



**Per angusta
ad augusta...**

*Catalogo
Museo Civico Etnoantropologico*



Giuseppe Aromando

Per angusta ad augusta...

Catalogo
Museo Civico Etnoantropologico





Immagine di copertina: JEAN-FRANÇOIS MILLET, Les Planteurs de pommes de terre (1861-1862).

Per angusta ad augusta (lat. «per vie anguste [cioè difficili] ad auguste cose»).

Motto gentilizio. E talvolta presente nell'uso per significare, che i grandi risultati si raggiungono solo superando difficoltà d'ogni genere.

**Responsabile del progetto
e Verificatore Scientifico**

Giuseppe Aromando
Direttore Museo Civico
Etnoantropologico
e Conservatore delle Collezioni
Montesano sulla Marcellana (Sa)

**Schedatura, elaborazione
e informatizzazione**

Rosario Petrosino
Direttore e Conservatore Mu.Di.F
Francesco Petrosino
Ass.ne “Il Didrammo”

Ricerca e documentazione

Maria De Vita
Storica dell'arte
Marianna De Nigris
Operatrice museale

GerENZE fotografiche

Francesco Coiro
Storico dell'arte

Funzionario comunale delegato

Francesco Vannata
Resp. le Area Economico-Finanziaria
Comune di Montesano sulla
Marcellana (Sa)

**Ministero dei Beni e delle Attività
Culturali e del Turismo -
Soprintendenza Belle Arti
e Paesaggio per le Province
di Salerno e Avellino**

Francesca Casule
Soprintendente
Paola Apuzza
Resp.le Catalogo

**Istituto Centrale per il Catalogo
e la Documentazione**

Laura Moro
Direttrice ICCD

*Si ringraziano Rosa Anzalone,
Irma Barbella, Francesco Vannata,
Benedetta Pascale, Veronica Pascale,
Francesco Coiro, Maria De Vita,
Marianna De Nigris*



Il catalogo è stato pubblicato con il contributo
della Regione Campania concesso ai sensi e
per gli effetti della L.R.12/05



Soprintendenza
Belle Arti e
Paesaggio
per le province di
Salerno e Avellino



Istituto Centrale
per il Catalogo e la
Documentazione

Presentazione

Quasi allo scadere del mio terzo mandato di Sindaco del Comune di Montesano sulla Marcellana, sono onorato e nel contempo soddisfatto di poter presentare il lavoro di catalogazione degli oggetti custoditi nel nostro museo etnografico.

Il lavoro intrapreso quasi per gioco, ancorché denso di impegno, da alcuni dipendenti comunali, cito per tutti: Vincenzo Maglione, Francesco Vannata, Raffaele Bitorzoli e Giuseppe Albano, hanno reso possibile che gli umili oggetti certosamente ricercati assurgessero al rango di testimonianza della memoria collettiva di una Comunità e che, pertanto, diventassero degni di essere immortalati in un catalogo da offrire agli amanti del settore, agli studiosi ed alla cittadinanza tutta.

Con l'occasione ringrazio a nome mio e della Comunità che rappresento, tutti coloro che, a vario titolo, hanno reso possibile ciò, in particolare il direttore del Museo dott. Giuseppe Aromando augurando una lunga vita al museo e tutti quanti lo amano.

Montesano 13 maggio 2016

il Sindaco
dott. Donato Fiore Volentini

Indice

Introduzione	11
Il progetto di catalogazione e le sue fasi	29
Fondamenti legislativi e didattica museale	31
L'architettura rustica	33
Economia e risorse domestiche	36
L'abbigliamento	71
Una emozione artigianale	73
Unità di misura	79
L'attività casearia privata	81
Antica Illuminazione	83
Cibo per gli uomini e gli animali	85
Zampogna e ciaramella	87
L'astuzia del fabbro	90
Il calzolaio, il falegname e il sellaio	97
Il soldato	105
Bibliografia	117
Saggi e articoli	121
Fonti Archivistiche	123
Sitografia	124

Abbreviazioni

ACMsM=Archivio Comunale di Montesano sulla Marcellana

AP=Archivio Privato

BURC=Bollettino Ufficiale Regione Campania

D Lgs=Decreto Legislativo

De CO=Denominazione Comunale di Origine

G U=Gazzetta Ufficiale

ICCD=Istituto Centrale per il Catalogo e la Documentazione

L=Legge

L R=Legge Regionale

MiBACT=Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo

PSR=Programma di Sviluppo Regionale

FEASR=Fondi Europei Agricoli Sviluppo Ruralità

Introduzione

Il museo, come luogo espositivo, è inserito nella realtà del paese per non dimenticare il proprio passato contadino, che tanto ha determinato lo sviluppo sociale culturale ed economico locale. All'inizio degli anni Sessanta del secolo scorso, Claude Lévi-Strauss, asseriva: “Il mondo animale e il mondo vegetale non vengono utilizzati soltanto perché ci sono, ma perché propongono all'uomo un metodo di pensiero”¹. Pur essendo un paese montano, Montesano non ha mancato d'intraprendenza imprenditoriale² fino a porre in essere un processo di rinnovamento, che gli ha consentito di acquisire una capacità di adattamento prima ancora che di adeguamento alle nuove e mutate esigenze economico-finanziarie.

Non ultima una rinnovata capacità imprenditoriale e politica il cui precipuo compito è stato quello di contribuire a dare maggiore visibilità alla zootecnia, all'ortofrutta, al comparto lattierocaseario e dell'artigianato artistico, col precipuo intento d'immettere sul mercato prodotti di qualità³.

Il museo civico⁴, nato nel 2000⁵ da una esperienza di politica culturale “spontanea”, fin da subito si è proposto come momento di promozione del territorio mediante la conoscenza e lo studio delle origini. Tale studio ha portato a indagare le emergenze culturali materiali e immateriali locali, fino a giungere all'esposizione di una parte di esse; mentre, tanto altro materiale è tutt'oggi conservato nei depositi in attesa di idonei e più ampi spazi espositivi. Tale attività, che ha sospinto gli ideatori⁶ ha oltremodo affascinato e confortato l'attuale direzione⁷ (2010) che ha, da subito, intrapreso tutte le opportune procedure amministrative perché al museo fosse attribuito lo “status” d'interesse regionale⁸. Inoltre, si è provveduto ad aggiungere alla titolazione originaria la specifica museale di etnoantropologico⁹, ai sensi della L.R. n.12 del 23/02/2005¹⁰, provvedendo, nel contempo, alla redazione del Regolamento museale, così come disciplinato

¹ *Le totémisme aujourd'hui*, Milano 1979, p.21.

² Particolarmente importante è lo sviluppo, che negli ultimi tempi, sono andate assumendo le frazioni: Tardiano-Magorno, per una pregiata produzione di formaggi e salumi vari; Prato Comune, per lo stabilimento termale la cui acqua scaturisce dalla sorgente S. Stefano, classificata come oligominerale fredda (8°C). Per la sua composizione è particolarmente indicata in alcune patologie della cute e dell'apparato urinario. Le acque della sorgente Santo Stefano, per le loro caratteristiche oligominerali, vengono imbottigliate dall'omonima società di imbottigliamento “Sorgenti Santo Stefano S.p.A.”.

³ DeCo (Denominazione Comunale di origine), *Delibera di Consiglio Comunale n. 33*, del 15/11/ 2013.

⁴ Dal lat. *civīcu(m)*, deriv. di *cīvis* - cittadino - della città, della cittadinanza. È il sito preposto a custodire le testimonianze della storia della comunità.

⁵ “[...] Tra gli obiettivi che questa amministrazione si era proposta di raggiungere al momento delle consultazioni amministrative del 27/04/1997, c'era quello di prestare attenzione a ogni attività culturale [...]. Da ciò è scaturita l'idea di ricercare e raccogliere ogni oggetto che potesse testimoniare l'attività dell'uomo nel suo ambiente [...]. Tanti artigiani sono rimasti entusiasti dell'idea dandosi da fare per la sua concretizzazione, tra cui per impegno sono da citare: Bilotti Antonio, Ferzola Giuseppe, Grieco Michele e Barbella Oreste [...]. Il Consiglio Comunale Delibera di istituire il Museo Civico nei locali di sua proprietà siti alla via Roma, appositamente restaurati e predisposti [...]” (cfr. Archivio Comune Montesano (d'ora in poi ACMsM), *Delibera di Consiglio Comunale n.10*, del 30/05/2000).

⁶ Alcuni dipendenti tra cui per impegno primeggiano: Vincenzo Maglione, Bitorzoli Raffaele, Albano Giuseppe e Francesco Vannata [...] (cfr. ACMsM, *Delibera di Consiglio Comunale n.10*, del 30/05/2000).

⁷ ACMsM, *Delibera di Giunta Comunale n.213*, del 25/02/2010, e successive.

⁸ *Delibera di Giunta Regionale n. 579*, del 29/11/2011, AGC 17/ Settore 2 Musei e Biblioteche.

⁹ Beni di pertinenza delle arti e tradizioni popolari e della cultura materiale, in stretta connessione con il contesto di provenienza.

¹⁰ BURC, n. 14, del 28/02/2005, *Norme in materia di Musei e di raccolte di Enti Locali e di interesse Locale*.

dalle *Norme in materia di Musei e di raccolte di Enti Locali e di interesse Locale 5/2006*¹¹ e successive modifiche¹².

La specifica di museo etnoantropologico è dovuta agli oggetti esposti, che se pur diversi per natura e funzione, sono strettamente collegati alla vita e all'attività del contadino in massima parte, collocandosi in un arco temporale andante dal XVII al XIX secolo. Inoltre, molti di essi sono ancora oggi rintracciabili nella frammentata agricoltura di prossimità (orti e giardini).

La loro appartenenza al mondo contadino, piuttosto statico e storicamente poco disponibile al cambiamento, ha fatto sí che essi si conservassero intatti, salvo qualche piccola modifica o di materia o di utilizzo. Il loro valore, inoltre, è di tipo oggettuale e globale, tant'è che essi vanno considerati nel loro insieme per determinarne significato e importanza, infatti, visitando il museo, si ha la comprensione di una creatività popolare che, molto spesso, evidenzia aspetti artistici di non poco conto come negli oggetti di seguito elencati: la borraccia di zucca ("a *cucózza*"), il vaso marmorizzato ("u *catinò*"), il basto ("a *varda*"), il pitale ("u *zi' peppò*"), la bottiglia di gazzosa ("a *buttiglia r'a gassósa*"), lo scardasso ("u *cardaturò*"), la solforatrice ("u *'nzurfaturò*"), la irroratrice ("a *pómba*"), l'affumicatore per le api, l'incudine per il falciatore ("a *'ncuròndò*"), il forcone di legno ("a *furcédda*"), i salva dita ("i *canniddò*"), la trivella manuale ("u *vèrdulò*"), il trapano a volano ("u *trapanò*"), il parallelografo o graffietto ("u *sòngaturò*"), la forma per le scarpe ("a *fòrmò rò lignàmò*"), il fondipalle per fucile di avanzata, le ("i *còndrèddò*"), il cavalletto di legno con la ("vàrra"), lo scaldaletto ("u *monacò o 'u prèvditò*"), il gambiere o paranco ("u *gammièrò*"), il baule ("u *baùgljò*"), il mantello a ruota ("u *mandèllò a ròta*"), il fiasco ("u *fiascò*"), il marchio per il burro o per formaggi e ricotta, il setaccio per pomodori ("u *sòtaccò*"), l'asciuga panni ("a *'ssucapannò*"), la psiche da tavolo ("a *tulètta*"), la scopa di saggina ("a *scopa rò mèlòca*"), la fiasca ("u *iascarièddò*"), il torchio vinario a leva ("u *fišculò*"), la bigoncia ("cupièddò"), il bariletto ("u *varlirò*"), l'imbuto di legno ("a *lòpa*"), il gancio di pollone ("u *gànginò*"), la catena da camino ("a *camàstra*"), la spatola per la pasta di casa ("a *rasóla*"), la bilancia romana ("u *cambiònò*"), il dinamómetro a molla ("a *vòlànza*"), il corbello ("u *cofanò*"), la ("a *chiavò*" maschio e femmina, i cardini delle porte ("i *scibbò*"), il battente da porta ("u *tuzzulaturò*"), il rampino ("u *gàngò*"), lo stampo per la produzione di ostie, ecc. ecc).

Tutto l'insieme fa storia, arte e cultura.

Nelle sue sezioni, il museo è uno scrigno in cui sono cose vecchie e sempre nuove, reperti mantenuti vivi nella loro funzione originaria, affinché tutti possano recuperare, in certo qual senso, le immagini sbiadite e popolari che la storia orale ci ha tramandato.

Espressioni di un mondo spesso fantasioso e con punte tragicomiche, ma sempre affannato e sofferente nel silente lavorio. Ogni oggetto esprime quella peculiare dimensione umana e sociale, che gli è propria, come: le fibre tessili ("a *matassa*") del lino ("u *llinò*) e della canapa, gli attrezzi per la tessitura ("u *vinnulò*), ('u *ròlarò*), ('u *fusò*), ('u *pettòndò*) e ('u *rucchettò*"), o i pesi e le misure per il baratto ("u *stuppìèddò*), ('u *munzèttò*), le lucerne a olio ("a *landèrna a miccò*) o il lume a petrolio ("u *lumò a ppòtrolòjò*) per l'illuminazione casalinga ecc.

Ogni oggetto è espressione esistenziale di un mondo subalterno, identificabile in quella filosofia di vita che è data dai lavori agricoli come: la vinificazione con l'immane *tòndèdda*, ('a *màchina pò l'uva*), ('u *fišculò*), ('a *cannèdda*) e ('u *mutò*) e poi la conservazione del vino nella *vòttò* e nella *ramigiàna*. La gastronomia con le pentole in terracotta¹³ ("u *tiànò*") tutte in fila;

¹¹ Ivi, n.1, del 2/01/2007.

¹² Circolare esplicativa n. 0460105, del 28/05/2008, e Linee guida per la stesura dei Regolamenti museali del 04 luglio 2007, nota esplicativa n. 670985, del 26/07/2007.

¹³ Erano i recipienti più diffusi e utilizzati per cuocere lentamente in acqua alimenti come carni vacche o ovicole, le verdure e gli ortaggi o gli immancabili legumi (fagioli e ceci). Diverse erano le dimensioni, perchè a seconda degli usi esse venivano

mentre, quelle in rame¹⁴ (“u *caurangiédd*”), (‘u *tillucc*), (‘a *sartània*”) appese (“a *appienn* *ram*”) o le posate e i mestoli in stagno (“a *f̄rcin*), (‘u *cucchiàr*), (‘u *cròcc*) e (‘u *cuópp*”). Gl’immancabili piatti in cotto o porcellana decorati (“u *piatt* *’nghian*) e (*cupput*, ‘u *catin*, ‘a *zuppiéra*, ‘u *r̄zzùl*, ‘u *piatt* *mpt̄nat*), disposti nella “*piattára*”, ecc). Tutti, ricordano volti, suoni, colori, emozioni, profumi e fantasie: (il profumo della farina mista al lievito necessaria per impastare il pane (“u *ppan*”) nella (“*fazzatóra*”) o l’aroma dell’orzo appena tostato con l’(“*abbrustulatùr*”) e macinato con il (“*macòniédd*”)¹⁵.

La conserva di pomodoro (“u *stratt* o ‘a *cunserva*”) o le immancabili conserve orticole sott’olio e sottaceto, così come, il pepe nero a grana grossa dal pungente odore, pestato nel mortaio (“u *murtiér*) con il *pisasal*”, tanto necessario alla conservazione dei salumi (“*salam*”) negli inconfondibili vasetti in cotto smaltato (“u *vasètt*”). L’odore acre della lana di pecora costituente l’imbottitura del “*mataràzz*” o il crepitio delle spoglie di mais (“i *cuopp* *l̄l*”) sistemate nel saccone, ecc. Del resto, per ogni oggetto conservato ed esposto, non va ricercata l’evoluzione del reperto nel tempo, ma va individuato l’insieme delle relazioni, afferenti ai diversi ambiti culturali, sincronicamente operanti.

L’oggetto etnografico, così come delineato nel V Convegno Europeo “*Identità e specificità della museografia etnoantropologica*”, «è caratterizzato dalla sua dimensione sincronica, dalla rete di relazioni significative intessuta al suo intorno dalla cultura, dall’intreccio tra uso economico e tensioni simboliche. L’intrinseca natura dell’oggetto, il rapporto tra oggetto e oggetto all’interno di insiemi significativi, quelli tra oggetto e funzione, oggetto e utente, oggetto e società, sono i topoi che caratterizzano l’assetto del museo etnoantropologico. In particolare va centrata l’attenzione sui processi di organizzazione economica, così come si vengono delineando dall’intersezione delle singole attività produttive e delle singole tecniche e come si profilano nelle complesse relazioni tra area di appartenenza dell’oggetto e aree connesse; sulle reti di relazioni giuridico-istituzionali, sociali e simboliche intessute intorno agli oggetti»¹⁶.

Il museo assolve sia la peculiare funzione di custode sia l’indispensabile funzione della valorizzazione. Esso, va sempre più identificandosi come una struttura dinamica e centro culturale che proiettato sul territorio (dato che trattasi di un luogo di evidenza e di produzione di cultura e di analisi del suo costituirsi fino a rappresentare un luogo) restituisce il vivo movimento delle cose e la dialettica di conoscenze che si intesse intorno ai fatti¹⁷.

Gli eredi della morente civiltà contadina¹⁸, in una micro realtà intrisa di cultura e di civiltà, non solo dovranno procedere al recupero dell’immagine storica ma provvedere alla riscoperta delle radici sociali in quanto protagoniste della storia, che con il loro lavoro hanno determinato la vera storia dei “senza storia” attraverso il mondo oggettuale e visivo. Un recupero del passato per umanizzare il presente di ciascuno e di ognuno dei contemporanei la cui identità non può prescindere da relazioni organizzate di volontà.

utilizzate.

¹⁴ Erano ampiamente diffuse per la cottura dei cibi tra l’8 e il ‘900. Venivano appese tramite un gancio alla catena del camino e servivano alla cottura di minestre, verdure, patate, graminacee e per bollire il mosto di uva, per riscaldare l’acqua e per produrre i formaggi dalla cottura del latte munto dalle vacche proprie.

¹⁵ Fra le bevande era assai gradito il caffè di orzo (perché quello puro era molto costoso). Dopo la tostatura a fuoco, i chicchi venivano macinati e la polvere ottenuta era versata in una caffettiera di acqua bollente, dove si lasciava decantare per qualche minuto. Una volta filtrato. Il caffè era pronto per essere bevuto. Questa bevanda era elemento strutturale della dieta rurale, tanto è vero, che, in determinati periodi di penuria, soprattutto durante la seconda guerra mondiale, si ricorse a diversi surrogati come il frumento o le radici di cicoria.

¹⁶ Modica (Rg) 1989.

¹⁷ R. CARAFA, *I musei etnoantropologici: un nuovo immaginario sociale proiettato sul territorio*, in «Dalla tutela alla valorizzazione», 2010, p. 54.

¹⁸ F. CAMON, *Sono un albero e scrivo le mie radici*, in «Luoghi dell’infinito», XIX (2015) n. 197, p. 4».

Il museo favorisce, e vorrà continuare a favorire, il turismo connesso al territorio e ai processi della nuova educazione socio/ambientale, tanto necessaria per discutere seriamente di sviluppo culturale e socio/economico del territorio del Vallo di Diano e di Montesano sulla Marcellana in particolare. Molteplici sono le potenzialità in termini di risorse reali, sempre che tali risorse vadano opportunamente utilizzate e valorizzate.

La politica turistica, confrontandosi con le vestigia e le testimonianze del passato e della cultura popolare, renderà un servizio utile soprattutto a se stessa perché l'ospite è assetato di conoscenza della Storia popolare. Attraverso il museo gli esclusi della storia recuperano le loro radici, integrandole e proiettandole in un contesto societario più ampio, evitando ogni forma di mercificazione culturale prima ancora che folklorica.

«Gli scenari del terzo millennio devono recuperare, prima di tutto, la centralità dell'uomo con le sue radici, le sue mille espressioni di vita fatte di arte, mestieri, saperi e di materiali poveri che hanno segnato, nel tempo, la storia dell'umanità, nella quale hanno avuto un ruolo le diverse esperienze, oggi, considerate patrimonio irrinunciabile»¹⁹. Il protagonismo e l'impegno umano, hanno segnato, indelebilmente, il susseguirsi di eventi storici; i profondi cambiamenti sociali del momento e i processi di globalizzazione non possono, né debbono avere un futuro di lunga durata.

È oggi urgente più che mai non essere indifferenti spettatori della scomparsa delle diversità locali, culturali e linguistiche perché di certo non è questa la strada della civiltà e dello sviluppo, che a lungo andare non produrrà ricchezza, né qualità della vita, trattandosi di strada in salita, senza solidarietà, senza umanità e senza i valori necessari a tenere unita una società, che per guardare al futuro necessita di passato, di radicamenti e di un forte desiderio di vivere in comunità solidali. Non è casuale, infatti, che l'esperienza museografica cittadina ruoti intorno al concetto base del ciclo produttivo oltre ad altre evidenze e realtà, di densa carica aggregativa e di forte spessore strutturale quali: la casa, l'enogastronomia, la stalla (“a *stadda*”), il mulino (“u *mulind*”), il frantoio (“u *trappit*”), lo scavo della pietra (“a *prèta*”), la lavorazione della canapa, del lino (“u *llind*”) o della trasformazione dei prodotti agroalimentari, lattiero caseari e delle carni di suino.

Il territorio è il contenitore centrale, è il fondamento della storia plurisecolare, nella quale vanno evidenziati non solo i grandi eventi, ma anche quelli piccoli e appartenenti alla quotidianità²⁰ della gente, non solo i grandi personaggi, ma anche il percorso di vita degli umili e diseredati, raccontati dalla storia, senza mai esserne protagonisti²¹. Una identità forte e marcata aiuta a non perdere l'orizzonte verso il quale si è proiettati.

“I silenzi vasti delle campagne prima dell'industrializzazione capillare dell'Italia rurale, andavano poco a poco cedendo allo strepito delle macchine, in quel secondo dopoguerra che conosceva l'affievolirsi di tanti lavori manuali”²², il cui peso era rilevato dalla tipica andatura dei contadini²³, dalla loro stentata esistenza²⁴ e dal loro essere sempre posti di fronte a una salita

¹⁹ G. LEMBO, *Terzo Millennio, la civiltà contadina*, -in «Museo diffuso del Parco», (a cura di) GAL Cilento, 2002, p. 11.

²⁰ C. CARLONE (a cura), *I registi dei documenti della Certosa di Padula (1070-1400)*, 1996, (in particolare quelli riguardanti persone, cose, animali, stalle, terre, vigneti, frutteti, incolti, fiumi, laghi, vie, orti e pascoli della Terra e Castello di Montesano sulla Marcellana nn. 42; 63; 65; 69; 73; 120; 133; 175; 179; 181; 187; 192; 197; 198; 211; 219; 220; 222; 228; 237; 244; 258; 259; 289; 294; 301; 313; 323; 357; 359; 374; 376; 377; 392; 411; 415; 423; 429; 459; 474; 487; 510; 539; 597; 656; 665; 683; 686; 748; 748; 757; 764; 795; 800; 844; 850; 873; 915; 1033).

²¹ P. APOLITO, *Presentazione*, in «A. SICA, *Lo sciopero del 1943 a Montesano sulla Marcellana, i fatti- il processo-la sentenza*» 2010, pp. 15-18.

²² U. BERNARDI, *La musica dei mestieri*, in «Luoghi dell'infinito, XIX (2015) n. 192», p. 24.

²³ Questi figli dalle rozze mani scottate dal sole erano generalmente poco loquaci; mentre, la loro sapienza si rivelava nei proverbi che sono di rara profondità di significato ma quando parlano lo fanno a voce alta come se si chiamasse da distanze sterminate (cfr. M. DI FIORE, *Analisi tematica dell'opera di Francesco Jovine*, 2013, p. 42).

²⁴ Le loro giornate erano al ritmo della vita massacrante sui campi, con pochissime prospettive per il futuro. Il loro dramma

o aggiogati, tanto da sembrare trascinare, faticosamente, un peso²⁵. Ogni tempo ha i suoi rumori e mestieri e la storia del Vallo di Diano è storia di una vocazione territoriale, colpevolmente disattesa.

L'agricoltura²⁶, che ha da sempre rappresentato il modello economico su cui la popolazione stanziale ha basato il suo sostentamento, ora, con la globalizzazione, tutto ciò è vanificato, e le terre a sud di Salerno, meno appetibili per le nuove generazioni, hanno favorito la valigia e le mete lontane, necessità di vita, ieri come oggi [...] ²⁷, con la conseguente perdita di tutti quei trapestii, durati fino a poco oltre gli anni Sessanta del Novecento. Dai più lievi come il

umano ha profonde radici nel passato e in situazioni sociali e politiche che li hanno tenuti in condizione di costante oppressione e sfruttamento a tutto vantaggio della classe dominante. Era gente che viveva di stenti, oppressa da mille obblighi e servitù, in uno stato di completa ignoranza perché il leggere e lo scrivere erano pratiche diaboliche (cfr. M. DI FIORE, cit., pp. 42-44).

²⁵ La realtà per i contadini era molto dura e neppure le intemperie riuscivano a interrompere il ritmo di lavoro (cfr. M. DI FIORE, cit., p. 109).

²⁶ "[...] Nel Vallo di Diano poi, ove si raccoglie grano, e frumentone a sufficienza, le terre si coltivano in tutti gli anni, e un tomolo di esse si suole affittare per tomolo I fino a 2 e mezzo di frumento, secondo la qualità del suolo. Il guadagno è mediocre; perciocchè dal grano raccolgono il 7, o l'8 per I; e nell'anno appresso, piantando il frumentone, dopo di averlo vangato il fondo, raccolgono il 17, o il 18 per I. Non evvi il costume di letamare i campi, perché vengano essi, come dicono que' rustici, concimati annualmente dal limo del giume Tanagro, che leggermente corre per tutta quella pianura. Esso è uno dei principali fiumi della Provincia di Salerno che unito ai laghi, tra cui il terzo è quello di Mauro, in territorio di Montesano, che abbonda di buona pescagione [...]. Se que' Popoli trovassero la strada di avvalersi di quelle acque per l'irrigamento, non solo raccorrebbero maggiore quantità di frumentone; ma bensì potrebbero avere due raccolte l'anno [...] dalla Taverna della Polla fino a Montesano, i colli e i monti, che vengono amati da Bacco, e da Minerva, si osservano o nudi affatto, o poco vestiti; e intanto la vite e l'ulivo occupa il letto di Cerere, o sia del grano; per cui si ha cattivo vino, e pessimo olio, e poco frumento (cfr. N. COLUMELLA ONORATI, *Delle cose rustiche, ovvero dell'agricoltura teorica*, vol. III, 1804, pp. 137; 141-143). "Nella zona del Vallo di Diano predomina la conduzione del proprietario, diretto coltivatore. L'affittanza ha generalmente la durata di 3 anni ed è concatenata con la rotazione rinnovo frumento. Il canone è corrisposto in denaro nella maggior parte dei Comuni del centro Valle; in derrate (grano) nei Comuni dell'esterno nord della valle e in quella del Tanagro. Generalmente il fitto è per i piccoli appezzamenti, di solito per tomolo di superficie pari a 36 are circa. I contratti in genere vengono stipulati con la formula "a corpo e non a misura". Non è raro il solo affitto, che segue le stesse norme. La mezzadria colonica è limitata a poche zone lì dove esiste un vero e proprio appoderamento (Padula e San Pietro al Tanagro). In detta mezzadria e in tali limitate zone tutte le anticipazioni di semi, concimi, anticrittogamici sono a metà tra conduttore e mezzadro, compresi i canoni di utenza di acque irrigue. Le macchine e il bestiame appartengono al proprietario. Le macchine (trattori, trebbiatrici, seminatrici, mietitrici) di solito vengono fornite a noleggio e con tariffe a favore dei coloni. Le spese assicurative, incendio e grandine vengono ripartite a metà. Anche per metà vengono ripartiti i prodotti. La colonia parziale è molto diffusa, particolarmente nelle zone collinose ed è l'unica forma amministrazione dei seminativi arborati o colture legnose specializzate (oliveto e vigneto). Talora si riscontrano delle forme miste, cioè fitto per la parte seminativa e colonia per i soprasuolo, sistema praticato naturalmente anche in pianura. Le anticipazioni di semi sono a carico esclusivo del colono nella pianura e per metà in collina. Le comunicazioni di copertura (chimica) per metà, e così per gli anticrittogamici. La divisione dei prodotti viene fatta per metà per quanto riguarda le colture erbacee e la vite (consegna in mosto), per un terzo dal colono e due terzi al proprietario per l'olivo e le querce da frutto, a meno che tali colture non si trovino in località lontane e disagiate o di scarsa produttività nel qual caso la divisione viene fatta a metà. In ogni caso la consegna viene effettuata nel domicilio o magazzino del proprietario. L'annata colonica ha inizio dalle operazioni di semina a quelle del raccolto e propriamente, [...] per gli arborati dall'epoca dei rispettivi raccolti. [...] La misura dei terreni è il tomolo di are 35, 85. [...] Il dissodamento dei terreni incolti dati a colonia viene eseguito dal colono, che riceve un contributo straordinario dal proprietario, generalmente apportato a giornate di aratro, oppure il colono coltiva il fondo facendo suoi tutti i prodotti ed assumendo tutte le spese per un periodo di uno a due anni. I dissodamenti per gli impianti di colture arboree vanno a carico del proprietario a meno che non fosse diversamente previsto in contratto (rifusione). Per le potature degli oliveti vengono a spesa del proprietario ingaggiate squadre di operai specializzati. Spesso la potatura viene affidata al colono, che riceve in compenso straordinario i cascami a metà (legna fresca). Altre colture arboree nella zona sono rare. L'industria forestale è data da cedui o sono amministrati in economia, o sono dati in fitto ad imprenditori industriali che ratizzano in vendite annuali il valore del taglio finale. La vendita dei prodotti agrari in generale ha luogo nel domicilio o presso i magazzini del proprietario. La vendita delle uve e dei mosti viene quasi sempre fatta nei fondi. Qualche volta la vendita del grano ha luogo nelle aie, ma esse si riferisce per lo più a manovre speculative. La mediazione nella vendita delle derrate viene pagata soltanto da chi dà l'incarico dell'affare (cfr. CONSIGLIO PROVINCIALE DELLE CORPORAZIONI (a cura), *Raccolta degli usi e delle consuetudini commerciali ed agrarie della Provincia di Salerno approvata dal Consiglio Generale nell'adunanza del 20 giugno 1934-XII*, Salerno 1934, cap. V, pp. 14-16).

²⁷ G. BOIANO, Introduzione, in *«Profumo e polvere di terra*, L. PELUSO», 2013, Ed. Melograno, p. 5.

fruscio della falce fienaja (“*a faucō*”) sui prati²⁸ o il biascichio della filatrice²⁹ alle prese con il fuso³⁰ (“*u fusō*”) e l’aspo (“*u vinnulō*”), dal rumore del pettine del telaio³¹ (“*u tōlarō*”) tutto inteso a dare forma all’ordito³²; dal clangore dei carri (“*a carretta*”) dalle ruote cerchiata di ferro lungo le strade sterrate e polverose, al lento passo dei buoi (“*i vuojō*”), al sibillare dei ferri (“*i fierrō*”) da cavallo incandescenti, che appena tuffati nell’acqua dal maniscalco (“*u furgiarō*”) ne procuravano il gorgogliare fino al chiocciare, tubare e grufolare degli animali di bassa corte, che all’aperto delle strade impegnavano la massaia³³.

E la natura, di tempo in tempo, aggiungeva il desolante crepitio della tempesta, il chioccio gentile della pioggerellina salutare e benefica o il soffio del vento sulle spighe: silenziose, se l’aria faticava a smuoverle, tanto erano turgide, strepitante annuncio di carestia; se le scompigliava erano solo paglia e fusti senza chicchi. “È forte e delicato. Corposo, ma anche leggero e aromatico quel profumo intenso di terra, che si avverte appena la zolla si rigira su se stessa. La lama tagliente del vomero, che squarcia il magnese, secca e arida nello strato superficiale, ma umida e piena di vita a pochi centimetri di profondità, inebria l’aria con un odore intenso di terra viva [...].

Poi, una leggera polvere, sottile, quasi invisibile, si solleva e si spande nell’aria. Accade oggi e accadeva ieri, quando erano i buoi a tirare l’aratro a chiodo prima, e dall’immediato secondo dopoguerra in poi quello di ferro. Quanta fatica! Una fatica, che allora solcava i volti e le membra del “*massarō*”³⁴ fin dalle prime luci del mattino. Poche ma complicate operazioni per appaiare e poi via, man mano, che il sole si alzava all’orizzonte.

²⁸ “Il commercio del foraggio e delle foraggiere è principalmente riferito alla paglia e al fieno, visto che i parti di erba medica sono quasi tutti interamente assorbiti dai bisogni dei produttori [...]. Anche se minore è la produzione nella Valle di Tegiano [...]” (cfr. *Raccolta degli usi e delle consuetudini...*, cit., cap. IV, p. 13 e ss.).

²⁹ La società lucana fin dal IV sec. a.C., affida alla donna il ruolo di padrona e custode dell’*oikos* (famiglia o casa) e separa nettamente la sfera maschile da quella femminile, rendendole complementari e funzionali in una comunità in cui all’uomo spettano occupazioni pubbliche e alla donna il ruolo di custode del focolare e di procreatrice. Queste peculiarità femminili sono testimoniate dalla pittura funeraria e dai numerosi ex voto ritrovati nei luoghi di culto domestico e connessi alla sfera della fecondità (cfr. F. GUARNERI, *La donna custode dell’oikos*, in «Con il fuso e la conocchia, la fattoria lucana di Montemurro e l’edilizia domestica nel IV secolo a.C.», 2006, p. 119).

³⁰ F. GUARNERI, cit., pp. 135-143.

³¹ La tessitura fa parte della lunga serie di operazioni che trasformano le fibre in tessuto con strumenti specifici e competenze, che variano da fibra a fibra e si specializzano sempre più col passare del tempo. La tessitura è preceduta dalla cardatura, tintura, filatura delle fibre e seguita dalla follatura dei tessuti. I primi manufatti tessili risalgono all’VIII-VI millennio a.C., e provengono dall’Oriente (Palestina, villaggio di Çatal Hüyük e dalla grotta di Nahal Hemar) e sono costituiti da resti di tessuti di lino e lana. Le prime testimonianze della pratica della tessitura e della lavorazione delle fibre risalgono al Neolitico; mentre, il telaio più antico è quello orizzontale conosciuto già nell’antico Egitto (Medio regno 2061-1785 a.C.) e in Mesopotamia. Poi è la volta del telaio verticale introdotto in Egitto durante il Nuovo Regno (1580-1085 a.C.) dalla Siria e Palestina. Nella Lucania si usa nell’antichità il telaio verticale a pesi fittili, fermo restando l’uso del telaio a mano (VII-VI secolo a.C.) (cfr. F. GUARNERI, cit., pp. 133-137).

³² I materiali usati per la manifattura dei costumi femminili e maschili sono per lo più gli stessi per tutto il Vallo salvo varianti di colori e consistenza di tessuti in relazione al livello economico dei paesi in generale e delle famiglie in particolare. Dal panno di lana tessuto in casa (di colore rosso, blu, nero o marrone) utilizzato per le gonne e le sottogonne si passa al castoro, che è un tessuto di lana con lavorazione più fine, follato al punto da renderlo lucido, rigido e alquanto vellutato, da cui il nome. Ugualmente per i calzoni degli uomini, dal panno di lana a volte grezzo e grossolano si passa al velluto, per lo più di colore nero ampiamente utilizzato per i pantaloni e le giacche. Lo stesso avveniva per le tele adoperate nella confezione delle camicie e della biancheria intima che adoperava tela grezza per le parti coperte e quella più fine per le parti a vista, tutto tessuto in casa con telai a mano azionati da abili tessitrici (cfr. A. TORTORELLA, *Sul costume antico nel Vallo di Diano*, in «Le antiche vestiture del Vallo di Diano», 2004, pp. 32-34).

³³ U. BERNARDI, *La musica dei mestieri*, cit., p. 24; *Il culto della famiglia e della casa contadina*, in «Museo diffuso del Parco, la rete dei musei», cit., p. 22.

³⁴ Forma antica o regionale. Nell’Italia centro-meridionale il termine veniva usato per indicare il mezzadro o fattore, che presiedeva all’amministrazione e coltivazione di poderi o che dirigeva un’azienda pastorizia. Nel linguaggio degli storici, il coltivatore del manto, divisione agraria medievale, che prestava la sua opera in condizione libera o di servo, e che, in età comunale, fu via via sostituito dal mezzadro, o dal piccolo affittuario (cfr. www.treccani.it, -23/05/2015).

L'odore acre emanato dalle bestie sudate e ansimanti, che a ogni capoverso si fondeva con l'odore del tabacco³⁵ trinciato e fumato nella spoglia del granturco³⁶ (“*u cuoppòlò*”). Un fumo amaro, che si consumava lì, da solo, fino a lambire le labbra, che nel frattempo, con le mani impegnate a tenere in linea l'aratro, non doveva scendere più di tre palmi altrimenti i buoi si sarebbero affaticati oltremodo. La giornata di lavoro era lunga e nella valle erano i buoi a fornire la forza motrice attraverso l'uso del giogo (“*u iuvò*”) e della nasiera (“*a našcarola*”). I buoi rappresentavano un valore assoluto. L'allevamento dei buoi da lavoro, se altrove è durato sino all'avvento dei mezzi meccanici dei primi del Novecento, nel Vallo è durato sino alla prima metà degli anni Sessanta dello stesso secolo³⁷.

La terra era considerata dai contadini non un bene economico ma un dono di Dio e degli antenati, che in essa riposano. «Rimanendo nei loro territori, essi sono quelli che meglio se ne prendono cura»³⁸ fino al punto da considerare “sacra” la produzione, frutto della benevolenza delle divinità, a cui fin dall'antichità le popolazioni hanno inteso dedicare la terra e i suoi prodotti³⁹. I feracissimi e ampi spazi collinari, digradanti verso la vallata hanno da sempre offerto al territorio di riferimento l'opportunità di coltivare e produrre.

Un aspetto particolarmente importante della civiltà contadina è dato dal mondo intimo e familiare⁴⁰, legato alla casa, che si apriva al nuovo giorno con una liturgia tanto rituale quanto atavica. Il crepitio della legna secca⁴¹, raccolta nei boschi e portata a casa a mo di “*sarcòna*” accesa nella “*furnedda*”⁴² del “*fucularò*”, accompagnava il cigolare dei secchi, che andavano e venivano dalla stalla, ricolmi di latte, frutto della mungitura, quale prezioso liquido da versare nel paiolo “*u caurangièddò*” per divenire formaggio. La casa era un importante luogo di so-

³⁵ Nel Vallo di Diano timidi esempi di tale coltivazione si sono avuti in più punti del territorio, fermo restando che il centro della coltivazione, produzione dei sigari e del tabacco in genere è stato l'ex convento di Santa Maria del Rifugio in Cava de' Tirreni (Sa) (cfr. B. SPARANO (a cura), *Fumi e profumi. Storia del tabacco a Cava de' Tirreni*, 2004, in particolare presentazione pp. 5-7).

³⁶ L. PELUSO, *Profumo e polvere di terra*, cit., pp. 63-64.

³⁷ *Ibid.*

³⁸ PAPA FRANCESCO, *Laudato si*, Lettera Enciclica sulla cura della Casa Comune, 2014 (n. 146), p. 138.

³⁹ L. CURCIO PALMIERI, *L'agricoltura nella Provincia di Salerno, Conferenza tenuta in Sala Consilina il 16 marzo 1899*, Salerno 1899, pp. 9-12.

⁴⁰ “I luoghi che abitiamo compongono un mondo umano che di continuo ci mette a confronto, secondo la nostra misura e il nostro sentire, con tutto e con tutti. Tramite loro riconosciamo di avere una patria, una terra di appartenenza e una identità, un ambito concreto di storia condivisa, una dimora collettiva e personale” (cfr. M. A. CRIPPA, *Abitare. Consapevoli di essere nel Creato*, in «Luoghi dell'infinito, XIX (2015) n. 200», p. 22).

⁴¹ Era il combustibile principale ed era rappresentato dalla legna di potatura delle piante e dei cespugli o di rami secchi raccolti nel bosco. La legna, quella di cerro, invece, veniva bruciata verso sera, perché da essa si ricavano le braci, necessarie al riscaldamento degli altri ambienti della casa, soprattutto le stanze da letto, ove attraverso appositi scaldini mediante la brace si procedeva a riscaldare le fredde lenzuola. Una tradizione molto comune a tutto il Vallo di Diano, e non solo, è quella del grosso ceppo, che veniva posto a bruciare nel camino alla vigilia di Natale e doveva durare per tutto il giorno ed anche quello seguente, consumandosi lentamente. Si trattava di un gesto dalle forti connotazioni simbolico-sacrali. Il fuoco, infatti, è simbolo del sole che nel periodo natalizio ricomincia ad allungare le giornate; senza il suo calore, la terra non porterebbe frutti. Le ceneri, infine, venivano raccolte e sparse sui campi, quale augurio di grandi prossimi raccolti nell'estate seguente (cfr. Popotus, in «Avvenire, Anno XX/2015, n. 1872, p.5»).

⁴² Il camino era collocato al centro di una delle pareti della cucina e costituiva l'elemento più importante dell'ambiente cucina e più in generale di tutta la casa, poiché era adibito sia come fonte di calore unica e principale, sia come luogo preposto alla cottura dei cibi. Numerose credenze, riti e tradizioni, a sfondo magico-sacrale, sono narrate sul fuoco: schioppettii, sibili e scintille preannunciavano cambiamenti meteorologici e l'andamento generale del raccolto. La canna fumaria, misterioso e ancestrale collegamento aperto tra terra e cielo, era luogo di apparizioni e di affascinanti creature dell'immaginario popolare, come: la Befana o i folletti...; o ancora, il ceppo natalizio che si accendeva la sera della vigilia di Natale, per poi ardere fino alla Epifania quale segno di benedizione e accoglienza, tant'è che la cenere veniva sparsa nelle vigne e negli orti come gesto propiziatorio. Intorno al camino, ruotava, in special modo, l'azione quotidiana della reggitrice: la mattina riattizzava le braci, quale suo gesto primo e la sera ricopriva, con la cenere, le stesse, quale suo gesto ultimo e a chiusura della giornata.

cializzazione dove si ripetevano usanze antiche⁴³, tramandate di generazione in generazione⁴⁴. Non aveva pretese e tutto era ridotto all'essenziale. Ad un'angusta e quanto mai affumicata cucina⁴⁵, seguiva la camera da letto⁴⁶, (“*a cammara 'ra liettò*”) una, al massimo due. Persino l'arredamento era consto di poche e, il più delle volte, rovinate robe “vecchie” (mobili d'arte povera), carabattole⁴⁷, sistemate nello spazio e utilizzanti la stessa aria che bisognava, spesso, condividere con gli animali. Quelli di grossa taglia, tenuti al piano terreno o nelle immediate adiacenze dell'abitazione (mucche, buoi, asini, muli e cavalli), e quelli, di bassa corte, tenuti in casa (la capra per il latte e il maiale per i salami, rigorosamente conservati sotto sugna e indispensabili alla sussistenza quotidiana).

La casa era anche il luogo di ancestrali presenze come quella dell'intrigante “*munaciéddò*”⁴⁸, un essere, appartenente al numero dei folletti, dotato di poteri straordinari, che non mancava di fare anche dei dispetti⁴⁹.

⁴³ Usanze di ogni tipo, genere e natura.

⁴⁴ Il saluto all'ospite, considerata persona da rispettare e da ricevere in casa come amico in una grande festa. In alcuni momenti dell'anno, come la quaresima, la casa diventava luogo penitenziale e sul balcone immancabilmente veniva appeso un pupazzo che figurava la quaresima dalle sembianze di una vecchia contadina. Tra le pareti domestiche emergeva forte il senso del rapporto tra l'umano e il divino. La famiglia patriarcale si radunava intorno al focolare e recitava le devozioni, non quelle dogmatiche, ma quelle tramandategli dalla generazione passata (erano orazioni più che preghiere, fatte di sequele di parole, di cui spesso non se ne capiva bene il senso). E poi non mancavano le fiabe “*cuntò*”, che gli anziani narravano ai piccoli di casa nelle lunghe e fredde serate invernali; mentre, le donne erano tutte intente a rattoppare o filare la lana (cfr. *Il culto della famiglia e della casa contadina*, in «Museo diffuso del Parco» cit., p.20).

⁴⁵ Nel contesto della casa contadina, essa era considerato il locale dove si svolgevano la maggior parte della vita domestica; oltre a essere l'ambito privilegiato dell'azione della reggitrice, ossia: la donna. Era il luogo di riunione della famiglia sia per la consumazione dei pasti sia per le riunioni, gli affari e la preghiera. Era il luogo della socialità in cui le generazioni s'incontravano per la trasmissione dei saperi, la cui centralità si rispecchiava nel linguaggio dialettale. Infine, la cucina era sinonimo di abitazione in senso lato.

⁴⁶ Le camere da letto era spesso poste al piano superiore dell'abitazione. In una stanza grande dormivano i vecchi di casa o i figli con a loro volta i figli e nell'altra stanza più piccola, dormivano i figli sposati e non, le donne ed eventuali ospiti o garzoni. Essenziale era l'arredamento. Un cassettoni, un letto, un comodino, una sedia impagliata, un attaccapanni e una o più cassepance per la biancheria. Il letto era costituito generalmente da assi di legno sostenuti da cavalletti, su cui era adagiato il pagliericcio riempito di foglie di granturco o misto a lana di pecora su cui si stendevano lenzuola di tela, filata e tessuta in casa, e coperte di stoffa cucita a losanghe o in panno follato. Non propriamente comuni erano i letti in ferro battuto (fine XIX secolo) che solo alcuni potevano permettersi di avere. Nelle camere da letto oltre al letto principale si trovava sempre qualche altro giaciglio come quello per qualche figlio e per i bambini/neonati. Poi c'era l'immacabile comodino di fianco al letto in cui si riponevano le scarpe e il vaso da notte; mentre sopra era solito trovarvi un lume o una bugia e una bottiglia per il consumo notturno dell'acqua. La cassapanca, così detta perché utile anche a sedervicisi sopra, era la cassaforte di famiglia, infatti, in essa vi era il corredo portato in dote dalla donna. In assenza del bagno, nelle camere da letto era solito trovare un telaio in ferro su cui erano posti un catino e una brocca piena d'acqua per le abluzioni quotidiane. Le donne, invece, facevano il bagno in cucina vicino al camino; mentre gli uomini erano soliti lavarsi al fiume in estate, in inverno meno. Per soddisfare i bisogni corporali si utilizzava la latrina, mentre, di notte si ricorreva all'orinale posto o nel comodino o sotto il letto. Per la defecazione, invece, si poteva trovare in uso in alcune case aristocratiche e nobili o dove vi erano dei malati, un vaso da notte in ceramica o di metallo ben allocato su di una sedia con foro centrale o camuffato da un apposito mobile.

⁴⁷ s. f. [alteraz. del lat. *grabātus*, dim. *grabātulus* «lettuccio» (dal gr. κράβατος o κρᾶβατος), diffuso attrav. la frase evangelica di Gesù al paralitico «Surge, tolle grabatum tuum, et ambula» (Mc. 2, 9) interpretata popolarmente come se la parola significasse «roba di poco valore». Il mutamento fonetico e semantico è documentato da due passi letterari: uno dell'Aretino (*Sei giornate*, 221), che traduce il passo evangelico così: «toglie garabattulo tuo e ambula»; e uno di L. Salviani (*Il granchio*, 105), che, invece, così lo riecheggia: «per non avere saputo... tor le carabattole, ed ambular». Sta ad indicare oggetto/i di poco conto, masserizie di nessun pregio e si usa per lo più al plurale.

⁴⁸ G. BARRA, *Magia, fatture e pozioni, nella Lucania antica*, 2014, pp. 95-110; *Il culto della famiglia e della casa contadina*, in «Museo diffuso del Parco», cit., p.21.

⁴⁹ Secondo la tradizione popolare il reame notturno apparteneva ai folletti e alle streghe. Oggi, travolti dalla tecnologia e dai problemi assillanti della globalizzazione, abbiamo spostato queste presenze inquietanti nei libri e nei film di fantascienza. Tra le figure ancestrali, quella del monaciello, così detto perché rivestito con un saio monastico, è certamente ancora oggi presente nell'immaginario collettivo. Secondo Plinio il Vecchio, egli ha origine nei *Lari*, divinità romane del focolare ma non si esclude anche una certa comunanza con i *Fauni* (cfr. *Naturalis Historia*-XXV, 29). In un atto notarile rinascimentale della città di Napoli, si fa esplicita menzione del folletto e più precisamente si dice che: “l'inquilino tormentato dal monaciello sia esentato dal pagare il fitto” (cfr. T. PASQUALI COLUZZI-L. CRESCENZI, *La nascita, usi e riti in Campania e nel Salento*, 2010, pp. 43-49).

Infine, c'era la dispensa, ("u *uttarò*")⁵⁰, adibita a luogo di ammasso delle riserve alimentari prodotte o guadagnate⁵¹. Nella povera economia familiare del Sud, nell'ambito di una famiglia patriarcale, il ruolo della donna era quello di reggitrice sommessata, ma indispensabile. Ella, ("azzaregna")⁵² si occupava sia della gestione diretta delle risorse economiche sia del governo casalingo. A lei spettava sbattere e sciacquare i panni, ("i *pannò*"), sulle pietre consunte con le mani al gelo nel fosso; preparare i cibi, la cui importanza s'intuiva dal tramestio prodotto dal battere del coltello ("u *curtieddò*") sul tagliere ("u *taglièrò*"), grazie al quale si preparava ("l'*arracciatòra*") per il soffritto dei cibi delle ricorrenze⁵³ o della festa⁵⁴ e non della quotidianità⁵⁵. Il suo atto sponsale la vedeva al fianco del marito anche nei duri ed estenuanti lavori dei campi: zappettare il grano⁵⁶ in compagnia di altre donne, ricurve su se stesse atte a liberare il grano dalle erbacce con l'ausilio di una zappetta ("u *zapparieddò*"). Una situazione antropologica questa, del tutto unica e inimitabile, da dire il senso del legame della comunità, che si esprimeva in tutta la sua essenza nella celebrazione della mietitura⁵⁷. Un rito arcaico quanto ancestrale, celebrato a giugno oppure a luglio, se il tempo non era stato clemente.

⁵⁰ Luogo eletto dal contadino a dispensa essenziale oltre che indispensabile per la sopravvivenza della famiglia.

⁵¹ Il contadino fino a tutta la prima metà degli anni sessanta del Novecento, ha avuto la capacità di autoprodurre il proprio fabbisogno alimentare per sé e per l'intera sua famiglia, che oltre a essere numerosa di suo, molto spesso raccoglieva anche altre bocche da sfamare come i suoceri, i genitori e qualche fratello o sorella. Si trattava di una economia povera ma autosufficiente. La terra attraverso il raccolto, frutto delle sue viscere, e attraverso gli alberi, così come attraverso i prodotti degli animali di bassa corte (uova, latte, carni, formaggio e suoi derivati) davano tutto il necessario per vivere e la società agro pastorale si rapportava al cibo in maniera molto sobria e pacata.

⁵² Terminologia locale che sta ad indicare le doti propriamente femminili: energica, ferma, tenace e decisa.

⁵³ L'alimentazione contadina preindustriale non era solo un fatto culinario privato ma, specialmente in certe ricorrenti fasi di più acuta sensibilità collettiva, un momento espressivo e drammatico d'intensa socialità che si snodava attraverso precisi rituali o codici apotropaici predeterminati e innestati sopra un universo di segni riconducibile a una lettura simbolica del vissuto inscritto in una trama di analogie e di corrispondenze. Nel mondo agrario il pranzo per le occasioni (battesimo, fidanzamento e matrimonio) erauntuoso e iperbolico. Gli anziani vissuti a cavallo tra arcaici usi e rivoluzioni tecnologiche, ricordano pantagruelici e interminabili banchetti introno a lunghissimi tavoli che seguivano il perimetro di stanzoni enormi, affollati di facce rosse e sudate (cfr. T. PASQUALI COLUZZI-L. CRESCENZI, *La nascita, usi e riti in Campania e nel Salento*, cit., p.39).

⁵⁴ La casa era liberata dalla solitudine dagli eventi festivi. Soprattutto durante il giorno essa si riempiva di gente (parenti o amici) e nella semplicità e povertà assurgeva a luogo incontrastato di festa solenne, che per onorare gli ospiti assurgeva a luogo di banchetto la cui preparazione partiva fin dal giorno prima ed era appannaggio della madre di famiglia, che quasi mai si soleva sedere a tavola, dovendo ella assolvere al compito di servire i commensali (cfr. *Il culto della famiglia e della casa contadina*, in «Museo diffuso del Parco», cit., p.20).

⁵⁵ U. BERNARDI, *La musica dei mestieri*, cit., p. 25.

⁵⁶ C. LEMBO, *La storia in...chicchi. Il grano il primo oro del mondo*, 2002.

⁵⁷ Il grano viene contrattato a quintali. Solo nei piccoli comuni e per le piccole partite è ancora in uso il tomolo che corrisponde a litri 55.55 e viene misurato a "tomolo raso". Quando il grano è acquistato e consegnato nella azienda presso il produttore, tutte le spese relative al ritiro merce fanno carico al compratore, meno quella per la misurazione o peso e per la caricazione sui carretti. Quando si stabilisce che la consegna avvenga con la formula "resa stazione", le spese per il trasporto dall'azienda al piano caricatore sono a carico del venditore, mentre restano a carico del compratore le spese relative alla richiesta del carro e messa in vagone [...]. Le contrattazioni possono aver luogo "sulla parola" o con versamento di anticipo o caparra. I sacchi vuoti debbono essere forniti a cura e spesa del compratore. Il peso viene fatto presso l'azienda di produzione. Abitualmente nella provincia le contrattazioni avvengono o su campione presentato dal produttore o chi per esso ovvero in campagna sia nei magazzini dell'azienda o a "bocca di trebbia" [...]. Il produttore non garantisce mai il peso specifico. Quando la vendita non si effettua su campione ma su denominazione "buona media dell'annata", il grano deve essere asciutto e crivellato, senza gravi difetti, con una impurità di corpi estranei che non superi il 2%. Per buona media s'intende la qualità media della zona in riferimento alla produzione dell'annata. È in uso la contrattazione del grano in erba in tal caso, quanto non vi sono clausole speciali, il grano s'intende acquistato così come prodotto, solamente crivellato [...]. La vendita ai molini avviene generalmente sempre per tramite dei mediatori. Quando la vendita è effettuata "franco vagone partenza" il compratore ha il diritto di avere la merce nel vagone in partenza franco spese [...]. Qualora si venda "franco vagone arrivo" tutte le spese di carico, trasporto sacchi vuoti vanno a carico del venditore e il pagamento si effettua integralmente dopo il ritiro. Quasi sempre il peso e la verifica della qualità hanno luogo nel molino con l'intervento del mediatore, il quale, gode la fiducia dei contraenti, ne cura l'incasso, stabilisce la differenza di qualità e concorda le eventuali contestazioni che possono sorgere [...]. Il granone, l'orzo e la segale, i legumi (fagioli, ceci, lenticchie e fave cottoie) vengono commercializzate secondo gli usi in voga per il grano. La misurazione si fa per "tomolo colmo" ad eccezione della segale che si misura a "tomolo raso". Anche per le fave da foraggio e per l'avena le condizioni di vendita sono uguali al grano e la misurazione è tutta a "tomolo colmo" (cfr. *Raccolta degli usi e delle consuetudini...*, cit., cap. III, pp. 10-12).

A ciò seguivano tre lunghe settimane di attesa per la trebbiatura, che non passavano infruttuose e che, in forza del “*sensus communis*”⁵⁸, venivano impiegate quale momento agapico di ritrovo lì dov'erano allocati i covoni (“*pernò*”), che appena maturi venivano passati col “*tufo*” tirato da una coppia di buoi.

Era questa la trebbiatura, che almeno fino alla seconda metà del Novecento (primo quarto), era vissuta con sudore e allegria dagli abitanti delle contrade vallive. Nella sola Montesano la produzione cerealicola nel 1815, era pari al 10,3% della superficie⁵⁹. Una giornata di lavoro come quella del contadino, allo scoccare della mezza (mezzogiorno), terminava con il pranzo collettivo⁶⁰ e il riposo pomeridiano, fino all'arrivo della frescura pre-serale, quando, per qualche ora, si riprendeva. La vita quotidiana scorreva in modo uniforme e monotono nell'alternanza dei lavori nei campi⁶¹, della vita domestica e della pratica religiosa⁶².

Alla fine di settembre, prima quindicina di ottobre, ci si ritrovava nuovamente per un altro consolidato rito comunitario, quello della vendemmia (“*a vðnegna*”), la cui liturgia era innata nella vita contadina. Ogni gesto e abitudine erano frutto di consolidate tradizioni di secoli, che l'avvento della meccanizzazione, ha dapprima affievolito e poi cancellato, modificando persino il rapporto e l'equilibrio istauratosi tra l'uomo e l'uomo, tra l'uomo e la terra⁶³.

«Se penso al mondo contadino, vedo che nelle campagne del globo, lì, dove ci sono molti di quelli che sono i custodi dei saperi e delle conoscenze agricole sostenibili; alle donne che non soltanto cucinano e preparano il cibo, ma sono coloro che lavorano di più nei campi, in molti Paesi sobbarcandosi i compiti più faticosi; vedo i giovani che stanno tornando alla terra e che non abbandonano i loro luoghi»⁶⁴.

Tavole sonore di una evocazione necessaria per misurare nella mente il mutamento che si è compiuto in poco più di mezzo secolo. E nell'aurora della grande trasformazione in ansioso respiro di speranze sono svaniti i profumi e gli afiori, le soggezioni e l'esperienze. Nel trambusto del mutamento s'incrina, per la prima volta, anche la crosta dura del vituperio livoroso, che per secoli aveva imprigionato la condizione contadina, sancendone una infamante marginalità⁶⁵. La mancanza, pressoché assoluta, di adeguati ed efficienti mezzi tecnici per la lavorazione del terreno, era altra causa ostativa al miglioramento del settore. Gli attrezzi manuali utilizzati erano inadeguati e per di più comportavano una non indifferente dispersione di forza lavoro, la cui

⁵⁸ Dal greco- *koinos nous*.

⁵⁹ cfr. A. CAPANO, *Montesano sulla Marcellana e il suo catasto murattiano (1815)*, in «Annali Storici di Principato Citra, a. XII (2014)», p. 269.

⁶⁰ Il banchetto è sempre stato il momento centrale della vita sociale di un gruppo, scevro da etichette e manifestazioni compite. Diversamente, invece, era la festa, che poneva sullo stesso piano il ricco e il povero in una sorta di momentanea uguaglianza atta a spezzare la precarietà quotidiana (cfr. V. MACCHIA, *La festa del SS Crocifisso di Brienza*, cit., p. 71).

⁶¹ Infatti, rinomati erano i fagioli di Montesano, che fino a qualche tempo fa erano una tipicità del posto; così come altrettanto importanti erano le produzioni orticole e fruttifere. Nelle fiere i montesanesi erano attesi e accorsati per i loro fagioli, come ricorda don Arcangelo Rotunno nella descrizione della fiera della Madonna del Rosario, già di San Bruno: “E voi, Montesanesi, siate gentili: vendete, vendete i fagioli, i fichi, le pere [...]”, in *Fiere che camminano*, 1905, manoscritto pp. 9-12; I. GALLO, *Arcangelo Rotunno e Padula*, 1988, p. 87.

⁶² Molto osservata dagli appartenenti a tutti i ceti sociali, giacché profondo era il sentimento religioso dell'epoca. Parimenti seguito da uno spirito associativo tra i fedeli (cfr. D. CHIEFFALLO, *Aspetti di vita sociale ed economica nei secc. XIX e XX*, in «Stella Cilento e le sue frazioni, a cura di A. LA GRECA, A. CAPANO, D. CHIEFFALLO, F. LA GRECA, A. MIGLIORINO», 2009, p. 116).

⁶³ Nelle culture antiche taluni luoghi sono riconosciuti come sacri in quanto vi si manifestano fenomeni non terreni (ierofanie) e in concomitanza vi si praticano attività connesse con la cultura di un determinato popolo, sia esso di pastori, agricoltori o guerrieri: come le genti del neolitico così pure per quelle potostoriche, i gesti quotidiani non avevano la sola funzione pratica ne venivano considerati solo in quanto tali, bensì assurgevano a momenti del cosmo nel quale la nascita e la morte si fondevano a formare il capriccio della vita umana, animale, vegetale: emanazioni della Grande Madre Terra che dona vita tramite le pietre, la purifica con l'acqua e la rigenera con la vegetazione (cfr. A. LA GRECA (a cura), *Ceraso e le sue frazioni*, 2004, p. 13).

⁶⁴ C. PETRINI, *Guida alla lettura della Lettera Enciclica Laudato sì*, di Papa FRANCESCO, cit., p. 17.

⁶⁵ U. BERNARDI, *La musica dei mestieri*, cit., p. 25.

resa risultava sempre inferiore all'impegno profuso. La vanga, la zappa, l'erpice (“a *traglia*”), la ronca (“a *rónca*”), il falcone (“u *fauciónδ*”) e la sega (“u *strungaturδ*”) erano gli unici attrezzi in uso, mancando del tutto strumenti e macchine basate sui principi innovativi della tecnologia; tanto quanto irrazionale e antiquato era lo sfruttamento del terreno, ch'era lasciato alla gestualità antica ma non sempre sapiente del contadino, che senza alcuno ausilio⁶⁶e in una precarietà del sistema economico, non mancava, periodicamente, di sfociare in gravi crisi fino al verificarsi di eventi, che ne sconvolgevano l'intrinseca debolezza⁶⁷. A cavallo delle due guerre⁶⁸ qualcosa già era cambiato o si avviava al cambiamento. Le case⁶⁹, dopo ch'era venuta meno la diffidenza verso il medico “condotto”⁷⁰, erano di poco migliorate rispetto al passato⁷¹. Il letame (“u *fumierδ*”) non lo si teneva troppo vicino alle abitazioni e le massaie avevano preso l'abitudine di spalancare e far sciorinare il materasso (“u *mataràzzδ*”), le lenzuola (“*δ rñnzolδ*”) e la coperta (“a *cupèrta*”) in una sorta di drappoggio benefico e salutare.

La buon'aria, che di certo aiutava a stare meglio ma che da sola non bastava a definire la questione della salute pubblica, fermo restando i disposti governativi emanati fin dal 1807⁷², era gestita ancora in modo disorganico e con metodi empirici e discutibili⁷³. E questo è un gesto universale e senza tempo. Come quando, dopo la notte che hai dormito e ti svegli, apri la

⁶⁶ A. LA GRECA (a cura), *Ceraso e le sue frazioni*, cit., p. 60.

⁶⁷ T. MARRONE, *Lotte contadine nel Vallo nel secondo dopoguerra*, in «Storia del Vallo di Diano, vol. III/2, cit.», pp. 667-693; A. SICA, *Lo «sciopero» del 1943*, cit., pp. 30-38; D. CHIEFFALLO, *Aspetti di vita sociale*, cit., p. 114.

⁶⁸ P. TINO, *Agricoltura e zootecnia nel Vallo di Diano tra le due guerre*, in «Storia del Vallo di Diano, vol. III/2, cit.», pp. 571-592; D. CHIEFFALLO, *Aspetti di vita sociale*, cit., p. 135.

⁶⁹ La casa contadina era il luogo vocato per antonomasia alla pratica magica e all'uso della medicina popolare. Il contadino e i suoi familiari non ricorrevano per nulla al medico, ma alla sapienza domestica e ai rimedi naturali che venivano adottati per liberarsi dai malesseri. Oltre ai rimedi naturali, molto spesso si ricorreva alla magia sia per curare il mal di testa sia per le malattie più gravi. Diffusa la credenza del malocchio che si combatteva con il ricorso allo scongiuro e all'uso di elementi naturali (un piatto di acqua con olio d'oliva, il sale e il fuoco) e pronunziando formule provenienti dalle preghiere cristiane, simboleggiate da un ripetuto segno di croce sulla fronte della vittima del malocchio (cfr. G. BARRA, *Magia, fatture e pozioni*, cit., pp. 37-46; D. IENNA, *I riti di malocchio nel Cilento. Cosmologia, mantica, terapia*, 1987; A. LA GRECA-A. CAPANO-D. CHIEFFALLO, *Cuccaro Vetere tra Stato medioevale, Feudalità moderna e Municipalità contemporanea*, 2014, p. 126); così come non disporre mai il letto con i piedi rivolti all'unico uscio, altrimenti era segno di malaugurio (cfr. D. CHIEFFALLO, *Aspetti di vita sociale ed economica*, cit., p. 115).

⁷⁰ La figura del medico condotto, con la vigente Riforma Sanitaria ha cessato di esistere, ma nei secoli scorsi ha assolto al gravoso ruolo di tutore della salute di intere generazioni. Se pur sbeffeggiato dagli specialisti, che lo consideravano con sufficienza, il medico condotto sapeva l'importanza della sua opera, svolta in prima linea per combattere malattie, epidemie, piccoli interventi chirurgici, estrazioni dentarie; sempre in prima linea al fianco di chi soffriva. Consapevole che molte volte le battaglie non potevano essere vinte. Inoltre, la sua battaglia doveva svolgersi anche contro la poca disponibilità di farmaci e farmacie. Egli, insieme al parroco, al segretario comunale, al maestro, al sindaco e al maresciallo dei Carabinieri, le uniche poche persone che aveva studiato, era nel novero dei consiglieri fidati e degli informatori, a volte era anche impegnato nel dare lezioni private. Era considerato un po' come uno di famiglia e spesso era chiamato a fare da “padrino” nei battesimi e nelle cresime, da testimone o da “compare” in occasione delle nozze. Raggiungeva i suoi malati, anche quelli dimoranti nelle località più lontane, affrontando impervi sentieri a dorso di mulo e, anche se per decoro indossava giacca e cravatta, non sempre le sue condizioni finanziarie erano superiori a quelle di chi curava. Infatti, il magro stipendio era arrotondato dalle entrate “in natura”, che portava a casa dopo il giro di visite: uova, salami, bottiglie di vino, di pomodoro, frutta, verdura, pane appena sfornato e qualche volta un pollo o un coniglio. Una statua al medico condotto, di certo non lo ritrarrebbe senza la sua borsa dei ferri e delle medicine, curvo e col volto coperto da un cappello per ripararsi dal vento o dalla pioggia. Ora ci sono diverse sigle e figure professionali: l'ASL, AUSL, i medici di base, le guardie mediche notturne, festive, turistiche, i SAUT, le cliniche e gli ospedali. La sanità, che sotto il profilo scientifico ha fatto enormi progressi, sotto quello umano ha di certo perso molto. Infatti, ad essa manca quel sorriso che illuminava il volto; così come mancano le caramelle, che quasi per miracolo spuntavano dalla borsa in pelle, necessarie a convincere il paziente, piccolo o grande, giovane o anziano a farsi visitare.

⁷¹ Le condizioni igienico-sanitarie nei primi decenni del secolo scorso erano molto carenti. I miasmi della macerazione dei rifiuti sparsi ovunque rendevano l'aria irrespirabile. Le vie strette e tortuose e spesso solo sterrate e in pendenza erano rese impraticabili dalle piogge. La carenza di fognie, la poca nettezza all'interno dell'abitato, l'uso indiscriminato di tenere le stalle e gli ambienti abitabili contigui, l'accumulo del letame per uso agricolo nei pressi delle stalle, la mancanza di latrine interne alle case, erano tutti aspetti che individuavano una situazione di concreto pericolo per la salute della gente (cfr. A. LA GRECA (a cura), *Ceraso e le sue frazioni*, cit., p. 63).

⁷² Decreto del 23 giugno 1807.

⁷³ D. CHIEFFALLO, *Le strutture sanitarie nel Cilento*, in «Annali di Principato Cilentani», II (1990), n. 2, p.45.

finestra e tutto va via insieme ai sogni brutti che il dormire ti ha lasciato dentro⁷⁴. Eppure, la buona aria è alla base del toponimo di Montesano (“*Muntōsanō*”)⁷⁵ che se pur descritto dall’Età Moderna in modi diversi, ne esplicita certamente le ragioni insediative⁷⁶ avvenute all’indomani della distruzione di Cesariana(?)⁷⁷ oltre che per lo scampato pericolo della malaria, che tanto affliggeva la pianura fino all’abbandono di insediamenti come quello di *Marcellianum*⁷⁸. Le alture salutari⁷⁹ sono la componente araldica essenziale dell’emblema municipale: segno di sicura gratitudine per i benefici da esse riservati alla stanziale popolazione⁸⁰. Lo stesso Antonio Sacco, riguardo a Montesano dice: «come dimostra anche il suo territorio singolarmente ameno, e fra tutti gli altri comuni della valle esso è il più ricco di sorgenti d’acque limpide e fresche; laonde, adatto a qualunque cultura, è ferace soprattutto per quella degli ortaggi»⁸¹, questi “particolarmente abbondanti a Sala, Sant’Arsenio, Sassano e Montesano, sui piani della Maorna (Magorno)”⁸². Così come altrettanto interessante è il dato riguardante i laghi e gli stagni presenti nel Vallo di Diano, di cui tre a Montesano, che prosciugandosi d’estate, erano buoni alla coltivazione del granone e dei legumi. Inoltre, il quadro agrario cittadino, che viene fuori dal Catasto

⁷⁴ F. DE MARTINO, *Cerchiamoci ancora*, 2012, p. 245.

⁷⁵ Monte Sano è disegnato nelle mappe aragonesi della seconda metà del XV secolo con una conformazione allungata di cassette in rosso tra le quali è una chiesa, ma senza alcuna cinta muraria (cfr. A. CAPANO, *Montesano sulla Marcellana e il suo catasto murattiano (1815)*, cit., p. 257», in particolare nota n.1).

⁷⁶ Si ritiene che il nome sia legato a una leggenda, che ha almeno tre versioni, anche se la motivazione è sempre la stessa: quella di rifugiarsi sui monti per guarire dalla malaria, difendersi meglio dalle incursioni o dalle alluvioni. Per alcuni a rifugiarsi sul monte fu un re saraceno che per guarire la figlia ammalata gravemente di malaria su consiglio del vecchio saggio locale trasportò l’amata figlioletta su uno dei tre monti lo Scialandro, l’Annunziata e il San Nicola. Il re seguì il consiglio e portò la figlia sul monte più alto e lontano. Con sorpresa grande del padre, ella, respirando aria salubre, guarì dalla malaria (cfr. G. ARTECA, *Montesano. Un incontro con la natura e con la storia*, Comune di Montesano sulla Marcellana (a cura), 2001; G. ARTECA, *Montesano sulla Marcellana/ Museo Civico*, Comune di Montesano sulla Marcellana (2001); A. SICA, *Montesano nella leggenda Monte Sano*, in «Calendario 2010», 2010. "Gli abitanti di *Marcellinum* “*marcōddinō*”, suburbio ubicato a nord-est di Montesano Scalo in direzione Arenabianca, per la insalubrità dell’aria si rifugiarono in collina (a 850 mt ca slm). Qui, intorno all’anno Mille, fondarono il nuovo paese, che per la salubrità dell’aria e delle numerose sorgenti di acqua fu denominato Montesano a cui si aggiunse nel 1862, il toponimo “sulla Marcellana” derivante dall’antico agiotoponimo di *Marcellinum* da *Marcellianum*” (cfr. A. SICA, G. AROMANDO, F. VANNATA, *Da Montesano a Montesano sulla Marcellana*, 2012, pp. 33-34; G. VUOLO-G. ARTECA, *Gli Statuti della terra di Montesano*, cit., p.16).

⁷⁷ A metà VI secolo, scompare la sede di *Marcellianum* a causa dell’avvento dei Goti e in quell’ambito cronologico che può collocarsi la fondazione del primo nucleo abitativo dell’attuale Montesano. I Saraceni, nel 915 d.C., giungendo nel Vallo, saccheggiano i centri abitati e provocano una considerevole diminuzione demografica, col conseguente abbandono delle terre e del controllo delle acque, fino ad arrivare a un nuovo impaludamento di vaste zone con la conseguente diffusione della malaria. I superstiti per sfuggire a tutto ciò si vedono loro malgrado costretti a insediarsi sulle alture tra cui quelle di Montesano da cui si controlla l’intero Vallo (cfr. A. CAPANO, *Montesano sulla Marcellana e il suo catasto murattiano (1815)*, cit., pp. 260-261, in particolare note 16 e 18).

⁷⁸ S. MACCHIAROLI, *Diano e l’omonima sua valle*, r.a. 1995, p. 66; G. VUOLO-G. ARTECA, *Gli Statuti della terra di Montesano*, 2010, p. 16.

⁷⁹ Cosiddette salutari perché ricche, tra le altre cose, di preziose sorgenti di acqua, che nell’immaginario del mondo antico, consentivano l’accesso al mondo sotterraneo e dunque alla sfera infera. L’acqua, è l’elemento vitale per eccellenza. Simbolo ctonio di tradizione preistorica legato alla fertilità della terra oltre a determinare lo sviluppo degli insediamenti antichi ha assunto, in seguito, anche valenze funerarie connesse all’idea della purificazione del corpo mediante pratiche di lavaggio e unzione (S. BIANCO, *L’acqua e il rito funebre*, in «Le sacre acque. Soprintendenza per i Beni Archeologici della Basilicata (a cura)», 2003, pp. 101-102). Nella cultura religiosa delle genti indigene, l’acqua è un elemento catartico, così come confermano alcuni rinvenimenti archeologici, di eccezionale bellezza e significato, rinvenuti nella vicinissima Val d’Agri (M. L. NAVA, *Le sacre acque. Sorgenti e luoghi del rito nella Basilicata antica*, in «Le sacre acque, cit.», pp. 16-18). Essa, non è sostituibile ed è semplicemente indispensabile alla vita sia perché segno di fecondità e segno di benedizione sia perché garanzia di sopravvivenza (V. SANTARSIERE, *Presentazione*, in «Le sacre acque, cit.», p.9).

⁸⁰ Il suo stemma è costituito da tre monti su verde piano sovrastati da una M in campo azzurro, i quali raffigurano precisamente il monte San Nicola sulle cui pendici sorge la parte antica del paese e dove si trovano (trovavano) le antiche vestigia del castello distrutto nel 1857 dal terremoto insieme con l’annessa chiesa del patrono eponimo; il monte dell’Annunziata di fronte, a nord-est, con in cima una cappella eponima e il monte Serra della Guardia comunemente detto Scialandro (cf. E. VUOLO, *La s davanti a consonante nel dialetto montesanes*, 1959, p. 7, in particolare nota 1).

⁸¹ *La Certosa di Padula disegnata, descritta e narrata su documenti inediti con speciale riguardo alla topografia, alla storia e all’arte della contrada*, vol. II, rist. rivista e corretta, 2006, p. 171.

⁸² L. CURCIO PALMIERI, *L’agricoltura nella Provincia di Salerno*, cit., pp. 25-26.

provvisorio o murattiano, redatto il 1 aprile 1815⁸³, offre particolari tali da sollecitare una più attenta conoscenza del territorio per una più consapevole ricerca scientifica.

Nell'ordinata migrazione dei mesi e delle lune⁸⁴, delle feste⁸⁵ e nelle tradizioni familiari⁸⁶, nelle feste dei santi⁸⁷, delle stagioni e delle ore⁸⁸, dettavano legge le opere⁸⁹, i lavori⁹⁰ e i mestieri⁹¹. I lavori, con il loro contenuto di fatica. I mestieri, nel loro impasto di passione indicavano l'indispensabile servizio alla comunità la cui radice è nel *ministīrīum*⁹² dei talenti⁹³, che ciascuno e ognuno degli esseri umani ha ricevuto e che in taluni uomini e donne, diventano arte del saper fare bene. Mestieri di ogni tempo e per ogni tempo. Talvolta antichi di secoli, o mestieri di girovaghi diventati poi sedentari, per uomini e donne al servizio della città e dei borghi in nome di una soddisfazione di bisogni umili o ricercati, consueti o straordinari.

⁸³ A. CAPANO, *Montesano sulla Marcellana e il suo catasto murattiano (1815)*, cit., pp. 269-271, in particolare note 51 e 52).

⁸⁴ Nel mondo contadino si sapeva prevedere e prevenire i fenomeni atmosferici; così come l'andamento lunare, che tanto condizionava l'attività agricola del coltivatore, che non raccoglieva i prodotti agricoli con la luna calante o mancante ma solo con luna piena o crescente ecc. ecc. (cf. G. BARRA, *Magia, fatture e pozioni*, cit., pp. 47-56).

⁸⁵ A. TORTORELLA, *A l'us' andīcu...*, cit., 1982, pp. 192, in particolare vedi nota n. 111; V. GIULIANO, *Il riscatto di un popolo in maschera. Storia del Carnevale dell'Appennino lucano*, 2013, pp. 7-15; G. COLITTI, *La riscoperta degli antichi sapori. Ricette tradizionali del Vallo di Diano*, 2006, pp. 9-16; A. TORTORELLA, *A l'us' andīcu*, cit., p. 210; V. MACCHIA, *La festa del SS. Crocifisso di Brienza...*, cit., 2014, pp. 5-6).

⁸⁶ A. TORTORELLA, *A l'us' andīcu*, cit., pp. 197; 203, in particolare vedi note nn. 126; 127; 128; 146; 147; G. BARRA, *Magia, fatture e pozioni*, cit., pp. 23-24; G. BARRA, *La morte nelle credenze popolari*, in «Il Saggio», a. XIV (2009), n. 159, p. 32».

⁸⁷ A distrarre poi in massa la gente pensano con una certa frequenza le feste religiose con la banda, la processione accompagnate da lunghe e fragorose batterie le zaganelle e castagnole dei romani, i fuochi a notte inoltrata "*lu sparō*" [...]. Le vistose manifestazioni di culto, al solito quasi del tutto esteriori, o "magiche" come i rumorosi pellegrinaggi alla «Madonna Nera» di Viggiano "*la Marōnna rō Vōggianō*" e specialmente a quella di Novi Velia "*la Marōnna rō lo Mōntō*", fatti in gran parte a piedi e per via tutt'altro che comode. Del resto si sa che bisogna pur uscire dalle angustie della monotona e faticosa grama vita di tutti i giorni [...]. Particolarmente affollata e fragorosa è la processione del Santo, che si svolge in due o tre tempi nell'ultimo sabato e successiva domenica di giugno ai Cappuccini, in campagna, e in paese [...] (cf. E. VUOLO, cit., p. 13; 18-20). Per voto in onore di Sant'Antonio si usa vestire i bambini (talvolta, specialmente un tempo, anche le ragazze) con l'abito francescano, che poi, quando viene smesso, è consacrato al santo [...]. Numerose cérie, costruzioni di ceri dipinti e infiorati, legati tra loro da nastri variopinti alla struttura lignea, vengono portate sulla testa dalle donne e dalla ragazze con cui ci si dà il cambio, accompagnati da suonatori di zampogne "*zampognō*" e ceramiche "*ciaramēddō*" [...]. Si portano in processione agnelli e vitelli adornati di nastri colorati, che poi verranno venduti all'asta per conto del santo [...]. Altre feste sono San Rocco, la Madonna del Carmine e la Madonna del Rosario (cfr. A. TORTORELLA, *A l'us' andīcu*, cit., p. 90).

⁸⁸ La vita del paese era rappresentata in tutta la sua varietà stagionale: a primavera allorché cominciava "la magra" ossia la fame di maggio, dopo l'assottigliamento delle provviste invernali, i contadini si lanciavano con rinnovata energie nel loro lavoro. Poi arrivata l'estate, il lavoro era più alacre e incessante. Di primo mattino le voci animavano le vie del paese confondendosi con l'abbaiare dei cani, il belato delle greggi, il tramestio degli asini in un concerto ormai a tutti familiare. Infine, nei mesi freddi il paese si chiudeva nel suo triste isolamento a causa delle scarse comunicazioni e la vita si rifugiava nelle cucine odorose di stallatico, aglio fritto e di fieno, così il lungo inverno seppelliva le case e i campi e tutto appariva come una inesorabile giornata (cfr. M. DI FIORE, cit., pp. 109-110).

⁸⁹ Montesano ha 4 uffici postali con telegrafo e telefono, l'Ufficio del Registro, una stazione dei Carabinieri e una di Polizia Forestale, una Agenzia del Banco di Napoli e una sola Farmacia, una clinica privata al borgo "Scalo" 10 plessi scolastici, asili d'infanzia, e poi luce elettrica fornita da una centrale idro-elettrica locale della Società Lucana, l'acqua corrente ecc. ecc. (cfr. E. VUOLO, cit., p. 12-14).

⁹⁰ Montesano è un paese ad economia quasi esclusivamente agricola e su un terreno prevalentemente montuoso (cfr. E. VUOLO, cit., p. 15).

⁹¹ L'artigianato è in decadenza, appena sufficiente ai bisogni della comunità (cfr. E. VUOLO, cit., pp. 16-17). La lavorazione di giunchi, canne e legno, Vincenzo Cestari confeziona cestini e recipienti di varie forme e dimensioni, i *cōfani*, a lamina di legno intrecciata; i *fusciēddi*, nei quali si depone in forma sia la ricotta sia il formaggio; le *spasellō* su cui mettere ad asciugare la pasta fatta in casa o a seccare la frutta. E ancora *vardō* e *guarnimēnti*, basti e accessori di cuoio per bardare gli animali da soma sono preparati da Carmine Supino, così come i nastri, i pennacchi e i sonagli per abbellire i cavalli. La lavorazione del legno fornisce recipienti adatti a contenere liquidi come le *galētte*, i *varliri*, i *iascarieddi*, botti e tini per la vinificazione, cucchiai, forchettoni e *pisasalō* che Michele Grieco mantiene in vita a Montesano; mentre, a Tardiano è Raffaele Dacunti. Infine la preparazioni dei *cfrīi*, che negli altri paesi del Vallo si dicono *cinti*, era opera di Antero Matteo (cfr. A. TORTORELLA, *A l'us' andīcu*, cit., p. 238, in particolare vedi nota n. 187).

⁹² Neutro. Dal latino vuol dire servizio, funzione, impiego (cfr. L. CASTGLIONI e S. MARIOTTI, *Vocabolario della lingua latina (IL)*, 1986, p. 904).

⁹³ Mt 25, 14-30.

Arti di mani buone a tutto. Opere di chi s'industria, estate e inverno, facendo della strada la sua bottega o del suo laboratorio un crocevia di incontri per avventori, che vanno e vengono. Strumenti abituali nelle mani di negozianti quanto di artigiani, che offrono la loro abilità per case, mercati⁹⁴ e fiere⁹⁵, un tempo frequenti e oggi in fase di declino. L'ombrelloiaio ("u mbròllarò"), l'arrotino ("ammola fuorfòcò"), l'impagliatore di sedie ("u seggiarò"), il fabbro e maniscalco ("u furgiarò"), il calzolaio ("u scarparò"), il falegname ("u falignamò") il lanaiolo ("u lanaiuolo") e il venditore di robe diverse ("u pòzzarò o 'u piattarò"). Ogni mestiere ha i suoi strumenti, si diceva in tempi passati, ed è un principio tutt'oggi valido in uno spazio di lavoro in cui gli attrezzi avevano e hanno il loro precipuo valore e senso. L'ago alla ricamatrice, la mòla all'arrotino, la forgia al fabbro, il deschetto ("u bancariéddò") al calzolaio. Vecchi mestieri e migrazioni stagionali scomparsi; così com'è scomparso il carbonaio ("u craunarò")⁹⁶, e tanti altri ancora. È questo il poema degli umili, che Davide Maria Turolfo⁹⁷ nella postfazione de "Le poesie e prose scelte", descrive come coloro che portano sulle proprie spalle il carico dei valori: come il vignaiolo nella gerla⁹⁸ porta il carico delle sue uve⁹⁹. È incredibile, ma vera, la falcidia che la trasformazione del nostro vivere ha inflitto a tante oneste occupazioni, amputando la civiltà delle mani laboriose. Non sempre è da rimpiangere, ma le innovazioni hanno

⁹⁴ A Montesano il mercato settimanale si tiene ogni mercoledì e tratta generi diversi (cfr. Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Salerno (a cura), *Calendario provinciale Fiere e Mercati*, dattiloscritto, A. 1983, p. 6); dal 1985 a tutt'oggi il mercato settimanale è invariato al mercoledì nel capoluogo e ogni ultima domenica del mese di tiene anche nella borgata scalo (cfr. *Calendario provinciale Fiere e Mercati*, cit., p. 7).

⁹⁵ A Montesano si tengono le seguenti fiere: di San Vincenzo (30 aprile) del Carmine (17 luglio) e della Madonna di Loreto (07 settembre) tutte e tre trattano di bestiame e generi diversi (cfr. *Calendario provinciale Fiere e Mercati*, cit., p. 6).

⁹⁶ A fare il carbonaio si cominciava presto, a 11 o 12 anni, come garzone al seguito della squadra (6-7 uomini) che partiva per la campagna annuale. Qualcuno si portava la famiglia: le donne preparavano da mangiare e trasferivano la legna a spalla dai punti di taglio allo spiazzo in cui sarebbe sorto la carbonaia "catuozzò" e poi trasportavano, sempre a spalla, i sacchi di carbone a valle. Nel bosco non c'erano costruzioni, si viveva in minuscole capanne di legno e frasche, risparmiando su tutto, mangiando polenta e formaggio o minestra di lardo per non sprecare soldi preziosi da riportare a casa. Una volta montata la capanna, i carbonai liberavano lo spiazzo destinato alla carbonaia di sassi e radici, e innalzavano al centro della spianata, un po' convessa per eliminare l'acqua, un palo di diversi metri di altezza. A questo punto la legna tagliata lungo le pendici del bosco doveva essere portata sullo spiazzo a spalla, con l'aiuto di rami biforcuti e sistemata in verticale attorno al palo, in un equilibrio da manuale. Occorreva una settimana per "vestire" la carbonaia: innanzitutto, la legna più consistente andava tagliata e incastrata su più strati sovrapposti, a formare un blocco compatto e senza spiragli; quindi si utilizzavano prima i pezzi più sottili, seguiti da foglia e fieno, per preparare la "vestina" della carbonaia. Con i rametti più piccoli si formava un cerchio alla base della catasta e con la terra si ricopriva il tutto. Tolto il palo centrale, se il lavoro era stato fatto a regola d'arte, tutti i legni rimanevano al loro posto, sostenendosi a vicenda, e la carbonaia era pronta per cuocere. Gettati dei tizzoni ardenti nel foro lasciato libero dal palo, il processo di combustione aveva inizio, e poteva durare dai sei ai nove giorni. Durante il processo occorreva dare periodicamente aria alla parte interna della carbonaia praticando dei fori nella copertura, e sopperire con piccoli ciocchi ai vuoti causati dal prosciugamento della legna. Tali procedimenti dovevano avvenire ad intervalli regolari di 4/5 ore, durante il giorno e la notte, ed erano dette: boccole di fumatura o spia. Terminata la carbonizzazione, il cumulo veniva aperto a palate con delicatezza, per cercare di separare la terra dai pezzi di carbone che dovevano essere il più possibile integri, per aumentarne il valore. Lasciato raffreddare completamente il carbone, esso veniva insaccato e trasportato verso le piazze di mercato per essere venduto. Il carbone era pagato a peso, ma bisogna tener presente che per produrre 15 quintali ne occorrevano ben 100 di legna (cfr. A. ARPO (a cura), *Vecchi mestieri*, Confartigianato, 2014). L'acquisto dei boschi e la produzione del carbone vegetale viene fatto normalmente ed il pagamento è rateizzato. Nella vendita dei boschi appartenenti a privati si segue la stessa procedura adottata dagli enti pubblici, [...], ma la vendita ha luogo anche col sistema della trattativa privata. La lavorazione del carbone è fatta generalmente a cottimo. Il cottimo come per la lavorazione delle traversine per uso ferroviario, è affidato ad un gruppo di persone, la Compagnia [...]. La vendita avviene normalmente a quintali e il pagamento alla consegna [...] (cfr. *Raccolta degli usi e delle consuetudini commerciali ed agrarie della Provincia di Salerno ...*, cit., cap. IX, p. 1). In generale quasi tutti i Comuni montani della Provincia, dispongono di un demanio comunale su cui le rispettive cittadinanza esercitano il diritto di legnatico, di pascolo, di abbeverata e transito. Il diritto di legnatico consiste nella facoltà di poter raccogliere legna secca nel demanio (cfr. *Raccolta degli usi e delle consuetudini commerciali ed agrarie della Provincia di Salerno ...*, cit., cap. XV, p.1).

⁹⁷ Al secolo Giuseppe (1916-1992). È stato un religioso e poeta italiano dell'Ordine dei servi di Maria, e ritenuto uno dei più rappresentativi esponenti di un cambiamento del cattolicesimo nella seconda metà del '900, il che gli è valso il titolo di "coscienza inquieta della Chiesa".

⁹⁸ Corbello = "cupieddò".

⁹⁹ A. ZANZOTTO, Milano 1999.

liberato gli uomini e le donne dalla rude fatica cui dovevano applicarsi. Eppure, il caricare anonimo della lavatrice domestica non ha nulla a che vedere col ciarlare delle lavandaie alla fontana della “Pila”.

Vera opportunità di socialità. O con le mani rosse e grosse delle donne di altri tempi o con le schiene piegate ad angolo retto di certi contadini, bastonati dall’artrosi. È così per tanti mestieri di artigiani rurali o urbani e di infimi commerci, che ruotavano intorno alle cantine o alle piazze, offrendo, secondo la stagione, piccoli ma significativi prodotti, come: il sorbetto¹⁰⁰, le nocciole “l’antridò” infilate a mo’ di collana e il torrone (“*ò cupetò o turronò*”).

Le opportunità di sopravvivenza erano anche scuola d’ingegnosità per schiere di successori, che avrebbero ricevuto in dote il fervore creativo degli attuali imprenditori, capaci di straordinarie innovazioni. Schiere di lavoratori, artigiani, massari¹⁰¹ e pastori a formare l’universo dei lavori e dei valori nella società prima dell’industria.

Quella stessa che non fu per nulla tenera verso quanti tentavano di uscire dalle durezze della vita contadina la cui unica chance era data dall’emigrazione¹⁰² permanente, dapprima

¹⁰⁰ Prodotto con la neve, che esperti ammassatori avevano raccolto e ammassata nella invernata, all’interno di profonde buche, dette “Neviere”. Ma la neve era utilizzata anche per la cura di alcune malattie (cfr. ACMsM, *Registro Delibere Giunta Comunale, settembre 1912-Giugno 1925*, in particolare la D.G. del 23 gennaio 1914, 3 proposta).

¹⁰¹ Nella zona della Valle di Tegiano occorre distinguere l’industria dei bovini e dei suini da quella dei caprini e ovini, che si svolge specialmente nei Comuni a monte, come Monte San Giacomo. In particolare va constatato che nella colonia con casa colonica a con bestiame (bovini e suini) questo appartiene al proprietario. All’atto della consegna viene fatta la stima di esso. Il prodotto e l’incremento della carne, se ve ne è, vengono divisi a metà. Può darsi il caso che il bestiame non sia nutrito coi prodotti del fondo e allora, se il proprietario del bestiame contribuisce all’alimentazione, gli utili si dividono, se invece, l’alimentazione è a totale carico del colono, gli utili spettano per due terzi al colono e un terzo al proprietario. Le tasse di assicurazione contro la mortalità, le spese pel veterinario e medicinali si dividono per metà o per due terzi e un terzo a seconda della ripartizione degli utili. Per l’allevamento degli ovini o vi è mezzadria a capitale in cui il mezzadro è obbligato a rispondere del capitale, dividono a metà perdite e guadagni, oppure a capo salvo in cui il mezzadro è obbligato a restituire un certo numero di ovini pari a quello consegnatogli [...]. Qualche volta il gregge è affidato al pastore, il quale dovrà consegnare come canone un certo quantitativo di formaggio, rimanendo a suo carico tutte le spese e a suo beneficio tutti gli utili. Nei comuni più a monte in cui prevale l’industria del bestiame caprino, specialmente la pastorizia, viene dato a soccida. Contrariamente a quanto, però, stabilito dagli artt. 1665 e ss del C.C., la soccida classica ha luogo alle condizioni solite [...]. Gli “annutoli” maschi vengono venduti nell’azienda, per macello. Le femmine, eccettuate quelle provenienti da soggetti scadenti, all’età di uno o due anni, dopo aver subita la infezione del “barone”, spontanea o provocata, vengono destinate all’allevamento [...]. Il latte ordinariamente è venduto ai caseifici, che provvedono alla raccolta delle diverse partite impegnate che vengono pagate a fine mese, salvo conteggio di eventuali anticipi [...]. Se la vacca è acquistata dal proprietario il latte di spettanza del colono, il vitello o la vitella è del proprietario. Così pure la eventuale perdita è ripartita per un terzo al proprietario e per due terzi al colono. Qualora il vitello o la vitella venga allevato è anche valutato il valore attribuitogli verrà, all’atto della vendita, attribuito al proprietario e il dippiù ripartito per un terzo al proprietario e due terzi al colono [...]. La vendita ha luogo pure nella masseria, nella stalla del produttore, nel modo stesso con cui si contratta in fiera. Il venditore conduce poi il bestiame alla stazione ferroviaria più vicina nel giorno indicato dal compratore, il quale, se è persona conosciuta e solvibile, può usufruire anche di una dilazione di pagamento. Il venditore paga da 5 a 10 lire di mediazione per i bovini e per ogni capo. Per altre specie di bestiame la mediazione è a convenirsi. Nessuna garanzia è data al venditore dopo la messa in vagone del bestiame (cfr. *Raccolta degli usi e delle consuetudini commerciali ed agrarie della Provincia di Salerno...*, cit., cap. I, pp. 4-7). Il demanio comunale prevedeva tra i diritti anche quello di pascolo, dato abitualmente “a fida”. Il diritto di fida è pagato al Comune per un tanto a capo pascolante ed è corrisposto dai proprietari del bestiame o a metà col mezzadro (cfr. *Raccolta degli usi e delle consuetudini commerciali ed agrarie della Provincia di Salerno...*, cit., cap. XV, p. 1).

¹⁰² Dopo aver assistito alla emigrazione italiana della seconda metà (secondo quarto) dell’Ottocento, agli inizi del nuovo secolo il Parlamento italiano, a fronte di una situazione non più controllabile per il caotico disordinato esodo di migliaia di concittadini approvò una legge di disciplina dell’emigrazione, con la quale intese essenzialmente creare gli strumenti idonei per la protezione e tutela degli stessi emigranti (Lg. n. 23 del 31 gennaio 1901, cfr. G.U. del Regno n. 29 (1901). Tutti i provvedimenti contenuti nella detta legge sortirono l’effetto di incrementare il fenomeno migratorio, che già di per sé era più che rilevante, sicché nei primi anni del Novecento si ebbe un incremento delle partenze. Sin dalla fine degli anni Quaranta, l’emigrazione andava sempre più assumendo aspetti inquietanti. La stessa politica governativa ne incentivava i flussi per calcoli speculativi che riflettevano la necessità di sfoltire l’enorme schiera dei disoccupati in Patria e di allentare la tensione sociale. Sicché una serie di convenzioni bilaterali tra il nostro Paese e gli Stati europei, consentì una migliore programmazione e disciplina del fenomeno. A caratterizzare il fenomeno nel secondo dopoguerra furono alcuni aspetti tipici, quali la composizione essenzialmente maschile dei flussi, col conseguente permanere dei familiari nel paese di origine; la temporaneità della permanenza all’estero; la destinazione lavorativa in settori prevalentemente extra agricoli e a base fortemente industrializzata (cfr. A. LA GRECA, *Ceraso*, cit., pp. 94; 108; D. CHIEFFALLO, *Aspetti di vita sociale ed economia*, cit., p. 142).

verso l'America del Sud¹⁰³ e in particolare verso il Venezuela¹⁰⁴, l'Argentina e il Brasile e poi, nei primi anni del Novecento, verso l'America del Nord¹⁰⁵, caratterizzata da una economia in piena espansione.

Infine, verso i Paesi europei e dell'Italia settentrionale. Per questa via un grande patrimonio di esperienze è andato sedimentandosi all'estero, arricchendo non poco le altre culture, che tanta riconoscenza hanno verso l'Italia e gli italiani¹⁰⁶.

Il mondo va cancellando mestieri e parole, sapori e saperi, lasciando nel cielo della memoria una lunga scia di sentimenti¹⁰⁷. Di tanti gesti e fatiche immemorabili, talvolta nel presente pare di raccogliere un eco, che viene da infinite distanze sociali. Lacerti d'altri tempi¹⁰⁸, incarnati in uomini e donne venuti dai villaggi e dai monti prossimi alle terre lontane della valle¹⁰⁹.

Chi per età ha conosciuto il passaggio dalla società rurale¹¹⁰ a quella industriale e postindustriale ha la possibilità di tracciare un onesto bilancio di ciò che si è perso sia nelle forme ma soprattutto nei valori, perché il mestiere è un valore civile e religioso.

¹⁰³ G. FLORENZANO, *Della emigrazione italiana in America*, G. D'AMICO (a cura), rist. riv. dell'edizione del 1874, 2000; D. CHIEFFALLO, *Aspetti di vita sociale ed economia*, cit., p. 132).

¹⁰⁴ Filippo Gagliardi è una figura imprescindibile per la questione della emigrazione italiana verso l'America del Sud. Imprenditore e benefattore. Don Felipe, famoso magnate italo-venezuelano, nato a Montesano sulla Marcellana (Sa) nel 1912, primo di dieci figli, da una famiglia di modestissime origini (il padre era mugnaio e la madre casalinga). Nel 1927, emigrò in Venezuela in cerca di fortuna, recandosi a Caracas (nel gergo montesanesino la capitale era detta: Caraca) presso un parente imprenditore, ma presto ebbe dissidi con lui e rientrò in Italia a Montesano. Qui però resistette per breve tempo e ripartì ancora una volta per Caracas, ove riuscì - grazie alle sue capacità - a costruirsi un ingente patrimonio: entrato nel settore delle costruzioni, cominciò a guadagnare, si mise in proprio e in pochi anni divenne uno degli uomini più ricchi del paese. A questo punto si circondò di una pletera imponente, per lo più di conterranei, parenti e amici. Dal giugno all'ottobre del 1954, rientrò a Montesano, elargendo in tale occasione notevoli somme ai bisognosi, mutui a ben 55 Comuni della provincia e 105 case per i poveri del suo paese, facendo altresì eseguire importanti edifici pubblici (la Caserma dei Carabinieri, la chiesa di Sant'Anna in stile gotico revival e l'acquedotto comunale), tutto a sue spese. Dimostrava così che le ricchezze possedute erano a disposizione di tutti: non solo della sua famiglia (nove tra fratelli e sorelle oltre ai nipoti e al padre), ma di quanti ne avessero bisogno, anche all'infuori di Montesano (tra tutte, ricordiamo la donazione di 25milioni di lire per gli alluvionati del Polesine nel 1953, e di 100.000 \$ per quelli di Salerno nel 1954). Tornato in America, cominciò ad attuare nuovi progetti ancor più grandiosi dei precedenti, a Caracas e in tutto il Venezuela. Gli anni d'oro del Gagliardi sono tra il 1954 e il 1958. Purtroppo tutto si arrestò improvvisamente, alla caduta del dittatore venezuelano Marcos Pérez Jiménez, suo protettore ed amico, rovesciato a furore di popolo. Gagliardi fu costretto ai primi del 1958, a fuggire a causa della rivoluzione locale, trattenendosi in Italia fino al luglio del 1967. Tornato nuovamente in Venezuela, trovò tutto mutato e non riuscì a riprodurre la situazione precedente. Ebbe le chiavi della città di Filadelfia e fu insignito della Stella d'Italia al Valore Civile. Morì giovane nel 1967, ed è stato seppellito nella cappella di famiglia a Montesano sulla Marcellana. A 40 anni dalla morte, nel 2008, è stato istituito il premio "Filippo Gagliardi", che fin da subito e poche edizioni ha riscosso interesse e successo crescenti (cfr. F. DE MARTINO, *La Repubblica dei Gigli Bianchi*, 1995; G. AROMANDO, *Filippo Gagliardi. Il povero emigrante tornato miliardario* in "Il Saggio, A. XVII, n. 199 (2012) », p. 37).

¹⁰⁵ Nella lingua locale gli anziani pronunciavano Niorck = New York (vedi Vuolo).

¹⁰⁶ T. MARRONE, *Ellis Island, quando gli indesiderati eravamo noi, il museo dell'emigrazione a New York*, in «Il Mattino, A. CXXXIII (2015) n. 140», p. 18.

¹⁰⁷ Le olive raccolte vengono molite dai proprietari. La raccolta viene effettuata dai fittuari direttamente o da avventizi per conto dei proprietari. Le olive vengono consegnate nei depositi del proprietario ed il compenso per il lavoro di raccolta agli avventizi viene corrisposto a giornata o con la compartecipazione di un terzo o di un quarto del prodotto. La misura di capacità adottata per la raccolta è il tomolo pari a 40 kg. La lavorazione viene eseguita dai conduttori stessi o dai frantoinai negli oleifici di terzi. Per la lavorazione si dà un compenso in danaro per ogni tomolo di olive, oppure una percentuale di ½ litro di olio per ogni tomolo; oppure si dà l'olio che si può ricavare dalla sanza. Nella lavorazione per conto terzi la sanza resta di proprietà dell'esercente il frantoio. Abitualmente, l'olio si comincia a vendere da febbraio in poi. La misura locale adottata è la pesa di litri 20 circa oppure lo staio pari a 10 litri circa[...]. La sanza viene abitualmente venduta a mezzo di mediatori a quintali. La mediazione è compresa nel prezzo pattuito. La consegna è fatta dal venditore allo scalo ferroviario[...] (cfr. *Raccolta degli usi e delle consuetudini commerciali ed agrarie della Provincia di Salerno...*, cit., cap. II, p. 39).

¹⁰⁸ cfr. A. TORTORELLA, *A l'us' andicu.*, cit., p. 30, in particolare vedi nota 11.

¹⁰⁹ *Napoli-Firenze e ritorno. Costumi popolari del Regno di Napoli nelle Collezioni Borboniche e Lorenensi*, 1991, pp. 41-60; A. TORTORELLA, *Il Settecento. Le gouaches dei regi disegnatori*, in «Il costume delle donne di Polla nel Vallo di Diano, vol. I Coordinate culturali» 2008, pp. 25-28; A. TORTORELLA, *Sul costume antico nel Vallo di Diano*, in «Le antiche vestiture del Vallo di Diano», cit., pp. 23-31.

¹¹⁰ D. CHIEFFALLO, *Aspetti di vita sociale ed economica*, cit., pp. 109-113.



Chi ha un mestiere, ha un granaio. Il mestiere è un'arte eterna, che dona libertà mentre sollecita a scoprire sempre vie nuove per una intelligenza creativa. Nelle vecchie e sbiadite immagini dei mestieri di un tempo c'è sempre una moltitudine di gente, di uomini e donne, che nell'umiltà del loro vivere, in giorni pienamente misurati, seppero conservare la loro propria dignità di persone affidandosi alla sola volontà di capire e di agire.

Tutto è affidato al nostro ricordo, tanto da divenirne parte importante, dolorosa e orgogliosa della nostra Storia. Cronache della fatica di andare avanti secondo civiltà¹¹¹.

Anche dal punto di vista linguistico, il Vallo di Diano è un'area "quasi" inesplorata, che non manca di accostamenti al gruppo calabrolucano, corrispondente alla *Regio tertia* augustea, una linea che accomuna molte caratteristiche dei dialetti del profondo Mezzogiorno, come sostiene Antonio Tortorella¹¹².

A oggi, mancano monografie di dialettologia, che descrivono in maniera dettagliata e completa anche una singola varietà dialettale.

Timidi approcci scientifici, limitati a piccole zone, iniziano a far capolino sugli scaffali bibliotecari e tra i libri dei dipartimenti etnografici. I diversi dialetti del Vallo sono il più delle volte accomunati al siciliano, al pugliese, al sardo e ai dialetti italo greci, per il passaggio della doppia consonante "ll" a suono cacuminale "dd".

L'area valliva in questione è conosciuta in letteratura dialettologica col nome di "area Lausberg"¹¹³ e solo di recente il Vallo ha trovato un riconoscimento della sua ricchezza tipologica dialettale in riferimento ai diversi sistemi vocali¹¹⁴ (Figure 1 e 2).

¹¹¹ U. BERNARDI, *La musica dei mestieri*, cit., p. 29.

¹¹² A. TORTORELLA, *A l'us' andicu*, cit., pp. 297-30, in particolare vedi nota 232; A. TORTORELLA, *Il dialetto*, in «In Sala, guida storico artistica etnografica» 2010, p. 249.

¹¹³ La zona fu studiata per la prima volta nel 1939, dal linguista H. Lausberg, il quale avvertì da subito le diversità linguistiche presenti al suo interno. Con il passare degli anni sempre più dialettologi hanno intrapreso lunghi studi su questa zona, che geograficamente si estende dalla Lucania meridionale alla Calabria settentrionale. In questa zona esistono e si compenetrano molte parlate che nonostante discendano tutte dal latino volgare, presentano sistemi vocalici molto differenti l'uno dall'altro. Si tratta di un insieme di parlate romanze internamente assai diversificate e suddivise in due sezioni, definite dal Lausberg *Mittelzone* e *Zwischenzone* (cfr. *La metafonìa nei dialetti dell'area Lausberg: un'introspezione sulla natura della sillaba*, di L. ROMITO, V. GALATÁ, R. LIO, F. STILLO, Dipartimento di Linguistica – Laboratorio di Fonetica, Università della Calabria, 2006, pp. 1-30).

¹¹⁴ F. CANGEMI, *Vocalismi tonici nel Vallo di Diano*, in «Quaderni del Centro Studi e Ricerche del Vallo di Diano "P. Laveglia"», n. 10 (2011), 2011», pp. 8-9.

Nel linguaggio familiare, essendo la gente di campagna priva di un vasto patrimonio linguistico, era sovente utilizzare i proverbi o i modi di dire¹¹⁵, che Tullio De Mauro chiama: “patrimonio popolare”¹¹⁶.

Il dialetto dei montesanesi (“*i Munteòsanisò*”), stando a Emilio Vuolo (1959) rientra nel gruppo dialettale napoletano-salernitano, se pur con peculiarità e non senza tratti lessicali e fonetici affini a quelli dei vicini paesi lucani con i quali Montesano condivide tanta parte della sua Storia e della sua attività commerciale.

Differenze linguistiche appaiono marcate nei diversi strati sociali oltre che, fra le stesse contrade e più in particolare con Arenabianca.

Nessuna inflessione peculiare della voce «o cantilena» sul tipo di quelle esistenti in tanti altri dialetti si avverte nella parlata ordinaria se non fosse per il tono più cupo e discontinuo; mentre, una pronuncia più strascicata è riscontrabile nelle campagne¹¹⁷.

Un tratto fonetico importante, che differenzia il capoluogo dalle altre contrade e da quella di Arenabianca in particolare, è dato dalla “s” davanti ad altra consonante, tanto da prendere un suono prepalatale quasi vicino ai romani o ai toscani (š=sc), anche se questo è un fenomeno esteso a buona parte della Campania¹¹⁸.

Il sistema vocalico (derivato dal latino volgare) è costituito da nove suoni, come dimostrano i dialetti parlati nella Valle, e più precisamente a Polla, Sant’Arsenio, San Pietro al Tanagro, Montesano sulla Marcellana, Buonabitacolo, Sassano, Sanza e Padula.

A Sala Consilina, invece, è in uso il sistema siciliano e a Teggiano, Caggiano, Pertosa e Petina, il dialetto ha un suono largo. Restando a Montesano, le vocali finali non si conservano sia perché vi è stato per il passato e vi è tutt’oggi una parlata “stretta” da parte degli anziani, che consente di rintracciare, con più facilità, la purezza della lingua parlata.

Inoltre, qui, la lingua parlata ha preservato tutte quelle caratteristiche proprie conservandola da ogni possibile contaminazione, di cui il territorio, necessariamente si è arricchito.

Pertanto, si possiede la “u” davanti alle consonanti velari e labiovelari e davanti alle vocali¹¹⁹ e la vocale di suono indistinto “ò” non compare come innovazione¹²⁰.

G.A.

¹¹⁵ Tramandati oralmente da una generazione all’altra (era l’anziano a trasmettere ai giovani quanto egli stesso aveva appreso da altri anziani vissuti prima di lui (cfr. *Il culto della famiglia e della casa contadina*, cit., p.21).

¹¹⁶ Prefazione, in *Proverbi e canti popolari santarsenesi*, di G. AMABILE, 1982, p. 7.

¹¹⁷ E. VUOLO, cit., p. 27.

¹¹⁸ Ibid. pp. 28-40.

¹¹⁹ A. TORTORELLA, *A l’us’ andìcu.*, cit., pp. 207- 306, in particolare vedi nota n. 232; 233; 234; 235; 236; 238. Un esempio di dialetto parlato a Montesano è dato dalla traduzione trascritta da Peppino Vuolo del saggio del Decamerone, di Giovanni Boccaccio, Novella IX della Giornata I e raccolta dalla voce di Nicola e Caterina Calabria di Tardiano (cfr. A. TORTORELLA, *A l’us’ andìcu.*, cit., p.334).

¹²⁰ A. TORTORELLA, *Il dialetto*, in «In Sala, cit.», p. 249.

Il progetto di catalogazione e le sue fasi

«Il momento in cui la catalogazione del patrimonio ha cominciato a trasformarsi - da opzione amministrativa di tutela con certe necessarie implicazioni culturali, quale essenzialmente era in operazione principalmente culturale tale da incidere decisamente anche sulla prassi amministrativa, è stato anche il momento della flagrante commisurazione [...], con quel patrimonio in generale, ma in maniera più macroscopica nei confronti delle testimonianze delle culture cosiddette subalterne»¹²¹.

Con questa affermazione, l'allora direttore dell'Istituto Centrale per il Catalogo e la Documentazione (d'ora in poi ICCD) Oreste Ferrari, nella sua introduzione al manuale *"Ricerca e Catalogazione della Cultura popolare"* (Roma 1978), poneva in giusta luce la necessità di una consapevolezza storico-critica verso quel settore, che ancora oggi, a distanza di così tanto tempo, è definito "delle culture subalterne" riguardo al quale la successiva attenzione dimostrata attraverso il concreto lavoro di catalogazione ha contribuito a rendere superato nella definizione medesima.

I termini di "cultura egemone" e di "cultura subalterna", di cultura primaria e secondaria, riflettendo precise posizioni ideologiche, così come il termine di folklore¹²², piuttosto riduttivo nella sua accezione e spesso connotato di valenze negative come folklorico o folkloristico (che in forma estensiva e anche spregiativa vuol dire: aspetto pittoresco di una situazione, di un ambiente, - cfr. T. DEMAURO, Dizionario italiano dalla A alla Z), ha fatto superare perplessità e luoghi comuni.

Al fine di evitare le facili connotazioni, l'istituto museale cittadino ha ritenuto urgente, oltre che necessario, avviare una nuova e più articolata fase di catalogazione, senza nulla togliere a quella precedentemente svolta negli anni immediatamente a ridosso della sua istituzione. Questa campagna di catalogazione è stata preceduta dalla ricerca storica, documentale e filologica volta a una migliore ricostruzione dell'identità storica e culturale, giuridica e conservativa dei materiali a partire dal loro uso prima ancora che dalla loro musealizzazione. Ogni fase del progetto¹²³ ha richiesto particolari attenzioni da parte dell'equipe di schedatori e fotografi¹²⁴. Tale campagna è stata propedeutica alla catalogazione informatizzata, sostanziando di contenuti la stessa schedatura.

¹²¹ M. L. POLICHETTI, *Presentazione*, in «Strutturazione dati schede di catalogo BDM», Roma 2000, ICCD.

¹²² Dall'inglese=folk-lore, composto di folk "popolo" e lore "sapere" e indica lo studio delle tradizioni popolari o il complesso delle tradizioni e degli usi popolari di una regione, di una nazione, di un popolo (cfr. T. DE MAURO, Dizionario italiano dalla A alla Z).

¹²³ *"Dal Catalogo alla Storia"*. Adesione del Comune di Montesano sulla Marcellana/Museo Civico Etnoantropologico all'Avviso pubblico per l'accesso ai contributi a sostegno degli interventi e delle attività finalizzati allo sviluppo e valorizzazione dei Musei e delle raccolte di Ente Locale e di Interesse Locale L.R. 12/2005-rettificata D.D. n. 476 del 31/12/2013. D.D. 27 del 20/01/2014, emesso dalla Giunta Regionale della Campania UOD/4 *"Promozione e Valorizzazione Musei e Biblioteche"*.

¹²⁴ L'equipe è stata così composta: ideatore, resp. del progetto e verificatore scientifico: prof. Giuseppe Aromando (direttore museo civico etnoantropologico). Schedatura, elaborazione e informatizzazione: prof. Rosario Petrosino (direttore mu.di.f), dott. Francesco Petrosino, società il didrammo. Ricerca e documentazione: dott.sse Maria De Vita e Marianna De Nigris, ass.ne agape. Gerenze fotografiche: dott. Francesco Coiro.

Infatti, ogni singolo pezzo è stato studiato sistematicamente e la scheda di catalogo in formato cartaceo è oggi, affiancata da altrettanta e identica scheda informatizzata.

Gli oggetti presi in considerazione sono stati interpretati in funzione del loro contesto culturale e di produzione, che sarà ancor più leggibile nel prossimo allestimento museale. Tale attività di catalogazione ha previsto anche l'accreditamento all'ICCD del Comune di Montesano sulla Marcellana/Museo Civico Etnoantropologico, quale Ente Schedatore¹²⁵.

Infatti, la campagna di catalogazione si è avvalsa della piattaforma digitale SIGECweb¹²⁶ del Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo (MiBACT), la stessa che ospita nella loro interezza quantitativa e qualitativa le cinquecento schede di catalogo¹²⁷.

Infine, a ogni pezzo schedato corrisponde una foto, non quale elemento di corredo ma quale parte integrante delle informazioni.

La campagna fotografica ha avuto inizio ancor prima di quella documentale attraverso il software dedicato, che solo all'atto conclusivo è stato collegato alle rispettive schede, come indicato nella Normativa ICCD per le Acquisizioni Digitale delle Immagini Fotografiche (Roma 1998).

Per catalogare i beni del museo si è utilizzato il tracciato della Scheda Ministeriale Beni Demoetnoantropologici materiali (BDM)¹²⁸, già Folklore oggetti (FKO)¹²⁹.

¹²⁵ Nota, del MiBACT, Soprintendenza per i Beni Storici, Artistici ed Etnoantropologici per le Province di Salerno e Avellino, prot. n. 2898 cl. 13.13.04/1 del 22 ottobre 2014 e Nota, del MiBACT-IC-CD SG10 0002785 30/10/2014, Cl. 34.07.31/12.2, indirizzate al Direttore del Museo Civico Etnoantropologico di Montesano sulla Marcellana (Sa).

¹²⁶ Sistema Informativo Generale del Catalogo, è stato realizzato con l'obiettivo di unificare e ottimizzare i processi connessi alla catalogazione del patrimonio culturale, assicurando, grazie al controllo delle procedure applicate, la qualità dei dati prodotti e la loro rispondenza agli standard nazionali; l'omogeneità delle informazioni è, infatti, il presupposto indispensabile per la loro immediata disponibilità, il corretto utilizzo e la condivisione

¹²⁷ Nota, del MiBACT, Soprintendenza per i Beni Storici, Artistici ed Etnoantropologici per le Province di Salerno e Avellino, prot. n. 3270 cl. 34.07.31/29 del 24 novembre 2014 e Nota, del MiBACT-IC-CD SG10 0003200 01/12/2014, Cl. 34.07.31/1.15. Indirizzate al Direttore del Museo Civico Etnoantropologico di Montesano sulla Marcellana (Sa).

¹²⁸ M. L. POLICHETTI, *Prefazione*, -in *Struttura dei dati delle schede di catalogo BDM*, ICCD Roma, 2000.

¹²⁹ *Ibid.*

Fondamenti legislativi e didattica museale

Per quanto riguarda la funzione sociale ed educativa propria del museo, espressa attraverso il quadro della valorizzazione del patrimonio museale locale, essa ha avuto avvio a partire dagli anni Novanta (seconda metà) del XX secolo, con la Legge Ronchey n.4 del 1993 e la successiva n. 85 del 1995, godendo di tutti quei servizi, che hanno e che continuano a dare ai musei in genere e a quelli demoetnoantropologici in particolare, un volto avvincente e seducente per quanto concerne le visite sempre più confortevoli, rese gradevoli da tutta quella serie di innovazioni apportate dalla pratica del buon senso prima che da quella giuridico-amministrativa¹³⁰. Dal 2004, con il D.lgs. 42/2004¹³¹, fermo restando il D. lgs. n. 490/1999, il concetto di bene culturale, in relazione alle peculiarità antropologiche, proprie sotto la spinta dell'interesse manifestato per i beni demoetnoantropologici dal mondo accademico fin dal 1998, allorquando si provvede a riconfigurare e qualificare il Ministero cosiddetto "per i Beni e le Attività Culturali"¹³² è andato sempre più crescendo fino a generare musei di tal specie. Così come è stato per il museo in questione, che è chiamato a trovare di giorno in giorno quella capacità e quella volontà di porsi al servizio della comunità, interpretando al meglio l'idea di una istituzione non vocata alla sola custodia, protezione e conservazione ma anche ad abbinare quella fondamentale azione, che è nella valorizzazione e trasmissione della cultura, quale identità propria di un paese e di chi lo abita¹³³.

La patrimonializzazione della cultura e delle classi popolari ha determinato la nascita di musei di ente locale o d'interesse locale, spostando la gestione amministrativa dallo Stato alle Regioni (D.L. n.112/1998)¹³⁴.

Il D. Lgs n. 490/1999, ha conferito alle Soprintendenze la qualifica specifica in merito alla demo-etnoantropologia, favorendo la nascita di veri e propri centri di raccolta prima ancora che di musei di genere, così come è il caso del museo di Montesano sulla Marcellana, che dalla sua istituzione ad oggi, non ha mancato di porre in essere ogni azione politica, economica e finanziaria oltre che culturale, umana e professionale perché esso fosse stato oggetto di progettazione, attenzione e qualificazione, sia da parte dell'ente proprietario con fondi propri di bilancio sia da parte della Regione Campania con fondi afferenti alla L.R. n. 12/2005, come dimostrano le molteplici azioni messe in campo e finanziate col sistema della compartecipazione economica, consentendo, alla direzione museale e all'amministrazione comunale di procedere all'espleta-

¹³⁰ *I musei e l'educazione al patrimonio. Didactica*, Salerno, Arti Grafiche Ldv editore, 2014, p.13.

¹³¹ Recepisce le disposizioni degli articoli 76, 87, 117 e 118 della Costituzione e l'art. 14 della L. 23/08/1988, n. 400. Inoltre, recepisce il d. lgs n. 368, del 20/10/1998, in merito all'istituzione del Ministero per i beni, le attività culturali -e oggi anche del turismo-; la norma dell'art. 11 della Lg 15 marzo 1997, n. 59 e successive modifiche e integrazioni; il d. lgs n. 490, del 29/10/1999, inerente le disposizioni legislative in materia di beni culturali e ambientali l'art. 1 della Lg n. 352, dell'8/10/1997, e l'articolo 10 della L. n. 137, del 6/07/2002. La delibera del Consiglio dei Ministri del 29 settembre 2003, seguita all'acquisizione del parere della Conferenza unificata, istituita ai sensi del d. lgs n. 281, del 28/08/1997, e dopo i pareri delle competenti Commissioni del Senato della Repubblica e della Camera dei Deputati.

¹³² cfr. D. Lgs. n.368, del 20/10/1998 creazione delle Soprintendenze per il patrimonio Demoetnoantropologico.

¹³³ *I musei e l'educazione al patrimonio*, cit., p. 11.

¹³⁴ *Ibid.* p. 13.

mento di diverse azioni, tra cui non ultima, l'abbattimento delle barriere architettoniche¹³⁵ per le persone con ridotta o impedita capacità motoria¹³⁶, mediante l'installazione di una pedana montacarrozze¹³⁷.

Il museo, in quanto testimone vivo del passato culturale e filosofico, prima ancora che culturale e storico, germinato in questo preciso ambito antropico non può essere escluso dalla proposta culturale che la cittadina può e deve offrire alla comunità tutta, così come, non può essere trascurato da una programmazione economico-finanziaria locale, regionale, nazionale ed europea. È dovere dell'amministratore locale della cosa pubblica, manifestare attenzioni per questo museo non perché istituzione autoreferenziale ma perché luogo voluto e sostenuto dai cittadini a cui bisogna essere riconoscenti e grati per essersi, volontariamente, privati degli oggetti in esposizione e non, a cui erano legati perché parte della loro infanzia e del loro vissuto. Questi cittadini, con il loro contributo, superando sensi di possesso e di egoistico godimento hanno irrobustito il valore intrinseco delle cose in nome di un godimento collettivo, offrendo quella straordinaria opportunità di formazione culturale, di cui il museo va sempre più affermandosi in termini di servizi educativi e didattici. Il museo civico, piccolo o grande che sia, è protagonista e artefice di nuove iniziative, ampie e differenziate sia riguardo all'offerta quotidiana, fatta di spunti innovativi e sperimentali sia riguardo all'offerta di nuove opportunità culturali e di educazione museale. Nell'ottica di un museo moderno, il civico sta rispondendo, al meglio delle sue potenzialità, a quella vocazione innata per il pubblico, attraverso una ricerca oculata di attenzioni e servizi. È sempre più concepito come un "servizio", pronto a migliorare la qualità della sua offerta quale contributo essenziale per il miglioramento della qualità di vita di chi vi opera, dei residenti e degli ospiti.

Il museo civico etnoantropologico di Montesano sulla Marcellana (Sa) è uno dei 230¹³⁸ musei campani e come tale vuole continuare a mantenere viva la sua identità prima ancora che, la sua presenza in loco sia come museo di una determinata comunità locale, sia aprendosi alla comunità del Vallo di Diano e delle aree contermini. Infatti, aspira, nel suo piccolo e per quanto gli è proprio, a divenire luogo d'incontro dei territori e delle popolazioni che li abitano. In ultimo, perché il museo possa continuare a vivere è fondamentale che venga percepito da ciascuno e ognuno di noi come qualcosa di proprio, come qualcosa che ci appartiene, nel vero senso della parola. Solo così, il museo potrà generare occasioni e opportunità di sviluppo culturale intra e extra il proprio circoscritto territorio.

¹³⁵ MiBACT, D. M. n. 114, del 16/05/2008-*Linee guida per il superamento delle barriere architettoniche nei luoghi di interesse culturale*.

¹³⁶ L'accessibilità in Italia è sancita nella Carta Costituzionale. La normativa che disciplina l'accessibilità e l'abbattimento delle barriere architettoniche è la Legge 13/89 e successive, che stabilisce i termini e le modalità in cui deve essere garantita l'accessibilità ai vari ambienti, con particolare attenzione ai luoghi pubblici. Il D.M. 236/89, attuativo della Legge in questione, è però molto più preciso nell'identificazione di termini e concetti. Accessibilità, visitabilità e adattabilità: possibilità per le persone con ridotta o impedita capacità motoria di raggiungere l'edificio e le sue singole unità immobiliari e ambientali, di entrarvi agevolmente e di fruire gli spazi e le attrezzature in condizioni di adeguata sicurezza e autonomia. Il Museo deve procedere nel completamento dell'abbattimento delle barriere architettoniche in riferimento a quelle sensoriali.

¹³⁷ Adesione del Comune di Montesano sulla Marcellana/museo civico etnoantropologico all'Avviso pubblico per l'accesso ai contributi a sostegno degli interventi e delle attività finalizzati allo sviluppo e valorizzazione dei Musei e delle raccolte di Ente Locale e di Interesse Locale L.R. 12/2005 D.D. n.24 del 21/02/2012, in riferimento alla "Realizzazione di interventi di impiantistica e messa a norma della struttura dal punto di vista del superamento delle barriere architettoniche del Museo Civico Etnoantropologico" contributo assegnato dall'A.G.C. 17-Settore 02 "Istruzione, Educazione, Formazione professionale, Politiche giovanili, Settore Musei e Biblioteche" con D.D. n. 149/2012.

¹³⁸ ISTAT, Data base unico, MBACT-CulturaItalia.

L'architettura rustica

«L'uomo errabondo, costretto ad errare per necessità, si trasformò lentamente nell'uomo stanziale, costretto dal lavoro dei campi a non muoversi dal proprio territorio, inventando così il villaggio e la città, le religioni-istituzioni e la scrittura, l'amministrazione e l'esercito, cioè la vita propria del modello agricolo-contadino [...].

Si trasformò la vita, la stanzialità ebbe il sopravvento, l'uomo si creò una propria fedeltà alla terra e al suo territorio, nacque insieme alla coltivazione (cultus) la cultura e presero il sopravvento nuove esigenze, come: definire un tempo e uno spazio specifico, esigenze della nuova identità culturale e collettiva¹³⁹. Gli agglomerati dei paesi della Lucania antica, al pari dei vernacoli, fin dagli ultimi decenni del XIX secolo, sono oggetto di assidue ricerche.

Nell'indagine sull'architettura "minore" si sono scoperti numerosi edifici di anonimi autori, come: case, stazzi ("i iazzò") dei pastori, stalle o rifugi montani ecc., che hanno un effettivo valore artistico. In tale contesto di studio, grande riscontro ha assunto l'antropogeografia¹⁴⁰, che ha attribuito alla casa rurale il ruolo fondamentale sia nella ricerca geografica, in quanto espressione dell'adattamento dell'uomo, sia nella qualificazione delle condizioni geo-climatiche.

Nel periodo a cavallo delle due guerre l'interesse per l'architettura rurale è andato sempre più caratterizzandosi per quegli imprescindibili sviluppi e approfondimenti¹⁴¹, che hanno portato a giustificare l'esasperata spinta costruttiva e progettuale, nota come essenzialità delle forme sia in ambito civile sia privato e religioso.

All'indomani del terremoto del 23 novembre 1980¹⁴², se pur in presenza della Carta di Atene¹⁴³, la conservazione delle architetture rurali ha visto dimezzato l'enorme suo patrimonio allorquando si è avuta la ridisegnazione urbanistica e paesistica dei territori del cratere sismico.

La riorganizzazione architettonica ha sperimentato nuovi e più innovativi materiali e tecniche, la cui efficacia è indiscussa da un punto di vista tecnico ma, discutibile da un punto di vista della ecocompatibilità¹⁴⁴.

¹³⁹ S. BURGALASSI, *Pellegrinaggio e religiosità*, in «A. TORTORELLA, *Introduzione, La Maròna ri Castièddu, arcaicità e feudalità a Sala nel culto di Maria Santissima del Castello, col titolo della Consolazione*», 2015, p. 19.

¹⁴⁰ Scienza che lega i fenomeni della geografia fisica a quella umana.

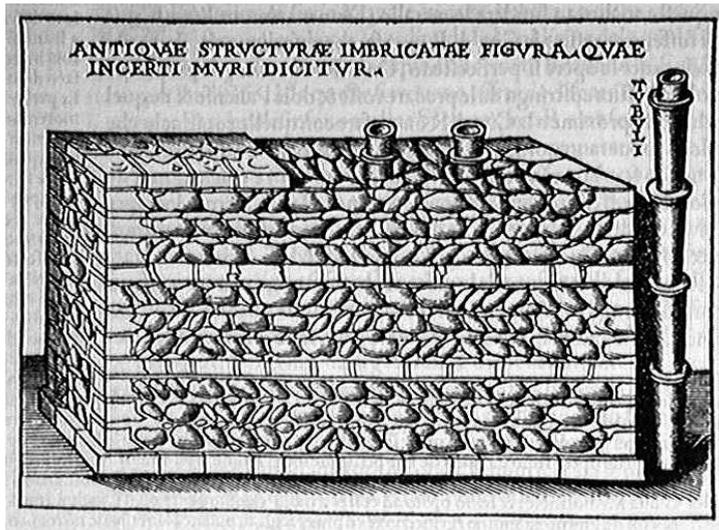
¹⁴¹ In campo architettonico le ricerche sul tema presentano un sostanziale dualismo: da un lato gli esponenti del Razionalismo tendono a riconoscere nell'architettura rurale i parametri essenziali del moderno linguaggio architettonico (rapporto immediato forma-funzione, assenza di decorazione, sincerità costruttiva), dall'altro i tradizionalisti considerano l'architettura rurale come un serbatoio di forme cui ispirarsi nella ricerca di un nuovo stile basato sulla tradizione costruttiva italiana.

¹⁴² Legge 219/81, in «Gazzetta Ufficiale, n. 134 del 18/05/1981» e successive modificazioni.

¹⁴³ «La Carta di Atene è il più importante manifesto teorico del Movimento Moderno. In 95 punti fissa i principi fondamentali della città contemporanea. Quartieri ed edifici vengono ripensati in base alle funzioni che le persone svolgono al loro interno. Cambiano i concetti di "lavorare", "divertirsi", "spostarsi"; cambia l'idea di abitare, di casa; cambia il rapporto tra interno ed esterno. Una rivoluzione che, a partire dagli anni '60, non ha smesso di far discutere generazioni di architetti. È e resta una pietra miliare dell'architettura e dell'urbanistica contemporanee» (cf. LE CORBUSIER, *La Carta di Atene*, Milano, ed. Ghibli 2014). La Carta fu stampata nel 1943, rivista e commentata a cura del gruppo francese dei CIAM - Congrès Internationaux d'Architecture Moderne-, di cui era animatore Charles-Edouard Jeanneret-Gris (alias Le Corbusier), che la ripubblicò nel 1957 (cfr. A. BARRESI (a cura), *Fondamenti di urbanistica*, Università degli Studi Mediterranea, Reggio Calabria, 2008-2009).

¹⁴⁴ Agg. -Che risulta compatibile con le esigenze di tutela dell'ambiente circostante.





Nei più recenti documenti sulla conservazione, il territorio e il paesaggio agrario sono stati promossi a pieno titolo quali Beni culturali, riconoscendo legislativamente l'importanza del recupero dell'architettura rurale, quale elemento imprescindibile della memoria storica collettiva.

A conferma dell'interesse suscitato dal patrimonio rurale è la notevole produzione letteraria di studiosi e appassionati impegnati nella valorizzazione del patrimonio del proprio Paese o della propria città. Alla conoscenza diretta delle realtà architettoniche e insediative, la ricerca a carattere locale affianca spesso la possibilità di fornire informazioni e testimonianze inedite perché tramandate verbalmente.

Le regole del costruire unite all'esperienza costruttiva del mastro muratore, (“u mastò”), sono confluite nei molteplici trattati di architettura, che nell'edilizia rurale, vedono il tipico prodotto della civiltà contadina.

La pietra, il cotto, il legno e la calce, fuse tra loro davano vita alla manualistica virtuosa di operatori instancabili e rispettosi dell'ambiente e delle persone. Nel nostro caso, gli ambienti di base erano parzialmente ipogei, ovvero scavati nella roccia o immediatamente a ridosso di essa. Al di sopra si elevavano murature portanti di altezza e spessore diverso, realizzate prevalentemente con pietra calcarea informe (una sorta di *opus incertum*) erede di ben più antiche epoche. La tramezzatura interna era realizzata con l'incannucciato di castagno rivestito da intonaco di calce; mentre, i piani calpestii erano in battuto di terra dapprima e in malta cementizia poi.

All'edilizia rurale si affiancava l'edilizia aristocratico-borghese¹⁴⁵ fatta di case palazziate¹⁴⁶ o palazzotti¹⁴⁷, vero e proprio elemento di affermazione sociale e di ostentazione economica.

¹⁴⁵ Gerbasio (via Roma), Abbatemarco (via A. Abbatemarco), Gerbasio-Passarelli (via Roma), De Fina, Volentini (C.so V. Emanuele III).

¹⁴⁶ Il corpo principale sorge direttamente sul ciglio della strada ponendo la casa a diretto contatto con essa, sia mediante l'apertura del portale litico sia mediante i balconi posti ai piani superiori.

¹⁴⁷ La Rocca (via San Nicola).

Economia e risorse domestiche

Nel percorso espositivo tantissimi manufatti antichi di argilla rossa (pranne, catini, zuppiere, piatti, caraffe, pignatte, olle e vasetti) (Figure 8 e 9) diversi per dimensioni e utilizzo, testimonianza dei secoli passati, raccontano la cottura o la conservazione degli alimenti.

Ogni pentola è una certificazione di quella laboriosità, propria della gente della valle. L'argilla rossa, materia estremamente resistente al fuoco e agli sbalzi di temperatura, e che l'uomo ha saputo plasmare fin da tempi remoti tanto da permettergli di raggiungere una tappa fondamentale per la sua evoluzione, ha anche soddisfatto una necessità primaria, quale quella della nutrizione, a partire dalla preistoria e fino ad arrivare alla ceramica. Ogni manufatto non è mai simile nella forma a un altro pur se il suo utilizzo è stato quello di provvedere alla cottura delle pietanze (sughi, stufati, decotti, minestre e zuppe).

La ceramica da fuoco non è stata mai oggetto di collezionismo poiché una volta usurata veniva rotta e riutilizzata, spesso, per scopi edili o gettata via. In tale modo si sono perse, nel corso dei secoli, molte forme di manufatti, che di generazione in generazione sono andate scomparendo dalla memoria degli stessi artigiani. Una produzione strettamente d'uso ma che, come tutta la ceramica popolare calabro lucana, custodisce in sé un gusto intrinseco oltre a quella garbatezza che solo "u pignatarò" era in grado di conferire a ciascun pezzo, allorquando lo staccava dal tornio, arrotondandone, sapientemente le forme. Sono questi i manufatti che testimoniano quella particolare perizia tecnica e operosità delle mani, che le generazioni passate hanno acquisito dalle popolazioni emigrate dalle sponde orientali del Mediterraneo per fare della produzione interna alla valle una caratteristica fino ai casi di commercializzazione con le aree limitrofe.

Basti pensare, che agli inizi del '900 e fino a tutti gli anni '50 dello stesso secolo, i piatti o qualsiasi altra stoviglia in ceramica o in cotto, erano un bene di famiglia il cui possesso era limitato e appena sufficiente ai bisogni. Con difficoltà lo si sostituiva ma più facilmente lo si faceva riparare dall'aggiustapiatti. Questi, con pochi ferri del mestiere, tanto da portarsi a tra-



8



9



10

steva (Figura 10). Ma anche quando il piatto cominciava a colare dalle fessure riaperte e scurite dal gesso, che assorbiva gli alimenti, lo si continuava a utilizzare, accelerando il consumo delle vivande e riducendo così lo spreco.

L'artigiano non si limitava a riparare piatti e tegami, ma la sua era un'attività che si allargava alla produzione di pendenti per orecchini o allo scambio di un vetro rotto di orologio con un ombrello, che era un lusso per quei tempi, roba da signori, ma che poteva essere riparato mille e più volte. Più il tempo passa e più dobbiamo convincerci dell'esistenza di legami tra le cose e la memoria più lontana. Se le pentole in terracotta si potevano ricucire quelle in rame si stagnavano. Tale lavoro richiedeva professionalità e tecnica appropriate, che solo lo stagnino ("u caurararô"), poteva conoscere.

Egli era fabbricante, riparatore e venditore dell'utensileria in rame e la sua mercanzia si basava principalmente sui gusti delle donne, che il più delle volte dovevano limitarsi a guardare, date le ristrettezze economiche. Egli era un punto di riferimento per le massime, che avevano necessità di far riparare pentole, secchi e tegami, che a causa del prolungato utilizzo si bucavano o si rompevano.

La pentola di terracotta¹⁴⁸, nel Rinascimento è stata soppiantata da quella di rame, destinata a restare in uso fino a alla seconda metà (primo quarto) del XIX secolo, e oggi, ritornata prepotentemente in uso. A ogni oggetto corrisponde un mestiere, arte sapiente di manualità e intelligenza, che persosi in un tempo ormai lontano, rivive grazie ai nostalgici racconti degli anziani. Il suo lavoro ne-

colla, in una cassetta di legno, riusciva a dare nuova vita ai pezzi. Più di ogni altro attrezzo era indispensabile l'arcaico trapano a volano fatto con due astine di legno, una corda di spago e un piccolo volano in basso, vicino al mandrino. Era lo strumento essenziale per compiere il miracolo del "restauro". Completavano il corredo una pinzetta, del fil di ferro, un fornello e una pietra di gesso o scagliola. L'aggiustapiatti lavorava seduto per terra, in religioso silenzio, pazientemente assemblando i frammenti. Forava col trapano i cocci, li attraversava col filo di ferro, che stringeva con le pinze, per poi passare al gancio successivo. Pur non riuscendo a ridare al piatto o alla pentola l'originario aspetto, ne consentiva il riutilizzo fino a ch  la sigillatura a gesso resi-



11

¹⁴⁸ Derivante secondo alcuni dal latino volgare "pinta" recipiente in terracotta invetriato e secondo altri da "pendula" pendente dalla catena posta nel camino.



12

cessitava solo di un piccolo riparo e di una fucinella portatile, alimentata a carbone, con la quale riparava i pezzi malconci e ne realizzava anche di nuovi, maneggiando grandi fogli di lamiera, tenaglie e verghe di stagno (Figura 12). Tutte cose, che un tempo non si sprecavano e gli oggetti di uso quotidiano non venivano gettati al primo accenno di malfunzionamento o deterioramento, ma riparati all'inverosimile. Una serie considerevole di stoviglie¹⁴⁹ in rame appesi all'appendirame è in esposizione nel museo (paioli, lavaggi, tegami, coperchi, padelle e mestoli) (Figura 11) a fare bella mostra di se. Non manca neppure la posateria (forchette, chiucciai e coltelli) in uso alle case contadine, che diversamente da

quelli che ti spiegano, che a seconda dei cibi ci vogliono posate di forme e materiali particolari per non rovinare il sapore e le caratteristiche organolettiche delle pietanze cotte, esse, erano sempre e solo di stagno e prima ancora di legno. Solo la borghesia poteva permettersi il lusso della posateria in argento.

Noi, oggi, invece, siamo abituati al sapore molto metallico delle posate di acciaio inossidabile. I cibi, a seconda della materia delle posate (rame, oro, argento, stagno, zinco, cromo e acciaio) sono condizionati nelle loro peculiari caratteristiche (acidità, dolcezza e consistenza).

Oltre alla posateria in stagno, nel museo è conservata ed esposta una sola e quanto mai elegante forchetta, verosimilmente, parte di un set più ampio. Se il dritto dell'impugnatura è finemente decorato a motivi fitomorfi e geometrici, molto più intrigante è il suo rovescio, dove si riscontra il contrassegno di provenienza: "The Commodore 1917", seguito dall'acronimo "GMCo" e dalla sigla "EP PAT 1916" (anno di brevetto). Di certo il pezzo non rientra nei canoni stilistici locali, e pertanto si può ipotizzare una provenienza al di fuori dei confini nazionali. La posata è qui giunta in tempi addietro, al seguito di qualche emigrato negli USA¹⁵⁰ o nel Regno Unito (GB)¹⁵¹ (Figura 13).

Alla posateria da tavola si accompagna una discreta collezione di coltelli da cucina, da tasca e da taglio. Ma ad attirare l'attenzione del visitatore è certamente il "*Bolo Cleaver*



13

¹⁴⁹Tra il 1070 e il 1400, esso rientrava nella dote che la donna portava all'uomo, come ricordano i contratti pre matrimoniali o era parte dei beni lasciati in testamento agli eredi (cfr. C. CARLONE, *I registi dei documenti della Certosa di Padula*, cit., in particolare vedi: 402 p. 161; 655 p. 244; 699 p. 263; 718 p.271 e 815 p. 308).

¹⁵⁰Quattro, infatti, erano le navi "United States Ships (USS) Commodore (Capitano)" battenti bandiera degli Stati Uniti, di cui due operanti nella Guerra Civile (1861-'65). Molti italiani parteciparono alla guerra civile americana. Infatti tra il dicembre 1860 e i primi mesi del 1861, le navi "Charles & Jane", "Utile Olyphant" ed "Elisabetta" trasportarono a New Orleans dei prigionieri borbonici catturati nell'Italia meridionale dai Piemontesi per arruolarli tra le truppe Confederate sudiste in vari reparti, tra i quali le Garibaldi Guards - Italian battalion Louisiana Militia. Ma gli italiani si arruolarono anche tra le truppe degli stati del nord. Tra le truppe dell'Unione nordista, il 27 maggio 1861 a New York si formò il 39 TH N.Y. Infantry, (Garibaldi Guards). Tra questi reparti operò sul fronte la compagnia A del capitano Cesare Osnaghi. Meglio conosciuta con il nome di "Italian Company" (cfr. E. CASSANI, *Italiani nella guerra civile americana (1861-1865)*, 2006.

¹⁵¹È tutt'oggi, operante in Londra, l'Hotel Commodore. 50 Lancaster Gate, Hyde Park, London W2 3NA, Regno Unito.



Machete, Martindale". Un machete di certo non raro ma di sicuro unico nel contesto espositivo museale. Per la sua compattezza era largamente impiegato nei lavori di taglio verticale (spesso lama: 4 mm. -affusolato). La lama di acciaio al carbonio, con impugnatura di polipropilene rivettato, fa propendere per una attribuzione di carattere militare. Infatti, tale machete era in dotazione ad alcuni reparti del Commonwealth of England, che dopo l'08 settembre 1943, qui, si trovarono ad operare contro le forze militari nazifasciste¹⁵². Pertanto, è probabile, che qualche indigeno lo abbia ricevuto in dono o lo abbia ritrovato, diversi anni dopo la guerra, abbandonato in qualche zona montana (Figura 14).

L'interesse per la coltelleria non si ferma al machete e va sul bel coltello a serramanico da tasca "mod. Occitano" con lama in acciaio e manico in corno biondo di montone, se pur usurato. Questo coltello, della famiglia della "leppas", trae la sua origine dal greco "lepis, lépos", che significa lamina di metallo. Il coltello si compone di tre parti essenziali: la lama in acciaio al carbonio inossidabile e temperato; il manico, in corno o legno e il fornimento o collarino in ottone, spesso finemente lavorati. Il manico è in corno biondo che nella zona appenninica era di facile reperimento oltre che di facile lavorazione.

La sua realizzazione è estremamente semplice. Si parte dal taglio del corno, che va pulito e formato al fuoco per poi procedere con la forgiatura e la tempratura della lama con relativa affilatura (a carta vetrata). La lama è innestata al manico mediante un anello fissato da chiodi "rivetti". Prima ancora che della sua struttura morfologica è bene ricordare, in questo contesto, che diverse sono le varietà di coltello da tasca. Nel nostro caso il coltello, non avendo esso la punta mozzata, così come imposto dalla Legge "Giolitti" del 1908, che vietava il porto di coltelli appuntiti atti a offendere, può essere identificato come un tipico coltello da scuoio, così come denota anche la lama panciuta a "foglia larga" (Figura 15).

Altro pezzo, particolarmente caro alla famiglia contadina era la buffetta, portata in auge come termine non dall'Età murattiana (1807-1815) bensì da quella angioina (1282-1442), tanto da significare, quasi esclusivamente, il tavolo da cucina, come specificato anche nei rogiti notarili del XV e XVI secolo. La buffetta è un piccolo banco con piano orizzontale poggiato su quattro gambe, molto simile a quello utilizzato dai cambia valuta greci e detto "trapeza"¹⁵³.

¹⁵² G. VUOLO-G. ARTECA, *Gli Statuti della terra di Montesano*, cit. p.17.

¹⁵³ Tavolo o banco dietro il quale i primi cambiavalute, con la comparsa delle monete metalliche, operarono nell'antica Grecia. Il lavoro del trapezita, corrispondente a quello dei banchieri, in Grecia poteva essere esercitato oltre che da privati, che usavano come capitali i loro fondi personali, anche da templi: vere e proprie banche presenti nei grandi santuari dove i sacerdoti facevano fruttare il denaro che ricevevano nelle offerte o in deposito accordando prestiti ai privati o alle città-stato (cfr. *Dizionario Larousse della civiltà greca. I grandi dizionari economici*, 2001).



16

domani della fine della 2^a guerra mondiale (1945) con la rivisitazione degli spazi della casa non più consta di una sola stanza ma di più stanze con soffitte, dove i figli non sono più con i genitori e gli animali col padrone, la buffetta è finita ad essere relegata in una stanza vuota o lungo un muro anonimo, non potendo occupare molto spazio, in attesa del desco delle moderne cucine componibili, unicamente capaci d'accogliere frettolosi appetiti da soddisfare nel più assoluto anonimato (Figura 16).

Ben prima della nascita di Cristo, il pane era l'alimento principale dell'uomo. Scavi archeologici¹⁵⁵ e antiche iscrizioni ci permettono di asserire, che il pane fu il nutrimento base

¹⁵⁴ Dal latino: *discus*=tavola per mangiare, mensa. Nell'uso mod. (ma ormai poco com.), *stare a d.*, sedere alla mensa, mangiare (cfr. www.treccani.it, -14/10/2015). Per le sue ridotte forme, essa è stata sostituita dalla tavola, molto più grande e posta solitamente al centro della stanza e circondata da numerose sedie impagliate. Oltre ad adempiere alle funzioni di desco, la tavola era adibita anche per stirare la biancheria o più in generale come piano di appoggio per le diverse attività familiari. Al momento dei pasti veniva apparecchiata in modo sobrio, essenziale, con un solo *piattō* *'mptōnatōe* tante forchette e bicchieri. Solo nei giorni di festa la tavola veniva ricoperta con una candida tovaglia di lino o cotone e "piattō" *nghianō* e "coppūtō", per quanti erano i commensali.

¹⁵⁵ La ricerca archeologica ha dimostrato come le tecniche di frantumazione e macinazione delle granaglie risalgano almeno all'età neolitica (se non prima ancora) e come la macina storica a due palmenti rotondi azionata dalla forza dell'uomo o di un animale, cioè la mola asinaria romana, debba essere considerata come il punto d'arrivo di un lungo processo di ricerca e di prove avvenute lungo millenni. Metodi rudimentali di pestatura e di schiacciamento dei cereali o delle granaglie in genere mostrano di essere presenti ancora in età neolitica (ma recenti rinvenimenti risalgono anche ad epoche anteriori). La macinazione avveniva attraverso uno strumento di legno (ma in seguito anche di metallo), cioè di un paletto indurito nella punta inferiore (il pestello) che pestava in un contenitore cilindrico o a tronco di cono di legno o di pietra (il mortaio), scavato "a scodella" al suo interno e con pareti rilevate allo scopo di impedire ai semi di schizzare via durante la pestatura. Con l'operazione della pestatura in un mortaio, i cereali si spezzavano, perdendo anche l'involucro o pericarpio che li circondava e le loro cariossidi così spezzate, se inumidite, potevano già entrare nell'alimentazione quotidiana. Per giungere a una farina abbastanza raffinata si dovrà attendere il "levigatoio", altro non era che uno strumento arcaico di macinazione formato da una lastra di pietra con superficie inferiore piana e superficie superiore a conca, a sella, o con margini rialzati, che serviva da "base" fissa: su questa poi, con una pietra tondeggiante a forma di sasso rotondo o di pagnotta, o di rullo, detta "macinello", le cariossidi di grano venivano schiacciate, spostate e spappolate, trasformando i grani in farina parzialmente. Tale operazione era svolta in ginocchio e propria delle donne. Una notevole innovazione tecnologica, avvenuta nel V secolo a.C. prima in Grecia e poi nell'area mediterranea (ma destinata a durare fino ai nostri giorni) è pure la "tramoggia" applicata al levigatoio, garantendo alle superfici macinanti una continuità più o meno regolare di alimentazione di granaglie. In realtà si tratta di un particolare tipo di "levigatoio", in cui il "macinello" (o pietra macinante superiore) venne prima ad avere un foro centrale (piuttosto irregolare e slargato) capace di accogliere il grano, poi finì per assumere una forma regolarizzata in cui la pietra molare presentava una cavità "a tramoggia" che si apriva verso una fessura longitudinale mediana posta in basso: si creava così un vaso per le granaglie con "bocca" superiore rettangolare "macinello-tramoggia". Di grande interesse si rivelò la presenza di scanalature o solchi geometrici sulle facce a contatto dei levigatoio a tramoggia di porfido o trachite (ma non di roccia lavica) rinvenuti già nella Grecia di Età classica e poi via via divenuti

degli egizi prima e dei romani poi. Erodoto racconta che, mentre gli altri popoli gettavano via la pasta inacidita, gli egiziani la conservavano con cura. Questo era considerato un misterioso fenomeno soprannaturale.

I romani, fin dal II secolo a.C., cuocevano il loro pane nelle case, sotto la brace o in forni familiari. Impastavano direttamente acqua e farina senza l'utilizzo del lievito, che non conoscevano. Plinio il Vecchio parla di vari tipi di pane in uso sulle tavole dei romani dapprima dell'arrivo del pane cotto al forno¹⁵⁶.

L'impasto lo si otteneva dai cereali, che venivano macinati in mulini, le cui macine erano azionate dalla forza idraulica, da animali da soma o da braccia umane. Il panorama dei mulini in Italia, che ne fu ricchissima fino al secolo scorso, è vasto. Ancora oggi, continuano a sopravvivere una serie di "macine ad acqua", evocatrici di antica tradizione fatta di pale, cilindri, ruote e catini.

Nel secolo scorso, accanto a raffinate industrie molitorie ad alto contenuto tecnologico (macinazione a cilindri in grado di fornire vari tipi di prodotto, dalla crusca al fior di farina), esistevano anche antiquati modi di produzione (macinazione con ruote di pietra da cui deriva un solo prodotto: la farina integrale). Queste antiquate modalità, entrate in crisi alla fine dell'Ottocento, stanno, oggi, riaffermandosi sia da un punto di vista didattico sia lavorativo e commerciale.

Anche a Montesano, grazie ai signori Vicente Pepe e Fulvio Maria Visone, sono in funzione antichi mulini, che ubicati in agro di Montesano sulla Marcellana, in località Prato Comune, contribuiscono all'offerta formativa, e turistico e culturale¹⁵⁷. Il funzionamento di un mulino tradizionale abbisognava di acqua corrente in continuo e dov'era scarsa, la pioggia era l'occasione ideale per lavorare giorno e notte. Si cominciava a macinare verso agosto e si proseguiva fino a novembre. Poi c'era una pausa, che andava fino a primavera. Fondamentale, per una buona macinatura, era la manutenzione delle macine, che dovevano risultare dure, porose, omogenee e ben regolate nel peso e quelle troppo pesanti finivano col surriscaldare la farina. Essenziale era l'operazione di affilatura delle macine, la cosiddetta "rabbigliatura"¹⁵⁸, praticata con la randa ("u martiédđò"), una martellina con le due estremità schiacciate a filo e taglienti simile in tutto a quelle utilizzate dagli scalpellini della pietra. Tali martelline sono presenti in gran numero nel museo civico.

Altra determinante per la qualità della farina era la velocità di rotazione, che veniva regolata modificando la distanza tra le macine e misurando la quantità di cereale da macinare. Per la sua crescente richiesta, il pane bianco¹⁵⁹ ebbe il sopravvento su ogni altro tipo di pane prodotto.

sempre più frequenti nei secoli successivi. Ciò sarebbe avvenuto ancora nel IV secolo a.C. nel mondo greco o ellenizzato, anche se tentativi sono stati individuati altrove. Per quanto riguarda l'introduzione delle "macine rotatorie nell'Italia centro-meridionale di età romana, vedi Plinio il vecchio (*Nat. hist.* 36, 135-136).

¹⁵⁶ *Naturalis Historiae*, cit., 18, 83-84.

¹⁵⁷ Programma di Sviluppo Rurale, PSR Regione Campania 2007-2013, Misura 323 Tip. C. "Sviluppo, tutela e riqualificazione del patrimonio rurale". Progetto redatto dall'arch. Teresa Rotella.

¹⁵⁸ La martellatura delle macine in pietra (cfr. G. MAIER, *Note patriche di condotta e manutenzione delle macine*, in «Tecnica Molitoria, Anno 58/2007, n. 2, 2007», pp. 143-144).

¹⁵⁹ Per ottenerlo si utilizzavano 2 lt di acqua per ogni quintale e si mescolava il tutto fino a ottenere. In tal modo il grano prendeva l'acqua e si sfogliava fino a perdere la crusca il cui risultato era un impasto consistente, morbido ed elastico.

Questo affascinante patrimonio storico-culturale e tecnologico è patrimonio industriale non solo italiano ma dell'umanità¹⁶⁰. La panificazione¹⁶¹ era essenzialmente di carattere manuale e si avvaleva delle braccia esperte e della sapienza della reggitrice dell'*oikos* familiare¹⁶².

Una pratica, che almeno fino agli anni '80 del Novecento, era di uso in tutte le famiglie; oggi, invece, è un'attività di poche famiglie; mentre permane la produzione di pasta fresca a livello familiare. Ambedue le attività si avvalgono oggi, di strumenti innovativi e



17

altamente tecnologici, ma un tempo si avvalevano di arcaici strumenti, come: la madia (“*a faz-zatóra*”) (Figura 17), uno strano oggetto, molto simile a una chiatta¹⁶³ dove si impastavano tra i 15 e i 17 kg. di farina. Realizzata in essenza di castagno stagionato o di faggio evaporato veniva realizzata con la tecnica dell’incastro dei listelli di almeno 2 cm. Tale sistema di costruzione garantiva e tutt’oggi garantisce una eccellente sigillatura evitando le possibili fessurazioni.

Una mensola fissa (cm. 70 x 35) sempre in legno è posta su uno dei lati ed è necessaria alla preparazione manuale delle forme di pane, da porre nei rispettivi canovacci prima dell’infornata. Essendo in legno essiccato o evaporato, l’impasto non si attaccava alla superficie interna e non prendeva altri odori o profumi, data la qualità dell’essenze legnose non trattate con sostanze nocive. Inoltre, grazie alla qualità del legno, la madia ha un’elevata solidità e robustezza, che ne aumentano la sua durata nel tempo, consentendone un più comodo utilizzo e una maggiore sua stabilità sul piano di lavoro. Infine, la protezione del legno massello, in particolare dall’umidità, sempre in agguato nei paesi valligiani, era cura della donna, che prima di utilizzarla era solita spennellarla con dell’olio di oliva.

¹⁶⁰ La spinta dell’acqua (energia), incanalata verso il mulino, metteva in movimento una ruota idraulica (motore), costruita in legno di rovere, con cerchioni e perni in ferro. Il mugnaio, attraverso una paratoia regolava l’immissione dell’acqua sulle pale della ruota. La ruota che può essere orizzontale o verticale fa muovere alberi e ingranaggi (organi di trasmissione) chiamati lubecchio, rochetto e merla. Quest’ultima trasmette il movimento alla macina superiore; mentre, il bossolo chiude l’occhio della macina inferiore per impedire la caduta del cereale. Le due macine (parti operatrici) sono in pietra e distanti l’una dall’altra secondo una dimensione conferitagli dal mugnaio attraverso un dispositivo in legno, detto temperatoia ad argano a vite. La macina superiore, girando sopra quella inferiore, che è fissa, frantuma il cereale, contenuto nella tramoggia di legno a forma d’imbuto; mentre, il coppo e la cantarella, sempre in legno, dirigono il grano verso l’occhio della macina superiore regolandone la caduta. A questo punto il grano, polverizzato è trasformato in farina grazie all’azione dello sfregamento delle macine, e fuoriesce all’esterno per essere raccolto nei sacchi dal mugnaio.

¹⁶¹ La sera prima della preparazione del pane, la massaia poneva il lievito naturale (“*a crišcia*”), conservato da generazioni sempre nello stesso contenitore e rinnovato una tantum, procedeva alla lievitazione della pasta, che la mattina successiva, di buon ora, impastava e preparava le forme di pane, sulla cui superficie superiore non doveva in nessun modo mancare il segno della croce. Al fine di saggiare l’andamento del forno e la sua relativa gradazione di cottura, si osservava il colore delle pareti: quando la volta assumeva una colorazione biancastra era il momento della infornata del pane, preceduta da pizze e focaccine.

¹⁶² Il fondamento dell’economia e dell’ecologia non sta in una teoria degli ecosistemi e degli scambi commerciali ma nella pratica dell’*oikos* e cioè della famiglia come luogo dove la tecnica è innanzitutto vissuta come maieutica e non come meccano, dove la cultura ha per modello l’agricoltura e non la finanza e infine dove il culmine dell’attività umana è percepito come sviluppo di un ordine dato e trascendente e non come sfruttamento sistematico e titanico (cfr. F. HADJADJ, *L’"oikos" della Santa Famiglia per contrastare la mercificazione generale*, in «Avvenire, Anno XLIX/2016, n. 2», p.20).

¹⁶³ Grosso galleggiante o barcone a fondo piatto, pontato o no, di legno, senza propulsione meccanica, impiegato per traghettare persone o trasportare merci sui fiumi o canali (cfr., - 17 ottobre 2015).

Al termine dell'attività, sempre alla donna competeva pulirla con un panno umido per poi porla all'aria aperta ad asciugare. La produzione di pane richiedeva la presenza di un forno, di cui ogni casa era munita e che settimanalmente si provvedeva ad accendere. La gestione del forno di casa, a differenza dei forni moderni, richiedeva di alcuni attrezzi, come: le pale di legno per l'informata e quelle per la sfornata; il tirabraccio per l'organizzazione interna al forno delle braci ardenti e infine il fruscandolo ("u munnulò") necessario per la pulitura del piano cottura del forno.

L'approvvigionamento della farina, di certo non avveniva secondo metodiche contemporanee di acquisto al supermercato. Alla panificazione, necessariamente corrispondeva la mietitura manuale, ch'era il momento culminante del lavoro contadino. Iniziava nella prima settimana di luglio e aveva una grande importanza nelle civiltà cerealicole¹⁶⁴ di tipo tradizionale, non ancora toccate dalla meccanizzazione.

Se da una parte la mietitura era la conclusione naturale di un sofferto ciclo vitale, con la gratificazione, spesso soddisfacente, ma a volte assai deludente degli sforzi dei mesi precedenti, dall'altra rappresentava il momento del passaggio all'incerta attesa dell'inizio di un nuovo ciclo. In un'economia in cui il lavoro era legato alla impotente dipendenza delle stagioni, delle calamità naturali, delle malattie delle piante, la stessa sopravvivenza delle persone era un continuo oscillare tra realtà e speranza.

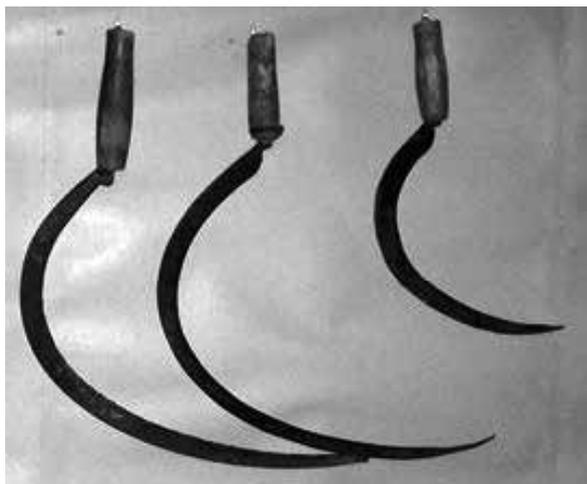
La mietitura occupava grandemente il contadino, non solo nella raccolta del suo grano, che nella maggior parte dei casi era quantitativamente molto modesta, ma anche in quella altrui, dove si era ingaggiati in manodopera salariata. La mietitura richiedeva grande specializzazione e notevole conoscenza tecnica dell'uso della falce messoria ("u fauciónò") (Figura 18) che la si menava o sopra o sotto mano¹⁶⁵.

È in ferro e non in acciaio è ha una lama a semicerchio molto affilata e tagliente. È l'attrezzo agricolo, che più di ogni altro ha fatto la storia dell'agricoltura, tant'è che le sue origini affondano nella preistoria.

Il mietitore non mancava d'essere soggetto a ritmi massacranti, che in assenza di ripari erano scanditi dal sole caldo e dalla posizione, sempre curva, della schiena. Inoltre, il corredo del mietitore, così come nel museo è ampiamente dispiegato, era composto oltre che dalla falce

¹⁶⁴ Numerosi sono i frutti in grani della "pianta cereale", cioè di qualsiasi pianta erbacea delle graminacee con frutti destinati a diventare farina. Il nome "cereale" discende da Cerere, divinità romana della vegetazione, assimilata fin dal V secolo a.C. alla paritetica greca Demetra, ambedue legate al culto della terra e quindi dei suoi prodotti capaci di alimentare l'umanità. Uno dei loro simboli più significativi era appunto un mazzo di spighe di grano, chiara denominazione della loro natura agraria. Senza dubbio i "cereali" nel mondo occidentale e medio-orientale hanno avuto un'importanza essenziale nell'alimentazione, anche se le scelte di qualità e le modalità di impiego sono state talora assai differenziate nel tempo e nello spazio. Tra i cereali "maggiori" il frumento l'ha fatta da padrone fino all'arrivo in Europa del mais o granturco giunto dall'America dopo la sua scoperta (1489), finendo nel tempo e in certe regioni d'Italia, soprattutto settentrionale, per dimezzare quasi la produzione del frumento. Differente invece fu la fortuna dei cereali detti "minori", come: l'orzo, il farro, la segala, la spelta e il miglio che ebbero una certa fortuna come alimentazione soprattutto in aree aride o povere, o in situazioni storiche di carestia o di distruzione delle messi per cause naturali o belliche (in tal caso pure l'avena, destinata soprattutto ai cavalli, poteva divenire nutrimento per gli uomini). Anche altri alimenti entrarono nel tempo nella dieta umana. Fra questi, il fagopiro o grano saraceno, coltivato in Europa a partire dal XV secolo e il riso, alimento primario in Asia sud-orientale e giunto in Italia nel XV secolo. L'introduzione dei cereali nell'alimentazione umana portò a una trasformazione epocale della vita e del vivere civile, perché da una sussistenza dapprima fondata sulla caccia, sulla pesca e sull'allevamento del bestiame, segnata da continue migrazioni, si passò a una vita stanziale e sedentaria legata all'agricoltura, con conseguente creazione di insediamenti urbani, rivoluzionando i modi con cui l'uomo si poneva sulla terra. Tuttavia, nel corso dei millenni, il processo di manipolazione dei singoli cereali, andò sempre più affinando le tecniche di frantumazione, che portarono inizialmente a una farina rozza e ricca di impurità fino all'odierno prodotto ormai quasi polvere impalpabile, passando dal rudimentale mortaio preistorico manuale ai complessi mulini a energia idraulica o eolica per finire con le moderne industrie molitorie regolate da sofisticati congegni elettronici.

¹⁶⁵ Sotto mano vuol dire che la sinistra invece di prendere la manciata di paglia col pollice rivolto verso l'alto accompagna la paglia tagliata verso la gamba sinistra fino a quando non è un bel mucchio, poi prendendola sopra con la mano sinistra e sotto con la falce si distende dietro per terra a seccare prima di passare a legarla in manne.



18



19

anche da un grembiule di cuoio leggero atto a proteggere il corpo; da un bracciale, sempre di cuoio, atto ad evitare la tendinite al polso e da tre grossi ditali ("i *canniddo*") realizzati in canna di bambù e necessari a proteggere le dita della mano sinistra (medio, anulare e mignolo), fermati da un filo di cuoio annodato al polso (Figura 19).

Al mietitore si accompagnava il legatore (un ruolo svolto indistintamente da uomini e donne), il cui compito era quello di raccogliere i manelli ("i *grege*") legandoli con lo stesso grano, che il legatore aveva scelto precedentemente e intrecciando due mazzettini di spighe fino a ottenere il legaccio.

Era fondamentale che il covone non si sciogliesse. Una volta legati, i covoni venivano sistemati sul campo raccolti a tre a tre e posizionati con le spighe rivolte verso l'alto ("i *munzieddò*"). Tale posizionamento era necessario allo scivolamento dell'acqua in caso di pioggia al fine di evitare eventuali marciture o muffe.

Prima di essere trasportati sull'aia per la trebbiatura, tali mucchietti li si riuniva in "*ausieddò*", una sorta di struttura a mo di casa con tetto. Le donne, invece, si dedicavano a spigolare¹⁶⁶ (raccogliere le spighe cadute tra le stoppie, mettendole nel grembiule legato in vita).

Una volta giunti a destinazione le grege venivano slegate e posizionate a terra al fine di consentire, alla girandola di buoi, assoggettati dal giogo ("u *iuvò*") (Figura 20) e condotti dal ("*γulanò*")¹⁶⁷, alla loro pesatura "*a pòsatura*" /trebbiatura col tufo (Figura 26). A raccogliere le spighe e le stoppie ("*ròstoccia*"), dispersi nel corso della pesatura, contribuiva il forcone¹⁶⁸

¹⁶⁶ "[...] Me ne andavo al mattino a spigolare quando ho visto una barca in mezzo al mare [...]" (cfr. L. MERCANTINI, *Canti*, La spigolatrice di Sapri, XXI, 1996, pp. 405-408).

¹⁶⁷ dal volgare pugliese ed era il custode subalterno dei buoi a cui spettavano 36 ducati; un tomolo di fave seminate, parruzzo, sale, ed olio (cfr. N. COLUMELLA ONORATI, *Delle cose rustiche...*, cit., p. 195).

¹⁶⁸ Il forcone sembra avere origine nell'epoca imperiale romana. In quel periodo i forconi erano legnosi, costituiti da un unico pezzo e con due o massimo tre rebbi. Il forcone, come lo conosciamo oggi ha fatto la sua comparsa nella storia all'inizio del Medioevo, e da allora è rapidamente diventato uno strumento popolare tra gli agricoltori, tant'è che è spesso raffigurato in ambito artistico come riferimento per il duro lavoro e l'agricoltura, diventando così una icona rappresentativa. Non da meno è la sua raffigurazione in associazione alle folle inferocite. Alcuni storici suppongono che, poiché gli agricoltori non sono stati autorizzati a possedere armi in alcune epoche o non potevano permettersi le armi in altri, hanno dovuto utilizzare qualsiasi attrezzo agricolo a portata di mano, e il forcone poteva essere un'arma molto efficace (cfr. Museo Utensilia. *Raccolta ragionata sezione del centro di ricerca, studio e documentazione sulla storia dell'Agricoltura di Senigallia*. Scuola elementare "Don Bosco", Morro d'Alba -AN- 2008).



20



21

("a furcèdda") (Figura 24), un arcaico e semplice attrezzo interamente in legno; mentre, all'eliminazione della paglia grossa e degli altri residui pensava il rastrello ("u ghrambilò").

Terminata la pesatura si procedeva a separare i chicchi dalla pula o da altre impurità. Tale operazione poteva durare anche qualche giorno e veniva effettuata mediante la ventilazione con le pale (ventilabro) (Figura 25) o con il crivello.

Il grano pulito veniva posto nei sacchi di juta e immagazzinato.

Con l'introduzione della trebbiatura meccanica si cominciò ad affermare, a scapito del sistema tradizionale, nel corso degli anni '50 e '60 del Novecento, una evoluzione tecnologica, volta a tutelare i lavoratori.

La trebbiatrice è stata sostituita dalla mietitrebbia, che esegue contemporaneamente sia la mietitura che la trebbiatura nel campo.



22



23



24



25



26

“[...] abbiamo le armi contadine come la falce da grano, il falcetto o la ronca [...]”¹⁶⁹, così nel XVI secolo i maestri di scherma o gli appassionati di armi descrivevano gli attrezzi agricoli, antesignani delle armi bianche¹⁷⁰.

Il falcetto, più di tutti, ha un fascino particolare, prevaricando anche i modernissimi falcetti, che fanno bella mostra di se nel settore hobbistico. Ogni strumento agricolo era utilizzato dal villico non solo per lo svolgimento delle proprie attività ma anche per risolvere le liti, con quel tanto di violenza, che lo portavano, al dilà del garbo nobiliare.

Sebbene nata per fare strage di erba, la falce fienaria poteva recare danni atroci a una persona, anche in assenza di filo. Prima dell'avvento delle motofalciatrici semoventi e delle barre falcianti applicate ai trattori, il fieno e l'erba si tagliava con la falce fienaria¹⁷¹ ("u *fauciónò*") (Figura 31), uno strumento in uso fino a quaranta/cinquanta anni fa.

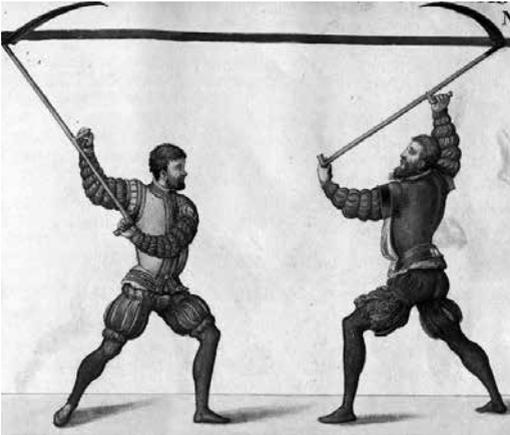
Ancora oggi è utilizzata per piccole porzioni o in impervie strisce di terreno dove le macchine non possono entrare (frutteti e vigneti).

Nel periodo della fienagione, al pari della mietitura, la operazione di taglio si effettuava in spirito cooperativo e al pari di oggi, si scrutava il cielo, onde evitare d'incappare nella pioggia, che avrebbe compromesso il buon esito del raccolto. La falce fienaria è uno strumento, che ha attraversato i secoli, arrivando fino ai nostri giorni in perfetta forma.

¹⁶⁹ Paulus Hector Mair (Paulsen Hektor Mair, Paulus Hector Meyer; 1517-1579) ha commissionato la stesura di un manoscritto, opera omnia, che lui desiderava rendere *il testo supremo* sull'arte del combattimento. Questo avido schermidore ha pagato caro il suo amore per il lusso e per i piani ambiziosi, al punto di morire sul patibolo, reo di aver speso il denaro pubblico per scopi personali (cfr. A.S.D. *SeptemCustodie*, Trieste).

¹⁷⁰ I capitolo - dell'arme e l'augustale (moneta aurea coniato sotto Federico II di Svevia - s'intende quindici carlini (moneta in uso nel Regno di Napoli e in quello di Sicilia, coniato sotto Carlo I D'Angiò) (pp.26-27; Capitolo nonagesimo quarto (94°) - dell'armature (armi in genere) che non si possono pignorare e uendere (pp.75-76); capitolo quinquagesimo (50°) - della difesa (luogo recintato in cui non è dato entrare) dell'huomini della Terra di Montesano (pp.53-54); capitolo quinquagesimo primo (51°) -dell'istessa difesa (pp.54-55); capitolo quinquagesimo terzo (53°) -della difesa de' seminati di Montesano (pp.55-56) (cfr. G. VUOLO-G. ARTECA, *Gli statuti della terra di Montesano*, cit.).

¹⁷¹ P. SCHEUERMEIER, 1980; D. GREGORIO, 1980, vol. I, p. 111; G.B. MUZZI, 2001, p. 59.



27



28

La sua lama triangolare, lunga e leggermente ricurva, inserita in un manico di lunghezza d'uomo, la rende adattabile al falciatore, semicurvo e a gambe larghe, che la usa a semicerchio da destra a sinistra (impugnatura diritta e non mancina), mantenendola costantemente parallela al terreno.

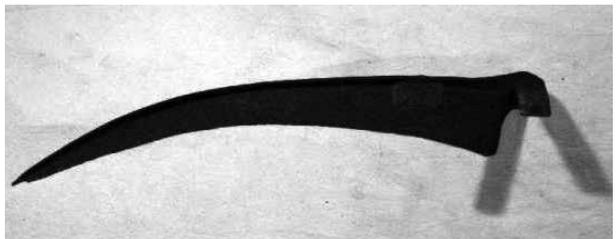
La parte tagliente della lama è ottenuta per lo schiacciamento del filo attraverso una sapiente battitura, che il contadino rinnova nel corso del suo lavoro grazie alla cote¹⁷² ("a afflatoꝝ") posta in un corno di bovino ("u cuórnō") (Figura 29) appositamente appeso in vita; mentre, di



29



30



31

¹⁷² Pietra abrasiva allungata.

rientro dal lavoro, si provvedeva a battere il filo su di una piccola incudine ("a 'ncurðnð") infissa o su di un ciocco di legno o nell'interstizio di due basole¹⁷³ (Figura 30). Spetta all'Impero romano il merito di aver diffuso la vite nell'Europa continentale e atlantica, mentre, è dell'imperatore Domiziano il merito del successo della trasformazione dell'uva in vino. Leggi restrittive, seguite da crisi agricole, hanno poi mano mano determinato l'affievolimento della produzione e della trasformazione dell'uva in vino, fino alla sua rinascita, allorché nel Medioevo, grazie al cristianesimo, andò riaffermandosi ai fini culturali, tradotti nel principio dogmatico cattolico, della transustanziazione¹⁷⁴, in vero sangue di Cristo¹⁷⁵.

Al dogmatismo cattolico si contrappone quello evangelico/luterano secondo cui il corpo e il sangue di Cristo coesistono nella sostanza del pane e del vino¹⁷⁶.

La viticoltura, tornò ad essere una delle attività economiche più importanti, tanto da essere artefice del disboscamento e della bonifica operati, in special modo dai benedettini¹⁷⁷, che col diffondersi della Regola (X secolo d.C.) instaurarono rapporti importanti e fondamentali tra proprietà e contadini, padroni e coltivatori (concessione *ad meliorandum* o di *pastinato*) pur di migliorare la produttività e redditività delle terre incolte.

Alla viticoltura ecclesiastica se ne affiancò una più laica e signorile, che vide nella produzione del vino una fonte di reddito, che ben presto portò ad una viticoltura borghese, che nell'Età bassomedioevale fu espressione di un consumo vinario più generalizzato. La viticoltura¹⁷⁸ e la produzione di vino, al pari della cerealicoltura per la produzione di pane e pasta, divennero centrali nell'economia dei tempi, tanto da registrare apposite disposizioni legislative e statutarie¹⁷⁹, emanate sia in difesa sia per la diffusione della vite e del trasporto e vendita del vino¹⁸⁰.

Al pari di altre parti d'Europa, nel Medioevo, la viticoltura Campana è andata assumendo una dimensione del tutto nuova. Il vino è andato oltre il suo peculiare carattere sacrale, fino ad

¹⁷³ La basola (o basolo) è una lastra di pietra ottenuta dalla lavorazione di blocchi litici. La più rinomata è quella di Trani o Apricena, ma se ne conoscono anche di altre parti. Questo materiale era ampiamente utilizzato per la realizzazione di strade lastricate o basolate. oggi, è di nuovo in grande uso perché, rispetto all'asfalto, il basolato garantisce una maggiore resistenza, minori costi di manutenzione ed elevato valore estetico, che ben si coniuga e ricorda con l'edilizia di un centro urbano (storico) (cfr. *Cave di Puglia*, Bieffe Marmi/ Gruppo Borrelli, 2015).

¹⁷⁴ La terminologia della transustanziazione fu assimilata nel 1215, nel linguaggio teologico della Chiesa cattolica (IV Concilio Lateranense) per essere ribadita nel Concilio di Trento (1551) come dogma (cfr. Sesione XIII, *Decretum de Sanctissima Eucharistia*, c. 4).

¹⁷⁵ *Catechismo della Chiesa Cattolica*, nn. 1373-1381; A. PIOLANTI, *Transustanziazione*, in Pio PASCHINI (a cura), Città del Vaticano 1948-1954, 12 voll., vol. XII, 1954, c. 432-433.

¹⁷⁶ G. KOCH, *Eucaristia*, in WOLFGANG BEINERT (a cura), *Lessico di teologia sistematica*, 1990, pp. 275-279; 516.

¹⁷⁷ Alcuni aspetti della coltivazione della vite nel Medioevo (propagazione per margotta, vendemmia, potatura) possono essere letti nelle miniature del manoscritto conservato nella Biblioteca Monastero Montecassino *De Rerum Naturis*, di RABANO MAURO; Archivio Capitolare Cremona, *Martirologio* (1180).

¹⁷⁸ Le uve caratterizzanti i vigneti locali sono fatte da malvasia, aglianico, barbera, tindurina (antico vitigno con acini piccoli dal succo rosso scuro -che tingono), moscatella (dagli acini più grossi rispetto al moscato tradizionale), sangiovese, verdicchio (antico vitigno bianco con grappoli di colore verde chiaro), sanguinella (antico vitigno bianco croccante e di maturazione precoce-utilizzata anche come uva da tavola), coda di volpe (uva bianca dal grappolo lungo al pari della coda del detto animale), e altri vitigni di cui però si è persa memoria. Molte di queste varietà sono innestate su vitigni selvatici, molto robusti e resistenti alle condizioni atmosferiche del posto (cfr. A. GRANIERI, *Le attività agropastorali*, in «In Sala, cit.», p.269, in particolare note: 28-36).

¹⁷⁹ Capitolo quinto e sesto -del bagno (Banno) delle uigne (vigneto) della Corte; -de Bagliui retrouati (rinvenuti) nelle vigne, orti e altro (p.30); capitolo vigesimo quinto (25°) e vigesimo sesto (26°) -de' porci retrouati nelle vigne; -degli animali grossi retrouati nelle vigne, o ne' territorij franchi (pp.40-42); capitoli 30 e 31 -degli huomini e donne retrouati negli orti e vigne, e della Roggia (arbusto) (pp.43-44); capitolo ottuagesimo quinto (85°) -de' sig.ri nipoti e serve che ardiscono accostarsi alle vigne, orti e possessioni d'altri come si spiegarà (pp.71-72); capitolo ottuagesimo ottavo (88°) -de figli, figlie, sorelle carnali e siano franche (no soggette a pena) nelle vigne, orti e possessioni de' medesimi (pp.72-73); capitolo nonagesimo terzo (93°) -de' cani senza mangone retrouati nelle uigne piene d'uva (p.75) (cfr. G. VUOLO-G. ARTECA, *Gli statuti della terra di Montesano*, cit.).

¹⁸⁰ A questo periodo risalgono alcuni contratti di pastinato, stipulati dalla chiesa di San Massimo di Salerno (X-XI sec.) e i fittavoli per l'obbligo di conferimento del vino da parte dei coloni in appositi centri di raccolta, le cosiddette: cellarie.

essere ampiamente utilizzato nella pratica medica e farmaceutica¹⁸¹. Nel XII secolo d.C., con la fondazione dell'Abbazia di Montevergine (Av), sulla scorta della riforma avviata dai Benedettini di Cluny (Francia), complice anche il considerevole e importante sviluppo commerciale sia della Repubblica di Amalfi sia dei Principati Citra¹⁸² e Ultra¹⁸³, vengono vitate molte terre incolte. Tant'è, che un proverbio latino recita: “*Venerem sine Libero et Cerere frigere* - senza Bacco e Cerere, si raffredda Venere”.

Le tre divinità indicano, rispettivamente, il vino, il cibo e l'amore. Dalla schiettezza del proverbio si deduce, che le gioie concesse all'uomo sono il frutto della vita, come asserisce Euripide ne “*Le Baccanti*”. Infatti, è noto, a tal riguardo, il gran parlare dei Greci a proposito del vino. Tale bevanda è cantata dalla musica, è narrata dai poeti ed è raffigurata, con scene simposiali¹⁸⁴, dagli artisti. Com'è altrettanto nota la letteratura medica ippocratica, che ha letto la triade: vino-amore-sesso, in un'ottica puramente medico-sanitaria; mentre, in un'ottica puramente moralistica sarà la lettura dei Padri della Chiesa¹⁸⁵. Per quanto riguarda la tecnica della vinificazione, nulla o quasi è cambiato da quella medioevale, fermo restando la qualità del prodotto, di molto migliorata rispetto ai tempi antichi¹⁸⁶. L'apporto della pigiatrice o diraspatrice¹⁸⁷ ha sostituito i pigiatori manuali, che operavano uno schiacciamento morbido degli acini senza rompere i vinaccioli, altrimenti il vino sarebbe risultato più agro e meno amabile al palato. Inoltre, il torchio moderno, per le sue ridotte dimensioni ha diminuito i tempi di spremitura del mosto, permettendo a tutti di possederne uno in spazi familiari.

Rispetto all'antica pressa greca¹⁸⁸ (tipica dell'area centro-meridionale, prova ne è il torchio vinario della Certosa di San Lorenzo in Padula) (Figura 32), il torchio (“*u fišculò*”) familiare presente nel museo civico, se pur tozzo nella sua composita articolazione e struttura lignea, non manca di eleganza e organicità, che le vengono dalla essenzialità delle linee e dall'essenza del castagno e della quercia (Figura 33).

¹⁸¹ G. LAURIELLO, *Le erbe della salute da Salerno all'hortulus della Certosa*, in «Storia arte e medicina nella Certosa di Padula (1306-2006)», atti convegno, 2006, pp. 317-326; A. DIMURIA, *La bottega dell'achimia: dalla spezieria dei certosini al laboratorio gelenico del farmacista moderno*, in «Storia arte e medicina nella Certosa di Padula... cit.», pp. 327-344; G. LAURIELLO, *Discorsi sulla Scuola Medica Salernitana*, Società Salernitana di Storia Patria, 2005, pp. 34-35, passim).

¹⁸² *Justitiaratus Principatus citra serras Montorii* (dal 1231 al 1806) Principatus Citra (dal 1806 al 1860) con Capoluogo Salerno. La Provincia comprendeva il Distretto di Salerno dal 1806; il Distretto di Sala dal 1806 Circondario di Sala: Sala e Atena; Circondario di Caggiano: Caggiano, Auletta, Pertosa, Salvia e Salvitelle; Circondario di Vibonati: Vibonati, Casaletto (con il casale di Battaglia), Ispani (con il casale di San Cristoforo), Santa Marina (con il casale di Policastro), Sapri e Tortorella; Circondario di Sanza: Sanza, Buonabitacolo, Caselle e Morigerati (con il casale di Sicili); Circondario di Montesano: Montesano e Casalnuovo; Circondario di Diano: Diano, San Giacomo e Sassano; Circondario di Padula: Padula; Circondario di Polla: Polla, San Pietro, San Rufo e Sant'Arzenio; Distretto di Bonati dal 1806 al 1811; Distretto di Vallo istituito nel 1811; Distretto di Campagna istituito nel 1811. I distretti erano suddivisi in circondari per un totale provinciale di 45.

¹⁸³ *Justitiaratus Principatus ultra serras Montorii* (dal 1231 al 1806) Principatus Ultra (dal 1806 al 1860) con Capoluogo Avellino.

¹⁸⁴ Z. CIUFFOLOTTI (a cura), *Storia del vino in Toscana*, 2000.

¹⁸⁵ CLEMENTE ALESSANDRINO, *Pedagogo* (II, 29, 3).

¹⁸⁶ C. MILANESI, Università degli Studi di Siena -Dipartimento Scienze Ambientali “G.Sarfatti”.

¹⁸⁷ Schiaccia gli acini e diraspa i grappoli, togliendo la parte legnosa: alla fine del percorso il mosto è convogliato nel tino, separato dai raspi.

¹⁸⁸ La struttura del torchio risulta composta da una leva costituita da un tronco di castagno lungo 10 m e di 1.5 m di diametro; una vite senza fine in ciliegio alta 6 m e di 40 cm di diametro; un masso di granito dal peso di 30 quintali; una pesante tavola di legno; diversi spessori in legno robusto; numerose travi di legno robusto; un piano di lavoro con scanalature; un tino. Manovrando la vite senza fine si poneva la parte più pesante del tronco ad un'altezza che rendesse agibile il piano di lavoro sistemandovi sopra le vinacce, al di sopra delle quali si metteva la tavola e gli spessori di legno. Si azionava di nuovo la vite sino a raggiungere la compressione parziale del complesso vinacce-tavola-spessori. Già in questa fase era possibile vedere il vino che, grazie alle scanalature del piano di lavoro, confluiva nel tino posto alla fine di un leggero piano inclinato. Nel legno terminale era infisso un gancio di ferro che sosteneva un grande secchio. Si infilavano poi nelle scanalature del castello (sopra la parte grossa del tronco) delle travi in legno, costituendo così un blocco che impedisse al tronco di risalire verso l'alto. Si avviava di nuovo la vite abbassando la parte leggera del tronco e comprimendo così le vinacce. Si estraeva dopo una pausa più o meno lunga il vino dolce, ed in seguito veniva ripetuta una seconda spremitura dalla quale si otteneva il vino.



32



33

Il torchio odierno e in uso alle tante famiglie produttrici in proprio di vino o ai produttori vinicoli, è il cosiddetto sistema Mabile¹⁸⁹, consto di parti in legno e parti in ghisa. Tanto la struttura quanto la tecnica risentono ancora di metodi antichi. Ogni buon produttore di vino, inoltre, conosce bene le pratiche di affinamento¹⁹⁰ in botte¹⁹¹ o di relativo invecchiamento¹⁹² anche in bottiglia.

La botte ("a vóttò") è interamente realizzata in legno con tecnica artigianale. Le doghe di castagno o di rovere sono tenute assieme da una serie graduata di cerchi metallici assottigliati e detti "raette". Gli estremi di sopra e di sotto, trattengono i tompagni, ossia: il fondo e il copercchio. In esse avveniva, ieri così come oggi, la svinatura¹⁹³, dopo aver premuto il mosto nel torchio. Il vino in questa fase è detto "grezzo" e solo riposando e affinando nella botte, ch'esso potrà essere degustato e immesso sul mercato. La botte presenta un foro sulla pancia atto all'immissione del vino e un foro sul timpagno, atto alla spillatura del vino, che avviene grazie all'inserimento di una cannella ("a cannédda").

Altro pezzo artigianale, di un tempo che non ritornerà più, è la lopa ("a lópa") (Figura 36). Un particolare imbuto di forma a parallelepipedo leggermente piramidale e interamente

¹⁸⁹ Consiste nel sottoporre a pressione i raspi e le bucce, liberandole dal vino ancora trattenuto. Questa operazione deve essere fatta subito dopo la svinatura, perché le vinacce, esposte all'aria possono inacidirsi e sviluppare una fermentazione acetica. Il quantitativo di vino che si estrae dalla svinatura e dalla torchiatura è in peso circa il 70% di quello dell'uva impiegata. La torchiatura manuale ha una resa finale bassa perché parte del vino unito al mosto viene trattenuto dalle vinacce. Empiricamente dopo la prima torchiatura manuale si tolgono le vinacce dal torchio, le si rimettono sbriciolate per una seconda torchiatura. In questo modo si ottiene un vinello di prima bevuta detto "stròngitura".

¹⁹⁰ Il vino, messo nelle botti, continua una lenta fermentazione, che dura 40 giorni ca, eccoli perché le botti non possono essere tappate. Il vino non filtrato dev'essere travasato entro 10 giorni dalla svinatura, onde evitare che le fecce depositatesi sul fondo rovinino il gusto del vino. Il travaso, con l'ossidazione prodotta dall'aria, ha anche l'effetto, di facilitare la liberazione dell'anidride carbonica, di affrettare la maturità del vino. Un secondo travaso si effettua dopo circa 40 giorni e un terzo ed ultimo dopo tre mesi. I rimasugli di vino si conservano lontano dal vino, in altra damigiana volta a ottenere l'aceto.

¹⁹¹ La leppa viene dal tardo greco "boutis=in basso" trasposta in latino tardo dell'ultimo periodo imperiale e del basso medioevo con "bütte(m)=piccolo vaso". Si tratta di un recipiente pari a 320 lt minimo per una botte d'uso casalingo. La botte è uno dei contenitori per liquidi più antichi che si conoscano.

¹⁹² L'invecchiamento è un procedimento di lenta maturazione attraverso il quale il vino raggiunge il massimo delle sue proprietà.

¹⁹³ Consiste nella separazione della parte liquida (mosto-vino) dalla parte solida (graspi, bucce e vinaccioli), dopo che è avvenuta la fermentazione tumultuosa. Può essere fatta: per caduta, aprendo il rubinetto presente nella parte bassa della pancia del tino o con pompe travasatrici che spingono il vino nei recipienti appositi (botti o damigiane).



34



35

realizzato in legno e in latta. Sul finire dell'800, era utilizzato dai vinicoltori per provvedere a travasare il vino da una botte piccola ad una più grande.

Il fiasco ("u *fiaschò*") (Figura 37), per la sua costituzione robusta e le vesti rudi e agresti, se pur leggermente sproporzionato nelle forme, è famoso nel mondo. Dalle incerte origini, a lui è attribuita la paternità della sinuosa ed elegante bottiglia. La sua fama è nota a partire dal XIV secolo in poi, allorché la pittura italiana, se pur in forme diverse dalle attuali, lo immortala nelle raffigurazioni pittoriche¹⁹⁴.

Se inizialmente era senza base, le mutate esigenze lo vollero con l'aggiunta del supporto, anch'esso realizzato con una impagliatura. Le sue sembianze andranno modificandosi ulteriormente (dalla metà del XVII secolo), fino ad una totale spoliatura dell'impagliatura sul collo e sulla spalla. Un po' goffo e curioso, il fiasco



36



37

¹⁹⁴ Sandro Botticelli (XV secolo) lo immortala in tantissime sue opere a soggetto agreste o paesistico. Immane in tantissime imbandite tavole così come ai piedi dei contadini. Ne "La nascita di Giovanni Battista" di Domenico Ghirlandaio, due piccoli fiaschi sono legati al polso di un'ancella. La prima attestazione documentale di un recipiente vitreo molto simile a esso, risale al 1275, a San Gimignano, dove fu dato il permesso per l'apertura di una fornace per il vetro.

ha continuato ad essere vessillo del vino rosso in Italia e nel mondo e la sua fama è andata anche oltre la sola pittura, tanto da comparire in opere cinematografiche, letterarie e musicali¹⁹⁵.

La quasi totale scomparsa delle impagliatrici, il costo elevato della produzione e il loro difficile trasporto, hanno determinato la fine del suo utilizzo da parte delle aziende vinicole italiane. Non resta, perciò che ammirarli come oggetti di arredamento per vecchie trattorie, fiero ricordo dei bei tempi che furono o in qualche museo o istituzione culturale di natura etnoantropologica ed enologica. Difatti, il museo civico possiede, tra le collezioni, un discreto numero di esemplari, di varia forma e grandezza.

Nell'800, la distribuzione sui filari di prodotti a base di rame e di zolfo, il primo distribuito in forma liquida e il secondo in polvere, portò alla messa a punto di veri e propri sistemi di protezione e di difesa della vite. La necessità sempre maggiore di poter meglio irrorare le viti, portò, intorno agli anni '50 del XX secolo, alla creazione della pompa a spalla¹⁹⁶ (Figura 39). Di forma ovoidale, essa ha all'imboccatura un filtro a tazza con sezione a maglie strette, volto a favorire il riempimento del serbatoio, senza la tracimazione del liquido.

Il serbatoio è in rame ed ha una capacità utile di 16 lt.; mentre, la base è in lamiera di acciaio verniciata, da assicurare un appoggio stabile e resistente. Il pompante, specifico per questo modello, è costruito interamente in ottone con una camera di accumulo completamente interna al serbatoio. Il grande volume della camera di accumulo (520 cm³) permette di mantenere, costante nel tempo, la pressione di lavoro garantendo uno spruzzo uniforme. La lancia standard è il mod. LA5802, una lancia completamente in ottone, con una impugnatura a rubinetto e una prolunga di 45 cm con getto speciale in ottone smontabile e regolabile in lungo e a rosa. La pompa irroratrice è prodotta di serie con leva di azionamento a sinistra, ciò non toglie che, essa possa anche essere costruita con azionamento a destra. La leva di azionamento ha un angolo di lavoro ergonomicamente studiato per un ottimo comfort durante l'utilizzo. Inoltre, la pom-



38



39

¹⁹⁵ Come non ricordare l'amore di Don Abbondio per il suo inseparabile fiasco ne *"I Promessi Sposi"*, o nella scena del film *"Un Americano a Roma"*, dove Alberto Sordi dà il latte al gatto e beve vino "a boccia" da un fiasco, ecc.

¹⁹⁶ Si trattava di attrezzature semplici e poco costose, ancora oggi in uso nell'hobbistica. Le crescenti e mutate situazioni agricole, furono alla base della ricerca e dello sviluppo di nuove attrezzature che un tempo erano portate o trainate da animali e dotate di pompe azionate manualmente o da motori endotermici e di lance o barre di distribuzione. La comparsa dei primi erbicidi ormonici negli anni '60 del secolo scorso diede un nuovo impulso all'evoluzione delle macchine per l'irrorazione. L'esigenza era sempre quella di irrorare delle foglie, ma si trattava di foglie delle infestanti di colture erbacee, caratterizzate da un'altezza relativamente ridotta e da superfici relativamente ampie (cfr. www.colturaecultura.it, Euromedia S.r.l. per conto di Bayer Crop-Science S.r.l., p.412, -14/04/2016).

pa può essere equipaggiata anche con una serie di accessori e modelli di lance e prolunghe. Invece, lo zolfo, utilizzato per curare la vite dalla malattia dell'oidio, veniva irrorato col soffietto (Figura 38).

Il barilotto ("u *iascarieddò*") (Figura 40), il cui etimo proviene dal greco *askōs*=recipiente per liquidi¹⁹⁷, contrariamente all'eponimo in terracotta, si presenta nella tipica forma stretta e allungata. Interamente composto da doghe di castagno, mantenute assieme da un delicato intreccio di vimini.

In tempi antichi, era utilizzato dai contadini quale contenitore per il vino da portarsi sul posto di lavoro e grazie al beccuccio rialzato si spillava, agilmente, il vino. Nel periodo estivo, allorquando la calura era insopportabile, l'unica possibilità di raffreddare il prodotto era quella di immergere i barilotti nelle fresche acque di qualche fiumiciattolo o di qualche sorgente.



40

Per quanto riguarda l'anomalo barile proposto in foto, di forma stretta e allungata, trattasi di un manufatto del tutto artigianale e interamente realizzato in essenza di castagno. Si compone di doghe tenute assieme da cerchi di rætta, di cui quelli estremi trattengono i tompagni (fondo e coperchio). Tale barile ("u *varlirò*") (Figura 41) era utilizzato dalle donne nella liturgia domestica, quale contenitore per il trasporto dell'acqua potabile dalla fontana pubblica alle case. Di capacità pari ai 30 lt. ca, veniva posto sul capo, che grazie ad un cercine ("a *spara*") (Figura 42), lo riuscivano a portare in grande equilibrio. La funzionalità della "spara" era importante perché serviva ad attuare il peso distribuendolo, uniformemente, sul capo. La sua forma gli era data da una attorcigliatura, senza nodi, che doveva mantenersi tale per tutto il tragitto.



41



42

¹⁹⁷ La traduzione letterale della parola in greco antico *askos* è "tubo". Nella terminologia ceramica, tuttavia è usato come termine per indicare un recipiente globulare utilizzato per versare, con una notevole ansa e un beccuccio (cfr. Museo Archeologico Virtuale Francavilla); M. NIGRO, *Primo Dizionario etimologico del dialetto cilentano*, 1989, p. 194.



Incisione de
 "La piazza
 universale di tutte
 le professioni del
 mondo",
 di Tommaso
 Garzoni,
 Venezia 1589

43

Un'altra delle attività agricole in cui la socialità tra le persone era tutt'uno con il lavoro era quella della raccolta delle olive, di cui si ignora le origini, se pur in presenza di un considerevole rinvenimento di noccioli di oliva in contesti archeologici, non si è certi se trattasi di olivastri o di olivi domestici¹⁹⁸.

Certa è invece la considerevole produzione di olio nella Magna Grecia¹⁹⁹.

L'oleicoltura in Italia, pur se i dati paleobotanici non sono propriamente attendibili, è databile a partire già dal Mesolitico²⁰⁰. Le infinite proprietà dell'olio erano già note alle popolazioni orientali e medio orientali, visto il molteplice utilizzo dell'olio in gastronomia, medicina, farmaceutica, liturgia, gioco e industria. Spetta ai greci l'aver determinato la specificità delle cultivar²⁰¹ olivicole: "agrielaia, kòtinós e phulia"; mentre, furono i romani a chiamare, indistintamente, tutti gli olivi col nome di: "oleaster", termine passato poi, nel vocabolario botanico moderno. Il valore simbolico-sacrale, conferito all'olio dalle religioni monoteiste è un dato noto²⁰²; così come molte delle conoscenze, che si hanno dell'olivo e della sua relativa coltivazione si debbono a Catone (234-149 a.C.), Plinio il Vecchio e a Columella ed altri. La coltivazione dell'olivo ha richiesto, e tutt'oggi richiede, notevoli cure, a volte costose, che ben ripagano il produttore. Anticamente, l'olio, a seconda della raccolta, veniva qualificato in "albae" o "acerbae, variae o

¹⁹⁸ PA. SPIZZOTTIN (a cura), *Il grande libro delle erbe. Salute, bellezza, cucina*, 1985, pp. 236-237; M.L. NAVA-M. OSANNA-C. De FAVERI (a cura), *Antica flora lucana. Dizionario archeologico*, 2007, p. 205.

¹⁹⁹ La Campania ha nell'olio di oliva un ulteriore elemento di forza, che s'integra perfettamente nella prestigiosa tradizione alimentare e gastronomica regionale. L'olivo, in Campania, rappresenta un elemento caratterizzante il paesaggio e l'economia. Vero punto di forza dell'oleicoltura campana è il patrimonio varietale, conosto di ben 60 varietà, da secoli tramandate e coltivate. Le varietà maggioranti del Salernitano sono: la *Pisciottona* (nome derivante da Pisciotta, basso Cilento) e la *Rotondella* (introdotta dai Focei all'epoca della fondazione di Velia, IV secolo a.C.) (cfr. R. ROMANO, *Coltivazione e varietà di olivo in Campania*, 2014, pp. 8-12). Gli ulivi disegnano il paesaggio dell'intero Cilento sia costiero sia interno. «Ulivi, sempre ulivi! In mezzo, sono ulivi sparsi come pecore a frotte», scriveva Giuseppe Ungaretti nel 1933, dopo una sua visita nel Cilento (A. POLITANO, *La cultura della terra*, in «Sul mare, dal cielo, attraverso la terra», PSR 2007/2013 Asse 4 –Approccio Leader, interv. 412.2.1. B4 del PSL Gal Casacastra, p.9).

²⁰⁰ M.L. NAVA-M. OSANNA-C. De FAVERI (a cura), *Antica flora lucana*, cit., p. 207.

²⁰¹ Varietà botanica che è oggetto di coltivazione.

²⁰² cfr. *Dizionario enciclopedico della Bibbia e del mondo biblico*, Milano 1986, ed. Massimo, pp. 790-792; 793-794.



44



45

fuscae" oppure "*nigrae*". L'odierna tecnica di raccolta, ampiamente migliorata dallo strapotere della tecnica, conserva tracce di antiche consuetudini (teli, bastoni, cesti e sacchi). Come pure invariati, fino agli anni '50 del Novecento, sono stati i contenitori di coccio rosso ("*a pranna*") o di pietra ("*a pila*")²⁰³ (Figura 45) o ("*cantàro*")²⁰⁴.

Le tecniche di estrazione dell'olio dalle drupe²⁰⁵, avviene mediante premitura e poi pressatura. La tecnica odierna di estrazione dell'olio, al pari di quella antica praticata dai frantoi ipogei o dai trappeti medioevali, riflette metodologie empiriche e arcaiche, se pur in tono moderno. Contrariamente a quanto narratoci da Plinio il Vecchio, riguardo alla pressatura della massa "racchiusa dentro fischoli di corda, giunchi intrecciati, o cesti", poco o nulla vi è delle antiche regole, che i frantoiani, per induzione, utilizzavano nelle operazioni di premitura e torchiatura. La meccanizzazione ha avuto il merito di favorire la qualità del prodotto e nello stesso tempo di migliorare le condizioni di lavoro a tutto danno della socialità agricola.

Se nelle camere da letto della borghesia locale era facile trovare materassi "alla francese" (Figura 46), imbottiti con della lana di pecora, diversamente, in quelle dei contadini, era facile trovavano un buon saccone di tela tessuta e imbottito con ("*i cuoppòlò*")²⁰⁶ e dell'erba profumata. Di tanto in tanto, nel corso dell'anno, mediante i due ampi spacchi laterali si procedeva a riassetare le pannocchie di granturco, che col peso corporeo tendevano ad ammassarsi ai lati. Diversamente, invece, avveniva per il materasso di lana, un elemento indi-

²⁰³ La pila era un contenitore alimentare realizzata in pietra calcarea. Di forma rettangolare irregolare a mo di vasca con bordo lineare liscio o concava, a seconda dell'area geografica di riferimento. La superficie interna è bocciardata così come quella esterna, che nella parte frontale, in basso, centralmente, ha un foro di scolo. Al suo interno si riponeva l'olio ai fini della riserva stagionale.

²⁰⁴ Dal greco *kantharos*=contenitore per liquidi o unità di misura (pari a 100 rotoli=89-100kg.).

²⁰⁵ Al pari della pesca, ciliegia, albicocca, prugna, mandorla e cocco, l'oliva o uliva è un frutto carnoso, che anche maturato non si apre spontaneamente per fare uscire il seme. Per riprodursi le piante da drupa si affidano agli animali, che mangiano i frutti e seminano i noccioli (endocarpo) mediante la defecazione. La drupa dell'oliva è composta dalla buccia (epicarpo) dalla polpa (mesocarpo) e dal nocciolo (endocarpo), al cui interno è un solo seme osseo, che è composto dall'endosperma o tegumento (parte esterna) e dall'episperma (parte interna). All'interno di essa è racchiuso l'embrione, che contiene una piccola parte di olio da estrarre.

²⁰⁶ Nella stagione estiva, dopo la raccolta del granturco, si procedeva a rinnovare l'imbottitura buttando via le vecchie foglie, che nel frattempo si erano triturate, inserendovi quelle nuove, corpose e fresche.

spensabile e necessario, tanto da essere annoverato tra le cose da portare in dote al marito e da lasciare, in testamento, agli eredi²⁰⁷.

Realizzare un buon materasso non era di certo una cosa molto complicata com'era, invece, la scelta di una buona stoffa, che non solo doveva presentare delle buone caratteristiche di resistenza quanto anche quelle di una buona tenuta delle cuciture.

In superficie il sacco presenta una fine trapuntatura di lacci in cotone alloggiati in appositi buchi realizzati ad ago “*a quatrieddò*” o “*u saccurale*”; mentre, l'imbottitura interna è composta dalla lana, cardata accuratamente dalle donne, le quali avevano il compito di renderla ancora più soffice. Disposta in modo regolare e omogeneo da origine al materasso.

A causa della sua natura, la lana, tende a compattarsi con l'uso e a perdere di morbidezza, con l'aggravante di divenire albergo di alcuni parassiti. Pertanto, ogni due anni, si procedeva ad un attento lavaggio.

La lana veniva irrorata con abbondante acqua bollente che serviva ad eliminare insetti e parassiti. Dopo una vigorosa strizzatura, le donne la ponevano ad asciugare, stesa al sole, per almeno due o tre giorni. Al termine di tali operazioni si procedeva alla



46

cardatura e al suo inserimento nel sacco. Agli inizi del '900, con l'affievolirsi delle differenze sociali, quasi tutti possedevano un materasso di lana di pecora, di cui la più rinomata era quella "Tunisi"²⁰⁸. Al materasso, necessariamente, si accompagnava il letto, costituito da un telaio in ferro battuto o in tubolare metallico con decorazioni a motivi fitomorfi o religiosi e borchie in ottone dorè. Al posto dell'odierna rete a doghe o a molle, il letto portava tre o quattro larghe tavole di legno di pioppo poggiate, a loro volta, su due piedistalli mobili o fissi (“*i pieròstaddò*”).

A Montesano e nel Vallo di Diano l'allevamento ovino era primariamente una necessità e una esigenza di carattere personale. Al nucleo familiare, infatti, le pecore davano il latte, la carne e la lana, tre indispensabili forme di sostentamento economico familiare. I possessori di greggi, massari e pastori, non solo costituivano il nucleo più attivo dell'economia della Luca-

²⁰⁷ "1349, 14 aprile[...]. Giovanni Marino di Montesano confessa di aver ricevuto da don Roberto *de Povencia* di Montesano al momento del contratto di matrimonio con Tommasa nipote del citato Roberto [...], un materasso pieno di lana con *capitale uno*, [...] un altro materasso è pieno di lana con un cuscino di piume [...].ecc. (Regesto 402, p. 161); 1368, 7 maggio [...]. Guglielmo, figlio di Giacomo di Salamone, avendo stabilito di contrarre matrimonio con Morena, figlia del fu Luca *de Provincia*, davanti alla chiesa di Sant'Andrea riceve da Roberto *de Pagano* consanguineo della predetta Morena i seguenti beni dotali: [...] un materasso pieno di *capici* con uno cuscino di piume, [...] un altro materasso pieno di *capiciis* con cuscino di piume [...] ecc. (Regesto 655, pp. 244-245); 1371, 28 settembre [...]. *In facie ecclesie* di San Nicola di Montesano e prima *sacerdotali benedictione interveniente videlicet per ministerium dompni Stabilid fr Stabilis archipresbiteri ipsius terre Montis Sani*, Parisio Salomone detto *Tignum* di Padula abitante in Montesano che sta per sposare Reconica figlia di Corrado di Diano, riceve dal suocero i seguenti beni dotali: [...], *mataracium unum plenum capiciis ad duas peccias et mediam, capitale unum plenum puminis* [...] ecc. (Regesto 699, p.263); 1374, 15 gennaio [...]. Angelo di Diano figlio di Principato, abitante in Montesano, prima di sposare Flora, figlia di Giovanni *de Provincia* davanti alla chiesa di Sant'Eustachio di Montesano riceve dal cognato Giacomo i seguenti beni dotali: [...], *mataracium unum plenum capycis ad duas peccias et mediam, capitale unum plenum pluminis* [...] ecc. (Regesto 718, p. 271); 1380, 24 novembre. Agnese, figlia del defunto magister Giuseppe assistita dal fratello Giovanni in qualità di mondualdo, assegna al marito Giovanni del magister Riccardo della città di Marsico, secondo l'uso e la consuetudine *hominum popularium della terra di Montesano* i seguenti beni dotali: [...], *sacconem unum, mataracium unum plenum lana de cataroniota ad peccias tres, capitale unum de interlicio listatum bombice plenum pegnis* [...] ecc. (Regesto 815, pp. 308-309) (cfr. C. CARLONE (a cura), *I registi della Certosa di Padula 1070-1400*, cit.).

²⁰⁸ *Atti del Real Istituto d'Incoraggiamento alle scienze naturali di Napoli*, Tomo I, 1811, p. 371.

nia antica (storica) quanto furono essi, a segnare il paesaggio, che in tarda Età moderna, vide affermarsi il minifondo contadino nelle zone montane e il latifondo, più tradizionale, in quelle collinari. “Aziende piccolissime, piccole o medie” saranno la caratteristica locale dal XIX fino alla metà del XX secolo. Inoltre, la cultura fu sempre più di tipo “ambientale”, fatta, cioè, di elementi paesaggistici di tipo agro-pastorale²⁰⁹. I possessori di animali erano i più controllati dalle autorità locali, così come ci dicono le disposizioni statutarie dei tanti paesi del Vallo e della terra e Castello di Monte Sano²¹⁰ in specie.

La tosatura degli ovini, grazie alla manualità acquisita dai pastori, dava, e tutt'oggi dà, il suo prezioso risultato, consto in un bel manto di lana²¹¹ merino, che raccolto in sacchi di juta, lo si preparava al lavaggio e alla cardatura²¹², preliminari alla filatura e tessitura (per la lana della schiena). Il vello del sottopancia e delle gambe, invece, era per la realizzazione dei cuscini e dei materassi. Le operazioni di cardatura, volte a separare la lana di bassa qualità da quella destinata alla filatura, originariamente manuali, con l'ausilio dello scardasso (“u cardaturu”) ²¹³ (Figure 47 e 48), andarono sempre più verso un'arcaica meccanizzazione, che sgravò, di molto, il carico lavorativo delle donne e a volte degli uomini.

La conocchia e il fuso sono i segni della quotidianità femminile, che nel lavoro domestico determinavano l'amore per la casa e la famiglia, entrando, a pieno titolo, nel racconto e nell'iconografia sacra e laica. Tali strumenti li troviamo in mano a Eva, all'indomani della cacciata dal Paradiso terrestre o tra le mani delle donne virtuose dell'Antico Testamento²¹⁴, il cui saper filare era segno di perfezione. Inoltre, il fuso e la conocchia non mancano neppure d'essere

²⁰⁹ V. ESPOSITO, *Piante, alberi, semi e santi. Cucina mediterranea, folklore e religiosità popolare*, in «Anteva flora lucana, cit.», pp. 293-295.

²¹⁰ Capitolo duo decimo (12°) -degli animali ratrouato (rinvenuto) nei prati di Dardiano (p.33); capitolo decimo quarto (14°) -dell'istessi prati [comuni] (pp.33-34); capitoli decimo ottavo (18°), decimo nono (19°) e vigesimo (20°) -degli animali grossi ratrouati negli lauori (camoi seminati); -di quelli ratrouati ne' grani dell'aria (nelle mete di grano dell'aia), campo di lino, metà (meta) di fieno; (pp.36-37); -degli animali ratrouati nel campo di miglio (graminacea ampiamente in uso nelle case povere contadine del Medioevo); capitolo vigesimo terzo (23°) -ritrouate capre (p.39); capitolo vigesimo sesto (26°) -degli animali grossi retrouati nelle vigne o ne' territori franchi (territori aperti e sottoposti alla gestione comunitaria regolata da consuetudini) (pp. 40-42); capitoli 44° e 45° -se alcuno passa per terre seminate senza animali o con medesimi; -se alcuno portasse gl'animali perle strade public(h)e (p.52); capitolo quinquagesimo quinto (55°) -de' porci, pecore, capre ed altri animali ratrovati ne' lauori alieni seminati (p.57) (cfr. G.VUOLO-G. ARTECA, *Gli Statuti della terra di Montesano*, cit.).

²¹¹ La lana è una fibra calda al tatto e dotata di alta termocoibenza. Quest'ultima caratteristica determina, che gli indumenti tessuti con la lana risultino più spessi con un conseguente trattenimento di una maggiore quantità di aria. La lana è relativamente resistente alla fiamma ed è dotata anche di termoplasticità. Il tessuto di lana non solo isola dal freddo ma anche dal caldo. Tutte queste caratteristiche la rendono unica e insostituibile. Proprio grazie a queste sue particolarità, viene utilizzata nelle più svariate e addirittura contrapposte situazioni: i beduini del deserto vestono abiti in lana per ripararsi dalle altissime temperature durante il giorno, proteggendosi al tempo stesso dalle basse temperature la notte. Gli eschimesi la utilizzano perché li mantiene caldi e asciutti, nonostante l'ambiente umido in cui vivono. Ha un altissimo potere igroscopico: coperte e coprimaterassi in lana merino assorbono l'umidità prodotta dalla sudorazione durante la notte, rilasciandola nell'ambiente. Il risultato è un letto caldo e asciutto, che assicura un sonno salutare, anche in estate. Grazie al suo altissimo contenuto di lanolina, sostanza utilizzata dalle aziende farmaceutiche come additivo per la composizione di alcune pomate, è un valido aiuto naturale contro dolori e infiammazioni articolari. Non conduce energia elettrostatica ed evita quindi l'accelerazione dei battiti cardiaci durante il sonno, garantendo un totale relax. E' un aiuto concreto che la natura ci regala permettendoci così di tornare ad un sonno davvero rigenerante.

²¹² Cardo, dal latino carduus e dal latino tardo cardus. Antesignano dello strumento atto alla cardatura. Diverse le specie di tale pianta che presenta foglie e brattee spinose al margine o all'apice. Tali piante sono comuni nei pascoli del Mediterraneo, soprattutto in ambienti rurali e stazzi. L'antesignano del cardatore a chiodi è il cardo della specie “*Silybum marianum*” detto cardo dei lanaiooli dato che i capolini secchi erano impiegati per cardare la lana, pettinare le stoffe e le coperte.

²¹³ Una sorta di pettine su cui erano infissi dei chiodi di ferro dalle punte acuminate, che disposti a cerchi concentrici assolvevano le funzioni di raffinatura e pettinatura della lana. Tale operazione determinava anche uno svolazzare di polveri nell'aria, che inalate, inavvertitamente, dagli scardassatori o cardatori, uomini o donne che fossero, gli procurava la fastidiosa febbre dello scardasso con relative complicanze respiratorie e bronchiali.

²¹⁴ “Una donna perfetta chi potrà trovarla? Più prezioso assai delle perle è il suo valore”. “Si procura lana e lino e li lavora volentieri con le mani” “Stende la sua mano alla conocchia e mena il fuso con le dita” (cfr. Proverbi 31, 10 – 31, 19).



47

presenti tra le mani della Madonna Annunziata²¹⁵. Nel mondo etrusco, greco e romano, il fuso e la conocchia sintetizzavano le virtù domestiche della donna tanto da essere dono nuziale e parte del corredo funerario, come rivelano i tanti rinvenimenti archeologici in Italia Meridionale (dal Neolitico avanzato in poi).

Inoltre, detti oggetti hanno assunto, nel tempo, un carattere simbolico per quanto attiene al destino e al passare del tempo come dimostrato dalle dee o figure mitologiche antiche: le Moire²¹⁶ per i greci, le Parche per i romani²¹⁷. Anche nelle fiabe²¹⁸ prima dell'avvento dei social network, il fuso e la conocchia, erano assurti da un piano storico ad uno metastorico.



48

Del resto, il fuso e la conocchia sono tra le prime invenzioni umane e come l'arco e la ruota hanno accompagnato le civiltà nel loro percorso fin dagli inizi. Se filare la lana, la canapa o il lino, oggi, sta ritornando di gran moda, un tempo, tale lavoro necessitava di pazienza e abilità, come dimostrano i molteplici capi di biancheria, scampati alla furia devastatrice della modernità, e oggi, in bella mostra, in tante nostre case.

Innanzitutto si filava la canapa, di cui l'Italia²¹⁹, ai primi del '900 (1910), era la seconda produttrice²²⁰ al mondo, dopo la Russia. Il suo era un utilizzo prettamente legato alla produzione di indumenti (camicie da notte e fasce per bebè) o tessuti per la casa. Molto spesso la saggia filatrice la mescolava alla lana per combattere l'usura imperante a cui gli indumenti erano sottopo-

²¹⁵ L'iconografia occidentale ci ha abituato a vedere una giovane Maria, che all'arrivo dell'arcangelo Gabriele, è intenta a leggere il libro dei salmi, con le mani raccolte al seno. Se osserviamo, l'iconografia orientale, la cui influenza è fortemente presente nell'Italia meridionale, la Madonna oltre ad avere le caratteristiche di cui sopra spesso è raffigurata nell'atto di filare o con in mano una matassa rossa. Questo specifico tratto iconografico è di matrice mediorientale e più propriamente di provenienza palestinese, substrato culturale dei Vangeli apocrifi, da cui è emersa l'immagine dell'Annunciazione come narrata dal Protovangelo di Giacomo, X-XII e dallo Pseudo Matteo, VIII, 5; IX, 2.

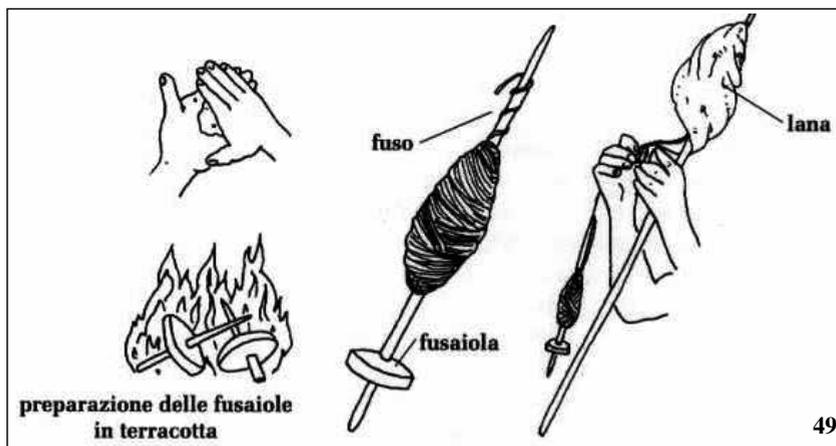
²¹⁶ Le Moire erano: *Cloto*, che filava lo stame della vita, *Lachesi*, che lo svolgeva sul fuso e *Atropo*, che lo recide, inesorabile, con lucide cesoie (cfr. ESiodo, *Teogonia*, vv. 900-906; Divina Commedia, *Purgatorio*, Canto XXI, 25-27).

²¹⁷ Al pari della Moira greca la Parca è una divinità che presiede alla nascita, Concepita inizialmente come singola, divennero, poi tre con l'aggiunta di Nona e Decima (cfr. VARRONE, *Gellio*, III, 16, 10).

²¹⁸ La *Bella Addormentata*, che vede sospeso il suo destino quando si punge il dito mettendo in moto un arcolaio, primo filatoio meccanico a pedale.

²¹⁹ 80.000 ettari di terreno coltivati a canapa e tra questi, vi era anche il Vallo di Diano.

²²⁰ Periodo di seminagione è tra fine marzo e i primi di aprile. Tempo di raccolta fine luglio principi di agosto.



sti per il continuo uso. Inoltre, la canapa era considerata miracolosa, viste le sue applicazioni in campo alimentare e in quello terapeutico. Le sue antiche origini, che la vedono coltivata tanto in Oriente quanto in Occidente, anche ad altitudini pari ai 1500 mt slm, hanno contribuito alla sua fama soprattutto presso i contadini, che l'hanno apprezzata come potente diserbante naturale²²¹. Infine, deve molta della sua fortuna alla cantieristica navale, se pur oggi, in netto ridimensionamento, visto che è utilizzata principalmente per la produzione di tovagliato.

L'altra importante fibra vegetale, soggetta a tessitura, era il lino, che se pur diverso nella produzione dato che le fibre sono contenute nel taglio, ossia la parte interna della corteccia, condivide con la canapa le operazioni di trasformazione (macero-stigliatura²²², pettinatura, banco a fusi ecc.), differisce dalla canapa solo per l'ammorbidimento e la solforazione. Al pari della canapa, anche il lino era una delle principali attività agricole del Vallo di Diano. Infatti, specifiche norme statutarie²²³ ne contemplano la difesa tutelandone i diritti. Attualmente, la sua coltivazione avviene su di una superficie pari a 451.000 ettari, ben lontana dal milione di ettari coltivati negli anni '90 del XX secolo²²⁴.

Agli inizi del '900, i biocchi di fibra erano filati dalle donne, così come quelli di lana, con conocchia²²⁵ e fuso²²⁶ ("u fusò") (Figura 49). E se dall'album fotografico familiare è del tutto scomparsa tale immagine, non è detto, che essa non possa essere ricordata dai più nella cui mente è fissa la vecchina, che seduta sullo scalino ("u grarò ra porta") di casa o su di una seggiola impagliata ("a sèggia") (Figura 50), era intenta a menare la conocchia; mentre, col

²²¹ È capace di soffocare le erbe infestanti.

²²² È proibito di macerare lino, o canapa in vicinanza dell'abitato, come pure il maciullarlo dentro l'abitato. La multa per contravventore è di carlini 15. (ACMsM, *Registro Decurionale* (1848-1862), in particolare deliberazione del 1857, Art. 19°-*Regolamento di Polizia Amministrativa, ossia Polizia Urbanae Rurale pel Comune di Montesano, in Distretto di Sala, Principato Citra-*, in «Registro Decurionale (1848-1862)».

²²³ Capitolo decimo sesto (16°); Capitolo decimo nono (19°) (cfr. G. VUOLO-G. ARTECA, *Gli statuti della Terra di Montesano*, cit., pp. 35; 37).

²²⁴ Il primato della produzione è detenuto dalla Cina, seguita a larga distanza dalla Francia e dalla Federazione Russa (cf. dati FAO).

²²⁵ La conocchia era un bastone leggero, che si teneva infilato in vita o sotto il braccio, la cui estremità presentava una rotondità bucata a una sola estremità e grazie a un nastro si tenevano uniti i biocchi di fibra da filare.

²²⁶ Il fuso era costituito da un bastoncino di 15-20 cm di varie forme, con un piccolo ingrossamento (la cocca) sulla punta superiore dove si fissava il filo, che usciva dalla conocchia. All'estremità inferiore si inseriva un tondino forato di 4-6 cm, la fusaiole, che era di materiali diversi (pietra, terracotta o legno) volta a fare da contrappeso e a dare al fuso un movimento rotatorio regolare consentendo, così, di produrre un filo fine e uniforme.

pollice cominciava a tirare una piccola quantità di biocchi da filare, che con fare veloce arrotolava, con le dita bagnate di saliva, fino a fissarli all'estremità superiore del fuso grazie ad un poderoso nodo scorsoio. E poi, preso il fuso tra il pollice e l'indice della mano destra, imprimere quel movimento rotatorio rapido e ripetuto ogni volta, che doveva assicurare al fuso di non fermarsi. E quando questo si avvicinava a terra, ella, prona lo sollevava con la mano destra. E poi, col pollice, slegava il nodo per poi avvolgere, intorno al fuso, il tratto di filo prodotto, per poi ripartire a rifsare il tutto con un altro nodo scorsoio. Solo a riempimento avvenuto del fuso, il filo lo si toglieva e lo si avvolgeva a matassa.

Un ulteriore passaggio da compiere al fine dell'utilizzo del filo era quello di trasformare la matassa in gomito o rocchetto.

Per tali operazioni necessitavano di altri strumenti. Infatti, grazie all'arcolaio²²⁷ da tavolo o a morsetto le massaie erano in grado di ottenere i gomiti necessari; mentre, la magliaia ("a *magliara*") poteva disporre dell'avvolgitore²²⁸ a volano.

Il cucito a mano, al pari delle tante altre attività, è stata una delle caratteristiche atte a definire la donna nella sua operosità casalinga, tarda a scomparire nell'immaginario collettivo locale. A partire dagli inizi del XIX secolo, il confezionamento di capi di abbigliamento in proprio ha avuto il suo momento di gloria in un crescendo senza limiti. Eppure, le origini della macchina da cucito risalgono al 1755, anche se la prima macchina italiana è della Salmoiraghi (1877), seguita a ruota dalla Necchi, dalla Vigorelli e da altri importanti noti marchi. La Necchi è di certo il marchio, che più di ogni altro, ha riscosso il maggior successo. A Montesano, in località Prato Co-



50



51

²²⁷ Intermanete in legno lo si poteva regolare in ampiezza mediante una vite superiore, che lo portava ad adattarsi, facilmente, alle diverse misure delle matasse.

²²⁸ È realizzato in ghisa e lo si poteva menare mediante un volano a cui è connessa una cinghia a nastro volta a consentire al rocchetto ligneo, infisso sul perno, ad avvolgere il filo. Tale strumento era in uso alle magliaie.

MACCHINE DA CUCIRE

Mod. 23. Macchina da cucire, funzionamento a pedale, con tavolo elegantissimo lavorato a mano, 1 cassetto, bobina centrale. L. **530.**

Mod. 25. Macchina da cucire, funzionamento a pedale, robotissima, tavolo allungabile, tre cassette, bobina centrale. L. **565.**

Idem, N. 23 a 2 cassette e frontale. L. **540.**

Idem, N. 25 a 2 cassette e tavolo allungabile. L. **555.**

Idem, N. 26 a 2 cassette senza allungamento. L. **550.**

Idem, N. 28 a 2 cassette e frontale. L. **600.**

Copertura per macchina da cucire, di legno curvato, verniciato, robustissima, chiusura a chiave L. **60.**

Mod. 21. Macchina da cucire, funzionamento a mano, se elegante acciaio di legno, tipo a bobina centrale, adatta per ricamare. L. **475.**

Modello 1. Macchina da cucire, funzionamento a mano, se elegante acciaio di legno, tipo vibrante (navetta). L. **365.**

Per facilitare l'acquisto delle macchine da cucire, prendiamo a nostro carico le spese imballaggio da esse richieste.

Tutte le nostre macchine da cucire sono provviste degli accessori. - Per spedizioni a mezzo ferrovia è necessario analizzare un terzo dell'importo.

Dirigere le richieste unicamente alla Rinascenza - Casella Postale 1135 - Milano

52

mune, fin dalla seconda metà del Novecento, vi era un rivenditore autorizzato della Necchi, tal Giuseppe Cestari²²⁹.

Due marchi a livello internazionale, invece, si sono contesi il mercato: l'americana Singer e la tedesca Pfaff. THE SINGER MANFC. CO TRADE MARK – USA, è il marchio riportato sulla placchetta metallica, originariamente in ottone dorè, apposta alla macchina da cucito musealizzata al civico etnoantropologico (Figure 51 e 52). È questo un modello da tavolo, compatto e dalle ridotte dimensioni, azionato manualmente da una manovella applicata al volano. Con la mano destra si produceva il movimento dell'ago della spoletta e l'avanzamento per trascinamento del tessuto e con la mano sinistra si controllava la posizione e l'indirizzamento. Successivamente, le macchine da cucito furono a pedale, immediatamente posto sotto il banco e oscillando produceva la relativa movimentazione. Oggi, invece, il movimento è prodotto da schede digitali.

Di recente (2014), il museo civico ha ricevuto in dono un prezioso strumento da ricamo, detto: tombolo. Tale denominazione è indistintamente utilizzata sia per indicare il cuscin cilindrico sia il merletto di pizzo fatto a mano (Figura 53).

La lavorazione di quest'ultimo parte col fissare sul supporto cilindrico, mediante degli spillini da ricamo, la matrice disegnata su cui si va a sovrapporre la vera e propria lavorazione a filo con "punti filza". Si procede, poi, con l'intrecciare il filo utilizzando dei fuselli²³⁰, attorno ai quali viene arrotolato il filo necessario alla lavorazione. Grazie ai fuselli le merlette potevano eseguire nodi e legature, fino a copri-



53

²²⁹ Oggi, l'attività commerciale è di proprietà della signora Eugenia Rubino.

²³⁰ I fuselli usati nelle realizzazioni più complesse possono essere anche un centinaio, mentre per quelle più semplici bastano poche coppie.

re anche grandi superfici. Tale ricamo, al pari del cuscino cilindrico, è poco noto ai più ma non ai cultori o agli appassionati di merletti, pizzi e ricami, cose belle di una volta. Tale merletto era ampiamente utilizzato dalle donne-mamme per impreziosire alcuni capi del corredo matrimoniale e dalla donne-monache per impreziosire l'arredamento liturgico (camicie, biancheria e tovaglie di altare).

La lavorazione del tombolo ha origini antiche²³¹, come dimostrano alcuni fuselli rinvenuti negli scavi archeologici di aree cimenteriali etrusche e greche, fermo restando l'impossibilità ad identificare l'area culturale e geografica di nascita e di diffusione²³².

Il merletto a fuselli rispecchia a pieno quell'innato desiderio della donna di apparire bella agli occhi delle altre donne e agli occhi del suo spasimante. Il tombolo, pertanto era sinonimo di un vero e proprio *status* sociale. Considerevole era, e tutt'oggi è, l'impegno economico e di spesa per la sua realizzazione, che come l'arte risente di una tecnica ben precisa, frutto di maestria e di sapienza manuale.

All'800 rimontano i primi lavori di ricamo a carattere familiare; mentre, tale lavoro di ricamo non è mai mancato ai conventi claustrali femminili. Con l'introduzione della meccanizzazione delle arti, a seguito della Rivoluzione industriale (XIX secolo), la manualità fu minata grandemente tanto da recitarla in poche e sparute *insule*, che l'hanno protetta dall'imperante interesse commerciale. Il lavoro in serie fece sì perdere d'importanza al ricamo, vista la facile reperibilità di merletti industriali sul mercato, ma non fece perdere d'importanza l'arte, che, invece, aveva determinato la sua capacità di sopravvivenza ad ogni forma di assalto o subdolo attacco. Il tombolo, pertanto, ha resistito agli assalti dell'industria ritagliandosi una fetta di mercato, che se pur di nicchia, gli ha permesso di sopravvivere fino ad arrivare intatto ai giorni nostri. Infatti, oggi, la produzione a tombolo è sinonimo di cultura e di artigianato operoso delle mani, che con sapienza hanno modellato vere e proprie opere d'arte. Possedere un capo ricamato a tombolo è come possedere un tesoro da tramandare alle generazioni future. È una forma d'investimento immateriale, che attraverso le raffigurazioni (vegetali, fitomorfe, allegoriche ecc.) dice il lavoro delle maestre artigiane, custodi gelose dei segreti di una tale arte ricamatoria.

Quando si dice asciugabiancheria o scaldino, vengono subito in mente gli elettrodomestici. Ma prima degli elettrodomestici l'asciugabiancheria ("*assucapannò*") (Figura 54) era un arcaico e ancestrale attrezzo di lamine di castagno, che sormontava un braciere ("*a vrajèra*" ricolmo di



54

²³¹ Pertanto, risultando difficile l'identificazione precisa del momento storico in cui nasce l'arte del tombolo moderno, si ritiene plausibile una datazione, che ci porta alla Magna Grecia, culla di tale arte.

²³² Per una documentazione precisa in tal senso, bisogna partire dal XV secolo, che se pur con diverse difficoltà, visto che molti propendono per una partenza e diffusione della tecnica del pizzo dalle Fiandre del XVI secolo, a livello italiano potrebbe essere orientativamente quella giusta. Infatti, non mancano esempi di apprezzamento per la squisita ricchezza dei merletti in uso alle donne aquilane (1493) o ancora prima nel 1476, come recita il contratto stipulato in Milano dalla famiglia D'Este di Ferrara avente come oggetto "una striscia a dodici fusi" per lenzuolo. La diversificazione geopolitica dell'Italia porta a diversificazioni datate di molte attività artigianali, che al pari della storia, dicono il valore di ogni singolo territorio. Durante tutto il XVII secolo la tecnica del merletto subì dei cambiamenti importanti che portarono alla definizione di un determinato numero di punti e lavorazioni. Il punto Venezia, con bordi lavorati a rilievo, dominò inizialmente il mercato. Più tardi si sviluppò il Point de France. Nel XVIII secolo la lavorazione del tombolo aveva preso i connotati del lavoro "in serie".

braci ardenti, che d'inverno, quando il tempo piovoso non consentiva la consueta sciorinatura all'esterno della biancheria, era frequente vedere nelle case. Le massaie provvedevano, così, ad asciugare i panni ed era indispensabile, soprattutto in quelle case dov'erano dei bambini a cui bisognava provvedere a cambiare, più volta al giorno, il pannolino, un tempo rigorosamente di stoffa e non usa e getta, come quelli odierni. Nella stagione calda, invece, l'asciugabiancheria lo si appendeva al chiodo. Inoltre, nel periodo invernale, l'unica fonte di calore era il camino ("u furniddò") e le altre stanze venivano riscaldate con il braciere, intorno al quale si era soliti ritrovarsi per tutta una serie di piccoli lavori casalinghi. Le braci ivi poste, non esaurivano la loro missione, che continuava, poi, poco prima di andare a letto, allorché si poneva in uno scaldino ("u prèutò")²³³ miste alla cenere. Partiva, così, l'operazione di "eliminazione del crudo gelo alle lenzuola" (Figura 55). Lo scaldaleto era accolto, sotto le lenzuola e le coperte, da un altrettanto arcaico attrezzo composto da quattro lamine di legno, due superiori e due inferiori, centralmente inarcate e convergenti alle estremità. Alla base inferiore vi era un lamierino, che serviva ad evitare eventuali pericoli di bruciature. E se i signorotti potevano permettersi uno scaldino per ogni letto, diversamente, invece, i poveri contadini che al posto dello scaldino metallico si accontentavano di un mattone refrattario, che posto nelle immediate adiacenze del fuoco, lo si faceva riscaldare per poi posizionarlo in un apposito panno di lana. L'operazione di portare lo scaldino nei letti era rifuggita dai piccoli di casa, perché si era in balia delle ombre danzanti e minacciose, che la luce fioca della candela o del lume proiettava sulle pareti.

Il vaso da notte ("u rinàlò") è questione di sovrani. Infatti, da una lettera inviata alla madre, da Giuseppe d'Austria, futuro imperatore d'Alsazia e Lorena e fratello di Carolina



55



56

²³³ Da non confondere con il sacerdote, ministro del culto cattolico il cui abito inequivocabilmente era la talare "a ziloca".

moglie del re duo siciliano Ferdinando I di Borbone²³⁴, si conosce l'uso del manufatto. Giuseppe scrive: *"Iersera, dopo cena, Maria Carolina cantava al clavicembalo mentre, in un'altra stanza Ferdinando ci pregò di tenergli compagnia, mentre stava seduto sul vaso. Lo trovai già con i calzoni calati, circondato da cinque o sei valletti, ciambellani ed altri. Facemmo conversazione per più di mezz'ora, e pensavo che egli sarebbe stato ancora lì, quando una terribile puzza ci convinse che era tutto finito [...]"*.

La descrizione degli usi è sì attribuibile alla casata austriaca, ma il nome del manufatto è invece della napoletana Casa Borbone. Infatti, re Ferdinando, avendo ricevuto tale oggetto in dono dal di lui cognato "racchiuso in lignee colonne con ante che si aprivano al di sotto di un capitello in stile barocco su cui venivano sistemate in bella mostra delle piante dalle cascanti foglie", entusiasta, ebbe a battezzarlo "zi' peppo" (Figura 56). Il "zi" sta per signore e il nome sta per il cognato. Tale e tanto fu l'entusiasmo che il pitale fu trionfalmente posto nella sala degli Ambasciatori²³⁵.

I primi cinquant'anni del secolo scorso, per gli abitanti del Vallo di Diano hanno significato ancora "Medioevo"²³⁶. Alle tante paure della gente si affiancava la sempre imperante povertà. Una povertà fiera, perché capace di gesti di solidarietà e indignazione.

La contrapposizione sociale era sinonimo di differenziazione tra abbienti e non, fosse anche solo per l'acqua potabile o per l'illuminazione della casa. A differenza dei benestanti, i meno abbienti non possedevano lussuosi vasi da notte, ma di certo possedevano un campo all'aria aperta, o una piccola costruzione staccata dalle case o una stalla. L'assenza dell'acqua corrente, se pur era un limite, di certo non intaccava la vivibilità quotidiana delle persone, che per gli usi alimentari si recavano a prelevarla alla fonte pubblica; mentre, per gli usi igienici la prelevavano direttamente dai pozzi di proprietà o da quelli pubblici. Il suo utilizzo, poi, cambiava da stagione a stagione. Nell'inverno rigido veniva a essere riscaldata sul fuoco grazie al paiolo ("u caurangiédđ") appeso alla catena del camino ("a caténa o 'a camàstra"), nell'estate, invece, era il sole a fare tutto quanto. La brocca e il bacile, rigorosamente di bianco smaltati e di blue cobalto bordati, la cui produzione è attribuibile, con buona pace degli esperti, a Richard Ginori, erano gli unici strumenti in uso nelle case per quanto riguarda l'igiene personale. A partire dalla metà dell'800, ambedue i pezzi erano inseriti in pregiati mobili ("a tulèttta") (Figura 57); mentre, altre volte si accompagnavano alla psiche da tavolo. Anche il sapone era sinonimo di differenziazione sociale. I meno abbienti lo realizzavano da sé, mediante la saponificazione a caldo del grasso animale con l'aggiunta di soda,



²³⁴ IV re di Napoli e III di Sicilia.

²³⁵ R. RIBAUD, *Tradizioni Popolari Napoletane*, 1982, p. 45.

²³⁶ Da intendersi, in questo determinato contesto, come sinonimo di empiricità o arcaicità.



58

mentre i signori se ne potevano permettere di ben altra fattura. Il sapone ("a *sapunètta*") era dalla forma irregolare e dal colore giallo ocre (Figura 58).

La pulizia degli ambienti casalinghi interni e degli spazi esterni era affidata sempre e solamente alla donna, che a differenza delle odierne tecnologiche possibilità, doveva arrangiarsi escusivamente e solamente con la scopa di saggina ("a *scopa rđ mèlđca*") (Figura 59). La trasformazione della melga o saggina richiedeva una buona abilità tecnica e una notevole forza fisica. La melga, seminata in primavera e raccolta in settembre, veniva stesa al sole per una prima essiccaatura; poi la si ripuliva dai semi e dalle foglie e si procedeva a farne dei mazzettini, la cui legatura la si effettuava con un salice²³⁷. I mazzettini si appendevano ad una pertica e si lasciavano essiccare. Col freddo intenso dell'inverno, allorché la campagna non chiedeva la presenza costante del contadino, questi si dava alla lavorazione e creazione delle scope, piccole, medie o grandi. Da un minimo di tre ad un massimo di dieci mazzetti occorrono per le scope, grandemente utilizzate dalle donne per le faccende domestiche.

La scarsità d'igiene personale e pubblica portava, spesso, a determinate infezioni o malattie, che la medicina tradizionale non poteva più curare con metodi empirici. Pertanto, con l'avvento dei vaccini e della penicillina ha fatto la sua comparsa anche la siringa²³⁸. Quelle musealizzate



59

²³⁷ La duttilità dei suoi rami consente di poterli utilizzare a mo' di cordame fino a compiere più giri pur di tenere uniti tra loro più rami.

²³⁸ La prima notizia di uso della siringa risale al 1852 quando il medico ortopedico francese Charles Gabriel Pravaz (1791-1853) costruisce un dispositivo per iniettare nelle arterie di montoni e cavalli una soluzione di cloruro di ferro per studiare la coagulazione, tecnica che, in seguito, applica sull'uomo per la cura degli aneurismi. Contemporaneamente, il medico di Edimburgo, Alexander Wood (1817-1884), riconosciuto come il fondatore della medicazione ipodermica, utilizza una siringa per curare le nevralgie iniettando medicinali in prossimità dei nervi malati. In Italia i primi ad utilizzare la siringa di Pravaz per iniezioni sono Bartolomeo Guala dell'ospedale di Brescia (1860) ed il chirurgo milanese Ambrogio Gherini (1861). Numerosi sono i tipi



60

al civico etnoantropologico sono in vetro da 10 cc., per iniezioni endovenose. La sicurezza di tale siringa era data dal cono disassato, che evitava d'iniettare eventuali bolle d'aria in vena; mentre, la loro sterilità era data dalla scatola in acciaio inossidabile, che grazie a un ermetico coperchio, veniva bollita ad una temperatura superiore ai 90° (Figura 60).

L'allevamento del maiale ha origini millenarie e fa parte della cultura contadina. Il suo sacrificio simboleggia, per un verso, la morte, la violenza e la sofferenza e per l'altro la vita che si rinnova. I tre o quattro giorni di abbondanza, che seguono all'uccisione daranno conforto e speranza per il futuro. Lo si alimentava per buona parte dell'anno con ghiande, perastri, mele selvatiche, crusca di grano, patate e avanzi di ogni genere²³⁹. Era talmente caro alla famiglia, che non si esitava, nei momenti di difficoltà, a nascondere sotto il letto, quasi fosse come uno di famiglia oppure portandolo in un nascondiglio sicuro²⁴⁰. Tante cure e attenzioni duravano almeno fino ai primi freddi di dicembre o di gennaio, di cui questi ultimi combacianti con la festa di Sant' Antonio abate²⁴¹

di siringhe costruiti nella seconda metà dell'Ottocento quando queste cominciano rapidamente a diffondersi anche per il prelievo di campioni di sangue: da quelle di metallo con ago d'oro e punta di acciaio (Leiter, 1864), a quelle di Danet (1867), di Luër (1886), fino a quelle di Malassez (1881) con il corpo interamente in vetro, facilmente sterilizzabili con acqua bollente, e quindi adatte alla raccolta di campioni per emocolture. Numerosi sono gli inconvenienti correlati ad iniezioni praticate senza accorgimenti antisettici nonostante le precauzioni indicate da Lister fin dal 1867. La storia recente della siringa, ormai largamente diffusa per i prelievi ematici in tutti i laboratori, è legata alla nascita e all'evoluzione di una azienda, la Becton Dickinson (New York, 1897), che sarà una delle maggiori ditte produttrici, per varietà e per numero, di siringhe nel mondo" (cfr. G. DALL'OLIO e R.M. DORIZZI, *La siringa: dalla "medicazione ipodermica" al prelievo di sangue*, in «Schegge di Storia della Medicina, Vol. 4, N. 3-4, 2003», pp.201-206).

²³⁹ Capitolo decimo sesto (16°) -de' porcelli che si ratrouano (vengono ritrovati) ne[i] seminati, ed altro (p.35); Capitolo decimo settimo (17°) -de' porci ratrouati ne' frumenti (campi seminati a grano) (p.35); Capitolo vigesimo secondo (22°) -del porco senza mangone (collare di forma triangolare abbastanza largo e utile affinché il maiale non attraversasse le siepi), ratrouato nel orto colto (coltivato) (p.39); capitolo vigesimo quinto (25°) -de' porci ratrouati nelle vigne (p.40); capitolo vigesimo settimo (27°) -de' porci ratrouati ne[ll]e terre colte domestiche patronali (di proprietà privata -terreni coltivati e recintati), doue sono frutti, e de' medesimi frutti (p.42); Capitolo vigesimo nono (29°) -se alcuno taglierà qualche albero fruttifero per darne il nutrimento ai porci (p.43) (cfr. G. VUOLO-G. ARTECA, *Gli Statuti della terra di Montesano*, cit.).

²⁴⁰ Così come molti anziani del Vallo raccontano: "era frequente al tempo di Mussolini, dover nascondere il maiale, onde evitare requisizione, multe e altro ancora".

²⁴¹ Sant' Antonio abate era il santo incontrastato della civiltà contadina dei nostri nonni. Tutte o quasi le principali attività agricole erano svolte con l'ausilio degli animali, una volta massicciamente presenti nella stalla, oggi, invece, sostituiti dalle macchine agricole e dalle auto nei garage. I maiali, che con le loro carni nutrivano la famiglia durante l'inverno, ora li si trova confezionati, insaccati e comodamente esposti nei supermercati tutto l'anno. Se pur resiste al tempo, la devozione al Santo è ridotta a un falò e ad una consumazione di prelibatezze enogastronomiche. Antonio nacque verso il 250 da una agiata famiglia di agricoltori nel villaggio di Coma, attuale Quamans in Egitto e verso i 18-20 anni rimase orfano dei genitori, con un ricco patrimonio da amministrare e con una sorella minore da educare. Attratto dall'ammaestramento evangelico (Mt. 19,20-22) e sull'esempio di alcuni anacoreti, che vivevano nei dintorni dei villaggi egiziani, in preghiera, povertà e castità, Antonio volle scegliere questa strada e venduto i suoi beni, affidata la sorella a una comunità, si dedicò alla vita ascetica dapprima davanti alla sua casa e poi al di fuori del paese. Già in gioventù cominciarono per lui durissime prove e dubbi che lo assalivano sulla opportunità di una vita così solitaria. Chiese e ottenne aiuto da altri asceti, che lo consigliarono a non spaventarsi, ma di andare avanti con fiducia, perché Dio era con lui. Ricoperto da un rude panno, si rifugiò in un'antica tomba scavata nella roccia di una collina, intorno al villaggio di Coma, un amico gli portava ogni tanto un po' di pane, per il resto si doveva arrangiare con frutti di bosco e le erbe dei campi. Anche qui, non mancarono terrificanti visioni e frastuoni, in più attraversò un periodo di terribile oscurità spirituale, ma tutto superò perseverando nella fede in Dio e compiendo giorno per giorno la sua volontà. Quando alla fine, Cristo gli si rivelò illuminandolo, egli chiese: "Dov'eri? Perché non sei apparso fin da principio per far cessare le mie sofferenze?". Si sentì rispondere: "Antonio, io ero qui con te e assistevo alla tua lotta...". Scoperto dai suoi concittadini, che come tutti i cristiani di quei tempi, affluivano presso gli anacoreti per riceverne consiglio, aiuto, consolazione, ma nello stesso tempo turba-



December (macellazione del maiale), tav. [84], 20. B. I. 80.
Raccolta di stampe di Stefano Della Bella. Biblioteca
Casanatense-Roma

61



62

vano la loro solitudine e raccoglimento, allora Antonio si spostò più lontano verso il Mar Rosso, sulle montagne del Pispir dov'era una fortezza abbandonata, infestata dai serpenti, ma con una fonte sorgiva e qui, nel 285 Antonio si trasferì, rimanendovi per 20 anni. Era comune convinzione che solo la solitudine, permettesse alla creatura umana di purificarsi da tutte le cattive tendenze, personificate nella figura biblica del demonio e diventare così uomo nuovo. Nel 311, Antonio non esitò a lasciare il suo eremo per recarsi ad Alessandria, dove imperversava la persecuzione contro i cristiani, ordinata dall'imperatore romano Massimino Daia († 313), e per sostenere e confortare i fratelli nella fede e desideroso lui stesso del martirio. Per il timore e il rispetto che incuteva anche ai romani, fu risparmiato. Tornata la pace nell'impero e per sfuggire ai troppi curiosi che si recavano nel fortillizio del Mar Rosso, decise di ritirarsi in un luogo più isolato e andò nel deserto della Tebaide, dove prese a coltivare un piccolo orto per il suo sostentamento e di quanti, discepoli e visitatori, si recavano da lui per aiuto e ricerca di perfezione. Visse nella Tebaide fino al termine della sua lunghissima vita, poté seppellire il corpo dell'eremita s. Paolo di Tebe con l'aiuto di un leone, per questo è considerato patrono dei seppellitori. Negli ultimi anni accolse presso di sé due monaci che l'accudirono nell'estrema vecchiaia; morì a 106 anni, il 17 gennaio del 356 e fu seppellito in un luogo segreto. La sua presenza aveva attirato anche qui tante persone desiderose di vita spirituale e tanti scelsero di essere monaci; così fra i monti della Tebaide (Alto Egitto) sorsero monasteri e il deserto si popolò di monaci; primi di quella moltitudine di uomini consacrati che in Oriente e in Occidente, intrapresero quel cammino da lui iniziato, ampliandolo e adattandolo alle esigenze dei tempi. Nel 561 fu scoperto il suo sepolcro e le reliquie cominciarono un lungo viaggio nel tempo, da Alessandria a Costantinopoli, fino in Francia nell'XI secolo a Motte-Saint-Didier, dove fu costruita una chiesa in suo onore. In questa chiesa a venerarne le reliquie, affluivano folle di malati, soprattutto di ergotismo canceroso, causato dall'avvelenamento di un fungo presente nella segala, usata per fare il pane. Il morbo era conosciuto sin dall'antichità come "ignis sacer" per il bruciore che provocava; per ospitare tutti gli ammalati che giungevano, si costruì un ospedale e una Confraternita di religiosi, l'antico Ordine ospedaliero degli "Antoniani" e persino il villaggio prese il nome di Saint-Antoine di Viennois. Il papa accordò loro il privilegio di allevare maiali per uso proprio e a spese della comunità, per cui i porcellini potevano circolare liberamente fra cortili e strade, nessuno li toccava se portavano una campanella di riconoscimento. Il loro grasso veniva usato per curare l'ergotismo, che venne chiamato "il male di Sant'Antonio" e poi "fuoco di Sant'Antonio" (herpes zoster). Per questo nella religiosità popolare, il maiale cominciò ad essere associato al grande eremita egiziano, poi fu considerato il santo patrono dei maiali e per estensione di tutti gli animali domestici e della stalla. Nella sua iconografia compare oltre al maialino con la campanella, anche il bastone degli eremiti a forma di T, la 'tau' ultima lettera dell'alfabeto ebraico e quindi allusione alle cose ultime e al destino. Nel giorno della sua festa liturgica, si benedicono le stalle e si portano a benedire gli animali domestici. Sant'Antonio abate è inoltre celebrato come patrono dei fornai e di quelli che hanno a che fare con il fuoco a ricordo del racconto che avrebbe visto il Santo addirittura recarsi all'inferno per contendere al demonio le anime dei peccatori. È anche patrono dei macellai, dei salumieri, degli animali domestici e del bestiame. La sua persona è così profondamente legata alla protezione degli animali domestici da essere solitamente raffigurata con accanto un maiale, mentre il 17 gennaio tradizionalmente la Chiesa benedice gli animali e le stalle ponendoli sotto la sua tutela. Un binomio questo, che potrebbe apparire quantomeno insolito per il santo passato alla storia come patriarca del monachesimo. Occorre fare un passo indietro per comprendere come abbia potuto un asceta divenire santo rurale. Il salto non è così insolito come sembra, pare infatti che il giorno a lui dedicato cada nelle vicinanze di antiche feste pagane agresti in onore

(“*sant’antuonò, mašcarò e suonò*”)²⁴² (Figura 62), allorché si procedeva alla macellazione in proprio, secondo una consolidata e ancestrale liturgia. Il rito prevedeva la legatura dei piedi del maiale onde evitare bruschi scatti; mentre, un paio di uomini, provvedevano, con rapidità e precisione, a trafiggerlo al collo mediante un affilato coltello da scanno. Dal fendente fuoriusciva copioso sangue, che spettava alle donne raccogliere in un contenitore e arrotolarlo con le mani, onde evitare la coagulazione in vista del sanguinaccio (“*a sangunaccia*”)²⁴³. Del maiale non si doveva, né si poteva sprecare nulla, era la dispensa del contadino. All’uccisione seguiva poi, l’espellimento delle setole²⁴⁴ mediante dell’acqua bollente, infine, ormai morto, l’animale veniva appeso al gambiere (“*u γammiéř*”) di legno di quercia, realizzato a forma di V aperta.

Lo si infilava ai nervi dei piedi posteriori e lo si issava in aria per procedere, con la mannaia, alla divisione in due parti. D’ora in poi, le operazioni erano alquanto delicate sia perché bisognava non intaccare la vescica, che di lì a poco sarebbe servita per conservare la sugna sia perché bisognava asportare gli organi interni (fegato, polmoni e cuore) per l’ispezione veterinaria, che nell’arco della giornata avrebbe fatto visita alla famiglia, che trepidante attendeva il responso medicale²⁴⁵. Seguiva poi, l’estrazione delle budella, che per la loro fragilità necessita-

del dio celtico Lug, venerato in area germanica. Lug era il dio del gioco e della divinazione, era colui che risorgeva con la primavera, figlio della grande madre celtica cui erano consacrati i cinghiali e i maiali, animali anche in precedenza dedicati alle divinità protettrici della fertilità, come Demetra o Cerere. Quando le reliquie di sant’Antonio giunsero in Francia, i primi cristiani celti trasferirono nel santo gli attributi del dio pagano e nelle leggende a lui legate ecco che s’inserisce il cinghiale, diventato poi maiale per estirpare il ricordo precristiano. Nascono così due racconti tradizionali per cristianizzare gli emblemi; il primo racconta che il cinghiale-maiale fosse il diavolo sconfitto da Antonio resistendo alle tentazioni, il secondo dice invece che un giorno il santo guarì un maialino e da quel momento questi lo seguì fedele come un cane. Successivamente il maiale divenne un privilegio dei fratelli ospedalieri di sant’Antonio, fondati nel 1600, che potevano allevarlo per nutrire gli ammalati che accorrevano per invocare la guarigione da parte del santo dall’herpes zoster, grazie al suo dominio sul fuoco. Altra tradizione, profondamente legata alla devozione di Sant’Antonio, è quella di accendere fuochi in suo onore. Un rituale antico e denso di significati, caduto in disuso con l’avvento della modernità e la conseguente scomparsa dell’allevamento diffuso, ma recentemente riaffiorato grazie anche a una crescente sensibilità verso il mondo animale. L’accensione di fuochi si riconduce alla protezione offerta da Antonio verso tutti coloro che hanno a che fare con il fuoco, o ne sono afflitti, ma l’uso cerimoniale del falò è anche carico di significati universali, ben noti alle comunità agricole arcaiche. Non a caso è proprio nel cuore dell’inverno che si celebra la festività popolare di Sant’Antonio abate: accendere un fuoco votivo nelle fredde notti invernali equivale alla “*rottura delle tenebre*” per generare uno spazio di condivisione e di socialità. In occasione di tutte le più importanti festività, la presenza di fuochi che si richiamano da una collina all’altra rendeva visibile la condivisione di un culto e il comune sforzo per allontanare le presenze maligne che si credevano proliferate tutt’intorno durante la lunga notte invernale. Altra connotazione interessante di queste festività è la coincidenza con l’inizio del Carnevale, che quasi dappertutto in Italia e in Europa comincia ufficialmente in questi giorni (ladomenica di Settuagesima che cade dal 18 gennaio al 22 febbraio), proprio in concomitanza con la festività del “*Santo del porcellino*”. Gennaio è un mese caratterizzato dalla “*stasi vegetale*”: una sorta di pausa durante la quale la natura offre molto poco e il lavoro in campagna diminuisce; il sole spesso è velato e il freddo fa rintanare in casa persino gli animali domestici. Gennaio era dunque il periodo dell’anno in cui il mondo contadino si radunava davanti al focolare domestico, o nelle calde stalle, per raccontare le antiche leggende e festeggiare, ballando, cantando, scherzando, bevendo il vino appena imbottigliato e consumando alcune delle scorte invernali di grasso. A Montesano, in tempi nemmeno troppo lontani da noi, i festeggiamenti iniziavano il 16 gennaio sera, allorché nei rioni ci si poteva imbattere nel “*fucaracchiò*”, realizzato grazie alla legna che i ragazzini avevano raccolto ante tempo. Il ritrovo si completava con la degustazione di patate arrostiti sotto la brace. Identiche modalità ha anche il cerimoniale festivo messo a punto a Casalbuono. Qui, i falò, sono realizzati grazie alla raccolta di legna da parte dei ragazzi dei rioni, i quali ingaggiano una vera e propria gara sul falò più bello e più grande. Identico è anche l’enogastronomia, che un tempo era di sole patate arrostiti sotto la brace; mentre, oggi, si servono diverse pietanze innaffiate da buon vino locale (per un approfondimento su Casalbuono vedi: G. NOVELLINO, *Casalbuono: riti e tradizioni per Sant’Antonio Ab.*, in «Il Saggio, Anno XXI/2016, n. 239, p. 28; F. LE ROUX, *La religione dei Celti*, in «Storia delle religioni, 1976», pp. 813 - 817.

²⁴² Tale leppa stava ad indicare l’inizio del Carnevale.

²⁴³ Il sanguinaccio “*a sangunaccia*” è una sorta di crema dolce, arricchita da abbondante cioccolato fondente, cacao amaro, zucchero, pane o fecola di patate e altre spezie. A seconda della zona geografica di produzione detto prodotto è utilizzato secondo una ritualità propriamente agropastorale. In Basilicata, nella Lucania storica, è riconosciuto come prodotto agroalimentare tradizionale tant’è che sono diverse le preparazioni dolciarie. Prettamente di produzione casalinga, esso veniva impiegato nella preparazione di dolci tipici carnevaleschi, come per esempio “*i pezziddò ‘ra sangunaccia*” tipici di Montesano o “*a pizza ‘ra sangunaccia*” in altre parti del Vallo. tale preparato altro non era che l’antesignano dell’attuale crema di nocciole, ampiamente utilizzata da tutti i ragazzi e non.

²⁴⁴ Tanto preziose ai calzolaia di una volta per la cucitura delle suole alla tomaia.

²⁴⁵ Infatti, se le interiora fossero risultate idonee si sarebbe potuto continuare nella lavorazione e trasformazione del suino in pregiate carni e salumi, così come nella preparazione del soffritto a base di polmone, cuore e altre interiora. Se, invece, il responso

va di mani femminili, molto più sensibili ed esperte sia per quanto concerne l'estrazione che il lavaggio in acqua corrente di fiume o di fonte pubblica²⁴⁶.

Una volta terminata questa operazione del lavaggio, le si trasportava a casa e le si ponevano in acqua tiepida con abbondante sale, limone, arancio e foglie di alloro. Di tanto in tanto le si rivoltava, delicatamente, con un bastoncino di alloro verde.

Nel contempo, gli uomini, nel mentre, provvedevano alla divisione del suino in pacche, che venivano lasciate ad approschiattare (“*sadd'affòrmà*”), per una notte intera, al freddo gelido di gennaio²⁴⁷; mentre, la testa la si poneva alla finestra con un limone o un arancio in bocca. La mattina seguente, di buona ora, una volta dissossate le carni, le donne provvedevano a lavorarle²⁴⁸ fino alla produzione dei rinomati e pregiati salumi²⁴⁹ come: soppressate²⁵⁰, lucaniche=salsicce²⁵¹, capicolli, prosciutti, pancette e lardo. La produzione dei salumi veniva effettuata in ambienti non riscaldati ma freschi e arieggiati. Inoltre, appese a verghe, poste a soffitto, si doveva provvedere all'asciugatura e stagionatura perfetta, evitando muffe e putrefazioni della carne. Erano pronti non appena il budello aderiva alla carne. A seconda del luogo geografico di produzione²⁵², i salumi²⁵³ venivano conservati coperti di olio di oliva o di sugna²⁵⁴

fosse stato negativo, onde evitare pandemie di qualsiasi genere, l'intero macellato sarebbe stato bruciato, sottraendo alla famiglia un così importante sostegno alimentare.

²⁴⁶ “*Capitolo settuagesimo sesto (76) di coloro che lavano nella Pila del Fonte generale (pubblico) di Montesano. Se alcuno laverà panni, ventri (di certo ci si riferisce all'intestino del maiale) e altre cose sporche [...] pagarà ogni volta alla Corte un tari[...]*” (cfr. G. VUOLO-G. ARTECA, *Gli Statuti della terra di Montesano*, cit., pp. 67-68).

²⁴⁷ In assenza di frigoriferi era necessario per un ideale rassodamento delle carni dei maiali macellati una temperatura esterna fredda, secca e ventosa.

²⁴⁸ La carne, prima dell'avvento delle macchine a manovella, veniva trinciata a lama di coltello “*arracciatore*” e condita con delle droghe come: sale, polvere di peperone dolce o piccante e finocchietto selvatico, dal cui impasto sarebbero nate le lucaniche (salsicce). La operazione di riempimento del budello avveniva con l'ausilio di un imbuto appositamente realizzato in rassetta di metallo. Il procedimento era leggermente diverso per la produzione delle soppressate, che oltre a non prevedere la polvere di peperone dolce o piccante ma il pepe nero a grana grossa e del buon vino rosso locale di qualità (aglianico o sangiovese), venivano a essere riempite manualmente senza nessun ausilio. Ambedue i prodotti, insaccati in budello stretto le salsicce e largo le soppressate, venivano punti con degli acuminati rebbi di forchetta di stagno, necessari alla fuoriuscita dell'aria e per un essiccamento omogeneo della carne. Si scelgono le parti magre e grasse come spalla, pancetta, lombo e prosciutto per salsiccia; magre e lardo del dorso per soppressata. “Entrambi i prodotti locali sono presidio Slow Food” (cfr. *Mangia Parco*, Programma Quadro (APQ) Stato-Regioni EXPO E TERRITORI, 2015).

²⁴⁹ “*Accludo assegno di £.20.000 per la provvista di soprassate (!) per quest'anno. Oggi, in onore di Augusto Guerriero, Indro Montanelli e Max (David), dovrò tagliare l'ultima di quelle inviatemi l'anno scorso*” così Lamberti Sorrentino, nativo di Sala C.na e allora decano dei giornalisti, scriveva il 3 gennaio 1959, in una lettera allo zio Domenico (cf. Lamberto Sorrentini nel centenario della nascita (1899-1999), 1999, p.39).

²⁵⁰ Il documento più antico riguardante la produzione e commercializzazione della soppressata nel Vallo di Diano è riscontrabile negli Statuti medievali di Diano (oggi Teggiano): “*supersatae et farciminasive salcittiae bene confectae, vendantur ad rationem pro quolibet rotolo, et ad provisionem Catapanorum*”, che tradotto suona così: “*soppressate e prodotti farciti, cioè salsicce ben confezionate, si vendano, in quantità di un rotolo (circa un chilogrammo) e al prezzo stabilito dai Catapani (delegati comunali addetti al controllo sulle vendite in piazza)*”. Il brano trecentesco costituisce un' inoppugnabile prova dell' antichissima origine della lucanica (salsiccia) e della soppressata del Vallo di Diano (cfr. A. DIDIER, *Relazione storica sulla soppressata del Vallo di Diano*, 2005, pp.1-4; *Consuetudines statuta et capitula antiquissima civitatis Dianensis*, in «S. MACCHIAROLI, *Diano e l'omonima sua Valle*, cit. Appendice, pp.187-227).

²⁵¹ Molte regioni se ne contendono l'origine. I milanesi sono i difensori più accaniti della *Luganega* (questo è il nome che danno a questo prodotto di salumeria). Secondo la leggenda, la ricetta della luganega rimonta alla regina Teodolinda. Ma per fortuna Cicerone, Marziale e Varrone che ne attribuiscono, invece, ai lucani il merito: secondo i loro scritti la lucanica venne introdotta a Roma dalle schiave lucane. Era una carne tritata insaccata in un budello, così chiamata perché i soldati avevano imparato come prepararla proprio dai lucani. Successivamente Apicio fornì una ricetta per prepararla e da allora la lucanica o luganenga è sinonimo di salsiccia (cfr. G. CILIBERTI, *Sapori Mediterranei*).

²⁵² Solitamente l'asciugatura avveniva in 8 giorni se trattavasi di località asciutte, ma dato che buona parte del Vallo di Diano è avvinto dalla nebbia e dall'umidità, il tempo di asciugatura varia da paese a paese, da tradizione e tradizione.

²⁵³ I salumi erano presenti sulla tavola delle famiglie meno abbienti con una certa sistematicità; mentre, la carne la si vedeva solo nelle feste. Le carni bianche e quelle suine erano le più consumate; mentre, quelle vaccine o di gallina vecchia, erano utilizzate per il brodo della domenica.

²⁵⁴ Si prendeva il grasso scartato dalla lavorazione delle carni suine, precedentemente lavorate e lo si metteva a sciogliere sul fuoco, dopodiché, si separava l'unto dai “*cicul*”. Parte lo si versava nella vescica del maiale, precedentemente lavata a dovere e gon-



63



64



65

in vasetti di terracotta. La sugna era prodotta tre giorni dopo la trasformazione delle carni suine. Se la produzione dei salumi e dei formaggi era importante, non da meno lo era la produzione in proprio di sott'olio²⁵⁵ e sottoaceto²⁵⁶, così come altrettanto importante era la conserva di pomodoro, la cui produzione avveniva attraverso la maciullazione al setaccio del pomodoro, che solo poi veniva posto ad asciugare all'aria aperta. Il risultato finale era una pasta densa e raggrumata di colore rosso rubino. Già dalla metà degli anni '40 del Novecento, si è cercato di migliorare la qualità del prodotto e della sua lavorazione. Infatti, oltre ad essere stato indispensabile il miglioramento delle condizioni igienico-sanitarie non da meno è stato importante modificare le tecniche e le procedure di conservazione. Infine, con la diffusione delle tappatrici si è anche velocizzata la produzione a livello casalingo; ferma restante la manualità dello strumento, superato solo agli inizi degli anni '60 del Novecento con tappatrici meccaniche o semiautomatiche. Due tappatrici di legno, una per tappi di sughero, non superiori ai 15 mm di diametro e l'altra per tappi a corona, erano utilizzate da tutte le massaie e non potevano non essere presenti nel museo cittadino (Figure 64 e 65).

fiata e parte lo si versava nei vasetti per la conservazione dei salumi. La sugna ("a nzogna"), era la base delle pietanze; mentre, "i ciculò" si impastava col pane, detto: "u tortano re ciculò".

²⁵⁵ Melanzane, olive nere, pomodori verdi o secchi rossi, peperoni Corno di toro rossi, gialli e verdi.

²⁵⁶ Peperone topero rosso. Era utilizzato in abbinamento alla carne di maiale " 'ò frettulò"; mentre, in buona parte del Vallo detto peperone sottoaceto era tradizionalmente impiegato nel pranzo della vigilia di Natale abbinato al baccalà o allo stoccafisso.

L'abbigliamento

Generalmente l'abbigliamento utilizzato dagli uomini e dalle donne era di canapa, cotone o fustagno, molto più rari i capi di lana. Rozze e posticce erano, invece, le calzature, rattoppate e più volte aggiustate dai ciabattini del paese, che dovevano ingegnarsi per risolvere atavici problemi dovuti all'usura dei materiali ed al cattivo stato delle strade.

Gli uomini, nella ferialità, vestivano con abiti essenziali; mentre, nelle feste era immancabile l'uso del cappello (“u *cappiedd*”) a falda larga e realizzato di panno o di feltro; il panciotto (“u *gdlè*”), il fazzoletto (“u *fazzulett*”), che veniva annodava intorno al piccolo colletto della camicia (“a *cammissa*”) e la giacca (“a *giacchetta*”) (Figura 67).

Per ripararsi dal freddo pungente e rigido, immancabili erano le pesanti mantelle nere²⁵⁷ (“u *mandell*”) (Figura 66), note ai più come tabarro. Un ampio mantello a ruota di colore nero per i ricchi e a mezza ruota, di colore grigio-verde o marrone, per i popolani. Realizzato in panno di lana e reso impermeabile mediante la follatura.²⁵⁸

Le donne, al pari degli uomini, vestivano in un modo molto più semplice. Nella quotidianità portavano solitamente gonne di velluto nero a pieghe numerose sul dietro e il corpetto (“u *bust*”) pure di velluto, nero o rosso, secondo il gusto e l'età.

Raramente erano di colore turchino.

Il corpetto, che in vita era cinto dal cuscinetto, era ricamato intorno allo scollo, oppure adorno di gallone o passamaneria dorata e aveva piccole maniche, staccate e legate da nastri, dello stesso colore del tessuto.

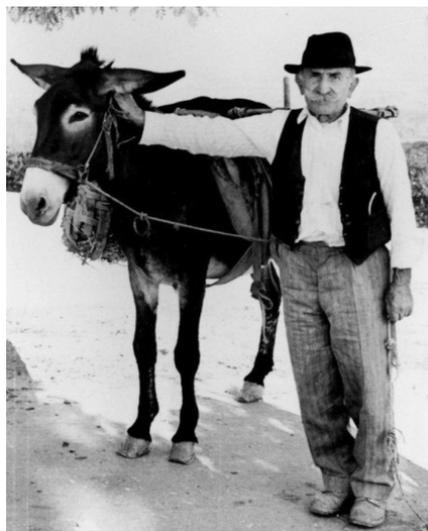
La camicia bianca recava molto spesso un ricamo sul petto, in genere raggruppamenti fitomorfi e sull'omero, invece, un ricamo a nido d'ape. Il polsino, che si rimboccava sulla manica, era guarnito da merletto. Le sottane erano di lana e il colore veniva scelto dalla donna a proprio piacimento anche se la preferenza era per il nero.

²⁵⁷ Il fascino di un capo e di un'idea di eleganza, che appartiene a un altro tempo, che in qualche modo ritorna oggi, a far parlare di sé portandosi dietro tutto il suo bagaglio di storie. E mentre alcuni capi, tornano semplicemente di moda, esso sopravvive al di là delle tendenze. Il mantello, che dalla Laguna Veneta, a partire dal 1600, si è diffuso in tutta Italia e in Europa, esercita un fascino che non ha solo a che fare con questioni estetiche, ma anche socio culturali, dato che era usato da persone diverse per motivi e censo. Per non parlare, poi, di alcuni dettagli del tessuto, della lunghezza o del modo di portarlo, che bastavano a individuare i nobili o gli aristocratici borghesi dai contadini e dai pastori. Il suo etimo è incerto anche se lo si fa derivare dal latino medioevale *tabarrus* anche se già nell'antichità se ne trova una forma molto simile all'attuale e derivante dalla toga dei patrizi e dei senatori romani. In seguito, si ritrova nel Medioevo usato da cavalieri durante le investiture e dai medici e notabili nella vita quotidiana. Nel Rinascimento cade quasi in disuso presso l'aristocrazia e la borghesia, ma rimane molto comune presso gli artigiani e i pastori (in lana sottoposta a follatura). Nell'Ottocento, ritorna in uso agli uomini eleganti inglesi fino a che nell'Italia del ventennio (1922-1943) esso è considerato un elemento d'ispirazione anarchica, tanto da essere proibito portarlo. Ha sopravvissuto indenne a ogni forma di attacco e usurpazione fino agli anni Cinquanta del XX secolo, soprattutto in ambiente rurale e montano. Persino, Guareschi, nelle sue opere e nei suoi film ne fa un'ampia descrizione e utilizzo. Secondo il metodo originale occorrono sei (6) mt di stoffa per il suo confezionamento dal taglio a ruota perfetta e con una sola cucitura lungo la schiena, per il resto la stoffa è a “taglio vivo”. I baveri sono realizzati utilizzando tela di crine come rinforzo interno, cucita seguendo un principio che consente al collo di prendere consistenza senza perdere movimento e rendendolo per sempre indeformabile. Una particolare compattatura del tessuto permette appunto di tagliarla senza dover cucire i bordi per evitare la sfilacciatura. L'allacciatura, era spesso condizionata da alamari a fibbia metallica zoomorfa ai ricchi; mentre, ai popolani era riservato l'uso del mantello di colore grigio-verde a mezza luna e infeltrito con alamari posticci. L'uso del tabarro di colore nero era quasi una sfida (cfr. www.artimondo.it, -20/09/2015).

²⁵⁸ Trattamento di base per l'apprettatura dei tessuti di lana e consistente in una feltratura volta a saldare fra loro le varie fibre conferendo al tessuto maggiore resistenza, compattezza e una certa impermeabilità.



66



67



68

Il grembiule era di seta nera, ricamato all'orlo; mentre, sulla testa era posato “u *mac-caturò*” di lana di colore giallo ocra, con frange, che sollevano ripiegare e fermare con uno spillone d'argento. Infine, indossavano uno scialle (“u *sciallò*”) di lana leggero sempre nero, con una frangia di seta, intrecciata in modo da formare un originale ornamento traforato²⁵⁹ (Figura 68).

²⁵⁹A. TORTORELLA, *A l'us' andìcu*, cit., p. 30, in particolare vedi nota n.12 p. 68.

Una emozione artigianale

"*γuarð, γuareddð e spasèllð, ecc.*"

Per gli appassionati di artigianato i prodotti del cestaio²⁶⁰ ("u cðstarð o canðstrarð") sono una sorta di panacea. È uno dei pochi, se non l'unico mestiere, a mantenere l'arcaicità degli strumenti commista alla semplicità delle materie prime utilizzate. Fin dall'antichità greca e poi araba, i cesti hanno contribuito allo sviluppo economico e sociale, all'agricoltura e all'artigianato. Il materiale utilizzato, impropriamente detto vimini,²⁶¹ corrisponde ai rami giovani di alcune specie di salice, estendendosi poi a tutti i manufatti realizzati con la tecnica dell'intreccio. Il giunco²⁶², abilmente intrecciato insieme ad altre essenze vegetali²⁶³ è basato su di un numero di raggi, che solitamente vanno da due a cinque. L'incaglio iniziale è detto "raggio centrale"; mentre, i supporti sono detti "montanti".

A seconda delle esigenze il cestaio realizzava, e tutt'oggi realizza, intrecci semplici, doppi o tripli e ogni procedimento differisce per l'intreccio²⁶⁴.

²⁶⁰ A. ROTUNNO, *Fiere che camminano*, cit. "[...] vendete, vendete [...] le ceste e le canestre".

²⁶¹ Termine di origine latina "vimen" che significa intreccio. Consiste essenzialmente nei rami giovani di alcune specie di salice, che viene estirpato durante l'inverno. Nel caso venga scortecciato, assumerà essiccandosi la tipica colorazione bruna; se invece i rami verranno lasciati a bagno tutto l'inverno, una volta scortecciati e seccati assumeranno un colore chiaro. Anche per queste fibre è necessaria la reidratazione per permetterne la lavorazione. È da sempre il materiale prediletto dagli artigiani cestai per la costruzione dei loro manufatti.

²⁶² Nome generico, che si riferisce a piante della famiglia delle giuncacee. Ampiamente utilizzate per realizzare canestri, impagliare sedie "juncus effusus" e per la produzione di cordame "juncus maritimus", o come piante ornamentali. Il giunco o "juncus effusus" è una pianta perenne che può raggiungere un'altezza fino a centoventi centimetri ed è diffusa soprattutto nelle zone con clima umido com'è quello del Vallo di Diano, o in zone paludose e marittime, ma anche in boschi ombreggiati. Predilige le acque pulite di laghi e fiumi ma la si può trovare anche in quelle acquitrinose. Il giunco presenta rizomi di tipo strisciante, fusti di colore verde, di forma cilindrica ed eretti; mentre, le foglie possono essere lineari o cilindriche e sono poste alla base del fusto. I fiori, invece, sono di piccole dimensioni e si sviluppano in infiorescenze a pannocchia da maggio ad ottobre. I semi del giunco venendo a contatto con l'acqua assumono una consistenza appiccicosa e, attaccandosi alle zampe degli uccelli, fanno sì che essi li diffondano. Il giunco si raccoglie durante i mesi estivi, viene setacciato e pulito con l'uso della falce poi bollito e fatto asciugare al sole. Alla fine di queste operazioni è pronto per essere lavorato, tant'è che le sue caratteristiche lo rendono un materiale pregiato molto elastico, flessibile e leggero. Lunga durata è riconosciuta ai manufatti di giunco. Dopo aver subito delle lavorazioni, si può ottenere il giunco senza corteccia o "scortecciato"; corteccia di giunco che trafileta in striscioline di pochi millimetri, è utilizzata per l'intreccio delle sedie di Vienna "thonet"; il midollino di giunco che si ricava dalla trafilezione del rattan che per i fusti sottili e cilindrici, opportunamente lavorati, costituiscono il noto materiale pregiato e costoso, molto apprezzato per la fabbricazione di mobili, bastoni, ombrelli e per lavori di intreccio. "Calamus rotang" è il termine generico derivante dal greco *calamos* = canna, in riferimento ai fusti sottili simili alle canne di bambù, di diametro variabile da pochi millimetri a qualche centimetro, flessibile e talora più o meno spinoso che dall'Africa arrivava in Italia per mescolarsi ad alcune piante autoctone come la paglia del grano "carosella" la cui paglia era utile all'arte dell'intreccio (cfr. REGIONE BASILICATA, *Disciplinare di produzione della denominazione d'origine protetta* (D.O.P.) REG. CEE 510/06). Infine, il "midollino" che deriva probabilmente, proprio dal fatto che viene ricavato dalla parte più interna della pianta, ossia dal "midollo".

²⁶³ La rafia è il prodotto finale della paglia del grano "carosella", particolarmente flessibile ed elastica, e atta a realizzare intrecci particolarmente complessi.

²⁶⁴ Quando si finisce di fare la base, si raddoppiano i montanti in alto per formare i fianchi; mentre, la forma è determinata dalla curva dei montanti, che necessitano di mantenere una tensione sufficiente del raggio centrale per sostenerli nella posizione corretta. Il materiale si dovrà mantenere umido durante tutte le operazioni, per assicurare la flessibilità necessaria e per piegare i raggi in angoli acuti. Il processo finale consiste nel realizzare il bordo intrecciato che ha inizio doppiando verso il basso il montante. Per fargli, poi, il manico i primi giri del raggio centrale sulle canne vanno a formare l'anima, la base o il ripieno dell'ansa. Il raggio centrale è inserito accanto a loro con le modalità indicate, dando tre giri sugli stessi, come mostrato nell'immagine. Si continua lavorando in questo modo fino a coprire tutto il ripieno della maniglia. Naturalmente diversi tipi di manici necessitano di altrettanti tipi di produzione. Non sempre il maestro viminaio usa passare una vernice trasparente seguita da gomma lacca. Tale processo, però, costituisce la chiusura effettiva del prodotto.

"A canestrò 'rò vinchiò" (Figura 71) o quella ottenuta dalla lavorazione delle laminedi castagno²⁶⁵, la cui origine è nei polloni²⁶⁶, che vengono raccolti dalle cep-paie e messi in forno, perché perdano una parte di acqua. Grazie alla produzione di vapore, i polloni sono più facilmente lavorabili per la fase della "schiappatura"²⁶⁷, ossia la produzione di più lamine ottenute grazie al coltello a petto, meglio noto come "coltello da carradore" (Figura 73).

Prima di essere utilizzate, dette lamine, venivano immerse in una vasca d'acqua piovana affinché le fibre del castagno acquisissero una maggiore elasticità, e solo dopo venivano utilizzate come base

di fondo del cesto dalla trama verticale (incrociato, binario o a graticcio). A completamento del cesto vi era la "calocchia", ossia l'imboccatura circolare ottenuta da una gettata giovane di castagno, che piegata bene fungeva da sostegno e da chiusura degli intrecci apicali (Figure 70 e 72). L'utilizzo di materiali vegetali è segno di continuità col tempo ed è segno di recupero di antiche e arcaiche tecniche passate, che ancora oggi hanno un loro senso e significato. Tale produzione, inoltre, contribuisce alla conoscenza dei tempi, delle tecniche, della raccolta e della riproduzione delle essenze vegetali necessarie alla creazione di così affascinanti manufatti, come: il salice²⁶⁸, la vitalba²⁶⁹, il giunco o il rattan.

Il corbello riprodotto in fotografia (Figura 72) è uno dei manufatti realizzati con essenze legnose di diversa colorazione. Particolare per la sua forma tronco conica ha una larga imboccatura realizzata con ramo di castagno; mentre, il fondo piatto, è ottenuto dall'incrocio di costole



69

²⁶⁵ *Acta Plantarum*, Scheda botanica - *Castanea sativa* Mill.Gard. Dict., ed. 8. n. 1 (1768).

²⁶⁶ Nascono nella parte dell'albero più vicina alle radici (cf. Progetto Interreg "I castagneti dell'Insubria" - CM Lario Orientale Val San Martino, p. 4 - Corso di formazione sulla coltivazione del castagno da frutto- Novembre 2011).

²⁶⁷ Consiste nella suddivisione del pollone in tante lamine sottili e flessibili, in modo che possano essere agevolmente intrecciate.

²⁶⁸ Il salice giallo, il cui nome scientifico è *Salix alba vitellina*, è un albero deciduo appartenente alla famiglia delle Salicaceae. Con il tipico portamento elegante può raggiungere anche i 20 metri di altezza con una crescita molto rapida. Le sue foglie sono lanceolate di color verde chiaro e sono coperte da una fine peluria, più evidente nella parte inferiore. Il tronco può raggiungere il diametro di 1 metro e la corteccia dell'albero si presenta profondamente fessurata e di colore marrone grigiastro. I rami del slice giallo sono di un caratteristico color giallo-arancio brillante, che con il passare del tempo, diventa sempre più scuro e opaco. Conosciuto sin dai tempi dell'antica Roma per i diversi usi che se ne faceva (soprattutto per la produzione di vimini) è un albero molto delicato che mal sopporta i climi rigidi. Fiorisce tra aprile a maggio e i semi maturano nel mese di giugno. Se ne contano oltre 300 varietà e 150 specie. Nel tempo è stato coltivato dai contadini che lo sceglievano per funzione, colore, flessibilità ecc.

²⁶⁹ È una infestante ubiquitaria che la si trova in tutti o quasi i giardini o nei boschi e fra le crepe di muri. È difficile combattere la vitalba perché è dotata di una grande vitalità tant'è che non basta tagliarla solamente alla base. Il nome scientifico è *Clematis vitalba*. Il suo areale di diffusione è l'Europa centrale e meridionale, ma si spinge sino nella regione caucasica. Ha un aspetto simile a quello delle liane potendo crescere per decine di metri aggrappandosi ad ogni tipo di sostegno. Ha un fusto che col tempo può raggiungere un diametro di quasi un decimetro. È molto resistente e ha poche richieste in fatto di terreno, esposizione al sole, e precipitazioni. Durante l'inverno causa non pochi danni perché il suo intreccio consente alla neve di fermarsi appesantendo la struttura degli alberi fino alla rottura dei rami. Il pennacchio bianco e setoso visibile nella stagione morta non è il fiore, ma l'insieme dei frutti secchi. Dati i luoghi di crescita è facile da trovare nelle vicinanze di vecchie case abbandonate, di siepi soffocate dall'intreccio lianoso, vicino ai muri a secco che spesso ne risultano completamente coperti. Senza l'ausilio di nessuno strumento si possono troncare le giovani cime (i germogli) fin dalla sua gemmazione in primavera, fino al sopraggiungere dell'inverno. I raccolti migliori si effettuano solitamente nel mese di giugno quando le temperature sono già estive, ma il terreno è ancora umido. Oppure nei giorni successivi a piogge significative che comportino una forte idratazione della pianta ed una conseguente ripresa vegetativa in grande stile. La grande resistenza e capacità di ricaccio della vitalba divengono per i raccoglitori un fattore estremamente positivo.



73

di castagno, che danno vita ad una struttura particolarmente interessante per l'intreccio. Questo contenitore, ormai desueto, era utilizzato per trasportare ortaggi, verdure, paglia, ecc. rigorosamente a dorso di asino o mulo.

La culla ("a cònnula") (Figura 74) è un altro di quei prodotti della sapienza delle mani del mastro cestaio. Realizzata anch'essa in lamine di castagno, e ha la base e le sponde realizzate ad intreccio; mentre, il bordo superiore ha un ramo decorticato e avvolto nella lamina. Inoltre, presenta quattro manici a nastro e una semi-ellisse sempre in lamine di castagno.

Sul fondo sono posti i due piedi in essenza di abete, convessi per consentire, una volta poggiata a terra, di dondolare, evitando al bambino di piangere e alla mamma di lasciare il lavoro dei campi.



La zucca, ²⁷⁰le cui origini sono da ricercare nell'America Centrale²⁷¹ non manca d'essere già nota agli Indiani di America. Questi, ne facevano ampio uso nella loro dieta o alimentazione, tant'è, che i primi coloni europei, sbarcati sulle coste americane, immediatamente ne appresero tecnica di riproduzione e proprietà organolettiche. In Europa, la zucca, unitamente ad altri ortaggi (patata e pomodoro) arriva dopo il 1492.

Della famiglia delle *Cucurbitacee*²⁷², presenta una varietà di forme e colori. Dalla zucca trae origine e forma anche la piccola borraccia esposta nel museo civico e realizzata con una *cucurbita legendaria*²⁷³, meglio nota come: *lunga napoletana* o *zucca da vino*²⁷⁴.

In un passato antico (Medioevo) non era inusuale vederla appesa a tracolla dei pellegrini o dei viandanti (Figura 75), che seguitavano sulla fangosa via Aquilia o Popilia-Annia e sue diramazioni, per raggiungere la *mête* culturali più significative per la vita cristiana e la santità locale, come: *Marcellianum* (che tutt'oggi custodisce il prezioso Battistero paleocristiano di San Giovanni in Fonti)²⁷⁵, *Dianum* (che dal 1231, conserva le



75

²⁷⁰ La zucca, da sempre associata al soprannaturale a causa delle sue molteplici forme: bizzarre, enormi e a volte mostruose. Essa deve la sua fama a leggende e fiabe. Miti e superstizioni testimoniano la sua presenza come elemento magico e di collegamento fra gli uomini e l'aldilà. In Occidente, così come in Oriente, essa è il simbolo di resurrezione dei morti fino a divenire il simbolo della festa di *Halloween*. La cui origine è nella festa celtica di *Samhain=fine dell'estate* e radicata fra gli irlandesi, già dal V secolo a.C. A fine ottobre spenti i focolari di casa venivano accesi i sacri fuochi dei druidi, che avevano funzione propiziatoria per il raccolto del nuovo anno, di cui la notte del 31 ottobre rappresentava il capodanno. I colori di questa festività erano l'arancio, a ricordare la mietitura e quindi la fine dell'estate e il nero a simboleggiare l'imminente buio dell'inverno. Nell'Irlanda cristianizzata, si sviluppò la leggenda di *Jack-O'-Lantern*, che portò all'usanza di svuotare rape o patate per Ognissanti, per scolpirle con sembianze demoniache e infine illuminarle all'interno con candele per rischiare il buio della notte e tenere, così, lontano, il diavolo. Nella prima metà del XIX secolo, gli irlandesi, a seguito della carestia della patata, che uccise di fame milioni di persone, cominciarono una massiccia emigrazione verso il nord America dove ebbero modo di scoprire zucche più grandi e più facili da scavare delle tradizionali rape o patate. La sostituzione per la festa di *Halloween* fu inevitabile, tanto quanto altrettanto inevitabile è l'uso e la citazione della zucca in diversi ambiti della cultura statunitense, anglosassone ecc.ecc. In Europa, la zucca viene citata da Dante Alighieri (1265-1321) nel XVIII Canto dell'*Inferno*, seppur come epiteto sarcastico rivolto ad Alessio Interminei. Inoltre, compare in una novella intitolata: "*Il salice, la gazza e i semi di zucca*" presente nel *Codice Atlantico* (1478-1518) di Leonardo da Vinci (1452-1519). Nel *Baldus*, opera di Gerolamo Teofilo Folengo (1491-1544) pubblicata nel 1517, la zucca viene citata come enorme mezzo di trasporto, tanto immensa che traghettata all'inferno non solo il protagonista e i suoi comparì, ma anche poeti e filosofi, cantori e astrologi, tutti considerati perdigiorno alla stregua dei lestofanti.

²⁷¹ In Messico, dove sono stati rinvenuti i più antichi semi (7000-6000 a.C.).

²⁷² Le più conosciute sono la *Cucurbita maxima* (zucca dolce) e zucca per eccellenza. Appiattita all'apice ha la buccia spessa verde con striature longitudinali. La sua polpa giallo-arancio farinosa e dolciastra la fa ampiamente usare nella cucina. *Cucurbita moschata* (zucca torta o zucca pepona), da non confondere con la *Cucurbita pepo*, specie cui appartengono le comuni zucchine.

²⁷³ Di cui alcune varietà, quando sono mature o sono quasi prive di polpa o presentano una polpa durissima. La buccia è durissima tant'è che una volta svuotate, dopo alcuni importanti e fondamentali passaggi, possono divenire delle borracce, fiasche o recipienti vari.

²⁷⁴ Così detta per l'uso fattone per l'uso fattone nel corso del tempo come contenitore di acqua o vino.

²⁷⁵ Alle porte della città lucana-romana di Cosilinum è situato il Battistero Paleocristiano di San Giovanni in Fonte. Si tratta di una delle più importanti testimonianze religiose dell'Età Paleocristiana la cui fondazione viene fatta risalire a Papa Marcello I (308-309). Eretto sul luogo di un antico ninfeo risalente all'epoca romana e legato al culto pagano di Leucothea, la dea delle acque, la struttura originaria ha subito, nel corso dei secoli, profonde trasformazioni a causa delle sue diverse destinazioni d'uso. Fino al VII secolo d.C., esso è stato certamente Battistero per poi essere chiesa, aula sacra ecc. (cfr. V. BRACCO, *Marcellianum e il suo battistero*, in «Archeologia Cristiana, XXXIV(1958)» pp. 193-207; G. MICCIO e A. DI SANTO, *Battistero Paleocristiano di San Giovanni in Fonti*, in «Archeologia: tutela, fruizione e valorizzazione», 2009, pp. 25-26).

spoglie mortali di San Cono)²⁷⁶, l'Abbazia di Cadossa²⁷⁷, in agro di Montesano sulla Marcellana (che ha accolto, monacato e santificato il teggianese Cono Mandelli o Indelli) e *Grumentum* (Martyrion Sancti Laverii)²⁷⁸. Oggi è del tutto scomparsa, dall'immaginario collettivo, fermo restando la sua presenza nelle raffigurazioni pittoriche e artistiche raffiguranti: San Rocco di Montpellier²⁷⁹, San Giacomo Apostolo o i pellegrini e viandanti (Figura 76).

²⁷⁶ Cittadino e protettore di Teggiano e della Diocesi. San Cono nacque a Dianum nel secolo XI, da una famiglia agiata di nome Indelli. La sua fanciullezza si svolse serena tra le cure di pii genitori. Ancora adolescente sentì la chiamata alla vita monastica e senza indugio, all'insaputa dei genitori, chiese di entrare tra i monaci del Monastero di S. Maria di Cadossa, in agro di Montesano. Per evitare, che i genitori lo riportassero a casa, il giovinetto si rifugiò nella cucina del cenobio e più propriamente nel forno acceso. I genitori, accompagnati dal priore Costa, rimasero colpiti dal prodigio e riconoscendo la volontà del figlio si accomiatarono da lui. Segue per Cono la fervida operosità del noviziato ed infine la santa morte sopraggiunta all'età della sua giovinezza nel primo decennio del secolo XII. Le sue spoglie furono trasferite a Teggiano nel 1261. Il culto del Santo è attestato da numerosissime testimonianze ricorrenti lungo il corso dei secoli. La sua santità però fu riconosciuta ufficialmente e solennemente il 27 aprile del 1871. I suoi resti mortali, sottoposti più volte a ricognizione canonica, sono venerati nella cappella a lui dedicata nella Chiesa Cattedrale di S. Maria Maggiore in Teggiano. La memoria liturgica lo celebra il 3 giugno, mentre il 27 settembre si fa memoria della traslazione dei suoi resti mortali da S. Maria di Cadossa al suo paese nativo. Il 17 dicembre si ricorda il suo speciale patrocinio in favore dei suoi concittadini. Ogni anno inoltre, nel mese di agosto, numerosi devoti si portano in pellegrinaggio al monastero di S. Maria di Cadossa, il cenobio dove il giovane Cono in breve tempo ha raggiunto la santità. Dal 30 settembre 1986, come disposto dal Decreto della Congregazione per i Vescovi, a seguito dell'unificazione delle Diocesi di Teggiano e Policastro, è insieme a San Pietro Pappacarbone, Patrono della Diocesi di Teggiano-Policastro.

²⁷⁷ Il monastero (XIII secolo) sorge a sud di Montesano, in luogo ameno, ricco di acqua e di vegetazione. Da non confondersi con quello dedicato a "Sancti Simeonis" e donato nel 1086, dal Gran Conte Ugo d'Avena, a Pietro Pappacarbone, terzo abate della Badia di Cava. Dipendeva dall'Abbazia il vicinissimo Casale di Cadossa ubicato "prope ipsum monasterium" e abitato da cento famiglie soggette all'autorità dell'abate; Casalnuovo (oggi Casalbuono) e l'"Ospitium", posto all'estremità della via pubblica, in luogo elevato, e detto: "Tempa dell'ospedale". Degno di nota è l'annuale pellegrinaggio che i teggianesi e i montesanesi compiono a Cadossa nella prima domenica di agosto, mantenendo la secolare devozione verso San Cono (cfr. G. ARTECA, *L'Abbazia di Santa Maria di Cadossa*, www.comune.montesano.sa.it, consultato, -29/12/2015).

²⁷⁸ Grumentum un'antica città romana della Lucania. Attualmente di tale periodo rimane un interessante parco archeologico, situato ai piedi delle colle, che ospita il paese di Grumento Nova (PZ), in località "Spineta". I primi insediamenti abitativi nella zona si possono far risalire al VI secolo a.C., tuttavia la fondazione della città risale al III secolo a.C. ad opera dei Romani, nell'ambito della creazione di una serie di avamposti fortificati in posizione strategica realizzati durante le guerre sannitiche. *Grumentum* (Grumento) è coeva, quasi, di *Venusia* (Venosa) (291 a.C.) e *Paestum* (273 a.C.). Da Grumentum passava la via Herculea, tra Venusia e Heraclea, e un'altra strada conduceva alla via Popilia sul versante tirrenico, facendo della città un nodo di comunicazione strategicamente importante. Nel 312 d.C., il giovane cristiano Laverio venne decapitato fuori le mura della città, alla confluenza dei fiumi Agri e Sciaura, sotto il prefetto Agrippa. Per il Martirio di San Laverio, Grumentum, nel 370 d.C., divenne sede episcopale, abbandonata, poi, a causa delle continue incursioni saracene (IX e X secolo). Fuori dalle mura si sono rinvenute diverse tombe monumentali, una basilica paleocristiana e un acquedotto. Molti dei reperti e delle testimonianze ritrovate rimandano al periodo della fondazione della città e della chiesa grumentina, come: il famoso ritrovamento del Sarcofago di San Laverio martire e la lastra tombale con altorilievo raffigurante il santo (cfr. G. BERTELLI, *Il contesto sacro di San Laverio; La cristianizzazione*, in www.grumentum.net, -28/12/2015); A. CAPANO, *S. Laverio e il suo culto a Grumentum in Lucania attraverso le ultime scoperte archeologiche*, in «Leukanikà A. VII (2007), nn. 1-2», pp. 38-45).

²⁷⁹ Montpellier (Francia) 1345-1350 Angera/ Varese (Italia) 16 agosto 1376-1379. L'arrivo a Roma è databile fra il 1367 e l'inizio del 1368, quando Papa Urbano V è da poco ritornato da Avignone. È del tutto probabile che il nostro Santo si sia recato all'Ospedale di Santo Spirito, e qui abbia operato il più famoso miracolo a lui attribuito: la guarigione di un cardinale, liberato dalla peste dopo aver tracciato sulla sua fronte il segno di Croce. Fu proprio questo cardinale a presentare San Rocco al pontefice e l'incontro con il Papa fu il momento culminante del suo soggiorno romano. Lasciò Roma tra il 1370 ed il 1371. Varie tradizioni lo segnalano presente a Rimini, Forlì, Cesena, Parma, Bologna. Certo è che nel luglio 1371, a Piacenza nell'Ospedale di Nostra Signora di Betlemme dove opera e conforta, assiste e cura i malati, fino a quando non scopre di essere stato colpito dalla peste. Di sua iniziativa, o forse è scacciato dalla gente, si allontana dalla città e si rifugia in un bosco vicino Sarmato, in una capanna vicino al fiume Trebbia. Qui un cane lo trova e lo salva dalla morte per fame portandogli ogni giorno un tozzo di pane, finché il suo ricco padrone seguendolo scopre il rifugio del Santo (cf. L. FERRAIUOLO, *San Rocco. Pellegrino e guaritore*, Milano (2003), ed. Paoline pp. 36-70). La fama del santo, che non è mai stato al Sud Italia, ben presto si afferma proprio quale intercessore e patrono della peste. Infatti, ogni paese del Vallo di Diano e oltre, possiede o vanta il culto al santo della carità. In alcuni paesi i luoghi di culto a lui dedicati sono posti nelle immediate vicinanze delle porte di accesso alle città o nelle immediate adiacenze di esse; in altri paesi, invece, il culto è immortalato da artistiche statue della scuola settecentesca napoletana e trovano posto nelle cappelle laterali delle parrocchiali. Nel caso specifico di Montesano, la statua è in legno scolpito e dipinto (ambito campano) e risale al XVIII-XIX secolo. Collocato in nicchia su altare posto in fondo al fobice della navata destra della parrocchiale di Sant'Anna, un tempo, esso era nella chiesa di Santa Sofia sempre in nicchia con altare di *jus patronatus*. Il simulacro ligneo, a figura intera a tutto tondo, è rappresentato, giovinetto e in atteggiamento orante, con la mano sinistra posta sul petto e quella destra in atto di reggere il libro delle Scritture. Il bordone, invece, è appoggiato alla spalla. Pur mancando di quella mo-

La borraccia era estremamente semplice nella sua realizzazione quanto indispensabile nella sua funzione di conservazione dei liquidi²⁸⁰.



76

Padula. San Michele alle Grotelle: affresco di San Giacomo

numeralità propriamente napoletana, la statua non manca di qualità e struttura artistica. L'autore, di cui al momento s'ignorano le generalità, non ha mancato di rendere all'opera scultorea quella fermezza propria dell'impianto compositivo plastico barocco, ulteriormente enfatizzato dal lineare andamento della tunica indossata dal pellegrino e taumaturgo San Rocco, le cui pieghe, rese senza artificio, trovano sfogo ed eleganza nel loro lineare scorrere. Altrettanta eleganza e sobrietà è data dall'ampia apertura, che centralmente posta sulla tunica retta in vita da una cintura dorata annodata, serve a fermare l'ampio risvolto della stessa, grazie al quale si ha ampia visibilità delle gambe non del tutto scoperte per la presenza di una bianca camiciola che scende fino a lambire le ginocchia. Grazie al delicato, e quasi impercettibile risvolto della tunica, si pone in risalto la piaga pestifera, immediatamente posta al di sotto dello squarcio del pantalone che è sulla coscia destra del santo di Montpellier. L'autore, con gran artificio ed estro artistico, ha posto l'accento sulla resa naturalistica dell'incarnato, tant'è che l'espressione del volto estatico, ben nasconde la tensione muscolare dell'intero arto inferiore destro, affetto da morbosa piaga. Secondo una iconografia ampiamente diffusa nel periodo barocco, e protrattasi fino ai giorni nostri, il santo è raffigurato secondo il canone iconografico classico, tanto da non mancare di tutti quegli elementi propri e distintivi del pellegrino cristiano medioevale (bordone o bastone, sanrocchina, borraccia di zucca scavata posta alla cintola e il cagnolino con il pane in bocca. Assenti originariamente le capesante sulla sanrocchina e il cappello a larghe falde posto dietro la schiena). La pacatezza e sobrietà della resa degli effetti, segno di una evoluzione stilistica in chiave più accostante al vissuto della fede della gente, rimanda ad una tarda realizzazione barocca, in cui l'anonimo autore ha infuso, se pur a grosse linee, esempi e modelli di botteghe note e di atelier in gran voga a Napoli e nell'intera provincia di Principato Citeriore. Allo stato attuale dei fatti, non ci è dato sapere altra informazione utile alle finalità descrittive e conoscitive dell'opera lignea, che verosimilmente, sono state compromesse a seguito dell'ultimo e arbitrario restauro che ha apportato alla statua diverse modifiche, che in presenza di fonti documentarie e archivistiche chiare, farebbero cadere ogni dubbio e supposizione in merito. Al momento, però, il tutto sembra dettato da arbitraria interpretazione iconologica che, verosimilmente, ha alterato l'originario stato dell'opera culturale prima e d'arte poi, col conseguente stravolgimento dell'idea e del pensiero dell'ignoto autore e del possibile o dei possibili committenti (cfr. G. AROMANDO, *Scheda descrittiva del San Rocco di Montesano sulla Marcellana*, 2012).

²⁸⁰ Per la realizzazione della borraccia di zucca è necessario avere due o più strumenti, oltre alla zucca matura e soda. Le operazioni di lavorazione partono con l'utilizzare un coltello o un seghetto atti a recidere il picciolo alla base, cercando di effettuare un bel taglio orizzontale e preciso. Una volta fatto il taglio con l'ausilio di un succhiello manuale o di un trapano filologico e delle frese di diametro crescente, si va a forare l'attacco del picciolo al fine di creare una apertura circolare. Per quanto concerne, poi, la profondità, è bene utilizzare come riferimento la consistenza stessa della zucca forata, in modo da regolarsi sulla sua resistenza. La foratura apicale è fondamentale per la fuoriuscita dei semi oltre che per il riempimento della stessa con dell'acqua. Al fine di pulirla ben bene con l'ausilio di un ferro da lana o un filo di ferro ricurvo si vanno a raschiare le pareti e il fondo della zucca fino al completo svuotamento. Una volta terminate le operazioni, si scuote la zucca molto energicamente e si fa fuoriuscire l'acqua in eccesso. Si passa poi alla fase della impermeabilizzazione. Asciugata la zucca esternamente dall'acqua e lasciata una notte esposta all'aria si procede con l'impermeabilizzazione a cera delle pareti interne della zucca. Infatti, quando la cera è liquefatta a bagnomaria, si riveste la zucca esternamente con del cellophane, per evitare eventuali macchie dai cera sulla superficie esterna e attraverso un imbuto si procede a colare la cera sulle pareti interne della zucca. Una volta terminata questa importante operazione si prende un tappo di sughero adeguato o un pezzo di tutolo e lo si inserisce nel foro esterno. Si pone poi la zucca in un posto asciutto e al sole per farla essiccare e solo dopo circa un mese essa sarà pronta solo se risulterà leggerissima tanto da sembrare diventata di plastica. Infine, la si pulisce internamente con dell'acqua e essa è pronta all'uso.

Unità di misura

" 'u munzèttò, 'u tummanò e 'u stuppièddò"

Per misurare le granaglie e le olive, un tempo ci si serviva di appositi recipienti in legno, funzionanti sulla falsa riga delle misure per le estensioni (mezzetto, tomolo e stoppello)²⁸¹ (Figura 77). Tali recipienti erano di forma cilindrica, costituiti da doghe lignee, mantenute tra loro unite da alcuni cerchi di rassetta. Il mezzetto ("u munzèttò") ha una capacità di misura fino a 21, 5 kg. di grano o di olive. Rasato era equivalente alla metà del tomolo e quindi conteneva circa 27 lt. Poteva essere utilizzato per misurare anche l'orzo e l'avena, il cui peso si aggirava sui 19 kg. Per ottenere un quintale di grano erano necessari, all'incirca, cinque mezzetti.

Per un tomolo di terreno erano necessari quattro tomoli di grano da seminare a spaglio²⁸² (il tomolo era doppio di un mezzetto).

Nel periodo della trebbiatura i contadini, in base alla superficie di terreno, che per l'anno successivo intendevano coltivare a grano o ad altri cereali, utilizzando il mezzetto, calcolavano la quantità di semi, che dovevano conservare per la successiva annata o che avrebbe loro concesso il Monte Frumentario locale²⁸³.

Le altre due unità di misura erano il tomolo ("u tummèndò") corrispondente a 55, 545 lt. attuali. Negli usi locali, il tomolo era da intendersi raso per la misura dei cereali e dei legumi e colmo per le olive; mentre, lo stoppello ("u stuppièddò"), valeva, in questo caso, 1/8 di tomolo, conteneva circa 6, 8 lt.

²⁸¹ Nel Regno di Napoli le unità di misura e peso equivalenti a 6 Kg. I multipli erano il mezzetto (4 stoppelli) e il tomolo (8 stoppelli). Il sottomultiplo era la misura ("a mōsura") (un terzo di stoppello).

²⁸² Gettando il seme a manciate sul terreno smosso.

²⁸³ I Monti Frumentari risalgono alla fine del XV secolo, e sorsero per prestare ai contadini più poveri il grano e l'orzo per la semina. Ebbero una notevole diffusione, soprattutto, nel XVI e XVII secolo. La loro attenzione erano rivolta, primariamente a quanti vivevano in condizioni di pura sussistenza quando, per il bisogno, erano costretti a mangiare anche quanto era riservato alla semina. La loro funzione era quella di costituire un indispensabile supporto al ciclo agrario. A tal fine per il loro funzionamento i contadini partecipavano con giornate di lavoro gratuito (roadie), in occasione della semina e del raccolto e l'esito era conservato come semenze da distribuire ai contadini che ne erano privi. Quando nei magazzini c'erano grosse eccedenze, una parte era venduta ed il denaro così ottenuto era utilizzato per la creazione di Monti Pecuniari al fine di prestare agli agricoltori le somme per le spese del raccolto ad un tasso variabile fra il 5 e l'8% (cfr. G. AROMANDO (a cura), *Esse pria trovavansi polverose e neglette...*, L'archivio storico del Comune di Sant'Arsenio, Nemini 10 (2014), pp. 96-97.



77

Con l'introduzione dell'uso della stadera e poi della basculla (Figura 77), questo sistema di misura dei volumi fu definitivamente abbandonato. Per il vino, l'unità di misura napoletana era la salma²⁸⁴, estendibile anche all'olio, che già vantava una propria unità di misura, ch'era la staja²⁸⁵.

Infine, come unità di misura vi era anche il barile²⁸⁶.

²⁸⁴ Unità di misura di capacità per i liquidi, avente valore variabile a seconda dei luoghi e dei tempi. A Napoli era di due tipi: la salma composta di 16 staja napoletane, avente un peso di rotoli 165 e 1/3 pari a 147, 31153 kg; o avente un peso di 170 rotoli pari a 151, 46952 kg.

²⁸⁵ Misura di capacità per aridi e liquidi, di valore variabile da luogo a luogo. Lo stajo d'olio napoletano era di peso pari a rotoli 10 e 1/3 (uguale a 9, 2069707 kg.) e valeva 10, 0811 lt

²⁸⁶ Prima dell'introduzione del sistema metrico decimale, costituiva la misura di capacità (ovvero, la misura del volume) dei liquidi, specialmente per vino e olio. Nel Regno delle Due Sicilie, prima del 1840, il barile (= 60 caraffe di botte = 66 caraffe di vendita a minuto) era uguale a 43, 621600 litri. La legge del 6 aprile 1840, n. 6048, stabilì che per la misurazione di alcuni liquidi (come il vino, l'aceto e l'acqua) si facesse uso del solo barile di Napoli considerato come unità e diviso in 60 caraffe (di once 27, 143 ossia 814, 3 trappesi = 725, 539 grammi). La capacità (o cubatura) del barile legale di Napoli, dopo il 1840, valeva 43, 625030 litri pari ad un peso d'acqua distillata di 48, 858 rotoli (= 43, 532331 chilogrammi) (cfr. A. MARTINI, *Manuale di metrologia ossia Misure, Pesi e Monete in uso attualmente e anticamente presso tutti i popoli*, 1976, r. a. del 1883; *Glossario chiarificatore sul significato di alcuni termini desueti, riguardanti le misure di lunghezza, superficie, volume, capacità, peso e valore, usate in passato nel Meridione d'Italia*, www.calitradizioni.it, -11/02/2016).

L'attività casearia privata

"*'u casò, 'u casòròcotta e 'u casòcavaddò*"

La considerevole quantità di greggi e armenti ha di fatto determinato il senso della famiglia, quale piccola e media impresa. Ogni singola famiglia produceva per se il necessario formaggio fresco o stagionato ("*'u casò e 'u casòròcotta*"), che raramente soleva commercializzare; mentre non disdegnava di farne dono al medico o al prete, al maresciallo o al veterinario come ricompensa dei servizi elargiti.

L'attività casearia affonda le sue origini in tempi lontani, allorché il Vallo e i suoi abitanti erano a stretto contatto con i monaci italo-greci²⁸⁷. Ad essi, infatti, è riconducibile quell'abilità che ancora oggi si ha nella trasformazione del latte in formaggio di tradizione orientale, tutt'oggi praticata in alcune zone del Vallo di Diano (Montesano sulla Marcellana, Sanza, Buonabitacolo, Padula, Sassano, Monte San Giacomo, Teggiano e Sala Consilina).

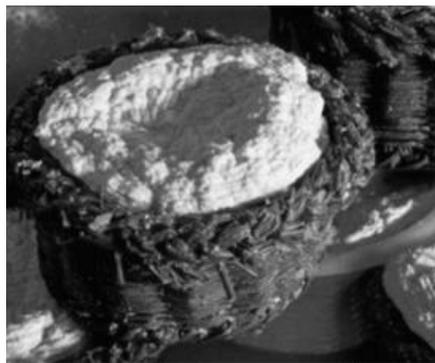
A Montesano, l'attività casearia ha raggiunto una notevole importanza per qualità e produzione, grazie all'estro e alla tenacia di imprenditori locali, che hanno saputo dare valore ad un prodotto tanto usuale quanto imprescindibile nell'alimentazione locale²⁸⁸. La produzione lattiero casearia ha così determinato la creazione di una sezione del museo a lei dedicata.

²⁸⁷ G. AROMANDO, *Da Roma a Scètè: Sant'Arzenio il Grande Anacoreta d'Egitto*, 2009, p. 15.

²⁸⁸ Il caciocavallo ("*casòcavaddò*") è fra i più antichi e tipici formaggi a pasta filata del Mezzogiorno d'Italia. L'origine della denominazione "caciocavallo" deriva dalla consuetudine di appendere dette forme di formaggio in coppia, ossia: a cavallo di pertiche di legno. Da Columella a Plinio, i formaggi sono contemplati nelle loro opere e in particolare, Plinio esalta le qualità del "butirro", antenato del nostro caciocavallo, definito "cibo delicatissimo". Il caciocavallo, qui detto silano è un formaggio semiduro a pasta filata prodotto esclusivamente con latte di vacca. Si connota per il suo sapore aromatico e piacevolmente fusiabile in bocca; normalmente delicato e tendenzialmente dolce quando è giovane, o piccante in fase di maturazione avanzata. Si presenta con crosta sottile, liscia, di marcato colore giallo paglierino e pasta omogenea, compatta, con lievissima occhiatura di colore bianco o giallo paglierino più intenso verso l'esterno e meno all'interno. Con Reg. CE 1263/96, il caciocavallo silano ha ottenuto l'ambito D.O.P. volta a garantire la genuinità ma innanzitutto la salubrità del prodotto, che è esclusivamente prodotto con latte intero fresco proveniente da allevamenti bovini situati nei territori elencati nel Disciplinare di produzione. La trasformazione avviene secondo un processo di lavorazione che affonda le sue radici nella più nobile tradizione casearia meridionale. L'area di produzione del caciocavallo silano è identificata lungo la dorsale appenninica meridionale, riunendo specifici ambiti territoriali di ben nota vocazionalità situati nelle regioni: Basilicata, Calabria, Campania, Molise e Puglia. Il caciocavallo silano lo si riconosce per il noto marchio a fuoco, che forma per forma, etichetta il prodotto con un codice alfanumerico. Per tutelarne la produzione è nato, nel Dicembre del 1993, ad iniziativa di alcuni produttori, il Consorzio di Tutela Formaggio Caciocavallo Silano con sede in Cosenza. La produzione ha inizio con la coagulazione del latte fresco vaccino alla temperatura di 36/38° usando caglio in pasta di vitello o capretto. Quando la cagliata ha raggiunto la consistenza voluta, dopo alcuni minuti, si procede alla rottura della stessa fino a che i grumi abbiano raggiunto le dimensioni di una nocciola. Inizia quindi la fase di maturazione della cagliata, che consiste in una energica fermentazione lattica la cui durata varia in media dalle 4 alle 10 ore e può protrarsi ulteriormente in relazione all'acidità del latte lavorato, alla temperatura, alla massa o ad altri fattori. La maturazione della pasta è completata quando la stessa è nelle condizioni di essere filata ed il controllo sui tempi di maturazione si effettua mediante prelievi, a brevi intervalli, di piccole parti della pasta stessa che vengono immerse in acqua quasi bollente per provare se si allunga in fibre elastiche, lucide, continue e resistenti: cioè "fila". Segue un'operazione caratteristica consistente nella formazione di una specie di cordone che viene plasmato fino a raggiungere la forma voluta. La modellazione della forma si ottiene con movimenti energici delle mani per cui la pasta si comprime in modo tale da avere la superficie esterna liscia, senza sfilature né pieghe, e la parte interna senza vuoti. Si procede, quindi, alla chiusura della pasta all'apice di ogni singolo pezzo, immergendo la parte velocemente in acqua bollente e completando l'operazione a mano. Infine si dà alla pasta la forma opportuna e, laddove prevista, si procede alla formazione della testina. Le forme così plasmate vengono immerse prima in acqua di raffreddamento e poi in salamoia. La salatura avviene per immersione per un periodo di tempo variabile in relazione al peso, ma comunque non inferiore a 6 ore. Tolte dalla salamoia le forme vengono legate a coppia con appositi legacci e sospese con delle pertiche al fine di ottenere la stagionatura. La durata minima del periodo di stagionatura è di 15 giorni, ma può protrarsi più a lungo. La forma può essere ovale o tronco conica, con testina o senza, nel rispetto delle consuetudini locali. Il peso varia tra 1 Kg e 2,5 Kg.



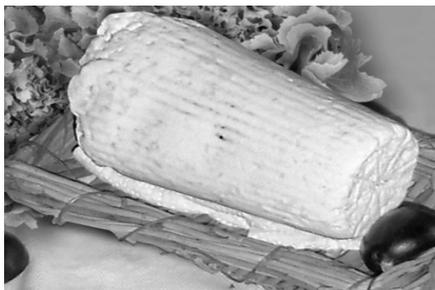
78



79



80



81

Pertanto, si troveranno musealizzanti: caldaie ("i *caurangieddi*"), una marca²⁸⁹ da ricotta ("a *ròcotta*"), da formaggi o per il burro. A forma circolare e a motivo fitomorfo, utile a decorare la superficie dei detti prodotti (Figura 80), e ancora ("*arruótulò*") per tagliare la cagliata, i ("*fuscieddò*")²⁹⁰ in ginestra secca, fondamentale e indispensabile per conferire forma e peso sia alla ricotta sia al pecorino (Figure 79 e 81). Infine, diversi collari in legno ("i *cùddari* o *cannàcke*") (Figura 78) con relativi campanacci bovini, ovini e caprini.

²⁸⁹ Una vera e propria arte popolare, con i loro disegni incisi a punta di coltello dal pastore intento a governare le greggi al pascolo. Le raffigurazioni sono dei segni strettamente legati alla famiglia e tramandati di generazione in generazione. Simboli antichi a protezione scaramantica dell'oro del montanaro: i formaggi. Croci, cuori, stelle, ruote del sole, spirali, uteri, fiori, o animali formavano il catalogo delle marche. Una infinitudine di variazioni sul tema ad indicare l'evoluzione del simbolo nel tempo. Gli spiriti cattivi, personificati dalle maschere del bosco erano da sempre in agguato, la fede popolare suggeriva segni e simboli arcaici per contrastare la loro influenza negativa.

²⁹⁰ Indispensabile allo sgocciolamento del formaggio. Da questo canestro prende il nome il canestrato IGP locale (Moliterno-Pz). Uno, se non il formaggio lucano più rinomato. Tale formaggio è stagionato in fondaco e viene prodotto con latte di una vasta area della Basilicata, che tradizionalmente coincide con gli antichi percorsi della transumanza delle greggi. Questo formaggio si ottiene da latte ovacaprino proveniente da greggi allevate nei pascoli di sessanta comuni della Basilicata, per poi essere stagionato solo nei peculiari fondaci di Moliterno. Il Canestrato di Moliterno è un formaggio ovacaprino a pasta dura, prodotto per il 70-90% con latte intero di pecora e di capra. Ha una forma cilindrica e un diametro di circa 20 centimetri e un'altezza tra i 10 e 15 centimetri. Il peso può variare tra i 2 e i 5 chilogrammi. Il sapore del Canestrato di Moliterno è leggermente piccante, ottimo come formaggio da tavola quando è fresco, preferibilmente da grattugiare quando è stagionato. La tradizione vuole che il Canestrato di Moliterno venga distinto a seconda della stagionatura come: primitivo se la stagionatura non supera i 6 mesi; stagionato se la stagionatura non supera i 12 mesi; extra se la stagionatura supera un anno (cfr. Basilicanet). Il canestrato prende, così, il nome dal canestro di vimini il cui intreccio risulterà, più tardi, sulla forma del cacio stesso. Inoltre, la tradizione vuole che i canestri in cui viene riposto il formaggio per la stagionatura siano fatti esclusivamente con il giunco, che ha un sapore più dolce e non intacca il sapore e le proprietà del formaggio.

Antica Illuminazione

"a ppòtròlòj e a gassò"

Una serie di lumi attraggono sempre maggiori consensi e attenzioni da parte degli ospiti, che visitano il museo. Innanzitutto, partiamo da un lume ad olio con stoppino (Figura 82). Interamente in terracotta invetriata, semplice ed essenziale nella sua struttura. Poi, è la volta del lume da carro, che dapprima funzionava ad olio vegetale (lampante) o di balena e poi a petrolio da cui il nome dialettale: "u lumò a ppòtròlòj" (Figura 83). Detto lume, per chi ha memoria dei vecchi carri agricoli, era appeso ad una barra sottostante il carro e serviva a segnalare a terzi la presenza su strada.

Possiamo affermare, con tutta certezza, che esso altro non era che l'antesignano delle attuali luci di posizione, di cui tutti i veicoli erano e tutt'oggi, sono dotati, obbligatoriamente.

I lumi, presenti al civico differiscono tra loro per forma e uso. Infatti, pur se diversi tra loro per quanto concerne l'alimentazione, essi, hanno più o meno lo stesso sistema di funzionamento e l'uso fattone nel tempo spazia dall'illuminazione delle stalle o della case a quello dei minatori. Persino in trincea, il lume era l'unica forma possibile di illuminazione. Tutti questi lumi hanno convissuto con la lampada ad acetilene ("u lumò a gassò") (Figura 84).

Questa lampada si presenta come un bussolotto composto di due parti cilindriche, di una ventina di centimetri di altezza cadauna. In una parte vi è un serbatoio contenente l'acqua, un regolatore di flusso e un beccuccio; mentre, la seconda parte era il contenitore di carico del carburo di calcio²⁹¹.

²⁹¹ La chimica è nata in maniera avventurosa già nel Medioevo, quando alcune persone, un po' maghi, imbroglioni e inventori, anche noti come alchimisti, cercavano di trasformare i corpi minerali, animali e vegetali in cose utili, cioè vendibili. Si era ancora all'alba di un lungo periodo di invenzioni che si sono moltiplicate nel '700 e ancora di più e meglio nell'800. Molte volte si trattava d'invenzioni occasionali, talvolta accidentali: si cercava una sostanza e se ne scopriva un'altra; la ricetta generale era trattare qualsiasi cosa capitava sotto mano, fossero vegetali, animali o minerali, con qualsiasi altro reagente disponibile, soprattutto i pochi avidi noti e la soda, a freddo e a caldo, per vedere che cosa succedeva. Fu così che Edmund Davy (1785-1857), scoprì un gas che chiamò "carburo di idrogeno infiammabile", indicandolo, in una sua relazione fatta alla Reale Società Chimica di Londra, quale possibile gas illuminante. Edmund Davy era cugino e assistente di Humphry Davy (1778-1829), quello che aveva scoperto il metodo di rendere più sicure le lampade ad olio dei minatori. Infatti, dette lampade sarebbero risultate più sicure se circondata da una reticella, che impediva il contatto della fiamma col terribile gas delle miniere di carbone, il grisou. Il carburo di idrogeno sarebbe rimasto dimenticato fino al 1862, allorchando Friedrich Wöhler (1800-1882), scoprì, che esso si formava per reazione dell'acqua con una sostanza preparata facendo reagire ad alta temperatura il carbone con la calce (idrato di calcio). Per analogia col nome del gas acetilene, una pietra grigiastria, che reagendo con l'acqua si trasforma in acetilene o idrato di calcio il cosiddetto "carburo di calcio". La produzione industriale su larga scala del carburo di calcio divenne possibile solo dopo gli anni 1888-1892, allorchando il canadese Thomas Willson (1860-1915) e il francese Henry Moissan (1852-1907) non scoprirono il modo per far reagire carbone e calce in un forno elettrico ad alta temperatura. E subito dopo la fabbrica negli USA, nacque quella italiana di Papigno, vicino Terni. Il successo dell'illuminazione a carburo, fu rapido e grandissimo, ma la fortuna delle merci fu alquanto fragile e delicata. Le lampade ad acetilene sono durate fino ai primi anni del 1900, allorchando furono sostituite da lampade elettriche portatili, alimentate con batterie. La mancata produzione del carburo e delle lampade relative ha contribuito alla inevitabile chiusura delle fabbriche e alla conseguente disoccupazione per molti lavoratori. Ma la salvezza del carburo accumulato nei depositi venne da un processo, che avrebbe permesso di produrre un utile concime azotato per reazione fra il carburo di calcio e l'azoto, il gas che costituisce l'80% dei gas dell'atmosfera ma che sarebbe diventato disponibile allo stato puro, liberato dall'ossigeno che l'accompagna nell'aria. Grazie alla scoperta di Linde, Adolph Frank (1834-1916) e di Nikodem Caro (1871-1935) che misero a punto un processo di fissazione dell'azoto atmosferico per reazione ad alta temperatura con carburo di calcio in forma di concime azotato, si ebbe la calciocianamide. Questa si decompone lentamente nel terreno e a contatto con l'acqua, liberando dapprima urea si trasforma, grazie ai batteri, in nitrati e l'azoto prodotto viene assorbito dalle piante. Si trattava, quindi, di un

L'acetilene usciva dal beccuccio ed era acceso fornendo una bella fiamma luminosa, che potremmo paragonare all'odierna luce fredda. La furbizia consisteva nel regolare le gocce di acqua in entrata in modo da avere una fiamma continua, senza sprechi.



82



84



83

concime azotato, che forniva azoto nel corso della crescita delle piante, a differenza dei nitrati. La calciocianammide durò poco, e intorno al 1915, furono scoperti i processi di sintesi dell'ammoniaca dall'azoto e dall'idrogeno; con l'ammoniaca si potevano produrre tutti i concimi azotati in modo relativamente facile, e ancora una volta la richiesta di carburo di calcio declinò. Restava il suo uso come fonte di acetilene richiesto per le fiamme da saldatura e per alcuni usi chimici. Furono anzi questi che salvarono carburo e acetilene; le prime sintesi di materie plastiche, fibre e gomma sintetica negli anni trenta del Novecento utilizzavano, infatti, acetilene di origine carbochimica. Un nuovo declino della sorte del carburo e dell'acetilene si ebbe con l'avvento a basso prezzo, dagli anni '50 del secolo scorso, allorché grandi quantità di petrolio fornivano nuove e più convenienti materie prime per le sintesi chimiche della petrolchimica e delle stesse materie plastiche, gomma, fibre tessili, ecc. una alternativa al carbone fossile, di cui però la Cina è ricca.

Cibo per gli uomini e gli animali

"'i granninjò"

Il grano turco²⁹², che seminato in primavera (maggio) veniva raccolto a settembre inoltrato, era uno dei prodotti principe dell'agricoltura valligiana. Versatile era, e tutt'oggi è, il suo utilizzo in cucina sia per quanto concerne gli sfarinati da forno, i dolci, la polenta e le pannocchie arrostiti o bollite sia per quanto concerne l'alimentazione animale (suina e bovina). Infatti, sotto forma di farina viene dato ai suini e sotto forma di foraggio ("u pašcone") viene dato ai bovini.

Memorabile è " 'a cuccijò" ²⁹³, la tipica zuppa di "granninjò" e altri legumi, che si faceva e tutt'oggi si prepara il primo maggio in quasi tutti i paesi del Vallo (solo a Buonabitacolo e Casalbuono si preparava la prima domenica di maggio; mentre, a padula, il 13 dicembre in occasione di Santa Lucia così come nella confinante Basilicata)²⁹⁴.

Tale pietanza era da distribuire e condividere col vicinato ed era chiaro segno di buon augurio, di auspicio, di abbondanza e fertilità²⁹⁵.

Alla raccolta seguivano una serie di altre operazioni agricole, di vitale importanza per la conservazione delle pannocchie lungo il periodo invernale. Si procedeva alla creazione della carrozza ("a carrozza") (Figura 85), un fascetto di pannocchie (tra le 7 e le 10 unità), che venivano tenute insieme da uno spago di juta e messe all'aria per asciugare.

Non appena pronta si procedeva a sgranarla manualmente mediante lo sfregamento delle spighe l'una contro l'altra, affinché le cariossidi si sganciassero dal tutolo, che restava, così, nudo.

²⁹² Anche se il nome mais è quello che meglio si addice alla granaglia. Infatti, con questo nome, gli indigeni haitiani, indicavano il "granoturco", quello stesso, che fu offerto a Cristoforo Colombo come frutta. Una molteplicità di varietà, differenti per origine, qualità aromatiche, rese e resistenza immunitarie, costeggia i campi coltivati. Dagli anni '50 del secolo scorso tutte le antiche varietà tradizionali sono a rischio di estinzione, a causa di un mercato invaso dagli ibridi provenienti dall'America, molto più produttivi, ma di scarsa qualità. Le qualità più coltivate nel territorio di riferimento erano: l'otfofile e il pignoletto rosso. L'otfofile si distingue infatti per gli "otto ranghi" (le "otto file" del nome) in cui sono disposti i cariossidi intorno al tutolo. Le bratte o cartoccio (il fogliame), vigoroso e tenero, in presenza di vento funge quasi da "vela", aumentando il rischio di caduta del fusto: la pianta di questa varietà è, però, rustica e tenace, e nelle ore che seguono i temporali estivi non è raro vedere il romantico otfofile - che si piega ma non si spezza... - curvarsi per sollevarsi e tornare guardare il sole. Il pignoletto ingolosisce i piccoli volatili. Forse per questo la natura, che nulla lascia al caso, ha munito questa il Pignoletto di chicchi a forma di goccia, lievemente appuntiti, che le hanno valso il soprannome di "rostrato dente di cane". Del pignoletto esistono due ecotipi, il pignoletto giallo e il pignoletto rosso: la farina ottenuta dal primo ha un gusto più dolce, la seconda ha invece un sapore marcato, con punte lievemente amarognole.

²⁹³ Il termine deriva dal greco *couchia* o *couchion*. I greci celebravano la festa della panspermia, consistente nella consumazione di tredici leguminacei dell'inverno trascorso prima d'iniziare il nuovo ciclo di produzione. Tale consumo era rituale sacro per i Greci cristiani anche se si può propendere per una ancora maggiore antichità di questo rituale e consumo di legumi.

²⁹⁴ G. COLITTI, *La riscoperta degli antichi sapori...*, cit. pp. 97-101.

²⁹⁵ A Montesano una manciata di *gramminò* cuottò e senza condimento, li si lanciava intorno alla casa per mantenere lontano i moscerini "'i muschiddò". Per quanto riguarda la sua preparazione, sempre a Montesano, si univano i *granninò jànghò* e i *fasùli russò* o di altra qualità... E dopo averli messi a *spunzò*, una volta cotti i *granninò*, si aggiungevano i fagioli cotti a parte uniti ad un *suffrittò* di olio, cipolla, peperoni e pomodori sminuzzati. Li si lasciava cuocere ancora un po' insieme per farli insaporire. (cfr. G. COLITTI, *La riscoperta degli antichi sapori...*, cit. p. 95-97).



85

Oppure, per tale operazione ci si poteva servire di una sgranatrice a volano il cui funzionamento era alquanto semplice ma efficace. S'inseriva nella parte inferiore ove era l'imbocco, la pannocchia e grazie al volano ed una serie di ruote dentate, si procedeva a sgranare le pannocchie, che da una parte fuoriuscivano i cariossidi e dall'altra i tutoli (Figura 86).

Ad operazione conclusa si procedeva alla macinazione, in casa o al mulino e il risultato era paragonabile ad una specie di sabbia fine o ad una più grossa, a seconda della macinatura dell'uso.



86

Zampogna e ciaramella

"'i suonò"

Al pari di Polla²⁹⁶, Caggiano²⁹⁷ e Auletta²⁹⁸ anche a Montesano²⁹⁹ la ciaramella e la zampogna, noti come "'i suonò"³⁰⁰ (Figure 87 e 88), sono di casa. La ciaramella è uno strumento a fiato, ad ancia doppia, di antica origine³⁰¹ e da cui, probabilmente, deriva il moderno oboe; tant'è che la ciaramella, a giusta ragione, è detta l'oboe dei pastori³⁰².

²⁹⁶ Nella tradizione pollese due botteghe vengono ricordate con ammirazione: quella della famiglia Trimarco e quella della famiglia Sabbatella. Le zampogne di Trimarco hanno un'alta quotazione e sono tra le più richieste sia per i materiali usati sia per il suono prodotto (cfr. *Calendario 2014*, Centro Studi e Ricerche "Radici" -acura-).

²⁹⁷ Pietro Carucci ha suonato la zampogna e la ciaramella indistintamente. Egli utilizza per la costruzione dei due detti strumenti l'acero, l'olivastro e il bosso (cfr. *Calendario 2014*, cit.).

²⁹⁸ Nicola Mazzillo e la sua bottega è il suonatore più girovago di tutti. Il suo impegno è stato totalmente volto a ricavare profitto e guadagno sia come mastro sia come suonatore (cfr. *Calendario 2014*, cit.).

²⁹⁹ Mastro Nicola Russo di Tardiano, è un maestro autodidatta della ciaramella e della zampogna. I materiali utilizzati, al pari di tutti i suoi colleghi, sono locali e se li sceglie direttamente sul campo. Dai legni quali: "l'auscò=bosso o 'u cascavégliu=pruno selvatico", alle pelli di capretta per l'otre "'a rastra pòccché u màsculò tàmba=la capretta perché il capretto emana un cattivo odore"; mastro Domenico Michele Cestari di Perillo che ha allestito un piccolissimo laboratorio dove si diverte a costruire ciaramelle; mastro Michele Monaco di Tardiano, costruttore di zampogne. Le sue produzioni sono tante ma le più ricercate dal mercato sono la 3½, la 6 e la 3 palmi e solo raramente la 5 palmi. Anche in questo caso la scelta dei legni è del tutto locale e si va dal bosso "auscò" al pruno selavatico "cascavégliu", e poi l'acero, l'ulivo, la canna, il pero selvatico, l'acacia, il ciliegio, l'ebano e per la zampogna sempre pelle di capretta "'a ràstra". Nel territorio di Montesano i suonatori sono sempre stati pochi, almeno da quanto racconta il sig. Domenico Michele Cestari. Tra essi, i più ricercati sono: i Manganièddò, membri della famiglia D'Acunti. A detta del sig. Michele Monaco, invece, sono circa quindici le coppie di suonatori che nel periodo natalizio si portano nei grossi centri del centro meridione d'Italia per suonare la classica novena sia dell'Immacolata sia di Natale (cfr. *Calendario 2014*, cit.). La passione dei montesanesi per la zampogna e la ceramèlla è nota e nel 1905, è sintomatico che il sacerdote padulese don Arcangelo Rotunno, nella sua descrizione della fiera del Rosario dica: "*Tu poi, caro Nicola, vorresti ritornare ad Arenabianca senza le cennamelle e la cornamusa? che direbbe il tuo sig. Arciprete? come allietteresti l'inaugurazione della strada 216?*" cit.

³⁰⁰ "Gli strumenti che accompagnano canti, balli e pellegrinaggi, hanno carattere diatonico e quindi procedono per modo maggiore (a differenza della musica napoletana che si balla sul carattere minore in quanto strumento tipico è il mandolino che possiede tutte le gradazioni della scala cromatica. I nostri strumenti, invece, nelle loro diverse misure: 3 palmi, tre palmi e mezzo, quattro palmi, cinque e sei palmi, corrispondenti a 75cm., 90cm., 100cm., 125cm., e 150cm. e le ceramèlle che s'intonano alle varie misure della zampogna e possono pure essere doppie, con fori in numero diverso dai singoli strumenti" (cfr. A. TORTORELLA, *A l'us' andicù*, cit., p. 274).

³⁰¹ La ciaramella, così come oggi si presenta a noi, soprattutto in Lucania e dintorni, deriva dallo "aulos" (flauto) e dalla "tibia". Anche l'etimologia rimanda al "calamus" latino, che significa canna. Non mancano, a tal riguardo, ipotesi su di una origine autoctona dello strumento.

³⁰² Così soavemente il Pascoli, in una cornice di poesia, che si diffonde nella notte santa, in una dolcezza sempre nuova: "*Udii tra il sonno le ciaramelle, ho udito un suono di ninne nanne. Ci sono in cielo tutte le stelle, ci sono i lumi nelle capanne. Sono venute dai monti oscurelle ciaramelle senza dir niente; hanno destata ne' suoi tuguri tutta la buona povera gente. È Natale!*" (cfr. G. PASCOLI, *Le ciaramelle*). Gli zampognari, questi umilissimi attori di primo piano nella scena natalizia, rinnovando nel nostro Abruzzo una tradizione cara al cuore delle nostre genti, hanno ancora più contribuito a diffondere nella regione quel senso mistico, che appassiona e conquista. Anche quest'anno gli zampognari sono scesi dalle loro montagne, con i loro strumenti tanto primitivi; ma sempre più dolci: e di casa in casa hanno cantato le novene in onore della Madonna e del Bambin Gesù, sussurrando a tutti: amatevi, siate fratelli! Zampogna e ciaramella: quanti ricordi di gioventù! L'anima e il cuore ci si gonfiano in un mistico sentimento di religione e di fede; con il pensiero, ognuno di noi eleva un inno di ringraziamento alla vita di Dio! Da quanto tempo gli zampognari esercitano sui cuori il loro fascino religioso? Forse da sempre! E tutti sentono che si rinnova nel tempo l'evento meraviglioso, mentre i bimbi attribuiscono a questi gravi personaggi un significato di giocondo prodigio. Eccoli, gli zampognari! Nelle gelide giornate con i loro fidi e primitivi strumenti, son passati di casa in casa, per cantare la lieta novella e quante care fantasie infantili si sono accese attorno ad essi! Suona la ninna-nanna al Bambin Gesù il pastore d'Abruzzo; e la musica lenta della cornamusa, par che abbracci e culli anche coloro che l'ascoltano, in un sogno morbido come le ceneri che ricopre la rossa brace del ceppo tradizionale d'Abruzzo. E tutto è grave e solenne in questi montanari con zampogna e ciaramella! Tutto sembra scolpito nella roccia; quella roccia che ci richiama alla maestosità del Gran Sasso, possente e massiccio; sullo sfondo di quelle divine armonie, ogni cosa pare illuminata da una luce misteriosa, quasi irreali. E' una tradizione cara al cuore delle nostre

È costituita da due parti, fuso e campana, tra loro giuntate a mezzo di un tenone filettato a mano. Il fuso presenta dei fori ("i *pertusō*") digitali e di accordatura, mentre la campana ha la funzione di amplificare e stabilizzare il suono. I fori digitali sono 7+1 o 8+1 in base alle zone di provenienza; mentre, l'estensione dello strumento a sette fori è di un nona (un ottava più una nota), mentre per la ceramella a 8 fori è di un'ottava più due note e si può raggiungere una estensione maggiore (ottaveggiare) grazie alla tecnica di controllo dell'ancia. Le dimensioni di detto strumento variano da 2½ a 5 palmi³⁰³. Essa è tipica dell'Italia centro-meridionale, dove si suona, unitamente alla zampogna a chiave.

A seconda delle zone di appartenenza e di costruzione, la ceramella assume connotazioni, tecniche e materiali diversi. Fermo restando la provenienza, la tecnica e la materia, la ceramella presenta sempre caratteristiche costanti. In Lucania, contrariamente a molte altre parti, non è la ciaramella a fungere da solista ma la zampogna³⁰⁴. Infatti, essendo la ceramella, al pari della zampogna, uno strumento diatonico, in una coppia zampogna-ciaramezza suonano strumenti della stessa tonalità e pertanto, esistono ceramelle, che si accoppiano con ciascuna delle taglie di zampogna.

In Lucania alla zampogna da palmi 2½ in LA, si accoppia una ciaramella da palmi 2½ in LA, ad una zampogna 2, 5 molisana o laziale in SOL, si accoppia una ciaramella da 2, 5 anch'essa in SOL. Le ciaramelle musealizzate nel civico, sono a sette fori anteriori più uno posteriore, che ne permette l'esecuzione della settima acuta senza la posizione a forchetta. Tutte e tre provengono dalla stessa area tipologica geografica. Infatti, le tipologie di strumento sono tre, così come tre sono le aree geografiche di realizzazione: il Cilento³⁰⁵, la Lucania³⁰⁶ e la Calabria³⁰⁷. Le origini della zampogna,³⁰⁸ che i latini chiamavano "tibia utricularis" ossia: tromba

genti, che si rinnova, in un modo sempre nuovo, più bello e nostalgico: chi potrà dimenticare questa coppia di mistici suonatori, questi pellegrini di sacri riti che ogni volta sempre di più appassionano?

³⁰³ È l'unità di misura di lunghezza adoperata in varie zone d'Italia, prima dell'introduzione del sistema metrico decimale. Al palmo si attribuisce una distanza media di circa 26 cm, cioè la distanza passante tra la punta del pollice e la punta del mignolo in una mano tesa aperta. A Napoli, il palmo o palma era pari a 26, 4 cm.

³⁰⁴ Alla zampogna è affidata l'esecuzione della melodia e alla ciaramella l'accompagnamento.

³⁰⁵ Ciaramella Campana o Cilentana è prodotta nei centri di costruzioni della zona di Polla, Colliano, Auletta, Caggiano e in altri paesi della provincia di Salerno. La morfologia esterna è variabile, come variabile è il livello di finitura, ciononostante presenta costantemente un ingrossamento a disco all'apice dello strumento, e il punto di giunzione sulla campana è generalmente piriforme, spesso liscio senza righe o modanature. Nonostante le taglie dello strumento seguano le taglie delle zampogne e siano espresse in "palmi" così come per le zampogne lucane, le misure sono abbastanza variabili tra loro e con le ciaramelle lucane di medesima taglia. In Campania la ciaramella è lo strumento del virtuosismo, esso è preponderante nella esecuzione in duo, relegando la zampogna ad un ruolo di accompagnamento. Nella prassi esecutiva è spesso presente nell'esecuzione un susseguirsi di trilli dati da una successione ininterrotta da rapidissimi colpi di lingua.

³⁰⁶ Ciaramella Lucana è prodotta nelle zone di Lauria, Terranova di Pollino, San Costantino Albanese, Laino Borgo, Alessandria del Carretto, e in altri centri della Basilicata e della Calabria del nord. Morfologicamente costante è generalmente di buona finitura e con ricche modanature, le misure delle varie taglie sono costanti e generalmente riferite al modello delle produzioni della bottega di Carmine Trimarco (attiva nella prima metà del 1900). Viene sempre utilizzata l'ancia in canna tradizionale, questo per ottenere le caratteristiche sonore ricercate dagli esecutori, che prediligono un suono dolce, con un timbro morbido e di volume moderato. Nella prassi esecutiva la ciaramella è poco invadente lasciando notevole spazio alla zampogna a cui si affida il virtuosismo sia nella parte melodica che nell'accompagnamento notevolmente elaborato.

³⁰⁷ La pipita calabrese è prodotta in Calabria (che non ricade nel territorio definito Lucania) ed in particolare nella zona delle Serre, viene chiamata Pipita, è costruita secondo uno stile proprio della zona, secondo misure che rispecchiano le taglie delle zampogne serresi, ovvero Romana, Menzetta e Terzarola (o anche con altra terminologia). Si tratta di ciaramelle a 7 fori, del tutto peculiari nella morfologia esterna, e nelle misure. Sono generalmente ornate con anelli di corno applicati a mo' di ghiera nelle giunture, presenta una modanatura piriforme all'apice dello strumento. Nella prassi esecutiva, la pipita rispecchia le peculiarità delle zampogne serresi rappresentando un genere a sé stante rispetto alle altre zampogne a chiave, e quindi rispetto alle altre ciaramelle.

³⁰⁸ È uno strumento a fiato con riserva d'aria (aerofono a sacco), dove l'aria necessaria all'emissione del suono viene soffiata in una sacca (otre) collegata alle canne provviste di ancia e inserite in un blocco comune (testata). La zampogna a chiave è diffusa in tutto il sud Italia, dall'Abruzzo alla Sicilia, in ciascuna regione viene costruita secondo misure e modelli propri della tradizione. Essendo uno strumento diatonico (e non cromatico) le zampogne possono suonare soltanto in una determinata tonalità (ad es.: sol, la, fa, re e così via). La zampogna a chiave ha quattro canne sonore: due canne di canto e due bordoni. Le canne di canto sono

con l'otre "symphònia", trae origine dalla Frigia, regione storica dell'Anatolia (Asia occidentale). La symphònia e la syrinx nate dal dio Pan e dal culto della dea Cibele, mantengono il loro ricordo proprio in detto strumento arcaico³⁰⁹, la cui maggiore area di diffusione è proprio la Lucania³¹⁰. Qui, infatti, è utilizzato nella sua accezione latina come indicatore etnico- culturale³¹¹ e sacrale³¹². La sua realizzazione non è di particolare difficoltà né complessità, tanto quanto semplici sono anche i materiali impiegati. Si va dalla pelle di capretta conciata, con pelo interno rasato per l'otre, ai legni locali per la realizzazione della canne e delle trombe. La zampogna è dunque, lo strumento della tradizione; di carattere tonale, benché la ceramella possa essere adattata alla melodia modale, esprime tutta la musicalità del popolo pastorale e contadino; e quando ancora non era stata sostituita dall'organetto, il suo suono si mescola ad ogni lieta circostanza.



87



88

chiamate ritta (la destra che esegue la melodia) e manca (la sinistra che esegue l'accompagnamento), su di esse sono presenti i fori digitali che permettono di eseguire le note. Sulla manca è presente la chiave che dà il nome alla zampogna, essa permette la chiusura dell'ultimo foro della manca che si trova ad una distanza tale da non permettere di essere chiuso con le dita; la chiave è protetta dal barilotto

³⁰⁹ A. TORTORELLA, *Suono di zampogne*, 2001).

³¹⁰ La Lucania pre-romana e romana comprendeva l'attuale provincia di Potenza, parte della provincia di Matera, il Vallo di Diano, il massiccio del Pollino, l'intero Cilento e la valle del Sele. I Lucani abitavano un territorio prettamente montano ed erano dediti alla pastorizia, all'allevamento del bestiame e alle attività boschive. Infatti, tutti i maestri costruttori e suonatori di ciaramella e zampogna abitano in zone montuose o a ridosso di esse.

³¹¹ "[...] è uno strumento con otre imbandito e bianchissimo, superbo. Ad ogni canna è annodato un nastrino rosso, contro il malocchio, perché uno strumento tanto bello può attirare su di sé gli sguardi invidiosi e l'invidia provoca il fascino che colpisce e fa ammalarle cose, bestie e uomini. I nastrini rossi distolgono gli sguardi invidiosi attirandoli su di sé, allontanando in certo qual senso i pericoli[...]" (cfr. R. TUCCI, *Calabria, trumenti e suoni*, 1999).

³¹² "I suonatori dei "suonò" avevano un ruolo importante anche nelle feste e nella religiosità popolare. Tocava ad essi accompagnare "u ciròjò" il cinto dal luogo di produzione a quello del committente, tra canti e suoni; così come di aprire le processioni sia in paese sia in quelli limitrofi. Infatti, molto ricordati sono i suonatori alla festa del Santo patavino che si teneva l'ultima domenica di giugno, a cui tutto il paese accorreva per venerare il santo taumaturgo di Padova. Erano sempre essi ad aprire i pellegrinaggi penitenziali, che la gente di Montesano, a piedi e per sentieri impervi di montagna, menava verso i santuari mariani di Novi Velia " 'a Maronna rò lu Montò" e di Viggiano " 'a Maronna rò Viggianò". Infine, non manca neppure la loro presenza anche nei giorni santi per antonomasia. Infatti, sembra che a Montesano si celebrasse anche una novena di Pasqua se pur consta di soli quattro giorni e andava dal giovedì santo alla domenica di Pasqua (cfr. *Calendario 2014*, cit.; G. LIUCCIO, *I Santuari del Cilento*, dattiloscritto).

L'astuzia del fabbro

" 'ru 'u furgjàrð e ferraciuccð "

Si condensa nei suoi molteplici e diversi manufatti. Di particolare interesse, tra i tanti in ferro battuto, vi sono quelli, quando il fuoco oltre ad essere l'unica forma di riscaldamento era anche l'unica fonte di cottura dei cibi. Pertanto, la catena ("a camàstra") (Figura 94) utilizzata per appendere le pentole ("i caurangiéddi") al di sopra del fuoco, al fine di cuocere i cibi lentamente, evitando che fossero passati "re fuochð". La sua composizione è determinata per la sua funzionalità. Gli anelli di cui si compone si alternano a ganci posti sia centralmente e sia alle due estremità, necessari a regolare l'altezza della catena.

Il segno e l'usura del tempo non sono stati abrasati dalle catene esposte nel museo civico, per non alterare l'autenticità dei pezzi e della materia. La catena è così importante, che a Montesano si suole dire, a proposito dell'ospite, che "ha lassata 'a coria 'a catena = ha lasciato la cotenna alla catena (per l'affumicatura)".

Altro manufatto, sempre in ferro battuto, è un alare (Figura 91) databile intorno alla fine del Settecento inizi dell'Ottocento. Questo raro manufatto artigianale prima ancora che artistico era utilizzato come strumento di difesa dalle "fascéddð" dello schioppettare del fuoco, che ardeva nella "furnedda". Si presenta integro nella sua struttura portante pur se mancante della pannellatura centrale, che originariamente poteva essere decorata o a graticcio a maglie strette. Altri manufatti in ferro battuto affastellano l'angolo del fabbro e del maniscalco così come alcune altre sale espositive. Infatti, nella sala cucina si trova una affascinante graticola "a ghratiglia" realizzata con la tecnica della chiodatura.

Immane sono i treppiedi ("i treppðtð e 'i trðppðticchið"), di cui uno munito di apposito supporto per la schiumarola. Infine, per la presenza di molteplici equini non mancano neppure "i fierrð rð cavaddð, rð ciuccið e rð mulð" con i relativi chiodi ("i chiuóvð"), oppure le boccole ("i vócculð") (Figura 92), ecc. Il fabbro era anche il maniscalco, il costruttore di falci, zappe e altri indispensabili attrezzi agricoli. Alla sua astuzia, si deve anche un intrigante e artistico ferro per le ostie³¹³, databile alla fine del XVII inizi XVIII secolo (Figura 89 e 90).

Un manufatto che di certo proviene da qualche chiesa parrocchiale locale. Interamente forgiato a mano, il ferro è del tipo - a tenaglia- con piastre o cialde bifacciali, terminanti con lunghi bracci, che ne permettevano di mantenere la forma sul fuoco durante la cottura; mentre, un anello ne consentiva di saldare la chiusura. La forma ottenuta era di rettangoli con impresse le ostie circolari e decorate, centralmente, con il trigramma di Bernardino di Siena (1380-1444)³¹⁴. Oppure, sempre alla sua astuzia si deve la creazione di un particolare e quanto mai raro arnese tanto utile alle massaie e ai contadini qualora c'era la necessità di dover recuperare il secchio caduto nel pozzo. Stiamo parlando del rampino o gancio ("u yangð") (Figura 93), costituito da un fusto metallico da cui dipartono tre uncini.

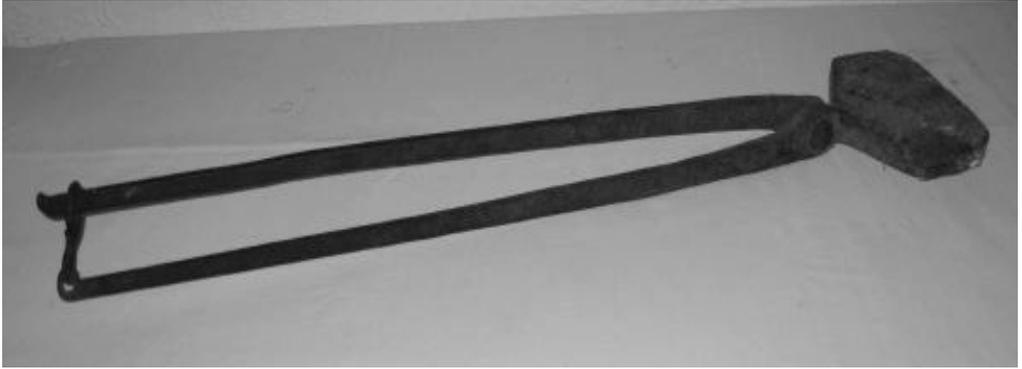
³¹³ Questo strumento arcaico, nella sua struttura e funzionalità, entrò in uso quando le particole sostituirono il pane consacrato, ancora oggi in uso, invece, nella chiesa greco cattolica di tradizione orientale e ortodossa. Ogni parrocchia possedeva uno o più stampi, e già nel tardo Medioevo è attestata la produzione "commerciale" delle ostie.

³¹⁴ Il simbolo bernardiniano è dato dal trigramma che si viene a formare con le lettere iniziali del nome in greco di Gesù (IHΣΟΥΣ), ossia IHS. Ripreso poi dal latino (Jesus Hominum Salvator) e divenuto emblema caratteristico utilizzato da San Bernardino nella sua predicazione (cfr. A. DESCO, (a cura), *Segni Sacri a Modena- Censimento dei monogrammi cristologici e mariani nel centro storico*, 2004, p. 357; C.G. TROCCHI, *Enciclopedia illustrata dei simboli*, 2004, 357).

La serratura³¹⁵ ("a maščatūra") è il primo sistema messo a punto per interdire e chiudere l'accesso di un ambiente agli estranei. La serratura è un insieme indivisibile con la chiave³¹⁶

³¹⁵ Gli uomini fin dal loro apparire sulla terra hanno cercato di difendersi dagli estranei sia animali sia altri esseri simili così come hanno cercato in modi e tecniche diverse di proteggere la loro proprietà dagli estranei. Perciò, la prima forma di serratura potrebbe essere l'arcaica palizzata lignea ecc. Col passare del tempo e con dinamiche insediative sempre nuove, si costruivano città con case e templi, soprattutto templi monumentali con grossi massi di pietra. All'interno muri massicci dividevano locali adibiti a usi diversi. Le porte molto pesanti, per le enormi dimensioni, appoggiavano e ruotavano su cardini di metallo. Nonostante fossero passati moltissimi secoli, veniva ancora usata per la chiusura una spranga mobile fissata entro due cavità laterali degli stipiti o scorrevole entro supporti di rame o di legno. Le più antiche serrature conosciute, che gli archeologi hanno datato di oltre 4000 anni, sono quelle Mesopotamiche, quelle rinvenute nelle tombe di Luxor o dipinte negli affreschi di Karnak (Egitto). Della massima semplicità furono quelle degli scrigni a pioli di legni incrociati, come quelle dei cofanetti provenienti rinvenuti nella tomba del Faraone Tuntankhamon (1345-1336 a.C.) della fine della XVIII dinastia egizia (1570-1320 a.C.). Più complesse quelle dei portoni dei templi. In legno, di grosse dimensioni. Una spranga con alcune scanalature verticali in prossimità di un'estremità, scorreva orizzontalmente entro staffe di legno e una di queste era attrezzata con pioli di bloccaggio. Per sbloccare la chiusura e permettere alla spranga di scorrere, veniva usata una particolare chiave di legno che aveva infissi a un'estremità un numero di puntali di ferro (pettine), di altezza e a distanza gli uni dagli altri, uguale a quello delle scanalature dei pioli della serratura. Un analogo tipo di serratura, con funzionamento non molto dissimile, verrà usato nelle serrature in legno dell'Italia centro-meridionale (XVII-XVIII secolo), ripreso poi dall'americano Linus Yale Senior nel 1850. La piastra basale della serratura serve come allocazione di montaggio dei diversi componenti oltre a fungere da mostra per il fissaggio dei contrapposti riscontri e di protezione al meccanismo. Le teste dei chiodi, atte a fissare alcuni componenti, erano spesso forgiate artisticamente. La forma del buco della serratura (la toppa o occhiello) possedeva, sempre, la stessa sezione del pettine della chiave. Inizialmente, le serrature erano poste solo all'esterno della porta, ma nonostante fossero costruite in materiale robusto, spesso cedevano all'astuzia dello scassinatore, che con grimaldello o altri sistemi procedeva a scassinare. Tale incresciosa situazione portò i proprietari a mettere le serrature al riparo da mani furtive, installandole in un apposito alloggiamento ricavato, all'interno della porta, ossia: nello spessore del legno. Così facendo, la serratura era stata alloggiata e non era più visibile ad occhi indiscreti così come non era più apprezzabile neppure l'opera di forgiatura, sbalzo, traforo e cesello, che spesso la rendeva oggetto d'arte di grande valore.

³¹⁶ Non esistendo testi o documenti, che possano testimoniare la storia della chiave dalla sua nascita e fino al momento in cui ha preso le forme a noi famigliari. Si può supporre, però, che essa per soddisfare le esigenze degli uomini, sia andata costituendo mano a mano col precipuo obiettivo d'impedire agli estranei l'apertura delle porte. Pertanto, inizialmente, utilizzando le biforcazioni naturali di alcuni rami, utilizzati per la costruzione della porta, come supporti a un robusto bastone, resero impossibile l'apertura della porta dall'esterno (catenaccio). Il passo successivo, ossia quello di bloccare la porta anche dall'esterno, a causa delle limitatissime nozioni tecniche possedute, fu più complesso a realizzarsi. Vi riuscirono, incernierando l'estremità del bastone (spranga) al montante di battuta della porta in modo da permetterne l'oscillazione. Il bastone veniva sollevato con un pezzo di legno ricurvo infilato attraverso un buco (bocchetta) praticato nella porta. In questa maniera era possibile l'apertura della porta dall'esterno solo alle persone in possesso di un pezzo di legno con le giuste dimensioni di curvatura, diametro e lunghezza: questo semplicissimo pezzo di legno ricurvo è da supporre sia stata la prima chiave. Devono essere passati moltissimi secoli prima che questo primitivo sistema di chiusura subisse qualche sensibile cambiamento. Mancando però testimonianze certe, che documentino dove e quando la prima chiave, dalla forma a noi famigliare, fece la sua apparizione, si possono dare dei minimi riferimenti, che possano, se non fissare date certe, almeno indicarne di approssimative. Omero, nel XXI canto dell'*Odissea*, scrive: "*La donna salse alla magion più alta, e dell'abil sua man la bella e ad arte curvata chiave di metallo prese pel manubrio di candido elevante. Ciò fatto, andò con le fedeli ancelle nella stanza più interna, ove i tesori serbavansi del re: rame, oro e ferro ben travagliato*"=Penelope teneva in mano la chiave di metallo con l'impugnatura d'avorio che le serviva per aprire la stanza dei tesori". Euripide, tragediografo greco (480-406 a.C.) nelle *Troiane* e Aristofane, il più grande poeta comico ateniese e dell'antichità (445-385 a.C.) nelle *Tesmoforiazuse* (satira scherzosa su Euripide e le sue tragedie), parlano spesso della chiave e della sua simbologia. Plauto Tito Maccio (254-184 a.C.) il più grande poeta comico di Roma, nella commedia *Carculio*, atto I, scena II, fa riferimento a sistemi di chiusura in ferro. Plinio Gaio II, detto il Vecchio, naturalista e storico romano (23 a.C. - 79 d.C.), scrisse che "*un certo Theodore di Samos, scultore greco, vissuto 600 anni (ca) prima di Cristo, avesse avuto l'onore di inventare la prima serratura con chiave*". Nella Bibbia, Antico e Nuovo Testamento, si richiama spesso il vocabolo *muftah*, che significa chiave (cfr. Giud. 3, 23 e 25; Sir. 42, 6 e 28, 5; Apocalisse 3, 7 e 20, 1; Cantico dei Cantici 5, 3; Neemia 3, 3; Baruc 6, 17; Sam. 2, 8; Prov. 26, 14; 1 Re 7, 50; Is. 22, 22; Amos 1, 5; Deut. 32, 25; Mt. 16, 19 e Lc. 11, 52). E perciò, si suppone, che l'Egitto, la Grecia e Roma già usassero chiavi di metallo con caratteristiche più o meno simili alle attuali, ossia: anello (impugnatura), asta, pettine. Il materiale usato per la loro costruzione è solitamente il ferro; ne sono state costruite però anche in acciaio, in bronzo, in argento, in oro, in ghisa, in alluminio, in legno, in osso, in avorio e, in alcuni rari casi, persino in cuoio. L'evoluzione dell'aspetto esteriore delle chiavi nei secoli ha seguito nella forma e nei disegni i gusti artistici propri di un'epoca, di un popolo e di una zona ed è raro trovare oggetti, che abbiano saputo accoppiare, altrettanto felicemente, la funzionalità con la bellezza della forma, così che la necessità pratica e lo sviluppo artistico si amalgamassero armoniosamente. Ogni chiave antica è un pezzo unico, costruito manualmente e artigianalmente dall'abilità tecnica e dalla sensibilità artistica di un fabbro, che abile alla forgiatura, desse vita ad una chiave non rifacendosi necessariamente ai parametri artistici dell'epoca o di quella zona, ma a modelli e stili di epoche precedenti, o secondo un proprio gusto personale. La chiave era un attrezzo di uso generale e coerente, utilizzata da tutte le persone (abbienti e non). È perciò normale, che fossero più numerose le volte in cui venivano forgiate in maniera semplice, che non in maniera artistica. La tecnica e gli attrezzi usati per detta forgiatura del ferro furono sostanzialmen-



89



91



90



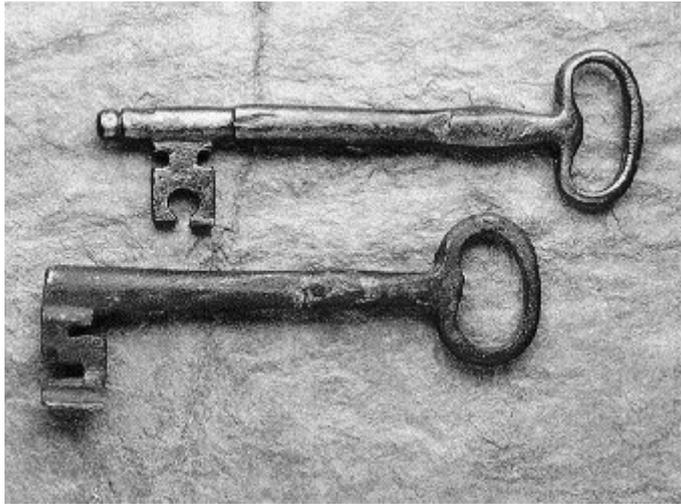
92



93



94



95



96



97

te simili fin dagli inizi della nostra epoca per giungere al XVIII secolo. Fermo restando, che nel XIX secolo non sono mancati fabbri e quindi chiavi e serrature, forgiate con caratteristiche gotiche, col conseguente rischio di scambiare una detta chiave per originale gotica. Perciò, non è proprio cosa da nulla identificare con precisione l'epoca e la zona di costruzione delle chiavi. La composizione della chiave in metallo è rimasta sostanzialmente la stessa dall'epoca romana ai nostri giorni: anello (impugnatura), asta (canna o fusto) e pettine. L'impugnatura, anello o testa, è la parte della chiave che permette la presa per poterla manovrare. È una parte più ornamentale e coreografica dove il fabbro ha potuto esprimere, più che nelle altre parti, la propria sensibilità artistica. Lo stile dei tempi ha influito molto sulla forma della impugnatura tant'è che è l'elemento più significativo per l'identificazione dell'epoca e dell'area di costruzione della chiave. L'impugnatura è raccordata all'asta in un punto denominato *base*. La base a seconda del gusto e delle mode fu forgiata in maniera diversa: bigna con o senza sfaccettature; capitello di forme e disegni diversi; con tacche di riferimento per indicare la corretta posizione per l'introduzione della chiave nella toppa. Essendo la base il punto più vicino all'impugnatura (presa fissa) e il più lontano dal pettine (punto di rotazione), doveva sopportare forti sollecitazioni di torsione per vincere la resistenza della molla di bloccaggio e spingere avanti o indietro il chiavistello. Per questo motivo il fabbro, soprattutto nella costruzione delle chiavi femmine, dedicava particolare cura e attenzione alla forgiatura di questa parte delicata, irrobustendola il più possibile. Un esempio molto evidente lo si riscontra nella costruzione di tutte le chiavi femmine forgiate e assemblate nelle quali la base è irrobustita con una fascetta (ghiera), che serve per il fissaggio, oltre che per il rinforzo, dell'impugnatura della canna. L'asta è la parte della chiave che permette d'introdurre la stessa nella serratura e la sua è una forma solitamente liscia tranne nelle chiavi molto importanti, nelle quali è arricchita con sfaccettature, torsioni, incisioni, trafori e ageminature. A seconda che sia cava o piena prende rispettivamente la denominazione di *canna*, e la relativa chiave chiave femmina, o fusto e la relativa chiave chiave maschia. L'introduzione della canna nella chiave femmina è stato un passo avanti per quanto riguarda, poi, la costruzione dei meccanismi di sicurezza della serratura. Le chiavi di questo tipo, infatti per poter essere introdotte nella serratura dovevano infilarsi in un perno di riscontro, fissato alla piastra della serratura stessa, del diametro di poco inferiore a quello della canna. Se poi, come accadeva spesso, la forma del foro della canna anziché essere rotonda era lobata, polilobata, romboidale, triangolare o altro, le difficoltà si complicavano notevolmente. Il perno di riscontro, nel quale la canna veniva infilata, doveva essere girevole, di forma cilindrica cava, con all'interno un perno pieno della stessa sezione del foro della canna. La forma della sezione delle canne, fino al XVI secolo è circolare e solo successivamente viene forgiata in maniera diversa. Il pettine, ingegno o castello, è la parte della chiave che, inserita nella serratura, spinge avanti o indietro il chiavistello. Dal punto di vista tecnico e pratico è senz'altro il componente più importante. I maestri artigiani avevano da sempre

("a *chiavò*") ed era logico, che la sua forma seguisse i gusti artistici propri di un'epoca, di un popolo o di una zona, passando da una lavorazione rudimentale e grossolana del chiavistello a quella più raffinata e ingegnosa delle serrature del XVII-XIX secolo.

Jean Lamour, massimo esponente dell'arte fabbrile barocca francese, maestro forgiatore di Luigi XV, scriveva: "*La serratura ha l'energia della pittura e l'arditezza della scultura, ma in più la funzionalità*" (Figure 95, 96 e 97).

Per il passato i catenacci³¹⁷ ("*i travèttò*") (Figura 98) erano di fogge diverse. Orizzontali, scorrevoli (cioè verticali), piccoli o grandi e tutti, rigorosamente fatti a mano, cioè fucinati, forgiati e battuti. Pertanto, ciascuno era, e tutt'oggi, è una opera d'arte volta a completare oltre che a valorizzare una porta o un infisso, dandogli sapore. A questa categoria appartengono anche i saliscendi ("*i sagljò e scinnò*"), la cui denominazione è direttamente mutuata dalla loro funzione. In assenza di serrature o catenacci, così come di maniglie, questi, erano tanto necessari quanto indispensabili a chiudere o aprire le porte o gli scudi (infissi) delle case. Infatti, con una semplice pressione della mano li si faceva entrare nel nasello (per chiudere) o uscire dallo stesso (per aprire). Erano il frutto della fucina e della forgiatura del mastro forgiaino e un pezzo unico e a se stante.

I cardini, che nel dialetto locale si dicono "*i scibbò*" (Figura 99), si compongono di due parti, tra loro simili e inscindibili. Una, era fissata sul battente ligneo e l'altra, invece, era infissa nel telaio o stipite di legno. Grazie ai naselli, tra loro intersecanti e tutt'uno con i chiodi forgiati e fucinati, acciaccati (ribattuti) dalla parte posteriore, era possibile effettuare il movimento di rotazione del battente su di un lato.



98



99

considerata l'impugnatura come la parte ornamentale della chiave; mentre, il pettine come appendice tecnica se pur necessaria a muovere il chiavistello. Un diverso modo di intendere questi due componenti portò i fabbri a dimostrare il loro gusto e la loro sensibilità artistica anche per quanto riguarda la lavorazione dell'anello e la loro capacità e ingegnosità. La raffinata tecnica dei fabbri trasformò, ben presto, il pettine in motivo ornamentale con piena validità di espressione artistica. I tagli a linee rette verticali, orizzontali o inclinate, di forma lobata o polilobata effettuati nel pettine s'indicano con il nome di intagli o pertugi; il disegno, che questi formano sul pettine prende il nome di mappa. Solo dopo aver costruito il pettine venivano forgiati i relativi riscontri sulla serratura. È soprattutto la forma, sia sul piano longitudinale che verticale del pettine e il disegno della mappa a rendere più sicura una serratura rispetto a un'altra. a sezione del pettine si presenta in forme diverse dalle più semplici a sezione rettangolare piatta o a piramide conica piatta, a quelle più complesse a forma di numeri, di lettere e talvolta di nomi interi. I pettini più ingegnosi e complicati sono quelli delle chiavi di cassaforti a partire dalla fine del XVII secolo. La forma dei pettini fino al XV secolo, fatta eccezione di quelli delle chiavi a doppia spinta dell'epoca romana, è rettangolare di sezione rettangolare. I pettini comuni spingono il chiavistello avanti e indietro, invece quelli delle chiavi di serrature a sollevamento, lo sollevano verso l'alto; la ricaduta avviene per inerzia. Questo particolare tipo di pettine viene denominato pettine a cartella. Un altro tipo di pettine è quello di alcune chiavi per serrature con chiavistello a scatto chiuso perimetralmente con la mappa traforata all'interno. Unitamente all'impugnatura anche il pettine concorre a designare l'epoca e il luogo di fabbricazione della chiave.

³¹⁷Q. DE PINCY, *Dizionario storico di architettura*, vol. II, 1844, p. 444.

I cardini esposti nel museo sono tutti a mo' di coda di rondine (lievemente accennata). Fucinati e forgiati a mano, la loro presenza era così importante quanto quella dei bottoni per un abito.

I chiodi³¹⁸ ("i *chiuóvō*"), fucinati e forgiati a mano a gambo quadrato e con larga capocchia, sono tutti diversi e rastremati dalla testa alla punta (Figura 100). Fin dalla loro comparsa sono stati di grande aiuto e largo uso nell'edilizia, nella falegnameria e nella quotidianità³¹⁹ in genere.

³¹⁸ I chiodi, oggi prodotti in gran quantità, di taglia e misure diverse, un tempo erano, invece, merce prettamente da bottega. Al chiodo è spesso associata, simbolicamente, una espressione di negativo (un debito, un nemico, una malattia, una pena in genere, una morte precoce ecc.), bensì i pioli di ferro a gambo quadrato e con larga capocchia forgiata a mano dai fabbri ferrai, erano spesso ritenuti benedetti perché uguali a quelli della crocifissione di Cristo (cfr. G.M. VISCARDI, *Tra Europa e "Indie di quaggiù". Chiesa, religiosità e cultura popolare nel Mezzogiorno dei secoli XV-XIX*, 2005, pp. 409-412). Adoperati in carpenteria quale massimale di garanzia nel sostegno di una qualsivoglia struttura pesante e quindi emblema della stabilità di un impianto, più esattamente di una perpetrata fissità. Infatti, non da meno era l'espressione di un positivo (conficcare, spingere, fortuna) nel cervello al fine di agevolarne il realizzo o in segno di propiziazione delle forze favorevoli. Persino i chiodi tolti dalle bare e non più utilizzabili, un tempo si credeva potessero essere utilizzati a scopo terapeutico. Infatti, essi erano spesso usati sotto forma di anelli. In epoca medievale si pensava che mettere un chiodo sulla porta potesse servire a tenere lontani i fantasmi, le forze negative e gli animali feroci. Credenze dal valore diverso, ma buone a trasformare un oggetto, di uso comune, in un elemento dai molteplici significati (cfr. P. NINO (a cura), *Tre santi e una campagna, Culti Magico-Religiosi alla fine dell'Ottocento*, 1994, pp. 173-184; M. CENTINI, *Malocchio e iettatura*, 2002, p. 108). La maledizione del chiodo è il motivo, che ha determinato una vera e propria campagna discriminatorie oltre che xenofoba a danno degli zingari. Infatti, due leggende a tal riguardo narrano di una assai cruenta storia che attribuirebbe ai rom e ai sinti la consapevolezza, accanto agli ebrei, della passione e morte di Cristo. Secondo questa storia, gli zingari sono stati gli artefici e i preparatori dei chiodi, lunghi e acuminati, serviti ai romani per infliggere il supplizio della crocifissione al Cristo. Tutto ciò, solo perché gli zingari erano molto spesso fabbri e artigiani di metalli. La macabra leggenda portò i due popoli, uno accanto all'altro, alla eliminazione terrificante e sistematica di 6 milioni di ebrei e mezzo milione di rom e sinti. Il primo per la colpa di deicidio e il secondo per la maledizione del chiodo (cfr. I. RAMELLI, *I romanzi antichi e il cristianesimo: contesto e contatti*, 2001, p. 60). Talmente forte era il pregiudizio nei campi di concentramento, che gli altri sventurati non li volevano nella stessa baracca. Coticché vennero tutti ammassati in un campo esclusivamente pensato per soli zingari. Una seconda leggenda, che è poi quella con la quale il popolo dei nomadi cerca di mettersi in gioco, scherzandoci sopra, sbeffeggiando le credenze di *gagé*, ritrae la stessa figura dello zingaro, che invece di preparare i chiodi per Gesù, glieli leva per alleviarne la sofferenza. Quel che suscita curiosità è quel che venne fuori dalle ricerche degli scienziati nazisti, cioè il fatto che gli zingari non erano una razza inferiore, anzi, essi erano dello "stesso sangue ariano, che solo grazie alle emigrazioni si sono contaminati con altre razze" (cfr. Relazione del dott. Robert Ritter, medico e psicologo tedesco). Gli zingari, da lì in poi sono stati sfruttati e massacrati nei campi di sterminio nonché sepolti vivi, come racconta un sinto bresciano: «*vedevamo ancora, dopo ore e ore, mentre il sole sorgeva, come la terra pulsava e fremeva per via delle anime ancora non liberate*". Per via del sangue puro vennero usati come cavie negli esperimenti tremendi, senza anestesie e senza la minima pietà. Ancora oggi, ai nomadi non viene riconosciuto, tra altro, l'inserimento nei contesti residenziali, lavorativi e sanitari, e nemmeno riconosciuto lo status di minoranza linguistica. Come mille anni fa, diversamente dai loro cugini di sofferenza, gli ebrei, manca una storia scritta, preferendo quella orale, e manca uno stato, preferendo forse la libertà assoluta. Sicuramente pagano caro la loro indipendenza in una società che li vorrebbe schedati, documentati, verificati... li vorrebbe fissi, come il chiodo e come la sua maledizione. Ma perché spesso costretti a stare fermi, o spesso costretti a muoversi, secondo le volontà dei *gagé*, sono in movimento con lo spirito. Camminando e scorrazzando, cantando e ballando, sperano. Così come si esprimeva il poeta sinto bolzanino Vittorio Pasquale Mayer (Appiano sulla Strada del Vino 1927-18 maggio 2005), nel *grande Spatzo*, che nella lingua sinta sta per "uccello, passero". Solo nell'ultimo decennio gli studi letterari hanno posto l'accento sugli stereotipi culturali che hanno impregnato la letteratura europea tra il 1500 e la fine di questo millennio; queste ricerche, di carattere storico-culturale, sono nate soprattutto dalla riflessione sul ruolo svolto dalle immagini letterarie e dal loro uso propagandistico nella diffusione di forme collettive di razzismo e intolleranza etnica e/o religiosa. Questo lavoro propone una breve rassegna (e necessariamente incompleta) degli autori e delle opere che hanno contribuito a definire le immagini letterarie dello zingaro e della zingara nella cultura europea nel corso del tempo (cfr. F. VAUX DE FOLETIER, *Mille anni di storia degli Zingari*, 1990, pp. 14-15; L. NARCISO, *La maschera e il pregiudizio. Storia degli Zingari*, 1990, p. 19; J. LE GOFF, *Tempo della Chiesa e tempo del mercante*, 1976, pp. 10-12). Talmente radicata era la convinzione riguardo agli zingari, che nel 1905, don Arcangelo Rotunno in merito a essi dice: "[...] *Si!?! proprio?! Bravo compar Sciascione! viva comare Clementina! Avete fatto bene a persuadere i colleghi in zingheria a non scappare coll'asino e colla trabacca prima di fornire di ferri da calza e di cocche da fuso le ultime rappresentanti dell'altra generazione. Benone! Continuate a spacciare ràsole, treppiedi e ferri di ciucci. Il comitato vi premeierà con una gallina, un prosciutto e un barile di vino, oltre la nomina a vita di caporali dei cozzoni: la zingheria è l'anima delle fiere e delle trapp...* [...]". cit.

³¹⁹ M. GUIDETTI (a cura), *Storia del Mediterraneo nell'antichità IX-I secolo a.C.*, 2004, p. 143.

Ricercati all'inverosimile da restauratori e rigattieri, i chiodi, sono elementi determinanti per la lettura filologica di un mobile antico o di qualsiasi altro elemento in cui essi sono presenti.

La ferramenta (chiodi, serrature, cardini, ecc.) è una ottima carta d'identità dei mobili e di tutti quei pezzi bisognosi di ferramenta.

Dall'antichità, e fino ai primi del '900, i chiodi non differiscono dagli attuali se non perché fatti a mano; mentre, quelli attuali hanno capocchia rotonda, leggermente bombata.



100

La boccola ("a *vócculò*") può essere sia di ferro sia di pietra (Figure 101 e 102).

A seconda della materia, cambia anche il suo impiego. Se è di pietra, è per uso esterno, se di ferro, è per uso prevalentemente interno.

Quella di ferro si compone di due pezzi: un anello chiuso, fucinato e forgiato, alloggiato in un nasello, ch'è tutt'uno con il chiodo forgiato, fucinato e rastremato.

Se di pietra, la boccola è composta da un solo pezzo litico, scalpellato e bocciardato.

Centralmente è un foro, più o meno grande, ma necessario a tenere legate, con corde di canapa, gli equini o i bovini, un tempo ampiamente utilizzati come mezzo di trasporto o di lavoro.



101



102

Il calzolaio, il falegname e il sellaio

" 'u scarparò, 'u falignamò e 'u vardarò"

Il calzolaio o il ciabattino ("u scarparò") (Figura 103) era uno di quei mestieri la cui professionalità la si imparava rubandola con gli occhi andando a bottega³²⁰. Era un mestiere grandemente tenuto in considerazione dalla comunità cittadina tanto da essere indispensabile al buon andamento della collettività. Egli realizzava e riparava scarpe³²¹, che per gli elevati costi delle materie prime³²², era indispensabile riparare più volte, cambiando e sostituendo le parti usurate.

³²⁰ Allorquando la necessità andò sempre più trasformandosi in una affermazione sociale al punto da esibire in tal modo la propria grandezza e potenza economica, allora, la fabbricazione delle calzature, venne riservata a delle vere e proprie botteghe artigiane i cui adepti erano degli artigiani qualificati. Per i fini artigianali, però, le botteghe servivano ogni fascia sociale fino a svolgeva anche lavori di riparazione delle parti consunte o usurate delle calzature, perché l'alto costo del nuovo non consentiva "cambi" troppo rapidi, è l'uso dei calzari era prolungato nel tempo.

³²¹ L'uomo ha sempre avuto bisogno di coprire i suoi piedi, che a differenza di quelli degli altri esseri viventi, non sono coperti da spessi strati cornei. Le prime calzature risalgono alla preistorica, allorquando gli uomini avvertirono il bisogno di dover proteggere i piedi avvolgendoli nella pelle di animali. I greci e i romani, così come testimoniano i numerosi affreschi, proteggevano i loro piedi con funzionali ed eleganti sandali in cuoio e le donne già utilizzavano rudimentali tacchi. Col passare del tempo le scarpe sono andate assumendo, sempre più, un alto valore simbolico. La *calceus* si presentava chiusa ed era vietata agli schiavi; mentre, la *caliga* era ad uso esclusivo dei militari. Nel Medioevo si diffusero sia calzature in legno sia in cuoio, queste ultime, però, a causa degli alti costi della materia prima, erano notevolmente meno diffuse delle prime (cfr. A. GUERZONI-R. BUOSI, *Alla magione del Tau: vestire nel Medioevo. Abbigliamento ed accessori del XIII secolo*, 2000, pp. 75-87). Nel corso del '400 vennero prodotte in Europa delle calzature in stoffa, a punta, per arrivare al XVII secolo allorquando furono create le prime scarpe con il tacco alto e i primi stivali. Il Novecento, con la massiccia diffusione dell'industrializzazione avvia la lavorazione industriale anche nel campo delle calzature. Con l'aumento della richiesta del nuovo tipo di scarpe, la produzione si sposta dalle botteghe artigiane alle fabbriche, assottigliando prima e facendo praticamente sparire poi, tutta una serie di abili artigiani. Con la costante crescita dell'industria calzaturiera il mestiere di calzolaio si è ridotto al lumicino, e i pochi artigiani rimasti in attività, si dedicano soprattutto alla riparazione delle scarpe. La politica dell'usa e getta ha mandato anticipatamente in pensione i bravi calzolari anche se in questi ultimi tempi, si sta assistendo ad un timido rifiorire di antiche professioni considerate ibernare se non addirittura scomparse. Il calzolaio sembra stia silenziosamente tornando in voga, anche se in maniera aggiornata.

³²² La costruzione della scarpa avveniva su ordinazione e su misura. Infatti, acquisite le misure (lunghezza, circonferenza, circonferenza del sottocollo, circonferenza del collo, passata o entrata del piede), si procedeva alla costruzione della forma di legno (partendo da una forma standard si modella a seconda delle misure prese). Si passa poi alla tomaia preceduta da un modello di carta (sulle misure della forma si prepara un modello in carta, che servirà poi per tagliare la pelle) che verrà tagliata anche nella giuntatura (riunione dei vari pezzi della tomaia e cucitura tra loro e con la fodera) fino ad arrivare alla premontatura (montatura provvisoria della scarpa sulla forma con chiodini). Il Fondo della scarpa è invece costituito dalla suola, il sottopiede, la spianatura, il sottile strato di pelle o sughero tra essi interposto, il guardolo, il cambrione, i sottotacchi, i soprattacchi. Infine, si passa al montaggio innanzitutto con la montatura (assestamento della tomaia sulla forma e tra fodera e tomaia vengono inseriti i rinforzi) la suolettatura (affrancatura definitiva della tomaia, inserimento del cambrione tra il tacco e la pianta, spianatura della punta all'attacco del cambrione) la cucitura del guardolo (striscia di cuoio morbido che regge le cuciture garantendo impermeabilità) e l'applicazione della suola (spalmata una colla di caucciù lungo il bordo esterno si applica ad esso la suola) infine si costruisce il tacco (costituito di vari strati di cuoio che uno dopo l'altro vengono fissati alla parte posteriore della suola, il tacco viene modellato per ottenere la sagoma desiderata). Una volta fatto ciò, si passa al finissaggio (finitura), che consiste nel tinteggiare il fondo con colori all'anilina, asciugatura per circa 1 ora, levigatura e lucidatura e sfornatura (dopo 10 giorni la scarpa può essere estratta dalla forma di legno) lucidata (pulizia e lucidatura manuale della tomaia e del fondo sono le operazioni finali e conclusive). La scelta delle materie prime era di fondamentale importanza tanto quanto lo erano la preparazione delle tomaie che venivano ammorbidite in acqua. Altrettanto importanti erano i procedimenti di cucitura e successivi passaggi grazie ad una lesina e due metri di spago, mani forti ed esperte, occhi attenti per ottenere punti precisi, dritti e ugualmente distanti l'uno dall'altro ecc. ecc. La scarpa dei contadini, fino agli '60 del secolo scorso non era di certo così elegante e importante, al contrario, il pellame era alquanto grossolano e duro ma di certo la scarpa poteva contare su di una ottima cucitura oltre a tutta una serie di accortezze per



103

Infatti, non era per nulla una rarità vedere aggirarsi per il paese, la sagoma del ciabattino, che avvolto nel suo ampio grembiule di pelle³²³, si affacciava in qualche consegna importante o in qualche chiacchiera con gli amici davanti alla vetrina della bottega.

Il suo lavoro, lo svolgeva essenzialmente seduto al deschetto ligneo ("u bancariédd"), su cui erano tutti gli attrezzi³²⁴ necessari alla professione, al di sotto, nelle stagioni fredde, era allocato il braciere per il riscaldamento. Alle sue spalle o immediatamente intorno a se, sui ripiani di qualche posticcio scaffale erano alloggiate le diverse forme (di varie misure) per modellare le scarpe ("ra fórmð rð lðgnàmð").

La bottega del calzolaio era facilmente individuabile d'estate, perché dalla sua porta, sempre aperta, si spandevano per l'aria profumi e odori che solo il pellame, il cuoio e la colla del calzolaio potevano emanare, sia perché d'inverno era il punto d'incontro e di ritrovo dei pastori, dei muratori e degli anziani, che li andavano appositamente per intraprendere lunghi e interessanti discorsi, oltre a trovare riparo dalla rigidità stagionale. I bambini rimanevano incantati da quelle operazioni fatte da mani esperte e avvolte da strani guanti. Infine, un bravo e buon ciabattino era anche in grado di eseguire modesti e semplici lavori di ortopedia creando plantari e tacchi finalizzati alla correzione della postura. La bottega era il luogo in cui l'abilità delle mani e la fantasia dell'artigiano affascinavano chiunque; un luogo di socialità, di racconto, di ilarità



104



105

evitare l'usura delle soles, dei tacchi e delle punte (chiuvèttð e fiérrð ppe 'u taccð). Gli scarponi dei pastori e dei muratori erano sì comodi e robusti ma anche impermeabili all'acqua. Infatti, necessitavano di una manutenzione quotidiana con grasso di coniglio.

³²³ La sua funzionalità era essenzialmente legata alle operazioni di rimozione dei tacchi o delle soles, alla ricucitura o all'incollaggio delle soles e dei bordi esterni, o alla riparazione dei tagli sulla tomaia, dove applicava piccole "pezzette" e lucidando, poi, la scarpa a riparazione avvenuta.

³²⁴ L'incudine di ferro ("fórma rð fiérrð"), il trincetto ("curtiédd"), le lesine ("ssuglia"), i punteruoli ("spênuicchið"), le raspe ("raspínð"), le forbici, lo spago, la pece, le setole di maiale ("i ssétulð"), martelli ("martiédd"), i chiodi ("chiuvèttð"), i chiodini ("sðmènzð"), il bisegolo ("pèrð rð puèchð") la liscia, la lima ("triàngulð"), la cera o lucido ("céra"), la vernice, la spazzola, le tenaglie ("mòrsa a martiédd") e dei pezzetti di vetro per pareggiare l'orlo delle soles e la macchina -Singer-, per calzolari ("màchina pð ccòsð"), ecc.

e d'accoglienza. Una vera rarità è quella data dal - 1940s *Rare ABISSINO* o meglio *IL NERO D'INFERNO* - una tintura, a base di anilina da utilizzare come colorante dei pellami naturali e delle scarpe. Era ampiamente utilizzata dai ciabattini, che solevano passarla sulle riparazioni fatte alle scarpe o ad altri manufatti in pelle liscia, affinché non si notasse l'intervento effettuato. Data la sua composizione chimica³²⁵, il calzolaio, che era anche il primo conoscitore della tossicità della detta tintura, era solito consegnare i pezzi riparati non prima delle 24 ore (Figura 104).



106

Il falegname³²⁶ ("u falegnamò") è uno dei pochi artigiani, che con la sua bottega ha resistito agli assalti della modernità e dei grandi marchi dell'hobbyistica e del mobile.

Di certo ha cambiato di molto il suo aspetto ma non le sue funzioni. I suoi strumenti da lavoro, non più arcaici sono però molto simili ai vecchi utensili. La conoscenza degli strumenti tradizionali della falegnameria e della ebanisteria locale, quale parte imprescindibile della tradizione e del passato, è un passo importante per avvicinarsi alla conoscenza del duro lavoro di un tempo di cui questa attività era parte. Era un'arte che esaltava le capacità manuali ed intel-

³²⁵ La sua composizione ($C_6H_5NH_2$), detto anche fenilammina o amminobenzene, è largamente utilizzato per la preparazione di parecchi coloranti, medicinali, resine, profumi, esplosivi, solventi, vernici ecc. Olio incolore, che esposto all'aria e alla luce imbrunisce rapidamente, miscibile con alcol, etere ma poco solubile in acqua. Fu preparata per la prima volta dall'indaco, poi estratta dal catrame; oggi si ottiene principalmente dalla riduzione del nitrobenzene con idrogeno, secondo la reazione: $C_6H_5NO_2 + 3H_2 \rightleftharpoons C_6H_5NH_2 + 2H_2O$ e anche per reazione dell'ammoniacca sul fenolo o sul clorobenzene in presenza di catalizzatori. L'anilina dà diverse reazioni cromatiche (colorazione viola in presenza di ipocloriti ecc.), alcune delle quali usate per il suo dosaggio. Consente, inoltre, alla tintura di penetrare nella pelle evitando, che anche nelle piegature, il colore si screpoli e si stacchi. La pelle tinta rimane elastica e non perde di colore. Attualmente, è in uso una nuova composizione *senza anilina*, che garantisce una maggiore sicurezza e semplicità d'impiego, ma soprattutto non procura avvelenamento a chi per professione la deve utilizzare. Infatti, in un passato neppure molto lontano, si era soliti restare avvelenati da anilina tant'è che era persino considerata una malattia professionale. Nella forma cronica si può avere la formazione di papillomi vescicali.

³²⁶ È uno dei mestieri più antichi del mondo. Per secoli le persone hanno tagliato i tronchi degli alberi trasformandoli in strutture, che lasciano, ancora oggi, sbalorditi sia come mobili funzionali e bellissimi sia come altre creazioni. Oggi, se si pensa che essere falegname significhi lavorare alla Geppetto di Pinocchio, si sbaglia. Attualmente, esistono varie tecniche ed attrezzature specifiche, molto diverse da quelle conservate nel museo civico, pezzi di archeologia industriale. Infatti, questa maestria può considerarsi vera e propria arte. Precisione, abilità tecnica e manualità sono i requisiti necessari per chi desidera diventare falegname. Sarà necessario conoscere il legno e le sue tecniche di lavorazione ma soprattutto trasformare "l'idea" in un prodotto finito, soddisfacendo i desideri di chi assegna la commessa.



107



108



109

lettive dell'uomo, e perciò fonte di inesauribile gratificazione. Gli utensili presenti nel percorso museale sono del tutto obsoleti e basati su principi empirici. Essi, oggi, sono soppiantati dagli elettrotensili di piccole dimensioni e di semplice manutenzione.

A perenne memoria dei secoli, resta il banco³²⁷ da falegname, ("*u scannò*"), anche se in una falegnameria, non mancavano le seghe dalle diverse e variegata misure e forme, come: "*a sèrra*, '*u sòrrottò*, il saracco, '*u struncaturò* e '*a girettò*".

Ciascuna di queste seghe ha una propria tipologia di "strada" (cioè una inclinazione alternata a lato di ciascun dente) per poter eseguire tagli di diverso tipo e sempre adeguati al risultato da conseguire³²⁸.

³²⁷ Il piano di lavoro è appoggiato su di un telaio di sostegno e vi rimane stabile grazie alla precisione degli incastri e al suo notevole peso proprio. È indispensabile piano di lavoro per un falegname sia moderno sia di un tempo. La sua funzionalità era, ed è tutt'oggi dettata da tutta una serie di ingegnosi incastri, morse, fermi, carrello, cane e morsa principale a vite maschio e femmina ecc. Il telaio è interamente smontabile grazie alla presenza di piccoli e discreti cunei che ne consentono l'assemblaggio.

³²⁸ Il segaccio è un tipo di seghetto manuale con lame a forma trapezoidale. Ne esistono modelli con diversi tipi di lame e dall'altrettanta diversa dentatura più grossa o più fine. Le lame più sottili sono destinate alla realizzazione di incastri. La sega a dorso, invece, è un seghetto a mano con una dentatura molto sottile ed è costituito da una lama con una robusta guida sul bordo superiore per mantenerla dritta durante il taglio. La sega a telaio ha una stretta lama tenuta in tensione proprio grazie ad una cordicella e al telaio di legno. C'è il gattuccio o foretto, a lama sottile e affilatissima, consente vari tipi di taglio e va tenuto perpendicolarmente, rispetto alla superficie da tagliare; viene utilizzato soprattutto per tagli all'interno dei piani. La lama è in acciaio temperato, e su uno dei bordi è presente una serie di denti triangolari più o meno fitti e inclinati. Tutte le seghe in virtù del loro lavoro e della complessità tecnica di funzione, necessitano di una manutenzione ordinaria innanzitutto per l'addrizzatura dei denti e per il regolare scorrere nei tagli, che veniva fatto mediante del grasso animale. Infine, è il segone la cui lama lunga e larga, un po' convessa verso il centro, presenta denti lunghi e due braccetti alle estremità per le impugnature. Serviva, per il passato, a segare i fusti degli alberi per farne ciocchi o sezioni. La lunghezza di questi ultimi era stabilita dall'uso che se ne doveva fare del legno. Lo usavano nei boschi, i boscaioli, i bottai, i falegnami e tutti coloro che raccoglievano la legna.

Altrettanto numerose erano le pialle ("i *chianozzō*")³²⁹, il più delle volte autocostruite e perciò del tutto uniche per qualità del legno e per ingegno e tecnica impiegata dal loro costruttore.

La diversa inclinazione dei pezzotti in ferro, che fuoriescono nella parte superiore, sono determinanti nell'uso della pialla, che, al di sotto ha dei denti di sega atti a determinare il lavoro secondo i desiderata del falegname. E poi ancora, tanti altri arnesi come: il mazzuolo³³⁰, le asce³³¹ (Figura 108), il graffietto o parallelografo ("u *sengaturō*")³³² (Figura 107), i secchielli per la colla³³³, i morsetti ("u *mursettō*")³³⁴, le livelle, le lime, le raspe, i coltelli, gli scalpelli

³²⁹ Pialle e piallacci a mano erano oltremodo presenti nella bottega del falegname. I pialletti, di piccole dimensioni, venivano usati per le rifiniture; quelli più grandi per sgrossare, spianare e assottigliare il legno. Tutti erano confezionati dallo stesso falegname, che li doveva anche usare. Erano costituiti da pezzi di legno duro di leccio o di sorbo a sezione rettangolare, alla cui base sporgeva un largo scalpello piatto, obliquamente inserito rispetto al piano di lavoro. La lunghezza e il peso delle dette pialle, dipendeva dall'uso che se ne faceva. I più corti per sgrossare e i più lunghi e pesanti, i pialloni, per spianare, lisciare e levigare il legno.

³³⁰ Il suo uso e nome deriva dal latino volgare: *mattea*, unitosi, poi col francese *maillet*. Trattasi di un arnese interamente in legno a forma di martello con un corto manico, necessario ai falegnami per battere su superfici senza arrecarle danno alcuno.

³³¹ L'ascia è erroneamente scambiata con l'accetta o la scure. Eppure, essa è costituita da: una lama in ferr ricurva il cui taglio è perpendicolare al manico. Serve per smussare e abbozzare il legname. Questo attrezzo veniva utilizzato in passato dai carpentieri per squadrare i tronchi, prima sgrossandoli e poi lisciandoli. Da qui il nome di mastro (o maestro) d'ascia con cui questi abili artigiani erano conosciuti nell'ambito delle costruzioni navali. La forma ricorda molto quella di una zappa.

³³² Il parallelografo chiamato "graffietto" cioè strumento atto a tracciare delle linee parallele al bordo, viene fuori da una tradizione artigianale e artistica. Si racconta, che esso sia stato inventato dal Raffaello Sanzio (Urbino, 1483- Roma, 1520). Il suo nome deriva dal latino *signum*=sego, unito al francese *trusquin*. Il graffietto era utilizzato indistintamente dal falegname, dal bottaio, dal barilaio e serviva e serve tutt'oggi per segnare linee rette (*singhō*), incidendo o graffiando con una punta metallica il legno da lavorare. Difficilmente lo si troverà nei negozi di hobbistica o per falegnameria, in quanto era direttamente realizzato dallo stesso falegname a seconda le dimensioni a lui utili e a seconda dell'impiego. È realizzato principalmente in essenza di sorbo, o leccio o faggio, legni tutti resistenti all'usura e allo sfregamento. Con una spessa tavoletta da 20 o 30 cm di lunghezza vi sono due fori a lume rettangolare in cui si fanno passare due listelli, chiodati ad una estremità, l'uno opposto all'altro e due regoletti con strozzatura, che vengono regolati da un cuneo, immesso in un largo foro praticato nello spessore della tavoletta per far scorrere e stringere i listelli da posizionare.

³³³ La colla a caldo da falegname, chiamata colla Garavella o colla animale viene venduta sotto forma di piccole sfere di color ambra ed è ottenuta tramite ebollizione delle parti animali, degli scarti, non utilizzate per scopo alimentare. Dopo aver lasciato le perle in acqua per qualche ora permettendo così che si ammorbidiscano si fanno sciogliere a bagnomaria. Fondamentale è l'utilizzo del bagnomaria che permette di mantenerla sempre calda mentre viene stesa a pennello, la consistenza e quindi la vischiosità, è altro fattore importante. Infatti, non dev'essere né troppo liquida e né troppo densa. La colla da falegname va utilizzata celermente perché il suo potere adesivo inizia con il raffreddamento e anche se sarà completamente asciutta dopo un paio di giorni, l'incollaggio deve essere rapido ed immediatamente supportato da morse. È meglio, quindi, provare ad incollare i pezzi dappprima a secco e solo quando si avranno a portata di mano tutti gli attrezzi necessari (morse, blocchetti, spugnetta inumidita per le colate ecc.) procedere con l'incollaggio vero e proprio. Le colle animali sono ottime da un punto di vista della resa ma hanno l'inconveniente della necessità dell'applicazione a caldo, della mancanza di resistenza all'umidità, dell'alta sensibilità agli agenti biochimici. Infatti, le colle animali sono soggette a trasformazioni chimico-biologiche in presenza di acidi e si degradano anche in situazioni di umidità non solo ambientale ma anche chimica. In Italia si trova la colla d'ossa (sinonimi: colla di bue, colla da falegname, colla Cervione, colla caravella, colla forte da falegname) e quella di pura pelle. Il procedimento industriale per la produzione deriva da standard tradizionali ottocenteschi. Dopo un processo di bollitura analogo a quello che si usa per la produzione della gelatina, si procede a successivi cicli di riscaldamento (tre in genere) ed infine all'essiccazione per eliminare l'acqua. A questo punto la colla si presenta macinata o in granuli ed ha un tempo di vita indefinito se viene mantenuta secca. La preparazione in bottega per l'uso segue standard identici da secoli: la si mette a bagno in acqua (colla/acqua circa 1/3) il quantitativo occorrente per una notte e comunque fino a completo assorbimento. Dopo che il collante si è così gonfiato, si mette a scaldare a "bagno maria". La vecchia pignatta in ghisa a "bagnomaria" per scaldare la colla forte da falegname. È un recipiente specifico per colla composto da due pentole in ghisa o rame, che si impilano una nell'altra. Oltre che evitare parziali bruciature della colla, ha il pregio di mantenere la colla in temperatura per molto tempo. Bisogna aver cura che la colla non superi la temperatura di circa 50°C. Oltre questa temperatura la colla prima bolle e poi si brucia. Due sono i tipi di colle in uso: la lapin o di coniglio e quella di pesce. La colla vinilica, invece, è di più facile applicazione perché si stende a freddo, e presenta valori di potere collante e di tenuta maggiori. La presenza odierna di collanti vinilici ha fatto sì che fosse messa in crisi o discussione la colla animale per una sua non reversibilità.

³³⁴ Le morse sono particolari strumenti volti a tenere uniti, saldamente, due o più assi di legno, in modo da bloccarli mentre si solidifica la colla. Esse sono composte da tre assi di legno poste a mo di quadrato, il cui lato privo di asse è stato sostituito da una vite machio, sempre in legno nei morsetti arcaici e in metallo in quelli recenti. Detta vite viene avvitata con l'apposita manopola esterna, permette di stringere le assi che devono unirsi.



110



111

("i scarpiedd")³³⁵, le pinze, il trapano a manovella³³⁶, lo stradasega³³⁷ (Figura 109), i succhielli o trivelle manuali ("i spōnulichj")³³⁸, la mola³³⁹, la squadra fissa a 90° ("a squadr")³⁴⁰, ecc.

Il sellaio ("u vardar") era l'artigiano, che costruiva il basto³⁴¹ per la soma composto da una struttura di legno³⁴² detta fusto o scheletro. La sua realizzazione prende corpo dall'uso di due arcioni³⁴³ diversi per dimensione, a seconda se andavano collocati anteriormente o posteriormente (l' anteriore doveva necessariamente essere più piccolo rispetto a quello posteriore)

³³⁵ Gli scalpelli sono composti da una parte ferrea, allungata e sottile con lo scopo di incidere e intagliare il legno ed un manico in legno appunto, come impugnatura durante il colpo del martello. Il terminale del manico, nella parte opposta alla punta, è in acciaio temprato o in ferro, resistente ai forti colpi. Lo scalpello è utilizzato per scalfire il legno, e lavorarlo. Infatti, alcuni scalpelli presentano punte di forme particolare, ovvero le sgorbie, che per l'appunto servono a lavorare il legno e creare varie cesellature.

³³⁶ Anche se oramai i falegnami moderni utilizzano il trapano elettrico per forare il legno o uno manuale o a colonna, giustamente munito di punte adatte per il legno, in passato i falegnami utilizzavano altri tipi di utensili manuali per forare, e anche se si doveva sudare non poco per avere un foro, essi erano ugualmente di ottima qualità. Il trapano a manovella è costituito da una punta a forma di elica, che se si faceva ruotare a velocità elevata grazie ad un ingranaggio azionato da una manovella. A seconda delle dimensioni della punta, che veniva utilizzata, si potevano effettuare fori di diverso diametro.

³³⁷ Lo strada seghie o licciarola è un piccolo e maneggevole attrezzo di ferro ampiamente in uso e ben consociuto dai boscaioli e dai falegnami, che spesso lo dovevano utilizzare per riallinare i denti delle proprie seghe. Infatti, mediante la stradatura, con una manovra delicata ma decisa si piegavano a dovere i denti delle lame in modo da rialternarli e riassetarli sia a destra sia a sinistra. Questa operazione permette alle lame di non rovinarsi e di continuare a tagliare alla meglio delle potenzialità.

³³⁸ Il succhiello era di diverse misure e grandezza. Fungeva essenzialmente da trivella manuale e si presentava composto da: un manico o impugnatura a mò di grucciona di legno da cui parte un fusto metallico terminante con una chiocciola appuntita. Più grande è la sua foggia altrettanto era il suo utilizzo più piccolo esso era e altrettanto era il suo utilizzo.

³³⁹ La mola era la ruota utilizzata per arrotare e affilare i taglienti di tanti utensili che corredevano le botteghe del falegname, del bottaio, del carradore, del bastaio, del barilaio e di tanti altri. La si trovava pure nelle case di piccoli artigiani e di operai, che si dedicavano alla lavorazione del legno per la costruzione di aratri, gioghi, forche, forconi, rastrelli, pale, collari ed altri piccoli manufatti. La ruota di pietra abrasiva o di roccia friabile, a seconda del filo tagliente degli arnesi, era montata, quasi sempre, su di uno sgabello con vaschetta affinché la mola, nel girare, potesse essere sempre bagnata dall'acqua posta all'interno della detta vaschetta, onde evitare che si stemperasse col calore dell'attrito, procurato dal tagliente delle lame degli attrezzi.

³⁴⁰ È utilizzata per tracciare segmenti perpendicolari. Realizzata a forma di triangolo rettangolo è interamente in legno composta da due elementi perpendicolari.

³⁴¹ È una rozza e larga sella di legno dotata di rustica imbottitura e fissata sul dorso di animali da soma per trasportare carichi di vario genere e merci, assicurati con corde passanti attraverso appositi uncini o anelli applicati lateralmente agli arcioni. Poteva essere usato anche per cavalcare muli o asini. La prima cosa per costruire un basto è quella di prendere le misure del quadrupede; ci sono tre modi differenti per farlo: la prima è quella di utilizzare un apposito metro; la seconda è quella di provare sulla schiena dell'animale un basto già esistente; ed infine, un artigiano esperto può farlo ad occhio, cioè si basa sulla sua esperienza e sulle caratteristiche fisiche dell'animale.

³⁴² Particolarmente adatto è il faggio, orniello o quercia.

³⁴³ Sono dei pezzi di legno lunghi e curvi provenienti dalle essenze di cui detto. La modellazione di tali pezzi di legno avviene mediante la sega e l'ascia.



112

(Figura 110). Tra i due pezzi, poi, veniva immesso un asse di pioppo ricurva, lavorata a fuoco; mentre, all'estremità degli arcioni, si attaccavano le pennette³⁴⁴. Tavola e pennette sono unite tra loro da chiodi troncopiramidali forgiati manualmente (Figura 111).

La realizzazione dello scheletro è seguita dall'impagliatura, che nella parte interna ed esterna prevede l'inserimento e la cucitura di una tela di juta e successivamente di paglia pressata e cucita sulla tela. In ultimo, viene inserito il pelo di animale (fra i migliori citiamo quello di agnello), perché molto più morbido rispetto alla paglia nel contatto fisico con l'animale (Figura 113). L'ultimo passaggio è dato dall'apporto di alcune piccole ma significative migliorie, come i fori sugli arcioni per consentire il passaggio e l'alloggiamento del cordame di juta o per le cinte di cuoio, che passeranno intorno al corpo dell'animale o per reggere il peso del legname o di altri tipi di materiali, che vengono trasportati dal quadrupede. Tali finimenti in cuoio, così come il cordame, sono tutti attribuibili allo stesso artigiano, il quale era esperto nel realizzare briglie, cavezza e pettorale. Gli asini, i muli e i cavalli, ebbero un ruolo fondamentale sia nel servizio agricolo e trasporto in genere sia nel servizio militare e di guerra³⁴⁵ (Figura 112).

³⁴⁴ Sono dei pezzi di legno, appositamente tagliati a misura per essere attaccati all'estremità degli arcioni. Ogni basto aveva bisogno di quattro pennette.

³⁴⁵ La storia del mulo con gli Alpini ha inizio nel 1872, anno di fondazione delle truppe alpine. Quadrupede domestico, infecundo, nato dall'incrocio dell'asino con una cavalla, resistentissimo, era usato come cavalcatura e come bestia da soma soprattutto in montagna. Gli Alpini amano ancor oggi ricordarli e definirli "soldati a quattro zampe". Ogni mulo aveva un nome la cui iniziale era legata all'anno di nascita e una matricola impressa a fuoco all'altezza di 15 mm sulla fascia esterna dello zoccolo sinistro anteriore a conveniente distanza dalla corona del piede. Il numero di matricola veniva rinnovato ogni qual volta, che per l'accrescimento dell'unghia o per l'asportazione di questa in seguito a ferrature, si fosse avvicinato al margine inferiore dello zoccolo. Dopo tante eroiche imprese e dopo essere stato sfruttato fino all'inverosimile, visto l'alto aumento dei costi di mantenimento, nel 1991 si pensò bene che fosse giunto il momento di tagliare i costi delle truppe. Così, a inizio anni novanta, le cinque brigate alpine Julia, Taurinense, Cadore, Orobica e Tridentina, che avevano 700 muli in tutto, vennero smantellati e mandati a riposo. Per dare un'idea: nella seconda guerra mondiale ciascuna delle cinque divisioni alpine allora esistenti, ne aveva circa 3.500. I muli riformati vennero marchiati con una croce impressa a fuoco sulla coscia sinistra.



113

Proprio grazie all'inventiva dei sellai nacque l'attacco degli animali da tiro, che permise di sfruttarne tutta la forza proveniente dal pettorale e dall'incollatura.

Si ebbero così, con minore sforzo, arature più profonde e trasporto di carichi pesanti. Per il tiro pesante al carretto lo stesso sellaio costruiva staffe, sottopance, redini, bisacce, paraocchi, collari e finimenti vari.

Il sellaio è stato molto attivo fino agli anni Cinquanta del Novecento, quando gli equini erano ancora degli importanti mezzi di lavoro. Oggi, invece, è un mestiere quasi del tutto in disuso, e che sopravvive solo grazie alla produzione di finimenti per cavalli da corsa.

Il soldato

"'u surdatò"

Il percorso museale è arricchito da un settore uniformologico militare ospitante uniformi "Umbertine" e altre più recenti; un variegato equipaggiamento e una serie di utili e indispensabili attrezzi a carattere militare, che avvincono gli ospiti per fascino e bellezza. Fin dalla sua istituzione e apertura al pubblico, il museo ha ricevuto le uniformi in dono dal dott. Donato Fiore Volentini. Le due "Umbertine" erano del Sig. Maggiore di Fanteria, Giuseppe Volentini e quella da marcia era del Sig. Tenente Colonnello, Giuseppe Volentini, Artiglieria, 93° rgt Messina³⁴⁶. La prima uniforme "Umbertina"³⁴⁷ è quella da Tenente di Fanteria e si presenta quasi completa nella sua interezza (giubba, pantaloni, copricapo e buffetteria). La giubba, modello 1878, è realizzata in cordellino di lana ed è a doppio petto con profilature di colore turchese. Chiusa da due file di sette bottoni bombati di metallo dorato, ha sulle spalle due spalline a frangia, realizzate in metallo e canottiglia oro. Collo in velluto nero e profilatura in tela turchese con paramani in velluto scuro; mentre, sulle braccia è il caratteristico sistema di gradi "a fiore" con gallone dorato da maggiore. Il retro presenta nella parte centrale in basso, un plissé con due file di bottoncini in metallo sempre dorato e sempre bombati. Alla giubba si accompagna il pantalone di panno gross-grain munito di sottopiedi in cuoio e borchie metalliche. Di colore acquamarina ha sui fianchi, lungo le cuciture laterali, due bande in tela di colore turchese a cui si rapportano due tasche con bottoncini alla *mode de Paris*. A completamento dell'uniforme si aggiunge il copricapo "kepi" (XX secolo), realizzato in panno nero con imperiale di tela cerata, visiera vulcanizzata, soggolo in cuoio verniciato di nero, canottiglia a fascia nella parte bassa a filo oro, trofeo in argentana con croce centrale. Detto trofeo è posto su fondo scarlatto e sovrapposto su coccarda di seta, sormontato da nappina metallica più un'alluda di sottile pelle nera e fodera di



114

³⁴⁶ In esecuzione del decreto 4 settembre 1884 si forma in Gaeta il 1° novembre dello stesso anno il 93° Rgt Fanteria Brigata "Messina" con compagnie cedute dai Reggimenti 4°, 18°, 54°, 75° e 76°; fa parte, con il 94°, della Brigata "Messina" di nuova formazione. Con l'applicazione della legge 11 marzo 1926, sull'ordinamento dell'esercito, prende il nome di 93° Reggimento Fanteria "Messina" ed a seguito della formazione delle Brigate su tre reggimenti viene assegnato alla XVIII Brigata di Fanteria assieme al 94° "Messina" e al 157° "Liguria"; nella circostanza rimane articolato su due battaglioni. Il 27 settembre 1935, viene mobilitato per esigenza Africa Orientale ed è inviato in Tripolitania ove rimane sino al successivo 7 novembre; dal 15 novembre 1935 è smobilitato. A seguito della costituzione delle divisioni binarie, il 24 maggio 1939, è assegnato alla Divisione di Fanteria "Messina" (18°), unitamente al 94° Reggimento Fanteria e al 2° Reggimento Artiglieria. Il 10 giugno 1940 il Reggimento ha in organico: comando e compagnia comando, tre battaglioni fucilieri, compagnia mortai da 81, batteria armi di accompagnamento da 65/17. Rimane in territorio metropolitano. Nel 1941, il Rgt è operativo in Albania e Jugoslavia partecipando alle azioni su Cettigne e Cattaro; tra il 1942 e il 1943, dopo l'armistizio con la Grecia, rimane in Montenegro con compiti di presidio e controguerriglia. Nei giorni successivi all'8 settembre 1943 il Rgt, che si trova in territorio jugoslavo, pur sottoposto ad attacchi da parte dei tedeschi riesce a raggiungere l'isola di Curzola ove si imbarca assieme ad altri reparti del VI C. d'A. e raggiunge fra il 17 e il 18 settembre le coste pugliesi (cfr. Regio Esercito-reparti/ fanteria / rgt 93).

³⁴⁷ Da non confondere con l'uniforme della Guardia Nazionale (1860-1871), in «Appendice al Codice della Guardia Nazionale e Formulario di tutti i relativi atti per l'avvocato Edoardo Bellomo», 1861, pp. 7-8.

raso rosso. Il copricapo è una creazione della nota sartoria militare: G. CESATI E FIGLI, Milano-Roma (Figura 114).

La giubba a fianco riprodotta, è del regio esercito, sempre modello 1878, ed è da Tenente di fanteria. Realizzata in cordellino di lana con collo in panno di colore turchese e paramani sempre in panno colore turchese. Il colletto e i paramani sono profilati con cordellino di colore rosso. Immediatamente al di sopra dei paramani sono apposti i gradi a fascia resi da canuttiglia argentata. Il retro presenta, nella parte centrale in basso, un plissé con due file di bottoncini in metallo argentato e bombati. Ad armacollo è indossata la sciarpa modello chiaro (Figura 115).



115

La giubba è accompagnata dal copricapo cosiddetto: kepi umbertino. Modello 909 topic ed in uso al Regio Esercito, 93° Reggimento Fanteria "Messina". Realizzato in cordellino di lana colore nero. Nella fascia inferiore esterna è una profilatura con canuttiglia a cordonetto argentato. Fregio centrale con numero regt e identificativo arma di appartenenza. Soggolo in cuoio verniciato e visiera in fibra vulcanizzata sempre di colore nero. L'interno, presenta un marocchino con stampato, centralmente, il marchio di produzione (Figura 116).



116

Sempre da ufficiale del Regio Esercito, 93° Reggimento Fanteria "Messina" è il bel copricapo qui accanto riprodotto. Per la sua forma è detto "a panettone" ed è stato in uso agli ufficiali italiani fino al 1932, quando è stato soppiantato dal successivo modello 1934, dalla forma completamente piatta. L'interno del detto copricapo, reca ancora l'originale marchio di produzione: UNIONE MILITARE, il cui simbolo è l'aquila che ghermisce il fascio. Di colore grigio-verde è realizzato in cordellino di lana follata. Canuttiglia a cordellino triplo, di color argento, cinge l'esterno del detto copricapo, indicandone, nel contempo, il grado militare. Il soggolo e la visiera in cuoio vulcanizzato di colore nero, completano il pezzo (Figura 117).



117

La sciarpa di colore turchese³⁴⁸ dal 1366, è il simbolo degli ufficiali, anche se nei secoli ha attraversato evoluzioni e modifiche³⁴⁹. È divenuta, definitivamente, un distintivo di servizio e non di grado nel 1850. Oggi, infatti, essa è uguale per tutti i gradi militari di comando. È realizzata in cordellino di lana color turchese terminante con due nappe o fiocchi del medesimo colore. I due capi della sciarpa erano, e tutt'oggi sono, uniti da un passante cilindrico detto "noce"³⁵⁰ sempre in tessuto di seta turchina. La sciarpa, in Italia, può vantare una origine antica e ineguagliata. Ancora oggi, la s'indossa ad armacollo da destra verso sinistra (Figura 118).

Il bel fondipalle per pallottole³⁵¹, è un condensato di semplicità ed essenzialità. Una diversità di calibro³⁵²



118

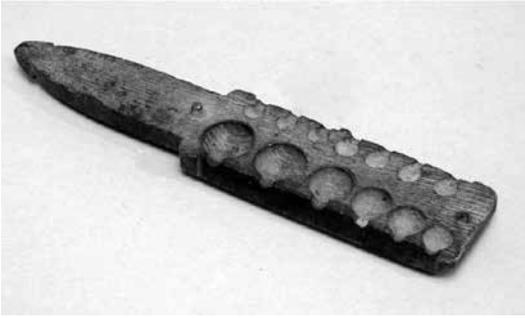
³⁴⁸ L'origine di questo antico capo dell'uniforme degli Ufficiali risale al 1366, quando il Conte Verde, Amedeo VI di Savoia, volle che sulla sua galera ammiraglia, alla testa di una flotta crociata contro i turchi di 17 navi e 2000 uomini, sventolasse, accanto allo standardo rossocrociato in argento del Savoia, una grande bandiera azzurra in omaggio alla SS. Vergine. Inoltre, nel corso del tempo le sciarpe sono andate modificandosi nel colore e nelle forme. Infatti, le due presenti nel museo sono una turchese scuro modello ante anni 1920 del secolo scorso, da 7 cm di larghezza e una modello chiaro anni 1930-1940 del secolo scorso da 7, 5 cm di larghezza.

³⁴⁹ Nel 1572, il Duca Emanuele Filiberto di Savoia con una sua disposizione ordinò che essa fosse portata annodata in vita da tutti gli ufficiali. Nel 1750, sotto il regno di Carlo Emanuele II, il regolamento stabilì che la sciarpa dovesse essere a strisce azzurre e oro, completata alle estreme da due fiocchi dorati, con la striscia centrale dorata che si assottigliava ed il fiocco che si rimpiccioliva a seconda dei gradi, scendendo a ritroso la normale scala gerarchica, verso i gradi inferiori. Nel 1775, Vittorio Amedeo III modificò la sciarpa per i Tenenti Colonnelli e i Maggiori, dividendola in tre strisce uguali, di cui la centrale rigata in azzurro, mentre per gli Ufficiali inferiori vi erano sottili distinzioni a seconda del grado. Sotto Vittorio Emanuele I, il regolamento del 1814, stabilì, che la sciarpa fosse gialla cosparsa in file parallele di puntini azzurri, rimanendo invariata per gli Ufficiali Generali in maglia dorata a puntini azzurri. Dal 1833, si stabilì che la sciarpa fosse portata distesa attorno alla vita, con il nodo sul fianco sinistro, mentre gli ufficiali di Stato Maggiore, gli aiutanti di campo e gli ufficiali applicati alle divisioni dovevano portarla ad armacollo da destra a sinistra. Dal 1843, la sciarpa si dovette portare arrotolata e non distesa in vita, per non celare il cinturino e dal 1848, la sciarpa fu prescritta di colore turchino per tutti i gradi, con distinzioni solo nel fiocco, portata ad armacollo dalla spalla destra al fianco sinistro, mentre gli ufficiali di Stato Maggiore e gli aiutanti di campo dovevano portarla ad armacollo al contrario.

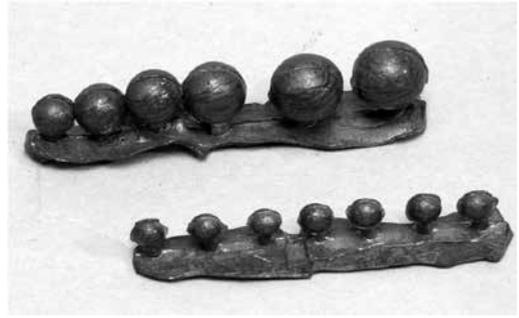
³⁵⁰ Ancora oggi, vige la tradizione per cui la "noce" della sciarpa deve essere spezzata dai giovani ufficiali per testimoniare l'avvenuto ingresso nella "calotta".

³⁵¹ Le pallottole sono generalmente composte da una lega di piombo e stagno. L'uso del piombo è una scelta comune poiché è molto denso (ha quindi, a parità di volume, molta massa e quindi, a parità di velocità, più energia cinetica) ed è un materiale piuttosto economico. Ci sono vari tipi di pallottole che si differenziano anche per i materiali di cui sono composte. Piombo: palle di piombo ottenute tramite semplice fusione, estrusione o deformazione plastica sono la forma più semplice per una pallottola. A velocità superiori a 300 m/s (comuni nelle armi da fuoco), il piombo si deposita nelle canne rigate con tasso crescente a causa della scarsa durezza e alla bassa temperatura di fusione dello stesso.

³⁵² La storia delle pallottole è parallela a quella delle armi da fuoco. Progressi in uno dei due campi hanno causato o sono stati causati da progressi nell'altro. Originariamente, le pallottole erano forme simili ad una sfera di metallo o di pietra, posizionata dopo una carica di polvere da sparo inserita ad un'estremità chiusa di un tubo. Con l'avanzamento tecnologico delle armi da fuoco, dal 1500 al 1800, le pallottole cambiarono leggermente: vennero usate, in genere, solamente sfere di piombo di varie misure. Lo sviluppo della colubrina a mano e dell'archibugio con accensione a miccia portò all'uso di palle di piombo come proiettili. La pallottola dei primi moschetti era una sfera di piombo leggermente più piccola del diametro della canna, avvolta in un pezzo di carta in modo da chiudere l'apertura e ottenere la pressione maggiore possibile dall'espansione del gas che spinge la pallottola. Il caricamento era quindi piuttosto facile nei vecchi moschetti militari a canna liscia, come il Brown Bess. I primi fucili ad avancarica a canna rigata avevano invece una palla che ne chiudeva quasi del tutto l'apertura, in modo da massimizzare l'effetto rotativo conferito dalla rigatura: erano quindi più difficili da caricare e di conseguenza non usati generalmente per scopi militari. Con la maggiore diffusione delle canne rigate, la pallottola in sé non cambiò, ma fu avvolta in una pezza di cuoio (di solito ingrassata o unta per facilitare lo scorrimento) che, aderendo alle scanalature della rigatura ne permetteva la rotazione assiale. Tra le prime pallottole non sferiche, una fu progettata dal capitano John Norton dell'esercito britannico nel 1823. La pallottola Norton aveva una base cava che si espandeva per effetto della pressione e, di conseguenza, la faceva aderire alle scanalature della rigatura una volta iniziata la corsa in canna. L'innovazione, assai radicale dato che le pallottole sferiche erano state in uso per 300 anni, fu respinta dal consiglio di ordinanza britannico (cfr. J. DURDIK, M. MUDRA, M. SADA, *Armi da Fuoco Antiche*, 1993).



119



120

è racchiusa in pochi cm. sempre e comunque per armi ad avancarica. Due parti tra loro speculari: recto e verso, danno il senso del suo utilizzo. In tal modo ciascun soldato era in grado di potersi fondere le pallottole, così come ci è dato vedere dalla serie di pallottole fuse ed esposte nel civico (Figura 119 e 120).

L'M33, così come recita il codice alfanumerico del modello, è stato messo a punto nel 1933, sulla base di modelli precedenti (M31 del 1931). Compatto, semplice e funzionale è stato in dotazione all'E.I. per quasi sessant'anni di onorato servizio. Unitamente al modello tedesco Stahlhelm (nei modelli M35, M40 e M42), ha ispirato gli elmetti di diversi Paesi Europei e non solo. Se pur quasi invisibile, sulla superficie esterna frontale è il fregio dipinto di nero riprodotto la specialità d'arma di appartenenza (Figura 121).



121

L'uniforme³⁵³ modello 1934, da Colonello di Fanteria, è figlia della innovazione apportata, nel campo delle uniformi militari³⁵⁴, dall'allora Ministro della Guerra, Gen. Baistrocchi (1934)³⁵⁵ che modificò radicalmente l'immagine dei soldati.

Deriva dall'arabo *qâlib*=forma, stampo, matrice. Il calibro è rappresentato dal diametro dell'anima di una bocca da fuoco o di un'arma a canna rigata qualsiasi, di regola è espresso in mm., ed è misurato tra i pieni della rigatura. Il calibro minimo in artiglieria è pari a 20 mm. Sotto tale misura, le armi vengono considerate portatili. Il massimo calibro raggiunto in artiglieria è stato di 600 mm., appartenuto ad un mortaio semovente tedesco utilizzato nella guerra 1939-45. Nelle armi a canna rigata di piccolo calibro, questo è rappresentato con numeri convenzionali, che si riferiscono alla misura in centesimi o millesimi di pollice. Nelle armi ad anima liscia il calibro viene indicato con un numero corrispondente al numero di palle sferiche di piombo aventi diametro uguale a quello della canna cui possono essere ricavate da una libbra di piombo (cfr. C. MONTÙ, *Storia dell'Artiglieria italiana*, in «Rivista d'Artiglieria e Genio», 1934).

³⁵³ L'uniforme di cui parliamo è una delle più comuni sotto l'aspetto collezionistico, sia per quanto riguarda il grado sia l'Arma di appartenenza, e per questo anche di minor valore economico. Ma la volontà di rendere omaggio, con questa uniforme alle migliaia di soldati sconosciuti, che poco più che ventenni, hanno sacrificato la propria vita sui vari fronti di guerra, orgogliosi di appartenere all'Esercito Italiano.

³⁵⁴ Nuove giubbe, copricapo ed equipaggiamenti, sicuramente più pratici e di certo meno eleganti, impiegheranno un po' di anni per essere completamente "digeriti" anche dai ranghi più alti dei comandi militari, tanto da indurre i legislatori ad emettere una serie di circolari (il cui contenuto è a forte richiamo e monito), ribadendo le nuove disposizioni. La modifica più sostanziale è data dall'apertura del bavero delle giubbe, mettendo così in evidenza camicia e cravatta, quest'ultima, per alcuni reparti, nel colore caratteristico dell'Arma.

³⁵⁵ Federico Baistrocchi (Napoli, 9 giugno 1871 – Roma, 31 maggio 1947. (cfr. *Dizionario Biografico degli Italiani* - Vol.5

La giubba è realizzata in cordellino di lana color grigio verde con bavero di velluto nero e filettatura in panno rosso scarlatto (colore proprio della Fanteria). Filettatura di egual foggia e colore ai paramani e perimetro contropalline. Frontalmente vi sono due tasche al petto e due grandi ai fianchi. Tutte e quattro presentano un cannelo centrale con alette e bottoni metallici di chiusura con fregio dell'Arma a rilievo. Quattro bottoni metallici, sempre con fregio, chiudono anteriormente la giubba.

Al di sopra dei paramani sono i distintivi di grado in gallone dorato. Sulle spalle, invece, sono apposte le due contropalline mobili e rigide con fregio della specialità d'Arma (Fanteria). Al di sopra del taschino sinistro vi sono cuciti i nastri delle decorazioni ricevute. In cordellino di lana è anche il pantalone di egual colore della giacca e dello stesso modello 1934, realizzato secondo lo stile cosiddetto: alla cavallerizza, cioè a sbuffo. Sui fianchi, lungo le cuciture laterali, sono le bande in panno nero con filettatura centrale color scarlatto, aventi, due tasche ai fianchi e due posteriori chiuse da bottoncini metallici.

Completa l'uniforme il copricapo, sempre modello 1934, da ufficiale di Fanteria (colonello), anch'esso realizzato in cordellino grigioverde, gallone di grado a lastra e fregio ricamato in canuttiglia oro, soggolo completo dei bottoni metallici specifici, alluda di pelle grigioverde e fodera di seta bigia recante l'etichetta di fabbricazione: Sartoria Martinez, Napoli, Corso Umberto -132 (Figura 122).

L'uniforme, purtroppo manca di cinturone in cuoio marrone tipo Sam Brown, ereditato dagli inglesi alla fine della 1^a guerra mondiale, di spillaccio comprensivo di fondina per la pistola d'ordinanza "Beretta mod. 1934, calibro 9 mm." in dotazione a tutti gli ufficiali di qualsiasi arma e grado, dei guanti in pelle marrone e degli stivali in cuoio nero, che però erano di fattura privata. Unici pezzi dell'equipaggiamento presenti sono: due speroni e due tira stivali per ufficiale.

Con questo tipo di uniforme, il copricapo di ordinanza era costituito dal berretto da campo, meglio noto come "bustina"³⁵⁶, che nel museo è esposto in due esemplari, rigorosamente mod. 1934.



(1963), a cura di G.P. NITTI).

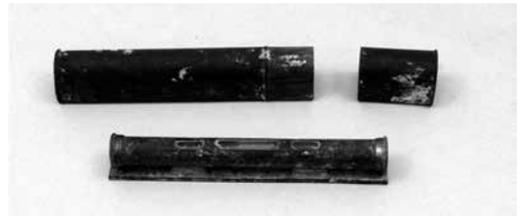
³⁵⁶ La bustina è un copricapo militare che può essere piegato ed appiattito, quando non viene utilizzato. Ha i due lati maggiori semi-rigidi, mentre la sommità è leggermente espandibile a soffietto. Di solito sulla fronte viene posto il fregio militare. Si è imposta per semplicità d'utilizzo ed economicità di costo di produzione. Ha avuto grande fortuna tra la prima e la seconda guerra mondiale, ma negli ultimi anni ha perso terreno in favore del basco.

Confezionati in cordellino di lana, frontalmente riportano il fregio della specialità d'Arma (due fucili incrociati con al centro il tondino sormontato dalla corona reale). Semplicità e funzionalità ben si ricordano in detto copricapo, che ha una calotta, una visiera, in unico pezzo in questo modello 1934, e in due pezzi nei modelli successivi, un copriorecchie sovrapposto e alzato alla calotta e fissato con dei bottoncini a scomparsa (Figura 123).

Per gli ufficiali tale copricapo rappresentò una novità assoluta dato che, in precedenza, era la sola truppa a possederne un modello più o meno simile e impiegato con l'uniforme di fatica. Sul fianco sinistro, appena dietro la visiera è cucito il distintivo di grado, che nel nostro caso è rappresentato da due stellette ricamate con canuttiglia dorata.

Del tutto unica e particolare è la livella a bolla d'aria, che questo museo annovera nel patrimonio del carpentiere. Tale oggetto, però, è di derivazione militare, infatti, dalle ricerche compiute in tal senso, risulta che essa era in dotazione alla Marina Militare, che la impiegava per controllare l'assetto longitudinale dei siluri S. L.C., detti "maiali"³⁵⁷. La livella si presenta di forma cilindrica a sezione circolare ed è composta da tre diversi pezzi: la base di alloggiamento; lo strumento in quanto tale, realizzato in ottone tornito e dorato e la bolla vitrea, ancora oggi funzionante. La livella si avvale, inoltre, di un astuccio sempre in metallo con chiusura ad incastro (Figura 124).

La gavetta, dalla prima guerra mondiale in poi, restò d'ordinanza anche nel dopoguerra. A partire dal 1918, si abbandonò il coprigavetta in tela e nel 1930, s'introdussero nuovi accessori individuali per i soldati. Pertanto, al soldato erano in dotazione una gavetta³⁵⁸ e un gavettino³⁵⁹, ambedue semiellittici e realizzati in alluminio pressofuso, con manico di ferro.



124



125

³⁵⁷ Era un siluro adattato a trasportare, a bassa velocità, due operatori muniti di respiratori subacquei autonomi ed una carica esplosiva da applicare occultamente alla carena della nave avversaria all'ormeggio (cfr. [www.marina.difesa.it/storiacultura/IISiluroaLentaCorsa\(Maiale\)](http://www.marina.difesa.it/storiacultura/IISiluroaLentaCorsa(Maiale)), consultato il 22/01/2015).

³⁵⁸ Per quanto attiene alla gavetta, il regio esercito ne aveva adottato un modello, nel 1872, successivamente modificato nel 1882, nel 1885 ed, infine, nel 1896. Con questa gavetta, di forma semiellittica, in latta per la cavalleria ed in lamiera per le altre specialità, gli Italiani entrarono in guerra, nel 1915. Gli alpini ebbero in dotazione la stessa gavetta, ma di capienza superiore a quella delle altre armi e altri corpi. Anche quando, nel 1930, le gavette in lamiera furono sostituite con altre in alluminio, agli alpini fu assegnato tale nuovo accessorio, ma sempre di capacità maggiore, rispetto a quelli previsti per gli altri componenti il regio esercito. La sostituzione dei materiali ferrosi con l'alluminio, fu dovuta al più contenuto costo di tale materiale, giudicato all'epoca un metallo idoneo allo scopo, anche in considerazione della sua buona conducibilità di calore, ancorchè più soggetto a deformazioni ed ammaccature, in caso di accidentale caduta. Non si tenne conto, però, della ipotetica tossicità di tale materiale, specie se messo a contatto con alcuni alimenti, quali, ad esempio, il latte, il pomodoro od il succo di limone. Di converso, l'alluminio ha la capacità di "passivarsi", formando sulla sua superficie una patina d'ossido, impenetrabile agli agenti atmosferici. Infine, una gavetta in alluminio risulta più leggera da trasportarsi, pregio rilevante, specie per un militare affardellato.

³⁵⁹ Idonea tazza con manico, anch'esso, dal 1930, fabbricato in alluminio, veniva invece versata la razione di vino.

Diversamente dalla gavetta italiana, quella delle Forze militari Statunitensi, pur sempre in alluminio pressofuso era di forma circolare. La M42, qui riprodotta in fotografia, si compone di due parti: una più capiente e profonda specificatamente per il rancio caldo e il coperchio, che veniva utilizzato per la consumazione di razioni fredde (la cosiddetta razione C). Le sue buone condizioni fanno sì che si legga l'azienda costruttrice, la statunitense E.A. Co., 1943. Ambedue le gavette erano di poco ingombranti e facili da utilizzare (Figura 125 e 126).



126

Lo stovigliame dei sottoufficiali e degli ufficiali differiva da quello dei soldati. I superiori consumavano pasti all'interno delle rispettive mense in caserma o in guerra. Il piatto, qui riprodotto in fotografia, di forma circolare e concava, con bordo ripiegato, è un piatto in dotazione agli ufficiali. Anch'esso, rigorosamente in alluminio, se pur abbastanza consunto, mantiene tutta intatta la patina e il fascino del suo tempo (Figura 127).



127

Il telefono da campo, riprodotto in fotografia, era utilizzato dai militari per le comunicazioni tra posti di combattimento avanzato e comando in retrovia. Il telefono in questione è un modello SIMENS/ Feldfernsprecher 33, da campo. Di tale telefono ne furono prodotti ben oltre 1.600.000 esemplari, non tutti Simens.

Gli esperti, considerano tale pezzo uno dei migliori apparati telefonici in uso alle truppe nella 2^a guerra mondiale. Il telefono musealizzato al civico è tra quelli che hanno già abbandonato la cassa di legno a tutto vantaggio della bachelite, che mantiene, però, il colore uso legno. Sul coperchio, internamente, vi sono rivettate due targhette: quella con l'alfabeto fonetico e quella per annotare alcuni dati importanti come le coordinate o gli ordini in codice da trasmettere. Il suo funzionamento era a manovella (carica); mentre, chilometri di filo erano stesi per terra o appesi ai pali (Figura 128).



128

Lo stemma di Casa Savoia era posto, al pari di quello della Repubblica, sull'architrave degli uffici pubblici (Comune, Pretura, Carcere, ecc.). Fin dal 27 novembre 1890 al 27 marzo 1927 la foggia corrisponde a quella qui riprodotta in fotografia. Con l'avvento del fascismo essa cambiò e, dal 26 ottobre 1944 al 19 giugno 1946, riprese la originaria sua conformazione.

L'arme araldica Savoiarda è qui riprodotta con un un altorilievo in marmo bianco, inquadrato in una cornice ovoidale incava (Figura 129).



129

Il termine di confinazione riprodotto in foto, di proprietà del museo civico, è un manufatto litico risalente al XVIII-XIX secolo. Originariamente il termine era posizionato, dall'autorità comunale, immediatamente a ridosso dei propri confini e serviva a determinare il limite di proprietà confinale tra vicini. La sua collocazione era particolarmente presente sui confini montani, sensibili alle usurpazioni sia da parte di facinorosi sia da parte dei vicini invadenti e usurpatori.

Il termine è in pietra calcarea locale, originariamente, di forma a parallelepipedo a cuneo; attualmente è mancante della parte sottostante.

Nella parte apicale è evidente una decorazione fitomorfa e una lettera (M) incisa a sgraffio; verosimilmente riconducibile all'araldica municipale (tre monti sormontati da una M) (Figura 130).



130

La bottiglia "*a buttiglia ra gassósa*", qui, di lato riprodotta in foto, è stata per il passato la gioia dei piccoli e il rompicapo dei grandi. È in vetro massiccio duro e pesante, di colore acquamarina.

Era un prodotto esclusivo per *gazzósa*³⁶⁰, una bevanda tutta italiana, che più di ogni altra ha saputo competere e reggere il confronto con la nota bibita americana.

Eppure, questa bottiglia ha una particolarità. Infatti, tra il collo e le spalle è posto il tappo, consistente in una biglia di vetro, che chiudeva, ermeticamente, il foro di uscita del liquido.

Allorquando si consumava, la biglia veniva rimossa con l'ausilio di un apposito legnetto, che con una lieve pressione del dito della mano consentiva la fuoriuscita della *gazzósa*.

Potremmo dire, che questa bottiglia è la regina incontrastata del nostro museo civico, infatti, tutti gli ospiti, oltre a ricordarla, spesso, non esitano a chiederla come souvenir (Figura 131).



131

Il gancio ("*u yangò*") è realizzato con un pollone di castagno, decorticato e lavorato a fresco. Infatti, è da tale condizione che si può determinare la sua forma. Apicalmente ha una sporgenza a becco, atta all'aggancio a pertica o a boccola, ecc. È un manufatto di cui oggi, non vi è più quasi traccia se non presso gli anziani, che vorrebbero riproporlo ma per l'imperante modernità esso è obsoleto e del tutto soppiantato (Figura 132).



132

³⁶⁰ Propria della tradizione nazionale e soprattutto del Mezzogiorno d'Italia. La sua composizione va dalla più semplice: solo estratto e/o succo di limone e/o lime aggiunti agli ingredienti obbligatori delle bibite a quelle con l'aggiunta del colorante. Diverse erano anche le etichette delle gassose prodotte proprio nel Vallo di Diano, a Montesano e a Sant'Arzenio, che avviarono la loro attività fin dagli inizi del XX secolo per poi proseguire almeno fino agli anni ottanta dello stesso secolo.



133

Il baule ("u *baùgliò*") dell'emigrante³⁶¹ è uno dei pochi pezzi superstiti di quello spopolamento che colpì, inesorabilmente, il Mezzogiorno d'Italia sin dopo l'Unità e fino agli anni '50-'60 del secolo scorso.

La sua realizzazione è ascrivibile al XIX -XX secolo, ed era essenziale per trasportare le poche carabattole oltreoceano (Figura 133).

Avvolte in un lenzuolo, al suo interno si riponevano le masserizie, il poco vestiario e qualche salume, formaggio, ecc. Interamente realizzato in legno si compone di due parti: il vano inferiore, per l'alloggiamento delle cose e il coperchio superiore di forma ogivale. La superficie esterna è spesso ricoperta da placche di metallo zincato e decorato a motivi fitomorfi.

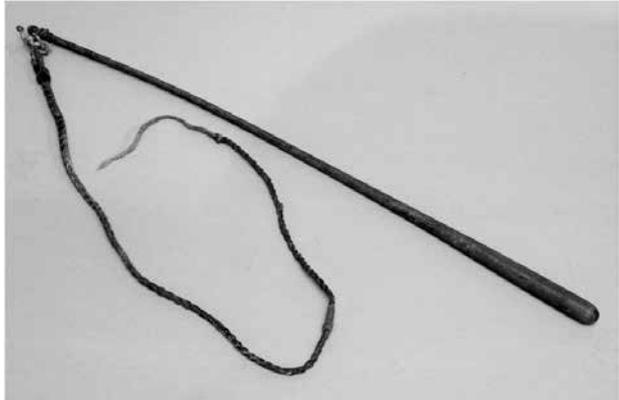
Doghe di castagno, borchie trilobate e serramenti completano l'aspetto esteriore e funzionale del baule; mentre, internamente, è ben conservato il rivestimento in carta a motivo fitomorfo e geometrico.

Alla fine delle grandi emigrazioni (anni settanta-ottanta del secolo scorso) molti di questi bauli sono stati perlopiù dimenticati sulle soffitte o bruciati. I pochi superstiti debbono la loro salvezza solo al valore affettivo di quelle poche persone che hanno inteso recuperarli e riutilizzarli come pezzi di arredamento al cui interno porre masserizie, giocattoli o vestiario in disuso.

³⁶¹ A. NICOSIA e L. PRINCIPE (a cura), *Il Museo Nazionale Emigrazione Italiana*, 1992, p. 317.

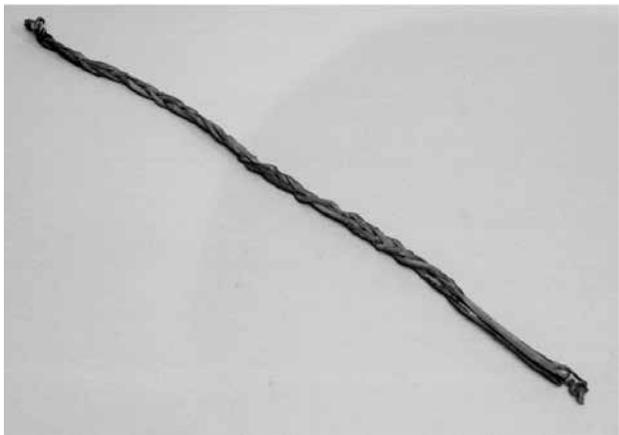
La sferza³⁶² ("u scuriàzzò") è interamente realizzata a mano e risale al XIX-XX secolo (Figura 134).

La sferza, è realizzata mediante la concia e l'intreccio del pellane o del cuoio, attaccato, poi, sempre con stringhe di cuoio, ad una bacchetta lignea. Quando un tempo, ormai abbastanza lontano, si era soliti vedere i carri o i calessi percorrere le strade, allora si era anche soliti intravedere, tra le mani del conducente del carro oltre alle briglia anche la sferza, che non veniva mai data sulla schiena dell'equino ma con essa si era soliti dare l'andamento al cavallo, mediante lo sciocco dello sverzino, quest'ultimo posto all'apice delle stringhe di cuoio intrecciate.



134

Il nerbo ("u urpilò") (XIX-XX secolo), diversamente dalla frusta, era utilizzato sia come sferza per gli animali lenti sia come arma di difesa dagli assalti di animali o nelle liti, furibonde, che spesso si verificavano tra confinanti (Figura 135). Infatti, si era soliti ricorrere ad esso per sanare, in aperta campagna, quegli screzi, che diversamente non si potevano sanare o regolare alla presenza del pubblico. Pertanto, bastava un non nulla per prendersi a nerbate³⁶³. La sua realizzazione è dovuta alla concia ed essiccazione dei tendini del bue, che lavorato a dovere danno origine al nerbo in quanto tale.



135

³⁶² In Italia e in Germania, così come in altri paesi europei, i carrettieri hanno da sempre adottato un modello di frusta con manico lungo ma semirigido (anziché rigido, come lo si utilizzava nell'antichità). Sebbene nella seconda metà del XX secolo questa categoria sia andata scomparendo pressoché ovunque, la tradizionale della frusta ha comunque abilitato tanti nel maneggiare lo strumento se pur in vista di attività folklorica.

³⁶³ Risaputa è la pericolosità del nerbo, tanto da essere considerato un'arma bianca pericolosa e illegale. Alquanto dolorose oltre che pericolose erano e sono le nerbate. Tant'è che ancora oggi, è in vigore, nei Pali o Giostre Medioevali, un restrittivo regolamento di uso del nerbo onde evitare pericoli e rischi sia agli animali sia alle persone.

Bibliografia

- **A. ARPO** (a cura), *Vecchi mestieri*, Confartigianato, 2014.
- **A. BARRESI** (a cura), *Fondamenti di urbanistica*, Università degli Studi Mediterranea, 2008-2009.
- **A. DESCO**, (a cura), *Segni Sacri a Modena - Censimento dei monogrammi cristologici e mariani nel centro storico*, 2004.
- **A. DIDIER**, *Relazione storica sulla soppressata del Vallo di Diano*, 2005.
- **A. GUERZONI-R. BUOSI**, *Alla magione del Tau: vestire nel Medioevo. Abbigliamento ed accessori del XIII secolo*, 2000.
- **A. LA GRECA, A. CAPANO, D. CHIEFFALLO**, *Cuccaro Vetere tra Stato medioevale, Feudalità moderna e Municipalità contemporanea*, 2014.
- **A. LA GRECA, A. CAPANO, D. CHIEFFALLO, F. LA GRECA, A. MIGLIORINO**, *Stella Cilento e le sue frazioni*, 2009.
- **A. LA GRECA**, *Ceraso e le sue frazioni*, 2004.
- **A. MARTINI**, *Manuale di metrologia ossia Misure, Pesi e Monete in uso attualmente e anticamente presso tutti i popoli*, r. a. del 1883, 1976.
- **A. NICOSIA e L. PRINCIPE** (a cura), *Il Museo Nazionale dell'Emigrazione Italiana*, 1992.
- **A. PIOLANTI**, *Transustanziazione*, in Pio PASCHINI (a cura), *Città del Vaticano 1948-1954*, 12 voll., vol. XII, 1954.
- **A. ROTUNNO**, *Fiere che camminano*, 1905.
- **A. SACCO**, *La Certosa di Padula disegnata, descritta e narrata su documenti inediti con speciale riguardo alla topografia, alla storia e all'arte della contrada*, vol. II, 2006.
- **A. SICA, G. AROMANDO, F. VANNATA**, *Da Montesano a Montesano sulla Marcellana*, 2012.
- **A. SICA**, *Lo sciopero del 1943 a Montesano sulla Marcellana, i fatti- il processo-la sentenza*, 2010.
- **A. SICA**, *Montesano nella leggenda Monte Sano*, 2010.
- **A. TORTORELLA**, *A l'us' andìcu. Le tradizioni nel Vallo di Diano*, 1982.
- **A. TORTORELLA**, *Il costume delle donne di Polla nel Vallo di Diano*, vol. I, 2008.
- **A. TORTORELLA**, «*In Sala, guida storico artistica etnografica*»; 2010.
- **A. TORTORELLA**, *La Marònna ri Castièddu, arcaicità e feudalità a Sala nel culto di Maria Santissima del Castello, col titolo della Consolazione*, 2015.
- **A. TORTORELLA**, *Le antiche vestiture del Vallo di Diano*, 2004.
- **A. TORTORELLA**, *Suono di zampogne*, 2001.
- **A. ZANZOTTO**, Milano 1999.
- **Appendice** al Codice della Guardia Nazionale e Formulario di tutti i relativi atti per l'avvocato Edoardo Bellomo, 1861.
- *Atti del Real Istituto d'Incoraggiamento alle scienze naturali di Napoli*, Tomo I, 1811.

- **B. SPARANO** (a cura), *Fumi e profumi. Storia del tabacco a Cava de' Tirreni*, 2004.
- Bibbia di Gerusalemme, *Vangelo di Matteo*, Bologna, 2000.
- Bollettino Ufficiale Regione Campania, *Norme in materia di Musei e di raccolte di Enti Locali e di interesse Locale*, n. 14, del 28/02/2005
- **C. CARLONE** (a cura), *I registi dei documenti della Certosa di Padula (1070-1400)*, 1996.
- **C. LEMBO**, *La storia in...chicchi. Il grano il primo oro del mondo*, 2002.
- **C. LEVI**, *Cristo si è fermato a Eboli*, Milano 1945.
- **C.G. TROCCHI**, *Enciclopedia illustrata dei simboli*, 2004.
- **Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura** di Salerno (a cura), *Calendario provinciale Fiere e Mercati*, dattiloscritto, 1983.
- *Catechismo della Chiesa Cattolica*, ...
- **CLEMENTE ALESSANDRINO**, *Pedagogo* (II, 29, 3).
- **CONSIGLIO PROVINCIALE DELLE CORPORAZIONI** (a cura), *Raccolta degli usi e delle consuetudini commerciali ed agrarie della Provincia di Salerno approvata dal Consiglio Generale nell'adunanza del 20 giugno 1934-XII*, cap. V.
- **D. IENNA**, *I riti di malocchio nel Cilento. Cosmologia, mantica, terapia*, 1987.
- *De Rerum Naturis*.
- *Decretum de Sanctissima Eucharistia*.
- *Delibera di Giunta Regionale n. 579*, del 29/11/2011, AGC 17/ Settore 2 Musei e Biblioteche.
- *Divina Commedia, Purgatorio*.
- *Dizionario Biografico degli Italiani - Vol.5* (1963), a cura di G.P. NITTI.
- *Dizionario enciclopedico della Bibbia e del mondo biblico*, 1986.
- *Dizionario Larousse della civiltà greca. I grandi dizionari economici*, 2001.
- **E. CASSANI**, *Italiani nella guerra civile americana (1861-1865)*, 2006.
- **E. VUOLO**, *La s davanti a consonante nel dialetto montesane*, 1959.
- **ESIODO**, *Teogonia*.
- **F. DE MARTINO**, *Cerchiamoci ancora*, 2012.
- **F. DE MARTINO**, *La Repubblica dei Gigli Bianchi*, 1995.
- **F. VAUX DE FOLETIER**, *Mille anni di storia degli Zingari*, 1990.
- **G. AMABILE**, *Proverbi e canti popolari santarsensi*, 1982.
- **G. AROMANDO** (a cura), *"Esse pria trovavansi polverose e neglette..."*, L'archivio storico del Comune di Sant' Arsenio, Nemini (2014), n. 10.
- **G. AROMANDO**, *Da Roma a Scètè: Sant' Arsenio il Grande Anacoreta d'Egitto*, 2009.
- **G. ARTECA**, *L'Abbazia di Santa Maria di Cadossa*, 2012.
- **G. BARRA**, *Magia, fatture e pozioni, nella Lucania antica*, 2014.
- **G. CILIBERTI**, *Sapori Mediterranei*, 2014.
- **G. COLITTI**, *La riscoperta degli antichi sapori. Ricette tradizionali del Vallo di Diano*, 2006.
- **G. FLORENZANO**, *Della emigrazione italiana in America*, 1874, v.a. a cura di G. D'AMICO, 2000.
- **G. KOCH**, *Eucaristia*, in WOLFGANG BEINERT (a cura), *Lessico di teologia sistematica*, 1990.
- **G. LIUCCIO**, *I Santuari del Cilento*, dattiloscritto.
- **G. PASCOLI**, *Le ciaramelle*.

- **G. VUOLO-G. ARTECA**, *Gli Statuti della terra di Montesano*, 2010.
- **G.M. VISCARDI**, *Tra Europa e “Indie di quaggiù”. Chiesa, religiosità e cultura popolare nel Mezzogiorno dei secoli XV-XIX*, 2005.
- *I musei e l'educazione al patrimonio. Didactica*, 2014.
- **I. GALLO**, *Arcangelo Rotunno e Padula*, 1988.
- **I. RAMELLI**, *I romanzi antichi e il cristianesimo: contesto e contatti*, 2001.
- ISTAT, Data base unico, MBACT-CulturaItalia.
- **J. DURDIK, M. MUDRA, M. SADA**, *Armi da Fuoco Antiche*, 1993.
- **J. LE GOFF**, *Tempo della Chiesa e tempo del mercante*, 1976.
- **L. CASTGLIONI e S. MARIOTTI**, *Vocabolario della lingua latina (IL)*, 1986.
- **L. CURCIO PALMIERI**, *L'agricoltura nella Provincia di Salerno*, 1899.
- **L. FERRAIUOLO**, *San Rocco. Pellegrino e guaritore*, 2003.
- **L. MERCANTINI**, *La spigolatrice di Sapri*, 1857.
- **L. NARCISO**, *La maschera e il pregiudizio. Storia degli Zingari*, 1990.
- **L. PELUSO**, *Profumo e polvere di terra*, 2013.
- COMUNE DI SALA CONSILINA (a cura), *Lamberto Sorrentini nel centenario della nascita (1899-1999)*, 1999.
- **L. ROMITO, V. GALATÁ, R. LIO, F. STILLO**, *La metafonìa nei dialetti dell'area Lau-
sberg: un'introspezione sulla natura della sillaba*, Dipartimento di Linguistica/Laboratorio
di Fonetica, Università della Calabria 2006.
- **LE CORBUSIER**, *La Carta di Atene*, Milano, 2014.
- **C. LÉVI STRAUSS**, *Le totémisme aujourd'hui*, Milano 1979.
- **M. CENTINI**, *Malocchio e iettatura*, 2002.
- **M. DI FIORE**, *Analisi tematica dell'opera di Francesco Jovine*, 2013.
- **M. GUIDETTI** (a cura), *Storia del Mediterraneo nell'antichità IX-I secolo a.C.*, 2004.
- **M. L. NAVA** (a cura), *Le sacre acque. Sorgenti e luoghi del rito nella Basilicata antica*, 2003.
- **M. NIGRO**, *Primo Dizionario etimologico del dialetto cilentano*, 1989.
- **M.L. NAVA-M. OSANNA-C. De FAVERI** (a cura), *Antica flora lucana. Dizionario arche-
ologico*, 2007.
- *Martirologio* (1180).
- MiBACT, D. M. n. 114, del 16/05/2008-*Linee guida per il superamento delle barriere ar-
chitettoniche nei luoghi di interesse culturale*.
- **N. COLUMELLA ONORATI**, *Delle cose rustiche, ovvero dell'agricoltura teorica*, vol.
III, 1804.
- *Napoli-Firenze e ritorno. Costumi popolari del Regno di Napoli nelle Collezioni Borboni-
che e Lorenensi*, 1991.
- *Naturalis Historiae*.
- **P. NINO** (a cura), *Tre santi e una campagna, Culti Magico-Religiosi alla fine dell'Ottocen-
to*, 1994.
- **P.A. SPIZZOTTIN** (a cura), *Il grande libro delle erbe. Salute, bellezza, cucina*, 1985.
- **PAPA FRANCESCO**, *Laudato sì*, Lettera Enciclica sulla cura della Casa Comune, 2014.
- **Q. DE PINCY**, *Dizionario storico di architettura*, vol. II, 1844.

- **R. CARAFA**, *I musei etnoantropologici: un nuovo immaginario sociale proiettato sul territorio*, in «Dalla tutela alla valorizzazione», 2010.
- **R. RIBAUD**, *Tradizioni Popolari Napoletane*, 1982.
- **R. ROMANO**, *Coltivazione e varietà di olivo in Campania*, 2014.
- **R. TUCCI**, *Calabria, strumenti e suoni*, 1999.
- *De Rerum Naturis*.
- **S. MACCHIAROLI**, *Diano e l'omonima sua valle*, r.a. 1995.
- *Storia del Vallo di Diano*, vol. III/2 -Età Moderna e Contemporanea, 1985.
- **T. DE MAURO**, Dizionario italiano dalla A alla Z.
- **T. PASQUALI COLUZZI-L. CRESCENZI**, *La nascita, usi e riti in Campania e nel Salento*, 2010.
- **V. GIULIANO**, *Il riscatto di un popolo in maschera. Storia del Carnevale dell'Appennino lucano*, 2013.
- **V. MACCHIA**, *La festa del SS. Crocifisso di Brienza tra storia, fede e folklore*, 2014.
- **Z. CIUFFOLOTTI** (a cura), *Storia del vino in Toscana*, 2000.

Saggi e articoli

- **A. CAPANO**, *Montesano sulla Marcellana e il suo catasto murattiano (1815)*, in «Annali Storici di Principato Citra, a. XII (2014)».
- **A. CAPANO**, *S. Laverio e il suo culto a Grumentum in Lucania attraverso le ultime scoperte archeologiche*, in «Leukanikà A. VII (2007), nn.1-2».
- *Acta Plantarum*, Scheda botanica - *Castanea sativa* Mill.Gard. Dict., ed. 8. n. 1 (1768).
- **A. DI MURIA**, *La bottega dell'achimia: dalla spezieria dei certosini al laboratorio gelenico del farmacista moderno*, in «Storia arte e medicina nella Certosa di Padula (1306-2006), atti convegno a cura del Centro Studi Vallo di Diano "P. Laveglia"» 2006.
- **A. POLITANO**, *La cultura della terra*, in «Sul mare, dal cielo, attraverso la terra», PSR 2007/2013 Asse 4 –Approccio Leader, interv. 412.2.1. B4 del PSL Gal Casacastra.
- **A.S.D. SeptemCustodie**, Trieste.
- **C. MILANESI**, Università degli Studi di Siena -Dipartimento Scienze Ambientali "G.Sarfatti", 2009
- **C. MONTÙ**, *Storia dell'Artiglieria italiana*, in «Rivista d'Artiglieria e Genio», 1934.
- *Cave di Puglia*, Bieffe Marmi/ Gruppo Borrelli, 2015.
- **D. CHIEFFALLO**, *Le strutture sanitarie nel Cilento*, in «Annali di Principato Cilentani», II (1990), n. 2.
- **F. CAMON**, *Sono un albero e scrivo le mie radici*, in«Luoghi dell'infinito», XIX (2015) n. 197.
- **F. CANGEMI**, *Vocalismi tonici nel Vallo di Diano*, in «Quaderni del Centro Studi e Ricerche del Vallo di Diano "P. Laveglia", n. 10 (2011).
- **F. GUARNERI**, *La donna custode dell'oikos*, in «Con il fuso e la conocchia, la fattoria lucana di Montemurro e l'edilizia domestica nel IV secolo a.C.», 2006.
- **F. HADJADJ**, *L' "oikos" della Santa Famiglia per contrastare la mercificazione generale*, in «Avvenire, Anno XLIX/2016, n. 2».
- **F. LE ROUX**, *La religione dei Celti*, in «Storia delle religioni, 1976».
- **G. AROMANDO**, *Filippo Gagliardi. Il povero emigrante tornato miliardario*, in «Il Saggio n. 199 (2012)».
- **G. AROMANDO**, *Scheda descrittiva della statua di San Rocco di Montesano sulla Marcellana*, 2012.
- **G. ARTECA**, *Montesano sulla Marcellana/ Museo Civico*, Comune di Montesano sulla Marcellana (Sa) (2001).
- **G. ARTECA**, *Montesano. Un incontro con la natura e con la storia*, Comune di Montesano sulla Marcellana (Sa) (2001).
- **G. BARRA**, *La morte nelle credenze popolari*, in «Il Saggio, a. XIV (2009), n. 159.
- **G. DALL'OLIO e R.M. DORIZZI**, *La siringa: dalla "medicazione ipodermica" al prelievo di sangue*, in «Schegge di Storia della Medicina, Vol. 4, (2003) nn. 3-4».
- **G. LAURIELLO**, *Discorsi sulla Scuola Medica Salernitana*, Società Salernitana di Storia Patria, 2005.

- **G. LAURIELLO**, *Le erbe della salute da Salerno all'hortulus della Certosa*, in «Storia arte e medicina nella Certosa di Padula (1306-2006)», atti convegno, 2006.
- **G. LEMBO**, *Terzo Millennio, la civiltà contadina*, -in «Museo diffuso del Parco», (a cura di) GAL Cilento, 2002.
- **G. MAIER**, *Note patriche di condotta e manutenzione delle macine*, in «Tecnica Molitoria, Anno 58 (2007)».
- **G. MICCIO e A. DI SANTO**, *Battistero Paleocristiano di San Giovanni in Fonti*, in «Archeologia: tutela, fruizione e valorizzazione», 2009.
- **G. NOVELLINO**, *Casalbuono: riti e tradizioni per Sant'Antonio Ab.*, in «Il Saggio, Anno XXI (2016), n. 239».
- **M. A. CRIPPA**, *Abitare. Consapevoli di essere nel Creato*, in «Luoghi dell'infinito, XIX (2015) n. 200».
- **M. L. POLICHETTI**, *Prefazione*, -in *Struttura dei dati delle schede di catalogo BDM*, ICCD, 2000.
- **Popotus**, in «Avvenire, Anno XX (2015), n. 1872».
- *Raccolta ragionata sezione del centro di ricerca, studio e documentazione sulla storia dell'Agricoltura di Senigallia*. Scuola elementare "Don Bosco", Morro d'Alba -AN- 2008.
- REGIONE BASILICATA, *Disciplinare di produzione della denominazione d'origine protetta (D.O.P.) REG. CEE 510/06*.
- **T. MARRONE**, *Ellis Island, quando gli indesiderati eravamo noi, il museo dell'emigrazione a New York*, in «Il Mattino, A. CXXIII (2015) n. 140».
- **U. BERNARDI**, *La musica dei mestieri*, in «Luoghi dell'infinito, XIX (2015) n. 192».
- **V. BRACCO**, *Marcellianum e il suo battistero*, in «Archeologia Cristiana, XXXIV(1958)».

Fonti Archivistiche

*Archivio comunale
Montesano sulla Marcellana*

- *Registro delle Deliberazioni del Decurionato (1848-1862).*
- *Registro delle Deliberazioni di Giunta Comunale, settembre 1912-Giugno 1925 (in particolare la D.G. del 23 gennaio 1914, 3^a proposta).*
- *Delibera di Consiglio Comunale n.10/2000.*
- *Delibera di Giunta Comunale n.213/2010 e successive.*
- *Delibera di Consiglio Comunale n. 33/2013.*

Sitografia

- www.artimondo.it.
- www.calitritradizioni.it.
- www.colturaecultura.it.
- www.comune.montesano.sa.it.
- www.marina.difesa.it
- www.treccani.it.
- www.grumentum.net.
- [www.regio.esercito-reparti/ fanteria / rgt 93](http://www.regio.esercito-reparti/fanteria/rgt93).

Progetto Grafico, Stampa ed Allestimento

WALTERGRAFKART

Via Roma, 117 - Tel. 0975.67712

85047 Moliterno (PZ)

Maggio 2016

