

## DATTILO, «QUATTRO CASE A DESTRA E QUATTRO A SINISTRA...»

Il paesino improvvisamente s'illumina nella mente dello scrittore che, rievocando la storia della sua giovinezza, ricorda, nel gioco della memoria, «le quattro case a destra e quattro a sinistra di una strada bianca polverosa che scende fino a un crocevia per salire poi ancora con quattro case a sinistra e quattro a destra».

Sì, è Dattilo, scrive Sergio Marano, ne "Il bosco di Rinaldo", «la collinetta appuntita che mi divertivo a scalare di corsa», scorrazzando in lungo e largo per la campagna come un puledro senza cavezza. E giù una delle pagine più belle e più sentite di un romanzo autobiografico tra i più riusciti degli ultimi anni in Italia, alla ricerca di una identità che presto può morire, se non si riesce a far penetrare nelle anime delle future generazioni l'amore per la nostra vita e per i luoghi e le storie dove siamo vissuti, dove abbiamo amato, lungo le strade ed i paesaggi che abbiamo percorso con i nostri piedi, lontani dal turbinio delle macchine e dallo scintillio delle false luci del quotidiano odierno.

Il suono dolce del nome Dattilo risveglia ricordi scolastici nella memoria dello scrittore, che racconta come quel nome gli cantasse dentro, nell'anima, nella metrica dei greci.

Ognuno di noi, chiude la sua pagina Sergio Marano, ha il suo paese annidato dentro, pronto a ridestarsi al suono della memoria<sup>(1)</sup>. La storia di Dattilo è storia antichissima, come hanno fatto rilevare gli archeologi Antonino Filippi e Marianna Tedesco Zammarano con i rinvenimenti preistorici di Contrada Chiappera. Lo stato attuale delle ricerche, sostengono i due studiosi, chiarisce l'esistenza, lungo la valle del Baiata, in modo particolare, tra il VI ed il V millennio a.C., nel periodo iniziale e medio del Neolitico, di una numerosa schiera di abitati preistorici, proprio nei punti strategici, per un maggior controllo del territorio<sup>(2)</sup>.

Le radici storiche dei dattilesi sono rimaste per lungo tempo chiuse e prigioniere di una cultura egemonica, quale quella del capoluogo, la Paceco di ieri e di oggi, anch'essa afflitta da mille problemi socio-culturali e sulla china di una vera crisi di identità.

Se si andassero a ricercare le radici etimologiche del toponimo odierno Dattilo, s'andrebbe lontano nell'economia di un discorso che

va affrontato, a parte, con un rigore scientifico che compete certamente ai linguisti e ai glottologi.

Tuttavia la matrice greca, parè, indiscussa (δάκτυλος) con i suoi significati "dito" e "dattero", migrata nel latino "dactylus" e poi pervenuta nel siciliano "dàtilu" e "dàttulu"<sup>(3)</sup>.

Il toponimo è diffuso, ad esempio, nelle Eolie, con l'isoletta presso Lipari, oppure nella contrada Dattilo di Mazara del Vallo, ricordata da Alberto Rizzo Marino, in uno studio sugli ebrei di quella città nei secoli XIV e XV, a proposito di un tributo che pagavano "i giudei del Garbo, quelli che, nel saccheggio delle Gerbe, nel 1223, trasportati in Sicilia, a Palermo, formarono una comunità a parte, dissidente" e "vennero impiegati, sin dal 1239 da Oberto Fallamonaco, secreto della Città, nel regio dattileto"<sup>(4)</sup>.

Lo scrittore Sergio Marano, nel ricordare le sue illuminazioni su le sue radici contadine, vede nel "dactulos-dito", il "Timpone" della sua terra, la collina-dito che emerge fuori dalle profondità e la assume a simbolo toponimico.

Ma tuttavia lo scrittore non riesce a dimenticare il suono dolce di "Dattilo", la terra degli avi, come qualcosa che gli si scioglie dolcemente nella bocca<sup>(5)</sup>.

E non a caso vengono in soccorso alcuni documenti antichi sulla storia contadina e araldica di Dattilo. Il notaio Francesco Formica di Trapani, in una "charta cessionis pareclatarum" del 1461, scrive "pareclatam unam et dimidiam territorii di lu Dattulu"<sup>(6)</sup> e così anche il notaio Giacomo de Maria nel 1599 che scrive "Dattulo"<sup>(7)</sup>.

E poi, in avanti negli anni, sono numerose le forme italianizzate del toponimo, come ad esempio negli annali del Fardella, a proposito di un privilegio reale, ottenuto nel 1494 da Guglielmo del Bosco sul territorio del Dattilo<sup>(8)</sup>.

Pertanto la storia di Dattilo, ormai da diversi documenti e ricerche, appare legata alla storia della famiglia del Bosco.

A questo proposito è giusto ricordare una figura molto antica, quella del nobile trapanese Antonio I del Bosco, primogenito di Enrico, fondatore del nuovo casato del Bosco, derivato dalla grande famiglia dei Ventimiglia.

Antonio I è figlio di quell'Enrico Ventimiglia che, avendo vinto i chiamamontani in un bosco vicino Salemi, al tempo della reggenza di Maria e dei quattro Vicari, decise di dimenticare le imprese nefaste del nonno chiamamontano, di cambiare il nome della sua famiglia, al suo ramo, in quello dei del Bosco.

Antonio I è il primo Signore del Dattilo, oltre agli altri titoli di barone dell'Isola di Favignana, della terra di Carini, e dei feudi della Cuddia, Cefalà, Cofano e Laguisa.

Fu creato inoltre dal Re Martino, con privilegio dato in Licata il 6 febbraio 1393, Vicario per tutto il Regno «con amplissima podestà à tempo che la Sicilia tumultava, e tutte le Città ardevano nella guerra civile» e dice Martino «*confidentes ad plenum de fide, sufficientia, industria, et legalitate vestri fidelis nostri Antonij del Bosco de terra nostra Drepani: tenore praesentis commictimus, vobis Antonio supra dicto, quatanus possitis nomine, et pro parte nostra remittere, et etiam perdonare quibuscumque universitatibus, aut terris, ac etiam universis personis quarumcumque universitatum, quae ad nostrum dominium se reducere voluerint...».*

Questo è il primo signore del Dattilo di cui si ha testimonianza documentaria, ma certamente i del Bosco Ventimiglia erano già signori del luogo anche prima, ed una ricerca storiografica potrebbe portare nuova luce. Non bisogna dimenticare che i Ventimiglia furono anche principalmente conti di Alcamo e della contea di Geraci<sup>(9)</sup>.

L'agricoltura, e soprattutto la viticoltura, è sempre stata l'aspetto essenziale, il cardine principale di questo territorio, e lo dimostrano ampiamente tutti gli atti pubblici e privati, la documentazione notarile esistente presso l'archivio di Stato di Trapani.

Già nel 1461, il 18 dicembre, in una *Charta cessionis pareclatarum*, Pietro del Bosco cede al nobile Aloisio de Furistero trapanese, suo concittadino, una parecchiata e mezzo di terreno in affitto, per tre anni e cioè per il maggesi dell'anno presente e per la semina dei due seguenti anni.

Trattasi del terreno vicino la torre che dovrà essere riparata a spese di detto del Bosco e con una spesa non eccedente oncia una. «*Dedit et concessit nobili Aloisio de Furisterio, concivi suo presenti et stipulanti... pariclatam unam et dimidiam territorii di lu Dattulu et prope turrim territorii prefati cum usu turris predictae et aquarum sub pactis et conditionibus infrascriptis*»<sup>(10)</sup>.

Nel 1440, il 28 maggio, Pietro de Avillaneda, catalano, castellano di terra della città di Trapani fin dal 1431, nel periodo in cui era vicerè o presidente Giovanni Ventimiglia, conte di Geraci, possiede una vigna, un giardino ed una senia dove presta la sua opera per un anno, per un compenso di tre once d'oro e sei tari, Cosio de Mundino

*«in eius loco "Dattili" ad coltivandum eidem vinea, viridarium et bona existencia in dicto loco Dattili, una cum eius senia, ac etiam custodiendum locum et bona sua in dicto loco»<sup>(12)</sup>.*

Su questo Petrus de Avillaneda si potrebbe scrivere un intero capitolo – come già ha evidenziato Henri Bresc, insigne studioso francese, nelle sue opere –, per i suoi amori segreti con la bella Garita, figlia di Anselmo de Manfredi, una ragazza di quindici anni che il nobile castigliano ricorda perfino nei suoi atti notarili<sup>(12)</sup>.

Ma Dattilo, nell'età moderna, muta radicalmente il suo destino, con il passaggio fondiario dai del Bosco ai Fardella, avvenuto per gradi, fin dal marzo del 1577.

In tale data Guglielmo Fardella compra una parte del territorio del Dattilo da Angela del Bosco<sup>(13)</sup>.

Successivamente un altro passaggio, ancora non completamente documentato, conduce la proprietà fondiaria di Dattilo, certamente per alleanza matrimoniale, nelle mani della nobile famiglia trapanese "de Vincenzo". Subito dopo un matrimonio tra donna Antonina de Vincenzo ed il piazzese don Giuseppe Starrabba, ancora una volta, fa subire un cambiamento di rotta alla proprietà del Dattilo.

Ma i nuovi proprietari sono lontani dal luogo degli antenati. Piazza Armerina è lontana da Dattilo ed i due coniugi si convincono a vendere, per investire altrove.

Lo storico Giuseppe Fardella cita un documento del notaio Giacomo de Maria, datato 20 aprile 1598, mentre nella monografia su Dattilo, anni or sono curata da Salvatore Valenti per la Scuola media "E. Pacelli", vengono riportati magistralmente documenti notarili, tra il 1598 ed il 1599, dei quali è giusto segnalare quello della presa di possesso del territorio di Dattilo da parte del nobile Giacomo Ravidà, tutore del giovane Placido Fardella, futuro primo principe di Paceco (maggio 1599)<sup>(14)</sup>.

Ecco come la ricerca storica, etnologica ed antropologica potrebbe rendere il vero volto ad una comunità, come Dattilo, di cui fino a poco tempo fa si conosceva ben poco.

E quel poco che si conosceva era da tenere in grande considerazione, se si pensa alla sua partecipazione popolare ai Fasci siciliani e al Movimento contadino che avrebbe aperto le coscienze verso un nuovo modo di intendere la vita. Dattilo così avrebbe tentato con grande efficacia di riscattarsi dalla miseria di una vita grama legata ancora al

mondo feudale, con la cooperazione, nel contesto di una politica amministrativa, nel periodo cruciale dell'ascesa dell'ideologia socialista e della lotta contro la mafia, in cui rifulsero personaggi ormai mitici come Antonino Scuderi, consigliere socialista al Comune, ucciso barbaramente dai sicari della mafia nel febbraio del 1922, e la moglie Ninetta Gigante, "eroina nostra" come la definirono i giornali del tempo, amica di Angelica Balabanoff.

È utile infine rimarcare l'azione svolta in questi ultimi anni dall'Associazione Regalbesi, per la rinascita di Dattilo e di una parte dell'agro trapanese ed ericino. La sua azione si è sviluppata su diverse direttrici di marcia che tendono ad investire problemi di diversa natura, da quelli politici ed amministrativi, a quelli etno-antropologici e storici, per arrivare a quelli del vissuto quotidiano e dell'immaginario collettivo.

Ci sono gli elementi per una grande storia, quegli elementi che inorgogliscono e rendono grande una comunità che oggi si dibatte sul suo avvenire e che la proposta culturale di questi ultimi anni, avanzata da Regalbesi, rende ancor più meritevole di attenzione, di simpatia e di stima.

ALBERTO BARBATA

## FONTI

- (1) MARANO, Sergio - *Il bosco di Rinaldo*. Treviso, 1993.
- (2) FILIPPI, A. - TEDESCO ZAMMARANO, M. - *Insedimenti neolitici lungo la valle del Baiata*. Partinico, 1995.
- (3) CARACAUSI, Girolamo - *Dizionario Onomastico della Sicilia*. Palermo, 1994
- (4) RIZZO MARINO, Alberto - *Gli ebrei di Mazara nei secoli XIV e XV*, in "Trapani", rass. mens. della provincia, anno XI, n. 9 settembre 1996.
- (5) MARANO, Sergio - *Il bosco di Rinaldo*. Treviso, 1993, pp. 97-100.
- (6) AST - *Notaio Francesco Formica, reg. 1461-62, atto del 18 dicembre 1461 X ind. c. 56 v.*
- (7) AST - *Notaio Giacomo De Maria, atto del 13 luglio 1599.*
- (8) FARDELLA, Giuseppe - *Annali della Città di Trapani, raccolti dal Parroco Don Giuseppe Fardella Patrizio trapanese*. Biblioteca Fardelliana, Ms. 193, sec. XIX (1810).
- (9) MUGNOS, F. - *Teatro genealogico delle famiglie nobili, titolate, feudatarie ed antiche del fedelissimo regno di Sicilia, viventi ed estinte*. Palermo-Messina, 1647-70.
- (10) AST - *Notaio Francesco Formica, reg. 1461-62, atto del 18 dicembre 1461 X ind. c. 56 v.*
- (11) AST - *Notaio Francesco Milo, reg. 1437-40, atto del 28 maggio 1440 III ind. c. 61 r.*
- (12) BRESC, Henri - *Un mondo mediterraneo - Economia e società in Sicilia 1330-1450*. Roma, 1986, p. 701.
- (13) FARDELLA, Giuseppe - *Annali, op. cit., anno 1577 (Notaio Giacomo Barlirio, atto del 29.3.1577).*
- (14) Scuola Media Statale "E. Pacelli" - Sez. Staccata di Dattilo - *Per una Storia di Dattilo*, a cura del prof. Salvatore Valenti, anni scolastici 1988-89/1989-90, pp. 11-21.

## LE BELLE PAGINE DEL BASKET A PACECO

*Chiedere ad un giornalista di scrivere sul filo della memoria di fatti vissuti in prima persona e che possono avere un minimo di interesse, se non storiografico, ma di quella che viene chiamata microstoria, è per il soggetto cui si avanza la richiesta di duplice effetto: da un lato, ne sollecita la vanità, in quanto gli si riconosce un ruolo che ha avuto nella microstoria da raccontare, dall'altro, lo si fa sentire "anziano", uomo che abbia quella età che può avere chi "racconta storie". Ecco, davanti alla richiesta avanzata dal comitato di redazione di questa rivista di "scrivere" note di storia sullo sport a Paceco, ha fatto nascere in me una sorta di conflitto; ma alla fine ho accettato, forse sollecitato dalla vanità che, non neghiamo, è in tutti coloro che svolgono l'attività di cronista, che, nel vedere la propria firma sotto un pezzo giornalistico, hanno ancora quella emozione che solo chi la vive può comprendere. Eccomi quindi a ripercorrere, con la memoria, anni passati, più o meno vicini, per parlare della nascita e dello sviluppo del basket a Paceco e sugli influssi che esso ha avuto anche nella vicina Trapani. È, chiaramente, una visione molto parziale, di quanto vissuto in prima persona, con una avvertenza: fatti e sensazioni, molto soggettivi, possono non essere condivisibili.*

Parlare di basket a Paceco è parlare di cosa relativamente recente, anche se un pacecoto, Emanuele Lo Pinto, e un xittaro, Salvatore Fontana, appartengono a quella categoria di pionieri che iniziarono in provincia di Trapani a praticare questo sport di importazione statunitense. A loro Paceco deve molto, per lo sviluppo di questa pratica sportiva.

Il primo, che fu anche dirigente di società cestistiche, agli inizi, se la memoria non mi inganna, scese anche in campo. Il secondo continua tuttora a calcare i parquet, anche se trova a Trapani la sua nuova linfa di preparatore delle nuove generazioni.

A questi due si affiancano altre figure di rilievo, ed in particolare il dottor Francesco Tartamella, che della Pallacanestro Paceco fu presidente, contagiato dai figli (Michelangelo, elemento valido della Velo Trapani, Antonio, pivottone a Paceco ed a Trapani, Peppe, sino a due anni or sono fischietto di serie C).

Ma pochi ricordano la prima partita ufficiale di basket a Paceco: si svolse nel corso di una festa dello studente, nel 1966. A disputarsi la vittoria le formazioni del ragioneria, del magistrale, del classico e del geometri/scientifico. Ricordo che si giocò in piazza Vittorio Emanuele,

con le linee tracciate dagli stessi giocatori (copiando un vademecum della Federazione) e con i canestri che erano quelli a bastone con il cesto nella parte alta, senza tabelloni (allora a Paceco non esistevano).

Il primo tempo della partita classico-geometri/scientifico, finalissima, si chiuse sull'1 a 1. In campo, oltre al sottoscritto che giocò poco sia perché scarso, sia perché, ginnasiale, pagava lo scotto del noviziato, Salvatore Bongiorno, Alberto Barbata, Mario Genna, Silvio Caronia, Nino e Nicola Giammetta, Vito Samannà, Nicola Novara, Piero Leo, Salvatore Simone, Gaspare Barbata, ed altri che non ricordo ed ai quali chiedo scusa.

Fu l'inizio del basket a Paceco: l'anno dopo, sull'onda del successo ottenuto, si diede il via ai tornei estivi e, per equilibrare le squadre, si dividevano i giocatori per fasce di abilità e si procedeva al sorteggio. Tra i giocatori più ambiti, oltre ad alcuni dei già citati che avevano "esperienza" e centimetri, anche i figli dell'allora maresciallo dei carabinieri di Paceco, di cui mi sfugge il nome, e che furono i primi "stranieri" ammessi al torneo.

Venne poi il tempo dei tornei estivi di maggiore spessore, nacque il **"Torneo Giammetta"**, intitolato alla memoria di Ciccio Giammetta, organizzato dall'Aics di Trapani e che vedeva ogni sera la piazza di Paceco gremita di tifosi ed appassionati, molti giunti da Trapani e da altre città della provincia. Paceco era il punto di riferimento del basket estivo in Sicilia occidentale, e l'Aics lo comprese tanto che abbinò, al torneo locale, quadrangolari con formazioni di serie superiore e fece scendere in campo anche le ragazze della Velo.

Un formidabile battage promopubblicitario: il basket decollò e ai primi anni Settanta Salvatore Fontana e il maestro Filippo Peralta presentano una formazione di ragazzini, dodici, tredici anni, preparati davanti casa in un cortile dove era stato installato un cerchio che fungeva da canestro. I ragazzini conquistarono i favori del pubblico sia per la tenerezza che ispiravano sia per il gioco veloce ed il tiro preciso (ore ed ore ad allenarsi), e si imposero nel torneo estivo. Tra loro Salvatore Hernandez, i fratelli Peralta, Giuseppe Barraco, Ciccio Ligiato, Peppe Coppola, che in inverno iniziarono a viaggiare alla volta di Trapani, tesserati per l'Edera, dove formarono gruppo con Andrea Magaddino, Puccio Salone, l'altro Peppe Barraco (poi approdato in Serie A a Siena), dando vita alla migliore formazione giovanile che Trapani abbia avuto dal 1960 in avanti. Autore di questo trasloco, Turiddu Fontana, che sempre e tanto ha dato al basket e da cui meno ha avuto.

Nel frattempo continuavano i tornei estivi, sino a che Paceco non decise di crearsi una struttura autonoma di basket, e la fece con la Cronos di Giovanni Sardo e Giovanni Martinico, società che curò il minibasket e che ottenne risultati davvero apprezzabili visto che nel 1972 vinse la fase regionale e approdò alla fase nazionale a Venezia con le ragazze, con Patrizia Valenti, oggi avvocato, e con i ragazzi, con Pippo Galia, destinato a diventare arbitro di punta del gruppo paceco che negli anni Ottanta costituiva l'ossatura del Gruppo arbitri in provincia, superiore a quello trapanese, marsalese e alcamese.

E con gli anni Ottanta inizia la nuova era del basket a Paceco: nasce la Pallacanestro Paceco, da una costola della Polisportiva Paceco, ed ha in Mario Genna, Ciccio Rapisardi e Ciccio Tartamella i primi presidenti, per passare poi a Nino Lentini, rompiscatole quanto si vuole, ma appassionato e infaticabile, e Gaspare Barbata, via via attraverso l'esperienza di Giovanni Vinci e Vito Oddo a Salvatore Alestra. Arriva a Paceco Puccio Salone che completa l'organico dei locali Salvatore Napoli, Peppe Pantaleo, Enzo Pizzolato, Maurizio Morselli, Leonardo Cipponeri ed altri.

Si inizia dalla Promozione e si vince subito, prima gara, vittoriosa, del campionato, in casa della favorita, la Virtus Alcamo (oggi Sicilgesso). È un crescendo, sono epiche le gare con l'Acli Marsala del pivot Ciccio Pipitone (che poi sarà anni a Paceco) e con le alcamesi, ma imbattuti si va in serie D. Una serie D che non è quella odierna: il campionato comprende squadre dell'intera Sicilia occidentale.

Arriva alla guida della squadra Pippo Azzolina, che ama ricordare come il sottoscritto lo definisse "discusso e discutibile", ma certamente coach di valore. Si vince ancora il torneo, si parla di basket in ogni dove, si cena a casa di coach Pippo con la verdura portata da Nino Lentini. Frugali i pasti, ma ricco il menu cestistico. La squadra viene potenziata: arriva a mezzo servizio (gioca in A2 di volley con il Montuori Palermo) Enzo Lo Pinto, attuale capitano. La gara che vale la serie C si gioca di sabato, contro l'Agrigento e Lo Pinto è impegnato a Palermo in A2. Due dirigenti vanno a Palermo in auto, attendono la fine della gara e via verso Trapani, in una Palermo bloccata per la visita del Papa. Allora non c'erano i telefonini, ed ad ogni cabina ci si fermava per sapere il risultato della gara a Trapani (si giocava alla Dante Alighieri, a Paceco mancava l'impianto coperto).

L'intervallo tra il primo ed il secondo tempo veniva prolungato dai dirigenti sino al massimo consentito dal regolamento, per consentire, cosa che successe, a Lo Pinto di giungere in tempo per la seconda frazione di gioco.



Via, partita vinta e promozione in serie C. Sono gli anni più belli del basket pacecoto, che trova credito anche fuori Sicilia. In serie C si gioca in Calabria, in Basilicata (Potenza), in Campania (Pozzuoli). Azzolina non c'è più, arriva Rino Monaco e con lui arrivano giocatori di esperienza che diventano pacecoti di adozione, da Andrea e Nicola Magaddino a Paolo Mollura, giungono due giocatori da fuori, Roberto Blazic e Luca Martini, che qui troveranno affetto anche muliebre, sposandosi il primo a Paceco ed il secondo a Trapani.

Una annata ottima, salvezza raggiunta facilmente, poi Martini torna a Livorno, Blazic emigra a Marsala in B. Dienes del Paceco è Peppe Peralta, per qualcuno scorbutico, ma con buoni agganci tra i direttori sportivi (amico tra gli altri di Andrea Fadini, anni dopo direttore generale della Pallacanestro Trapani in serie A).

Paceco cerca giocatori fuori, arrivano alcuni che lasceranno il segno; la società, presa dalla voglia di fare sempre meglio, spende e sfiora B in un drammatico spareggio per la promozione a Capo D'Orlando, contro il Palermo.

È una sconfitta con onore, ed è, paradossalmente, la fortuna della Pallacanestro Paceco. Il Palermo, infatti, scomparirà dalla scena cestistica (ora è in serie C2), mentre Paceco resiste impavida da circa quindici anni in serie C1. Il resto è cronaca di questi giorni: il passaggio della presidenza a Salvatore Alestra, la politica della lesina, magari non esaltante, ma che ha consentito di azzerare la situazione debitoria fattasi pesante, la creazione di una nuova squadra con giocatori locali e non, ma che locali ormai anche loro si sentono.

C'è una palestra con un ottimo parquet, un impianto luci invidiabile e che ha portato Paceco ad essere scelta per la disputa di un girone della fase finale del campionato nazionale juniores, la più importante manifestazione sportiva cestistica dopo il campionato di serie A (sul campo giocatori del calibro di Ambrassa, Rombaldoni, Portaluppi, etc.). Insomma, ci sono tutti i presupposti per una ulteriore crescita di questo sport in paese. Ma quanta acqua è passata sotto i ponti da quel giorno del 1966, da quando due canestri con una base rotonda e senza tabellone vennero issati in piazza. A pensarci, viene il magone, anche se "panta rei", tutto scorre, dicevano i filosofi greci, che si riferivano, chiaramente, anche al tempo. E che scorra pure, se lascia ricordi belli come questi.

SALVATORE MORSELLI

## PIATTI DEI NOSTRI NONNI

### DIMMI COSA MANGI, E...

Questo nostro “giovane” paese, quasi un balcone sul mare per chi trova ad ammirare dalla piazza principale, specialmente in una serata estiva, il sole che scompare nell’azzurra distesa marina tra la fortezza della “Colombaia” e le isole Egadi, questa griglia di case basse, dai tetti coperti di tegole, dai muri fatti di tufo, che sembrano quasi piantati sulla nuda roccia sottostante, è un paese che nasce come borgo di contadini, gente che lavora la terra, dalla quale trae il suo nutrimento, si sente attaccata e piantata come le sue case.

Quasi quattro secoli sono passati da quando i primi abitanti fecero di questa collina la loro dimora e cominciarono a lavorare e a nutrirsi dei frutti che questa terra ha prodotto nel corso di tante generazioni; nelle nostre vene scorre il sangue fieramente contadino di quei primi abitanti e spesso ci ritroviamo nelle nostre case attorno alla tavola, nei gioiosi e rumorosi pranzi festivi, ma anche quotidianamente, a mangiare insieme quegli stessi frutti, per lo più conditi proprio nella stessa maniera e con la stessa cura tramandataci dai nostri padri.

Molti dei nostri contadini lavoravano in feudi che erano lontani dal paese e quindi trascorrevano quasi tutta la settimana in campagna, tornando a casa con i loro carretti solamente il sabato. *O feu* (al feudo, in campagna) portavano con loro il pane che le donne preparavano una volta alla settimana e generalmente cibi già pronti o di facile preparazione, da consumare fra un lavoro e l’altro: *l’alivi scacciati* per esempio (olive verdi conservate in salamoia schiacciate e poi condite con olio d’oliva), o ancora *i ficu sicchi* (fichi fatti essiccare al sole), una vera e propria leccornia.

Due piatti che potevano essere preparati molto velocemente, che richiedevano un costo minimo e permettevano di *ammuggiàricci ‘u pani* (inzuppargli il pane) ed ancora presenti in molte delle nostre tavole sono *’u limiuni cunzatu* e *l’agghia pistata*, due insalate usate come piatto unico per lo più per colazione. Per *’u limiuni cunzatu*, (limone condito) innanzitutto bisogna scegliere un bel limone, grosso, succoso e raccolto da poco tempo; lo si lava, si taglia in due e si spreme il succo dentro un piatto; dopo averlo sbucciato, si taglia in pez-

zettini che vengono immersi nel succo; si aggiunge un po' di sale, un po' d'olio d'oliva, un po' d'acqua e il piatto è pronto per *ammuggià-ricci 'u pani*. Anche *l'agghia pistata* (aglio pestato) è un piatto di facile preparazione: bisogna scegliere alcuni pomodori di *pennula* (piccoli pomodori raccolti a grappoli e sistemati in un filo le cui estremità sono legate l'una all'altra, appeso preferibilmente sul tetto; in questo modo, non essendo i pomodori a contatto con nessuna superficie, si conservano bene per tutto l'inverno), lavarli e, senza sbucciarli, tagliarli a pezzettini; in un mortaio, pestare con un po' di sale alcuni spicchi d'aglio (in media due a persona) e un po' di basilico, aggiungere olio d'oliva, acqua e sale, unire i pomodori, mescolare il tutto e anche questo piatto è servito.

In autunno, quando alle prime piogge si raccolgono *i stuppateddri e i crastuna* (lumache), dopo averli accuratamente lavati prima con acqua calda e poi con quella fredda, cotti, salati e privati del guscio, sono ottimi intinti proprio nell'*agghia pistata*.

La dieta della nostra gente era ricca soprattutto di pasta, pane, verdura e frutta; la carne, soprattutto nelle famiglie più povere, la si vedeva solo nelle feste e la "festa della carne" era il Carnevale. In autunno, quasi in ogni famiglia veniva acquistato un maiale, che si faceva ingrassare soprattutto con le fave, che danno alla carne quel buon sapore che molti dei nostri nonni non riconoscono più in quella che compriamo oggi. Il Giovedì Grasso la grande famiglia si riuniva per il pranzo e al povero maiale veniva fatta proprio la festa; la mattina si *scannava 'u porcu*, il maiale veniva cioè ucciso e lo stesso giorno venivano consumate le interiora per lo più fritte con alcuni pezzettini di carne. Il sangue del maiale veniva usato per preparare *'u sangelu* (il sanguinaccio); *'a cutina* (la cotenna) e il grasso venivano conservati, l'una si sarebbe successivamente usata per rendere più gustosi gli stufati, l'altro sarebbe stata usata come companatico. Parte della carne veniva consumata nei giorni del Carnevale, spesso a stufato; con il resto si preparava la salsiccia, che, appesa ad essiccare sulle travi delle case, si sarebbe mangiata poco a poco.

Del maiale era usata anche la testa e ancora oggi, in molte famiglie paccote, nei giorni che precedono la Quaresima, si mangia *'u cùscusu ca testa ddi porcu e 'u bbròcculu* (cuscus con la testa di maiale e cavolfiore), una variante nostrana al cuscus importato nella zona del trapanese dell'area maghrebina. Ecco come bisogna procedere per la preparazione di questa gustosa pietanza: innanzitutto, *'ncucciamu 'u*

*cùscusu*, che consiste nel lavorare con le mani e con un po' d'acqua la semola, in modo che formino dei piccoli grumi; quindi la semola viene distesa e lasciata ad asciugare per un po'. Poi prepariamo il brodo: in una grande pentola mettiamo la testa del maiale già pulita e tagliata a pezzi, aggiungiamo la cannella intera, alcuni pomodori, del prezzemolo, sedano, carote, qualche cipolla, acqua, sale e pepe e lasciamo sopra il fuoco fino a quando la carne non sarà quasi cotta. Intanto prepariamo il cavolfiore: lo tagliamo a pezzi, lo laviamo, lo sbollentiamo, dopodiché lo saliamo e lo friggiamo. Quando il brodo della carne è pronto, dopo averlo colato, la carne viene privata delle ossa e tagliata in pezzettini; in una pentola prepariamo un soffritto di cipolla con qualche spicchio d'aglio intero, aggiungiamo i pezzettini di carne, facciamo rosolare per un po', copriamo il tutto con sugo di pomodoro, mettiamo po' di sale e lasciamo cuocere. Nel frattempo condiamo la semola con olio d'oliva e sale e, aggiungendo delle foglie d'alloro, lo riponiamo nella *cuscusera* (particolare pentola per la cottura a vapore). Nella pentola sottostante mettiamo acqua, cannella intera, cipolla, prezzemolo, sedano e carote; dopo che dalla semola comincerà a venir fuori il primo fumo, bisogna continuare a cuocere per circa due ore, dopodiché la condiamo con il sugo, la carne, il cavolfiore e il brodo, lasciando riposare il tutto per un bel po'. Così anche questo gustoso e prelibato piatto è pronto.

*Dulcis in fundo...* queste notizie di arte culinaria non possono che terminare con uno dei tanti dolci della nostra tradizione: *'a cassatèddra* (la cassatella), un buonissimo dolce di ricotta. Impastare 1 kg di farina con due bicchieri di vino, due d'olio e un pizzico di zucchero; stendere la pasta in sfoglie che useremo per preparare dei saccottini a forma di mezzaluna, ripieni di ricotta, condita con zucchero e buccia di limone grattugiato; cuocere le cassatelle in olio bollente, poi cospargerle con un po' di zucchero a velo, e sono già pronte per deliziare il nostro palato.

Oggi, nelle nostre giornate, presi dalla fretta incalzante, abbiamo soltanto il tempo e la voglia di riscaldare cibi precotti o congelati; alla fine, dunque, non mi resta che invitarvi/ci a riscoprire l'originalità e il sapore dei nostri piatti tradizionali e augurarvi... **Buon appetito!**

BALDO PALERMO

## RICERCHE SCOLASTICHE

*Pubblichiamo alcune delle ricerche effettuate dagli alunni della Scuola media "Eugenio Pacelli - Pio XII" e della Scuola elementare "Giovanni XXIII". Ringraziamo la preside Francesca Valenti e la direttrice Giuseppa Catalano per averci messo a disposizione il materiale, in cui, purtroppo, abbiamo dovuto compiere delle scelte. Precisiamo che il quadro presentato talvolta è cambiato (ad esempio, Mommo Palermo è morto e i calzolari si sono ancora ridotti di numero).*

### I - SCUOLA ELEMENTARE

#### LE VIE DEL MIO PAESE

Il primo piano di toponomastica urbana fu tracciato nell'anno 1900. Gli amministratori del tempo trovarono facile terreno nei nomi della dinastia reale (Via Umberto 1°, Via Regina Margherita...), nei nomi di estrazione mitologica (Via Nausica, Via Castore e Polluce...), nei nomi di letterati e musicisti illustri (Via Carducci, Via Manzoni... Via Bellini, Via Verdi...).

Nei periodi successivi al 1900 i nomi si cercarono fra gli avvenimenti della 1ª guerra mondiale (Via Trento, Via Gorizia, Via Fiume, Via Trieste...) e fra i pacecoti caduti in guerra (T.n.te Ser. Montalto, Matteo Gervasi, Vincenzo Catalano...).

Una nuova commissione sta lavorando per la revisione della toponomastica.

SERENA DONATO (5ªA)

#### **Strade dedicate a pacecoti morti in guerra**

*Denominazione e notizie sulla denominazione*

- **Abitabile, Vito** - Vito Abitabile di Giovanni Battista, soldato del 142° Reggimento Fanteria, nato il 19/I/1883 a Paceco e morto il 28/X/1915 sul Monte S. Michele per ferite riportate in combattimento.
- **Agate, Nunzio** - Nunzio Agate di Francesco, sergente del 185° Reggimento Fanteria, nato il 5/XII/1889 a Paceco e morto il 22/X/1915 sul Monte S. Michele per ferite in combattimento.
- **T.n.te Ser. Montalto** - Serafino Montalto di Martino, medaglia d'argento al V.M., sottotenente di complemento dell'11° Reggimento Bersaglieri, nato il 26/XII/1896 a Paceco e morto il 23/V/1917 sul Carso per ferite in combattimento.

- **Barraco, Francesco** - Francesco Barraco di Laureato, nato a Paceco il 27 novembre 1898, soldato del 239° Reggimento Fanteria, morì sul Monte Grappa per ferite in combattimento il 26 ottobre 1918.
- **Gervasi, Matteo** - Matteo Gervasi di Leonardo, caporale del 12° Reggimento Fanteria, nato il 5 febbraio 1893 in Tunisia ed iscritto di leva nel Comune di Paceco, morto il 19 luglio 1915 sul Podgora per ferite in combattimento.
- **Catalano, Vincenzo** - Vincenzo Catalano di Sebastiano, soldato del 1° Reggimento Fanteria, nato il 9 dicembre 1893 a Paceco e morto il 4 novembre 1915 nella 11ª Sezione di sanità per ferite in combattimento.

NICOLÒ STRIPPOLI (5ªA)

### Strade dedicate a nobili trapanesi

- **Via Riccio** - Nome di famiglia nobile trapanese. La denominazione risale al fatto che ad un angolo della via (incrocio con la via Carducci) esisteva una casa antica con lo stemma della famiglia Riccio, dove la tradizione collocava la prima sede del Municipio di Paceco.
- **Via Drago di Ferro** - Avvocato e uomo politico nato a Trapani nel 1866 ed ivi morto nel 1908. Fondò insieme a Montalto l'Unione dei Partiti Popolari; la sua azione politica si estese anche a Paceco, dove guidò fino alla morte l'Unione che aveva fondato.
- **Via Torrearsa** - Prende tale denominazione dalla nobile famiglia di patrioti trapanesi Fardella di Torrearsa. L'intitolazione si riferisce certamente ad uno dei tre fratelli Torrearsa e cioè a Giovan Battista Fardella, che fu nel 1848 rappresentante di Paceco alla Camera dei Comuni.
- **Via Sanseverino** - Prende tale denominazione dal cognome della famiglia degli ultimi Principi di Paceco, Sanseverino di Napoli, che *dominarono* dal 1680 al 1812

SERENA FODALE (5ªB)

### Strade dedicate a letterati

- **Via Manzoni** - Poeta e romanziere italiano, nacque nel 1785 a Milano dal conte Pietro e da Giulia Beccaria, e morì nel 1873. Partecipò alla battaglia politica risorgimentale, a cui diede il suo contributo con il romanzo storico "I promessi sposi".
- **Via Leopardi** - Poeta italiano (Recanati 1798 - Napoli 1837). Figlio primogenito del conte Montalto e di Adelaide Antici, fu un ragazzo precoce,

tanto che all'età di 14 anni sapeva latino, greco ed ebraico e si cimentava in ricerche di carattere filologico. Famoso per il suo pessimismo, fu uno dei migliori interpreti della poesia romantica italiana.

- **Via Foscolo** - Poeta italiano, nacque a Zante nel 1778 da padre veneziano e madre greca; morì in un paesino presso Londra nel 1827. Il suo nome era Nicolò, che egli tramutò in Ugo in onore del rivoluzionario Ugo di Basville. Il suo capolavoro è "I Sepolcri". È noto anche come critico letterario.
- **Via Verdi** - Musicista e compositore italiano nato a Busseto (Parma) nel 1813 e morto a Milano nel 1901. Sue celebri opere sono: "Nabucco", "La Traviata", "I Vespri Siciliani", etc.
- **Via Donizetti** - Musicista e compositore italiano, nacque a Bergamo nel 1797 da una famiglia povera e morì nel 1848. Dapprima studiò musica alla Scuola caritatevole di Bergamo, dopo andò al Liceo filarmonico di Bologna a perfezionarsi. Delle sue opere ricordiamo "Elisir d'amore" e "Anna Bolena".
- **Via Bellini** - Musicista e compositore italiano nato a Catania nel 1801 e morto a Puteaux-Parigi nel 1835. Autore di opere liriche celebri come "Norma", "La Sonnambula" e "I Puritani".

SALAVATORE POMA e ROSANNA INCANDELA (5\*B)

### **Strade dedicate alla mitologia**

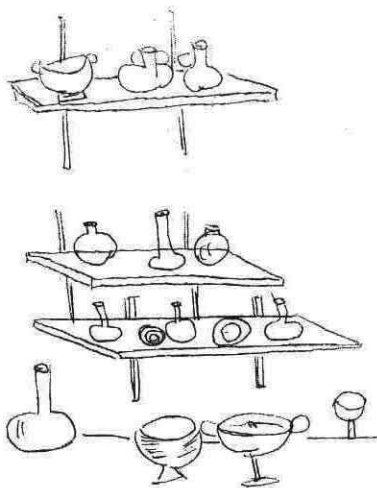
- **Via Nausica** - Dedicata a Nausica, nome mitologico, una delle più delicate figure femminili dell'"Odissea" di Omero. Figlia di Arete e di Alcinoò, re dei Feaci.
- **Via delle Grazie** - Dedicata alle mitiche Grazie. Le tre sorelle (Aglaia, Eufrosine, Talia), figlie di Venere, erano dispensatrici di tutto ciò che nella natura, nella vita e nei costumi degli uomini è grazia e bellezza. Furono celebrate dal Foscolo.
- **Via Castore e Polluce** - Dedicata ai Dioscuri Castore e Polluce, mitici eroi figli di Zeus.

STEFANIA ANCONA (5\*B)

## IL CERAMISTA

A Paceco l'unica persona che lavora la ceramica è il signor Raimondo Palermo, di 50 anni. Ha fatto questo lavoro sin da piccolo e ha imparato a farlo da sé, senza avere mai frequentato scuole specializzate. Ha partecipato anche ad alcune mostre.

Il materiale indispensabile per il suo lavoro è la creta di vario genere (ma quella più usata è la rossa). Utilizza il torchio, del quale si serve per modellare gli oggetti, e il forno, che può essere a legna, a gas, elettrico: quello da lui usato è elettrico. I colori sono a base di metalli ossidati.



Questo signore pensa che non appena egli non potrà più lavorare nessuno farà il suo mestiere, perché non c'è nessun apprendista, tranne una sua figlia, che è diplomata in disegno e certe volte lo aiuta.

Dopo aver dato la forma alla creta, egli passa alla prima cottura, e solo dopo esegue i decori, "passando" la pittura, ed infine passa la vernice; poi, avviene una seconda cottura. Dopo di che, il lavoro è pronto per essere venduto.

I suoi lavori sono in maggiore quantità: anfore, vasi, boccali, imitazione di altri oggetti antichi (etruschi, egiziani, ecc.). Alcuni pezzi ha dovuto eliminarli perché avrebbe dovuto chiedere un prezzo troppo alto e non sarebbe riuscito a venderli.

Le richieste sono soddisfacenti, al contrario del guadagno, che, dice, è scarso.

ANNA MARIA BONURA - GIUSI PANDOLFO  
MARGHERITA PONZIO - GIUSEPPA TERRANOVA (2<sup>E</sup>)

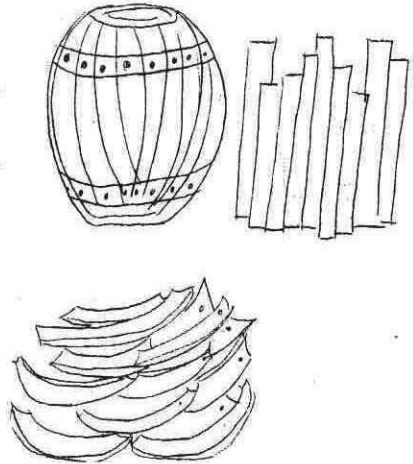


## IL BOTTAIO

Paceco, pur essendo un paese prettamente agricolo, che coltiva il suo terreno abbondantemente a vigneto, dispone di un solo bottaio, il quale non esercita più continuamente il suo mestiere. Solo pochi chiedono delle piccole botti o fustini per l'invecchiamento naturale del vino. Infatti, la maggior parte di uva prodotta nel nostro Comune viene ammassata regolarmente presso la cantina sociale. Ma per un buon invecchiamento del vino è necessaria l'antica botte di rovere o castagno.

Questo bottaio, che ha 68 anni, esercita il suo mestiere da 35. Come materia prima, utilizza il legno di castagno, già ripulito e ridotto ad asticelle, e si serve di attrezzi tradizionali, ma anche di qualche attrezzo più moderno.

Le asticelle, precedentemente bagnate, vengono sapientemente piegate, battute ripetutamente e trattate col fuoco. Vengono poi legate insieme con dei cerchi di ferro, che servono a tenerle unite molto strette, perché il liquido non si infiltri.



GIOVANNI MORICI - DOMENICO GENCO  
ANGELA POMA - ANTONINO PIZZOLATO (2°E)

## 'U SIGGIARU

Entrando nella bottega dell'unico *siggjaru* rimasto a Paceco, osserviamo appesi ai muri: scope, ventagli, borse, "coffe" e qua là delle sedie ultimate o da ultimare. Malgrado la varietà dei prodotti, scarsa è la vendita, ci dice l'artigiano. Alcuni prodotti non sono più richiesti, perché gli animali da tiro non sono più usati in campagna; molti preferiscono comprare i prodotti industriali, più belli e a volte più economici, anche se meno duraturi.

In questa bottega, osserviamo che la materia prima usata è tutto materiale povero, ma naturale. Infatti, per impagliare le sedie l'artigiano usa dello spago; per fare le coffe, usa i *curini*, e per le scope e i ventagli si serve della *giummarra*. Egli stesso prepara questo materiale seccandolo, pulendolo e intrecciandolo.

Chi ancora volesse servirsi dei prodotti di questo artigiano, si affretti a farsene una buona scorta, perché questo mestiere è destinato a scomparire presto. Questo artigiano, che ormai ha 66 anni, ha avviato i suoi figli agli studi, in quanto ritiene che il guadagno realizzato nella sua bottega non sia sufficiente per vivere.

## IL CALZOLAIO

Sono rimasti veramente in pochi a fare il mestiere del calzolaio, a Paceco. Il più giovane ha 43 anni, gli altri hanno superato i 60. Ormai, essi fanno ben pochi lavori, come ci dice uno di loro mentre lavora in una vecchia bottega, perché l'artigianato va scomparendo, con l'affermarsi del prodotto industriale. Il lavoro del calzolaio si limita ora a cambiare i sopratacchi; raramente qualcuno chiede di avere cambiate le intere suole; per non parlare delle scarpe su misura, che nessuno chiede più.

I nostri calzolai hanno ormai abbandonato le vecchie forme di legno, che utilizzavano per dare la giusta linea alla tomaia. Nelle loro botteghe, vediamo solo pochi strumenti tradizionali e semplici: martello, lesina, *picciaturi*, *trincettu*, ròtola.

Ma anche se è sempre meno il lavoro che i clienti richiedono, tuttavia ai nostri calzolai il lavoro non manca, perché sono rimasti veramente in pochi a soddisfare le richieste di Paceco.

«Il nostro è un mestiere che scompare», dicono Di Trapani, D'Aleo, Valenti, Piraino, Fedele. Aggiungono: «Diciamo sempre ai ragazzi che vengono qui a portare delle scarpe da riparare: "*Mparati l'àjtti*", ma nessuno di loro chiede di venire da noi come apprendista.

## LO STAGNINO

Nelle botteghe dei due stagnini che ancora esercitano il loro mestiere a Paceco abbiamo osservato vari oggetti sparsi per la bottega: innaffiatoi, pile per lavare la biancheria, secchi, giare per l'olio, cardarelle per la raccolta dell'uva. Ma tutt'e due gli stagnini hanno affermato che prima confezionavano altri articoli, che venivano richiesti, quali: grondaie, recipienti per l'acqua, pentole, oltre alle piccole riparazioni che si facevano frequentemente. Oggi, invece, quasi tutti questi articoli sono stati sostituiti dai prodotti di plastica, più resistenti e anche economicamente più convenienti.

Anche le pile che osserviamo presenti in ambedue le botteghe, ci spiegano, non sono più molto richieste, perché le donne trovano più comodo usare la lavatrice elettrica.

Questi artigiani hanno un'età già avanzata: 64 anni uno, 79 l'altro. Ci dicono che hanno svolto sempre il loro mestiere volentieri, perché non è faticoso. Per riscaldare lo stagno, usano ora delle saldatrici più moderne a gas o elettriche, che trovano più comode e meno pericolose rispetto a quelle a benzina che usavano prima. Malgrado ciò, tuttavia, nessuno dei due può contare su degli apprendisti per poter tramandare il loro mestiere; e pensano che con la loro morte il mestiere sparirà del tutto e le poche richieste che ancora i clienti fanno potranno essere soddisfatte solo dai prodotti industriali.

SEBASTIANO VALVO ANTONINO TERRANOVA  
EMILIO MISTRETTA  
GIUSEPPE SIGNORINO (2° E)

## 'U FASCIDDRARU

Anche questo è un mestiere artigianale che scompare assieme a tanti altri. Qui a Paceco, è rimasto solo uno a praticarlo: Giuseppe Badalucco, di 67 anni. Lavora solo senza dipendenti; da cinque anni è diventato il suo lavoro a tempo pieno, che prima faceva saltuariamente, nel tempo libero.

Non ha dipendenti, dichiara, perché i giovani non vogliono applicarsi molto, ma vogliono subire passivamente i lavori; e poi perché è un lavoro da pensionati, essendo il guadagno non soddisfacente.

E così egli, puntualmente ogni mattina, tra forbici, forme e giunco, dopo aver bagnato accuratamente e dopo aver fatto asciugare il materiale, si siede, intrecciando abilmente tale materiale. Prima lo dispone in quattro fasce di tre file di giunco e, iniziando dal fondo, va salendo sempre più in alto, fino a formare la cosiddetta *fasceddra*. Le forme vanno da 1 a 15. Questo signore riesce a fare tante *fasceddri* ogni giorno, secondo la grandezza.

Il materiale cresce spontaneamente nei fiumi e nelle paludi. Periodo della raccolta, i mesi caldi, cioè luglio ed agosto. Il signor Badalucco se lo procura da sé in posti dove cresce abbondantemente. Egli sa distinguere facilmente il materiale migliore da quello peggiore.

La clientela, naturalmente, è saltuaria, e di solito è formata da pastori, che si procurano *i fasceddri* specialmente nel periodo invernale, per il semplice motivo che la ricotta si fa d'inverno.

Come abbiamo già detto, questo mestiere è uno dei tanti che sta scomparendo, perché ora sono stati inventati dei recipienti di plastica, che sono sì più igienici e duraturi, ma mentre la *fasceddra* tradizionale riesce a fare scolare del tutto il *seri*, cioè l'acqua della ricotta, che restando asciutta non si avaria facilmente, quelle di plastica trattengono molta più acqua.

2° E

## MESTIERI SCOMPARI O CHE VANNO SCOMPARENDO

Oggi, con la società dei consumi, non sappiamo più risparmiare. Prima, invece, si faceva più economia ed esistevano dei mestieri che aiutavano a risparmiare, come per esempio quello dello *stazzunaru*, che costruiva con la creta *giarri*, *casiri*, *bummuli*, *quartareddri*, *maruna*, *quajttari*, *ciaramiri*, *tubba pa fogna*, *pignateddri ddi crita*, e quasi tutti gli attrezzi da cucina, che allora non erano né di smalto né di acciaio inossidabile, dove ora addirittura si possono cuocere cibi senza metterci l'acqua.

C'era 'u *stagnataru*, che passava per le strade dicendo: «*Quarara conza-e-stagna!*», e che saldava le pentole rotte; ora, invece, se abbiamo neanche pentola bucata, la buttiamo. Questo mestiere non è del tutto scomparso, ma ormai lo stagnino lavora nella sua bottega.

C'era 'u *siggjaru*, che con la sua bicicletta passava per le strade con le cosiddette *coffi* piene di *listuna pi seggi*, *pagghia*, *burda* e *còjdda ddi zabbara*, che gli servivano per lavorare le sedie e riempirle. Egli diceva: «'U *siggjaru* passa, *cunzàtvi li seggi*»; e se qualcuno voleva fare aggiustare qualche sedia, dopo aver stabilito il prezzo, 'u *siggjaru* gliela aggiustava. Ora anche 'u *siggjaru* è raro; ha la sua bottega, dove non aggiusta più le sedie, ma le fa con le sue mani, facendosi pagare molto; e forse per questo sono rari i clienti, perché è più conveniente comprare le sedie nuove, costruite nelle fabbriche, che costano di meno, perché le macchine le fanno in breve tempo.

C'era, poi, 'u *cajvunararu*. Passava per le strade vendendo carbone, carbonella e la cosiddetta *ginisa*, che nelle sere d'inverno serviva soprattutto ai vecchi quando accendevano 'u *cufuni*; con carbonella e *ginisa* il calore si manteneva di più. Ora, non c'è più bisogno del carbone, che una volta serviva anche per cucinare nel *fucularu*. Ora è stato sostituito dai fornelli a gas e dalle cucine elettriche.

C'era, inoltre 'u *carritteri*, che trasportava col suo carro merci varie. Ora, al suo posto, abbiamo i camion.

C'era pure 'u *carruzzeri*, che si impegnava a costruire carretti, *caruzzini* e carrozze, al posto del meccanico dei nostri tempi.

C'era anche 'u *fazzu-ritratta*. Chi voleva farsi qualche fotografia, se la faceva fare con quelle macchine fotografiche che oggi si possono trovare solo nei musei, e che il fotografo trasportava in giro per le strade.

C'era 'u *gelataru*, che passando per le strade diceva: «*Chianciti picciriddri, ch' 'a mamma vi l'accatta*». Aveva un carretto decorato come i carri agricoli, su cui erano disposti bicchieri e limoni. Infatti vendeva anche delle bibite.

C'era 'u *sapunaru*, che vendeva per le strade *liscia* e *sapuni*; e anche *chiddru chi cunzava sapuni pa murga*, che serviva per fare il sapone.

Infine, v'era 'u *puntaloru*, di cui ho sentito parlare dalla nonna, perché, un giorno che ruppi un piatto, mi disse che ai suoi tempi vi era chi aggiustava i piatti rotti. I *puntaroli* si facevano pagare poco, altrimenti non era conveniente chiamarli. Oggi, dato che vogliamo tutto perfetto, questo lavoro è scomparso, perché non più richiesto.

VINCENZA ALASTRA (2° B)

## DOCUMENTI

(a cura di Totò Buscaino)

Die VIII Julij V<sup>e</sup> Indictionis 1607.

Pateat qualiter Don Antonius del Bosco procurator Illustris Domini  
 Placiti Fardella Marchionis Sancti Laurentii mihi notario cognitus pro  
 quo Illustre Marchione de ratho promisit et promittit juris formam  
 ritus sub hypoteca sponte et sollemniter dedit et concessit Jacobo de  
 Accayra civi huius civitatis Drepani presenti mihi notario cognito et  
 recipienti ab eo locum designandum per spettabilem Don Didacum  
 Alarcon Cabrera in nova habitatione nominata Paceco ad effectum  
 frabricandi et construendi domum interris di li Menduli ditti Marchio-  
 natus et deperdendum et erogandum virtute presentis dittus de Accay-

Die VIII Julii V<sup>e</sup> Indictionis 1607

Pateat qualiter Don Antonius del Bosco procurator Illustris Domini  
 Placiti Fardella Marchionis Sancti Laurentii mihi notario cognitus pro  
 quo Illustre Marchione de ratho promisit et promittit juris formam  
 ritus sub hypoteca sponte et sollemniter dedit et concessit Jacobo de  
 Accayra civi huius civitatis Drepani presenti mihi notario cognito et  
 recipienti ab eo locum designandum per spettabilem Don Didacum  
 Alarcon Cabrera in nova habitatione nominata Paceco ad effectum  
 frabricandi et construendi domum interris di li Menduli ditti Marchio-  
 natus et deperdendum et erogandum virtute presentis dittus de Accay-

ra se obligavit et obligat ditti illustri Marchioni erogare ad summam unciarum quatuordecim ad minus in fabrica et constructione ditte domus infra terminum mensium trium de cetero numerando quo termino elapso et non fatta et costrutta ditta domo possit ad instantiam ditti Marchionis seu persone legitime pro eo causari executio contra dittum de Accayra pro dittis unciis quatordecim seu pro ea summa que deficit ad complendum et construendum dittam domum ad effectum eam complendi et costruendi ipsam domum ex patto de non opponendo.

Que omnia sub hypoteca etiam viaticarum et fiat ritus et executio in persona et bonis et variari possit et non possit se opponere. Renuncians etiam beneficio triennali? Et juraverunt. Unde.

Testes: Philippus Cipponeri et Franciscus Brignone, cives Drepani.

---

Atto notarile con il quale il procuratore del Marchese di S. Lorenzo la Xitta assegna il 1° lotto "designandum ad effectum fabricandi et costruendi domum in terris di li Menduli" a Giacomo de Accayra, trapanese. (Archivio di Stato - Not. Giovan Vito Vitale: atto del 9.7.1607).

\* \* \*



**23.II.'68 - Marcia in Prefettura per l'inclusione del Comune di Paceco fra le zone terremotate: si riconoscono, in prima fila, a sinistra, Donato Forte (col basco), Pietro Paesano, Pietro Basiricò; e, a destra, Rocco Fodale, Giuseppe Catalano (sindaco), Carlo Scaduto**

Die xxvii decembris notarij 1607

Actum in Drepani hic Jacobus Cappitello q Jacobi de Civitate mar:  
hic hic repertus mihi notario cognitus adre tacitionem  
presens sponte virtute presentis se obligavit et obligat  
nobis sponte virtute presentis se obligavit et obligat  
obligavit et obligat Illustri Domino Placido Fardella Marchioni S. Laurentii  
absenti me notario pro eo stipulante infra terminum mensim  
quatuor de cetero numerandum facere in nova habitatio-  
ne nominata Paceco noviter fabricanda in terris di li Menduli  
ditti Marchionatus ut dicitur un furno di quartararo domum  
unam pro ditto exercitio di quartararo et hoc in illo loco desi-  
gnando per spettabilem Don Didacum de Alarcon Cabrera armorum  
Capitaneum per regnum et delegatum Excellentie Sue in presenti  
negotio in vim potestatis sibi concesse vigore literarum viceregiarum et  
memorialis expediti sub die nono mensis julii proximi elapsi infra  
quem terminum dittus de cappitello teneatur et debeat expendere et  
erogare in fabrica et constructione preditta bene et magistrabiliter ad  
summam unciarum viginti in pecunia ponderis generalis alias elapso  
ditto termino et non fatta fabrica preditta per modum ut supra dittum  
est possit ad instantiam ditti Illustris Marchionis aut persone pro eo  
legitime me notario pro eis stipulanti causari executio contra dittum

Die XVII decembris V<sup>e</sup> Indictionis 1607

Pateat qualiter magister Jacobus Cappitello quondam Jacobi de civitate Marsalie hic Drepani repertus mihi notario cognitus presens sponte et sollemniter virtute presentis se obligavit et obligat Illustri Domino Placido Fardella Marchioni Sancti Laurentii absentis me notario pro eo stipulante infra terminum mensim quatuor de cetero numerandum facere in nova habitations nominata Paceco noviter fabricanda in terris di li Menduli ditti Marchionatus ut dicitur un furno di quartararo domum unam pro ditto exercitio di quartararo et hoc in illo loco designando per spettabilem Don Didacum de Alarcon Cabrera armorum Capitaneum per regnum et delegatum Excellentie Sue in presenti negotio in vim potestatis sibi concesse vigore literarum viceregiarum et memorialis expediti sub die nono mensis julii proximi elapsi infra quem terminum dittus de cappitello teneatur et debeat expendere et erogare in fabrica et constructione preditta bene et magistrabiliter ad summam unciarum viginti in pecunia ponderis generalis alias elapso ditto termino et non fatta fabrica preditta per modum ut supra dittum est possit ad instantiam ditti Illustris Marchionis aut persone pro eo legitime me notario pro eis stipulanti causari executio contra dittum



de Cappitello eiusque bona pro dittis unciis viginti seu pro parte que deficit ad complendum et perfectionandum fabricam predittam ad effectum tamen illam complendi cum patto de non opponendo pro ut infra obligando et hypotecando dittus de cappitello omnia et singula eius bona constituendose illa per constitutum tenore super quibus. Cum patto que dittus de Cappitello pro construenda et facienda fabrica preditta habeat et habere debeat la giummarra gratis et la crita sia obligato pagarla a quello prezzo che la pagano li quartarari di questa città di Trapani.

Ex patto. Que omnia et sub hypoteca etiam viaticarum et fiat ritus et executio in persona et bonis et variari possit et non possit se opponere et pignora. Renuncians et beneficio triennalis et preditta attendere et juraverunt.

Testes: Antonius Li Ciarli et Jo Leonardus de Angelo, cives Drepani.

Atto con il quale mastro Giacomo Cappitello, marsalese, si impegna a costruire "un forno di quartararo, domum unam pro ditto exercitio, putheum et omnia alia necessaria pro faciendo ditto exercitio di quartararo in nova habitatione nominata Paceco, noviter fabricanda". Archivio di Stato di Trapani - Not. Pietro Cannizzaro: atto del 17.12.1607).

\* \* \*



Timbri dell'Universitas e della Parrocchia di Paceco

# *Insieme di più*



**BANCA DI CREDITO COOPERATIVO**  
**"SEN. PIETRO GRAMMATICO" - PACECO**

Via Amendola, 11/13  
Tel. (0923) 881333 - 881275

**Agenzie:**

**NAPOLA (Erice)**  
Via Milano, 208  
Tel. (0923) 861334

**Rilievo (Trapani)**  
Via Marsala, 211  
Tel. (0923) 864225

**Tabaccaro (Marsala)**  
Contrada Ranna, 394  
Tel. (0923) 996238