi dialetticamente al modo con cui, la forza, essi affermavano la loro sovranità. Al contrario voleva essere dea delle plebi rustiche e non all'aristocrazia cittadina, dea delle speranze oltre tombali. E diversamente dagli dei che fissavano limiti invalicabili della mortalità, lei era dea dalle esperienze mistiche in opposizione alle divinità irraggiungibili dall'uomo. Forse perché Demetra - terra madre - fu dea mediterranea anteriore alla cultura indoeuropea e poteva accostarsi al culto e al mito di Ade e di Poseidone dio del mare anch'essi opposti a Zeus. Ma la dimensione culturale più significativa è quella in cui la dea appare accanto a sua figlia Persefone rapita da Ade e divenuta signora del mondo degli inferi. È il punto in cui la vicenda della dea dell'agricoltura è protagonista



di una vicenda umana in un non facile simbolismo di morte e di resurrezione. Il seme della dea, come il seme sepolto nella terra non muore: ed è questa la forma che fu elaborata nel misterioso culto di Eleusi, piccolo centro dello stato ateniese. Il ratto di Persefone segna infatti la frattura col mondo di Zeus e la sua presenza tra gli uomini portando loro i suoi insegnamenti che, come dicevamo, erano la coltivazione dei campi, le regole del buon vivere e la speranza dell'oltretomba. Ed è un motivo che gli studiosi sottolineano come già presente nella versione di un poema attico del VI secolo a.C. È nell'inno omerico a Demetra. Oltre ai motivi religiosi nei misteri eleusini viene ricordato l'accordo tra Demetra e Zeus che, per non doversi privare della fertilità e della rigenerazione che la dea era capace di assicurare, permise che Persefone per la metà,

alcuni dicono due terzi, dell'anno risalisse dagli inferi, per tornare a vivere con la madre.

Si resta tentati da questo aspetto del mito che in ogni tempo merita una rilettura e riguarda l'essenza femminile del potere di Demetra e il suo percorso democratico. Ci propone un Olimpo diverso, quasi una diversa specularità tra umano e divino. Ieri come oggi assai stimolante per l'uomo mortale ritmato da un tempo in cui non c'è per lui parità di vita e morte, un tempo fitto e in ogni caso ostile col cupo sipario che la sua razionalità ratifica e in qualche modo continua umanamente a sconfiggerlo.

Egle Palazzolo

Giornalista e scrittrice, presidente del Centro di Ricerca per la Narrativa e il Cinema

I prodotti base del paniere alimentare siciliano sono più o meno una costante di tutta la cucina e l'alimentazione mediterranea. Tuttavia non si sottolinea a sufficienza che – a parte le pregiatissime produzioni ittiche – le provincie interne dell'Isola producono il miglior grano duro della regione, i legumi più pregiati, gli ortaggi e gli agrumi più fini, pesche, mandorle, pistacchi e fichidindia di qualità eccelsa, alcune tra le più nobili carni vaccine, suine ed ovo caprine e una grande varietà di formaggi nobili, antichi e irripetibili altrove.

Nell'Ennese il lavoro e le virtù pratiche degli uomini si sovrappongono a concause geologiche, climatiche, idrologiche e storiche che conferiscono a questi prodotti un livello di desiderabilità eccezionale, non solo sui mercati e sulle tavole di tutta l'Isola, ma nel continente e nel Mondo.

La fertilità e la diversità botanica e faunistica dell'interno della Sicilia, compiuta di

terreni e minerali, piante spontanee e coltivazioni, selvaggina e allevamenti, è stato il principale attrattore per le antiche popolazioni che vi si sono insediate: attorno al lago di Pergusa per la pesca e la cacciagione, poi sui declivi e i prati del Monte Altesina per i pascoli e la coltivazione dei cereali, lungo il greto del Torto e dell'Imera/Salvo per procurarsi l'argilla con cui esprimere il pensiero e la creatività, fino ad arroccarsi sui rilievi più elevati per difendersi e costruire le prime società urbane.

Tutti questi gruppi aspiravano al controllo del territorio e motivavano spesso il proprio diritto - come prassi nella storia - ricorrendo a un mandato divino supportato da storie e mitologie. A principiare da quelle legate al grano, alla selva e alla caccia già presenti presso i siculi e i sicani, integrate poi nel pantheon della cultura ellenica prima e latina dopo. L'Ennese è dunque un luogo di sovrapposizioni in cui cultura e storia, oggetti e usi non sono altro che gli effetti della ricerca di migliori condizioni di sopravvivenza.



Con queste premesse il GAL Rocca di Cerere ha voluto presentarsi a EXPO 2015 adottando un approccio squisitamente olistico, gestito su piani paralleli, funzionali a esaltare l'identità e l'unicità della Sicilia interna e dell'Ennese in particolare.

Il Centro di Ricerca per la Narrativa e il Cinema, al quale è stato conferito l'incarico di sviluppare e attuare il progetto, ha optato per un percorso "mitocentrico" costruito attorno al pane e al grano (Cerere) all'olio d'oliva (Athena), al formaggio (Polifemo), ai salumi (Eracle), ai legumi (Thanatos e Ade) ai prodotti della selva (Diana/Artemide) del frutteto e delle vigne (Bacco/Dioniso).

L'impostazione è stata di taglio televisivo

e ha dato origine un format di "info-tainment", ovvero un grande contenitore di spettacolo, cultura, storia, natura, cucina e agricoltura: 12 ore al giorno di performances, dibattiti, assaggi e amabili chiacchierate in compagnia di chef, osti, artigiani del gusto, coltivatori, consorzi di tutela ma anche storici, studiosi, archeologi, botanici, antropologi, giornalisti, volti famosi della televisione e musicisti.

Quelli che seguono sono i documenti di lavoro su cui il gruppo ideativo produttivo, formato da Antonio Gerbino, Sergio G. Grasso e Francesco Santalucia, con la collaborazione di Egle Palazzolo, ha realizzato l'evento di EXPO 2015 a cui è stato dato l'accattivante e significativo titolo:

CERERE EXPOSED

LA DISPENSA DEGLI DEI
il cuore della Sicilia a Expo Milano 2015

Nel linguaggio televisivo il termine INFO-TAINMENT si riferisce a una tipologia di programmi che utilizza gli strumenti dello spettacolo e del trattenimento (in inglese "entertainment") per veicolare notizie, informazioni e contenuti formativi.

La struttura fisica del Cluster Bio-mediterraneo di EXPO 2015 è apparsa fin dai primi sopralluoghi del Centro di Ricerca per la Narrativa e il Cinema come il "set" ideale per la realizzazione di un progetto di comunicazione pensato per raccontare l'identità ennese attraverso fatti, eventi e nozioni presentati in forma narrativa, evocativa ed emozionale. A questo scopo si prestavano sia la grande piattaforma cen-

trale accessibile da ogni lato al pubblico e ai performers, sia la platea e gli spazi scenici modulabili; altrettanto funzionali erano la prossimità fisica (ma anche quella culturale) con gli altri soggetti/nazioni coinvolti nell'evento, il mega-schermo di fondo e la vicinanza di tutti i servizi necessari: cabina regia audio e video, locali di preparazione e somministrazione cibi e bevande, magazzini prodotti e uffici. In buona sostanza la struttura si prestava a ribadire il ruolo di centralità geografica della Sicilia nel Mediterraneo, il suo essere un fondamentale snodo storico e culturale, in millenaria, intensa relazione con uomini, linguaggi, culture, religioni e costumi tanto diversi quanto convergenti.





Sul piano pratico l'adozione di un format ispirato all'infotainment televisivo ha permesso di assecondare la naturale segmentazione delle platee nelle diverse fasce orarie e di rispondere alle nuove istanze del pubblico, relative non più solo ai contenuti dell'informazione attesa ma anche alla permeabilità e fluidità con cui questa viene erogata. L'infotainment risponde inoltre alla

necessità di raggiungere in maniera efficace, e spesso dilettevole, un pubblico il più delle volte poco attratto dagli aspetti culturali ed educativi; l'efficacia del mezzo televisivo al di fuori della cosiddetta TV-spazzatura, sta proprio nella capacità degli autori di stimolare l'interesse dello spettatore non tanto, e non solo, fornendogli risposte, quanto nel suscitargli domande.



Con questa finalità sono stati realizzati i cinque “talk-food”, monologhi didascalico-emozionali, scritti e interpretati dall’antropologo Sergio Grasso e arricchiti dalla grazia musicale di Erica Boschiero. Temi delle performances sono stati gli antichi miti (Cerere e Kore su tutti), l’identità agroalimentare, la multiculturalità dell’isola, il viaggio in Sicilia e gli aspetti geologico-ambientali della provincia ennese. Questi i titoli delle performances:

1. Il grano e il mito di Cerere e Kore
2. Tra Erè ed Eroi
3. Memorie di viaggiatori di ieri e di oggi: il Grand Tour.
4. Nutrire l’Anima: a tavola con le religioni.
5. L’oro verde delle colline ennesi.

L’approccio ai cooking-show - una abusata costante dell’intrattenimento televisivo e non solo - è stato orientato più alla conoscenza degli ingredienti e dei contesti sociali in cui nascono le preparazioni piuttosto che alle performances tecnico-gastronomiche dei cuochi. Come in uno studio televisivo, con tanto di telecamere maneggiate ad arte per mandare sul grande schermo i dettagli salienti, tre grandi interpreti della cucina ennese si sono sottoposti di buon grado al fuoco di fila di domande, provocazioni e istigazioni del conduttore. Esempio la competenza merceologica e la capacità di affabulazione dello chef Angelo Treno che

ha proposto in tre “puntate”, ad un pubblico curioso e appassionato, la sua lettura in chiave contemporanea della memoria gastronomica ennese. Non meno accattivanti le due performances dello chef Michele Zappulla invitato a riproporre i piatti della migliore tradizione locale. Di grande effetto scenico è stata la prestazione ai fornelli di Rosario Umbriaco, “apostolo” degli arancini al Piacentinu e alla carne sfilacciata. La citazione storica del “Simposio di Senofonte” animata da 19 figuranti in costume greco-romano attorno a un triclinio con tanto di strumenti musicali antichi, ha avuto il suo culmine con l’archeo-cooking-show di Marco “Apicio” Berardinelli. Assistito da quattro ancelle, questo cuoco specializzato nella ricostruzione di ricette dell’Antichità ha eseguito la frittura in miele dei datteri ripieni di noci che sono poi stati offerti al pubblico, assieme ad altre pietanze e vini elaborati secondo il più antico ricettario dell’Antica Roma a noi pervenuto; particolarmente interessante il coinvolgimento del pubblico sui risvolti della vita quotidiana in una domus romana, con particolare riferimento alla Villa del Casale di Piazza Armerina, le cui immagini scorrevano sul megaschermo.

Sempre per rimanere fedeli al contesto televisivo, il GAL Rocca di Cerere ha presentato ogni giorno un talk-show d’intrattenimento, una delle formule più tipiche della neo-televisione. Ribattezzati per l’occasione



“speakeasy” (dal nome dei bar clandestini nati in America durante il proibizionismo), alla conduzione di questi “salotti” si sono alternati Sergio Grasso, Antonio Gerbino e, soprattutto, la giornalista di Rai Uno Ilenia Petracalvina. Sempre improntati a uno stile leggero, quasi confidenziale ma puntuali nei contenuti e nel linguaggio, gli speakeasy hanno sollecitato ospiti e pubblico su temi relativi alla storia, alla geologia, al turismo, all’archeologia, all’alimentazione e alle eccellenze del territorio ennese.

Con l’ausilio di numerosi contributi video si sono succeduti sul palco giornalisti, studiosi, archeologi, funzionari pubblici, direttori di musei, imprenditori agroalimentari

ed esperti di storia e arte siciliana oltre ad ospiti di Paesi stranieri rappresentati nel Cluster. Di grande prestigio è stato l’incontro con Nikolaos Zouros, Presidente della Rete mondiale dei Geoparks. In più occasioni il palco e le sue adiacenze si sono trasformate in laboratori artigiani, come nel caso del casaro Pietro Di Venti che ha eseguito una cagliata didattica di Piacentinu Ennese, del panettiere Liberto Campisi che ha eseguito impasti con farina di grani antichi e del ceramista centuripino Rosario Muni che ha realizzato al tornio alcuni vasi in argilla di foggia arcaica.

La componente musicale è un elemento fondamentale di ogni format televisivo e





lo è stato anche di CerereEXPOsed. Per cinque giorni la voce e la chitarra della cantautrice veneta Erica Boschiero ha fatto da soave contrappunto al talk-food di Sergio Grasso con alcune canzoni del repertorio italiano e internazionale, regalando al pubblico anche alcune liriche da lei scritte. Per due sere si è esibita sul palcoscenico anche Laura Mollica, la cantante siciliana dichiarata Patrimonio Immateriale dell'Umanità dall'UNESCO; il suo recital "La vuci mia", impreziosito dalle sonorità della chitarra di Giuseppe Greco, ha toccato profondamente il cuore del pubblico nonostante l'ora tarda

Nello spirito che ha animato il Cluster Bio-Mediterraneo dal 17 al 24 agosto si è inserita anche una stimolante interazione con alcuni Paesi partecipanti all'evento: un tocco di internazionalità gestito in chiave spettacolare ma mirato a sottolineare come il Mediterraneo sia l'unico mare al mondo che unisce i popoli anziché divider-

li. Fondamentale in questo senso è stato l'apporto del padiglione della Serbia assieme al quale sono state organizzate alcune presentazioni di prodotto e performances di cucina "a quattro mani". Cordiale e generosa è stata anche la partecipazione degli chef di Tunisia, Libano e della Repubblica di San Marino che hanno proposto, assieme alla Serbia, anche molte degustazioni di prodotto.

A differenza di quanto accade sullo schermo televisivo la settimana di "Cerere EXPOsed" ha stuzzicato il pubblico anche con il gusto e l'olfatto. Tra piatti cucinati in diretta o preparati nelle cucine del Cluster, degustazioni guidate e commentate di formaggi, assaggi d'olio, confetture, conserve, prodotti dolciari e vini, sono stati distribuiti al pubblico numerosi quintali di prodotti ennesi, valorizzando il più possibile i territori di provenienza e le abilità degli artigiani che li realizzano.



In conclusione, la partecipazione del GAL Rocca di Cerere ad EXPO 2015 con un format originale, ricco e coinvolgente, può senz'altro essere considerata un successo ottenuto grazie a precise scelte strategiche e operative, agli uomini e alle donne che

lo hanno voluto, pensato e attuato ma soprattutto grazie al pubblico che ha seguito con affetto e partecipazione il programma divenendo parte attiva di un format a tre (forse a quattro) dimensioni. E che potrebbe ripetersi.

Il “Rocca di Cerere UNESCO Global Geopark” rientra nel Global Geoparks Network sostenuto dall’UNESCO.

Il sistema mondiale dei Geoparks, di cui fanno parte 120 aree distribuite in quattro continenti, ha l’obiettivo di esplorare, sviluppare e celebrare gli strettissimi legami tra il patrimonio geologico e tutti gli altri aspetti naturali, culturali ed intangibili di ciascuna area.

Il Rocca di Cerere UNESCO Global Geopark, localizzato nel cuore della Sicilia, racchiude un’ampia area di circa 1300 Km² e comprende siti di interesse non solo geologico, ma anche naturalistico, storico e culturale ricadenti nel comprensorio dei comuni di Aidone, Assoro, Calascibetta, Enna, Leonforte, Nissoria, Piazza Armerina, Valguarnera e Villarosa.

Si tratta di un’area caratterizzata da una straordinaria ricchezza geologica e geo-

morfologica, significativa e speciale per rarità, interesse scientifico, richiamo estetico e valore educativo. La sua identità scaturisce dalla peculiare geologia dei geositi coinvolti, ma si realizza compiutamente solo se posta in relazione con ogni altro aspetto ambientale, archeologico, storico e sociale. In questa prospettiva Rocca di Cerere UNESCO Global Geopark opera per valorizzare il territorio promuovendo l’educazione ambientale, la formazione, l’incremento della ricerca scientifica nelle varie discipline delle scienze della Terra e adottando una forma particolare di turismo sostenibile: il geoturismo. Attraverso una strategia coordinata di protezione e promozione, il Geopark tutela il patrimonio geologico attuando innovative strategie di conservazione mirate alla fruizione ragionevole e partecipativa dell’ambiente e delle sue risorse; in altre parole Rocca di Cerere UNESCO Global Geopark è il fautore di uno sviluppo economico sostenibile e durevole.



C'è una vasta area montagnosa che si estende nel cuore della Sicilia tra i Nèbrodi e il golfo di Gela. È la regione dei Monti Erèi che costituiscono lo spartiacque tra il versante ionico e quello africano dell'Isola e che funge da anello di congiunzione tra la catena costiera della Sicilia settentrionale e i Monti Iblei. Non si tratta di una catena vera e propria ma di una serie di monti nemmeno molto elevati, inframmezzati da altipiani e da vallate pianeggianti.

Gli Erèi si sono formati in seguito allo scontro di due continenti, l'Africa da una parte e l'Eurasia dall'altra. Da quell'enorme compressione schizzarono fuori rocce profonde ricche di minerali, potassio, zolfo e gesso, mentre nelle pieghe create dallo schiacciamento si raccoglievano le acque del mare che evaporando dettero origine a imponenti giacimenti di salgemma, sali di potassio e argille. Tutto questo, secondo i geologi, accadeva tra i 25 e i 35 milioni di anni fa ed è continuato in forma sempre meno violenta fino al 7000 a.C., quando una devastante eruzione sottomarina provocò uno tsunami verso il Mediterraneo sudorientale, nel quale potrebbe nascondersi il mistero della scomparsa della leggendaria Atlantide.

Ciò che i geologi, per austerità professionale, non dicono è che sotto gli Erèi sta sdraiato da sempre un Ciclope, condannato a sopportare tutto quell'enorme peso per aver mancato di rispetto agli dèi. La sua bocca è sotto l'Etna e da lì fa fremere e fumare il vulcano, gli fa eruttare fiamme di lava e, troppo spesso, fa tremare l'intera Sicilia. All'interno di questa montagna di fuoco il dio Efèsto e altri ciclopi forgiavano le frecce e i fulmini per Zeus, il sovrano dei cieli; e nelle caverne sotto il vulcano Eolo tiene imprigionati i venti di cui ha il governo e la custodia.

Diodoro Siculo, lo storico nato su questi monti, ad Agira, nel I secolo a.C., ci parla degli Heraei Montes come di un luogo di riposo e molli piaceri per i ricchi romani dell'epoca dei Cesari. Agira fu anche, molti secoli prima, il "buen retiro" di Eracle che vi soggiornò a lungo dopo aver rubato buoi del dio Gerione. Diodoro ci descrive un paesaggio ricco di ombre amene, di querce, allori e pini. C'erano acque cristalline zampillanti e una sorprendente fecondità che regalava i frutti più grossi che in qualunque altra parte del mondo. Dovunque boschi, orti e valli, come quella in cui - sotto un albero d'alloro che da lei prese il nome - nacque la ninfa Dafni. E a ben cercare è ancora possibile attraversare gli stessi pascoli su cui il pastorello Aci visse la sua breve storia d'amore con la ninfa Galatea, incurante del fatto che sulla bella fanciulla però aveva già posato l'occhio il ciclope Polifemo.

C'è anche un lago a un tiro di schioppo da Enna. È il lago di Pergusa, sulle cui sponde Plutone, dio dell'oltretomba, rapì violentemente Proserpina (la figlia adorata di Cerere) mentre raccoglieva fiori di croco per ricavarne il prezioso zafferano. La madre disperata cominciò a vagare sulla terra in cerca dell'adorata figlia, dimenticandosi di far spuntare il grano, di far maturare la frutta e crescere l'erba: la sopravvivenza stessa del genere umano era minacciata dall'ira divina. Ma per Giove (che sembra un'imprecazione ma era il fratello di Cerere), il problema era di natura ben diversa e un tantino egoistica, poiché lui e gli altri dèi dell'Olimpo rischiavano di non essere più onorati e sfamati con gli agnelli, il latte, il grano e la frutta sacrificati loro ogni giorno dagli uomini nei templi e sugli altari. E così ordinò a Plutone di rilasciare Proserpina che nel frattempo era diventata, suo malgrado, Regina degli inferi. Nel-



le discussioni tra dèi difficilmente ci sono vincitori o vinti (sennò la mitologia sarebbe troppo semplice per i mortali) e anche questa controversia sfociò in un accomodante compromesso: Proserpina avrebbe trascorso sei mesi nel regno dei morti (autunno e inverno) e sei con la madre (primavera ed estate).

Prima della comparsa dei sistemi filosofici la mitologia era una forma di “teologia poetica” resa comprensibile e accettabile umanizzando le divinità. In quelle storie di esseri soprannaturali preda di passioni, difetti, emozioni e debolezze proprie dei comuni mortali, si cercava risposta alle grandi domande sull’origine dell’universo e dell’uomo, all’alternarsi delle stagioni, ai fenomeni naturali, alla vita, alla morte al dolore e sul destino.

Enna, vero e proprio ombelico della Sicilia, è la capitale naturale del mito. Qui ninfe, eroi mitologici e divinità pagane erano di casa da ben prima della colonizzazione Greca, e in nessun altro luogo come nel centro dell’Isola riecheggiano le antiche, arcaiche, fasciose leggende che fanno appello a ciò che in noi uomini resta di istintuale una volta liberatici da orologi, telefonini, mode e convenzioni socio-culturali.

L’esaursirsi della vitalità dell’antico paganesimo non è riuscita a cancellare le figure

leggendarie e il ricordo tramandato dalle antiche storie; e quando gli antichi dèi smisero di essere oggetto di venerazione, si cristallizzarono in immagini poetiche, care a chiunque avesse dimestichezza con le lettere e le arti figurative. Così per secoli l’aristocrazia ha decorato le proprie ville in Sicilia con immagini tratte da quel mondo; numi, ninfe, fauni e antichi eroi nell’atto di compiere i loro gesti esemplari, sono ancora lì, fissati negli affreschi e nei mosaici, sui frontoni di antiche dimore, in atrii e cortili. Un contributo al perpetuarsi delle antiche mitologie lo fu dato anche dalla stessa chiesa cattolica al termine del suo vittorioso scontro con il paganesimo. Non per opera degli amanuensi che ci hanno trasmesso molti scritti precristiani, ma grazie all’impegno degli antichi evangelizzatori, per i quali il modo più efficace per avvicinare alla nuova fede le popolazioni pagane era quello di “ri-battezzare” gli antichi dèi con tutto il loro carico di miti e riti. Così i Dioscuri, semidèi guaritori, furono trasformati nei Santi Cosma e Damiano..., Apollo fu incorporato nel culto di San Michele Arcangelo condottiero delle armate celesti..., mentre Cerere dea delle messi e della fecondità si sublimata nella Madonna, strumento di rinascita del seme divino. Nemmeno l’Inquisizione più severa ha osato impedire questo sincretismo di immagini e simboli che vede Madonne, Crocifissi e Santi vicini, se non sovrapposti a divinità, eroi e simboli pagani.

Al di là della poesia, dell'arte e del mistero di cui si è rivestito nei secoli e nei millenni, il mito è oggi un portentoso strumento per avvicinare il vasto pubblico al mondo antico e all'archeologia, al territorio e alla sua offerta ricettiva, alla storia, all'attualità e anche al cibo quotidiano sempre circondato da un'aura sacrale. Le antiche leggende aiutano quindi a recuperare le nostre radici, a circoscrivere lo spazio in cui abbiamo acquisito le nostre esperienze e a dare il giusto valore agli elementi della natura.

In questa chiave, il mito è un segno scaturito da una necessità condivisa su cui fiorisce nuovo pensiero creativo partecipato. Nasce dall'insoddisfazione, dalla voglia di ottenere qualcosa di migliore, dalla capacità/intelligenza di unire elementi lontani in una sintesi nuova, utile e positiva. Questo accomuna il mito alla gastronomia: dal bricolage gastronomico d'antan alla cucina molecolare.

Il cibo è un segno utilizzato per descrivere i rapporti tra le classi sociali, tra diverse regioni geografiche, tra differenza di genere, periodi dell'esistenza nel ciclo della vita, del giorno e delle stagioni, coinvolge riti e tradizioni, feste e religioni. Il cibo, come il mito, è indispensabile per la costruzione soggettiva e sociale dell'individuo. A differenza degli altri esseri viventi, l'uomo possiede un "dispositivo simbolico" che lo obbliga a trasformare i cibi in cose "buone da pensare" oltre che da mangiare. L'uomo è cioè ben più di ciò che mangia, dal momento che riconosce ai cibi significati e valori di grande rilevanza culturale. Di questo carattere bi-planare dei cibi, il grano e il pane sono nella cultura siciliana gli alimenti/cibo più rappresentativi e, al pari del riso in quelle orientali, attorno ad essi sono nate leggende, fiabe, saghe.



ENNA E IL GRANO DI CERERE

Enna è l'esatto contrario dello stereotipo delle città siciliane: non ha un solo metro di terra bagnato dal mare, gli impianti di riscaldamento stanno accesi da ottobre ad aprile e quando scende la nebbia la città assume i contorni di alcuni quartieri di Londra. In effetti Enna è il capoluogo di provincia più alto d'Italia con i suoi quasi mille metri di altitudine che si ergono improvvisi fra Nèbrodi e Madonìa creando un altipiano-terrazzo sospeso su prospettive mozzafiato che spaziano sino al Golfo di Catania e al Mar Ionio. Impagabile è la sensazione che si prova quando le nuvole si abbassano sulla pianura circostante e la rocca, d'impronta inequivocabilmente medievale, sembra quasi galleggiare sospesa nel nulla. Anticamente fu insediamento neolitico in una posizione dal forte valore simbolico, al centro geografico di un'isola a sua volta al centro del Mediterraneo. I sicani 1500 anni prima della nostra era la chiamarono Henna – con l'H davanti – ma il significato etimologico di questo

termine preindoeuropeo non è ancora stato svelato. Evidenze archeologiche fanno pensare che già l'abitato primigenio fosse consacrato a una "dea Madre" sicana, il cui culto si fonderà in epoca greca con quello di Demetra – Madre Terra – dea del grano e dell'agricoltura, nutrice della gioventù e della terra verde, artefice del ciclo delle stagioni, della vita e della morte, protettrice del matrimonio e delle leggi sacre. Nel 70 a.C. Cicerone testimonia che *Castrum Hennae* era rinomata in tutta la Sicilia per il culto di Cerere e la valle sottostante era all'epoca il granaio di Roma. Definita per sette secoli *Urbs Inespugnabilis* (città imprendibile), con la caduta di Roma Enna divenne fortezza bizantina e poi passò di mano ai musulmani che ne fecero la capitale islamica della Sicilia e Arabizzarono *Castrum Hennae* in *Qasr Yannah*, da cui "Castrogiovanni" che fu il nome di Enna per dieci secoli fino al 1926. L'anima autentica, gli appassionati legami con il territorio e l'eco degli antichi miti si ritrovano anche nella gastronomia Ennese che evidenzia la stratificazione di secoli di esperienze





diverse. Ecco l'uso di certo agrodolce d'ispirazione orientale che si ritrova nei maccheroni al ragù di carne e melanzane insaporiti con zucchero e cannella, oppure una curiosa focaccia al forno farcita di salame e fiori di sambuco. I molti ristoranti sia nel centro storico che nella parte bassa propongono una verace cucina contadina che varia dalla pasta "incasciata" alle costolette d'agnello o di maiale fritte nel locale olio extravergine dopo essere state passate in uovo, pangrattato, pecorino e talvolta pistacchi tritati. L'antica tradizione pastorale garantisce una straordinaria ricchezza di formaggi e latticini di grande qualità a cominciare dall'entusiasmante "Piacentinu Ennese" fino ai pecorini freschi o stagionati e alla delicatissima ricotta. Da acquistare soprattutto olio e salumi ma anche mandorle, farine, legumi secchi e i vini del comprensorio. Nelle pasticcerie fare razzia di mostaccioli al miele dei Monti Erèi, dolci alle mandorle e torroni. Buona con tendenza all'ottimo per quanto riguarda la proposta alberghiera con nota di merito per il rapporto qualità/prezzo.

IL LAGO DI PERGUSA E LA NASCITA DELLE STAGIONI

Quello di Pergusa, cinque chilometri a sud dalla città di Enna, è l'unico lago naturale della Sicilia centrale, nato in seguito a un affossamento spontaneo del terreno nei tufi vulcanici. L'essere un'evidente

anomalia territoriale ha certo contribuito alla fama un po' sinistra e misteriosa di questo specchio d'acqua fin dai tempi più remoti. Narra il mito che Plutone, signore dell'oltretomba perdutamente innamorato di Proserpina – nota anche come Kore o Persefone e figlia di Demetra (o Cerere), dea della fertilità e del grano – l'avrebbe catturata sulle sponde del lago di Pergusa mentre raccoglieva fiori di croco. Non era una classica *fuitina*, ovvero la fuga consenziente di due fidanzati per obbligare le famiglie ad acconsentire al matrimonio riparatore, ma un vero e proprio sequestro violento. A rendere realistico il mito, pare che esista ancora la caverna attraverso cui il dio sarebbe passato tirandosi appresso il carro con l'ambita preda. Demetra madre di Proserpina cominciò a vagare come una povera mortale sulla terra in cerca dell'adorata figlia, mentre il suo dolore impediva al grano di spuntare, alla frutta di maturare e all'erba di crescere, minacciando così l'esistenza stessa del genere umano. Zeus, preoccupato che gli dèi rimanessero privi dell'onore loro tributato dagli uomini, ordinò a Plutone di rilasciare Proserpina. Si sa che nelle discussioni tra dèi difficilmente ci sono vincitori o vinti (sennò la mitologia sarebbe troppo semplice per i mortali) e anche questa controversia sfociò in un accomodante compromesso: Proserpina avrebbe trascorso sei mesi nel regno dei morti (autunno e inverno) e sei con la madre (primavera ed estate). E ciò bastava a



spiegare agli antichi greci l'alternarsi delle stagioni; che assieme al clima particolare, al gioco dei venti e dell'umidità della piana Ennese, alla composizione dei suoli e al costante dialogo tra uomo e natura hanno reso i dintorni di questo specchio d'acqua un fiorire di pascoli, boschi, orti e uliveti che esercitano un richiamo irresistibile per la vista e il palato. Questo "unicum" biologico è anche circondato da un autodromo costruito nel 1951 che a dire la verità stride non poco con il mito e con la natura. Fortunatamente le gare sono sospese dal tardo autunno all'inizio primavera per non recare danno all'ecosistema e non turbare i sonni invernali di Proserpina. Tutto l'anno invece i lavori fervono all'interno del "Campo di conservazione e raccolta internazionale del germoplasma dell'olivo", una struttura unica nel suo genere che ospita oltre 400 varietà di piante autoctone siciliane, nazionali ed internazionali.

PIAZZA ARMERINA: IL "BUEN RETIRO"

Scrisse Guido Piovene nel suo *Viaggio in Italia* che Piazza Armerina è il luogo della terra dove l'occhio può scorgere più diversi toni di verde. In effetti la città sembra letteralmente circondata, a tratti immersa da fitti boschi di conifere, querceti e soprattutto eucalipti importati dall'Australia in Sicilia ai primi del '900 per soddisfare la richiesta di cellulosa per l'industria cartaria. Sta tutto in questa folta corona di verde

(oltre 20mila ettari!) il segreto delle estati fresche e asciutte di Piazza Armerina, idilliaco rifugio alla canicola per i siciliani e non solo.

VITA QUOTIDIANA ALLA VILLA DEL CASALE

Nei primi due secoli dell'Impero Romano, la Sicilia era un enorme latifondo dimenticato, tutt'al più luogo d'esilio e rifugio per schiavi e briganti. Solo nel IV secolo d.C. si assiste allo sviluppo di insediamenti legati alla rinnovata importanza delle province di Africa per i rifornimenti di grano. Mentre la Sicilia diventava il terminale delle nuove rotte commerciali fra i due continenti, l'alta aristocrazia romana, insofferente alla crescente pressione fiscale, cominciò a ritirarsi nei propri possedimenti in campagna ingrandendo, abbellendo e rendendo più comode le proprie residenze extraurbane, come la Villa del Casale di Piazza Armerina. Per la bellezza e l'eccezionale ricchezza di elementi architettonici e decorativi, la villa è una delle più importanti dimore di rappresentanza dell'aristocrazia senatoria romana. La sua funzione era puramente residenziale e ostentatoria, come si evince dalla qualità e dal lusso delle decorazioni che si esaltano nei ben 3500 mq di mosaici di straordinaria fattura. Era però anche il nucleo principale di un organismo economico-produttivo molto più vasto, fatto di attività agricole e di allevamento che coinvolgevano probabilmente altri edifici



all'intorno. La villa padronale - in cui si pensa lavorassero svariate centinaia di servi, schiavi e maestranze - era il luogo deputato a occupazioni di tipo intellettuale oltre che fisico, tra cui la caccia. Sull'imponente "tappeto" policromo che svela particolari sulla vita della società dell'epoca, due cicli narrativi sono dedicati proprio alle attività venatorie. Il primo, detto della "Grande Caccia" in realtà rappresenta la cattura di bestie selvatiche per i giochi negli anfiteatri romani. Il secondo noto come "Piccola Caccia" fa onore al suo nome illustrando con ritmato realismo l'inseguimento della volpe, la lepre raggiunta dal cavaliere, i cervi sospinti nella rete, la cattura e il trasporto di un cinghiale abbattuto sulle spalle di due servi. Quadro centrale del mosaico è il banchetto *en plein air* del proprietario e dei suoi attendenti protetti da un velario sospeso a due alberi. Come in un moderno picnic all'aperto i commensali stanno seduti su un tappeto che copre loro le gambe. Di fronte a loro, su un vassoio, troneggia un grande volatile, forse una faraona, già cotta e pronta per essere consumata. Su di essa il "dominus" posa la mano destra a palmo in sotto per dedicarla agli spiriti della terra mentre gli altri alzano il calice per solennizzarne il gesto. Le prede cacciate erano destinate alle almeno tre cucine della Villa dove plotoni di cuochi le preparavano - c'è da scommetterci - alla moda di Apicio, il presunto autore del *De re coquinaria*, l'u-

nico trattato di gastronomia romana a noi pervenuto; non a caso l'VIII dei dieci libri di cui si compone è dedicato alla cacciagione, con predilezione per il cinghiale, il cervo e la lepre; cotti alla griglia, allo spiedo o al forno. La selvaggina era il "pezzo forte" di ogni fastoso banchetto servito nel grande triclinio quadrato dove i commensali, sdraiati sul fianco sinistro, attingevano i bocconi con la mano destra. Un banchetto importante prevedeva anche pietanze a base di pesce, in tutto uguale a quello immortalato nel mosaico della camera a nord del grande peristilio e nella cosiddetta "biblioteca": pescispada, triglie, polpi, murene, ricci di mare, cernie, calamari, seppie e aragoste. Erano banchetti impegnativi, lunghi, che duravano svariate ore, "Ab ovo, usque ad mala", dall'uovo alle mele. Infatti era tradizione iniziare la cena con un uovo lessato e talvolta dorato di zafferano; "ab ovo" anche per noi significa "dall'inizio". Assieme alla mela - il dessert preferito dai romani che ne conoscevano 32 varietà - i mosaici ci testimoniano una dovizia di frutti: fichi, uva, limoni, castagne, melograni importati da Cartagine, pesche dalla Persia... Di fronte ai commensali, sul grande mosaico colorato del triclinio che celebra i miti di Eracle e di Bacco, si alternavano per tutta la cena cantanti, musicisti e danzatrici. Il vino scorreva abbondante: quello eccellente di Morgantina, il Cecubo e il rarissimo Falerno che riusciva a invecchiare anche cento anni. A fine cena



le donne si riunivano nella sala di Arione per conversare e godere ancora di musica e canti, mentre nel triclinio si dava inizio al simposio, rigorosamente riservato agli uomini e dedicato alle libagioni, alle discussioni di politica e processi, filosofia e contratti, affari e scandali e ancora vino, frutta secca, formaggi e olive. È questa atmosfera che faceva della Villa del Casale un luogo incomparabile di ozio e delizie, un'oasi di rilassata opulenza immersa in uno scenario di pini, cipressi, allori, palme, querce ed olivi che segnano oggi, come duemila anni fa, il profilo della collina e mostrano al visitatore lo scandire dei secoli sul quadrante del tempo.

MORGANTINA E LA VENERE FRAINTESA

Aidòne è salita agli onori delle cronache di tutto il mondo per aver dato il bentornato alla sua figlia più illustre: la cosiddetta Venere di Morgantina. Questa splendida statua fu rinvenuta qualche decennio fa in seguito a scavi clandestini nel sito archeo-

logico di Morgantina nei pressi di Aidòne e fraudolentemente venduta all'asta per 28 miliardi di lire al Paul Getty Museum di Malibu. È ormai assodato che la grande statua in realtà rappresenti Demetra, divinità greca molto venerata in Sicilia come dea delle messi, dei frutti della terra e dai romani conosciuta come Cerere (da cui cereali). Scolpita nel V secolo a.C. probabilmente da un discepolo di Fidia, la statua fu collocata nell'antica Morgantina villaggio fondato dai Morgeti nell'XI sec. a.C. ed ellenizzato nel VI sec. a.C. fino a divenire una rilevante polis greco-calcidiese. Per dare un'idea dell'importanza di Morgantina nell'antichità, il tenore di vita dei suoi abitanti nel III sec. a.C. era talmente alto che i murgentini più facoltosi, come il ricco Eupolemos, abitavano in fastose dimore ellenistiche impreziosite di splendidi affreschi, mosaici e favolosi argenti come quelli conservati oggi nel Museo di Aidòne. Morgantina ospitava anche una zecca e coniava una propria moneta utilizzata negli scambi commerciali con le città della Grecia e l'Egitto. Su molte di queste veniva impressa la spiga di grano o di orzo il cui commercio era una delle principali fonti di ricchezza assieme all'olio. Soprattutto nel periodo della prima guerra punica (275-241 a.C.) i prezzi dei generi alimentari salirono alle stelle e Morgantina che era in grado di rifornire regolarmente gli eserciti riuscì ad accumulare enormi ricchezze. Il re Gerone II chiamò allora da Siracusa il grande Archimede a cui affidò la costruzione di un Horreum, cioè un enorme magazzino granario oleario e vinario.

Un tempo Morgantina era anche una rinomata area olivicola e viticola. Della vite e del vino di Morgantina parlano Catone, Columella e soprattutto Plinio il Vecchio che definisce il Murgentinum "il meglio tra tutte le buone cose che provengono dalla



Sicilia”. Prodotto nel segno di Dioniso/Bacco questo vino era richiestissimo a Roma dove, però, ne arrivava poco a causa dell’esigua quantità prodotta e del prezzo elevato; oltretutto il trasporto via mare – come sa ogni amante del vino – rischiava di rovinarlo irrimediabilmente. Così nel II secolo a.C. i romani piantarono un buon numero di viti negli orti dell’Urbe, nella penisola sorrentina e soprattutto a Pompei dove la pianta si acclimatò a tal punto da divenire la rinomata “vite pompeiana”.

Oltre che a Bacco gli antichi murgentini erano estremamente devoti alla dea Athena, protettrice delle piante d’ulivo che allora, come oggi, fanno parte del panorama della provincia di Enna. Testimonianze in questo senso compaiono su molte monete e su antiche anfore custodite al museo di Aidone.

IL VIAGGIO IN SICILIA

I primi “viaggiatori” a metter piede in Sicilia furono i navigatori del Neolitico che a cavallo di tronchi d’albero o su zattere sfidarono le onde per approdare a Lipari ed estrarre la preziosa ossidiana, una roccia vulcanica facilmente scheggiabile, più dura e tagliente dell’acciaio, con cui costruire armi, strumenti e monili. La diffusione dell’ossidiana di Lipari in numerosi siti preistorici d’Italia, Francia, Spagna e Nord africa ci permette di tracciare alcune tra

le più antiche ed estese rotte commerciali della storia, seconda solo a quella dell’ambra dal Mare del Nord. Purtroppo questi antichissimi e sconosciuti viaggiatori non erano in grado di lasciarci alcun resoconto di quei luoghi, se non altro perché erano... vissuti *ante-litteram* cioè prima dell’invenzione della scrittura.

Qualche sporadica notizia sulla Sicilia più antica può essere rintracciata tra le righe dall’Odissea di Omero, seguendo il difficile viaggio di Ulisse verso Itaca: ecco Cariddi sullo Stretto di Messina, le Eolie abitate dal dio dei venti Eolo, la regione dell’Etna che ospitava i Ciclopi e Polifemo e la terra dei Lestrigoni nei pressi di Catania... Ma omero era troppo concentrato a narrare le gesta del suo eroe per includere nel suo racconto qualsiasi indicazione geografica, senza scordare che come testimone oculare era piuttosto inattendibile visto che... era cieco.

Bisogna aspettare il I secolo a.C. per imbattersi in due affidabili descrizioni della Sicilia e dell’Ennese in particolare. La prima fonte è Diodoro Siculo, siciliano di Agira (Enna), scrittore forse non brillante ma molto prolifico e documentato. Nei quaranta libri della sua “Biblioteca Storica” Diodoro descrive i boschi di Enna, i prati attorno al Lago di Pergusa, il rapimento di Proserpina/Kore che ebbe luogo su quelle rive, le rivolte servili scatenatesi a Enna nel 136 a.C. e l’arrivo di Eracle ad Agira per riposarsi dopo una delle sue incredibili fatiche. Tuttavia Diodoro riporta molti avvenimenti di “seconda mano” e descrive luoghi com’erano ben prima della sua nascita.

La seconda fonte è più degna di fede oltre che più celebre. Si tratta del grande Cicerone che nel 75 a.C. venne in Sicilia,



come questore con l'incarico di far arrivare a Roma il frumento necessario a rimpinguare i granai dell'Urbe svuotati da una grave carestia; aveva solo 32 anni ma si fece presto stimare dai siciliani per integrità e cortesia. Curioso e assetato di conoscenza, prima di far ritorno a Roma Cicerone si recò a Siracusa per rendere omaggio al sepolcro di Archimede e visitò anche Enna con il suo celebre tempio dedicato alla dea Cerere. Due anni dopo fu eletto governatore di Sicilia Gaio Licinio Verre, presto accusato dagli Ennesi di numerose rapine ai danni di importanti opere d'arte, tra cui molte statue e i bronzi custoditi nel Tempio di Cerere. Gli Ennesi indissero un processo e chiesero a Cicerone di sup-

portare le imputazioni contro Verre. Dalle sue cinque celebri e violente orazioni note come *Verrine* (un incubo al liceo...), traspare tanto un grande disprezzo nei confronti di Verre quanto la sincera ammirazione per i luoghi e le opere d'arte che il grande oratore aveva avuto visto personalmente.

In pieno '500 il benedettino Tommaso Fazello pubblica il *De rebus siculis*, dettagliata descrizione dei luoghi dell'Isola da lui visitati. Gli fa eco nel 1587 la *Storia di Enna* di Vincenzo Littara e trent'anni più tardi il *Sicilia antiqua* del polacco Filip Cluver, in cui si rinnova l'interesse per i luoghi del culto di Demetra e Kore, si raccontano contrade e campagne e si segnalano resti di antichità.

La seconda metà del '600 è il periodo in cui rampolli di ricche famiglie europee – soprattutto inglesi – iniziano a percorrere l'Europa in lungo e in largo per assorbirne la cultura, l'arte e la storia: è l'epopea del Grand Tour. Iniziato come esperienza di viaggio "formativo" divenne in breve una vera e propria mania, che contagiò scrit-



tori, letterati, poeti, pittori e uomini di cultura, per i quali l'Italia rappresentava una meta agognata e irrinunciabile, meritevole di preziose e dettagliate relazioni.

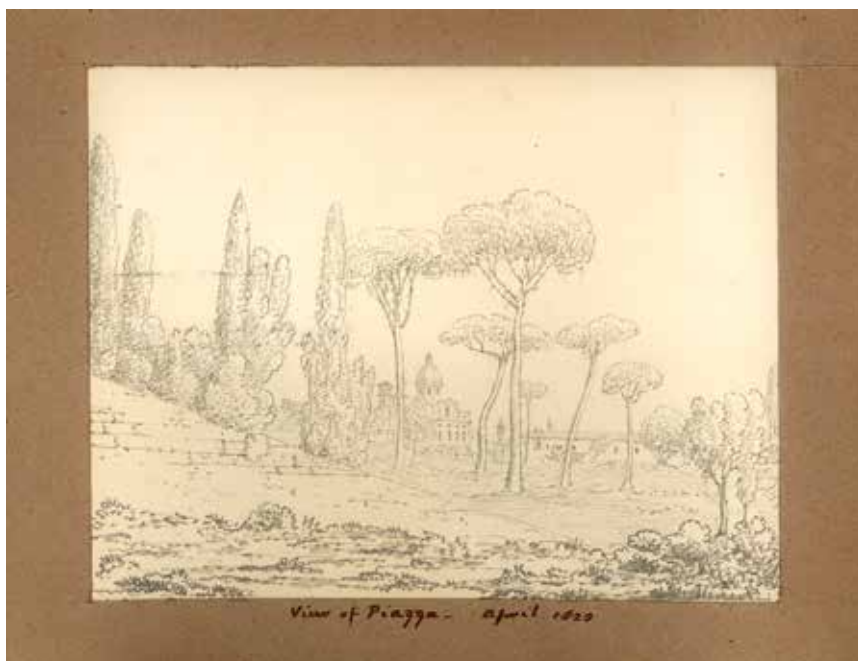
Di là del valore letterario, queste esuberanti cronache di viaggio rappresentano oggi una "fotografia impressionista" del contesto sociale, ambientale e territoriale della Sicilia tra il XVII e il XIX secolo, in molti casi anche grazie alle immagini (disegni, acquarelli e tempere) incluse come appunti visuali in molti quaderni e taccuini.

Per farsi un'idea di cosa significasse esplorare la Sicilia due o tre secoli fa bisogna ricordare che un viaggio via terra richiedeva tempi molto lunghi e difficilmente in carrozza si riuscivano a percorrere più di 60 o 70 chilometri al giorno, sempreché il pessimo stato delle strade non avesse provocato la rottura delle ruote o la caduta dei cavalli. Alla carenza di strutture ricettive nell'Isola si aggiungevano le noie provocate dai continui controlli alle frontiere e delle dogane locali, che spesso obbliga-

vano i viaggiatori a lunghe perquisizioni alla ricerca di merci soggette a "dazi doganali". C'era poi il rischio più temuto, quello di imbattersi in ladri e briganti sempre presenti nelle strade. Ma c'era anche il problema della lingua italiana che pochissimi stranieri conoscevano; e quand'anche il viaggiatore fosse stato in grado di parlarla, farsi capire da un oste Ennese o siracusano era compito arduo se non impossibile. Insomma viaggiare in Sicilia tra sei e ottocento richiedeva coraggio, denaro e un grande spirito di adattamento.

Le difficoltà aumentavano quando dalle grandi città litoranee ci si addentrava verso il centro dell'Isola, ma per i viaggiatori più curiosi e temerari, i mitologici luoghi di Demetra, Persefone, Plutone, Eracle e Polifemo valevano bene la fatica e il disagio.

Un interessante e poco noto documento risale al 1766 e portava la firma dell'economista francese Roland de La Platière. Il brav'uomo trovò alloggio in una fatiscente osteria, con un'unica sala comune



in cui era costretto a mangiare, dormire e lavorare. Nella totale precarietà monsieur Roland ordinò all'ostessa di *«spiumare un cappone bello grosso che avevo abbattuto io stesso a colpi di pietra... e di farlo lessare»*. Ma non gli bastava e quindi si fece preparare costolette fresche di maiale, con mele, castagne, formaggio, pane e vino. Facile capire come per la povera locandiera questo tipo di pranzo fosse qualcosa di straordinario, completamente estraneo all'alimentazione semplice e frugale dei contadini e dei poveri che vivevano nel più totale analfabetismo nutrizionale.

Qualche anno dopo lo scrittore parigino Vivant Denon registra che più volte, soprattutto nella zona sud occidentale, si ritrovava completamente a digiuno mentre Michel De Borch, naturalista polacco, denunciò lo stato miserabile di Siracusa, dove vi era un solo albergo fatiscante privo di letti, tavoli e scrivanie e dove si mangiavano solo intingoli di carne di maiale trita, indigesta e pericolosa per la salute. La situazione non appare migliore nell'800 a sentire l'architetto francese Eugène Viollet-Le-Duc, uno dei padri del neogotico francese che, dopo giorni di alimentazione fatta di pasta, pane con anice, arance e sorbetti gelati riuscì a soddisfare il suo bisogno di proteine procurandosi, non si sa come, un mediocre cosciotto di montone. D'altronde i contadini vivevano in un contesto fortemente arcaico, si nutrivano di legumi, di verdure, di frutti stagionali come le castagne..., tutt'al più di zuppe brodose come quella servita a Roland de La Platière la sera prima di addormentarsi, fatta di pane scuro al finocchio e mezza cipolla.

A questa desolazione si oppone, nelle città come Catania, Messina e Palermo, un diverso contesto alimentare fatto di gusto

e abbondanza, di ricercatezza e di sapori: una realtà di lusso e ricchezza che supera quella di Parigi. Era la Sicilia della nobiltà e della potente gerarchia clericale che poteva permettersi di reclutare i "Monzù" – cuochi con una lunga esperienza culinaria nelle migliori case parigine – il cui nome deriva da "monsieur". Aristocratici e uomini di chiesa accolgono con ogni riguardo i viaggiatori nelle proprie dimore, riservando loro una ospitalità che da tutti gli stranieri viene apprezzata ed esaltata.

L'immagine che più turba i viaggiatori, è quella di una Sicilia interna caratterizzata da zone aride, fortemente disabitate, dove spesso regna il silenzio, l'abbandono e l'improduttività delle terre. Denon si imbatte spesso in *«città isolate, senza commercio, senza denaro, prive di strada, come l'antica Centuripinum»*. La descrive come una terra *«naturalmente ricca e politicamente povera»* dove si potrebbe produrre molto di più *«senza le tasse troppo esose»* e senza un potere che perseguita i Siciliani fino a *«soggiogarli in uno scoraggiamento assoluto che li porta a abbandonare questa terra promessa divenuta per loro maledetta...»*.

Non ne ricava un'impressione positiva nemmeno Wolfgang Goethe, il cui celebre *Viaggio in Italia* pubblicato tra il 1816 e il 1829 può essere considerato il modello di tutta la lunga generazione di scrittori di viaggio successivi. Come si conveniva a un uomo il cui nome era già conosciuto in Europa e in Italia, il grande poeta viaggiava sotto falso nome, usando lo pseudonimo di Muller. Il suo soggiorno in Sicilia durò 43 giorni nella primavera del 1787, in compagnia dal pittore e disegnatore tedesco Heinrich Knip. Il 29 aprile, domenica, Johann Wolfgang Goethe si trovava a Enna per vedere i campi di grano, mettere pie-

de sulla Rocca di Cerere e rendersi conto personalmente del rapporto tra Demetra e l'Isola.

La pioggia aveva funestato il suo viaggio attraverso strade sconnesse e fangose; il fiume Salso in piena era stato guadato con l'aiuto di un gruppo di robusti "traghettoni" che, a due a due, avevano afferrato i muli sotto la pancia, con tutto il bagaglio e il cavaliere, aiutandoli a non farsi travolgere dalla corrente. La sistemazione in città non fu da meno: le finestre senza vetri imposero la scelta tra stare al buio o lasciar entrare la pioggia; la cena si dovette limitare agli avanzi delle provviste acquistate per strada. Purtroppo il brevissimo e sfortunato incontro di Goethe con Enna ha fatto più male che bene alla città e alla provincia ... Insomma, se un genio europeo parla male di un luogo, il suo malumore si ripercuote su chiunque lo legge ... e il suo libro "Viaggio in Italia" di lettori ne ebbe parecchi.

Dei tempi del Grand Tour oltre alle memorie scritte resta ben poco ad Enna. L'intera provincia si è profondamente trasformata sia dal punto di vista socio-culturale che urbanistico e ricettivo e ha compiuto un enorme salto di qualità, frutto di una moderna e attiva consapevolezza che ha portato all'integrazione del suo straordinario patrimonio ambientale, storico e agroalimentare con una precisa offerta di servizi turistici e di concreti interventi di marketing territoriale.

Viaggiare, scoprire e godere il bello e il buono del territorio non è mai stato così facile e favorevole e le dotazioni culturali e ambientali rendono l'intero territorio non solo una occasionale attrazione ma una reale, completa e appagante destina-

zione turistica che può vantare:

- ben 280 siti archeologici;
- un insieme di caratteri storiografici, culturali, morfologici e paesaggistici che rappresentano la sintesi del territorio regionale, con il valore aggiunto di uno stato di integra conservazione;
- un capitale naturalistico e ambientale che annovera un importante sistema idrogeologico di bacini lacustri e 11 Riserve Naturali con i connessi attributi floro-faunistici;
- un rilevante patrimonio minerario con le relative installazioni di archeologia industriale;
- un intatto sistema agricolo forestale contestuale al paesaggio seminativo e arboreo;
- un cospicuo paniere agroalimentare valorizzato da numerosi prodotti DOP, IGP e Tradizionali;
- una ricchezza antropica propria di insediamenti urbani recanti le tracce dei vari passaggi storici;
- significative espressioni delle tradizioni culturali religiose e popolari; una posizione geografica di equidistanza dai maggiori poli attrattori dell'Isola.

LA VICENDA ALIMENTARE DELLA SICILIA INTERNA

Secondo Charles Darwin e la sua *Teoria dell'Evoluzione* gli individui che sopravvivono e si riproducono più facilmente sono quelli che raggiungono il migliore adattamento all'ambiente in cui vivono, e che quindi sono favoriti nella lotta per l'esistenza. La lunga e tormentata storia della Sicilia non fa eccezione a questa regola. Una storia scandita da reiterate invasioni di popoli, da commistioni di lingue e culture che mentre assoggettavano le popolazioni arricchivano il paesaggio agrario e contribuivano alla costruzione della identità isolana. Non si può, inoltre, sottovalutare in questo processo il ruolo dei flussi mercantili che toccavano l'Isola, e l'importanza delle province centrali nei collegamenti via terra tra gli approdi del nord e quelli del sud.

È difficile individuare il tipo di alimentazione diffusa fra i primi abitatori della Sicilia, ma è verosimile supporre che si cibassero di frutti spontanei, di cacciagione e di

pesci. Con l'arrivo di gruppi esterni si ebbe l'introduzione dell'agricoltura e dell'allevamento del bestiame che segnò il definitivo passaggio dal nomadismo alla sedentarietà. L'area attorno ai Monti Erèi divenne luogo di elezione per il grano, l'orzo, il farro e molti legumi come i ceci, le lenticchie e le fave. Come evince dai reperti rinvenuti a Troina in una fattoria precedente l'Età del Bronzo, si allevavano pecore, capre e si faceva cagliare quel latte per produrre formaggi.

Ai navigatori fenici si deve l'importazione in Sicilia del cotogno, del mandorlo, del melograno, del carrubo e del ciliegio che trovarono terreno e clima favorevole soprattutto nell'entroterra. Più precise le testimonianze letterarie relative al paesaggio agrario siciliano in età classica e relative agli elementi usati nell'alimentazione. Tucidide ricorda gli uliveti siciliani; Strabone il grano, il miele e lo zafferano, il vino prodotto nell'area etnea, mentre già godevano di ottima reputazione i vini di Morgantina.



La numismatica (soprattutto quella di Kentoripa, l'odierna Centùripe) ci fornisce indizi sugli elementi più comuni dell'alimentazione di quella parte di Sicilia: grappoli d'uva, galli, ramoscelli d'olivo e spighe di grano. Particolarmente interessanti si rivelano le fonti letterarie relative all'alimentazione in età greca; testimonianze in tal senso ci vengono da Ateneo che riferisce di Archestrato di Gela o di Siracusa, autore, intorno al 330 a.C., della *Hedypatheia*, un vero e proprio trattato sulla buona tavola. Nei suoi frammenti vengono menzionati cibi – soprattutto pesci – molto apprezzati sulle mense isolate, condimenti (l'olio d'oliva, l'aceto, il sale e la salamoia), formaggi ed erbe aromatiche come il corvino, il silfio, l'origano e l'issopo.

In età romana Varrone, Plinio e Cicerone decantano la produzione cerealicola siciliana, Ovidio parla dell'allevamento del bestiame mentre Virgilio ricorda che i Cicliopi erano pastori di pecore "lanute" e, al pari di Polifemo, producevano caci e ricotte.

L'annessione dell'Isola all'Impero Romano d'Oriente (535 d.C.) contribuì a diffondere alcuni elementi gastronomici medio-orientali, in particolare l'uso di chiodi di garofano e la cannella. L'antica Henna, per tre secoli e mezzo importante, strategica e un po' dimessa roccaforte militare bizantina, cadde in mano musulmana nell'858 dopo un lungo assedio. Non solo gli "Arabi" riscattarono Henna dal degrado politico, culturale e urbanistico in cui l'avevano ridotta i bizantini ma fiorì a tal punto da essere eletta a capitale musulmana dell'Isola col nome di *Qasr-yannih*, (castello di Enna) foneticamente latinizzato in Castrogiovanni fino al 1927.

L'avvento degli Arabi, la cui presenza nell'Isola si protrasse per oltre tre secoli, comportò mutamenti assai profondi nell'or-

ganizzazione del territorio. Lo scenario agricolo migliorò grazie alla diffusione di nuove tecniche d'irrigazione e all'introduzione di nuove specie vegetali, come gli agrumi, i gelsi, il cotone, il riso, il gelsomino ma anche il cumino, l'anice e lo zafferano, che entrarono prepotentemente nelle abitudini alimentari del luogo.

L'introduzione tutta araba della canna da zucchero consentì l'elaborazione di numerosi tipi di dolci, dalla frutta candita alla nota cassata, il cui nome deriva da "*qashat*". Agli Arabi si devono altri dolci, come la "cubajta", un torrone di sesamo tostato con miele e mandorle, ed i "nucatuli", biscotti ripieni di frutta secca ed ancora il sorbetto, dal termine arabo "*scherbat*", ottenuto mescolando la neve delle Madonie con frutta spremuta. Altri piatti si avvicinano molto anche nel nome a cibi diffusi nel Maghreb, come le "zeppole", frittelle intrise nel miele, assai simili alle "*zalabiyeh*", o le "sfinci", frittelle con uva passa, molto vicine alle nord africane "*sfang*". Potrebbe derivare dagli Arabi anche l'arancino, in origine forse una focaccia farcita di riso con zafferano, vicino in qualche modo agli attuali "*briouats*" del Maghreb. Di origine araba sembrerebbe anche la "cuccia", un dolce fatto con grano ammolato e poi cotto fino a divenire morbido, mescolato con crema e arricchito con canditi, uva passa, miele e vaniglia.

Dopo 15 anni di infruttuoso assedio, nel 1087 i Normanni firmarono un trattato di cessione della città con il comandante saraceno. Dediti prevalentemente all'agricoltura ed alla pastorizia, i Normanni avevano un regime alimentare piuttosto spartano a base di verdure, cereali, carne di montone e di maiale. Dettero però impulso alla produzione di latte e formaggio oltre

che all'allevamento di animali da cortile; più limitato era il consumo di pesce e di molluschi a causa delle numerose paludi costiere. Castrogiovanni divenne il più importante centro culturale e politico del regno Normanno. L'antica fortezza sicana poi occupata dagli Arabiche sovrasta la Rocca di Cerere fu ristrutturata da Ruggero II e poi notevolmente ampliata nel 1230 da Federico II re di Sicilia e del Sacro Romano Impero che donò alla città anche una splendida Torre ottagonale. Fu proprio durante l'epoca di Federico di Svevia, lo stupor-mundi, che la Sicilia centrale si coprì di orti e agrumeti, aumentò la produzione di canna da zucchero, di datteri, di meloni, di melograni e di vigneti., mentre i cereali, le carni di gallina e di capretto costituivano la base dell'alimentazione locale. Tutto sommato l'opera di Federico II *De arte venandi cum avibus* (sulla caccia col falcone) può considerarsi un indizio del diffuso uso alimentare della cacciagione.

Grazie all'attività delle comunità ebraiche, si svilupparono le esportazioni di caci e carni salate (con il salgemma estratto dalle miniere dell'Ennese). A questo proposito va ricordato che numerose collettività israelitiche erano presenti in Sicilia già al tempo dei Romani. Furono espulse nel 1492 con l'editto del re di Spagna che ordinava la cacciata di tutta la popolazione ebraica presente nel suo regno. Nell'Ennese esistevano erano almeno quattro "giudecche" importanti: Agira, Calascibetta, Enna e Piazza Armerina. Tra il XII e il XV secolo queste comunità erano molto prospere e costituivano un valido perno per l'economia e la cultura anche medica dell'intera Isola. Il lascito alimentare ebraico giunto fino ai nostri giorni è ancora evidente negli "impanati c'a tuma", ravioli fritti di pasta non lievitata ripieni di verdure e formaggio

appartenenti alla cultura ebraico-sefardita; lo stesso si può dire per "l'aglassato", la carne stufata con tanta cipolla stracotta, secondo l'uso ebraico.

Dal 1266 al 1282, la Sicilia fu sotto la dominazione degli Angioini, originari della Provenza che si comportano con estrema crudeltà nei confronti della popolazione. È il periodo delle "Guerre del Vespro" cui Enna prese valorosamente parte. Di questa breve presenza francese l'unica memoria gastronomica potrebbe essere la "nfigliulata", una sorta di torta ripiena di ricotta mescolata a uova e formaggio e condita con tocchetti di salsiccia, che sembra ispirata alla "*quiche lorraine*". Molti di più sono i piatti "francesi" approdati in Sicilia più tardi, in epoca borbonica, quando nelle cucine delle famiglie illustri era fondamentale la presenza del "monzù" (*monsieur*), un cuoco di altissimo livello che aveva esercitato la sua arte in Francia; uno snobismo francofilo che ha sedimentato ricette ormai classiche della cucina siciliana come il "tonno alla matalotta" (*à la matelote*, cioè alla marinara), ed ancora il "rollò", il "gattò" e la "fricassea".

Nei secoli. XIV e XV i registri notarili delle proprietà testimoniano la presenza in Sicilia di coltivazioni di melanzane, spinaci, asparagi. Abbondavano anche le noci, i fichi, le pere, le mele, le pesche, l'uva, i cocomeri, le cipolle, i cavoli; vasta era poi la produzione di limoni e di arance (la cui varietà dolce, detta "portogallo", compare solo nel 1480). Molte le spezie usate nelle cucine nobiliari in quei secoli, come il coriandolo, il cumino e il sesamo, che servivano a realizzare piatti di origine forse medio-orientale. Altri documenti rivelano la vendita da parte di speziali e di privati di grandi quantità di rose e di acqua di

rose distillata, utilizzate per aromatizzare i dolci: abbastanza diffuso anche il commercio di frutti amari, come il melograno amaro, che evidentemente rispondevano ad abitudini alimentari diverse da quelle odierne. Comune era poi la produzione di confetture di frutta e zucchero di canna, arricchite con coriandolo, anice e mandorle; dai porti di Palermo e di Messina le confetture erano esportate verso Venezia, Barcellona, i Paesi Bassi, Londra e Tunisi.

Con gli Aragonesi giunsero in Sicilia nuove specie vegetali, come il finocchietto selvatico, originario delle Canarie, e soprattutto quelle importate dal Nuovo Mondo dai conquistadores; il pomodoro, le patate, i peperoni, la zucca e anche i semi di cacao, che modificarono non poco le abitudini alimentari isolate sia per l'introduzione di elementi nuovi che per l'acquisizione di abitudini proprie della cultura ispanica. Dalla penisola iberica vennero certamente le "empanate", da "empanadas", piccole mezzelune di pasta farcite di verdure, patate, ma anche carne o anguille cotte al forno. Di ascendenza spagnola sarebbe anche la "caponata" (dal catalano "caponada"), un piatto agro-dolce costituito prevalentemente da melanzane fritte, sedano, olive, cipolla, passolina, pinoli, aromatizzato con zucchero e aceto.

Tra la metà del '500 e quasi tutto il '600 si manifestò nel Mediterraneo la cosiddetta "piccola glaciazione" che alterò l'assetto socio-economico dell'Isola. Ne conseguirono notevoli difficoltà economiche, specie fra le classi meno abbienti, con un impoverimento del loro regime alimentare. Per ovviare al calo della produzione la corona spagnola fece ricorso alla colonizzazione delle aree interne (*jus populandi*) al fine di mettere a coltura territori fino ad allo-

ra destinati al pascolo. Villaggi o masserie del contado Ennese come Leonforte, Valguarnera Caropepe, Nissoria, Sperlinga e Villarosa attrassero quanti, in ambito urbano, conducevano una vita di stenti. La decongestione demografica delle città non fu tuttavia sufficiente a fronteggiare la carestia del 1671 che colpì più gravemente proprio le popolazioni urbane provocando circa 100.000 morti nelle maggiori città dell'Isola. Al nuovo assetto demografico non aveva fatto riscontro un aumento della produzione agricola, soprattutto granaria; inoltre, l'imposta sul macinato penalizzava i ceti meno abbienti, abbassando i consumi e limitando i commerci. Ne derivò la fuga dalle campagne ed un nuovo processo di inurbamento.

L'agricoltura languiva un po' dovunque, sia per l'arretratezza dei metodi di coltivazione, sia per l'assenteismo dei proprietari, a cui si aggiungevano l'inaridimento del clima e le periodiche invasioni di cavallette. Nel 1777 l'Abate Sestini, pur sottolineando la varietà del paesaggio agrario ricco di uliveti, di mandorleti, di agrumeti e di vigneti, rilevava la povertà dell'alimentazione delle classi meno abbienti, basata prevalentemente sul consumo di fave, ceci, lupini, nocciole, carrube, cardi selvatici, ed anche fusti di asfodelo e tuberi farinosi.

Con l'avvento dei Borboni la parca dieta delle classi popolari non cambiò molto, rimanendo incentrata sull'uso di ortaggi e di legumi; raro l'uso della carne, in genere di pollame, di ovini o di suini; limitato il pane e ancor più il companatico dei braccianti che lavoravano nelle masserie, generalmente cacio, olive e pomodori seccati al sole, il pasto isolate nella campagna, lontano da casa.

A metà dell'800, mentre scoppiavano i moti rivoluzionari che avrebbero portato all'Unità, l'economia del comprensorio Ennese era ancora caratterizzata da vasti latifondi appartenenti alla nobiltà isolana, con prevalenza di cerealicoltura estensiva. Era però diventata florida l'attività mineraria per l'estrazione dello zolfo dalle miniere di Gallizzi, Floristella, Grottacalda, Giummentaro, Volpe, Salinella, Caliato, Baccarato e Realmese che occupavano migliaia di lavoratori. Ma alla fine del secolo lo zolfo siciliano iniziò a soffrire di sovrapproduzione dovuta alla concorrenza di quello prodotto negli Usa a costi più bassi. Nello stesso periodo la produzione alimentare faticava a tenere il passo con l'aumento demografico e per le classi meno abbienti il nutrimento di base era costituito da fave e fichidindia dato che anche il pane

era divenuto troppo costoso. La produzione casearia non era particolarmente significativa per la precarietà dell'allevamento del bestiame a seguito della mancanza di buoni pascoli. I braccianti tentarono di riunirsi nelle "Affittanze collettive", forme di cooperativa contadine che miravano alla gestione diretta dei fondi ma ebbero vita breve. L'emigrazione transoceanica fu vista come l'unica possibilità di sopravvivenza e comportò ovviamente profondi cambiamenti nelle abitudini di quanti, varcato l'Oceano, dovettero confrontarsi con culture assolutamente diverse dalla propria. Qualcosa mutò pian piano anche in patria, grazie ai contatti con il Nuovo Mondo e soprattutto ai "rivoli d'oro", le rimesse degli emigrati che risollevarono l'economia di interi paesi consentendo un migliore tenore di vita e un regime alimentare più ricco.

La storia della provincia Ennese non è fatta solo di uomini e paesaggio agrario ma anche – nel bene e nel male – delle risorse del sottosuolo, come lo zolfo, il petrolio, il salgemma e i sali potassici: elementi che premiano ma che spesso scatenano effetti contrari.

LO ZOLFO

Pur se frequentate dall'età del ferro le zolfare ennesi iniziarono ad essere sfruttate su larga scala alla fine del '700 per far fronte alla massiccia richiesta di minerale da impiegare nella produzione di polvere da sparo, acido solforico e soda negli impianti di Francia e Gran Bretagna. La zolfara divenne così l'unica alternativa verosimile per chi lavorava come schiavo nei latifondi di una Sicilia ancora divisa in feudi fino a ben oltre l'Unità d'Italia. cinquanta, forse ottantamila uomini sconfitti, umiliati, in miseria e carichi di debiti lasciarono la vanga e impugnarono il piccone per scavare centinaia di chilometri di stretti cunicoli nelle viscere della terra. All'alba si immergevano in una notte senza fine, dentro gallerie anguste, torride, polverose e acide di giallo. Lavoravano a cottimo per 10, 12 ore al giorno, nudi e a piedi scalzi in cunicoli puzzolenti saturi di polveri sulfuree che entrando in contatto con gli occhi e le mucose o con l'umidità, si convertivano in acidi che provocavano bruciori e pruriti insopportabili. Con loro uno stuolo di "carusi" bambini di 7, 10 anni addetti a trasportare per 10, 15 volte al giorno gerle colme di 25 chili di minerale di zolfo sulle spalle fino alla superficie. Fanciulli, nudi, senza sorriso, rosi da una fatica disumana, dalla perenne paura del crollo dei cunicoli, venduti per poche lire ai minatori; lavoravano entrambi per mangiare e mangiavano per poter lavorare. Non esistevano mezzi di

trasporto e i cavatori che abitavano a 20 o 30 chilometri di distanza vivevano in maniera tutta la settimana, bambini o adulti che fossero, dormendo spesso in baracche improvvisate e mangiando quasi sempre nei cunicoli durante soste che duravano al massimo mezz'ora. In questa sconfinata povertà e disperazione quello della cena comune era l'unico momento in cui ai minatori era concesso di sentirsi meno bestie e più esseri umani. Il pasto era un segno – l'unico – di socialità, di pensiero condiviso e di appagamento fisico e mentale. La sera nelle baracche erano zuppe di verdure e di legumi, qualche frittata, le immancabili cipolle crude o cotte sotto la brace e pagnotte di pane nero. Chi poteva metteva a disposizione di tutti una scodella di olive, un pezzo di lardo rinsecchito, una mezza boccettina d'olio e nelle occasioni speciali compariva anche un tozzo di pancetta o qualche salsiccia da cuocere sulla brace. Il piatto simbolo degli zolfatari era la "frascàtula", una densa zuppa, quasi una polenta semiliquida fatta con semola di grano duro, broccolo e finocchietto. Una parte veniva servita per cena, calda con pane e cipolla, l'altra raffreddata e semisolida diventava l'indomani all'alba il viatico che accompagnava i minatori nella loro discesa verso l'Ade, un inferno dei vivi ben poco mitologico. Accovacciati in un budello polveroso e puzzolente a duecento metri dalla luce del sole, quella sostanza morbida e cremosa veniva mangiata lentamente a piccole cucchiariate dalla gamella d'alluminio, per prolungare il più possibile il sollievo provato dalle gole arse dal calore e infiammate dalla polvere. Era l'unica materialità concreta e positiva di interminabile giornata di fatica, sudore e lacrime. La gamella schiacciata d'alluminio conteneva oltre al cibo di resistenza anche il detonatore che negli anni '50 fece scoppiare la

lotta per i diritti dei minatori: orari umani, sicurezza sul lavoro e mensa collettiva. Bastava invece un modesto tascapane per portarsi appresso un altro cibo da miniera: gli "impanati". Erano – e sono ancora – dei grandi ravioli (o piccoli calzoni) di pasta di pane farciti di cavolfiori, cipolla e prezzemolo, conditi con olio d'oliva e cotti al forno. Le mogli o le madri ne preparavano almeno una trentina ogni domenica come provvista settimanale per i loro mariti o figli. Occupavano poco spazio, la sfoglia di pane proteggeva il ripieno e il bordo rivoltato permetteva di afferrarli per un angolo con due dita e portarli alla bocca anche con le mani impolverate. L'estrazione raggiunse il massimo tra la fine dell'Ottocento e gli inizi del Novecento, poi, a cominciare dagli anni Cinquanta le circa quaranta miniere nei dintorni di Àssoro, Regalbuto, Leonforte, Calascibetta, Enna, Villarosa, Pietraperzia, Barrafranca, Piazza Armerina e Aidòne furono lentamente ma inesorabilmente abbandonate.

Il complesso minerario zolfifero più rappresentativo e meglio conservato e valorizzato dal punto di vista dell'archeologia industriale, è oggi quello di Floristella-Grottacalda, convertito da pochi anni in un grande museo a cielo aperto che consente ai numerosi visitatori di rendersi conto dei diversi sistemi d'estrazione e di fusione dello zolfo. Ancora ben visibili e drammaticamente evocativi, appaiono i calcaroni (forni circolari per la fusione e separazione dello zolfo dal materiale inerte), le discenderie (cunicoli semiverticali utilizzati in epoca preindustriale per raggiungere il giacimento), i castelletti e gli impianti dei pozzi verticali (utilizzati in epoca recente per la discesa in sotterraneo), i forni Gill (sistema più moderno per la fusione dello zolfo). Su un'altura si erge

imponente il Palazzo Pennisi, antica residenza della famiglia proprietaria. La sontuosità del manufatto e la sua pregnanza architettonica, generano una sorta di contrasto con l'austerità del luogo, fornendo un'immediata ed emozionante immagine di ciò che doveva essere l'estremo divario sociale dell'epoca. Per la peculiare posizione geografica, il Parco Minerario di Floristella-Grottacalda consente di usufruire di beni culturali ed ambientali di grandissimo interesse, come la Villa Romana del Casale a Piazza Armerina e gli scavi archeologici di Morgantina ad Aidòne.

I SALI POTASSICI E IL SALGEMMA

Al lento declino dell'industria estrattiva dello zolfo è corrisposta la rapida crescita di quella di salgemma e soprattutto dei sali potassici destinati all'industria dei fertilizzanti. Nell'ultimo cinquantennio il distretto Ennese ha potuto sfruttare industrialmente i giacimenti di sali potassici presenti a Nicosia, Villapriolo, Calascibetta, Pasquasia, Santa Caterina Villarmosa, Centùripe e Àssoro. Le miniere di salgemma interessano i territori di Centùripe, Agira, Aidòne, Àssoro, Nicosia, Sperlinga, Calascibetta ed Enna. Si tratta di ammassi di sali formati per evaporazione dell'acqua marina intrappolata in grandi bacini creati nel Miocene in seguito a violenti sconvolgimenti tettonici. La più importante tra le miniere ennesi di salgemma e Sali potassici è quella di Pasquasia che si estende per 70 ettari con un banco minerario spesso tra i 500 e i 1000 metri. Chiusa improvvisamente nel 1992 nonostante l'abbondanza di minerale, essa è oggi un'interessantissima testimonianza di archeologia industriale le cui strutture, moderne ed efficienti, sono ben visibili dalla strada statale sottostante.

I GIACIMENTI PETROLIFERI

Per un breve periodo dal sottosuolo parve fiorire una nuova speranza (o chimera) di benessere: il petrolio e il gas naturale. Enrico Mattei sviluppò il progetto del polo petrolchimico ENI tra Gela, Augusta, Siracusa e sorsero impianti che campeggiavano come enormi e spaesati ciclopi. Il 27 ottobre 1962 da un balcone sulla piazza di Gagliano Castelferrato, Mattei annunciò ai cittadini la fine della loro miseria grazie alla scoperta dell'oro nero anche nell'Ennese, augurandosi che «...*la Sicilia*

e la vostra provincia possano andare verso un maggior benessere; che ci possa essere lavoro per tutti; e si possa andare verso una maggiore dignità personale e una maggiore libertà». La stessa sera l'aereo di Mattei precipitò per cause mai chiarite. La nuova opportunità si rivelò presto un'ulteriore ed effimera sventura per il territorio, poiché gli stessi impianti che dovevano garantire nuovi posti di lavoro devastarono l'intero ecosistema, divennero presto obsoleti e ricomparve implacabile e violenta la disoccupazione.

IL PIACENTINU

Fino a una quarantina d'anni fa alcuni manuali di tecnologia casearia indicavano, anzi caldeggiavano, l'uso di sostanze naturali come la polvere di carota, curcuma e zafferano per dare una nota di color paglierino ai formaggi prodotti con latte ottenuto da erba insilata, non più verde e povera di clorofilla e betacarotene. In molti paesi stranieri (U.S.A., Germania, Argentina, Medi oriente) l'uso di questi e altri coloranti è ancora ammesso ma in Italia è in disuso ovunque: tranne che in provincia di Enna, per la preparazione del Piacentinu che è l'unico formaggio italiano (DOP dal 2011) in cui lo zafferano è ingrediente caratterizzante poli sensoriale (vista, olfatto e gusto).

Il suo nome ha un'origine controversa: per i casari di Enna sarebbe un aggettivo qualificativo: *piacentinu* (che piace), oppure *piangentinu* (che "fa la lacrima" al taglio). Per gli storici l'etimo rimanderebbe alla città di Piacenza, patria di un grande santo venerato in Sicilia, Corrado Confalonieri conosciuto anche come San Corrado da Noto. Piacentini erano anche molti coloni settentrionali trasferiti da Ruggero il Normanno tra Patti e Piazza Armerina verso il 1090; lo stesso Castello di Lombardia nel 1130 ospitava una guarnigione di soldati lombardi. D'altronde l'arte casearia a Piacenza è da sempre "magistero", specialmente per i formaggi "di grana" antenati dell'attuale Parmigiano Reggiano. All'origine del Piacentinu Ennese c'è anche una legenda legata proprio a Ruggero il Normanno il quale, preoccupato per la consorte afflitta da depressione ed inappetenza, diede ordine di preparare un formaggio che avesse virtù curative. Fu così che al caglio di agnello i mastri casari unirono lo

zafferano che si coltivava in abbondanza nella zona e al quale si attribuivano qualità stimolanti ed energizzanti. L'aggiunta di pepe nero in grani è comune a molti altri formaggi siciliani ma la dolcezza lattosa della pasta, la piccante freschezza del pepe e l'aroma iodato e sensuale dello zafferano rendono il Piacentinu Ennese un formaggio unico, tanto raro quanto prezioso, dato anche l'alto costo dello zafferano impiegato in ragione di 4-5 grammi per ogni 100 litri di latte.

Si tratta di un pecorino ottenuto con il latte crudo delle pecore delle razze Comisana, Pinzirrita e Valle del Belice, preferibilmente alimentate con veccia, una leguminosa spontanea ricca di preziosi minerali. Prima dell'aggiunta del caglio di agnello o capretto, al latte è aggiunto lo zafferano. A cagliata avvenuta si procede alla rottura della massa caseosa riducendo i granuli alla dimensione di chicco di riso per favorire lo spurgo del siero; in questa fase viene aggiunta acqua a 75°C per massimizzare l'effetto. Quando i granuli si agglutinano sul fondo della *tina* si procede al loro compattamento manuale, alla collocazione della cagliata nelle *fascette* in giunco, all'inserimento dei grani interi di pepe nero e alla continua pressatura manuale. I canestri riempiti vengono nuovamente collocati nella tina e ricoperti si scotta (siero) calda per poche ore. Dopo l'ultima asciugatura, le forme sono salate a mano per due volte in 10 giorni e quindi lasciate stagionare per almeno due mesi salate e messe ad asciugare in locali freschi e ventilati. Gli esemplari migliori sono quelli primaverili che, consumate dopo 60 giorni, esprimono un sapore originale e molto appetibile. Maturato quattro/sei mesi, il Piacentino Ennese rappresenta il tocco di perfezione su alcuni piatti tradi-

zionali di Enna come il capretto imbottito e la pasta al brodo di pollo ruspante. Se ne fa uso anche nelle impanature delle carni ma se ne raccomanda il consumo come formaggio da tavola, abbinato ad esempio alle fave fresche, alla tipica caponata di melanzane o a un'insalata di carciofi crudi. Come dessert può essere accompagnato da pere, fichi o gocce di miele.

IL PICURINU

Il pecorino è un formaggio antichissimo, probabilmente simile a quello del primo casaro di cui si abbia notizia scritta: il ciclope Polifemo, siciliano, probabilmente Ennese, accecato da Ulisse attorno al XII secolo a.C. Tra i molti formaggi prodotti col latte di pecora in ogni parte del mondo antico il *Picurinu* siciliano era il più famoso e apprezzato da molti scrittori latini, primo fra tutti Plinio il Vecchio, mentre Columella, all'epoca di Augusto, ce ne fornisce una ricetta dettagliata. Per i coloni greci approdati in Sicilia nel VIII secolo a.C., era il companatico di ogni giorno assieme alle olive e al pane e fu alimento fondamentale per i legionari romani di stanza in Sicilia (30 grammi al giorno a testa) e per quelli impegnati nelle guerre contro Cartagine. Nell'800, grazie alla sua conservabilità e trasportabilità (la salatura e l'invecchiamento gli permettevano di arrivare indenne dopo il lungo viaggio in nave) veniva esportato nelle Americhe, dove raggiunse una grande notorietà ad opera degli emigranti italiani.

Il Picurinu Siciliano, DOP dal 1996, si produce in tutta l'Isola ma quello elaborato nell'Ennese con latte di ovine al pascolo brado o semibrado tra i monti Erèi, raggiunge esaltanti livelli di eccellenza. La produzione prevede di portare il latte

crudo (cioè non pastorizzato) a 36-37°C e di coagularlo con caglio di agnello o capretto. La cagliata è rotta a dimensione di chicco di riso e quindi raccolta sul fondo della caldaia. La massa "strizzata" viene quindi suddivisa e pressata a mano nei *fascetti* (canestri di giunco) dentro ai quali è "scottata" per un paio d'ore nel siero a 70°C. Una volta asciugate e liberate dai *fascetti* le forme passano alla salatura manuale effettuata due volte in 10 giorni. A questo punto inizia la stagionatura dalla cui durata dipenderà la classificazione del pecorino che arriverà al consumatore. Sarà "Tuma" se verrà consumata senza alcuna salatura e stagionatura, "Primo sale" se venduto dopo la prima salatura, "Secondo sale" dopo 2-4 mesi, "Stagionato" a 4-6 mesi, fino a diventare "Vecchio" a 8 mesi o più. L'intensità aromatica varia in funzione della stagionatura: bassa, medio bassa, media o medio elevata. Tendenzialmente dolce e lattoso con note erbacee aumenta gradatamente di sapidità e acquisisce notevole piccantezza quando supera i 7-8 mesi di stagionatura. Se ne producono anche versioni aromatizzate con pepe o peperoncino a cui però non è riconosciuto il marchio DOP. Resta il fatto che comunque lo si voglia chiamare, questo formaggio resta sempre l'immutabile Picurinu Siciliano che, pirandellianamente, diventa, "uno, nessuno e centomila".

IL CANESTRATO

Il Canestrato Siciliano prende il nome dai canestri di giunco di cui conserva la trama sulla crosta. In merito al suo essere un formaggio prezioso basti citare che già nel 1400, i "Contratti di Gabella" indicava il "Tumazzu" o "Tumazza", come era chiamato allora, tra i prodotti da destinare al gabelliere come canone annuo per l'utilizzo del

latifondo. È un formaggio grasso, spesso a latte misto (ovino, caprino e vaccino) che ha una tecnica di produzione abbastanza simile al Pecorino Siciliano ma che si presenta solitamente con forme di maggiori dimensioni, fino a 14 kg. La crosta può essere bianco-avorio o giallo-paglia; la pasta va da tenera a semivitrea con lieve occhiatura, di colore variabile dal bianco al giallo-pallido, in ragione della prevalenza del latte di pecora, vacca o capra; aroma e sapore variano dall'acidulo e tenue fino al tipico piccante e deciso, in funzione sempre del tipo di latte e del periodo di stagionatura. Le tipologie sono le stesse del Picurinu e anche per il canestrato è prevista la tipologia speziata con pepe in grani o peperoncino.

I FORMAGGI DI CAPRA

Le capre sono mammiferi straordinari, capaci di adattarsi alle situazioni e agli ambienti meno ospitali. Allevare capre costa poco perché i greggi non richiedono cure particolari, si adeguano ai pascoli più esigui e riescono a mangiare anche foraggi molto fibrosi disdegnati da bovini e ovini. Ogni esemplare femmina può produrre oltre 900 litri annui di latte a ridotto contenuto di lattosio e molto simile a quello umano; questo spiega perché la capra è stata una presenza costante e numerosa in ogni cultura rurale fin dalla più remota antichità. I formaggi di capra di alta qualità si producono portando il latte crudo ad una temperatura di 34-35° e aggiungendo il caglio di capretto in pasta. La rottura del coagulo si effettua due volte: la prima a dimensione di noce, poi dopo una decina di minuti a grandezza di fagiolo. Il latte cagliato si separa dal siero e si lascia sgocciolare in piccoli canestrini per diverse ore. Il giorno dopo le formaggette (200 gr. circa

ognuna) vengono salate a mano e lasciate stagionare per almeno tre settimane. Dopo 20 giorni di stagionatura la pasta è bianca e compatta, di gusto deciso ma mediamente piccante; dopo un mese il sapore tende a farsi più deciso, piccante e aromatico con nota caprina e di stalla.

LA PROVULA ENNESE

Il nome *provula* significa “piccola prova”, riferito al campione che veniva prelevato dalla cagliata per verificare il grado di filatura del prodotto. Infatti, la caratteristica che accomuna tutte le paste filate è quella della doppia lavorazione che prevede la caseificazione vera e propria e la seguente filatura, fase determinante per la struttura di questo tipo di formaggi; di questo tipo di lavorazione si hanno testimonianze già nel XI-XII secolo. La formula della Provula Ennese, che oscilla sul chilogrammo di peso, è quella di una pera sormontata da una piccola testa liscia e semisferica. La crosta è liscia, lucida e di un colore variabile dal bianco al giallo paglierino, così come la pasta, che si presenta compatta, con occhiatura assente o appena accennata, consistenza più o meno pastosa, in base al periodo di stagionatura, sapore dal lieve al piccante. Per la sua produzione si utilizza latte di vacca intero non pastorizzato a 34°-35° e caglio di agnello o capretto in pasta. Il coagulo viene rotto finemente, lasciato spurgare nel siero e poi steso su un piano inclinato per circa un'ora. La cagliata torna quindi nel tino per un ulteriore riscaldamento operato versandovi sopra la “scotta” a 80°C, dopodiché è fatta sgrondare sotto peso e lasciata acidificare spontaneamente per 24 ore. Raggiunto il grado di acidità desiderato, la massa è sminuzzata e ammorbidita con la scotta a 90°C in modo da assumere una consistenza “plastica e

filante”; un’abile lavorazione manuale le conferisce la classica forma a pera. La salatura si fa in salamoia per un giorno intero. La Provola Ennese è pronta per il consumo già a pochi giorni dalla produzione ma può stagionare in locali freschi fino a 12 mesi e più. Struttura e gusto cambiano a seconda della durata della maturazione: dal morbido al compatto, dal dolce al piccante, dal moderatamente al decisamente sapido.

LA RICOTTA ENNESE

Leggendo gli scritti di Marco Porzio Catone si apprende che duemila anni fa il latte ovino aveva quattro destinazioni: una religiosa, una come bevanda, un’altra per la produzione di formaggio e, ultima, quella della produzione della ricotta. La ricotta si produceva già nel mondo greco (lo testimonia il grande medico Galeno che la chiamava “*oxigala*”) e probabilmente anche nell’antica Babilonia, nel regno hittita e in quello mongolo. Prodotto in un certo senso di recupero, fino agli inizi del ’900 la ricotta rappresentò una fondamentale risorsa alimentare dei pastori siciliani dato che burro e formaggio erano prodotti per soli fini commerciali. La materia prima di questo straordinario e digeribilissimo latticino è il siero di latte intero di pecora delle razze più rappresentate nell’area Ennese. Il siero – ciò che rimane nella caldaia casearia dopo la coagulazione del latte – è caratterizzato da una particolare dolcezza, dovuta ai pascoli naturali, ai prati e agli erbai di cui si nutrono le pecore. È proprio il gusto dolce che distingue la Ricotta Ennese dalle altre ricotte. La tecnica di produzione richiede il riscaldamento del siero fino a 85°C, -90° temperatura alla quale avviene la precipitazione delle siero-proteine che iniziano ad affiorare in superficie in forma di piccoli fiocchi. In breve tempo

i fiocchi vengono raccolti con un mestolo forato, deposti nelle caratteristiche fiscelle e lasciati spurgare per 8-24 ore. Dopo una breve fase di asciugatura spontanea in locali freschi la Ricotta Ennese è considerata perfetta per il consumo che dev’essere fatto in tempi brevi (1 o 2 giorni) mantenendola sempre in frigorifero a bassa temperatura. Al consumo si presenta di colore bianco latte e di consistenza umida, modestamente granulosa, appena compatta. Quando è freschissima ha profumo erbaceo e lattoso, gusto dolce e delicato, perfetto abbinamento ai pani caserecci della tradizione pastorale. Se ne producono anche varianti salate, appassite da grattugia e perfino “infornate” e talvolta aromatizzate con buccia di agrumi. I produttori di Piacentinu, dopo la caseificazione, realizzano anche una ricotta che si porta dietro il colore giallino e soprattutto l’aroma dello zafferano: assolutamente da provare!

I LEGUMI

Tra tutte le specie commestibili che Madre Natura ha messo a disposizione dell’uomo senza richiedere difficili e azzardate salite sugli alberi (da cui, secondo il buon vecchio Darwin abbiamo fatto altrettanta fatica a scendere) e senza laboriosi scavi di ricerca, vi è una categoria di frutti che sembra fatta apposta per soddisfare il bisogno primario di nutrire con poca fatica. I botanici raggruppano questi vegetali nella categoria dei “legumi” dal latino *lègere* che significa raccogliere ma anche scegliere.

Le fave, le lenticchie, i ceci e le cicerchie hanno accompagnato il genere umano nel suo cammino ponendolo spesso al riparo da interminabili sciagure alimentari carestie, miserie. Ma ai legumi sono anche collegati i nomi di alcuni personaggi celebri

della romanità. Il grande Cicerone era così chiamato per grossa escrescenza che ornava il suo naso, fatta appunto in forma di cece (cicer in latino); la nobile famiglia dei Fabii mutuava il proprio nome dalla fava così come Gaio Calpurnio Pisone (dal latino *pisum* = pisello) che ordì una congiura contro Nerone o i nobili appartenenti alla famiglia dei Lentuli (da *lens* = lenticchia). Nessun altro gruppo di alimenti ha mai ottenuto un tale onore nella storia.

Un piatto di lenticchie – una rara varietà nera si produce nell’Ennese – è preso dalla Bibbia come simbolo della stoltezza di Esaù, già predestinato a guidare il popolo di Israele in quanto primo figlio di Isacco. Nell’antica Roma le lenticchie erano sia cibo popolare che pietanza ammessa agli onori della mensa imperiale ma venivano usate anche come *air-bag* per i carichi di merci fragili che attraversavano il Mediterraneo a bordo delle navi onerarie; l’obelisco di Piazza San Pietro in Vaticano, per esempio, fu traghettato a Roma da Alessandria d’Egitto – sotto l’imperatore Caligola – ben sistemato al centro di 120 mila misure di lenticchie!

Riguardo alle fave il grande filosofo greco Diogene narra che Pitagora inseguito dai suoi avversari si trovò davanti a un vasto campo di fave. Dovendo scegliere se calpestarlo o farsi catturare e uccidere, scelse la seconda ipotesi. Per il grande matematico e filosofo greco, lo stelo della fava, cavo e privo di nodi, era un mezzo di comunicazione tra gli inferi e il mondo degli uomini e come tale andava rispettato e venerato. Secondo Platone le fave – cibo preferito da Eracle – nuocevano alla ricerca della verità a causa della loro pesantezza. Il loro riprodurre nella forma tanto i genitali maschili quanto quelli femminili le rendeva diabolicamente impure, equivoche e ge-

neratrici di disordine mentale. Nell’antica Roma le fave venivano lanciate alla folla a titolo beneaugurante e il senato romano votava mettendo in un’urna delle fave nere per esprimere opposizione e fave bianche per esprimere consenso o per indicare il... “favorito”.

Fin dai tempi più remoti i contadini avevano notato che le fave disperse sui terreni contribuivano grandemente a migliorarne la fertilità. In Sicilia si diceva infatti «*a favata cummatti c’a malannata*», cioè un campo di fave migliora anche le annate sfavorevoli. Oggi sappiamo che ciò è dovuto alla capacità di alcuni loro batteri di fissare l’azoto, elemento di cui il frumento è vorace consumatore. Per questo nell’Ennese si è sempre provveduto a coltivarle in rotazione col grano duro ottenendo un prodotto di facile e lunga conservazione e un alimento indispensabile che ha rappresentato per le popolazioni locali la base della dieta quotidiana: grani di un rosario con cui scandire l’immutabile, quotidiana orazione alimentare. La più pregiata in assoluto è la “Fava larga di Leonforte”, detta anche “Fava Turca”, unica nel Mediterraneo per le eccezionali dimensioni e apprezzata per la sua conservabilità, facilità di cottura e minima farinosità. Gustoso e altamente digeribile, questo generoso e umile legume abbinato al pane o alla pasta si tramutava nella cosiddetta “carne dei poveri”. Il valore gastronomico della Fava Larga di Leonforte è dovuto alla particolare natura e struttura dei terreni di medio impasto, ben drenati e non calcarei ma anche al mite clima leonfortese in cui le precipitazioni sono concentrate in autunno-inverno e quasi assenti d’estate. Oltre al prodotto coltivato in campo per essere essiccato le piantine di fave sono presenti in tutti gli orti familiari dove vengono raccolte in primavera

per essere consumate fresche. Attorno a Leonforte, al centro del sistema montuoso degli Erèi, crescono splendidamente anche altri legumi come il “Cece nero” che appartiene a una delle prime forme di ceci addomesticata dall’uomo, oltre a una curiosa quanto pregiata e rara “Lenticchia nera”, antica cultivar caratterizzata dal particolare colore corvino che all’assaggio esprime delicati ma persistenti sentori agrumati e di sottobosco. Del buon uso di questi doni di cui Madre Natura è provvida nella Sicilia centrale, sono testimonianza le tante preparazioni a base di legumi di cui la cucina Ennese è ricca e brillante: la *frascàtula* di Leonforte e Villarosa, la *piciòcia* di Nicosia, la *frittèdda* di Assoro, la *rumanèdda* di Cerami, il *màccu* e tante minestre, zuppe e piatti di pasta fatta in casa, arricchiti con i legumi freschi o secchi di produzione rigorosamente locale.

LE DELIZIE DEL SUINO NERO SICILIANO

In qualsiasi direzione si vada partendo da Enna, il paesaggio parla un linguaggio antico fatto di mandorli, vigneti e uliveti che si alternano nella distesa di cereali, di pascoli e di querce secolari. Proprio quest’ultime ci forniscono un importante indizio sulla tradizione gastronomica degli Erèi, perché ghiande e castagne sono il cibo elettivo dei maiali selvatici e dei cinghiali. I proprietari terrieri e soprattutto i conventi, nel medioevo misuravano i boschi in maiali: bosco da quattromila maiali significava ancora nell’ottocento una selva di querce di venti ettari. La lavorazione delle carni di questi suini e la loro asciugatura, all’aria e col sale, è sempre stata un’attività principalmente familiare e destinata all’autoconsumo. Qui l’arte norcina è vetusta, intatta, quasi sacrale; la ricerca

della qualità e il rispetto per la tradizione ruotano attorno alla razza nota come “Suino Nero siciliano” detto anche Nero dei Nèbrodi o delle Madonie. Si tratta di maiali autoctoni di origini antichissime, quasi selvatici e di colore nero che pascolano nelle zone boschive dai monti Nèbrodi fino alla Sicilia centro-orientale. Resti fossili e antichi documenti scritti testimoniano la presenza di questi animali fin dal periodo greco e cartaginese (VII-VI secolo a.C.). Durante tutto il Medioevo ne era diffuso l’allevamento brado, che subì una contrazione solo durante la dominazione araba per motivazioni di ordine religioso. Questa razza è arrivata fino ai giorni nostri grazie alla sua capacità di sopravvivere anche in aree scoscese e asciutte, di riprodursi naturalmente nei boschi più fitti e impervi, di resistere alle malattie, di crescere e riprodursi in condizioni anche estreme.

A prima vista potrebbe sorprendere che di questi maiali nelle contrade ennesi più meridionali se ne incontrino pochi. Purtroppo il suino, in quanto onnivoro, è un antagonista dell’uomo, cioè si ciba dei nostri stessi alimenti; allevarlo in forma casalinga, fuori dai boschi di querce, rappresenta un costo insostenibile per chi per generazioni ha vissuto di poco in contesti storicamente svantaggiati. Così i suini si sono spontaneamente “confinati” nei territori più settentrionali, dove i boschi dei Nèbrodi – regno incontrastato del “nero” – scendono a lambire i comuni che da secoli vantano un’importante tradizione norcina. A differenza di quanto accade in altre regioni italiane in cui, soprattutto in passato, il maiale era allevato principalmente per il grasso (lardo e strutto) da cucina, nel regno dell’olio extravergine d’oliva ci si è concentrati sempre e solo sul valore organolettico delle carni, cercando di far vivere le

bestie il più possibili felici, libere e snelle. Prosciutti, pancette, salami, salsicce e capocolli ricavati da questa pregiatissima razza sono il vanto di città come Nicosia, Cerami, Sperlinga e Troina. I salumi in vendita nelle macellerie locali sono sempre di grande eleganza e di gran pregio gustativo ma le vette qualitative sono appannaggio esclusivo dei fortunati contadini che producono i salumi in casa per uso personale e che possono godersi il saporito frutto del loro atto d'ossequio alla natura e alla memoria.

L'OLIO DELLE COLLINE ENNESI

La Sicilia come produttore d'olio non è seconda a nessun'altra regione italiana e la provincia di Enna splende nel panorama oleicolo siciliano. Qui, tra i Nebrodi, le Madonie, gli Iblei e la piana dell'Etna, la coltura dell'olivo è connaturata in forma peculiare da tempi immemorabili e, insieme alla cerealicoltura e alla orto-frutticoltura, rappresenta la triade vitale dell'attività agricola Ennese. L'oleastro (un cespuglio spinoso con piccole drupe che danno pochissimo olio) è l'antenato selvatico del nostro olivo coltivato, attestato in Sicilia da rinvenimenti fossili fin dall'era Terziaria (un milione di anni fa circa); noccioli di olive di oleastro, che dimostrano il consumo alimentare umano, sono stati rinvenuti in insediamenti preistorici risalenti al Neolitico e sarcofagi in legno d'olivo compaiono in Sicilia già nel VII-VI sec. a.C. A Troina sono emerse recentemente le vestigia di una "fattoria" di 6000 anni fa che dimostrano come a cavallo tra l'Età della Pietra e quella del Rame nel centro della Sicilia già si allevavano pecore e capre, si cuocevano agnelli su focolari domestici in arenaria e si produceva formaggio. Qui i paleobotanici hanno rinvenuto anche moltissimi semi e resti vegetali che testimoniano la

coltivazione di fave, ceci, lenticchie e frumento. Non si esclude la presenza di noccioli di olive ma la certezza si potrà avere solo quando i risultati saranno pubblicati dall'Università di Cambridge che ha condotto la ricerca e lo studio dei reperti.

Oltre alle evidenze archeo-botaniche, a suffragare l'antichissima vocazione oleicola della Sicilia intervengono anche la numismatica e la mitologia. Molte monete rinvenute a Centuripe e Morgantina databili tra il V e il III a.C. mostrano rami, foglie e frutti d'olivo. Altre effigiano Athena la dea della sapienza e delle arti, che percuotendo il suolo dell'acropoli ateniese con il suo giavellotto fece spuntare il primo albero di olivo. Un altro racconto mitologico attribuisce ad Aristeo – pastore e nomade, figlio di Apollo, salpato dalla Grecia per sfuggire al dolore causatogli dalla morte del figlio – l'insegnamento ai siculi delle tecniche di addomesticazione dell'oleastro e di spremitura delle olive. Ovunque nel mondo greco (quindi anche in Sicilia) Athena era la Dea protettrice degli uliveti, mentre sull'olio vegliava Eilalinos (letteralmente "divinità che fa l'olio"). A Morgantina, nel Santuario di Demetra e Persefone, durante la raccolta delle olive si officiava un rito religioso in onore proprio di Eilalinos, il cui nome è chiaramente inciso su un "pithos" (orcio oleario) custodito nel museo di Aidone. Si sa che l'olio prodotto a Morgantina attraversava il mediterraneo dentro apposite anfore fino alla grande polis di Alessandria d'Egitto alla corte dei Tolomei. Gerone II, tiranno di Siracusa e signore di Morgantina, incaricò il grande Archimede di progettare per quella città un *horreum*, cioè un enorme magazzino, in cui stivare il grano, l'orzo e l'olio destinati all'esportazione. Fu proprio allora, in occasione della prima guerra punica (275-241 a.C.), che la

ricchezza di Morgantina accrebbe enormemente grazie al fatto che le sue riserve di grano e olio gli permettevano di rifornire regolarmente l'esercito romano impegnato oltremare nella guerra.

Il legno d'olivo fu ampiamente usato come materiale da costruzione fin dai tempi più remoti grazie alla sua durezza e resistenza alle intemperie: lance, giavellotti, manici di scure e accette, archi, strumenti per la casa, stoviglie e perfino mobili, come il letto nuziale che Ulisse costruì nella sua reggia di Itaca lavorando personalmente un unico tronco d'ulivo. A questo proposito Omero ci ricorda che Ulisse ed i suoi uomini sbarcarono su di un'Isola ricca di terre fertili, pascoli per il bestiame, colline per i vigneti, sorgenti di acqua limpida e vasti uliveti. Era la Sicilia, il paese dei Ciclopi, tra l'Etna e il mare. Lì Ulisse e i suoi compagni sconfissero Polifemo conficcandogli nell'unico occhio proprio una trave d'olivo temperata al fuoco.

Il massimo impulso alla produzione olearia si ebbe in Sicilia durante l'epoca Imperiale quando i Romani rifornivano i mercati dell'Urbe con quasi 25.000 tonnellate annue di oro giallo. Alla caduta dell'impero, l'ulivo soffrì una pesante recessione cui fece seguito l'importante rinascita medievale per merito dei conventi e delle abbazie. Anche gli Arabi, a partire dal VIII sec. d.C., dettero un'importante contributo portando sull'Isola varietà nordafricane che si adattarono meravigliosamente al terreno e al clima siciliano.

La centralità geografica della regione nel Mediterraneo corrisponde ad una ideale centralità organolettica dell'olio prodotto che ha il pregio di porsi in perfetto equilibrio tra la leggerezza degli oli dello stiva-

le e quelli (non tutti...) dolciastri, sapidi e grossolani prodotti in Nord Africa e nel Levante. Nella grande maggioranza dei casi gli oli siciliani e soprattutto quelli ennesi presentano acidità molto basse dovute alla corretta maturazione delle olive che godono di vantaggiose escursioni termiche tra il giorno e la notte. Ma non basta; il frazionamento della proprietà olivicola tra molti piccoli produttori favorisce (sarebbe meglio dire impone) la raccolta non meccanizzata ovvero la "pettinatura" degli ulivi o meglio ancora la "brucatura" a mano, pratiche antiche, faticose e apparentemente anacronistiche ma che garantiscono il massimo rispetto per l'oliva scongiurando le rotture ed evitando la caduta al suolo dei frutti (cascola) dovuta a maturazioni eccessive. Le zone più vocate alla produzione olearia sono quelle collinari di medio impasto, ricche di minerali, fertili e asciutte ma anche i substrati calcarei o tendenzialmente acidi consentono all'ulivo di vivere in simbiosi con l'ambiente. Sui declivi e nei dintorni del Lago di Pergusa – dove esiste un importantissimo "Campo di raccolta e conservazione di germoplasma internazionale di olivo" – dominano le varietà Morèsca, Biancolilla, Nocellà Etnea, vicine a cultivar cosiddette "minori" come la Santa Caterina, l'Ogliaròla, la Piricudàra, la Giarràffa la Zaitùna e la Gugliàra Antica che hanno un ruolo fondamentale nella composizione degli oli Ennesi.

La millenaria produzione d'olio effettuata nel "*trappìtu*" (frantoio, dal greco *trapetòn*) con le macine in pietra e i torchi in cui si pressava la pasta stesa sui "*fisculi*", negli ultimi anni è andata evolvendo dotandosi di attrezzature di tipo continuo studiate per lavorare la pasta olearia velocemente e con minori rischi di contaminazione e ossidazione.

L'olio d'oliva è presenza costante nella cucina Ennese che riserva poco spazio al burro e rarissime concessioni agli olii di semi o alle margarine, mentre l'uso di grassi animali è contenuto e limitato ad alcune preparazioni dolciarie.

L'olio extravergine d'oliva delle Colline Ennesi – espressione del clima, della natura e della storia millenaria di questa terra – ha un colore verde smeraldo con riflessi giallo-dorati; a seconda delle cultivar impiegate si annuncia con profumi fruttati medi o intensi e una piacevole sensazione erbacea che ricorda il cardo, il carciofo, la mandorla e il pomodoro; al palato dimostra grande equilibrio e persistenza, una

media piccantezza e una caratteristica nota amarognola. Tutte peculiarità che lo rendono perfetto compagno di bruschette, pietanze di fave e lenticchie di Leonforte, ceci neri o cicerchie di Aidòne lessate o in umido, zuppe di verdura, pesci al forno o in umido. È immancabile sui piatti di pasta conditi all'uso Ennese (*cavatèddi, maccaruna, lasàgni, tagghiarini, busiàti*) sul *panicùottu*, sulla *frittèdda*, sui *càmoli* di Sperlinga e sulla *pitànza* di Nicosia. Esalta le carni bianche, le verdure grigliate, ed è il tocco d'artista sui formaggi freschi e sui caprini.

Sergio G. Grasso
antropologo alimentare

Chiunque volesse, in un viaggio nello spazio e nel tempo, recarsi da una delle estremità della Sicilia verso l'altra, diciamo dalla costa ionica a quella del capo Lilibeo, nell'odierna terra di Trapani, incontrerebbe nel primo tratto del suo viaggio, risalendo lungo il corso di quello che è oggi chiamato Dittàino, le dolci colline alluvionali dell'Ennese, verdi di grani in primavera, scure di terra rivoltata all'inizio dell'autunno.

È l'entroterra della Sicilia, l'altopiano gessoso zolfifero, circondato a nord dai monti costieri dei Nèbrodi e delle Madonie che si distendono da Messina sin verso la piana dell'Imera settentrionale e a sud dal fronte collinare dell'avanpaese costiero che degrada dolcemente verso il canale di Sicilia.

Viaggio nello spazio ma anche nel tempo perché ripercorrerebbe la strada che, in un tempo preistorico, percorsero i primi abitanti di questa terra, inseguendo, da cacciatori e raccoglitori il loro cibo primario, abbondante come era nella terra dell'isola e con la relativa distanza dalle coste che fornivano pescato di facile raccolta.

Certo è che all'interno dell'isola trovarono maggiore varietà di specie botaniche adatte alla raccolta e facilmente commestibili ma anche varietà di specie animali, mammiferi di piccola e grande taglia, volatili, ovipari attratti tutti dalla permanenza nel centro dell'isola di ampi serbatoi di acqua dolce, fiumi, zone umide e veri laghi come quello che noi chiamiamo Pergusa.

Siti, santuari e città che la conquista romana dal terzo secolo a.C., subordina a ragioni prima politiche e poi economiche, distruggendo i centri ribelli, costruendo nuove città e sviluppando nuove for-

me di insediamento legate alle necessità della Capitale, legate alle necessità dello sfruttamento intensivo delle terre e delle risorse che non richiedeva la formazione di città ma la presenza di manodopera servile, distribuita a maglie larghe. È così che a partire dal secondo secolo d.C., l'interno della Sicilia più che di città è costellata da grandi masserie e residenze che controllano le attività produttive e i commerci che ormai coinvolgono direttamente la costa africana, provincia proconsolare, che ha spesso permesso a famiglie consolari romane di ampliare orizzonti e ricchezze con vasti possedimenti in Africa.

Il buio dei secoli dal VI al X in cui la Sicilia è lontana provincia di un impero che si è spostato ad oriente, sulle rive del Bosforo, viene riscattato dall'interesse che cresce per i commerci tra le sponde del Mediterraneo e che verrà sviluppato tra le genti mussulmane e quelle cristiane almeno sino al sorgere di nuovi orizzonti verso le indie occidentali e orientali, alla fine del XV secolo.

Le grandi città dell'isola si popolano di banchieri, commercianti, sono ricche di fondaci, banche e palazzi e luogo di incontro di culture diverse almeno sino al fiorire della cosiddetta architettura chiara montana, estremo ed ultimo prodotto della centralità mediterranea.

Quale ruolo gioca l'entroterra della Sicilia in questo vasto processo?

Da luogo centrale della economia da cui si esporta grano e legumi, carni e formaggi, legno e carbone, argilla e manufatti ceramici, la Sicilia interna si riduce a area dipendente dalle capitali, spopolata, abbandonata e anche il suo patrimonio di cultura

ed oggetti viene a poco dimenticato, come molti suoi luoghi.

Il silenzio degli uomini, chinati a zappare la terra e il buio delle notti divengono l'elemento caratterizzante che nemmeno il moderno sviluppo economico e l'elettricità sono ancora riusciti a spezzare: la Sicilia interna è luogo di vaste plaghe disabitate, silenti e buie, pur nelle recenti trasformazioni dovute ad una agricoltura che ritorna intensiva e, a tratti, moderna e coraggiosa.

Anche le trasformazioni del paesaggio che era stato del grano, dovute all'intensivo sfruttamento dello zolfo, interrotto bruscamente dalla globalizzazione dei mercati, hanno portato a estendere la desertificazione già iniziata in età romana con lo sfruttamento intensivo dei boschi per farne carbone e legna per costruzioni navali.

La Sicilia dell'interno è perciò diversa da quella spesso accreditata, brulla e nuda: boschi, colture pregiate, laghi naturali e artificiali formano un paesaggio dai colori variabili con le stagioni, che contorna un ricco patrimonio di culture e di oggetti materiali, architetture, città, opere d'arte che sono rimaste spesso intatte e ben difese dalle comunità.

Ritorniamo al viaggiatore che si avventura sulle strade, a volte moderne a volte più antiche, sulle carrabili e sulle ferrovie che disegnano un reticolo legato al passato economico recente dello zolfo: strade e ferrovie sono state infatti disegnate in base ai terminali dell'estrazione dello zolfo e hanno permesso anche la rapida mobilità di merci agricole e di genti.

Sono strade che non intaccano il paesaggio, che permettono la scoperta di luoghi

favolosi, come nel libro di Elio Vittorini *Le città del Mondo*, percorso labirintico di scoperte e panorami, di persone alla ricerca di un proprio destino nelle terre interne della Sicilia*.

È seguendo quel libro che possiamo scoprire le città più nobili, le opere d'arte, i cibi tradizionali, gli alimenti ma anche i luoghi da cui abbracciare con un solo sguardo l'intera terra interna e i suoi confini dalla rocca di Corleone ad occidente a monte San Calogero sopra Termini Imerese, a monte Soro, all'Etna che domina la costa Jonica, a monte Lauro, estrema cima del sistema degli Iblei, scorrendo poi verso le coste meridionali, paesaggio in cui si inquadrano le città siciliane, scrigni di storia e di cultura, di genti e di parlate.

È questo, complesso e a volte contraddittorio, il paesaggio di questa parte 'nascosta' della Sicilia, e non è sufficiente lo sguardo, a volte divertito per le diversità a volte attento per la curiosità: è il viaggio e non la destinazione quello che conta nei luoghi di culture antiche ed è il viaggio da godere in queste terre in cui ogni svolta, ogni angolo, ogni fazzoletto di terra, possiede diversità e particolarità.

Le strade, necessariamente, si arrampicano alla ricerca delle sommità di colli su cui sorgono antiche città e discendono poi rapidamente sul fondo di valli a volte strette come canyon, incisioni di torrenti, a volte che si distendono in colline ondulate a formare quel carattere, poco popolato ma molto coltivato, che fa dell'Ennese una identità geografica precisa e, sostanzialmente, un paesaggio unitario o almeno geograficamente definibile con la dizione già prima ricordata di altopiano gessoso zolfifero.

È terra dell'incrocio di fiumi e quindi crocevia di commerci e migrazioni, di transumanze e quindi legata alla cultura dell'allevamento sin da tempi remoti come testimoniano recenti scoperte, a ridosso dei Nèbrodi di masserie dedite già industrialmente alla produzione casearia circa cinquemila anni fa.

Anche le agricolture qui si incrociano con l'economia del bosco, di caccia, carbone e legno e l'allevamento, attraverso la vigna, la Murgentina, diffusa nell'orbe romano anche vicino alla capitale grazie ai legami che genti di Centuripe avevano proprio con l'Urbs, ma anche nei pressi della villa di Piazza Armerina, capitale della cultura ma ancor prima testimone di commerci e costumi attraverso i mosaici che, nel terzo – quarto secolo d.C., ci raccontano la vita nelle colonie, tra commerci di grano e vino e di animali per le grandi venationes nel Colosseo, nella capitale e spesso anche nelle grandi città dell'Africa.

L'olio, alimento fondamentale in tutto il Mediterraneo assieme ai legumi, addomesticati qui come nelle terre dei fiumi Tigri ed Eufrate, forse nello stesso tempo, che è il tempo dell'origine dell'agricoltura e poi diffusisi verso terre più ospitali come le aree costiere.

La terra, grazie al potere dell'acqua e del fuoco, si trasforma in preziosi manufatti e in quotidiane stoviglie prima ad Assoro, Agira e Centuripe ed oggi a Caltagirone, scuola di ceramisti per tutto il Settecento e l'Ottocento. Ma anche in continuo contatto con i fuochi di Burgio, Sciacca, Santo Stefano, Palermo, sino al prevalere delle produzioni industriali moderne che richiedono mercati sostenuti e poco spazio lasciano all'artigianato artistico, nicchie di cultura e

di scoperta per quel viaggiatore che voglia spendere un poco più del suo tempo e non sprecarlo in rapide visite e viaggi di trasferimento sfiancanti quanto poco produttivi.

Che genti abitano queste terre? Popoli diversi che hanno mantenuto identità antiche, fermandosi al solo evo moderno, lombardi o meglio gallo italici, eredi di popoli provenienti dalla lontana Sebastopoli ed insediati all'incirca nell'attuale area del Ticino Svizzero, la contea Aleramica e poi giunti in Sicilia con la sposa di Ruggero, normanni, svevi, arabi e musulmani i cui caratteri somatici, gli usi, le lingue e le parole, sono rimaste intatte.

E i prodotti della storia e dell'arte? A partire dal mito di Persefone e Kore la storia si è qui trasformata in racconto, in fiaba o poesia, ma, certamente, la ridotta dimensione e la relativa assenza di grandi centri non ha permesso che qui si concentrasse e si sviluppasse una nativa creatività che si è limitata a poche eccezioni. Avvenimenti antichi, assedi, conquiste, guerre, rivolte percorrono la storia di questo territorio non a caso legato più alle sue tradizioni di religiosità cristiana sin dal mondo post svevo, con processioni intense e spettacolari nella loro austerità e significatività. Luogo piuttosto in cui la storia e le arti hanno depositato prodotti, talmente familiari da non essere riconosciuti come straordinari, raccontando l'incrocio tra i percorsi dell'arte in Sicilia non in una declinazione localistica ma attraverso i migliori lasciti, e la storia non come periferica partecipazione a grandi avvenimenti come nel caso dei vespri siciliani. Anche le grandi sconfitte o le pagine nere della storia, la distruzione di Morgantina ad opera delle legioni romane ad esempio, costituiscono episodi centrali di cui restano memorie

fisiche e documenti. La stessa storia moderna ha visto queste terre protagoniste nel passaggio dal paesaggio del grano a quello dello zolfo, con le miniere, le ferrovie, i siti di trasformazione come Floristella o Muglia, Giulfra o le tante, numerosissime miniere che costellano le montagne e le valli, spesso legate indissolubilmente alle tradizioni agricole nella compresenza di masserie e calcare. Sono segni diversi da quelli dei grandi palazzi o delle grandi chiese, disseminati nel territorio a formare una rete che ne ha configurato la struttura e ne determinerebbe oggi lo sviluppo se solo si fosse capaci di superare un assurdo pregiudizio che vede nel passato un impedimento per il presente senza guardare al futuro se non in termini di trasformazione

traumatica attraverso strumenti ed interventi improbabili.

È il sogno di una modernità che ha trovato nel passato motivazioni nel mito del passato come nelle trasformazioni mussoliniane di Enna, che pure hanno lasciato importanti tracce, ma che si è trasformata in illusione attraverso scelte senza futuro, come la trasformazione della conca di Pergusa in uno splendido autodromo slegato dalle reali possibilità economiche e stravolgente della naturalità ed importanza del luogo.

Francesco Santalucia
Architetto

✱ da Elio Vittorini, *Le Città del Mondo*, Einaudi 1969. Le frasi in nero sono dell'autore / il testo da Vittorini è in corsivo chiaro / sono riportati i numeri delle pagine dall'edizione utilizzata.

Labirinti, fughe, mestieri (scomparsi e non) in giro per i paesi, di quelli che non si ricordano più, luoghi isolati e strade che ancora oggi è opportuno percorrere, in una regione isolata dalla storia e dal tempo, alla ricerca delle stesse impressioni, dei volti di persone trascorse, delle voci e dei rumori, alla ricerca di una Sicilia non ancora del tutto superata, non ancora del tutto scomparsa, pur nel cambiamento di una Sicilia colta, politica e amministrativa, imprenditoriale più al femminile da molti anni, abbandonata dagli uomini prima emigrati ed oggi più legati al lavoro, al posto sicuro e meno disposti a rischiare. Questa è la Sicilia che ci racconta già Vittorini e che nel tempo è andata profilandosi ancora di più in quella direzione. Sicilia Interna, con la I maiuscola per riconoscerne la identità e la individualità, per sottolineare una personalità, una storia, una persona luogo:

“Uno può starsene, su quel balcone, con l'impressione di viaggiare tanto è il mondo che vede sotto a sé: dal retroterra di Palermo ai feudi zolfiferi di Agrigento. È alto, si dice, 1376 metri sul livello del mare. È armato di un cannocchiale da marina... (pag. 39) ...”

“Le alture che passano ai lati del treno verso Caltanissetta avevano cominciato ad avere pendii che tondeggiavano, spalle che tondeggiavano, ed egli aveva indicato, nel piccolo che esse erano, il grande alle parti sue. Aveva detto che doveva essere splendido, lassù, in un giorno simile. I, boschi in bocca ai valloni, con un tempo così bello, diventavano azzurri; le lente curve di pietra diventavano lisce e morbide, e anche rilucevano; per di più, a quel periodo dell'anno, c'era verde che nasceva lungo tutto l'orlo della neve e tra la neve stessa finché si avevano le cime coperte di una neve verde invece che bianca... (pagg. 50-51)”

“Dal balcone delle Madonie, sotto la brezza blu di quella sera, i lumi erano di un centinaio di città, tra il nord-ovest e il sud-ovest, fino alla fossa di chiarore che si apriva in direzione di Palermo e fin giù alle

due altre fosse che indicavano, entrambe più piccole e molto meno vive, il posto di Caltanissetta e il posto di Agrigento... erano uve di lumi, a grappoli solitari per la maggior parte, nell'immensa vigna nera della terra, e a gruppi di grappoli, in qualche punto, di cinque, di sei, in mezzo al nero folto dei pampini della vigna nera. La signora avrebbe potuto nominarli a uno a uno, viaggiando di dietro i vetri e là dov'essi erano, quelli che facevano solo un pugno di lumi e quelli che ne facevano una bracciata... Ma non vedeva niente dell'est e del sud-est come quasi del mondo che aveva alle spalle sepolto dalle montagne: niente di dov'era Gangi, e di dov'era Sperlinga, di dov'era Nicosia, di dov'erano Capizzi o Cerami, e niente di dov'era Agira, niente nemmeno di dov'era, un poco più a oriente del chiarore di Caltanissetta, il ricco carico pensile di Enna con Calascibetta ai piedi... (pag. 67)"

"È raro che negli agrumeti si oda fischiare un merlo o cinguettare un pettirosso. Ma le macchie di alberi dolci che ogni tanto rompono l'acerba continuità di questi giardini sono come isole felici in mezzo a un mare... Fichi, nespole, banani, e anche magnolie, e un gruppo di robinie ombrellifere, formavano un piccolo Eden del genere proprio in coda al palazzo tra gli aranceti che abbiamo segnalato già più volte per via di una fanciulla e di un'automobile... (pag. 99)"

"Il luogo in quel punto si affacciava, verso sud, su uno spazio immenso di nera terra e greggi di lumi che vi pascolavano qua e là, dal più fitto e lontano nell'ovest ch'era Enna al più lontano nell'est c'era Centuripe... (pag.171)"

"...Quella notte era l'ultima che un vecchio camionista conduceva lungo la nazionale 122 un'autocisterna dell'AGIP con la quale aveva rifornito per anni di carburante, salendo da Porto Empedocle a Enna e da Enna scendendo fino ad Augusta o a Catania, i serbatoi delle stazioni di servizio che oggi sfavillano di vetri e neon ogni trenta quaranta chilometri circa anche nelle nere strade della Sicilia Interna sommergendo del loro riverbero senza voci, da luna-park disabilitato, i poveri lumi rossi ammonticchiati delle città contadine o zolfatare di cui riproducono in lingue di fuoco azzurro o verde, come annunci di enigmatici prodotti locali, i tetri nomi di altri tempi, Favara, Serradifalco, Caltanissetta, e Leonforte, Regalbuto, Adràno, Paternò, o Piazza Armerina, Caltagirone, Buccheri, Palazzolo Acreide... (pag. 255)"

Il prosaico mito della modernità che ha sostituito la poesia del mito antico, il circuito di Pergusa al posto

del carro, nel rapimento di Persefone, una modernità da cui oggi ci svegliamo senza rimpianti e senza nostalgie.

Da I contadini:

"...«Ritiro» è il nome che viene dato allo strano sciopero; e quello che adesso si era avuto, unanime e impreveduto, un certo venerdì d'aprile, aveva ravvivato speranze e costernazioni forse maggiori del solito... Nulla i poltroni che sono! Chissà cosa pareva che dovessero fare e non fanno un bel nulla! Non si sa proprio su chi contare..."

È come una speranza, sempre repressa, di riscatto e di libertà, che si cerca all'interno dell'isola, lontano dalle grandi esplosioni rivoluzionarie della città capitali, Palermo, Catania e Messina. Lontana dalle rivolte dei '48, dei '93, del '19, ma vicino ai moti contadini, del dopo Garibaldi, del brigantaggio, dei Fasci Contadini e degli zolfatari del '93-'94.

"Enna sorge, a una trentina di chilometri da Leonforte, su una montagna con la cima che sembra una terrazza e coi fianchi che sembrano, tanto son ripidi, dei muraglioni. Altre montagne simili, qualcuna verde di erba da pascolo, ma per lo più rosse e rugose, o anche nerastre, e incoronate quasi tutte da una merlatura di calcare che si può scambiare, secondo la lontananza, per una linea di neve o per una fola ininterrotta di piccole case bianche, si alzano di là da Enna, verso la catena settentrionale delle Madonie o verso Caltanissetta, come anche a sud dell'ampia conca su cui Enna se ne sta affacciata; e l'arteria che viene da Leonforte, toccato sotto a Enna il piede della prima e più imponente, si divide poi a continuare tra esse, che ora si vedono sparse e ora raccolte in gruppi, fin nell'agrigentino nel suo ramo ovest e fin giù nel cuore boscoso della Sicilia Iblea lungo il suo ramo sud. Ma al passo di cinque o sei chilometri l'ora, col, quale può procedere una bestia di media età che tiri un carretto di medio carico, l'Odeida aveva da viaggiare per quattro o cinque ore sempre nel frumento di un a campagna quasi piana prima di giungere sullo zoccolo di terre nude dove la strada attraversa le solitudini ferroviarie della stazione di Enna, aggira la rupe della città, e si biforca... (pagg. 298,299)."

Percorrendo così, con lentezza, le nostre strade antiche, verremo a capo di un labirinto di uomini e luoghi, conoscendone le storie...

"essa continuò a parlare anche mentre una fila di uomini, ch'era spuntata di dietro all'auto da qualche

sentiero, passava a cavallo con un cenno ciascuno di saluto. Di una grande processione (dicendo) che i preti avevano fatto per la pioggia, da Calascibetta fin su al castello dei Lombardi di Enna, senza che la pioggia fosse venuta. E dicendo di un'altra processione più grande che avevano fatta col vescovo in testa, da Enna al santuario dello Strazzavertole, un giorno che già c'era nero e sembrava ansassero sul sicuro ma era subito venuto il vento aquilone a mangiarsi ogni nuvole in quattro e quattr'otto. Dicendo di processioni su processioni, paese per paese, e di campane sonate ore e ore, diocesi per diocesi, senza che piovesse in nessun luogo o sempre col vento dell'asciutto che s'infilava di sotto alle nuvole proprio quando tutti si aspettavano di sentirsi cadere le prime gocce in faccia... (pagg. 308,309)"

E la religione sempre uguale a spiegare tradizioni e scoperte, innovazioni e conquiste, immigrazioni e fughe con un'unica, grande manifestazione di fede che si ripete a rinsaldare la comunicazione tra uomini e natura.

"...La direzione di N., da G. è nord-nord-est, e chi di mezzogiorno, arrivato al piede della discesa e poi al passaggio a livello della ferrovia, si mette sull'abbagliante rettilineo che taglia la pianura, non vede dietro di sé, se si volta, che un vaporio di luce.

La città si è cancellata entro il fiato del sole, che la sta sopra, massiccio e ringhioso, poco più sopra dell'altura con queste campane che suonano come se gli pendessero dal collo. Quindi si avvertirà solo un brusio che non sappiamo se d'un alveare o ancora del fitto di gente attraversato in piazza. Non sono più rumori che ci riempiono le orecchie, sono ricordi di rumori, e la pianura si copre davanti e intorno a noi di un'invisibilità dorata che ci vela gli occhi finché non ci accada di chiederci se non siamo già al Ponte Olivo di dove si può voltare a sinistra verso Mazzarino che significa monti, o andare dritto verso Enna che pure significa monti, o voltare a destra verso Niscemi ch'è un primo pianerottolo di monti. I pendii ci riappaiono, nella vicinanza, variamente pelosi di grano mietuto, qualcuno con squarci bianchi, qualche altro con bianco di roccia che lo incorona. Ma non c'è un segno di casa, e non c'è, in nessun punto il nero di un uomo. Il nero oggetto che d'improvviso può saltar fuori e ricadere e risaltar fuori non è mai un cappello che un uomo abbia gettato per aria. È sempre una gazza che vola da grano a grano. Né ci viene incontro, da tanta strada che scorgiamo, niente di simile a quello che siamo noi, con un nero mantice che si è incanutito di polvere, curvo sulle ruote che tremano, sfiancato. Sembra proprio che niente

sia in cammino, a quest'ora d'estate, tra un paese e un altro di tutta la Sicilia. Non un carretto che scenda da una romita zolfara al piano caricatore di una stazioncina. Non un campiere che cavalchi con in corpo l'assillo di una parola da dire d'urgenza, giurando sul fucile imbracciato, al proprio signore e non uno solo, di quanti hanno messo l'automobile in Palermo o in Catania, che stia percorrendo a suon di tromba l'isola sulla quale possiede, sparse a est e a ovest, quattro o cinque residenze di campagna. Siamo stati così pazzi a volerli muovere noi?... (pagg. 337,338)"

Alla ricerca dei calori dell'estate e ai geli dell'inverno ma soprattutto alla ricerca dei rumori, dei suoni dei luoghi, degli animali, delle genti, suoni dimenticati anche dalla nostra infanzia ma che il lento andare permette di riconoscere, il fruscio di alberi e messi, il volo di uccelli, l'acqua che scorre, i carri e le auto, e ancora i treni ritornati nelle nostre ferrovie, le macchine dell'agricoltura, ma anche alla riscoperta degli odori, del fango, dello zolfo, delle piante, dell'acqua, dei cibi, delle case (l'umido d'inverno a Troina), Luoghi dimenticati come la stazione di Muglia, le zolfare e la masseria e la strada per il trasporto dello zolfo, (...), ville a palazzi nei nostri paesi,

"... era già buio pesto, con un'America immensa accesa in cielo, di stelle sparse o a gruppi, e coi lumi della città di Agira in basso e in faccia. Nell'ansa dei giardini c'erano chiarori come di pozzi illuminati. Per ogni persona c'era un lume adesso: in Sicilia e sulla terra intera. Ogni persona aveva un suo lume accanto, suo almeno per un terzo, o almeno per un quarto, almeno per uno spicchio, e ogni lume era una persona, era con un volto, e poteva dire no, e poteva dire sì, e spegnersi e riaccendersi. La bella gente che Rosario incontrava nei suoi viaggi era tutta lumi. E la brutta e abietta, la malata, la malvagia non era forte pur essa di qualcosa per cui si rodeva, e insomma ardeva e mandava luce? Di giorno uno può anche dire che gli uomini sono formiche. Dire che sono dei semplici puntini neri. Ma la notte lo si può più dire? Si guarda fuori e ovunque si vedono fuochi, chi può più infischiarne e disprezzarli? se ne ha rispetto, infine. Uno cioè, se credeva di disprezzarli, ora si accorge che li odia e li vuole distruggere. Un altro che credeva di averne pietà ora si accorge che li ama. E c'è chi li odia e li ama insieme. C'è chi li teme. Ci sono i milioni che di giorno ne diffidavano soltanto e ora ne hanno un terrore folle e fuggono..."

...Dal palazzo delle Madonie la vecchia signora, aspettando dietro ai vetri l'ora di cena, avrebbe potuto, per contro, contare lumi fino a quattro o cinquecen-

tomila, e distinguerne non soltanto un gruppo da un altro, e dir Caltavuturo, e dir Sclafani, e via di seguito , ma anche distinguerli uno per uno , quelli ch'erano di case ricche , e di corpi di guardia, di torri, di campanili, di mercati, di caffè, di botteghe e quelli ch'erano di case povere e di spelonche, di contadini, di zolfatari, di carrettieri, e delle madri e spose loro, delle figlie loro, dei bambini loro. I nomi singoli avrebbe potuto darne, di uomini e donne, almeno per i più prossimi, ma un momento che le accadde di farlo, guardando Valledolmo, fu come se pronunciasse le parole di una cabala...
 ...Ma anche l'ultimo di coloro di cui ci interessiamo nella nostra storia, il militare dai capelli grigi che abbiamo incontrato, tutto allegro, sulla strada dei Nèb-
 rodi e poi sulla piazza di Cesarò, si trovava intento, a quella stessa ora, a osservare dei lumi lontani, come se vi cercasse degli indizi o volesse trarne un oroscopo. Questi erano due gruppi simili a due greggi nel semicerchio di neri pascoli che si alza la notte dal sud-est e dal nord-ovest della città di Troina: l'uno di larghe luci rosse a mezza costa del nero pendio di ponente e l'altro di fitti lucignoli un po' più a nord e più in alto, quasi in cima. Capizzi è il nome dell'ultimo, Cerami del primo e Troina è come un terzo gregge che dondola lanterne in una lunga fila pensile, più verso

est, per chiunque la guardi dalle colline che il militare poteva scorgere a sud in un ammasso di tenebre...

...Il luogo poteva essere Gagliano Castelferrato che sorge annidato in una cresta a undici chilometri a nord di Agira. O essere un più piccolo villaggio di cavaatori che ha cominciato a formarsi recentemente sulla stessa dorsale con una teleferica che lo collega a una strada lungo il Salso per portarvi le pietre delle cave. Agira, di là, è a quattro o cinque chilometri di scorciatoie, in direzione sud-est; e a dieci chilometri, di là, in direzione sud-ovest, si apre a Nissoria, una tortuosa via latteata di cittadine, di fortificazioni e di zolfare che culmina su ad Enna in una corona di migliaia di lumi passando alla destra per Leonforte, Ricifari, Pirato, Calascibetta, e sulla sinistra per Assoro, Cavalcatore, Tuttobene, e, in fondo in fondo, Gibilemme...

...Nella notte cresceva un pigolio di nidi: l'alba era apparsa sulle soglie nere della terra, con l'aria blu che diventava celeste... (pagg. 360,361,362,363,364)"

Il nero della terra si confonde con il nero della notte, i lumi sparsi in una campagna buia da millenni, segnano il cammino e i luoghi con nome e cognome; l'alba conclude il viaggio ...



Al centro del territorio ennese sta il monte Altesina, ricco di insediamenti e santuari.

Luogo più alto del territorio da esso ci si affaccia a nord su un ampio corridoio pedemontano orientato da ovest ad est, sovrastato dai Nébrodi o Caronie, in cui spiccano rilievi come monte Soro, la cima più alta dopo l'Etna in tutta la Sicilia e numerosi colli, attraversamenti tra nord e sud, il colle alla Cicogna tra Cesarò e San Fratello, il passo della Moglia tra Capizzi e Caronia, il colle del Contrasto tra Nicosia e Mistretta che hanno sostituito in tempi recenti gli antichi attraversamenti che conducevano sulle strade del grano e della pastorizia dalle piane meridionali sul Canale di Sicilia alla pescose rive del Tirreno in vista delle isole Eolie, di Napoli e della capitale dell'impero romano .

In questo corridoio abbastanza ampio sorgono numerosi centri abitati, quasi tutti di sommità a controllare il corso di fiumi che uniscono le varie contrade, Gangi, Sperlinga, Nicosia, Cerami, Capizzi, Troina, Gaglia-

no Castelferrato, Agira e ultima Centuripe a guardia della confluenza tra Simeto e Dittaino.

Ad ovest ci si affaccia verso un paesaggio di aspre dorsali rocciose, esito del sollevamento e dello scontro tra i lembi estremi dei continenti africano e europeo, verso la Sicilia occidentale e a confine con il sistema dei fiumi Imera settentrionale e meridionale.

L'Altesina è al termine della lunga valle del Dittaino che scorre sino alla foce del Simeto nella piana di Catania, deviata a sud dalla gran mole dell'Etna. Colline dolci e terrazzi alluvionali in cui spiccano rilievi come Monte Scalpello, eccezionale unicum geologico ricco di stratificazioni e di depositi paleontologici.

In questo paesaggio i centri di nuova o antica fondazione si adagiano a quote meno elevate ma cercano ancora le sommità: santa Caterina di Villamosa, Villarosa, Assoro, Leonforte, Nissoria, Regalbuto, Val-

guarnera, Aidone, Catenanuova.

A sud l'Altesina si affaccia sui rilievi alla cui sommità stanno Henna e Calascibetta e a favore di queste ha abbandonato il ruolo di umbilicus Siciliae anche per la ragione della migliore abitabilità dei luoghi rispetto alla piramidale forma del monte.

Già nell'avanpaese gelese stanno i centri di Piazza Armerina, Barrafranca e Pietraperzia.

È ancora un territorio di ampi spazi desertici di agricoltura estensiva in cui la modernizzazione dell'agricoltura in corso da più di 150 anni, la crescita e la morte dell'industria dello zolfo, la viabilità ferroviaria e quella stradale carrabile moderna, poco hanno fatto per legare tra di loro gli abitati principali a cui si aggiungono sporadici villaggi minori, insediamenti agricoli, artigianali o feudali.

Nemmeno la moderna tendenza alla dispersione abitativa nelle campagne ha segnato questo territorio. Enna e l'area di Pergusa, l'area verso il Dittaino e la zona industriale di territorio di Assoro, le aree meridionali di Piazza Armerina, costituiscono gli unici insediamenti dispersi moderni.

Lo stesso corso del fiume, carico di valenze storiche e produttive, è rimasto paesaggisticamente integro, interrotto da masserie, ponti, l'area industriale e un Outlet della catena Percassi di Bergamo, senza che vi siano insediamenti residenziali, attraversato longitudinalmente dalla viabilità storica, dalla autostrada e dalla vecchia ferrovia Palermo Catania.

I centri urbani non superano i 25 mila abitanti sino ai 900 circa di Sperlinga, non

hanno aree produttive vere e proprie, sono dotate di strutture di servizio che più che utili sono necessarie per le grandi distanze che intercorrono tra un centro e l'altro. Ricchi di monumenti non hanno ancora una chiara coscienza della propria storia, affastellando leggende e miti a documenti importanti, ricchi patrimoni artistici e tradizioni diffuse che hanno origine in mitologie elleniche ma si sono, spesso senza dirette continuità, in tradizioni cristiane.

L'agricoltura e i prodotti che qui acquistano una tipicità legata alla durezza delle condizioni pedo-climatiche, costituiscono un diffuso patrimonio le cui produzioni, spesso di qualità ma di quantità assai ridotte faticano ad affermarsi sui mercati locali, faticano ad essere riconosciute come specificità, ma, a volte, trovano sbocchi inaspettati su mercati persino lontani dalla Sicilia.

L'evoluzione dell'agricoltura che qui vanta almeno 5 millenni di storia, riconosciuta soprattutto nei miti di fondazione dell'economia domestica e di quella agricola, Persefone e Kore, dee fondatrici della famiglia, delle leggi e dell'agricoltura, ma con evidenze anche nella silvicoltura, nell'allevamento e nella produzione di latticini, ha stratificato ed evoluto tipologie di prodotti selezionatisi nel tempo, a volte dimenticati ma ancora presenti in piccole produzioni e riscoperte solo di recente nell'alimentazione tradizionale e nella preparazione del cibo anche a dimensione commerciale. La produzione del pane tradizionale ha dato luogo a strutture produttive ormai industriali ma solo nel caso dell'olio delle colline ennesi si è arrivati ad un importante ruolo commerciale.

L'evoluzione delle campagne in parallelo allo sviluppo dell'industria zolfifera, portò

nel secolo XIX alla diffusione di albereti fruttiferi e alla sperimentazione di tecniche produttive innovative come la Pesca nel Sacchetto dell'area leonfortese, alla diffusione di coltivazioni di prodotti secchi come la mandorla, scomparsa e solo di recente reintrodotta su vaste dimensioni.

Alla crisi dello zolfo corrispose la crisi della frutticoltura, all'abbandono dell'allevamento, anche in ragione della mancata trasformazione in senso industriale moderno delle produzioni così che a fattori oggettivi si aggiunsero fattori soggettivi che sono però presenti in tutta l'isola che caratterizzano le crisi di ampi distretti produttivi come quello siracusano, quello modicano, il marsalese e il palermitano. Qui però in sostituzione delle produzioni non si è avuto alcun fenomeno di insediamento di grandi stabilimenti petrolchimici, di speculazione edilizia o di terziario.

Turismo e beni culturali pur nella accezione consumistica non sono diffusamente presenti salvo il caso di Villa del Casale che ha raggiunto prima della crisi del secondo decennio del XXI secolo, flussi di visitatori

ragguardevoli (500 mila visitatori all'anno), non riuscendo ad offrire un sistema territoriale di eccellenze, con ridottissimi volumi di offerta e ancor più di presenze. È più rilevante il turismo legato alle attività produttive e, da poco tempo, quello legato alla presenza di un consorzio universitario di ragguardevoli dimensioni (più di 5 mila iscritti).

L'autonomia amministrativa ottenuta nel 1926 ha significato soprattutto un restringimento degli orizzonti politici e di quelli socio economici che restano gravitanti, e fu forse questa la ragione della costituzione della provincia, verso la piana di Catania, ovvio sbocco geografico.

Solo recenti sviluppi amministrativi spingono verso la formazione di consorzi operativi come il GAL Rocca di Cerere o il Distretto Turistico della Dea di Morgantina o i Consorzi tra produttori agricoli, capaci di coordinare interventi a scala territoriale e la captazione delle risorse comunitarie sempre più subordinate all'esistenza di organismi di cooperazione.

Il tratto che lega la conoscenza della storia e il recupero del mito legato a Demetra e Kore al presente sta tutto nella coscienza della grande forza del femminile nella vita e nel quotidiano del territorio interno della Sicilia e piuttosto di questa parte orientale che della parte occidentale.

L'oriente era e resta legato all'agricoltura, al domestico mentre l'occidente dell'altopiano interno è più terra di contadini e imprenditori, ricco di iniziative produttive industriali e di commercio di prodotti legati al cibo.

Enna e il suo territorio sono la sede del mito, sono scelti come origine dell'agricoltura dalla cultura greca arcaica, restano il luogo del continuo riprodursi, in cui le donne costituiscono il tratto continuo il legame tra passato e presente.

È questa la sensazione che si ricava percorrendo le terre, visitando le aziende, ragionando su quello che è l'oggi e il futuro e che si è presentato con forza e convinzione all'Expo 2015.

Se la conoscenza e la comprensione della storia, debbono stare alla base di ogni presente e servire a costruire il futuro è però una chiara visione della realtà evolutasi in questi anni e delle persone che ne sono attori e protagonisti quello che ci permette un discorso articolato e convincente. E le donne rappresentano quanto meno la parte più viva se non la maggiore, delle esperienze del cibo e dell'alimentazione, dei prodotti e delle loro trasformazioni.

Come dice Egle Palazzolo più avanti, è nella donna che si somma il compito della conservazione del cibo e della sua preparazione, nella donna che si associa la

custodia della casa (cultura e civiltà) e il continuo rinnovamento per superare la caducità nel tempo della natura umana.

Quante donne si incontrano nella vita di questa terra!

Quante hanno negli anni, sacrificato se stesse per costruire un futuro qui e spesso non vengono riconosciute in una società che ha ancora al centro la dialettica, la contrattazione e la politica piuttosto che la più umile economia del domestico, il maschile al posto del femminile.

Un indice perciò della presenza dell'ennese a Expo 2015, a Milano è soprattutto la constatazione di un lavoro preparato al femminile e per il femminile.

Non solo perché la voce, femminile, che canta ed è stata la più forte intonazione nel contrasto con la voce maschile, che racconta, ma anche nel confronto tra voce del sud e voce del nord, tra voce della cultura e della riflessione e voce della produzione, nel rapporto complementare tra le due figure di genere all'interno della coltivazione, della trasformazione e conservazione, della preparazione del cibo.

Donne che coltivano, conservano e preparano in un ciclo completo della vita domestica, ben rappresentato dalle tante presenti sul palcoscenico del Cluster Bio-mediterraneo, archeologhe, cantanti, attrici, contadine, imprenditrici, cuoche dall'altro, anche dalla dualità della Demetra e Kore, gli acroliti da Morgantina, a cui Laura Mollica ha levato un canto di omaggio e di protesta con le "abbanniate".

Enza Cilia, Ilenia Petracalvina, Erica Boschiero, Laura Mollica e Giuseppe Greco,

Bartolo Cavallo, Gioacchino Barbera, Andrea Scoto, Nikolaos Zouros; i figuranti e le figuranti del gruppo di Marco 'Apicius' Berardinelli per *Il Simposio di Senofonte*; Elisa Di Dio, Filippa Ilardo, Francesca Incudine, Carmelo Colianni, dell'Associazione L'Arpa con Nello Correale e Sebastiano Gesù; tutti attori di una recita che racconta, attorno ai temi dell'arte, della musica, del convivio, la lunga storia della terra di migranti che è stata ed è la Sicilia, spesso luogo di ritorni infelici ma anche terra del desiderio.

Assieme a Antonio Gerbino, Sergio G. Grasso e Francesco Santalucia, a formare una grande squadra che ha tenuto la scena per sette giorni, senza soste e respiro, supportata da uno staff straordinario e instancabile: Chandanee Deelawon, Gabriele Leanza e Manfredi Scaffidi. Con la preziosa collaborazione del Team dello Iulm coordinato da Vincenzo Russo, Errico Cecchetti, Matteo Valerio e Vittorio Bellini e la sintonia con la cucina centrale del Cluster diretta dallo Chef Salvo Nicastro, e con lo staff dell'Enoteca. Con l'attenta e preziosa presenza dei dirigenti e del personale del Gal Rocca di Cerere, Francesco Chiaramonte, Marcello Troia e il presidente Francesco Passalacqua. E infine con tutto il personale della Regione Siciliana presente nella settimana dal 17 al 23 agosto: Gaetano Gallo, Emilia Di Sclafani e Caterina Bruscia.

Cuochi, osti, contadini e produttori presenti con i loro alimenti in un continuo crederci nelle proprie qualità e nella qualità riscoperta di un'agricoltura che si è rivelata ricerca sull'origine e le ragioni del cibo assai di più della stanca ripetizione degli stereotipi siciliani del carretto dipinto, dei cannoli, degli agrumi e dei balli folkloristici.

Da Rosario Umbriaco, con Omar Ftaoui, che dell'arancina fa un prodotto di eccellenza non fermandosi né nella composizione né nella preparazione alla ordinaria ripetizione, a Liberto Campisi per cui farina, lievito, acqua e fuoco, sono ingredienti per sapienti manipolazioni; a Michele Zappulla che declina in maniera elegante tradizionali prodotti per una cucina con richiami alla tradizione a Angelo Treno e Ernesta Tudisco che incrociano a Piazza Armerina la cucina veneta con i sapori e i prodotti locali, rappresentanti che solo nella ristretta dimensione del mercato locale trovano limiti all'espressione diffusa di una coscienza del significato del cibo e alla ricerca dei prodotti.

La cadenza degli eventi, in qualche caso limitati sia dalle risorse interne che dalle necessità non sempre ben presentate, ha riempito, come in un set televisivo, lo spazio e il tempo delle giornate. È bastato poi confrontarsi con i Paesi che nel Mediterraneo si affacciano per assicurare continuità e collaborazione sui temi della cultura del cibo e delle religioni col titolo: Nutrire l'Anima - A tavola con le religioni.

L'*harissa* tunisina, i falafel e il cous-cous tunisino, le *palačinke* e i succhi di frutta della Serbia, l'*hommus*, il *babaghanoush* e i *mamoul* libanesi, i legumi, l'olio, le salse, i frutti di bosco, i dolci sono diventati terreno comune di assaggi e confronti sui processi di produzione, sulle preparazioni e sui valori materiali e simbolici di ogni cibo assieme ai prodotti del Libano, della Tunisia, della Serbia e della Repubblica di San Marino col titolo ZERO DISTANZE.

Il continuo scorrere di immagini, a tema e di presentazione, assieme ai prodotti cinematografici incentrati sui temi del grano, il documentario di Vittorio De Seta *Parabola d'oro*, e dello zolfo, *Il paesaggio della*

Zolfara, la storia e gli uomini di Floristella di Elios Mineo e Giovanni Massa; i libri e i racconti presentati, *L'isola dei Miti* di Giusi Norcia e *Il Viaggio di B. a Villa del Casale* di Fiorenza Casanova, particolarmente rivolti alla conoscenza dei miti e dei luoghi della nostra storia per i piccoli; i disegni di Joshua Spencer del suo viaggio in Sicilia nel 1822 concessi dalla Fondazione Sicilia e quelli attinenti il territorio ennese di Jean Houel, concessi dalla Galleria Regionale di Palazzo Abatellis; il documentario di Nello Correale e Luigi Di Gianni, *I Signori della Neve*; le immagini della coroplastica in Magna Grecia e Sicilia, attinenti al Simpo-

sio, contributo visivo di continui richiami, concluso con le immagini del campo del germoplasma dell'olivo di villa Zagaria a Enna che assieme al convegno sui Geoparks, a cui ha partecipato il Presidente della Rete mondiale dei Geoparks Zouros, hanno toccato temi come quello della pace; l'olio prodotto mescolando olive di circa 400 varietà diverse provenienti da paesi di tutto il mondo che è stato assaggiato e gradito per la sua delicatezza, e quello del valore della terra come luogo e origine della vita, tematiche della fruizione del patrimonio e della valorizzazione delle risorse nei siti di interesse geologico nel mondo.

copyright ©
**Centro di Ricerca
per la Narrativa e il Cinema**
via Saverio Scrofani, 44
90143 Palermo

immagini per gentile concessione:
Gruppo Azione Locale Rocca di Cerere
Editore Verbavolant
Antonio Gerbino
Centro per la progettazione e il restauro
e per le scienze naturali e applicate ai beni culturali
della Regione Siciliana
Fondazione Sicilia
Galleria Regionale di Palazzo Abatellis

