LA NEVE DEGLI IBLEI: DALLE NEVIERE AL SORBETTO

Scena 1

Prof. Luigi Lombardo:

Siamo a Buccheri, il comune più alto dei Monti Iblei, in provincia di Siracusa, situato a 1000 metri di altitudine.

Qui ogni anno cadeva abbondante la neve e quando cadeva dal tardo 500 fino alla seconda guerra mondiale si raccoglieva e si conservava nelle cosiddette neviere.

La neve conservata per sei mesi, verso aprile si tirava fuori a blocchi e si trasportava per primo nelle tonnare del Siracusano che avevano bisogno di neve.

La neve serviva, all'inizio, sia per rinfrescare bevande sia per curare gli ammalati.

La neve da Buccheri e dall'Etna partiva verso Malta dove c'erano i grandi ospedali dei Cavalieri di Malta.

I paesi montani come Buccheri, ricavavano grandi introiti da questo commercio.

In inverno gli operai non restavano inattivi. Le chiurme, squadre, di operai, erano impegnate almeno per una settimana. Poi c'erano gli operai addetti alla cura della neve dentro le neviere.

Poi c’erano quelli che la pestavano e la compattavano, quelli che in primavera fino all’autunno la estraevano, poi c’erano i bordonari che la caricavano sui muli per portare la neve nel Siracusano e nel ragusano, a Modica, Noto… in tutti i centri dove esisteva una raffinata aristocrazia, che richiedeva la neve per confezionare sorbetti, granite e gelati.

La grande invenzione dei siciliani fu quella di separare lo sciroppo da raffreddare dal ghiccio di congelamento. Le due cose furono separate nella sorbettiera che fu invenzione tutta siciliana.

I sorbettieri siciliani e quelli napoletani erano conosciuti in tutto il mondo e insegnarono ai popoli del mediterraneo a confezionare sorbetti e gelati.

Ma rimasero sempre i più abili e richiesti in tutta Europa.

Pensate che fu un siciliano che portò il gelato in Francia.

In questo periodo si usarono particolari sorbetti a base di agrumi, limone…e in particolare il mandarino detto marzuolo, per fare un sorbetto eccezionale che ancora oggi si prepara qui a Buccheri.

SCENA 2

Nivarolo:

Questa è la casa del principe di Buccheri il padrone della neve.

Io sono l’ultimo nivarolo

Quando cadeva la neve, a Buccheri era una festa per tutti grandi e piccoli.

I Buccheresi la chiamavano la Grazia, la grazia del Signore.

I nostri padri la conservavano e quando induriva la infilavano dentro il sacco: paglia e neve e la mettevano a dorso di muli o nei carretti e la portavano a Modica, Noto, Siracusa.

Volete vedere come facevano: andiamo!

SCENA 3

Nivarolo Per le vie del paese:

«Con la neve si finanziarono le chiese di Buccheri.

Questa è la chiesa di S. Antonio: con la neve gli antoniari si fecero la chiesa.

Questa è la chiesa della Maddalena coi soldi della neve si rifecero la chiesa dopo il terremoto del 1693. Vedete quel buco lì, è una neviera del principe: è scavata nella lava!

SCENA 4

[Nivarolo davanti a una neviera]

Questa è una neviera: a Buccheri ce n'erano 25.

Si faceva un suolo di paglia e un suolo di neve, e si compattava, un suolo di neve e di paglia e si compattava.

E così fino alla bocca della neviera.

Quando diventava dura si tagliava e si infilava nei sacchi con paglia e i muli la portavano a Siracusa, a Palermo fino a Malta.

I Cavalieri con il sorbetto si rinfrescavano la gola.

Volete vedere come si fa [un sorbetto]?

Andiamo

SCENA 5

[Nivarolo e sorbettiere]

Sorbettiere:

«E finalmente sei arrivato manco venissi da Roccauda

Nivarolo:

«Qua c’è la neve lavora!

Sorbettiere:

«E facciamo un po’ di sorbetto. Riempiamo il tinello di ghiaccio e sale per abbassare la temperatura;

versiamo nel pozzetto succo di limone, zucchero di canna, un po’ d’acqua, un po’ di scorza di limone, bello profumato».

Nivarolo:

«Com’è, è pronto?

«Pronto, pronto è: vedi come si regge il bastone? Tieni rinfrescati la bocca.

Nivarolo:

«Ah, quanto lavoro per fare questo po’ di sorbetto e quanta ricchezza ha portato al paese!

BATTUTA FINALE

«Si diceva: una buona nevicata salva l’annata!

FINE