Buone per mille usi

di Pietro Ficarra

I mesi del mio ritiro in campagna con la famiglia – agosto e settembre, da fanciullo, fino a una quarantina di anni fa – erano una sorta di immersione quasi totale nella natura, anche se la parola "natura" merita subito una precisazione. Seppure vivessimo in una casa che a me sembrava particolarmente isolata non c'era in essa niente di selvaggio, solo che piante e animali tutt'intorno, ovunque girassi lo sguardo, facessero una gran differenza con la vita che trascorrevamo in paese per il resto dell'anno.

È che la natura mostrava in ogni angolo i segni dell'azione umana, e in sostanza si trattava di un ambiente a dir poco antropizzato. Tutta la vallata era stata modellata dall'uomo e se oggi, soprattutto per via dell'abbandono di molte aree un tempo coltivate, l'aspetto selvaggio torna qui e là, soprattutto in alta valle, un tempo gli spazi c. d. "naturali" quasi non esistevano. Tanto che il termine che allora si usava e che ancora usano i miei compaesani per indicare ciò che era altro dal paese era quello generico di "campagna". Campagna-città, la sola dissomiglianza che ha costituito gran parte della storia del mio paese, la sola, perché altro non c'era.

In campagna era comunque semplicemente ovvio e sensato che si usasse in abbondanza ciò che la natura offriva. Natura buona per ogni uso, come ho già detto in altre pagine occupandomi dei temi che sono stati toccati in questa rapida scorsa sul rapporto fra uomini e piante. Era logico che fosse così, anche per me: dalle piante, spontanee e coltivate, si ricavava ciò che serviva per mangiare e per giocare, le mie principali occupazioni da bambino. Così era comunque per tutti, e in buona parte lo è ancora per chi dimora, per poco tempo o per tutto l'anno, nelle campagne di questa vallata del Timeto, come in tutte le campagne del mondo. Dall'indispensabile all'effimero, al mondo vegetale si ricorreva per piccole e grandi esigenze quotidiane, mie e della mia famiglia e di pressoché tutte le famiglie di San Piero[1].

In queste pagine residuali l'attenzione si sposta su una serie di usi interessanti, più o meno "importanti", che gli studiosi di etnobotanica raccolgono per categorie più o meno vaste, più o meno definite nei confini determinati da questa disciplina, e qui messi insieme per la sola ragione che al momento mi manca il tempo per ricerche e approfondimenti, cui conto di metter mano se il futuro me ne darà tempo e possibilità. La fitoterapia, medica e veterinaria, occupa ad esempio un ruolo importantissimo nell'etnobotanica, del tutto opposto a quello che le viene riservato qui, più avanti, dove invece, grazie anche a qualche ricordo di amici-informatori, trovano maggiore spazio altri usi ed esperienze.

Molte comunque le piante, spontanee e coltivate, che tornavano e tornano ancora utili per gli usi più disparati e nelle più svariate occasioni, usi raccolti per categorie che sono il frutto di operazioni concettuali, utili soprattutto ad avere un ordine mentale ma decisamente fluide, dai confini non ben definiti. Parecchi di essi ad esempio vengono raccolti, studiati e rappresentati come "usi domestici", ma a seconda dei tipi di manufatto, del modo di produrli, dell'organizzazione necessaria per la loro produzione, potrebbero anche essere definititi "artigianali". Piante domestiche e spontanee, soprattutto alcune loro parti, tornavano utili per molte necessità. Talvolta erano indispensabili, destinate a funzioni cui

[1] San Piero Patti, nella parte orientale dei Nebrodi (Messina), posta a dominio della vallata percorsa dal fiume Timeto.

non poteva ovviarsi con arnesi e strumenti fatti con altri materiali, ma non mancavano e non mancano però gli utilizzi episodici o "casuali", del genere usiamo la prima cosa che capita.

Un paio di piante possono più di altre essere elevate in qualche modo a simbolo degli usi domestici, soprattutto delle famiglie contadine, anche se ora certamente meno di un tempo: la ferula e la canna.

La ferula - *Ferula communis* per i botanici, *a ferra*[2] nel nostro dialetto galloitalico - è la più grande delle *umbelliferae* italiane. In ogni casa contadina non mancava uno sgabello, *u furrizzö*, ricavato dal fusto di questa pianta. *U furrizzö* era facile da costruire, leggerissimo da spostare e trasportare, e si sostituiva gratis ogni qual volta diventava inutilizzabile per via degli acciacchi del tempo. Forse, ma forse, un po' meno utilizzata che in altre aree della Sicilia, la ferula fa parte del paesaggio della vallata del Timeto non meno che nel resto dell'Isola ed ha accompagnato l'esistenza di intere generazioni del passato per via delle caratteristiche speciali del suo "legno". Ha accompagnato anche la mia infanzia, dato che ci ricavavo ogni sorta di giocattolo.

Pianta del paesaggio mediterraneo, del mito primigenio di Prometeo e della storia – Tindaro Gatani gli ha dedicato uno specifico e assai interessante lavoro[3] - da essa si ricavavano con grande facilità oggetti di uso quotidiano. Molte famiglie, anche non contadine, avevano e hanno ancora in casa oggetti fabbricati con quel leggerissimo legno-non legno, a cominciare dai tappi, utilissimi tappi per bottiglie e damigiane di ogni dimensione, e tappi particolarmente adatti per fiasche e fiaschette, e per *i bummuli* in cotto, compagni di ogni contadino al lavoro di un tempo lontano senza plastica.

U furrizzö

Anche per oggetti di uso domestico di maggiore importanza, se così si può dire, si ricorreva alla gratuita disponibilità di piante spontanee, spesso anche senza padrone, trovandosi in ambienti umidi o a ridosso di torrenti. Con talune di esse si fabbricavano infatti panieri e panierini, ceste e cestini, buoni per tutti gli usi che se ne poteva fare ogni volta che serviva un contenitore. Ancora oggi sono oggetti particolarmente utili e che da queste parti non si fatica a trovare nelle stesse forme di un passato antico, essendo il prodotto di una capacità di fare ancora tramandata, seppure a pochi.

In certi mercati - peraltro anche al Nord, per siciliani di vecchia immigrazione – ceste e panieri sono ancora in bella mostra, simbolicamente sospesi fra la raffigurazione di un mondo passato e la permanenza della loro utilità. E non manca affatto chi li acquista, chi per necessità insieme a chi lo fa per portarsi a casa un oggetto "etnico", con cui magari adornare una nuova taverna che si vuole rappresentare come antica o un nuovo ristorante in stile vecchia soffitta.

Tutte le culture della Penisola conoscono l'arte dell'intreccio di rami o di erbe palustri e diverse tecniche si rassomigliano pur nella loro diversità. Si tratta di attività umane oggetto di studi sempre più numerosi e seri e che di questi tempi vengono sempre più spesso riproposte e insegnate in workshop e laboratori. Non è il caso quindi di aggiungere qui nient'altro su una attività che ora appare del tutto residuale nonostante il revival e che un tempo era invece indispensabile per poter disporre di contenitori

[2] Per una lettura nel mio dialetto sampietrino, appartenente alla famiglia di quelli galloitalici di Sicilia, vedere la nota di lettura.

[3] I molteplici usi di quella pianta, ancora presenti in ambienti contadini siciliani, specialmente in aree orientali dell'Isola, sono ampiamente noti all'etnobotanica. Essi sono ben raccontati, insieme alle connessioni con la mitologia, e non solo, nel bel libro di Tindaro Gatani dedicato a questa pianta che è recensito sul nostro sito.

di uso quotidiano che non dovessero andare sul fuoco.

Aggiungo solamente, come è facile immaginare, che dalle mie parti quegli oggetti un tempo erano spesso sempre autofabbricati in casa per via di una tecnica diffusa, mentre oggi si possono solo acquistare, a prezzi crescenti, dai pochi che ancora li sanno confezionare. Si può aggiungere anche il fatto che non sono però cambiati i materiali di un tempo. Si usano per lo più, come altrove, giovani e flessibili rami di salice da vimini (*Salix alba* ssp. *vitellina*), o ributti di olmo campestre (*Ulmus minor*), spesso con inserzioni, dove serve, di non meno giovani e flessibili listerelle di canna (*Arundo donax*). Non mancava un tempo, quando era necessario, l'utilizzo di altri salici o di qualche altra pianta meno flessibile e pratica nell'uso.

La padronanza della tecnica non era rilevante solo nella fase di intreccio ma, come logico, richiedeva conoscenze adeguate al momento della scelta dei materiali e nella preparazione per l'uso, in ragione soprattutto degli impieghi cui gli oggetti erano destinati. Le immagini a fianco[4], rendono l'idea di quali oggetti prodotti con l'arte dell'intreccio venivano usati più comunemente.

Panieri e ceste erano le due grandi categorie in cui si dividevano. I panieri, col manico, erano destinati a un comodo trasporto a mano, oggi sostituito da ogni specie di borsa per la spesa. Tali oggetti, ancora presenti nei mercati e nelle fiere di paese, erano di diverse dimensioni: *u paňařë*, con maggiore capienza, e *i paňařellë*, di svariate dimensioni e buoni per mille usi.

Le grandi ceste senza manico sono oggi assai più rare di un tempo, pressoché scomparse anche nei mercati, perché il loro uso è quasi cessato con l'evoluzione dei mestieri di un tempo e la diffusione della plastica. Pressoché assenti dalle nostre parti i formati del tipo "gerla", destinato a un uso soprattutto agricolo era *u cuffinö*, particolarmente adatto a un successivo, e quasi sempre esclusivo, trasporto con gli animali da soma, asini e muli. Se ne fabbricavano di svariate dimensioni e anche di speciali, con i coperchi.

[4] Le immagini utilizzate sono ricavate da alcune mostre realizzate da associazioni giovanili del luogo negli anni scorsi.

Aveva base e forma più larga *a canesřa*, che oltre che agli usi agricoli era destinata anche a quelli domestici, per la biancheria ad esempio, ma non solo. Il baricentro più sicuro ne faceva, in un tempo ormai lontano, il tipico contenitore portato in testa dalle donne che andavano al fiume a lavare. La forma di canestra veniva e viene riprodotta ancora per contenitori senza manico più piccoli, *a canësřella* (anche al maschile, *u canësřellö*) se si trattava di un contenitore minuscolo e particolarmente curato nell'intreccio grazioso o artistico.

Frutto di un lavoro di intreccio erano anche le fiscelle, piccole e grandi, che si utilizzavano ampiamente nell'arte casearia, per alcuni formaggi e per la ricotta, quest'ultima dalle parti di San Piero vero prodotto simbolo, soprattutto se seccata al sole o al forno, sostituendo ampiamente il formaggio grattugiato nei piatti più tipici.

L'arte dell'intreccio non era finalizzata solamente alla fabbricazione di contenitori di varie fogge e dimensioni. Una buona tecnica, niente affatto improvvisata, serviva per la produzione di quella sorta di rigida tovaglia, davvero multiuso, che non mancava mai, una o più, nelle case contadine e in molte abitazioni di paese: *a cannizza*. Ottenuta utilizzando liste di canna, *a cannizza* era destinata a molti usi quotidiani, tanto da fare parte del paesaggio estivo, quando sulle aie di campagna o nei balconi del centro antico del paese veniva "stesa" per accogliere fichi da seccare per l'inverno o i piatti con la salsa di pomodoro ad asciugare per ottenere l'estratto, *r'asrattö* (quell'eccezionale condimento dei sughi

invernali a base di maiale, sempre più raro a trovarsi).

Come si vede la canna era ampiamente usata nella fabbricazione di oggetti di uso domestico ma un tempo entrava anche nella costruzione delle case siciliane. Questo uso è ben noto e anche in questo caso non mi soffermo sull'ampio utilizzo di questa pianta per soffitti, controsoffitti e murature, le cui tecniche costruttive che la abbinavano al gesso o alla calce sono state tramandate per secoli e sono descritte anche in molti siti del Web.

È invece utile ricordare che le canne si trovavano pressoché in tutte le case di campagna come nella maggior parte di quelle del paese - non mancavano mai le lunghe, ma se ne trovavano di ogni misura - nella loro forma più semplice, ripulite delle foglie e stagionate da lunghi anni di onorevole servizio, per un ampio uso domestico che andava ben oltre l'utilizzo nell'intreccio.

Leggera e con ampie possibilità di portare in cima altri oggetti che ne ampliavano l'utilità e la versatilità, *a canna* fungeva da pertica di casa, buona per ogni lavoro che si dovesse fare a distanza senza l'ausilio di una scala, dalla pulizia delle ragnatele alla posa sui fili stesi in alto di alimenti a cui eventuali topi non dovessero assolutamente arrivare.

La canna lunga, spaccata a una estremità e opportunamente adattata serviva anche all'aperto, a chi non disponeva dell'apposito attrezzo a tubo per la raccolta dei fichidindia o di certi frutti dalle sommità degli alberi, spesso i più buoni, e così sottrarli agli uccelli.

Canne di varie lunghezze venivano utilizzate in casa al tempo in cui non esistevano gli stendibiancheria, per stendere i panni, nei balconi o da una casa all'altra nei vicoli del centro antico o nei giorni di pioggia anche in una stanza di casa, appoggiandole a due sedie.

Erano rigorosamente della migliore canna i "cannelli", *i cannellë*, intorno ai quali si avvolgeva il rettangolo di pasta da tuffare nell'olio bollente per ricavarne le scorze dei cannoli, *i scorcë*. Da goloso com'ero, quando ero piccolo gongolavo al comparire dei cannelli nelle mani di mia madre o anche al solo rumore del sacchetto che li conteneva. Dopo qualche volta che si usavano, i cannelli si brunivano ma poi duravano a lungo.

Erano di canna anche gli indispensabili piccoli aggeggi destinati a proteggere le dita dei contadini che usavano le falci, e come è noto erano e sono di canna zufoli e fischietti di varie fogge. Di canna erano anche le improvvisate posate che svolgevano la funzione di forchetta durante le pause per il consumo della colazione dei contadini al lavoro in campagna. Di canna erano infine molti giocattoli improvvisati che riempivano il tempo dei bambini e molti altri oggetti di cui ho un ricordo vago.

Oltre alle canne, nelle case del paese e di tutta la vallata non mancava mai un'altra pianta, anch'essa utilizzata dopo averla fatta essiccare per bene, un giunco, *u iöncö*. Senza quei fili sottili di giunco non ci sarebbe potuta essere festa intorno al piatto tradizionale più ricco del paese, i maccheroni spolverati di ricotta al forno e conditi col miglior sugo che conosco - quello in cui venivano cotti a lungo polpette di carne, parti di maiale particolarmente saporite e fettine di salsiccia nostrana stagionata. Intorno a quei fili, leggerissimi, resistenti e flessibili allo stesso tempo, nei giorni di festa e nelle riunioni di famiglia si posavano i pezzetti di pasta che poi si stiravano con il movimento morbido delle mani fino ad allungarli al punto giusto. Una tecnica sapiente e antica che era d'obbligo per tutti apprendere fin da bambini e i lunghi buchi

che solo quei giunchi potevano creare: questo il segreto dei maccheroni più buoni del mondo.

La campagna era naturalmente il luogo dove più facilmente si poteva ricorrere alle piante, spontanee o coltivate. Molte di loro, vicino a casa, potevano tornare utili in ogni momento della giornata. Era quasi come poter contare su una sorta di inesauribile riserva anche per i più piccoli e improvvisi bisogni. Quelli cui accenno più avanti sono solo degli esempi, un lacunoso recupero della memoria personale o di qualche anziano, ma ci sarebbe molto da indagare per recuperare il recuperabile di una cultura immateriale legata allo strettissimo rapporto fra uomini e piante.

Ricordo che, data la diffusa presenza di alberi di fico, le loro foglie tornavano sempre utili per qualcosa. Stavano ad esempio sempre alla base dei panieri quando si raccoglieva la frutta, evitando così di sporcare l'intreccio, e ricoprivano la frutta stessa nei panieri quando occorreva trasportarla. Operazione quest'ultima cui fui addetto per diversi anni. Anche quando trascorrevamo i nostri due mesi estivi nella casa di campagna, la domenica si tornava comunque in paese e a me toccava preparare e portare il paniere con la frutta di stagione destinata ad amici e parenti. Accomodavo per bene la frutta nel paniere e vi ponevo sopra grandi foglie di fico prese dall'albero davanti a casa, recuperavo un paio di listarelle di canna o di teneri rametti di qualche altra pianta e li incrociavo sulle foglie incastrandoli nei vuoti dei bordi del paniere: sistema efficacissimo perché la frutta trasportata a mano arrivasse nelle migliori condizioni dopo quasi un'ora di strada a piedi.

Il fico oltre a fornire grandi foglie robuste, legna (di scarso pregio) e frutti, serviva anche a un altro uso, dava cioè la possibilità di ricavare dal latte o dal suo siero delle ricotte domestiche. Si utilizzava anche a casa mia: quando si voleva dare un sapore diverso alla colazione bastava allungare una mano appena fuori dalla porta di casa. Si usava il lattice bianco prodotto dalla recisione dei fiori e delle foglie all'attacco coi rami o i rametti giovanissimi. È noto infatti che il lattice agisce favorendo la flocculazione delle albumine e di questa conoscenza si approfittava quando si abitava in campagna.

Delle fronde di un'altra pianta, il sommacco (*Rhus coriaria*), *u summaccö*, che

A cannizza

abbondava a ogni angolo non intensamente coltivato della campagna intorno, si faceva un uso immediato e pratico. Le fronde si usavano infatti come ottima scopa per ripulire di spine i fichidindia. Dalla fine di agosto e per un paio di mesi almeno, oltre a colorare il paesaggio, i fichidindia entravano nella dieta quotidiana di gran parte degli abitanti della vallata, come semplice frutta ma spesso anche come unico ingrediente, insieme a un po' di pane per non provocare dolorosi fenomeni di stitichezza, di colazioni e merende frugali (comunque gustose).

La raccolta dei frutti spinosi si faceva a distanza, con un apposito lungo bastone che portava in cima un breve tubo a due larghezze, per frutti grandi e piccoli. Talvolta, come detto, si ricorreva alla canna, e mentre a uno a uno si depositavano per terra i fichidindia ci si teneva a una qualche distanza, senza toccarli con le mani, perché le spine dei frutti, piccolissime e pressoché invisibili, si infilavano facilmente nella pelle. Per terra, prima di metterli in un secchio o altro recipiente per portarli a casa, si procedeva a un'essenziale operazione di pulitura dalle spine (*puřiziarë i figurinnia*) con un mazzetto di fronde di sommacco, più efficace di qualunque altra cosa per eliminare quelle le spine. Si giravano e rigiravano con quell'attrezzo improvvisato e dopo qualche minuto si potevano prendere con le mani.

Chi abitava in campagna tutti i giorni dell'anno aveva ovviamente la possibilità di

I maccheroni e u iöncö

ricavare dalle piante un aiuto maggiore di coloro che in campagna si ritiravano il tempo della raccolta delle nocciole e della vendemmia, un mese o poco più (comunque un buon numero di compaesani, e non solo benestanti, ma anche artigiani, commercianti e piccoli professionisti). Per forconi, manici per gli attrezzi, pali per orti e vigne e quant'altro, si utilizzavano quasi sempre alberi e arbusti del posto, dalle canne ai virgulti del castagno, dai polloni del nocciolo a quelli dell'olivastro, ecc. Per legare – nei lavori agricoli - si usava invece spesso, come in gran parte della Sicilia, *a ddisa*, ossia le resistenti e sottilissime foglie dell'*Ampelodesmus mauritanicus*, una poacea di grandi dimensioni. Anche gli arnesi necessari nella lavorazione della lana e del lino si ricavano dagli alberi del posto, a cominciare da fusi e rocchetti, che peraltro non mancavano neppure nelle case del paese. Del lino poi c'era chi ancora, com'era più diffusamente in passato, attendeva all'intero ciclo produttivo, dalla semina al filato.

I contadini di un tempo ricorrevano spesso o quasi sempre alle piante del posto anche per i materiali necessari nei campi e nelle loro case – erano imbottiti delle brattee delle pannocchie del granoturco, *i scrafuogghjë*, buona parte dei materassi estivi - o per la costruzione di piccoli pagliai o improvvisati ripari. E ovviamente anche per il foraggio degli animali, specialmente per quelli di "bassa corte", gallinacei e conigli per lo più. Per il foraggio degli animali, a seconda della specie da nutrire, oltre al fieno locale si andava dal granoturco coltivato vicino casa, per polli e galline, alle più tenere fronde dell'orniello, *Fraxinus ornus*, (*i mëllé*[5]) per i cunicoli, alla nutriente sulla (*Hedysarum coronarium*), *a sölla,* per equini e bovini.

Alcune piante venivano direttamente reimpiegate in agricoltura per la loro utilità di fertilizzante, seminate talvolta nei vigneti o in altri campi e poi reinterrati (c. d. sovescio, tecnica praticata ampiamente in tutta Italia): in particolare leguminose come i lupini (*Lupinus sp. pl.*) e le fave, per via dell'alto contenuto di azoto.

Si usavano e si usano ancora invece i rami frondosi dei citisi (*Cytisus villosus* e *C. scoparius*), *i mullacchinë*, per scope improvvisate ma efficaci, buone per pulire aie e spazi sterrati davanti alle case di campagne, ma anche rustici pavimenti all'interno. Scope ancor più robuste venivano fabbricate con le piante di pungitopo (*Ruscus aculeatus*), *i mařaböscjöňë*, e venivano usate soprattutto dagli spazzini comunali per la pulizia delle strade del paese. Il rumore di quelle scope sulle strade silenziose del mattino era inequivocabile e così particolare che posso tornare a sentirlo ancora oggi nella mente. Cessata la loro funzione, le scope rinsecchite erano ancora buone per attizzare il fuoco nei forni insieme ad altre specie di piante, a cominciare dalle ginestre[6], *i jënesrë*, raccolte e fatte rinsecchire a quello scopo proprio per via del fatto che bruciavano con grandi fiamme e con pochissimo fumo, e quindi non annerivano e sporcavano i forni per il pane. Anche l'erica arborea (*Erica arborea*) faceva parte di queste specie ma era meglio destinata ai fornelli, bruciando lentamente sotto le pentole poste sul treppiede.

In paese, non avendo a disposizione nell'immediata vicinanza tutte le piante che si potevano trovare in campagna, si approfittava a volte di ciò che residuava dei frutti, soprattutto nei mesi invernali. Si utilizzavano ad esempio, come ulteriore materiale da ardere nei forni casalinghi o nei fornelli domestici, i gusci delle mandorle e soprattutto, considerata la forte specializzazione agricola, quasi una

[5] Le piante di *Fraxinus ornus*, l'orniello, caratterizzano con la loro presenza, oggi più di un tempo, la campagna incolta dell'alta vallata. Il termine dialettale *mëllè* deriva direttamente dal nome greco del frassino, *melos*.

[6] Col generico termine di ginestre venivano indicate più specie botaniche della stessa famiglia, ma soprattutto lo *Spartium junceum*.

monocoltura, quelli delle nocciole, sgusciate spesso per preparare in casa croccanti e altri dolciumi.

Ma in casa si usavano in modo singolare, se volete si "riciclavano", anche le bucce di arance. A partire dai giorni di Natale, e talvolta anche qualche settimana prima, cominciava a fare davvero freddo, e occorreva tirar fuori il carbone e il braciere (*a conca*). Il carbone si accendeva all'aperto e poi veniva portato in casa, ed era uso appoggiarvi subito sopra delle bucce di arancia. Se ne usava una o più, lunghe e intere, quelle ottenute da un'attenta sbucciatura, ricavate al momento o conservate per quello scopo dal pranzo o dalla cena. Quella usanza era ritenuta assai importante. Fino a quando l'unico mezzo di riscaldamento invernale fu quello a carbone, dovevamo infatti sapere tutti quanti, grandi e bambini, che non ci si doveva sedere intorno al braciere, magari a scaldare le mani e con il capo proteso sul carbone, finché questo non fosse stato bene acceso, dato che le esalazioni di ossido del carbone acceso male o solo in parte causavano come minimo vomito o mal di testa. Sembra che quelle bucce delle arance lunghe e sottili – gli anziani ci insegnavano a sbucciare quegli agrumi in modo diverso da oggi, date le diverse varietà di allora e i coltelli più affilati – che bruciavano lentamente in cima al carbone rosso e nero, avessero l'effetto di limitare i danni dell'ossido di carbonio. Fosse vero o meno non lo so, ma tutti ci credevano e in ogni caso bruciando rilasciavano nell'aria delle stanze chiuse per il freddo un profumo assai gradevole.

Campagna o paese che fosse, si ricorreva ovviamente alle piante anche a scopo terapeutico. Come è noto, questo uso di piante spontanee e coltivate, in gran parte erbacee, è vecchio e ampio quasi quanto il mondo, ma quand'ero piccolo l'usanza era ormai stata quasi del tutto soppiantata dal ricorso alle medicine disponibili in farmacia, nelle forme consuete che ancora conosciamo. Quand'ero piccolo l'uso delle piante per curarsi era ormai solo una pratica per pochi: io lo percepivo in qualche modo, ma gli adulti erano consapevoli che solo una generazione prima la situazione era stata però assai diversa. Soldi e medicine pronte erano ormai disponibili allo stesso tempo e un po' per tutti: per questo motivo l'abitudine a

Ruscus aculeatus - I mařaböscjöňë

ricorrere alle piante per curarsi rimaneva ancora viva solo nelle persone più anziane, ed è oggi piuttosto, o da qualche tempo, che la fitoterapia, al di là della permanenza di forme residuali "tradizionali", vive dalle nostre parti un certo rilancio.

Credo che con quel poco di testimonianze che sarebbe possibile raccogliere presso gli ultraottantenni – una indagine per molti versi non facile, che però ogni tanto qualcuno delle università conduce anche nei paesi della vallata[7] – si potrebbe approfondire il tema. Dalla mia memoria, aiutata peraltro da quella dei parenti più anziani, non ricavo infatti che alcuni esempi che interessano poche specie (non dissimili agli usi di altre zone della Sicilia, e non solo). A parte aglio, cipolla e patata, che oltre a entrare nel minestrone svolgevano anche per me la parte di rimedio terapeutico, il resto lo posso ancora contare sulle dita di una mano. È invece ben noto agli studiosi di etnobotanica, che all'Isola hanno dedicato discreta attenzione, come trenta o quaranta anni fa il numero delle specie ancora utilizzate fosse assai più ampio.

L'umore di una patata appena tagliata e premuta sulla parte interessata serviva per punture di vespe e per piccole contusioni mentre

[7] Carmelo Rifici, autore di un bel sito sui fiori di Sicilia, ha spesso contatti con ricercatori delle università siciliane, botanici ed etnobotanici, e mi fa partecipe di questo loro indagare fra gli anziani e per le campagne della vallata.

l'umore della cipolla pestata e applicata localmente giovava contro piccoli traumi, ma erano interventi casuali e sporadici, per i quali non si sarebbe certamente andati in farmacia a comprare una pomata come adesso. L'aglio invece serviva contro i vermi, come altrove del resto, e la cosa aveva una sua certa frequenza e importanza, anche se in gran parte mi sfuggiva. Dell'abituale utilizzo dell'aglio come rimedio antielmintico ho ancora ben vivo il ricordo. Direi che riesco ancora quasi a sentire l'odore, per via di quello che era un rapporto davvero ravvicinato e particolare.

Diverse usanze tradizionali vogliono che, in caso di ossiuri nei bambini, l'aglio per curarli venga ingerito o portato addosso in forma di collana al collo, modalità che diverse indagini etnobotaniche danno come fra le più diffuse. Dalle mie parti per lo più si usava in modo diverso, e comunque così era in famiglia, dato che, quando serviva, mia madre aveva cura di posare diversi spicchi d'aglio privati delle tuniche sul cuscino, la sera, al momento in cui era chiaro che mi stavo addormentando. Gli spicchi d'aglio stavano a destra e a sinistra del capo, così che da ogni parte mi girassi la notte potessi odorare quell'aglio. Nella convinzione che ciò bastasse. Non è che al mattino profumassi di violetta, ma la cura non durava più di due-tre notti ed era efficace. Il risultato si verificava dalle feci, dalle quali erano spariti quei caratteristici vermetti bianchi.

Per altre patologie il ricordo è legato alle commissioni di entrambe le mie nonne, che dopo essersi assicurate che avevo capito quale fosse l'erba giusta, mi mandavano ogni tanto a raccogliere qualche erba buona per curare un qualche malanno che gli era venuto. Con le foglie carnose dell'ombelico di Venere (*Umbilicus muralis*), spellate con cura e poste a stretto contattato della parte interessata, ci curavano i geloni e qualche altra infiammazione, mentre per qualche funzione diuretica o regolatrice del tratto intestinale mi mandavano più spesso a raccogliere l'erba muraiola o vetriola (*Parietaria diffusa*), *erba i murö*, che allora abbondava anche lungo i vicoli del borgo antico in cui entrambe abitavano.

In caso di lacerazioni modeste ricorrevano alla nepitella (*Calamintha nepeta* subsp. *glandulosa*), *a nëbuřella*, anch'essa facilmente

Calamintha nepeta - A nëbuřella

disponibile nei fondi naturali dei vicoli antichi, e che schiacciata, pestata o masticata, mescolata o meno a un poco di olio intiepidito, svolgeva una buona funzione cicatrizzante. La stessa funzione è nota del resto per altre parti della Sicilia.

Al rosmarino del balcone o dell'orto vicino, in infuso o decotto, si ricorreva qualche volta per curare i sintomi da raffreddamento, al posto o insieme alle onnipresenti pezze di lana messe caldissime sul petto e sulla gola. Al decotto di foglie di alloro, *u laöřö* (*Laurus nobilis*), ricorrevano invece tutti quanti – lo uso ancora oggi che vivo in Brianza e in famiglia si chiama "il canarino" - per i mal di pancia e altri piccoli fastidi gastrointestinali, a cominciare dalle digestioni difficili dovute a qualche eccesso alimentare.

Certamente ci deve essere stato anche un uso tintorio e cosmetico delle piante, e alcune di loro saranno state ritenute buone per curare gli animali o usate in funzione apotropaica con annesso qualche rito, ma come detto, solamente una indagine che richiederebbe assai più tempo di quanto ne ho disponibile permetterebbe di recuperare, con metodo, informazioni preziose. Non mancano tuttavia alcuni saggi significativi su altre aree dei Nebrodi e, seppure si tratti di aree con culture contadine differenti per non

Parietaria diffusa - Erba i murö

pochi aspetti, ad essi, al momento, non possiamo che rimandare[8].

Di un ultimo uso delle piante - che mi sembrerebbe limitato definire semplicemente domestico, per via del fatto che era praticato da persone con adeguata esperienza - vale la pena di riferire. Solo gli esperti di campagna e di paese sapevano infatti utilizzare i rami spezzati di alcune euforbie, soprattutto quelli dell'euforbia cespugliosa (*Euphorbia caracias*), *u maccarruňazzö*, nella pesca (o caccia!) alle anguille. Un tempo anche questi pesci davano un contributo alimentare importante nelle vallate dei Nebrodi[9] e diverse erano le tecniche di cattura delle anguille, *ř'ancillë*, usate una volta lungo la valle del Timeto.

C'era chi si prendeva la pazienza di aspettare le anguille, un tempo relativamente abbondanti lungo il fiume, e ricorreva solamente a forchette o forchettone aspettandole alle piccole pozze (magari creandone apposta) o chi, con meno pazienza ma con gli stessi arnesi, le andava a stanare negli anfratti dove potevano nascondersi. Qualcun altro usava la calce, ma sbagliando di poco la dose le anguille venivano non solo uccise ma rese anche immangiabili.

Quando ero ragazzo, la tecnica che faceva ricorso alle piante per avvelenare l'acqua era usata oramai di rado e da qualche "nostalgico", ma era ritenuta la più efficace, anche se illegale (qualche volta ci scappava anche la denuncia) e per questo l'unica ancora usata. La tecnica faceva ricorso appunto a questa euforbia, ma non è originale o tipica solamente della nostra valle (le differenze locali differiscono però soprattutto nelle specie usate)[10].

Occorreva una buona dose di attenzione, dovendosi tagliare e trasportare sulla riva e poi spargere nelle pozze d'acqua i rami spezzati del *maccarunazzu*, grondanti lattice tossico al semplice contatto. I brandelli di euforbia versati nell'acqua la coloravano di bianco e irritavano gli occhi dei pesci spingendoli verso le sponde. Occorreva solo aspettare che le anguille sbucassero fuori dall'acqua per infilzarle con la forchetta. E chi non aveva la pazienza di aspettare, versava segretamente l'euforbia nelle pozze verso sera e al mattino ripassava solo per "pescare" le anguille morte.

---

[8] Una specifica bibliografia dedicata agli studi regionali siciliani sui temi dell'etnobotanica si trova sul mio sito dedicato alle piante spontanee di uso alimentare www.piantespontaneeincucina.info. Chi fosse interessato troverebbe anche quelli che interessano i Nebrodi, fra i quali sono da segnalare in particolare quelli di S. Arcidiacono su Alcara Li Fusi e Militello Rosmarino, di F. Lentini, R. Amenta e G. Saletta sul versante orientale del Parco dei Nebrodi, F. Lentini e F. Raimondo sul territorio di Mistretta, M. Napoli sul "rito delle sette erbe".

[9] La cattura delle anguille era un'attività consueta in diverse vallate dei Nebrodi, soprattutto laddove il carattere dei corsi d'acqua lo consentiva per diversi periodi dell'anno. Il ricordo di quella attività oggi permane nella Sagra delle Anguille, che si svolge a Sinagra (ME), altro centro nebroideo, l'unica sagra che conosciamo che non faccia riferimento a Comacchio e alle sue valli.

[10] Una tecnica simile di cattura dell'anguilla è riportata per altre località in studi etnobotanici o in articoli di "recupero" della memoria. Le specie utilizzate per intossicare l'acqua non sono le stesse dappertutto, ma si tratta sempre di specie decisamente tossiche anche per l'uomo. A volte vengono usate piante del genere *Daphne*, come la *Daphne gnidium*, utilizzata nell'entroterra di Ventimiglia, estremo Ponente Ligure, in un modo del tutto simile all'uso della vallata del Timeto, eccetto che per l'attrezzo usato per afferrare le anguille venute in superficie.