



Itinerari siciliani. A Racalmuto nella fornace di famiglia che da trecento anni sforna i «canali» fatti a mano  
**Due fratelli tegola su tegola**

Vivono di creta i Martorelli. Da trecento anni, ininterrottamente. Dalle loro mani sono uscite migliaia di tegole di terracotta che hanno coperto i tetti di mezza Sicilia. Una storia antica avvolge Martorelli, stirpe di «canalari», possessori di un'arte centenaria fatta di creta, di sale, di sabbia e di speciale, insuperabile tecnica artigianale, tramandata di padre in figlio come una reliquia di famiglia. Il nonno materno di Leonardo Sciascia era un Martorelli, anche lui «canalaro» in linea con la tradizione. Anche lui bravissimo nel foggare tegole che possono resistere anche duecento anni. Ma qui a Regalpetra le tegole hanno un altro nome: «canali». Anzi, si tiene a precisare, «le tegole sono una cosa, i «canali» un'altra». I «canali» respirano, sono porosi e non si spaccano sotto il sole; tengono benissimo l'acqua e non la lasciano filtrare. Fare «canali» significa esperienza, allenamento, pazienza, colpo d'occhio, fatica, capacità di sopportare il caldo soffocante del sole estivo e la calura implacabile dei forni. Non è facile insomma. Ma i Martorelli resistono, non si arrendono. Sono rimasti in due, Pietro e Angelo. Due fratelli che sognano di tramandare ancora la loro arte e si disperano perché «i giovani non vogliono saperne, compreso mio figlio. La gioventù vuole il posto sicuro: al municipio o in banca. Appena sentono parlare di questo lavoro scappano». C'è come un infinito senso di smarrimento nelle parole di Pietro Martorelli, quasi una vertigine lo prende al pensiero che la fabbrica di «canali», «lu stazzuni», debba chiudere per sempre.

Non riuscire a tramandare la loro esperienza, sarebbe per loro una sconfitta, come se si spezzasse un filo ideale che li lega ai loro padri, ai nonni, ai padri dei loro nonni. «Questo lavoro richiede molta passione», dice Angelo mentre depone al sole un «canale» ancora gocciolante. «Andrò avanti finché le forze me lo permetteranno, questa è la mia vita, non posso farne a meno». E prende a raccontare una vicenda densa di ricordi e nostalgia: «Io sono stato in America. Ci andai per accompagnare mia sorella e vi restai per dieci anni. Per tutto il tempo non ho fatto altro che pensare a questo posto, al paese, agli amici. Di notte sognavo di lavorare la creta, non ne potevo più. Un bel giorno decisi di rientrare per sempre e la prima cosa che feci, quando misi piede a Racalmuto, fu di venire qua, a baciarci



questo spiazzale dove ho lavorato fin da bambino. Ma fra poco tutto finirà, non ci sarà nessuno che continuerà la tradizione. È un peccato, veramente. Ma cosa ci possiamo fare?».

Nulla. Non possono farci nulla. Non hanno nemmeno un apprendista, «un curuso» dicono loro facendo balenare sepolte memorie delle zolfare che si trovano a pochissimi chilometri da

qui. «Lu stazzuni» dei Martorelli, l'unico ancora in funzione, è alla «Fontana», il quartiere più antico di Racalmuto, nella parte più bassa del paese. Esiste veramente la «Fontana»: una sorgente con nove carrelli di bronzo che da secoli spaccano gelide e spumose acque amare. Un tempo tutto il riccio era pieno di «stazzuna» e intere famiglie si

«facevano sfornando tegole. Quando tutti i forni erano accesi per la cottura, il paese scompariva nel fumo e odorava di poltiglia bruciata. «Certe volte piangevano gli occhi», dice un vecchio signore del quartiere: «s'arrossavano fino a lacrimare».

Ora l'unico conigliolo dal quale esce il fumo della paglia bruciata è quello dei fratelli Martorelli. Da qua-

rant'anni non hanno mai smesso di sfornare le mani nella creta, impastando con acqua, sale e sabbia fino a farla diventare così pastosa da dare il senso di certe creme prelibate, sembrando davvero pasticcioli dal modo in cui muovono l'impasto: con la cura di chi sta preparando complicate e raffinate leccornie.

«La fase dell'impasto — spiegano —

è molto delicata. Il dosaggio della creta, del sale e la sabbia dev'essere un preciso altrimenti il «canale» è troppo fragile o eccessivamente duro. Ma quanto può durare una tegola queste? «Le dico solamente che noi «canali» fatti da mio nonno. Comunque quelli che faccio lo ve li assicuro: duecento anni: certe religioni che che ritornarono su questa terra, e vivrò un'altra vita sono sicuro che non tornerò, non ho visto tornare sino fino a ora».

Il momento più delicato dell'operazione è la cottura. «È vero», conferma Angelo Martorelli, «il lavoro è faticoso e il forno che deve restare acceso per 24 ore consecutive è sempre alla stessa temperatura. Quando arriva il momento della cottura non si deve mai bisogna vigilare attentamente, tentone a mantenere il fuoco vivo come facciamo a mantenere il fuoco della stessa temperatura è un termometro, con un impiastro, inventato da loro, che serve alla fiamma di soffocare e spegnere. Il forno ha una capacità di contenere cinque pezzi e ogni anno i «canali» viene venduto a mille pezzi».

«Non di più, siamo solo noi due», dice Pietro Martorelli — e già facciamo. Quest'anno, per esempio, non ne ho fatto una richiesta di cinque pezzi: abbiamo detto di no, non possiamo».

Tra l'altro sono limitati dal fatto che possono lavorare solamente due mesi l'anno, quando «c'è il sole». «Il canale ancora fresco, infatti, deve essere asciugato al sole per almeno tre giorni», spiega Angelo Martorelli che è insuperabile, per ammissione del fratello, ad allineare in file precise i «canali» in un'area di un metro quadrato. Sembra facile, ma Angelo Martorelli, che si affida a un caffè, se ne accorge subito. «Provi a posarne uno, scavalca i piedi, le cadrà sicuramente». Appena la tegola sullo spiazzale comincia a indurire a gesti lenti e precisi del «maestro», la tegola si spezza. «Provi, ma è inutile: non appena toccate il «canale» s'addiosce e cade in un pezzo informe d'argilla». Angelo Martorelli ride: ha vinto la scommessa.

Giancarlo Macchi



LE FOTO  
Il ciclo di lavorazione dei «coppis» sintetizzato nella foto grande sopra e in dettaglio e specificato nelle sequenze che vede Pietro Martorelli, 67 anni, nella forma piana la creta, mentre suo fratello Angelo, 83 anni, impasta il foglio nella forma creta. La fase dell'impasto è molto delicata: bisogna dosare con molta precisione l'argilla, il sale e la sabbia, solo così, la tegola — anzi, il «canale» — può legare a precisare. Martorelli — acquista la resistenza e la porosità che lo rendono unica «servenza». Altro momento cruciale è la cottura nel forno, che deve mantenere la stessa temperatura per 24 ore. Come Martorelli ci rassicura: «Se il forno non si spegne, il forno non si spegne un tempo. La prima dell'informazione, i «canali» sono stesi e asciugati al sole. I Martorelli riescono a vendere quattrocento a un prezzo di mille lire l'uno, ma è da scolare. Ma, loro dicono, lo fanno per passione, e il loro credo è di non avventurarsi a tramandare l'arte».