

Tradizione

Al centro di Mosca c'è una grigliera di grande successo. Il segreto? Viene direttamente dalle Serre di Calabria

IL CARBONE DEL CREMLINO



testo di DEMETRIO GUZZARDI - foto di MARIO GRECO

C'è una grigliera a Mosca che da qualche anno registra ogni sera il tutto esaurito. Chi ha cercato di carpirne il segreto del successo si è trovato con una sola risposta: la carne di bisonne alla brace; ma ad ammettere che l'elemento vincente è la brace, è lo stesso capo chef.

Che gli ultimi carbonai fossero concentrati a Serra San Bruno in tanti lo sapevano, ma che il loro prodotto avesse questa risonanza internazionale era conosciuto soltanto dagli autisti dei grandi Tir che da un po' di tempo trasportano i sacchi di juta contenente carbonella prodotta dall'azienda Euro Carbon, ad un indirizzo di un addetto alla ristorazione a pochi passi dal Cremlino, la cittadella fortificata simbolo del potere russo. Pare che la carbonella

prodotta sulle Serre calabresi sia così buona e profumata da riuscire a dare un sapore particolare alla carne che viene servita nel ristorante della capitale russa.

Per conoscere meglio chi e come si realizza la carbonificazione naturale della legna (qualcuno lo chiama carbone artificiale o carbone vegetale) bisogna recarsi in contrada Spitalieri nel comune di Spadola, non molto lontano da Serra San Bruno, dove la famiglia Vellone (soprannominati li Sapenti), hanno il loro quartier generale per produrre la carbonella.

Su una catasta di legna, in maggior parte leccio, alta 6-7 metri si aggirano tre uomini: Raffaele Vellone, che chiamano "lu luongu" e i suoi due figli: Dante e Salvatore. Sono tutti presi dal loro lavoro, ognuno ha qualcosa da fare attorno ad uno strano vulcano che chiamano "lu scarazzu".

Per costruirlo nell'apposito spiazzo ci vogliono almeno 5-6 giorni e 100 alberi tagliati a pezzi in una determinata misura. Con 500 quintali di legno si ottengono 100 quintali di carbone.

La completa disidratazione e la piena cottura la si ottiene in una ventina di giorni, in cui bisogna magistralmente «civare lu scarazzu». La legna non deve bruciare troppo altrimenti si riduce in cenere e non bisogna soffocare la brace, buttando troppa terra quando la fiamma diventa alta.

Dalla bocca centrale si governa il fuoco che deve essere sempre sotto controllo, né troppo forte, né troppo debole, ma soprattutto non deve entrare all'interno della catasta molta aria. Quando bisogna alimentare la fiamma il carbonaio che sta in cima chiama «na vrazzata i ligna» per riportare la giusta temperatura, poi

si richiude la bocca con un po' di paglia bagnata.

"Lu tavulune cu la scala" dà la facoltà ai carbonai di salire e scendere per ottemperare a tutte le operazioni; c'è un solo segnale che indica che il lavoro è a buon punto: il colore azzurrino del fumo che esce da piccoli fori praticati sulla terra che copre la legna.

I carbonai lavorano consecutivamente 9 mesi all'anno, non c'è domenica o festivo, giorno e notte; solo nella stagione delle piogge ci si ferma e si cura la vendita del prodotto. Fino a pochi anni fa nei pressi de "lu scarazzu" fumante c'era sempre "lu pagghjaru" dove i lavoratori del carbone a turno riposavano di notte perché occorreva sorvegliare e controllare 24 ore su 24 che tutto procedesse al meglio e quando la paglia che copriva la bocca

La legna
come destino
e mestiere

Il coperchio
dello "Scarazzu"
e lu pagghjaru

il Quotidiano della Domenica



Sopra il trasporto di sacchi di carbone; al centro L'invenzione di Raffaele: il coperchio di landa



Tradizione

Un mestiere antico quello dei carbonai, spesso portato avanti da una sola famiglia che però non vuole smettere

DENTRO IL FUOCO DI SERRA S. BRUNO

segue da pagina 45

ca del vulcano si era bruciata... bisognava immediatamente sostituirla per non far entrare dentro "lu scarazzu" altra aria.

Da qualche tempo, grazie all'ingegno di Raffaele Vellone "lu luongu" nessun carbonaio fa più la notte a guardia del vulcano, perché Raffaele, come l'uovo di Colombo, ha pensato di chiudere l'apertura della bocca de "lu scarazzu" con un coperchio di "landa".

«Da piccolo guardavo attentamente il lavoro di mio padre, anche lui carbonaio, che sistemava con cura la paglia bagnata sulla sommità della catasta di legna. Lo ammiravo e mi dispiaceva quando non tornava a casa con noi la sera per dormire nel suo letto, perché doveva anche di notte governare "lu scarazzu". Bastava poco che tutto andasse in fumo, ed invece di guadagnare qualcosa, si rischiava di avere solo cenere e quindi una grande perdita. Per qualche anno andai a lavorare a Milano come autista, ma io ero figlio di un carbonaio, abituato a vivere all'aperto e in mezzo alla natura, così ritornai a Serra; negli anni milanesi ho pensato più volte a come coprire l'apertura di "lu scarazzu" ed un giorno mi è venuto in mente che bastava una semplice "landa" rotonda, a mo' di coperchio per chiudere la bocca della catasta e tenere nella giusta temperatura la legna. Quando ritornai da Milano andai da un forgiatore e mi feci fare quello che avevo da sempre pensato... un tappo che mettevo all'occorrenza..., ma sia mio padre che mio fratello, ed anche gli altri carbonai della zona, mi presero in giro, per quello strano coperchio che il fabbro aveva costruito su mia indicazione, e che mettevo supa a "lu scarazzu", andando la sera a dormire a casa. Un giorno mio padre mi prese in disparte e mi disse: «Perché ti ostini con questo coperchio... mai nessun carbonaio l'ha utilizzato». Io ero invece convinto che funzionasse, proprio perché avevo sempre visto come i carbonai "tappavano" con curala bocca del vulcano con la paglia. Quando mi resi conto che il mio "scarazzu" era diventato carbonella chiamai tutti a vedere il risultato..., la mia legna cucinata con il coperchio non solo era come quella di mio padre, ma forse anche più buona ed ogni sera ero tornato a dormire nel mio letto. Da allora tutti i carvunari di Serra si sono fatti fare il coperchio di "landa" e nessuno più governa "lu scarazzu" di notte, grazie alla mia invenzione».

Nell'immaginario popolare chi ha a che fare con il fuoco è quasi sempre associato all'Inferno dantesco ed ai suoi governanti. C'è un antico proverbio che recita: «il diavolo sa fare la pentola, ma non il coperchio». Raffaele "lu luongu" da Serra San Bruno che sa ben governare il fuoco ora ha anche cambiato i modi di dire, e proprio perché ha saputo fare il coperchio... quello che si mette in pentola... diventa più buono. E lo dicono pure nella lontana e fredda Russia.

Demetrio Guzzardi
© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'invenzione

Raffaele negli anni in cui era emigrato a Milano ebbe l'idea per proteggere lo «scarazzu» la notte



Dante Vellone; in basso la famiglia Vellone: Raffaele, Dante e Salvatore



I carbonari del Vibonese protagonisti di un film premiato a Cannes 2010

LE quattro volte è una pellicola del 2010 del regista di origini calabresi Michelangelo Frammartino, presentato al Festival di Cannes; il film è stato girato in tre località della Calabria: Alessandria del Carretto (CS), Caulonia (RC) e Serra San Bruno (VV). Nei titoli di coda sono accreditati anche il cane Vuk protagonista della storia raccontata ad Alessandria del Carretto, l'abete bianco del Pollino, le capre di Caulonia e il carbone delle Serre calabresi. Il film ha vinto il Ciak d'oro per la migliore fotografia ed ha ricevuto tre candidature ai David di Donatello 2011: il miglior regia, il miglior produttore e il miglior fonico di presa diretta.

Il regista dal 2005 insegna Istituzioni di regia all'Università degli studi di Bergamo; a dicembre 2013 ha tenuto un workshop presso l'Uni-Cal.



Salvatore Vellone



Raffaele "lu luongu"



"Na vrazzata i ligna"



Si passa... Il testimone (un tronchetto...); in basso Si passa... Il testimone (un tronchetto...)



MARIO Greco è un fotografo calabrese, nato a Castagna di Carlipoli, inizia la sua attività nei primi anni 70 quando, come curioso presso un amico fotografo, scopre il fascino dello scatto e la successiva "magia" della camera oscura, che lo hanno portato a farne la sua professione. Si trasferisce a Torino dove ha la possibilità di lavorare, studiare fotografia e fare esperienza in tanti settori di questa arte. Decide di fare il free lance nel campo dello spettacolo musicale per conto di un'agenzia fotografica che gli consente di viaggiare e fotografare seguendo i tour dei più famosi gruppi musicali del tempo: Pink Floyd, Led Zepp-

Mario Greco e la magia della camera oscura Un fotografo innamorato della Calabria

lin, Genesis, Peter Gabriel, Bob Dylan, Bob Marley e tanti altri. Nel 1985 torna nel suo paese ed apre uno studio fotografico offrendo servizi che spaziano dalla fotografia paesaggistica, a quella di cerimonia, al documentario ma, la sua passione è la fotografia di reportage alla quale dedica buona parte del suo tempo.

Nelle sue foto il silenzio parla: è come se, osservando le sue im-

magini, si ascoltasse l'armonia della natura. Stessa sensazione si avverte nei volti di uomini e donne che sembrano rimasti incollati ad un tempo immutabile. Gli sguardi, le mani e i corpi tesi a succhiare dalla terra, unica madre, l'essenza vitale. È dalla terra che sembrano scaturire le immagini degli uomini e le loro movenze e alla terra rimanere avvignati per sempre: figure che noi non vediamo più, ma che

sono l'essenza della nostra storia. Mario Greco cattura e ridà vita alla quotidianità: le antiche arti dell'esistenza, le arcaiche dinamiche della società contadina e artigiana, rimangono impresse nelle sue fotografie ma, soprattutto nell'anima di chi le guarda! A lui non interessano le immagini luccicanti e vacue che si perderanno nel breve volgere di una stagione, le fatue immagini del consumismo di una so-

cietà edonistica, a lui interessa la quotidianità, l'humanitas: vita, colori e ombre di una terra, bellezza e struggimento di questa Calabria. Da fotografo indipendente propone i suoi scatti a riviste specializzate nel settore dell'agricoltura e del turismo. Su Facebook gestisce la pagina Calabria fotografia sociale in cui si possono ammirare alcuni suoi servizi. Da alcuni anni sue mostre sono ospitate all'interno della Settimana della cultura calabrese a Camigliatello Silano. Nel 2015 gli è stato consegnato il Premio Cassiodoro per l'arte fotografica.

d. g.

© RIPRODUZIONE RISERVATA