

## *POGGIOREALE, tra passato, presente e futuro*

Nella Valle del Belice, nel cuore della provincia di Trapani, si snoda un suggestivo itinerario che dalla preistoria porta al terzo millennio.

Tra le verdi colline di questo ameno angolo di Sicilia, fertile e ricco d'acqua, punto di incontro di etnie e culture diverse, l'uomo ha lasciato i segni della sua presenza sin dalla preistoria e fino ad epoca medievale. **Monte Castellazzo**, un rilievo troncoconico alto poco più di 600 metri, posto strategicamente a dominio di una importante via di comunicazione fluviale, fu sede di un centro èlimo successivamente ellenizzato.

Le campagne di scavo, iniziate alla fine degli ultimi anni '60 da Vincenzo Tusa e proseguite da Gioacchino Falsone, hanno permesso di individuare ben sette principali fasi di occupazione del sito, a partire da un impianto capannicolo risalente alla Media Età del Bronzo (1400-1300 a.C.). Alla nascita di un centro indigeno e ai primi contatti con il mondo greco-coloniale (VII-VI secolo a.C.) seguì la massima espansione urbana. Le tracce di epoca più recente si riferiscono all'età tardo-romana e bizantina (V-VI secolo) e ad una rioccupazione in epoca arabo-normanna (X-XII secolo) e post-rinascimentale.

Alcuni dei *reperti* recuperati durante le campagne di scavo sono oggi custoditi al Museo "Salinas" di Palermo.

Nello stesso Museo si trova una *stèle di tufo* con iscrizione votiva, sicuramente successiva al VI secolo a.C., rinvenuta nel 1958 in località Mandra di Mezzo.

Ai piedi del monte Castellazzo (noto anche come monte Elimo), nel cuore del feudo Bagnitelli, Francesco Morso (Marchese di Gibellina) nel 1642 fondò un nuovo paese che chiamò **Poggioreale**. Ne aveva avuto concessione, il 17 maggio di quell'anno, dal Re di Spagna Filippo IV. L'anno successivo, il Morso acquisì il titolo di Principe di Poggioreale. La felice ubicazione determinò il nome del nuovo centro abitato: il paese, infatti, fu edificato su un poggio detto "reale" per la sua amena posizione panoramica, a 400 metri s.l.m., circondato da valli e colline. I 209 abitanti che per primi lo popolarono dopo aver ricevuto in enfiteusi i terreni da coltivare, erano contadini che già vivevano e lavoravano nel feudo e coloni delle vicine Gibellina e Mazara del Vallo. Delle abitazioni (edificate lungo le strade del caratteristico impianto viario a maglie ortogonali), della piazza, degli edifici civili e religiosi, del teatro, poco è rimasto dopo il terremoto del 14 gennaio 1968. Il resto se lo sta portando via il tempo che passa. Ecco come appariva il campanile agli inizi del 2009; ecco com'è oggi, dopo il crollo dell'1 dicembre dello stesso anno. Salvare ciò che è rimasto è possibile e lo si sta iniziando a fare. Ciò che rimane del vecchio paese ci fa intuire dove e come i poggiorealesi vissero prima che le scosse telluriche riducessero in ruderi le pietre, in polvere le speranze. Malgrado il sisma non lo avesse completamente distrutto, la gente ha preferito non abitarvi più, abbandonarlo.

La storia di Poggioreale, una storia lunga ormai più di tre secoli e mezzo, continuò altrove, in un luogo non distante da quello dove il tempo si è fermato ad un attimo dopo il terremoto. Quattro chilometri più a valle, tre lustri dopo, la vita è ripresa nella **nuova Poggioreale**, ricostruita in località Mandra di Mezzo secondo un piano di trasferimento totale della popolazione.

Si è sviluppata con un nucleo residenziale ad anello ruotante attorno a **Piazza Elimo**, su cui svetta la **Torre dell'Orologio**. La piazza (che ha conservato la denominazione che già aveva nel paese vecchio) è stata progettata dall'architetto Paolo Portoghesi; dalla originale pavimentazione bicroma a scacchiera e con echi delle architetture classiche e rinascimentali, ambisce ad essere il salotto del paese, il luogo d'incontro degli abitanti. Attorno ad essa sorgono i più significativi edifici civili e religiosi, tra cui la **Cappella di S. Antonio da Padova**, progettata dall'architetto Franco Purini. Moderne e gradevoli sono le linee della struttura che ospita il **Municipio**. Nell'Aula Consiliare si possono ammirare gli *affreschi* del fiorentino Paolo Malfanti. Di fronte al Municipio, all'interno di uno splendido edificio progettato da Franco Purini, è collocato l'artistico *Presepe incantato*, opera del 1988 in vetro di murano del maestro Pippo Madè: si compone di 17 personaggi di varie dimensioni realizzati con la tecnica *'a mano volante'* che, attraverso diversi tipi di fusione per ogni singolo pezzo, consente di ottenere particolari effetti cromatici. La **Chiesa Madre** fu edificata nel 1986 su un colle alla periferia della città. Al suo interno custodisce un pregevole *Crocifisso* ligneo proveniente dalla non più esistente settecentesca Chiesa dei Cappuccini (uno dei numerosi luoghi di culto che il paese vecchio poteva vantare).

La nuova Poggioreale è un paese moderno, con strade alberate e aggraziate unità abitative.

Il sottile filo della storia corre tra il centro abitato e le alture che lo circondano, che furono frequentate dall'uomo sin dalla preistoria. In contrada Pioppo, a circa 1 km dal paese vecchio, nei fianchi di una ripida valletta orlata di gessi cristallini, è possibile vedere alcune *tombe a grotticella* scavate nella roccia risalenti all'Età del Bronzo (II Millennio a.C.).

I rilievi attorno a Poggioreale offrono spettacolari panorami che stimolano il desiderio di fare salutari passeggiate a contatto con la natura, che qui è ancora incontaminata. Dal **monte Castellazzo** (localmente chiamato *"munti li rosi"*) si domina da un lato l'intera vallata del Belice fino a Selinunte e si colgono i due paesi, il vecchio e il nuovo; dall'altro versante lo sguardo può spaziare verso Alcamo e Segesta. Il giro d'orizzonte più completo si ha dai circa 650 metri della cima di **Pizzo Gallo**: il monte sovrasta l'invaso artificiale della diga Gàrcia che, oltre a fornire acqua potabile a decine di paesi e irrigare i terreni del comprensorio, è un polo di attrazione turistico-sportivo essendo le sue acque frequentate dagli appassionati di sci nautico.

Laggiù, nella valle, scorre il **Belice**, l'antico Crimiso, definito anche "flumen magnum" per la considerevole portata d'acqua che aveva un tempo. I reperti ritrovati nei pressi di un ponte in località Dàgala di Carbone, non distante da Monte Castellazzo e dall'odierna Poggioreale, secondo alcuni sono da ricondurre alla sconfitta che Timoleonte di Corinto (chiamato in Sicilia dai Siracusani) inflisse ai Cartaginesi intorno al 340 a.C.. Nei secoli le acque del Belice hanno dato da bere agli armenti ed irrigato campi. Un fiume prezioso oltre che familiare; un lungo serpente d'acqua che si incunea tra monti e pianure imponendo a questo territorio la sua ultramillenaria storia.

Poggioreale è in una favorevole posizione, al centro dei più frequentati itinerari turistici della Sicilia occidentale. Lo scorrimento veloce Palermo-Sciacca che lambisce l'abitato e l'ambiente naturale che gli fa da corona ne fanno un ideale luogo di permanenza per i turisti che desiderano godere dei tesori di questa parte della Sicilia non rinunciando ad un soggiorno rilassante, lontano dai rumori delle città.

La salubrità dell'aria, il clima mite e le manifestazioni che durante tutto l'anno vengono organizzate per valorizzare le tradizioni ed i prodotti locali, hanno determinato un aumento della presenza turistica ed il conseguente sorgere di **strutture ricettive** e di **trattorie** nelle quali è possibile gustare i piatti tipici, innaffiati dai vini bianchi e rossi del Belice: indimenticabile è il gusto della **'nfignulàta**, una particolare pasta di pane preparata con farina, lievito naturale ed olio e condita con salsiccia, cipolle, patate, formaggio grattugiato e pepe.

Grazie alla fertilità dei terreni, una delle risorse economiche di Poggioreale è la produzione agro-pastorale. La coltivazione dei **vigneti** è parte integrante della locale tradizione. Vanta oltre quaranta anni di attività la cantina sociale "Valle Belice" che produce vini di qualità valorizzando i vitigni autoctoni, quali il Nero d'Avola, il Grecanico, il Catarratto e l'Inzòlia.

Alcune 'sagre' promuovono i frutti della terra e della pastorizia. In questa culla di antiche civiltà, in questo crogiuolo di razze ed usanze, l'attività casearia vanta una tradizione antichissima. Il formaggio è sinonimo di alimento completo e indispensabile nella dieta quotidiana. Far vedere al pubblico come si lavora il latte, quali sono tutte le fasi del ciclo della lavorazione del formaggio e della ricotta, far conoscere la produzione casearia attraverso la degustazione, promuoverne le eccellenze, sono gli obiettivi della **Sagra della ricotta e dei formaggi storici siciliani**, che nel mese di maggio raduna a Poggioreale produttori, operatori commerciali del settore alimentare e consumatori. Il momento clou dell'evento è la **preparazione della ricotta** mediante l'utilizzo di attrezzature tradizionali e la degustazione della cosiddetta "zabbinata" (la ricotta ancora calda). Altrettanto coinvolgenti sono le altre dimostrazioni casearie, come la filatura della "**Vastedda della Valle del Belice**" D.O.P. (uno dei pochissimi formaggi ovinì a pasta filata del mondo), la filatura della **Provola Siciliana** e la marchiatura a fuoco del **Pecorino Siciliano** D.O.P..

Se la viticoltura e la produzione casearia rappresentano due tra le più rilevanti e redditizie attività poggioresesi, la coltura dell'**anguria** (il vegetale in assoluto più ricco d'acqua) e del **melone giallo** (uno dei prodotti agricoli più antichi dell'agro trapanese, dove la sua presenza è già attestata nel '600), rivestono una notevole importanza nella locale economia sia per la superficie investita sia per la produzione lorda vendibile, entrambe in progressiva crescita. Nel mese di agosto Poggioreale dedica a questi frutti una **sagra** per far conoscere le loro proprietà nutritive (sono entrambi ipocalorici) ed il loro particolare sapore (ottimi se mangiati, insuperabili se bevuti come bibita fredda).

All'olio e all'ulivo (una delle più antiche colture del territorio) è legata la **sagra della muffuletta**, un particolare tipo di pane che si consuma per la festa di San Martino (a novembre) e viene preparato con semola rimacinata di grano duro (che apporta un maggior contenuto di proteine), lievito naturale (che garantisce maggiore digeribilità ed una più lunga conservazione) e semi di finocchietto selvatico. Condita con olio extra vergine d'oliva d'annata, sale e pepe, accompagnata con gli ottimi formaggi della zona, innaffiata con i vini novelli belicini, la muffuletta poggiorealese, morbida e ricca di profumi ed aromi, è una delizia per il palato.

Il pane è l'alimento che più d'ogni altro evoca quel senso di religiosa accettazione di una vita fatta di stenti e sacrifici con il quale i nostri antenati accompagnavano i riti che scandivano il succedersi delle stagioni e il rinnovarsi del lavoro agreste. Ecco perché ad esso è legata anche una delle più antiche e sentite ricorrenze religiose siciliane: la **Festa di San Giuseppe**, simbolo dell'umile lavoro affrontato con rassegnazione per amore della famiglia e della terra. Il 19 marzo, festa del Patriarca, alcune famiglie, particolarmente devote, preparano nelle loro case bellissimi altari a più ripiani (sovrastati dall'immagine della Sacra Famiglia) per propiziarsi la grazia del Santo o ringraziarlo per averla ricevuta. E' un trionfo di colori che dà il senso dell'abbondanza, simbolo dei frutti della terra offerti a Dio. Ma è, soprattutto, il trionfo del pane; tanto pane di forme e dimensioni diverse. Tra i pani esposti sugli altari spicca lo '**squartucciato**': viene preparato lavorando due sfoglie di pasta che viene farcita con un sottile strato di fichi secchi macinati; richiede perizia ed esperienza il certosino lavoro di intaglio a mano libera (lo '*squartuccio*', appunto) che impreziosisce lo strato superiore della sfoglia, dando vita a veri e propri ricami raffiguranti ramoscelli, fiori ed angeli. Presso l'altare vengono invitati a pranzo i bambini (detti "*li santi*" o "*li virgineddi*"). Un tempo si invitavano i più poveri del paese. Seduti alla mensa, assaggiano tutte le pietanze preparate. Ogni prodotto gastronomico racchiude in sé aspetti culturali, economici ma anche religiosi: la festa di San Giuseppe è ancora oggi occasione per gustare e sentire i sapori ed i profumi dell'antica cucina.

Qualche mese dopo, la gente di Poggioreale vive un altro emozionante evento, per molti è l'evento: è la festa in onore di **Sant'Antonio da Padova**, il Protettore e Patrono del paese, il cui aiuto è stato tante volte richiesto per guarire da gravi malattie, ma anche per evitare pericoli e scongiurare carestie, epidemie ed avversità naturali. E' la festa più sentita dai poggiorealesi, che vi partecipano numerosi, alcuni provenienti dai lontani luoghi dove oggi vivono. Il 13 giugno la processione si muove dal sagrato della Chiesa Madre e, fino a notte fonda, attraversa le strade di Poggioreale trasformandole nel palcoscenico all'aperto di una rappresentazione che ormai fa parte integrante della tradizione popolare; un rituale ripetersi di gesti ed azioni che si è nei secoli sedimentato nella locale cultura contadina ed artigiana, ispirando tutto ciò che avviene durante questa speciale sera di fine primavera. Antonio da Lisbona (lì nacque nel 1195), poi detto 'da Padova' (dove morì all'età di 36 anni), svolse anche in Sicilia la sua azione di evangelizzazione dei popoli e la sua vita apostolica: ecco perché è venerato in molte città dell'Isola.

Il corteo si snoda lungo le vie percorrendole lentamente. Il simulacro del Santo è accompagnato da due ali di fedeli la cui compostezza rende ancora più commovente la mistica e suggestiva atmosfera. Il buio raccoglie ancor di più gli animi, libera i pensieri verso epoche passate e terre lontane, come Sidney, in Australia, dove ogni anno i festeggiamenti in onore del Patrono rinsaldano il legame col paese natìo e suggellano l'intimo desiderio di riscoprire le proprie radici, la propria identità storica e culturale; diffondendo così quel messaggio d'amore e di fratellanza che idealmente unisce tutti i poggiorealesi, in qualunque parte del mondo essi vivano.

*Testo del documentario "POGGIOREALE, TRA PASSATO, PRESENTE E FUTURO" (Editrice Il Sole, 2010)*

*Testo e regia di Giovanni Montanti*