

ROTARY CLUB DI PALERMO



UFFICIO DI SEGRETERIA

VIA PIGNATELLI ARAGONA, 74

TELEFONO 11786

Febbraio 1945

BOLLETTINO N. 781 - NUOVA SERIE

Riunione dell'8 Febbraio 1945**Presidenza:** del Prof. L. Giuffrè.**Invitati:** S. E. V. E. Orlando, S. E. Battisti, Prefetto di Palermo, Comm. Ambrogio Orlando.

Presenti: Bonci, Bordonaro, Cacopardo, Capuano, Crosti, Horszowsky, Gaetano di Bastiglia, Giuffrè, Gullo, Lo Presti, La Franca, Lazzaro, Manetti Cusa, Moncada di Paternò, Musotto, F. Orlando, Paratore, S. Parlato, Panzera, Piazza, Pietratagliata, Pecoraro, Ricca Salerno, Rivera, Ricevuto, Santangelo, Scaduto, Sergio, Scimemi, Sgadari di Lo Monaco, Ugo, Zucchi.

Percentuale di presenza: 54,20 %

Il Presidente Prof. Giuffrè espone la seconda parte della sua comunicazione sulla Alimentazione.

Le statistiche hanno dimostrato che ogni individuo dei 4 milioni e 300.000 abitanti della Sicilia consuma in un anno per pane e pasta 227 Kg. di frumento, mentre nelle altre regioni d'Italia tale consumo è di Kg. 175. E l'esperienza quotidiana ci dice, che il maggior consumo si deve alle classi più popolari. Infatti, riferendosi ai contadini, sui quali si è richiamato principalmente l'attenzione, a quelli che lavorano nelle *masserie* dei cosiddetti latifondi, è noto che ad ognuno di essi si corrisponde giornalmente per antico patto un Kg. e 200 gr. di pane (un rotolo e mezzo dell'antica nostra misura) oltre a 2-300 gr. di pasta — ed una certa quantità di formaggio, ricotta, vino ed olio.

Quanto poi alla qualità del pane e della pasta è da considerare che, se l'uno e l'altra sono di colorito scuro — per cui quello, il *panotto* della masseria, è detto nero, e questa *murina*, n'è cagione il fatto che essi sono il prodotto integrale della farina di frumento aburrata in modo da toglierne la crusca più grossolana. Sono di grato sapore e forniscono una buona parte delle 2 o 3000 calorie, di cui abbisogna nello stato di riposo ed in quello di lavoro un uomo adulto del peso di 70 Kg.

Questi dati di fatto, di cui si può tanto facilmente verificare la esattezza e veridicità, provano che, per questa parte, l'alimentazione dei contadini, che lavorano nei latifondi è, tanto per la quantità che per la qualità assai migliore di quella di molti di coloro che lavorano nei *poderi* da mezzadri — anche in confronto di quelli di altre regioni d'Italia e di altri paesi. Ebbene! Pochi anni prima del 900 nella Camera dei Deputati ci fu uno, che ripetendo il drammatico gesto del Duca d'Orleans alla mensa del Re Luigi (non molti anni prima dell'89), lanciò una pagnotta sul tavolo della Presidenza, dicendo enfaticamente: Ecco il pane che si dà a mangiare ai contadini di Sicilia! E quella pagnotta non era il *panotto*, ma il *canigghiotto* cioè il pane di crusca (in sic. canigghia); che nelle masserie si dà a mangiare ai cani.

Quest'altro episodio è da aggiungere a quelli sopra cennati ed agli altri che si tacciono, i quali tutti dimostrano con quanta superficialità, leggerezza e, diciamolo pure, malafede si sono trattati da molti tanti vitali *problemi siciliani* colla gravissima conseguenza degli errori commessi da coloro, compresi molti go-

vernanti, che perciò, ignorando o travisando la storia anche quella recentissima della Sicilia, la vita del nostro popolo, i suoi usi e costumi, e sentenziando sulle sue condizioni sociali, hanno inesattamente visto o di molto esagerato mali realmente esistenti e fantasticato di altri affatto inesistenti. E quindi consigliato ed applicato inutili o dannosi rimedii. Indirizzo questo che purtroppo ancora continua, e sul quale non altro si può dire in questa sede.

Però tornando dopo questa necessaria digressione al tema odierno, giova aggiungere, che l'esattezza dei suesposti fatti e considerazioni sulla alimentazione è comprovata anche dalle osservazioni fatte in questi anni di grave penuria di viveri, in cui ancora ci troviamo per lo stato di emergenza.

Per effetto di essa in questi ultimi tempi si sono osservati, si può dire in tutti i paesi d'Europa, nella Russia, Francia, Spagna, ecc. e studiati meglio che nel passato — gli effetti delle carestie, compresi anche alcuni dei quali prima non si era mai fatto parola (edemi da fame, carenza di assimilazione ecc.). I mali che qui da noi si sono osservati sono molto meno gravi di quelli osservati in altri paesi. Consistono in aumento di morbilità (specie per affezioni enterogene), in aumento di mortalità (specie di bambini, di matti, di malati ricoverati in ospedali e sanatori), ed anche per assiderazione — in verità pochi casi di morte per freddo e per fame, ma assolutamente nuovi nel nostro paese.

Però il fatto più comune e generalizzato è quello del dimagrimento, ma non a tal grado che altrove, come per esempio nella Spagna, dove si è osservato anche di 40-50 Kg. Da noi, come altrove, si è notato più comunemente negli abitanti delle città che in quelli dei villaggi rurali, e assai raro nella classe dei contadini. Del che è ben facile trovare la ragione; ed è che mentre gli altri cittadini hanno dovuto rinunciare per causa del caro viveri alla carne, al pesce, alle uova, al burro ed a tanti altri cibi a cui erano abituati, i nostri contadini non hanno alterato per nulla i loro pasti abituali, pre-bellici — di pane, pasta, formaggio, legumi, verdure, frutta, ecc.

Conclude col ripetere, che se lo studio di questo argomento — del regime alimentare in Sicilia, si fosse nel passato fatto spregiudicatamente, con rigorosa obiettività senza preconcetti anche confrontato con quello di altre regioni o paesi, non si sarebbero commessi tanti errori, nè resi più gravi tanti mali, a cui ci riesce ora tanto difficile porre riparo.

La interessante comunicazione è vivamente applaudita.

La seduta è tolta alle ore 15.

MANETTI CUSA
Segretario