

***Chamaerops humilis* L. - Cultura e tradizione in Sicilia**

Rosanna Costa – Dipartimento di Botanica. Università degli Studi di Catania

La palma è da sempre stata assunta a simbolo di vittoria, rettitudine, fecondità, bellezza e regalità, di superbia e perfezione matematica, simbolo di conoscenza del tempo e degli astri, emblema dell'anima. Eppure tutte queste caratteristiche, sembrano lontane dalla piccola palma mediterranea che Linneo chiamò semplicemente “palma umile” per il portamento prostrato e per le sue modeste dimensioni. La *Chamaerops humilis* L. caratterizza il paesaggio siciliano dei luoghi aridi e selvaggi ed è nota anche come palma minore, palma da scope, palma a ventaglio, palma di Sicilia, palma di S.Pietro Martire, palma di S.Cristoforo (De Rosa), palma di Goethe (De Toni Giovan Battista), palmizio cefaglione, cefaglioli, camerope nano, camerope cefaglioli (Tenore), *giummara*, *giumarra*, *giaffagghiuni*, *scupazzu*, *scuparina*, *parma di S.Pietru Martiri*, *erba di scupi*. Oggi è l'unica specie di palma spontanea, presente in Italia, relitto cretaco ed elemento di una flora tipicamente tropicale risalente a circa 60 milioni di anni fa. Oggi l'areale della *Chamaerops humilis* L., si estende nella regione mediterranea occidentale e comprende: la parte meridionale della Penisola Iberica, l'Africa settentrionale con la fascia costiera che va dal Marocco alla Libia, le coste tirreniche dell'Italia, la Sardegna e le isole minori. In Sicilia, caratterizza gli aspetti di macchia bassa tipicamente costieri o le radure più o meno xerofile dell'entroterra ed è distribuita, nel trapanese, nel palermitano, nell'agrigentino e nel siracusano, ma è anche presente sugli Erei nel calatino ed a S.Michele di Ganzarria. Sin dall'antichità classica, Teofrasto, Dioscoride, Virgilio, Plinio, Silio Italico, Cicerone ed altri autori classici attestano l'indigenato della *Chamaerops humilis* in Sicilia. “Teofrasto nella sua Hist. plant., I. II. cap.VIII, riporta: “πολλοί δέ ἐν τῇ κρήτῃ γέγονται, καί ἔτι μᾶλλον ἐν σικελία” che tradotto significa “molte palme hanno a Creta ma molte di più sono presenti in Sicilia”. Plinio la chiama *chamaerrepis*, Teofrasto *χαμαιρριφεῖς* e Dioscoride *χαμαίζηλον*. Nella pianura di Selinunte l'abbondante presenza delle palme nane ispira Virgilio a far dire ad Enea, che passa dalle sue coste “Teque datis linquo ventis, palmosa Selinus” da qui l'epiteto della città “palmosa Selinunte”. Cicerone nelle Verrine, descrivendo la guerra marittima contro i pirati di Cilicia, e la miseria degli uomini della flotta di Verre, dice: “dopo che la flotta fu pervenuta al quinto giorno a Pachino, i marinai costretti dalla fame, raccoglievano le radici delle palme rustiche (palmarum agrestium) di cui era gran copia in quei luoghi, così come in gran parte della Sicilia”. Poco dopo, aggiunge come i pirati vittoriosi, a mostrar la malvagità di Verre, gettassero in faccia al vinto le radici di palme selvatiche che avevano trovato sulle navi “radices palmarum agrestium, quas in nostri navibus invenerant, jaciebant”. Radici che avrebbero costituito l'alimento di cui si nutrivano le popolazioni dell'isola prima che fossero introdotti i cereali e con essi il culto di Cerere. Così come racconta Cicerone nelle sue Verrine, ancora oggi, sebbene meno che in passato, la palma nana costituisce una risorsa, conquistando un posto importante nella tradizione e nella cultura dei popoli mediterranei. Per la sua origine antica, SALVATORE CUSA nel 1873 scriveva “la sua storia non ha principio e forse non avrà fine, se non che colla coltura dell'ultima zolla che resti ancora a dissodare nella terra di Cerere.” L'antica presenza in Sicilia e l'elevato valore simbolico sono confermati dalla rappresentazione delle sue foglie in antiche monete e nelle decorazioni di alcuni vasi di Agrigento. Ricco di riferimenti e notizie storiche è lo studio di Lenormant pubblicato dalla Società Botanica di Francia nel 1856 ed intitolato “Notes sur quelques representations antiques du *Chamaerops humilis*”. Il suo utilizzo artigianale era particolarmente diffuso prima dell'avvento delle fibre sintetiche, infatti con le foglie opportunamente lavorate si confezionavano numerosi oggetti di uso domestico, agricolo e lavorativo. Le umili famiglie contadine ricevevano per concessione in gabella da nobili o ricchi possidenti, le aree dove cresceva la palma nana, acquisendo così il diritto della raccolta stagionale delle foglie. L'importanza di queste piccole attività a carattere familiare era tale da consentire loro un discreto sostegno economico. I prodotti che si ricavano dalla lavorazione delle foglie di palma, avevano un'applicazione molto vasta

particolarmente nei paesi meridionali, dove avveniva la commercializzazione del prodotto in concorrenza con i manufatti provenienti dall'Algeria e dalla Tunisia. Da una statistica riportata da AVITABILE E VERONESE del 1910, riguardo l'industria della palma nana a Caltagirone (CT), su 46 mila abitanti, 15 mila lavoravano annualmente le foglie di palma nana, mentre nella provincia di Girgenti (Agrigento), 400 operai erano occupati per sei mesi l'anno. La raccolta delle foglie veniva effettuata durante tutto l'anno ma principalmente durante i mesi di luglio-agosto, in quanto l'attività delle campagne prevedeva il fermo estivo. Generalmente le foglie venivano raccolte con turni biennali o triennale per evitare il considerevole sfruttamento delle piante stesse. Quelle più interne, dette *a curina* dovevano essersi aperte da poco e quelle esterne dette *i fogghi* non dovevano presentarsi né troppo secche né troppo vecchie. La quantità di prodotto ottenibile variava da palmeto a palmeto secondo la località. Un proprietario di Granmichele (CT) riportava al dott. Cocuzza Tornello, che nei primi del 900, in un ha di terreno si potevano contare dai 350 ai 650 cespugli con una media di 500 cespugli per ettaro, ognuno dei quali composto da 10-30 piante. Ogni ettaro di palmeto poteva contenere circa 10000 piante che, dopo sette, otto anni, con un ciclo di tre anni, potevano produrre un totale di 200.000 foglie del peso di 40 quintali che, venivano vendute a circa 3 L. al quintale. Le raccolte venivano praticate a mano utilizzando coltelli, più raramente zappe, quindi le foglie venivano liberate dagli aculei presenti sui piccioli, distinte in interne ed esterne e poste ad asciugare al sole. Le foglie così separate in due gruppi, seguivano un procedimento differente di lavorazione. Le foglie interne o del germoglio, erano destinate alla produzione della cosiddetta *curditta* o cordicella, per preparare la quale, subivano lo scolorimento od imbiancamento che, avveniva o naturalmente per azione del sole e della rugiada, o per mezzo dell'anidride solforosa. Le foglie interne, imbianchite e quelle esterne essiccate, venivano legate in fascette e quindi in fasci più grandi per essere trasportati nei luoghi di lavorazione o direttamente commercializzati. Per la produzione della *curditta*, le foglie venivano sottoposte all'ammollo in vasche d'acqua così da renderle flessibili, quindi ogni lacinia che compone la foglia, veniva suddivisa lungo la nervatura mediana, in modo da formare due distinte lamelle. Le lamelle venivano intrecciate in due, tre capi, tipicamente dalle donne che, si riunivano all'aperto o nei cortili antistanti le abitazioni. Tale operazione si distingueva anche per il carattere sociale di aggregazione che comportava all'interno dei nuclei abitativi. Le cordicelle così ottenute, venivano utilizzate per impagliare le sedie rustiche, per sospendere le caciotte, e legare le scope, per ricavarne finimenti destinati agli animali da tiro e da soma, per farne pastoie o *pasturi*, cinghie, museruole, funicelle di uso agricolo. Con le divisioni nastriformi della lamina delle foglie interne, venivano prodotte delle *trecce* più o meno utilizzate per produrre sporte, bisacce, stuoie, paraocchi per animali al maneggio, oppure cappelli da mietitore, sportine e canestri, oltre che ceste varie. Le foglie esterne venivano impiegate per realizzare gli *scupazzi* o scope di forma piramidale, terminate verso l'apice da un bocciuolo fittamente legato dalla *curditta* o cordicella. Ogni scopa è composta da più fascetti, le cui basi formano la superficie spazzante. La scopa è completa dopo aver subito una cardatura o pettinatura ed il pareggiamento delle foglie (arrotondatura). Gli *scupazzi* venivano prodotti in differenti dimensioni: quelli standard impiegati come scope, prevedevano l'utilizzo di circa 800 lacinie che venivano annodate prima in tre focchi *cusciala*, e poi in un unico mazzo tenuto insieme da un filo di cordicella; quelli di piccole dimensioni detti *scupini*, ad un solo fascetto, venivano impiegati dai muratori o dagli imbianchini come pennellesse. Quelli di medie dimensioni, erano utilizzati dai fornai per pulire i forni dalla farina bruciata, e quelli di grandi dimensioni, venivano utilizzati per pulire le botti di vino o per le pratiche del palmento. Con *trecce* più robuste, ricavate dall'intreccio delle lacinie in nove capi, si ottenevano prodotti variamente assemblati con spago e ago. Ricordiamo le *coffe* che venivano attaccate al collo delle bestie da soma per dar loro la biada, ventagli o *muscalori* utilizzati per alimentare il fuoco delle braci, zerbini o *pidagni*, ed ancora, ceste dette *zzimmili* dalla forma di parallelepipedo, utilizzate sulla groppa dei muli e destinate al trasporto di granaglie, paglia, sementi, strumenti da lavoro e stallatico. Tra le funi ed i cordami si ricorda la *gomena*, corda che serviva ad ormeggiare le piccole

barche dei pescatori, e tra le trecce assemblate, la *tafara* o piatto della bilancia. Ma l'artigianato della palma nana non comprendeva solamente l'intreccio della cordicella, delle trecce o la fabbricazione delle scope, le lacinie delle foglie servivano a produrre il crine vegetale che ebbe una larga diffusione in tutto il meridione d'Italia. L'industria del crine di palma nana, ebbe origine in Algeria, e successivamente prese piede in Sicilia a Noto (SR), dove, secondo quanto scrive AVOLIO nel 1873, quest'attività ebbe inizio ad opera del Cav. Mazzocchi nel penitenziario di quella città. La provincia di Siracusa era la più importante per la produzione del crine, ma importava soprattutto dall'Algeria, la materia prima. La pratica casalinga per la produzione del crine, prevedeva l'asportazione del picciolo dalla foglia, il raggruppamento delle lamine in 8-10 fascetti, *maniata*, ed il passaggio su di un rudimentale strumento cardatore costituito da una tavola chiodata (pettinatrice). L'operazione produceva modeste quantità di crine. Intorno agli anni '40-'50 del novecento, si diffusero le sfibratrici meccaniche, *machini pi scardari*, azionate all'inizio da motori a scoppio, successivamente da motori elettrici. All'interno di queste macchine, le foglie venivano introdotte a manipoli tutte intere (lamina e picciolo). Il crine così prodotto, si presentava come un ammasso caotico, pertanto era necessario utilizzare l'intrecciatoio o *'ntrizzaturi* che riorganizzava il crine in robuste trecce, le quali dopo asciugamento, venivano poste in vendita nelle varie contrade della Sicilia. La colorazione veniva effettuata con una soluzione di solfato ferroso oppure utilizzando l'estratto di *Haematoxylon campexianum* L. Il crine vegetale veniva adoperato per imbottire materassi ed i cuscini, per riempire le sedute delle carrozze delle vetture ferroviarie e dei tram, dei collari degli animali, divani, poltrone, ecc. Ma l'interesse per la palma nana non si esaurisce con l'artigianato, difatti dalla pianta si ricava un ottimo prodotto edule noto come cavolo-palmizio, costituito dal germoglio apicale e chiamato localmente *ciaffagghiuni*. La raccolta del cavolo-palmizio è preparata fin dalla precedente estate asportando le foglie esterne e lasciando emergere il getto centrale, la *curina* che, viene quindi asportata con l'aiuto di un coltello alla fine di dicembre. Eliminate le squame fogliari esterne, si ottiene un cilindrotto di involucri coassiali dal sapore gradevolissimo. Si tratta di un alimento ricercato. Anticamente, per le festività natalizie, i contadini usavano portare in dono ai proprietari terrieri cesti colmi di cavolo-palmizio. Da questo grosso midollo, o cervello, e dalla voce greca ἐγκέφαλος che lo specifica, sarebbe derivato attraverso Cephalio, quindi cefaglione, il nome *ciaffagghiuni* con il quale questa pianta è nota in Sicilia. Anche nella lingua araba Avicenna chiama questa palma *giummar*, che tradotto indica il midollo della palma, da cui giummarra ed il Monte delle Giummare o Monte S. Calogero, è quello che si trova nel territorio di Sciacca (AG). Da questa palma trasse il nome anche la città di Palma (AG) e quella di Camerina. Questa è la tesi sostenuta da alcuni studiosi ed illustrata in "Camerina antica" (Collana di Storia e Folklore di Sicilia, 1976), secondo la quale il nome di Camerina da "Chamaerons".

Diverse sono le rappresentazioni della *Chamaerops* su monete, come quelle di Erice, Camarina, Segesta, o su medaglie come quelle di Mozia. Anche nell'arte la si ritrova nelle raffigurazioni pittoriche di vasi greci, in bassorilievi di epoca romana o appare legata a culti religiosi e a riti pagani. Ad esempio in Sicilia si ricorreva a questa palma per invocare la pioggia nei periodi di siccità, o si cacciavano le streghe che apparivano a mezzogiorno, tagliando con forbici d'acciaio tre foglie di palma e recitando la formula *Chista parma sientu tagghiari, e la tagghiu 'n campu e 'n via, cu voli mali a la casa mia*. Oppure durante la Domenica delle Palme era usanza, iniziare una cerimonia propiziatrice al fine di garantire la fecondità dei campi. La sera del Sabato Santo, i contadini, accendevano un bastone al nuovo fuoco del cero pasquale e recandosi in casa, lo facevano bruciare sul camino insieme alle palme benedette. La cenere delle palme e del bastone bruciati insieme, veniva mescolata alle sementi nel periodo della semina. Sempre durante la Domenica delle Palme, era usanza appendere agli alberi fronde di palme benedette e spargere nei campi la polvere spazzata quello stesso giorno nelle chiese per ottenere benevolenza dal cielo. Durante il Natale, era tradizione mangiare ritualmente i teneri germogli della *Chamaerops* e di portare in dono a Gesù Bambino nel presepe, un cesto con i frutti della palma

nana. I frutti, induriti ed essiccati venivano anche impiegati per la realizzazione delle corone del Rosario. La *Chamaerops humilis* L., la palma umile di Linneo, ha accompagnato la vita delle povere famiglie contadine, umile quindi sia per il suo aspetto che per la gente a cui si donò. Dalla concessione in gabella del terreno per poterla coltivare, alla raccolta delle foglie, alla lavorazione di queste per produrre oggetti di uso domestico da poter vendere. E' la Sicilia dei cortili, delle donne riunite che intrecciano lamelle e preparano cordicelle. E' un brulicare di lavoro. Impagliare sedie, allestire finimenti, produrre sporte, bisacce, ecc. E' la Sicilia antica che si muove attorno all'umile palma. Sono i contadini, i muratori, i bottai, i fornai, gli imbianchini, i pescatori che da essa hanno ricevuto strumenti per il loro lavoro. Parlare della palma nana quindi, è fare un affresco sulla Sicilia che fu, della sua gente, delle sue abitazioni, dei mestieri di un tempo, delle usanze profane e sacre.