

Incontri

la Sicilia e l'altrove

SICILIA E GIAPPONE

antichi e presenti legami

BRITISH MUSEUM

il pensiero dei visitatori
sulla Sicilia

LA CALTAGIRONE DI STURZO

luce elettrica e bene
comune

LENTINI

un insolito cofanetto
eburneo

TOMASI DI LAMPEDUSA

e un racconto ispiratore
di mann

Fondata da E. Aldo Motta nel 1987

Poste Italiane SpA - Sped. in Abbonamento Postale 70% - Catania

Associazione Culturale Incontri - Trimestrale - Nuova serie - Euro 6,50

Anno V N. 17 OTT - DIC 2016
ISSN 2281-5570 Incontri (Catania)

INCONTRO CON I LETTORI

Colmato un vuoto sulle vestigia della Catania antica

Gentile direttore,

le scrivo per segnalare un evento di sicuro interesse per i suoi lettori che riguarda la presentazione di un corposo volume sulle vestigia della Catania antica. Per una sorprendente strategia editoriale (e direi culturale), il volume, pur con veste grafica di pregio, non sarà posto in vendita, ma distribuito gratuitamente, anzitutto alle biblioteche pubbliche e quindi, in formato PDF, potrà essere scaricato dal web. Il senso della scelta è chiaro: Catania antica appartiene a tutti; non si compra e non si vende.

Per questo motivo mi sembra utile sottoporre alcune riflessioni.

La risorsa siciliana per eccellenza (*sic dicuntur*) è il turismo culturale. Ed in effetti, partorito da una crisi economica che non smette di mordere, sembra tornato il *Flâneur*, il girovago che cerca angoli segreti, di cui l'isola è indubbiamente ricca.

Quando in Sicilia si parla di beni culturali, ci si riferisce anzitutto ai beni archeologici. Chi cerca Tiziano, o Michelangelo o Borromini è inutile che venga in Sicilia. Per un tempio dorico, invece, dovrà venire ad Agrigento, a Segesta o a Selinunte. Per un teatro antico potrebbe certo andare ad Epidauro e lì concludere, o quasi, la sua ricerca in Grecia, ma se verrà in Sicilia ne troverà tanti e grandi, come quelli di Siracusa, Taormina o Catania.

Catania, appunto, dal passato greco che ha lasciato splendidi tetradrammi e una corposa stipe votiva; città dalla singolare fioritura di età romana, *self-made evident* anche per il visitatore più distratto, con edifici in ottimo stato che segnano ancora assetto urbano e *skyline*. Né è un caso che qui nacque, nel 1779, la prima Soprintendenza del mondo e che il centro etneo fu tappa del *Grand Tour*.

Ma nel tardo '800 la città dimenticò di essere antica ed abbracciò una dimensione



Tremisse aureo di Costante II, 662-668 d.C.
Dai recenti scavi alla Rotonda di Catania.

industriale che nel secondo '900 la definiva, non senza compiacimento, come "Milano del Sud". Eppure, Catania antica è sopravvissuta alla caduta di coscienza dei suoi abitanti, ed è ancora lì, pronta per il *Flâneur* redivivo. Con la differenza che dal *Grand Tour* le conoscenze si sono moltiplicate.

Così, il 13 ottobre, alle 16,30, presso il Coro di Notte del Monastero dei Benedettini di Catania, verrà presentato il volume, "Catania Antica. Nuove prospettive di ricerca", edito dalla Regione Siciliana, che racconta nei dettagli quanto era caduto in oblio. Il *parterre* degli oratori è interessante: Claudia Guastella, Pietro Giovanni Guzzo, Rosalba Panvini e Thomas Schaefer, oltre ai padroni di casa Massimo Frasca e Maria Costanza Lentini e, naturalmente, al curatore del libro Fabrizio Nicoletti.

Il volume è una corposa miscellanea di contributi, scritti da diversi studiosi che affrontano lo sviluppo urbano dalla preistoria alla tarda antichità, la storia della ricerca, l'identità della città antica e i riflessi dell'antico nella città moderna, sia nella struttura urbana che nell'immaginario collettivo. I numerosi dati inediti o da ricerche recenti che vi confluiscano, globalmente considerati, forniscono un'immagine di Catania antica e dei suoi importanti monumenti certamente nuova.

Marcella Carolina Labruna

Incontri - La Sicilia e l'altrove

Rivista trimestrale di cultura - fondata da E. Aldo Motta nel 1987

Nuova serie, anno V, numero 17

Ottobre-Dicembre 2016

ROC n°22430 - 22 Maggio 2012

ISSN 2281-5570 Incontri (Catania)

Direttore editoriale

Elio Miccichè

Comitato di Direzione

Giamina Croazzo, Elio Miccichè,
Gino Sanfilippo

Direttore responsabile

Alfio Patti

Comitato Scientifico

Rosalba Galvagno (*Università degli Studi di Catania: Letterature Compare e Teoria della Letteratura*); Claudia Guastella (*Università degli Studi di Catania: Storia dell'arte medievale*); Paolo Militello (*Università degli Studi di Catania: Storia moderna*), Fabrizio Nicoletti (*Museo Regionale Interdisciplinare di Catania: funzionario direttivo archeologo*)

Redazione

Mariella Bonasera, Carmela Costa, Francesco Giuffrida, Sibylle Kreisel, Agatino Reitano

Testi

Mercedes Auteri, Raffaella Cecilia, Barbara Distanfano, Francesco Failla, Domenico Giovanni Famà, Antonella Fleres, Antonio Guerrieri, Filippo Ianni, Sibylle Kreisel, Paolo Militello, Gloriana Orlando, Agatino Reitano, Giuseppina Salerno, Stefano Schirò, Silvia Toro, Giacomo Tamburino, Corinne Valenti

Progetto grafico e impaginazione

Davide Miccichè

Stampa

Tipografia Kromatografica - Ispica

Webmaster

Armando Villani

Incontri

EDIZIONI

Associazione Culturale Incontri


Viale Tirreno, 6/O - 95123 Catania

Per associarsi e sostenerci

Tel. 328 8933734

info@edizioniincontri.it

www.edizioniincontri.it

 Edizioni Incontri

Un numero: euro 6,50

Numero arretrato: euro 6,50 più spese postali

Quota associativa annua (quattro numeri):

Ordinaria: euro 25,00

Sostenitore: euro 50,00

Estero: euro 25,00 più spese postali

C.c.p. n° 1006273229

(IBAN: IT05 0076 0116 9000 0100 6273 229)

intestato a Associazione Culturale Incontri

Viale Tirreno, 6/O - 95123 Catania

Rivista omaggio per gli associati

Gli autori sono unici responsabili del contenuto degli articoli.

Tutti i diritti sono riservati. Nessuna parte della rivista può essere riprodotta in qualsiasi forma (per fotocopia, microfilm o qualsiasi altro procedimento), o rielaborata con uso di sistemi elettronici, o riprodotta, o diffusa, senza autorizzazione scritta dell'editore.

LA SICILIA E LO ZAFFERANO, IL FIORE D'AUTUNNO CHE RESISTE ALLE MACCHINE

Storia di *Saffron Art*, un ritorno alla terra e alla vita

di **BARBARA DISTEFANO**

(Dottoranda in Studi letterari e docente di Lettere)

Fiorisce fra ottobre e novembre, nella stagione in cui le foglie più tenaci si aggrappano alle ragnatele e la vita sembra tramontare. Si impianta ad agosto e germoglia a settembre, ma è in autunno che i suoi petali viola rallegrano i campi che hanno saputo sperare. «Per tutta la ventosa primavera e per la secca estate non fa che vivacchiare», questo «fiore di cinque petali che si uniscono in un delicato calice»: le avventure del *Crocus sativus* - più comunemente noto come zafferano, dal persiano "safra" che significa giallo - le racconta Maurizio Maggiani in un recente e-book. Ma è una storia antichissima, che nasce dalle coltivazioni del Medio Oriente e adorna tanto le sensuali pagine del *Cantico dei Cantici*, quanto quelle della cena di Trimalcione nel *Satyricon* di Petronio. I romani, infatti, solevano distribuirlo sulle panche dei convitati durante i banchetti e ne conoscevano anche le proprietà afrodisiache, da cui l'usanza di spargerlo sul letto degli sposi. Lo zafferano, che «delizia il cuore, giova al cervello freddo, stimola la lussuria», come si legge in un manuale di benessere cinquecentesco, arriva in Europa intorno al IX secolo, grazie agli spagnoli, che ancora oggi ne sono i primi produttori. E si insedia in Italia proprio nel Cinquecento, con un frate domenicano abruzzese, che ritorna dalla Spagna e avvia nella sua terra la coltivazione di quella che è tuttora la varietà più pregiata d'Italia. E in Sicilia?

«I fiori vengono in dono e poi si dilatano/ una sorveglianza acuta li silenzia/ non stancarsi mai dei doni»: questi versi di Amelia Rosselli potrebbero riassumere la storia dei coniugi Barbera e di *Saffron Art*, azienda nata anch'essa da un ritorno e dal dono di un pugno di bulbi dell'Aquila. «In questa scatoletta c'è la mia terra, c'è la Sicilia, c'è mia moglie»: la scatoletta è una confezione di vetro con il tappo in sughero, sigillata da un petalo realizzato al tombolo. Giuseppe Bar-



1. Il campo di zafferano a Mirabella Imbaccari (CT).

bera ce ne fa omaggio nella sua casa di Mirabella Imbaccari, piccolo centro dell'entroterra catanese. Vi è ritornato nella stagione in cui i giovani siciliani emigrano, facendo le valigie in direzione contraria, abbandonando Milano e la sicurezza del suo contratto a tempo indeterminato. Sua moglie è Samantha Cremona, dottorato di ricerca in Agraria conseguito con una tesi sui grani antichi siciliani e una guerra contro il cancro vinta anche grazie allo zafferano: un fiore delicato come la vita, che resiste a ogni logica industriale, rifiuta ogni meccanizzazione e sopporta solo la carezza delle dita.

***Saffron Art* è un'azienda a conduzione familiare, si inserisce in quel fenomeno di ritorno alla terra che sta interessando molti giovani siciliani. Com'è nata?**



2. Fiori raccolti in ceste di vimini.

Samantha: «È nata dai miei studi, ma soprattutto da un progetto di ritorno alla vita. Nel 2012 mi sono ammalata di cancro e la chemioterapia mi aveva privato del gusto: non sentivo più i sapori, avevo cominciato a odiare il cibo. Tutto sapeva di rame. Nel momento più buio della malattia, Giuseppe mi regalò uno smartphone e, per passare il tempo, scaricai una app di ricette. Un giorno ne trovai una che elencava le proprietà dello zafferano e mi dissi che dovevo provare. Mi cimentai con quel piatto e avvenne qualcosa di simile al mira-



3. In attesa della mondatura.

colo: riuscivo a mangiare, sentivo i sapori. A quel punto i miei studi risalirono a galla, cominciai a documentarmi e mi venne l'idea di comprare dei bulbi e coltivare lo zafferano qui in Sicilia».

Giuseppe: «Lo presi letteralmente come un capriccio, ho comprato quei bulbi dell'Aquila solo per accontentarla. Non credevo minimamente a questa storia dello zafferano di Sicilia! Adesso sono quasi più appassionato di lei. Perché se mia moglie si mette in testa una cosa, i risultati arrivano: siamo partiti nel 2013; ad appena un anno di distanza, le analisi di laboratorio sulla caratterizzazione sensoriale e chimica realizzate dall'Università di Catania e da quella di Messina, hanno rivelato che il nostro è un prodotto di categoria I».

Quindi la Sicilia è una terra adatta alla coltivazione dello zafferano?

S.: «Quello mediterraneo è un clima ideale, ma in realtà le zone marittime non sono indicate: il mare ritarda un po' la produzione. Poi occorre un terreno drenante, quello argilloso non va bene. E anche la piovosità deve essere contenuta. In linea di massima, serve un'altitudine compresa fra i 500 e i 700 metri. A qualcuno sarà capitato di imbattersi in dei fiori di zafferano sull'Etna: ma quello è zafferano selvatico, è diverso da quello che coltiviamo noi.

Va detto che in Sicilia non siamo gli unici: ci sono dei campi sperimentali nelle zone di Enna e degli Iblei. Ma è capitato che alcuni giovani ci chiedessero consiglio. Dal mese di luglio, perciò, teniamo un corso di coltivazione dello zafferano finanziato da Yous, una società di Brescia che si occupa di politiche attive del lavoro».

Come si arriva alla categoria I? Da cosa dipende la qualità del prodotto?

G.: «Precisiamo, intanto, che la nostra è una coltura biologica: non utilizziamo fertilizzanti sul terreno, il diserbo lo facciamo manualmente. E per evitare i trattamenti chimici, pratichiamo una coltura non pluriennale ma biennale, cioè a dire ogni due anni espantiamo i bulbi per evitare le contaminazioni. La qualità dipende sostanzialmente da tre fattori: la tipologia di bulbo, i processi di essiccazione e le modalità di conservazione. Si può dire quindi che, a parità di condizioni climatiche, vince l'arte».

Infatti l'azienda si chiama *Saffron Art*. In cosa consiste quest'arte?

S.: «È l'arte di stare dietro alla vita, che rinasce continuamente. A cominciare dalla raccolta, che si fa a ottobre: i fiori, infatti, sbocciano in una notte ed è ovvio che bisogna raccogliergli tutti in giornata. Ma chiaramente non è solo questo: il nostro lavoro comincia alle cinque e mezza del mattino, perché loro si aprono appena sorge il sole e bisogna prenderli tutti quando sono ancora chiusi. Vanno tranciati con le dita, è un'operazione delicatissima. Ci sono stati dei tentativi di meccanizzazione, per esempio all'Università di Cagliari, ma non hanno dato buoni risultati. Mentre li raccogliamo, li riponiamo nelle ceste di vimini, un materiale che permette loro di cominciare ad asciugarsi».

G.: «Ormai la nostra famiglia non vede l'ora che sia ottobre, si tratta di un lavoraccio, ma anche di una festa. È una scusa per ritrovarci tutti attorno allo stesso tavolo. Mio fratello, per esempio, si è fatto contagiare questa passione al punto di mettersi a studiare il *Libro bianco dello zafferano in Europa*».



4. Confezionamento dei pistilli.



5. Lavorazione a tombolo dei petali.

Quali sono le fasi che seguono la raccolta?

G.: «Accennavo al fatto che dal campo si passa al tavolo, dove inizia la seconda fase: la mondatura. Ogni fiore presenta tre pistilli, che bisogna tranciare in un punto preciso: esattamente in corrispondenza del cambio di colore, tra il rosso porpora e l'arancio. Il resto fa peso, ma abbassa la qualità. Noi commercializziamo lo zafferano direttamente in pistilli. Ma il nostro è un prodotto di nicchia: le polveri in commercio sono ottenute perlopiù con processi di sofisticazione alimentare, la polverizzazione di solito prevede l'aggiunta della curcuma».

S.: «Dopo la mondatura viene l'operazione più delicata. E non ci si può stancare, perché anche quella va fatta entro la sera: è l'essiccazione, che deve avvenire a basse temperature, affinché si mantengano intatte le caratteristiche organolettiche del prodotto. Anticamente si usavano i camini, ma questo dava allo zafferano una fragranza tostata. Noi, invece, abbiamo acquistato degli essiccatori ad aria a temperatura controllata, forniti di timer e di raccogliatore di umidità. Quest'ultimo non è un dettaglio di poco conto, perché l'umidità dell'aria non è standard, ma ovviamente varia a seconda delle giornate. L'essiccazione giusta, comunque, si raggiunge quando

il prodotto si riduce a un quinto del peso iniziale: di conseguenza, 100 grammi diventano 20».

E la conservazione?

G.: «Per quella utilizziamo dei barattoli ermetici di vetro. La cosa più importante è tenerli al riparo dalla luce, perché altrimenti i pistilli perdono la colorazione porpora, tendono a ossidarsi e a diventare marroni. Per ovviare a questo inconveniente, si possono rivestire i barattoli con la carta stagnola, ed è quello che facciamo».

Se 3000 fiori richiedono un lavoro di 12 ore, si spiega perché i prezzi dello zafferano si aggirano tra i 18 e i 22 euro al grammo. Qual è il guadagno per voi, che vendete la qualità più costosa?

G.: «Il nostro è un campo di 700 metri quadri e quest'anno ci saranno circa 55.000 bulbi, che equivalgono a una produzione di circa 800 grammi. Dai risultati raccolti in questi cinque anni, abbiamo stimato che, per la produzione di un kg di zafferano, occorre che sei persone forniscano la loro manodopera per 600 ore. Pertanto, abbiamo stimato un ricavo pro-capite medio di circa 5 euro l'ora. L'azienda a conduzione familiare, quindi, sembra l'unica soluzione».

S.: «Il punto è che quello che si produce in un anno va via in due, massimo tre mesi: la domanda supera l'offerta, non si riesce a coprirlo. Con i nostri standard, lo zafferano non può essere l'unica fonte di reddito. Giuseppe ha il suo lavoro, per noi non lo è. Ma si potrebbe fare rete e provare a soddisfare una maggiore richiesta: che c'è come abbiamo potuto constatare da subito. Fare rete, e poi magari provare anche a valorizzare il territorio e le produzioni locali. E quello lo facciamo già: la realizzazione dei petali delle nostre confezioni è affidata a Mirabella Imbaccari e alla sua rinomata arte del tombolo».

BIBLIOGRAFIA

- Aa.Vv., 1983, *Il libro di casa Cerruti*, Mondadori, Milano.
- CERONETTI, GUIDO (a cura di), 1975, *Il Cantico dei Cantici*, Adelphi, Milano.
- MAGGIANI, MAURIZIO, 2011, *Zafferano*, Feltrinelli, Milano.
- ROSSELLI, AMELIA, 1997, *Poesie*, Garzanti, Milano.
- SCARAFIA, SARA, *Addio al posto sicuro a Milano per seguire il richiamo della terra*, in «La Repubblica», 26 agosto 2016.
- PETRONIO, 2004, *Satyricon*, Milano, Rizzoli.