

*Il mio Sud
non è un luogo,
ma uno stato latente
dell'anima.
Ci sono tanti Sud
al mondo:
tutti li ho amati
e tutti li amo
dello stesso affetto.*

Sud

di Angela Matera

1.

C'era una *casedda* nella nostra campagna, a Miglionico. In certi pomeriggi d'estate io e mia sorella Bettina ci incontravamo con le nostre cugine, che avevano la campagna attaccata alla nostra. Erano giochi giocati fino allo spasimo. Quasi sempre si concludevano interrotti da cause di forza maggiore. Le nostre mamme ci sequestravano momentaneamente le bambole con il corpo di pezza pieno di segatura, perché dovevamo aiutarle a sgranocchiare le pannocchie di granoturco o schiacciare le mandorle da mettere nei fichi secchi. Poi tutti insieme al pozzo a schizzarci l'acqua fresca attinta col secchio di zinco.

Una mattina di giugno, ricordo come fosse ieri, il cielo era più ripulito del solito. Ogni tanto si vedeva solo qualche nuvola sfilacciata, come un'anima in pena. Si sentivano gli odori di una calda mattina d'estate e il fresco del vento che faceva ondeggiare il campo di grano. Ci riempimmo gli occhi di quelle immagini che io non avrei mai più dimenticato. Scendemmo di corsa la collina e ritornammo a casa felici. Avevamo le gambe graffiate dalle ristoppie non ancora bruciate. Ma non provavamo dolore. Ci preoccupava solo il pensiero che la mamma ci avrebbe sgridato. Preferivamo il rimprovero del papà che ci ammoniva dolcemente solo con lo sguardo. Si capiva lontano un miglio che lo faceva pure a malincuore.

Agli steli del grano già mietuto erano attaccati sempre *li*

cozzavuffl, le lumache. Le raccoglievamo. Avevamo imparato che non bisognava lasciar perdere niente di ciò che la natura offre a piene mani. La mamma spargeva un po' di farina sopra le lumache e le lasciava stare per uno, due giorni. Poi le lavava ben bene e le lessava.

Cuocere le lumache è un'arte perché basta poco per farle ritirare nel loro guscio e non riesci più a mangiarle. Bisogna metterle sul fuoco con abbondante acqua a fiamma bassa, finché, col calore, le lumache non vengano fuori. Poi, tutto d'un colpo, si alza la fiamma al massimo e si cuociono per pochi minuti. La mamma le faceva insaporire con olio, aglio e menta. Oppure le adagiava in un sughetto al basilico. Questo piatto faceva da primo e secondo. Nessuno della famiglia aveva problemi di peso.

Ma sopra le lumache si sarebbe abbattuta una scure. Negli anni Sessanta del secolo scorso, causa la scoperta di alcuni giacimenti di metano, nacque il polo industriale della Val Basento. Si installavano gli impianti industriali dell'ENI, Montecatini, Pirelli e Pozzi. Nel 1975 le persone impiegate erano diventate più di sessantamila, portando non poco benessere.

Parallelamente, però, in certe zone sparivano le lumache, che sono i primi rilevatori di un qualcosa di rotto nell'ecosistema. Anche molti operai morivano per malattie mai conosciute. Alcuni sostengono che è stata tutta colpa del pvc. Ancora oggi un elemento di riflessione è rappresentato dalla scelta dei luoghi di produzione. Spesso gli stabilimenti sono situati

presso comunità a basso reddito e in quelle di colore. Dai test scientifici sembrerebbe vi sia una stretta correlazione tra salute e inquinamento da additivi del pvc. Nel 1999, in Louisiana, nel sangue di chi risiedeva presso questi stabilimenti è stato rinvenuto un livello di diossine pari a tre volte quello della media degli altri abitanti degli Stati Uniti. Figuriamoci quelli che lavoravano dentro gli stabilimenti! Era il prezzo che bisognava pagare al progresso.

Noi del Sud siamo stati trattati sempre in un certo modo, da cavie. Poi, verso la fine degli anni Settanta, gli investimenti industriali conobbero la crisi e molti operai furono messi in cassa integrazione. Se può far sorridere il lettore, essi dovettero ritornare a cercar lumache. Il dubbio amletico da noi era: il petrolio o le lumache. Il resto è storia di inizio millennio, anch'esso con i problemi di sempre.

Fra le ristoppie c'era sempre una vecchina, una lontana parente, di nome Angelina, che noi chiamavamo affettuosamente *zi' Iangilecchia*, sempre con le spalle curve e il grembiule pieno di spighe, perché passava le giornate a spigolare. Con la faccia minuta, raggrinzita dalle rughe e con i capelli bianchi tirati su a formare come una cipolla, guardandoci, si stringeva nelle spalle magre e non fiatava. Noi bambini, in silenzio, le andavamo dietro a recuperare le spighe a lei sfuggite. Ma gliele davamo tutte, affinché le aggiungesse al mazzo e lo ricomponesse. Nel pomeriggio, quando all'improvviso sull'aia si alzava il ponentino, *zi' Iangilecchia* si metteva a pestare le spighe; e mentre batteva col maglio, le pagliuzze scappavano

tutte via, portate dal vento. Sull'aria, come per magia, restava solo il mucchio di chicchi gialli.

A volte si trattava di grano arso, venuto da spighe di frumento rimaste sul terreno quando i contadini, per fertilizzarlo, avevano bruciato le ristoppie con tutto quello che era rimasto a terra. Era pur sempre una fonte di sopravvivenza.

Ricordo che anche mia nonna, in certi giorni d'autunno piovigginosi, freddi e nebbiosi, mescolava la farina di grano arso con altre farine. Ne faceva orecchiette che avevano un sapore particolare, tra l'affumicato e il tostato. Poi le condiva con sugo fresco al basilico, che aggiungeva altro sapore speciale. Ma dentro il sugo, specie la domenica, c'era sempre la pancetta fresca di maialino.

Sarà per queste esperienze vissute che non butto mai niente! Ed è anche per questo che molte domeniche pure io preparo orecchiette per tutta la famiglia. E siamo in sette. Certo che i bambini di oggi non sanno niente di mietitura, di trebbiatura né di come e quando spigolare grano arso. Né tanto meno di cosa siano i fuochi fatui dei campi del Basento e del Bradano.