

Mistretta: la preziosa singolarità di una nevieria da valorizzare

di Filippo Giordano

Pare che l'uso di produrre neve ghiacciata in Sicilia sia documentato fin dal XI secolo ma fu tra la fine dell'800 e l'inizio del '900 che sorse nell'isola, la moda delle granatine e dei sorbetti da gustare in estate quando il caldo impera: una prelibatezza non riservata a tutti anche per via delle difficoltà di reperire la materia prima, cioè il ghiaccio. Nacquero così, nei paesi di montagna delle industrie commerciali, talvolta dirette dai Comuni: le nevierie che raccoglievano dentro apposite fosse la neve che cadeva nei mesi invernali, la quale pressata con le pale e coperta con fieno, foglie di felci e strati di terra, trasformatasi in ghiaccio veniva recuperata e venduta d'estate, trasportata dai muli e dai carretti dentro sacchi di iuta. Oltre che dentro le fosse, talvolta le nevierie furono realizzate dentro grandi caverne naturali o artificiali. Sono ancora molti i Comuni della Sicilia che conservano memoria dei luoghi delle loro nevierie dentro fosse all'aperto, ma sono pochissimi quelli che conservano memoria di caverne naturali adibite a nevierie. Pare che di nevierie a Mistretta ne esistessero diverse, situate in vari punti della periferia, infatti il quartiere Santa Caterina ne conserva ancora il nome in una strada. Ma la singolarità di Mistretta è quella di conservare, quasi integro, il manufatto della ghiacciaia comunale, realizzata nel 1886, scavando nella roccia tenera che esiste dietro il mattatoio e formando una caverna con due ambienti. Il progetto venne realizzato dall'ingegnere Lanzone, accanto al macello pubblico. Nel primo dei due ambienti, tra loro comunicanti, veniva conservata d'estate la carne macellata mentre nel secondo, durante l'inverno, veniva spinta la neve dall'esterno tramite una fessura posta a circa 8 metri dal suolo della caverna. Neve costipata che si trasformava in ghiaccio il quale serviva d'estate sia per la conservazione delle carni macellate e sia per la vendita. L'impianto ultimato venne dato in concessione ogni anno a chi ne facesse richiesta e



Gli strumenti della gelateria delle origini. Da sx verso dx: pozzetto, sorbettiera, pozzetto per gelatiere ambulante, stufa.

garantisce il rifornimento e il mantenimento della neve nella quantità occorrente, con carico di locazione di Lire 200. Questo servizio pubblico incrementò per oltre mezzo secolo l'offerta di ghiaccio prelevato dalla vicina nevieria. Personalmente, ricordo di esservi entrato da ragazzo quando non era più in funzione, non ricordo in compagnia di chi, ma ricordo di essere rimasto impressionato dal buio pesto che c'era dentro, buio appena rischiarato al centro, da una lucina proveniente dalla fessura posta in alto. Ad affermare tale unicità della nevieria amastratina, è un esperto in materia che ha fatto delle ricerche sulle nevierie siciliane partecipando a convegni sull'argomento, il dottor Luigi Romana di Caltavuturo, il quale apprendendo di questa specificità mistrettense scrive: "Se esiste ancora questa struttura sappiate che essa è unica in Sicilia. Spero tanto che a Mistretta qualcosa si muova per salvare il salvabile di questo manufatto."



La foto rappresenta il momento della compressione della neve per la conservazione nella fossa



Una immagine della ghiacciaia