



## Storie di Santo Pietro

Come in tutti i “luoghi del cuore”, nel corso della sua lunga storia, a Santo Pietro si sono intrecciati racconti di vita vissuta i cui protagonisti sono stati di volta in volta uomini, donne, luoghi, eventi storici etc.

Tramandate dai vari membri della famiglia e spesso raccontate nei dopocena estivi sotto gli ulivi, queste “storie” sono parte della nostra memoria, solide come le pietre delle nostre case e feconde come la terra che coltiviamo.

## **Santo Pietro, la nonna Bice e le conserve**

di  
Marta Vergara Caffarelli

Mia nonna Bice ha avuto una vita lunga e, credo, nel complesso felice. Ci ha lasciato tre anni fa a 101 anni nel pieno possesso delle sue facoltà mentali. Tra i suoi momenti e motivi di felicità, Santo Pietro la nostra campagna, era forse il più sincero e profondo. L'amava con tutto il cuore, ne conosceva i più reconditi sentieri, i singoli alberi, gli uomini e le donne che per generazioni ci hanno aiutato a coltivarla. Da lei ho ereditato questo amore e le mille piccole “lezioni” di vita in campagna che mi accompagneranno per tutta la vita.

Da donna vissuta a lungo prima della diffusione di concimi chimici, pesticidi e frigoriferi, viveva la campagna nel modo più naturale ed antico: ogni stagione ha i suoi frutti, ed essi possono essere conservati in vario modo, riducendo al minimo gli scarti. Tutto ciò che è organico trova in campagna la sua utilizzazione.

L'estate e l'autunno erano le stagioni in cui la sua attività era più intensa e spesso mi permetteva di accompagnarla. Passeggiando e chiacchierando alla ricerca di un ortaggio, di un albero di meline selvatiche o di un cespuglio di more, assorbivo inconsapevolmente la sua visione e la sua saggezza.



Armata di cappello di paglia, canna con uncino, panierino e guanti, ma sempre con gli orecchini di perle e qualche sigaretta, si avviava con me verso le zone dell'azienda che, di volta in volta, potevano riservarci la sorpresa di piccoli tesori nascosti.

L'orto innanzitutto, per controllare lo stato di maturazione delle 500 piantine di pomodoro da salsa e programmare l'avvio di quella che era una vera operazione aziendale di notevole complessità: la produzione di centinaia di bottiglie di "salsa pronta" destinate ad alimentare per tutto l'anno la mensa della numerosa famiglia e quelle di parenti ed amici.



L'avvio del lavoro era una allegra cerimonia familiare e le operazioni duravano giorni con l'aiuto di varie collaboratrici espertissime.



Ma se la “campagna della salsa” non aveva eguali per durata e complessità, molte altre erano le occasioni per scoprire e valorizzare altri prodotti che la campagna offriva spontaneamente.

Dopo le prime, sempre sospirate, piogge di fine agosto, a settembre era il momento della raccolta delle more lungo le siepi che da sempre crescono sul bordo delle stradelle sterrate. Qui la canna con uncino e i guanti erano necessari e riempire un paniere di qualche chilo poteva richiedere l'intera mattinata. Bisognava scegliere quelle mature ma non ancora appassite e le migliori, naturalmente, finivano mangiate sul posto con un misto di godimento e tacita complicità. Solo quando il paniere era pieno si tornava a passo lento verso casa.



Arrivati nella fresca penombra dell'antica cucina, tra le pentole di rame e i mille utensili di legno, iniziava immediatamente il rito della preparazione della marmellata di more, punto fermo irrinunciabile delle nostre prime colazioni per tutto l'inverno .

La prima pentola di marmellata ancora calda veniva però subito utilizzata per una sontuosa crostata da offrire alla sempre numerosa tribù di figli, nipoti e pronipoti.

Altre marmellate si facevano con perine selvatiche, pesche, albicocche, fichi.



In autunno andavamo anche a controllare un vecchio albero, poco appariscente e con frutti durissimi, immangiabili, le mele cotogne. In quella stagione dovevano essere più o meno mature, ma restavano dure e poco attraenti. La prima volta le raccolsi con diffidenza, quasi solo per farle piacere.

Non sapevo ancora che nella cucina della nonna quei frutti si sarebbero trasformati nella meravigliosa cotognata dopo un' interminabile cottura a fuoco lento.

La composta di cotogna al termine della cottura era di un colore bruno dorato e in tutta la casa si spandeva il caratteristico dolce profumo.

Ancora calda veniva versata in formelle di ceramica di Santo Stefano di Camastra che avevano sul fondo varie decorazioni, cosicchè, al termine della lunga asciugatura, capovolgendo le ciotole si creavano delle piccole cotognate decorate che potevano, grazie allo zucchero aggiunto in cottura, essere conservate a lungo.

Nel mese di ottobre incombeva l'altra grande operazione aziendale di Santo Pietro: il raccolto delle olive che, a seconda delle annate, poteva prolungarsi fino alla fine di novembre.

Nonna Bice lasciava volentieri ad altri, la parte maschile della famiglia, la complessa gestione della raccolta delle olive e della produzione dell'olio, ma non rinunciava alla raccolta e conservazione delle olive da consumare in casa per tutto l'anno.

Innanzitutto bisognava scegliere gli alberi più adatti. In genere erano preferiti quelli della varietà *Crastisi* perché, oltre a produrre le olive più grosse e tenere, hanno un andamento dei rami verso il basso che ci consentiva di raccoglierne i frutti a mano da terra senza uso di scale. Bisognava scegliere quelle ancora verdi, senza alcun difetto, e selezionando ovviamente quelle di calibro maggiore. Anche in questo caso, riempire un paio di panieri di pochi chili richiedeva tempo e fatica, ma l'inesauribile conversazione della Nonna faceva scorrere il tempo in fretta.

Ma il lavoro durava anche sulla via di ritorno a casa. L'occhio fisso sul terreno, occorreva scoprire e raccogliere i *passuluna*. Olive già mature, cadute dall'albero e ulteriormente maturate a terra, divenendo di color bruno e con l'esterno rugoso. Anche in questo caso fui all'inizio riluttante, poi ne ho capito il dolce sapore maturo e fragrante di erbe spontanee. La nonna mi raccontava che fino agli anni '60, la raccolta di questo prezioso "scarto" della natura veniva svolta da commercianti provenienti anche da Palermo (i *passulunari*) che pagavano a peso d'oro minuscoli panierini che rivendevano in città con notevole profitto.

A casa nostra i *passuluna* venivano consumati subito dopo un rapido lavaggio, asciugatura su strofinacci puliti e leggero condimento di olio e sale.

Una volta giunte a casa, le olive verdi venivano divise in due parti. Le prime destinate alla conservazione in salamoia, le seconde da consumare nel giro di un paio di settimane.

Della salamoia in grosse bocce di vetro, ricordo un curioso particolare: per stabilire il giusto quantitativo di sale da aggiungere all'acqua, vi si immergeva un uovo fresco. Quando veniva a galla il livello di saturazione era raggiunto. Poi si aggiungeva, per tenere le olive sott'acqua, un ramo di finocchio selvatico intrecciato a formare una sorta di ghirlanda, sigillando infine il contenitore che veniva collocato su uno scaffale del "riposto", un ambiente fresco e buio, dove sarebbe rimasto per almeno tre mesi.

Più laboriosa la sorte della seconda parte di olive. Venivano schiacciate una per una sul grande tavolo della cucina, usando i grossi pesi della bilancia, e messe a mollo in una grande ciotola. L'acqua andava cambiata ogni giorno per tutto il tempo necessario, anche una settimana. Al termine assumono un colore verde scuro e il sapore diviene simile a quello dell'olio maturo, senza però raggiungere la dolcezza tipica dei *passuluna*. Scolate dall'acqua e asciugate, si condiscono con olio sale pepe origano.