

Il Catasto delle neviere di Sicilia nel sito web <https://nevieredisicilia.github.io/>

di Luigi Romana e Antonino Galante
Lingua italiano

Da questo secondo numero di Opera Ipogea del 2025, apriamo le pagine dedicate alle “Recensioni” anche a tutte le fonti digitali sulle cavità artificiali disponibili online e lo facciamo iniziando da un’interessante iniziativa di Luigi Romana e Antonino Galante, entrambi cultori, storici, esperti ed appassionati di tutto ciò che riguarda “la gelateria”. Del resto... come non esserlo in Sicilia! A tal proposito, può essere interessante riferire, molto sinteticamente, quanto tutto il Mediterraneo, e con esso la Sicilia, abbia risentito delle influenti culture orientali, come noto, anche nella gastronomia e nell’etimologia di alcuni lemmi di pietanze di origine e di cultura, in questo caso, araba. Le più antiche ghiacciaie conosciute sono, infatti, quelle persiane, il cui ghiaccio serviva anche per produrre una bevanda fredda molto simile al nostro sorbetto siciliano, in arabo *shurbat*; è accaduto così che dalla Persia, alla Sicilia, e più recentemente in America, con l’emigrazione, è stato esportato il sorbetto/*shurbat* oggi conosciuto nel Nuovo Mondo con il nome di *italian ice*. Per ovvi motivi, la passione per la “gelateria” di Romana e Galante ha portato gli Autori ad interessarsi dei luoghi di accumulo e stoccaggio della materia prima, il ghiaccio, necessario, fino agli anni ’60 e poco oltre, per la realizzazione di gelati e sorbetti, non solo in Sicilia. Il lavoro di indagine ha consentito loro di individuare 231 strutture. Dall’analisi di quanto riportato nella cartografia proposta dai nostri Autori, il complesso di neviere individuate in Sicilia, risulta così suddiviso per ogni singola provincia: Agrigento n. 11; Caltanissetta n. 3; Catania n. 5; Enna n. 3; Messina n. 44; Palermo n. 113; Ragusa n. 16; Siracusa n. 26; Trapani n. 10. Tale distribuzione, conferma quanto già oggetto di osservazione in una indagine simile svolta in Molise (si veda Mancini *et al.*, 2023 in Opera Ipogea), ossia che la presenza di strutture come le neviere e le ghiacciaie è (banalmente) inversamente proporzionale alla presenza delle località più nevose. Pertanto, laddove la neve aveva modo di conservarsi naturalmente, da certe quote in su, non è stato necessario costruire ghiacciaie e/o neviere i cui depositi naturali, quali crepacci, doline, inghiottitoi, pozzi, depressioni ed altre geomorfologie



naturali, ne consentivano la naturale conservazione. Diversamente, laddove la neve era presente per più brevi periodi dell’anno e non vi erano condizioni naturali di conservazione, si è provveduto alla costruzione di strutture ipogee, più frequentemente seminterrate. Tutto ciò accadeva almeno fino agli anni ’60, prima dell’arrivo delle macchine del freddo e dei frigoriferi, prima dell’entrata in vigore di più restrittive leggi sanitarie sulla qualità, la conservazione e la somministrazione degli alimenti e prima che l’indiscutibile trend dei cambiamenti climatici portasse ad una drastica riduzione delle precipitazioni nevose. La consultazione del sito web Neviere di Sicilia può essere fatta, nella sezione “mappa neviere” attraverso la visualizzazione cartografica della distribuzione di ogni singola neviera realizzata con il sistema UMAP e con il supporto cartografico di OpenStreetMap, entrambi estremamente efficaci e di facile fruizione. Nella sezione “elenco neviere” è possibile invece consultare un elenco suddiviso per provincia, comune e denominazione; ad ogni ne-

viera corrisponde un link attraverso il quale è possibile accedere ai metadati di ogni singolo record, ognuno dei quali è costituito dai seguenti elementi: nome della neviera, comune, località, coordinate geografiche, altitudine (m slm), descrizione, stato di conservazione, epoca di costruzione, indicazioni per raggiungerla, dimensioni (larghezza, diametro, profondità, spessore dei muri, altezza fuori terra), pianta neviera, rilevatore. Assai utile appare anche la sezione “contribuisci” attraverso la quale è possibile segnalare ed aggiungere una nuova neviera tramite la compilazione e l’invio di una scheda, molto semplice, nella quale inserire i dati essenziali della nuova struttura. Estremamente interessante è, altresì, la sezione “testimonianze” nella quale

Luigi Romana ha pubblicato le interviste realizzate a persone che in passato hanno avuto un ruolo professionale nella conservazione della neve e nella produzione dei gelati in Sicilia. Completano il sito web due ulteriori sezioni “testi” e “bibliografia” nei quali sono riportati, nel primo, alcuni contributi sull’argomento e, nel secondo, le schede bibliografiche di alcuni volumi sulle neviere e la storia della gelateria in Sicilia. Nel complesso, pertanto, un’iniziativa assai utile, di facile ed intuitiva fruizione che ha reso pubbliche le ricerche, gli studi e conoscenze acquisite per la Sicilia su di una materia ancora troppo poco oggetto di interesse in Italia.

Massimo Mancini