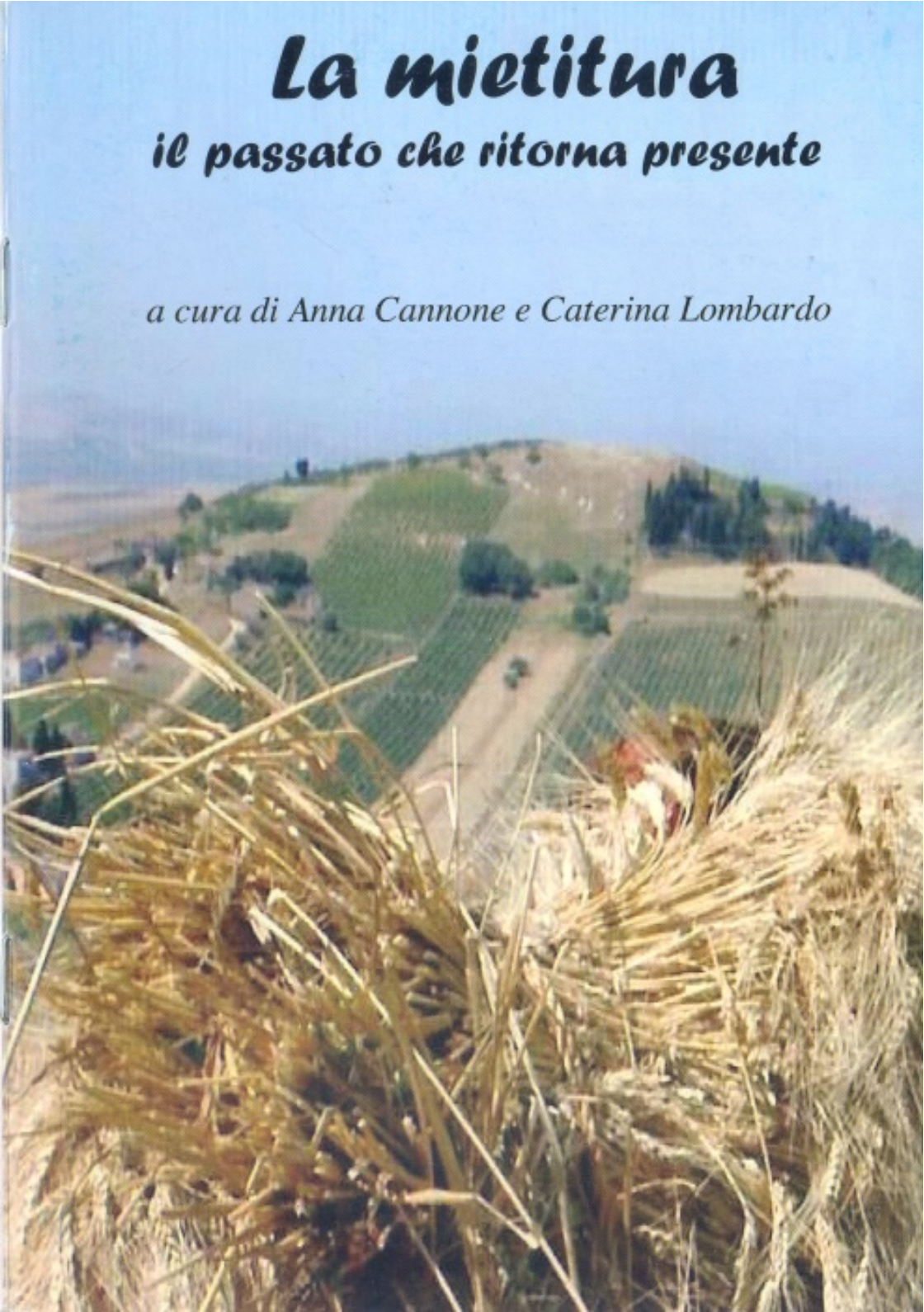
La mietitura

il passato che ritorna presente

a cura di Anna Cannone e Caterina Lombardo



"La Cacciatina" di Maeva Giuseppa Marrone – Olio su tela 40 x 60

"L'aratura" di Marilena Bonventre - Olio su tela 40 x 60

ANNA CANNONE

CATERINA LOMBARDO

La mietitura

il passato che ritorna presente

In copertina: Una "regna", ovvero fascio di spighe.

PREFAZIONE

E' lodevole l'iniziativa che propone quello che un tempo non molto remoto, era la coltivazione del grano in tutte le sue fasi, dalla preparazione del terreno per la semina, alla raccolta.

Se riflettessimo un momento ci accorgeremmo che la coltivazione del grano si perde nella storia dei tempi e volendo dare una collocazione storica, possiamo affermare che nel momento, in cui l'uomo passa dalla vita nomade alla vita stabile, ebbe inizio la coltivazione della terra per sfamarsi.

Nel secolo appena passato e soprattutto nella seconda metà degli anni '50 in avanti, la scienza e la tecnologia hanno dato un impulso, così repentino e veloce con l'uso di trattori, seminatrici, mietitrebbia ecc. che a distanza di poche decine di anni, soprattutto le giovani generazioni, non riescono a comprendere come procedeva la vita nel mondo rurale.

Questo volume fatto con impegno e con amore da queste giovani autrici, imboccati dal ricordo dei loro nonni, ci fa rivivere momenti di vita contadina autentica.

I ragazzini finita la scuola si trasferivano con tutta la famiglia (una sorta di transumanza) nelle zone dove avvenivano le fasi conclusive della coltivazione del grano, dalla mietitura alla *cacciatina*, che spesso erano molto lontane dalla casa di residenza, una specie di vacanza estiva imposta. I più fortunati avevano un casolare detto *"maisenu"* dove poter dormire o comunque riposarsi, i meno fortunati realizzavano una *"loggia"*, una sorta di tenda da campo fatta solitamente di sterpaglie o di *"cannacciola"* una graminacea che cresce rigogliosa in terreni umidi ad esempio ai bordi di canali e torrenti.

Chiaramente non c'era l'acqua del frigorifero, e la doccia poi consisteva in una sciacquata ogni tanto, in quanto l'acqua si doveva trovare spesse volte anche a notevole distanza.

Non si vuole certo dire che quella era una buona epoca, ma si vogliono far conoscere i disagi cui dovevano sottoporsi i nostri avi per dare alle generazioni attuali quello stato di benessere, che spesso non è apprezzato nella dovuta maniera.

Penso che la lettura di questo libro possa far riflettere, soprattutto i giovani lettori, su quanti sacrifici bisognavano affrontare per portare avanti la coltivazione del grano e che i suoi prodotti finali principalmente pane e pasta sono ancora allo stato attuale, elementi importantissimi della nostra dieta mediterranea, definita da tantissimi nutrizionisti la più indicata per il genere umano.

Dr. Antonio Maiorana
Dirigente dell'E.S.A.
(Ente di Sviluppo Agricolo)

PRESENTAZIONE
A CURA DELL'ASS. PRO LOCO BUSETO PALIZZOLO

Con la realizzazione di questo volume, si vogliono e conservare come memoria storica per le nuove generazioni, alcuni momenti di ciò che era la vita dell'antica civiltà del mondo rurale. Progetto inizialmente intrapreso dall'Ass. Pro Bruca attraverso il "Progetto Scuola 2006/07" con un gruppo di anziani e di ragazzi di Bruca, coordinati dalle insegnanti Anna Cannone e Caterina Lombardo.

La pubblicazione delle conoscenze acquisite, sulle faticose fasi di lavorazione della terra, usanze e tradizioni della vita contadina, assume una connotazione molto più importante di una semplice relazione di fine lavoro. E' cosi spiegato il motivo che ci ha portato alla realizzazione di questa pubblicazione e di una collettiva di pittura a tema, unendo gli intenti tra l'Amministrazione Comunale e la Pro Loco di Buseto Palizzolo, l'A.L.A.S.D. JO', l'Ass. Cultura e Tradizione Tangi e l'Ass.Culturale Pro Bruca.

Questo volume racconta momenti di vita rurale ormai scomparsi, meticolosamente descritti dagli anziani che hanno fatto appello ai loro ricordi personali, rievocando momenti di grande fatica fisica ma anche momenti di gioiosa e genuina convivenza sociale. Hanno descritto i momenti di festa e di preghiera durante il lavoro nei campi, rituali ormai del tutto scomparsi; la gerarchia e la solidarietà delle grandi famiglie patriarcali, evidenziando i valori del legame familiare.

Testimonianze di vita vissuta, di lavori ormai in disuso, perché soppiantati dalla moderna tecnologia. Pertanto questo volume risulta un "fermo-immagine" sulla vita rurale ormai scomparsa, un lavoro di notevole valore dal punto di vista etno-antropologico e grande

testimonianza delle nostre origini, su cui basare lo sviluppo dell'identità del nostro territorio in futuro.

Questo lavoro è stato apprezzato e supportato dall'Ass. Pro Loco Buseto Palizzolo, che opera da sempre per la promozione del territorio busetano, anche attraverso il recupero culturale e la valorizzazione di antiche tradizioni locali, cercando di tramandarle alle nuove generazioni.

Personalmente ho collaborato attivamente con le autrici, alla stesura del testo, all'impostazione e alla scelta delle immagini, fornendo consigli e tante informazioni risultate preziose per il lavoro finale.

Un plauso alle autrici e un sincero ringraziamento, a quanti hanno collaborato e contribuito a qualsiasi titolo a impreziosire questo lavoro.

Giovanni Grammatico
Presidente dell'Associazione
"Pro Loco Buseto Palizzolo"

PRESENTAZIONE
A CURA DELL' A. L. A. S. D. JÒ

L'Associazione di Lettere, Arti e Sport Dilettantistica **JÒ** *è stata fondata nel 1986 ed ha promosso sempre con grande impegno tutte le attività culturali del territorio di Buseto Palizzolo e del comprensorio trapanese, con pubblicazioni di vario genere, recital di poesie, collettive di pittura, ecc.*

.

L'intensità culturale con cui l'Associazione JÒ si è proposta in questo 1° semestre del 2009 non è assolutamente paragonabile all'attività svolta negli anni precedenti e, tra le sue variegate iniziative, la pubblicazione dell'Antologia Poetica **"Mi trovu ntô mezzu...chi fazzu**?" dei poeti Dino Altese, Nino Barone, Alberto Criscenti, Giuseppe Gerbino, Vito Lumia, Giuseppe Vultaggio, con le relative presentazioni organizzate in quattro Comuni diversi, è qualcosa di cui andare certamente fieri.

Ma anche la pubblicazione e presentazione della monografia "**Le bionde messi nei versi di Vito Lumia: un pueta paladinu da ascoltare"** del giornalista pubblicista Giuseppe Ingardia, ha avuto un riscontro e una valenza culturale di tutto rilievo.

Pubblicazioni, queste, rivolte alla valorizzazione e divulgazione della lingua siciliana, un progetto che l'Associazione JÒ sta cercando di portare avanti, coinvolgendo soprattutto Scuole e Istituzioni.

Non è venuta meno neanche quest'anno la collaborazione con l'Istituto Comprensivo "A. Manzoni" e, ne sono una tangibile testimonianza, le riproposizioni dei Concorsi **EL.ME.** e **Jovenes.**

Ed ancora mi corre l'obbligo citare la manifestazione inerente la pubblicazione e presentazione del saggio religioso "**Sintesi storica**

Il presente volume **"La mietitura, il passato che ritorna presente"** è la quinta pubblicazione dell'Associazione Jò nel corso del corrente anno, questa volta in collaborazione con le Associazioni Pro Loco Buseto, Cultura e Tradizione Tangi e Pro Bruca.

A essa si è voluto abbinare anche una collettiva di pittura, coinvolgendo otto pittori dell'hinterland trapanese che hanno raffigurato le varie fasi del lavoro della mietitura prima dell'avvento tecnologico, di cui si possono ammirare le immagini all'interno di questo volume.

Oltre all'amministrazione comunale, un vivo ringraziamento va rivolto senz'altro alle due autrici, Anna Cannone e Caterina Lombardo, che, con questa loro ricerca, mi hanno fatto ritornare indietro nel tempo (fine anni '50, inizio anni '60) e rivivere momenti di vita vissuta che ricordo ancora con nostalgia.

Alberto Criscenti

Coordinatore Responsabile
dell'Associazione Culturale JÒ
di Buseto Palizzolo

Jò
A.L.A.S.D.
BUSETO PALIZZOLO

PRESENTAZIONE
A CURA DELL'ASS. CULTURALE PRO BRUCA

L'Associazione nasce nel 1995, con lo scopo di valorizzare la cultura, i valori e le tradizioni del territorio.

Negli anni l'impegno dell'associazione si è reso concreto attraverso sagre di prodotti tipici, eventi ricreativi e progetti volti a promuovere la coesione tra le diverse generazioni.

Tutte le informazioni sui lavori dei campi e sulle fasi della mietitura sono state raccolte grazie ai racconti di un gruppo di anziani di Buseto Palizzolo, attivamente coinvolti dall'Ass. Pro Bruca, in un "Progetto Scuola" finanziato dal Comune di Buseto Palizzolo nell'anno scolastico 2006-07, portato avanti nella frazione di Bruca, dalle insegnanti Anna Cannone e Caterina Lombardo.

E' doveroso elencare i nomi di chi ha partecipato a questo progetto e che hanno contribuito alla stesura iniziale di questo lavoro, riportando il relativo anno di nascita:

- PISANO NICOLO' (1926)
- MAIORANA VITO (1928)
- PACE NICOLINO (1927)
- SCUDERI LEONARDO (1936)
- NASO ANNA (1924)
- AGOSTA GIUSEPPA (1950)
- MORICI GIUSEPPE (1927)
- SAVALLI FRANCESCO (1926)
- LA PORTA ROCCO (1932)
- GALANTE ROSALIA (1943)
- GALANTE VINCENZA (1954)
- MAIORANA CATERINA (1934)

Un ringraziamento sincero va alle autrici per il lodevole lavoro svolto e per tutto l'impegno e l'amore profuso nel portare avanti tutte le iniziative per la crescita sociale e culturale di Bruca. Grazie a quanti hanno collaborato per questa pubblicazione.

Mariano Maiorana
Presidente dell'Ass. Culturale Pro Bruca

PRO BRUCA
ASSOCIAZIONE CULTURALE

ALCUNI LAVORI ESEGUITI DAGLI ANZIANI PARTECIPANTI AL PROGETTO SCUOLA:

Cestini realizzati con pinze da bucato - Pane di San Giuseppe.

Visita dei partecipanti del Progetto Scuola al "Museo della Civiltà Locale", presso il Baglio Maranzano di Buseto Palizzolo, accompagnati dall'insegnante Anna Cannone e dal Presidente della Pro Loco, Giovanni Grammatico (2 Marzo 2007).

L'Ass. Pro Bruca espone il Pane di S. Giuseppe e i lavori realizzati dai partecipanti nel corso del Progetto Scuola alla *"IV Mostra Mercato delle Attività Produttive Busetane"*, organizzata dalla Pro Loco di Buseto Palizzolo nel giorno della Domenica delle Palme, in occasione della tradizionale *Via Crucis con Gruppi Statuari Viventi* (16 Marzo 2008).

Alcuni momenti della cerimonia finale del Progetto Scuola: il saluto del Vice Sindaco pro-tempore, Luca Gervasi con le insegnanti Anna Cannone e Caterina Lombardo e l'assessore pro-tempore, Giovanna Caronia, premia i bambini partecipanti al concorso fotografico.
(15 Giugno 2007)

PRESENTAZIONE
A CURA DELL'ASS. CULTURA E TRADIZIONE TANGI

"NATURA...LMENTE A TANGI" ha avuto inizio nel 1996, ed è realizzata dall'Associazione Cultura e Tradizione Tangi in collaborazione con la Pro Loco ed il Comune di Buseto Palizzolo e di Erice (Tangi è una frazione di Buseto Palizzolo, al confine tra il Comune di Erice e Valderice). La manifestazione consiste in una rievocazione di tutte le fasi della coltivazione e della raccolta del grano, fatta con i metodi tradizionali, cioè senza l'ausilio dei mezzi meccanici. Ciò non vuole certo significare un rifiuto verso i vantaggi del progresso tecnologico, ma inizialmente si è voluto preservare le usanze della civiltà contadina, grande patrimonio di saggezza e semplicità genuina. In seguito è diventata anche una grande opportunità per far conoscere alle nuove generazioni, tradizioni ed usi popolari tipiche dell' agro ericino destinate inevitabilmente a cadere in disuso. Negli anni, infatti, è stata avviata una collaborazione con *"Campagna Amica"* iniziativa della Coldiretti e con gli alunni dell' Istituto Comprensivo "A. Manzoni"di Buseto Palizzolo e dell'Istituto Comprensivo "A. Rubino"di Fulgatore (TP), che con entusiasmo, hanno appreso dai contadini locali i metodi della semina manuale, come si faceva in passato, tracciando loro stessi il solco con l'aratro trainato dagli asinelli, allevati dalla stessa associazione e successivamente in estate hanno partecipato a tutte le varie fasi della raccolta, dalla mietitura alla realizzazione dell'aia, "la stravuliatina", la "cacciatina", la "spagghiata", la "cernuta cu crivu", ecc. assistendo anche a tutti i momenti rituali e di fede che caratterizzano ogni fase.

Nel corso della manifestazione si possono degustare prodotti della gastronomia locale come la pasta fresca fatta a mano o la

"ghiotta di babbaluci", ricotta fresca, formaggi e provole locali, "pani cunzatu", "miliddi" e altri dolciumi tipici preparati dalle donne di tutta la contrada di Tangi.
Non mancano momenti di sport con gare podistiche e torneo di "ciappeddi", momenti di poesia dialettale e musica folk della tradizione popolare, durante le varie fasi della raccolta del grano e poi di ballo nell'aia, come la "cuntrananza-cumannata", tipica danza popolare. Una mostra di antichi attrezzi agricoli e utensili domestici viene allestita per l' occasione per rendere ancor più l' idea della vita contadina e di quel che era la realtà della civiltà rurale dell' agro ericino. Nel contesto, l'Associazione Pro Loco cura la promozione turistica del territorio e le degustazioni, con una mostra espositiva, coinvolgendo diverse aziende locali soprattutto del settore agroalimentare.

Tutte le fasi della mietitura abilmente descritte in questo volume, si possono osservare di presenza a Tangi, assistendo alla rappresentazione rievocativa che rinnoviamo di anno in anno; risulta così spiegato il motivo per cui con entusiasmo abbiamo accettato di collaborare a questo prestigioso progetto, esprimendo il compiacimento e le congratulazioni alle autrici e a quanti hanno attivamente collaborato, sia a titolo personale, che a nome di tutti i componenti dell'associazione.

Saverio Piccione
Presidente dell'Associazione
Cultura e Tradizione Tangi

I
LA SEMINA
Le varie fasi:

- La terra veniva arata con l'aratro trainato da buoi, da cavalli o da muli, tracciando i solchi uno accanto all'altro.

La prima aratura iniziava a ottobre, serviva per scassare il terreno e veniva chiamata "*ciaccare*", si eseguiva con l'aratro a " *chiovu*" o a "*dui*", proprio perché trainato da una coppia di animali, detta "*parigghia*".

La seconda aratura, avveniva a novembre ed era chiamata "*rifunniri*", poiché l'aratro andava più in profondità ed era eseguita sempre con l'aratro a coppia. Per piccoli appezzamenti o per chi disponeva di un solo animale, si usava l'aratro "*a scocca*", collegato all'animale da una bure in legno. La semina avveniva nei mesi invernali da dicembre a marzo e si faceva in due diversi modi:
- "*Siminari a spaghiu*" o "*a pruinu*" con l'utilizzo di "*'a coffa*"; - "*Siminari a surcu*" (solco), in cui veniva utilizzato "*'u mutu*". Dai racconti dei nonni, il primo tipo di semina era più sbrigativo ed era maggiormente utilizzato. La fase di semina durava parecchi giorni, una coppia di muli riusciva a coprire un "tumulo" circa di terreno (mq 2.093) quindi il periodo si protraeva per diversi giorni.

Figura 1 Aratro a ***"chiovu"*** **o** ***"a dui"*** **Figura 2** Aratro a ***"scocca"***

1 - La semina *"a spagghiu"* o *"a pruinu"*

Una volta preparato il terreno, veniva suddiviso in strisce dalla larghezza di 5/6 metri, chiamate *"proce"*, in modo che il seminatore avesse un riferimento nello spargere i semi.

Si seminava con la *"coffa"* a tracolla, con dentro i chicchi di frumento. La *coffa* era una cesta in foglie di palma nana intrecciate, *(curini di giummarra)* detta *"trizza"*, ovvero treccia. Procedendo lentamente, il seminatore spargeva un pugno di grano alla sua destra e uno a sinistra nel terreno appena arato, facendo in modo che rimanesse all'interno delle *proce*. Con lo stesso aratro, ripassando s'interravano i chicchi di grano. Inoltre un altro contadino *stuffuniava*, cioè con la zappa *('u zappuni)* copriva quei semi rimasti

scoperti ed estirpando qualche erbaccia rimasta attaccata al terreno. Per liberare la zappa dalla terra che vi si attaccava, veniva usata la "*rasula*", una piccola paletta di ferro che il contadino portava legata al cinto con una rudimentale imbracatura.

2 – La semina "a surcu"

Nella semina a" *surcu*" l'aratro trainato da una coppia di animali, veniva gestito da un contadino esperto, seguito da un'altra persona che utilizzava "*'u mutu*", una sorta d'imbuto dalla lunga cannula che serviva per incanalare i chicchi dentro i solchi, evitando così di disperderli inutilmente.

Il vomere dell'aratro veniva ripulito dalla terra fangosa che vi si attaccava, con la "*varvuscia*", un attrezzo formato da un'asta in legno di frassino con ad un estremità un raschietto a forma di paletta e all'altra estremità una cordicella che serviva da frustino per incitare le bestie a procedere più velocemente.

Prima della semina, il grano veniva trattato con "*pietra silestra*" (solfato di rame idrato) che diluito con acqua, serviva da antiparassitario naturale contro "*'a mascaredda* " (carbone del grano) e dalla "carie". Quest'operazione di concia avveniva la sera prima e solitamente si utilizzava la stalla del mulo per la sua base ben salda. Le varietà di grano più utilizzate per la semina erano "*u marzuddu*"(marzuolo) o "*timilia*", *e la* "*russìa*" che mostravano una notevole plasticità per il nostro ambiente climatico.

Figura 3 ***"U mutu"***

Figura 4 ***"A coffa"***

Precedentemente il grano veniva trattato con *"pietra silestra"* (solfato di rame) che diluito con acqua, serviva da antiparassitario naturale.

Figura 5 ***"Pietra silestra"***

Gli attrezzi delle figure da 1 a 5 sono conservati al Baglio Maranzano presso il Museo della Civiltà Locale di Buseto Palizzolo.

3 - La diserbatura *('a zappuliatina)*

Dopo 15-20 giorni dalla semina il frumento germogliava e man mano che cresceva il campo *(siminatu)* si doveva "*zappuliari*", cioè si toglievano, con una piccola zappa *(zappudda)* le erbe estranee che potevano rallentare la crescita delle piccole piante di grano. Un altro metodo per estirpare le erbacce era detto "*scurriri*". Il seminato si "*scurria*" cioè si toglievano le erbe con le mani quando il grano era già *spicatu* (spigato). Spesso questo lavoro era compito delle donne.

Figura 6 Il frumento dopo qualche mese dalla semina.

II

LA MIETITURA

S'iniziava a Giugno, infatti un detto ancora in uso afferma:

Figura 7
Primo piano di una ***"fauci"*** falce usurata dall'uso e dal tempo.

Figura 8 Gruppo di mietitori

Fig. 9/10
Mietitori all'opera

Per la mietitura l'attrezzo utilizzato era la falce *('a fauci)*, inoltre si usavano alcuni accessori per la protezione fisica, come *'u razzolu*, una sorta di manica per proteggere l'avambraccio da eventuali ferite dal taglio della falce, *'u falari*, un grembiule indossato per proteggersi da piccole escoriazioni, *'i canneddi*, ditali in canna, o a volte anche di stoffa piuttosto spessa, per la protezione delle dita e un cappello di paglia a larghe tese per proteggersi dal sole cocente.

La mietitura iniziava all'alba in modo da trovare il grano più umido, quindi più malleabile per la presenza della rugiada mattutina.

Verso le ore 9.00 si consumava *"'a mustazzola"*, ovvero la colazione fatta con *"miliddi"*, biscotto duro imbevuto nel vino.

Solitamente si mieteva in coppia e una squadra era formata da quattro coppie, quindi otto mietitori e un "*liaturi*".

Quest'ultimo fasciava i "*regni*" cioè i fasci di spighe realizzati dai mietitori, usando i "*liama*", corde rudimentali realizzate con foglie di *zabbara* (agave) o *disa* (ampelodesma).

Gli attrezzi che si usavano per "*'n fasciari*" cioè fasciare erano "*ancinu*" e "*ancinedda*". L'*ancinu* era un grosso uncino in ferro, mentre l'*ancinedda* era un attrezzo in legno ricavato dalla naturale biforcazione di due rami, solitamente d'ulivo.

I due attrezzi che venivano usati contemporaneamente servivano a incastrare i piccoli fasci di spighe *(emmiti)*, che depositati su un *liamu* precedentemente disteso al suolo, favorivano la fase di legatura per formare una *regna*.

Figura 11 Descrizione dell'utilizzo di ***"ancina"*** e ***"ancinedda"*** conservati al Baglio Maranzano presso il Museo della Civiltà Locale, di Buseto Palizzolo.

Figura 12
"Canneddi" (ditali), pezzetti di canne inseriti nelle dita con lo scopo di proteggerle da eventuali tagli della falce durante la mietitura.

Figura 13
" Razzolu", ritaglio di stoffa spessa, a forma di manica, che il contadino infilava nell'avambraccio per proteggersi da eventuali ferite da taglio, causate dalla falce durante la mietitura.

Figura 14 ***"Zabbara"***
Agave, dalle fibre delle foglie battute ed essiccate i *zabbarinari* (artigiaani che lavoravano l'agave) ricavavano i *liama 'ri zabbara*.

Figura 15 ***"Curduna"***, rudimentali corde realizzate con foglie intrecciate di *disa* (ampelodesma), oppure in modo più sbrigativo, si realizzavano i *"liama"* cioè venivano usate senza essere intrecciate.

Gli attrezzi delle figure 11-12-13 e 15, sono conservati al Baglio Maranzano presso il Museo della Civiltà Locale di Buseto Palizzolo.

Fig. 16 Baglio Maranzano sede del Museo della Civiltà Locale.

I mietitori, solitamente tra loro erano parenti, non era comunque insolito trovare degli uomini e donne *"adduvati"* (a pagamento), infatti anche le donne erano delle abili mietitrici.

Un ruolo affidato alle donne era quello di portare, verso mezzogiorno, il pranzo nei campi: di solito *"ghiotta di babbaluci"* (zuppa di verdure, patate e lumache, a volte un uovo sodo a testa), *'nsalata di limiuna* (insalata di limoni, condita in agrodolce con olio, sale e zucchero), formaggio, *pumaroro* (pomodoro).

Dopo il pranzo, ai mietitori veniva concesso qualche momento di riposo

Fig. 17/18 Le donne portano la ***"ghiotta di babbaluci"*** nei campi.

Una figura femminile, nata dal bisogno e dalla povertà del tempo, era la spigolatrice. Le spigolatrici raccoglievano le spighe lasciate sul campo dai mietitori, solitamente indossavano un lungo grembiule con una grossa tasca anteriore, in cui riponevano le spighe raccolte.

Figura 19/20 La spigolatrice, raccoglie le spighe rimaste sul campo

Nel gruppo dei mietitori veniva individuato *"l'acqualoru"*, solitamente il più giovane, cioè colui che provvedeva a distribuire l'acqua da bere ai mietitori, servita con "*'u bummulu*" (recipiente in terracotta simile ad un anfora) e che aveva anche l'incombenza di accudire gli animali e condurli agli abbeveratoi che spesso erano molto distanti.

Prima di iniziare a mietere ci si rivolgeva sempre al Signore, invocandolo e ringraziandolo con semplici preghiere:

Liaturi: *" Sia lodatu e ringraziatu (1)*
lu grandissimu e Divinissimu Sacramentu!...".

Gruppo mietitori: "Sia lodatu!!!..."

(1) "Sia lodato e ringraziato / il grandissimo e Divinissimo Sacramento!... / Sia lodato!...

Figura 21/22 In dettaglio ***" 'u bummulu"*** recipiente in terracotta simile ad un anfora, che riusciva a mantenere l'acqua abbastanza fresca., anche sotto il sole.

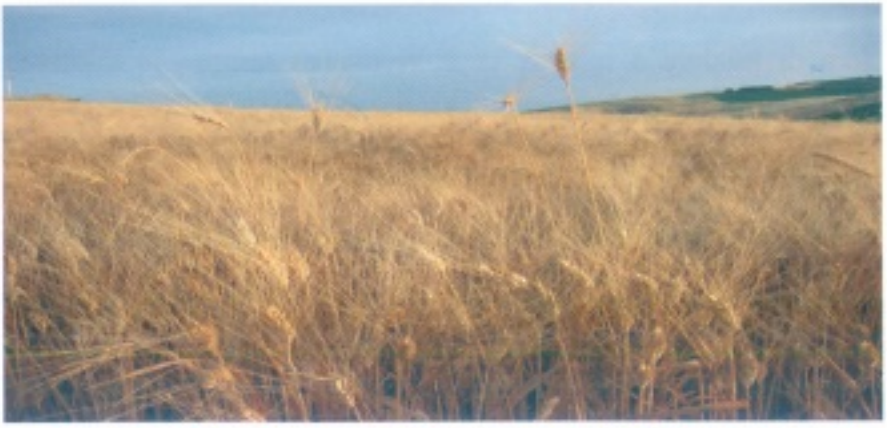


Figura 23 Un rigoglioso campo di grano

Come in un rosario, la litania a turno continuava. Il rivolgersi al Signore per i contadini era un gesto dovuto, come a volerlo ringraziare per i duri giorni di lavoro cui seguiva una meritata ricompensa: il grano per sfamane la famiglia (a volte insufficiente!) .

Non dimenticavano mai che il volere di Dio era fondamentale e decisivo in tutti i casi.

" Quannu tutti finianu di ringraziari lu Signuri, (2)
'u liaturi ajsava 'i regni e si vuciava arrè:
sia lodatu!!!...

---

(2) Quando tutti finivano di ringraziare il Signore, / il legatore alzava le gregne e si gridava di nuovo: / sia lodato!..

In condizioni meteorologiche ottimali, cioè con buona percentuale di umidità, in un giorno si potevano realizzare fino a trenta *"regni"* per ciascun mietitore; nove *"emmiti"* (piccoli fasci) costituivano una regna (fascio più grosso). Ogni 25 regni costituivano "*un mazzo*". Solitamente il più anziano o il più abile mietitore era il capo fila, cioè colui che stabiliva il ritmo del lavoro e realizzava per primo *l'emmitu* che il compagno che seguiva doveva *maritare*, cioè doveva accompagnarlo con il proprio *emmitu*, che in funzione di ciò veniva definito *emmitu maritatu*.

Figura 24
"Liama", "ancina" e
"ancinedda"
per fasciare i *"regni"*.-

Verso le ore 16.00/17.00 veniva consumata la merenda e a fine giornata si cenava con pasta asciutta e a volte il secondo, di solito con carne di coniglio o di pollo allevato in casa naturalmente.

Figura 25 I piccoli fasci chiamati ***"emmiti"*** successivamente venivano raccolti in fasci più grandi: i ***"regni"***

Fig. 27 Il momento della merenda *"virenna"* o *"mirenna"*.

1 – Il trasporto *(La stravuliatina de' regni)*

Solitamente vicino la propria abitazione, i regni, venivano messi *"a timugna"*, cioè disposti su 2 file piramidali per agevolare le fasi del trasporto e in caso di pioggia per agevolare lo scorrimento dell'acqua. Per il trasporto, dai campi all'aia, quando questi erano situati in zone impervie si usava il mulo *"a varda"* allora il *"cavadduncíu"* era costituito da sei *"regni"*, altrimenti veniva usato il carretto e in questo caso il *"cavadduncíu"* era costituito da dodici *"regni"*. Questa fase di trasporto veniva chiamata *"stravuliari"*.

Figura 25 Esempio di *"regni"* messi uno sopra l'altro: ***"a cavadduncíu".***

Figura 26
Il carretto trasportava i ***regni***, solitamente in un terreno adiacente l'abitazione del contadino dove si realizzava ***l'aria*** (l'aia).

Figura 27 Un particolare tipo di trasporto era "*cu 'a varda*", veniva utilizzato il mulo quando i campi erano difficili da raggiungere.

Figura 28 ***"A varda"*** (barda o sella da soma) conservata al Baglio Maranzano presso il Museo della Civiltà Locale di Buseto Palizzolo.

Figura 29 Una coppia di cavalli si appresta a entrare *"nta l'aria"* nell'aia.

III

" LA CACCIATINA"

1 – La preparazione dell'aia.

- Per fare in modo che i *regni* si asciugassero al sole, venivano sfasciati con la *"trarenta"* (tridente) che eliminava anche la legatura *(ammasatura)* dei *"emmiti"* e messi nell'aia (*"nta l'aria"*), un appezzamento di terreno che veniva spianato, inumidito, cosparso di paglia e battuto . Solitamente *"l'aria"* si realizzava in posizione favorevole al vento. Attorno si distribuiva una fila di *regni* ancora fasciati, chiamate *"torni"*, che servivano per evitare la fuoriuscita del frumento da dentro " *l'aria"* al passaggio degli animali.

Figura 30 La *" cacciatina"* ovvero la trebbiatura.

Si iniziava cosi a *"cacciari"*, (letteralmente, incitare) che secondo le condizioni meteorologiche, poteva durare anche 4/5 giorni e poteva avvenire solamente in presenza di vento.

Quando si entrava *'nta l'aria* con muli, asini, cavalli o giumente i contadini dicevano:

"Gesù, Maria, Giuseppi e Sant'Anna,(3)
San Jacu, San Jachinu e la Maronna.
E 'nchiana, e 'nchiana!
Gridando: *Povira armala, a 'u trottu, a 'u trottu!...*
Ci facemu na 'nchianata e poi na curruta!"

Mentre le bestie giravano e calpestavano i "regni", già sfasciati per incitarle, nelle campagne dell'agro ericino si usava dire:

"Santu Vitu è lu Capu
e Santa Chisenzia è so soru,
quannu si vittiru s'abbrazzaru
comu li frati e li soru"

(3) Gesù, Maria, Giuseppe e Sant'Anna, / San Giacomo, San Gioacchino e la Madonna. / E calpesta e calpesta! /Povero animale, al trotto, al trotto!... / Ci facciamo una calpestata e poi una corsa!
(4) San Vito è il Capo / e Santa Crescenzia è sua sorella, / quando si videro si abbracciarono / come fratelli e sorelle.

Figura 31 Le bestie, incitate dal contadino con cantilene e invocazioni, giravano dentro a *l'aria* calpestando le spighe.

Dopo tanti giri, gli zoccoli ferrati delle bestie riducevano le spighe in paglia, che bisognava separare dal grano. I contadini dicevano:

"La pagghia è fatta tutta quant'è, (5)
'u patruni è cuntenti e 'u curatulu virè"

Oppure: *"La pagghia è fatta: (6)*
veni 'a tramuntana e si la pigghia"

(5) "La paglia è pronta (Il lavoro è completato), / il padrone è contento e anche il curatolo".

(6) "La paglia è pronta: / viene la tramontana e se la prende.

Ed anche:

E priamu a Sant' Annedda, (7)
chi nni manna 'a tramuntanedda,
chi nni la manna friscusa e bedda".

Quando era il momento di far uscire le bestie dall'*aria*, si diceva:

"E facemu nautri du' firriunedda (8)
e senti chi t'aiu a dari la bona nova,
chi ti porta lu passapalora
e chi a bona nova è chissa:
veni 'u ventu e t'arrinfrisca".

(7) E preghiamo a Sant'Annetta (Anna), / che ci mandi la tramonta nella, / che ce la mandi frescosa e bella.

(8) E facciamo altri due giri / e senti che ti devo dare la buona nuova, / che ti porti il passaparola / e che la buona nuova è questa: viene il vento e ti rinfresca.

Tutti questi canti risuonavano nei campi: era in questo modo che i contadini alleviavano la fatica del loro duro lavoro.

Dopo circa mezz'ora, le bestie venivano condotte fuori da **l'***aria,* per permettere la *"vutatina"*, cioè rivoltare quello che era rimasto dei regni. Per quest'operazione veniva usata *'a trarenta* e veniva ripetuta minimo quattro volte.

Figura 32 Il contadino gira le spighe e la prima paglia che si è formata. Lo strumento utilizzato è *"a trarenta"* (tridente).

La fase successiva prevedeva l'uscita delle bestie fuori dall'aia e, per interrompere il ritmo si diceva: *"Passaparola"*, che era il nome dato al passo con cui gli animali, dal tono della voce del contadino capivano che era il momento di entrare o di uscire dall'aia.

Questi metodi vennero utilizzati fino ai primi anni "60, dopo subentrarono la trebbia, azionata da un trattore fino agli anni "70, per passare successivamente alle moderne mietitrebbia.

Figura 33 ***"'A pala"*** (a sinistra) usata nella parte conclusiva della trebbiatura per la pulitura del grano e ***"a trarenta",*** (a destra) una forca con tre denti per separare la paglia al vento. Entrambi gli attrezzi sono conservati al Baglio Maranzano presso il Museo della Civiltà Locale di Buseto Palizzolo.

Figura 34 L'uso della pala

IV

SEPARAZIONE DELLA PAGLIA

1 - Spagliare il frumento *(Spagghiari)*

Quando le spighe erano già sgretolate bisognava *"spagghiari"* (spagliare) il frumento con la *trarenta*, così da separarlo dalla paglia con l'ausilio del vento. Con la pala il grano (Fig.36) si *"ittava a baruni"* o *"a munzeddu"*, in modo da formare una piccola montagnola. Si otteneva così una buona quantità di frumento, discretamente ripulito dalla paglia, ma non da altre impurità. La paglia separata dal grano, si depositava su un lato dell'aia, secondo la direzione del vento e andava a costituire *"a marvunata"*.

Figura 35/36 ***Spagghiari*** (spagliare) con ***pala*** *e* ***trarenta.***

2 – La cernita (*Passari ri crivu)*

Bisognava quindi *"passari ri crivu"*, cioè passare al setaccio e per *"cerniri"* ovvero setacciare, si utilizzava un treppiedi *(tripporu)*, che con un gancio al centro sosteneva *"'u crivu"* (il setaccio).

In questo modo i semi più piccoli cadevano giù e manualmente venivano tolti i *"ruppa"* cioè parte di spighe o di paglia non del tutto frantumate, quindi in coppia si prendeva il *crivu* pieno di grano e si versava sottovento, in modo da eliminare qualche eventuale impurità ancora rimasta.

Figura 37

"Tripporu"* e *"crivu"

Realizzato con tre fusti in legno, di solito ricavati dall'infiorescenza dell'agave, serviva per sostenere al centro *"u crivu"*, grosso setaccio per setacciare i chicchi di grano.

Figura 38 Una coppia di contadini ***"passa ri crivu"*** (setaccia).

Il frumento veniva successivamente insaccato utilizzando come unità di misura agricola *"u dicalatru"*, recipiente di forma cilindrica corrispondente a circa 14/16 Kg. passato di *"rasula"* (piccolo bastone in legno per livellare la sommità del *"dicalatru")*.

Figura 39/40/41 ***"Dicalatru",*** unità di misura agraria.

Figura 42 La legatura del sacco.

I sacchi venivano legati con un nodo particolare, fatto con un sapiente intreccio, che ne consentiva lo scioglimento con un gesto rapido e semplicissimo, quindi venivano caricati in spalla oppure caricati con i muli e portati fino a casa.

3 - Dal frumento alla farina

Portato a casa il frumento veniva *"'ncannizzatu"*, cioè sistemato nel *"cannizzu"* un silos, ovvero recipiente cilindrico realizzato con listarelle di canne intrecciate, fatto appositamente per contenere il grano e mantenerlo ben areato. I contadini gradualmente, da un apposito sportellino in basso, prelevavano il frumento che veniva poi lavato e asciugato al sole e quindi trasportato al mulino più vicino

per essere macinato e trasformato in farina da portare a casa. Sia il pane, sia la pasta venivano fatti in casa a cadenza settimanale.

Figura 43 ***"Cannizzu"***

Contenitore cilindrico usato come silos per conservare il grano, realizzato con listarelle di canna intrecciate. Conservato al Baglio Maranzano presso il Museo della Civiltà Locale di Buseto Palizzolo.

4 - *La paglia ('A pagghia)*

Per gli antichi contadini tutto era prezioso, anche la paglia, quindi per il trasporto si sistemava dentro *"i rituna"*, contenitori simili alle reti da pesca ma con maglie molto larghe e si trasportava nella *"pagghialora"* (pagliaio, deposito per la paglia). Dal pagliaio veniva prelevata *"cu i zimmili"*, una sorta di grandi sporte realizzate con

foglie tenere di palma nana *(curina)* intrecciate *(trizza)*. La scorta serviva da biada per alimentare asini, muli, cavalli, ma anche da stendere nella stalla come lettiera.

Figura 44/45 *"Zimmili"*
Contenitori simili a grosse sporte, fatte di *"curina"* foglie intrecciate di palma nana con le quali si trasportava la paglia fino al deposito *(pagghialora)* oppure nella stalla. Per la festa di S. Lucia, (13 dicembre) era tradizione mettere a riposare il pentolone con la *cùccia* per tutta la notte, avvolto nella paglia dentro lo *zimmili*.(termine di chiara origine araba).

Figura 46
"Rituni ri pagghia".
Ha la forma di una rete dalle maglie molto larghe, era utilizzato per trasportare la paglia, che veniva pressata dentro fino a creare un grosso imballo. Gli attrezzi delle figg. 44,45 e 46 sono conservati al Baglio Maranzano, presso il Museo della Civiltà Locale di Buseto Palizzolo.

Figura 47 Alla fine della mietitura la *"chiurma"*(ciurma) di mietitori festeggiano, auspicando un buon raccolto.

TUTTE LE FOTO SI RIFERISCONO ALLA MANIFESTAZIONE

"NATURA...LMENTE A TANGI" - SAGRA DEL GRANO

Rievocazione delle fasi della mietitura, che si tiene ogni anno a Tangi, frazione di Buseto Palizzolo che si trova a confine tra il territorio di Erice, Valderice e Buseto Palizzolo. La manifestazione si svolge l'ultimo fine settimana di giugno e il primo fine settimana di luglio, organizzata dall'Ass. Cultura e Tradizione Tangi, in collaborazione con il Comune e la Pro Loco di Buseto Palizzolo e il Comune di Erice

Figura 48 Gruppo di mietitori

Figura 49 Un momento di svago con un giovane fisarmonicista. Bastava un organetto o una fisarmonica per ballare e far festa nell'aia.

Figura 50 Il cestaio, realizza cesti e panieri utilizzando piccole verghe d'ulivo o frassino e listarelle di canna sapientemente intrecciate.

Figura 50/51 Un mulo bardato con i *"vertuli 'i Prizzi"* bisacce di pregiata fattura realizzate a Prizzi in provincia di Palermo. Nell'agro ericino erano in uso i *vertuli ri trappita*, realizzati al telaio con striscioline di stoffa, ricavate da abiti dismessi. Con lo stesso procedimento si realizzavano i tipici tappeti ericini.

APPENDICE

PROVERBI SULLA MIETITURA
DIFFUSI NELL'AGRO ERICINO
(Raccolti, tradotti e commentati da Alberto Criscenti)

01 - **Giugnu, la fauci 'n pugnu.**
- *Giugno, la falce in pugno.*

02 - **Cu' puta nna maju e zappa 'n austu,**
nun arricogghi né pani, né mustu.
- *Chi pota a maggio e zappa ad agosto,*
non raccoglie né pane, né mosto.

03 - **Acqua e suli fa laùri,**
acqua e ventu fa furmentu.
- *Acqua e sole fa spighe,*
acqua e vento fa frumento.
- Con questi tre essenziali elementi (la pioggia, il sole e il vento) il grano matura nel modo migliore.

04 - **Cu' simìna cu l'acqua, arricogghi cu panàru.**
- *Chi sèmina con l'acqua, raccoglie col paniere.*
- Quando il terreno è molle d'acqua è consigliabile non fare nessuna sèmina.

05 - **Cu' simìna tardìu, 'un arricogghi né òriu, nè pagghia.**
- *Chi sèmina con ritardo, non raccoglie né orzo, né paglia.*

06 - **Si spagghia comu ciuscia 'u ventu.**
- *Si spaglia come soffia il vento.*

07 - **Giugnu, umidu e caurusu,**
viddanu fistusu.
- *Giugno, umido e caldo,*
villano festoso.

08 - **Maju asciuttu e assulicchiatu,**
assai granu a bon mircatu.
- *Maggio asciutto e soleggiato,*
molto grano a buon mercato.

9 - **Marzu asciuttu e aprìli vagnatu,**
furtunatu 'u viddanu ch'â siminatu.
- *Marzo asciutto e aprile bagnato,*
fortunato il villano che ha seminato.

10 - **Pi Sant'Antrìa,**
lu bon massàru siminatu avìa.
- *Per Sant'Andrea, (10 novembre)*
il buon massaio ha già seminato.

11 - **Fallisci allura**
cu' simìna e nun ci duna cura.
- *Fallisce subito che sèmina e non ci dà cura.*

12 - **Quannu la spica pinnulìa di latu**
lu patruni la guarda cunsulatu.
- *Quando la spiga pende di lato*
il padrone la guarda consolato.

13 - **Mentri nta l'ària resta lu furmentu,**
nun si tu lu patruni, ma su' centu.
- *Mentre nell'aia rimane il frumento,*
non sei tu il padrone, ma son cento.

14 - **Terra niura duna bonu pani;**
terra bianca prestu stanca.
- *Terra nera dà buon pane;*
terra bianca è presto stanca.

15- **Pi San Luca, o vagnatu o asciuttu,**
finisci di siminari si voi un bonu fruttu.
- *Per San Luca,(18 ottobre) o bagnato o asciutto,*
finisci di seminare se vuoi un buon frutto.

16 - **Cu' simìna pi Santa Lucia**
nun porta furmentu pi la via.
- *Chi sèmina per Santa Lucia (13 dicembre)*
non porta frumento per la via.

17- **S'aviti primintii li siminati,**
unu su centu certu ni sgarrati;
ma siddu tardu li vuliti fari,
unu su centu si ni po 'nzirtari.
- *Se avete primaticci i seminati,*
uno su cento certo ne sbagliate;
ma se tardi seminate
uno su cento se ne può indovinare.

18- **Tri cosi boni voli lu lavuri:**
tempu, simenza e lu zappuliaturi.
- *Tre cose buone vuole il seminato:*

19 - **Quannu chiovi di matìna**
pigghia 'a coffa e va simìna.
- *Quando piove di mattina*
prendi la sporta e vai a seminare.

Conclusioni

" I moderni sono nani, sulle spalle di giganti".

E' impossibile non citare il filosofo francese Bernardo Di Chartres, che a nostro avviso esprime chiaramente il debito che ognuno di noi ha nei confronti del passato.

La nostra opinione è che siamo quel che siamo perché poggiamo saldamente i nostri piedi su una ricca e antica storia. E' per tale motivo che abbiamo voluto dare voce a chi di questa storia è stato, anche se inconsapevolmente, protagonista, autore e regista. E' una voce flebile, che non usa la "prepotenza" per affermarsi e per tale motivo è spesse volte non ascoltata e presa poco in considerazione.

Stiamo parlando di una generazione diversa dalla nostra: quella dei nostri nonni.

Abbiamo imparato ad apprezzare la ricchezza e nello stesso tempo la semplicità dei loro ricordi, che molte volte si tramutano in nostalgia e rimpianti. Questi rivivono saldamente nelle loro memorie così come nei loro cuori. Lo abbiamo vissuto sulla nostra pelle!

Da ogni parola, risata ed espressione trapela un legame indelebile con quel passato sentito così presente, testimoniato dalle evidenti rughe che ne segnano il cammino.

Il nostro ruolo è stato di "spettatori" di una narrazione così scrupolosa, ricca di particolari e soprattutto viva, tanto da proiettarci nella loro realtà, così diversa dalla nostra.

Il nostro lavoro è il frutto di una piacevole collaborazione fra tutti i partecipanti al "Progetto Scuola" e s'inserisce in un ambito ancora più vasto che è quello del "Laboratorio etno-antropologico" svoltesi nel corso dell'intero anno.

A nostro avviso, il lavoro s'impreziosisce per la piccola, ma importante, raccolta di canti, filastrocche, preghiere che gli anziani recitavano nei campi, ... ci sembra quasi di sentirli!

Immersi nel giallo oro del frumento, circondati da antiche melodie che risuonano fra i campi e s'intrecciano con quelle dei contadini vicini.

Possiamo solo riviverle nella scena di un film, ma mai sentiremo le sensazioni di coloro che raccontano questi momenti realmente vissuti.

Il nostro più sentito grazie va a tutti quelli che hanno partecipato e hanno creduto, quanto noi, in questo Progetto Scuola, che oltre ad un momento di svago, d'impiego per le persone anziane e non, ci teniamo a dire, si è rivelato un importante occasione di condivisione, in cui tutti perseguivano lo stesso obiettivo: stare insieme bene, divertirsi, stringere amicizie, aiutarsi uno con l'altro, ma anche lavorare e impegnarsi per produrre degli elaborati, per

recuperare vecchie lacune e addirittura, per alcuni, è stata l'occasione per imparare da zero.

Quindi, un grazie a tutti coloro che hanno contribuito a rendere quest'anno insieme piacevole, collaborativo e anche "produttivo".

Ancora grazie a tutti i collaboratori esterni: al Comune di Buseto Palizzolo, all'Assessore pro-tempore, Francesco Lombardo, al poeta busetano Alberto Criscenti e al Dr. Antonio Maiorana, per aver curato la prefazione.

Ringraziamo l'Associazione Culturale "Pro Bruca" promotrice di questo progetto e infine il Presidente della Pro Loco di Buseto Palizzolo, l'amico Giovanni Grammatico, per la sua attiva e assai preziosa partecipazione alla stesura di questo volume.

Le autrici:

Anna Cannone

Caterina Lombardo

LE AUTRICI

Anna Cannone (a sinistra) Laureata in Scienze della Formazione Primaria nel gennaio del 2007, insegna in provincia di Milano.

Caterina Lombardo Laureanda in Scienze Umane e Pedagogiche.

BIBLIOGRAFIA:

"Sul filo dei ricordi – 10 anni di attività"

Opuscolo prodotto dall'Associazione

"Cultura e Tradizione Tangi",

con il Patrocinio del Comune e dell'Ass. Pro Loco

di Buseto Palizzolo, 2005.

"Filosofia, dall'Umanesimo all'età della Scienza"

M. De Bartolomeo e V. Magni

Ed. ATLAS 1998

"La stravuliatina" di Arianna Maggio – Acrilico su tela 40 x 60

"Nel forno" di Giuseppe Sansica - Olio su tela 40 x 60

"La semina" di Giovanni Bevilacqua - Olio su tela 40 x 60

"La mietitura" di Mirella Amantia - Olio su tela 40 x 60

"La spagghiatina" di Vito Criscenti "Dovital" Olio su tela 50 x 70

"La cernita" di Caterina Mazzara - Olio su tela 40 x 60

MOLINO "SAN GIUSEPPE"

...il mio pane quotidiano

☎0923 851090 ✆334 6640572
mulinosangiuseppesnc@virgilio.it

VIA ROCCO LO VASCO, 12 BUSETO PALIZZOLO (TP)

Questa pubblicazione, con la collettiva di pittura, sono state realizzate con il Patrocinio dell'Amministrazione Comunale di Buseto Palizzolo (TP) – Anno 2009