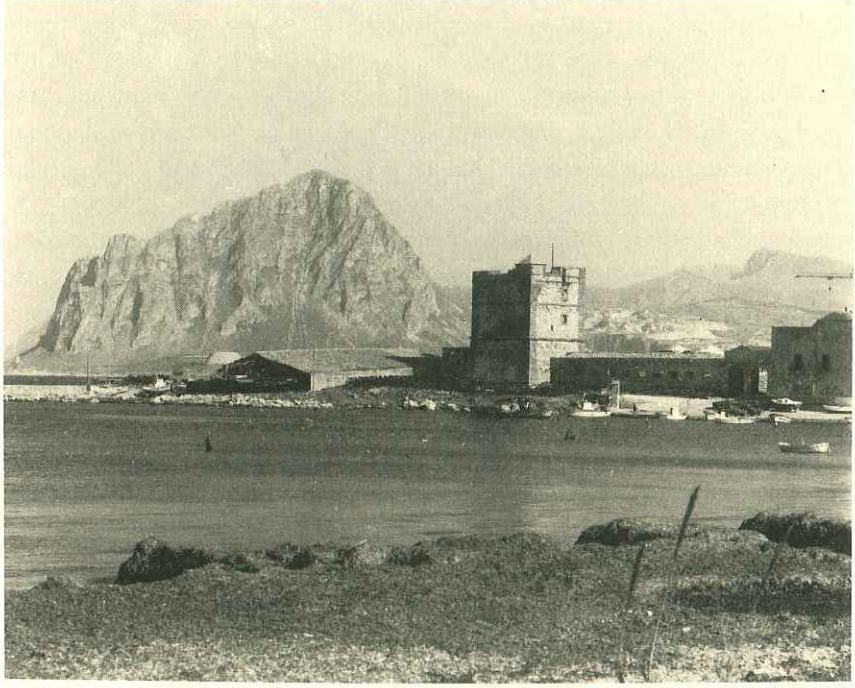
LA TORRE DI BONAGIA

In prossimità del mare sorge la nostra Bonagia, fertile grazie alla produzione di uva, olive e agrumi; rinomata per la pesca del tonno, delle acciughe, delle seppie e delle sarde; apprezzata per la lavorazione del marmo, estratto dalle falde di monte Cofano e dei monti circostanti. Il tonno, uno fra i pesci più apprezzati e di più largo uso in tutto il mondo, lo si consuma fresco, in genere tagliato a larghe fette e arrostito e conservato, in scatola e sott'olio, risultandone un cibo di alto valore nutritivo. Il tonno, fino a pochi anni fa, appena pescato nella tonnara, veniva lavorato negli stessi stabilimenti della tonnara, situati all'interno dei magazzini che si trovano adiacenti alla torre.



Il porto sorge in una baia che dà a ovest, bagnata dal Mediterraneo, ed è costruito in una zona protetta da un ridosso naturale anche se soffia il Greco e la Tramontana, con acqua poco profonda sino alla riva; le opere interne comprendono le costruzioni al riparo dalle opere foranee, necessarie per il funzionamento del porto, tra cui le colate di

riva, cioè quelle disposte lungo il perimetro interno. All'interno del baglio, insieme alla torre, si trovano varie costruzioni: una chiesetta, i magazzini, capannoni, silos, mentre non esiste più un'alta ciminiera (perché è stata distrutta negli ultimi 3-4 anni), che veniva utilizzata per la cottura e il conseguente inscatolamento del tonno.

La torre di Bonagia faceva parte di un sistema di difesa costiero, contro gli assalti dei pirati barbareschi, i quali assaltavano le popolazioni lungo le coste e le catturavano in qualità di schiavi. A proposito di queste incursioni, lo storico Castronovo dice testualmente: «*Sbarcavano improvvisi sui lidi, piombavano sopra le terre delle riviere, rapinavano, incendiavano, desolavano, trascinavano nelle catene, vecchi cadenti, teneri fanciulli, il debole e inerme sesso*». La Spagna aveva, quindi, interesse a difendere i propri territori e il Viceré affidò il compito all'«ingegnere del regno», il fiorentino Camilliani, di approntare un progetto difensivo, cioè un sistema di torri costiere, provviste di artiglierie e di una guarnigione di soldati («torrieri»), che di norma erano tre. L'artiglieria veniva collocata di regola sulla terrazza, sulla quale veniva anche posta una certa quantità di legna, di «buse», che servivano, bruciate, a emettere i segnali da una torre all'altra. Il luogo dove sorgevano queste torri era tale da permettere una facile comunicazione tra di loro tramite dei segnali visivi (fuochi o fumo) o acustici, cosicché le popolazioni avevano il tempo di scappare e di rifugiarsi nell'entroterra all'arrivo del pericolo. A Bonagia venne utilizzata una torre esistente già da prima, la quale aveva il compito di difendere la tonnara. La torre preesistente, di cui parla anche il Camilliani, oltre alla tonnara, difendeva anche la caletta circostante. Questa cala era stata elevata a rango di porto e caricatore con privilegio di Giovanni Navarra; successivamente, pure Ferdinando il Cattolico, Re di Spagna, confermò tale privilegio. Noi però sappiamo, da un Anonimo, che il porto era insicuro perché esposto alle intemperie: «*I navigli vi approdano, ma non possono trattenersi, allorché soffia il Greco e la Tramontana*».

La torre, come si presenta oggi ai nostri occhi, non è la stessa di quella costruita da Camilliani, perché, assalita dai pirati barbareschi con «tredici galeotte turche» nel 1624, fu completamente distrutta e bruciata e successivamente ricostruita nel 1626. Questo disastro provocò la morte di molti «cristiani».

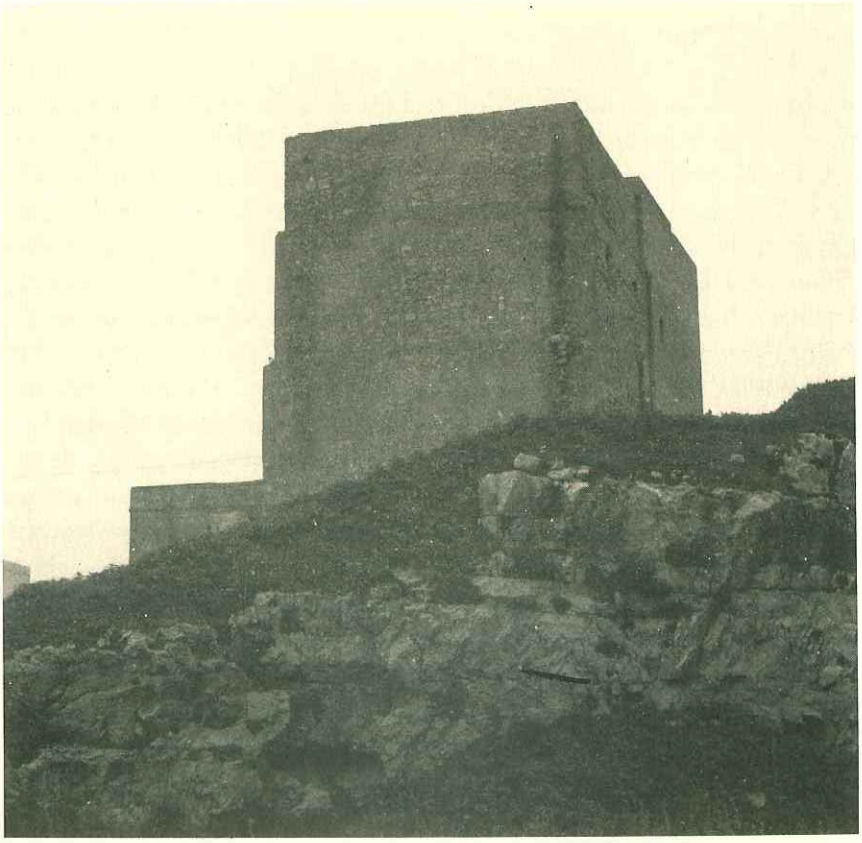
I quaranta superstiti vennero deportati a Biserta come schiavi. Presumibilmente la ricostruzione avvenne sul modello della preesistente, come ci testimonia lo Spannocchi.

Sia la torre che la tonnara furono inizialmente possedimenti reali e solo nel 1638 divennero proprietà di privati. La torre venne affidata agli Stella, che presero il titolo di Baroni di Bonagia. Essa, una delle più belle di Sicilia, è una costruzione a pianta quadrata, con vari marcapiani e robusti costoloni. Si articola su più piani: al piano terra la cisterna, un ambiente privo di finestre, a sezione circolare, comunicante con i piani superiori mediante un pozzo. Al primo piano, un ambiente unico con una sola finestra situata all'altezza di sei gradini, porta di ingresso, blindata e chiodata, con una scala che conduce al piano superiore. La scala prosegue fino a rivelare una caditoia perfettamente conservata; di fronte c'è una fornace con un camino e condotto per liquidi bollenti. Altri elementi interessanti nella terrazza sono le due garitte aggettanti di pianta quadrata, con apertura a forma di piramide. Ultimamente, dopo l'acquisto della tonnara da parte di un signor Bulgarella, sono state fatte alcune modifiche, che hanno letteralmente cambiato il volto della torre. Attorno alla torre, nella parte interna, c'erano molti edifici, che sono stati distrutti, per fare dei mini-appartamenti, che ancora non sono stati ultimati. A quel che c'è dato di sapere, è progettata anche la costruzione di una piscina nel centro della vecchia tonnara. Alcune vecchie costruzioni interne servivano esclusivamente per la lavorazione del tonno; c'era un locale, detto *«campriola»,* che serviva per la salatura dell'uovo di tonno; c'era una fabbrichetta, dove veniva inscatolato il tonno; c'erano dei depositi per reti e anche dei locali dove solo le donne si occupavano della cucitura di reti. Adesso che la tonnara è stata destinata a divenire un grande *residence,* questo porterà alla distruzione di tutti i locali della vecchia tonnara.

Una delle costruzioni più importanti, cioè la vecchia ciminiera, che serviva per la cottura del tonno, è già stata distrutta. Essa era alta 20 metri circa ed era costruita in cemento armato. Dentro di essa vi erano degli scalini di ferro che portavano sopra. L'entrata era a semicerchio e piccola: era alta circa un metro. Una volta, all'interno della torre, vi era anche un cunicolo che conduceva al di fuori della tonnara, esattamente 100-200 metri dal mare, praticabile sino a 4-5 anni fa. Ora questo cunicolo, dell'altezza di circa un metro e mezzo, è imprati-

cabile, anche perché una parte della torre ha ceduto. Secondo noi, queste opere di ristrutturazione per questi scopi non sono giuste, anche perché cambierebbe il volto al paese e toglierebbe agli abitanti di Bonagia l'unico luogo che rappresenta la sua storia.

Sarebbe interessante e conveniente rivalutare l'importante manufatto. Bisognerebbe provvedere ad un limitato spazio verde e ad un'adeguata illuminazione notturna. Il restauro e i cambiamenti non sarebbero troppo costosi, perché la torre è ancora in buone condizioni di stabilità, di equilibrio e di conservazione generale. Pensiamo sia un atto di violazione nei nostri confronti il diritto della proprietà privata: vorremmo, invece, che la torre fosse un edificio pubblico, dove tutti potessero ammirare ciò che c'è dentro.



Bonagia - Torre della vecchia tonnara

LE ATTIVITÀ ECONOMICHE DI BONAGIA CON PARTICOLARE RIFERIMENTO ALLA PESCA

Nell'àmbito delle attività didattiche, quest'anno, noi della 2ª E ci siamo proposti di approfondire le nostre conoscenze su Bonagia ed in particolare sulle sue attività economiche. Così abbiamo cominciato con il chiedere informazioni alle nostre famiglie ed ai conoscenti, col reperire materiale vario utile alla nostra ricerca e quindi con lo scambio delle notizie raccolte, durante le ore di italiano. Abbiamo deciso anche di recarci in gruppo ad intervistare alcuni pescatori, dopo aver predisposto una apposita serie di domande. Infine, conclusa la fase di ricerca, abbiamo steso, alcuni individualmente ed altri in gruppo, una relazione sul lavoro svolto le cui risultanze illustriamo qui di seguito con l'aiuto del nostro professore di lettere.

Le attività economiche più importanti praticate dagli abitanti di Bonagia sono l'agricoltura, la lavorazione del marmo, il turismo e la pesca.

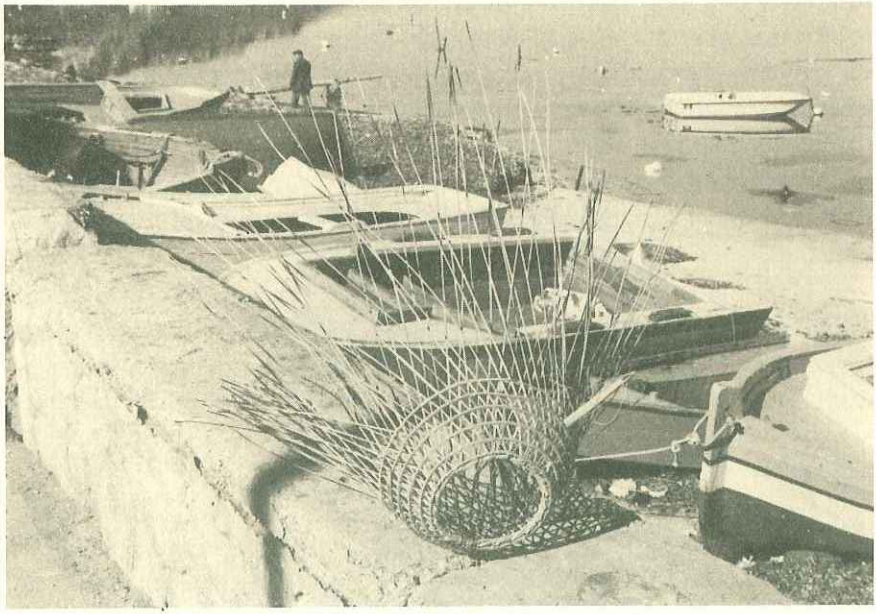
L'agricoltura è favorita dal clima mediterraneo in cui la calura estiva è mitigata dalle brezze marine e gli inverni sono poco freddi. Ciò consente la crescita spontanea della macchia mediterranea, ricca di piante aromatiche. Le culture caratteristiche sono gli ortaggi, gli agrumi, la vite e l'ulivo. Anche l'allevamento è molto sviluppato, in particolare quello ovino.

Nel nostro territorio sono presenti anche diversi stabilimenti che si occupano della lavorazione del marmo, estratto nelle cave locali, che viene in parte esportato, offrendo opportunità di lavoro a numerosi operai.

Anche il turismo contribuisce notevolmente al reddito del paese; infatti, durante l'estate, numerose persone vengono a villeggiare a Bonagia attratte dal clima mite, dallo stupendo paesaggio e soprattutto dal mare, occupando tutte le abitazioni e facendo vertiginosamente aumentare il numero dei residenti.

L'attività più tradizionale e quella che ci è apparsa più tipica è quella della pesca. Molte persone esercitano il mestiere di pescatore con le loro barche, alcune piccole ed altre più grandi e modernamente attrezzate; si tratta comunque di un lavoro duro e dipendente dalle

condizioni atmosferiche, specialmente nei mesi invernali. Un particolare tipo di pesca è quella del tonno preparato attraverso la mattanza, parola che deriva dallo spagnolo **"matar"** e che significa uccidere. I pescatori (**tonnaroti**), fin dal mese di marzo, cominciano la preparazione, che è molto importante e che si prolunga per circa due mesi; dopo di che provvedono a calare la tonnara ad una distanza di 5185 metri dalla costa. Essa è composta dalla **"coda"**, una lunga rete disposta perpendicolarmente alla costa, che giunge fino alla tonnara vera e propria, detta **"isola"**. Questa è un insieme di reti disposte in modo da formare una serie di camere la cui lunghezza complessiva è di 498 metri. I tonni, giungendo da nord-est, si imbattono nella coda e la

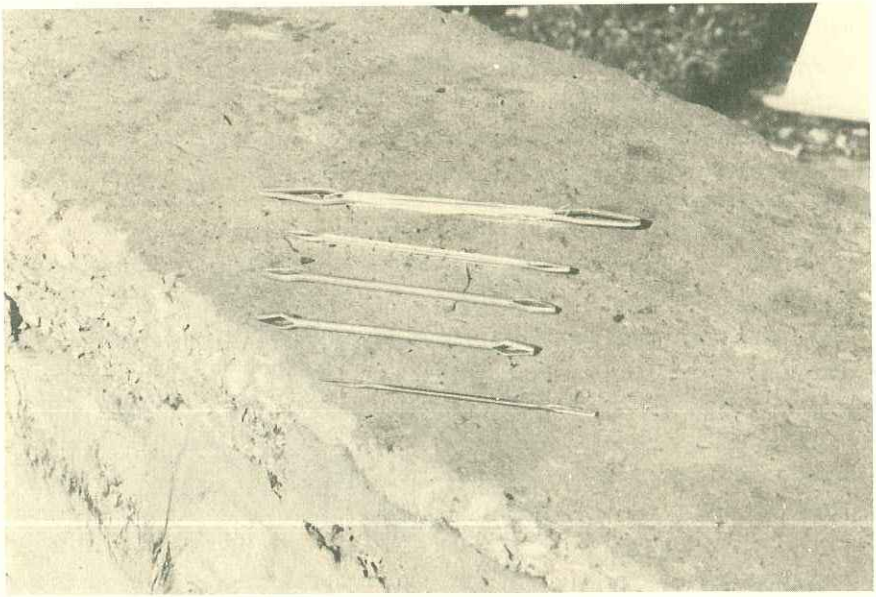


Nassa **in contruzione**

seguono fino in un punto detto **"chiave"**, in cui comincia la serie di camere, percorrendo le quali giungono nell'ultima, quella della morte, dove i tonnaroti, agli ordini del **"rais"**, effettuano la mattanza.

Nello sviluppo del nostro lavoro siamo stati incuriositi maggiormente dagli attrezzi utilizzati per la pesca, che ci sono stati mostrati dai pescatori e che conoscevamo solo in parte. Abbiamo così visto la **"nassa"**, un attrezzo a forma di cono con un foro, in corrispondenza del vertice, che viene chiuso con un apposito coperchio; all'altra estre-

mità, molto più grande, viene aggiunto un altro cono con il vertice rivolto verso l'interno del primo. Il tutto è costruito con steli intrecciati di giunco, pianta che cresce spontaneamente, tenuti insieme da legature effettuate con filo di nailon. L'uso della nassa è molto semplice; si mette l'esca all'interno e poi si adagia sul fondo del mare segnalandone la posizione con un galleggiante fissato per mezzo di un'apposita fune. Dopo un certo periodo, normalmente uno o due giorni, la nassa viene issata a bordo e svuotata del pesce rimasto intrappolato. Successivamente, rinnovata l'esca, viene di nuovo calata in mare. Questo tipo di pesca consente la cattura di pesci di modeste dimensioni. Le nasse vengono costruite dagli stessi pescatori, servendosi della **"cuceddra"**. Essa viene usata per fissare con il filo di nailon gli steli di giunco che la compongono. Si tratta di un particolare tipo di **"aùgghia"** formato da un'asta di metallo (rame o alluminio), della lunghezza di dieci o quindici centimetri, biforcuta alle due estremità. Altro attrezzo è il **"consu"**, formato da un sottile filo in nailon, della lunghezza di circa mille metri, denominato **"lettu"**, a cui vengono legati, ad intervalli di circa tre metri, altri fili muniti di ami. I pescatori, dopo aver fissato l'esca ad ogni amo (ve ne sono più di trecento) ed aver legato dei galleggianti alle due estremità per segnalarne la posizione, lo mettono in



***Cuceddri* per la costruzione della nassa**

mare. Abbiamo potuto vedere anche il **"corcu"**, che è uno strumento formato da una lunga asta di legno alla cui estremità è fissato un uncino di metallo. Questo strumento serve ad issare a bordo i pesci più grossi (dentici, cernie, polpi, palumbi). Di questo strumento esiste anche un altro tipo che ha non uno ma quattro uncini. L'attrezzo forse più tradizionale per la pesca sono le reti di cui i pescatori ci hanno mostrato due tipi diversi: una a maglie piccole chiamata **"spessa"** ed una a maglie più grandi chiamata **"chiara"**. La parte superiore delle reti è formata da una fune **(colonna)** molto resistente, a cui sono fissati, ad intervalli regolari, dei galleggianti, che serve a tenere in sospensione la rete; quest'insieme è detto **"summu"**. La parte inferiore è anch'essa costituita da una fune a cui, sempre ad intervalli regolari, sono fissati dei pezzetti di piombo che servono a tenere ben tesa la rete. L'ultimo attrezzo di cui vogliamo parlare è la **"traina"**, che è una lenza lunga 25 passi (circa quaranta metri), alla cui estremità è fissato un pesce finto, mentre per tutta la sua lunghezza sono disposti degli ami. Questo particolare strumento, facendolo scorrere in mare trainato da una barca, viene utilizzato per la pesca dei calamari.

In conclusione, dobbiamo rilevare che questo tipo di lavoro è stato molto utile, perché ci ha permesso di venire a conoscenza di alcuni aspetti del nostro territorio che conoscevamo poco e perché ci ha messo in contatto con un mondo, quello dei pescatori, fatto di persone, laboriose e pazienti, le quali si assicurano da vivere con molti sacrifici. Piacevole ed interessante è stato anche il modo di lavorare. Infatti, per alcuni giorni abbiamo abbandonato il libro di antologia e ci siamo serviti di riviste, videoregistrazioni, visite ed interviste, che ci hanno fatto apprendere con maggiore facilità.

Bonagia, cappella del Crocifisso (interno)

UN'INTERESSANTE VISITA AL BAGLIO PAPUZZI

Quest'anno, noi alunni della 3ª E abbiamo deciso di affrontare lo studio dei bagli ed in particolare del baglio "Papuzzi" che si trova nel nostro territorio. Siamo stati spinti ad approfondire le nostre conoscenze, oltre che dall'insegnante di lettere, dalla curiosità suscitata in noi dalla lettura di un articolo della nostra rivista scolastica annuale "VALDERICE 92", in cui si parla dell'origine storica dei bagli e della loro tipologia. Ci siamo così recati, accompagnati da alcuni insegnanti, a visitare il baglio. Lì abbiamo incontrato il sig. Giuseppe Bica, un pensionato abitante nelle vicinanze e conoscitore della struttura, il quale ci ha fatto da guida. In questo senso aveva dato la sua disponibilità al nostro preside che ci ha anche raggiunti sul posto.

Il baglio sorge sul pendio di una collina a circa cento metri di altitudine in contrada S. Andrea, da dove si gode un incantevole panorama in cui il verde della ricca vegetazione vicina si fonde con l'azzurro del mare lontano, mentre sullo sfondo si intravede la maestosità del monte Cofano. Non siamo riusciti ad accertare con precisione la data della costruzione del complesso edilizio, ma si ritiene che risalga a circa tre secoli fa.

Il nome "PAPUZZI", per alcuni "PAPUZZE", deriva dal termine dialettale "papuzzane" (Alphis Fabae) con cui vengono indicati gli animaletti che numerosi si annidano nelle fave secche, divorandole. Tale nome sarebbe stato scelto per la grande quantità di contadini che abitavano il baglio o che lo frequentavano, in quanto importante centro per la vita sociale ed economica della zona. Testimonianza importante, in questo senso, è la parte esterna dove si possono ancora vedere un abbeveratoio per cavalli, il più diffuso mezzo di trasporto fino a non molti anni fa, che veniva alimentato d'acqua attraverso una "gebbia" che si trova in posizione più elevata. L'acqua veniva prelevata da due pozzi vicini, ancora esistenti, uno dei quali, più grande, è ormai parzialmente interrato e privo d'acqua, l'altro invece ancora perfettamente efficiente è, come ci ha fatto notare il sig. Bica, ricco di abbondante ed ottima acqua. Questo slargo era destinato alla sosta dei mezzi agricoli e pertanto il pavimento era acciottolato, ma, essendo da tempo in disuso, è ricoperto da erbacce che nascondono alla vista il selciato ormai rovinato.

Al baglio vero e proprio si accede attraverso un arco a tutto sesto, sulla cui parte esterna si trova uno stemma riproducente una croce e la scritta poco leggibile *"S. TERESA ORA P. N."* che potrebbe significare "Santa Teresa prega per noi", come ci ha riferito il nostro insegnante di lettere. Questo è spiegato anche dal fatto che il baglio apparteneva alla parecchiata di S. Teresa. L'arco, anticamente, era chiuso con una robusta porta in legno d'ulivo ricoperta da una lastra metallica ed all'interno poteva essere chiusa per mezzo di una robusta spranga che, posizionata orizzontalmente, ne impediva l'apertura dall'esterno.

Superato l'arco si accede al cortile esterno, parzialmente acciottolato, su cui si aprono diverse porte e due scale esterne. A sinistra si trovano alcuni locali semidiroccati dove si ammassavano e si lavoravano le olive. Sul muro di uno di questi locali è visibile una nicchia votiva dove si intravedono i resti di un dipinto. Nello stesso locale esiste un'antica macina, costituita da un enorme disco di pietra che girando schiacciava le olive riducendole in pasta, questa veniva poi spremuta nella vicina pressa, interamente in legno, formata da due grosse viti su cui scorreva un asse che serviva ad esercitare la pressione sulla pasta raccolta nelle "coffe". Questi locali però, come abbiamo detto prima, sono in rovina, infatti come ci ha riferito il sig. Bica, nessuno si è mai preoccupato della loro manutenzione; così, piano piano, per opera del tempo e delle intemperie, tutto va crollando, come è avvenuto pochi giorni prima della nostra visita con il tetto del locale che ospita la macina. Di seguito si trovano i locali in cui il liquido ottenuto con la spremitura veniva messo a riposare in attesa che avvenisse la naturale separazione dell'acqua dall'olio. In un altro locale contiguo esisteva, fino a qualche tempo fa, una vecchia macina in pietra.

Nella parte frontale esistono ancora i resti di una vecchia torre, crollata da circa quindici anni. Essa era costituita da due piani, il secondo dei quali era coperto solo parzialmente. Al piano terra era situato un magazzino ed attraverso due porte si accedeva ad altrettanti locali siti ai lati, anch'essi adibiti a deposito per olio, cereali ed altre derrate alimentari. Al piano superiore si giungeva attraverso una scala mobile che, in caso di pericolo, poteva essere alzata. La presenza di questa scala e di feritoie sulla torre ci fa pensare ad una funzione difensiva della stessa.

Sulla destra si trova una costruzione, l'unica abbastanza integra, che viene utilizzata come residenza estiva da una famiglia svizzera che

ogni anno viene a trascorrervi le vacanze; questa è stata ristrutturata nella parte interna, mentre l'esterno conserva l'assetto originario. Una particolarità che abbiamo notato è la presenza di una meridiana, di recente costruzione, sul muro che delimita il lato sinistro del cortile.

Il sig. Bica ci ha poi raccontato del modo con cui avvenivano le comunicazioni con gli altri bagli in caso di bisogno; ci si serviva di una grossa conchiglia di lumaca marina con cui si potevano emettere suoni che, opportunamente modulati, assumevano significati diversi.

Conclusa la visita siamo ritornati a scuola dove abbiamo discusso su quanto avevamo visto. Ciò che ci ha maggiormente colpito è stata la condizione di totale abbandono in cui si trova il baglio, nonostante abbia dei proprietari, che evidentemente non se ne curano. Ciò probabilmente è dovuto al numero eccessivo dei proprietari che, secondo il sig. Bica, sarebbero ben ventisette, ma che diventano molti di più se prendiamo in considerazione anche il terreno circostante. È un peccato che un edificio il quale rappresenta una parte della nostra storia stia andando in rovina. È auspicabile che le istituzioni si interessino al più presto al baglio Papuzzi al fine di salvarlo dallo stato di abbandono in cui si trova, per trasformarlo in qualcosa di socialmente ed economicamente utile. Noi riteniamo che si potrebbe utilizzare questa struttura, dopo le opportune riparazioni, per creare un museo che consenta di conservare la memoria del modo con cui si svolgevano le attività artigianali del nostro territorio. In questo senso vi potrebbe trovare anche ideale collocazione il materiale raccolto nel museo creato dalla nostra scuola.

Baglio *Papuzzi:* stemma

IL BAGLIO SANTA CROCE

In séguito alle ricerche fatte per conoscere meglio il nostro paese abbiamo appreso che il baglio era una struttura antica e fortificata; esso era abitato prevalentemente da contadini ed era una specie di azienda agricola autosufficiente. I bagli sorgevano in prossimità di sorgenti d'acqua ed erano sempre in posizioni dominanti. All'esterno avevano poche e piccole finestre di legno. Un elemento caratteristico di tutti i bagli era il cortile; infatti la parola baglio deriva dall'arabo *bahah,* che vuol dire cortile: a pianta quadrata, era circondato da muri ed aveva un portone in legno. Spesso il cortile si divideva in due parti: una era quella dove abitava il padrone e l'altra era abitata dai servi; il piano superiore, talvolta, veniva abitato dal padrone. Nel cortile si svolgevano tutte le attività. Sotto una *pinnata* venivano sistemati gli attrezzi in *cavigghi;* nel luogo dove stavano gli animali spesso dormivano anche i lavoratori in *ghiuccheni,* che erano sedili di pietra. L'acqua veniva assicurata dalle sorgenti, ma quando non ce n'erano in prossimità dei bagli, l'acqua si raccoglieva per mezzo di *cannalati* nelle cisterne. Spesso, a fianco delle cisterne o dei pozzi, si trovavano i *pili* in pietra, che servivano per lavare gli indumenti, oppure come abbeveratoi per gli animali.

Altro elemento comune ai bagli era la chiesetta. Il suono della campana, infatti, segnava l'inizio e la fine del lavoro ed anche il momento della preghiera.

Dopo aver raccolto queste notizie sui bagli, abbiamo voluto conoscerne meglio la struttura e siamo andati a visitare il baglio S. Croce che si trova nella contrada omonima. Questo baglio risale al 1637, e originariamente apparteneva al barone Battiata; in esso vivevano i contadini che lavoravano i terreni circostanti, infatti in questo baglio non si è trovato un appartamento padronale, ma, solo poche stanze, magazzini e fienili. Quando la proprietà del baglio passò nelle mani del signor Cusenza, la struttura rimasta era ormai inabitabile da circa 50 anni e quindi il recupero è stato lungo e oneroso.

Dove prima c'era il vecchio fabbricato, ora c'è l'albergo che conserva anche nell'arredamento le caratteristiche delle case di campagna: gli oggetti più antichi come sedie, letti, mobili, sono stati recuperati

presso le case di vecchi contadini e barattati con oggetti più moderni; le sedie che si trovano nelle stanze, ad esempio, sono tutte d'ulivo e impagliate di *curina* intrecciata in vari modi. I letti risalgono al 1600-1800 e sono fatti in lamiera e in rame. Le attuali stanze sono 25 con 45 posti letto. Le più belle sono quelle con vista sul mare; alle stanze

Ingresso del baglio S. Croce

si accede dal cortile centrale, che è quello originale, dove si svolgeva la vita delle tre o quattro famiglie che anticamente abitavano il baglio. Nel cortile abbiamo visto una piccola mola e i *pili* di pietra; altre *pili* si trovano lungo i viali del giardino e vengono utilizzate come fiorere.

Baglio S. Croce

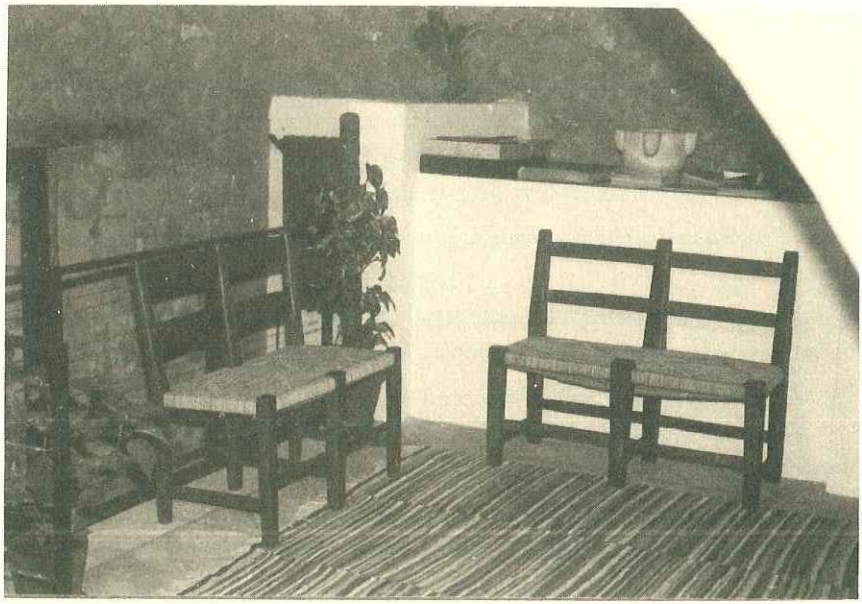
Sotto la *hall* dell'albergo c'era anticamente la cisterna che il sig. Cusenza, in un primo momento, aveva trasformato in birreria: adesso è una saletta-ristorante; una parete è costituita da roccia viva. È probabile che nel secolo scorso la cisterna possa essere servita da nascondiglio ai banditi che operavano nella zona, o come carcere per persone sequestrate. Dopo l'ex cisterna abbiamo visitato la zona più moderna dell'albergo che comprende: il bar, il ristorante, la cucina e la sala per i banchetti che si affaccia su una grande terrazza con vista sul mare.

I giardini sono stati realizzati in seguito all'ampliamento; in essi abbiamo notato piante caratteristiche della macchia mediterranea, come le palme nane, ed anche diverse piante grasse.

Ultima tappa della nostra visita al baglio S. Croce è stata la modernissima piscina, mimetizzata tra le piante che si affacciano dalle *pili*-fiorere attorno ad essa disposte.

Siamo rimasti contenti di questa esperienza perché ci ha permesso di conoscere un aspetto interessante del passato del nostro paese e un angolo delizioso del paesaggio valdericino.

ANNA MARIA CAMMARASANA
FRANCESCA MAZZARA
FRANCESCA MULÈ



Baglio S. Croce - Sedie di *curina*