Pesca

La pesca, nelle sue molteplici forme, fa parte della cultura isolana. Per secoli rappresentò, assieme all'agricoltura, non solo una fonte di sostentamento per migliaia di famiglie, ma anche uno degli assi portanti dell'economia siciliana. Ancora oggi essa rappresenta uno dei comparti trainanti, non a caso le marinerie di Mazara e Sciacca sono tra le più grandi del Mediterraneo. Tra tutte le forme di sfruttamento ittico una in particolare è considerata tipica della regione: la pesca del tonno rosso. Questa un tempo aveva luogo specialmente lungo le coste occidentali dell'isola, ma progressivamente ***i tunnare,*** che fecero la fortuna di alcune famiglie, sono andate diminuendo di numero, oggi rimangono attive solo quella di Favignana e di Bonagia, ultime vestigi di un passato epico.

Tra il diciottesimo e l'inizio del ventesimo secolo in Sicilia erano attive circa ottanta tonnare, distribuite praticamente lungo tutta la

costa. Nella Sicilia settentrionale e nord occidentale, da Capo Peloro a Capo Lilibeo venivano calati gli impianti "di corsa", che catturavano i tonni intercettandoli prima della riproduzione, lungo le coste ioniche e sul versante meridionale, da Siracusa a Mazara, si pescavano invece i tonni "di ritorno" nella loro migrazione verso l'oceano Atlantico.

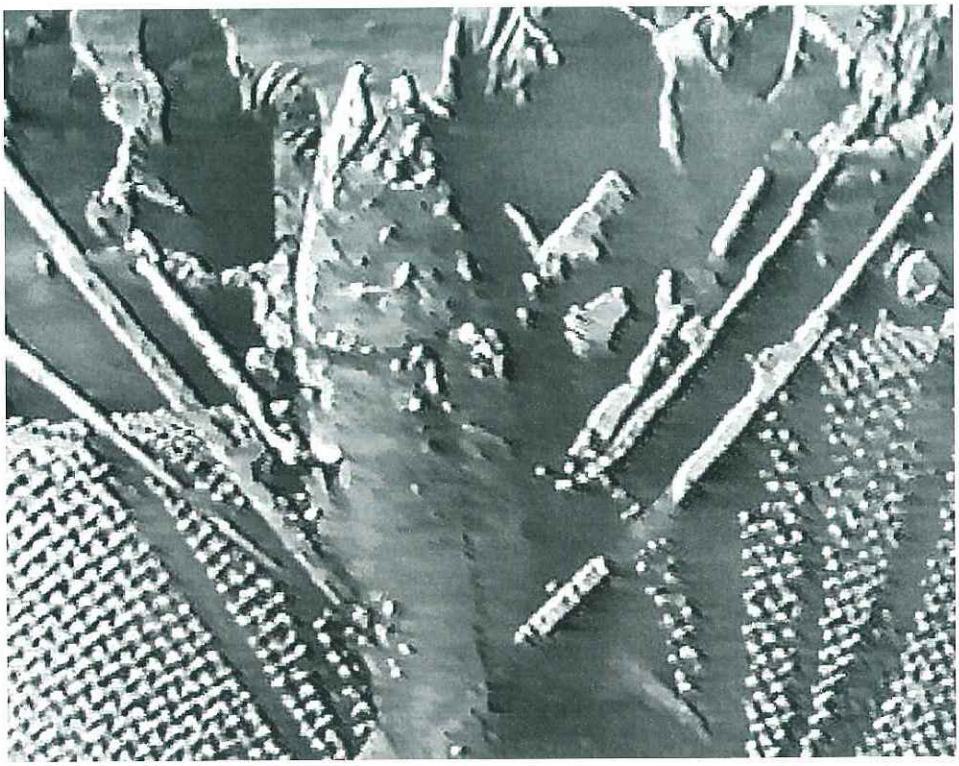
Tutto un mondo girava attorno a quelle tonnare, che rappresentavano un microcosmo in cui scienza, mistero, economia, mito, tradizione, storia e cultura si miscelavano per dare vita ad una realtà unica e irripetibile; in ciascuna tonnara lavoravano un centinaio di marinai per tutto il periodo della campagna di pesca (4 mesi in media), e altre migliaia di persone operavano nell'indotto, bottai, mastri calafati, rigattieri, operai addetti alla cottura e alla salagione. Oggi di tutto questo mondo rimangono, veri e propri musei viventi due: quelle di Favignana e di Bonagia.

Il lavoro dei tonnaroti inizia ad aprile con il varo del ***barcarizzu***, l'insieme delle nere (per la pece) imbarcazioni utilizzate nelle tonnare, su di esso viene imbarcato l'intricato sistema di ancore, cavi e reti, il "***calatu***", fino ad allora custodite nel ***marfaragghiu***, il complesso edilizio che funge da deposito. Le singole barche sono di foggia e dimensioni diverse, in funzione dei compiti cui sono chiamate ad assolvere: due ***vasceddi,*** grandi barche a poppa quadra non pontate, di 18-20 metri, provviste di argano a prora e di una rudimentale gru, adibite al trasporto delle reti di sbarramento durante la fase della posa, al carico dei tonni durante la fase di pesca, quattro ***palascarmi***, anch'esse a poppa quadrata, di circa

dodici metri, che servono al trasporto delle ancore, durante la fase di calo della tonnara e, durante le operazioni di pesca, posizionati ai lati della camera della morte, poppa contro poppa, al sostegno delle pareti laterali della rete, due ***varcazzi*** lunghe quattordici metri per il trasporto dei cavi e dei galleggianti, una ***venturiera***, utilizzata per eventuali manutenzioni volanti della tonnara, due ***muciare i suari***, utilizzate per la disposizione dei sugheri che sostengono le reti, una ***varca di guatari***, utilizzata per spiare i movimenti dei tonni, la piccola ***muciara rais***, destinata ad ospitare il rais durante la mattanza.

Giunti sul luogo di pesca, fissato tradizionalmente dalla mitica figura del ***rais,*** il capo pesca, e sotto la sua attenta e competente direzione, si procede alla ***cruciata***, la sistemazione dei cavi di superficie che sosterranno il complesso delle reti. Questo è costituito da un "***isula***" con tante camere e da due sbarramenti costituiti da reti a maglie larghe: "***cura***" che partendo dalla costa si distende perpendicolarmente ad essa fino a raggiungere il corpo della tonnara e "***codardo***" che partendo dal corpo della tonnara si protende verso il mare aperto, sulla direttrice di arrivo dei tonni e che termina con una curva detta "***campile***" che ha lo scopo di far girare nuovamente i tonni verso la tonnara indirizzando i tonni verso la "***vucca a nassa***", l'ingresso della serie di otto camere che sono nell'ordine: ***camera levante***, ***ungora***, ***faratico***, ***bordonara***, ***bastardo***, ***camera ponente***, ***bastardella***, ***coppo*** o ***camera della morte***, l'unica munita di fondo. Quando i tonni avranno raggiunto la camera finale i "*vasceddi*", i *parascarmi* e le *varcazzi*, si disporranno in quadrato, lasciando al centro la "*muciara Rais* " a dirigere le operazioni. È il momento in cui i tonnaroti levano alto il canto delle ***cialome***, canti di origine araba che servono, tra l'altro, a coordinare la levata delle reti. Si comincia con la scandita *Aja mola Aia mola* ....., si prosegue con il frenetico ed incalzante *Nianzò, Nianzò*...., mentre i tonni, impazziti dal terrore si dibattono moribondi in un turbinio di sangue ed acqua, prima di essere arpionati ed issati a bordo. A tale scopo i tonnaroti, armati di uncini, si dispongono lungo gli appositi corridoi laterali chiamati ***stiratu,*** in gruppi di otto, costituendo il ***rimeggiu***. La lunghezza dei raffi è diversa, per meglio ottimizzare lo sforzo, dall'esterno verso l'interno si ha: l'***asta*** di circa tre metri, la ***spetta*** di un metro e mezzo, la ***masca*** di ottanta centimetri e il ***corco i mmenzzu***

di sessanta centimetri. A due a due gli *asteri*, i *spitteri*, i *mascaioli* e i *corchi i mmenzzu*, dal nome dei rispettivi attrezzi, coordinando i rispettivi sforzi, issano i pesci sulla barca. Alla fine il sacro rito tribale si conclude con una preghiera di ringraziamento ed un bagno scaramantico nelle acque vermiglie per il sangue dei tonni.



Lavori Femminili

Il mondo del lavoro femminile, in genere, a differenza di quello maschile, non era caratterizzato da una forte specializzazione. La donna, specie nei nostri contesti rurali, doveva saper fare di tutto, il lavoro femminile era quindi, per cosi dire, più generico. Questo non deve far pensare ad una pochezza di competenze, anzi era vero il contrario, i molteplici lavori femminili richiedevano numerose e diversificate qualità: forza, resistenza, precisione, destrezza, pazienza e una buona dose di abnegazione. Alle donne era demandato il compito di portare avanti la casa con tutto quello che questa troppo semplicistica definizione comportava.

Era suo, ovviamente, il compito tipicamente femminile di allevare ed educare la prole, ma era spesso suo anche quello di curare l'orto per le piccole necessità familiari. Di questa attività, ormai abbandonata, rimane ancora traccia nell'abitudine di alcune donne del nostro paese, non è infatti raro vedere sul balcone o sui davanzali *raste e casirii* (vasi in terracotta) traboccanti di rigoglioso e profumatissimo *basiricò* (basilico).

Ma i compiti, per cosi dire mascolini, non si esaurivano certo con la conduzione dell'orto familiare, sovente, infatti, doveva, nei momenti del raccolto, fornire la sua preziosa manodopera affiancando gli uomini nel duro lavoro dei campi.

Tipicamente era a lei affidato pure l'allevamento di animali da cortile: galline, piccioni, oche, tacchini, e, in alcuni casi, conigli e maiali, che permettevano ad un tempo di integrare il mai troppo florido bilancio economico familiare e di soddisfare il fabbisogno proteico del regime alimentare familiare nei giorni rigorosamente festivi. L'uso della carne in genere, e di quella bovina in particolare, era, infatti, un evento fortemente sporadico anche nelle famiglie agiate.

Tra i compiti più femminili, ma certamente non meno faticosi, c'erano quelli della preparazione del pane e della pasta che solitamente, specie nelle famiglie di estrazione contadina, veniva effettuato a casa.

Il pane veniva preparato una volta la settimana, in pratica si metteva da parte u ***livatu***, una piccola parte della pasta lievitata della settimana precedente, dopo averla leggermente unta di olio. La sera precedente alla preparazione del pane ***si criscia a livatina***, cioè lo si amalgamava con 1-2 Kg di farina e si lasciava riposare l'insieme per tutta la notte. L'indomani sarebbe servito per innescare la fermentazione di 20-25 Kg dell'impasto preparato con la farina regolarmente setacciata e acqua tiepida. Tale impasto veniva ***scanatu***, lavorato con i pugni, fino a quando ***facia i papuli***, fin quando cioè era cosi elastico da creare delle bolle. A questo punto la pasta veniva fatta lievitare per circa un'ora (dipendeva dalla temperatura e dal rapporto tra massa iniziale di lievito e farina aggiunta), quindi si provvedeva a realizzare le forme di pane, per la più ***vasteddi***, pani dalla forma rotonda di circa 1Kg, che venivano messe ***a lettu***, cioè fatte riposare dentro a ***maidda***, un contenitore rettangolare di legno con sponde basse. Dopo un riposo di circa una mezz'oretta, durante il quale la massaia ***camiava u furnu***, portava a temperatura il forno, veniva infornato.

La lavorazione della pasta era diversa, innanzitutto perchè, ovviamente, non necessitava il lievito e poi perchè la consistenza dell'impasto rendeva quasi impossibile la lavorazione a mano. Si faceva ricorso, quindi, ad un attrezzo particolare: la ***sbia***, un ripiano in legno dalla forma leggermente trapezoidale di circa 1,20-1,30 m di lato, dotata di un dente mediante il quale veniva incastrata in un apposita fessura presente a muro. Sul ripiano di legno era presente una sorta di cerniera in cui si articolava una robusta asta di legno lunga quasi 3 metri che fungeva da mattarello. In pratica l'operatore si sedeva sull'asta impugnandola contemporaneamente con le due mani e provvedeva, flettendo e distendendo, alternativamente le ginocchia, a schiacciare con l'asta la pasta fino a quando questa raggiungeva il giusto grado di omogeneità. A questo punto l'impasto, prelevato a blocchetti, era ulteriormente lavorato per mezzo di un altro attrezzo: l'***arbitriu***, un torchio a vite dotato di trafila in bronzo intercambiabile montato su una panca di legno su cui l'operatore montava a cavalcioni. La pasta veniva infilata nel cilindro sottostante la pressa, man mano che si avvitava il torchietto, usciva dalla parte inferiore della panca, e quindi veniva stesa ad asciugare, den-

tro canestri, qualora si trattava di pasta corta, a cavallo di apposite canne nel caso dei formati lunghi.

Altro compito particolarmente impegnativo, in un periodo in cui non esistevano ne la lavatrice ne i detersivi, era il bucato. Compito della massaia era fabbricarsi l'agente sgrassante ***a liscia*** (liscivia), a tale scopo si faceva ricorso al ***culaturi***, una vecchia *carthedda* o una vecchia sedia senza fondo su cui si sistemava una tela che avrebbe funto da filtro. Sulla tela veniva quindi posta la cenere di legna opportunamente setacciata, a questo punto si versava dell'acqua bollente: il liquido che filtrava contenente i sali alcalini,era la *liscia* e veniva raccolto in una tinozza. Successivamente la liscia opportunamente mescolata ad acqua serviva per lavare la biancheria in genere si facevano due lavaggi con liscivia e quindi si risciacquava, ovviamente nei punti più sporchi si faceva ricorso al sapone molle ed ad abbondante *"olio di gomito"*. Per la biancheria, prima del risciacquo, si provvedeva ad effettuare un ulteriore lavaggio con la *liscia,* detta ***cuffinu***, in pratica si metteva la biancheria dentro dei contenitori bassi e panciuti di terracotta, le ***giarrotte***, e vi si versava la liscia con acqua calda fino a ricoprirle, in alternativa si infornava il tutto nel forno precedentemente riscaldato.

Ricamatrice

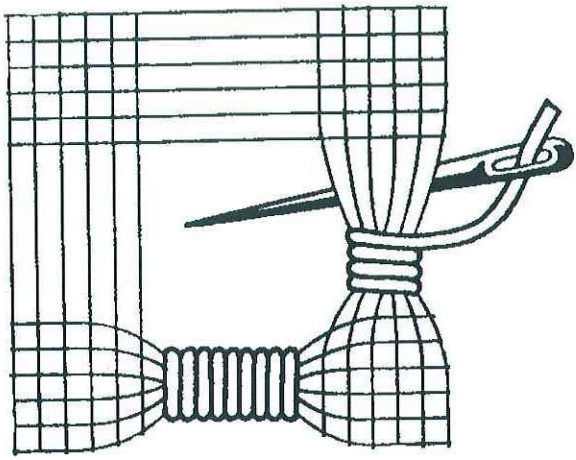
Quelli finora elencati, tranne la panificazione non costituivano tuttavia dei veri mestieri, un lavoro tipicamente femminile era quello della ricamatrice. Già sotto la dominazione araba in tutta la Sicilia si diffuse l'arte del ricamo che trovò nella particolare situazione socioculturale siciliano la condizione ideale per la proliferazione. Alle donne siciliane, infatti, era in genere negato l'accesso alla cultura o alle attività professionali. Questa forzata relegazione casalinga, e l'abitudine a confezionare l'***addhrizzi***, la dote delle figlie femmine al momento del matrimonio, consistente nella biancheria personale e per la casa, fece si che, spesso sotto l'insegnamento di bravissime suore, si diffondesse l'arte del ricamo rielaborando i motivi delle culture primitive e assimilando lo spirito artistico delle civiltà più evolute.

L'*addhrizzi* erano ricamati, nelle famiglie meno agiate, direttamente dalle madri, e dalle stesse ragazze da marito, nelle famiglie

benestanti, invece, veniva fatta confezionare dalle ricamatrici, una delle rare figure femminili nel mondo delle attività artigianali. Le tecniche di ricamo erano numerose, ma sicuramente un posto di rilievo era occupato dallo sfilato siciliano e dal filet.

Sfilato Siciliano Si tratta un tipo di ricamo a traforo che imita la rete e si esegue su tela fine, solitamente di lino o cotone.

Si ottiene sfilando una parte dei fili da una tela, e riunendo quelli rimasti in modo da formare dei disegni, col gioco dei pieni e dei vuoti.



I disegni che se ne ricavano sono molteplici, floreali, geometrici, allegorici in base ai quali si distinguono tre tipi di sfilato: il Quattrocento, il Cinquecento e il Settecento.

La tecnica dello sfilato consiste nello sfilare tre o quattro fili della tela, sia nel senso dell'ordito che in quello della trama e di ricoprire a cordoncino i fili rimasti in modo da formare un reticolato che fa da cornice ad un disegno. Lo sfilato siciliano va fatto su tessuti a trama molto regolare, si può lavorare a mano libera, ma è preferibile mettere il lavoro al telaio. Il materiale occorrente, oltre al tessuto, è composto da: filo di cotone, aghi sottili da ricamo, forbicine molto affilate, ditale, telaio in legno.

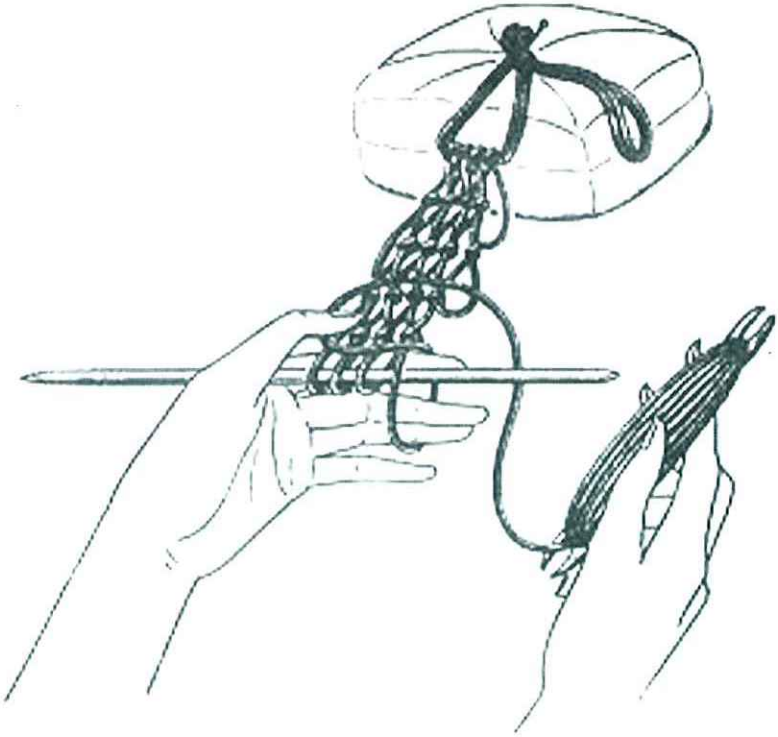
Filet, è una autentica rete, da qui il suo nome che, in francese, significa proprio " rete da pescatori". su cui vengono riportati, per mezzo di uno speciale ago, le diverse figure

L'ago utilizzato per questo tipo di ricamo, il modano, possiede due crune aperte alle estremità , dalle quali passa il filo che , una volta introdotto, viene annodato al forellino. L'ago ha, in genere, due diverse dimensioni, quella di 10 centimetri, che serve a realizzare lavori più fini, e quella di 30 centimetri, per lavori con maglie più grosse.

La lavorazione del filet non è alla portata di tutti e la descrizione è altrettanto ardua. Protagonisti di questo particolare punto, sono le dita, il secondo ed il terzo della mano sinistra nella quale, con l'ausilio del modano e di un'asticella, attorno alla quale viene raccolto il filo, si viene a tessere una maglia trattenuta solo dal mignolo. Questa maglia è legata, sempre dallo stesso filo, a qualche oggetto fisso, che può essere anche la spalliera di una sedia.

Poi, grazie ad un andirivieni del filo che passa attraverso degli anelli creati nella mano stessa, si comincia lentamente a vedere una maglia molto fitta che, a secondo del lavoro da realizzare, può avere una forma rettangolare, trapezoidale o quadrata ed alla fine, verrà utilizzata per fare delle applicazioni su lenzuola, coperte, tende ed altro.

Fatta la rete, vi si realizzerà sopra il ricamo desiderato i punti per ricamare sulla rete sono in genere il Punto Tela, il Punto Rammendo, il Punto Spirito e il Punto Festone



Misure Agrarie		
Canna	-	4,36 m
Quartigghiu	20 canne	87,22 m
Munneddu	4 quartigghi	348,89 m
Tumminu	6 munneddi	2093,33 m
Sarma	16 tummina	33.493,35 m

Misure di volume/peso del grano			
Munneddu	-	2,4 Kg	2,9 litri
Tumminu	6 munneddi	14,4 Kg	17,4 litri
Dicalitru (doppio)	7 munneddi	16,5 Kg	20,0 litri
Sarma	14 dicalitri/16 tummina	232,0 Kg	280,0 litri

Misure di volume		
Quartarolo		0,25 litri ca.
Quartuccio		0,75 litri ca.
Cannata		2,00 litri ca.
Addetta		5,00 litri ca.
Bigghiolu		10 litri ca.
Cafisu		8,00 litri ca.
Cafisuni		18 litri ca.
Valliri	2 cafisuna	36 litri ca.
Utti ri vinu	12 valliri	432,00 litri ca

Bibliografia Essenziale

Aldo Volpi,2001, *Trapani: una città tra due mari*

Alfredo Cingolani Damiano,,*L'isola del tufo*

Antonino Buttitta,1980, *La cultura materiale in Sicilia*

Antonino Buttitta,1985, *I colori del sole. arti Popolari in Sicilia*

Antonino cusumano,1983, *Arti e Mestieri nella Valle del Belice*

Antonino cusumano,1986, *Le forme del Lavoro: Mestieri tradizionali in Sicilia*

Antonino Uccello, 1992,*Civiltà del legno in Sicilia*

Bruno Pastena,1981,*Trattato di viticoltura italiana*

Cinzia Bizzi,2002, *Le Tonnare: storia, tradizioni,e tecnica*

Gin Racheli,1979, *Egadi, Mare e Vita*

Gustavo Bertolini,, *Le Egadi*

Laura Incremona, 2004, *Storia del Ricamo in Sicilia*

Maria Manuguerra,2002, *Saline e Salinari*

Ninni Ravazza,2000, *L'ultima muciara: storia della tonnara di Bonagia*

Nino Sammartano,1987, *Guida Turistica di Motya*

Santi Mangano,, *L'intreccio*

Vincenza Pipia http://www.fantasiadiricami.it

Www.Merlettiericami.It

Litotipografia Abate Michele
di Vincenzo Abate
Via Calatafimi, 15 - Tel. 0923.881780
Paceco, Agosto 2005

Insieme di più

La Banca di Credito Cooperativo "Sen. Pietro Grammatico" di Paceco è banca senza scopo di lucro, fondata sulle persone (i soci) e caratterizzata da precise qualità. È banca: mutualistica, locale, solidale. Mutualistica, perché orientata al socio, che è il centro dell'impresa. Locale, perché al servizio delle comunità di riferimento, di cui è diretta espressione. Solidale, perché persegue non l'utile, ma l'utilità. Per legge destina il 70% degli utili annuali a riserva indivisibile e il 3% degli utili residui a fini di promozione e sviluppo della cooperazione.

CREDITO COOPERATIVO

Sede

Paceco Via Amendola, 11/13
Tel. 0923.402011
segreteria@bccpaceco.it

www.bccpaceco.it

BANCA DI CREDITO COOPERATIVO "SEN. PIETRO GRAMMATICO" PACECO

AGENZIE:

Trapani - Piazza XXI Aprile
Tel. 0923.593074
Napola (Erice) Via Milano, 208
Tel. 0923.861334
Rilievo (Trapani) Via Marsala, 211
Tel. 0923.864225
Tabaccaro (Marsala) C.da Ranna, 394
Tel. 0923.996238