

Giuseppe Aromando

Per angusta ad augusta ...

Catalogo Museo Civico
Demo-Etno-Antropologico



Comune di
Montesano sulla Marcellana
Provincia di Salerno



MUSEO
CIVICO
ETNOANTROPOLOGICO

Saggi di:

Giovanna Memoli *"I patrimoni linguistici"*
Marzia Manilia *"Alimentazione e diversità culturali"*

Immagine di copertina:
***L'Angelus* (1857-1859), J. F. Millet.**
Musée d'Orsay, Parigi.

Per angusta ad augusta

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

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

Progetto e verifica scientifica
Giuseppe Aromando

Elaborazione, informatizzazione e fotografie
Rosario Petrosino
Francesco Petrosino
Francesco Coiro

Ricerca e documentazione
Maria De Vita

Trascrizione ADL
Giovanna Memoli

Responsabile unico del procedimento (RUP)
Vincenzo Maglione

Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo
Soprintendenza ABAP per le province di Salerno e Avellino
Francesca Casule
Soprintendente
Paola Apuzza
Rosa Carafa

ICCD
Laura Moro
Direttrice

SigecWeb
Lucia Ceci

si ringraziano:

Patrizia del Puente, Francesco Vannata, Alexia Pepe, Guido Rocco, Garibaldi Lorenzo Martino e Valerio Scutarò.



Il catalogo è stato pubblicato con il contributo della Regione Campania
UOD 01 DG 12 -Promozione e valorizzazione Museo e Biblioteche-



Quaderno

1

Indice

Presentazione	9
Prefazione	10
Abbreviazioni	14
Introduzione	15
La tutela e valorizzazione alla luce della riforma MiBACT in comparazione con lo spirito costituente del 1948	21
Le funzioni di amministrazione dei beni culturali	34
Rituali del Carnevale, della Settimana Santa e del Natale	58
Usi e costumi	69
Le vestiture locali	85
L'artigianato locale: risorsa per il territorio	91
La pastorizia, un'attività indispensabile per la natura e una risorsa per il territorio	101
Il patrimonio linguistico del Vallo di Diano	110
Il divenire storico del cibo	133
Bibliografia	146
Riviste e Saggi	155
Sitografia	156



Comune di Montesano sulla Marcellana
Provincia di Salerno

Con questa pubblicazione, proseguiamo il cammino di catalogazione scientifica dei nostri beni museali avviata nei precedenti anni consapevoli che solo un preciso, rigoroso e accurato studio dei beni presenti li proietterà nel vasto panorama culturale e di ricerca e li installerà nel cuore di chi, il cittadino di Montesano in primis, li sentirà propri. Lo diceva bene un grande pensatore, Erasmo da Rotterdam: *“Benché io non neghi che la memoria possa essere visitata da luoghi e immagini, pure la memoria migliore si fonda su tre cose della massima importanza: studio, ordine e cura”*.

La cura degli affetti che hanno segnato l'identità umana, storica e socio – culturale del nostro paese resta obbligo inderogabile dettato anche dal significato profondo e quanto mai attuale della citata tutela del patrimonio di cui all'art. 9 della Costituzione Italiana.

La tutela del nostro patrimonio culturale, storico, ambientale è stella polare dell'Amministrazione che mi onoro presiedere che nasce da una convinzione diffusa e più volte dimostrata dalla cittadinanza tutta.

Catalogare, ordinare, precisare, indagare a fondo la “vita” di quei oggetti “visitati” all'interno del nostro Museo con tutti i profili di ricerca e studio che possono aprire, alcuni in questo testo brillantemente riportati, significa sconfiggere quella che Nietzsche definiva, nella sua opera *Sull'utilità e il danno della storia per la vita*, la “musealizzazione del pensiero”.

Al contrario, il pensiero, il vissuto, lo “storico vivente” di cui parlava Benedetto Croce, creano ricordi, immagini, riflessioni che sono le fondamenta della realtà della nostra comunità.

Il filosofo Henri Bergson scriveva: *“La realtà esplode creativamente in molte direzioni, come un'onda o un fuoco d'artificio”*. Lo condivido fortemente anche per la nostra storia vissuta, i nostri “ricordi”. La memoria è realtà che crea, è, come afferma Pascal, un lavoro di continua trasformazione della passioni umane, delle emozioni, dei sentimenti.

Voglio ringraziare tutti coloro che, a vario titolo, col proprio lavoro rendono possibile questa trasformazione della memoria in presente che genera vita, emozione, identità di una comunità.

Il Museo Civico è uno scrigno della memoria dell'intero territorio!

A Noi il compito di renderlo sempre più luogo di libertà, di memoria viva e di identità.

Lo meritano i tanti passi nella storia percorsi dai nostri antenati Montesanesi!

Il Sindaco, Prof. Giuseppe Rinaldi

Prefazione

Il Museo Civico Demo Etno Antropologico del Comune di Montesano sulla Marcellana e il Centro Internazionale di dialettologia -Progetto A.L.Ba.- con sede presso l'Università degli Studi della Basilicata hanno avviato un Protocollo di Intesa.

È noto che la zona meridionale della Campania, che si estende tra il fiume Sele e il golfo di Policastro, e comprende il Cilento e il Vallo di Diano, non faceva parte dell'antica Campania ma era controllata dai Lucani. Il Cilento e il Vallo di Diano, infatti, sia per la conformazione geomorfologica del territorio, sia per la maggior parte delle parlate, sono molto più vicini al tipo lucano che a quello campano.

Da qui la necessità, ma soprattutto la volontà, di un rapporto di collaborazione per uno studio esaustivo dei dialetti del Vallo di Diano.

Il Progetto A.L.Ba., ideato e coordinato dalla professoressa Patrizia Del Puente, docente di Glottologia e Linguistica presso l'Università degli Studi della Basilicata, è sostenuto e finanziato dalla Regione Basilicata ormai da più di un decennio.

Iniziato nel 2007, il Progetto A.L.Ba. prevede di raccogliere il lessico di tutti i dialetti della Basilicata, parlati nei 131 comuni e nelle frazioni, che spesso presentano una lingua diversa rispetto al comune a cui amministrativamente appartengono.

Il Progetto A.L.Ba., diventato su proposta regionale Centro Internazionale di Dialettologia, oltre agli incontri divulgativi che tiene dalla sua costituzione in tutti i paesi della Regione con l'intento di rendere consapevoli i parlanti dell'importanza del proprio patrimonio linguistico, ha programmato numerose altre iniziative.

Tra le iniziative si annoverano:

la creazione dell'Alfabeto dei Dialetti Lucani (ADL), uno strumento che vuole porsi al servizio del territorio e permettere a tutti i lucani di scrivere nella loro lingua locale;

un progetto pilota di alfabetizzazione dialettale che partirà a marzo in alcune scuole secondarie di primo grado;

l'organizzazione di una scuola internazionale estiva di dialettologia, unica in Italia, nel mese di settembre di quest'anno a Maratea presso Villa Nitti.

L'obiettivo del Protocollo di Intesa è proprio quello di fare nel Vallo di Diano quanto è stato fatto e quanto si farà in Basilicata:

- ricerca, studio e approfondimenti dei dialetti del Vallo di Diano;
- incontri, seminari e convegni periodici;
- corsi di alfabetizzazione dialettale nelle scuole;
- costituzione di un comitato tecnico scientifico per una rivista di settore;
- compilazione dell'Atlante linguistico esaustivo del Vallo di Diano

(A.L.ValD.).

In virtù di questo sodalizio si è deciso di trascrivere le parole dialettali contenute nel testo (eccezion fatta per i due contributi scientifici della dott.ssa Memoli e della dott.ssa Manilia) utilizzando l'ADL (Alfabeto dei Dialetti Lucani).

Condividendo le parlate del Vallo di Diano molti più tratti con quelle della Lucania che con quelle della Campania, l'ADL ci consente di trascrivere anche tutti i fonemi dei dialetti valdianesi.

L'ADL è stato creato cercando di conservare, per quanto possibile, le norme grafiche dell'italiano standard. Tale scelta è stata fatta per consentire a qualsiasi persona di avere una certa confidenza di partenza con il sistema. Ma, come è ovvio, parlando di lingue diverse si è dovuti intervenire a volte con delle regole e delle scelte differenti che ora vado ad illustrare.

Le vocali toniche medie possono essere aperte o chiuse (per esempio come nell'italiano *è* verbo ed *é* congiunzione oppure come *hò* verbo e *ó* congiunzione) pertanto nella trascrizione dei dialetti esse vanno scritte rispettivamente con l'accento grave le vocali aperte e con quello acuto le vocali chiuse.

Nei dialetti, oltre alle vocali presenti anche nella lingua standard, si registra anche una vocale semimuta che può essere presente sia all'interno di parola che alla fine, questa viene trascritta con il simbolo *ë*.

Se una *-i-* è preceduta da altra *i-* e seguita da vocale sarà trascritta con il simbolo *j* (p. es. *ijë* "io").

La stessa cosa accadrà per la *-u-* che se preceduta da altra *u-* e seguita da altra vocale sarà trascritta con il simbolo *w* (p.es. *suwë* "suo").

La (-)G- latina etimologica in alcuni dialetti valdianesi, come quello di Montesano, subisce un indebolimento, pertanto si userà il seguente modo per trascriverla (*g*) (p.es. (*g*)amma "gamba"). Quando questo fonema è posto prima di vocale palatale o vocale indebolita dovrà essere seguito dalla *h*.

Per quanto riguarda le forme del verbo avere che la presentano in italiano si è deciso di omettere la *h*, ma di segnare tali forme con accento per distinguerle dalle parole omografe (p.es. à "ha", ànnë "hanno").

Per quanto riguarda l'uso del grafema *q* questo si userà solo quando presente in eguale parola italiana, in tutti gli altri casi si dovrà utilizzare il grafema *c* (p.es.: dial. *quannë* "quando", it. quando; ma *lu cuanë* "il cane", it. il cane).

I sintagmi che presentano la preposizione '*n* "in" non devono essere unverbizzati (ossia uniti). La preposizione "in" è aferizzata e quindi si inserirà il segno di aferesi (p.es.: 'n gasa "in casa"). Fa eccezione ndialettë che ormai è percepito dai parlanti come parola unica *lu/u ndialettë* "il dialetto".

L'articolo *gli* davanti a parole inizianti per vocale sarà seguito da apostrofo per indicarne la pronuncia continua con il sostantivo che determina (p.es. *gli' uocchië* "gli occhi").

Non saranno mai indicate le aperture della *e* e della *o* congiunzioni che risultano

sempre chiuse.

Per quanto riguarda l'articolo indeterminativo maschile e femminile singolare, essendo omografi, quando precedono un sostantivo iniziante per vocale si è deciso di marcare la forma femminile con l'apostrofo atteso (p.es. n'ognë "un'unghia") e quello maschile con il trattino basso (n_ursë "un orso").

Data la complessità per i parlanti di individuare per ogni parola la sillaba tonica si è deciso di lasciare liberi gli scriventi di inserire o meno l'accento di parola.

In questo volume, si è deciso di non accentare tutte le sillabe toniche per fornire un modello più fruibile a coloro che volessero utilizzare l'ADL.

Di seguito l'inventario fonemico dell'ADL con relativo esempio per ogni fonema seguito dai corrispondenti simboli IPA (alfabeto fonetico internazionale) e trascrizione fonetica:

ADL

a	pëgnatë	'pignatta'
â	spâkuë	'spago'
ē	crējë	'domani'
ě	pëgnětë	'pignatta'
é	télé	'tela'
è	tèrrë	'terra'
ë	ammattënëtë	'pavimento di mattoni'
i	filë	'filo'
ï	spusalïzzië	'matrimonio'
ó	sólë	'sole'
ò	pòrtë	'porta'
ø	šëppøtë	'sputi'
u	lunë	'luna'
u	kriaturë	'bambina'
ü	südë	'sudi'
u	chërruuzzë	'schiena'
é(i)	pé(i)lë	'pelo'
é(u)	mënë(u)të	'minuto'
ó(u)	só(u)rë	'sudi'
è(i)	së marè(i)të	'si sposa'
è(u)	fëglië(u)lë	'neonato'
ò(u)	criatò(u)rë	'bambini'
ëa	së acchëasë	'si sposa'
ëe	stasëerë	'stasera'
ëi	fëlastrëinë	'magro'
ëo	dëštëonë	'il pollice'
ëu	sëudë	'sudi'
b	bbuónë	'buono'
(b)	scó(b)a	'scopa'
c+a,o,u	canë	'cane'

IPA

a	[pə'ɲ:atə]
ɑ	['spɑkwə]
æ	['kræjë]
ɜ	[pə'ɲ:ɜtə]
e	['telə]
ɛ	['tɛr:ə]
ə	[am:at:ə'nətə]
i	['filə]
ɪ	[spusa'ɪd:zjə]
o	['solə]
ɔ	['pɔrtə]
ø	[ʃə'ph:øtə]
u	['lunə]
u	[kriaturə]
y	['sydə]
ʊ	[kə'r:ʊt:sə]
e(i)	[pe(i)lə]
e(u)	[mə'ne(u)tə]
o(u)	['so(u)rə]
ɛ(i)	[sə ma'rɛ(i)tə]
ɛ(u)	[fə'ɫ:ɛ(u)lə]
ɔ(u)	[krja'tɔ(u)rə]
əa	[sə a'k:əsə]
əe	[sta'sæerə]
əi	[fəla'strəinə]
əo	[dəʃ'təonə]
əu	['səudə]
b	['b:wonə]
β	['skoβa]
k	['kanə]

ch + e, i	ščéně	‘schiena’	k	[ʃkɛnə]
chi+ voc.	chiavě	‘chiave’	kj	[ˈkjavə]
c + e, i	cèněřě	‘cenere’	ʧ	[ˈʧɛnɛrə]
d	dèndě	‘dente’	d	[ˈdɛndə]
đ	idđě	‘lui’	ɖ	[ˈidɖə]
(d)	(d)ótě	‘dote’	ð	[ˈðotə]
f	furně	‘forno’	f	[ˈfurnə]
g+a,o,u	gunucchiě	‘ginocchio’	g	[guˈnukːjə]
gh + e, i	chianghèddě	‘sgabello’	g	[kjaŋˈgɛdːə]
ghi+ voc.	figghiě	‘figlio’	gj	[ˈfigːjə]
g + e, i	sěngérě	‘sereno’	dʒ	[sənˈdʒɛrə]
(g)	(g)attě	‘gatto’	ɣ	[ˈɣatːə]
l	lattě	‘latte’	l	[ˈlatːə]
gli	figliě	‘figlio’	ʎ	[ˈfiʎːə]
l̥	l̥attě	‘latte’	ʎ	[ˈʎatːə]
m	mammě	‘mamma’	m	[ˈmamːə]
n	nasě	‘naso’	n	[ˈnasə]
gn	ógně	‘unghia’	ɲ	[ˈoɲːə]
p	paně	‘pane’	p	[ˈpanə]
r	rótě	‘ruota’	r	[ˈrotə]
s	sanghě	‘sangue’	s, z	[ˈsangə]
š	maščaturě	‘serratura’	ʃ	[maʃkaˈturə]
t	tiěmbě	‘tempo’	t	[ˈtjɛmbə]
ʧ̣	ʧ̣rěppidě	‘treppiedi’	ṭ	[ṭrəˈpːidə]
v	vócě	‘voce’	v	[ˈvoʧ̣ə]
z	zucchěřě	‘zucchero’	ts, dz	[ˈtsukːərə]
j	ijě	‘io’	j	[ˈijə]
w	suwě	‘suo’	w	[ˈsuwə]
ɸ̣	šěɸ̣p̣otě	‘sputi’	ph	[ʃəˈphːotə]
ṭ	luttě	‘lutto’	th	[ˈluthːə]
č	věččě	‘vecchio’	te	[ˈvɛtːɛə]
ǰ	něǰǰě	‘nebbia’	dz	[ˈnɛdːzə]
ç	çiççaturě	‘soffietto’	ç	[çiçːaˈturə]

Patrizia Del Puente

*Docente di Glottologia e Linguistica
Università degli Studi della Basilicata*

Abbreviazioni

ABAP=Archeologici, Belle Arti e Paesaggio (Soprintendenza)

ACMsM=Archivio Comunale Montesano sulla Marcellana

AP=Archivio Privato

ASV=Archivio Segreto Vaticano

BURC=Bollettino Ufficiale Regione Campania

D Lgs=Decreto Legislativo

De CO=Denominazione Comunale di Origine

FEASR=Fondi Europei Agricoli Sviluppo Ruralità

GU=Gazzetta Ufficiale

ICCD=Istituto Centrale per il Catalogo e la Documentazione

L=Legge

LR=Legge Regionale

MiBACT=Ministero Beni e delle Attività Culturali e del Turismo

PSR=Programma di Sviluppo Regionale

PST=Piano Strategico di Sviluppo del Turismo

SOMS=Società Operaia Mutuo Soccorso

SPRAR=Sistema protezione Richiedenti Asilo Rifugiati

Introduzione

Il Vallo di Diano (*u Vällë*), fin dopo il tramonto è osservato da Montesano sulla Marcellana (*ra Muntësànë*) come una galassia di luminarie, che disegna al buio la trama dei paesi spiegati lungo la pianura, come tante piccole e singolari costellazioni. Questo territorio è da sempre stato crocevia di traffici e di genti, oppresso da preoccupazioni e da paure. Eppure, lasciando il comune delle acque sorgive spesso sovvieni alla mente “l’*Oracolo contro Duma* che, il profeta Isaia contempla al capitolo 21: “*Mi si grida da Seir: Sentinella, a che punto è la notte? Sentinella, a che punto è la notte? Viene la mattina, e viene anche la notte. Se volete interrogare, interrogate pure; tornate un'altra volta*” (versetti 11-12). La sentinella (è una persona, che sta nei consigli di Dio, conosce ciò che avverrà e presta attenzione agli eventi (...)). Egli sta in piedi sulla torre di guardia ed è in comunione con Dio) e in questo caso non può che essere Montesano sulla Marcellana (da ora in poi solo Montesano), che dall'alto della sua posizione veglia nella notte per poi annunciare l'aurora, segno di rinnovata speranza. Nel 1930, a ridosso della crisi del '29, Karl Jaspers scriveva: “*La situazione spirituale del tempo*” (Saggi n. 3/1982, N. De Domenico (traduzione a cura), Sesto San Giovanni (Mi), Ed. Jouvence), una diagnosi del declino della civiltà occidentale. Eppure, sullo sfondo della consistenza obiettiva, che assumeva la minaccia in questione, “*il saggio incoraggiava a non cedere agli incombenti demoni della notte*”. Montesano, a mio avviso, non ha ceduto agli incombenti demoni della notte. Infatti, se pur non del tutto pura, è ancora percepibile l'arcaica tradizione dei padri, che di generazione in generazione hanno tramandato, di bocca in bocca, ai figli. Qui, ancora oggi, la cultura grecofona è ravvisabile in buona parte degli usi, dei costumi e delle tradizioni culturali, culturali e sociali, che in un dinamico sincretismo riassumono l’Oriente e l’Occidente.

Attraversando le viuzze (*‘ë bbië*) del centro storico, all'improvviso ci si ritrova in slarghi, che nulla hanno da invidiare alle più belle quinte teatrali. Le litiche pavimentazioni delle strade (*‘ë pprètë*), i portali e le modanature, che decorano le tante abitazioni (*ë ccàsë*), oggi in gran parte disabitate e perlopiù addolorate dal cartello “vendesi”, segnano o seguono, l'andamento delle strette cortine viarie, che comunicano il greve peso del passato. Le chiese (*ë cchiésë*) e le cappelle (*‘ë ccappëllë*), le botteghe (*ë pputé(g)hë*), le cantine (*ë ccandinë*), unitamente a quanto non ha resistito alla forza del tempo, permangono nella memoria collettiva. Il castello (*u castiëddë*), i fontanili pubblici (*ë ffunaànë*), il lavatoio (*u lavatùrë*), gli uomini e le donne (*l'uommëmë ë ffemmënë*), che nelle alterne vicende e vicissitudini storiche hanno segnato l’evolversi della Storia cittadina. Montesano, ha da sempre significato salvezza e salubrità tanto da essere ambito da tanti per la mitezza del suo clima e la fertilità del suolo. Nella girandola di Signorotti, messo alla prova dalla peste e dalle periodiche carestie (a *carëstia*) e terremoti (*u tërramòtë*), si ridusse ad uno sparuto borgo, che nel Medioevo ha

contato non più di duecento fuochi. Dal '700, un vero e proprio "rinascimento" sia economico sia demografico segnò la crescita del tessuto urbano. La Repubblica napoletana del 1799, svegliò pulsioni democratiche, che furono da subito soffocate (G. Aromando, *Montesano sulla Marcellana e la sua vicenda storica, in Montesano sulla Marcellana e la sua Storia. Inventari*. Lagonegro (Pz), ed. Zaccara, p. 24). Nel 1857, un violento terremoto ne cambiava del tutto il volto, abbattendo parzialmente il castello e le parrocchiali di San Nicola (*Sandë Nicola*) e Sant'Andrea. Mons. Vincenzo Addessi, vescovo di Diano-Teggiano dal 1883 al 1904, nella *relationes ad Limina* del 1900, scrive a proposito delle chiese: "(...) Erano da restaurare le chiese di Montesano (...)" (M. Casella, *Alla scoperta della religiosità nell'Italia meridionale. La diocesi di Diano-Teggiano tra '800 e '900*, Soveria Mannelli, 2005, ed. Rubbettino, p. 181). Infatti, "(...). Lo stato delle chiese parrocchiali era in genere -piuttosto lodevole-: facevano eccezione quelle che erano state danneggiate e in alcuni casi quasi completamente distrutte dal terremoto del 1857" (ASV, *Relationes ad limina*, fasc. *Dianem*). Al 27 maggio 1880, nella terza *relationes ad Limina*, il vescovo di Diano-Teggiano, mons. Domenico Fanelli (1858-1883) dichiara di "aver contribuito alle spese di restauro delle chiese -tra le quali figurano quelle- di Montesano (...)" (M. Casella, cit., pp. 143-144). Il 21 ottobre del 1860, nel giorno del Plebiscito per l'annessione al regno di Sardegna, rigurgiti filo-borbonici richiesero l'intervento dei reparti della Guardia Nazionale, di stanza nei paesi vicini (M. Casella, cit., pp. 29-30). Oggi, il comune più orientale della Campania, rinato da quelle macerie, conta 7000 abitanti (ca) e si compone, oltre al capoluogo anche di 5 frazioni. A determinare ulteriormente la fama del centro valligiano vi è l'abbazia di Santa Maria di Cadossa (XI secolo) (R. Alaggio, *Monachesimo e territorio nel Vallo di Diano (sec. XI-XII)*, Salerno 2004, ed. Laveglia, *passim*), la Grangia basiliana di San Pietro (XI secolo) (G. Aromando e G. Falcone, *Montesano sulla Marcellana e la sua storia. Inventari*, cit., pp. 21; 145-168), il Convento dei cappuccini (XVI secolo) (G. Aromando, *Storia del francescanesimo nel Vallo di Diano*, in *Atti convegni studio Atena Lucana e Polla -Salerno, Cava de 'Tirreni (Sa) 2003*, tipo litografia Guarino e Trezza, p. 21 e la chiesa di Sant'Anna (M. Quaranta, *Alcuni esempi di architetture tra storicismo e neoeclettismo nel Cilento e Vallo di Diano*, in *Ritorno al Cilento. Saggi di storia dell'arte*, Foggia 2017, ed. Grenzi, pp. 127-131), meglio nota come la cattedrale. In stile post moderno, questa venne eretta tra il 1954 e il 1959, per volontà del magnate Filippo Gagliardi -di cui questo anno 2018 ricorre il cinquantenario della morte (1968)-. Al 2 giugno 1867, mons. Domenico Fanelli nell'elencare i monasteri esistenti nella sua diocesi cita, tra gli altri, anche quello di Montesano (dei Cappuccini) dicendo che "recentemente tutte le famiglie religiose erano state soppresse. I religiosi espulsi e i beni incamerati dallo Stato" (M. Casella, cit., pp. 132-133.).

L'agricoltura, con le sue eccellenze produttive, come: i fagioli (*pëstëddàrë, pet-tuliëddë, risë, sanghë e llattë, tabbachiëddë* e altre varietà), la patata di Perillo, così detta perché coltivata nell'eponima località, posta ad una quota altimetrica pari a 1.000 m. slm, e ancora, il crescione di fontana (*Nasturtium officinale R. Br.*), una crucifera spontanea, che cresce ai margini dei corsi d'acqua lenti, puliti e poco profondi (*Mangia Parco*, 2015). L'impresa si divide in piccola e media associandosi ad un discreto artigianato e una diffusa pratica dell'allevamento. Tutte queste componenti costituiscono la base reddituale dell'economia locale. Le attività umane sono state da sempre tra i principali fenomeni d'incidenza degli equilibri territoriali. L'uomo, infatti, può essere definito come un *fattore*, che genera dinamiche che non sempre possono integrarsi con quelle dell'econsistema (P. Calabria (a cura), *Desertificazione e degrado del suolo. Quaderni per la diffusione di conoscenze complesse*. Laboratorio di geografia "Cesare Saibene", Rende 2010, Centro editoriale e librario Università della Calabria, p. 101). Egli, interferendo col ciclo vitale altera la crosta terrestre provocando dei cambiamenti nell'assetto dell'ecosistema. La capacità dell'uomo di modificare il volto della terra è enorme, anche se però la sua capacità di comprendere a fondo quali potrebbero essere le conseguenze è piuttosto modesta. L'antropocentrismo, visione predominante nel XX secolo, oltre ad aver svolto un ruolo centrale nella trasformazione del pianeta ha svolto un ruolo determinante anche nella trasformazione del paesaggio. Infatti, attivando tutta una serie di processi degenerativi e maggiormente evidenziabili lì dove già esistono una serie di fattori predominanti legati a tipologie territoriali, come: la fragilità dell'ecosistema, l'idrologia, la morfologia, la vegetazione e il degrado, si può facilmente riscontrare come alle alluvioni, alla frane e all'erosione, che con cadenza ritmica si verificano, si accompagnano i danni provocati dall'uomo con la distruzione dei boschi, l'inquinamento delle acque e dei suoli, con la cementificazione delle aree verdi e a volte di quelle aree più belle. La cultura del territorio è una condizione essenziale per la sopravvivenza dell'uomo, dei suoi insediamenti, delle sue attività e dalle altre forme di vita organizzata.

Dal 2001, il Museo Civico, presidio e baluardo culturale, raccoglie le testimonianze "materiali e immateriali" della cultura locale, nel mentre non manca di diffondere i saperi. Dal 2011, il museo è stato riconosciuto d'interesse regionale (cfr. Delibera di Giunta Regionale n. 579 del 29/10/2011) svolgendo svariate attività didattiche, di ricerca e di studio sia attraverso le consuete forme e i momenti usuali sia attraverso la ricerca di nuove vie, come per esempio quella di collaborare con Istituti culturali, associazioni e altri musei. Dal 2017, il Museo oltre a fare parte della Rete dei Musei del Vallo di Diano n'è stato anche il promotore (cfr. Delibera di Giunta comunale n. 97 del 5 luglio 2017). Diverse le collaborazioni intraprese con le Università di Napoli "l'Orientale" e di Salerno, che dal 2015 ad oggi, ci offrono l'opportunità di ospitare giovani universitari del

territorio per stage pre laurea. Dal 2016, a tutt'oggi, sono attive delle collaborazioni con alcuni Istituti d'Istruzione superiore del territorio. Infatti, sussistono accordi di collaborazione col "M.T. Cicerone" di Sala Consilina (Sa), e nello specifico con l'indirizzo Moda, per quanto concerne lo studio, la ricerca e la realizzazione dei costumi o dei prototipi per le antiche vestiture montesanesi e non solo; col "P.Leto" Liceo Artistico di Teggiano (Sa), per progetti di alternanza scuola-lavoro volti allo studio, alla ricerca e al restauro di alcuni manufatti delle collezioni di proprietà del museo. Al momento è in itinere un accordo di collaborazione e di partenariato con l'Università della Basilicata (UniBas) per la istituzione, in loco, di un "Osservatorio dei dialetti del Vallo" volto a produrre sia l'Atlante dei dialetti sia una più approfondita e organica ricerca dialettale. Si sta anche delineando una collaborazione con l'IBAM (Istituto per i Beni archeologici e monumentali) del CNR (Consiglio Nazionale delle Ricerche) Tito (Pz), per quanto concerne la realizzazione di una campagna d'indagine e di ricerche, interdisciplinari, riguardante lo sviluppo e l'implementazione dei dati del sondaggio ai fini della conoscenza e di eventuali altri possibili scavi archeologici. La rilevazione di presenze archeologiche e monumentali, la realizzazione di carte archeologiche nonché gli studi di archeologia ambientale e di archeologia del paesaggio dell'arco appenninico dell'area interna lucana e già *Regio III Lucania et Bruttii* (G. De Rosa, A. Cestaro, D. Adamesteanu, *Storia della Basilicata*, Bari 1999, ed. Laterza, *passim*) è qualcosa che si affascina ma che intriga i ricercatori così come gli storici, sempre alla ricerca di nuove prove atte a confutare ipotesi e tesi. Infine, il Museo, per il tramite del Comune, si appresta a ricevere il legato testamentario dell'avv.to Antonio Mazziotti Di Celso (cfr. Deliberazione di Consiglio comunale, n. 37 del 16/06/2017).

Questo 1 volume del catalogo si avvale di due importanti contributi scientifici. Il primo, a firma della dott.ssa Giovanna Memoli, dal titolo "*I patrimoni linguistici*" e il secondo, a firma della dott.ssa Marzia Manilia, dal titolo "*La storia del rapporto tra alimentazione e diversità culturali*". In questo anno 2018, è particolarmente interessante la tematica sul patrimonio enogastronomico italiano e la cucina di qualità, due strumenti di scoperta di una parte fondamentale del nostro patrimonio culturale. Patrimonio ricchissimo, grazie alla differenziazione dei sapori e delle varietà degli stessi alimenti, figli della straordinarietà geografica e storica dell'Italia (G. Colitti, *La riscoperta degli antichi sapori. Ricette tradizionali del Vallo di Diano*, II edizione, Sala Consilina (Sa) 2006, Arti Grafica Lapelosa, *passim*). Detta tematica non poteva lasciarci insensibili nella stesura di questo catalogo in questo particolare anno, dato che, la nostra area geografica è una di quelle a vocazione agroalimentare oltre che, enogastronomica di grande qualità ed eccellenza. L'impegno del museo – nell'esaltare il cibo italiano come grande attrattore per il turismo – è quello di progettare oltre che d'implementare itinerari di offerta turistica, che possano portare

a Montesano forme altre di turismo, legate all'attrattività enogastronomica, agricola e culturale. A tal proposito, dal mese di dicembre 2017 stiamo favorendo lo sviluppo di una serie di condizioni, essenziali, volte alla promozione della filiera del comparto culturale e turistico. Una presa di coscienza del valore del patrimonio enogastronomico, che integra ambiente, paesaggio, artigianato e cultura e non solo. Che sottolinea, con più evidenza, l'importanza del cibo per salute e qualità del vivere, per una maggiore sostenibilità dei territori nella produzione alimentare e nell'innovazione, ma sempre con un occhio di riguardo alla tradizione. Tre sono stati i momenti enogastronomici ai fini turistico e promozionale che si sono tenuti a Montesano denominate "A Tavola con la Sposa" (menù dal ricettario di Antonio Camuria -1524 (8 dicembre 2017); il pranzo di re Carnevale (18 febbraio 2018 e il Minuto di pranzo del 1845 (25 aprile 2018) un menù, che fu servito per il Simposio degli scienziati a Napoli e che per l'occasione è stato arricchito con alcune contaminazioni di ricette dolciarie (dal ricettario Piccoli a firma del pasticciere De Maio di Lagonegro)*. Questi eventi hanno avuto il precipuo compito di unire due aree geografiche, e nello specifico: il Vallo di Diano e il Lagonegrese, che pur essendo geograficamente vicine al contempo sono lontane.

Di pari importanza è la tematica dei dialetti, che nel Vallo di Diano e a Montesano in particolare, si continuano a parlare, se pur in ambito familiare e sociale. Infatti, come sostiene papa Francesco, "(...) in famiglia si deve parlare la lingua dell'amore, per cui la fede si trasmette usando il «dialetto». (...), nel dialetto della famiglia, del dialetto di mamma e di papà, di nonno e nonna (...), e se manca il dialetto, se a casa non si parla fra genitori quella lingua dell'amore, questa trasmissione non è tanto facile, non si potrà fare (...)" (G. Cardinale, *La fede si trasmette usando il «dialetto»*, in *«Avvenire»*, 9 gennaio 2018, p.19).

Diversità sostanziali si frappongono fra la lingua e il dialetto, pur non essendoci alcuna differenza inerente la loro struttura, fermo restante la distinzione di tipo sociale (A. Lupo, *L'uso del dialetto casalbunese: un'indagine digenerazionale, Tesi di Laurea*, UniNA "Federico II", A.A. 2013-2014, p. 9). Il dialetto è utilizzato in un'area circoscritta, mentre la lingua è diffusa in un'area più vasta e i motivi di questa espansione sono prettamente culturali. Per il passato, infatti, hanno contribuito alla diffusione della lingua le opere di Dante, Petrarca e Boccaccio, che hanno dato prestigio e lustro al fiorentino del '300, diventato, poi, la lingua (nazionale). La lingua, grazie all'uso scritto, ha fin da subito acquistato una dignità culturale rispetto al dialetto, che invece, non ne possedeva una propria, perché non scritto. Attualmente, grazie ad un rinascimento culturale, i dialetti stanno acquistando ambiti e spazi tali da essere conosciuti e apprezzati oltre che tutelati, come dovuto, perché sempre più

*(Si ringrazia l'Associazione A Castagna ra critica di Lagonegro -PZ-)

a rischio dell'incombente dialettismo. Un valido esempio di dignità culturale dialettale, per quanto riguarda Montesano, è dato dalla raccolta di racconti, novelle, apologhi e fiabe “*Quando Gesù andava predicando*” (*Quannë GGièsucristë jia cammënënnë*), edito nel 2008, dall'allora Circolo didattico di Montesano, per i tipi delle Arti Grafiche Lapelosa, Sala Consilina (Sa), (*passim*). Di recente, il Centro Studi e Ricerche del Vallo di Diano “*P. Laveglia*”, a firma di Giuseppe Colitti (*Quando la vita si cantava*, Battipaglia (Sa), Ed. LavegliaCarlone), ha pubblicato un interessante antologia di canti, rigorosamente in dialetto, che raccoglie le espressioni sonore e canore in uso nel Vallo. (Per Montesano si vedano le pagine da 15 a 32).

L'autore

La tutela e valorizzazione alla luce della riforma MiBACT in comparazione con lo spirito costituente del 1948¹

di Giuseppe Aromando

- L'avamposto della tutela: l'articolo 9 della Costituzione

L'art. 9 della Costituzione italiana del 1948 è la prima ad avere posto la tutela del paesaggio e del patrimonio storico e artistico fra i propri principi fondamentali. Si trattava allora di concepire un assetto per la Repubblica, sui temi della scuola e della cultura, di assoluto rilievo per l'emancipazione dei cittadini di un Paese appena uscito dalla guerra e dal ventennio di dittatura fascista, ancora a forte vocazione rurale e con un elevato tasso di analfabetismo². Le spinte regionalistiche, soprattutto di quelle come Sicilia e Valle d'Aosta, che con i loro statuti rivendicavano una potestà legislativa, anche in materia di tutela del paesaggio e di conservazione delle antichità e delle opere artistiche, nonché in materia di musei e biblioteche, vennero inizialmente avallate dalla sottocommissione per le autonomie regionali (la II) della Costituente, che attribuì in un primo momento a tutte le Regioni la competenza sulla protezione e la manutenzione dei monumenti, che costituivano il "patrimonio nazionale". La prospettiva di una competenza regionale sulla tutela del patrimonio artistico e storico destò notevoli preoccupazioni, non solo all'interno dell'Assemblea costituente, dove Marchesi dichiarò di non poter accettare questo principio e di "ritenere opportuno introdurre nella Costituzione un articolo specifico, che ponesse sotto la protezione dello Stato i monumenti artistici, storici e naturali a chiunque -appartenessero- ed in qualsiasi parte del territorio della Repubblica"³. Di fronte a tale prospettiva di regionalizzazione, la tutela dei beni culturali veniva messa in pericolo da interessi locali e personali, infatti, si temeva, che spostando la competenza a livello locale, la tutela sarebbe risultata più fragile, dinanzi a eventuali attacchi da parte di interessi locali. Già allora il patrimonio artistico e paesaggistico era messo in serio pericolo non solo dalle devastazioni della guerra e dall'occupazione ad opera di eserciti stranieri in conflitto, ma anche da interessi particolaristici e di

¹ Ispirato ad A. Colelli, 2015 in <http://www.aib.it>.

² Marchesi, ispirandosi anche all'esperienza della Costituzione di Weimar del 1919, nella redazione della proposta di articolo sottolineò in un primo momento la necessità di "affermare il diritto all'istruzione nel titolo (della Carta costituzionale), che determini le libertà politiche e i diritti del cittadino: ma che il complesso dei temi particolari riguardanti lo sviluppo della cultura nazionale e l'ordinamento della scuola spettasse alla competenza di Altra Assemblea (quella legislativa futura, ndr.), e dovesse perciò essere contemplato in sede di normale attività legislativa e risolto per legge.". Commissione per la Costituzione, I Sottocommissione, relazione del deputato Concetto Marchesi sui principi costituzionali riguardanti la cultura e la scuola, Avvertenza, p. 35. Il testo della prima proposta di Marchesi così recitava: "*I monumenti artistici, storici e naturali del Paese costituiscono un tesoro nazionale e sono posti sotto la vigilanza dello Stato*". Il concetto di vigilanza evolverà, nel corso del dibattito costituente, dapprima in protezione, successivamente in tutela, ricerca, sviluppo e protezione.

³ Commissione per la Costituzione, I Sottocommissione, seduta dell'11 dicembre 1946.

puro sfruttamento economico. Pertanto, si propugnava, in risposta, la necessità di un controllo centrale sulla tutela, con una competenza regionale in veste integrativa, volta all'adattamento delle leggi statali ai contesti locali. Affidare la tutela e il controllo del patrimonio ad un organo centrale permetteva di provvedere alla conservazione e al restauro con i criteri più idonei ai singoli oggetti del patrimonio culturale. Una forma di decentramento, peraltro, era ben contemplata attraverso l'esistenza e il lavoro delle Soprintendenze generali delle Belle arti, giornalmente in lotta con spinte locali tendenti a restauri illogici e/o a demolizioni non necessarie⁴. La Costituzione, con il richiamo al termine "Repubblica", delinea una forma quasi armonica di tutela, consentire allo Stato e alle Regioni di esercitare il comune compito della tutela. I successivi decenni dimostreranno come tale prospettata armonia, per diverse ragioni, non verrà perseguita se non a strappi, anche a causa delle grandi resistenze interne al sistema, che secondo alcuni non potranno che condurre allo smantellamento dello stesso concetto di tutela: grazie a parole che sono state private del loro reale contenuto, come "valorizzazione, fruizione e gestione" e l'incostituzionalità è stata per così dire costituzionalizzata con la riforma del "Titolo V" approvata nel 2001⁵. La Repubblica tutela il patrimonio attraverso la conoscenza, la cultura e la ricerca scientifica e tecnica; e lo tutela proprio in quanto generatore di cittadinanza, attraverso conoscenza, cultura e ricerca. Il patrimonio, come declinato dai costituenti, è profondamente connesso al paesaggio: "non è la somma amministrativa dei musei, delle singole opere, dei monumenti, ma è una guaina continua che aderisce al paesaggio cioè al territorio -della Nazione- come la pelle alla carne di un corpo vivo (...); è la forma dei nostri luoghi, è un'indivisibile fusione tra arte e ambiente, è un tessuto continuo di chiese, palazzi, strade, paesaggio, piazze. Non una specie di contenitore per capolavori assoluti, ma proprio il contrario, e cioè la rete che congiunge tante opere squisitamente relative, e che hanno davvero un significato (artistico, storico, etico, civile) solo se rimangono inserite in quella rete. Il paesaggio e il patrimonio sono dunque un'unica cosa: e sono l'Italia, della quale costituiscono, inscindibilmente, il territorio e l'identità culturale"⁶. Il patrimonio storico e artistico dei Costituenti, attraverso l'articolo 9, menziona e collega tre entità, fra le quali tutte le testimonianze materiali aventi valore di civiltà (così il Codice dei Beni culturali, del 2004, ndr.)⁷. Tutela, gestione e valorizzazione del patrimonio culturale sono momenti intimamente connessi di un processo unico, e hanno senso solo se ispirati da un'istanza unificante, la ricerca

⁴ Per un commento giuridico all'art. 9 della Costituzione, si veda in particolare F. Merusi, *Articolo 9*, in *Commentario alla Costituzione. Principi fondamentali*, a cura di G. Branca, Bologna-Roma, Zanichelli - Società Editrice del Foro italiano, 1975, p. 434-60.

⁵ T. Montanari, *L'articolo 9: una rivoluzione (promessa) per la storia dell'arte*, in A. Leone - P. Maddalena T. Montanari - S. Settis, *Costituzione incompiuta. Arte, paesaggio, ambiente*, Einaudi, Torino 2013, p. 26 ss.

⁶ *Ibidem*, p. 38.

⁷ *Ibidem*, p. 39.

conoscitiva sui beni da tutelare e gestire. Per esempio, la catalogazione non è da intendersi come tutela, come valorizzazione o come gestione, ma è l'interfaccia, indispensabile, fra tutte e tre. Con il nuovo art. 114 Cost. (del 2001), risulta non più ripartita, bensì rappresentata oltre, che dallo Stato anche dalle Regioni e dai vari Enti locali, senza che possa ravvisarsi negli organi centrali una posizione sovra ordinata rispetto al più piccolo dei comuni, in tema di tutela dell'ambiente, dell'ecosistema e dei beni culturali.

- La proprietà collettiva sui beni culturali

Sono i cittadini a possedere il patrimonio paesaggistico, storico e artistico a titolo di sovranità, nelle forme di una proprietà collettiva, che trova il suo fondamento nella forma repubblicana e costituzionale, e prima ancora nello Stato unitario⁸. In questa dimensione va letto il nesso che c'è tra gli art. 9 e 42 della Costituzione, che altro non sono che un impegno per quanto riguarda la promozione, lo sviluppo culturale e la tutela del patrimonio paesaggistico, ambientale, storico, artistico e culturale nazionale. Patrimonio che è testimonianza concreta e materiale della civiltà e della cultura del Paese⁹. Il legame fra Musei, Territori ed Enti locali è il dritto e il rovescio di una unica medaglia. Tutti e tre debbono contribuire a modificare e correggere le cieche visioni, che troppo spesso si hanno sia per quanto riguarda il paesaggio sia per quanto riguarda il patrimonio sia per quanto riguarda i beni culturali nel senso più ampio del termine (storico-artistico-demo etno antropologico-bibliotecario-archivistico-archeologico-paesaggistico ecc.). La tutela non è vuota retorica¹⁰ né cristallizzazione di cose belle. Al contrario, è un'attività di trasmissione volta a trasferire a quanti verranno dopo di noi, quelle cose materiali e immateriali, che noi per primi abbiamo ricevuto in custodia e non in proprietà. Infatti, da qualche anno, il Museo Civico di Montesano porta avanti una sorta di progetto di "*Copartecipazione alla responsabilità*" in cui la comunità, le associazioni, i gruppi e le singole persone vengono coinvolte, di volta in volta, a diverso titolo e modo. Il progetto *in pectore*

⁸ Si veda, P. Maddalena, *Ambiente, bene comune*, in A. Leone - P. Maddalena - T. Montanari - S. Settis, cit., p. 95-149, e l'ampia bibliografia ivi riportata.

⁹ Così, ancora, la Consulta nella sentenza 118/1990: "(...) L'esigenza di protezione culturale dei beni, determinata dalla loro utilizzazione e dal loro uso pregressi, si estrinseca in un vincolo di destinazione, che agisce sulla proprietà del bene e può trovare giustificazione, per i profili costituzionali, nella funzione sociale che la proprietà privata deve svolgere (art. 42 della Costituzione). Il vincolo non può assolutamente riguardare l'attività culturale in sé e per sé, cioè, considerata separatamente dal bene, la quale attività, invece, deve essere libera secondo i precetti costituzionali (artt. 2, 9 e 33). La stessa iniziativa economica è libera, salvo il suo indirizzo e coordinamento a fini sociali a mezzo leggi (art. 41 della Costituzione). Vi sono certamente attività culturali (c.d. beni-attività) che lo Stato tutela con incentivi vari, specie di natura finanziaria, disposti con leggi apposite, distinte da quella in esame. Anche i centri storici (...), hanno una protezione particolare e peculiare. (Consultabile all'url: <http://www.giurcost.org>).

¹⁰ Si vedano gli scritti di S. Settis, in particolare *A titolo di sovranità*, in A. Leone - P. Maddalena - T. Montanari - S. Settis, cit., p. 57-94.

"*Custode del tuo bene ...!*" è una particolare azione progettuale di coinvolgimento e di partecipazione collettiva sia per quanto riguarda la custodia sia la proprietà "partecipata". Infatti, inizialmente saranno coinvolti i donatori, gli eredi o affini, perché avvertano il bene donato non come qualcosa di cui ci si è sbarazzati ma come qualcosa, che continua a vivere. Qualcosa, che comunica ancora alle nuove generazioni momenti di vita passata, che di certo non ritorneranno ma che potranno, però, contribuire alla costruzione della propria identità culturale cittadina, singola e comunitaria. Particolare attenzione, inoltre, è rivolta alle attività inclusive ed in particolar modo a quelle rivolte alla scuola. Attraverso momenti dedicati o attività didattiche vere e proprie, la scuola è coinvolta, in prima persona, sia come discenti sia come docenti. Infatti, riteniamo importante che nell'animo dei discenti non s'instilli quel vago sentore del disprezzo del sapere. La coscienza dei valori supremi ed insostituibili del patrimonio storico, archeologico, artistico e paesistico deve essere presente a ciascun cittadino, come elemento della sua educazione civica e come dovere umano, costituendo un impegno di condotta, che è condizione essenziale perché le leggi di tutela e, più in generale, l'azione pubblica in materia conseguano efficacemente il loro fine¹¹

- Il patrimonio culturale è "l'ossigeno d'Italia"

Definire con un neologismo, che il patrimonio artistico è "il petrolio d'Italia" o indicare i musei e ogni altro sito culturale come "giacimenti", di certo non è corretto. Infatti, questi neologismi possono solo evocare patinate e accattivanti immagini, che, però, non comunicano per nulla la realtà. Eppure, si continua a definire l'Italia e i suoi beni culturali come "il petrolio", come ben sottolinea, irretito, Paolo Vacheggi¹². I beni culturali non sono paragonabili, neppure lontanamente, al prodotto dal colore plumbeo, sinonimo d'inquinamento e malfare. Il "*Museo Italia*", più che essere petrolio è ossigeno del e per il Bel Paese. Senza questo ossigeno saremmo tutti destinati a soffocare. Pertanto, i musei, e il nostro Museo in particolare, così come i beni culturali in genere, ed i nostri beni in particolare, hanno il compito di formare, di far conoscere, di educare ad una civiltà del bello senza dover per forza trasformare tutto in un gran lunapark, per il divertimento e il tempo libero¹³.

¹¹ Commissione Franceschini, *Per la salvezza dei Beni Culturali in Italia. Atti e documenti della Commissione d'indagine per la tutela e la valorizzazione del patrimonio storico, archeologico, artistico e del paesaggio*, Vol. I, Roma 1967, Casa Editrice Colombo, *passim*.

¹² Si veda, Repubblica.it (consultato il 10 marzo 2018).

¹³ T. Montanari, cit., pp.41-42.

- I musei Demo Etno Antropologici: un nuovo immaginario sociale proiettato sul territorio¹⁴

I musei Demo-Etno-Antropologici sono luoghi di evidenza, ossia di produzione della cultura e di analisi del suo costituirsi e rappresentano, perciò, un luogo che restituisce il vivo movimento delle cose, la dialettica di conoscenza che s'intesse intorno ai fatti. Per l'oggetto "conservato ed esposto" non va perseguita l'evoluzione del reperto nel tempo ma va individuato l'insieme delle relazioni, afferenti ai diversi ambiti culturali, sincronicamente operanti. Gli oggetti di cultura materiale, individuati e schedati, risultano essere indispensabili per spiegare le diverse e articolate fasi, che differenziano i processi lavorativi e che generano il Museo. Questo, nell'affiancare "le vocazioni locali" di un territorio articolato e sedimentato diventa spazio privilegiato e realtà tangibile.

Per un percorso corretto di crescita è indispensabile prendere in considerazione alcuni aspetti tecnologici connessi alla gestione dei beni culturali Demo-Etno-Antropologici. Il futuro dei patrimoni sia essi materiali sia immateriali della tradizione dipende in larga maggioranza dallo sviluppo delle tecnologie informatiche, dai sistemi di digitalizzazione delle diverse fonti relative ai tanti beni Demo-Etno-Antropologici e ai nuovi linguaggi della multimedialità. Importanti iniziative sono state condotte in questi anni attraverso l'opera dell'ICCD, che ha portato alla definizione dei nuovi tracciati per la catalogazione (BDM e BDI)¹⁵ e di cui già molti dei pezzi del Museo Civico in questione sono già inseriti nel sistema e catalogati secondo gli standards ministeriali. I patrimoni materiali e immateriali della tradizione costituiscono una preziosa testimonianza e devono, perciò, essere ripensati sulla base dei nuovi indirizzi delineati a partire dal maggio 2001, con gli "*Atti d'indirizzo sui criteri tecnico-scientifici e sugli standard di funzionamento e sviluppo museali*" e con l'emanazione della Legge Regionale nel 2005 "*Norme in materia di raccolte di Enti locali e d'interesse locale*" e il conseguente "*Regolamento attuativo della legge regionale 3 febbraio 2005, n. 12 -Norme in materia di Musei e di raccolte di Enti locali e d'interesse locale, n. 5 del 2006*".

La realtà museale Demo-Etno-Antropologica nel sistema delle province di Salerno e Avellino, di competenza della Soprintendenza ABAP¹⁶, sono passati da una fase di tipo spontaneo ad una più organizzata, fermo restando che resta molto da lavorare per quanto riguarda l'attività gestionale, che, in certo qual senso, penalizza, di molto, il loro accesso alla rete e ai sistemi regionali e nazionali (Polo, Grandi Musei ecc.). Gli oggetti esposti e conservati dai musei Demo-Etno-Antropologici della provincia salernitana ed avellinese, come afferma Carafa "*non*

¹⁴ R. Carafa, in *L'attività della Soprintendenza nel campo della fruizione e valorizzazione nei musei e siti in comodato*, Salerno 2010, Ed. Incisivo, pp. 54-57, *passim*.

¹⁵ Beni Demoetnoantropologici e Beni Demoetnoantropologici Immateriali.

¹⁶ Archeologia, Belle Arti e Paesaggio già BSAE.

sempre sono ben individuati, né storicamente né in base alla precisa stratificazione socio-economica" eppure essi sono la testimonianza diretta di un patrimonio materiale e quali forme, modi di vita non più attuali, per realtà tradizionalmente caratterizzate da feste, cerimonie, riti religiosi e fonti orali, artigianato, produzione alimentare e processi lavorativi e produttivi di alta qualità esistenziale. -"(...). Nell'area Parco nazionale Cilento-Vallo di Diano-Alburni, tanti sono i piccoli musei, così come sulla costa amalfitana. Particolarmente attivi sono, invece, i musei dell'area del Vallo di Diano, che da poco hanno intrapreso la costituzione di una Rete museale"(...) -¹⁷.

Pur se nel 2010, la Soprintendenza auspicava una programmazione dell'attività per una rinnovata attenzione ai beni Demo-Etno-Antropologici, attraverso una indagine conoscitiva sui musei, sui patrimoni, sull'organizzazione dei servizi erogati e su quant'altro connesso, al fine di valutarne l'effettiva entità sia a livello di servizi erogati sia su quant'altro connesso al fine di valutare l'effettiva entità delle strutture museali capillarmente distribuite sul territorio salernitano e non

¹⁷ Il 29 giugno 2017, a Padula, nella chiesa di San Nicola de Domnis, è stato firmato il protocollo d'intesa "Rete dei Musei del Vallo di Diano". L'iniziativa, supportata dall'Assessorato al Turismo della Regione Campania, è nata con l'obiettivo di attivare un programma di azioni congiunte per la valorizzazione del patrimonio museale del Vallo di Diano attraverso il miglioramento della qualità e dell'organizzazione delle strutture e dei servizi di informazione e accoglienza dei flussi turistici, nonché attraverso la creazione di una rete informale tra le principali emergenze culturali, ambientali e archeologiche del territorio. La spinta propulsiva dei Musei del Vallo di Diano – hanno dichiarato i promotori della Rete Musei del Vallo di Diano, tra cui comuni, associazioni, fondazioni e privati che gestiscono i musei aderenti al protocollo d'intesa – scaturisce proprio dalla consapevolezza che il comparto del turismo ricopre una particolare importanza nel quadro delle politiche di sviluppo economico del territorio valdianese e assume una valenza strategica nella costruzione di un sistema capace di rafforzare la competitività e la capacità attrattiva dell'economia locale, garantendo la conservazione e, allo stesso tempo, la corretta fruizione delle risorse culturali, storiche e naturalistiche dell'area. Presente l'Assessore al Turismo della Regione Campania, Corrado Matera, che ha prontamente sostenuto l'iniziativa. Ho sposato sin da subito questa proposta di costruire una rete dei musei del Vallo di Diano – ha dichiarato l'assessore Matera – perché la ritengo un'occasione importante per mettere a sistema un territorio con tante potenzialità e promuovere in maniera unitaria la "Città Vallo di Diano" individuata anche con la strategia delle Aree Interne. Abbiamo attivato in Regione una serie di azioni nella direzione della valorizzazione del Vallo di Diano, ad esempio il progetto di viabilità ItaloBus per il collegamento tra le grandi città e il Vallo di Diano con l'Alta Velocità, gli itinerari turistici connessi al progetto dell'Autostrada del Mediterraneo, in cui è inclusa anche la Certosa di Padula, e la promozione del cammino religioso-turistico campano che mette insieme le certose di San Giacomo di Capri, San Martino di Napoli e San Lorenzo di Padula con il brand "Le Tre Certose". Ad oggi sono ben 20 i musei aderenti al progetto, che uniscono il Vallo di Diano da Auletta a Montesano sulla Marcellana: 1. Antiquarium Comunale Antica Atinate – Atena Lucana; 2. Museo degli Antichi Saperi – Buonabitacolo; 3. Osservatorio Permanente sul Dopusisma – Auletta; 4. Museo Civico Etnoantropologico – Montesano sulla Marcellana; 5. MU.D.I.F. – Museo didattico della Fotografia – Montesano sulla Marcellana; 6. Battistero di San Giovanni in Fonte – Padula; 7. Casa Museo Joe Petrosino – Padula; 8. Museo Civico Multimediale – Padula; 9. Museo dei Presepi – Padula; 10. Museo del Cognome – Padula; 11. Museo Didattico della Pietra di Padula – Padula; 12. Parco Archeologico di Cosilinum – Padula; 13. Museo del Suolo – Pertosa; 14. Museo Speleo Archeologico – Pertosa; 15. Museo delle Antiche Vestiture – Polla; 16. Acquario Didattico del Fiume Tanagro – Sala Consilina; 17. Museo delle Erbe Viridarium – Teggiano; 18. Museo degli Usi e delle Tradizioni del Vallo di Diano – Teggiano; 19/20. Museo Diocesano San Pietro – Teggiano. Il piano di azione per la strutturazione della rete museale locale include la partecipazione di privati, enti, comuni, fondazioni ed associazioni e prevede, già nel breve periodo, di favorire e sostenere forme di comunicazione attraverso brochure, pannelli informativi e altri strumenti concordati in itinere, con l'obiettivo di offrire al turista una proposta ampia ed organica dell'intero territorio, e di partecipare in forme associate o singole a candidature per la realizzazione ed il finanziamento pubblico della rete museale locale. Nel corso della conferenza stampa, infatti, sono stati presentati al pubblico una brochure con l'itinerario turistico museale, che verrà distribuita nei punti d'informazione turistica della Regione Campania, e il sito internet di riferimento www.musei-vallo di diano.it (cfr. <https://www.infocilento.it>, consultato il 18 marzo 2018).

solo. Ad oggi, grazie all'azione della dott.ssa Rosa Carafa, funzionario di zona della Soprintendenza, si è avviata la campagna di conoscenza sia ai fini del censimento dei musei di Ente locale o d'interesse locale presenti sul territorio di pertinenza della Soprintendenza ABAP¹⁸ sia ai fini della tutela e valorizzazione dei beni custoditi dai musei "minori". La conoscenza attraverso studi, ricerche e documentazione, prassi ordinaria della Soprintendenza, concorre alla costruzione di una identità territoriale e si un sistema integrato di gestione, tale da favorire energie atte a migliorare e ad offrire alla pubblica fruizione i servizi e il libero accesso al patrimonio o ai patrimoni museali.



Bandiera Società Operaia Mutuo Soccorso.
Dipinto e ricamo su stoffa (XX sec./1909).
Montesano sulla Marcellana, (particolare), Museo Civico.

¹⁸ Archeologia, belle arti e paesaggio per le province di Salerno e Avellino.

La catalogazione: dalla tutela alla valorizzazione

La campagna di catalogazione va ad inserirsi in un piano strategico più ampio, il cui perno di forza è nelle azioni di tutela, di conservazione e di valorizzazione e fruizione del patrimonio museale esposto o nei depositi, e che la direzione museale ha intrapreso fin dal 2015 in poi

Pur se una definizione sintetica, complessiva e condivisa dei beni Demo-Etno-Antropologici non è allo stato attuale disponibile, tuttavia, l'aggettivo "Demo-Etno-Antropologico", con il suo acronimo "DEA" fa parte del linguaggio normalizzato in uso tanto in ambito universitario quanto in quello delle istituzioni dei beni culturali (Cfr. *Antropologia Museale 2002-14*, Ravo-Tucci, 2006, Ciresse 1994, Clemente-Candeloro, 2000)¹⁹.

Per una conoscenza approfondita e puntuale, ai fini della valorizzazione e quindi della fruizione delle collezioni museali, non si poteva più attendere, oltremodo, per tutto quanto riguarda la catalogazione. È pur vero, però, che gli ideatori e fondatori del museo, già nel 2000, avevano provveduto alla catalogazione, ma col precipuo intento di una gestione interna dei singoli pezzi acquisiti al patrimonio, dall'allora costituendo Museo Civico. Questa volta, però, l'intento non è solo quello di catalogare il patrimonio ai fini conservativi, quanto quello di farlo conoscere ai fini della valorizzazione e fruizione adeguata. Inoltre, anche i pezzi custoditi nei depositi sono stati, seppure parzialmente, oggetto di attenzione come auspicato dal MiBACT. Al di là di ogni retorica, c'è da sottolineare che, il deposito museale è stracolmo di oggetti, che le persone di buona volontà hanno donato e che ancora oggi, tante altre persone del Vallo e non solo, continuano a donare. Per cui posso asserire che la gestione del deposito è un *work in progress*. Col D. Lgs. 42/2004 ed ss.mm.ii.²⁰, l'attività di catalogazione oltre ad essere intensificata e per certi versi migliorata ha anche subito notevoli modifiche. Per quanto riguarda i beni Demo-Etno-Antropologici si è passati dalla scheda FKO alla scheda BDM, la quale dal 2013 ad oggi ha anch'essa ampliato i suoi campi di riferimento e reperimento di informazioni. Infatti, l'attuale catalogazione è stata eseguita con la scheda BDM 2.00. L'ICCD²¹, organo ministeriale preposto al catalogo e alla documentazione, è l'istituto preposto allo svolgimento delle operazioni di catalogazione dei patrimoni mobili degli Enti locali operanti sul territorio, grazie anche all'Accordo Stato Regioni²² (2001) e alla costituzione della Commissione Tecnica Paritetica Nazionale. Dall'Accordo sono scaturiti i

¹⁹ ICCD – Servizio Beni Etno-Antropologici, *Introduzione all'applicazione delle normative per la catalogazione dei beni culturali demoetnoantropologici*, R. Tucci (a cura), MiBACT_ICCD, maggio 2015, pp. 1-13.

²⁰ 22 gennaio 2004, n. 42. Codice dei beni culturali e del paesaggio, ai sensi dell'articolo 10 della legge 6 luglio 2002, n. 137 (G.U. n. 45 del 24 febbraio 2004, s.o. n. 28).

²¹ Istituto Centrale per il Cataologo e la Documentazione (<http://www.iccd.beniculturali.it>).

²² Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano provvedimento 1 febbraio 2001. Accordo tra il Ministro per i beni e le attività culturali e le regioni per la catalogazione dei beni culturali di cui all'art. 149, comma 4, lettera e) del Decreto legislativo 31 marzo 1998, n. 112.

principi fondamentali di condivisione dei processi e della programmazione territoriale, che attraverso una serie di convenzioni a livello regionale ha portato, finalmente, ad azioni di catalogazione condivise. Il Compendio sulla catalogazione, pubblicato nel 2012, apre una prospettiva nella quale tutti i soggetti, gradualmente, possono trovare un ambiente di confronto, di scambio e di condivisione finalizzato all'obiettivo di portare a sistema nazionale i distinti contributi territoriali. Dal 2013, Montesano sta portando avanti questo gravoso impegno, che al pari di tanti altri territori ha contribuito e contribuisce all'arricchimento delle conoscenze e all'ampliamento del discorso riservato alla tutela, custodia e salvaguardia del patrimonio Demo-Etno-Antropologico. La responsabilità dell'azione di custodia, che è in capo all'Ente locale ha fatto sì, che la necessità primaria di conoscere, maggiormente, il proprio patrimonio culturale favorisse anche la realizzazione del secondo progetto di *"Valorizzazione del patrimonio museale in relazione al territorio. Documentazione e catalogazione del patrimonio museale secondo gli standard ICCD/ MiBACT -Dalla Storia al Catalogo (Per angusta ad augusta -2^ parte)"*²³. Inoltre, ha consentito anche di poter esercitare un effettivo controllo dei beni, per cui si è ritenuto necessario avviare una ricognizione e un'inventariazione sistematica e aggiornata.

La campagna di catalogazione tra la presente e quella precedente può contare su un numero di 1000 e più pezzi inventariati con schede corrispondenti a un numero anche maggiore di beni, poiché alcune di esse (scheda di insieme) comprendono più beni appartenenti a una stessa tipologia, con le stesse caratteristiche tecniche e la medesima storia, cioè beni che compongono una stessa famiglia. Tutte le informazioni raccolte sono molto utili sia per avere una conoscenza approfondita del bene volta a garantirne una migliore tutela (attribuzione del valore del bene, programmazione di interventi di restauro) sia per approfondire lo studio e la ricerca storica del manufatto al fine della sua valorizzazione, come la legge oggi richiede (Codice dei Beni culturali, 2004) attraverso mostre, pubblicazioni ecc., ma anche per il riconoscimento del bene in caso malaugurato di furto, come purtroppo accade sempre più spesso. Attualmente è quindi possibile avere la situazione precisa dei beni esposti e di quelli (in minima parte, anzi, piccolissima parte) allocati nel deposito.

L'Ente locale (Comune di Montesano sulla Marcellana) è Ente schedatore accreditato, mentre il direttore del Museo Civico (Giuseppe Aromando) è il verificatore scientifico, così come da nomina ministeriale/ICCD-Sigecweb/Soprintendenza.

Il riversaggio dei tracciati record catalografici sia per il precedente che per l'attuale sono disponibili anche sulla piattaforma CRBC²⁴. Questi ultimo è nato da una iniziativa congiunta del MiBACT/Direzione Regionale per la Campania

²³ D.D. n.29 del 31/03/2017 (BURC n. 29 del 3/04/2017).

²⁴ Centro Regionale per i Beni Culturali della Campania (<http://www.campaniacrbc.it>).

(già) e della Regione Campania/Assessorato al Turismo e ai Beni Culturali (Cfr. Deliberazione della Giunta Regionale n. 1079 del 4 agosto 2005) in attuazione dell'Intesa Stato-Regioni in materia di catalogazione e digitalizzazione dei beni culturali, che promuove la nascita, in ogni regione, di sistemi informativi relativi ai beni culturali e ambientali.



Bandiera Società Operaia Mutuo Soccorso. Dipinto e ricamo. Montesano sulla Marcellana (XX secolo/1909). Stemma comunale (particolare). Museo Civico

Lo scenario competitivo²⁵

Il progetto “*Territorio, Sapori e Accoglienza*”, messo a punto lo scorso anno dalla direzione del museo, in sinergia con l'Amministrazione comunale (la delegata al turismo), ha fatto registrare ben oltre 60mila visualizzazioni sulla pagina facebook del museo²⁶, tributando così un intrinseco riconoscimento sia agli ideatori sia al brand²⁷ Montesano in quanto tale. La rubrica ha inoltre confermato, qualora ve ne fosse stato bisogno, che il turismo è un driver²⁸ decisivo per il paese. Un turismo, che in parte è cambiato nel suo modo di essere, passando da fenomeno sociale ed economico a fenomeno evolutivo dei bisogni. A ciò ha contribuito la tecnologia, la quale ha inciso profondamente sulle modalità di guardare al mondo. Oggi, infatti, tutti possono ampliare, a dismisura, le proprie possibilità di conoscenza oltre che, di reperimento delle informazioni, con la conseguente rivoluzione del concetto di intermediazione. Si è ridotta l'asimmetria informativa tra produttore e consumatore e si è data la possibilità di generare contenuti propri e di diffonderli in modo pervasivo attraverso i social²⁹. Anche i network³⁰ hanno contribuito alla diffusione di informazioni rapide e veloci consentendo di leggere o di rilasciare recensioni su una destinazione turistica o su specifici servizi offerti localmente (dalla ricettività e dalla ristorazione prima ancora che, dai soli siti culturali). Si tratta di tasselli digitali, che costruiscono, giorno dopo giorno, la reputazione globale di un territorio, che quindi deve essere attentamente gestita. “-La miniera è esattamente là dove si è: basta solo scavare. Solo così ogni luogo sarà davvero illuminato-“. L'offerta turistica campana nel 2017, ha fatto registrare un considerevole incremento, che ha visto Salerno e la sua provincia crescere del 30,3%, dopo Napoli. Un dato non per nulla sottovalutabile se si pensa, che esso da lavoro a circa 87.000 addetti (tra alloggio e ristorazione). Altro piccolo dato che riguarda l'industria turistica nazionale è quello del suo valore in termini economico-finanziari. Infatti, vale oltre 70 miliardi di euro (ovvero il 4,2% del Pil) che salgono a 172,8 miliardi di euro (il 10,3% del Pil) se si aggiunge anche tutto l'indotto. In questo contesto la Campania, con oltre 18,8 milioni di presenze turistiche, è al 7° posto fra le regioni italiane (dopo il Veneto, la Toscana e la Lombardia). Il turismo, perciò, si conferma come un settore rilevante nell'economia locale, pur se con luci e ombre. Infatti, grandi potenzialità e significativi margini di crescita, coerentemente con

²⁵ MiBACT, *PST 2017-20122, Italia Paese per i viaggiatori. Piano strategico di sviluppo del turismo*, p. 17.

²⁶ <https://www.facebook.com>.

²⁷ *Sostantivo maschile*. Marchio di un prodotto o di una linea di prodotti.

²⁸ *Sostantivo maschile*. L'insieme dei programmi usati dal sistema operativo di un computer per gestire un dispositivo a questo collegato.

²⁹ *Aggettivo.Sociale*. Di qualsiasi attività o forma di intrattenimento in rete, che implica lo scambio di opinioni, commenti, consigli tra utenti.

³⁰ *Sostantivo maschile*. Circuito di emittenti televisive, collegate o associate fra loro per la trasmissione degli stessi programmi.

lo scenario internazionale³¹. Anche se l'Italia è al primo posto per presenza di siti UNESCO (territorialmente identificabili con il Parco Nazionale del Cilento, del Vallo di Diano e Alburni, con i siti archeologici di Paestum e Velia e con la Certosa di Padula) mostra evidenti criticità prevalentemente nei principali fattori di contesto, che dovrebbero favorire la crescita del business turistico e che invece manifesta difficoltà, per quanto riguarda la competitività.

La promozione del nostro territorio è perciò un atto di amore prima ancora che un dovere verso noi stessi. Le potenzialità di questo territorio oltre che essere inimmaginabili sono anche inespresse per la maggior parte.

La valorizzazione, in modo integrato, delle aree strategiche di attrazione turistica e dei relativi prodotti, è una operazione, che richiede la collaborazione sinergica di tutte le aggregazioni di risorse attrattive, di infrastrutture e di servizi in cui siano presenti prodotti turistici ben definiti. Il "Catalogo Italia"³², così come delineato dal PST³³ del MiBACT, chiama a raccolta tutte le istituzioni e gli operatori al fine di realizzare delle azioni mirate e integrate di sviluppo, di valorizzazione e di promozione delle destinazioni e dei relativi prodotti, anche sulla base dell'analisi dei flussi e della dinamica della domanda.

Accrescere la competitività del sistema turistico è uno degli obiettivi necessari alla creazione di condizioni favorevoli per il consolidamento e il rilancio del turismo sia a livello locale sia nazionale, anche in un'ottica di co-sviluppo con i principali partner dell'area euromediterranea e oltreoceano.

- Accessibilità/ permeabilità fisica e culturale³⁴

La possibilità di accedere fisicamente e culturalmente alle risorse ambientali, paesaggistiche, culturali e territoriali del nostro Paese così come a quelle del nostro territorio di riferimento, deve essere pienamente garantita.

Con il termine di accessibilità, si fa riferimento all'esistenza di condizioni, che permettano:

- a) l'accessibilità a fini turistici e di fruizione. Si può dire tale solo quando i sistemi di mobilità, anche sostenibile, contribuiscono a ridurre l'isolamento di territori periferici o poco serviti in cui siano presenti risorse valorizzabili;
- b) favorire la fruizione turistica per tutti senza distinzioni di età e salute;
- c) rendere possibile ai visitatori di comprendere ed interpretare la storia, la complessità e la varietà del patrimonio visitato (permeabilità culturale), apprezzandone l'unicità e contribuendo a rafforzare l'identità dei luoghi.

³¹ Elaborazione DGT – MiBACT su dati aggregati nazionali ISTAT (banca dati ISTAT) 16 Stima DG Turismo su andamento dati complessivi ISTAT, banca dati ISTAT. 17 Elaborazione Ciset su dati ISTAT e Banca d'Italia.

³² Cit., p. 57 e ss.

³³ Piano Strategico del Turismo.

³⁴ Si veda PST, cit. pp. 38-61.

Il tema dell'accessibilità fisica va considerato come un elemento naturale e trasversale, distintivo di un territorio ospitale dove le strutture ricettive e i servizi ai viaggiatori siano in grado di rispondere ai più diversi bisogni. Per poter far sì, che anche Montesano offra, di fatto, una piena applicazione ai principi sanciti nelle Carte fondamentali quali la Costituzione italiana (approvata nel 1947 e promulgata nel 1948)³⁵, la Dichiarazione di Madrid (2010)³⁶ e la Convenzione ONU sui diritti delle persone con esigenze speciali (nel 2006)³⁷, è necessario operare sinergicamente fra le diverse realtà al fine di sviluppare una serie di azioni, che promuovano, pienamente, la cultura dell'accoglienza e che, anche a livello di immagine, rappresentino il livello di civiltà di un territorio.

A tal riguardo, la direzione museale, unitamente all'Amministrazione comunale, attraverso la prossima stipula di un accordo tra il Museo e lo SPRAR³⁸ di Montesano, sta attuando alcune proposte progettuali che coinvolgono gli ospiti e la popolazione residente in progetti d'integrazione socio-culturale e di collaborazione. Dopo aver provveduto all'abbattimento delle barriere architettoniche si vuole cercare di abbattere anche le barriere culturali, che a causa del pregiudizio, si frappongono tra culture e genti. Una migliore conoscenza dei territori e del loro grado di accessibilità e interventi mirati a livello di futura legislazione turistica, sono auspicabili in riferimento ad una legislazione tra Stato e Regioni.

³⁵ La Costituzione italiana venne promulgata dal Capo provvisorio dello Stato Enrico De Nicola il 27 dicembre 1947 e pubblicata lo stesso giorno nell'edizione straordinaria della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana n.298. Entrata in vigore il 1 gennaio 1948, consta di 139 articoli e 18 disposizioni transitorie.

³⁶ La Dichiarazione di Madrid è stata approvata nell'Aprile del 2010 dai Ministri per il Turismo dell'Unione europea. Nella Dichiarazione si stabiliscono una serie di raccomandazioni, che hanno come fine la creazione di una condivisa politica europea per il turismo a cui tutti i Paesi membri dell'UE sono chiamati ad uniformarsi. Con tale Dichiarazione si è cercato di sostenere lo sviluppo di un turismo al tempo stesso etico e responsabile. Si è cercato quindi di supportare lo sviluppo di un turismo alla cui base si pongesse il rispetto delle esigenze della sostenibilità ambientale, sociale e culturale. Sottolineando come una tale politica a livello comunitario non potesse prescindere dalla collaborazione tra i vari Stati membri, collaborazione che doveva concretizzarsi anche attraverso la diffusione e lo scambio delle "buone pratiche". Si evidenziava inoltre il valore cruciale delle nuove tecnologie e della preparazione del personale addetto al settore turistico. Si davano inoltre indicazioni su come rafforzare e migliorare l'offerta in particolar modo attraverso la diversificazione dell'offerta turistica. Le azioni proposte dalla Dichiarazione di Madrid possono essere suddivise e raggruppate in quattro gruppi di obiettivi perseguibili da ogni singolo Paese dell'UE: 1) Stimolare la competitività del settore turistico in Europa; 2) Promuovere lo sviluppo di un turismo sostenibile, responsabile e di qualità; 3) Consolidare l'immagine e la visibilità dell'Europa come insieme di destinazioni sostenibili e di qualità; 4) Massimizzare il potenziale delle politiche e degli strumenti finanziari dell'UE per lo sviluppo del turismo. Inoltre, non manca la volontà di promuovere ed incentivare un turismo più in linea con le esigenze di persone con scarsa mobilità (disabili e persone anziane) e più attraente per i nuovi turisti provenienti dai Paesi economicamente emergenti (India e Cina su tutti). Ad ogni modo, alla base della carta vi è la richiesta di sostenibilità e le indicazioni per un nuovo slancio competitivo per il turismo europeo.

³⁷ La Convenzione ONU per i diritti delle persone con disabilità è uno strumento concreto che consente di combattere le discriminazioni e le violazioni dei diritti umani. Approvata nel dicembre 2006 e la Convenzione indica la strada, che gli Stati devono percorrere per garantire i diritti di uguaglianza e di inclusione sociale di tutti i cittadini con disabilità. Il 24 febbraio 2009: il Parlamento italiano ratifica la Convenzione, che diventa legge dello Stato e il 23 dicembre 2010: l'Unione europea ratifica la Convenzione.

³⁸ Sistema di protezione per richiedenti asilo e rifugiati.

Le funzioni di amministrazione dei Beni Culturali

- Le funzioni intrecciate: tutela, valorizzazione e gestione dei beni culturali

Dalla legislazione dei beni culturali la prima funzione a emergere è quella della *tutela*, che resta alla base della legge Bottai n. 1089 del 1939, del T.U. n. 490 del 1999 e dello stesso Codice dei beni culturali n. 42 del 2004.

La funzione di *valorizzazione*, indica quella tendenza di assicurare non solo la conservazione ma anche di promozione delle potenzialità, come fattori di diffusione dei valori della cultura in cerchie sempre più ampie di cittadini e di ospiti. A proposito dei beni culturali la *valorizzazione* compare, per la prima volta, nel testo normante della Legge 26 aprile 1964, n. 310. Tale legge istituiva la Commissione Franceschini³⁹ e pari pari trasferita nell'art. 1 del DPR 3 dicembre 1975, n. 805, al neocostituito Ministero per i Beni culturali e ambientali ed oggi -per i beni e le attività culturali e del turismo-.

La *tutela* (ogni attività diretta a riconoscere, conservare e proteggere i beni culturali), la *gestione* (ogni attività diretta, mediante l'organizzazione di risorse umane e materiali, ad assicurare la fruizione dei beni culturali) e la *valorizzazione* (ogni attività diretta a migliorare le condizioni di conoscenza e conservazione dei beni culturali e a incrementarne la fruizione), ad oggi sono ripartite tra lo Stato e le Regioni.

L'articolazione tripartita delle funzioni, così come definite nel D. Lgs. n. 112 del 1998, non trova pieno riscontro nel nuovo art. 117 della Costituzione, risultante dopo la riforma del Titolo V operata dalla 1. Cost. 18 ottobre 2001, n. 3, nel quale le funzioni in tema di beni culturali sembrano *bi-polarizzarsi nella tutela e nella valorizzazione*.

I. Tipicamente rivolta alla conservazione, la *tutela* si atteggia come tutela conservativa, diretta sia alla salvaguardia dell'integrità fisica del bene sia della sua sicurezza (ossia delle condizioni di contesto idonee a preservarne il valore culturale). Momento preliminare della conservazione, ma ad esso ascrivibile sul piano logico, è il riconoscimento del bene culturale, ossia la sua individuazione.

II. La funzione di *valorizzazione* suole essere intesa in senso residuale, comprendente l'area di intervento pubblico, che va oltre i compiti di sola tutela conservativa; ovvero, in senso finalistico, come attività destinata a sviluppare e garantire la fruizione collettiva del bene culturale, sia pur rapportata all'aspetto economico

³⁹ Commissione di indagine per la tutela e la *valorizzazione* delle cose di interesse storico, archeologico e artistico e del paesaggio» e figura fra i compiti assegnati «la *tutela* e la *valorizzazione*».

del bene. La valorizzazione può determinare anche un aumento del valore economico del bene ed è un'azione idonea a comprendere ogni iniziativa, e "dinamica", perché esposta a quelle trasformazioni che l'evoluzione sociale induce sulle modalità e sulle preferenze del pubblico nel godimento dei beni culturali.

III. Mentre la tutela e la valorizzazione concernono il bene culturale, la funzione di *gestione*, attiene al bene patrimoniale sotteso. Peraltro, come la tutela e la valorizzazione, pur riguardando il bene culturale, si riflettono sul bene patrimoniale così la gestione, pur concernendo il bene patrimoniale, può riflettersi sul bene culturale.

La gestione concerne il versante patrimoniale del bene e si risolve nell'insieme delle forme e modalità di utilizzo della cosa da parte di colui, che ne ha la disponibilità in termini civilistici, ossia di chi dispone del bene patrimoniale sotteso a quello culturale. Dovrebbero, così, rientrare nella gestione attività quali l'organizzazione, il funzionamento, la disciplina del personale, i servizi aggiuntivi, la manutenzione, la sicurezza, l'integrità, la fruizione pubblica, attività che considerate in astratto sarebbero a seconda dei casi ascrivibili alla tutela e alla valorizzazione, ma che, viceversa, compongono la gestione perché svolte da chi ha la disponibilità della cosa in quanto bene patrimoniale. La distinzione tra *tutela* e *valorizzazione* dei beni culturali viene affrontata dal Codice dei Beni culturali n. 42/2004, conformemente alla nuova formulazione del Titolo V della Costituzione: che distingue tra i compiti di *tutela*, assegnati allo Stato e quelli di *valorizzazione*, affidati alla legislazione concorrente dello Stato e delle Regioni, ma secondo il regime proprietario, sarà lo Stato a dettare norme sulla valorizzazione dei propri beni. Del resto è evidente che gli obiettivi principali indicati nel Codice come essenziali per la *valorizzazione* - conoscenza e fruizione del patrimonio culturale; promozione e sostegno degli interventi di conservazione - sono obiettivi, che rientrano nell'ambito di un'azione di tutela e che, quindi, rischiano più di stimolare la *conflittualità* tra Stato e Regioni, che di favorire l'*intesa* e la *collaborazione* suggerita dalle stesse norme del Codice. La *tutela* consiste nell'impedire, che il bene possa degradarsi nella sua struttura fisica e quindi nel suo contenuto culturale, mentre la *valorizzazione* è diretta alla fruizione del bene culturale, sicché anche il miglioramento dello stato di conservazione attiene a quest'ultima nei "luoghi" in cui avviene la fruizione ed ai modi di questa. Rientrano nell'area della tutela -una volta individuato il bene culturale e mantenuto lo stesso sotto vigilanza- gli istituti disciplinati dal Capo III della Parte II, Titolo I del Codice dei Beni culturali, che *limitano l'uso e il godimento materiale dei beni culturali, a protezione del loro valore culturale*. "I beni culturali non possono essere distrutti, danneggiati o adibiti ad usi non compatibili con il loro carattere storico o artistico oppure tali da recare pregiudizio alla loro conservazione." *Uso non compatibile* è quello non consono alla dignità insita nel valore

culturale presente nel bene. Per questo tipo di divieti non è previsto un preventivo atto di consenso, circa l'uso, da parte dell'amministrazione, la quale potrà intervenire successivamente. Quanto agli *interventi*, di regola, sono interdetti salvo preventiva autorizzazione. Per gli *interventi su beni culturali pubblici* da eseguirsi da parte di amministrazioni dello Stato, delle regioni e di altri Enti pubblici territoriali, nonché di ogni altro Istituto pubblico, l'autorizzazione ministeriale o del sovrintendente può essere espressa nell'ambito di accordi tra il Ministero ed il soggetto pubblico interessato (art. 24). Il Codice dei beni culturali del 2004, affrontando la disciplina della conservazione, risulta particolarmente attento alle tematiche scientifiche del *restauro* dei beni culturali e della formazione dei restauratori. All'art. 29, 1 comma in via generale stabilisce, che "la conservazione del patrimonio culturale è assicurata mediante una coerente, *coordinata e programmata attività di studio, prevenzione, manutenzione e restauro*". Auspicando che non vengano più adottati restauri avulsi dal loro contesto e comunque al di fuori di una complessiva politica della conservazione e del restauro dell'intero patrimonio culturale. Lo stesso art. 29 (commi 2-4) detta definizioni tecnico-giuridiche delle attività di conservazione:

- per *prevenzione* s'intende il complesso delle attività idonee a limitare le situazioni di rischio connesse al bene culturale nel suo contesto;
- per *manutenzione* s'intende il complesso delle attività e degli interventi destinati al controllo delle condizioni del bene culturale e al mantenimento dell'integrità, dell'efficienza funzionale e dell'identità del bene e delle sue parti;
- per *restauro* s'intende l'intervento diretto sul bene attraverso un complesso di operazioni finalizzate all'integrità materiale ed al recupero del bene medesimo, alla protezione ed alla trasmissione dei suoi valori culturali. (cfr. la sentenza n. 9/ 2004 della Corte costituzionale, di cui sub 2.1.4).

Nel quadro di un coordinato sistema di conservazione (art. 29, 5 c.) si definisce anche con il concorso delle regioni e della collaborazione delle università e degli istituti di ricerca competenti, linee di indirizzo, norme tecniche, criteri e modelli di intervento in materia di conservazione. Per tutto quanto attiene la sicurezza e la conservazione dei beni culturali, gli obblighi della conservazione gravano sui rispettivi proprietari pubblici e privati (art. 30 Codice dei beni culturali) per i quali sia intervenuta la dichiarazione di particolare interesse e/o pregio.

- Fruizione e valorizzazione dei Beni culturali

Il titolo II della Parte II del Codice dei Beni culturali, dedicato alla *fruizione e valorizzazione* è formato da tre capi: «Fruizione dei beni culturali», suddiviso in due sezioni «Principi generali» e «Uso dei beni culturali» (articoli 101-110);

«Principi della valorizzazione dei beni culturali» (articoli 111-121). Il Codice, pertanto, s'impegna a dare della valorizzazione una nuova definizione e un inquadramento sistematico (articoli 6 e 111). Le nuove disposizioni tentano di portare un pò di ordine nell'intreccio confuso delle nozioni di fruizione, valorizzazione e gestione dei beni culturali (già sub 5.1.1). Ribadisce, perciò, chiaramente che la *fruizione pubblica è al centro della ragion d'essere stessa della tutela*, e – con molte evoluzioni verbali – riempie di contenuti la valorizzazione facendovi orbitare tendenzialmente la gestione. Nel contempo, il Codice riafferma nettamente (articolo 2, comma 4) che «*I beni del patrimonio culturale di appartenenza pubblica sono destinati alla fruizione della collettività*» compatibilmente con le esigenze di uso istituzionale e sempre che non vi ostino ragioni di tutela. L'enunciato normativo configura, quindi, il bene culturale come bene pubblico per destinazione. Il concetto è ripreso dall'articolo 101, comma 3, del Codice, a mente del quale «*Gli istituti ed i luoghi della cultura che appartengono a soggetti pubblici sono destinati alla pubblica fruizione ed espletano un servizio pubblico*». In quest'ottica, la fruizione non è riducibile a un aspetto della valorizzazione o alla finalità della (sola) valorizzazione, ma è in primo luogo la ragion d'essere della tutela stessa, oltre che della valorizzazione. I beni appartenenti al *demanio culturale degli enti territoriali* sono “destinati al godimento pubblico”, e, quindi, non ad un impiego da parte dell'Amministrazione per lo svolgimento di compiti ad essa affidati, ma istituzionalmente rivolti all'uso diretto da parte dei cittadini. L'uso da parte dei cittadini dei beni culturali demaniali - in linea del resto con quello di tutti i beni demaniali - può essere generale o individuale. L'uso generale ai singoli *uti cives* (all'uso vengono ammessi indiscriminatamente tutti i componenti della collettività, sia pure eventualmente previo pagamento di un corrispettivo) corrisponde alla «Fruizione» dei beni culturali. L'uso generale rappresenta una manifestazione tipica dei diritti civici, che non sono né diritti soggettivi né interessi legittimi, ma interessi semplici, che come tali non consentono l'azionabilità di una pretesa rivolta all'amministrazione affinché permetta il godimento del bene. Per i beni pubblici, non demaniali, non è prevista una originaria destinazione al godimento pubblico. E l'art. 102 del Codice (*Fruizione degli istituti e luoghi della cultura*) esplicita ulteriormente il principio della *naturale destinazione dei beni culturali in appartenenza pubblica alla pubblica fruizione* precisando che, tale destinazione deve essere assicurata «compatibilmente con lo svolgimento degli scopi istituzionali cui detti beni sono destinati». Per quanto riguarda l'*uso individuale*, spettante cioè ai cittadini *uti singuli* l'art. 106 del Codice ammette la possibilità, che il Ministero, le Regioni e gli altri enti pubblici territoriali concedano l'uso dei beni culturali, non solo demaniali, richiede però, che l'uso individuale dei beni sia diretto a «finalità compatibili con la loro destinazione culturale». Il capo II del titolo II, parte seconda del Codice è dedicato ai «Principi della valorizzazione dei beni culturali»,

in linea con la terminologia del nuovo titolo V della Costituzione, che ha assegnato la potestà legislativa concorrente delle regioni alla valorizzazione dei beni culturali; ma anche, come più volte ricordato (sub 2.1.4, sub 5.1.1. e sub 5.3.1) con una configurazione della funzione stessa assai ridimensionata, operazione sulla quale è stato raccolto l'assenso della recente giurisprudenza costituzionale. La *valorizzazione* è oggetto di una estesa definizione nell'art. 6 del Codice dei Beni culturali: “consiste nell'esercizio delle funzioni e nella disciplina delle attività dirette a *promuovere la conoscenza* del patrimonio culturale e ad assicurare le *migliori condizioni di utilizzazione e fruizione pubblica* del patrimonio stesso. Essa comprende anche la *promozione* ed il *sostegno* degli *interventi di conservazione* del patrimonio culturale.”; definizione che, in buona sostanza, la subordina alla tutela. L'art. 111 del Codice -muovendo dall'art. 6- aggiunge una (pletorica) definizione delle “attività di valorizzazione dei beni culturali” – “consistono nella costituzione ed organizzazione stabile di risorse, strutture o reti, ovvero nella messa a disposizione di competenze tecniche o risorse finanziarie o strumentali, finalizzate all'esercizio delle funzioni ed al perseguimento delle finalità indicate all'articolo” – non senza omettere di ricordare che “a tali attività possono concorrere, cooperare o partecipare soggetti privati” (*sussidiarietà orizzontale*). Pertanto la classificazione della valorizzazione “ad iniziativa pubblica o privata”, si ispira ai criteri seguenti:

- La valorizzazione ad iniziativa pubblica si conforma a *principi di libertà di partecipazione, pluralità* dei soggetti, continuità di esercizio, parità di trattamento, economicità e trasparenza della gestione;
- La valorizzazione ad iniziativa privata è *attività socialmente utile* e ne è riconosciuta la finalità di solidarietà sociale.

A fronte, quindi, di una funzione di tutela - che si risolve nel riconoscimento e nell'individuazione del valore culturale delle cose di interesse e nella disciplina volta alla loro conservazione, mediante atti autoritativi limitativi - la valorizzazione, invece, da un lato (come competenza legislativa e come funzione oggetto di esercizio) mira all'introduzione di discipline di favore volte ad ausiliare e subsidiare attività di corretta gestione del bene culturale; e dall'altro (come svolgimento di attività collegata alla titolarità del bene) si configura in chiave di servizio pubblico se svolta a iniziativa pubblica ovvero in chiave di attività privata socialmente utile se relativa a beni in appartenenza dei privati- e condotta a iniziativa privata.

Una cosa, quindi, è la funzione pubblica di valorizzazione, che si esercita attraverso atti di regolazione e di disciplina, a necessaria connotazione pubblicistica, altra cosa è lo svolgimento delle operazioni materiali e delle attività in cui effettivamente e oggettivamente si concretizza la valorizzazione del bene culturale. La qualificazione dell'attività di valorizzazione a iniziativa pubblica come di *servizio pubblico* vale ad assoggettare tale attività alla disciplina regolatoria e

di evidenza pubblica, (*concorrenzialità, partecipazione, trasparenza, paritariet  di accesso ecc.*) propria delle attivit  di servizio pubblico.

La qualificazione dell'attivit  di valorizzazione a iniziativa privata in termini di *attivit  socialmente utile diretta a fini di solidariet  sociale* esprime genericamente il favor legislativo verso l'impegno dei privati, richiamandosi alla nozione di finalit  di solidariet  sociale, propria delle Onlus (articolo 10 del Dlgs 4 dicembre 1997- n. 460) nonch  alla nozione di attivit  socialmente utili declinata dall'articolo 3 del Dlgs. 28 febbraio 2000 n. 81. Insomma la formula usata dal comma 4, dell'articolo 111 del Codice ribadisce, che le attivit  di valorizzazione dei beni culturali possono validamente costituire oggetto sociale proprio delle Onlus e a rientrare nella disciplina lavoristica delle attivit  socialmente utili.

Tra i principi della valorizzazione dettati dal codice si segnala, in particolare (art.112) il principio di coordinamento, armonizzazione e integrazione delle attivit  di *valorizzazione dei beni del patrimonio culturale di appartenenza pubblica*, da raggiungere mediante accordi tra lo Stato, le Regioni e gli altri Enti pubblici territoriali su base regionale, anche al fine di individuare le forme di gestione pi  adeguate.

Importante appare anche l'articolo 114 del Codice, che introduce la definizione, da parte del Ministero, delle Regioni e degli altri Enti pubblici territoriali, anche con il concorso delle Universit  , dei *livelli uniformi di qualit  della valorizzazione*, vincolanti anche per i soggetti che hanno la gestione delle attivit  di valorizzazione. Questa previsione normativa, tende a delineare i livelli essenziali del servizio, posto che il servizio pubblico cui correlare la definizione di livelli essenziali   non solo e non tanto la valorizzazione in s , bens  la fruizione come offerta al pubblico del bene culturale.



Epigrafe lapidea (1541), ex chiesa di Santa Sofia.
Museo Civico

La realtà del sud

La forte connotazione agro-pastorale del territorio del Vallo di Diano⁴⁰ ha da sempre costituito, fino a determinarne i tratti caratteristici di tutto quello che riguarda l'identità e la cultura. Pertanto, ben vengano azioni volte allo studio e alla valorizzazione della civiltà e della cultura locale, in tutte le sue componenti (contadina, pastorale e gentilizia-aristocratica, religiosa e culturale, usi e costumi, riti e tradizioni).

Questa realtà del Sud⁴¹ è però vivace sotto il profilo culturale e artistico, come dimostrano le innumerevoli azioni volte al recupero dei beni culturali sia essi mobili, sia immobili. Inoltre, interessante è anche il recupero delle tradizioni immateriali di cui Montesano è sintesi di tale processo, grazie alla vicinanza con realtà extraregionali. Alla drammaticità della realtà ha contribuito anche il flusso migratorio⁴², che nei diversi momenti storici ha interessato la popolazione del Vallo di Diano, che basata su di una economia esclusivamente sull'agricoltura, e quindi povera, non poteva certamente offrire una dignitosa condizione di vita a tutti gli abitanti. Il fenomeno sociale dell'emigrazione, che per il passato è stato molto presente, è, oggi, ricomparso a causa della grave e continuata crisi economica-finanziaria. Nel periodo andante dal 1871 al 1911 lo spopolamento dell'intero Vallo di Diano ha raggiunto valori massimi. Da 59.945 unità (al 1871) si passò a 41.288 (1911). Alla base di un tale movimento vi era la grande emigrazione transoceanica corrispondente all'espansionismo economico dell'Europa verso quei Continenti, che offrivano enormi risorse e spazi ampi di vuoto da occupare e sfruttare. Le particolari condizioni e situazioni economiche dei paesi di partenza ebbero un ruolo determinate. Le aree di maggiore afflusso emigratorio e quindi di grande esodo rurale furono gli Stati Uniti d'America, il Canada, l'Uruguay, la Colombia, il Venezuela e l'Australia. Con il sopraggiungere della

⁴⁰ Mons. Vincenzo Addessi, vescovo di Diano-Teggiano dal 1883 al 1904, così scrive nelle sue quattro *relationes ad Limina* del 1890, 1894, 1897 e 1900, circa il popolo in generale scriveva: "Il popolo, generalmente intento al lavoro dei campi, dai quali traeva il proprio sostentamento, di tanto in tanto si lasciava attrarre nei vortici e nelle divisioni della lotta politica. Nel suo insieme era docile, religioso e generoso" (cfr. M. Casella, cit., p. 184). Mons. Camillo Tiberio, vescovo di Diano-Teggiano dal 1907 al 1915, nella *relationes ad Limina* del 1910, circa il popolo in generale scriveva: "(...). Il popolo era per la maggior parte dedito all'agricoltura e viveva del lavoro quotidiano. Era in genere docile, religioso, generoso e onesto. Tra i vici prevalevano l'ubriacatezza e la bestemmia. (...) Quasi tutti la domenica e i giorni festivi, si astenevano dai lavori servili, si recavano a messa e santificavano la festa, tranne nei mesi di luglio e agosto, quando urgeva nei campi il lavoro. Non c'erano, al riguardo, differenze tra zona e zona della diocesi. La gente osservava la legge del digiuno e dell'astinenza, e nella massima parte soddisfaceva il precetto pasquale. Le donne e i fanciulli e i vecchi si accostavano frequentemente alla confessione e alla comunicazione (...)" (Ibidem, pp. 240-241). Mons. Oronzo Caldarola, vescovo di Diano-Teggiano dal 1916 al 1922, nell'unica *relationes ad Limina* del 1921, circa il popolo fedele, scriveva: "(...). I costumi della gente erano buoni e integri. Nelle famiglie si viveva cristianamente. (...) In genere, i fedeli impegnati nei lavori dei campi osservavano il riposo festivo. Quelli, invece, che abitano in città se ne dimenticano" (cfr. Ibidem, cit., p. 382).

⁴¹ M. Lombardi, *La questione Meridionale e l'attuazione delle Regioni a statuto normale*, Moliterno (Pz), 1973, Ed. Valentina Porfidio, pp. 66-78; 14-34.

⁴² Dalla *relationes* della visita apostolica tenuta da padre Gianmaria Santarelli, francescano, nel 1904, a proposito del numero dei residenti scriveva: "(...) indicativamente erano pari ad 83000 persone, non poteva essere ulteriormente precisato - a causa dell'emigrazione continua -" (cfr. M. Casella, cit., p. 188).

guerra (la Grande), il flusso migratorio s'interruppe forzatamente per volere del governo del regno, nel mentre, però, s'impiantarono nuove colture foraggere. Dal 1921 al 1931, invece, si ebbe quale logica conseguenza del massimo incremento demografico (14,6%), ma dopo la guerra (la seconda mondiale), il flusso emigratorio riprese fortemente la sua impennata (1947-1948) con la riduzione considerevole del potenziale umano e lavorativo in patria. Questa seconda emigrazione, a differenza della precedente, ebbe come obiettivo i Paesi della (Germania, Francia, Belgio, Italia centro-settentrionale e Svizzera). Con l'emigrazione, o grazie all'emigrazione, molti sogni si sono potuti realizzare in patria. E l'emigrazione n'è stato un valido se non il solo mezzo⁴³. Eppure, il Vallo di Diano è da sempre terra di convergenza, d'incontro e d'integrazione tra le genti diverse. La Campania, più in generale, è terra di convergenza e integrazione da milioni di anni, così come ci narrano gl'insediamenti archeologici, che affondano le loro origini nella protostoria della Penisola.

- Valori umani ed elementi culturali

Le feste in genererale sono, imprescindibilmente, delle forme primordiali di conoscenza della cultura umana. Nelle feste il popolo ritrova la forza di vivere e la capacità di ritornare con rinnovata speranza alla lotta quotidiana e al lavoro. Un tempo ciò era molto sentito e sicuramente era anche più forte l'anelito, dato il greve lavoro agricolo, che per Montesano ha da sempre significato momento di produttività e di economia familiare⁴⁴. Il sostrato delle feste va ricercato innanzitutto nella sfera spirituale prima ancora che in quella ideologica, mentre le fasi evolutive sono collegate ai periodi stagionali, alle crisi sociali, alle avversità, ecc. L'uomo, oltre ad essere *sapiens, faber, ludens, politicus, religiosus* è anche festivo⁴⁵. Pertanto, il rinascere, il rinnovarsi erano alcuni di quei fondamentali e peculiari caratteri che le feste intrinsecamente possedevano e trasmettevano, soprattutto quando, erano esse il luogo (unico) e precipuo per rivivere quegli indispensabili caratteri di vita comunitaria oltre che personale. Inoltre, sarà proprio l'agricoltore a trovare nei momenti di festa quella specifica identità e profonda solidarietà, che è intrinsecamente contenuta nell'altare del santo, che molto spesso è anche il patrono o il protettore non solo del paese o della comunità quanto anche contro i diversi flagelli e piaghe.

⁴³ R. Beato, *Indagine conoscitiva sul Vallo di Diano (Salerno)*, Napoli 1974, tipolitografia F.lli Morelli, pp. 36-47.

⁴⁴ Si veda: G. Vuolo-G. Artea, *Gli Statuti della Terra di Montesano*, Lagonegro (Pz), Ed. Zaccara, 2010. In particolare 18° Capitolo decimo ottavo -*degli animali grossi ratrouati negli lauri* (campi seminati), p. 36; 19° Capitolo decimo nono -*degli animali ratrouati ne' grani dell'aria, campo di lino, metà (meta) di fieno*, p. 37; 20° Capitolo vigesimo -*degli animali ratrouati nel campo di milgio* (graminacea utilizzata dai poveri, nel Medioevo, come cibo), p. 38; 21° -*degli animali grossi ratrouati negli orti coltiuati doue sono foglie* (verdure), o pieno di caoli o di altra sorte (specie), p. 38; 26° Capitolo vigesimo sesto -*degli animali grossi ratrouati nelle uigne* (...), pp. 40-42a; 27° Capitolo uigesimo settimo -*dè porci retrouati ne[lle] terre colte domestiche* (...) doue sono frutti (...), p. 42b; 30° e 31° Capitolo -*degli huomini e donne ratrouati nelli orti e vigne, e della Roggia* (Robbia), p. 43).

⁴⁵ H. Cox, *La festa dei folli*, Milano 1971, p. 25.

- La religiosità

La religiosità delle genti è da sempre legata alla vita pratica quotidiana, ai ritmi dei lavori agricoli e della natura, ispirata ad un sentimento semplice e sincero verso la divinità. La devozione popolare ha lasciato, nel corso dei secoli, segni tangibili sul territorio. Piccoli oratori, cappelle o edicole votive, spesso a costo di grandi sacrifici sono sorte ovunque, in modo che ci si potesse sempre sentire protetti e vicini al proprio Dio. Ognuno di questi piccoli edifici ha la sua storia. A volte erano costruiti per un voto, altre volte per invocare la Madonna o i santi a protezione della vita sempre precaria in quei tempi e spesso in balia di malattie o di eventi naturali, difficili da dominare. I siti devozionali o le piccole edicole votive avevano anche il compito di cadenzare il cammino, permettendo la sosta ed in alcuni casi anche il riparo dal maltempo. Poste talvolta sugli incroci delle strade, le cappelle rappresentavano anche dei riferimenti territoriali, un sistema per orientarsi e trovare la via. È il caso della chiesetta di Sant'Antonio Abate⁴⁶ che è localizzata nella parte bassa del centro storico cittadino, prospetta sulla omonima piazza, punto di snodo di cinque strade che portano ai quartieri "Borgo, Serra, Pila, Piazza e Vallone" (*u burghë*, a Serra, a Pila, a Chiazza, u Vaddonë)⁴⁷. Anche per i montesanesi *Sant'Antuonë* è conosciuto come il santo, che ha praticato l'ascetismo nel deserto ad imitazione di Cristo e che le sue tentazioni demoniache, descritte nella biografia, scritta da Sant'Atanasio hanno costituito il tema favorito di molti pittori. Dette tentazioni hanno ispirato "*Le tentazioni di Sant'Antonio*" di Gustave Flaubert (1874). Ma soprattutto, il santo è conosciuto come il "*Padrone del fuoco e protettore degli animali*" anche se la tela montesane presenta il santo con la fiamma sul libro e il bastone a forma di tau, che in Egitto era attribuito agli dèi. Egli era il santo prediletto dai contadini e da molte altre professioni, ma era famoso soprattutto per le sue capacità curative sì da divenire il santo taumaturgo per eccellenza. Dal Medioevo al XIX secolo il

⁴⁶ Foglio 28, particella A. Catasto.

⁴⁷ Il primo documento, che testimonia la presenza della chiesa è la relazione della Visita pastorale del commissario Apostolico, Lelio Ferro, del 18 settembre 1687. La detta cappella è menzionata sotto il titolo di Santa Maria dei Martiri, come risulta anche dall'iscrizione impressa sulla campana. Il citato documento ci informa anche, che annesso alla cappella vi era l' "*ospitale*" u spetalë, con locali adibiti all'assistenza degli infermi. Sulla campana è riportata la data 1617, che testimonia l'inserimento di tale nuovo elemento o un eventuale lavoro di restauro. Nella relazione della Visita del 10 novembre 1728, è menzionata nuovamente la detta cappella sempre sotto il titolo di Santa Maria dei Martiri. In detta circostanza il visitatore apostolico raccomanda al beneficiato, Don Giuseppe Maria Cestari "*depingi gradinos noviter constructos*". Nella Visita del vicario generale Don Luca Carrano, tenutasi il 25 novembre 1826, la cappella risulta essere intitolata a Sant'Antonio abate ed appartiene sempre allo *jus patronatus* della fam. Cestari, con onere di 50 messe da celebrarsi dal cappellano eletto dalla suddetta famiglia. In un successivo documento del 1800, risulta intitolata ai Santi Antonio e Lucia v.m. Il diritto di *jus patronatus* è sempre in capo alla fam. Cestari che "*ha pesi di messe numero quaranta; due delle quali solamente sono cantate, una à 17 Gennaio, e l'altra à 13 Dicembre, giorni dedicati ai detti santi titolari, e le altre lette per ciascun anno*". Presumibilmente, la facciata, d'impostazione neoclassica, è stata rifatta agli inizi del '900 e negli anni '50 dello scorso secolo è stato effettuato un pesante intervento di ristrutturazione (dalla Relazione redatta dall'arch. Corrado Monaco per i lavori di "*Restauro interni della chiesa di S. Antonio Abate*", Archivio comunale, Ufficio Tecnico, OPU 113, 2005).

santo era invocato per curare le piaghe dolorose provocate dal cosiddetto fuoco di Sant'Antonio (*u ffuochë rë Sand'Anduónë*). Il termine includeva molte malattie, completamente diverse tra loro, ma che avevano in comune solo un dolore intollerabile. Tra queste, l'ergotismo⁴⁸ (grave malattia tossica), l'eresipela⁴⁹ (infezione batterica acuta della pelle) e l'herpes zoster⁵⁰ (malattia di origine virale), sono i tre disturbi più importanti riconosciuti nei secoli. In Italia permane la definizione dell'herpes zoster come fuoco di Sant'Antonio. Affascinante miscela di religione e medicina, di arte e tradizioni⁵¹, *Sand'Anduónë* è grandemente venerato a Montesano e in tantissimi altri paesi del territorio. Scavando nel passato,

⁴⁸ Quello che allora era chiamato "fuoco di Sant'Antonio" era ergotismo, grave intossicazione d'origine alimentare, causata dalla presenza nella segale alterata di un fungo parassita altamente tossico (*Claviceps purpurea*). Il fungo aveva trovato le condizioni ideali per svilupparsi soprattutto nell'Europa del Nord e in Francia perché in questi Paesi le stagioni spesso fredde e umide favorivano la coltivazione, più economica, della segale per fare il pane, in sostituzione del frumento. A seguito dell'azione farmacologica dei derivati tossici della segale contaminata dal fungo, le arteriole del cervello, delle estremità degli arti e quelle che irrano l'intestino si contraggono e si restringono fino ad impedire al sangue di circolare: le mani e i piedi diventano freddi e i tessuti, non più vascolarizzati, si necrotizzano con dolori terribili. A ciò, possono aggiungersi anche gravi disturbi a livello psichico, con forme di allucinazione, simile alle intossicazioni da LSD, l'acido lisergico estratto dalla segale. L'avanzata dell'ergotismo nei secoli parve inarrestabile. A partire dal 993 vi furono migliaia di morti e gravi invalidità. Furono letteralmente flagellati dal male gli abitanti dell'Ile de France, Champagne, Marsiglia e Delfinato, Limosino, Aquitania, Artois e Lorena, Léon (in Spagna), Vallonia e Fiandre, e di molte regioni tedesche. Tra il 1105 e il 1109, la malattia toccò il suo apice anche in Inghilterra. La diffusione e il contagio proseguirono per tutta l'Europa fino al XVI secolo.

⁴⁹ Nel Medioevo, poco prima dell'anno 1000, interi villaggi dei Paesi nordici e della Francia furono colpiti da una misteriosa e grave malattia. «Il male — testimoniava Siebert de Gembloux (1030-1112 ca), monaco benedettino e cronista medioevale — iniziava con una macchia nera che si estendeva rapidamente, causando un bruciore insopportabile, essiccava la pelle, faceva marcire la carne e i muscoli che si staccavano dalle parti ossee e cadevano a brandelli». Continuava Siebert de Gembloux nelle sue cronache: «Un fuoco ardente consumava le sue vittime, senza poter apportare alcuna cura alle loro sofferenze. Molti subirono questi attacchi crudeli, durante lo spazio di una notte, morendo in qualche ora». La gente era terrorizzata e impotente di fronte agli effetti devastanti della misteriosa malattia, temuta quanto la lebbra e la peste bubbonica. Nell'857, la misteriosa affezione colpì gli abitanti dei villaggi della riva sinistra del Reno, vicino a Xanten. Da lì, in circa mezzo secolo, la malattia si estese, aumentando progressivamente d'intensità, fino a raggiungere Parigi e dintorni, dove fece circa 40 mila vittime. E prese il nome di "fuoco di Sant'Antonio" dai suoi dolorosi sintomi, che evocavano invisibili fiamme dell'inferno. Seppure estremamente più aggressiva, ai medici del tempo ricordava peraltro quell'*ignis sacer*, fuoco sacro, già descritto da greci e romani.

⁵⁰ Ippocrate (460-377 a.C.) aveva osservato una «grande caduta della carne, tendini e ossa». A Roma, Virgilio (70-19 a.C.) nelle "Georgiche" aveva riferito di queste malattie del "fuoco sacro". Aulo Cornelio Celso (14 a.C.-37 d.C.), nel trattato "De arte medica", aveva descritto due forme di "fuoco sacro": l'una con «ulcere maligne specie al torace, ai fianchi, e altre parti del corpo, come gli arti» e l'altra «con ulcere di superficie di colore rosso scuro... che colpiscono spesso le gambe delle persone anziane e molto malate». Il rapporto di Sant'Antonio Abate con la malattia del "fuoco sacro" si rafforzò alla fine del Medioevo, quando, nella piccola chiesa di La Motte - Saint Didier, vicino a Vienne nel Delfinato francese, dove il santo era venerato, si assistette alla prodigiosa guarigione di alcune persone affette da quella patologia che pregavano sulla sua tomba. Scarsa o quasi nulla la conoscenza delle cause di diffusione della malattia. Un primo sospetto lo ebbe nel 1125 il medico francese Robert Dumont, che richiamò l'attenzione sulla segale cornuta: «proprio in questo anno è maturata male», costringendo la popolazione a «mangiare pane cattivo di colore viola». Come si seppe molto più tardi, solo nel XVI secolo, Dumont aveva visto giusto. Molti medici si interessarono al problema, indagandone le cause e offrendo i possibili rimedi, ma per avere certezza sulle cause ci vollero circa un paio di secoli. Nel 1556, il medico Loniero di Marburg, in occasione di un'epidemia di "fuoco di Sant'Antonio" nella regione dell'Assia in Germania, indicò come causa il pane preparato con farina alterata. Nel 1630, pare che il medico Thuiller, curante personale del duca di Sully, avesse a sua volta scoperto la causa. Ma fu solo nel 1676 che sul "Journal des Sçavants", il primo giornale scientifico d'Europa, apparve una memoria nella quale si riportavano esperimenti su volatili ai quali era stata somministrata segale cornuta. Nello stesso anno, l'Accademia delle Scienze di Parigi riuscì a far proibire ai mugnai di fare la farina con grani di segale cornuta inquinati. Tuttavia, la malattia continuò a manifestarsi e a provocare ancora vittime, tra il '700 e l'800. In Italia casi di ergotismo si verificarono a Milano nel 1795 e a Torino nel 1798; In Russia la malattia si presentò nel 1926 e in Irlanda nel 1929. In tempi più recenti, nel 1951, in Francia, a Pont Saint-Esprit, l'ergotismo causò 7 morti, 50 pazienti furono ricoverati in psichiatria e 250 persone accusarono sintomi molto seri.

⁵¹ C. Gelmetti, *Il fuoco di Sant'Antonio: storia, tradizioni e medicina*, Milano, 2007, Ed. Springer, *passim*.

che si perde nella notte dei tempi, si apprende che buona parte delle feste cristiane si sono sovrapposte agli antichi culti pagani ed ogni rito, che vede l'accensione di un fuoco, si richiama ad usanze celtiche o comunque pre cristiane. In tutta Europa, il periodo del falò coincideva con quello durante il quale venivano accesi i fuochi in onore del dio Lug (dal quale tra l'altro deriva il nome della città di Lugano), la divinità più importante nel pantheon celtico, ossia quella della luce. Divinità protettrice anche di animali come il cinghiale ed il maiale. Non a caso questa caratteristica è stata trasferita sul santo, il quale è protettore anche degli animali domestici. La festa ha inizio con la cerca (questua) della legna. Un rituale antico, questo, che chiama a partecipare tutta la comunità, mentre l'atto sacrale ha il suo compimento la sera del 16 gennaio allorquando si assiste all'accensione dei falò, che a Montesano sono *i fuòchë*. Il fuoco è un preclaro segno, che rimanda alla prossima primavera, ovvero all'antico capodanno pagano, contrassegnato da cerimonie di purificazione degli uomini, degli animali e dei campi oltre che atti propiziatori agli dèi per il rinnovamento del cosmo. Nel calendario gregoriano molte feste e cerimonie continuano a mantenere la loro funzione lustrale e fecondante. La più importante, perché ingloba tutte queste funzioni, rivelando i legami sotterranei con varie tradizioni precristiane, è quella di Sant'Antonio abate⁵² anche se non sono da meno le feste precedenti al santo eremita e monaco, ossia: San Nicola e Santa Lucia⁵³, i cui rispettivi culti sono celebrati anche a Montesano, e dove il santo vescovo di Myra è anche il patrono e protettore del Comune.



Falò (*u ffuòchë*). Montesano sulla Marcellana

Sant'Antonio (Sand'Anduónë) tra le sante Lucia e Barbara.
Cappella di Sant'Antonio ab., (XVIII sec.)
Montesano sulla Marcellana

⁵² A Cattabiani, *Calendario. Le feste, i miti, le leggende e i riti dell'anno*, Milano 2008, ed. Mondadori, pp. 84-88.

⁵³ *Ibidem*, pp. 39-45.

Il territorio lega alla fede cristiana una profonda devozione fin dai tempi in cui i monaci orientali man mano risalirono le vallate fino a raggiungere e radicarsi nell'entroterra. Dal tramando dei secoli ne è scaturito un corposo intreccio di culti, che con il tempo si è rafforzato e ramificato in tutto il territorio. Ciò giustifica le numerose festività cristiane ancora ben presenti nella cultura popolare. È per questo che le ricorrenze religiose rappresentano il cardine delle tradizioni. Un immenso patrimonio storico-religioso racchiuso tra i monti del Vallo di Diano ed il mare del Cilento.

In una sorta di archivio virtuale l'intero sistema devozionale di queste terre può vantare un *catalogus sanctorum* dalla "A alla Z". Eppure, in una terra di confine come quella di Montesano, la venerazione delle immagini miracolose ha aiutato le persone a credere, oltre che a permanere nella fede dei padri. E pure avendo in loco un luogo di santità, qual è la Badia di Cadossa, tra le cui mura si è santificato il dianese Cono⁵⁴, il popolo si è dovuto allontanare fino a raggiungere, attraverso il pellegrinaggio, i santuari "miracolosi" di cui le aree vicinarie sono ricche.



***Il trasporto di San Cono (Sandë Còñë), affresco, (XVII sec.).
Abbazia di Cadossa (Caròssa). Montesano sulla Marcellana.
Foto di Grado Anselmo Capozzoli***

⁵⁴ Nato a Teggiano nel XI secolo dalla famiglia Indelli, trascorre la sua fanciullezza serenamente tra le cure di pii genitori. Ancora adolescente si sente chiamato alla vita monastica e senza indugio corre, all'insaputa dei genitori, al monastero di S. Maria di Cadossa, situato in agro di Montesano sulla Marcellana. Per evitare che, i genitori lo riportassero a casa, il giovinetto si rifugia nella cucina del cenobio benedettino e salta nel forno acceso. I genitori, accompagnati dal priore Costa, rimangono colpiti dal prodigio e riconoscendo la volontà del figlio si accomiatano da lui e fanno ritorno a Teggiano. 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 (cfr. <http://www.diocesiteggiano.org>, consultato il 17 marzo 2018).

Meta prediletta dei montesanesi di ieri e di oggi è il santuario mariano del Sacro Monte Gelbison o di Novi Velia⁵⁵, cosiddetto perché è l'ultimo paese prima di risalire la montagna. Fin dal XIV secolo è meta di pellegrini, che qui giungono da ogni parte del sud Italia. Le origini del santuario sono antichissime. Pare che, nello stesso sito ov'è oggi il complesso mariano, esisteva già un luogo di culto pagano, cristianizzato ad opera dei monaci basiliani successivamente al X secolo. Come si conviene nelle più classiche delle interpretazioni popolari, anche il santuario di Novi Velia vanta numerose leggende, che ne rivendicano l'origine. Disseminate nella memoria e nella cultura locale, riemergono i tratti tipici delle storie, che calcano l'esistenza di luoghi di culto. Apparizioni, miracoli e figure umili come pastori e contadini, riecheggiano nei racconti addensando di spiritualità e mistero uno dei luoghi più belli dell'intero territorio. Nei tempi passati, era d'uso per diverse comunità, raggiungere la vetta a piedi partendo dal proprio paese d'origine, cosa che in loco è ancora praticata. La traversata poteva protrarsi anche per alcuni giorni, secondo le distanze di provenienza. Stendardi e ceri (cindi, cénde o cirëijë) aprivano i cortei diretti ad omaggiare la vergine Maria. Lungo il cammino, vi erano delle soste, che spesso si trasformavano in momenti conviviali ed allietati da canti popolari. Gli inni a Maria, invece, caratterizzavano il cammino fino a giungere all'altezza della "Croce" contornata da un cumulo di pietre ed ex-voto lasciati nel tempo dai fedeli. Particolarmente importante per i pellegrini montesanesi è l'arrivo al fiume sacro (sayràtë) e la relativa purificazione in esso⁵⁶ Da qui, inizia la fase finale del percorso che risale le scale in pietra fino a giungere ad un piccolo spazio ove si eseguono i caratteristici "giri" accompagnati dalle invocazioni dei pellegrini. Si raggiunge, infine, lo spiazzo principale adiacente all'ingresso della chiesa e anche qui si eseguono i tre giri prima che la compagnia faccia ingresso al santuario. Tra i pellegrini insigni, che questo santuario annovera, secondo una consolidata tradizione, vi è il monaco calabrese Nilo di Rossano⁵⁷, che ha a che fare con Montesano per via

⁵⁵ Il santuario è posto a 1705 s.l.m. E' il santuario più alto d'Italia e sulle sue origini, che risalgono al 1323, si narra la leggenda secondo cui ogni volta che i lavori del tempio si interrompevano per qualche giorno, alla ripresa si trovavano distrutte le opere prima costruite. Finché una notte, agli operai, che erano saliti sul monte per cercare un agnello smarrito apparve la Vergine e disse che desiderava che la cappella fosse dedicata agli angeli.

⁵⁶ Centro Studi e Ricerche "Radici" (a cura), *Calendario 2014*.

⁵⁷ La biografia di questo monaco italo-greco, il più famoso vissuto nell'Italia meridionale, viene attribuita al suo concittadino e discepolo San Bartolomeo ed è considerata uno dei capolavori della letteratura, non solo religiosa, del X-XI secolo. Vi si narra la storia del giovane e colto Nicola, nato verso il 910 da una delle più facoltose famiglie della Rossano bizantina, forse i Malena, il quale ricopriva un ruolo di prestigio nell'ambito della cattedrale ed era destinato a un futuro di sicuro successo, quando, intorno al 940, lasciò improvvisamente la moglie e una figlia e si ritirò nell'eparchia di Mercurio, lungo la valle del Mercure-Lao, per farsi monaco. La sua scelta non piacque al governatore di Rossano, il quale minacciò di tagliare la mano e confiscare il monastero a quegli egumeni che avessero osato tonsurarlo. Il biografo non spiega le ragioni, forse imbarazzanti, di tanta ostilità, che, comunque, sembrano non avere alcuna attinenza con l'abbandono del tetto coniugale, in quanto le norme canoniche della Chiesa greco-ortodossa ammettevano lo scioglimento del vincolo matrimoniale nel caso in cui uno degli sposi avesse deciso di abbracciare la vita monastica. I religiosi mercuriensi, tuttavia, non si fecero intimidire e, giudicando sincera la vocazione dell'aspirante monaco, lo mandarono a farsi tonsurare in "terra straniera", nel non lontano cenobio di San Nazario, località che è oggi una frazione del comune

della Grangia di San Pietro⁵⁸.

Nel corso del viaggio verso il centro cilentano, il giovane fece tre incontri indesiderati, che il suo biografo interpretò come altrettanti tentativi del demonio di distoglierlo dal suo intendimento: fu, prima, trascinato per un tratto di via da un uomo uscito improvvisamente dalla boscaglia; si imbatté, poi, in un gruppo di Saraceni, che bivaccavano sulla spiaggia, e infine, incontrò un cavaliere, che lanciò accuse infamanti contro i monaci e la vita religiosa. Passato indenne da questi pericoli, Nicola giunse finalmente a San Nazario e, assunto il nuovo nome di Nilo, prese i voti.

Nel 994, si spostò a Serperi, raggiungendo infine i colli Tuscolani, nelle vicinanze di Roma, dove morì ultranovantenne nel 1004, lo stesso anno in cui, su sua indicazione, i discepoli iniziarono a trasformare in monastero un vecchio oratorio cristiano, già villa romana, denominato "*Crypta ferrata*". Ebbe così origine il Monastero Esarchico di Santa Maria di Grottaferrata, tuttora esistente, che custodisce e perpetua la tradizione del monachesimo italo-greco ed è sempre stato in comunione con la Chiesa di Roma, svolgendo un'importante funzione di cerniera con il mondo greco-ortodosso, di cui conserva il rito. Per alcuni secoli, gli abati di Grottaferrata hanno mantenuto anche il titolo di Baroni di Rofrano.



Madonna del sacro Monte di Novi Velia
(*A Maròнна rě Nòvi*).
Cromolitografia (XX sec.), Museo Civico

di San Mauro la Bruca e che, all'epoca, ricadeva nel Principato longobardo di Salerno, quindi, fuori dalla giurisdizione bizantina.

⁵⁸ G. Falcone, *L'archivio della Grangia di San Pietro de Tumusso (1131-1728)*, in G. Aromando-G. Falcone, *Montesano sulla Marcellana*, cit., 141-168.

Di ritorno dal pellegrinaggio i devoti, uscivano dalla chiesa camminando all'indietro, col volto rivolto alla effigie mariana, mentre i suonatori di zampogna e ciaramella suonano e cantano⁵⁹. Inoltre, si era soliti indossare, a contatto col proprio corpo, l'abitino⁶⁰ (l'abbëtieddè). Questo è una forma ridotta dell'abito dei religiosi (in particolare dei carmelitani), e consiste in una particolare forma devozionale, che lega il fedele alla Madonna, una sorta di figliolanza. La sua forma quadrata o al più rettangolare, reca l'immagine impressa o cucita raffigurante la Madonna. Composto da panno di lana o di altra stoffa, esso veniva imposto alla persona dopo essere stato benedetto. L'abitino, se consunto lo si conserva oppure

⁵⁹ *Calendario 2014*, cit.

⁶⁰ È composto da due pezzi di stoffa legati da cordicelle o nastri, che poggiano sulle spalle (scapole, da cui anche il nome di scapolare). Nato come parte dell'abbigliamento dei contadini e poi dei religiosi, era in pratica un grembiule usato per non sporcare l'abito. Ben presto, per i Carmelitani, diventò il simbolo della protezione materna di Maria, quasi la sintesi di tutti i benefici da lei ottenuti. Perciò iniziarono a considerare lo Scapolare come parte essenziale dell'abito, l'abito stesso; e l'abito era segno della vita, che si conduceva. Espressione esterna di ciò che si è. Inizialmente però, per affiliare i laici all'Ordine, veniva concessa la cappa bianca, considerata il "segno esterno" dell'abito, ma non lo scapolare, perché, altrimenti, un laico che avesse indossato per un intero anno l'abito-scapolare, sarebbe stato considerato frate o monaca a tutti gli effetti. Con l'andar del tempo la proibizione cadde e lo scapolare fu dato a tutti, soprattutto nella sua forma ridotta. Due elementi contribuirono in modo decisivo all'affermazione dell'abitino come segno della consacrazione a Maria e della sua protezione verso i devoti: la promessa della morte in stato di grazia, legata alla tradizione della visione di San Simone Stock, e quella della pronta liberazione dalle pene del Purgatorio, legata alla cosiddetta "Bolla sabatina". Tutto questo non fu un fatto di scarsa rilevanza, ma coinvolse larghissime fasce del popolo cristiano: lo scapolare e i suoi valori vennero infatti recepiti come una naturale espressione della pietà popolare, che ne restò a sua volta influenzata. L'abitino fu usato infatti come veicolo di valori cristiani essenziali: chi avesse voluto entrare nella Confraternita o nel Terz'Ordine avrebbe dovuto accettare uno stile di vita veramente conforme al Vangelo. La formazione, la vita sacramentale, la preghiera e l'ascesi, dovevano condurre la persona all'unione con Dio e trovare necessaria espressione e verifica nella concretezza della carità, sia verso i confratelli che verso gli esterni. Non era possibile indossare l'abito di Maria solo per "garantirsi" un posto in Paradiso! Se poi tutto ciò non ha retto all'urto delle tempeste abbattutesi sulla Chiesa e dunque anche sul Carmelo tra il '700 e l'800, non vuol dire, che lo scapolare fosse un segno vuoto, puramente esteriore. Piuttosto va detto che il nostro secolo ha ereditato forme, che non sempre è riuscito a tradurre in termini vitali. Forse siamo giunti ad un punto in cui è possibile tentare un recupero, tutt'altro che sterilmente archeologico. Non si tratta infatti di risuscitare un oggetto, ormai lontano dalla sensibilità comune, ma di dare espressione e corpo a dei contenuti validi e vitali della pietà popolare, una occasione di vita realmente e profondamente cristiana. Lo scapolare è un "sacramentale", cioè un segno, che ricorda e attua una realtà spirituale secondo la misura di fede di chi lo indossa. È segno di affiliazione ad un'Ordine religioso cristocentrico e mariano, dunque indica l'appartenenza alla grande famiglia carmelitana e la condivisione della sua spiritualità. Così l'abitino è segno di consacrazione a Maria ed esprime la nostra volontà di camminare con lei, accompagnati e sorretti dalla sua mano materna, verso la pienezza di comunione, verso la "vetta del monte, che è il Signore Gesù". Ma è anche il segno della protezione e della difesa che Maria opera nella vita del cristiano. Inoltre, proprio perché un "sacramentale", lo scapolare ci ricorda e ci aiuta a crescere nel personale rapporto con Maria, madre di Gesù e della Chiesa. Ancor'oggi si possono vedere numerosi fedeli, talvolta un fiume, che soprattutto in certi momenti particolari, come a ridosso della festa del Carmine, chiedono di poter ricevere l'abitino. Talvolta, è vero che alcune persone sono motivate da ragioni superficiali e l'imposizione dello scapolare o l'indossarlo finiscono col diventare gesti al limite della superstizione. Ma questo è sempre stato uno dei limiti della pietà popolare, la quale perciò dev'esser continuamente aiutata a crescere, purificandosi di quanto non è autentico atto di fede. Ricevere lo scapolare non è un rito di ripetizione meccanica (al limite del magico), ma un momento di preghiera, di ascolto della Parola di Dio, può diventare l'occasione anche per una breve catechesi sui valori fondamentali della spiritualità carmelitana ed espressi dallo scapolare. Il passato ha formulato espressioni diverse di preghiera legate allo scapolare a ai suoi valori. Basti ricordare i diversi momenti e forme di preghiera propri della tradizione carmelitana: i mercoledì solenni, il sabato, le "Allegrezze", i sette Pater-Ave-Gloria, le novene... Sono tutti modi per favorire una preghiera comunitaria ricca di contenuti e valori essenziali per chiunque voglia vivere il Vangelo, con l'aiuto della spiritualità carmelitana. Oggi sono state pensate forme nuove, più consone alla sensibilità e alla cultura attuali, anche se in continuità col passato. Lo scapolare e l'abitino allora non sono forme di devozionismo, ma una modalità attualissima di vivere il Vangelo in ogni sua prospettiva. Infine, essi sono segni di appartenenza ad una famiglia e pertanto dovranno, necessariamente, ricondurre ad essa.

lo si distrugge bruciandolo, mentre il nuovo non ha bisogno di altra benedizione. La ricezione dell'abitino, oggi quasi come atto "privato" o riservato, contrariamente a quanto contemplato in Atti 2,44 "era tutto in comune fra loro", preclude in tal prassi la comprensione a quanti, pur ammaliati, non sanno però cosa significhi né come fare per poterlo anch'essi ricevere. Un tempo le antiche confraternite⁶¹ o luoghi pii⁶² assolvevano bene al compito di collegamento tra gli iscritti, garantendo l'esecuzione dei diversi impegni. Da quando sono state ridimensionate, a seguito delle soppressioni '800sche, non si è più stati capaci di creare strutture a misura d'uomo, capaci di far incontrare le persone e farle sentire in sintonia tra esse, animate dai medesimi atteggiamenti. In un tempo come quello attuale, dove i collegamenti non dovrebbero essere un problema, sembra tutto difficile a comprendersi ma, soprattutto, a realizzarsi. Dalla statistica del personale degli amministratori delle "Opere Pie site in Montesano, Circondario di Sala al 26 agosto 1876", risultano, iscritti alla *Congrega di carità*: Toscano Antonio fu Giuseppe (presidente); Vericelli Filippo fu Diodato, Greco Andrea di Giuseppe e Lomanto Donatantonio fu Pasquale (membri). Alla *Confraternita di S. Maria della Purità*, erano iscritti: Vericelli Filippo fu Diodato (priere); Radesca Domenico fu Nicola e Larocca Nicola fu Michele (1 e 2 assistente). Infine, al *Monte Frumentario*, era iscritto tale: [...] Michele (assistente) e al *Monte pecuniario*, era iscritto: Cardinale Vincenzo fu Andrea (assistente)⁶³.

Chi indossava l'abitino della Madonna si rifaceva alla spiritualità mariana. Partecipava a momenti di preghiera, di formazione e di condivisione. Ogni giorno la preghiera era parte imprescindibile della vita quotidiana tanto da creare legami inscindibili e forti con Dio. In questo contesto non sono mancate le distorsioni per quanto concerne l'uso e la comprensione piena dell'abitino, infatti, molto spesso era utilizzato più come amuleto (una sorta di feticcio contro il malocchio ecc.), che non come elemento privilegiato di figliolanza e quindi di protezione e predilezione sacra. L'abitino non rappresenta una semplice devozione, ma una forma simbolica di "rivestimento", che richiama la veste della Vergine (per i devoti della Madonna del Carmine l'abito dei carmelitani). Nel contempo esso è anche un atto vero e proprio di affidamento alla Vergine, sotto la cui protezione, in un'alleanza di comunione, si pone il fedele con Maria.

⁶¹ "Nella nota de' Luoghi Pii e Laicali, e misti della Provincia di Principato Citra. I quali, secondo la riforma fatta nel corrente anno 1788, debbono corrispondere la prestazione, come siegue: (...) Montesano (...) Cappella e Confraternita del Rosario duc. uno e grana cinquanta (1,50); Cappella con confraternita del Sacramento duc. uno e gr. 50 (1,50)", p. 31. Nella *relationes* della Visita apostolica di padre G. Santarelli, a proposito delle Confraternite si legge: "Ve ne sono quasi dappertutto, ma in molti luoghi sono ridotte ai minimi termini (...). La vita di queste è quasi ridotta al nulla (...)" (Ivi, p. 199).

⁶² Nella prima *relationes* di mons. Fanelli (1867) egli scrive, a proposito dei luoghi pii: "I luoghi pii erano tanti quanti erano i paesi della diocesi (...) i beni erano stati usurpati ed alienati dal governo subalpino, con gravissimo pregiudizio dei poveri e del divin culto" (cfr. M. Casella, cit., p. 133); "(...) Le confraternite e gli altri luoghi pii, governati da nuove leggi e da nuove posizioni, in larga misura non dipendevano più dal vescovo" (Ivi, p. 137). Nella seconda *relationes* (1876) il vescovo scrive: "I pubblici oratori, quelli annessi ai luoghi pii, deperivano di giorno in giorno a motivo della usurpazione e della dispersione dei beni, dai quali si attingeva il necessario per la loro manutenzione" (Ivi, p. 139).

⁶³ ASSa, *Opere pie Montesano sulla Marcellana*, 1876.

Al pari della bulla o della lunula apotropaica⁶⁴, che veniva appesa al collo dei fanciulli o della fanciulle romane, non è molto diversa detta tradizione dall'attuale, che prevede l'uso del cosiddetto 'abitino' di stoffa, all'interno del quale è cucita un'immagine sacra, spesso fornito al bambino negli ospedali a qualche giorno dalla nascita. Fino agli anni '60 e forse '70 del XX secolo, i fanciulli e le fanciulle portavano dei sacchetti racchiudenti una preghiera, che venivano appellati "*brevi*"⁶⁵ o *abitini* o *aguns Dei*"⁶⁶. Al suo interno sono racchiuse delle immaginette sacre, piegate all'inverosimile, delle reliquie e delle medaglie sacre. Non mancano, però, *brevi* contenenti erbe sacre, come: la ruta⁶⁷, la spighetta⁶⁸ o l'iperico⁶⁹ unitamente a dei cornetti in corallo⁷⁰. La loro foggia cambia a seconda del contenuto materico e di chi li confeziona. Principalmente essi erano triangolari, romboidali oppure rettangolari. Ornati su tre lati e sui rispettivi angoli con delle nappine. Al loro interno vi era oltre ad una immagine sacra anche dell'altro, la cui natura e origine restava segreta a chi lo riceveva così come a chi lo indossava. Questa specie di amuleti, misto di devozione sacra e superstizione, venivano benedetti insieme col neonato durante il battesimo⁷¹. Oggi, l'abitino o il

⁶⁴ La benedizione della bulla o della lunula era importante poiché successiva alla sua dismissione, all'età di 16 anni per i maschi, età che noi consideriamo dell'adolescenza e di 12 anni per le bambine, età della fanciullezza, si entrava a far parte della società romana come giovani adulti.

⁶⁵ Il nome deriva verosimilmente dalla formula breve del lasciapassare, che era concesso dal regno pontificio, chiamata appunto lettera apostolica breve.

⁶⁶ Cosiddetto dal ricamo raffigurante l'agnello divino.

⁶⁷ Molte civiltà antiche hanno utilizzato e persino adorato i poteri della ruta. I romani la coltivavano e la portavano con loro quando dovevano visitare un prigioniero visto che si diceva che proteggesse dal malocchio. I cinesi la usavano per fronteggiare i pensieri negativi. I maghi celtici dicevano che la ruta fosse una difesa contro gli incantesimi oltre ad usarla per guarire i malati. Ha rivestito un ruolo sacro per ebrei, egizi e caldei, che sostenevano che la ruta fosse un dono degli dei.

⁶⁸ Detta anche forasacchi o strozzacavalli. È una graminacea selvatica di dimensioni molto piccole (da 1 a 3 cm) e di colore che va dal giallo paglierino al marrone-nero. e che in pochi secondi ha la capacità di penetrare in tutte le parti del corpo.

⁶⁹ Il suo nome latino *Hypericum*, che tradotto significa "sopra l'alto" ed è un invito ad andare oltre. Comunemente chiamata "erba di S. Giovanni" perché si raccoglie proprio il 24 giugno. Il periodo di fioritura va da giugno a settembre, cresce su terreni asciutti, con i suoi fiorellini colore sole acceso spicca fra i pendii e bordi dei sentieri assolati, legata agli elementi aria e fuoco, racconta la mitologia di questa pianta sacra a Giove, detta anche "fugademoni", un pò come si possono definire le nostre paure. Se si passeggiava durante la notte della vigilia di San Giovanni, mi dice Nicola, non si poteva far a meno di avere sotto la camicia un rametto di iperico per proteggersi dalle streghe insieme all'aglio, all'artemisia e alla ruta. Ippocrate e Dioscoride dicevano che il suo nome significava "al di sopra" cioè più forte del male, al di sopra degli inferi, infatti è chiamata anche cacciadiavoli. Nel Medioevo era in uso appenderla a porte e finestre per tenere fuori le energie pesanti. La sostanza contenuta nel fiore è l'ipericina, ed è quella che viene usata dalle case farmaceutiche per la preparazione dei farmaci antidepressivi, insieme a sostanze chimiche.

⁷⁰ Il corallo vanta una storia antichissima in cui un insieme di leggende esalta le sue presunte virtù terapeutiche e scaramantiche che trovano riscontro sia nella cultura orientale che in quella occidentale. Ha svolto un ruolo importante nei riti religiosi e magici in tutte le isole del Pacifico ed è considerato un amuleto contro il malocchio. Veniva spesso messo sulle tombe a protezione dei defunti per impedire che vengano occupati dagli "spiriti maligni" e usato per la costruzione dei templi insieme alla pietra lavica. Il corallo è stato usato per migliaia di anni nelle magie relative ai bambini. Se donato a un bambino, ne garantisce la salute futura.

⁷¹ T. Pasquali Coluzzi - L. Crescenzi, *La nascita. usi e riti in Campania e nel Salento*, Napoli, 2010, Fedriciana Editrice Universitaria, p. 51.

breve sono sostituiti dalla collana d'oro del battesimo, fermo restando l'uso apotropaico di detta collana regalata in tale occasione quale atto precipuo di protezione.



Breve o abitino (abbëtiédde), (XIX-XX sec.), Museo Civico



Da sinistra: la ruta, la spighetta e l'iperico



La bulla al collo di un giovinetto romano. Bassorilievo (Musei Capitolini). Roma
La lunula al collo di una fanciulla romana. Bassorilievo. (Ara Pacis Augustae). Roma

La bulla, per quanto lontana dal nostro essere ed esistere moderno ha molto a che vedere con un atteggiamento, non sottovalutabile sia nell'ambito scolastico sia in quello sociale e di gruppo. Il bullismo⁷², contrariamente a quanti sostengono, che bullo e bullismo derivino dall'inglese *bully*, che in origine significava bravo ragazzo "tesoro", o dall'olandese *boel* = fratello o dal tedesco *boele* o *bule* = grande, verosimilmente, invece, deriva da un atteggiamento tenuto da ragazzi, per lo più non maggiorenti, verso altri ragazzi coetanei o più piccoli. Pertanto, la discriminante è nell'età. Per definizione il bullo è un ragazzino (se difatti fosse un uomo adulto non rientrerebbe in questa definizione per status). Di qui il passo è breve per collegarsi all'antica Roma, dove gli adolescenti maschi erano tali perché indossavano la "bulla". Il passaggio dall'adolescenza all'età adulta era sancito dalla dismissione della bulla in quanto s'indossava la toga virile. La fanciulla, invece, dismetteva la lunula e andava in sposa al marito. La bulla, solitamente aurea, per le famiglie più abbienti e di cuoio o di stoffa per quelle meno abbienti, aveva un valore apotropaico, connesso alla protezione del bambino dagli spiriti maligni.

Altre espressioni della religiosità locale sono i pellegrinaggi (*u pëllëgrinaggë*), che si svolgono fra maggio e ottobre, con notevole seguito, verso il sacro Monte di Viggiano⁷³ (*a Maronna re Viggianë*), verso il santuario di San Gerardo

⁷² A. Subrizio, *Il bullismo, la bulla e il dio Libero. Simboli apotropaici e riti di passaggio dell'antica Roma*, in <http://www.ilmattinodifoggia.it>, consultato il 20 febbraio 2018.

⁷³ Il santuario di Viggiano (Pz) è il più importante della Lucania. La sua storia risale all'inizio della predicazione del Vangelo nelle città di Grumentum e Venusia. Alla caduta dell'Impero Romano la regione passa sotto la dominazione bizantina; lo stesso nome di Basilicata, dal greco *Basileus re*, lo indica. Sono i monaci Basiliani, che vengono dall'Asia Minore per sfuggire alle persecuzioni contro il culto delle immagini, ed l'invasione araba, a portare nell'Italia meridionale il culto e la devozione alla Madonna, con le tipiche icone bizantine. Con tutta probabilità la statua della Madonna dal volto olivastro è scolpita intorno al 500 d.C. per essere venerata nella Cattedrale di *Grumentum* con il titolo di S. Maria Assunta. Dalle "Memorie Grumentine-Saponariensi" scritte nel 1736 dal Notaio Niccolò Ramaglia di Saponara e rimaste tuttora inedite, sappiamo che «quella poca gente che dal barbaro furore ebbe scampo» si disperdono fuggiaschi per i monti. Anche il vescovo ed il clero fuggono, portando con sé la statua dell'attuale Madonna di Viggiano, particolarmente cara alla popolazione, e pensano bene, nel corso della fuga, di farla nascondere sulla vetta del monte, luogo maggiormente sicuro per la sua conservazione. Qualche secolo dopo, sconfitti i saraceni, e tornata la normalità nella regione con l'arrivo dei normanni, giunge il momento di andare a riprendere sul monte la sacra immagine. Sicuramente qualche famiglia di profughi di Grumento, rifugiati in Viggiano, ha conservato la notizia del nascondimento della statua che viene ritrovata grazie all'apparizione di fuochi che compaiono sistematicamente in determinato luogo. È facile immaginare la grande gioia dei testimoni di quel ritrovamento, soprattutto perché constatano che la statua si è conservata intatta, anche se sotterrata a poca profondità, senza particolari accorgimenti, avvolta in un semplice sudario. Festosamente viene portata in Viggiano e collocata in una prima chiesa chiamata di "Santa Maria del Deposito". La pietà popolare in seguito costruirà un'altra chiesa sulla vetta, nel luogo del ritrovamento. Entrambe le chiese sono poi sostituite nel Cinquecento e nel Settecento dagli attuali Santuari. Sorge così la tradizione di festeggiare la Madonna due volte all'anno: la prima domenica di maggio quando dal Santuario la Statua, nell'urna settecentesca, viene portata sulla vetta dove rimane quattro mesi, e la prima domenica di settembre, quando dal monte ritorna in Viggiano. L'Immagine originaria, rinvenuta sul monte, consta solamente, come confermano i recenti restauri, del busto e del volto bellissimo di colore olivastro, dai lineamenti molto addolciti, che viene sistemato in una prima statua policroma. Sono gli spagnoli nel seicento, a sistemare definitivamente la Statua, con una perfezione rara, sul modello identico alla loro Madonna di Monserrat, aggiungendovi, sulle ginocchia, il Bambino Gesù benedicente, con in mano il globo del mondo. Anche nella mano destra della Vergine è posto il globo, a significare il suo titolo di Regina, mentre l'altra mano è aperta a proteggere come Madre i suoi figli. Rivestita di oro zecchino la sacra immagine rappresenta la Gran Madre di Dio, la *Theothocos* dei greci (cfr. B. La Padula, *Viggiano e la sua Madonna. Indagine storico-illustrativa*, Potenza 1968, Tipografia R. Olita, *passim*).

Maiella⁷⁴ (*San Gelardë*) e verso il santuario di San Giovanni Rotondo (padre Pio)⁷⁵ (*patrë Ppijë*). Verso questa meta, fin dagli anni '50 del XX secolo, si portate considerevoli masse di pellegrini, mosse dal desiderio di ascoltare e di vedere il frate santo, oltre che di confessarsi e partecipare alla Messa da lui celebrata.



Santuario del sacro Monte di Novi Velia (facciata).
Abitino della Madonna del sacro Monte di Novi Velia (abëtìeddë),
 stampa su stoffa, (XX sec.), Museo Civico

La devozione al Sacro Cuore di Gesù, che ai primi del '900, dello scorso secolo, si è diffusa rapidamente in Italia, e con non meno fervore anche nel territorio valligiano, così come si evince dalla "*relationes ad limina*" del 1910, a firma di mons. Camillo Tiberio, vescovo di Diano-Teggiano (1907-1915), che scrive: "*nei mesi dedicati a Maria e al Sacro Cuore predicatori e confessori sono a disposizione del popolo in tutte le chiese e paesi (...). -Tra le- Pie devozioni (...) i primi venerdì del mese dedicati al Sacro Cuore (...). Anche pii sodalizi andavano fiorendo in tanti paesi, particolarmente attivi erano quelli dedicati a San Vincenzo, al Sacro Cuore e le figlie di Maria (...)*"⁷⁶. All'aulica immagine, così come descritta dal vescovo Tiberio, si contrappone, di contro, la *relationes* della visita apostolica del 1904, tenuta da padre Gianmaria Santarelli, il quale non lesina di denunciare la "*rilasciatezza [sic] de' costumi*" inoltre, "*(...) nel ceto agricolo si osserva un culto esteriore ed una pratica religiosa di formalità senza*

⁷⁴ Morto il 16 Ottobre 1755, il culto si affianca a quello per la Mater Domini, che si venerava in Caposele (Av).

⁷⁵ La storia più recente della città di San Giovanni Rotondo coincide con quella del convento dei Cappuccini oltre che di padre Pio da Pietrelcina, qui, giuntovi il 28 luglio 1916. Da allora al 23 settembre 1968, il santo frate qui visse e morì. Dai primi anni '20 del XX secolo, si assiste ad un sempre crescente numero di pellegrini "*popolo bisognoso*", che salgono il monte Gargano per incontrare il frate dalle stigmate e da lui confessarsi o ricevere un aiuto o un conforto.

⁷⁶ M. Casella, cit. p. 238.

*spirito, senza l'esercizio delle virtù e senza una assidua frequenza ai sacramenti (...)*⁷⁷.

La festa del Sacro Cuore, che viene celebrata il venerdì dopo il Corpus Domini (per cui ha una data mobile)⁷⁸, deve la propagazione del culto, nel secolo XVII, a san Giovanni Eudes (1601-1680) e a santa Margherita Maria Alacoque (1647-1690)⁷⁹, anche se i primi impulsi della devozione provengono dalla mistica tedesca del tardo medioevo e in particolare da Matilde di Magdeburgo (1207-1282), Matilde di Hachenborn (1241-1299), Gertrude di Helfta (ca. 1256-1302) ed Enrico Suso (1295-1366). Nel XVII secolo, come detto pocanzi, nel corso delle sue apparizioni (apparizioni ch'ebbero luogo tra il 1673 e il 1675 alla santa francese), la festa trova un suo proprio spazio nel calendario. Solo un secolo dopo, nel 1765, la Santa Sede autorizzò l'episcopato polacco e l'arciconfraternita romana del Sacro Cuore a celebrare questa festa. Solo nel 1856, papa Pio IX (1846-1878) stabilì che la festa fosse per tutta la Chiesa cattolica. E sempre su impulso dello stesso Pontefice nel 1876, si ebbe un sussulto affinché il culto penetrasse nella vita sociale e culturale dei popoli. A questo periodo, infatti, rimonta il gran fervore per quanto riguarda gli "Atti di consacrazione al Cuore di Gesù", che coinvolgono famiglie, città, comuni e nazioni come per esempio è il caso del presidente dell'Ecuador, Gabriel Garcia Moreno (1821-1875). Tale e tanto fu il fervore, che per tutto l'Ottocento e primi decenni del Novecento, sorsero diverse congregazioni religiose, maschili e femminili, sotto il titolo del sacro o dei sacri cuori. Tra queste vi sono le Religiose dei Ss Cuori, che tra il 1942 e il 1960⁸⁰ e oltre, hanno operato in Montesano con una scuola per l'infanzia e delle attività laboratoriali femminili.

⁷⁷ Ibidem, p. 189.

⁷⁸ All'indomani della quarta visione mistica (16 giugno 1675).

⁷⁹ S. Margherita Maria Alacoque, suora francese, entrò il 20 giugno 1671 nel convento delle Visitandine di Paray-le-Monial (Saone-et-Loire), visse con grande semplicità e misticismo la sua esperienza di religiosa e morì il 17 ottobre 1690 ad appena 43 anni. Proclamata santa il 13 maggio 1920 da papa Benedetto XV. Già prima di entrare nel convento, era dotata di doni mistici che si accentuarono con la sua nuova condizione di religiosa; ebbe numerose manifestazioni mistiche, ma nel 1673 cominciarono le grandi visioni che resero famoso il suo nome; esse furono quattro rivelazioni principali, oltre numerose altre di minore importanza. La prima visione avvenne il 27 dicembre 1673, festa di s. Giovanni Evangelista, Gesù le apparve e Margherita si sentì "tutta investita della divina presenza"; la invitò a prendere il posto che s. Giovanni aveva occupato durante l'Ultima Cena e le disse: "Il mio divino Cuore è così appassionato d'amore per gli uomini, che non potendo più racchiudere in sé le fiamme della sua ardente carità, bisogna che le spanda. Io ti ho scelta per adempiere a questo grande disegno, affinché tutto sia fatto da me". Una seconda visione le apparve agli inizi del 1674, forse un venerdì; il divin Cuore si manifestò su un trono di fiamme, più raggiante del sole e trasparente come cristallo, circondato da una corona di spine simboleggianti le ferite inferte dai nostri peccati e sormontato da una croce, perché dal primo istante che era stato formato, era già pieno d'ogni amarezza. Sempre nel 1674 le apparve la terza visione, anche questa volta un venerdì dopo la festa del Corpus Domini; Gesù si presentò alla Santa tutto sfolgorante di gloria, con le sue cinque piaghe, brillanti come soli e da quella sacra umanità uscivano fiamme da ogni parte, ma soprattutto dal suo mirabile petto che rassomigliava ad una fornace e essendosi aperto, ella scoprì l'amabile e amante Cuore, la vera sorgente di quelle fiamme. Poi Gesù lamentando l'ingratitude degli uomini e la noncuranza rispetto ai suoi sforzi per far loro del bene, le chiese di supplire a questo. Gesù la sollecitò a fare la Comunione al primo venerdì di ogni mese e di prosternarsi con la faccia a terra dalle undici a mezzanotte, nella notte tra il giovedì e il venerdì. Vennero così indicate le due principali devozioni, la Comunione al primo venerdì di ogni mese e l'ora santa di adorazione.

⁸⁰ G.C. Parascandolo, *La Congregazione delle Religiose dei Sacri Cuori di Gesù e Maria*, Pompei 2001, Tipografia F. Sicignano, p. 144.

Con la Consacrazione del genere umano al Cuore divino di Gesù, stabilita da papa Leone XIII (1878-1903), con l' Enciclica "*Annum Sacrum*" (25 maggio 1899)⁸¹, avvenuta l'11 giugno 1899, ha trovato autorevole conferma nella rinnovazione periodica dell'atto di consacrazione. Papa Pio X, nel 1906, dispose di rinnovarla ogni anno. Papa Pio XI (1929-1939), richiamò tale consacrazione nelle encicliche "*Quas primas*" e "*Miserentissimus Redemptor*", nel contesto dell'anno santo del 1925. Cento anni dopo, il 15 maggio 1956, papa Pio XII (1939-1958) nel promuovere il culto al cuore di Gesù con l'enciclica "*Haurietis aquas*" (Is 12,3) "*esortava i credenti ad aprirsi al mistero di Dio e del suo amore, lasciandosi da esso trasformare*". Tra il 1939 e il 1958 tantissimi sono stati i comuni e le città, le parrocchie e le comunità a consacrarsi al sacro cuore, verosimilmente, nel 1957, anche Montesano fece il suo Atto di consacrazione al sacro cuore di Gesù⁸², così come ci ricordano sia una serie di fotografie sia il bel quadro raffigurante il cuore di Cristo (cromolitografia a colori) in cornice intagliata a motivi fitomorfi, ed oggi nella sala di rappresentanza, al secondo piano del Municipio. A questo periodo risalgono anche i diversi quadri (se pur oggetti di modernariato) raffiguranti il sacro cuore di Gesù di proprietà del museo. La capillare diffusione delle immagini raffiguranti il sacro cuore fu messa a punto per arrivare a tutte le famiglie. Infatti, non era inusuale, fino al 1980 ca, trovare l'immagine del sacro cuore in tutte le abitazioni. Era usuale, infatti, ch'esso fosse presente nell'ambiente casalingo maggiormente vissuto così come non era raro trovare delle immagini sacre apposte dietro il portone d'ingresso della casa, della stalla ecc. Una costumanza, che ben significava la forte essenza apotropaica, che si attribuiva ai santi, quali nei lari⁸³ del focolare domestico.



Santa Maria Margherita Alacoque (1748), il Sacro Cuore (1784), incisioni.
Biblioteca privata N. Spinelli, San Pietro al Tanagro (Sa)

⁸¹ Leonis XIII P.M. *Acta*, XIX [1899], 71-80.

⁸² *La vita diocesana*, Maggio-Luglio 1957, Nuova serie III - n.3, pp. 28-29.

⁸³ Divinità di origine etrusca, erano i protettori del podere e della casa (probabilmente gli antenati benemeriti della famiglia, avendone accresciuto il patrimonio o il prestigio). Le immagini erano collocate proprio all'ingresso della casa, cioè nell'*atrium* o vestibolo, dove veniva posto il larario, cioè un tabernacolo o una cappella presso cui era raffigurato un cane, simbolo della custodia dei beni della casa.



Il Sacro Cuore (Sacrè Cuòrè), cromolitografia, (XX sec.), Museo Civico

Certamente la devozione al cuore di Gesù non è la celebrazione del culto di una parte anatomica del suo corpo; si tratta, invece, della devozione e del culto al redentore, che con “cuore” infinitamente grande ha amato i suoi da dare la vita per loro, fino a morire in croce. Sulla croce quel cuore fu trafitto dalla lancia di un soldato e subito ne uscì sangue ed acqua, come ricordano i vangeli. L’oggetto, dunque, della devozione è l’amore di Dio per gli uomini.

Dagli studi di sociologia religiosa a firma di Gabriel le Bras alla storia della pietà popolare a firma di Giuseppe De Luca, così come ai contributi di Gabriele De Rosa ed altri, si può leggere attentamente il fenomeno delle feste religiose, della pietà, e della religiosità popolare, che oltre a diventare fenomeno sociologico si è anche storicizzata⁸⁴. Le tradizioni sono perciò l'espressione più alta dell'animo di un popolo, al punto da rappresentarne sia l'identità culturale sia quella culturale.

Oggi, la religiosità e il folklore, i miti e la storia, le antiche tradizioni e le moderne passioni s'incontrano e si scontrano nel ritmato ciclo del tempo. L'immenso patrimonio culturale, legato alla civiltà contadina, che da decenni era in

⁸⁴ E. Giudice, *Le festività, in Rete sociale. Culture, danze e popoli*, Comunità Montana Vallo di Diano, 2006-2007, pp. 21-22.

disfacimento unitamente a quello storico e architettonico, sta riaffiorando, se pur con radicali mutamenti di quelli che erano gli originari schemi socio-economici e ambientali. Il recupero della memoria, non più vista come “*damnatio*”, unitamente al recupero del patrimonio culturale sta determinando l'evolversi di una rinnovata ritualità quotidiana della vita sia negli aspetti sociali sia in quelli religiosi e culturali. Naturalmente tutto ciò non è avulso dal rischio di scomparire senza mai più ritornare. Ecco perché è urgente attivare un'azione forte e incisiva perché nella comunità permangano le antiche tradizioni attraverso una solida e continuata azione di svolgimento e di recupero, di presentazione e di azione dei riti arcaici con intensa “*pietas*” popolare. Tutte le manifestazioni, pur essendo testimonianza di storia e di cultura, sono soggette però a dei continui processi di trasformazione, in rapporto al contesto socio-economico. Bisogna perciò individuare le matrici culturali, e senza per questo mitizzarle, attivare tutte le azioni possibili perché si attui un proficuo dialogo tra passato e presente. In questo passaggio generazionale il solo codice, che può profondamente incidere sulla formazione delle persone è il primigenio codice della oralità, l'unico che riesce a tenere, tra le dita, qualche residuo o qualche frammento, drenato, dal fiume del tempo⁸⁵. Le feste religiose, inoltre, posseggono in se anche un elemento in più rispetto alle feste in generale. Esse, erano una occasione, se non l'unica occasione, per evadere dal monotono quotidiano paesano. Nel giorno tanto atteso si era soliti tirare fuori il vestito buono per indossarlo e quindi sfoggiarlo partecipando alla processione. Le donne, pie e devote, raccolte sotto il loro lungo scialle seguivano o precedevano il corteo religioso, mentre gli uomini fungevano da trasportatori a spalla del simulacro del santo⁸⁶. Le tradizioni, le feste e i riti che riescono a riadattarsi e a vestirsi di nuove forme sono una fonte capace di attivare le cosiddette attività culturali ad essi strettamente correlati⁸⁷.

⁸⁵ C. D'Aquino, *Antiche genti della Campania*, in *Ritratto della Campania*, Napoli, 2001, il Denarolibri, p. 7.

⁸⁶ R. Petrosino, *La memoria e le immagini*, in *Devozione tradizioni riti*, Moliterno (Pz), ed. Valentina Porfidio, p. 8.

⁸⁷ F. Vannata, *Devozione, tradizioni, riti*, in *Devozione*, cit., p. 11.

Rituali del Carnevale, della Settimana Santa e del Natale

• *Februarius della purificazione*

Macrobio⁸⁸ spiega l'etimo del mese, che in latino - significa *purificare, espiare e ricorda*, che fu Numa⁸⁹ ad averlo dedicato al dio *Februus* in quanto "*Durante questo mese bisogna purificare la città, ed egli stabilì che si celebrassero i riti funebri agli dèi Mani*". Ovidio⁹⁰ cantava: "*Si onorano anche le tombe: si placano le ombre degli avi e si portano piccoli doni sui sepolcri. Poco chiedono i Mani: gradiscono la pietà come un ricco dono, lo Stige profondo non ha numi ingordi. Basta coprire la lastra con corone offerte; basta spargere grano con un poco di sale e pane che s'inzuppi nel vino misto a viole contenuto in un coccio abbandonato per strada. Non vieto doni maggiori; ma bastano quelli per i morti: s'offrono, oltre il sepolcro, preci e accenti di rito*". Pertanto, in origine, i *Saturnali* erano dei riti purificatori inseriti in un contesto molto più ampio di cerimonie, atte ad accompagnare il lungo passaggio «invernale», passaggio che, i popoli indo-europei, consideravano come un tempo lungo di oscurità- ma indispensabile- per arrivare al rinnovamento del cosmo, simboleggiato dalla primavera.

Nelle comunità ellofone di rito greco-bizantino è ancora oggi usuale celebrare la ricorrenza dei defunti in concomitanza con il periodo carnascialesco.

Con l'aggiunta dei mesi di gennaio e di febbraio al calendario romano da parte di Numa Pompilio, i *Saturnali* si trasformarono da riti penitenziali in riti festaioli, il cui precipuo scopo era quello di propiziare il rinnovamento dell'anno nel periodo solstiziale. Tutti gli altri riti, che si celebravano in questo tempo, continuarono a celebrarsi.

⁸⁸ Scrittore latino, noto in generale, nel Medioevo, con questo solo nome, mentre consta che il suo cognome era Teodosio. Sappiamo che un Macrobio fu nel 410 d. C. proconsole d'Africa, nel 422 praepositus sacri cubiculi; è quindi probabile che questo vir illustris abbia a identificarsi col nostro scrittore (Cfr. <http://www.treccani.it/enciclopedia/macrobio/>), consultato il 1/02/2018.

⁸⁹ Numa Pompilio (lat. *Numa Pompilius*). - Secondo re di Roma dal 715 al 673 a. C., succeduto a Romolo per designazione del senato dopo un anno d'interregno; figlio del sabino Pompono e marito di Tazia, figlia di Tito Tazio. Avrebbe avuto come maestro Pitagora (in realtà di molto posteriore) e come consigliera la ninfa Egeria. La tradizione gli attribuisce la maggior parte delle istituzioni religiose di Roma, che in realtà sono analoghe fondamentalmente a quelle di altre popolazioni latine e italiche; avrebbe anche fissato le norme del diritto sacro e il calendario, distinguendo i giorni in fasti e nefasti, e aggiungendo due mesi (gennaio e febbraio) ai dieci istituiti da Romolo. Nonostante l'inaccettabilità dei dati della tradizione, è probabile sia stato effettivamente un personaggio storico (cfr. <http://www.treccani.it>, consultato il 1/02/2018).

⁹⁰ Ovidio Nasōne (... -s-), Publio (lat. *Publius Ovidius Naso*). - Poeta latino (Sulmona 43 a. C. - Tomi, sul Mar Nero, 17 d. C.) (cfr. <http://www.treccani.it>, consultato il 1/02/2018).

Carnevale (Carnualë)

Quanno vène Carnelovàro, ogni comèddia vale" scriveva Giuseppe Amabile⁹¹. *“Quann’ero criaturë o paisë, a festa ia nanzë pë nu mesë. Accommènzava a Ghiënnarë, a Sant’Anduonë, e së gërava u mašcarë e suonë: u a faccia pittata ë niurëfumë, na carta ncapë a forma rë cappiëddë, u cacciacarne mmanë e së ia tuzzulienno casa casa (...). S’accoglija tuttë: 'nnoglia, vinë, sauzicchië, vëscuotti e subbrëssatë pë fa po 'a mangiata l’utëmë juornë (...)*”⁹². Il periodo invernale, che dalle feste solstiziali conduceva all'equinozio primaverile, ossia quando il sole, diventato adulto, tocca crucialmente e supera l'equatore celeste inaugurando il periodo più luminoso dell'anno, si tenevano feste e cerimonie di segno diverso. Alcune di carattere orgiastico, come quella del Carnevale, altre, invece, dal carattere purificatorio e penitenziale, come quella della Candelora, delle Ceneri e della Quaresima. Questa con-fusione testimonia riti e usanze, che coinvolgono l'arcaica religione degli italici, dei celti e dei greci, prima ancora che dei romani. Un coacervo culturale sopravvissuto, parzialmente, all'evangelizzazione cristiana. Carnevale, infatti, è una meteorite, che sconvolge la struttura dell'antico *“Februarius”*, tanto quanto lo è per lo stesso calendario cristiano, col quale poco o niente si armonizza. Diversi, infatti, i tentativi di esorcizzarlo, persino da un punto di vista etimologico. Il nome di Carnevale, secondo alcuni deriva da *“carni levamen”* «solievo alla carne» e dunque libertà temporanea concessa agli istinti elementari; o da *“carnes levare”* «togliere le carni» o ancora da *“carni vale”* «carne addio» in riferimento agli orgiastici appuntamenti accompagnati da pantagruelici banchetti. Carnevale è pertanto sinonimo di periodo orgiastico e di sregolatezza, il cui nucleo primigenio è da ricercarsi nei Saturnali. Le feste ufficiali della Chiesa, estranee al clima comico, anticamente sancivano gli ordinamenti esistenti, le gerarchie sociali, mentre il Carnevale era il trionfo della temporanea liberazione dal quotidiano, l’abolizione provvisoria dei rapporti gerarchici, dei privilegi e dei tabù. Sin dalle epoche più remote della società si formò una duplice percezione del mondo e delle vite umane: accanto ai riti e ai miti religiosi stavano i culti comici ed ingiuriosi nei confronti della divinità. I riti carnascialeschi, infatti, sono assai lontani dal misticismo e dalla religiosità della comunità (pietà popolare), sono esterni alla Chiesa, appartengono ad una sfera del tutto particolare della vita quotidiana. Il Carnevale s’identifica proprio con un periodo festivo oltre che di licenziosità tra il Natale e la Quaresima. La vita è un gioco, uno spettacolo teatrale in cui non esiste distinzione tra attore e spettatore. Alla festa del Carnevale non si assiste si partecipa,

⁹¹ *Proverbi e canti popolari santarsenesi*, Salerno 1982, ed. Pietro Laveglia.

⁹² G. Liucio *Chesta è la terra mia, poesie e canzoni cilentane*, Casalvelino (Sa) 2004, ed. Galzerano (libera traduzione in dialetto montesane).

secondo le leggi della libertà e della licenziosità, come negli antichi “*Saturnali*” romani.⁹³ Le tradizionali forme della libera realizzazione e del rinnovamento dei Saturnali sono sopravvissute attraverso le epoche nei riti carnevaleschi, anche se molto è stato trasformato dal Cristianesimo. Nel corso di questa festività agraria di espiazione e di rinnovamento, nell’antica Roma si eleggeva, fra gli schiavi, *il re dei Saturnali*, che poi veniva sacrificato, come passato carico di colpe da eliminare, resta oggi la tradizione di bruciare il re Carnevale. Nel Carnevale sono confluiti riti agrari di purificazione e propiziazione, propri del mondo pagano, connessi con le feste che segnano l’inizio di un ciclo stagionale ed ispirati al bisogno naturale di rinnovarsi, mediante l’espulsione del male. Il personaggio di re Carnevale è un fantoccio confezionato con dei vecchi abiti pieni di paglia, che condannato a morte per gravi misfatti, alla presenza del notaio, fa testamento. Agli inizi dell’800, Goethe documenta, nel suo Viaggio in Italia, di alcune corse, che si tenevano proprio in inverno. Corse, che però, non erano più nei circhi ma si svolgevano al Testaccio e al Campidoglio. Dal 1466, anche sulla via Lata, attuale via del Corso, da piazza del Popolo a piazza Venezia. Le corse erano, così diventate il momento culminante del Carnevale, in cui il re del Carnevale muore o viene ucciso simbolicamente alla conclusione della festa. Infatti, l’anno cominciava legalmente il 1° di marzo e soltanto con la luna piena e quindi con le Idi esso era compiutamente «nato». Persino in Grecia, i culti dionisiaci in onore del dio morto e resuscitato tra febbraio e marzo, nel mese di *anthesterion*, si celebravano con carnasciate orgiastiche tant’è che i nostri carri carnevaleschi altro non sono che un pseudo ricordo del carro⁹⁴ dionisiaco, atto a portare colui che doveva rigenerare il cosmo. Il Carnevale nell’antica Lucania, al pari di tutte le altre realtà territoriali, nel tempo, si è omologato alla tradizione generale delle maschere allegoriche, a tutto danno, purtroppo, delle vecchie tradizioni. Anticamente, il Carnevale aveva un senso più strettamente culturale, legato ad un ri-

⁹³ Nelle feste saturnali i Romani vivevano un provvisorio ritorno all’età felice “dell’oro”, quando, secondo la leggenda classica, sulla terra regnava il dio Saturno. Allora gli uomini vivevano felici, ignari del dolore e della sofferenza. Durante le feste saturnali agli schiavi era concesso di trattare come loro pari i padroni e di rinfacciare loro vizi e difetti. Si tenevano grandi banchetti, a cui partecipavano persone di diversa estrazione sociale, tra danze, rappresentazioni mimiche, scherzi e giochi.

⁹⁴ Oggi il periodo invernale, che dalle feste solstiziali conduce all’equinozio primaverile quando il sole, diventato adulto, tocca crucialmente e supera l’equatore celeste inaugurando il periodo più luminoso dell’anno, è contrassegnato da feste e cerimonie di segno diverso; alcune orgiastiche, come il Carnevale e la Mezzaquaresima, altre purificatorie e penitenziali, come la Candelora, il mercoledì delle Ceneri e tutto il periodo quaresimale; altre infine che rammentano, come Sant’Antonio, antichi riti per propiziare gli dèi preposti alla fecondità e alla fertilità. Questa con-fusione testimonia di riti e usanze, che risalgono alle arcaiche religioni italiche oltre che alla celtica, diffusa in tutta la pianura padana, e a tradizioni greche e orientali giunte nella penisola durante la Repubblica e l’Impero romano: un coacervo culturale sopravvissuto in parte all’evangelizzazione poiché la Chiesa, dopo un periodo di intransigenza nei confronti delle tradizioni pagane, dovette arrendersi alla constatazione che certe usanze erano inestirpabili e altro non si poteva fare ragionevolmente se non smussarne gli aspetti meno accettabili. Se si descrivessero dunque la festa di Sant’Antonio, la Candelora, il Carnevale, la Quaresima e la Mezzaquaresima con la cerimonia di Segala-la-Vecchia senza rievocarne anche il substrato precristiano - o archetipico non se ne coglierebbero i legami con la religione cosmica sulla quale si è innestato il calendario cristiano.

tuale propiziatorio, alle pratiche agrarie, all'uccisione del maiale e ai giochi, ormai superati, oltre che alla Quaresima. Nell'entroterra dell'antica Lucania persistono, ancora oggi, alcuni riti carnevaleschi, rare occasioni culturali prima ancora che di divertimento e di grosse abbuffate. Riti e tradizioni, che sono stati sì riscoperti ma che sono sopravvissuti alla modernità e alle ondate di emigrazione, che hanno rischiato di svuotare i paesi della propria anima. Maschere antropologiche, che rimandano a riti e costumi apotropaici. Segni di una festa oltre che di ancestrali situazioni, che narrano di paure da esorcizzare (alberi viventi, diavoli danzanti e maschere cornute, figure maliose e cucibocca, orsi, lupi e romiti, sposi, compari, mesi dell'anno, campanacci e sacchi)⁹⁵. Se a Montesano sono state dimenticate le maschere (*ē mmašcārē*) locali, infatti, Sciabolione e Speranzone (*Ssciabbuliónē* e *Spranzónē*) sono alcuni dei superstiti di quella ch'era la tradizione cittadina; mentre nelle frazioni montane, come per esempio a Tardiano, persistono ancora gli antichi riti, che un tempo avevano un intento propiziatorio primaverile, com'è il caso della "cerca", che si va facendo per tutte le case, un tributo in cibarie, soprattutto prodotti della lavorazione del maiale⁹⁶. L'omologazione ha rischiato di colpire anche le tradizioni gastronomiche, col conseguente sacrificio dei sapori, che condiscono questa festa "grassa" di Carnevale, il cui incontrastato protagonista è il maiale, consumato in tutte le sue parti e componenti⁹⁷.



Raffigurazione del Carnevale (Carnuàlë).

Gruppo scenografico composto da Franca Iannuzzi e dall'Ass. ^{nc} Epicanto, Episcopia (Pz)

⁹⁵ V. Giuliano, *Il riscatto di un popolo in maschera. Storia del carnevale dell'Appennino lucano*, Moliterno (Pz), 2013, edizioni Valentina Porfidio, pp. 11-49.

⁹⁶ A. Tortorella, *A l'us and'lcu. Le tradizioni nel Vallo di Diano*, Salerno 1982, Arti grafiche Boccia, p. 192.

⁹⁷ G. Aromando, *Vallo di Diano e Lagonegrese. Due aree a confronto sulle tradizioni carnevalesche enogastronomiche e non solo*, in «Il Saggio» (XXIV), n. 264/2018, p. 8.

• *Quaresima e Settimana Santa (Quarèmma e a Sumanë Sanda)*

Tutte le mascherate terminavano con l'incendio o con il funerale di Carnevale, mentre dal mercoledì delle Ceneri, non era insolito vedere, appese alle finestre, delle puppe raffiguranti " *Quaremma* = Quaresima". Continuando, Liuccio scrive: " *U juorno roppè, appesa a le fenestè, pè segnè ca a festa era fënuta, pennuliavanë, u viendë, i moccijë, cu nu maccururë 'ncapë, 'na yunnedda cu vandësinë (...)* era *Quaremma ca trasia. Pënëtenza e fame në purtava, aspët-tennë 'ca Pasqua pò arruava*"⁹⁸. *Quarèmma*⁹⁹, moglie di Carnevale è un'assennata vecchietta il cui aspetto truce, non curato, era un modo per esorcizzare la paura delle carestie, molto frequenti nei mesi di marzo e aprile, della morte e delle malattie. Immane il fazzoletto in testa *u maccururë*, il grembiule da cucina bianco e il fuso e la conocchia per filare¹⁰⁰, mentre ai suoi piedi o all'altezza della cintola aveva un'arancia selvatica, che con il suo sapore acre rappresenta la sofferenza o una patata o una melograna, nella quale erano conficcate sette penne, che scandivano le sette settimane che intercorrono, dal mercoledì delle Ceneri alla domenica di Pasqua¹⁰¹. Nel corso del tempo quaresimale era usuale trovare queste puppe di pezza appese alle porte o alle finestre o agli incroci delle strade.

⁹⁸ G. Liuccio, *Chesta è la terra mia, poesie e canzoni cilentane*, cit. (libera traduzione in montesane).

⁹⁹ Rappresentazione spagnola della Quaresima (si veda: P. Sisto, *L'ultima festa*, Bari 2007, ed. Progedit, fig.33).

¹⁰⁰ Fuso e conocchia sono tra gli oggetti più antichi e tradizionali delle donne, simboli del lavoro domestico ed amore per la casa e la famiglia, documenti della cultura agropastorale, emblemi delle virtù femminili e del tempo che scorre. Sono in mano alle grandi Dee ed alle figure mitiche che governavano i momenti più importanti del ciclo della vita, alle donne presenti durante una scena di nascita, ad Eva dopo la cacciata dal Paradiso terrestre, alla donna virtuosa dell'Antico Testamento, a Maria nella scena dell'Annunciazione, alla *Quaremma* appesa per le strade nel periodo della Quaresima. La vecchietta di pezza vestita di nero, esposta il mercoledì delle Ceneri, all'angolo di una via o sui balconi, fino ad essere bruciata la sera del sabato Santo, richiama l'antica mitologia greca e rappresenterebbe Cloto, che era, appunto, una delle dee che presiedevano al fato degli uomini (Si veda: G. Montefrancesco, *Cultura salentina, rivista di pensiero e di cultura meridionale*, in <https://culturasalentina.wordpress.com/> consultato il 18 marzo 2018).

¹⁰¹ Ogni settimana che passava, le veniva tolta una penna. Alla fine, il mezzogiorno del Sabato Santo, momento in cui fino alla metà degli anni '50 del 1900 si celebrava la Resurrezione di Gesù, ciò che era rimasto del pupazzo veniva semplicemente bruciato: la penitenza era finita si poteva dare il via libera ai banchetti e al divertimento.

A creare "l'aria pasquale" un tempo ci pensavano alcuni arcaici e impensabili strumenti di legno, detti: *ndérrë* o *raganèllë* o di legno e metallo, detti: *tròcculë*. Questi strumenti erano utilizzati nelle funzioni liturgiche della Settimana Santa, in particolare dopo i riti della celebrazione "In Coena Domini" il suono delle campane era ed è inibito in quanto facente parte di un sistema liturgico ben preciso¹⁰². Il crepitacolo di legno¹⁰³, con una ruota dentata che gira su stessa, contro cui batte un'assicella producente il caratteristico suono secco di battito¹⁰⁴ è la



Pupë're Quarèmma
Realizzazione della Ludobiblioteca
"Atlantide il rifugio del libro", Museo Civico (XXI sec.)



Pupa're Quarèmma.
Realizzazione di Irma Barbella,
Museo Civico (XXI sec.)



Raganelle (Raganèddë), (XX sec.), Museo Civico



Troccola (Troccula), (XIX sec.)

¹⁰² Sparare la gloria voleva significare, che in chiesa si stava intonando l'inno del Gloria annunciato dalla campane che erano state sciolte al suono. Infatti, un tempo, in assenza di tecnologie, le campane venivano suonate mediante delle corde, che opportunamente, nel periodo del triduo pasquale, venivano annodate e quindi legate. Col lo sparo della gloria, si era soliti prostrarsi con la faccia a terra e in segno di ringraziamento si baciava il suolo, quindi poi ci si scambiava gli auguri e si attendeva il sacerdote per la benedizione pasquale. Solo dopo di ciò si procedeva alla consumazione del lauto pranzo pasquale a base di prodotti tipici preparati appositamente per il periodo.

¹⁰³ Ivi, p. 276.

¹⁰⁴ G. M. Gala, *Le tradizioni musicali in Lucania. Strumenti*. Lavello (Pz) 2007, Grafiche Finiguerra, pp. 437-438.

raganella. All'occorrenza essa diventava anche un gioco sonoro per i bambini, che correvano e suonavano lungo le strade. Inoltre, erano questi gli strumenti che accompagnavano e accompagnano la processione del Venerdì Santo¹⁰⁵, com'è il caso della troccòla. Questo strumento è costituito da una tavoletta di legno su cui sono collocate alcune maniglie di ferro, che ruotando in senso alternato con l'impugnatura della mano, sbattono su un chiodo di ferro provocando un rumore stridente. Tale rumore rappresenta, simbolicamente, il martello che batte i chiodi con i quali è crocifisso il Cristo sulla croce. La Lucania è ancora



oggi, per certi versi, in Italia una delle terre più ricche di tradizioni popolari e di forme espressive coreo-musicali del tutto uniche e legate al mondo agropastorale.

Nei riti della Settimana Santa, inoltre, è consuetudine vedere il grano bianco (*i lauriédde*). Una tradizione cristiana orientale bizantina, diffusasi nell'Italia Meridionale dalla Puglia alla Lucania, dalla Calabria alla Sicilia e Sardegna. Questa tradizione cristiana ha delle caratteristiche tali, che ben si accostano ad una origine precristiana¹⁰⁶,

¹⁰⁵ A. Tortorella, *A l'us and'cu*, cit., 274-276.

¹⁰⁶ C'è un vecchio mito, che si può trovare in tutti i paesi affacciati sul Mar Mediterraneo. E' una storia che narra dell'amore di una dea per un bellissimo giovane dio, e del dolore che questo amore scatena quando il dio muore. I protagonisti hanno tanti nomi quanti sono i paesi che conoscono questa storia: Afrodite e Adone in Grecia, Iside e Osiride in Egitto, Tammuz e Astarte a Babilonia, e molti altri ancora. Il mito di Adone ha inizio da una relazione incestuosa tra Mirra e suo padre Teia. Spinta da Afrodite, dea dell'amore, Mirra seduce suo padre con l'inganno, e nel buio della sua stanza consuma il loro incesto. Ma la luce di una lampada ad olio rivela l'identità di Mirra, e Teia, su tutte le furie, insegue la figlia con un coltello per ucciderla. Come accade in molti altri miti simili, nel corso della fuga interviene la divinità; in questo caso la stessa Afrodite trasforma Mirra nell'albero che porta il suo nome. Da una fenditura della corteccia nasce Adone, dio della vegetazione, così bello da causare gli interessi sia di Afrodite sia di Persefone. Per proteggerlo infatti Afrodite lo chiuse in uno scrigno che affidò alla dea; ma Persefone, incantata dalla sua bellezza, non lo volle dare indietro. Con l'intervento di Zeus le due dee, l'una della fertilità primaverile, e l'altra del mondo sotterraneo, si mettono d'accordo in questo modo: Adone avrebbe passato quattro mesi dell'anno con Afrodite, quattro con Persefone, e altri quattro con chi lui preferiva. Tuttavia la scelta del giovane dio ricadeva sempre su Afrodite. Un anno, sul finire dell'estate, il giovane Adone uscito a caccia viene ucciso da un animale selvatico (un cinghiale, o un orso), secondo alcune versioni mandato da divinità gelose della sua bellezza. Afrodite piange sul corpo del suo amato Adone, ma la vita lo ha già abbandonato: dalle gocce del suo sangue nacque l'anemone. Il significato del mito è limpido. Adone è il dio della vegetazione, della natura rigogliosa che sboccia in primavera e muore a fine estate: come il seme, dovrà trascorrere lunghi mesi bui e freddi sottoterra, per poi rinascere al primo sole. Il culto di Adone consisteva, in Grecia come in Asia Minore, nella rappresentazione rituale del mito di cui è protagonista. I sacerdoti mettevano in scena il suo matrimonio con la Dea Madre, che veniva accompagnato dalle celebrazioni della cittadinanza; in particolare erano le donne che erano molto legate al suo culto, ed erano loro le "interpreti" più importanti del rituale. Veniva quindi rappresentata la morte del dio, a cui seguivano i lamenti e i pianti delle donne: un particolare tipo di rituale consisteva nella realizzazione dei "giardini di Adone", vasi pieni di germogli di cereali e ortaggi che crescevano e appassivano molto velocemente, simboleggiando la vita del dio. Le donne piangevano la morte di Adone tenendo in mano i vasi di piante appassite; per permettere la sua resurrezione i vasi venivano quindi rovesciati nei fiumi e nelle sorgenti. Diversamente, invece i Fenici

che sedimentate su valori umani e religiosi esprimono il battito della natura e la fede dell'uomo. Il grano è in vasi o piatti in cui si è seminato diversi giorni prima del Giovedì Santo e che, per far germogliare, si tengono al buio. Dal caratteristico fogliame biancastro o giallino, privo della verde clorofilla, viene offerto dai fedeli per ornare il Sepolcro del Signore (*u sēbburchē*), come si era soliti chiamare un tempo gli odierni altari della reposizione delle Specie Eucaristiche. Sono altari senza frontiere, aperti alla venerazione della gente in cammino, che in silenzio va per le strade del paese a visitare le chiese per pregare. Il chicco di grano posto sotto terra al buio è destinato a germogliare, a crescere e a farsi pane dell'Eucarestia; diverrà poi verde alla luce del Risorto.



Il grano nuovo (i lauriédde)

Con l'avvicinarsi della Pasqua, la tradizione voleva, che la pulizia dello spirito, che ciascun credente era chiamato a fare mediante la confessione prima e la comunione poi, in ossequio al precetto di San Pio X, che recita: "*confessarsi e comunicarsi almeno una volta l'anno*", si rispecchiasse anche esteriormente. Il periodo pasquale era anche il tempo proprio in cui le donne si prodigassero, particolarmente e straordinariamente, alle pulizie, approfondite della casa. Questa ultima bisognosa d'essere rigenerata dopo il lungo inverno e così com'era risorto il Cristo anch'essa doveva rinascere a vita nuova.

che adoravano la dea Astante, chiamata Ninni, dea primigenia della Terra madre, il cui attributo era il potere di fecondare, di far morire e far risorgere la natura nei semi di grano.

- *Natale*
La Novena e il repertorio
vocale e strumentale
(nùèna e ssuónë)

Il Natale era particolarmente sentito dalla popolazione tutta anche perché si era soliti attendere sull'uscio di casa i suonatori di zampogna e ciaramella (*i suónë*), che per ben nove giorni facevano il giro per la cantata della novena (16-24 dicembre). I suonatori si esibivano nella pastorale, dinanzi o accanto al Presepio, oppure si fermavano sull'uscio. Dinanzi alle chiese, invece, il suono era dato spontaneamente. La zampogna trova la sua area di maggiore diffusione proprio in Lucania.

Questo strumento musicale a carattere diatonico poteva essere impiegato anche in situazioni diverse, come: i balli o i canti della tradizione popolare e folklorica. La zampogna (*zambógna*) ha una diversità di misure che vanno dai tre ai sei palmi¹⁰⁷ e questa differenza determina la lunghezza delle canne. Ad ogni tipo di zampogna va associato un tipo di ciaramella (*ciaramèdda*), la quale deve avere la stessa tonalità della misura delle canne della zampogna. Una zampogna di tre o sei palmi richiede una ciaramella con le stesse caratteristiche. Infine, la zampogna resta sempre uno strumento di accompagnamento¹⁰⁸.



Costumi e vestiture Napulitani.
Disegnat ed incisi da Carlo Lindström,
Napoli (1836)



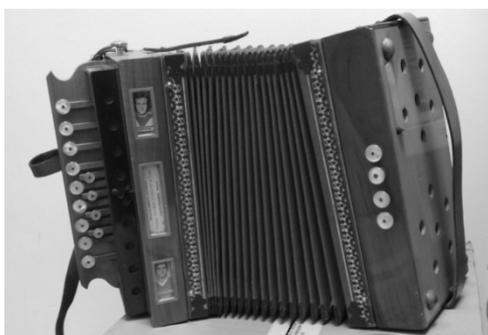
Zampogna (zambógna),
(XX sec.), Museo Civico

¹⁰⁷ I palmi indicano la lunghezza: 3 palmi=di 75 cm.; 3 palmi e $\frac{1}{2}$ = 90 cm.; 4 palmi=100 cm.; 5 palmi=125 cm.; 6 palmi=150 cm.) Si veda A. Tortorella, *A l'us andicu*, cit. p. 274.

¹⁰⁸ *Calendario 2014*, cit.; G. Bracco, *Zampogne a Tardiano*. Analisi di un repertorio vocale e strumentale, in «Lares», Anno LII, n. 1/1986, Firenze 1986, edizioni Leo Olschki, *passim*.

• *L'organetto (u sunèttè)*

L'organetto a due bassi, affianca, o sostituisce, la zampogna. Questi appropriatosi del patrimonio musicale dello strumento dalla pelle di capra, riesce ad eseguire soprattutto i motivi profani, data la sua impronta al modo diatonico. Trattandosi, però, di uno strumento secondario e fabbricato, industrialmente, secondo le regole del temperamento musicale, non è possibile riprodurre con esso le sfumature microtonali della zampogna¹⁰⁹. Pur tuttavia, in alcune aree della Calabria e della Lucania, lo strumento appare rivisitato in modo abbastanza originale, oltre ad essere dotato anche di uno specifico repertorio, rispetto all'originaria area di diffusione, che coincide col sud del Lazio e dell'Abruzzo, dove si trovano i due strumenti ben attestati nella tradizione. Ciò è particolarmente evidente nelle tarantelle calabro-lucane, in cui gli elementi mutuati dallo stile "zampognaro" (note lunghe, accordi- vengono mescolati a elementi propri dell'organetto, frasi melodiche più articolate, ritmo staccato e secco realizzato con colpi di mantice) dando luogo a composizioni di grande effetto. L'organetto ha anche portato con sé repertori moderni (balli di importazione e canzoni). 2 bassi, 3 voci per tasto e 1 registro con una struttura esterna con voci in duralluminio. Nello specifico, lo strumento posseduto dal Museo Civico, in ciliegio chiaro, è uno di quelli rientranti nella denominazione di "mod. Calabria", cosiddetto per la compatta dimensione e per la timbrica ottavata. Infine anche l'accordatura, denominata "a strascico", è il risultato di anni di studi e ricerche nelle terre calabro-lucane. L'antenato dell'organetto diatonico è stato individuato nell'Accordion di Cyrill Demian, che fu brevettato a Vienna nel 1829. La costruzione di questo e di altri strumenti simili fu resa possibile dalla disponibilità, nei primi anni dell'800, di ance libere con linguetta di metallo. Queste ance sono l'elemento costruttivo più importante dello strumento perché



Organetto a due bassi (sunèttè). "Mod. Calabrese", (XX sec.), Museo Civico

ne determinano, in gran parte, la qualità. La costruzione del primo organetto italiano, secondo una tradizione romanizzata, si deve a Paolo Soprani (Castelfidardo 1863), che riuscì a copiare uno strumento austriaco in una sola notte. L'organetto posseduto dal Museo è riconducibile alla - Premiata Fabbrica Armoniche del Comm. Paolo Soprani e figli di Castelfidardo (Ancona). Nonostante la produzione fosse, inizialmente al nord, l'organetto si diffonderà, soprattutto, nelle regioni centro-meridionali.

¹⁰⁹ A. Tortorella, *Al'us andicu*, cit., p. 274.

Nei rituali del Carnevale, della Settimana Santa e del Natale, che sopravvivono alle insidie del tempo, sono presenti antichi valori umani ed elementi culturalmente significativi per scavare nel nostro passato remoto e ritrovare il nostro senso di appartenenza. Molti i rituali, oggi scomparsi e molti altri, invece, trasformati.

Nella odierna società alcune forme sono diverse dalle ritualità tradizionali, folkloriche o religiose. Credenze e comportamenti che si ripetono annualmente significano comunque un bisogno di evasione dalla realtà.

La Pasqua, preceduta dalla Settimana Santa e il Natale sono due festività volte ad offrire la possibilità di estraniarsi dal reale, mentre il Carnevale è una festa in cui dimenticare le convenzioni e i ruoli sociali. In questi tre rituali, di cui i primi due religiosi e il terzo laico, il popolo espelleva, le forze malefiche, che influenzavano il vivere quotidiano e, rinnovato e purificato, ricercava la gioia.

Usi e costumi

Il recupero delle memorie nel loro contesto di vita quotidiana, rappresenta un atto dovuto verso le generazioni future. Al fine di non perdere il quadro della identità locali insite nelle radici culturali, la nostra attenzione si rivolge verso tutta una serie di abitudini ed usanze, che si andarono, per lunghe generazioni, sviluppando intorno alle tradizioni familiari, come il battesimo, il matrimonio, i riti funebri ed altri.

Poiché si riscontra una uniformità di comportamenti e manifestazioni, tra i vari paesi del Vallo, si può parlare, facilmente di una comune “civiltà”, che conobbe la sua diffusione in una vasta area territoriale.

• *La nascita*

Il momento più importante del percorso umano è di certo quello del passaggio dal seno materno a quello della famiglia. Un passaggio ch'è anche il più difficile a causa della sua pericolosità. Diversamente dalle partorienti di oggi, le donne greche e quelle romane partorivano stando sedute su di una sedia¹¹⁰, e altrettanto facevano quelle del Rinascimento¹¹¹. Ad accudire la partoriente, fin dall'antichità, era la levatrice¹¹² (*a vammàna*)¹¹³, l'unica a poter intervenire, manualmente, nel corso della espulsione del feto.

Se l'odierna e moderna ospedalizzazione garantisce la protezione della vita della donna e del neonato da pericoli reali, essa tuttavia non ha la capacità di proteggere, simbolicamente, da quelle forze oscure in cui, ancora oggi, molto spesso si crede¹¹⁴. Per tali motivi se un tempo si praticavano diversi riti divinatori non da meno sono quelli che, ancora oggi, si praticano verso la santa protettrice delle partorienti: Sant'Anna¹¹⁵. Le donne, oggi anziane,

¹¹⁰ La seggiola ostetrica è menzionata dal medico greco Paolo D'Egina (VII sec. d.C.), ma che fosse presente fin dall'antichità è fatto acclarato oltre che risaputo. Infatti, a supporto di questa ipotesi sopravviene il rilievo della tomba della levatrice di Ostia isola sacra dove si vede una partoriente assistita dalla levatrice mentre è seduta su di un sedile (Si veda: S. Colucci, *Donne di parto, in Figure femminili (e non) intorno alla nascita* (a cura di F. Vannozi), Siena 2005, p. 297).

¹¹¹ T. Pasquali Coluzzi-L. Crescenzi, *La nascita. Usi e riti in Campania e nel Salento*, cit., p. 1

¹¹² Ivi, p. 2. “Platone affermava che l'ostetrica doveva essere intelligente, paziente e pronta di memoria, attiva e robusta, sobria e pietosa. Muscione, scrittore bizantino proponeva a costei una sorta di decalogo da cui si apprendono anche la modalità del come doveva tranquillizzare la partoriente, esortandola a spingere verso il basso e trattenendo il respiro (...)”.

¹¹³ In greco ella è detta *maia* e in latino *obstetrix*.

¹¹⁴ T. Pasquali Coluzzi-L. Crescenzi, *La nascita. Usi e riti in Campania e nel Salento*, cit., p.27.

¹¹⁵ *Il nome in ebraico Hannah significa grazia e in sanscrito indica lo spirito vitale del cosmo, non viene ricordata nei vangeli canonici ma in quelli apocrifi, tra i quali spicca il Protovangelo di San Giacomo a cui fa riferimento anche la leggenda aurea di Jacopo da Varazza. Il culto della madre della Madonna si diffuse in Oriente nel 530 quando Giustiano fece erigere a Gerusalemme una chiesa in suo onore, mentre in Occidente la presenza cultuale è data da alcuni mosaici posti nell'arco trionfale della basilica di Santa Maria Maggiore in Roma (V secolo) e di Santa Maria Antiqua al Palatino (VII secolo). Persino Giotto nella cappella degli Scrovegni in Padova dedica alla santa un ciclo di affreschi. Il culto per Anna, santa propiziatrice di fertilità, protettrice delle partorienti, chiamata dal popolo partenopeo "La parente" era in voga fin dal X secolo, finchè papa Gregorio XIII, nel 1500, non inserì il nome della Santa nel Messale*

superstiti di un passato abbastanza lontano, oltre ad essere doloranti protagoniste di parti, si sono anche trovate, spesso, ad assistere ad una nascita in casa il cui rituale è ben fissato nella loro mente. Acqua, che bolliva sui fornelli, sterilizzazione sommaria di bende di mussola di garza e un andirivieni di donne. Dopo il sollievo della mamma ed esaminato il sesso, il piccolo doveva essere lavato nella bagnarola di stagno con acqua (*a cònga*), il cui giusto calore era saggiato col gomito, termometro casereccio ma ben collaudato. L'acqua del bagnetto era oggetto di precauzioni "maniacali" soprattutto perché bisognava proteggere il nascituro da possibili fatture (*ë ffatturë*). Pertanto, l'acqua veniva gettata sulla via, in modo da defluire, sperando in un non accumulo in pozzanghera, se il neonato era maschio, e sul fuoco se era femmina. Tutto ciò a simboleggiare i destini diversi dell'uomo e dell'altro sesso¹¹⁶. Fino alla seconda metà del '900, si procedeva alla lunga vestizione del neonato, che in assenza degli attuali pannolini usa e getta, delle tutine e dei golfini, esso veniva vestito con una camicia di lino, spesso cucita con vecchie lenzuola lise; una maglietta di lana, che per i ricchi era di finissima e pura lana, mentre per i poveri si trattava di una maglietta di lana grezza di pecora per cui si era soliti rinvenirvi stecchi o spinette pungenti. Il corpicino, così conciato, veniva avvolto in lunghe fasce di picchè terminanti con un rinforzo a forma triangolare, dov'erano cucite due fettucce, che stringevano il tutto (un tempo all'interno venivano chiuse anche le braccine). Così combinato, il piccolo era molto più simile ad una crisalide o ad una mummia, che non ad un bambino. Eppure, l'usanza di fasciare i bambini appena nati è antica e trasversale, praticata, cioè, in diverse culture, in varie parti del mondo. Il motivo di questa pratica, all'apparenza barbara, è molto semplice: la fasciatura tranquillizzava i bebè e li aiutava se avevano le coliche e nel momento della nanna.

romano. Stando alla mitologia antica, Anna è sorella di Didone, passata ad essere venerata nel mondo romano come divinità che presiede al perpetuo rinnovarsi dell'anno. La festa di Anna Perenne nutrice del mondo, veniva celebrata durante il Plenilunio nelle Idi di Marzo. Come iniziatrice della nuova fiorente stagione essa era raffigurata con un manto verde, che nel cristianesimo è la veste indossata da Sant'Anna. Per i cristiani detta veste è il simbolo della speranza germogliata nel suo ventre (Si veda: T. Pasquali Coluzzi-L. Crescenzi, *La nascita. Usi e riti in Campania e nel Salento*, cit., pp. 16-17).

¹¹⁶ Ivi, p. 29.



Natività di Gesù (particolare).
Giotto (1303-1305).
Cappella degli Scrovegni, Padova



Presentazione di Gesù al tempio, (particolare).
A. Mantegna (1455).
Gemäldegalerie di Berlino



Bimbo fasciato e fascia per avvolgere i neonati, (XX sec.), Museo Civico



Natività di Gesù (particolare).
M. Ragolia (1666).
Convento Sant'Antonio, Polla



A sinistra: *Serie di statue votive Mater Mututa.* Museo archeologico campano, Capua. (Sale V-IX)
A destra: *Neonato avvolto in fasce di picchè.* Ex voto in lamina di argento, (XIX sec.)

L'uso della fasciatura per proteggere il corpicino da malformazioni e da cattive posture risaliva a tempi lontani. Ex voto sono stati ritrovati nel santuario di Portonaccio¹¹⁷ di Vulci Etruria (Roma). Non mancano altre testimonianze ancora più antiche come per esempio le statue osche conservate al Museo archeologico dell'antica Capua e Mitreo, raffiguranti la dea *Mater Matuta*¹¹⁸ con in grembo neonati in fasce. È al medico Sorano di Efeso¹¹⁹, secondo consuetudine e tradizione, che è ascrivibile il trattato sulle fasciature o sui bendaggi. In esso egli da alcuni consigli utili riguardo alle fasciature dei neonati, e dice: "(...) *dovevano essere stretti nelle fasce prima le braccia separatamente, poi il busto e infine le gambe una per una e poi unite; il tutto, coperto da un fasciatore dai piedi al collo. Doveva essere ancora fermato da una lunga benda girata intorno a spirale*". La spiegazione "scientifica" ha a che fare con il concetto di contenimento: chiusi dentro a una copertina o a un lenzuolino, impossibilitati, di fatto, a muovere gli arti, con i confini abbastanza limitati intorno, i bambini, che per nove mesi hanno vissuto nello spazio ristretto dell'utero materno, si sentono al sicuro, confinati appunto. Vedono restringere il loro campo d'azione e si rassicurano. Mentre le mamme di oggi godono di molti aiuti, quelle di ieri, semplici e prive di istruzione, si servivano esclusivamente del proprio istinto oltre che della esperienza plurisecolare, che veniva loro tramandata dalle proprie mamme. Il figlio era un dono per la vita difficile e piena di insidie e stenti, le cui premure e attenzioni della mamma erano ravvisabili nella sollecitudine e pulizia. Sempre con le mani nell'acqua a lavare fasce pannolini. Senza sottovalutare le tante odierne attenzioni delle mamme verso i propri figli, non si può sottovalutare però, quella ch'era l'intima intesa che si veniva a creare tra la mamma e il figlio. Una sorta di intima magia, che ben s'identifica nell'atto del cullare il piccolo (*nàkà*), al cui pianto ella contrapponeva il rassicurante canto della ninna nanna¹²⁰. Alla nascita si abbinava, spesso, il rito del "battesimo all'albero". Un ancestrale rituale, che le locali popolazioni

¹¹⁷ Il santuario, tra i più antichi e venerati di tutta l'Etruria, sorgeva immediatamente fuori della città, su un ripiano tufaceo non vasto, a picco sul fosso della Mola. Era attraversato in tutta la sua lunghezza dalla via che conduceva dalla città di Veio al litorale tirrenico e alle famose saline veienti, il cui tracciato fu ricalcato in epoca romana dalla strada basolata ancora in parte conservata. Raggiunto il suo assetto finale intorno alla metà del V secolo a.C., il santuario è il risultato di una complessa vicenda, sia edilizia che culturale, risalente ai primi decenni del VII secolo a.C. (fonte Soprintendenza Archeologica del Lazio e dell'Etruria meridionale).

¹¹⁸ Antica divinità romana venerata come dea dell'aurora, con Giano *pater matutinus*, e come protettrice delle partorienti. In suo onore si celebravano l'11 giugno le Matralie, alle quali partecipavano le matrone che avessero avuto un solo marito; le donne non libere erano escluse. A Roma le era dedicato un tempio nel Foro Boario. La tarda leggenda diceva che M. era la greca Ino-Leucotea giunta a Roma dopo la trasformazione in dea marina (cfr. <https://www.romanoimpero.com>, consultato il 20 marzo 2018).

¹¹⁹ Medico greco (prima metà del 2° sec. d. C.), vissuto ad Alessandria e a Roma. Fu il maggiore rappresentante della scuola metodica in quest'epoca; fondò la ginecologia e la ostetricia scientifica. Autore di un trattato *Περὶ γυναικείων παθῶν* "Sulle malattie delle donne", considerato classico fino al Rinascimento, e altri scritti (tra i quali: *Περὶ μήτρας καὶ γυναικείων αἰδοίων* "Sull'utero e sui genitali femminili"; *Περὶ σημείων καταγμάτων* "Sui segni delle fratture"; *Περὶ ἐπιδέσμων* "Sui bendaggi") (Cfr. <http://www.treccani.it>, consultato il 20 marzo 2018).

¹²⁰ S. Ruocco, *Storia di Sarno e dintorni*, Sarno 2001, ed. Buonaiuto, pp. 335 e ss.

celebravano solo quando il nascituro presentava dei problemi di ernia inguinale. Tale rito si celebrava il 25 marzo, giorno della Ss Annunziata, allorquando i bambini, affetti da tale patologia venivano portati a Grumento (Pz). Qui, tre uomini e una donna, attendevano al rito in una capella nelle cui adiacenze erano degli olmi¹²¹. Prima d'iniziare la celebrazione veniva scelto un albero di medie dimensioni, al quale veniva praticata un'incisione nel tronco in maniera tale da creare un foro, mentre le due estremità venivano legate da rami di salice e mantenute da una delle quattro persone, chiamato "l'uomo dell'albero". Il rito apotropaico si mescolava col rito liturgico per antonomasia, ossia: la celebrazione della santa Messa a cui assisteva uno dei quattro compari, che come sentinella si appostava sulla soglia della porta della chiesetta. Non appena il sacerdote era giunto a compiere la transustanziazione, i "compari", facevano passare il bimbo, nudo, attraverso il foro dell'albero, pronunciando la formula rituale. Infine, il bimbo doveva compiere tre giri in senso orario, preceduto dall'unica donna dei quattro compari. Al termine, il bambino, veniva avvolto in una coperta e accompagnato in chiesa, sempre dalla donna, dove lo attendevano i genitori, per assistere alla celebrazione eucarsitica successiva. Gli altri tre

uomini, nel frattempo, avevano il compito di richiudere la fessura creata nell'albero, con la creta e con i rami di salice. Se a distanza di un anno, l'albero risultava integro e fiorito, il bambino veniva considerato guarito.



Bagnarola di stagno (a cònga), (XX sec.), Museo Civico

¹²¹ L'Olmo è l'albero profetico. Virgilio lo pone al centro dell'atrio per accedere alla grotta della Sibilla Cumana. È la pianta della chiara visione, della divinazione e della profezia. Simbologia, altresì, le aspirazioni e l'intuizione interiore. L'olmo era considerato dagli antichi l'albero dei sogni, dedicato a Morfeo e, contemporaneamente, l'albero della giustizia, sotto il quale si riunivano i giudici per essere ispirati a emettere giuste sentenze. Nella mitologia scandinava il primo uomo nacque da un olmo (albero femminile dalle foglie più dolcemente sinuose) e da un frassino (con simili foglie seghettate ma più rigide nella loro forma ovale). Nella tradizione popolare, l'olmo è l'albero al quale si rivolgono le spose per chiedere la fecondità. E, poiché da sempre l'olmo fu impiegato per sorreggere la vite, come un marito sostiene la moglie, è stato spesso usato come simbolo dell'amore coniugale e dell'amicizia. È anche simbolo di forza per la sua longevità e possanza, per il suo saldo apparato radicale che lo tiene fermamente ancorato a terra. La tradizione suggerisce di costruire un giaciglio di foglie d'olmo e di farci dormire i bambini per irrobustire le ossa e le articolazioni. L'olmo ha anche un uso magico: è utile per mettere ordine alla confusione, per aiutare quelli che non si sentono all'altezza, per trovare il coraggio di affrontare e risolvere situazioni complicate, per prendere decisioni difficili. Considerato esorcizzante del male, era piantato dinanzi a chiese e case private per buon auspicio! L'olmo fu ritenuto anche albero che raccoglie nella meditazione. L'olmo, inoltre, ha numerosi legami con il trascendente in quanto sotto di esso vi apparve la Vergine in vari luoghi e Padre Pio vi ricevette le stigmate (si veda: P. BOI, *Legende di piante. L'olmo. Simbologia e leggenda*, 2014; C. Tovoli, (a cura), *Verde maestà. L'albero tra simboli, miti e storie*, Bologna 2013, Istituto per i beni artistici, culturali e naturali della Regione Emilia-Romagna).

- *Il battesimo (u bbattézzë)*

Pochi giorni dopo la nascita, a volte anche ventiquattr'ore dopo, si procedeva a far battezzare (*u bbattézzë*) il neonato. In tale circostanza risultava importante la scelta del padrino e della madrina (*u sangiuannë*). Un ruolo importante quello del compare e della comare, al punto da determinare saldi vincoli, paragonabili a quelli degli antichi fratelli d'arme. Parlare male, tradire, fare un affronto o arrecare uno screzio al compare o alla comare era considerato un atto sacrilego, tanto grave quanto lesivo dell'altrui dignità. L'offesa arrecata procurava o recava in sé una gravità tale da determinare e incrinare il prosieguo dei rapporti fra le parti.

- *Il fidanzamento e il matrimonio (u matrëmònjë)*

A differenza dell'odierna contemporaneità, un tempo, la morale dei costumi, prima ancora che quella religiosa, era ben definita e chiara. Il patriarcato familiare determinava atteggiamenti e comportamenti, usi e costumi da mantenere sia *ad intra* sia *ad extra* della propria compagine familiare¹²². I giovani, pertanto, andavano a nozze verso i 15/16 anni e ciò è spiegabile solo in considerazione delle condizioni economiche delle famiglie in quei tempi: una persona, che andava via era un sollievo, perché era una bocca in meno da sfamare. Solo dopo aver ricevuto il consenso da parte delle rispettive famiglie il giovane promesso sposo, accompagnato dai propri genitori, si recava dalla fidanzata. Si procedeva così alla stipula dei

¹²² Dovendo stare a debita distanza l'uno dall'altra e se, in qualche paese, avvenuto il fidanzamento, era consentito al ragazzo di accompagnare a messa, la domenica, la sua amata, essa veniva però "scortata" da sorelle e cugine. Gli incontri amorosi erano sempre determinati dalla presenza di terze persone. Infatti i due si vedevano esclusivamente a casa della fidanzata dove il fidanzato si poteva recare in determinati orari e momenti. Diverse tradizioni si affastellano nel Vallo di Diano, com'è il caso del "ceppone", che nel corso della nottata veniva posto, dal pretendente, accompagnato dai familiari, con una lanterna in mano, dinanzi alla porta dell'amata. Se il ceppo veniva introdotto in casa, i genitori di lui potevano entrare, ma non l'aspirante fidanzato, almeno in quella circostanza, inoltre il ceppo tutto infiocchettato era segno della condizione economica del mandante. Un'altra occasione di incontro d'amore erano le serenate quando il ragazzo si recava sotto la finestra dell'innamorata e con canti, dalle mille immagini e coloriture poetiche, spesso eseguiti in comitiva e con l'appoggio di fisarmonica o organetto e chitarra, esternava la passione, che lo tormentava e suggeriva alla ragazza numerosi espedienti per sfuggire alla sorveglianza materna esortandola a parlare apertamente. La "massiata" era il rituale che si faceva fare alla famiglia della futura sposa, da una persona anziana circondata di rispetto o da uno stretto parente. Ricevuta la "massiata", i genitori della ragazza, chiedevano un periodo di tempo per dare la risposta. Un'altra simpatica cerimonia, presente in alcuni paesi, e di poco precedente il matrimonio era il trasporto del corredo e dello stovigliame che venivano portati, il giovedì precedente il matrimonio, in una specie di processione dalla casa della sposa a quella che era destinata a futura sede della coppia. Prima però che il corteo si muovesse - più persone operavano il trasporto, maggiore era il prestigio sociale che circondava la famiglia - c'era stata l'esposizione degli oggetti nell'abitazione della donna, la quale era stata, su invito di casa in casa, mèta della visita del vicinato e del paese. Nella prima settimana di matrimonio, la sposa, per non essere considerata sfacciata, doveva farsi vedere in pubblico il meno possibile. La prima uscita comportava l'andare in chiesa alla messa della domenica, avveniva così la consueta "assùta" (Si veda: A. Tortorella, *A l'us andicu*, cit. p. 197-202).

capitoli e agli atti della cosiddetta costituzione dotale¹²³. Una mescolanza di tradizioni e superstizioni come per esempio quella della ispezione del letto matrimoniale da parte della suocera, il giorno seguente il matrimonio¹²⁴. Il vicinato attendeva la notizia. E questa non poteva deludere le aspettative. Il papavero era stato visto da tutti. Il rito nuziale era compiuto. Una nuova vita cominciava con nuovi segni, nuovi per gli sposi ma antico per il mondo.

- *La morte, il lutto e la vedovanza (a mòrtë e u luttë)*

Se il culto dei morti può vantare origini antichissime i riti e le usanze, si sono rafforzate con il cristianesimo, che ha sempre invitato i fedeli a pregare per le anime del purgatorio (*anëmë rë u pre(g)atòrijë*), favorendo, così, un contatto tra il mondo dei vivi e quello dei defunti. La perdita di una persona non riguarda, unicamente, l'individuo che muore, ma anche diversi altri fattori, quali i parenti superstiti e il gruppo sociale nel quale il defunto aveva vissuto. Per questo la morte è considerata un "fatto sociale", un avvenimento che determina una crisi, non soltanto nel gruppo familiare, ma anche in quello più ampio della stirpe, della discendenza, del clan, della tribù, della società locale. La morte rompe determinati equilibri della vita collettiva, e il "vuoto sociale" che si viene a creare dipende molto dall'intensità della posizione, che il defunto aveva nella vita della società e dei suoi gruppi. La morte distrugge non solo la "persona fisica" ma anche la "persona sociale" e quindi il rapporto dell'individuo con il suo gruppo. Per questo motivo la morte è vissuta dalla comunità come una minaccia per la coesione sociale. Per questo le strutture sociali, per lunghissimi periodi, hanno reagito alla morte attraverso una serie di mezzi mitici e rituali, che inducono gli individui, attraverso comportamenti strutturati e codificati, a vivere la morte secondo i paradigmi offerti dalla società. Ecco allora, che entrano in funzione i riti delle esequie, i necrologi, l'ultimo saluto al cadavere, le veglie funebri, le messe di anniversario, il cordoglio e le espressioni di condoglianze da parte di amici e conoscenti, tutti rituali che non solo aiutano nell'elaborazione del lutto, ma trasformano lo stato negativo di defunto in quello positivo di morto. "Soluzioni", queste che hanno conosciuto, nel corso della storia (soprattutto nel periodo che segna la transizione tra la società feudale-contadina e l'affermazione dell'individualismo della società urbano-industriale), trasformazioni determinanti per lo sviluppo del concetto di morte. Nonostante viviamo in un mondo globalizzato,

¹²³ A Montesano, particolarmente nelle frazioni di Tardiano e Magorno, sopravvive l'usanza dei capitoli, che vengono stipulati a casa dello sposo, a cui segue poi il pranzo. Al pranzo è destinato un vitello cadauno, che verrà consumato al pranzo nuziale. È consuetudine donare alla sposa una bambola di pasta di mozzarella ricavata da uno stampo inciso nel legno, dai caratteristici e vistosi attributi sessuali. Preclaro segno di fertilità e augurio di prosperità (cfr. A. Tortorella, *A l'us andicu*, cit., p. 197).

¹²⁴ Vedere "se un grosso papavero faceva bella mostra di sé, dipinto sulle lenzuola: il pittore (lo sposo) aveva dipinto il suo papavero, lei (la sposa) ne era certa. Ed era pure un bel papavero! La ragazza aveva perso la verginità!"

dove sembra non ci sia più spazio per le superstizioni, dove la morte è considerata un fatto naturale e molti non si preoccupano di cosa ci aspetta dopo la vita, il sistema dei rituali funebri¹²⁵ continua a sopravvivere, anche se in maniera più debole rispetto al passato. La presenza del morto in casa imponeva la copertura degli specchi con delle lenzuola. Infatti, agli specchi si riconosceva una particolare potenza magica tale da determinare la cattura dell'anima del defunto (questa è una pratica ancora oggi in uso). Inoltre, così come nelle antiche inumazioni, ancora oggi si è soliti riporre nella bara alcuni oggetti cari al defunto al fine di rendergli, così, più lieve e sereno il viaggio¹²⁶. Il tempo del lutto era vissuto dagli uomini e dalle donne in modi esteriori diversi. Gli uomini, per esempio, non si radevano per alcune settimane o per mesi interi, e ciò dipendeva dalla gravità del lutto. In pubblico, per chi non vestiva un abito scuro, si era soliti vedere una fascia nera apposta al baccio destro, mentre in tempi più recenti (fino agli anni '80 del XX secolo), era consuetudine vedere, al bavero della giacca, un bottone nero ('*u buttònĕ*). Diversamente, invece, le donne, vivevano la vedovanza, soprattutto se mamme o spose, come qualcosa, che non doveva essere più dimenticata. Per il prosieguo della vita, eccezion fatta solo per le madri, che perdevano i propri piccoli da bambini, le donne indossavano il lutto e non era insolito vederle con un fazzoletto nero sul capo o le più anziane portare sulle spalle lo scialle, sempre nero. Privandosi, in occasione delle feste patronali del paese e di ogni altro momento di festa e di svago, di prendervi parte.



***Bottone da lutto (u buttònĕ),
(XX sec.), Museo Civico***

¹²⁵ Si vedano: V. Bracco, *Campania. Guida alla riscoperta delle civiltà scomparse nel Salernitano, nell'Irpinia, nel Sannio e nel Casertano*, Roma, 1981, ed. Newton Compton, p. 127; E. De Martino, *Morte e pianto rituale*, Torino 1958, Ed. Einaudi, *passim*.

¹²⁶ G. Barra, *Magia, fatture e pozioni nella Lucania antica*, S. Maria di Castellabate, 2014, ed. Il Saggio, pp. 23-24.

Le usanze, se pur diverse, spesso sono ancora presenti nel Vallo. A suffragare le anime del purgatorio o comunque dei morti, per esempio è consuetudine lasciare, durante la notte tra il 2 e il 3 novembre, un lumino acceso sulle finestre per illuminare il cammino delle anime dei defunti, che ritornano nei luoghi dove hanno vissuto, così come è usuale lasciare sul caminetto del cibo come ristoro, una volta che, il morto giunge in casa, per visitarla.

- *Il Monaciello (u Munaciéddë). Una inquietante presenza .*

Ricco e controverso è il mito popolare del Monaciello (*Munaciéddë*), che al pari di altri miti esso diviene evidenza solo quando rimane come sospeso tra storia e leggenda, quando convince senza sfociare troppo nella fantasia, quando è custodito da un alone di verosimiglianza. Una magistrale descrizione del Monaciello in ambito lucano la si deve a Carlo Levi¹²⁷, che nel *Cristo si è fermato ad Eboli*¹²⁸ lo descrive così: «*I monachicchi sono esseri piccolissimi, allegri, aerei, corrono veloci qua e là, e il loro maggior piacere è di fare ai cristiani ogni sorta di dispetti. Fanno il solletico sotto i piedi agli uomini addormentati, tirano via le lenzuola dei letti, buttano sabbia negli occhi, rovesciano bicchieri pieni di vino, si nascondono nelle correnti d'aria e fanno volare le carte e cadere i panni stesi in modo che si insudicino, tolgono la sedia di sotto alla donne sedute, nascondono gli oggetti nei luoghi più impensati, fanno cagliare il acre, danno pizzicotti, tirano i capelli, pungono e fischiano come zanzare. Ma sono innocenti: i loro malanni non sono mai seri, hanno sempre l'aspetto di un gioco, e, per quanto fastidiosi, non ne nasce mai nulla di grave. Il loro carattere è una saltellante e giocosa bizzarria, e sono quasi inafferrabili. Portano in capo un cappuccio rosso più grande di loro: e guai se lo perdono. Tutta la loro allegria sparisce ed essi non cessano di piangere e di desolarsi finché non l'abbiano ritrovato. Il solo modo di difendersi dai loro scherzi è appunto di cercarli di afferrarli per il cappuccio: se tu riesci a prenderglielo, il povero monachicchio scappucciato ti si butterà ai piedi, in lacrime, scongiurando di restituirglielo. Ora i monachicchi, sotto i loro estri e la loro giocondità infantile, nascondono una grande sapienza: essi conoscono tutto quello che c'è*

¹²⁷ Torino, 2010, Ed. Einaudi.

¹²⁸ "Eboli - dicono i lucani tra cui Levi fu mandato al confino dal fascismo - e l'ultimo paese di cristiani. Cristiano è uguale a uomo. Nei paesi successivi, i nostri, non si vive da cristiani, ma da animali". Dice Italo Calvino in uno dei due testi che introducono questo volume: "La peculiarità di Carlo Levi sta in questo: che egli è il testimone della presenza di un altro tempo all'interno del nostro tempo, è l'ambasciatore d'un altro mondo all'interno del nostro mondo. Possiamo definire questo mondo il mondo che vive fuori della nostra storia di fronte al mondo che vive nella storia. Naturalmente questa è una definizione esterna, è, diciamo, la situazione di partenza dell'opera di Carlo Levi: il protagonista di "Cristo si è fermato a Eboli" è un uomo impegnato nella storia che viene a trovarsi nel cuore di un Sud stregonesco, magico, e vede che quelle che erano per lui le ragioni in gioco qui non valgono più, sono in gioco altre ragioni, altre opposizioni nello stesso tempo più complesse e più elementari".

sottoterra, sanno i luoghi nascosti dei tesori. Per riavere il suo cappuccio rosso, senza cui non può vivere, il monachicchio ti prometterà di svelarti il nascondiglio di un tesoro. Ma tu non devi accontentarlo fino a che non ti abbia accontentato; finché il cappuccio è nelle tue mani, il monachicchio ti servirà. Ma appena riavrà il suo prezioso copricapo, fuggirà con un gran balzo, facendo sberleffi e salti di gioia, e non manterrà la sua promessa». La magistrale descrizione di Carlo Levi basterebbe a rappresentare il folletto protagonista delle tante narrazioni dei nostri nonni. Ma sul leggendario personaggio c'è ancora qualcosa da aggiungere. Fa parte, prevalentemente, del folklore delle regioni meridionali e muta il proprio nome, e le intenzioni più o meno benevole, in base alla località di riferimento. Nell'immaginario popolare lucano è rappresentato come un bambino di poco più di sei anni, sporco di terra e dispettoso, e indossa sempre un berretto rosso. Sebbene le sue descrizioni variano da zona a zona, l'origine e l'aspetto del mito ha dei tratti comuni, perfino con quello di altre regioni. 'U *Munaciéddë* è un esserino dispettoso che, tendenzialmente, si limita a fare degli scherzi agli adulti come fare il solletico, tirare i capelli o dare forti pizzicotti. Ma gli vengono attribuiti anche gesti di pura cattiveria, come posarsi sulla pancia di chi dorme causando uno stato di apnea (*u gravàn(d)ë*) o quello d'intrecciare le criniere dei cavalli per poi farli correre al punto da essere affaticati e sudati all'inverosimile. In ogni caso i suoi soprusi non sono rivolti ai bambini, con cui invece preferisce giocare rincorrendosi. E i suoi dispetti non causano mai danni seri o problemi di grave entità. Per far cessare le sue angherie, è necessario sottrargli il cappello rosso. Pur di riaverlo indietro prometterà parte dei tesori di cui è custode, ma non sempre manterrà la parola data. L'origine del mito che lo vede custode di tesori nascosti, nasce dai copiosi reperti archeologici rinvenuti in territorio lucano e per le ricchezze nascoste ed interrato dai briganti. Il Monaciello pare sia un personaggio realmente esistito. Siamo in terra partenopea e l'origine della leggenda risale al '400. Grazie a Matilde Serao, che ne parla in uno dei suoi scritti, ne abbiamo memoria. Infatti, egli è il frutto dell'amore ostacolato, tra la figlia di un ricco mercante e un garzone. Secondo il folklore napoletano non bisogna mai rivelare la presenza o la visita del *Munaciello*, poiché questo potrebbe portare sfortuna a chi lo rivela. Chi, invece, riesce ad ingraziarselo riceverà doni incondizionati. Che si chiami *Mónachicchio*, *Scazzamurriéddu* o *Munaciéddë*, restiamo affascinati e incantati dalle leggende che circolano sul suo conto, e chissà se nella notte non si riveli a noi. Le fonti più dotte a proposito del monaciello narrano di antichi Numi tutelari della famiglia (piccoli fantasmi o spiriti collegati col mondo degl'inferi) predecessori del Fauno¹²⁹ o di agresti divinità come Silvano e Pan, disturbatrici del sonno dei contadini e angoscia delle puerpere¹³⁰.

¹²⁹ Plino il Vecchio, *Naturalis Historia*, XXV, 29.

¹³⁰ Agostino, *De civitate Dei*, VI, 9, 2, XV, 23,1.



Monaciello (u monacièddë).
Tecnica mista su cartoncino.
F. Iannuzzi, 2016.
Episcopia (Pz)

- *Il gioco (u iuóchë). Cultura e territorio*

Il gioco (*u iuóchë*) è l'espressione più autentica della cultura umana ed è sempre "figlio del tempo". Si adatta al contesto sociale nel quale si svolge. Il recupero materiale e immateriale dei giochi tradizionali¹³¹, per le giovani generazioni, rappresenta la riscoperta della propria storia culturale e materiale delle origini, del senso di appartenenza ecc. Ricostruire la storia dei giochi nella tradizione di un territorio assume un profondo valore storico e antropologico e la promozione di progetti di studio e di ricerca, non episodica e non fine a se stessa, sui giochi di una volta, potrebbe essere un buon punto di partenza per avvicinare le nuove generazioni. Il confronto delle varianti tecnologiche e delle regole con gli stessi giochi di altre zone geografiche ha un valore etno-antropologico, non di certo marginale per lo studio della storia locale.

Risulta di particolare interesse quanto affermato, a tal proposito, dal prof. Franco Frabboni, dell'Università di Bologna: *“Se dovessero scomparire la cultura e la memoria di giochi del passato, dei repertori ludici di marca “antropologica” strettamente legati ai linguaggi, alle culture, alle assiologie delle singole comunità sociali, allora si potrebbero suonare le “campane a morto” per il pianeta infanzia. Perché con la cultura del gioco scomparirebbe anche il bambino, sempre più espropriato, derubato, scorticato del suo mondo di cose e di valori e costretto a specchiarsi in culture non sue: prefabbricate, surgelate, imposte surrettiziamente dal mercato industriale”*¹³².

Il gioco è una delle componenti principali nella formazione psico-fisica dell'individuo; è una occasione di socializzazione e di apprendimento; è un momento di formazione e di educazione particolarmente importante oltre che indicato. Il gioco stimola l'inventiva, la curiosità, l'ingegno, la manualità, la creatività e abitua alla competizione, alla riflessione e al rispetto delle regole. Giocando il bambino misura l'ambiente, prende coscienza dello spazio, misura le reazioni dell'adulto ed impara a vivere. L'attività ludica oltre a favorire l'integrazione non prevede differenze sociali o fisiche o di razza. Gli elementi essenziali del gioco sono: lo spirito d'imitazione e la competizione, con le sue peculiarità di abilità, coraggio e valore sociale. Il gioco è piacere oltre che regola. È parola e lingua, perché strettamente legato alla cultura ed ai linguaggi delle singole comunità sociali. Molti giochi hanno un fondo comune di tradizione, in quanto l'uno l'ha imparato dall'altro e, spostandosi, l'ha modificato e adattato ai nuovi ambienti e alle nuove abitudini.

Svaggi, comuni a varie popolazioni dell'Europa, sono quello del cerchio (*u circhijë*), della palla, della trottola (*u strummëlë*), dei bottoni o della variante con

¹³¹ *U piùzë, u carcapaddë o scuppítuólë, u circhijë, u cuóppë, u strummëlë, u pizzë e ttaccàrë, a carrëtta, a sumana, a ndràngula, a freccia a prètë, una mbónde a lùna, i quattë candunë, tózza murë, u cinëma ecc.*

¹³² Si veda: (<https://centrobenesseredellamore.blogspot.it/>, consultato il 18 marzo 2018).

le monetine da 5 e 10 lire¹³³. Nei giochi di una volta, la creatività e l'ingegno facevano sì, che in una società povera si costruiva con materiali poveri o di riciclo, la parte da padrone la faceva la fantasia, che restava la materia prima. Così la bambola o la palla erano di pezza, la carretta (*a carrèttta*) era un carrettino di tavola con quattro ruote, dapprima in legno e poi di metallo (i cuscinetti a sfera) ecc. Oggi, la creatività dei ragazzi e i rapporti di socializzazione del gioco sono compromessi da strumenti altri. Con la eliminazione dei segni educativi del gioco, come: il movimento, la comunicazione, la fantasia, l'avventura, la costruzione, la socializzazione, il gioco ha perso di creatività e di socialità. Mentre, un tempo, vivendo in case piccole e poco comode, la piazza era il laboratorio all'aria aperta di giochi semplici, oggi, invece, si vedono ragazzini indipendenti ed autonomi, soprattutto soli, che pur sentendosi immersi e parte del mondo, sono invece automi. E se prima, con poco, si evadeva la noia, dagli anni Sessanta del '900, con l'avvento dell'industrializzazione, l'aumento del benessere e del traffico, i bambini hanno iniziato a non più giocare per strada e la cosa ancora più grave è che essi non conoscono per nulla i giochi della propria tradizione, per cui questi rischiano sempre più la scomparsa. Unica depositaria di quei modelli di alta ingegneria è la sola memoria dei più anziani, che nostalgicamente rammentano, e cercano di descrivere, ai propri nipoti, le fattezze dei giocattoli dei loro tempi.

L'elemento del ricordare oltre a creare emozione crea, nel contempo, piacere, in quanto fa andare a ritroso il narratore fino al punto da farlo sentire ancora parte del gruppo, che attraverso la partecipazione al gioco, era protagonista al punto da riuscire a superare le difficoltà. Giocattoli da comprare oltre a non essercene tanti, non erano neppure a portata di mano o di tasca, perciò si sopperiva, con fantasia e ingegno. Verosimilmente, oggi invece, la vita dei bambini, che un tempo non vedevano l'ora di uscire di casa è determinata e condizionata da un ambito ristretto e chiuso che si può dire "il loro mondo". Eppure, sarebbe interessante poter registrare l'espressione dei bambini o dei ragazzi nel vedere e nel conoscere i giochi, le modalità di costruzione, di utilizzo ecc. Tra i giochi innocenti vi era quello dei bottoni, un sostituto dei soldini molto spesso e che un tempo erano merce alquanto rara e pregiata¹³⁴. Si era ricchi solo perché se ne possedevano dieci o cento. Si andava a scuola orgogliosi di averli in tasca e di poterli, così, mostrare. Erano gli strumenti di uno dei giochi più usuali oltre ad essere una merce pregiata di scambio commerciale. La grandezza dei bottoni dipendeva molto dall'utilizzo. I grandi provenivano sicuramente da qualche cappotto, mentre i piccoli da camicie. I più ricercati e quindi anche i più preziosi erano quelli di metallo, che valevano più di tutti gli altri. I bottoni erano, perciò,

¹³³ (<http://www.coldipastine.it/>; <https://milocca.wordpress.com/>; <http://www.altosannio.it>, consultati il 18 marzo 2018).

¹³⁴ A. Piccirilli, articolo apparso su «*San Salvo*», Anno 4 - n. 2 (2017).

considerati dei pezzi preziosi “da non sciupare”. Infine, di necessità virtù. I bottoni, usati per il gioco, fungevano anche da maestro di matematica, in quanto era una delle poche, se non l’unica occasione per contare! Inoltre, sveltivano le mani, rendendole abili e soprattutto padrone di una miseria, che diventava, miracolosamente, una ricchezza! Lo svolgimento del gioco (*u piuzè*) era molto semplice: si spingeva il bottone fino a farlo passare sotto un ponticello creato ad hoc dalle dita di un altro partecipante, oppure dalla linea di tiro (tracciata per terra) alla distanza di 5-6 passi dal muro, standovi dietro si lanciavano, a turno, i bottoni vicino al muro per farli rimbalzare il più vicino possibile a quello dell’avversario. Chi riusciva nell’impresa acquistava un punto; se si andava fuori traiettoria si era eliminati. Dal secondo tiro in poi, misurando col il palmo della mano a terra, partendo dal proprio bottone, se si riusciva a toccare il bottone avversario, quello era suo, e perciò il bottone veniva tolto dal gioco. Infine, il giocatore, che vinceva un bottone aveva diritto ad effettuare un altro lancio, senza aspettare il regolare turno di gioco. Il giocatore, che invece perdeva il bottone andava fuori dal gioco. E si continua così fino a che un giocatore non avesse guadagnato tutti i bottoni in gioco o fino a che tutti i giocatori non decidessero, volontariamente, di smettere.



Gioco del tozza muro (*u tózza murè*) e bottoni per il gioco (*u piuzè*), (XX sec.), Museo Civico

Molti dei giochi con i bottoni, le monete, i tappi a corona (*i cucchiulinè*) o i cocci colorati (*è grastè*) sono l’arcaica raffigurazione del gioco delle bocce. Altri, invece, sono le raffigurazioni popolari del golf e del baseball¹³⁵.

¹³⁵ A. Tortorella, *A l’us’ andicu*, cit., p. 214.



***Giochi di bambini.* Pieter Bruegel il Vecchio (1560)¹³⁶,
Olio su tavola**

¹³⁶ L'opera del maestro fiammingo ci riporta indietro nel tempo. È una enciclopedia illustrata, unica nel suo genere, con gli intrattenimenti per i bambini. Lo sguardo eccezionale è quello dell'artista del Rinascimento fiammingo, che in questo quadro ha raffigurato più di 200 soggetti, dai bambini agli adolescenti, impegnati in più di 100 giochi in piazza e le strade vicine. Cavalcano cavallucci, giocano a mosca cieca, e si arrampicano su mura alte e sugli alberi. Giocano con i cerchi o a cavallina, combattono con spade di legno o lanciano frecce con archi rudimentali, ecc. Questo capolavoro, dipinto nel 1560 e, a sorpresa, la maggior parte dei giochi raffigurati sono ancora popolari, oggi, almeno nella memoria e nella tradizione orale.

Le vestiture locali

"Allorchè da Napoli si muove per le Calabrie, oltrepassato il ponte di Campestrino, e percorse le svolte della strada costruita sul dorso della costa contigua, si offre all'occhio l'amena e fertile valle del Vallo di Diano lunga circa venti miglia e larga quattro, circondata da monti e irrigata dal fiume Tanagro. Undici paesi situati alcuni sulle falde de' monti, altri nel piano, e tre sono sopra elevate colline accolgono la popolazione attiva e industriosa, che della coltura di quella valle si occupa. E le donne del popolo in undici diverse maniere tutte vaghe e bizzarre si abbigliano, rilevando con vesti eleganti e capricciose la loro naturale bellezza (...)"¹³⁷. Ogni più piccolo e sperduto paese può vantare un suo "costume", nel quale la comunità si riconosce. Il costume rappresenta il simbolo palese della identità locale "orgogliosamente" indossato. Sarebbe, quindi, utile che qualcuno conservasse questi ricordi, prima che scompaiano del tutto e prima che si arrivi a non custodire e difendere una tradizione culturale, che è testimonianza viva di un passato e di una società antica, che accomuna tutti gli operosi paesi della valle. I costumi del Vallo s'impongono, da sempre, all'attenzione sia per la ricchezza degli ornamenti, sia per la varietà dei colori. Infatti, proprio per questo, le donne, che mostravano queste vestiture erano indicate con il termine di "pacchiane"¹³⁸. E' un abito quindi, che suscita stupore e meraviglia per la bellezza popolana e insieme per l'ingenua eleganza¹³⁹. Pietro Pancrazi così definì le contadine che indossavano il costume tradizionale: «pacchiane son qui di Calabria dette le donne di contado, e più spesso di monte, che attraverso il tempo, le volubili costumanze e le mode, han serbato, nel vestire, antiche fogge e colori»¹⁴⁰. E così pur avendo particolarità, che variano da paese a paese, in tutti i costumi del Vallo si notano i colori scuri (nero, turchino, marrone) delle gonne, lunghe fino alle caviglie.

Il contrasto apparentemente insanabile tra la ricchezza dell'abbigliamento e le condizioni generali di indigenza, trova una sua spiegazione nel significato profondo che è legato al concetto di "costume popolare", simbolo di identità locale e orgoglio di una comunità per la quale esso rappresentava la propria dignità e storia, un oggetto carico di significati, che costituiva nell'ambito familiare una ricchezza da proteggere e tramandare e in

¹³⁷ G. C. Galloppo, *Costume delle donne di Polla nel Vallo di Diano*, 1853.

¹³⁸ Voce di origine merid., lat. volg. *patulanus*, "che resta a bocca aperta". Indicante l'abito tradizionale, vistosamente colorato (Cfr. <https://educalingo.com>, consultato il 5 marzo 2018).

¹³⁹ Angela Tortorella, *Sul costume del Vallo di Diano*, in *Le antiche vestiture del Vallo di Diano*, Lagonegro (Pz), 2004, Tipografia Zaccara, p. 23.

¹⁴⁰ Cfr. S. Battaglia, *Grande Dizionario della lingua italiana*, XII, Torino 1995, UTET, p. 316.

una sfera più ampia, il segno della propria collocazione sociale. «La statura degli uomini e delle donne è giusta: la loro complessione è snella; perfetta la salute per essere sofferenti alla fatica: non mancano di quella civiltà che parte dal cuore e non si pasce di sterili apparenze (...) sopra tutto è ammirevole la gioventù (...) e di Montesano (...). In tutti i giorni festivi gli abitanti di questa Valle, principalmente quelli del volgo, sono usi adornarsi degli abiti migliori che si hanno. Gli uomini vestono calzoni corti fino al ginocchio, con aggiustacuore per lo più di colore scarlatto e con casacca ornata di velluto, calze bianche e scarpe grossolane (...). Tutto il detto vestimento è per lo più di lana, così nell'inverno che nell'està. (...). Le vestiture delle donne varia secondo l'uso di ciascuno de' mentovati paesi. Per lo più vestono una gonna con farsetto senza maniche, essendo queste separate da esso, ma ve le annodano, la mercè di nastri e fettucce di seta. Il farsetto, in quanto al colore, si usa a seconda del genio, ma d'ordinario è scarlatto, di castoro o anche di seta. (...) Montesano e Casalnuovo hanno una tal somiglianza di vestire, guarniscono il farsetto chi con galloni d'oro o d'argento, secondo la propria costumanza e condizione e chi con semplici fettucce o nastri di seta (...) hanno tutte al di sotto della gonna un sottanino, chi di lana color rosso e chi di altra roba e colore (...)»¹⁴¹. Il progetto del marchese Domenico Venuti da Cortona, soprintendente della Real fabbrica delle porcellane di Capodimonte, sull'onda del rinnovato interesse dell'aristocrazia napoletana, e in generale dell'attenzione illuminista dell'Europa verso il popolaresco delle nostre regioni meridionali, decise di affidare a due pittori accreditati presso l'opificio detto, l'incarico di «trarre li disegni delle differenti fogge di vestire dei sudditi si Sua Maestà» per documentare la varietà e la ricchezza, fu accolto con gran favore dal re Ferdinando IV e messo in atto tra il 1783 e il 1798. Pur attribuendo al detto lavoro un alto senso documentale di certo però i disegni settecenteschi appaiono piuttosto di maniera rappresentativa di genere. Eseguiti sulla scorta di rapide informazioni e annotazioni grafiche e sommari appunti di viaggio, che s'affollavano, e non di rado si confondevano i riferimenti geografici. L'intento non sempre puntuale della relazione e dell'osservato non sempre era frutto di una attenzione dettagliata¹⁴².

Da quando il Museo Civico si è aperto al territorio del Vallo (dal 2011 in poi), diversi oggetti o beni mobili sono confluiti a Montesano da altri paesi del Vallo. Tale circostanza ha contribuito ad ampliare il raggio di studio e di ricerca Demo-Etnografica portata avanti dal Museo. Gli oggetti o i pezzi acquisiti all'inventario e al catalogo museale, pur essendo simili a quelli locali presentano però una diversità nell'etimo oltre che nelle fogge. È il

¹⁴¹ S. Macchiaroli, *Diano e l'omonima sua valle*, Napoli 1868, Tipografia Rondinella, pp. 21-24.

¹⁴² A. Tortorella, *Il costume delle donne di Polla nel Vallo di Diano*, Polla 2008, Centro Grafico Tanagro, pp. 25-26.

caso dell'abito quotidiano di Polla (Sa), nella versione dei primi dell'800. Le prime annotazioni dettagliate sul costume pollese risalgono, infatti, agli inizi e alla metà dell'800, e restituiscono una immagine fissa e convenzionale, elaborata più come finalità letteraria, che non etnografica; più pittoresca, che non documentaria. L'uso quotidiano doveva necessariamente contemplare una semplificazione funzionale dei capi oltre che, una scelta di materiali ordinari. Un contributo fondamentale alla ricostruzione del costume ordinario pollese è dato da una immagine di una donna ritratta di spalle, che indossa una sottogonna con piegolina orizzontale al di sotto del bacino, coperta davanti da un lungo grembiule¹⁴³. A tal riguardo è interessante l'aneddoto evocato da Francesco Curcio Rubertini, che attribuisce la ritirata dalla gola di Campestrino, nel marzo del 1799, del generale Giuseppe Schipani, inviato al comando legione bruzia per contrastare i sanfedisti, che scambiò per truppe borboniche, le tante donne in abito rosso e bianco¹⁴⁴. Il corpetto (*u curpèttè*) e le maniche di tessuto rosso di lana¹⁴⁵ e la sottogonna (*a punnèdda*) di pannolana casalingo rosso, tinta e tessuta in casa, con rifinitura di tela turchina e nastro azzurro sono inconfondibili. Il corpetto ha un elemento fondamentale nell'eleganza delle donne: *u tuór-chijè*, ossia un rotolo di tela imbottita, o specie di cuscinetto, fissato al busto in vita, che non svolge solo una funzione pratica di reggere le pesanti sottane, ma, alzando il punto vita in alcuni costumi fin sotto il seno, conferendo, così, slancio e agilità alla figura femminile dall'incedere pomposo¹⁴⁶. Ambedue i pezzi di vestiario sono parte del corredo giornaliero e di uso preminentemente domestico. Dei pannilani prodotti ed utilizzati nel confezionamento dei vestimenti, colorati in rosso e in turchino, si era soliti rivolgersi alle gualchiere per la follatura. Tra queste si ricorda quella di Montesano, ubicata in località Cappuccini (*a varchèra*). Interessante, se pur non è stato ancora rinvenuto alcun riscontro archivistico documentale, in merito alla ipotesi che sempre in Montesano si eseguisse anche la tintura della lana e di altre stoffe. Infatti, il capitolo 21 degli Statuti della Terra di Montesano dice: " (...) se sarrà (se vi saranno) nell'istesso orto, roggia (robbia)¹⁴⁷ o synapi (senape)¹⁴⁸, piantati o seminati, siano tenuti all'istessa pena"¹⁴⁹. Completavano l'abbigliamento i cosiddetti complementi o passa-

¹⁴³ Ibidem, cit., p.35.

¹⁴⁴ G. D'Amico, *Il 1799 nel Vallo di Diano e dintorni*, Salerno 1999, Ed. Laveglia, pp. 102-103.

¹⁴⁵ La produzione di tessuti segnatamente quelli di lana era antica ed era una tradizione locale.

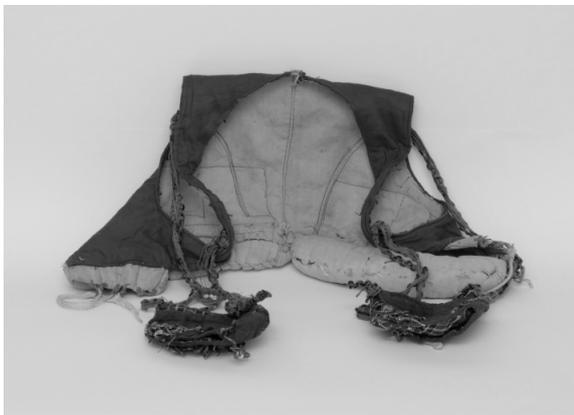
¹⁴⁶ A. Tortorella, *A l'us 'andicu*, cit. pp. 21-22.

¹⁴⁷ La robbia (dal latino ruber) è un arbusto dalle cui radici, polverizzate, venivano tinte di rosso la lana, il cotone e la seta. Dalla robbia, infatti, si ricava un colorante, che conferisce ai tessuti un colore intenso rosso, violetto o bruno, a seconda dei mordenti precedentemente usati. Il suo utilizzo è attestato sia presso gli egizi sia presso i fenici. Venne introdotto in Europa nel Medioevo.

¹⁴⁸ La senape è una pianta coltivata per i semi. Dalla farina di questi si prepara una salsa piccante.

¹⁴⁹ G. Vuolo-G. Artea, *Gli Statuti della Terra di Montesano*, cit., p. 38.

manerie in filo metallico. Già in uso nell'Antichità, accolti durante il Medioevo, consacrati dalla moda rinascimentale, i passamani o guarnizioni tessili lavorate a mano, ebbero particolare diffusione nel regno delle Due Sicilie col Barocco spagnolo. Attualmente il Museo, grazie ad Accordo con l'indirizzo Moda del polo scolastico "M.T. Cicerone" di Sala Consilina sta provvedendo a realizzare alcuni costumi montesanesi ottocenteschi e novecenteschi.



Corpetto (u curpèttë) e sottogonna (a gunnèdda) rossi.
Costume femminile quotidiano delle donne di Polla (XIX sec.), Museo Civico

A partire dal XX secolo si assiste ad un progressivo incremento demografico e a notevoli mutamenti socio-culturali. Le credenze popolari si affievoliscono, le vestiture cambiano e la mentalità si apre a idee provenienti dalle città. Alcune consuetudini familiari e usanze religiose, pur se mantenute tutt'oggi, sono del tutto rinnovate, tanto da ricordare, sbiaditamente, quelle di un tempo. Tempo, che non potrà più ritornare, ma che di certo non può essere dimenticato. Perciò è utile e indispensabile raccontare ai figli, e poi ai figli dei figli, da dove veniamo e dove andiamo. Tutto ciò è molto simile al *Seder*¹⁵⁰ di *Pessach*, la pasqua

¹⁵⁰ Il Seder (Leylè Pessach; lett. "ordine [delle sere di Pessach]") costituisce l'insieme di atti e letture seguito nelle case ebraiche la prima (fuori d'Israele anche la seconda) sera di Pessach. Gli scopi del Seder sono essenzialmente due: ricordare la liberazione dalla schiavitù egiziana e trasmetterne il messaggio alle nuove generazioni, destando particolarmente l'attenzione dei bambini. Finché il Bet ha-Miqdash (Tempio di Gerusalemme) è esistito, l'atto principale consisteva nell'offerta e nella consumazione del Qorban Pessach (Sacrificio Pasquale, consistente in un agnello arrostito allo spiedo) insieme alla Matzah (pane azzimo) e al Maròr (erba amara), cui prendeva parte tutta la famiglia, secondo la

ebraica, in cui un bambino chiede: "*perché questa notte è diversa dalle altre notti?*" e gli viene risposto: "*perché mille e più anni fa (...)*"¹⁵¹. La ricchezza del rituale, il raccontare una storia antica e la rilevanza delle lezioni per il presente, che rendono ancor meglio e più duraturo il ricordo.



Montesano e la chiesa. Notturmo. By web

- *La trappola per topi (u surgiarè)*

Un tempo era usuale ritrovare, in giro per casa, piccoli escrementi scuri, che ricordavano semi: questi ritrovamenti, uniti ad altri segnali, erano l'indizio della presenza di uno o più topi. Nonostante si trattasse di animali per lo più innocui, per alcuni anche graziosi, tollerare una convivenza con questi piccoli roditori nel proprio ambiente domestico era impossibile. Intelligenti, voraci e soprattutto prolifici, in presenza di condizioni favorevoli i topi si riproducono davvero velocemente, facendo razzia di generi alimentari. E la loro tana è data dalla presenza di divani, cuscini o piccoli anfratti. Per questi motivi, quando si aveva la certezza, che dentro la propria abitazione si era intrufolato un ospite indesiderato, si ricorreva ad uno dei mezzi più adeguati per catturarli. Infatti, cosa attirasse i topi e quale potesse essere l'esca migliore per catturarli è facile da intuire, così come è altrettanto facile intuire il metodo utilizzato, e che prevedeva il ricorso a delle vere e proprie trappole, che imprigionavano il topo al loro

prescrizione della Torah (Shemot 12). Dopo la distruzione del Tempio non è più stato possibile compiere il sacrificio (Cfr. A. Moshe Somekh, *Come si svolge il Seder di Pessach*, Torino 2016).

¹⁵¹ P. Freedman, *Pesach: perché questa notte è diversa da tutte le altre notti?*, USA 2013).

interno, dopo averlo attratto mediante un'esca, che, per credenza popolare è sempre pensato essere il formaggio, ma che in realtà questa predilezione non è altro che un mito, alimentato dalla presenza massiccia di questo alimento nelle dispense delle case. Invece, seguendo essi una alimentazione composta da semi e granaglie, di certo e più sicure erano proprio le noci o le nocciole, intere o sminuzzate. Ma perché l'operazione di derattizzazione andasse a buon fine, era necessario eliminare, dall'ambiente circostante, eventuali elementi di disturbo, che deviavano l'attenzione dei topi. A tale scopo si ripuliva l'ambiente eliminando ogni fonte di odore al fine di consentire al roditore d'indirizzarsi verso l'esca preparata per lui e che una volta afferrata, diveniva anche la causa della sua cattura. La trappola per topi in questione, meglio nota come *mastrillo*, a Montesano, invece, è detta *surgiarë*, era il dispositivo maggiormente usato per catturare sia i topi, sia i ratti. Si trattava di una gabbietta di legno all'interno della quale veniva collocata l'esca, fissata, però, al gancio a cui era collegato lo sportellino di apertura. Nel momento in cui il topo entrava e afferrava l'esca, scattava la porta, che si chiudeva inevitabilmente bloccandolo all'interno. Questa trappola si distingue da quella a scatto, maggiormente conosciuta perché vista nei cartoon, in quanto in questa il topo entrava all'interno, mangiava l'esca rimanendovi bloccato all'interno, ma vivo.



Trappola per topi a gabbietta (u surgiarë), (XIX-XX sec.), Museo Civico



Trappola per topi, "mod. a scatto" ('a tagliola), (XX sec.), Museo Civico



Se nei cartoni come *Tom & Jerry*, e non solo, vengono spesso usate trappole per topi astruse, divertenti e fantastiche, il modello tradizionale consiste in una semplice tavoletta dotata di una molla, molto forte, congiunta ad una sbarra e ad un punto, che aziona il meccanismo. Inventato da Hiram Maxim, il suo funzionamento è micidiale. Prevede, infatti, l'uccisione, per rottura del collo o schiacciamento della cassa toracica, del topo.

L'artigianato locale: risorsa per il territorio

- *Estetica, antropologia e sviluppo locale*

L'artigianato artistico o "tradizionale", come spesso viene chiamato, esprime ancora oggi una forza¹⁵² vitale e creativa sulla quale vengono veicolate nuove intenzionalità, che rimandano a rivendicazioni di genere, di classe ed etniche (locali e/o nazionali), come anche a processi di patrimonializzazione e rilancio economico. La complessità e la ricchezza di un mondo, che quando non si trasforma tende, inevitabilmente, a scomparire, sollecitando ad andare oltre le "classiche" modalità di studiarlo e interpretarlo. Non solo perché l'artigianato è diverso da quello che era cento anni fa, ma anche perché è aumentata la consapevolezza dei suoi protagonisti, gli artigiani appunto. I dati del 2015, che la Confartigianato ha diffuso sulla situazione italiana dice di numeri, che mettono in evidenza l'importanza del settore artigiano nel nostro Paese, in particolare come ambito in cui la qualità del lavoro trova ancora spazio e occasione per essere valorizzata. E se questo è vero per i contesti urbani e cittadini, lo è ancora di più per i piccoli paesi, dove l'artigianato diventa lo strumento per mantenere viva la tradizione di un saper fare, che altrimenti rischierebbe di andare persa.

La tradizione artigiana dei borghi, infatti, nasce proprio come recupero di un passato, che però non rimane fermo in se stesso, non viene riproposto come vetrina immobile e nostalgica, ma punta al futuro. Spesso, l'artigianato dei piccoli paesi, attraverso un passaggio generazionale, arriva ai giovani, che riportano in vita i gesti antichi, arricchendoli con l'innovazione e puntando a una produzione, che sia sì, identitaria del territorio e della sua comunità senza dimenticare la tecnologia e la sostenibilità. È così che, sempre più spesso, piccole e medie botteghe riprendono vita, diventando imprese, che hanno sul territorio un doppio riscontro positivo: sicuramente economico, ma anche d'immagine, perché un luogo si racconta anche grazie ai suoi manufatti, ai suoi prodotti, che portano con sé la narrazione di gesti e abitudini di un tempo trasformati dal presente e dall'incontro con l'innovazione. È la cultura del luogo che emerge, raccontata dall'artigianato: "Il *-saper fare-* nella comunità costituisce un patrimonio culturale unico che caratterizza le comunità locali dei borghi nelle loro diverse epoche di sviluppo. Le

¹⁵² "L'Italia è al primo posto in Europa per la quota più alta di occupati in micro e piccole aziende manifatturiere con meno di 20 addetti: 1.503.515, pari al 22,8% del totale Ue. [...] Una leadership che ha per protagoniste 326.226 imprese artigiane con 974.987 addetti che producono l'eccellenza manifatturiera made in Italy. Dai capi d'abbigliamento frutto del lavoro di 20.160 aziende con 78.384 addetti ai prodotti in metallo realizzati da 47.963 imprese con 189.945 addetti, dalle prelibatezze alimentari prodotte da 38.779 aziende con 156.293 addetti fino ai prodotti in legno realizzati da 25.626 imprese con 68.475 occupati" (cfr. dati Confartigianato 2015).

imprese artigiane sono le promotrici di una tradizione artistica e produttiva secolare, depositarie di conoscenze materiali e immateriali, radicate nei territori di appartenenza”¹⁵³. Quando si parla di artigianato non si parla di sole produzioni, ma ci sono in gioco valori e storie, che ciascuno oggetto porta con sé, quasi una sorta di carta d’identità. Questo emerge, prepotentemente, nei tanti e differenti contesti che compongono il variegato paesaggio italiano, in cui la valorizzazione del borgo, della sua cultura e del suo saper fare passa attraverso la produzione artigianale, che va dal Friuli Venezia Giulia alla Puglia, dal Piemonte all’Abruzzo.

L’artigianato è perciò un punto di partenza, mai di arrivo.

Una identità, che costruisce e scommette sul futuro. Infatti, gli artigiani sono portatori sani di valori culturali “universali” in quanto attenti osservatori della realtà e della situazione che li circonda. Progetto, storia e design che entrando in rapporto tra loro danno vita e forma ad un progetto che vede da una parte il capitale umano e dall’altra il prodotto, che in un certo qual modo produce e realizza servizi di prossimità, che concorrono, significativamente, a determinare il grado e il livello di qualità di vita di una comunità locale¹⁵⁴. L’Artigianato è una realtà economica e sociale che per il passato è stata una voce rilevante, perché produttrice di ricchezza e occupazione attraverso molteplici attività diffuse, capillarmente, sul territorio comunale. L’attività artigiana, fondata sulla figura dell’artigiano-imprenditore-lavoratore, nella totale responsabilità apportava all’azienda genialità, abilità e manualità; senso pratico e innovazione continua, capacità relazionali e organizzative proprie.

Una molteplicità di mestieri artigiani, che per il passato hanno trasmesso una tradizione e una cultura, si sono dovuti arricchire di nuove tecniche e tendenze al fine di valorizzare i loro prodotti. Grazie all’artigianato tradizionale e artistico, il territorio è stato conosciuto, per il passato, soprattutto per quelle espressioni di elevata qualità, come: la ceramica, il legno e le sue trasformazioni, il tessile e la maglieria, il merletto, la pietra, il metallo e le sue diverse lavorazioni (ferro battuto, rame e ottone), la sartoria. A queste attività vanno aggiunte quelle svolte nel campo alimentare, sotto forma di trasformazione e creazione di prodotti agroalimentari, così come il risultato di alchemiche ricette, patrimonio di specifiche tradizioni locali, sapientemente valorizzate anche per la genuinità della materia prima impiegata. L’artigianato è un’attività, che coinvolge l’estro, l’intuito e il genio dell’uomo *faber*, oltre alle sue abilità tecniche. Uno sguardo al passato permette di verificare quanto questa attività abbia costituito, per secoli, “l’industria” dell’uomo; grazie ad essa egli è riuscito a procurarsi tutti i materiali e gli oggetti atti a soddisfare i suoi bisogni materiali, estetici e spirituali. L’artigianato, che un tempo si tramandava di padre in figlio e di bocca in bocca, nel

¹⁵³ Si veda: *Manifesto dei Borghi Autentici*, 2015, p. 32.

¹⁵⁴ *Ibidem*.

tempo è giunto a subire quella netta distinzione tra l'artigianato, ciò che viene prodotto "dalle proprie mani", grazie alle conoscenze tramandate, e l'arte che, per la sua personale genialità, viene espressa da uno spirito creatore nella sua propria opera. Con l'avvento della Rivoluzione industriale¹⁵⁵, l'artigianato è stato costretto "a chiudere bottega" col conseguente passaggio in uno stato comatoso, da molti ritenuto pressochè irreversibile.

In stretta relazione con le necessità della vita si sviluppò la lavorazione della creta (*creta*), della pietra (*prèta*), del legno (*lignamè*) e del ferro (*fièrrè*). Quello che lavorava la creta, il cosiddetto *pignataro* (*pignatarè*) oltre a creare pignatte (*pignatè*), brocche e orci (*rèzzulè*) creava anche mattoni (*mattunè*) e coppi o embrici (*irmèccè*) e pastori da presepe (*pasturè*). Anche se questa attività contava un florido passato è andata quasi del tutto scomparendo per non essere riuscita a contrapporsi alle forme industriali attuali. La lavorazione della pietra locale¹⁵⁶, tramandatasi di generazione in generazione, ha costituito una delle maggiori attività territoriali, anche se molto più limitata rispetto a Padula¹⁵⁷. La necessità edilizia portò a procacciarsi la calce, che veniva ottenuta dalla cottura delle pietre nelle fornaci (*è ccarcarè*). Per i lavori in legno, dopo che gli esperti boscaioli avevano procurato la materia prima, altrettanti abili falegnami trattavano le diverse essenze arboree (castagno, noce, ciliegio, quercia, pioppo, ontano e ulivo, questo ultimo più raramente)¹⁵⁸. Questi ultimi dovevano effettuare la segatura e la piallatura a mano. Il fabbro (*u furgiarè*) passò dal ferrare gli equini (*fèrracavaddè* e *fèerraciuccè*) o dalla produzione di attrezzi agricoli alla produzione di nuovi manufatti. Vi erano poi un gran numero di calzolai (*i scarparè*) la cui

¹⁵⁵ La prima interessò prevalentemente il settore tessile-metallurgico con l'introduzione della spoletta volante e della macchina a vapore nella seconda metà del '700. La seconda rivoluzione industriale viene fatta convenzionalmente partire dal 1870 con l'introduzione dell'elettricità, dei prodotti chimici e del petrolio. Talvolta ci si riferisce agli effetti dell'introduzione massiccia dell'elettronica, delle telecomunicazioni e dell'informatica nell'industria come alla *terza rivoluzione industriale*, che viene fatta partire dal 1970. Si veda: S. Battilossi, *Le rivoluzioni industriali*, Roma, 2002, ed. Carocci, *passim*.

¹⁵⁶ La pietra rintracciabile a Montesano è una calcarea grigia "fratturata". Pertanto, friabile nella sua composizione (si ringrazia l'arch. Corrado Monaco, per le informazioni).

¹⁵⁷ Nella detta località, invece, pur se ugualmente calcarea, la pietra è bianca "compatta". Molto più versatile rispetto a quella grigia. Detta pietra bianca era impiegata in molte delle opere litiche monumentali e non solo (si ringrazia l'arch. Corrado Monaco, per le informazioni).

¹⁵⁸ «I legnami resinosi di abete, da opera e per imballo, vengono acquistati per lo più direttamente dagli importatori o per mezzo di rappresentanti. Il trasporto dai luoghi di produzione si effettua per via mare, con i vapori italiani. I prezzi si trattano a metro cubo. Nel commercio dei travi di abete asciati "Uso Trieste" le lunghezze si misurano a metri da 4 a 12 m. Per quanto riguarda la categoria dei travi di abete così detti "a testa a testa" vi è una differenza sul prezzo da quelli detti "Uso Trieste". L'acquisto e gli usi per quanto riguarda, invece, il castagno avveniva secondo misura detta "a carrata" composta di un determinato numero di fili, variabili a seconda delle molteplici dimensioni. Le tavole di castagno vengono commercializzate per "canna quadrata" pari a m. 2,12 x 2,12. Il tavolato di ciliegio e di ontano invece utilizza le stesse misure del castagno e si commercia a canna quadrata con esclusione di "riscaldato-marcio e spaccato". Il ciliegio serve alla realizzazione di mobilio, mentre l'ontano per il fondo dei detti mobili. Per quanto riguarda i tavoloni di noce la misurazione si usa tanto la canna quadrata (m. 2,12 x 2,12) che il metro cubo. Il legname di noce è essenzialmente utilizzato per la costruzione di mobili» (cfr. Consiglio Provinciale delle Corporazioni -Salerno, *Raccolta degli usi e delle consuetudini commerciali ed agrarie della Provincia di Salerno approvata dal Consiglio Generale nell'adunanza del 20 giugno 1934 -XII*, Capo VIII, *Commercio del legname*, pp. 1-6).

opera non si risolveva nel produrre semplicemente scarpe quanto anche e soprattutto nel riparare le calzature. Per tali attività di riparazione e di produzione, veniva utilizzata del pellame consistente e, per nulla, morbido (*a mbigna*). Il loro riciclo consisteva nel trasformarle poi in ciabatte (*i chianiédde*).

Da questa sintetica panoramica sull'artigianato locale si evince quanto fosse faticoso il lavoro nel passato, quando la giornata lavorativa iniziava alle prime luci dell'alba e si concludeva con il primo buio della sera (*l'Ave Mmaria*)¹⁵⁹. Il lavoro non conosceva sosta. Non esistevano diritti ma solo doveri. La vita non risparmiava gli apprendisti (*i uagliunè*), che senza alcuna retribuzione né riconoscimenti, ubbidivano agli ordini e nel contempo, rubavano il mestiere con gli occhi, cioè imparavano, (*mbara l'artè e mmittèla ra partè*).



Portale e altare litici (XVIII secolo). Ex chiesa di Santa Sofia. Museo Civico

¹⁵⁹ Il suono delle campane aveva diversi significati, in genere doveva arrivare su tutto il territorio parrocchiale in quanto era considerato come una sorta di protezione. È per questo, che si costruivano campanili svettanti e alcune chiese erano costruite in posizione dominante. In effetti, il suono delle campane rappresentava la voce del popolo in quanto aveva un proprio linguaggio e segnava il tempo della comunità. Fino alla fine del XIX secolo, sul fare del giorno, subito dopo l'alba, suonava una campana detto "mattutino". Questa campana dava la sveglia e ricordava di recitare l'Angelus Domini, che è una delle preghiere mariane per eccellenza, nata nel 1269. Alla fine della giornata lavorativa, un nuovo suono di campana squillava un'ora prima del tramonto e detto suono era detto *Ave Maria* e indicava di lasciare il lavoro e mettersi in cammino verso casa in quanto il sole cominciava a calare. Si era soliti, perciò, ascoltare per bocca degli anziani questo proverbio: "*Per l'Ave Mmaria, chi pa casa e cchi pa via*".



Coppi o embrici (irmëcë), (XIX-XX sec.), Museo Civico

Ha prevalente importanza il commercio della paglia e del fieno perché i prati di erba medica sono quasi tutti interamente assorbiti dai bisogni degli stessi produttori. La produzione foraggiera del «*Vallo di Tegiano non aveva -però- una grande importanza come si evince dalla Raccolta degli usi e delle consuetudini (...)*», pubblicata nel 1929, dal Consiglio Provinciale delle Corporazioni. Al lavoro dei campi oltre che gli uomini vi attendevano anche le donne, dopo essersi occupate delle faccende domestiche e familiari¹⁶⁰. Queste si occupavano anche della trasformazione delle materie prime, come il cagliare formaggi e panificare il pane (*u quaglië rru ccasë e u ppanë*). Il fieno, che le povere contadine facevano trovare già imballato agli acquirenti, era il risultato di un estenuante lavoro fisico. Infatti, mediante un arcaico attrezzo (*u tuorchijë*), il fieno veniva arrotolato e attorcigliato su se stesso. Pertanto, le “balle” non erano rettangolari né a

¹⁶⁰ Infatti, alcuni Capitoli matrimoniali annoverano la zappa e la zappella tra gli immancabili accessori della dote. Detta presenza, pertanto, stava a significare che il suo destino, già prima ma soprattutto dopo il matrimonio, era strettamente correlato al mondo dell'agricoltura, che per orario e attività non faceva differenza dal lavoro svolto dagli uomini.

rotolo, bensì circolari e schiacciate. Il fieno si vendeva in campagna già imballato e il peso in uso era il quintale senza alcun abbuono per l'imballaggio¹⁶¹. La consegna in campagna era immediata ed il pagamento pure. La pesa si faceva con il campione (*u cambionë*)¹⁶². Anticamente in Lucania, con poche varianti, si utilizzavano altre unità di misure. Per esempio, l'unità di misura della superficie era il tomolo¹⁶³ (*u tummënë*) insieme ai suoi multipli e sottomultipli, la canna¹⁶⁴ (*a canna*), il palmo¹⁶⁵ (*u parmë*), la pignatta, la quartana, il rotolo (*u ruotëlë*), la soma (*a sarma*), la versura e il carro (*u carrë*). Molte di queste misure furono dichiarate fuori legge in età fascista. Continuarono, però, ad essere utilizzate ufficiosamente su tutto il territorio lucano fino ad arrivare ai giorni nostri¹⁶⁶. Nei tempi antichi si misuravano le distanze in base ad elementi del corpo umano, a percorsi a piedi o a capacità lavorative rispetto a un campo da lavorare. Le prime unità di misura provengono dall'Oriente, passando per l'Egitto fino ad arrivare in Grecia e poi a Roma dove subirono delle trasformazioni. Le unità di misura non erano neppure omogenee, rendendo, perciò, difficile il commercio. Il sistema di pesi e misure in vigore in Lucania prima dell'Unità nazionale (1861) non era il Sistema Metrico Decimale ed i suoi derivati giunti fino al moderno Sistema internazionale di misurazione.

¹⁶¹ Consiglio Provinciale delle Corporazioni –Salerno, *Raccolta degli usi e delle consuetudini*, cit., Capo IV, *Foraggi e Foraggere*, p. 13.

¹⁶² Le fonti storiche disponibili non ci permettono di identificare chi ha inventato la bilancia; è pressoché certo, tuttavia, che tale strumento fosse conosciuto in Oriente fin dal neolitico. Nello specifico, le prime, sicure documentazioni di una bilancia risalgono all'antico Egitto e sono databili intorno al 3500 a.C.: alcuni papiri e graffiti, infatti, mostrano bilance a bracci uguali atte a pesare materiali di varia natura. Fin dall'antichità, peraltro, l'esigenza di misurare la massa era particolarmente avvertita nella vita commerciale; a questo proposito, sono rimaste famose le bilance dei mercanti fenici, che si distinguevano dalle altre per i pesi a forma di testa di cavallo. In Europa, la bilancia giunse nell'età dei metalli dalle isole di Creta e Cipro: per esempio, nel palazzo di Crosso (II millennio a.C.), a Creta, fu trovata una tavoletta con incisa una bilancia. Da raffigurazioni presenti in svariate opere d'arte possiamo desumere che anche tra i Greci fosse diffuso l'uso della bilancia. Ben presto, la bilancia cominciò a essere usata anche per le ricerche scientifiche: in particolare, Archimede di Siracusa (287 a.C. circa – 212 a.C.) se ne servì per cercare di conoscere il peso specifico dei corpi. Nel primo Medioevo, il fisico arabo Al-Khazini utilizzò bilance perfezionate per determinare il peso specifico dei metalli preziosi. Naturalmente, poi, con il trascorrere dei secoli le bilance si sono via via evolute adeguandosi ai vari progressi tecnologici.

¹⁶³ Il valore del tomolo era variabile da Comune a Comune. Nella prima metà del '900 a Montesano il tomolo corrispondeva a 0,3333 (cfr. Provincia di Salerno, *Elenco delle misure locali per le superfici agrarie e loro ragguaglio nel sistema metrico decimale*).

¹⁶⁴ Era una unità di misura di lunghezza. Dal greco *Kánna*, prestata al latino *Canna*. Una canna corrisponde a 2,65 m. ca).

¹⁶⁵ Il palmo è da intendersi quale unità di distanza tra il mignolo e il pollice a mano aperta. Preso come unità di misura di lunghezza, prima dell'adozione del sistema metrico decimale. Il palmo misura circa 26 cm.

¹⁶⁶ Si veda: <http://www.lucaniamia.altervista.org>, (consultato il 2/03/2018).



Tra le foraggere vi erano anche le fave (*'i favùddë*) e l'avena. Anche per questi prodotti le condizioni generali di compravendita non variavano da quelle del grano. La misurazione era fatta col tomolo colmo¹⁶⁷ (*u tummënë*).

Il Torchio (*u tuorchijë*), (XX sec.), Museo Civico

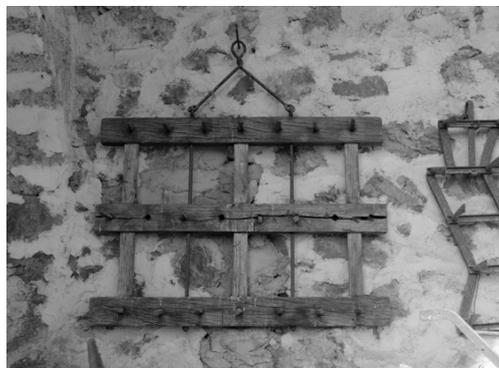


L'imballatrice (*a mballatricë*), (XIX-XX sec.), Museo Civico



La stadera (*'u cambiònë*), (XX sec.), Museo Civico

L'erpice a maglia rigida (*a traglia*), (XIX-XX sec.), Museo Civico



L'aratro bilama ((XX sec.), Museo Civico



¹⁶⁷ Consiglio Provinciale delle Corporazioni –Salerno, *Raccolta degli usi e delle consuetudini*, cit., Capo III, *Commercio dei cereali*, pp. 10-12.



Un pezzo del tutto particolare, forse perché assente tra gli attrezzi in uso nel panorama agricolo locale, è il tridente (forcone) a tre rebbi ricurvi, che veniva impiegato per la estirpazione della barbabietola da zucchero. Una produzione, che fino agli anni '80 del XX secolo, era ampiamente praticata nel territorio valdiligiano sia ai fini industriali sia foraggeri. «L'estirpamento delle barbabietole viene eseguito da uomini, e sovente anche da donne col mezzo di una vanga o un tridente per quelle che sono sotto terra, e nelle terre forti»¹⁶⁸. «Il raccolto della barbabietola si deve fare appena, che la temperatura media della stagione sia abbassata a +9°, perché dopo questo

momento la radice non ingrossa più oltre. L'operazione dell'estirpamento si fa col tridente (...); poscia a mano si levano le radici, si scuotono per liberarle dalla terra, e si ripongono in mucchi conici colle foglie all'infuori. Asciugate alquanto nel campo, si caricano, tagliandone via dapprima esattamente le foglie, e si ripongono in cantine, o fosse praticate in luoghi caldi ed asciutti»¹⁶⁹. L'estirpamento delle barbabietole a Montesano avveniva, così come raccontano alcuni intervistati in merito, con il forcone bidente. «Il maggior vantaggio però che trar se ne possa dalla coltivazione della barbabietola è quello di distillarla per averne alcool, utilizzando il 75% di residuo, pel mantenimento del bestiame; ritenuto che tanto la radice fresca, quanto quella fermentata, ossia la polpa residua, non deve entrare che per due terzi al più nella razione giornaliera»¹⁷⁰. La produzione ad uso foraggero veniva calcolata in base alla qualità del terreno e del fieno. Infatti, «Ne' terreni assai fertili da rendere per adeguato 22 ettolitri di frumento, si otterrà con poche spese suppletorie un prodotto di 50 mila kilos. Quanto al valore nutritivo delle barbabietole per l'alimento del bestiame, 100 kilos nutriscono quanto 45 kilogrammi di buon fieno; l'ettare di terreno mediocre producendo per lo meno 20 mila kilos di tuberi dà dunque un equivalente di 9 mila kilos di buon fieno (18 migliaia) cioè il doppio circa di quanto si ottiene dalle

¹⁶⁸ *L'APE delle cognizioni utili con repertorio statistico intorno alla posizione attuale agricola e manifatturiera nei diversi stati d'Italia ossia scelta delle migliori notizie, invenzioni, cognizioni e scoperte relative all'agricoltura, all'industria, al commercio, alle arti, economia rurale e domestica ec.ec.ec.*, Anno VI, Milano 1838, Tipografia Luigi Nervi, p. 316.

¹⁶⁹ G. Cantoni, *Trattato completo di agricoltura, Raccolto e prodotto*, - Vol. II, Milano 1855, Francesco Vallardi, p. 32, comma 783.

¹⁷⁰ *Ibidem.*, p. 29, comma 777.

migliori praterie »¹⁷¹.



*Forcone o forca a tre rebbi (u trèrèndë),
(XX sec.), Museo Civico*



*Forcone o forca a due rebbi
(u vèrèndë), (XX sec.), Museo Civico*

Là dove la viticoltura era particolarmente sviluppata, il falegname era anche il mastro bottaio e si specializzava nel realizzare vasi vinari, affinché le cantine, ma anche i singoli produttori, fossero in grado di alimentare una richiesta sostenuta. La viticoltura esisteva in misura consistente ma il vino prodotto era destinato, quasi esclusivamente, all'autoconsumo e al mercato locale e pertanto, i vasi vinari erano particolarmente utili e necessari. Differiscono tra loro per forma e dimensione e mentre, i tini (*i tinë*), le botti (*ë bbuttë*), le botticelle (*i varlirë*) ecc., continuarono ad essere prodotte, già nel corso dell'Ottocento, l'industria aveva, in parte, sottratto ai bottai, la produzione dei torchi (*i fisculë*), che venivano prodotti in serie ed acquistati nelle fiere e nei mercati sia direttamente dai proprietari, in maggior misura, sia da quei pochi contadini che potevano permetterselo. La professionalità del bottaio consisteva nella funzionale conoscenza dei materiali legnosi: il gelso veniva impiegato per i bigonci e per i tini, dove era richiesta una struttura perfettamente verticale. La quercia, il rovere o il frassino, invece, venivano utilizzate per le botti dove il taglio della fibra del legno, per ottenere la curvatura della doga, non comprometteva la resistenza del materiale. Queste essenze legnose, dopo una accorta stragionatura, erano scelte per la loro alta resistenza e per la facilità con cui si lasciavano lavorare a spacco. Ma venivano realizzate anche botti costruite con noce o castagno. Infine, il salice bianco o i polloni di castagno, venivano usati per le legature dei bigonci secondo sistemi tradizionali, che miravano a risparmiare il ferro. Durante la costruzione della botte si effettuava, e tutt'oggi si effettua, anche una operazione di riscaldamento delle doghe, che serviva e ancora oggi serve per facilitare la flessibilità e la piegatura del legno, ma anche per eliminare i profumi più "verdi" del legno, a favore di aromi volatili come aldeidi ed acido gallico. Il lavoro del bottaio consisteva

¹⁷¹ L'APE, cit., p. 320.

oltre che nel taglio a regola d'arte delle parti componenti i vasi vinari, le doghe, utilizzando particolari strumenti come coltelli, asce, pialle curve ecc, anche nella capacità di assemblare tutte le parti e le componenti, in modo che, i vasi, una volta completati, fossero a perfetta tenuta stagna. A questo scopo era necessaria una buona conoscenza del comportamento dei materiali lignei in presenza dei liquidi. Anche per il ripristino delle vecchie botti ci si rivolgeva all'esperienza del bottaio, che in questo caso si serviva prevalentemente di materiale di recupero. Quando le botti marcivano, venivano sfasciate e si conservavano sia i cerchi non arrugginiti sia le doghe sane. Queste ultime erano preferibili rispetto alle nuove, perché presentavano una stagionatura ideale¹⁷².

Restando in tema di maestro bottaio, a fine 2017, il Museo Civico è stato fatto oggetto di una donazione di alcuni attrezzi, di cui alcuni veramente interessanti e per lo più sconosciuti e di alcuni modelli da falegname. Tra questi vi sono due belle e massicce pialle "a barca", il cui impiego era volto sia all'ottenimento di pezzi curvi, quali per esempio le doghe utilizzate per la costruzione delle botti o dei tini, sia per l'eliminazione dei marchi a fuoco posti sulle botti, sempre che questo ultimo non avesse compromesso, irrimediabilmente, il legno. Inoltre, sono state acquisite al patrimonio museale anche dei modelli, in legno, atti a realizzare parti di mobilio da assemblare poi.



Pialle da bottai "mod. a barca" (è cchianòzzè), (XIX-XX sec.), Museo Civico



Forma in legno ('a fòrma), (XX sec.), Museo Civico

¹⁷² Si veda: (<http://www.museofarradisonzo.it>, consultato il 5 marzo 2018).

La pastorizia, un'attività indispensabile per la natura e una risorsa per il territorio

Il pastore, figura simbolica della precarietà umana, passava la sua vita in un continuo spostamento alla ricerca dei pascoli migliori per le sue greggi. Oggi, quando si vedono le greggi nei prati, mentre pascolano, l'istinto immediato è quello di fermarsi ad osservarle. Eppure, questo antichissimo mestiere è sempre stato l'emblema della nostra natura umana. Infatti, subito dopo la cacciata dal paradiso terrestre, la Bibbia ci presenta, in Abele, l'uomo ramingo, cioè pastore (Gen. 4,2). Anche nelle antiche mitologie troviamo delle divinità poste a protezione della pastorizia. Lo stesso Gesù si definisce il "buon pastore" (Giovanni 10,11-18). Il mestiere del pastore ci ricorda il mistero della umana solitudine. Infatti il pastore viveva a lungo lontano dagli altri, solo con le proprie bestie, continuamente in cammino e alla ricerca di posti nuovi dove far brucare le pecore. Ci ricorda, altresì, la virtù della vigilanza. Infatti i pastori dovevano essere sempre vigili perché in passato era proibito pascolare in terreni "pascolivi" senza permesso o bisognava stare attenti che le pecore non sconfinassero in proprietà altrui oltre a difenderle dall'attacco dei lupi. Oggi, in Italia ci sono duemila under 40, che guidano un gregge¹⁷³. È la riscossa della pastorizia, 200 mila pecore in più in soli 5 anni sono una realtà. In Italia si conta un patrimonio pari a 7 milioni e 200 mila capi di ovini. Appunto, 200 mila capi in più rispetto al 2011, inoltre, sono state salvate dall'estinzione 38 razze e ogni anno si producono 60 milioni di chili di formaggio, dei quali la metà dop.

Negli anni Cinquanta del XX secolo, soprattutto nelle zone interne risultava dominante il "sistema agropastorale tradizionale", il quale lungi dall'essere esclusivamente monopastorale, si caratterizzava invece per la policoltura e la complementarietà tra allevamento e agricoltura. Pastorizia e agricoltura convivevano, integrandosi reciprocamente per uno sfruttamento del suolo e delle risorse più efficiente e produttivo. Coltivare il suolo era importante e redditizio anche per i pastori perché aumentava le risorse per il bestiame procurandogli, a fine estate soprattutto – quando il pascolo diminuiva drasticamente – orzo, stoppie, foglie nelle vigne dove si era appena vendemmiato e residui come pere, castagne, vinacce; assicurava inoltre un migliore controllo del suolo e della macchia perché, in preparazione dell'aratura autunnale, si bruciavano rovi, stoppie ecc.¹⁷⁴. L'utilizzo prevalente dei suoli distribuiva colture e pascoli in tre fasce distinte attorno al nucleo abitato: quasi a contatto con le case venivano gli orti e

¹⁷³ M. Iossi, *I giovani che scelgono di diventare pastori*, in «Corriere della Sera, -Cronache», 26 maggio 2016.

¹⁷⁴ «L'uso frequente del fuoco per rigenerare erbe e germogli, assai frequente tra i pecorai, provoca tuttavia con il tempo un forte degrado dei suoli, specialmente di quelli disposti in pendio e già erosi dall'aratro o dalla zappa. Anche la lotta contro le piante infestanti consegue alla fine il medesimo risultato, accelerando la trasformazione di vaste superfici un tempo ricche di humus in steppe, se non anche in pietraie impervie» (cfr. G.G. Ortu, *Ager et urbs. Trame di luogo nella Sardegna medioevale e moderna*, Cagliari, 2014, ed. Cuccu, p. 161).

le vigne, seguiti dai campi recintati e coltivati a cereali ed essenze arboree; nella fascia più esterna, in terre non chiuse veniva in prevalenza praticato il pascolo, interrotto talvolta da aree a cerealicoltura estensiva¹⁷⁵. Il modello tradizionale della pastorizia ha subito profondi mutamenti tra la fine degli anni Cinquanta e i primi degli anni Settanta del Novecento. Questi, in estrema sintesi, i tratti caratterizzanti tale mutamento: vengono abbandonate o fortemente ridotte le colture cerealicole, ortive e foraggere nelle zone interne e collinari e nelle terre comunali; si estendono i terreni incolti, i boschi e la macchia; aumentano gli incendi; i pastori con le loro greggi, che diventano sempre più numerosi, occupano i terreni lasciati liberi dagli agricoltori e non vi apportano alcun miglioramento fondiario; si esaurisce il ruolo della famiglia come unità in grado di curare e integrare il complesso delle operazioni sia agricole, sia pastorali. Insomma, si riduce fortemente l'agricoltura cerealicola e si rafforza la pastorizia; e, mentre l'economia da agropastorale si trasforma in pastorale estensiva, si esaurisce il modello tradizionale che si articolava sulla complementarità tra pastorizia e agricoltura¹⁷⁶. Nella sua solitaria vita, il pastore oltre al bastone (*a paròccula*) portava il tascapane (*u tascappànë*) a tracolla, al cui interno vi era l'indispensabile per cibarsi (*u stiavucchë*). In tasca non mancava il coltellino (*u curtëdduzzë*) e alla vita, appeso alla cintura mediante un apposito gancio, la roncola (*a rónga*) per tagliare rovi, siepi e qualche arbusto. Infine, sempre a tracolla e sorretto da cordame di juta vi era l'ombrello (*u mbrèllë*), molto robusto e di grande copertura. È ancora un prodotto artigianale italiano, e differisce dagli odierni ombrelli perché il manico è in un unico pezzo di legno di faggio, le stecche interne, della calotta, sono in giunco e rifinite a mano. Il tessuto cerato lo rendeva un ombrello unico e subito riconoscibile. Sicuramente non aveva la praticità dei moderni materiali, sia perché il cotone si appesantisce e assorbe acqua e sia perché le stecche, in giunco, hanno bisogno di attenzione per durare a lungo. Ma come tutte le cose di un tempo, mantiene, ancora oggi inalterato il suo fascino, che trasmette, costantemente, a chiunque voglia usarlo.



Ombrello da pastore (*u mbrèllë*), (XX sec.), Museo Civico

¹⁷⁵ B. Meloni - D. Farinelli, *L'evoluzione dei modelli pastorali dagli anni Cinquanta ad oggi*, Roma, 2015, ed. Donzelli, pp. 447-453.

¹⁷⁶ *Ibidem*, pp. 453-456.



Lo spettacolo delle marionette. A. Sani (1856-1927), olio su tela.
Si vede l'ombrello accanto al puparo

Vis Unita Fortior

«*L'unione fa la forza*». È questo il motto, che ha contraddistinto la locale società di mutuo soccorso. Dette società nacquero per fare fronte ai bisogni di assistenza e di previdenza necessitati dal nuovo contesto sociale, che si andava affermando nel corso dell'Ottocento. Con il pagamento di una piccola quota mensile, garantivano sussidi in caso di malattia, di invalidità o di morte a chi si trovava in una situazione di bisogno. Occorre tenere presente che, non esisteva all'epoca nessuna forma di servizio sanitario, come non esisteva la pensione: quindi non vi era né previdenza né assistenza e i salari operai servivano a mala pena alla sopravvivenza. In caso di malattia del capo famiglia, moglie e figli erano ridotti alla fame, o nella migliore delle ipotesi erano costretti a chiedere aiuto a parenti e amici. Se nelle campagne le vecchie famiglie patriarcali allargate consentivano di trovare l'aiuto necessario all'interno della famiglia stessa, nei centri urbani dove i nuclei familiari erano più ristretti, questo aiuto spesso non era disponibile e pertanto il mutuo soccorso divenne una necessità molto sentita. Fin dall'inizio le società di mutuo soccorso ebbero il compito di aiutare i propri iscritti con provvedimenti di carattere sanitario e sociale, come i sussidi di infortunio, di malattia o di morte, le scuole serali e le cooperative di consumo; inoltre venne talvolta garantito il medico gratuito ai soci e ai loro familiari. Si trattava – come si diceva all'epoca “di una forma di associazione volta al bene”,

nella quale i lavoratori si univano, e proprio grazie all'unione raccoglievano i fondi sufficienti per soccorrere i soci che ne avevano necessità e le loro famiglie. La legge 15 aprile 1886, n. 3818, intitolata "costituzione legale delle società di mutuo soccorso"¹⁷⁷, disciplina ancor oggi il fenomeno degli enti associativi, che possono essere costituiti¹⁷⁸, con carattere e scopo di mutualità e con attribuzione della personalità giuridica, tra soggetti che - nel libero esercizio dell'autonomia privata - intendono porre in essere forme di previdenza ed assistenza volontarie, per provvedere in relazione ai casi di malattia, invalidità lavorativa temporanea o permanente, vecchiaia, ed in genere ad eventi incidenti sulla vita o sulla capacità lavorativa dei soci; e che in via accessoria possono proporsi scopi di carattere culturale e genericamente assistenziale. Sorte nella seconda metà del diciannovesimo secolo, in un periodo in cui difettava qualsiasi tipo di intervento statale nel settore della previdenza e assistenza sociale¹⁷⁹, sull'esempio di analoghe iniziative adottate nei vicini paesi europei, le società di mutuo soccorso hanno visto progressivamente diminuire la propria importanza e rilevanza sociale, in concomitanza con l'affermarsi, già agli inizi del ventesimo secolo, delle varie forme di previdenza ed assistenza obbligatorie, ancor oggi esistenti. Gli anni che seguirono l'approvazione della legge furono particolarmente difficili, contrassegnati da una forte conflittualità popolare. A Milano, Torino, Piacenza sorgevano le prime camere del lavoro, mentre nel 1892, nasceva a Genova il Partito socialista. In breve tempo sarebbero state fondate pure le federazioni di mestiere, portando al definitivo affermarsi del sindacato. Anche la Chiesa, con l'enciclica "Rerum Novarum" del 1891, tese a dare una spinta a tutto il movimento cattolico. Nella nuova visione ecclesiale le società di mutuo soccorso cattoliche dovevano moltiplicare la loro presenza e il loro apostolato. Laiche o cattoliche, profondamente nemiche le une delle altre e su versanti opposti in temi focali come quello dell'istruzione (che molti cattolici intransigenti non volevano obbligatoria), le società di Mutuo soccorso parevano unanimi nel rifiutare il controllo del governo, al punto che, un decennio dopo la legge del 1886, soltanto il 20% di esse aveva chiesto il riconoscimento giuridico. Nel 1904, in Italia vi erano 6.535 società di mutuo soccorso, di cui soltanto 1.548 riconosciute. Divise in tre tipologie:

¹⁷⁷ In materia di società di mutuo soccorso, viene tutt'oggi ritenuta la monografia, risalente al 1909, del U. GOBBI, *Le società di mutuo soccorso*, Milano 1909, Società Editrice Libreria (per tale giudizio BASSI, *Delle imprese cooperative e delle mutue assicuratrici*, in *Il codice civile. Commentario*, a cura di P. Schlesinger, Milano 1988, p. 193, nota 276; FERRI, *Le società*, Torino 1987, p. 1071, nota 3; Verrucoli, *La mutualità volontaria: problemi di riforma legislativa*, in *Riv. coop.*, 1982, p. 105).

¹⁷⁸ Falzone-Alibrandi, *Mutuo soccorso (società di)*, in *Dizionario Enciclopedico del Notariato*, III, Roma 1977, p. 101; Trib. Udine 2 maggio 1985, in *Società*, 1985, p. 1309.

¹⁷⁹ Sull'origine, e sulla vicenda storica delle società di mutuo soccorso, si veda in particolare Bonfante, *Mutuo soccorso*, in *Digesto delle discipline privatistiche (sezione commerciale)*, X, Torino 1994, p. 142; Vita, *Mutuo soccorso*, in *Digesto Italiano*, 1909, XV (parte II), p. 1213 ss.; Gobbi, *Le società di mutuo soccorso*, cit., p. 16 ss.

- le società operaie o artigiane, formate su base territoriale, che accoglievano operai e artigiani appartenenti a qualunque categoria e nel cui ambito erano talvolta previsti anche gli agricoltori;
- le società professionali, indirizzate esclusivamente ai lavoratori o impiegati di una data professione, tra le quali numerose erano quelle comprendenti lavoratori del terziario, come gli insegnanti, i commercianti, il personale sanitario, i filarmonici ecc;
- le società categoriali, che non facevano riferimento all'attività lavorativa del socio ma si richiamavano a una sua condizione passata (reduce, veterano, ex-combattente), che apparivano come vere e proprie confraternite laiche, centri di riunione per commemorare i momenti più esaltanti dell'indipendenza italiana.

Assai diversa era la distribuzione regionale delle tre tipologie: nel 1904 le società di mutuo soccorso avevano visto una crescita numerica nelle regioni del Nord, con il 62% del totale, mentre nel Sud si era verificata una loro contrazione rispetto alla statistica del 1894. Forte risultava il calo in Puglia, Lazio e Abruzzo, mentre solo in Sicilia e in Campania la loro presenza restava significativa.

Come all'inizio della loro attività, lo scopo principale delle società mutualistiche era ancora quello di soccorrere i soci colpiti da malattia. Negli ultimi 50 anni la popolazione italiana era più che triplicata. Le case avevano servizi igienici in comune, nei cortili o negli anditi delle scale, senza riscaldamento, acqua corrente e rete fognaria. Gli appartamenti erano angusti e bassi, spesso privi di finestre. Di fronte alla necessità di fornire ai più poveri cure e medicinali, il governo Giolitti promulgò il testo unico della Legge sanitaria n. 636 del 1907, imponendo ai Comuni l'onere di sobbarcarsi di spese impossibili da fronteggiare: la sanità pubblica, quindi, era di solito insufficiente, e le società di mutuo soccorso continuarono a svolgere un ruolo fondamentale di sostegno ai soci. Al primo posto delle erogazioni mutualistiche rimasero i sussidi di malattia, allargati agli infortuni che non portavano all'invalidità permanente. Seguivano i sussidi per le spese funerarie e, a notevole distanza, le spese sostenute per il caso economicamente impegnativo delle pensioni in caso di cronicità, erogato solo dalle società più "robuste". Le uscite per prestiti ai soci erano meno frequenti nelle società del nord e del centro, forse a causa della maggiore presenza in queste aree di banche rivolte pure ai lavoratori, come le Banche popolari, le Casse di risparmio e le Casse rurali artigiane. Anche i sussidi femminili per puerperio e baliatico erano contemplati¹⁸⁰.

Per ciò che riguarda il Vallo di Diano vengono a inserirsi in una realtà sociale, che conosceva altre forme solidaristiche, le quali o erano legate alle pubbliche

¹⁸⁰ Si veda S. Maggi - M. Taborri, *Le società di mutuo soccorso. Un patrimonio tra passato e presente*, Milano 2017, Società di Mutuo Soccorso Cesarepozzo, *passim*.

istituzioni (monti frumentari, congreghe di carità) o derivavano da esigenze locali. Queste, a loro volta, potevano insorgere in momenti occasionali (la «giornata a rendere», in periodo di mietitura, di vendemmia, di uccisione del maiale, di tosa delle pecore) oppure assumere forma associativa stabile «società degli animali», questa ultima non era altro che una società volta a consentire ai proprietari di animali vaccini, che avessero avuto la sventura di perdere un capo di bestiame, di ricevere un aiuto finanziario dagli altri soci. Queste forme associative consentivano la gestione della realtà economica oltre a intenti politico-sociali, derivanti direttamente dal Risorgimento. Negli anni '20 del Novecento, per effetto del regime fascista, si vanno via via perdendo le tracce delle società di mutuo soccorso a tutto vantaggio dei fasci dei lavoratori¹⁸¹.

Per ciò che riguarda Montesano sono rintracciabili la società operaia di mutuo soccorso e fratellanza¹⁸² (detta denominazione risulta da una lettera inviata il 26 dicembre 1910, alla paritetica società operaia di Sala Consilina "T. Tasso"). Questa società cominciò a declinare quando, in contrapposizione ad essa, sorse, intorno ai primi del Novecento l'Associazione "pro-Montesano", il cui primo presidente fu l'avv.to Ettore Volentini e l'ultimo presidente Pietro Russo (commerciante). Essa contava duecento e più iscritti. Ne venne disposto lo scioglimento e quindi la chiusura da parte del regime fascista, nel 1926¹⁸³.

A contraddistinguere questa società vi era la splendida bandiera tricolore bifacciale, che, di certo, veniva esposta al pubblico nelle occasioni meritevoli e più importanti. La bandiera in seta verde, bianca e rossa, presenta un ricamo a fili di seta colorati e a fili oro. Motivi geometrici e fitomorfi ornano gli angoli mentre le scritte sono realizzate a punto oro imbottito. Il dritto, centralmente, presenta un'aquila reale sormontata da relativa corona e infule, mentre uno scudo ovoidale dell'arme araldica sabauda è nel petto del rapace. Tutt'intorno corre la scritta «Associazione Montesano 1909». Il rovescio, invece, è realizzato con tecnica mista (ricamo fili oro, di seta e pittura). Ai quattro angoli, in altrettanti quattro quadrilobi sono raffigurate alcune delle scoperte scientifiche e tecniche del tempo e l'immagine della cittadina di Montesano. Centralmente, invece, è lo stemma comunale, a faccia di cavallo, sormontato da esseri alati, di cui uno con una stella pendula. Immediatamente sotto, sempre a ricamo imbottito con fili di seta colorati, è lo stemma identificativo, tipico, delle S.O.M.S.¹⁸⁴

¹⁸¹ Si veda A. Rimoldi, *Cronaca di Sala Consilina*, in «Il Mattino» - MCMXIX - MCMXXVIII, Sala Consilina 1928, Tip. F. Auletta, pag. 135 e ss.

¹⁸² La cui ubicazione era alla via Chiesa nuova, in casa del barone don Ovidio Gerbasio. Fu patrocinata dallo stesso e dal dott. Nicola Cestari.

¹⁸³ In quanto "costituita in prevalenza da elementi che hanno speciali tendenze avverse alle istituzioni Fasciste, svolge attività contraria all'organizzazione fascista di quel Comune, con pericolo di turbamento dell'ordine pubblico". (A. Balsamo, *Società ed amministrazione nel circondario di Sala Consilina dal primo dopoguerra al fascismo* (Tesi di laurea A.A. 1981/82), p. 230.

¹⁸⁴ Società Operaie Mutuo Soccorso.



Bandiera Tricolore (1909), dritto e rovescio.
Società "pro Montesano". Museo Civico

Una delle caratteristiche, che contraddistingue il locale Museo Civico è quella di accogliere, tra le collezioni esposte, alcune uniformi militari. Già nel primo volume, di questa stessa collana, sono state presentate sia alcune divise sia alcuni rispettivi accessori. La collezione continua ad implementarsi grazie alle donazioni di ex militari o di familiari di soldati. Infatti, lo scorso fine anno 2017, è stata donata¹⁸⁵ al Museo una uniforme¹⁸⁶ del Corpo dei Bersaglieri, la cui peculiarità è subito balzata agli occhi.



**Cappello da Bersagliere
“mod. Vayra” (u cappieddè).
(XX sec.), Museo Civico**

Infatti, questa reca sulla manica della giacca lo scudetto della 132^a Brigata Ariete¹⁸⁷. Nella descrizione, però, ci soffermeremo sullo speciale copricapo, che contraddistingue il Corpo “Cappello piumato”¹⁸⁸, tanto da esserne l’emblema e un simbolo, secondo solamente al Tricolore. Fu La Marmora in persona a volerlo così.

In origine, il cappello, detto Schakos, era una “coppa” di feltro nero, rotonda (con calotta di

¹⁸⁵ Guarino Giuseppe da Lagonegro (Pz).

¹⁸⁶ Trattasi di uniforme Ordinaria e si compone di una giacca ad un petto a quattro bottoni, quattro tasche a toppa con cannello centrale e chiusura a pattina con bottone. I pantaloni sono di taglio classico, con le *pinces*, quattro tasche e taschino per orologio. Completano l'uniforme il copricapo di specialità.

¹⁸⁷ Durante i primi giorni della Grande Battaglia di El Alamein (31 ottobre - 4 novembre 1942), l'Ariete rimane sostanzialmente intatta fino al mattino del 3 novembre 1942, quando, schierata a difesa delle truppe italo-tedesche, viene attaccata da soverchianti forze inglesi dotate di carri di costruzione americana M4 Sherman ed M3 Grant contro i quali ben poco possono le armi in dotazione ai carri italiani (ad esclusione dei semoventi M41 da 75/18 che con il loro proiettili ad "effetto pronto" sono in grado di contrastare con grandissima efficacia i carri nemici). Dopo essere riusciti ad arrestare, momentaneamente, l'avanzata degli inglesi, i carri superstiti della Divisione contrattaccano fino al loro quasi totale annientamento. Alle ore 15.30 di quel giorno viene inviato l'ultimo messaggio radio al comando del Feldmaresciallo Rommel. Questo messaggio, qui riportato, resterà per sempre scolpito nei cuori dei Carristi italiani quale eterno simbolo del coraggio di questi Uomini: "Carri armati nemici fatta irruzione a sud. Con ciò -Ariete- accerchiata. Trovati circa cinque chilometri nordovest Bir el Abd. CARRI "ARIETE" COMBATTONO!". Unità di alto valore, la 132^a Brigata Corazzata "Ariete" è la Grande Unità della Forza Armata equipaggiata con il nuovo Carro Medio da Combattimento di produzione nazionale C1 Ariete. In vita fin dal 1937, è la prima grande unità corazzata dell'Esercito. Distrutta in combattimento in Africa settentrionale nel 1942, si ricostituisce sul territorio nazionale e partecipa ai combattimenti per la difesa di Roma nel 1943. Nuovamente disciolta, sarà ricostituita nel 1948. Alimentata con Volontari è inserita fra le forze italiane a disposizione del Corpo d'Armata di Reazione Rapida della NATO. Dislocata in Friuli Venezia Giulia e Lombardia, si compone di un reparto comando, due reggimenti carri, uno bersaglieri, uno d'artiglieria, uno di cavalleria, uno genio guastatori e un reggimento logistico. Importantissimo ed indimenticabile resta il contributo umano dato dai carristi della Brigata in occasione di alcune tra le più spaventose tragedie, che abbiano colpito l'Italia (Vajont, terremoti del Friuli e dell'Irpinia). Per questi, indubbi, meriti, la Bandiera di Guerra del Reparto è stata decorata di Medaglia d'Argento al Valor Civile (cfr. <http://www.esercito.difesa.it>, consultato il 10 marzo 2018).

¹⁸⁸ Il valore di un'affermazione come: "portato con valore e senza macchia" fu dimostrato dal Ten. Col. Negrotti, Comandante del 23° Battaglione Bersaglieri, caduto sul Mrzli nel 1915, prima Guerra Mondiale. Colpito a morte pose il suo cappello sulla punta della sciabola, lo alzò ben in alto e lo lanciò al di là del reticolato nemico gridando: «Bersaglieri, quella è la vostra Bandiera! Andate a prenderla!».

ferro per proteggersi dalle sciabolate dei cavalieri). Si restringeva dal basso verso l'alto, con una tesa piegata tutt'intorno. Detta foggia era determinata da due scopi: uno riparare il bersagliere dal sole e dalla pioggia e l'altro, il secondo, d'impedire al bersagliere di riposare con la testa appoggiata a terra (La Marmora infatti voleva che i suoi ragazzi stessero sempre in piedi, fossero sempre pronti all'attacco). Inoltre, fu lo stesso La Marmora a volerlo così, e fu tutto un puro caso. Infatti, egli, nell'assistere alla vestizione del primo bersagliere, il sergente Vayra, che da lì a poco sarebbe stato sottoposto all'esame del Re per approvare la nuova divisa, per saggiare la sua sveltezza il generale La Marmora gli lanciò i vari capi di vestiario fino al punto di lanciargli anche il cappello. Vayra era sbilanciato e perciò fu costretto a "pararlo" con la testa. Il cappello, suo malgrado, si piegò sulle ventitrè, andando così a coprire l'orecchio destro del sergente. La Marmora esclamò: "Fermo, fatti vedere. Non muoverlo. I bersaglieri lo porteranno così. Darà loro un'aria sbarazzina che non mi dispiace." Da allora il cappello viene portato inclinato sul lato destro del capo in modo da tagliare a metà il sopracciglio e da passare sul lobo dell'orecchio. Infine, sempre a La Marmora si deve anche l'inserzione del "piumetto", che all'inizio era un pennacchio di penne di cappone nero naturali e piume di struzzo di color verde chiaro per gli ufficiali. Qualche tempo dopo si adottarono le penne del gallo cedrone (o urogallo), ma col passare del tempo detto volatile, impossibilitato a fornirne sufficienti piume, e per di più, da decenni ormai ridotto a pochissimi esemplari, si è passati ad utilizzare piume di un pennuto asiatico, chiamato "gallo d'India". Infine, un elemento imprescindibile di riconoscimento per il Bersagliere è il fregio è in metallo di colore oro: -bomba da granatiere con fiamma a sette lingue, cornetta da cacciatore e due carabine intrecciate-. A differenza dei fregi delle altre armi, dove la fiamma sale dritta, quella del Bersagliere è inclinata, fuggente e che resiste al vento, senza mai spegnersi. Essa, rappresenta la velocità del soldato proteso, con tutte le sue forze, all'assalto. Nel 1836, la coccarda era di colore celeste e nel 1848, divenne tricolore. Gli ufficiali ed i Sottoufficiali portano per sempre il numero¹⁸⁹ del primo Reggimento/Battaglione di assegnazione, ad eccezione dei Comandanti di Reggimento, che invece assumono, e quindi conservano, quello del Reggimento comandato¹⁹⁰.

¹⁸⁹ L'origine del reparto risale al 1937, quando, il 15 luglio, venne formata la 2^a Brigata Corazzata composta inizialmente dal solo 3^o Reggimento Bersaglieri. Nel novembre dell'anno successivo si uniscono l'8^o Reggimento Bersaglieri ed il 32^o Reggimento Fanteria Carrista. Il 1 febbraio 1939 la Brigata viene innalzata al livello divisionale assumendo il nome definitivo di 132^a Divisione Corazzata "Ariete". La Divisione viene organizzata su schema ternario (ossia su tre reggimenti), infatti ne fanno parte l'8^o Bersaglieri, il 32^o Fanteria Carrista ed il 132^o Artiglieria Corazzata. Con tale inquadramento l'Ariete affronta la seconda guerra mondiale, venendo subito dislocata sul fronte dell'Africa Settentrionale. Qui incorpora, dal 1 settembre 1941, il 132^o Reggimento Fanteria Carrista che va a sostituire il 32^o. Quest'ultimo reparto, severamente provato dagli eventi bellici, viene di lì a poco sciolto. La sorte della Divisione segue, durante i combattimenti nel deserto, quella delle truppe dell'Asse fino all'epica e contemporaneamente tragica battaglia di El Alamein che l'Unità affronta composta dal IX Battaglione Carri, dal X Battaglione Carri (proveniente dal 133^o rgt. ed assegnato al 132^o il 21 aprile 1942 per sostituire il VII btg. carri distrutto in combattimento) e dal XIII Battaglione Carri (assegnato al 132^o nel luglio 1942 in sostituzione dell' VIII^o Battaglione Carri anche'esso distrutto in combattimento).

¹⁹⁰ Si veda: (<https://66radunobersaglieripiave2018.it>, consultato il 16 marzo 2018).

Il patrimonio linguistico del Vallo di Diano

di *Giovanna Memoli*

Il panorama dialettale offerto dall'area che comprende il Vallo di Diano, in Campania, si presenta frammentato e ancora in parte inesplorato. Infatti, il Vallo di Diano, pur offrendo una situazione linguistica di particolare interesse, non registra a tutt'oggi studi sistematici esaustivi.

Oltre alle notizie fornite riguardo i dialetti dell'area dalla *Grammatica Storica della lingua italiana e dei suoi dialetti*¹⁹¹, scarsa è la bibliografia¹⁹² e solo due i punti di rilievo considerati dagli atlanti linguistici: uno dell'AIS¹⁹³ (Pantano frazione di Teggiano, punto 731) e uno dell'ALI¹⁹⁴ (Monte San Giacomo, punto 865).

È noto che la zona meridionale della Campania che si estende tra il fiume Sele e il golfo di Policastro, e comprende il Cilento e il Vallo di Diano, non faceva parte dell'antica Campania ma era controllata dai Lucani. Il Cilento e il Vallo di Diano, infatti, sia per la conformazione geomorfologica del territorio, sia per la maggior parte delle parlate, sono molto più simili alla Lucania che alla Campania di cui oggi amministrativamente fanno parte. Se è vero, dunque, che i confini geografici non corrispondono con quelli linguistici, il Vallo di Diano ne è un'ulteriore prova.

Nel loro lavoro a quattro mani *Per una Campania "dialettale"*¹⁹⁵ Del Puente e Fanciullo propongono dei parametri di "campanità" ossia cinque marche che insieme individuano un dialetto campano. Vorremmo verificare con questo contributo se i dialetti valdianesi sono dialetti campani. Ci è apparso particolarmente interessante verificare i parametri di "campanità" in un'area di confine com'è il Vallo.

Di seguito i cinque parametri:

- a) dittongazione per metaforia delle vocali accentate medio-basse: /ɛ/>[je], /ɔ/>[wo], o esiti direttamente collegati;
- b) innalzamento per metaforia delle vocali accentate medio-alte: /e/>[i], /o/>[u];
- c) ridotta o nulla sensibilità ai condizionamenti della struttura sillabica nel trattamento delle vocali toniche;

¹⁹¹Rohlf's, G. (1966-1969), *Grammatica storica della lingua italiana e dei suoi dialetti*. 3 voll., Piccola Biblioteca Einaudi, Torino.

¹⁹²Sul vocalismo atono: Loporcaro, M. et alii (2010); sul vocalismo tonico: Cangemi, F. (2011); una tesi sul dialetto di Monte San Giacomo: Marotta, M. (2006); uno studio sulla palatalizzazione di (-)S- preconsonantica nel dialetto di Montesano sulla Marcellana: Vuolo, M. (1959).

¹⁹³AIS = Jaberg - Jud (1928-1940), *Sprach-und Sachatlas Italiens und der Südschweiz*, Zofingen, Ringier.

¹⁹⁴ALI = Bartoli - Vidossi - Terracini - Bonfante - Grassi - Genre - Massobrio (1995 sgg), *Atlante Linguistico Italiano*, Roma, Istituto Poligrafico dello Stato.

¹⁹⁵Del Puente, P. - Fanciullo, F. (2004), *Dialetti e non solo*, Edizioni dell'Orso, Alessandria.

- d) presenza della categoria neutrale;
- e) Rafforzamento Fonosintattico (geminazione della C- iniziale della parola seguente) per azione dell'articolo femminile plurale, di quello neutro, di altri determinatori femminili plurali e neutri nonché di certi clitici (accusativo plurale m./f., accusativo neutro)¹⁹⁶.

Sono state condotte indagini in tutti i quindici paesi del Vallo di Diano sia mediante inchiesta indiretta, attraverso la registrazione di spaccati di conversazione libera, sia attraverso inchiesta diretta, attraverso la somministrazione di un questionario con frasi italiane da tradurre in dialetto. Sono stati intervistati informatori di età superiore ai sessantacinque anni di entrambi i sessi, nativi del luogo, stanziali, sposati con persone del luogo, preferibilmente con basso livello di scolarizzazione.

- *Trascrizione dati¹⁹⁷ e analisi linguistica*



Il Vallo di Diano

¹⁹⁶ Ivi, p.153.

¹⁹⁷ Per la trascrizione sono stati adoperati i simboli dell'alfabeto fonetico internazionale (IPA).

MONTESANO SULLA MARCELLANA

è un paese dell'area valdianese meridionale il sistema vocalico tonico del suo dialetto è di tipo romanzo-occidentale.

Il territorio comunale è molto esteso, 110 km², con frazioni che distano anche diversi chilometri da Montesano Capoluogo, il centro del paese, per questo motivo ci è apparso indispensabile investigare anche le frazioni. Sono state registrate variazioni sintopiche nella frazione Arenabianca ma non per i fenomeni linguistici e i tratti morfosintattici oggetto del nostro studio. Si rimanderà, pertanto, la discussione ad altra sede.

La parlata di Montesano presenta sia dittongazione metafonetica delle vocali toniche medio-basse: [ˈpjɛrə] ‘piedi’, [ˈrjɛndə] ‘denti’, [ˈvʲɛkːjə] ‘vecchio’, [ˈsjɛndə] ‘senti’, [kurˈtʲɛdːə] ‘coltello’, [ˈvʲɛndə] ‘vento’, [ˈwɔkːjə] ‘occhi’, [ˈpworkə] ‘maiale’, [ˈswɔnːə] ‘sonno’, [ˈkwɔrpə] ‘corpo’, [ˈwɔsːə] ‘osso’, [ˈmwɔrtə] ‘morto’; che innalzamento metafonetico delle vocali toniche medio-alte: [ˈpɪrə] ‘pero’, [ˈnɪvurə/ˈniurə] ‘nero’, [ˈkɪnə] ‘pieni’, [ˈrɪtə] ‘dito’, [ˈpɪlə] ‘pelo’, [ˈmɪsə] ‘mesi’, [ˈrusːə] ‘rosso’, [ˈsulə] ‘solo’, [ˈkrufʲɪ] ‘croci’, [pəˈlusə] ‘pe-
loso’, [ˈfurnə] ‘forno’.

È assente la sensibilità alla struttura sillabica nel trattamento delle vocali toniche. Nel dialetto di Montesano è presente, anche se in perdita, il genere neutro che è marcato rispetto al maschile dal RFS: [u ˈpːanə] ‘il pane’, [u ˈlːatːə] ‘il latte’, [u ˈmːɛlə] ‘il miele’, [u ˈkːasə] ‘il formaggio’, [u ˈgːranə] ‘il grano’, [u kːaˈfɛ] ‘il caffè’, **ma** [u ˈfːjɛrːə/u ˈfjɛrːə] ‘il ferro’, [u ˈrːusːu/u ˈrusːə] ‘il (colore) rosso’ e [u ˈfɛlə] ‘il fiele’.

Il montesanesese presenta RFS dopo articolo neutro e f.pl., dopo determinatori neutri e f.pl., dopo altri clitici, dopo la II e III persona singolare e la III persona plurale del verbo ‘essere’: [lə/ə kːaˈnːɛlə] ‘le candele’, [lə/ə ˈfːrɛjkə/ˈfːɔːlə] ‘le foglie’, [lə/ə ˈpːɪtːsə] ‘le pizze’, [ˈkɛrə ˈtːavulə] ‘quelle tavole’, [ˈkɛrə ˈmːɛla/-ə] ‘quelle mele’, [stə ˈkːasə] ‘queste case’, [stə ˈfːɛmːənə] ‘queste donne’, [ˈkɪru ˈpːanə] ‘quel pane’, [stu ˈlːatːə] ‘questo latte’, [trɛ ˈfːɪːlə] ‘tre figli’, [sɪ kːaˈrɪta] ‘sei caduta’, [sɪ ˈgːrɔsːə/gːranːə] ‘sei grande’, [so ˈkːɪnə] ‘sono pieni’, [ɛ ˈvːɛkːjə/ˈbːɛkːjə] ‘è vecchio’, [lə ˈvːɛnːə/ˈbːɛnːə] ‘le venderò’, [a ˈnːapulə] ‘a Napoli’, [ku pːaˈʃkale] ‘con Pasquale’, [paˈʃkale e mːaˈrɪa] ‘Maria e Pasquale’, [kːju ˈtːɪkə] ‘più piccolo’, [dːa ˈbːɛfːə/dːa ˈsɔtːa] ‘la giù’.

PERTOSA

è un comune a ridosso tra i monti Alburni e il Vallo di Diano. Il dialetto presenta un sistema vocalico di tipo romanzo-occidentale.

La parlata di Pertosa presenta sia metafonìa dittongante delle vocali toniche medio-basse: [ˈpjɛrə] ‘piedi’, [ˈrjɛndə] ‘denti’, [ˈsjɛndə] ‘senti’, [kurˈtjɛdːə] ‘coltello’, [ˈvjɛndə] ‘vento’, [ˈwɔkːjə] ‘occhi’, [ˈpɔworkə] ‘maiale’, [ˈswɔnːə] ‘sonno’, [ˈkwɔrpə] ‘corpo’, [ˈwɔsːə] ‘osso’, [ˈmɔwɔrtə] ‘morto’; che metafonìa innalzante delle vocali toniche medio-alte: [ˈpɪrə] ‘pero’, [ˈnɪvərə] ‘nero’, [ˈkɪnə] ‘pieni’, [ˈjɪrətə] ‘dito’, [ˈpɪlə] ‘pelo’, [ˈmɪsə] ‘mesi’, [ˈrusːə] ‘rosso’, [ˈsulə] ‘solo’, [ˈkrufʃi] ‘croci’, [pəˈlusə] ‘peloso’, [ˈfurnə] ‘forno’.

Come si evince dagli esempi appena riportati, si registra indifferenza alla struttura sillabica nel trattamento delle vocali toniche: gli esiti metafonetici si realizzano sia in sillaba aperta che in sillaba implicata.

Nel dialetto di Pertosa si registra il genere neutro marcato rispetto al maschile da un articolo diverso e dal RFS: [rə ˈpːɔnə/ˈpːanə] ‘il pane’, [ru ˈlːɔtːə/rə ˈlːatːə] ‘il latte’, [ru ˈmːɛlə/rə ˈmːjɛlə] ‘il miele’, [ru/rə ˈgːranə] ‘il grano’, [ru ˈkːwasə] ‘il formaggio’, [ru kːwaˈfɛ] ‘il caffè’, **ma** [lu ˈfjɛrːə] ‘il ferro’, [lu ˈfɛlə] ‘il fiele’, [lu ˈrusːə] ‘il (colore) rosso’.

Come mostrano gli esempi, sono presenti due allomorfi per l’articolo neutro *ru/rə* e propagginazione in sillaba iniziale non categorica. A tal proposito si segnala la presenza di forme quali [rə ˈpːɔnə] e [ru ˈlːɔtːə] che attesterebbero un diverso tipo di propagginazione che produce una velarizzazione di *-a-*, mentre il più attestato è senz’altro quello che vede la proiezione in sillaba tonica della vocale velare originaria dell’articolo o di un determinatore. Durante le indagini sono state registrate anche altre forme con propagginazione: [lu ˈkwanə] ‘il cane’, [lu ˈkwambə] ‘il campo’, [lu ˈwasə] ‘il bacio’. Il fenomeno in questione è stato registrato anche ad Auletta e Caggiano, paesi confinanti con Pertosa, ma non facenti parte del Vallo di Diano. Le parlate degli altri paesi valdianesi, eccezion fatta per il dialetto di Teggiano (come mostreremo in seguito), invece, non presentano il fenomeno della propagginazione.

Il dialetto di Pertosa presenta RFS dopo articolo neutro e f.pl. e dopo altri determinatori neutri e f.pl., ma non solo:

«[...] Con altissima frequenza, le Parole₁ che in italiano e nei dialetti innescano RF della C- iniziale di Parola₂ derivano da parole latine terminanti, per l’appunto, in consonante: ad es., la preposizione it. e dial. *a* da *AD*, la congiunzione it. e dial. *e* da *ET*, [...] l’avverbio *più* e le sue manifestazioni dial., da *PLUS*, la II e III persona singolare e la III persona plurale del verbo ‘essere’, [...] gli avverbi *lì* (< [IL]LĪC) e *là* (< [IL]LĀC) [...]» (Fanciullo 2015:152-153).

Questo è il caso anche del dialetto in questione: [rə kːaˈnːɛlə] ‘le candele’, [rə ˈfːrunːə] ‘le foglie’, [rə ˈpːitːsə] ‘le pizze’, [ˈkwɛdːə ˈtːavulə] ‘quelle tavole’, [ˈkwɛdːə ˈmːɛlə] ‘quelle mele’, [stə ˈkːasə] ‘queste case’, [stə ˈfːɛmːənə] ‘queste donne’, [ˈkwɪdːu ˈpːɔnə/ˈpːanə] ‘quel pane’, [stu ˈlːɔtːə/ˈlːatːə] ‘questo latte’, [trɛ ˈfːiːlːə] ‘tre figli’, [ɛ ˈvːɛkːjə] ‘è vecchio’ [si kːaˈruta] ‘sei caduta’, [si ˈgːrwosːə]

‘sei grande’, [so 'k:ini] ‘sono pieni’, [rə 'b:ɛŋgə] ‘le venderò’, [a 'n:apələ] ‘a Napoli’, [kə p:a'ʃkalə] ‘con Pasquale’, [pa'ʃkalə e m:a'ria] ‘Maria e Pasquale’, [k:ju 't:sikə] ‘più piccolo’, [d:a 'b:af:ə] ‘la giù’.

POLLA

è un comune del Vallo di Diano facilmente raggiungibile percorrendo l'autostrada A2 del Mediterraneo (ex Salerno-Reggio Calabria). La parlata presenta un vocalismo tonico di tipo romanzo-occidentale. Il dialetto presenta sia metaforia dittongante delle vocali toniche medio-basse che metaforia innalzante delle vocali toniche medio-alte: ['pjerə] ‘piedi’, ['rjendə] ‘denti’, ['sjendə] ‘senti’, [kur'tjed:ə/kur'tjel:ə] ‘coltello’, ['vjendə] ‘vento’, ['wok:jə] ‘occhi’, ['pworkə] ‘maiale’, ['swon:ə] ‘sonno’, ['kworpə] ‘corpo’, ['wos:ə] ‘osso’, ['mwortə] ‘morto’, ['pirə] ‘pero’, ['niurə/'nivurə] ‘nero’, ['kinə] ‘pieni’, ['jirətə] ‘dito’, ['pilə] ‘pelo’, ['misə] ‘mesi’, ['rus:ə] ‘rosso’, ['sulə] ‘solo’, ['krufʃi] ‘croci’, [pə'lusə] ‘peloso’, ['furnə] ‘forno’.

Come mostrano gli esempi, si registra indifferenza alla struttura sillabica nel trattamento delle vocali toniche: gli esiti metafonetici si realizzano sia in sillaba aperta che in sillaba implicata.

È presente e stabile il genere neutro che è marcato rispetto al maschile dalla presenza del RFS: [u 'p:anə] ‘il pane’, [u 'l:at:ə] ‘il latte’, [u 'm:elə] ‘il miele’, [u 'k:asʊ] ‘il formaggio’, [u 'g:ranə] ‘il grano’, [u 'f:jer:ə] ‘il ferro’, [u k:a'fe] ‘il caffè’, [u 'f:elə] ‘il fiele’, [u 'r:us:u] ‘il (colore) rosso’.

La parlata di Polla presenta RFS dopo articolo neutro e f.pl., dopo determinatori neutri e f.pl., dopo altri clitici, dopo la II e III persona singolare e la III persona plurale del verbo ‘essere’: [rə/i k:a'n:elə] ‘le candele’, [rə 'f:ron:ə/i 'f:ɔʎ:ə] ‘le foglie’, [rə/i 'p:it:sə] ‘le pizze’, ['kerə 't:avulə] ‘quelle tavole’, ['kerə 'm:elə] ‘quelle mele’, [stə 'k:asə] ‘queste case’, [stə 'f:em:ənə] ‘queste donne’, ['kirə 'p:anə] ‘quel pane’, [stu 'l:at:ə] ‘questo latte’, [tre 'f:iʎ:ə] ‘tre figli’, [si k:a'ruta] ‘sei caduta’, [si 'g:rɔs:ə] ‘sei grande’, [ɛ 'b:ɛk:ju] ‘è vecchio’, [so 'k:inə] ‘sono pieni’, [i 'b:ɛŋgə] ‘le venderò’, [a 'n:apələ] ‘a Napoli’, [ku p:a'ʃkalə] ‘con Pasquale’, [pa'ʃkalə e m:a'ria] ‘Maria e Pasquale’, [k:ju 't:siku] ‘più piccolo’, [d:a 'b:af:ə/l:a 'b:af:ə] ‘la giù’.

ATENA LUCANA

è un comune del Vallo di Diano ed è raggiungibile percorrendo la A2 del Mediterraneo (già Salerno-Reggio Calabria), ma rispetto all'uscita autostradale si devono percorrere alcuni chilometri per raggiungere il centro storico del paese

dove, nell'intento di analizzare la lingua più conservativa, sono state condotte le indagini. Il sistema vocalico tonico del dialetto di Atena è di tipo romanzo-occidentale.

La parlata di Atena presenta sia dittongazione metafonetica delle vocali toniche medio-basse: ['pjerə] 'piedi', ['rjendə] 'denti', ['sjendə] 'senti', [kur'tjed:u] 'coltello', ['vjendu] 'vento', ['wok:jə] 'occhi', ['pworku] 'maiale', ['swon:u] 'sonno', ['kworpu] 'corpo', ['wos:u] 'osso', ['mwortu] 'morto'; che innalzamento metafonetico delle vocali toniche medio-alte: ['piru] 'pero', ['niuru] 'nero', ['kinə] 'pieni', ['jirətu] 'dito', [ka'pid:u/'pilu] 'pelo', ['misə] 'mesi', ['rus:u] 'rosso', ['sulu] 'solo', [pə'lusu] 'peloso', ['furnu] 'forno'.

È assente la sensibilità alla struttura sillabica nel trattamento delle vocali toniche. La parlata di Atena lucana presenta il genere neutro che è marcato rispetto al maschile dal RFS: [u 'p:anə] 'il pane', [u 'l:at:ə] 'il latte', [u 'm:ɛlu/u 'm:jɛlu] 'il miele', [u 'k:asɛ] 'il formaggio', [u 'g:ranu] 'il grano', [u 'f:jer:u] 'il ferro', [u k:a'fɛ] 'il caffè', [u 'r:us:u] 'il (colore) rosso', **ma** [u 'f:ɛlu/u 'fɛlu] 'il fiele'. Solo per il termine 'fiele', tra quelli richiesti dal nostro questionario, sono state registrate due forme allotropiche: una di genere maschile, [u 'fɛlu], l'altra di genere neutro, [u 'f:ɛlu]. Tra le due la più arcaica sembra essere quella di genere neutro in quanto oggi tale forma è desueta. A facilitare la perdita del neutro in questo caso sarà intervenuta sicuramente la pressione dell'italiano.

Il dialetto di Atena Lucana presenta RFS dopo articolo neutro e f.pl., dopo determinatori neutri e f.pl., dopo altri clitici, dopo la II e III persona singolare e la III persona plurale del verbo 'essere': [li/i k:a'n:ɛlə] 'le candele', [li/i 'f:ɔɫ:ə] 'le foglie', [li/i 'p:it:sə] 'le pizze', ['kwerə 't:avulə] 'quelle tavole', ['kwerə 'm:ɛlə] 'quelle mele', [sti 'k:asə] 'queste case', [sti 'f:em:ənə] 'queste donne', ['kweru 'p:anə] 'quel pane', [stu 'l:at:ə] 'questo latte', [tre 'f:iɫ:i] 'tre figli', [si k:a'ruta] 'sei caduta', [si 'g:rɔs:a] 'sei grande', [ɛ 'b:ɛk:ju] 'è vecchio', [so 'k:ini] 'sono pieni', [li 'b:ɛŋgu] 'le venderò', [a 'n:apuli] 'a Napoli', [ku p:a'ɟkale] 'con Pasquale', [pa'ɟkale e m:a'ria] 'Maria e Pasquale', [k:ju 't:siku] 'più piccolo', [d:a 'b:af:u] 'la giù'.

SANT'ARSENIO

è un comune sito nell'area settentrionale del Vallo di Diano. Il dialetto presenta un sistema vocalico di tipo romanzo-occidentale. Il santarsenese presenta dittongazione metafonetica delle vocali toniche medio-basse: ['pjeri] 'piedi', ['rjendi] 'denti', [kur'tjed:u/-o] 'coltello', ['vjendu/-o] 'vento', ['sjendi] 'senti', ['wok:i] 'occhi', ['pworku/-o] 'maiale', ['swon:u/-o] 'sonno', ['kworpu/-o] 'corpo', ['wos:u/-o] 'osso', ['mwortu/-o] 'morto'; per le vocali toniche medio-alte è stata registrata metaforia innalzante: ['piru/-o] 'pero', ['niuru/-o] 'nero', ['kini]

‘pieni’, [ʃirəto/-ə] ‘dito’, [pilu/-o] ‘pelo’, [misi] ‘mesi’, [rus:u/-o] ‘rosso’, [sulu/-o] ‘solo’, [kruʃi] ‘croci’, [pə'lusu] ‘peloso’, [furnu/-o] ‘forno’.

La parlata di Sant’Arsenio non presenta sensibilità alla struttura sillabica.

Il santarsenese presenta il genere neutro marcato, a volte, rispetto al maschile da un articolo diverso e dal RFS; altre volte il neutro presenta lo stesso articolo, ma conserva RFS: [rə/ru 'f:ɛlə] ‘il fiele’, [rə/ru/u 'p:anə] ‘il pane’, [rə/ru/u 'l:at:ə] ‘il latte’, [rə/ru/u 'm:ɛlə] ‘il miele’, [rə/ru/u 'g:ranu] ‘il grano’, **ma** [ru/rə k:a'fe/u ka'fe] ‘il caffè’, [ru/rə r:us:u/u 'rus:u] ‘il (colore) rosso’, [rə 'f:jer:u/u 'fjer:o] ‘il ferro’. Come si evince dagli esempi, il genere neutro è in perdita e gli informatori meno conservativi, prevalentemente uomini, hanno completamente sostituito l’articolo neutro *rə* con quello maschile *u*. Solo per ‘il fiele’ non è stata mai fornita la forma con articolo maschile *u*, ciò potrebbe dipendere dal fatto che la parola è ormai desueta e quindi non ha subito il cambiamento dell’articolo causato, per le parole a maggior frequenza d’uso, dall’interferenza della lingua italiana. Il dialetto di Sant’Arsenio presenta RFS dopo articolo neutro e f.pl., dopo determinatori neutri e f.pl., dopo altri clitici, dopo la II e III persona singolare e la III persona plurale del verbo ‘essere’: [rə k:a'n:elə] ‘le candele’, [rə 'f:run:i/rə 'f:ɔʎ:ə] ‘le foglie’, [rə 'p:it:sə] ‘le pizze’, [kərə 't:avulə] ‘quelle tavole’, [kərə 'm:ela] ‘quelle mele’, [stə 'k:asə] ‘queste case’, [stə 'f:em:ənə] ‘queste donne’, [keru 'p:anə] ‘quel pane’, [stu 'l:at:ə] ‘questo latte’, [tre 'f:iʎ:i] ‘tre figli’, [si k:a'ruta] ‘sei caduta’, [ɛ 'b:ɛk:ju] ‘è vecchio’, [so 'k:ini] ‘sono pieni’, [rə 'b:ɛŋgu/'b:ɛŋgo] ‘le venderò’, [a 'n:apuli] ‘a Napoli’, [ku p:a'ʃkalə] ‘con Pasquale’, [pa'ʃkalə e m:a'ria] ‘Maria e Pasquale’, [k:ju 't:siku] ‘più piccolo’, [d:a 'b:af:u] ‘la giù’.

SAN PIETRO AL TANAGRO

è un comune del Vallo di Diano. Il dialetto presenta un vocalismo tonico di tipo romanzo-occidentale con sporadiche tracce di vocalismo di tipo “siciliano” in ambito velare: [vucca] ‘bocca’, [vurpə] ‘volpe’, [pə'lusa] ‘pelosa’, [vuʃə] ‘voce’, [rus:a] ‘rossa’.

Il dialetto di San Pietro presenta sia dittongazione metafonetica delle vocali toniche medio-basse: [pjeri] ‘piedi’, [rjendi] ‘denti’, [kur'tjed:u/-ə] ‘coltello’, [vjendu] ‘vento’, [sjendi] ‘senti’, [wok:i] ‘occhi’, [pworku/-ə] ‘maiale’, [swon:ə] ‘sonno’, [kworpu] ‘corpo’, [wos:u/-ə] ‘osso’, [mwortu/-ə] ‘morto’; che innalzamento metafonetico delle vocali toniche medio-alte: [piru] ‘pero’, [nivuru] ‘nero’, [kini] ‘pieni’, [ʃirətu] ‘dito’, [pilu/-ə] ‘pelo’, [misi] ‘mesi’, [rus:u/-ə] ‘rosso’, [sulu] ‘solo’, [kruʃi] ‘croci’, [pə'lusu/-ə] ‘peloso’, [furnu/-ə] ‘forno’.

Come si evince dagli esempi appena riportati, si registra indifferenza alla struttura sillabica nel trattamento delle vocali toniche: gli esiti metafonetici si realizzano sia in sillaba aperta che in sillaba implicata.

Il sanpietrese presenta il genere neutro marcato rispetto al maschile da un articolo diverso e dal RFS: [ru 'l:at:ə] 'il latte', [ru 'k:asu] 'il formaggio', [ru 'm:elə] 'il miele', [ru 'g:ranu] 'il grano', [ru 'f:elə] 'il fiele', **ma** [ru k:a'fe/u ka'fe] 'il caffè', [ru r:us:u/u 'rus:u] 'il (colore) rosso', [ru 'f:jer:u/u 'fjer:u] 'il ferro'.

Il dialetto di San Pietro presenta RFS dopo articolo neutro e f.pl., dopo determinatori neutri e f.pl., dopo altri clitici, dopo la II e III persona singolare e la III persona plurale del verbo 'essere': [rə k:a'n:elə] 'le candele', [rə 'f:run:i] 'le foglie', [rə 'p:it:sə] 'le pizze', ['kerə 't:avulə] 'quelle tavole', ['kerə 'm:ela] 'quelle mele', [stə 'k:asə] 'queste case', [stə 'f:em:ənə] 'queste donne', ['kiru 'p:anə] 'quel pane', [stu 'l:at:ə] 'questo latte', [tre 'f:iλ:i] 'tre figli', [si k:a'ruta] 'sei caduta', [si 'g:rwo:s:ə] 'sei grande', [ε 'b:ək:jə/-u] 'è vecchio', [so 'k:ini] 'sono pieni', [rə 'b:en:ə] 'le venderò', [a 'n:apulə] 'a Napoli', [ku p:a'ʃkalə] 'con Pasquale', [pa'ʃkalə e m:a'ria] 'Maria e Pasquale', ['k:ju 't:siku] 'più piccolo', [d:a 'b:af:u/-ə] 'la giù'.

SAN RUFO

È un paese del Vallo di Diano. Il vocalismo tonico del dialetto è di tipo romanzo-occidentale. Il sanrufese presenta metaforia dittongante delle vocali toniche medio-basse e metaforia innalzante delle vocali toniche medio-alte: ['pjeri] 'piedi', ['rjendi] 'denti', [kur'tjed:u/-o] 'coltello', ['vjendu/-o] 'vento', ['sjendi] 'senti', ['wok:i] 'occhi', ['pworku] 'maiale', ['swon:u/-o] 'sonno', ['kworpu/-o] 'corpo', ['wos:u/-o] 'osso', ['mwortu/-o] 'morto', ['piru/-o] 'pero', ['niuru/-o] 'nero', ['kini] 'pieni', ['jirətu] 'dito', ['pilu/-o] 'pelo', ['misi] 'mesi', ['rus:u/-o] 'rosso', ['sulu/-o] 'solo', ['krutʃi] 'croci', [pə'lusu/-o] 'peloso', ['furnu] 'forno'.

Nella parlata di San Rufo è assente la sensibilità alla struttura sillabica nel trattamento delle vocali toniche.

È presente il genere neutro che è marcato, rispetto al maschile, dalla presenza del RFS: [lu/u 'p:anə] 'il pane', [lu/u 'l:at:ə] 'il latte', [lu/u 'm:elə] 'il miele', [lu/u 'k:asu] 'il formaggio', [lu/u 'g:ranu/-o] 'il grano', [lu/u 'f:jer:o/-ə] 'il ferro', [lu/u k:a'fe] 'il caffè', **ma** [lu/u 'felə] 'il fiele', [lu/u 'rus:u] 'il (colore) rosso'. Come mostrano gli esempi, l'articolo presenta due allomorfi: *lu/u*. Per gli articoli determinativi femminili, sia di numero singolare che plurale, invece, è stata registrata la conservazione stabile della laterale: *la* 'la', *lə* 'le'. Per il maschile plurale un'unica forma con perdita di consonante iniziale: *i* 'i/gli'.

Il dialetto di San Rufo presenta RFS della consonante iniziale della parola che segue un articolo o un determinatore neutro, un articolo o un determinatore f.pl.,

altri clittici e la II e III persona singolare e la III persona plurale del verbo ‘essere’: [lə k:a'n:elə] ‘le candele’, [lə 'f:run:i] ‘le foglie’, [lə 'p:it:sə] ‘le pizze’, [k'erə 't:avulə] ‘quelle tavole’, [k'erə 'm:elə] ‘quelle mele’, [stə 'k:asə] ‘queste case’, [stə 'f:em:ənə] ‘queste donne’, [k'iru 'p:anə] ‘quel pane’, [stu 'l:at:ə] ‘questo latte’, [tre 'f:iʎ:i] ‘tre figli’, [si k:a'ruta] ‘sei caduta’, [si 'g:rwo:s:o/-ə] ‘sei grande’, [ɛ 'b:ɛk:jo/-ə] ‘è vecchio’, [so 'k:inə] ‘sono pieni’, [lə 'b:ɛŋgo] ‘le venderò’, [a 'n:apoli] ‘a Napoli’, [ku p:a'ʃkalə] ‘con Pasquale’, [pa'ʃkalə e m:a'ria] ‘Maria e Pasquale’, [k:ju 't:siku] ‘più piccolo’, [d:a 'b:aʃ:u/d:a 's:ot:a] ‘la giù’.

Attraverso lo studio di registrazioni effettuate nel Vallo di Diano, negli anni '70 del secolo scorso, dal professore Giuseppe Colitti¹⁹⁸, abbiamo potuto ricavare residue tracce di vocalismo di tipo “siciliano” nel dialetto di San Rufo: [a'muri] ‘amore’, [du'luri] ‘dolore’, [dulu'rusa] ‘dolorosa’, [l'it:ira] ‘lettera’, [s'ira] ‘sera’, [su] ‘sono’.

Oggi, come già scritto, il vocalismo tonico è di tipo romanzo-occidentale e non abbiamo registrato forme con esiti vocalici di tipo “siciliano” neppure nella parlata degli informatori più conservativi.

SALA CONSILINA

è il comune più popoloso del Vallo di Diano. Il salese è l'unico dialetto valdianese che presenta un vocalismo tonico di tipo “siciliano”. Il dialetto di Sala Consilina presenta metafonia dittongante delle vocali toniche medio-basse: ['pjəri] ‘piedi’, ['rjendi] ‘denti’, ['sjendi] ‘senti’, [kur'tjed:u] ‘coltello’, ['vjendu] ‘vento’, ['wok:i] ‘occhi’, [p'worku] ‘maiale’, [s'won:u] ‘sonno’, [k'worpu] ‘corpo’, [wos:u] ‘osso’, [m'wortu] ‘morto’. È assente, invece, la metafonia delle vocali toniche medio-alte perché il vocalismo tonico di tipo “siciliano” «porta gli /e/ e /o/ originari a chiudersi acontestualmente e a neutralizzarsi cogli originari /i/ e u/» (Del Puente-Fanciullo 2004:154).

Il salese non presenta sensibilità alla struttura sillabica.

Nella parlata di Sala Consilina è presente il genere neutro che è marcato rispetto al maschile dal RFS: [lu/u 'p:anə] ‘il pane’, [lu/u 'l:at:ə] ‘il latte’, [lu 'm:elə] ‘il miele’, [lu 'k:asu] ‘il formaggio’, [lu 'g:ranu] ‘il grano’, [lu/u k:a'fe] ‘il caffè’, [lu 'r:us:u] ‘il (colore) rosso’, **ma** [lu 'f:jer:u/u 'fjer:u] ‘il ferro’ e [lu 'f:elə] ‘il fiele’.

Come si evince dagli esempi, per le parole a maggior frequenza d'uso tra quelle richieste dal nostro questionario, è stato registrato l'allomorfo *u* per l'articolo oltre a *lu* sicuramente più arcaico.

¹⁹⁸ Giuseppe Colitti è ricercatore di fonti orali. Nato a Sala Consilina (Sa) nel 1935, ha cominciato ad effettuare dal 1971 registrazioni di canti popolari, canti religiosi, proverbi, modi di dire, convegni e comizi elettorali nel Vallo di Diano e in alcuni paesi del Cilento. Le registrazioni costituiscono un Archivio Sonoro contenente 1880 ore di registrazioni che è stato riconosciuto ‘di notevole interesse storico’ dalla Soprintendenza archivistica per la Campania (1992).

Per ‘il ferro’ gli informatori meno conservativi hanno fornito la forma di genere maschile.

Il dialetto di Sala Consilina presenta RFS dopo articolo neutro e f.pl., dopo determinatori neutri e f.pl., dopo altri clitici, dopo la II e III persona singolare e la III persona plurale del verbo ‘essere’ [li 'f:raʃki] ‘le foglie’, [li 'p:it:si] ‘le pizze’, [kwiri 't:avuli] ‘quelle tavole’, [kwiri 'm:ila] ‘quelle mele’, [sti 'k:asi] ‘queste case’, [sti 'f:im:ini] ‘queste donne’, [kwiru 'p:anə] ‘quel pane’, [stu 'l:at:ə] ‘questo latte’, [tre 'f:iʎ:i] ‘tre figli’, [si k:a'ruta] ‘sei caduta’, [si 'g:rɔs:u] ‘sei grande’, [ɛ 'b:jek:ju] ‘è vecchio’, [su 'k:ini] ‘sono pieni’ [li 'b:in:u] ‘le venderò’, [a 'n:apuli] ‘a Napoli’, [ku p:a'ʃkale] ‘con Pasquale’, [pa'ʃkale e m:a'ria] ‘Maria e Pasquale’, [k:ju 't:siku] ‘più piccolo’, [d:a 'b:af:u] ‘la giù’.

Come mostrano tutti gli esempi elencati, il salese conserva il vocalismo atono finale.

Anche per Sala Consilina, come accaduto per San Rufo, abbiamo avuto la possibilità di studiare registrazioni effettuate negli anni ‘70 del secolo scorso e abbiamo constatato che il dialetto salese, sia dal punto di vista fonologico che lessicale, è molto conservativo. Questa conservatività contraddice quanto ci si sarebbe aspettato perché nel Vallo di Diano:

«[...] Sala Consilina presenta il maggior numero di abitanti, gode della posizione geografica più favorevole ed è raggiungibile direttamente percorrendo l’autostrada A3 Salerno-Reggio Calabria.

Il Vallo di Diano a partire dagli anni venti del secolo scorso, in seguito ai lavori di bonifica, ha iniziato un processo di crescita socio-demografica in cui Sala Consilina è diventata il fulcro. Alla possibilità di poter offrire servizi pubblici e territoriali e una buona rete commerciale è seguito un incremento demografico che oggi tocca i 13.000 abitanti e si scontra acutamente con lo spopolamento delle aree circostanti interne del Vallo di Diano. Un rapido riferimento al recente passato solo per ipotizzare che Sala Consilina, centro di riferimento per l’intero Vallo, sta vivendo quello che Varvaro definisce, in riferimento all’area Lausberg, una reazione di “esprit de clocher”: cercare di difendere la propria identità contro l’omologazione a modelli considerati più prestigiosi, come quello napoletano. Altra ragione per questa conservatività non sembra esserci in quanto Sala Consilina non è assolutamente area isolata essendo collocata in piena Valle e avendo a distanza ravvicinata altri paesi. Anche l’autostrada, che, come già detto, la attraversa non ha causato particolari contaminazioni» (Memoli in stampa).

TEGGIANO

è un paese del Vallo di Diano. Il territorio comunale è piuttosto esteso ed è composto da quattro frazioni distanti diversi chilometri dal centro. Con l'obiettivo di registrare la lingua più conservativa, quindi, le indagini sono state condotte nel centro storico. Il teggianese presenta oggi un sistema vocalico tonico di tipo romanzo-occidentale.

Secondo i dati di Cangemi (2011), invece, il vocalismo tonico sarebbe di transizione. L'autore del saggio dichiara che gli esiti di Ī Ē Ĕ collasrebbero nell'unico esito /ɛ/. In campo palatale si registrerebbero anche delle evoluzioni in /e/ solo ed esclusivamente per Ī. Per l'ambito velare, invece, il collasso coinvolgerebbe Ū Ő Ő che evolverebbe in /ɔ/.

Il fatto che nel giro di sei anni si sia raggiunto un sistema pieno romanzo-occidentale da uno di transizione sembra improbabile. Forse, però, i dati del Cangemi non sono particolarmente attendibile in quanto, come dichiarato dallo stesso autore, «l'analisi sperimentale dei dati registrati è stata spesso resa difficoltosa dalle condizioni ambientali poco favorevoli» (Cangemi 2011:13). Anche la scelta degli informatori (minimo uno, massimo due) rischia di essere poco significativa.

Inoltre, dal lavoro dell'Andriuolo (2015:48) si evince che il vocalismo di Teggiano sarebbe, come da noi ritenuto, di tipo romanzo-occidentale.

La teoria di Del Puente (2014) indica come evoluzione del vocalismo di transizione proprio quello romanzo-occidentale, ma in questo caso ci sembra una forzatura basata su dati di partenza approssimativi.

La parlata di Teggiano presenta metaforia dittongante delle vocali toniche medio-basse: ['pjeri] 'piedi', ['rjendi] 'denti', ['sjendi/-ə] 'senti', [kur'tjed:u/-ə] 'coltello', ['vjendu] 'vento', ['wok:i] 'occhi', ['pworku] 'maiale', ['swon:u/-ə] 'sonno', ['kworpə] 'corpo', ['wos:u/-ə] 'osso', ['mwortu/-ə] 'morto'; le vocali medio-alte, invece, in condizioni metafonetiche subiscono innalzamento: ['piru/-ə] 'pero', ['niuru] 'nero', ['kini] 'pieni', ['jiritu] 'dito', ['pilu/-ə] 'pelo', ['misi] 'mesi', ['rus:u] 'rosso', ['sulu] 'solo', ['kruʃi] 'croci', [pi'lusu] 'peloso', ['furnu] 'forno'.

Come si evince dagli esempi appena riportati, si registra indifferenza alla struttura sillabica nel trattamento delle vocali toniche: gli esiti metafonetici si realizzano sia in sillaba aperta che in sillaba implicata.

Il teggianese presenta il genere neutro marcato rispetto al maschile dal RFS: [lu 'p:wanə/'p:anə] 'il pane', [lu 'l:at:ə] 'il latte', [lu 'm:elə] 'il miele', [lu 'k:asu] 'il formaggio', [u 'g:ranu] 'il grano', [u 'f:jer:u] 'il ferro', [u k:a'fe] 'il caffè', **ma** [u 'felu] 'il fiele', [u 'rus:u] 'il (colore) rosso'.

Per 'il pane' è stata fornita anche la forma [lu 'p:wanə] con propagginazione in sillaba iniziale. Il fenomeno è in perdita probabilmente sia per l'avanzamento

del modello italiano sia per l'assenza del fenomeno in questione negli altri dialetti valdianesi, eccezion fatta, come già detto, per Pertosa. Durante le indagini sono state registrate anche altre sporadiche forme con propagginazione: [lu 'nwasu] 'il naso', [lu 'lwambu] 'il lampo', [lu 'pwalu] 'il palo', [lu 'pwerə] 'il piede', [lu 'fwilu] 'il filo', [nu 'pwiru] 'un pero', [nu 'pwilə] 'un pelo'.

La parlata di Teggiano presenta RFS dopo articolo neutro e f.pl., dopo determinatori neutri e f.pl., dopo altri clitici la II persona singolare e la III persona plurale del verbo 'essere': [li/lə k:a'n:ele] 'le candele' [li/lə 'f:run:e] 'le foglie', [li/lə 'p:it:sə] 'le pizze', ['kwerə 't:avule] 'quelle tavole', ['kwerə 'm:elə] 'quelle mele', [sti 'k:asə] 'queste case', [sti/stə 'f:em:ənə] 'queste donne', ['kwiru 'p:anə] 'quel pane', [stu 'l:at:ə] 'questo latte', [tre 'f:iʎ:i] 'tre figli', [si k:a'ruta] 'sei caduta', [si 'g:rwo:su] 'sei grande', [so 'k:ini] 'sono pieni' [li/le 'b:en:u] 'le venderò', [a 'n:apəli] 'a Napoli', [ku p:a'ʃkale] 'con Pasquale', [pa'ʃkale e m:a'ria] 'Maria e Pasquale', [k:ju 't:siku] 'più piccolo', [d:a 's:ot:a] 'la giù', **ma** [ja/jə 'vək:ju] 'è vecchio', [ja/jə 'niuru] 'è nero', [ja/jə 'friʃku] 'è freddo'.

Come mostrano gli esempi, Teggiano non presenta RFS dopo la terza persona singolare del verbo essere. Oltre che nel dialetto teggianese, solo nelle parlate di Sassano e Monte San Giacomo (paesi che confinano a nord con Teggiano) la terza persona singolare del verbo essere non determina RFS.

PADULA

è un comune del Vallo di Diano ed è raggiungibile percorrendo l'autostrada A2 del Mediterraneo (ex Salerno-Reggio Calabria). Il centro del paese, dove sono state condotte le indagini nell'intento di analizzare una lingua più conservativa, dista alcuni chilometri dall'uscita autostradale. Il dialetto di Padula presenta un sistema vocalico tonico di tipo romanzo-occidentale.

La parlata di Padula presenta dittongazione metafonetica delle vocali toniche medio-basse: ['pjerə] 'piedi', ['rjendə] 'denti', ['vjek:jə] 'vecchio', ['sjendə] 'senti', [kur'tjed:ə] 'coltello', ['vjendə] 'vento', ['wok:jə] 'occhi', ['pworkə] 'maiale', ['swon:ə] 'sonno', ['kwoɾpə] 'corpo', ['wos:ə] 'osso', ['mwortə] 'morto'; per le vocali toniche medio-alte è stato registrato innalzamento metafonetico: ['pirə] 'pero', ['niurə] 'nero', ['kinə] 'pieni', ['jirətə] 'dito', ['pilə] 'pelo', ['misə] 'mesi', ['rus:ə] 'rosso', ['sulə] 'solo', ['krutʃi] 'croci', [pə'lusə] 'peloso', ['furnə] 'forno'.

È assente la sensibilità alla struttura sillabica nel trattamento delle vocali toniche. Nel dialetto di Padula si registra il genere neutro che è marcato rispetto al maschile dal RFS: [u 'p:anə] 'il pane', [u 'l:at:ə] 'il latte', [u 'm:elə] 'il miele', [u 'k:asə] 'il formaggio', [u 'g:ranə] 'il grano', [u 'f:jer:ə] 'il ferro', [u k:a'fe] 'il caffè', **ma** [u 'fələ] 'il fiele', [u 'rus:u] 'il (colore) rosso'.

È presente il RFS della consonante iniziale della parola che segue un articolo o un determinatore neutro, un articolo o un determinatore f.pl., altri clitici, la II e III persona singolare e la III persona plurale del verbo ‘essere’: [i k:a'n:elə] ‘le candele’, [i 'f:ɔʎ:ə] ‘le foglie’, [i 'p:it:sə] ‘le pizze’, [k'erə 't:avulə] ‘quelle tavole’, [k'erə 'm:elə] ‘quelle mele’, [sti 'k:asə] ‘queste case’, [sti 'f:em:ənə] ‘queste donne’, [k'iru 'p:anə] ‘quel pane’, [stu 'l:at:ə] ‘questo latte’, [tre 'f:iʎ:ə] ‘tre figli’, [si k:a'ruta] ‘sei caduta’, [si 'g:rɔwos:ə] ‘sei grande’, [ɛ 'v:jek:jə] ‘è vecchio’, [so 'k:i:nə] ‘sono pieni’ [i/u 'v:ɛŋgə] ‘le venderò’, [a 'n:apələ] ‘a Napoli’, [ku p:a'ʎkale] ‘con Pasquale’, [pa'ʎkale e m:a'ria] ‘Maria e Pasquale’, [k:ju 't:sikulu] ‘più piccolo’, [d:a 'b:af:ə] ‘la giù’.

SASSANO

È un paese del Vallo di Diano. Il vocalismo tonico del dialetto è di tipo romanzo-occidentale. La parlata di Sassano presenta sia metafonia dittongante delle vocali toniche medio-basse che metafonia innalzante delle vocali toniche medio-alte: [pjerə] ‘piedi’, [rjendə] ‘denti’, [vjek:jə] ‘vecchio’, [sjendə] ‘senti’, [kur'tjed:ə] ‘coltello’, [vjendə] ‘vento’, [wok:jə] ‘occhi’, [pworkə] ‘maiale’, [swon:ə] ‘sonno’, [kworkə] ‘corpo’, [wos:ə] ‘osso’, [mwortə] ‘morto’; [pirə] ‘pero’, [niurə] ‘nero’, [kinə] ‘pieni’, [ritə] ‘dito’, [pilə] ‘pelo’, [misə] ‘mesi’, [rus:ə] ‘rosso’, [sulə] ‘solo’, [krufi] ‘croci’, [pə'lusə] ‘peloso’, [furnə] ‘forno’.

Il dialetto di Sassano non presenta sensibilità alla struttura sillabica.

Il sassanese presenta il genere neutro che è marcato rispetto al maschile da un articolo diverso e dal RFS: [rə 'p:anə] ‘il pane’, [rə 'l:at:ə] ‘il latte’, [rə 'k:asə] ‘il formaggio’, **ma** [rə 'm:elə/u 'mjelə] ‘il miele’, [rə 'g:ranə/u 'granə] ‘il grano’, [rə 'f:jer:ə/u 'fjer:ə] ‘il ferro’ e [u 'f:elə] ‘il fiele’, [u ka'fe] ‘il caffè’, [u 'rus:ə] ‘il (colore) rosso’. Come si evince dagli esempi, il genere neutro è in perdita.

Il dialetto di Sassano presenta RFS dopo articolo neutro e f.pl., dopo determinatori neutri e f.pl., dopo altri clitici, dopo la II persona singolare e la III persona plurale del verbo ‘essere’: [rə k:a'n:elə] ‘le candele’, [rə 'f:ɔʎ:ə/'f:urnə] ‘le foglie’, [rə 'p:it:sə] ‘le pizze’, [k'werə 't:avulə] ‘quelle tavole’, [k'werə 'm:elə] ‘quelle mele’, [stə 'k:asə] ‘queste case’, [stə 'f:em:ənə] ‘queste donne’, [k'wirə 'p:anə] ‘quel pane’, [stə 'l:at:ə] ‘questo latte’, [tre 'f:iʎ:ə] ‘tre figli’, [si k:a'ruta] ‘sei caduta’, [si 'g:rɔwos:ə] ‘sei grande’, [so 'k:i:nə] ‘sono pieni’, [rə 'b:ɛŋgə] ‘le venderò’, [a 'n:apələ] ‘a Napoli’, [kə p:a'ʎkalə] ‘con Pasquale’, [pa'ʎkalə e m:a'ria] ‘Maria e Pasquale’, [k:ju 't:sikə] ‘più piccolo’, [d:a 'sot:ə] ‘la giù’, **ma** [ɛ 'vjek:jə] ‘è vecchio’, [ɛ 'niurə] ‘è nero’, [ɛ 'frid:ə] ‘è freddo’.

MONTE SAN GIACOMO

è un comune sito nell'area centro-meridionale del Vallo di Diano. Il dialetto presenta un sistema vocalico tonico di tipo romano-occidentale. La parlata di Monte San Giacomo presenta sia dittongazione metafonetica delle vocali toniche medio-basse: [ˈpjɛrə] ‘piedi’, [ˈrjɛndə] ‘denti’, [ˈvjɛk:jə] ‘vecchio’, [ˈsjɛndə] ‘senti’, [kurˈtjɛd:ə] ‘coltello’, [ˈvjɛndə] ‘vento’, [ˈwɔk:jə] ‘occhi’, [ˈpworkə] ‘maiale’, [ˈswɔn:ə] ‘sonno’, [ˈkwɔrpə] ‘corpo’, [ˈwɔs:ə] ‘osso’, [ˈmwɔrtə] ‘morto’; che innalzamento metafonetico delle vocali toniche medio-alto: [ˈpirə] ‘pero’, [ˈniurə] ‘nero’, [ˈkinə] ‘pieni’, [ˈritə] ‘dito’, [ˈpilə] ‘pelo’, [ˈmisə] ‘mesi’, [ˈrus:ə] ‘rosso’, [ˈsulə] ‘solo’, [ˈkrufə] ‘croci’, [pəˈlusə] ‘peloso’, [ˈfurnə] ‘forno’.

Come mostrano gli esempi appena riportati, si registra indifferenza alla struttura sillabica nel trattamento delle vocali toniche: gli esiti metafonetici si realizzano sia in sillaba aperta che in sillaba implicata.

Il dialetto di Monte San Giacomo presenta, anche se in perdita, il genere neutro marcato rispetto al maschile da un articolo diverso e dal RFS: [rə ˈp:anə] ‘il pane’, [rə ˈl:at:ə] ‘il latte’, [rə ˈk:asə] ‘il formaggio’, [rə ˈm:ɛlə] ‘il miele’, [rə ˈg:ranə] ‘il grano’, [rə ˈf:ɛlə/rə ˈf:jɛlə] ‘il fiele’, **ma** [rə ˈf:jɛr:ə/u ˈfjɛr:ə] ‘il ferro’, [rə ˈr:us:ə/u ˈrus:ə] ‘il (colore) rosso’ e [u kaˈfɛ] ‘il caffè’.

La parlata di Monte San Giacomo presenta RFS dopo articolo neutro e f.pl., dopo determinatori neutri e f.pl., dopo altri clitici, dopo la II persona singolare e la III persona plurale del verbo ‘essere’: [rə k:aˈn:ɛlə] ‘le candele’, [rə ˈf:ɔʎ:ə/ˈf:ron:ə] ‘le foglie’, [rə ˈp:it:sə] ‘le pizze’, [ˈkwɛrə ˈt:avulə] ‘quelle tavole’, [ˈkwɛrə ˈm:ɛlə] ‘quelle mele’, [stə ˈk:asə] ‘queste case’, [stə ˈf:ɛm:ənə] ‘queste donne’, [ˈkwirə ˈp:anə] ‘quel pane’, [stə ˈl:at:ə] ‘questo latte’, [trɛ ˈf:iʎ:ə] ‘tre figli’, [si k:aˈruta] ‘sei caduta’, [si ˈg:rɔs:ə] ‘sei grande’, [so ˈk:inə] ‘sono pieni’ [rə ˈb:ɛŋgə] ‘le venderò’, [a ˈn:apələ] ‘a Napoli’, [kə p:aˈʎkalə] ‘con Pasquale’, [paˈʎkalə e m:aˈria] ‘Maria e Pasquale’, [k:ju ˈt:sikə] ‘più piccolo’, [d:a ˈsɔt:ə/d:a ˈb:af:ə] ‘la giù’, **ma** [jɛ/ɛ ˈvjɛk:jə] ‘è vecchio’, [jɛ/ɛ ˈniurə] ‘è nero’.

BUONABITACOLO

è un comune del Vallo di Diano meridionale. Le indagini sono state condotte nel centro storico del paese. Il vocalismo tonico del dialetto è di tipo romanzo-occidentale. La parlata di Buonabitacolo presenta sia dittongazione metafonetica delle vocali toniche medio-basse: [ˈpjɛri] ‘piedi’, [ˈrjɛndi] ‘denti’, [ˈsjɛndi] ‘senti’, [kurˈtjɛd:ə] ‘coltello’, [ˈvjɛndə] ‘vento’, [ˈwɔk:i] ‘occhi’, [ˈpworkə] ‘maiale’, [ˈswɔn:ə] ‘sonno’, [ˈkwɔrpə] ‘corpo’, [ˈwɔs:ə] ‘osso’, [ˈmwɔrtə] ‘morto’; che innalzamento metafonetico delle vocali toniche medio-alte: [ˈpiru-/ə] ‘pero’, [ˈniurə] ‘nero’, [ˈkini] ‘pieni’, [ˈjirətə] ‘dito’, [ˈpilu-/ə] ‘pelo’, [ˈmisi]

‘mesi’, [‘rus:ə] ‘rosso’, [‘sulə] ‘solo’, [‘krutʃi] ‘croci’, [pə‘lusə] ‘peloso’, [‘furnə] ‘forno’.

Come si evince dagli esempi appena riportati, si registra indifferenza alla struttura sillabica nel trattamento delle vocali toniche: gli esiti metafonetici si realizzano sia in sillaba aperta che in sillaba implicata.

Il dialetto di Buonabitacolo presenta il genere neutro che è marcato rispetto al maschile dal RFS: [lu ‘p:anə] ‘il pane’, [lu ‘l:at:ə] ‘il latte’, [lu ‘m:elə] ‘il miele’, [lu ‘k:asə] ‘il formaggio’, [lu ‘g:ranə] ‘il grano’, [lu ‘f:jer:ə] ‘il ferro’, **ma** [lu ‘fələ] ‘il fiele’, [lu ka‘fe] ‘il caffè’, [lu ‘rus:u] ‘il (colore) rosso’.

La parlata di Buonabitacolo presenta RFS dopo articolo neutro e f.pl., dopo determinatori neutri e f.pl., dopo altri clitici, dopo la II e III persona singolare e la III persona plurale del verbo ‘essere’:

[lə k:a’n:elə] ‘le candele’, [lə ‘f:raʃkə] ‘le foglie’, [lə ‘p:it:sə] ‘le pizze’, [‘kerə ‘t:avulə] ‘quelle tavole’, [‘kerə ‘m:ela] ‘quelle mele’, [stə ‘k:asə] ‘queste case’, [stə ‘f:em:ənə] ‘queste donne’, [‘kiru ‘p:anə] ‘quel pane’, [stu ‘l:at:ə] ‘questo latte’, [tre ‘f:iʎ:i] ‘tre figli’, [si k:a‘ruta] ‘sei caduta’, [si ‘g:rɔs:ə] ‘sei grande’, [ε ‘v:ek:jə] ‘è vecchio’, [so ‘k:ini] ‘sono pieni’, [lə ‘b:en:ə] ‘le venderò’, [a ‘n:apuli] ‘a Napoli’, [ku p:a‘ʃkale] ‘con Pasquale’, [pa‘ʃkale e m:a‘ria] ‘Maria e Pasquale’, [k:ju ‘t:sikulu] ‘più piccolo’, [d:a ‘b:af:u] ‘la giù’.

SANZA

è un comune sito nell’area valdianese meridionale. Il sistema vocalico tonico del dialetto sanzese è di tipo romanzo-occidentale. La parlata di Sanza presenta sia dittongazione metafonetica delle vocali toniche medio-basse: [‘pjəri] ‘piedi’, [‘rjendi] ‘denti’, [‘vjek:ju] ‘vecchio’, [‘sjendi] ‘senti’, [kur‘tjed:u] ‘coltello’, [‘vjendu] ‘vento’, [‘wok:i] ‘occhi’, [‘pworku] ‘maiale’, [‘swon:u] ‘sonno’, [‘kworpu] ‘corpo’, [‘wos:u] ‘osso’, [‘mwortu] ‘morto’; che innalzamento metafonetico delle vocali toniche medio-alte: [‘piru] ‘pero’, [‘niuru] ‘nero’, [‘kini] ‘pieni’, [‘jirətu] ‘dito’, [‘pilu] ‘pelo’, [‘misi] ‘mesi’, [‘rus:u] ‘rosso’, [‘sulu] ‘solo’, [‘krutʃi] ‘croci’, [pə‘lusə] ‘peloso’, [‘furnu] ‘forno’.

Il dialetto di Sanza non presenta sensibilità alla struttura sillabica.

Il sanzese presenta il genere neutro che è marcato rispetto al maschile dal RFS: [u ‘p:anə] ‘il pane’, [u ‘l:at:ə] ‘il latte’, [u ‘m:elə] ‘il miele’, [u ‘k:asu] ‘il formaggio’, [u ‘g:ranu] ‘il grano’, [u ‘f:jer:u] ‘il ferro’, [u k:a‘fe] ‘il caffè’, [u ‘r:us:u] ‘il (colore) rosso’, **ma** [u ‘fələ] ‘il fiele’.

Il dialetto di Sanza presenta RFS dopo articolo neutro e f.pl., dopo determinatori neutri e f.pl., dopo altri clitici, dopo la II e III persona singolare e la III persona plurale del verbo ‘essere’: [i k:a’n:elə] ‘le candele’, [i ‘f:run:ə/i ‘f:raʃkə] ‘le foglie’, [i ‘p:it:sə] ‘le pizze’, [‘kerə ‘t:avulə] ‘quelle tavole’, [‘kerə ‘m:ela] ‘quelle

mele', [stə 'k:asə] 'queste case', [stə 'f:em:ənə] 'queste donne', ['keru 'p:anə] 'quel pane', [stu 'l:at:ə] 'questo latte', [tre 'f:iʎ:i] 'tre figli', [si k:a'ruta] 'sei caduta', [si 'g:rəs:a] 'sei grande', [ε 'b:jek:ju] 'è vecchio', [so 'k:ini] 'sono pieni', [i 'b:en:ə] 'le venderò', [a 'n:apuli] 'a Napoli', [ku p:a'ʎkale] 'con Pasquale', [pa'ʎkale e m:a'ria] 'Maria e Pasquale', ['k:ju 't:siku] 'più piccolo', [d:a 'b:af:u] 'la giù'.

Nella parlata di un informatore settantenne del centro storico sanzese sono state registrate forme con lenizione delle occlusive sorde intervocaliche ['mjereyu] 'medico', ['fwoyu] 'fuoco', ['neveya] 'nevica', [ku'verta] 'coperta', [ʃə'vod:a] 'cipolla', [sa'vonə] 'sapone', [man'dʒadə] 'mangiato'. La lenizione è un fenomeno linguistico settentrionale. Senza confina con Casaleto Spartano, colonia galloitalica del golfo di Policastro. Ci è apparso indispensabile, quindi, ampliare sia il questionario che il campionamento per verificare l'eventuale presenza di altri fenomeni linguistici settentrionali, ma non se ne sono registrati altri (neppure nella parlata dell'informatore che ci ha fornito le forme con lenizione) e nessun altro informatore ha fornito forme con lenizione: evidentemente si tratta di un caso isolato legato all'idioletto del parlante in questione.

D'altronde già Del Puente nel 2000¹⁹⁹, anno in cui scopri come galloitalica la parlata di Casaleto Spartano (Sa), effettuò indagini a Sanza e registrò un dialetto di tipo meridionale.

CASALBUONO

È un paese situato nel sud del Vallo di Diano. È attraversato dalla strada statale delle Calabrie (SS 19) e per questo è stato importante crocevia di scambi socioeconomici e culturali. Il vocalismo tonico del dialetto di Casalbuono è di tipo romanzo-occidentale.

Il casalbunese presenta sia metaforia dittongante delle vocali toniche medio-basse: ['pjerə] 'piedi', ['rjendə] 'denti', ['vjek:jə] 'vecchio', ['sjendə] 'senti', [kur'tjed:ə] 'coltello', ['vjendə] 'vento', ['wok:jə] 'occhi', ['pworkə] 'maiale', ['swon:ə] 'sonno', ['kwoɾpə] 'corpo', ['wos:ə] 'osso', ['mwortə] 'morto'; che metaforia innalzante delle vocali toniche medio-alte: ['pirə] 'pero', ['niurə] 'nero', ['kinə] 'pieni', ['jirətə] 'dito', ['pilə] 'pelo', ['misə] 'mesi', ['rus:ə] 'rosso', ['sulə] 'solo', ['krufə] 'croci', [pə'lusə] 'peloso', ['furnə] 'forno'. Come si evince dagli esempi appena riportati, si registra indifferenza alla struttura sillabica nel trattamento delle vocali toniche: gli esiti metafonetici si realizzano sia in sillaba aperta che in sillaba implicata.

¹⁹⁹ P. DEL PUENTE, *Nuove colonie galloitaliche in Campania*, in «Incontri Linguistici», 23, , Pisa, 200, Istituti Editoriali e Poligrafici internazionali, pp.133-142.

La parlata di Casalbuono presenta il genere neutro che è marcato rispetto al maschile dal RFS: [u 'p:anə] ‘il pane’, [u 'l:at:ə] ‘il latte’, [u 'm:elə] ‘il miele’, [u 'k:asə] ‘il formaggio’, [u 'g:ranə] ‘il grano’, [u 'f:jer:ə] ‘il ferro’, [u k:a'fe] ‘il caffè’, [u 'r:us:u] ‘il (colore) rosso’, **ma** [u 'f:elə/u'fələ] ‘il fiele’.

Il dialetto di Casalbuono presenta RFS dopo articolo neutro e f.pl., dopo determinatori neutri e f.pl., dopo altri clitici, dopo la II e III persona singolare e la III persona plurale del verbo ‘essere’: [i k:a'n:elə] ‘le candele’, [i 'f:ɔʎ:ə/i 'f:raʎkə] ‘le foglie’, [i 'p:it:sə] ‘le pizze’, ['kerə 't:avulə] ‘quelle tavole’, ['kerə 'm:elə] ‘quelle mele’, ['kestə/sti 'k:asə] ‘queste case’, ['kestə/sti 'f:em:ənə] ‘queste donne’, ['kiru 'p:anə] ‘quel pane’, ['kistu/stu 'l:at:ə] ‘questo latte’, [tre 'f:iʎ:ə] ‘tre figli’, [si k:a'ruta] ‘sei caduta’, [si 'g:rwo:s:ə/g:ran:ə] ‘sei grande’, [ɛ 'v:jek:jə/'b:jek:jə] ‘è vecchio’, [so 'k:i:nə] ‘sono pieni’ [i 'v:en:ə/'b:en:ə] ‘le venderò’, [a 'n:apulə] ‘a Napoli’, [ku p:a'ʎkale] ‘con Pasquale’, [pa'ʎkale e m:a'ria] ‘Maria e Pasquale’, [k:ju 't:sikə] ‘più piccolo’, [d:a 'b:af:ə] ‘la giù’

• *Analisi contrastiva*

Vocalismo tonico



VOCALISMO TONICO
 ● romanzo occidentale
 ● tipo siciliano
 ● romanzo occidentale con tracce di vocalismo siciliano

Il Vallo di Diano vede la compresenza di due diversi sistemi vocalici tonici: quello di tipo romanzo-occidentale della maggior parte delle parlate da noi investigate e quello di tipo “siciliano” del dialetto di Sala Consilina (SA).

Tracce di vocalismo di tipo “siciliano”, seppur residue, sono state registrate a San Rufo e San Pietro al Tanagro.

Si riportano di seguito le tracce di vocalismo di tipo “siciliano” registrate:

San Pietro al Tanagro (solo tracce in ambito velare): ['vucca] ‘bocca’, ['vurpə] ‘volpe’, [pə'lusa] ‘pelosa’, ['vuʃə] ‘voce’, [rus:a] ‘rossa’;

San Rufo: [a'muri] ‘amore’, [du'luri] ‘dolore’, [dulu'rusa] ‘dolorosa’, [lit:ira] ‘lettera’, [sira] ‘sera’, [su] ‘sono’²⁰⁰.

Si potrebbe ipotizzare che si tratti di prestiti dall’area salese dove tale tipo di vocalismo tonico, come già detto, resiste ancora oggi, ma ciò sembra difficile in quanto San Rufo e San Pietro sono confinanti tra loro, ma non sono geograficamente contigui a Sala Consilina. A ciò va aggiunto che i due comuni non hanno avuto nella loro storia particolari rapporti con Sala rispetto a quelli intercorsi tra la stessa e gli altri paesi del Vallo dove, peraltro, tali parole non presentano esiti di tipo “siciliano”. Pertanto sembrerebbe più ovvio parlare di tracce o contaminazioni derivate da una sicilianità antica molto più estesa.

A tal proposito sarà utile dire che non molto distante da San Rufo troviamo, nel Cilento, Magliano Nuovo, frazione di Magliano Vetere, dove si conserva un’antica canzone dal titolo piuttosto interessante: *Su' ccandatōrē e su' ssicilianu*²⁰¹. Il riferimento all’origine siciliana degli abitanti è piuttosto chiara. La cosa è confortata dalle dichiarazioni offerte dagli abitanti locali e da noi registrate. Essi, infatti, ritengono di avere lontane origini siciliane, anche se non risulta, a tutt’oggi, nessuna documentazione scritta a riguardo.

Nel Cilento meridionale, come è noto, si rileva un’area compatta a vocalismo “siciliano”. Tale area costeggia il confine meridionale lucano. Il Lausberg²⁰² riteneva che in Basilicata, in quest’area, vi fosse un’enclave di sicilianità che oggi, eccezion fatta per Maratea, Lauria Superiore e per le residue tracce siciliane registrate a Lauria Inferiore, non esiste più.

Il Rohlfs aveva individuato una isoglossa Ascea-Vallo della Lucania a sud della quale era presente il vocalismo di tipo “siciliano”²⁰³.

La Del Puente ha recentemente localizzato l’isoglossa più a nord, all’altezza di Agropoli dove ha trovato tracce di vocalismo di tipo “siciliano”²⁰⁴.

Magliano Nuovo, dove è stata registrata la canzone che fa chiaro riferimento all’origine siciliana dei locali, è situato alla stessa longitudine di Agropoli. Ciò potrebbe confermare l’altezza dell’isoglossa individuata da Del Puente estendendo l’area cilentana ‘sicilianizzata’ che sicuramente non è ancora emersa del tutto.

²⁰⁰ RegISTRAZIONI contenute nell’archivio sonoro di Giuseppe Colitti.

²⁰¹ Su k:anda'torə e s:u s:i'ʃiljanu / su k:anda'torə re ʒ:i pa'ese / e k:u lu 'kandu m_ʔad:ʒa nutri'kan / e k:u lu 'kandu m_ʔad:ʒa fa le 'spese / ki si vələ 'met:ə ku 'm:i:ku a k:an'dane / ke io su 'b:wənə re kan'da finə a nu 'mesə / e 'una 'kɔsa me 'firo re 'fare e re me por'ta na 'dɔn:a al 'mio pa'ese.

²⁰² H. LAUSBERG, *Die Mundarten Südlukaniens*. Halle (Saale), Max Niermeyer [Beiheft 90 ZRPh] (1939).

²⁰³ G. ROHLFS, *Mundarten und Griechentum des Cilento*, «ZRPh» 57, (1937), pp. 421-61.

²⁰⁴ P. DEL PUENTE, *Note sul dialetto di Agropoli*, in «L’Italia Dialettale», 70, (2009b), pp. 145-147.

Metafonia delle vocali medio-basse



METAFONIA DELLE VOCALI MEDIO-BASSE

- dittongante
- assente

Come mostra la carta tematica, tutti i dialetti del Vallo di Diano presentano metafonìa dittongante delle vocali medio-basse: $\varepsilon / > [je]$, $/o / > [wo]$.

Metafonia delle vocali medio-alte



METAFONIA DELLE VOCALI MEDIO-ALTE

- presente
- assente

Tutte le parlate del Vallo di Diano, eccezion fatta per Sala Consilina, presentano metafonia innalzante delle vocali medio-alte: /e/ > [i], /o/ > [u].

Il dialetto salese, invece, non presenta metafonia innalzante in quanto il vocalismo tonico di tipo “siciliano” porta gli /e/ e /o/ originari a chiudersi accontestualmente e a neutralizzarsi con gli originari /i/ e /u/.

Sensibilità ai condizionamenti della struttura sillabica nel trattamento delle vocali toniche



SENSIBILITÀ ALLA STRUTTURA SILLABICA

- presente
- assente

Tutti i dialetti del Vallo di Diano non presentano sensibilità ai condizionamenti della struttura sillabica nel trattamento delle vocali toniche.

• *Genere neutro*



NEUTRO

- presente (stesso articolo del maschile)
- presente (con articolo diverso da quello maschile)
- in perdita (con articolo diverso da quello maschile)

Il neutro in quest'area, come mostra la carta tematica, appare ampiamente attestato anche se sembra avere dei segni di cedimento in alcuni dei punti di rilievo investigati.

Analizziamo di seguito la presunta recessione del neutro nei dialetti di Sassano e Monte San Giacomo da un lato e S. Pietro e Sant'Arzenio dall'altro.

A Sant'Arzenio il genere neutro può essere determinato da vari allotropi: *ru/rə/u*. Le prime due forme sono utilizzate solo dalle donne che risultano decisamente più conservative riguardo questo genere; la terza è l'unica usata dagli uomini, a marcare il neutro in questo caso è quindi esclusivamente il RFS.

A San Pietro, invece, la recessività non è una variante di genere, ma piuttosto variante diacronica in quanto i parlanti più giovani e più acculturati sono meno conservativi. L'articolo del neutro ha due allomorfi: la forma più conservativa *ru* è usata dai parlanti più anziani, quella più recente è *rə*.

A Sassano i lessemi neutri richiesti durante le interviste sono resi volta volta o come neutro o come maschile anche all'interno della produzione di uno stesso parlante, il che ne indica, senza dubbio, la progressiva recessione in corso. La stessa situazione si registra anche a Monte San Giacomo, contiguo a Sassano.

● *Raddoppiamento Fonosintattico*



RADDOPPIAMENTO FONOSINTATTICO

- presente
- presente eccetto dopo terza persona singolare del verbo essere

Come mostra la carta tematica, si registra un'area che non presenta il RFS solo dopo la III persona singolare del verbo essere. Questo modello è molto diffuso sul territorio lucano anche se l'area campana che presenta questa situazione non è in diretto contatto con essa. Si potrebbe supporre, visto che i punti di rilievo frapposti tra queste due aree presentano un tipo di RFS di tipo napoletano/campano, che in passato l'area priva di RFS per la III persona singolare del verbo essere fosse più estesa e coinvolgesse altre parlate del Vallo di Diano provenendo dalla Basilicata. Oggi, infatti, l'area centrale del Vallo non coinvolta da questo tipo di RFS corrisponde a quella attraversata dall'autostrada Salerno-Reggio Calabria che è senz'altro stata la causa di molti mutamenti che hanno avvicinato le parlate del Vallo di Diano a quelle di tipo campano.

La quasi totalità delle parlate valdianesi, oggi, risultano essere “campane”. La situazione in passato, però, doveva essere differente. Prova provata ne è la presenza di un’area composta da Teggiano, Sassano e Monte San Giacomo che, come abbiamo visto, non presenta, seguendo il modello lucano, il RFS dopo la III persona singolare del verbo essere.

Sala Consilina, in controtendenza con quanto si sarebbe aspettato, risulta essere il paese del Vallo di Diano con il dialetto meno “campano” presentando un vocalismo di tipo “siciliano” con conseguente assenza di metaforia innalzante.

In conclusione, a partire dagli anni '90 dell'800 la ferrovia Sicignano degli Alburni-Lagonegro (inaugurata nel 1892), la Strada Statale 19 (istituita nel 1928) e l'autostrada A2 del Mediterraneo, già A3 Salerno Reggio-Calabria, hanno avvicinato le parlate del Vallo di Diano a quelle di tipo campano: le vie di comunicazione veicolano anche fenomeni linguistici.

A determinare ulteriori mutamenti nelle lingue, come abbiamo avuto modo di constatare con la recessione del neutro nei dialetti di alcuni punti di rilievo (Sant'Arzenio, San Pietro al Tanagro, Sassano, Monte San Giacomo), è l'interferenza della lingua tetto.

²⁰⁵ Un ringraziamento va a tutti i miei informatori per la gentilezza e la disponibilità che mi hanno riservato.

Un ringraziamento particolare all'amico, nonché direttore del Museo Civico Etnoantropologico di Montesano sulla Marcellana, Giuseppe Aromando per avermi accompagnato in parte del mio tour alla scoperta del tesoro linguistico del Vallo di Diano. Ringrazio poi la mia Maestra, la professoressa Patrizia Del Puente, per avermi seguito, dedicandomi tempo prezioso, nell'interpretazione dei dati.

Il divenire storico del cibo

di *Marzia Manilia*

- *Il divenire storico del cibo*

La storia del rapporto dell'uomo con il cibo coincide con la storia stessa dell'umanità, ed ha rappresentato una straordinaria epopea sociale e culturale dove si è vista la straordinaria trasformazione di quello che era la problematica maggiore, la ricerca di cibo, da fattore critico ad opportunità.

Nelle società tradizionali di cacciatori- raccoglitori il cibo non può essere considerato come elemento culturale ma rimane nella sua forma originaria. Il passaggio ad elemento culturale avviene nel momento in cui il cibo è modificato dalla cultura del gruppo che agisce su di esso.¹

La capacità umana di modificare e manipolare la natura ha segnato una tappa cruciale con la scoperta del fuoco che ha dato luogo a sviluppi culturali specialmente in campo alimentare, la cottura infatti sottolinea il passaggio tra natura quindi naturale e cultura quindi tempo sociale e culturale.

Da questo momento in poi l'alimentazione è considerata un elemento importante per stabilire confini ideologici, etnici, politici e sociali; meccanismo chiarificatore dell'identità etnica, culturale e sociale.² il passaggio dal concetto di cibo come agente limitante nei processi di crescita di una popolazione a fattore determinante l'accrescimento numerico di quelle popolazioni che riescono a produrne in eccesso rispetto ai propri fabbisogni, si ha con il processo della sedentarizzazione. Si sviluppano le prime tecniche di conservazione per far sì che all'aumento quantitativo si associ anche quello qualitativo.

- *Cibo come integrazione culturale e identità:*

- La dieta mediterranea*

Il cibo si comporta come vero e proprio strumento di riappropriazione identitaria nel momento in cui questa venga a mancare, è il ponte verso la propria terra, i propri affetti, i propri luoghi. «Il cambiamento d'aria e il diverso tipo di cibo contribuivano non poco al desiderio perpetuo e inesauribile di tornare al luogo natio. Mangiare come nel luogo d'origine ha in qualche modo contribuito a placare la nostalgia, come se insieme al cibo e alle abitudini alimentari si fossero portati con se nel nuovo mondo anche la casa, l'orto, i familiari, gli amici.»³ Risulta chiaro il nesso tra cibo, abitudini alimentari, sapori familiari da un lato, e identità, attaccamento ai luoghi, alle sensazioni e ai ricordi che formano l'insieme del proprio retroscena culturale dall'altro. Il cibo mantiene in vita il legame con la cultura di origine, in modo vivo perché diretto, immediato, fisico; proprio perché sensibilmente percepito in maniera istantanea si

crea un punto di contatto concreto con ciò che in realtà è lontano mesi e chilometri. Il cibo, infatti, può essere esperito dall'individuo attraverso l'utilizzo di tutti e cinque i sensi: ha un odore, un colore, un gusto, un aspetto e un suono, quando ad esempio, lo si cucina friggendolo, e ciò gli permette di essere sperimentato direttamente. L'alimentazione richiama la terra di origine perché questa discende in linea diretta dalla stessa terra che l'ha originata. Quasi materializzazione di un'immagine spirituale, il cibo «evoca e in qualche modo presentifica un luogo antropologico, fatto di parole, memorie, ricordi, storie, persone, relazioni. Attraverso il mangiare si snoda, si consuma, si risolve, talvolta si rafforza la nostalgia del luogo di provenienza. Si misura il tipo di legame che con esso si continua ad avere»⁴.

Se però, come si è appena visto, il carattere sensoriale dell'esperienza gustativa fornisce una reazione culturale immediata, essa è tale proprio perché esiste a monte un legame tra cibo e pensiero che determina il valore culturale dell'esperienza stessa. Il cibo non si limita ad essere semplice oggetto della pratica alimentare ma assume dimensioni soggettive derivate culturalmente. In altre parole il cibo è evocativo di luoghi persone relazioni in quanto è frutto di riflessioni, modificazioni, creazioni, artifici che lo rendono elemento culturale. Esso serve allora a dare sostentamento non solo allo stomaco, ma, soprattutto, al cervello: nutre speranze e aspettative, diventa espressione di un'esperienza sensoriale che scavalca i confini dello spazio e del tempo riportando a luoghi e a momenti familiari. Il gusto che si cerca nei momenti conviviali è quindi una sintesi di forme storiche e culturali che hanno portato la tradizione alimentare di una popolazione in una direzione ben precisa, che si è evoluta parallelamente all'evolversi delle vicende della popolazione stessa⁵. Il valore evocativo individuale che una determinata pietanza possiede in relazione a chi la consuma ha connessioni dirette con il concetto di nostalgia accennato in precedenza, ma questo valore non è solamente intrinseco all'alimento in se e a quello che rappresenta simbolicamente. Oltre al gusto esprimono uno stesso significato le modalità di preparazione e di consumo: sono quelle gestualità ripetute con quotidianità sistematica che attorniano il pasto, inteso qui come azione collettiva. Preparare e offrire da mangiare hanno, nel contesto migratorio, lo stesso fine culturale dell'atto vero e proprio di mangiare⁶. Si pensi ad esempio al rituale della preparazione e dell'offerta del tè in Giappone o nei paesi arabi.

All'interno della nostra realtà alimentare non è importante solamente quello che mangiamo, ma anche in che modo lo facciamo, come, con chi, dove. Queste sono contestualizzazioni che appaiono secondarie rispetto alla pietanza che si consuma durante il pasto, ma che ne modificano sostanzialmente il significato. Un pasto consumato in piedi, in un posto affollato, da soli ha lo stesso valore

nutrizionale dello stesso consumato in un ambiente accogliente chiacchiando con amici, ma non lo stesso valore simbolico. Nel primo caso, per tornare a una dicotomia già utilizzata in precedenza, mangiare soddisfa lo stomaco ma non il cervello.

Traslando il discorso nel contesto di precarietà peculiare dell'esperienza migratoria, la mancanza di questi elementi legati all'aspetto nutrizionale contribuiscono al permanere del sentimento di disagio proprio del migrante. L'unione delle pratiche alimentari tradizionali con la comunità etnica formata nel paese d'accoglienza crea il sostrato culturale ideale per un'esperienza collettiva di identificazione culturale attraverso il cibo. L'insieme delle conoscenze alimentari, la manualità che la preparazione necessita, i canoni da osservare in materia di cibo sono un bagaglio culturale forte, che può essere assimilato al linguaggio: «il mangiare -il cibo, i gesti e le ritualità connessi al consumo degli alimenti- costituisce una *lingua* che non si può occultare e che riaffiora, nelle situazioni più diverse, in maniera impensata, quasi misteriosa»⁷.

L'accezione collettiva acquisita dal cibo non in se, ma in quanto catalizzatore delle relazioni sociali, si manifesta in momenti di convivialità domenicale non rari a vedersi nelle giornate calde e soleggiate all'interno di parchi pubblici e giardini. Il mangiare insieme, che comprende la preparazione oltre che il consumo del cibo, acquista un valore identitario nella misura in cui crea una frattura spaziale: non ci si trova più in un altro Paese ma in una proiezione temporanea del proprio, per cui gli individui si sentono in un ambiente familiare. Il sentimento di nostalgia non trova spazi ampi all'interno di queste manifestazioni, percepite come momento di festa. Esse rafforzano l'identità collettiva e, inoltre, agiscono come veicoli di socializzazione e integrazione.

Prendendo in prestito le parole rivelatrici di Plinio, «non c'è nessuno che non trovi nel cibo un lenitivo alla propria ira, afflizione, tristezza e a tutte le passioni; perciò bisogna considerare ciò che esercita un'azione terapeutica non solo sul fisico, ma anche sul morale»⁸.

Il processo migratorio porta l'individuo che lo compie da una cultura, la sua, ad un'altra, con effetti sulla persona e sul gruppo che si sono illustrati in precedenza. Nel nuovo contesto sociale, regolato da uno schema di norme e valori difficile da comprendere per chi non ne è cresciuto all'interno, colui che migra deve imparare ad orientarsi, cominciando ad acquisire i nuovi costumi sociali. Il processo di integrazione presiede a questo tentativo di adattamento dell'elemento "esterno" alla società, nel rispetto delle differenti culture che si trovano in contatto. Integrarsi vuol dire acquisire il complesso di norme che regolano il funzionamento della società, mantenendo al contempo il sistema di valori appartenenti alla propria estrazione culturale⁹. A tale scopo è quindi necessario «un processo di ibridazione, di meticcio, di biculturalismo che permetta la connessione tra elementi della cultura originaria e della cultura ospite e la

nascita di nuove più complesse configurazioni culturali»¹⁰.

L'integrazione non è l'unica via percorribile, è quella, anzi, che richiede maggior impegno da entrambe le parti in causa, poiché prevede l'accettazione di elementi estranei al proprio modo di vedere, sentire, pensare la società, e tutto ciò che questa implica, sia per chi emigra sia per la parte "ospitante". La strada più semplice è invece l'isolamento, sia quello voluto dal gruppo etnico che si instaura in una comunità esterna, sia da parte della stessa comunità che crea delle barriere, non solo culturali, all'ingresso di elementi estranei. Il fenomeno dell'integrazione è dunque il modello da seguire come miglior soluzione possibile per la creazione di una società multiculturale che valorizzi le differenze in modo costruttivo, anziché sopprimerle e annullarle attraverso l'omologazione. Nel corso delle osservazioni finora effettuate il cibo rientra nelle categorie culturali proprie dell'individuo e del gruppo, in modo quotidiano, ed è storicamente determinato, come si è notato in precedenza; esso è «strumentale nel sottolineare le differenze tra le culture e serve a rafforzare l'identità di gruppo»¹¹.

Attraverso l'analisi delle forme che la compongono e delle norme che la regolano la cucina può, a ragione, essere comparata al linguaggio, «costituisce pertanto uno straordinario veicolo di autorappresentazione e di comunicazione: non solo è strumento di identità culturale, ma il primo modo, forse, per entrare in contatto con culture diverse, giacché mangiare il cibo altrui sembra più facile – anche solo all'apparenza – che codificare la lingua. Più ancora della parola, il cibo si presta a mediare fra culture diverse, aprendo i sistemi di cucina a ogni sorta di invenzioni, incroci e contaminazioni»¹².

Allo stesso modo in cui si è formata, in base a condizionamenti ambientali e climatici¹³, e si è modificata, seguendo i lenti cambiamenti della storia delle popolazioni ad essa legate, attraverso conquiste, scoperte, rivoluzioni, la cultura alimentare subisce ulteriori modificazioni, di diversa entità, anche nel momento in cui il processo migratorio la pone in contatto con elementi nuovi. Non si tratta, in questo caso, di mutamenti radicali e decisivi analoghi a quelli provenienti da fattori di portata generale, quali l'introduzione delle spezie¹⁴, bensì di contaminazioni che modificano il gusto degli individui attraverso influenze bi- direzionali, che agiscono nella direzione di entrambe le parti coinvolte.

Il cibo, inoltre, al di là della sua importanza in quanto elemento di affermazione identitaria, è anche un mezzo di scambio culturale, è la prima forma di contatto tra due civiltà, due gruppi sociali, due individui, che prevede l'abbandono momentaneo delle proprie categorie culturali, presuppone fiducia nell'altro, in colui che ci prepara e ci offre un alimento sconosciuto. La cucina è allora «la soglia più accessibile di una cultura. È la soglia più bassa di un confine.

Mangiare la cucina degli altri significa attraversare questa soglia»¹⁵.

Lo scambio culturale, anche grazie alla cucina, non è da intendere, come pericolo per la propria identità. Al contrario, se non esiste identità senza alterità, la conoscenza dell'altro e il confronto con esso, attraverso gli elementi peculiari delle rispettive culture, sono motivo di rafforzamento delle identità. Le culture appaiono «tanto più forti quanto più sono aperte verso l'esterno e inserite in vari percorsi di scambio, d'incrocio, di contaminazione»¹⁶.

Nel lungo periodo lo scambio tra culture attraverso il cibo crea delle variazioni alimentari, le quali, se possiedono radici solide, riescono a modificare le abitudini in modo irreversibile e duraturo. In casi estremi il fenomeno può raggiungere dimensioni tali da portare ad una vera e propria omologazione del gusto. In questo caso le preziose differenze che costituiscono le singole realtà alimentari, e sono fonte di infinite variazioni nella preparazione degli alimenti, vengono uniformate per ottenere un gusto unitario, uguale per tutti, con inesorabili perdite delle caratteristiche individuali proprie di ogni cultura alimentare. «L'alimentazione può essere considerata uno degli elementi della vita individuale più sensibili alle variazioni della realtà circostante, legato, però, saldamente a tradizioni e abitudini radicate che [...] sono state a loro volta progressivamente trasformate»¹⁷.

Per illustrare in che modo avviene il mutamento all'interno della cultura alimentare dovuto al contatto attraverso il fenomeno migratorio, utilizziamo un esempio noto sia per le sue importanti dimensioni, sia per l'impatto che ha avuto sull'economia italiana del secondo dopoguerra: la migrazione dal Mezzogiorno verso le città e le fabbriche del nord Italia. Questo ci permette di osservare come, seppur rimanendo all'interno di uno stesso ambito nazionale, i cambiamenti abbiano un senso biunivoco di intervento culturale nell'arco di tempo considerato dagli studiosi che hanno condotto la ricerca, cioè tra il 1945 e il 1980. Il migrante è, dunque, egli stesso soggetto e oggetto del cambiamento alimentare.

La condizione tipicamente data dallo *shock culturale* era presente in maniera diffusa all'interno dei primi gruppi di immigrati, aggravata dalla precarietà di impieghi ed alloggi. Si era chiamati a far fronte a notevoli difficoltà di adattamento per quanto riguarda il lavoro all'interno delle fabbriche e la sistemazione di numerosi individui costretti in appartamenti scarsamente capaci rispetto alle dimensioni familiari. In questa situazione di disagio, fisico e psicologico, il cibo restituisce, parzialmente, le peculiarità della società abbandonata: «il ricordo dei sapori dei paesi di origine era un modo per affermare la differenza tra l'ideale di una vita sana, all'aria aperta, legata al mondo contadino, e la vita insalubre, costretta a lungo in luoghi chiusi, propria di un centro industriale».

Il rimedio al sentimento di estraneità rispetto al nuovo contesto viene dato

dalla riappropriazione del proprio gusto, attraverso ingenti quantitativi di derrate alimentari fatti pervenire dai paesi di origine, in quei lunghi viaggi in treno in cui gli scompartimenti sono saturi di odori, colori e suoni caratteristici, che conservano ancora oggi un aspetto di notevole folklore nell'immaginario comune. L'ampiezza del fenomeno di importazione dei propri alimenti fornisce oltretutto la misura del grado di integrazione tra i due gruppi: maggiore è il numero degli individui che richiedono i prodotti delle loro terre, e maggiore è la quantità di alimenti inviata, più grandi sono le difficoltà di adattamento alla recente condizione alimentare acquisita.

La presenza di un numero cospicuo di immigrati¹⁸ sancisce l'introduzione di alimenti, se non del tutto sconosciuti, quasi del tutto inutilizzati. Questo influisce sui gusti della popolazione "autoctona", sancendo col tempo un interesse sempre più vasto. Inizialmente, infatti, l'impatto con le componenti sensoriali di discriminazione, l'odore soprattutto, è forte; successivamente i nuovi elementi prendono il sopravvento su quelli tradizionali. Grazie anche alla comparsa degli ingredienti propriamente meridionali nelle botteghe e nei mercati del nord Italia, «la pastasciutta si impose sul minestrone e sul riso, l'olio di oliva prevalse sui grassi di origine animale (come il burro e il lardo), i pomodori, soprattutto quelli conservati in lattine o sotto vetro, divennero insostituibili nella preparazione dei piatti di tutti i torinesi».

Tuttavia, se queste considerazioni restituiscono il mutamento dell'ordine alimentare considerato in relazione al suo significato sociale, la stessa reazione avviene in senso opposto; le determinanti culturali che fanno della cucina del nord quella che effettivamente è, influiscono sugli immigrati creando in loro sconvolgimenti del gusto. Ciò è dovuto soprattutto a fattori sociali di rilievo: i ritmi di vita e di lavoro dettati dalla fabbrica, completamente differenti a quelli a cui si è sottoposti nella vita contadina, in particolare per il fenomeno della turnazione, il quale incide evidentemente sui tempi della tavola. Di fronte ai prodotti tipici della propria terra, durante periodi di ritorno al paese natale, cambia il rapporto con i sapori alla luce delle nuove esperienze gustative: ecco che «i salumi sono troppo pesanti, il formaggio troppo piccante», essendosi i migranti abituati a un sapore diverso.

Allo stesso modo lo storico Bevilacqua, nell'analisi di quelle che sono le inchieste-simbolo delle migrazioni transoceaniche del Mezzogiorno italiano¹⁹, esamina i cambiamenti individuati nelle migrazioni "di ritorno", in cui i migranti verso gli Stati Uniti, i cosiddetti "americani", tornando al proprio paese d'origine, assumono comportamenti alimentari differenti rispetto ai loro compaesani da sempre rimasti in Italia. Ecco che, a differenza degli altri, gli «americani mangiano la carne tutti i giorni». L'utilizzo di un alimento nutriente e costoso come la carne guadagna un carattere distaccato dal passato al quale

si torna. Dal punto di vista nutrizionale non è necessario consumare quotidianamente proteine animali, lo è, evidentemente, da un punto di vista culturale: così facendo l'«americano» si lascia alle spalle periodi di scarsità alimentare, di miseria e di fame, connessi al periodo ante-migratorio.

La trasformazione dei gusti di chi migra procede di pari passo con quella della cultura che li accoglie, influenza e viene influenzata allo stesso tempo. Ma in realtà da questo lato del cambiamento è presente un elemento estraneo a quello che avviene in senso contrario. Se l'adesione, in questo caso, dell'italiano settentrionale ai prodotti meridionali è una questione di tipo sensoriale, data prevalentemente da una preferenza gustativa, l'adozione delle usanze alimentari settentrionali da parte degli immigrati include significati di matrice idiosincratca verso quello che si è abbandonato. «Rifiutare o non apprezzare più il cibo della propria famiglia e del proprio paese di origine era un modo per esprimere la distanza - mentale e culturale, più ancora che geografica - maturata durante gli anni dell'emigrazione».

Il rifiuto del cibo derivante dalla propria cultura è il segnale del rifiuto della cultura stessa, che per molti individui richiama la fame, la miseria, la necessità, tutti quelli che sono i motivi per cui si è deciso di partire. I cambiamenti sono allora meno reversibili quanto più sono profondi. Nelle generazioni successive a quella che ha intrapreso il viaggio migratorio la tendenza all'omologazione alimentare diventa sempre maggiore, rispecchiando di fatto un livellamento delle altre componenti culturali. D'altra parte però l'attenzione delle istituzioni verso l'aspetto alimentare nei confronti delle seconde generazioni di migranti si sta intensificando.

Se il cibo è lo specchio della cultura, l'immagine riflessa dal contatto prolungato tra individui di astrazione differente è indubbiamente alterata. Deformazione, questa, da interpretare ora in senso positivo, ora negativo. Se infatti, come si è discusso, l'introduzione di spezie, frutti e vegetali da continenti di nuova scoperta ha aumentato la varietà dei prodotti, ha originato nuove forme di espressività culinaria, in un evolversi di ampiezza storica, trasformando il gusto del Medioevo fino ad influenzare il nostro attuale, ciò è avvenuto in accrescimento del patrimonio alimentare pre-esistente. In questo caso le culture alimentari, incontrandosi, si sono sovrapposte creando combinazioni nuove, in aggiunta a quelle già presenti²⁰.

Le contaminazioni derivanti dal contatto culturale presuppongono, in linea generale, una sintesi che, però, è direzionata verso una delle due culture. Difficilmente si ha una compenetrazione tale per cui gli elementi che entrano in contatto si equilibrino perfettamente nella forma e nei gusti. Una delle due prevale, anche lievemente, sull'altra, mantenendo comunque aspetti di entrambe le parti in gioco. Se la sintesi ottenuta tiene conto degli elementi tradizionali, territoriali, regionali di una determinata cultura, si mantengono

intatte le peculiarità date dalle differenze: si ha un arricchimento culturale. Una delle strade percorse per evitare l'eccessiva uniformazione alimentare-culturale è costituita dalle denominazioni di qualità attribuite a prodotti di importanza regionale, locale e nazionale, volte a preservare i prodotti tipici di un determinato territorio.

Nel momento in cui il contatto è selettivo si verifica il fenomeno dell'omologazione alimentare: la risultante di questo processo è un'unica sintesi che esclude le differenze. Per utilizzare una concezione derivante dall'ecologia, in cui le differenze biologiche sono il pilastro che sorregge le relazioni che intercorrono tra gli elementi che costituiscono l'ecosistema²¹, in ambito culinario la conservazione delle differenze qualitative non può che essere un aspetto positivo. I tentativi di omologazione attualmente più eclatanti e destabilizzanti sono dati dal fenomeno di massa di origine americana identificato dalla peculiarità temporale che il consumo di cibo secondo i suoi dettami comporta: il *fast food*²², la trasposizione alimentare del fenomeno di globalizzazione, preso nell'accezione deprimente e uniformante che questo può avere²³.

La cucina è il luogo della condivisione sociale, del confronto culturale e della trasformazione. L'uniformità alimentare annulla questi ruoli.

Passeggiando lungo le strade di una qualsiasi città europea, indipendentemente dallo Stato in cui ci si trova, ci si scontra inevitabilmente con uno di quelli che, utilizzando un'espressione di Marc Augé, potrebbero essere classificati come «non luoghi»²⁴. Uguali a se stessi nella forma, dall'arredamento al personale che vi lavora, e nella sostanza, i *fast food*, sono un fenomeno relativamente recente nel contesto europeo. Tralasciando le implicazioni di tipo ambientale ed economico che il questo modello alimentare sottintende, si limita l'osservazione al suo rapporto con il cibo e la cultura. Il *fast food* rappresenta, oggi, la massificazione del gusto unitario, propone prodotti alimentari inappuntabili sotto il profilo igienico, discutibili sotto quello socio-economico, improponibili dal punto di vista culturale. Ricopre cioè il ruolo appartenuto, prima che a questo, alla grande distribuzione nella diffusione di cibo prodotto industrialmente.

Il *fast food* nasce negli Stati Uniti negli anni '50 dall'applicazione dei metodi industriali alla preparazione degli alimenti finiti da consumare subito. Attraverso una sorta di catena di montaggio si riducono le spese velocizzando il processo di produzione, abbattendo i costi di produzione e ottenendo dei prodotti finali sostanzialmente identici tra loro; è, in sostanza, «l'applicazione alla ristorazione del taylorismo»²⁵. Si impone come modello per la ristorazione veloce grazie ai prezzi contenuti del suo menù, ma anche in quanto permette di infrangere, per un istante, le regole di comportamento a tavola: nel *fast food* si mangia infatti con le mani (e abbiamo visto qual è l'importanza di tale gesto). Si riscontrano, quindi, da una lato il basso costo, che permette ad ampi strati

della popolazione, tra cui i ceti meno abbienti, di consumare carne con maggiore frequenza, dall'altro una differenziazione qualitativa e una tipicità livellate a tal punto da offrire sempre lo stesso prodotto con un gusto universale.

Diffondendosi su scala prima europea, in seguito mondiale, il modello del *fast food* propone l'uniformazione del gusto a qualsiasi livello, tanto eliminare il legame tra cibo e territorio, di fondamentale importanza a livello identitario. A questo proposito si parla, correttamente, di fenomeno di «planetarizzazione». Il contatto tra culture, ammesso che quella del *fast food* lo sia realmente, in questo caso prevede l'eliminazione di tutto ciò che è tradizionale, delle peculiarità date dal territorio e dai prodotti sul quale crescono, stravolgendo non solo le abitudini alimentari²⁶. Ci sono infatti mutamenti nella concezione del cibo e del pasto, che perde lo spessore avuto fino all'avvento del nuovo modello, si elidono i presupposti ambientali, geografici, storici, simbolici, sociali su cui si fonda la cultura alimentare. Se «nella vecchia Europa, il pasto comportava un tempo e uno spazio ritualizzati, protetti dal disordine e dalle intrusioni»²⁷, l'avvento dei *fast food*, pur non essendo l'unico fattore, ha sviluppato un cambiamento del ruolo attribuito all'alimentazione, la quale «in molti contesti, è sempre meno un collante, un fatto educativo, un elemento di socializzazione e di comunione, un tratto altamente simbolico, una forma di iniziazione al mondo della vita. Non costituisce più un fatto di identificazione con un luogo, ma è perdita di luoghi, di rapporto con la terra, con la produzione, con le stagioni»²⁸.

Si potrebbe affermare che la velocità con cui il *fast food* elimina le strutture culturali precedenti in materia di cibo è seconda solo a quella con cui si consuma un pasto presso i locali adibiti a tale scopo. La prerogativa dell'alimento da *fast food* è quella di essere preparato e consumato con la stessa velocità. La catena di lavoro che porta alla produzione dell'hamburger permette di ottenere un "pasto" e di servirlo nel giro di qualche secondo. Ponendo al fianco di tale immediatezza i lunghi tempi delle preparazioni che impegnavano l'intera giornata per essere pronte da mangiare è facile comprendere la portata del cambiamento. Il rito che accompagna il cibo si condensa a un freddo processo meccanico, perché compiuto con infallibile precisione e ripetuto sempre allo stesso modo, ma anche perché consumato con gesti automatici non più dotati di significato.

La vera omologazione del cibo e del gusto si trova, curiosamente, in un elemento di cui si è parlato nella parte iniziale del presente lavoro; da cibo del popolo, delle masse per le sue proprietà organolettiche e l'adattabilità e resistenza alla coltivazione, al consumo *standardizzato* di massa.

Se dovessimo noi, italiani identificarci in un modello nutrizionale che concretizzi il concetto di identità culturale nel cibo non potremmo non afferire al modello di Dieta Mediterraneo, formidabile melting pot di culture. Il Mediterraneo

rappresenta infatti lo scenario unico dove, lungo un arco temporale sufficientemente ampio, si è realizzato uno straordinario processo di scambio nel corso del quale le diversità si sono unite a formare una nuova realtà.

Il Mediterraneo è “un’ampia depressione circondata da montagne, con strette pianure litorali dove prevale un suolo scarsamente poderoso e poco fertile; uno spazio più favorevole alla pastorizia transumante che all’agricoltura permanente dei terreni. Tre grandi penisole e un insieme di isole dividono in compartimenti le sue acque e facilitano la navigazione, la pesca e il commercio”²⁹, “ogni gruppo, con il suo apporto culturale specifico, ha contribuito all’arricchimento comune”³⁰. Fin dal Neolitico, infatti, il mare nostrum è stato meta di numerose migrazioni che si sono insediate fra le comunità preesistenti alla ricerca di condizioni di vita migliori: terreni più fertili per coloro che provenivano dai deserti asiatici o africani, un clima meno aspro per gli oriundi della Scandinavia o della Germania. Durante il XI e il XII secolo, i contatti tra le comunità musulmana e cristiana localizzate nella penisola iberica si sono tradotti in intensi scambi commerciali, in cui ingenti quantità di prodotti alimentari sono stati introdotti nelle rispettive culture gastronomiche, modificandone gli assetti³¹. Dapprima, durante l’alto Medioevo, l’antica tradizione romana che – sul modello di quella greca – identificava nel pane, nel vino e nell’olio i prodotti simbolo della tradizione di una civiltà contadina e agricola, nonché simboli eletti della nuova fede, si incontra con la cultura dei popoli germanici, che vivendo in stretta simbiosi con la foresta, traevano dalla stessa, con la caccia, la pastorizia e la raccolta, la gran parte delle risorse alimentari³². Nel frattempo, la nuova civiltà alimentare nata dal connubio e dalla fusione tra i modelli alimentari di due diverse civiltà, quella romano-cristiana e quella germanica, si incrocia con il mondo arabo che aveva sviluppato sulle sponde meridionali del Mediterraneo una sua specifica cultura alimentare. Proprio i musulmani, diedero impulso a un rinnovamento agrario – in cui i terreni irrigui giocavano un ruolo fondamentale – in Andalusia e in Sicilia, influenzandone, “contaminandone” il modello alimentare³³. La nuova agricoltura islamica comportò l’introduzione di specie vegetali sconosciute o utilizzate solamente dalle classi sociali più benestanti, a causa dei prezzi elevati. Tra i prodotti introdotti nella cucina mediterranea dai musulmani troviamo, in particolare, la canna da zucchero, il riso, gli agrumi, la melanzana, lo spinacio e le spezie. Tra gli elementi rilevanti che si ritrovano in particolare nella cucina dell’area meridionale, troviamo l’impiego dell’acqua di rose, di arance, di limoni, di mandorle e di melagrane. La cultura islamica, pertanto, partecipa al cambiamento e alla trasformazione dell’unità culturale del Mediterraneo, quale Roma l’aveva a forza costruita, e fornisce un decisivo apporto al nuovo modello gastronomico che si stava formando. Un insieme significativo di alimenti passarono dai musulmani ai latini, trascinando con sé le relative tecniche di preparazione e le ricette³⁴. Un’altra vicenda di grande impatto storico è stato, come è

notoriamente risaputo, la scoperta-conquista dell'America da parte degli europei. Tale scoperta si rifletté anch'essa in un "andirivieni" di prodotti alimentari: la patata, il pomodoro, il mais, il peperone e il peperoncino, nonché diverse varietà di fagioli. Il pomodoro "curiosità esotica", frutto ornamentale solo tardivamente considerato commestibile³⁵, il primo ortaggio rosso che arricchì il nostro paniere dei vegetali, è divenuto simbolo della cucina mediterranea e, in particolare, della cucina italiana. Se la centralità delle verdure è uno dei caratteri più originali della tradizione mediterranea, appare importante ricordare anche il ruolo dei cereali come base della cucina povera e come arma di sopravvivenza quotidiana, data la loro "capacità di riempimento" riducendo i morsi della fame delle classi meno abbienti. La tipologia di cereali consumati, così come le modalità di trasformazione, assumono sfaccettature diverse a seconda delle connotazioni geografiche e dalle tradizioni che caratterizzano le popolazioni dei Paesi che si affacciano sul bacino del Mediterraneo. Pane, polenta, cous-cous, zuppe, paella e pasta rappresentano modi diversi di consumare i cereali. Questo vasto movimento geo-culinario, che ha beneficiato di apporti alimentari originariamente tipici anche dell'estremo oriente e dell'Africa, "mette in evidenza il fatto che il Mediterraneo agisce come un crogiuolo di civiltà, di credenze, di modi di vita. Il meticciato è una delle cause della sua diversità nonché peculiarità culturale"³⁶. Nella tradizione gastronomica mediterranea vi è dunque possibile riconoscere un tratto di irripetibilità intrinsecamente legato alla sua storia millenaria. Nel giugno 2008 il Senato della Repubblica Italiana, sottolineando che "l'alimentazione rappresenta un terreno d'incontro, di dialogo, di scambio e di sviluppo, determinante per l'importanza culturale ed economica che riveste in ogni singola Regione del mondo, nel percorso storico dell'alimentazione mondiale", ha approvato una mozione che chiede il riconoscimento del modello di alimentazione tipico della tradizione mediterranea come Patrimonio culturale immateriale dell'umanità da parte dell'Unesco. Come si è infatti avuto modo di delineare, il modello di alimentazione della dieta mediterranea, quale parte dell'identità storica e culturale del Mediterraneo, non è solo un modo di nutrirsi, ma è espressione di un intero sistema culturale, improntato - oltre che alla salubrità, alla qualità degli alimenti e alla loro distintività territoriale - a una tradizione millenaria che si tramanda di generazione in generazione. Nonostante i mutamenti delle abitudini alimentari e degli stili di vita che si sono verificati a partire dalla seconda parte dello scorso secolo, la dieta mediterranea continua a essere un punto di riferimento non solo nel Mediterraneo, ma anche in altre regioni del mondo, date le sue peculiari caratteristiche nutrizionali. La dieta mediterranea rappresenta, inoltre, una "risorsa di sviluppo sostenibile molto importante per tutti i Paesi che si affacciano sul bacino del Mediterraneo, per l'incidenza economica e culturale che riveste il cibo nell'intera regione e per la capa-

città di ispirare un senso di continuità e identità per le popolazioni locali³⁷, nonché un importante strumento di prevenzione delle malattie croniche. Questa prima intuizione arrivò da chi fu poi definito il padre della Dieta Mediterranea Ancel Keys che con il “Seven Country Study” diede inizio ad una lunga storia scientifica. Sulla base dei risultati di queste ricerche e di una molteplicità di altri studi condotti anche nella sua patria di origine, il Minnesota, Keys si convinse infine e riuscì a dimostrare che l’elevata frequenza di malattia coronarica era in buona misura correlata a un’alimentazione troppo ricca in grassi saturi e al corrispondente incremento della colesterolemia. Di qui il convincimento che il modello di alimentazione mediterraneo, povero in grassi animali e basato in prevalenza su alimenti vegetali e sull’uso di olio di oliva come condimento quasi esclusivo, meritasse massimo apprezzamento e condivisione: è questa idea, all’epoca altamente innovativa, la fonte di ispirazione del libro “*Eat Well and Stay Well: the Mediterranean Way*”.³⁸

Note

1. M. Montanari, *Il cibo come cultura*, 2004.
2. P.Corti, *Storia delle Migrazioni internazionali*, 2003.
3. V. Teti, *Il colore del cibo. Geografia, mito e realtà dell’alimentazione mediterranea*, 1999.
4. V. Teti, *Il colore del cibo. Geografia, mito e realtà dell’alimentazione mediterranea*, 1999.
5. M. Montanari, *Il cibo come cultura*, 2004.
6. M.Mabilia, *Il valore sociale del cibo. Il caso Kiorone*, 1991.
7. V. Teti, *Il colore del cibo. Geografia, mito e realtà dell’alimentazione mediterranea*, 1999.
8. Plinio, *Storia naturale*, XXII, 52.
9. G. Barbina, *La geografia umana nel mondo contemporaneo*, 2000.
10. E.Bianchi e M.Bergaglio, *Il vissuto degli immigrati a Milano*, in Scaramellini, *Città regione territorio: studi in memoria di Roberto Mainardi*, 2003.
11. D.Lupton, *L’anima nel piatto*, 1999.
12. M. Montanari, *Il Mondo in cucina. Storia, identità, scambi* (a cura di), 2002.
13. M.Harris, *Buono da mangiare. Enigmi del gusto e consuetudini alimentari*, 1992.
14. W. Schivelbusch, *Storia dei generi voluttuari. Spezie, caffè, cioccolato, tabacco, alcol ed altre droghe*, 1999.
15. F.La Cecla, *Il malinteso*, 1997.
16. M. Montanari, *Il Mondo in cucina. Storia, identità, scambi* (a cura di), 2002.

17. M. Filippa, *Il cibo dell'altro. Movimenti Migratori e Culture Alimentari nella Torino del '900*, 2003.
18. P.Corti , *Storia delle migrazioni internazionali*, 2003.
19. Le inchieste sono: Jacini (1883); Nitti (1993).
20. J.Diamond, *Armi, acciaio e malattie. Breve storia del Mondo negli ultimi tredicimila anni*, 2000 .
21. F.Gabrielli, *Dizionario della lingua italiana*, 1993.
22. Modello caratterizzato dal binomio hamburger- patatine fritte.
23. N.Klein, *No logo: economia gobale e nuova contestazione*, 2001.
24. M. Augè, *Disneyland e altri non luoghi*, 1999 .
25. J.Flandrin , M.Montanari, *Storia dell'alimentazione*, 1997 .
26. E.Schlosser, *Fast, food Nation*, 2002.
27. J.Flandrin , M.Montanari, *Storia dell'alimentazione*, 1997 .
28. V.Teti, *Il colore del cielo. Geografia, mito e realtà dell'alimentazione mediterranea*, 1999.
29. F. Braudel, *La meditarrenèe. L'espace et historie*, 1985.
30. M. Montanari, *Il mondo in cucina: storia, identità, scambi*, 2002 .
31. Reira- Melis A., (2002).
32. Capatti A., Montanari M., *IL mondo in cucina: storia, identità, scambi*, 2002.
33. Capatti A., Montanari M., (1999), *IL mondo in cucina: storia, identità, scambi*, 2002.
34. Capatti A., Montanari M., *IL mondo in cucina: storia, identità, scambi*, 2002.
35. Montanari M., *Il mondo in cucina: storia, identità, scambi*, 2002.
36. Montanari M., *Il mondo in cucina: storia, identità, scambi*, 2002.
37. Senato della Repubblica Italiana, Seduta n. 21,27 giugno 2008.
38. Keys A. M., *La dieta mediterranea, come amngiare bene e stare bene*, 1975.

Bibliografia

Agostino d'Ippona, *De Civitate Dei*, VI-XV.

AI S = Jaberg, K.- Jud, J. (1928-1940), *Sprach-und Sachatlas Italiens und der Südschweiz*, Zofingen, Ringier.

Alaggio, R. (2004), *Monachesimo e territorio nel Vallo di Diano (sec. XI-XII)*, Salerno, ed. Laveglia.

ALBa = Del Puente, P. (2008 sgg), *Atlante Linguistico della Basilicata*.

ALI = Bartoli, M. G., Vidossi, G., Terracini, B.A., Bonfante, G., Grassi, C., Genre, A., Massobrio, L. (1995 sgg), *Atlante Linguistico Italiano*, Roma, Istituto Poligrafico dello Stato.

Amabile, G. (1982), *Proverbi e canti popolari santarsenesi*, Salerno, ed. Pietro Laveglia.

Andriuolo, V. (2015), *Il dialetto romanzo di Teggiano. Fonetica, Morfologia, Sintassi e Vocabolario di Base*, Giuseppe De Nicola Editore, Napoli.

Aromando, G. (2017), *Montesano sulla Marcellana e la sua vicenda storica*, Ed. Zaccara, Lagonegro (Pz).

Aromando, G. - Falcone, G. (2017), *Montesano sulla Marcellana e la sua storia. Inventari*, Lagonegro (Pz), ed. Zaccara.

Aromando, G. (2003), *Storia del francescanesimo nel Vallo di Diano*, in Atti convegni studio Atena Lucana e Polla -Salerno, Cava de 'Tirreni (Sa), Tipolitografia Guarino e Trezza.

Aromando, G. (2018), *Vallo di Diano e Lagonegrese. Due aree a confronto sulle tradizioni carnevalesche enogastronomiche e non solo*, in «Il Saggio» (XXIV), n. 264/2018.

Augè, M. (1999), *Disneyland e altri non luoghi*, Torino, ed. Bollati-Boringhieri.

Balsamo, A. (1981), *Società ed amministrazione nel circondario di Sala Consilina dal primo dopoguerra al fascismo* (Tesi di laurea A.A. 1981/82).

Barbina, G. (2000), *La geografia umana nel mondo contemporaneo*, Roma, ed. Carocci.

Barra, G. (2014), *Magia, fatture e pozioni nella Lucania antica*, Santa Maria di Castellabate (Sa), ed. Il Saggio.

Bassi, U., (1988), *Delle imprese cooperative e delle mutue assicuratrici*, in *Il codice civile. Commentario*, a cura di P. Schlesinger, Milano.

Battaglia, S. (1995), *Grande Dizionario della lingua italiana*, XII, Torino, UTET.

Battilossi, S. (2002), *Le rivoluzioni industriali*, Roma, ed. Carocci.

Beato, R. (1974), *Indagine conoscitiva sul Vallo di Diano (Salerno)*, Napoli, Tipolitografia F.lli Morelli.

Bianchi, E. - Bergaglio, M. (2003), *Il vissuto degli immigrati a Milano*, in *Scaramellini, Città regione territorio: studi in memoria di Roberto Mainardi*, Milano, ed. Cisalpino.

Bianchi, P. - De Blasi, N. - Limbrandi, R. (1992), *Campania*, in Bruni, F. (a cura di), *L'italiano nelle regioni. Lingua nazionale e identità regionali*, UTET, Torino.

Boi, P. (2014), *Legende di piante. L'olmo. Simbologia e leggenda*.

Bonfante, G. (1994), *Mutuo soccorso*, in *Digesto delle discipline privatistiche (sezione commerciale)*, X, Torino.

Bracco, G. (1986), *Zampogne a Tardiano. Analisi di un repertorio vocale e strumentale*, in «Lares», Anno LII, n. 1/1986, Firenze, edizioni Leo Olschki.

Bracco, V. (1981), *Campania. Guida alla riscoperta delle civiltà scomparse nel Salernitano, nell'Irpinia, nel Sannio e nel Casertano*, Roma, ed. Newton Compton.

Braudel, F. (1985), *La meditarrenée. L'espace et historie*, Parigi.

Calabria, P., (2010), (a cura), *Desertificazione e degrado del suolo. Quadreni*

per la diffusione di conoscenze complesse. Laboratorio di geografia "Cesare Saibene", Rende, Centro editoriale e librario Università della Calabria.

Cangemi, F. (2011), *Vocalismi tonici nel Vallo di Diano. Dinamiche metafonetiche e dittonghi anfitoni*, La VegliaCarlone Editore, Battipaglia.

Cantoni, G. (1855), *Trattato completo di agricoltura, Raccolto e prodotto*, - Vol. II, Milano, Francesco Vallardi.

Capatti A., Montanari M., (1999), *La cucina italiana: storia, identità, scambi*.

Carafa, R. (2010), *L'attività della Soprintendenza nel campo della fruizione e valorizzazione nei musei e siti in comodato*, Salerno, Ed. Incisivo.

Cardinale, G. (2018), *La fede si trasmette usando il «dialetto»*, in «Avvenire».

Casella, M. (2005), *Alla scoperta della religiosità nell'Italia meridionale. La diocesi di Diano-Teggiano tra '800 e '900*, Soveria Mannelli, ed. Rubbettino.

Cattabiani, A., (2008), *Calendario. Le feste, i miti, le leggende e i riti dell'anno*, Milano, ed. Mondadori.

Cilento, N. (1985), *La Lucania Bizantina*, in «Bollettino storico della Basilicata», 1.

Colitti, G. (2006), *La riscoperta degli antichi sapori. Ricette tradizionali del Vallo di Diano*, II edizione, Sala Consilina (Sa), Arti Grafica Lapelosa.

COMMISSIONE FRANCESCHINI, *Per la salvezza dei Beni Culturali in Italia. Atti e documenti della Commissione d'indagine per la tutela e la valorizzazione del patrimonio storico, archeologico, artistico e del paesaggio*, Vol. I, Roma 1967, Casa Editrice Colombo.

Consiglio Provinciale delle Corporazioni –Salerno, *Raccolta degli usi e delle consuetudini commerciali ed agrarie della Provincia di Salerno approvata dal Consiglio Generale nell'adunanza del 20 giugno 1934*.

Corti, P. (2003), *Storia delle Migrazioni internazionali*, Roma, ed. Laterza.

Cox, H. (1971), *La festa dei folli*, Milano, ed. Mondadori.

D'amico, G. (1999), *Il 1799 nel Vallo di Diano e dintorni*, Salerno, Ed. Laveglia.

D'aquino, C. (2001), *Antiche genti della Campania*, in *Ritratto della Campania*, Napoli, Il Denarolibri.

De Blasi, N. - Fanciullo, F. (2002), *La Campania*, in Cortellazzo, M. *et alii* (a cura di), *I dialetti italiani. Storia Struttura Uso*, UTET, Torino.

De Blasi, N. (1992), *La Basilicata*, in Bruni, F. (a cura di), *L'italiano nelle regioni. Lingua nazionale e identità regionali*. UTET, Torino.

De Blasi, N. (1995), *Kampanien / Campania*, in Holtus, G. - Metzeltin, M. - Schmitt, Ch., *Lexikon der romanistischen Linguistik*, vol. II, Tübingen, Max Niemeyer.

De Blasi, N. (2006), *Profilo linguistico della Campania*, Laterza, Bari.

De Domenico, N. (1982), (traduzione a cura di), Sesto San Giovanni (Mi), Ed. Jouvence, Saggi n.3.

De Martino, E. (1958), *Morte e pianto rituale*, Torino, Ed. Einaudi.

De Rosa, G. - Cestaro, A. - Adamesteanu, D. (1999), *Storia della Basilicata*, Bari, ed. Laterza.

Del Puente P. (2009a), *Il dialetto di Camerota*, in «L'Italia Dialettale», 70.

Del Puente P. (2009b), *Note sul dialetto di Agropoli*, in «L'Italia Dialettale», 70.

Del Puente P. (2015), *Il dialetto di Rofrano (SA) e gli influssi siciliani*, in «L'Italia Dialettale», 76.

Del Puente, P. - Fanciullo, F. (2004), *Dialetti e non solo*, Edizioni dell'Orso, Alessandria.

Del Puente, P. (2000), *Nuove colonie galloitaliche in Campania*, in «Incontri Linguistici», 23, pp.133-142, Istituti Editoriali e Poligrafici internazionali, Pisa.

Del Puente, P. (2014), *Napoletanità, sicilianità...il caso irrisolto della Basilicata*, in Del Puente, P. (a cura di), *Dialetti: per parlare e parlarne*, Atti del III Convegno Internazionale di Dialettologia – Progetto A.L.Ba. Potenza-Gruento-Tito 8-10 novembre 2012, Il Segno, Potenza.

Diamond, J. (2000), *Armi, acciaio e malattie. Breve storia del Mondo negli ultimi tredicimila anni*, Torino, ed. Einaudi.

Falzone, C., - Alibrandi, A. (1977), *Mutuo soccorso (società di)*, in *Dizionario Enciclopedico del Notariato*, III, Roma.

Fanciullo, F. (1988), *Lukanien*, in Holtus, G. - Metzeltin, M. - Schmitt, Ch., *Lexikon der romanistischen Linguistik*, vol. IV, Tübingen, Max Niemeyer.

Fanciullo, F. (1996), *Fra Oriente e Occidente*, ETS, Pisa.

Fanciullo, F. (1997a), *Raddoppiamento Sintattico e ricostruzione linguistica nel Sud italiano*, ETS, Pisa.

Fanciullo, F. (2015), *Prima lezione di dialettologia*, Laterza, Bari.

Filippa, M. (2003), *Il cibo dell'altro. Movimenti Migratori e Culture Alimentari nella Torino del '900*, Roma, ed. Lavoro.

Flandrin, J. - Montanari, M. (1997), *Storia dell'alimentazione*, Roma, ed. Laterza.

Freedman, P. (2013), *Pesach: perché questa notte è diversa da tutte le altre notti?*, USA.

Gabrielli, F. (1993), *Dizionario della lingua italiana*, Milano, ed. Carlo Signorilli

Gala, G., M., (2007), *Le tradizioni musicali in Lucania. Strumenti*. Lavello (Pz), Grafiche Finiguerra.

Galloppo, G., C. (1853), *Costume delle donne di Polla nel Vallo di Diano*.

Gelmetti, C. (2007), *Il fuoco di Sant'Antonio: storia, tradizioni e medicina*, Milano, Ed. Springer.

Giudice, E. (2006-2007), *Le festività*, in *Rete sociale. Culture, danze e popoli*, Padula (Sa), Comunità Montana Vallo di Diano.

Giuliano, V. (2013), *Il riscatto di un popolo in maschera. Storia del carnevale dell'Appennino lucano*, Moliterno (Pz), edizioni Valentina Porfidio.

Gobbi, U. (1909), *Le società di mutuo soccorso*, Milano, Società Editrice Libreria Gusmani, R. (1986), *Saggi sull'interferenza linguistica*, Le Lettere, Firenze.

Harris, H. (1992), *Buono da mangiare. Enigmi del gusto e consuetudini alimentari*, Torino, ed. Einaudi.

Iossi, M. (2016), *I giovani che scelgono di diventare pastori*, in «Corriere della Sera, -Cronache», 26 maggio 2016.

Keys A.,M. (1975), *La dieta mediterranea, come amngiare bene e stare bene*.

Klein, N. (2001), *No logo: economia gobale e nuova contestazione*, Milano, ed. Baldini & Castoldi.

La Cecla, F. (1997), *Il malinteso*, Roma, ed. Laterza.

La Padula, B. (1968), *Viggiano e la sua Madonna. Indagine storico-illustrativa*, Potenza, Tipografia R. Olita.

Lausberg, H. (1939), *Die Mundarten Südlukaniens*. Halle (Saale), Max Niermeyer [Beiheft 90 ZRPh].

Liuccio, G. (2004), *Chesta è la terra mia, poesie e canzoni cilentane*, Casalvelino (Sa), ed. Galzerano.

Lombardi, M. (1973), *La questione Meriodionale e l'attuazione delle Regioni a statuto normale*, Moliterno (Pz), Ed. Valentina Porfidio.

Loporcaro, M., Cangemi, F., Delucchi, R., Schmid, S. (2010), Tuscan-like final vowel system in Vallo di Diano dialects, Poster presentato al *Workshop on Sound Change* (Barcelona, 21-22/10/2010).

Lüdtke, H. (1979), *I dialetti della Lucania*, in Cortellazzo, M. (a cura di), *Profilo dei dialetti italiani*, 17 Lucania, Pacini Editore, Pisa.

Lupo, A. (2013-2014), *L'uso del dialetto casalbuonese: un'indagine digenerazionale*, *Tesi di Laurea*, UniNA "Federico II".

Lupton, D. (1999), *L'anima nel piatto*, Bologna, ed. Il Mulino.

Mabilia, M. (1991), *Il valore sociale del cibo. Il caso Kiorone*, Milano, ed. Franco Angeli.

Macchiaroli, S. (1868) *Diano e l'omonima sua valle*, Napoli, Tipografia Rondinella.

Maggi, S., - Taborri, M. (2017), *Le società di mutuo soccorso. Un patrimonio tra passato e presente*, Milano, Società di Mutuo Soccorso Cesarepozzo.

Magnifico, V. - Santonicola, L. - Apicella, A.- Vivone, A. (2009), *Il crescione di fontana, nel futuro c'è la IV gamma*, in *Il Crescione di fontana di Montesano sulla Marcellana (Sa)*, a cura della Pro Loco Montesano Terme.

Marotta, M. (2006), *Il dialetto di Monte San Giacomo (SA): Studio fonetico, morfologico e lessicale*, Liz-Arbeit, Universität Zürich.

Martino, P. (1991), *L'area Lausberg. Isolamento e arcaicità*, vol.XXX, in «Biblioteca di ricerche linguistiche e filologiche», Univ. "La Sapienza", Roma.

Meloni, B., - Farinelli, D. (2015), *L'evoluzione dei modelli pastorali dagli anni Cinquanta ad oggi*, Roma, ed. Donzelli.

Memoli, G (in stampa), *I dialetti del Vallo di Diano: lessico e storia*, in Retali-Medori, S. (a cura di), *Lessicografia dialettale e etimologica: convegno in onore di F. D. Falcucci*, Atti del Convegno di linguistica romanza in memoria di F. D. Falcucci, Corte 28-30 ottobre 2015.

Memoli, G. (2016), *Il Vallo di Diano e il Cilento: Nuovi dati*, in Marcato, G. (a cura di), *Il dialetto nel tempo e nella storia*, Atti del Convegno Internazionale di Studio, Sappada-Plodn 2-5 luglio 2015, Cleup, Padova.

Merusi, F. (1975), *Articolo 9*, in *Commentario alla Costituzione. Principi fondamentali*, (a cura) G. Branca, Bologna-Roma, Zanichelli - Società Editrice del Foro italiano.

Montanari, M. (2002), *Il Mondo in cucina. Storia, identità, scambi*, Roma, ed. Laterza.

Montanari, M. (2004), *Il cibo come cultura*, Roma, ed. Laterza.

Montanari, T. (2013), *L'articolo 9: una rivoluzione (promessa) per la storia*

dell'arte, in Leone, A. – Maddalena, P. - Montanari, T. - Settis, S. *Costituzione incompiuta. Arte, paesaggio, ambiente*, Einaudi, Torino.

Montefrancesco, G. (2018), *Cultura salentina, rivista di pensiero e di cultura meridionale*.

Moshe Somekh, A. (2016), *Come si svolge il Seder di Pessach*, Torino, Einaudi.

Ortu, G., C. (2014), *Ager et urbs. Trame di luogo nella Sardegna medioevale e moderna*, Cagliari, ed. Cuec.

Parascandolo, G., C. (2001), *La Congregazione delle Religiose dei Sacri Cuori di Gesù e Maria*, Pompei, Tipografia F. Sicignano.

Pasquali Coluzzi, T., - Crescenzi, L. (2010), *La nascita. usi e riti in Campania e nel Salento*, Napoli, Fedriciana Editrice Universitaria.

Petrosino, R., - Vannata, F. (2016), *Devozione tradizioni riti*, Moliterno (Pz), ed. Valentina Porfidio.

Plinio, *Storia naturale*, XXII, 52.

Quaranta, M. (2017), *Alcuni esempi di architetture tra storicismo e neoeclettismo nel Cilento e Vallo di Diano, in Ritorno al Cilento. Saggi di storia dell'arte*, Foggia, ed. Grenzi.

Radtke, E. (1997a), *I dialetti della Campania*, Il Calamo, Roma.

Rimoldi, A. (1928), *Cronaca di Sala Consilina*, in «Il Mattino» - MCMXIX - MCMXXVIII, Sala Consilina, Tip. F. Auleta.

Rohlf, G. (1937), *Mundarten und Griechentum des Cilento*, «ZRPh» 57.

Rohlf, G. (1966), *Grammatica storica della lingua italiana e dei suoi dialetti*. Fonetica Vol. I, Piccola Biblioteca Einaudi, Torino.

Rohlf, G. (1968), *Grammatica storica della lingua italiana e dei suoi dialetti*. Morfologia Vol. II, Piccola Biblioteca Einaudi, Torino.

Rohlf, G. (1988), *Studi linguistici sulla Lucania e sul Cilento*, Congedo, Galatina.

- Ruocco, S. (2001), *Storia di Sarno e dintorni*, Sarno, ed. Buonaiuto.
- S. Colucci, S. (2005), *Donne di parto*, in *Figure femminili (e non) intorno alla nascita* (a cura di Vannozzi, F.), Siena, ed. Cantagalli.
- Schivelbusch, W. (1999), *Storia dei generi voluttuari. Spezie, caffè, cioccolato, tabacco, alcol ed altre droghe*, Milano, ed. Mondadori
- Schlosser, E. (2002), *Fast, food Nation*, Milano, ed. Marco Tropea.
- Senato della Repubblica Italiana, *Seduta n. 21,27 giugno 2008*.
- Sisto, P. (2007), *L'ultima festa*, Bari, ed. Progedit.
- Subrizio, A. (2018), *Il bullismo, la bulla e il dio Libero. Simboli apotropaici e riti di passaggio dell'antica Roma*
- Teti, T. (1999), *Il colore del cibo. Geografia, mito e realtà dell'alimentazione mediterranea*, Roma, ed. Mattami.
- Tortorella, A. (1982), *A l'us and'cu. Le tradizioni nel Vallo di Diano*, Salerno, Arti grafiche Boccia.
- Tortorella, A. (2004), *Sul costume del Vallo di Diano*, in *Le antiche vestiture del Vallo di Diano*, Lagonegro (Pz), Tipografia Zaccara.
- Tortorella, A. (2008), *Il costume delle donne di Polla nel Vallo di Diano*, Polla, Centro Grafico Tanagro.
- Tovoli, C. (a cura), (2013), *Verde maestà. L'albero tra simboli, miti e storie*, Bologna 2013, Istituto per i beni artistici, culturali e naturali della Regione Emilia-Romagna.
- Tucci, R. (2015), (a cura), ICCD – Servizio Beni Etno-Antropologici, *Introduzione all'applicazione delle normative per la catalogazione dei beni culturali demoetnoantropologici*, MiBACT_ICCD.
- Varvaro, A. (1983), *Sulla nozione di area isolata: il caso della Lucania*, in Leoni, F. A.- Gambarara, D. - Lo Piparo, F. - Simone R. (a cura di), *Italia Linguistica: idee, storia e strutture*, Il Mulino, Bologna.

Varvaro, A. (1983.84), *Popolo e lingua in Basilicata*, in «Annuario dell'Università degli studi della Basilicata».

Vuolo, G., - Arteca, G. (2010), *Gli Statuti della Terra di Montesano*, Lagonegro (Pz), Ed. Zaccara.

Vuolo, M. (1959), *La s davanti a consonante nel dialetto montesanesese*, STEM-Mucchi, Modena.

Weinreich, U. (1953), *Languages in Contact*, traduzione italiana a cura di Giorgio Raimondo Cardona, 1974, Edizioni Boringhieri, Torino.

Riviste e Saggi

L'APE delle cognizioni utili con repertorio statistico intorno alla posizione attuale agricola e manifatturiera nei diversi stati d'Italia ossia scelta delle migliori notizie, invenzioni, cognizioni e scoperte relative all'agricoltura, all'industria, al commercio, alle arti, economia rurale e domestica ec.ec.ec., Anno VI, Milano 1838, Tipografia Luigi Nervetti.

Acta Ap. Sedis, XIX [1899].

Calendario 2014, (Centro Studi Radici).

Lares, Anno LII (1986) n.1.

San Salvo, Anno IV (2017) n.1.

Sitografia

www.aib.it
www.giurcost.org
www.infocilento.it
www.iccd.beniculturali.it
www.diocesiditeggiano.org
www.ilmattinodifoggia.it
www.treccani.it
www.culturasalentina.wordpress.com
www.romanoimpero.com
www.centrobenesseredellamore.blogspot.it
www.coldipastine.it
www.miloca.wordpress.com
www.altosannio.it
www.educalingo.com
www.lucaniamia.altervista.org
www.museofarradisonzo.it
www.esercito.difesa.it
[https:// 66radunobersaglieripiave2018.it](https://66radunobersaglieripiave2018.it)
www.repubblica.it
www.campaniaerbe.it

Finito di stampare
Aprile 2018
Tipografia ZACCARA – Lagonegro (PZ)