



L'ECCO

di

MALTA



GOZO COMINO

Rivista di storia e cultura

Appendice a L'Elefantino



fondata e diretta da Stefania Bonifacio

Palazzo Parisio



Registrazione al Tribunale
di Catania
Reg. n.5 del 10 feb. 2004
Anno VIII, n.37,
maggio-giugno 2012

€ 4,00

Il pane quotidiano la dipendenza di Malta sul grano siciliano

Palazzo Parisio 

di Carmel Cassar

Nella lingua maltese esiste un'impressionante quantità di espressioni che associano il pane con il benessere e la sua mancanza con la povertà. Uno che sta bene, quindi, *'ha il pane cotto'*.

D'altra parte chi ha perso il lavoro *'ha perso il suo pane'*. Quando si chiede del carattere di una persona, il maltese domanda *'Che tipo di pane mangia?'*

Quando una persona ha bisogno di una cosa particolare si dice:

'ne ha bisogno come ha bisogno del pane che mangia'. Un lavoro che rende *'è un'attività che produce una buona quantità di pane'* mentre per un'attività che non rende si dice che:

'non genera abbastanza pane'.

La povertà è ugualmente associata alla mancanza di pane.

Si dice che *'il pane del povero è rotondo e bisogna correre per raggiungerlo'*.

Un altro detto spiega: *'Il povero meschino campa a stento perché con voracità divora il pane di casa'*.

Un proverbio molto realista suggerisce:

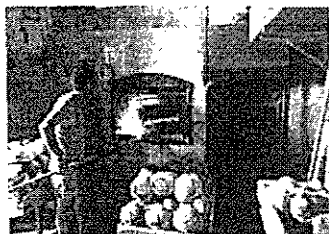
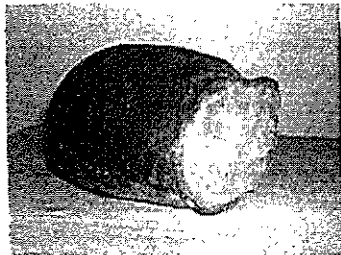
'Divora quando troverai, non ti scoraggiare, perché potrai un dì venire la Quaresima fuori di stagione'.

In tutti questi casi il termine pane [*hobz*] dev'essere interpretato in senso simbolico.

Dà l'idea di una società in cui tutti i ceti sociali maltesi apprezzavano soprattutto il pane come cibo quotidiano essenziale. Nella descrizione di Malta del cappellano francese dell'Ordine Ospitaliero Jean Quentin d'Autun, stampata a Lione nel 1536, c'è la conferma che i maltesi erano essenzialmente mangiatori di pane. Quentin d'Autun conferma il ruolo fondamentale del grano spiegando che

'L'isola non produce una gran quantità di grano ma Malta è fortunata principalmente perché è molto vicina alla Sicilia, che è molto fertile in tutti i tipi di grano e serve per gli abitanti di Malta come se fosse il loro granaio altrimenti morirebbero di fame'.

Tale condizione consentiva di ricevere dalla Sicilia le provviste di cibo esenti da dogana, un fatto che spiega perché sin dal 1536 il 'mastro secreto' ovvero il Sovrintendente fiscale del Regno, aveva ordinato a tutti i *secreti* delle città siciliane, e in particolare a quello di Licata, di fornire a Malta generi alimentari senza tasse. Malta importava la maggior parte del frumento da Sciacca, Girgenti (oggi Agrigento), Terranova (oggi Gela) e Licata, ma quest'ultima era considerata il granaio di Malta: infatti il 14 luglio 1468 il viceré di Sicilia ordinò ai suoi funzionari reali di Licata di consentire l'esportazione di 400 tratte di grano a Malta e alla fine del XVI secolo il Vitale riporta che Malta abbia tratto tra 16.000 e 20.000 salme di grano all'anno solo da questa città. Il legame speciale tra Malta e Licata potrebbe essere associato al fatto che come spiega un altro scrittore licatese, l'Incorvaia, "la rotta per Malta -settanta miglia nautiche- è diretta". Per ovvie ragioni in Sicilia la figura più attiva era il Console di Licata, la cui funzione principale era quella di saldare (settle bills) le fatture e di favorire l'Università (Comune) di Malta in tutte le sue necessità, specialmente per trovare le necessarie garanzie per i vascelli che portavano grano a Malta.



Il pane quotidiano

la dipendenza di Malta sul grano siciliano

di Carmel Cassar

Palazzo Parisio



Commento conclusivo

Questi stretti legami con la Sicilia, devono essere visti nel contesto delle condizioni che esistevano nell'età moderna (sotto il governo dell'Ordine, tra il 1530 e il 1798). Si deve ricordare che gli isolani maltesi erano ritenuti regnicoli, cioè essi appartenevano integralmente al dominio del Regno di Sicilia. E' grazie a questa ragione politica che Malta ha potuto usufruire delle tratte o più precisamente una quota annua di grano e altri cibi per cui non si pagavano le tasse. Grazie alle descrizioni etnografiche del Canonico gozitano Gian Pietro Francesco Agius De Soldanis, vissuto tra il 1712-1770, sappiamo che il grano prodotto importato dalla Sicilia e macinato a Malta veniva trasformato in una varietà di pani. La vicinanza della Sicilia ha reso possibile la produzione di diversi tipi di pane, i più apprezzati quelli prodotti dal grano duro.

L'importazione di grano dalla vicina Sicilia continuò fino agli inizi dell'era Britannica, cioè dopo la partenza dell'Ordine da Malta. Fu soltanto quando Malta venne considerata ufficialmente una colonia britannica, nel 1814, che il Re delle Due Sicilie decise di cessare la sua generosità verso Malta che ormai non fece più parte, in nessun modo — *ne de facto* e nemmeno *de jure* — del suo regno. Grazie a questo cambiamento, la qualità e quantità di grano importato in Malta diminuì drasticamente.

Col tempo il prezzo del grano, e così anche del pane, incrementò eccessivamente ed era forse una delle cause principali dell'insurrezione contro il governo britannico del 1919 meglio conosciuta a Malta come il 'Sette Giugno'.

Tale condizione Durante l'Ottocento il grano di qualità proveniva soprattutto dal Mar Nero, e più precisamente dall'Ucraina. Dopo la Grande Guerra (1914-18), per un breve periodo, il grano arrivava dall'Australia, e più tardi dal Canada. Era un grano tenero che cambiò radicalmente l'aspetto e il sapore del pane maltese di una volta ma dopo duecento anni nessuno a Malta si ricorda più come era veramente fatto il pane di Malta. Forse è arrivato il momento di tornare alle origini quando il grano preferito dei maltesi era preparato con il grano duro, di tipo tumminia, di Sicilia.

Istituto Studi Turistici e Culturali
Università di Malta

Tipi di grano duro tradizionale di Sicilia Salone del Gusto (Slow Food) - Torino 2010

