

Nocciole e noccioli

di Pietro Ficarra

Posso dire di essere cresciuto in mezzo ai noccioli e alle nocciole. Come del resto nel mio paesello molti altri della mia generazione, e molti altri ancora, assai di più, delle generazioni che hanno preceduto la mia.

Non si tratta affatto di un modo di dire e l'affermazione va presa alla lettera. Tutta la mia infanzia e parte della giovinezza, direi fin poco prima degli anni dell'università, hanno avuto a che fare e talvolta sono stati decisamente condizionati da questa pianta e dai suoi frutti. Anche la stessa possibilità di frequentare l'università è dipeso in qualche modo dal reddito supplementare che in famiglia si poteva ricavare dalla raccolta delle nocciole.

Potrei parlare fino a domani di nocciole e nocciolotti, se non da esperto quale certo non sono almeno da navigato lettore da almeno trent'anni di intere pagine che li riguardano, se non temessi di annoiare coloro (e sono molti) che vengono assai poco entusiasmatisi da certi temi. E se non fossi assai più interessato a raccontare invece della mia relazione con queste piante in quel lungo e importante periodo della mia esistenza. Racconto quindi di cose mie, in poche pagine, a chi volesse prendersi il disturbo di leggerle non come un diario personale ma per qualche utilità che possono avere per gli altri, dato che hanno accomunato molte generazioni di miei compaesani.

Per gli amanti della tassonomica precisione e per coloro che delle piante tutto quello che riescono a osservare è il loro colore verde, o tutt'al più le sue sfumature, preciso che parlo di quella specie di albero, o arbusto che si voglia dire, che va sotto il nome scientifico di *Corylus avellana*, che nel nome della specie ricorda Avella, antico centro irpino dove la pianta domina il paesaggio e l'agricoltura da molti secoli, come nel mio paese di San Piero Patti, e invece quello del genere la forma dell'involucro che ricopre i frutti (dal greco *kòrys*, elmo).

Un tempo dalle mie parti si raccontava poco di noccioli e nocciole, e non si racconta in verità

molto di più neanche oggi, nonostante un certo non trascurabile asservimento da parte di uomini e cose alla loro presenza. Per coloro che vivono lontano dalla vallata del Timeto - e dalle poche altre aree italiane votate a questa coltivazione - la parola asservimento potrebbe sembrare quanto meno eccessiva, ma posso assicurare che non lo è affatto. Non si tratta del grano, o delle castagne, vero albero del pane per molte popolazioni appenniniche, o di qualche altro alimento da sopravvivenza, ma "dipendere dalle nocciole" è stato per i sampietrini talmente "normale" che non è stato quasi mai argomento di vera riflessione, neppure oggi che gran parte delle coltivazioni sono lasciate inselvaticchire con tutti i problemi che ne derivano.

Non diversamente è stato ed è per le popolazioni delle vicine vallate orientali dei Nebrodi, quelle di Tortorici, di Raccuja, Sant'Angelo, Ucria, e non solo¹, nelle quali i nocciolotti caratterizzano il paesaggio e dominano la natura. Del resto la gran parte della popolazione che ha abitato l'alta vallata del Timeto, generazione dopo generazione, con l'eccezione degli ultimi tempi,



¹ Un elenco dei comuni nebroidei legati a tale coltivazione si può trovare sul sito dell'Associazione Nazionale Città della nocciola, www.cittadellanocciola.it

ha coltivato a nocciolo ogni angolo di questa terra, a esclusione di pochi spazi residui utili agli orti, alla vite e all'ulivo, e dei campi in altura che potevano essere riservati solo al grano. Con ragionevole certezza si potrebbe risalire fino alla dominazione araba e si potrebbe con ogni probabilità anche constatare, se ci sorreggesse qualche documento, che coltivazione e tecnica colturale hanno viaggiato nei secoli senza grandi mutamenti che non fossero quelli quantitativi determinati dal mercato. Ancora negli anni della mia giovinezza, quando appariva ormai indispensabile l'introduzione di altre e più nuove tecniche agricole, e nonostante la voce di qualcuno che naturalmente gridava nel deserto, si continuava a coltivare come ognuno del paese ricordava che da sempre era stato fatto. Si poteva così considerare che per quell'aspetto il borgo di San Piero del ventesimo secolo assomigliasse molto alla Terra Sancti Petri di mille anni prima al tempo di Ruggero.

Il nocciolo ha costituito a lungo per i sampietrini fonte di ricchezza, ma dal secondo Dopoguerra anche un limite e poi la causa principale dell'impoverimento e dello sradicamento della gente da questi luoghi, destinata così a viaggiare per il mondo. Destino ed effetti delle monoculture. C'è stata una



stagione – neanche tanto lontana, e ampia, a cavallo della Grande guerra - in cui le nocciole di queste terre venivano esportate senza problemi e a prezzi convenienti e crescenti, arricchendo i grandi proprietari e i commercianti e consentendo in vario modo la sopravvivenza di un gran numero di contadini e di braccianti. È invece oramai il tempo – chi viaggia per queste zone se ne rende subito conto - in cui immensi fondi a nocciolo sono buoni solamente per i funghi più pregiati che vi trovano un ottimo habitat².

Dell'epoca in cui poteva celebrarsi la ricchezza proveniente dalla vendita delle nocciole e lo stesso Comune di San Piero Patti – socialista, al Sud, nel 1921³ – acquistava terre a nocciolo per il popolo, non rimane quasi nessuno a coltivare la memoria. La maggior parte dei più anziani raccontano oramai solo della crisi, del crollo dei prezzi per le nostre nocciole in questi ultimi decenni, dovuto a molteplici fattori, e soprattutto delle difficoltà della raccolta. Com'è potuto succedere tutto questo lo lasceremo però per il momento agli storici dell'economia, che non sono mancati, e che hanno trovato e troveranno, come per mille altri prodotti, varie rassomiglianze con altre parti del nostro paese e del mondo. Com'è del resto nella natura sempre mutevole delle cose umane. Da storico mi interesserebbe approfondire, ma qui racconto di storie di uomini e piante, e mi interessa molto di più coltivare la memoria di quel rapporto intimo. Come ho detto, ho letto abbastanza, ma soprattutto ho avuto il tempo di ascoltare fin dalla mia infanzia la voce dei grandi, anziani e adulti, che non mancavano di confermare in ogni loro conversazione quanto importanti fossero le nocciole. Non ho fatto quindi grandi sforzi a comprendere, fra le prime cose della vita, che esse lo erano anche per me. Potrei raccontare da

² Da qualche tempo numerose trattorie e ristoranti di questa vallata del Timeto e di altre dei Nebrodi propongono fino alla fine dell'estate nei loro menù ottimi piatti a base di porcini (*Boletus aestivalis*).

³ Le vicende di quello che fu uno dei pochi comuni a guida socialista in Sicilia prima del Fascismo è stata oggetto di studio. Vedi Pietro Bovaro *Un Comune socialista nella provincia di Messina nel primo dopoguerra: S. Piero Patti 1920-21* in *STORIA DEI NEBRODI*, a cura di Giuseppe Celona, Pungitopo Editore, Patti 1987.

quando ho memoria consapevole, ma forse vale la pena di cominciare anche da prima, dal momento che a causa delle nocchie la mia esistenza terrena avrebbe potuto essere davvero breve. Chi ha avuto il coraggio di leggermi mi perdonerà se mi dilungo, ma servirà a comprendere meglio com'era il paese con l'orizzonte limitato da quelle piante.

La storia l'ho sentita raccontare in famiglia infinite volte. All'inizio dell'ottobre del 1957 vennero per questa vallata e per i paesi vicini i giorni di una grande alluvione, grande e terribile come nessuno ricordava per il passato e come da allora non se ne videro più fino a oggi, seppure non sono mancati in anni più recenti momenti di paura e perfino vittime della furia del Timeto, il fiume che, se lo vedi d'estate andare alla marina, ti sembra morto. A San Piero tutti sanno che per la festa di San Biagio, la prima domenica di ottobre, piove sempre, come ad avvisare puntualmente dell'autunno incipiente, ma in quei giorni cadde davvero tanta pioggia che il fiume finì per provocare immani disastri. Si può dire che è da quei giorni che l'intera vallata ha assunto la forma che ancora conserva e percorrendo le strade provinciali si possono vedere tuttora gli enormi massi trasportati a valle.

Trascorsa come ogni anno in paese la vigilia e la domenica della festa, i miei erano tornati in campagna perché era stata appena conclusa la raccolta delle nocchie e occorreva trasportarle in paese con i muli per la vendita (*scinnërë i nuccillë*)⁴. Per un paio di giorni continuò a diluviare senza che si potesse fare quel trasporto e anzi l'inclemenza del tempo li consigliò a riunirsi nella casa dei miei nonni, che era poco sotto la nostra, verso il fiume, dove c'erano anche altri parenti. Quando il secondo giorno volse al tramonto il fiume era oramai più che una minaccia, avendo già cominciato a spazzare via gli orti e le terrazze accanto alle rive, ma il peggio doveva ancora arrivare. I miei trascorsero infatti insieme agli altri una notte da tregenda, fatta soprattutto di preghiere.

⁴ Per una lettura nel mio dialetto sampietrino, appartenente alla famiglia di quelli galloitalici di Sicilia, vedere [la nota](#).

Da piccolo il racconto che ogni tanto mio padre faceva di quella notte mi impressionava, soprattutto quando raccontava di avere visto alla luce dei lampi, sull'altro versante della valle, quello di Fiumara (*a Sciumařa*), le case più vicine al fiume sbriciolate e portate via dall'acqua. Aveva anche visto l'acqua salire inesorabilmente fino alle terrazze coltivate che lambivano la casa dei miei nonni. Più volte a quella piccola folla di rifugiati imploranti la grazia era sembrato giunto il momento di affrontare la tempesta e trasferirsi più in alto, nella nostra casa. Ci sarebbe stato da attraversare un calanchello che era ormai un torrente impetuoso ma c'erano le loro vite da salvare, insieme alle nocchie raccolte. Fortuna volle che la furia delle acque si volgesse maggiormente sul versante di Fiumara e che all'alba cessasse di piovere. Alla luce spettrale del nuovo giorno, con il fiume che aveva a poco a poco ridotto la sua furia, i miei genitori e i miei nonni avevano potuto verificare quanto grandi fossero stati i danni e insieme la loro fortuna.

Ancora oggi basta guardare dal fiume le prime case di Fiumara, la più grossa delle frazioni rurali del paese, per rendersi conto fin dove era arrivato il fiume e quante altre case ancora, rimaste sul precipizio, avrebbero potuto essere travolte se non avesse smesso di piovere all'alba. Di quella terribile alluvione si ebbe anche larga eco sulla stampa, come potei poi verificare da grande, soprattutto perché non mancarono le vittime, specie a Raccuja. Il racconto di quella notte, ripetuto tante volte dai miei genitori, rivelava ancora dopo molti anni la grande paura che dovevano aver provato.

Avevo poco più di un anno ma quella notte avevo davvero rischiato di essere portato via dalla furia del fiume che era diventato un enorme, veloce e mostruoso serpente di rocce e di fango. Avremmo potuto evitare tranquillamente di correre quel rischio, io e i miei, semplicemente rimanendo a casa in paese dopo la festa, se non ci fossero state le nocchie da vendere, e quella notte anche da salvare. Per quanto avesse diluviato il paese era rimasto immune da quella furia. Oltretutto a mio padre allora non mancava certo il lavoro in bottega, ma dalla vendita delle nocchie ricavavamo anche

noi, come mezzo paese, ciò che poteva fare per tutta la famiglia la differenza fra una vita normale e una stentata. Chi disponeva anche solo di un ettaro di nocciolo aveva la gran fortuna di poter contare su un reddito aggiuntivo a quello del lavoro quotidiano. Così era nel 1957 e così fu per tutto il tempo degli anni che trascorsi in paese, fino alla laurea.

Quello della vendita delle nocciole era per il paese e per tutte le persone - fatta qualche (davvero) rara eccezione - il momento più importante dell'anno. E naturalmente l'attività più importante dell'anno era la raccolta che veniva prima della vendita. Tant'è che dalla fine di agosto il paese si svuotava e le campagne, che allora brulicavano in ogni stagione dei molti contadini che ci vivevano, si riempivano di tanta altra gente. Era l'attività più importante, non solo per quelli come noi, che avevano un po' di *robba*, ma anche per coloro che di *robba* ne avevano tanta e soprattutto per i molti che di *robba* non ne avevano affatto. Le "giornate" che piccoli e grandi proprietari richiedevano in quelle tre o quattro settimane al massimo di grande impegno - tra la fine di agosto e quella di settembre, a seconda dell'altitudine - costituivano davvero per questi ultimi in quegli anni la differenza fra la miseria e la forzata emigrazione e un minimo di dignitosa, se pur povera, permanenza in paese. Ho fatto in tempo a vedere, giusto negli anni della mia infanzia, le ultime spigolatrici che vagavano nei nocciolati ormai silenziosi: a fatica trovavano ancora qualcosa sul terreno ben ripulito dall'occhio attento del padrone o del mezzadro, eppure, anche se andare a spigolare (*së në jirë a spëguřignë*) voleva dire svelare agli altri tutta la miseria degli infimi, provavano lo stesso a racimolare qualche chilo in quelle loro lunghe giornate.

Naturalmente, per me che ero un bambino "che cresce", la consapevolezza dei risvolti sociali della raccolta era ancora assai lontana. Per me le nocciole avevano ben altro significato, quasi esclusivamente ludico, o tutt'al più alimentare, per via del loro uso come *snack* ogni qual volta mi veniva voglia di mettere qualcosa in bocca - se ne trovavano ovunque - e soprattutto per via

del croccante o di qualche altro ottimo dolcetto a base di nocciole che mia madre preparava.

Comunque dovevo avere solo qualche anno quando cominciai ad avere la sensazione che c'era un tempo normale per stare a casa in paese e c'era un tempo per stare in campagna, più limitato, ma che arrivava ogni anno quando il caldo pesante ci aveva già inondato le giornate. E che quel tempo finiva sempre con la vigilia della festa di San Biagio, quando si tornava alla vita normale del paese, agli amichetti e ai giochi nella strada davanti a casa, e poi, qualche anno dopo, a scuola. Faceva eccezione mio padre, che per diversi giorni alla settimana e la domenica mattina continuava il suo lavoro in bottega.

In quel lasso di tempo che trascorrevi in campagna e almeno fino a che non ebbi l'età per le scuole medie, noccioli e nocciole e tutto quello che li riguardava furono veramente protagonisti della mia vita quotidiana, nelle forme che per me prendevano, come detto, la dimensione del gioco, anche quello che immaginavo coinvolgesse i grandi, di cui non consideravo ancora la fatica. Ci fu un momento in cui fu confezionato per me un apposito sacchetto per la raccolta, del tutto simile a quelli che usavano gli altri, se non nelle dimensioni e a parte la stoffa, che per gli altri era ruvida e robusta per via del peso che dovevano sostenere. Il mio sacchetto era invece di una stoffa leggera, a quadretti azzurri, ricavato probabilmente da



una vecchia camicia, con lo spago in alto su entrambi i lati, così da poterlo legare alla vita dietro la schiena.

Confesso però che non ci infilai mai troppe nocciole in quel sacchetto e sempre come in un gioco, forse per via della mia giovane età, ma credo soprattutto per la benevolenza dei miei che, complice la loro età avanzata che in tutti fa concedere molto ai figli più piccoli, quando a poco a poco capirono che preferivo la lettura alla raccolta rinunciarono a chiedermi di aiutarli. Così abortì sul nascere la mia carriera di raccoglitore, nonostante la rinnovata promessa, a ogni settembre, di darmi una mancia per le nocciole raccolte, un tanto al chilo.

Cominciai ad accorgermi della fatica dei miei quando ormai ero grandicello e loro sulla strada per diventare anziani, ma a quel punto mio padre si avviava a chiudere per via dell'età la sua bottega e poteva dedicare più tempo alla passione per la campagna, così che oramai facevano parte della loro esistenza normale non solo la raccolta delle nocciole, ma anche quella delle olive e la vendemmia. Confesso quindi anche il fatto di non aver mai provato seriamente il peso delle nocciole, se non per l'aiuto spicciolo che mi capitava di dare in qualche momento, essendo diventato robustello, per il riempimento dei sacchi o per il trasporto di quelli semipieni, o per altre cose che la cura delle nocciole richiedeva prima della vendita.

Nonostante il racconto frequente della grande alluvione del '57 e le prime avvisaglie di certe implicazioni sociali, le mie relazioni con noccioli e nocciole rivestirono per la mia esistenza quotidiana di bambino aspetti davvero "disimpegnati", passatempi leggeri, a volte anche veramente effimeri. Come quella sensazione piacevole, una sorta di pratica divertente, che provavo dal gradevole massaggio ricavato dal rotolarmi nelle nocciole stese sui teli nello spiazzo davanti a casa o sull'aia ad asciugare, ormai all'ombra ma ancora tiepide per il gran tempo trascorso al sole. Una sorta di vezzo, pur con l'attenzione che dovevo mettere per non fare uscire troppe nocciole fuori dai teli di canapa, perché poi

avrei dovuto raccogliercle tutte, a una a una. Oggi che ci si immerge nel fieno e in altre cose che diventano "in" perché pare servano a ritrovare se stessi, la pratica potrebbe trovare anche applicazioni originali e di successo.

Le nocciole sostituivano egregiamente e per tutto l'anno – ce n'erano sempre in casa - i sassolini o altri grossi semi in tutti quei giochi poveri in cui questi venivano usati, anche se erano meno buone a sostituire biglie o altre cose cui si



richiedeva di ruotare con regolarità. Dai giovani polloni del nocciolo ricavavo invece i migliori archi possibili, tanto quel giovane legno era flessibile e robusto. Scegliendo bene il pollone e disponendo di un buon filo da tendere si ricavavano archi magnifici, da fare invidia a Robin Hood, almeno per la fantasia dei piccoli arcieri. E tagliare un buon pollone non era affatto un problema, non c'erano rimproveri: il nocciolo era un albero quanto mai pollonifero e poi tutti quei polloni sarebbero stati eliminati al momento della ronca, con qualche rara eccezione laddove servivano per mantenere *a troffa*, ossia l'insieme ravvicinato delle piante produttive. Anche le frecce necessarie si potevano ricavare in gran quantità da quei polloni e quanto ai bersagli non c'era che da guardarsi in giro, visto che di pale di fichidindia, l'ideale per essere infilzate dalle frecce, ce n'erano ovunque a portata di mano.

Un certo divertimento, se così si può dire, ma forse andrebbe usata meglio la parola compiacimento, derivava dal ritrovamento di

strani esemplari di nocciole e dalla loro collezione. Non era un sentimento solo mio, anzi. Com'è sempre nella natura umana, la singolarità suscitava l'attenzione più che la regola e si combinava con la passione che credo covi in ognuno di noi per il collezionismo - tappi di bottiglia o rolex d'oro non importa - e per la conservazione di certe *mirabilia*.

Quelle del settore nocciole, a volte apparentemente o realmente uniche, andavano tenute da conto non meno di altre. Così al tempo della raccolta accumulavo su una mensola di una rustica credenza, ricavata nel muro della stanza della casa di campagna dove dormivo, un buon numero di singolari nocciole che mi venivano portate la sera, di tanto in tanto, quando se ne imbatteva chi raccoglieva quel giorno. Si trattava di nocciole che la natura aveva fatto diverse da tutte le altre, come capita anche con gli esseri umani. Nocciole stranissime, che erano formate di due, tre o quattro normali unite insieme, col risultato della deformazione dell'epicarpo, insolitamente



allungato. Queste erano *i nocchë* – italianizziamo pure in “le nocche”⁵ - ma c'erano anche altre deformazioni che potevano colpire la singola nocciola, che non si presentava più nella sua forma regolare, di solito tonda o più raramente allungata (qualità *mënnuřinë*), a secondo della varietà, ma tripartita o quadripartita (*u castellö, a řcricchja, a cöröña*), o anche con altre singolari deformazioni, come quando portava attaccata da un lato una nocciola rimasta piccola e sterile, che era una “sorella” o un “figlio”.

Queste particolari nocciole dalle strane forme non erano destinate a costituire una collezione organizzata per un tempo indefinito, ma più modestamente una raccolta che ogni anno durava solo per qualche mese, con l'eccezione di qualche esemplare che chissà perché rimaneva sempre abbandonata fino all'estate successiva nella credenza della casa di campagna. Tutte quelle nocciole erano infatti conservate per decorare al meglio, a Natale, *u pañözzö* o qualche altra preparazione tipica delle feste natalizie. Ricordo molto bene quei piccoli pani appena sfornati (*i pañözzë*), graziosamente decorati con le nocciole più strane - *nocchë* in quantità, giacché erano meno rare, e al centro le più singolari – ma destinate a essere rotte subito per mangiare le nocciole tostate insieme al pane caldo, superando anche la piccola delusione dovuta al fatto che i semi erano uguali a quelli delle nocciole normali. Il gusto era buono e andava bene così!

U pañözzö e altre tipiche preparazioni natalizie, di cui dirò in un altro momento, durarono fino alla fine dell'infanzia e poi rimasero solo un ricordo. Fu una questione di età, ma non solo. Piuttosto si tralasciò di ritrovarsi a Natale con tutti i parenti, zii e cugini vicini e lontani, a casa dei miei nonni, che avevano già una veneranda età e viaggiavano oltre e vicino ai novanta, giacché quand'ero alle medie mio nonno morì e mia nonna cominciò ad avere bisogno di aiuto nella vita di ogni giorno. I dolci di Natale, che più degli altri erano i dolci dei bambini, si ridussero di molto, perché a casa di ognuno di

⁵ Il termine sembrerebbe far riferimento alla deformazioni delle nocche delle dita, ma poteva essere entrato nell'uso per qualche altro motivo. Citiamo, senza voler collegare, che le nocciole nel Viterbese vengono chiamate *nocchie*.

noi il Natale arrivava oramai in modo diverso e perché in poco tempo non ci furono più bambini.

Così le nocciole cessarono di appartenere alla mia particolare gastronomia natalizia - non solo per me in verità, giacché tutti quanti in paese fummo invasi in poco tempo dalla pubblicità prima e da panettoni veri subito dopo - ma non cessarono del tutto di trovare la strada per la mia gola. Mia madre continuò infatti, fino a che poté, a trovare il tempo per preparare torroni, croccanti e altri dolcetti a base di nocciole. Ogni tanto si avventurava a preparare oltre ai primi due anche *i ñzöllë*, fatti di farina e pasta di nocciole⁶. Questi erano dolcetti da forno piatti e bruni, dello spessore di un centimetro o poco più e dalla forma tonda o romboidale, decorati con una nocciola tostata o con un chiodo di garofano. *I ñzöllë* erano tradizionalmente destinati a un consumo dilatato nel tempo, anche se dopo un po' di giorni diventavano duri, ma accadeva sempre che buona parte di esse venissero consumate, soprattutto da me, ancora tiepide e profumanti di forno. La mia preferenza era decisamente per il consumo immediato, ma quando duravano, si offrivano nelle visite.

Di tutte le altre possibilità gastronomiche a base di nocciole ho cominciato ad avere cognizione solamente una ventina di anni dopo, quando giunse l'età in cui la gola diventa un vizio ammantato di una sua aura culturale che lo giustifica e che lo eleva.

Le sagre della nocciola di un tempo del resto, anche quelle nei paesi vicini, quando anche andavano al di là di una prima edizione, non si avventuravano mai, diversamente da ciò che accade ora, in sperimentazioni gastronomiche.

Neanche si pensava a gettare uno sguardo a ciò che succedeva in altre parti d'Italia. L'orizzonte gastronomico di una vita da bambino e da adolescente vissuta (e condizionata) in mezzo a quelle piante e a quei frutti erano giusto quei dolci, e ovviante il cioccolato alla nocciola, o il gelato alla nocciola, che però erano altra cosa perché si dovevano comprare.

⁶ In diverse flessioni siciliane per gli stessi dolcetti (o comunque assai simili) si utilizza *i 'nzuddi*, al maschile.

Prima di arrivare ad essi c'erano tuttavia forme più elementari di consumo dei frutti che mi erano gradite. Le nocciole si potevano mettere in forno per le feste natalizie ma anche nelle altre occasioni in cui occorreva tostarle per poi trasformarle in dolci. Private facilmente della pellicola, al forno erano tutt'altra cosa rispetto a quelle normali e a mia madre toccava raddoppiare sempre le dosi preventivate.

Di tanto in tanto le nocciole venivano consumate anche così come erano, da sole o con il pane, come companatico. Se crude dovevano essere, preferivo tuttavia le nocciole ancora verdi, più o



meno formate. Dapprima dolci e tenere, poi via via più croccanti e saporite, fino a che erano sugli alberi erano considerate "verdi", e così piacevano a me, anche se mi rendevo conto che gran parte dei grandi aveva gusti diversi. Con il trascorrere degli anni ho conservato il piacere di mangiare le nocciole tenere e l'ho trasmesso a mio figlio, seppure con la raccomandazione di non fare proprio come me, che ho sempre usato i denti per schiacciarle, fino a quando non ne ho appoggiato per distrazione una su un dente otturato, ho spinto ed ho combinato un vero (e costosissimo) disastro per quello stesso dente e per gli altri vicini.

Visto che la pianta vegeta ovunque in Italia, non mi è mai mancata l'occasione di continuare a consumarle "verdi". Per tradizione, certo indotta da lunghe osservazioni, ma probabilmente anche per le credenze intorno a quel giorno magico, ampiamente diffuse in molti luoghi, in famiglia mi si diceva che i semi cominciassero a comparire per San Giovanni, il 24 giugno (*a San*

Giuvannë cë cařa a pastilla). Quello è un giorno fondamentale per molte piante, tempo balsamico speciale, giorno giusto per fare una serie di cose, dalla raccolta di molte erbe officinali al liquore con le noci. Da quel giorno io cominciavo a tirar giù nocciole dagli alberi. Le prime settimane rimanevo deluso per via delle esigue dimensioni dei semi, veramente insignificanti, ma a poco a poco essi prendevano consistenza e oltre che gradevoli al gusto cominciavano a diventare anche significativi nella sostanza.

Scoprii molto più tardi che l'albero delle nocciole serviva e serve anche ad altre cose. Da quando, ormai una quarantina di anni dopo, ho deciso di dedicare del tempo alle relazioni tra uomini e piante, anzi alle loro storie, ho cominciato a rendermi conto di quanto ampie siano usanze e tradizioni in altre parti d'Italia, dove il rapporto fra uomini e noccioli è forte e di antica data, e di come sia in atto uno sforzo per valorizzarle, o almeno per tutelarne la memoria. Non è un caso - e probabilmente può andare al di là degli stessi scopi promozionali del prodotto - che oramai da qualche tempo si è costituita ed è attiva una associazione fra le c. d. "città della nocciola"⁷.

Non ho trovato tuttavia finora e da nessuna parte alcuna memoria o riferimento a un uso particolare delle foglie, forse a causa della scarsa o nulla attenzione all'argomento o forse per pudore. Eppure quando ero piccolo non c'era nessuno del paese che avesse una qualche dimestichezza con la campagna - ed era, come detto, la maggior parte della popolazione - che non avesse anche confidenza con un particolare uso pratico delle foglie dei noccioli. Capitava certo ogni giorno che nel gran tempo che tutta quella gente trascorrevva all'aperto lontano da casa - e spesso da qualsiasi casa - come in qualunque società contadina, occorresse dare risposta immediata ai bisogni fisiologici, lì dove poteva capitare, anche se possibilmente sempre al riparo da occhi indiscreti. Ebbene dalle mie parti erano quasi sempre le foglie del nocciolo a svolgere la funzione che oggi svolgono fazzoletti di carta, salviette umidificate o più semplicemente la carta

⁷ Vedi sopra l'indicazione relativa al sito web.

igienica, tutte cose che all'epoca non esistevano, fatta eccezione per quest'ultima, che era cominciata a diventare "di moda" da poco, come diceva qualcuno. Prima della comparsa di quest'ultima nella maggior parte delle case c'erano altri tipi di carta, che comunque nessuno portava con sé in giro per le campagne, e prima ancora, per tutte le generazioni precedenti, ci doveva essere stato dell'altro.

Le foglie dei noccioli erano ampiamente disponibili, larghe a sufficienza, specie combinandone insieme due o tre, e spesso morbide quanto bastava per evitare sensazioni o effetti sgradevoli. Non c'erano sostituti altrettanto utili a quello scopo, giacché le foglie più grandi avevano tutte una qualche controindicazione e quelle più piccole non erano buone per quella necessità. Solo le foglie della vite, di qualche varietà dalla forma grande e poco lucida, come la "fragola", potevano essere di qualche utilità. Era giusto una di quelle domande senza risposta che tenevo per me, quella su come potessero risolvere il problema in quei posti dove al posto dei noccioli si coltivavano ulivi o frumento, considerato anche che lì un nascondiglio non si sarebbe trovato facilmente. Volevi mettere i vantaggi di poterti riparare subito *arrierë a na troffa*⁸, quando arrivava il momento del bisogno!

Nessuna lettura e nessuna scoperta di usanze e tradizioni restituisce comunque i suoni e i rumori che producevano noccioli e nocciole. Bisognerebbe registrarli, se ancora è possibile, per farli ascoltare a coloro che non li hanno mai sentiti. Ad altri come me la registrazione non serve, perché quei suoni e quei rumori sono incancellabili, ancora oggi, dopo più di quaranta anni. I noccioli scossi dal vento rumoreggiavano in un modo tutto particolare, avendo un loro suono diverso da quello di tutti gli altri alberi (*u ventö ñtre nuccillë*), difficile da descrivere. Le nocciole però di rumori ne avevano più di uno, a seconda della condizione in cui si trovavano. Si assomigliavano per lo più tra di loro ma erano allo stesso tempo diversi, tanto che potevi tenere gli occhi chiusi o essere lontano e capire lo stesso cosa stava accadendo dal tipo di rumore.

⁸ "Dietro una *troffa*", che è assai più che un cespuglio.

C'era il rumore delle nocciole nel sacco che i raccoglitori portavano legato intorno alla vita, che serviva, insieme al peso, a far capire se era venuto il momento di svuotarlo nel sacco più grande. In quest'ultimo le nocciole rumoreggiavano a modo loro a ogni versamento. Diverso ancora era il rumore che facevano quando era il momento di riempire i sacchi per il viaggio dei muli. Era quella anche l'occasione di "misurarle", così che dalla montagna che si era formata nella stanza le nocciole non finivano direttamente nei sacchi di canapa per il tramite di qualche pala ma mediante i contenitori in ferro che si usavano come misure, *u munnellö* e *u dumunnellë*⁹, e in verità quasi sempre quest'ultimo giacché valeva il doppio e, raddoppiato a sua volta, era buono per fare *un tummuřö* - l'unità di misura delle nocciole fino alla vendita, trasformata in chili e quintali solo dalla pesatura del commerciante. Soprattutto era buono a riempire in fretta il sacco reggendo il peso delle nocciole senza spaccarsi la schiena. Il suono di quella misura di ferro che affondava nella montagna di nocciole assomigliava a qualcosa che grattava e quello delle poche nocciole versate nel *du munnellë* vuoto era sordo e cupo, ma voleva dire che si era riempito un altro sacco. C'era il rumore, anch'esso tutto particolare, che produceva lo smuovere tra le frasche con una forcella dei raccoglitori e il loro procedere passo dopo passo, con lentezza. Specie quello della seconda passata di raccolta, per via del maggior numero di foglie secche, disturbato solo di tanto in tanto dal canto delle ultime cicale o di qualche donna che provava in quel modo a ignorare la fatica. Continuo e ritmato, e anch'esso inconfondibile, era invece il rumore delle nocciole sui teli di canapa, messe lì *a cařiarë*, mosse e rimosse con un rastrello per una operazione che andava effettuata più volte al giorno, così da consentire un'efficace e uniforme essiccazione. Quel rumore dei rastrelli che mescolavano e rimescolavano nocciole su ogni aia davanti a ogni casa in ognuna di quelle contrade che si succedevano lungo il fiume si poteva sentire in continuazione anche a

⁹ Si usava questa misura anche per le olive.

distanza. Ora mi dicono che si sente raramente, ma lo riconoscerei ancora fra mille altri rumori.

Come tutti, devo aver compreso a un certo punto che in quella operazione di essiccazione si giocava la parte forse più importante di tutto il ciclo produttivo - senza che nessuno te lo dicesse, lo capivi dai discorsi quando cominciavi ad essere un adolescente - giacché il commerciante-acquirente avrebbe verificato scrupolosamente la giusta essiccazione al momento della vendita, specie se non stava trattando con persone note per essere affidabili. Non era solo una questione di qualità, che era comunque quella che era e che una tecnica colturale vecchia di secoli e affidata quasi totalmente alla natura non avrebbe potuto cambiare, quanto di soldi, interesse concreto, per via del maggior peso che avrebbe potuto pagare o del rifiuto all'acquisto. Chi acquistava voleva nocciole essiccate al punto giusto, più leggere, e chi vendeva aveva convenienza a consegnare nocciole dall'essiccazione approssimativa.

Più rimescolamenti=meno peso= meno soldi che si potevano ottenere dalla vendita del prodotto, e così in teoria sarebbe stato meglio consegnare le nocciole come erano state raccolte, senza la fastidiosa cura al sole. Difficile però imbrogliare in un paese che da secoli viveva sulla produzione delle nocciole e quindi chissà da quanto tempo si era trovato un tacito accordo per definire come dovevano essere essiccate al punto giusto le nocciole, così da poter mettere d'accordo venditore e acquirente, due punti di vista di solito poco conciliabili.

Come tutti, non devo averci messo molto tempo invece a comprendere che le nocciole pesavano. La cosa mi era assolutamente chiara. Pesavano già nel mio sacchettino, e pesavano ancora di più nei sacchi semipieni che un paio di volte al giorno si riportavano a casa lungo il viottolo che si inerpica verso il Sambuco¹⁰. Pesavano anche quando stavano sui teli di canapa che bisognava portare fuori al sole ogni mattino e riportare in casa ogni sera per evitare che l'umidità della notte le danneggiasse, oppure, e di corsa, tutte quelle volte che il cielo minacciava un temporale. Pesavano, eccome, nei sacchi che

¹⁰ Altra frazione rurale del Comune di San Piero Patti, giusto di fronte a quella di Fiumara, sulla sinistra del Timeto.

riempivamo di quelle già essiccate e pronte e che gli uomini che venivano per “il viaggio” caricavano a fatica sui muli, con una tecnica tutta loro, assecondata dalle stesse bestie (e però si capiva che mal sopportavano).

Pesavano le nocciole! Terribilmente, per i poveri cristi che presso i depositi dei commercianti in paese passavano tutto il giorno a scaricare dai muli i pesantissimi sacchi, a svuotarli e a ricaricarne altri sui camion che li portavano via, lontano. Non c’era altro lavoro per loro in quel periodo, e grazie a Dio che c’era! Nelle due settimane a cavallo di San Biagio, quando il ritmo del lavoro era decisamente più intenso, si spezzavano davvero la schiena, dal primo mattino fino almeno all’Ave Maria.

Le nocciole costavano fatica. Crescendo compresi anch’io i significati dei termini propri delle tecniche colturali che si usavano, e compresi anche che la fatica non cominciava al tempo della raccolta e non si poteva attribuire solo al peso delle nocciole. Non annoierò però nessuno per questa strada e lascio a chi ne ha voglia di perdersi nei ricordi, o nel gran mare della letteratura specialistica che è stata



prodotta col tempo intorno alla coltivazione del nocciolo, per ogni aspetto che possa

riguardarla, comprese le malattie, che mi erano state spiegate con la nebbia e con quegli ovettoni quasi invisibili che ogni tanto scopro sui giovani frutti o sugli involucri, così graziosi tutti insieme. Mi terrò lontano anche da quei ragionamenti, che vivacizzavano le piazze del paese non meno della bottega di mio padre, su quando potesse giungere la settimana giusta per concordare il prezzo di vendita. Concludo solo ricordando che a un certo punto mi sembrò che anche la storia del mio rapporto con i noccioli e le nocciole stesse per finire.

Le nocciole pesavano e costavano fatica, ma la fatica costava sempre di più anche da quelle parti del Sud che sembravano arrancare dietro l’Italia del benessere economico, anche nel mio paese, in quella povera vallata dei Nebrodi della Sicilia nordorientale. Le persone disposte a faticare per una paga sempre misera diminuirono di anno in anno e non fu sufficiente pagarle meglio, perché il modo di coltivare, raccogliere e vendere rimase uguale a quello che era sempre stato. Nonostante i buoni consigli di chi voleva cambiare, come avevano fatto altrove, non ci fu verso di convincere i miei compaesani a rendere quell’attività redditizia industriandosi diversamente. La concorrenza sul mercato, che era già terribile quand’ero un bambino, si fece insostenibile. La domanda che da quegli anni prese a circolare sempre più spesso per le strade e le botteghe del paese fu da allora e per molti anni a venire sempre la stessa: “*quantō mē costa na fēmmēna stō annō?*”¹¹. E anche la risposta, “*noñ varē cchjù a peña!*”¹², divenne sempre più sconsolata. Un destino segnato.

Quando anch’io dovetti fare le valigie, seppure con una laurea in tasca e con una buona voglia di andarmene con quella per il mondo, le campagne si erano già spopolate da qualche tempo e quella domanda erano ormai rimasti in pochi a porsela ancora. Così non sembrò affatto strano se uno come me, qualche anno dopo, non avendo più i genitori, vendette il nocciolo che era costato tanta fatica. Non pochi, anzi, mi dissero di considerarmi fortunato per essere riuscito a venderlo.

¹¹ “Quanto mi costa una femmina quest’anno?”

¹² “Non vale più la pena!”.

Oramai l'alta vallata del Timeto andrebbe destinata a una seria tutela ambientale, avendo la natura cominciato a prendere il sopravvento sulla storia millenaria di una agricoltura e di una antropizzazione diffuse come in poche altre vallate. Quelli che raccolgono ancora le nocciole, o le fanno raccogliere, lo fanno per una questione sentimentale: pagano più di quanto ricavano per illudersi di rimanere giovani.

Per via della vendita del nocciolo di famiglia e per il destino ineluttabile di quella secolare coltura del mio paese, non avendo voluto cedere alla peggiore delle illusioni - quella crudele di fermare il tempo - fu quindi normale che io credessi a un certo momento di dovermi convincere che anche per me la relazione intima con quelle piante era finita. Tuttavia quando mi vedo con mio figlio - al Sud o al Nord non fa differenza - tirar giù insieme da un albero, in gran quantità, le nocciole "verdi", schiacciarle, ormai con un sasso, e mangiarle, mi rendo conto che quella relazione non è finita del tutto. Forse non è poco se, di questi tempi, mio figlio sa bene che le nocciole non nascono direttamente nel cioccolato ma si trovano sugli alberi e si possono anche mangiare così come sono.

© Pietro Ficarra, agosto 2010 – Tutti i diritti riservati
all'autore

Le immagini sono dell'autore del presente scritto, ad eccezione di quelle a pagina 6 (Carmelo Rifici) e a pagina 7 (tratta dal volume Immagini di lavoro e vita contadina a San Piero Patti di Silvia Genovese e Antonio Caruso, G.B.M. 1981, i cui testi e le foto sono opera degli autori citati).