

## C'ERA UNA VOLTA U STAZZUNI

*U stazzuni*, il grande stazzo – dal latino *stadium*: luogo, recinto –, necessario per non mettere a rischio le fragili produzioni di argilla, era un'azienda artigianale che produceva tegole (*ciaramiri*, dal toscano *ciaramicola*, focaccia, sicuramente perché entrambi i prodotti vengono informati e cotti), mattoni (*maruna*), maruna pantofali (dal greco *pas* = tutto) – quelli piuttosto piccoli e tozzi – e giare (*giarri*), *cufuna* (scaldini), *quartari* (brocche), *bbummuli* (dal greco *bummyla*) e *bbicchi-bbacchi*, cioè *bbummuli* speciali, e *carusa* (salvadanai).

La materia prima era ed è l'argilla, di antichissimo uso, impastata con sale sabbia ed acqua ben pestata da un mulo in una eterna aia con la base ben cementata. I pezzi prima venivano essiccati al sole e successivamente cotti in un forno che andava a legna e a paglia per almeno dodici ore fino a raggiungere la temperatura di ottocento gradi. Anche il forno, all'esterno di pietra, all'interno era costruito con *pantofali* di argilla che subivano la cottura assieme ai prodotti dello stazzo, ma che duravano anni. Tra il fuoco e i prodotti c'era il famoso "dammauso" (dall'arabo *damus* = volta), che sosteneva, dicevamo, i pezzi da cuocere.

Il lavoro dello stazzo era stagionale e durava da marzo a ottobre per la necessità del sole e del bel tempo che facevano da essiccatori. I lavoratori si dividevano in tre precise categorie: prima i *mastri*, operai specializzati, quelli che mettevano velocemente l'argilla preparata nelle forme di legno e l'*allisciavanu*, mentre il servente, un *mezzu-mastru* l'andava a stendere sul piano (*a stenniri*, si diceva e dice, come per i panni). Il piano era uno spazio ben livellato reso solido da polvere di pietra ben pressata. Spesso i mastri ed i manovali che li servivano (si diceva proprio così) – la classe non scherza con le gerarchie! – lavoravano a cottimo; un tanto a pezzo prodotto; pertanto avevano ritmi velocissimi.

Al vertice della specializzazione c'era il mastro-tornio (*u mastru-torniu*), che pur conoscendo tutte le altre lavorazioni aveva una marcia in più (quelli bravi erano molto rari), in quanto il lavoro ben fatto comportava polsi fermissimi, occhio, senso estetico e capacità di concentrazione!

Questo grande specialista sembrava venuto direttamente dal quartiere ceramico dell'antica Atene. Il più raffinato mastro-tornio

della penultima generazione è stato Mommo Palermo, un autentico *mastru* artigiano di grandissime capacità espressive con un innato senso del gusto e delle proporzioni. Mommo lavorò a lungo per lo stazzozone di Peppino Ingrassia e, prima e dopo, anche per altri stazzoni del territorio e successivamente si mise in proprio ed esercitò a lungo la sua attività a Paceco producendo pezzi ceramici di assoluta perfezione. Egli aveva imparato dal trapanese Mastro Impellizzeri, ma già a meno di vent'anni aveva superato il maestro.

Lo stazzozone si inseriva egregiamente nella società di cinquant'anni fa, composta da contadini, artigiani, piccoli commercianti con al vertice un tenue strato di padroni e di professionisti e un po' sotto un velo di piccoli e medi impiegati; tale era l'Italietta di allora! I prodotti fatti negli stazzoni servivano per l'edilizia; le tegole per coprire i tetti delle case, i mattoni per livellare ed abbellire i pavimenti, i tubi per far defluire ed incanalare l'acqua dai tetti alle cisterne, le giare per conservare l'acqua come del resto *i quartari* e *i bbummuli*. Per l'olio, invece, si adoperavano le quartare stagnate che dalle nostre parti non si producevano e che erano prodotte nella Sicilia orientale ed erano più grosse e più robuste perché dovevano conservare il prezioso liquido, sicuramente uno dei più pregiati della nostra agricoltura e che allunga la vita a chi ne fa buon uso!

Le tegole, inoltre, servivano per coprire il sale delle saline e proteggerlo dall'acqua piovana o *acqua ddi celu*, come dicono i trapanesi. A Paceco *i stazzuna* sono scomparsi da tempo ma in altre realtà ancora sopravvivono coprendo una nicchia del mercato delle tegole e dei mattoni rustici nonché dei contenitori. Ne conosco uno a Marsala ed uno alle porte di Mazara; altri si trovano in vari Comuni della Sicilia.

Ho parlato qui degli stazzoni rustici, mentre nella nostra isola fioriscono altre realtà produttive basate sulla lavorazione dell'argilla che hanno trovato nuovi sbocchi commerciali e che fanno prodotti raffinati.

A Paceco, fino agli anni Cinquanta, c'erano tre stazzoni: uno di Giacomo Cuttone, uno di Monteleone e quello, avanti nominato, di Peppino Ingrassia. Il sottoscritto ha una discreta esperienza personale in materia, avendo lavorato a lungo nello stazzozone di suo padre, riuscendo ad apprendere, quasi per gioco, come avveniva allora nelle botteghe artigiane, la parte più elementare del mestiere, equivalente a quella del ragazzo-spazzola del barbiere, ma il lavoro era più duro e

faticoso! L'esperienza che ho fatto accanto agli operai, molto diversi dai contadini, mi ha segnato profondamente e se anche dopo ho svolto un altro mestiere, o professione che sia, la disciplina anche un po' scanzonata (nelle lunghe giornate si parlava molto e si facevano molti scherzi), la grande dignità dei maestri stazzonari mi è rimasta addosso, per cui mi è venuto facile, all'età giusta, militare in un partito e in un sindacato di operai perché la mia mentalità era quella basata sulla volontà di lavorare, sì, ma di non rinunciare mai ai miei diritti ed alla mia dignità. Come Sciascia, che si identificava negli zolfatari, io, nel mio piccolo, mi identifico nei mastri *stazzunara*: uomini attivi, liberi e moderni.

SALVATORE INGRASSIA

\* \* \*



La via Nunzio Agate porta il nome di questo giovane concittadino, sergente maggiore, morto nella prima guerra mondiale (22.X.1915), sul monte S. Michele. Era nato il 5.XII.1889, da Francesco Agate e da Palma Corso