

“UNA COMUNITÀ IN CAMMINO” *

«Una comunità in cammino» di Giuseppe Basiricò, edito dalla Banca di Credito Cooperativo “Ericina” di Valderice, per conto della Scuola Media “G. Mazzini”, è stato elaborato dal suo Autore come un corso di storia ad uso scolastico. Piuttosto che un limite alla sua impostazione scientifica il libro assume da un tale fine didattico una sua chiara (e più incisiva) caratterizzazione nel senso della documentazione storica, della testimonianza e della discussione. Certo, anche della discussione, per il fatto stesso che la “storia” è qui intesa come successione di fatti, ma anche come meditazione *sui* fatti pur contemporanei all'autore, e quindi come “presa di posizione”, messa a punto di questioni che in un certo senso costituiscono la patologia del presente storico.

L'attualizzazione della storia, la necessità (e capacità) di rendere il passato come realtà “vicina”, è certo processo che contiene il rischio della banalizzazione o della mistificazione. Ma è nel “taglio” didattico, ovvero nella stessa periodizzazione dei fatti, comprensibile ai lettori per la scelta che l'Autore fa degli episodi più significativi della storia locale, che si può capire meglio come il passato risuoni in noi, nella cronaca come nelle idee, nel retaggio ideale come negli uomini che l'hanno saputo ereditare.

Tutto ciò è nella impostazione del libro; ma è pure nel messaggio che la Scuola media “G. Mazzini” produce e intende trasmettere da anni: il passato è un tesoro nascosto ma non sepolto per sempre; ha risonanze vive, appartiene agli uomini di oggi come “segno” e come linguaggio, come valore e come insegnamento, se ancora è possibile dare un senso al famoso detto ciceroniano.

L'altro elemento, diciamo genetico, dello scrivere storia, che appartiene a tutti gli uomini (colti o incolti), ma che Giuseppe Basiricò può avvertire meglio di altri per le sue inclinazioni narrative, è l'elemento del raccontare il passato, immaginarselo, rappresentarselo. La funzione di immagine e ricordo, paesaggio e testimonianza è un'altra chiave di lettura cui difficilmente si sottrae lo storico locale. Le città o i luoghi ben ristretti della vicenda locale, gli uomini e i loro

* L'articolo riassume il discorso per la presentazione del libro di G. Basiricò “*Una comunità in cammino*”, avvenuta il 19/12/1995 nella sala delle conferenze della Banca di credito cooperativo “Ericina”.

arnesi, le attività e i monumenti che fanno da cornice paesana alla memoria di eventi minori o minimi entrano nella pagina come emozioni e biografie personali. Naturalmente chi è più dotato letterariamente, lo fa meglio di chi conosce solo la rigida tessitura dei dati documentari. Basicò lo fa anche con affetto, e persino con malinconia.

La storia di Valderice. Il territorio è antico, come antica è la parte di Sicilia occupata dagli Elimi, prima, dai Romani e dagli Arabi, poi, e via via dagli Svevi, Aragonesi, Spagnoli. Stranieri, certamente venuti da fuori, ma insediatisi nelle nostre contrade con rapido integrarsi di costumi, leggi, lingue. Una simbiosi che tutti gli storici, e i cultori di storia patria, hanno considerato come il "miracolo" del sicilianismo composito. Basicò elenca fatti e richiama particolari, che si connettono con la più grande storia dei potenti di turno. Poi l'Italia: una teofania di eroi (Coppola, Garibaldi, Crispi) arrivati d'improvviso tra i bagliori di meriggi affocati; ma eroi presto rivelatisi troppo carichi di buon senso e realpolitik. Sotto quelle dominazioni, quei pomeriggi affocati restavano però le montagne di miseria dei contadini. Nell'agro ericino, fin dagli anni '90 del secolo scorso, quei contadini però seppero scrivere pagine memorabili di riscatto sociale e di consapevolezza civica: i fasci dei lavoratori, lo sciopero del 1901, l'organizzazione delle leghe e delle cooperative agricole, la conquista del Comune di Monte S. Giuliano, dominio dei grandi proprietari e rocca dei privilegi contro le richieste di autonomia e di maggiore vivibilità delle contrade. Tra queste ultime, Valderice, sorta nel 1955 durante il processo di frantumazione del vecchio assetto comunale.

Fin qui la storia, quella aulica o che comunque si è snodata sulla linea consonante dei grandi eventi della guerra e delle riforme politiche e civili, delle lotte sociali, dei movimenti di idee. Ma c'è pure la storia minore del borgo San Marco e Paparella, in piena autonomia amministrativa, coi piccoli problemi della comunità locale, con gli errori dell'iniziato processo di gestione della vita comunale. Qui sorreggono la memoria degli uomini la cronaca quotidiana, le testimonianze della "piccola" politica, i manifesti, le manifestazioni del sentire popolare e del sentimento privato di quanti amano Valderice.

Dal taglio del libro è facile, dunque, ricavare una doppia offerta per i ragazzi: come sia possibile in qualche modo collegare la grande storia a quella piccola del paese; e come la testimonianza degli uomini facciano "contemporanea" la storia, pur breve, del Comune autonomo. È la parte del libro che raccoglie quanto può della vita collettiva

di questi ultimi quarant'anni, e può sembrare non legata al filo della memoria sistemata e pensata. Ma è ancora qualcosa che non fa, né può fare, il sedimento dei "fatti", né conferire ad essi una ragione e un senso compiuti.

SALVATORE COSTANZA



Presentazione del libro "Una comunità in cammino" (sala delle conferenze della Banca "Ericina"): da sinistra, l'autore; il direttore della Banca, F. Coppola; S. Costanza; il presidente della Banca, A. Santoro; il preside

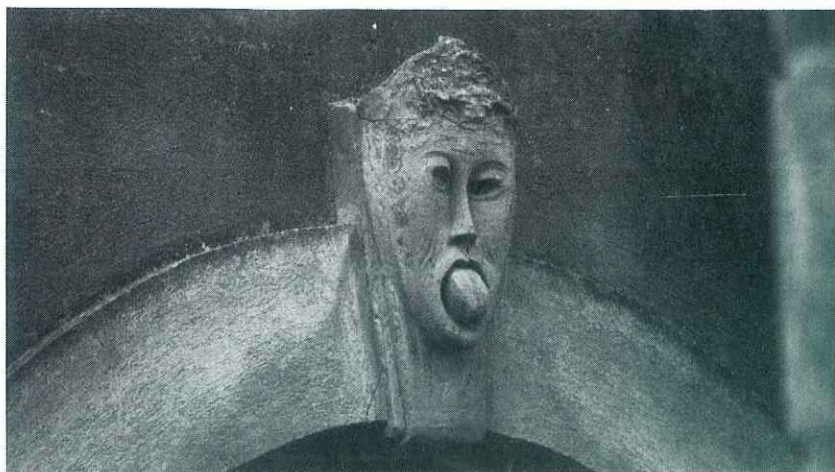
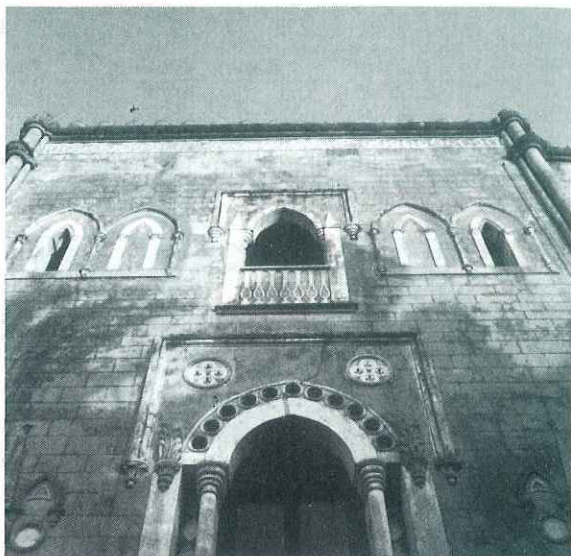


Il direttore della Banca "Ericina" offre agli alunni di 3^a della Scuola media il libro di G. Basiricò, che è colto dal fotografo mentre firma autografi

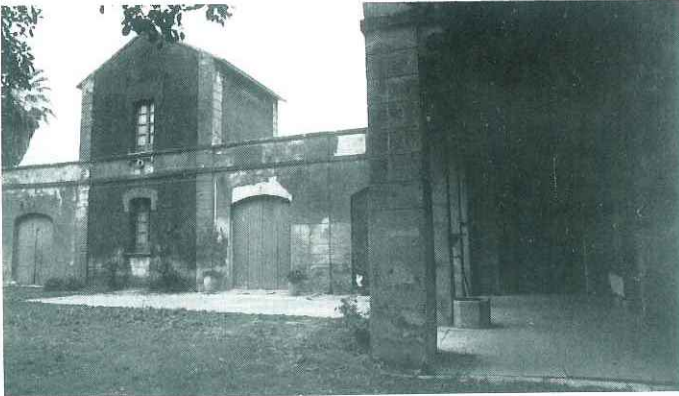
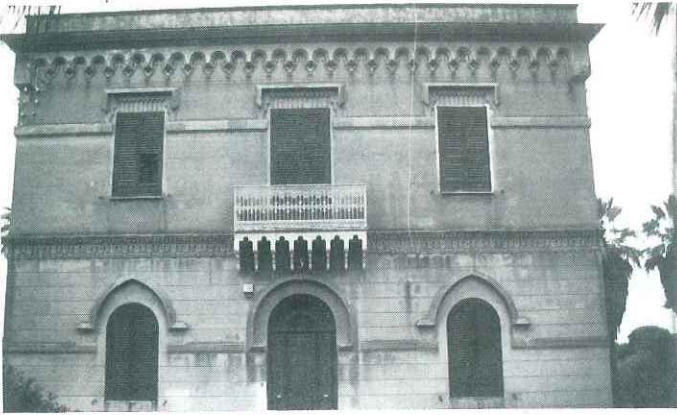
VILLE VALDERICINE

di Enzo Barraco

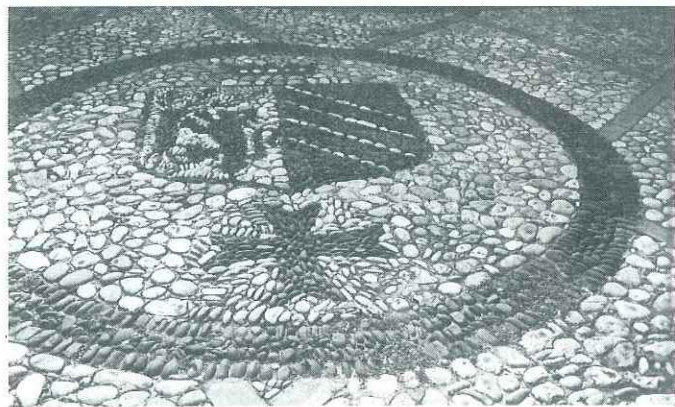
VILLA SALERNO BARBERI



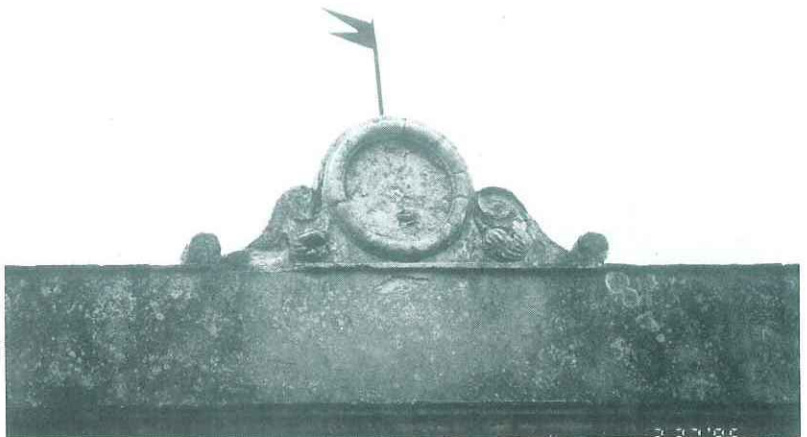
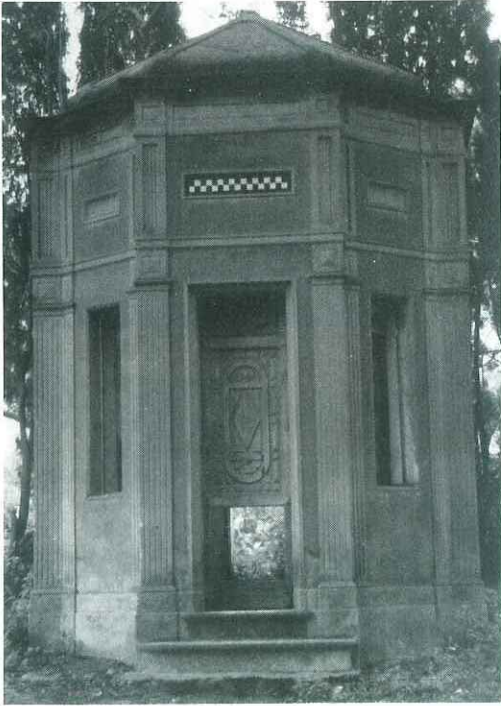
VILLA ADRAGNA



VILLA BULGARELLA

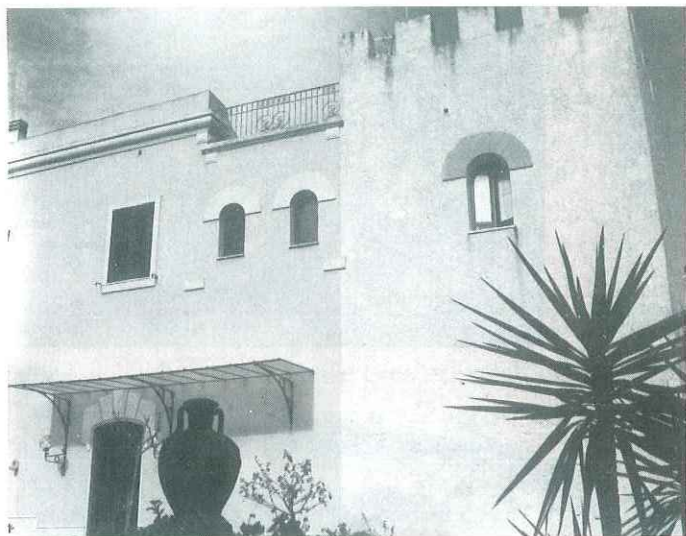
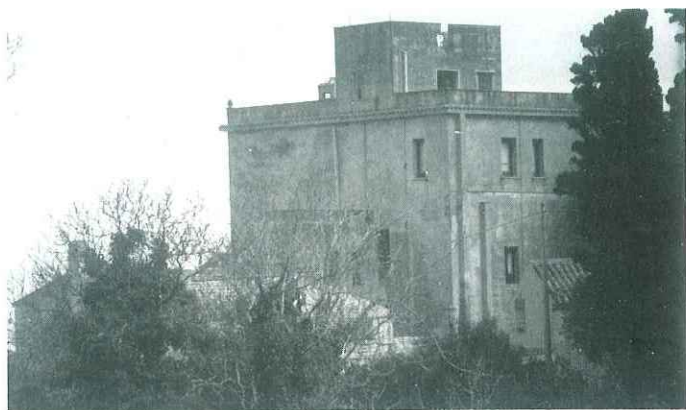


VILLA COPPOLA





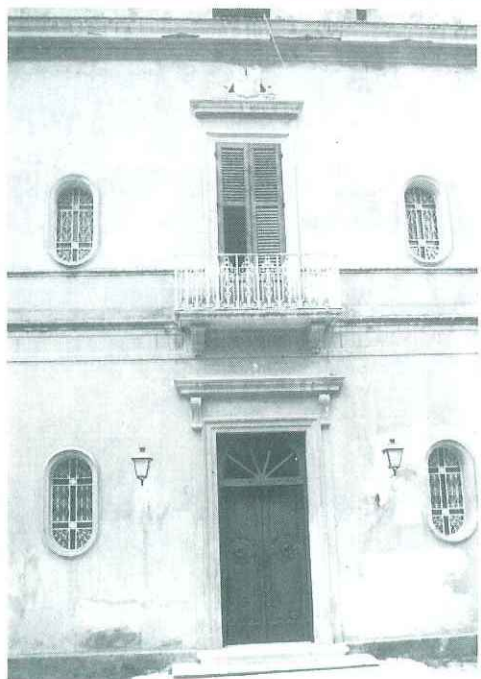
VILLA PAPARELLA



VILLA PALUMBO



VILLA MANZO



ANTONINO CANDELA
OROLOGIAIO - ORAFO

Martedì 19 dicembre quattro ragazze della 3^a A e della 3^a C siamo andate ad intervistare il signor Antonino Candela, un orafo di Valderice. Arrivate a San Marco, nella sua piccola bottega, gli abbiamo rivolto le seguenti domande:

Abbiamo saputo che in passato svolgeva a tempo pieno l'attività di orologiaio e che in seguito ha deciso di intraprendere anche l'attività di orafo. Cosa lo ha spinto a cambiare mestiere?

Il fatto che mi ha spinto a cambiare mestiere è avvenuto molto tempo fa, quando un'anziana signora, entrata nella mia bottega, mi ha chiesto di riparare una catenina d'oro. Io, naturalmente, rifiutai, perché non era quella l'attività che svolgevo allora, ma, ritornando a casa, iniziai a riflettere sulla richiesta che mi era stata fatta. Dopo averci pensato per un po' di tempo, comunicai a mia moglie la mia intenzione di intraprendere l'attività di orafo.

Chi le ha insegnato questo mestiere?

Iniziare questa attività è stato molto difficile per me, perché nessuno era disposto a rivelarmi i segreti del mestiere. Allora, con un po' di buona volontà, sono riuscito a costruire tutti gli arnesi indispensabili per svolgere bene il mio lavoro.

Da quanti anni lavora come orafo?

Ormai è tanto tempo che lavoro come orafo: sono, all'incirca, quarant'anni.

Si occupa solo della riparazione di oggetti d'oro o li crea?

In effetti io mi occupo di entrambe le cose.

Incastona pietre preziose negli oggetti d'oro?

Certo, incastono negli oggetti d'oro pietre preziose e creo svariati tipi di orecchini, collane e ciondoli.

Quali sono gli arnesi tipici del suo lavoro?

Gli arnesi tipici del mio lavoro sono vari tipi di bulino (adatti a incidere e sbalzare l'oro); inoltre, uso alcune sostanze chimiche come il borace (per la saldatura dell'oro), il "salanitrico" e infine il biancofà (per pulire l'oro).



Ha scelto spontaneamente di intraprendere l'attività di orologiaio o è stato invogliato da qualcuno?

Sì, ho scelto spontaneamente di intraprendere l'attività di orologiaio, perché avevo un diploma di meccanico che avevo conseguito da ragazzo, quando abitavo in Tunisia.

Questo lavoro le ha dato e continua a darle delle soddisfazioni?

Sì, infatti sono orgoglioso di quello che faccio.

In questi ultimi anni le richieste di lavoro sono state maggiori o minori rispetto al passato?

Negli ultimi anni il ritmo di lavoro si è un po' rallentato, non solo per le richieste che vengono meno, ma anche a causa della mia età avanzata.

La sua prima attività ha influito sulla scelta di suo figlio?

Certamente. Infatti già all'età di cinque anni mio figlio aveva una certa passione per la meccanica e così, col passare degli anni, anche lui ha intrapreso questa attività.

Il signor Candela, inoltre, ha parlato di alcuni episodi della propria vita legati alla seconda guerra mondiale, soprattutto alla campagna d'Africa, raccontandoci anche delle condizioni di miseria in cui si viveva allora.

GIACOMA MONREALE

ANTONELLA LA COMMARE (3^a A)

VINCENZA ANSELMO

ROSANNA ODDO

(3^a C)

L'ULIVO E IL NOSTRO TERRITORIO

Quest'anno, nell'ambito delle attività didattiche, ci siamo occupati dello studio del territorio; in particolare, degli aspetti più salienti delle attività produttive. In classe abbiamo parlato della coltivazione dell'ulivo, che occupa una notevole parte del nostro territorio; poi un gruppo di noi, accompagnato da alcuni docenti, si è recato presso l'oleificio Todaro, a S. Andrea. Qui abbiamo posto al proprietario alcune domande, appositamente predisposte, e scattato alcune foto. Abbiamo così appreso che l'oleificio ha più di cento anni e che si è tramandato di padre in figlio; nel corso del tempo ha continuamente ammodernato i suoi macchinari, che oggi sono all'avanguardia. Ancora oggi esiste però qualche oleificio dove funzionano le vecchie presse, come quello di Lenzi.

La lavorazione delle ulive ci è stata spiegata in modo semplice dal sig. Todaro. Dapprima le ulive vengono separate dalle foglie e lavate con acqua calda, successivamente un nastro le trasporta fino al frantoio, che le riduce in pasta. Questa viene poi lavorata da un'altra macchina per ottenerne un impasto più fluido, che viene successivamente centrifugato per ottenere la separazione dell'acqua e della sansa dall'olio. L'acqua viene dispersa nel terreno ed utilizzata come fertilizzante; la sansa viene accumulata in un apposito magazzino ed in seguito usata per ottenere l'olio di sansa e quindi combustibile per caldaie. L'ultima fase della lavorazione consiste in una ulteriore operazione di centrifuga per eliminare l'acqua residua dall'olio che nel suo tipico colore verde sgorga da un apposito tubo per finire nei recipienti approntati dai contadini.

Infine, abbiamo visto gli strumenti tipici locali usati per la misurazione dell'olio, cioè il "cafiso", che corrisponde ad otto litri, e la "cannata", che corrisponde alla sua metà.

«I popoli del Mediterraneo cominciarono ad emergere dalla barbarie quando impararono a coltivare l'ulivo e la vite». Così scriveva Tucidide nel V secolo a.C. L'ulivo è quindi, molto probabilmente, il più antico albero addomesticato: le centinaia di varietà coltivate derivano da un ibrido di due specie selvatiche. Per millenni la coltivazione dell'ulivo ha rappresentato una delle principali fonti di ricchezza per molte civiltà del Mediterraneo: ne sono testimonianza gli enormi con-

tenitori stipati nei palazzi di epoca micenea e minoica e numerosi ritrovamenti di anfore olearie lungo le principali rotte del Mediterraneo. Sono proprio i mercanti, fra il secondo ed il primo millennio a.C., a diffondere l'olivicoltura e le tecniche di produzione olearia da Oriente verso il Mediterraneo occidentale. Sulle navi micenee e poi fenicie e greche, l'ulivo raggiunge l'Italia meridionale, le coste liguri, la Francia e la Spagna.

Tale processo di diffusione può dirsi concluso ai tempi di Plinio il Vecchio, quando ettolitri di prezioso olio, conservato in grandi cisterne e trasportato nelle stive delle navi olearie, viene scambiato con altre merci come se fosse moneta sonante. Oltre che per l'alimentazione, il prezioso liquido viene usato per rischiarare le notti, come unguento per gli atleti, come medicina per i mali di corpo e come prodotto di bellezza.

Presto si riconoscono all'olio proprietà sacre. Dall'Antico al Nuovo Testamento, la forza simbolica del ramoscello d'ulivo e del gesto dell'unzione si conservano immutati, permeando tutta la tradizione ebraica e cristiana. Nel mondo greco l'ulivo era sacro ad Atena e venivano condannati alla pena di morte e più tardi all'esilio ed alla confisca dei beni i cittadini che avessero danneggiato gli ulivi sacri nati dall'albero che la dea stessa aveva fatto nascere sull'Acropoli. Anche presso i romani l'ulivo godeva di grande considerazione.

Le caratteristiche della pianta ne condizionarono la diffusione nei secoli che conducono fino all'età moderna. L'ulivo è robusto e raggiunge età millenaria, ma richiede cure pazienti, presuppone oculatezza nella raccolta e nel trattamento dei suoi frutti e soprattutto mercati fiorenti in grado di smerciare il prodotto. Così, dai periodi tumultuosi dell'Alto Medioevo e fino all'anno Mille, l'area di coltivazione si restringe progressivamente ai monasteri (dove l'olio era indispensabile allo svolgimento dei riti cristiani) e alle piccole proprietà rurali, per riguadagnare vigore ed ampiezza solo dopo il Trecento, con la ripresa della stabilità istituzionale e dei commerci verso i centri urbani.

L'ulivo è l'albero tipico della flora mediterranea per il clima ottimale e l'assenza di gelate. Negli ultimi tempi, la sua coltivazione è stata introdotta anche in paesi lontani, ma l'Italia resta maggior produttore mondiale di olio pregiato. L'area di diffusione dell'ulivo è compresa tra il 30° e il 45° parallelo, una fascia di clima temperato che ben corrisponde alle sue esigenze di temperatura massima e minima. La pian-



ta cresce meglio sui terreni asciutti, calcarei, ben soleggiati, al riparo di elevate escursioni termiche e gelate che le nuocerebbero. L'ulivo prospera perciò sui rilievi intorno ai bacini marini o lacustri e viene coltivato anche nelle pianure soleggiate e sui rilievi interni che godono di un microclima adeguato. Queste caratteristiche sono offerte da tutta la fascia costiera mediterranea ed in particolare da quella italiana. In Italia, infatti, anche se solo per piccole estensioni, l'ulivo è coltivato dappertutto, ma le zone a più intensa coltura sono la fascia costiera ligure, alcune zone dell'entroterra toscano e dell'Umbria e le regioni dell'Italia meridionale. La nostra produzione di olio d'oliva rappresenta, da sola, circa un terzo dell'intera produzione mondiale. Altri grandi produttori sono Spagna, Grecia e Tunisia; negli ultimi decenni, però, la sua coltivazione si è diffusa in paesi mai prima raggiunti come l'Australia, l'Argentina e la California. Le varietà più diffuse sono la Taggiasca (Liguria), Frantoio e Moraiolo (centro Italia), Corantina (Puglia), Ascolana (Marche), Moresca (Sicilia).

3^a I, 3^a E, 2^a E

DAI RICORDI DEI NONNI...

DUBBI, RAZZIONI E RAZZIUNEDDRI, INDOVINELLI, DETTI E PROVERBI, SCHERZI, FILASTROCCHIE...

*A ppocu a ppocu si fannu li ficu;
cu l'acqua fridda s'astuta lu focu;
'u picciriddu, quannu nasci, nasci nicu,
'u latti si lu suca a ppocu a ppocu;
senti soccu t'ha' ddiri, caru amicu:
«Cani chi abbaia assai muzzica pocu».*

*Vitti vulari 'nna bianca pirnici,
e jò cu li me' manu la pigghiai,
d'oru e d'argentu la àggia cci fici,
e doppu dd'anidduzzi la parai.
Ivi a Palermu e mancai se' misi;
quannu turnai,
nun ci la truvai.
Pi ddari cunfirenza a li me' amici,
la pècura a lu lupu cci lassai.*

*Stannu vinennu li nostri ru' patri,
nzèmmula tutti rui, e sunnu zziti;
prima eranu mariti ddi li nostri matri,
ora nni vennu a niàtri patri e matri.*

*Assira jò scurai 'nta 'nna foresta
e 'ntisi 'nna ciarmacia lamintari;
cun gran lamentu mi 'nfruscai la testa,
affacciu e viu ddu sorti d'armali:
vitti quattr'occhi, tri occhi e 'nna testa,
ddurici peri e lu so' naturali.
A ccu' m'abbisa cci rugnu la testa
di chiddu armalu chi testa nunn'avi.*

3^a C

* * *

L'autru jornu jò ti vitti partiri:
a to' faccia paria
chiddra r'un màrtiri.
Jò curiusu ti vinni appressu
e vitti chi ti mmiacavi;
jò adduluratu t'addumanai 'u picchè,
e tu m'arrispunnisti
chi 'u facivi p' 'un pinzari
a li mali vai.
Comunque, mi giurasti
c' 'unn' 'u facivi cchiù...
...ma doppu ddu misi
'un c'eri cchiù tu.

Nn'arruspigghiamu all'arba,
quannu l'aceddru canta;
'a facci nni lavamu
e a travagghiari ninn'emu.
A mezzjornu e nn'anticchia allintamu,
ma poi a travagghiari ripigghiamu.
Travagghia e canta, canta e travagghia,
chista è la vita di la vinnigna.
Lu tratturi la racina si pigghia,
e mentri lu ciàvuru di lu mustu nn'annegghia,
la jurnata finisci cu la pasta all'agghia.

GIUSEPPINA CAMPO (3^a C)

* * *

Jò mi cuccu nna 'stu lettu
cu Gesuzzu nna lu pettu,
cu Gesù mi cuccu, cu Gesù mi staju;
sugnu ddi Gesù, paura 'unn'aju.
Figghiu ru Spiritu Santu,
latti ddi Maria,
Gesù, t'arraccumannu l'anima mia.

3^a C

(Si recita tre volte, per allontanare tuoni e lampi)

*Lu Verbu sacciu
e lu Verbu voggheu riri,
lu Verbu chi criau nostru Signuri
quannu a la santa cruce ju a muriri
pi salvaru a nnui piccaturi (o piccatrici).
Rivarda quantu è àuta 'sta cruce,
quantu è granni,
quantu è beddra,
un mrazzu stenni 'n celu
e 'n'òtru 'n terra.
Nno chianu ddi Gesefà,
beddra chianu cci sarà,
cci sarà nostru Signuri,
chi pirduna i piccaturi;
tutti l'armi finirannu
comu troffi r'erva 'n chianu.
San Giuvanni cci rissi: "Signuri,
pirdunàtili vui li piccaturi".
"Giuovanni, comu li pozzu pirdunari,
chi 'n terra cci lassai li cunfissura
e a li purpiti li priricatura,
e iddri nuddru si vòsiru salvaru;
lassali iri a li peni 'nfirnali.
E ccu' è chi lu rici tri voti la notti,
scànzali di malamorti;
cu' lu rici tri voti 'n campu,
scànzali ddi trona e ddi lampu;
cu' è chi lu rici tri voti 'nna la via,
l'accumpagna la Virgini Maria;
e ccu' lu rici tri voti lu sàbbatu addiunu,
varagna tririci anni di pirdunu.*

3^a C

Maruzzeddra Maruzzeddra,
veni, seri nna siggiteddra,
jò tu rugnu pani e vinu
pi la zsuppa ddu Bamminu.
'U Bamminu 'nun voli zsuppa,
chi cci avvampa la vuccuzza;
la vuccuzza è cchina ddi meli,
viva, viva San Micheli.
San Micheli acchianau 'n celu,
pi sunari li tri campani;
li tri campani foru sunati,
viva viva l'eternitati,
l'eternitati e lu cummentu,
viva viva 'u Saramentu;
'u Saramentu e l'abbatìa,
viva viva Rusalia;
Rusalia quann'era nica
la visteru ddi rimita;
lu Signuri si la chiamau,
'n Pararisu si la purtau.
Cu' la sapi, rilla rilla,
cu' 'unn' 'a sapi, nsignaccilla,
masinno, quannu mori,
setti bbalati supra lu cori;
masinno, quannu è festa,
setti bbalati supra le testa.

* * *

San Juseppi lu vicchiareddu
porta l'ascia e lu scarpeddru,
nun porta lu Signureddu.
Giuseppi Santu m'avissi a purtari
lu Spiritu Santu.

'A Maronna lavava,
Giuseppe stinnìa,
'u Bamminu chiancià,
chi minna vulia.
Vacci, Micheli,
v'accordalu tu,
cci conzi la nacuzza
nna lu curuzzu to'.
Zittu, Bamminu,
chi t'accordu jò;
ti rugnu pappè,
'chi minna 'un ci nn'è.

Virgini santa,
jò vi salutu,
viva e morta, ràtimi aiutu;
vi salutu, gran Signura,
lu me' cori riciviti,
e a mmia, 'mparticulari,
nun m' aviti abbannunari.

Virgini, chi ddi sabbatu nascisti
e ddi sabbatu m' aviti a cunsulari
e ppi lu santu fruttu chi facisti
la santa notti di Natali,
aiutami, Maria, chi mi pirisciu,
aiutami, Maria, chi lu poi fari,
e ppi to' aiutu cunsulata jò sia,
jò ti salutu cu 'nn' Avimaria.

Maria è la casa, Giuseppi è lu gigghiu,
ràtimi l'aiutu di pani e cunsigghiu.

Lu quinnici r'austu la rosa spampinau,
Maria di lu Succursu 'n celu s' innacchianau.

*Supra lu munti Pillirinu
 c'era 'nna ronna chi sula stava;
 lu dimoniu ddi continuu
 rintra e fora la ciccava:
 "Rusulìa, comu facisti!
 matri e padri abbannunasti,
 abbannunasti li to' ricchizzi,
 abbannunasti li to' palazzi".
 "Brutta bestia anzinzanatu,
 di lu 'nfernu s' calatu,
 addinòcchiati o granni Diu,
 e addumannaci pirdonu a Diu".
 "Mi nni v'àiù, gran signura,
 mi la tegnu 'sta paura,
 di 'sti strati nun ci pigghiu
 e nimmenu pi 'sti mura.
 Surfareddu, vacci tu,
 jò, com'a mmia, nun ci v'àiù,
 picchè mi scantu ddi Rusulìa".
 Viva viva Rusulìa,
 chi a lu 'nfernu fa trimari
 lu dimoniu, chi iddra
 nun cu porti a cuntrattari.*

GIOVANNI SIMONTE (2° D)

* * *

*Avemu 'nna cosa ddi beddru culuri,
 tutti l'amamu e tutti l'avemu.*

(Sangue)

*Aju un casteddu riparatu forti,
 cu ddùrici cannuna si cumbatti,
 quannu chi spara, spara a trenta bbotti,
 appena arriva unu, l'autru parti.*

(Anno, mesi, giorni)

Sciinni rirennu e acchiana 'ncbiancennu.

(Secchio con l'acqua)

*'U zzu Nunzio si susi o scuru
 e ddi notti s' 'a strica muru muru.*

(Fiammifero)

*Ticchi-ticchi, fa un sàutu;
ticchi-ticchi, nni fa 'n'àutru,
e ppi essiri malarucatu,
ticchi-ticchi, fu ammazzatu.* (Pulce)

*Tunnu, tunnareddru, vinutu dda mmari,
senza uccuzza sa' muzzicari.* (Pepe)

*Nnall'acqua nasci,
nall'acqua pasci,
virennu l'acqua sparisci.* (Sale)

Quali sunnu li latri accarizzati? (Gatti)

*Ddui lucenti, ddui pungenti,
quattru zzocculi e 'nna scupa.* (Bue)

3^a C

*Centu anira, centu ova,
e a ccu' l'abbisa 'nna catteddra r'ova* (Melograno)

'Nta 'nna manu capi, 'nta 'nna casa no. (Canna)

*Casteddru supra casteddru,
varva russa e cicireddru.* (Cuscus)

*È tunnu e nun è munnu, è viridi e nun è erva,
è russu e nun è focu, è acqua e nun si vivi.* (Cocomero)

*Russi russetti, rintra cannistreddi
vàu pi pigghiarini una e 'nni pigghiu setti.* (Ciliegie)

*Don Marianu, don Marianu, chi faciti 'nna stu chianu?
né manciati né viviti, sicchi e longhi vi faciti.* (Asparagi)

Ddi luntanu lu viu e ddi vicinu no. (Nebbia)

*Beddru a viriri, caru a accattari,
lu metti 'nna li manu e lu lassì stari.* (Anello)

*Tu l'hai, jò l'haiu e lu meu
'unn'è comu lu to'* (Nome)

'U jornu chini e 'a notti vacanti. (Scarpe)

GIOVANNI SIMONTE (2^a D)

- *Cu mancia patati, 'un mori mai.*
- *A cchi aviti 'a 'ucca aperta, chiamati a mme' maritu.*
- *Cu' canta 'n tavula e piscia nno lettu, 'unn' avi senza pirfettu.*
- *Mancia patati e 'nsicchisci.*
- *L'asinu puta e Diu fa 'a racina.*
- *Vinnignannu 'n cumpagnia, fistiggiannu in alliria.*
- *Stjornu è lunniri, ddumani è martiri,*
la me' sorti si misi a pàrtiri;
si misi a pàrtiri luntanu, via,
veni, sorti, e palla cu mmia.
- *Un jornu senza l'àutru nun è vita.*
- *Nun ludari la jurnata si nun scura la sirata.*
- *Amatu nun sarai si a ttia sulu pinzirai.*
- *Bbeni e mmali, nna cera pari.*
- *Cu li ronni, mancu 'u riavulu cci potti.*
- *È bbona ronna, ronna chi nun palla.*
- *Casuzza to', cu fulareddru to'.*
- *Unn' è lu lettu, è lu rispettu.*
- *Ad arvulu carutu, accetta, accetta...*
- *A tempu ddi favi, nné parenti, nné cumpari.*
- *Li megghiu parenti su' li spaddri.*
- *Megghiu 'ndivia chi patati.*
- *Ognunu avi a stari cu la so' cammisa.*
- *Tri sunnu li putenti: 'u papa, 'u rre e cu 'unn' avi nenti.*
- *Ci rissi 'u surci a nuci: rammi tempu chi ti pecciu.*
- *Pi novèmmiri e tutti i Santi, muschi e nivi, canti, canti.*
- *Cu' di libbirtati è priva, odia ddi essiri viva.*
- *Saluti e pani schittu.*
- *Cu' voli puisia, vegna 'n Sicilia.*
- *Cu' va a Palemmu e nun va a Murriali*
si parti sceccu e torna maiali.
- *La morti conza e vasta.*
- *Oggi 'n fiura, dumani 'n sipurtura.*
- *La quartara, cu tantu iri all'acqua, o si rumpi o si ciacca.*
(Il ladro, con tante ruberie, prima o poi viene incarcerato).