

U curatulu era un dirigente,
uno che coordinava e a cui gli altri
si rivolgevano nelle difficoltà di lavoro.
Questo prestigio oltre che dall'esperienza generale
gli veniva anche dal fatto che con estrema naturalezza
lui trovava subito l'esatta dose di caglio a seconda
della "forza" che aveva quello che usava al momento.

OOH CURATULU!

di Lillo pennacchio



«**V**a fa' un mazzu ri filicicchia». Un ordine preciso che voleva anche dire che era ora di mungere; le foglie di felci, infatti, servivano a creare un ulteriore filtro nel colalatte, costituito da un setaccio, più piccolo di quello che si usava per la farina, una bacchetta di legno fuchiato: u spitu, che si infilava nei piccoli manici di fil di ferro e che, poggiato sui bordi della tina di doghe di legno, permetteva di sospendere il colalatte al suo interno. Le felci, opportunamente lavate e ripulite delle parti più grosse dello stelo, si sistemavano a più strati dentro il colalatte comprimendole; così si impediva a impurità di varia natura, crini, terriccio, spine e quant'altro di finire

nel latte. La tina veniva ricoperta con una piccola coltre, di solito ricavata cucendo insieme più strati di una vecchia visazza ormai inutilizzabile, si chiamava ciddizzu; aveva la duplice funzione di prevenire che qualche impurità finisse accidentalmente dentro, ma soprattutto di mantenere la temperatura naturale del latte appena munto che via via si andava versando, condizione indispensabile per una buona cagliata. Per mungere i pastori usavano come contenitori le cische di legno, piccole tinozze a doghe delle quali una più lunga e opportunamente sagomata fungeva da manico; la base delle cische aveva un diametro maggiore dell'imboccatura e ciò le rendeva molto stabili

quando si poggiavano anche in condizione precarie e si scansava il rischio che accidentalmente si sbarrassiru per terra. Finita la mungitura le bestie venivano portate al pascolo e attorno o pagghiaru restava chi si doveva occupare della trasformazione del latte: u curatulu e, se c'era, un picciutteddu di masseria con funzione di tuttofare. Trasformare in formaggio e ricotta il latte della mungitura era una operazione complessa e delicata la cui riuscita era totalmente affidata alla esperienza ed alla sensibilità del curatulu, già dice molto il termine che si usava per indicare con una sola parola l'insieme di formaggio e ricotta: fruttu. U curatulu facià u fruttu, cioè ricavava da qualche



centinaio o più di litri di latte il frutto del lavoro dei pastori e della giornata di pascolo di pecore e capre. Quella persona che per anni avesse svolto la funzione di curatulu di una massaria, quel nome se lo portava appiccicato addosso per tutta la vita, ma attenzione non era un soprannome bensì un titolo. U curatulu era un dirigente, uno che coordinava e a cui gli altri si rivolgevano nelle difficoltà di lavoro. Questo prestigio oltre che dall'esperienza generale gli veniva anche dal fatto che con estrema naturalezza lui trovava subito l'esatta dose di caglio a seconda della "forza" che aveva quello che usava al momento. Un curatulo senza saperlo era biologo e chimico di altissime capacità. A volte scherzando con mio padre, che a tanti pastori negli anni aveva insegnato il mestiere di curatulu, gli dicevo che lui era come un primario di clinica che aveva formato una schiera di specializzandi. Rideva e pigghiava avanti sostenendo che lui era meglio del primario che davanti a una tina di duecento litri di latte ci si sarebbe potuto annegare non sapendo che fare, mentre lui capre sfardate nel filo spinato ne aveva ricucite tante e le pecore che aveva salvato con una sagnatina non si potevano contare. Fare u fruttu era un rituale quasi religioso dove il picciutteddu di massaria faceva da chierichetto del curatulu gran sacerdote. Da ragazzino mi capitò, finita la scuola, di essere "arruolato" e di aiutare tutti i giorni u curatulu a fare u fruttu. Ero curioso e spesso chiedevo di fare qualcosa per provare. Tutto cominciava con un gesto per me rimasto misterioso perché potevo immaginare ma non vedere, scaldata l'acqua ad un certo punto mio padre ne metteva un po' in un vacilleddu di rame e poi infilava la mano dentro un saccuneddu appizzatu al buio di un angolo del pagliaio e smurritiava un poco là dentro per formare una pallina di pasta di caglio naturale (stomaco di agnello o capretto prima tenuto a lungo sottosale, poi tagliuzzato a pezzettini e pestato fino a farlo diventare una poltiglia morbida e setosa), tirava fuori la mano a pugno chiuso e continuando ad ammorbidire la pasta muovendo le dita la immergeva nell'acqua calda a sciogliere il tutto. Capivo dai



movimenti fini della mano che scioglieva fra le dita qualche grumetto di caglio più duro, poi versava il tutto nel cola latte e con la rotula, un attrezzo costituito da un bastone con ad una estremità fissata una ruota di legno del diametro di una ventina di centimetri, agitava con movimenti circolari e dal basso in alto il latte per far sì che il liquido con il caglio si distribuisse in maniera omogenea. Con la rotula dentro la tina il latte veniva ricoperto di nuovo col ciddizzu in attesa che cagliasse. Dopo un po' di tempo si dava una sbirciatina sollevando il ciddizzu e muovendo poco poco la rotula per constatare la densità della cagliata che veniva considerata buona se un pezzetto si sollevava con il legno e nella cavità prodotta affiorava un liquido giallino, la lacciata. Ci voleva energia per rompere la quagghiata, usando la rotula e versando acqua calda si rimetteva in modo sempre più veloce fino a quando il tutto risultava sbriciolato a piccoli grumi che tirata fuori la rotula si depositavano sul fondo. La lacciata si travasava nel quararuni di rame e sul fondo della tina rimaneva un impasto bianco candido un po' gommoso: la tuma. La tuma si tagliava a grossi blocchi e si informava dentro un precentino di iuncu o più di uno a seconda della pezzatura che si voleva ricavare. I curatoli bravi usavano solo pollice, indice e medio per fuddare la tuma e fare uscire tutti i residui di lacciata in modo che il formaggio fosse il più compatto possibile. Il precentino veniva lasciato

a gocciolare nel tavuleri, un ripano in legno con dei bordi alti e un gocciolatoio da un lato e quindi si passava ad attizzare il fuoco sotto il quararuni pieno di lacciata per fare la ricotta che come è noto è un sottoprodotto della produzione del formaggio. Anche nel quararuni per la ricotta, dopo aver messo il sale, entrava un attrezzo particolare: u zubbu, non è altro che uno spazzolone di disa legato molto stretto e fissato ad un bastone e si girava e rigirava dentro il quararuni anche per impedire che si formassero incrostazioni da bruciature. Quando tutto intorno nel punto di contatto tra lacciata e quararuni si formava un cerchio bianco con una leggera schiumetta, si versava il latte che si era tenuto da parte e si continuava a rigirare u zubbu fino a che come per magia non affiorasse la ricotta. Decidere l'attimo in cui togliere lo zubbu da dentro il quararuni ed il fuoco da sotto era la cosa più importante per fare una buona ricotta e un curatulu veru non poteva sbagliare. Qualcuno, immergendo delicatamente la cazza per raccogliere la ricotta, un cuppinu di rame spirtusatu, intanto che riempiva le fascedde di iuncu, recitava una filastrocca spiritosa: «Santu Ramunnu Santu Ramunnu, ricotta e seru finu a lu funnu, di lu funnu a gghiri a muntata mancu una cazzata», era uno scherzo perché "a muntata" stava per "in poi" e di lu funnu in poi era ovvio che non ci fosse nulla!

(continua nel prossimo numero)

