

Il Dammuso parte III

Davanti al prospetto principale, in alcuni casi, un portico con archi a tutto sesto o una pergola e comunque un terrazzo, il "passiaturi", delimitato lungo tutto il perimetro dalla "ducchena", un comodo sedile in pietra che spesso si raccorda con il sistema dei terrazzamenti, con i lavatoi scavati nella pietra e dove può trovarsi, accanto all'immancabile secchio, l'apertura principale della cisterna.

I dammusi di solito non hanno giardini, il paesaggio agrario che li circonda ha del resto tutta la bellezza e l'utilità dei giardini mediterranei. Prossimi ai dammusi, oltre il piccolo orto che ricicla la poca acqua disponibile, si trova spesso un carrubo, un gelso nero e una o due palme da datteri.

Solo albero non fruttifero, la Melia, "albero dei rosari" dei monasteri dell'Himalaya; la sua capacità di sfidare il vento e crescere eretto e non prostrato gli ha meritato, anche a Pantelleria un posto d'onore. Dall'unione dei diversi elementi che costituiscono i dammusi nascono costruzioni complesse dove ben si distingue la casa dalla parte rurale; quest'ultima viene lasciata a pietra a vista, mentre una facciata della casa, viene spesso intonacata con colori pastello o di bianco e in tal caso porta e finestre vengono incorniciate da strisce colorate.

Quando il dammuso da abitazione diventa fattoria, ad esso si collegano oltre le stalle e i locali per la lavorazione dei prodotti agricoli, i cui vani hanno dimensioni più ampie e spazi interni diversificati, l'aia "stinnituri" ed il focolare "furnidru".

L'aia è una rotonda di pochi metri di diametro con superficie di pomice battuta che serve per la trebbiatura dei cereali. Per essa un asino bendato, collegato con un sistema di pali ad una pietra forata posta al centro, gira in tondo separando con gli zoccoli i semi dalle altre parti delle cariossidi.

Lo stenditore, solitamente posto a mezza costa e circondato su tre lati da muri di pietra ma aperto a mezzogiorno, serve invece per l'essiccazione dell'uva che viene poggiata su una superficie anch'essa rivestita di battuto.

Lungo i bordi dei muri, alcuni attacchi sono predisposti per l'eventuale apposizione di teloni che proteggono l'uva dalla pioggia o dalla rugiada notturna. L'uva così prodotta, appassita per 3-4 settimane, è conosciuta come "malaga". Per produrre la "bionda" si utilizza, invece, un piccolo focolare su cui, in un grande recipiente, si pone l'uva in modo tale che la soda caustica, fessurando la buccia, accelera i processi di essiccamento e preserva gli acini dalle muffe e dagli insetti.

Dammusi particolarissimi, infine, le piccole chiese che scandiscono i nuclei storici di S.Vito, Siba, Bugeber, Mueggen, Monastero e Grazia, erette soprattutto agli inizi del secolo scorso a segnare la finalmente acquisita sicurezza territoriale. Hanno impianto semplice e tradizionale, alla modesta navata centrale si affiancano le alcove laterali alle quali corrispondono caratteristici movimenti della cupola. Più importante tra tutti, per la devozione dei danteschi, il Santuario della Margana.

Arch.Gabriella Giuntoli