Prof. **GIUSEPPE PUMA**

DALLA SEMINA AL PANE

Prefazione di:
Andrea Camilleri

A mio padre

Questo mio lavoro vuol essere il dovuto omaggio al mio caro padre, venuto a mancare alcuni anni orsono e a tutti i lavoratori della terra passati e presenti, che con grande sacrificio e amore hanno prodotto e producono quel che è essenziale alla nostra esistenza e alla civile convivenza umana.
La zappa, l'aratro, la falce, la pala ed il tridente ed i numerosi reperti illustrati in quest'opera, rappresentano i ricordi più veri ed hanno la capacità di riscoprire una infinità di quadretti rustici e di sentimenti genuini, ora dolorosi ora gioiosi, che costituiscono la nostra memoria storica, fondamentale per ogni popolo che voglia esprimere la propria identità, radicandosi nel passato e proiettandosi in un futuro certo e prospero.

Pubblicazione edita da

Regione Siciliana - Assessorato Agricoltura e Foreste
Unità Operativa 102, distretto Belice-Carboj
Via Ovidio, n. 26 - 92019 Sciacca (AG)
e-mail: soat76@regione.sicilia.it

A cura di:
Giuseppe Puma - Docente di lettere
Enzo Minio - Pubblicista
Giuseppe Pasciuta - Dir. Resp. U. O. 102 Sciacca

Collaborazioni
Mario Turturici - Funz. Dir. U. O. 102 Sciacca
Camillo Bongiovì - U. O. 102 Sciacca

Progetto grafico
Giuseppe Marciante, Michele Lentini (collaboratore)

Fotografie:
Enzo Minio, Pietro Giacomazzo, Giuseppe Marciante

Stampa
Priulla - Palermo

Dalla semina al pane: Il museo etnoantropologico di Ribera/ a cura di Giuseppe Puma, Enzo Minio, Giuseppe Pasciuta; prefazione di Andrea Camilleri. - [S. n.]: Regione Siciliana, Assessorato Agricoltura e Foreste, 2006.
1. Ribera - Museo etnoantropologico. I. Puma, Giuseppe. II. Minio, Enzo. III. Pasciuta, Giuseppe. IV. Camilleri, Andrea <1925->.
390.0744582224 CDD-21 SBN Pal0205945

CIP – Biblioteca centrale della Regione siciliana “Alberto Bombace”

Si ringrazia il maestro Gianbecchina per aver concesso l’autorizzazione alla riproduzione delle opere

PRESENTAZIONE

Le pagine iniziali di questo libro sugellano la breve vicenda civile e culturale di Giuseppe Puma.

Al centro di questa vicenda ci sono il lavoro tradizionale e la cultura contadina. Tutto il resto si muove attorno a questa ragione centrale, fondamentale.

Ribera è stato un grande centro contadino e bracciantile, con una storia ricca e nobile. Una grande continuità. Giuseppe Puma ne è interprete ai livelli più alti.

Non tutte le comunità - grandi e piccole - hanno avuto la ventura di avere testimoni e interpreti tutti interni alle trame comunitarie, trame comunitarie che sono interamente attraversate dalla cultura contadina.

La cultura contadina è cultura dialettale. L'una e l'altra hanno imboccato la via del tramonto ormai da vari decenni: si è trattato di un declino lento, impercettibile, con individuabili nuclei di resistenza (la tradizione alimentare, la tradizione devozionale), che si attestano fuori e dentro di noi.

Argini di tenace testimonianza - non dico resistenza - sono costituiti, per esempio, dalla rete di piccoli e grandi musei etnoantropologici, di raccolte locali degli attrezzi del lavoro contadino; dalle gran quantità di libri di storia e di cultura popolare pubblicati in non pochi comuni siciliani; dal gran numero di poeti dialettali, alcuni dei quali di sicuro valore.

E tuttavia non è facile farsi testimoni di una civiltà, di una cultura che si avviano al tramonto. Non è facile, perchè l'autentica testimonianza richiede, assieme alla competenza, anche la persistenza del sentimento dei luoghi, delle cose, dei gesti, delle parole. Giuseppe Puma è un testimone autentico, perchè ha saputo - ha voluto - mantenere intatte quelle percezioni e quei segni che, per l'appunto, si sono fatte testimonianza autentica, colta, profonda: nella raccolta di oggetti-documenti; nella ispirazione poetica necessariamente dialettale; nella capacità di ricostruire, assieme alle mappe dei luoghi, la grande mappa della memoria.

Ribera deve essere grata a questo suo cittadino, così come deve essergli grata la cultura regionale.

Giovanni Ruffino
Preside della Facoltà di Lettere e Filosofia
dell'Università degli Studi di Palermo

PREFAZIONE

Nella prefazione alla riedizione Cappelli 1968 delle "Parità morali" di Serafino Amabile Guastella pubblicate per la prima volta nel 1884, l'insigne Giuseppe Cocchiara scriveva che "nella seconda metà dello Ottocento la Sicilia ebbe una particolare forma di cultura che, in un certo senso, l'affiatò con l'Europa e non soltanto con essa". La nuova forma di cultura era quella delle tradizioni popolari che concretamente si manifestò attraverso gli studi e le ricerche di Vigo, nei venticinque volumi della "Biblioteca delle tradizioni popolari" di Pitrè, nei "Costumi e usanze dei contadini siciliani" di Salamone Marino, nelle "Parità" e ne "L'Antico carnevale di Modica" di Amabile Guastella, ecc.

Insomma, la cultura contadina (e altra non poteva darsi allora in Sicilia) con i suoi racconti, i suoi canti e le sue leggende, i suoi usi, le sue usanze e i suoi costumi ebbe la fortuna di trovare non solo degli attenti ricercatori, degli appassionati storici che ne raccolsero la documentazione scritta, ma anche dei veri e propri poeti che quella cultura cantarono. Si è potuto così consegnare al comune patrimonio culturale un'ulteriore ricchezza che altrimenti sarebbe andata perduta. Ma, nello stesso tempo, una ristretta accezione del termine cultura arretrò in secondo piano la conservazione degli oggetti di uso quotidiano e di lavoro che a quella civiltà, diventata oggetto di studio, avevano permesso in definitiva di esistere, crescere e svilupparsi.

Faccio un solo esempio che serve per spiegarmi meglio: tra le centinaia di fotografie scattate da Giovanni Verga, forse per una documentazione verista della vita dei campi, difficile trovarne qualcuna che metta a fuoco un oggetto, si vedono solo volti giovani o segnati dal tempo, solo figure umane avvolte in miseri panni o in abiti da festa. Al massimo, Verga fotografa qualche carretto. Singolare contraddizione. Perché, se da un lato si è riusciti a ricostruire civiltà andate perdute e delle quali non è rimasta nessuna documentazione scritta, solo attraverso il ritrovamento e lo studio di oggetti d'uso comune quali vasi, monili, e piccoli arnesi, dall'altro non si è mai pensato (se non assai tardi, praticamente dalla seconda metà del novecento in poi) che la raccolta e la conservazione degli oggetti quotidianamente usati in un recente passato avevano forse un valore più probante di una narrazione orale? Più di trent'anni fa mi capitò di visitare, a Palazzolo Acreide, la "Casa museo" che il poeta ed eminente folklorista Antonino Uccello aveva fondato e tenuta in vita tra mille difficoltà economiche, nella generale sordità degli organismi regionali.

Si trattava di una casa contadina con tutti gli oggetti d'uso della vita famigliare e per i lavori campestri.

Ebbene, debbo confessare che mi sono dovuto far dare spesso delle spiegazioni su certi oggetti dei quali non riuscivo a capirne l'uso. Eppure, gran parte della mia infanzia e della mia giovinezza si era svolta in campagna! Solo dopo la spiegazione mi tornava in mente che sì, proprio quell'oggetto l'avevo visto adoperare da bambino, ma poi era stato assai facile scordarmelo. Ci vuole poco a dimenticarsi delle cose che ci sono servite per vivere, ma che vengono rapidamente sostituite da altre. Sembra inutile ricordarsene, mentre invece è una sostanziale perdita.

Questo prezioso e amoroso libro del Professor Giuseppe Puma, "Dalla semina al pane", ha, tra le altre, una sezione intitolata "Repertorio fotografico e didascalico". Guardare queste fotografie è stato per me non solo un emozionante ritrovare cose sepolte, ma anche un riappropriarmi di parole che credevo perdute per sempre, come la muligna, lo zimmili, il rincigliu, ecc. A parte il desiderio che fanno venire di andare a visitare il Museo etnoantropologico di Ribera e vedere "dal vivo" questi oggetti, rinnovandone la memoria. Perché chi non ha memoria del passato e delle sue radici è destinato a perdere la propria identità in un mondo sempre più multietnico.

Andrea Camilleri
Scrittore

IL MUSEO COME UN LIBRO

Il mondo rurale è da sempre un luogo di tradizioni, di saperi che, tramandati nei secoli, hanno contribuito alla creazione di mestieri, costumi e prodotti nonché alla formazione di gruppi sociali ed economici dalla rilevante connotazione etnoculturale.

Il luogo della conoscenza, spesso, è anche il connubio di archetipi e di memoria presenti a vario titolo nel patrimonio culturale di ciascun siciliano che viva e che operi in un contesto dalle straordinarie risorse e dalla inimitabile atmosfera della campagna siciliana.

E questa, intrisa di tradizioni che le numerose dominazioni hanno impresso, è un vasto patrimonio che via via nei secoli si è arricchito di metodiche produttive e di tecniche agronomiche, artigianali sempre più perfezionate ed adattate alle realtà cerealicola, agrumicola, viticola, zootecnica, tradizionali indirizzi produttivi di eccellenza della nostra economia agraria.

Le esperienze maturate dagli imprenditori di un tempo giungono ai nostri giorni, in un momento in cui lo sviluppo rurale passa attraverso la riscoperta delle tradizioni proprie di generazioni vissute nelle campagne traendone sostentamento non solo con la forza delle braccia ma anche con l'impegno e la volontà di guardare avanti verso un mercato divenuto nel frattempo sempre più vasto e aperto. L'intento di riscoprire tale bagaglio culturale, scongiurandone una definitiva perdita, trova in iniziative quali quella che mi pregio di presentare una necessaria e concreta alleata.

La nascita del museo etnoantropologico di Ribera offre ai visitatori gli strumenti, gli attrezzi che per secoli hanno alleviato il gravoso lavoro di contadini, artigiani ed operai.

Sono utensili che hanno scandito i tempi dell'evoluzione e dell'innovazione che gradatamente ha condotto un'antica civiltà di valori fino ai giorni nostri; e se riconoscerli, catalogati e puntualmente descritti, per pochi di noi gioverà alla memoria, farli conoscere ai molti giovani e fruitori del bene museale, contribuirà, invece, a mantenere vivo nel tempo un enorme tesoro di cultura della nostra Sicilia.

Prof. Giovanni La Via
Assessore all'Agricoltura e Foreste
della Regione Siciliana

UNA CIVILTÀ CONTADINA PER I POSTERI

L'Assessorato Regionale Agricoltura e Foreste Servizi allo Sviluppo da anni svolge azioni finalizzate alla promozione ed alla tutela dei prodotti tipici e delle tipicità, intendendo con queste locuzioni non solo le attività che hanno ad oggetto la valorizzazione delle produzioni agroalimentari di qualità che presentino determinate caratteristiche organolettiche, ma anche e soprattutto il legame che unisce, in maniera inscindibile, i prodotti al territorio di origine.

E', infatti, tale legame che deve rappresentare la carta vincente per il rilancio dell'agroalimentare siciliano, in un mercato globalizzato che, purtroppo, oggi, offre valide opportunità soltanto ai prodotti agroalimentari che si sappiano contraddistinguere per la loro tipicità, ottenuti con processi produttivi antichi e tradizionali, nel rispetto delle odierne norme sull'igiene e salubrità dei prodotti.

Ciò che caratterizza le pregiate produzioni agroalimentari siciliane è, per l'appunto, il legame con le antiche tradizioni, che è evidente nei metodi di produzione originali e che caratterizzano il prodotto finale, non solo per le tecniche ma anche per le attrezzature utilizzate.

Non a caso il Pane Nero di Castelvetrano è unico nel suo genere, con il suo profumo intenso e la sua fragranza, legati sì alla materia prima, il rarissimo grano di varietà "Timilia", ma soprattutto ai metodi di lievitazione e di cottura, che si tramandano da generazione a generazione.

Ed ancora i formaggi storici siciliani e tante altre prelibatezze, che meritano di essere apprezzati dai consumatori più esigenti, sono ottenuti seguendo scrupolosamente le tecniche di lavorazioni di una volta, che costituivano l'ordinarietà della vita quotidiana delle campagne.

Quelle attività di vita quotidiana in campagna, minuziosamente raccontate in questa importante pubblicazione dal Prof. Giuseppe Puma, storico e cultore delle tradizioni popolari siciliane, e supportate da numerose immagini fotografiche che rappresentano e descrivono gli antichi attrezzi e gli oggetti utilizzati nella produzione tradizionale di molti prodotti tipici, oggi sono presenti nel museo etno-antropologico di Ribera. Quindi, memoria storica di cultura e civiltà contadina che è possibile apprezzare, non solo visitando lo splendido museo etno-antropologico di Ribera, dove sono stati raccolti, minuziosamente, moltissimi attrezzi ed oggetti di vita contadina, ora gelosamente custoditi, ma disponibili per il visitatore, ma anche leggendo i testi ed ammirando le immagini raccolte nel suo prezioso libro.

L'Assessorato Regionale Agricoltura e Foreste - Servizi allo Sviluppo - ha voluto sostenere la pubblicazione di questo libro nella consapevolezza del ruolo che tale importante pubblicazione riveste nel consegnare ai posteri il ricordo di una civiltà contadina, purtroppo oggi destinata a scomparire.

La conoscenza ed il rispetto per il passato, le tradizioni, gli usi, le regole di vita quotidiana, costituiscono sicuramente un aspetto fondamentale per la crescita culturale delle giovani generazioni e rappresentano le fondamenta della stessa civiltà su cui si basa la nostra stessa essenza.

Dott. Dario Cartabellotta
Dirigente Generale Dipartimento
Interventi Infrastrutturali - Regione Siciliana

Dott. Giuseppe Pasciuta
Dirigente responsabile U. O. 102
Assessorato Agricoltura e Foreste - Regione Siciliana

UN LIBRO PREZIOSO

Ritengo doveroso rivolgere un plauso al Prof. Giuseppe Puma, rinomato personaggio dell'impegno culturale e sociale di Ribera che ha contribuito, “simpliciter et libere” (oltrepassando, pressoché indenne, ma potendo vantare d'essersi genuflesso unicamente dinanzi a Dio, anche qualche immancabile posto di blocco sulle frontiere della burocrazia) alla costruzione, ed alle fondamenta, di un magnifico Museo etnoantropologico (bisognoso, comunque, di una sede adeguata, che ne valorizzi contenuti ed obiettivi, veicolandoli anche su itinerari di turismo in un'organica progettualità di sviluppo territoriale) ed alla redazione di questo interessante supporto editoriale (pregevole per vastità documentaria, copia di supporti fotografici ed alto livello di apporti poetici generalmente nella "lingua delle madri", nonché ulteriore testimonianza di concretezza della carta stampata rispetto all'impalpabilità della comunicazione "per flussi"): una struttura chiamata a lievitare per quantità e qualità ed un testo che, mi auguro, sia seguito da opportuni ampliamenti.

Due iniziative in parallelo, quindi, che andranno senz'altro, ed al meglio, a colmare vuoti, a sanare amnesie, a strappare all'Oblìo (venerato dalla triturante dittatura della multimedialità) moltissimi tasselli d'una struttura musiva per "microstorie", riconsegnandoli alla Memoria individuale e collettiva ("ricordati di ricordare", affermava e ammoniva un recente "spot" tv) ed offrendoli alla Ribera ed a tutta la Sicilia del Duemila, in modo che esse non dimentichino fondamentali aspetti del proprio e nostro passato: laddove è fuor di dubbio che "un popolo che non ha memoria storica non è un popolo civile" (Goethe) e che, anzi, come affermò gravemente Puskin, è proprio "il rispetto per il passato quel tratto che distingue l'istruzione dalla barbarie".

C'è bisogno, allora, di chi - come il carissimo amico Puma - voglia essere e sia interprete d'una "Memoria / Mater" che non ha difficoltà alcuna a reincarnarsi, per amore di ricordi e reperti, in un libro e in un Museo, al fine di ricostruire un mondo ritrovato, visibile e tangibile, prima che sia troppo tardi: prima, cioè, che avvenga quel che accadde a Gertrude Stein nel suo "viaggio di ritorno" tra alcuni vecchi quartieri della sua infanzia nella periferia di New York, rasi al suolo e sostituiti da decine di grattacieli anonimi per disumanizzanti esigenze di "progresso": un dolore ed una delusione inenarrabili, che lei comunicò ad alcuni amici (i quali, ignari di tale scempio umano più che urbanistico "strictu sensu", volevano raggiungerla)

solo con sette parole di pietra, quasi da rituale della Passione: "Quando arriverete laggiù, laggiù non esisterà più".
Per fortuna, e malgrado tutto, dalle nostre parti non siamo ancora a questo punto. Poiché, pur nella dittatura della massificazione, vi sono sacche di resistenza ancora inespugnabili, e soprattutto in quell'entroterra che, con iniziative portate avanti da uomini veri ed intellettuali autentici come il nostro Prof. Puma, da molti anni accumula testi di paremiologia, di etno antropologia, di novellistica e poesia vernacolare, di storia patria, di iconografia del vissuto, intensifica convegni ed incontri sul valore della "Memoria / Mater", sensibilizza insegnanti ed allievi dalle elementari alle superiori, classifica ed espone infinite tipologie di testimonianza dentro strutture (e nella nostra Provincia sono già diverse) divenute museali "strictu sensu" a seguito delle legittime aspirazioni di chi, privatamente, le realizza, ma fin troppo spesso pubblicamente dirottate in locali incongrui e angusti, a volte persino senza luce elettrica (accade anche questo) pur se illuminate di luce propria.

Si può arrivare, quindi, ed anche senza confidar troppo nell'entusiasmo di chi non capisce o non vuole capire (ma che, a un certo punto, deve pur fare i conti con gli apporti ed i successi di chi ha capito) a razionali e ragionevoli prospettive di rivalutazione e di tutela d'un patrimonio straordinario: ed in tal senso va a manifestarsi oltremodo significativo anche questo Museo riberese della civiltà contadi- na, della civiltà della pastorizia, della civiltà artigiana, della civiltà d'un Ieri che era fondato sull'estremo rispetto dei valori umani, sull' "humanitas" e sulla tolle- ranza, sul vivere in semplicità ed il convivere paziente e cosciente, sulla solidarietà di classe fra i contadini e gli operai, gli artigiani e i braccianti, a fronte del cinismo, dei pregiudizi, della violenza operata dal Potere e da tanti e troppi suoi alleati, spesso imprevedibili, ergo ancor più laceranti. Questo libro va a presentarci una struttura museale fortunatamente aliena dal mito funereo del "grembo di pietra in cui tutto entra e tutto sta" (Giorgio Manganelli) poiché, invece, microcosmo di vita, di luce, di fruizione, di coinvolgimento, al fine di far scaturire, da tutte queste essenze d'esistenze, un "feedback" comunitario e di comunione abilitato a dar forma, sostanza e valenza e concretezza ad un "trovarsi" multigenerazionale che divenga collante di antichi percorsi esistenziali e motore di nuove consapevolezze.

"Quando un popolo, un paese, una collettività, grande o piccola che sia, non perde la memoria, vuol dire che non è nemmeno disposto a perdere la libertà", ebbe a sottolineare icasticamente quell'acutissimo ed insostituibile "speculum memor" che fu il compianto Leonardo Sciascia: "password" decriptata, e non da ora, anche

da Giuseppe Puma, che a Ribera non ha donato solo poesie, ricerche, scoperte e collezioni ma tutta un'esistenza contrassegnata da strenuo ed esemplare impegno di riscatto del territorio in termini di progresso civile; e che, adesso, ha due ragioni in più - un Museo, un libro - per darcene altre testimonianze.

Prof. Nuccio Mula
Scrittore, docente universitario,
studioso di paremiologia ed etno antropologia siciliana

Dalla semina al pane

RICORDI

Il tempo trascorso nell'infanzia e nella prima giovinezza resta impresso nella memoria e nelle parti più profonde del nostro io.

Avevo varcato la soglia dei miei 16 anni quando con la mia indomita volontà decisi di riprendere gli studi, interrotti per necessità di famiglia, all'età di 9 anni.

In quei 7 anni avevo già fatto una grande esperienza nel mondo lavorativo della campagna: raccogliere uva nel periodo della vendemmia, le mandorle e le olive, seminare, zappare per ripulire il grano, le fave, i piselli, condurre l'orto preparando il terreno per piantarvi pomidoro, melanzane, peperoni, cavolfiori ed irrigare e concimare e diserbare e poi raccogliere nei cestoni per portare i prodotti al mercato o venderli alle donne riberesi lungo la strada Parlapiano.

Negli anni trascorsi in collegio, all'università e infine nell'insegnamento di materie letterarie nelle scuole medie in Sardegna per circa 6 anni e poi a Ribera sino all'età della pensione, quel duro passato nei vari lavori di campagna non mi lasciava mai: mi si riaffacciava in maniera tumultuosa, ripetitiva e dolente.

Mi rivedevo nelle lontane terre del Finocchio, di Borgo Bonsignore, di Verdura, del Giardinello, di Seccagrande, intento a ripulire il grano mentre piovigginava, a raccogliere il cotone di primo mattino, quando l'alba era ancora lontana, a raccogliere le olive cadute per terra per i signori Riggi nella zona del Garufo, e le fragoline.

Non riuscivo ad annullare quei ripetuti e secchi tocchi alla porta di casa mia dei ric- chi borgesi, quel presentarmi nella loro stalla per fare uscire i grossi muli e legarli all'anello appiccicato al muro esterno e raccogliere il concime nei cestoni e poi cari- carli sul carretto assieme agli altri arnesi di lavoro: aratri, zappe, sementi, lanceddi. Mi tornavano alla mente quei casolari di grossi proprietari lontani dal paese, dove

io e decine di ragazzi ci recavamo a piedi percorrendo 10-13 chilometri e dove si pernottava per intere settimane sulla paglia e sul fieno tra l'aria irrespirabile e il caratteristico puzzo degli escrementi degli animali ed i topi.
E all'ordine dei soprastanti, con la zappa in spalla, già prima del sorgere del sole si era sul posto di lavoro (*all'"antu"*) e si lavorava sino al suo tramonto. E si ci ristorava con una minestra brodosa a base di cavoli o altra verdura.
Mi colpiva anche il vedere dei ragazzini di 8-9 anni condannati a spingere il gregge nei pascoli e sotto il sole cocente e sotto la pioggia scrosciante; privati della socializzazione della scuola e del gioco, costretti a crescere abbrutiti in compagnia delle pecore e dei cani pastori e solo per pochi soldi.

IL MONDO CONTADINO NEL NOSTRO PASSATO

Premetto che, da bambino sino all'età di 18 anni, la mia vita era trascorsa nelle varie attività di campagna: sia nelle terre prese a mezzadria da mio padre sia nelle terre dei ricchi borgesi o degli inesistenti feudatari riberesi, relegati nella sfolgorante Palermo spensierati e intenti a divertirsi.

Perciò quando ripigliai gli studi, interrotti per necessità di sopravvivenza della mia famiglia, e mi laureai in Lettere Moderne all'Università di Palermo e quindi iniziai l'insegnamento nelle Scuole Medie prima in Sardegna e poi a Ribera, il passato con tutte le vicende piacevoli e dolorose mi si riaffacciavano vivide fra le mille pieghe della mia memoria.

Rivedevo allora la stalla che faceva parte della mia casa assieme alla "gaggia" costruita con listelli di legno a mo' di casupola, con le sue rumorose galline ed il gallo, che, alle ore tre di mattino circa, rompeva il silenzio col suo chicchirichì, che si associava a quello dei tanti galli del vicinato e comandava ai lavoratori della campagna di balzar giù dal letto e prepararsi ad avviarsi in campagna e di trovarsi sul posto di lavoro (all' "antu").

Tra le materie che insegnavo includevo anche quella della mia esperienza che oggi chiameremmo della civiltà contadina.

Notavo che i ragazzi mi seguivano con intensità e con molto interesse ma anche con una certa sorpresa, forse perché ero il solo a parlare di questo.

Ogni volta che affrontavo un argomento riguardante il complesso mondo dei contadini, i visi dei ragazzi si illuminavano di una gioia sempre nuova, e con la mente e con la fantasia si sforzavano di immaginare e di afferrare le gioie e i dolori di quella brava e povera gente che trascorreva tutta la vita in un ristretto angolo di terra dimenticata e disprezzata.

Ora cercherò, per quanto posso, di descrivere, in parte, lo svolgimento della vita dei contadini nel mio paese.
Occorre però prima rilevare che la terra per i contadini era la cosa più cara e preziosa della loro vita e dei loro familiari.
Essi la curavano e vi si dedicavano a tempo pieno a prezzo di tanti sacrifici, sacrificavano per essa anche i giorni festivi. Ed il motivo era molto chiaro.
Loro compito primario era quello di procurare alle loro famiglie il grano necessario e sufficiente per poter trascorrere l'annata per quanto possibile tranquilla, senza cioè soffrire la fame e senza privazioni.
I contadini si recavano nei loro poderi o in quelli presi a mezzadria con i muli o con gli asini e talvolta con i carretti portandosi appresso gli attrezzi e gli arnesi di lavoro: zappe, runche, rincigli, "facigliuna", per ripulire il terreno dalle erbacce infestanti: ortiche ("ardiculi"), rovi ("ruvetti"), erbe spinose...
Dopo aver bruciato i cespugli estirpati, si passava quindi alla zappatura per mezzo di una grossa zappa se il terreno era docile, per mezzo di un piccone invece se il terreno era molto duro.
Chi possedeva un mulo o un asino arava in profondità il terreno con aratri trainati da due animali o da una sola bestia.
Con la frasca poi si rompevano le zolle più grosse preparando così il campo per la semina del frumento, dell'orzo, dell'avena o delle fave e dei ceci.
Intanto le donne e i loro figlioli preparavano le sementi, "nettandole" da semi indesiderati, quale il "giogliu", dalle pietruzze e da altre impurità.
Questa operazione veniva effettuata sul tavolo da pranzo o sullo spianatore ("scanaturi"). Tutto era già pronto per la semina. I sacchi delle sementi allineati. L'aratro rispolverato con il vomere dalla punta acciaiata, con il pulisci-solco (l' "annettasulicu") apposto, con "lu pinturu" munito di raschiello ("varbuscia") levigato ed affilato.
Con l'entrare del mese di ottobre le strade, quasi sempre in terra battuta od acciottolate, si affollavano di muli, di asini e di cavalli ed anche di carretti.
Le direzioni erano le più disparate: s'imboccava, all'uscita del paese, la strada per la Castellana, Giardinello, Bizzì, … la strada per la Cannaranni, Li Pupi, la Verdura, … la strada per Scirinda, Casteddu, Martusa, … quella per Canalottu, Bellimunti, … quella per la Balata, lu Finocchiu, Munti di Sara.
Oltre al calpestio ed al cigolio dei carretti, si sentiva di tanto in tanto, anche il raglio dell'asino ed il nitrito dei cavalli, nonché il belato di qualche capra.

LA CASA DEL CONTADINO

La casa del contadino era molto modesta e senza pretese.
Si componeva di una casa terrana, che aveva una decina di metri per lato ed era così strutturata: entrando a destra vi era sistemata la stalla con la mangiatoia che guardava la parete esterna e a sinistra una latrina a base di cemento turata da un coperchio rotondo di tavola.
Entrando a sinistra, invece, avevano posto una gabbia (“gaggia”) per le galline e l’immancabile gallo superbo e dominatore, un mobile in noce a più ripiani che mostravano le bicchierate e le piattate, nonché i servizi di tè e di caffè e la guantiera con la bottiglia di rosolio.
Seguiva un lungo ed ampio tavolo con più cassetti, in uno dei quali si conservava il pane duro che veniva cotto con aglio ed olio e consumato dai componenti della famiglia. Nella parete sovrastante il tavolo vi erano uno specchio e varie fotografie che ritraevano i momenti più importanti dei bisnonni, dei nonni, dei genitori e dei figli: foto di militari, di matrimoni, di anniversari, di comunioni, ecc.
Appresso un comodino sul quale facevano bella mostra di sé una lucerna ad olio (“spicchiu”) e un lume di bronzo a petrolio, la scatola dei cerini, la “tabbacchera” o la “lanna di trinciatu cu li cartini”.
Immediatamente dopo un’ampia alcova, nella quale era sistemato il letto matrimoniale costituito da “ trabacca, trispa, tavuli, matarazzu ‘mbottitu di crinu e una pisanti cuttunina”.
Dirimpetto allo spazio matrimoniale, separata da un tramezzo, si apriva la stanzetta con i letti dei figli e un guardaroba che conteneva tutto il vestiario della famiglia; vi si entrava per una porticina bassa.
Quando i figli erano numerosi, si preparavano i letti a castello.

In un angoletto della stalla sorgeva l'immancabile cucina, rivestita di mattoni rossi o di piastrelle di ceramica di vario colore, sovrastata da una finestra che era tenuta sempre aperta per la fuoriuscita sia del fumo che dei cattivi odori del concime ("fumeri") degli animali.

Talvolta presso l'ingresso sorgevano "lu cufilaru e lu furnu" sia per cucinare che per fare il pane. Il forno era fatto di pietra e mattoni di cotto: era a fumo perso cioè senza camino; vi si apriva un finestrino come una feritoia, che veniva chiuso con una pietra.

Serviva per poter osservare ogni tanto il pane infornato e prelevarlo quando era arrivato ad una buona cottura. L'ambiente a lungo andare si tingeva di nero fumo e bisognava tornare ad imbiancarlo "allattari".

L'ARATURA

Trascorsa l'afosa estate ed entrati nel pieno autunno, le frequenti piogge torrenziali avevano dissetato ed inumidito la terra riarsa che non mostrava più i suoi vari e profondi crepacci.

I contadini avevano già bruciato le stoppie e le varie erbacce e spine infestanti, ammucchiati e disseccati lontano dagli alberi.

Si preparavano quindi all'aratura, alla preparazione della terra in vista della non lontana semina prevista nel mese di novembre.

Si alzavano molto presto, alle quattro circa del mattino, svegliati qualche mezzoretta prima dal canto del primo gallo, cui seguivano senza interruzione tutti gli altri.

La sera prima avevano preparato tutto l'occorrente: l'aratro con il vomere ("vommira") e la "tiniglia" e "lu pinturu", li "sidduneddi" e il giogo ("lu juvu") e le indispensabili bisacce ("vertuli") con dentro il pane e la "cubbanaggera" con lasolita insalata a base di olive e cipolla o di lattughe e cetrioli, una bottiglietta con l'olio fatto in casa ed il corno per il sale chiuso da un turacciolo di sughero.

Immancabili la capra legata al basto o alla "cudera" ed il cane senza guinzaglio che avrebbe protetto "li robbi" sul luogo di lavoro da altri cani randagi.

Giungevano al podere quando era ancora buio e l'alba era molto lontana ed i grilli continuavano le loro note stridenti.

Scaricavano ogni cosa in un posto sicuro, appaiavano i muli ed iniziavano l'aratura che sarebbe terminata al tramonto del sole.

Verso le ore 9 circa, i contadini, stanchi, si concedevano una pausa per la colazione. Ai muli, anch'essi stanchi veniva data la "pruvenna" preparata nelle "sacchine" perché riprendessero le energie perdute durante il duro lavoro.

Una seconda pausa i contadini la facevano intorno alle ore 13.

Si sedevano vicino ai basti ("sidduna") o al carretto, estraevano dalle bisacce il pane la "cubbanaggera" con l'insalata a base di olive nere e cipolla, la condivano con l'olio della bottiglietta e con il sale conservato nel corno, tagliavano a fette il pane

ed iniziavano il loro modesto pasto scambiandosi qualche parola.
Di tanto in tanto sollevavano il “bummulu” o la “langidduzza” colmi d’acqua fresca o il fiaschetto del vino con l’apertura pressata sulle labbra e si ristoravano “‘nciuciuliannu”.
Si era così arrivati al tramonto e bisognava far presto a rimettersi in cammino per il ritorno alla propria casa, dove aspettavano la moglie, i figli e soprattutto una calda minestra che avrebbero mangiato insieme dopo aver detto la doverosa preghiera.
I contadini erano spossati dalla fatica della giornata ma nel contempo contenti perché il loro campo era ormai tutto arato per ben due volte a croce alla perfezione ed attendeva di essere seminato nel mese di novembre.

LA SEMINA

Tra la fine di ottobre e per tutto il mese di novembre avveniva la semina del grano e degli altri cereali, quali l'orzo e la segale.

Ma mentre queste ultime si seminavano a spaglio, il grano, al contrario, veniva seminato a solco, aperto dall'aratro munito di vomere e coperto dallo stesso dopo la svolta ed il ritorno.

Alcune settimane prima della festa di tutti i Santi e della commemorazione annuale dei morti, ogni massaia, aiutata dai figli grandi e piccoli, aveva già preparato le sementi, depurandole dalle pietruzze e dai semi estranei e nocivi, dopo averle distese sul tavolo da pranzo o sulla madia.

Alcune donne passavano le sementi con l'apposito vaglio a maglie larghe, che lasciava cadere i grani più piccoli ed altri residui indesiderati.

La semente dell'orzo e della segale, abbiamo detto, veniva sparsa sul terreno arato a spaglio. Il seminatore, innanzitutto, prima ancora dell'inizio della semina, si faceva il segno della croce, pronunciando "A nomu di Diu!" (In nome di Dio!).

Affondava quindi la mano nella coffa, penzolante sulla spalla sinistra e tenuta aperta sostenendo il manico esterno. Dava una sventagliata di orzo o di segale prima in avanti, un'altra più vicina ai suoi piedi ed infine altre due ai suoi lati.

La quantità della semente era regolata, a ritmo costante, dall'apertura e dalla chiusura del pugno che si svuotava.

La semina del grano, invece, avveniva a solco, che l'aratro apriva in linea retta.

Talvolta veniva usato un attrezzo detto "annettasulicu" (pulisci solco), che si sovrapponeva al vomere e che serviva per rendere più perfetto il solco.

Il seminatore prelevava dalla coffa appesa sulla spalla un pugno di grano che spargeva nel solco con sapiente dosaggio. Un bravo seminatore garantiva un regolare germoglio e un ricco raccolto.

I contadini di allora solevano utilizzare come strumento di misura il tumolo, cioè la quantità di grano necessaria per coprire una certa superficie di terreno.

Il tumolo, recipiente di forma cilindrica, aveva dei sottomultipli quali, il mezzo tumulo o due mondelli, il mondello e dei multipli quali la salma ("sarma") e la mezza salma ("mezzasarma").

Una salma di terreno era formata da 16 tumoli; un tumolo equivaleva a circa 1100 mq; poiché per seminare un tumolo di terra occorreva un tumolo di grano che pesava circa 20 kg, quindi occorrevano circa 320 kg di grano per seminare una salma.

Le misure agrarie ufficiali (ha-ettaro, a-ara e ca-centiara) non erano tenute in considerazione da quasi la maggioranza dei contadini di Ribera e dei paesi viciniori.

Uno zappatore, intanto, seguendo aratore e seminatore, andava spianando le zolle che si erano formate al passaggio dell'aratro e copriva i tratti di solco che l'aratro non era riuscito a sotterrare.

LA SARCHIATURA O “ZZAPPULIATA”

La semina era già stata ultimata. Il campo poteva ormai riposare ed alle prime piogge ricoprirsi del primo verde delle piantine di grano.

Al contadino non rimaneva altro che aspettare e recarsi spesso nel suo podere per controllare se il grano era cresciuto bene oppure fitto o scarso.

Ai primi di marzo si procedeva al lavoro della “zzappuliata” di “lu lavuri” cioè della sarchiatura del grano trasformatosi in piantine dal verde tenero.

Il contadino zappatore si presentava “all’antu”, cioè sul posto di lavoro, quando il sole non era ancora spuntato e l’intenso freddo pungeva la pelle e le ossa. Si sistemava con le gambe divaricate sul filare di grano (“filagnu”), e, raschiello (“rasòla”) alla cintola, penzolante da una cordicella di palma nana, dava uno sputo schizzante e violento sull’una e l’altra palma delle mani e dopo una sfregatina, afferrava la zappa per il manico ed iniziava quel sali-scendi interminabile.

Alle ore 9 si effettuava la prima sosta per una breve colazione; alle ore 13 una seconda sosta per il pranzo, appoggiato al basto (“sidduni”) o al tronco di un albero o, se c’era, su qualche pietrone. Dalla “cubbanaggera” scoperchiata veniva fuori un odorino di pasta a sugo o un’insalata a base di pomodori e cipolla ed olive che stuzzicavano l’appetito. Dopo questo desiderato e meritato riposo, si riprendeva con la stessa lena sino al calar del sole. Si ritornava a casa che già era buio e, senza nep- pure lavarsi, ci si sedeva con la moglie ed i figlioli a tavola, si recitava la solita preghiera di ringraziamento al Signore e si ci ristorava con un bel piatto di minestra preparata con amore su un fornellino mobile sul davanzale della casa.

Il dialogo in famiglia era molto breve, iniziava e si concludeva con la cena; dopo non c’era più tempo perché il poverino si buttava sul letto e si abbandonava al sonno riposante della notte.

Occorre dire che sia il raschiello (“rasòla”) che la zappa (“zzappuni”) venivano portati spesso dal maniscalco perché venissero acciaiate; in questo modo si poteva lavorare meglio e più speditamente.

LA MONDATURA O SCERBATURA DEL GRANO

Nella seconda quindicina di maggio, il grano era infestato da varie erbacce. Era necessario quindi ripulire per un'ultima volta il grano, prima di essere mietuto. I contadini si portavano per essere aiutati in questo lavoro anche le mogli e le figlie. Questo lavoro era molto delicato e alquanto difficoltoso in quanto alcune erbacce quali il "gioglio" e la "ina" non erano facilmente distinguibili dal grano: il "gioglio" aveva dei culmi sottili e a fasci e la "ina", simile all'avena, era identica alla piantina del grano prima della fioritura. Occorreva perciò occhio e mani esperte per poter "scippare" le piante estranee e salvare la piantina del grano.

L'operazione della scerbatura poteva durare alcuni giorni e anche una settimana a seconda l'estensione del campo seminato a grano.

Le erbacce già molto cresciute, appena strappate, venivano ammonticchiate ai margini del campo e talvolta venivano date come foraggio fresco agli animali.

Se era piovuto bene nel mese di aprile, i contadini solevano ripetere "acqua d'aprili furmentu a barili": l'acqua caduta nel mese di aprile portava i campi ad una maggiore produzione; ma occorreva che non ci fossero dei temporali rovinosi e che la temperatura salisse in modo graduale con l'avanzare della primavera e della estate e che i venti fossero carezzevoli per le messi molto promettenti.

Quando il campo di messe indorava e le spighe dondolavano con dolcezza, allora i contadini, sgranocchiando i semi avvolti dalla pula, ("sciusca") contenti e soddisfatti solevano ripetere, ringraziando Dio e la Vergine Santissima e San Giuseppe e San Calogero "Amuninni a priparari faci, canneddi, liama, ancinu e ancineddu e pala e tradenta ca lu mumentu di metiri e pisari è già arrivatu!" (Andiamo a preparare le falci, i ditali, i legami, uncino e uncinello e pala e tridente perché il momento di mietere e trebbiare è già arrivato!).

LA MIETITURA

Vera protagonista del lavoro della mietitura era la falce (la “faci”) di cui era provvisto ogni contadino.
Essa è costituita da un breve manico di legno, l’impugnatura , e da un ferro a falce di luna, acciaiato e dentato all’interno ed eseguito da artigiani locali.
Era il vademecum dei mietitori.

Questi, prima di dare inizio ai lavori, all’alba, erano soliti mangiare qualche fetta di limone e bersi un po’ di vino, che aspiravano da un piccolo barile (“carrateddu”) o dal fiasco (“sciascu”), che si passavano tra di loro quasi un rito indispensabile di augurio di una felice giornata.
Indossavano sopra la camicia una sorta di grembiule per lo più di olona (“fadali” o “pitturali”) e sul braccio destro una manica pure di olona (“vrazzolu”o”manichedda”) per proteggersi dalle acuminate reste (”reschi”) e dalle spine sia il braccio che la manica della camicia.
Tre dita della mano sinistra (medio, anulare e mignolo) erano protette da altrettanti ditali di canna (“canneddi”), mentre rimanevano liberi l’indice e il pollice.
Durante la mietitura, infatti, la falce poteva slittare e scivolare e ferire o addirittura tagliare le dita del mietitore. I mietitori non erano tutti braccianti locali: molti provenivano dalla montagna , dove, per il freddo, la messe era ancora verde.
A Ribera la contrattazione tra mietitori e “burgisi” o “suprastanti”avveniva lungo un marciapiede tra il Bar Tre Stelle e il Corso Margherita.
I mietitori esterni avevano una paga più alta di quelli interni, locali. La tariffa giornaliera dei mietitori era stabilita dai grossi proprietari. Gli altri datori di lavoro vi si dovevano adeguare.
Tutti i mietitori, all’alba, ancor prima che spuntasse il sole, verso le ore quattro-cin-

que del mattino, si trovavano già pronti sul posto di lavoro (“all’antu”), disposti uno accanto all’altro, dinanzi al proprio filare di frumento(“furmentu”) dorato e ricurvo e pronto per essere mietuto.
Il caldo spesso era tanto ed afoso: mancava il respiro e il sudore non smetteva di scendere a rivoli dalla fronte, dalla faccia, da tutto il corpo.
Era necessario di tanto in tanto sospendere per un po’ il lavoro per dar modo ai mietitori di dissetarsi con l’acqua fresca “di lu bummulu” o “di la lancidduzza” o col vino del fiasco (“sciascu”) tenuti al fresco e di darsi un’asciugata in fretta e alla meglio.
I mietitori dietro di loro lasciavano un gran numero di mannelli (“jermiti”), che venivano raccolti ed uniti in covoni (“gregni”) dal “ligaturi” con “l’ancinu” e “l’ancinedda” e con la “liama” di “ddisa”.

LA “STRAULIATA”

I contadini, dopo la mietuta e la “‘nfasciata”, pensavano ad assicurare i covoni in un punto determinato: nelle vicinanze del pagliaio o della casa che sorgeva all’interno della propria campagna.

Avveniva quindi il trasporto dei covoni a mezzo degli animali da soma. Il mulo o il cavallo o l’asino si poneva in mezzo a “lu cavaddunghiu” cioè ai covoni sistemati tre per tre alla distanza di qualche metro; il trasportatore ”strauliaturi” legava i covoni uno per volta al basto “sidduni” con una robusta corda di canapa o di palma nana sino a legarne tre per lato e si avviava, insellato, nel luogo prestabilito. Qui li slegava dal basto uno per volta da ambo i lati e li depositava in bell’ordine formando a poco a poco la “timogna”, la bica di grano, disposta a forma di trapezio isoscele per ben proteggere le spighe dell’interno da eventuali acquazzoni: poteva essere più o meno grande e contare da qualche centinaio a migliaia di covoni.

I covoni venivano conteggiati a “mazzu” e a “migliaru”: venti covoni, “gregni”, formavano un “mazzu” e cinquanta “mazza”, invece, facevano un “migliaru”, cioè mille covoni.

La “strauliata” a volte avveniva per distanze molto lunghe e per vie rurali in terra battuta o ricoperta qua e là di pietre accostate le une alle altre in maniera disordinata e talvolta per certi scoscendimenti e tortuosità da mettere paura sia al trasportatore che alle pazienti e affaticate bestie.

E questa spossante attività si ripeteva più volte durante la giornata.

LA SPIGOLATURA

Ad attendere la “strauliata” erano tante donne, giovani ed attempate, accompagnate da uno sciame di bambini e bambine che, per l’occasione, evadevano la scuola: dovevano contribuire alla raccolta delle spighe, lasciate indietro dai mietitori e dai trasportatori di covoni (“gregni”) sistemati in ordine a tre per tre in modo da formare il “cavaddunghiu”.

Le donne, iniziando a raccogliere le spighe, facevano quasi a gara a raggiungere per prime “lu jazzu”, il luogo cioè lasciato vuoto dai covoni, trasportati a mezzo di muli e di asini nelle vicinanze dell’aia (“aria”).

Tenevano le sacche legate a mo’ di grembiule davanti ma con una parte aperta verso l’esterno. Erano molto svelte con le mani e non lasciavano spiga alcuna dietro di loro. Poco per volta riuscivano a riempire i sacchi, dove le spighe venivano pressate per contenerne una quantità maggiore.

Pur avendo la schiena stanca e dolente (“li rini si li manciavanu li cani”) mostravano con lo sguardo una interiore soddisfazione, una pudica contentezza ed un sorriso che si trasmetteva all’allegra nidiata di figli.

Anche loro, come i mietitori (“mititura”) ed i trasportatori di covoni (“strauliatura”), sospendevano a mezzogiorno l’attività per potersi ristorare con un po’ di pane duro e un’insalata a base di pomodori e cipolla. Verso il tramonto si riprendeva la strada del ritorno.

Erano disfatte e dolenti nel fisico ma liete perché erano riuscite a procurarsi quel che ci voleva per avere anche loro qualche decalitro di frumento che naturalmente doveva essere trasformato in farina, in pane e pasta.

Si potevano vedere queste donne muoversi dritte e sicure per le tortuose “trazzere” che si snodavano per parecchi chilometri prima di raggiungere il paese, sgridando ogni tanto i loro piccoli che si ricorrevano e ridevano come se ritornassero da una grande festa.

A casa si arrivava che già il cielo aveva perduto il suo colore azzurro e qua e là timidamente si affacciava qualche stella.

Quattro e quattro otto e la minestra era già pronta per riempire il vuoto dello stoma-

co che gridava le sue pretese, i suoi diritti.
E mentre si mangiava gli occhi tornavano a fissare i sacchi ripieni che già nascondevano quel prezioso tesoro che presto sarebbe venuto alla luce.
Nei loro sogni il frumento fuoriusciva dai contenitori e si trasformava come in un torrente dorato dal quale saltellavano pani, tanti pani di forme diverse e profumate che facevano andare in estasi.
La mattina seguente le donne davanti alla loro porta svuotavano i sacchi sino all'ultima spiga, afferravano ed impugnavano nelle mani incallite le "mazze", in legno di mandorlo, e iniziavano a battere sulle spighe sino a ridurle in frantumi. I chicchi di grano erano tutti usciti dalla loro prigionia e attendevano di essere separate dalla paglia, dalla "sciusca" e dalla polvere.
Le donne, deposte le mazze, prendevano la "coffa", posta a portata di mano, la riempivano abbassandola da una parte e spingendo il tutto all'interno, con la forza delle mani, e quando era quasi piena, la drizzavano. Quindi la sollevavano in alto ad un livello superiore a quello della testa e, chinandola leggermente, facevano scorrere il contenuto verso il basso. Il vento, elemento indispensabile per la spagliata, spingeva la paglia e la pula ("sciusca") obliquamente distanti, mentre i frumento più pesante, cadeva a piombo vicino ai piedi, formando un bel mucchietto dorato.
Si misurava quindi con il decalitro, il tumolo, il mondello, e si versava in piccoli sacchi che venivano collocati in posti di maggior sicurezza.
Settimanalmente il grano veniva prelevato nella quantità occorrente e portata al mulino di Proto, di Cardinale, di Coniglio, per essere trasformato in bianca farina, meravigliosa a vedersi.
Non mancavano in casa la madia ("maidda") per l'impasto, il setaccio ("crivu d'occhiu") per la cernita, il piccolo forno con la legna pronta a bruciare e a scaldare.
Lasagne, gnocchetti, spaghetti, pani e focacce di varie forme e grandezza venivano stampate dalle brave, agili, artistiche mani delle massaie.

LA TREBBIATURA O LA “PISATA”

Alla mietitura e alla “strauliata” seguiva l’operazione della trebbiatura, cioè della “pisata” in uno spazio di terreno di forma circolare, che prendeva il nome di “aria” cioè aia.

Alla preparazione dell’aia contribuivano tutti i componenti della famiglia: gli uomini lavoravano con zappe e rastrelli, le donne, invece, “insolavano” il terreno spargendo l’acqua con le mani, prelevata con secchi (“cati”) o con pentole (“pignati”) o con altri recipienti dai pozzi o dalle sorgive vicine.

Venivano sistemati quindi in forma circolare i covoni (“gregni”) di grano liberati dalle “liame”che venivano portate all’esterno e rimestati con il tridente per dare modo alle bestie di poter girare più facilmente.

“Lu pisaturi” entrava nell’aia, incitando il mulo o i muli o i cavalli a fare altrettanto e andava a posizionarsi al centro.

Egli calzava un cappello di paglia o di palma nana (“curina”) a larghe tese sulla testa e dietro la nuca faceva scendere a coprire il collo un fazzoletto per ripararlo dalla povere e dal sole ed inforcava un paio di occhiali scuri e teneva la camicia discinta cioè fuori dei pantaloni perché qualche venticello, invocato ai propri santi patroni, lo potesse rinfrescare penetrando per tutto il giro del corpo.

Aveva inizio così la prima “cacciata”: i muli, regolati per le redini dal “pisaturi”, giravano in continuazione, spinti anche dai colpi di frusta o meglio dal “capu” nodoso dell’estremità del “la zotta”e dalle tradizionali cantilene tramandate da secoli.

Mentre il contadino “pisaturi” faceva girare gli animali, gli altri della famiglia accostavano (“arrunghiavanu”) col tridente in legno di mandorlo (“sentina”) i mannelli (“jermiti”) sparsi qua e là o quelli finiti ai margini dell’aia.

Dopo aver completato moltissimi giri, gli animali venivano allontanati dall’aia e portati all’ombra a riposarsi dalla grande recente fatica ed a mangiare dell’orzo e dell’avena, posti in una “sacchina” infilata al muso e legata con due cordicelle passanti sulla testa.

Il grano era stato già liberato dalla paglia delle spighe battute e sminuzzate dagli

zoccoli ferrati degli animali. Si doveva alleggerire il grano dalla paglia; mentre il

grano cadeva nell'aia la paglia, lanciata in aria dal tridente, andava a finire fuori del circolo, formando la "margunata".
Si passava quindi alla seconda e alla terza "cacciata" con altri covoni ("gregni") sopraggiunti e slegati, fino a quando, ridotti in paglia, si perveniva alla "taglia" dell'aia. La "pisata" era così terminata. Era necessario il riposo.
Gli animali, fatti uscire dal campo di lavoro, si portavano all'ombra di un albero e legati ad un tronco, dove si ristoravano con una ben meritata mangiata di "pruvenna".
Anche gli uomini si sedevano presso la "robba", aprivano le loro "cubbanaggere" e mangiavano, aiutandosi a prelevare olive e pomidoro con le mani o con degli stecchini realizzati sul posto con legni d'ulivo.

LA SPAGLIATA

Finito il lavoro della “pisata”, s’intraprendeva quello della “spagliata”.
Il grano (“furmentu”) veniva “spagliato”, cioè liberato dalla paglia con il tridente (“tradenta”).
La paglia, spinta dal vento o dalla brezza, finiva un po’ più lontano perché più leggera, mentre il grano con la pula (“sciusca”) e le altre impurità cadeva più vicino all’interno dell’aia perché più pesante: si forma- vano così la cosiddetta “margunata” di paglia che prendeva la forma di una mezza luna e un buon mucchietto di grano, parte del quale rimaneva ancora incapsulato dalla pula e misto ad altre scorie.
Quando la “tradenta” non era più in grado di separare la pula (“sciusca”) dal grano, la si metteva da parte e si proseguiva con la “spalatura”.
Con la “spalatura”, quindi, il grano veniva liberato dalla rimanente pula (“sciusca”) che, cadendo distante dal grano veniva a formare una ulteriore “margunata” detta “di sciusca” che aveva pure la forma di una mezzaluna.
Il grano, infine, veniva passato a setaccio dal “cernitore” per mezzo dei suoi due grandi crivelli, detti uno “Giannetta” e uno “Crivu di terra”.
Questi erano tenuti sospesi a un treppiede di ferule ed avevano il fondo di cuoio stagionato e traforato e recante vari disegni geometrici di altissima fattura.
”Lu Cirnituri” era considerato un vero professionista nel suo campo. “Li Burgisi” ed i Feudatari, che ne avevano grande bisogno, si mettevano in fila per potersi prenotare per le loro aie ricche di grano.
Dopo la cernita, il grano era già pronto per essere misurato e insaccato con dei contenitori di varia forma e capienza, detti “decalitri” e “tummina”.
Il trasporto veniva fatto a mezzo di muli o di carretti.
Il grano talvolta s’insaccava anche nelle bisacce di olona (“visazzi”) che si ponevano a dorso degli animali da soma.
Il frumento finiva nei magazzini (“magasena”) e nei silos (“cannizzi”).

A prima sera e fino a notte tarda, il contadino rimaneva presso l'aia perché doveva raccogliere la paglia nelle grandi reti ("rituna") fatte di olona o di palma nana che cresceva abbondante nelle vicinanze .
La paglia era trasportata a mezzo di muli nelle pagliere ("paglialora") o nelle soffitte ("sulari") delle loro abitazioni: doveva costituire una vera e propria riserva di cibo per le bestie da soma per tutto l'anno, cioè fino al nuovo raccolto che avveniva nei mesi di luglio-agosto.
Appena svuotate le grandi reti di paglia, dopo averle sollevate nel solaio, i contadini con i loro scarponi chiodati facevano la "pisata", pestavano cioè la paglia per farla abbassare e fargliene andare di più.

IL PANE

Il contadino e, soprattutto, la moglie con il silos (“cannizzu”) ripieno di grano, potevano ormai dormire sonni tranquilli, consapevoli del fatto che non sarebbe mancato all’intera famiglia l’alimento essenziale, il pane e la pasta.
Anche le donne-madri, che avevano spigolato per diverse settimane sulle stoppie riarse dal sole, con gli occhi rivolti ai loro figlioli ed ai sacchi di grano potevano ora mandare sospiri di sollievo e ringraziare Dio per tale provvidenza.
Nel silos o “cannizzu” di canne intrecciate, di forma cilindrica, posto in un angolo recondito della casa, veniva praticato un’apertura quadrata, che si poteva chiudere ed aprire a piacere con una pezzuola. La massaia prelevava periodicamente la quantità di grano sufficiente alla bisogna e la portava al mulino più vicino per trasformarla in bianca farina.
I mezzi con i quali le massaie confezionavano il pane e la pasta erano soltanto due: lo spianatore e la sbriga; con il primo facevano il pane e la pasta solo per la famiglia, “pani tunnu, pistuluni, lasagni, maccarruna e gnocchetti”, con l’altro, invece, producevano sia per la famiglia propria che per le altre.
Questo secondo sistema di produrre pane e pasta era costituito dalla “maidda”, dalla “sbriga” e dallo “sbriguni” e da una specie di torchio (“abbitiu”).
La donna iniziava con la passata a setaccio della farina riportata fresca dal mulino mediante il setaccio di seta (“crivu di sita”) dalle maglie molto sottili, che, facendo passare la farina, tratteneva la crusca che veniva impastata poi per le galline.
Disponeva quindi il mucchietto a mo di conca e vi versava dell’acqua tiepida e del lievito per lavorarla ed impastarla sino a farla diventare un pastone (“cudduruni”).
Affettava poi in tante parti l’impasto secondo le forme che intendeva realizzare. Uscivano dalle sue abili mani come per miracolo pani e pagnottelle, lasagne e maccheroni e su tutti ripeteva, come per rito tramandato da tempi immemorabili, dei segni di croce e pronunciava delle frasi quasi incomprensibili ma che terminavano sempre con i nomi di Gesù, Giuseppe e Maria.
E questo mentre la nidiata di figlioli astanti guardavano come incantati le varie e misteriose operazioni delle mamme.

I pani venivano sistemati su nitidi lenzuoli e coperti con stoffe di lana per accelerare la fermentazione. Il forno posto in un angolo della casa era stato riscaldato per tempo e ripulito con una vecchia ramazza dalla legna carbonizzata e dalla cenere. In pochi minuti tutti i pani già fermentati si trovavano all'interno del forno distesi sulla superficie circolare di mattoni surriscaldati. Non restava che attendere ed aprire contemporaneamente di tanto in tanto la imboccatura per controllarne il grado di cottura.
A tempo giusto venivano estratti uno dopo l'altro quei pani dorati e profumati.

Il museo etnoantropologico di Ribera

La sede del Museo etnoantropologico (sopra), a seguire le foto dell'interno.

IL MUSEO ETNOANTROPOLOGICO DI RIBERA

Il museo etnoantropologico di Ribera, nel quale sono stati raccolti con cura certosina, catalogati ed esposti alla libera fruizione, i reperti della civiltà contadina, pastorale ed artigianale del territorio agrigentino compreso tra le valli dei fiumi Verdura, Magazzolo e Platani, nasce alla fine degli anni ’80, all’interno della villa comunale, nell’ampio salone già destinato in passato a conferenze e congressi, grazie all’operosità di un gruppo di appassionati ricercatori dei variegati reperti della civiltà contadina.

Gli oggetti esposti, che superano le 3000 unità, provengono alcuni da disinteressate donazioni fatte negli anni scorsi da famiglie di agricoltori e di artigiani ed altri dall’attività dei componenti dell’associazione locale “Ribera Verde” i quali hanno in parte raccolto e in parte acquistato gli oggetti e le attrezzature agricole appositamente per la costituzione del museo riberese della civiltà rurale.

La cittadina di Ribera, in provincia di Agrigento, nasce essenzialmente come centro agricolo per la fertilità delle sue vallate, un tempo ricoperte da coltivazioni di cereali e perfino nei secoli scorsi dalla canna da zucchero e nell’0ttocento dalla presenza delle risaie che causavano la malaria.

Ne parlano, nelle loro opere, storici come Vincenzo Navarro, Ignazio Scaturro, Nicolò Inglese, Giovanni Farina e Raimondo Lentini i quali, grazie a documenti inoppugnabili come gli atti notarili, fanno riferimento agli agricoltori della vicina Caltabellotta i quali scendevano a valle per coltivare le terre e che successivamente si insediarono, in maniera stabile, nel territorio nell'odierno quartiere di Sant'Antonino, primo nucleo urbano e storico della cittadina.
Nei secoli scorsi, e fino agli anni successivi alla seconda guerra mondiale, l'agricoltura del comprensorio di Ribera, come quella provinciale, è stata praticata con attrezzature, strumenti ed arnesi che, di fattura prettamente artigianale, hanno costituito il patrimonio indispensabile per le coltivazioni agricole prima nei grandi feudi e successivamente nella piccola proprietà contadina che, nata dallo smembramento del latifondo, permise a migliaia di riberesi e di agrigentini di diventare proprietari e di avere saputo creare, negli anni, con laboriosità, coraggio e sacrifici economici che hanno richiesto grossi investimenti finanziari per il cambio delle colture, lo sviluppo economico odierno.

A partire dalla seconda metà degli anni ’60, grazie anche alla poderosa spinta impressa dalla presenza a Ribera della Fiera Mercato per l’Agricoltura, la Meccanica Agricola, l’Artigianato e la Zootecnica che, promossa dall’allora amministrazione comunale, per circa un quarto di secolo, ha proposto ai lavoratori della terra le costanti innovazioni della meccanizzazione agricola ed artigianale per cui, in pochi anni, tutti gli oggetti della secolare e tradizionale civiltà contadina caddero subito in disuso.

Molti attrezzi, alcuni nuovi di zecca, furono abbandonati in campagna, all’interno di casolari e bagli; altri, invece, per decenni sono rimasti relegati negli angoli bui di pagliere, stalle e solai di abitazioni, tra polvere, tarme e ragnatele, suscitando qualche volta l’interesse e la curiosità delle giovani generazioni.

L’associazione “Ribera Verde”, memore di una tale ricchezza patrimoniale, per fare perdere la memoria storica alla popolazione ancora legata alla coltivazione della terra, per salvaguardare le radici e per fare conoscere ai giovani di oggi gli oggetti tradizionali agricoli, il cui uso ha fatto la fortuna di miglia di famiglie, per fare apprezzare gli aspetti genuini e a volte anche onerosi della civiltà della terra e per capire i presupposti materiali della moderna economia, ha creduto opportuno, nell’interesse della comunità, individuare, raccogliere, far restaurare, salvaguardare ed esporre migliaia di reperti di una civiltà che ha cambiato decisamente volto per essere al passo con i tempi.

Oggi il museo della civiltà contadina di Ribera, situato in un unico ambiente, nel grande salone della bella villa comunale, si presenta agli occhi del visitatore suddiviso in quattro sezioni, ben distinte. Entrando, a sinistra, si trova collocato il settore dell’agricoltura. Sono esposti centinaia e centinaia di oggetti, tra i quali, i più importanti per l’uso, vale la pena di ricordare gli aratri in legno e in ferro, le variegate selle degli animali, le diverse tipologie di zappe, le caratteristiche falci per la mietitura dei cereali, gli strumenti per la legatura dei covoni di spighe e per la pulitura del grano appena trebbiato.

Sono sistemati in bella evidenza pale, tridenti, bisacce, grandi reti per il trasporto della paglia, crivelli in metallo e in cuoio, contenitori di misura, tipici della zona, come quarto, mondello, tumolo e decalitro, “canceddi” per il trasporto della frutta e dell’acqua e bisacce per il grano. Di particolare interesse è un marchio comunale in ferro con le lettere a stampatello “RI” (forse le iniziali di Ribera), utilizzato per marchiare gli animali e per fare pagare ai proprietari la tassa municipale.

Al centro della grande sala campeggia un artistico (perché fatto artigianalmente da maestranze locali) ed ancora intatto carretto siciliano e un cri- vello di notevoli dimensioni, montato quest'ultimo su un treppiede, un tempo in uso per la cernita e la pulitura del frumento. Poco più indietro,
sulla parete, in fondo, trovano posto tutta una serie di contenitori, ceste e paniere, in canne, vimini ed arbusti, di varia grandezza e forma, realizzati da operose mani artigianali, utilizzati un tempo per la raccolta e il trasporto di frutta ed ortaggi, non- ché capienti recipienti, realizzati da industriosi agricoltori con la palma nana e detti "zimmili" e "coffe".
Continuando la visita, in fondo alla sala, a sinistra, è situato il comparto artigiana- le con reperti di arti e mestieri che furono anche als servizio dell'agricoltura. Ancora, intatto è, infatti, il deschetto del calzolaio con gli arnesi da lavoro come forme, martello, trincetto, lesine e raspa; come integro si presenta il bancone in legno del falegname con i vari attrezzi che vanno dalle pialle e seghe ai martelli, chiodi e scalpelli.
Innumerevoli e di diverso materiale sono gli strumenti di lavoro, esposti alle parei, appartamenti a sarti, macellai, barbieri, fabbri-ferrai, falegnami, potatori, mura- tori, spaccalegna, calzolai e pastai. Su un grande ripiano, davanti alla parete fronta- le del salone, fanno davvero bella mostra gli oggetti della pastorizia,

in passato molto fiorente nella cittadina. Si va dal calderone in rame alle fiscelle di vimini per la preparazione e fattura della ricotta e del formaggio, dalle forbici per tosare le pecore ai campanotti di latta e di bronzo che i pastori legavano al collo degli ovini per averli sempre sotto controllo. Tra gli arnesi peculiari del lavoro del pastore vanno ricordati la “rotula”, “lu zubbu” e la schiumarola.
Poco più indietro, in buona mostra, si erge, alto almeno due metri , “lu cannizzu”, ampio recipiente di canne secche, intrecciato a mano, di forma cilindrica, all’interno del quale venivano riposti i cereali, soprattutto il frumento che le massaie facevano uscire, per portarlo alla macina, da una piccola apertura frontale, ricoperta da un tappo di stoffa. E’ stato per decenni il salvadanaio alimentare delle famiglie.
Appoggiati alla parte frontale sono allocati una ricca serie di crivelli, un tempo in uso per la cernita del grano, orzo, fave e ceci, cereali quest’ultimi utilizzati spesso in passato in occasione di feste di famiglia come fidanzamenti, matrimoni, battesimi. Sul lato sinistro del salone sono stati sistemati utensili ed oggetti dell’ambiente domestico. Si possono ammirare, infatti, piatti di ceramica, e di terracotta, posaterie varie, tazze, scolapasta, giare, fiaschi, cantari, lumi a petrolio, bilance di diverso tipo e misura, pile in legno e in pietra, pentole, gavette, imbuti, piatti di diverso materiale, caffettiere e teghiere in alluminio, tripode in ferro con bacile, caraffe smaltate, ferri da stiro a carbone, guantiere e rosoliere, “quartare”, lemme” e “scanatura”.
Una serie di cappotti in panno, di cerate nere usate dagli agricoltori per ripararsi dalla pioggia, di scarponi di cuoio e di calzettoni di cotone completano la ricchissima esposizione museale.
Il museo, che raccoglie oltre quattromila reperti, compresi quelli ancora ammucchiati nei magazzini della villa comunale perché doppioni, è stato inaugurato il 25 aprile del 1999, in occasione di una Fiera per l’agricoltura, dal sindaco Giuseppe Cortese, dal presidente della Provincia Regionale Enzo Fontana, dall’onorevole Giovanni Manzullo e da autorità religiose e militari.
La struttura museale ha fatto registrare in questi anni una notevole affluenza di visitatori provenienti dalla la Sicilia, dalla tutta la penisola e perfino dall’estero. I maggiori frequentatori sono stati e lo sono anche oggi gli studenti e i docenti delle scuole di ogni ordine e grado che hanno voluto conoscere le radici economiche della popolazione riberese, apprezzare le certosine ricerche e le non poche fatiche dei componenti dell’associazione “Ribera Verde” e prendere confidenza con i reperti che hanno fatto la storia dell’agricoltura locale.
I turisti e soprattutto gli emigrati sono stati gli altri visitatori interessati alla conoscenza dell’autentica storia del popolo e della civiltà contadina siciliana.

L'ASSOCIAZIONE "RIBERA VERDE"

L'associazione "Ribera Verde" nasce il 17 marzo del 1989, quando un gruppo di appena dieci volontari, sensibili alle molteplici tematiche dell'ambiente, del variegato tessuto urbano, dei beni storici, artistici e monumentali, della storia della civiltà contadina locale, decise di recarsi dal notaio Antonino Ciaccio per sottoscrivere l'atto costitutivo dell'associazione che vede la luce per porsi essenzialmente come sentinella per la salvaguardia di tradizioni, mestieri, opere e storia della città.

Per la verità, già da alcuni anni, l'associazione di fatto era operante nella ricerca e nella raccolta di reperti della civiltà contadina, pastorale, artigianale, essendo stata Ribera, fin dalle origini, una cittadina dall'economia prettamente agricola. Infatti, già nel 1985, in occasione della Fiera per l'Agricoltura, l'Artigianato e la Meccanica Agricola, venne allestita, per la prima volta, all'interno della villa comunale, una mostra di oggetti e reperti della civiltà contadina, visitata allora anche dall'architetto Paolo Portoghesi di passaggio a Ribera.

Dall'associazione furono raccolte tra i visitatori oltre tremila firme di cittadini che chiedevano all'amministrazione comunale, con una petizione popolare, l'istituzione permanente di un museo etnoantropologico. Negli anni successivi, mentre la raccolta degli oggetti continuava quotidianamente e in maniera organica e certosina, accrescendo notevolmente la storia del patrimonio etnoantropologico locale, l'associazione "Ribera verde", il cui presidente è il prof. Giuseppe Puma, organizzava dei convegni finalizzati alla costituzione e al decollo della struttura mussale.

Difatti, vennero, invitati a Ribera su intervento dell'associazione, per relazionare sui beni etnografici raccolti, i docenti dell'università di Palermo Giuseppe Aiello e Jannee Vibaeck, i quali ebbero ad affermare che alcuni reperti dell'allora istituendo museo, per numero e varietà, costituivano un patrimonio unico e raro, in tutta la Sicilia. Tutt'oggi con il museo aperto alla fruizione pubblica, l'associazione resta impegnata con i propri volontari, nella ricerca peculiare di altri singolari reperti per accrescere la quantità e per recuperare ancor di più la memoria, la civiltà e la cultura delle passate generazioni.

Oggi l'associazione "Ribera Verde" e il museo restano i soli baluardi di un passato che non deve scomparire, ma che deve convivere con l'oggi e il domani.

RIBERA

C'è il museo della civiltà contadina

RIBERA - E' diventato, finalmente, una realtà il museo etnoantropologico che l'Amministrazione comunale e l'associazione culturale Ribera Verde già si apprestano a inaugurare il sei maggio. Circa duemila reperti della civiltà contadina, artigianale e pastorale, raccolti pazientemente, specie nei vecchi casolari, hanno trovato collocazione negli ampi locali dell'ex salone dei convegni, posto all'interno della villa comunale.

L'Amministrazione civica, presieduta dal sindaco Cortese, ha creduto in questo progetto, ha messo a disposizione la struttura comunale e ha finanziato con oltre cinquanta milioni l'acquisto di un'adeguata scaffalatura in legno sui cui sono stati adeguatamente sistemati ed esposti per la fruizione pubblica. Alla collocazione dei reperti hanno lavorato per settimane alcuni esponenti dell'associazione Ribera Verde che hanno raccolto, in tredici anni di certosine ricerche, di casa in casa, di pagliera in pagliera, di laboratorio in laboratorio, una tale quantità di materiale che la struttura museale riberese è stata definita dai docenti del museo «Pitrè» di Palermo, chiamati a Ribera per collaborare alla catalogazione degli oggetti, una delle più ricche, per varietà di reperti, dell'intera Isola. «Contiamo di rendere subito fruibile il museo - spiega il prof. Giuseppe Puma, presidente dell'associazione culturale e artefice della raccolta del materiale - dopo sacrifici, estenuanti attese e parecchio lavoro disinteressato, grazie alla collaborazione attiva dei docenti universitari palermitani, i professori Giuseppe Aiello e Jeanne Wibaeck, a giorni il museo aprirà i battenti per gli studenti, la popolazione, che ha donato gratuitamente gli oggetti, per visitatori e turisti».

Enzo Minio

18 LA SICILIA
domenica, 22 settembre 2002

AGRIGENTO *provincia*

Presentato il promemoria di «Ribera Verde»

La ricetta per integrare turismo e agricoltura

RIBERA - Ribera deve puntare sulla vocazione turistica del territorio perché la città e la sua popolazione hanno tutte le potenzialità per la creazione di un attrezzato polo di turismo, soprattutto quello di escursione, che si può inserire nel circuito e nel flusso di visitatori che percorrono tutto l'anno la provincia, da Agrigento, Eraclea Minoa, Sciacca Terme a Selinunte, Segesta e ritorno.

Lo sostiene l'associazione culturale «Ribera Verde» che ha preparato un promemoria che sarà inviato all'amministrazione comunale, al Consiglio, alle forze politiche e imprenditoriali e anche alla deputazione regionale e nazionale agrigentina. I Verdi di Ribera precisano che, a parte la vocazione agricola del territorio sul quale si può sviluppare anche un articolato progetto di agriturismo, Ribera ha il mare pulito, le località balneari attrezzate, i siti archeologici variegati, la villa comunale ampia, il museo della civiltà contadina di nuova istituzione, il parco ambientale di monte Sara, la riserva naturale orientata del fiume Platani, la salubrità delle valli dei fiumi Verdura e Magazzolo e la ricchezza dei prodotti agroalimentari come le arance, l'olio, il vino, il miele e le conserve saporite e variegate. «Oggi è necessario - scrive il prof. Giuseppe Puma, presidente dell'associazione e artefice della raccolta dei reperti e della nascita del museo etnoantropologico riberese - che le amministrazioni comunale e provinciale approntino al più presto dei corsi di formazione per giovani per il conseguimento della patente di guida turistica e realizzino un articolato itinerario turistico-archeologico-ambientale con la collaborazione della Pro Loco, della Sovrintendenza ai Beni Culturali ed Archeologici, della Lega Navale e dell'Archeoclub. Ribera è una città giovane, con poco più di 350 anni di vita, ma può contare sui siti archeologici di Scirinda, Ciavolaro ed Anguilla, sulle località balneari di Seccagrande, Borgo Bonsignore, Piana Grande e Verdura dove migliaia di alloggi possono essere messi a disposizione tutto l'anno dei visitatori, sulla più grande villa della provincia di Agrigento, su spiagge sabbiose, di pietre, di scogli, su numerosissimi caseggiati di campagna per l'agriturismo e sul museo della civiltà contadina ricco di 2500 interessanti reperti».

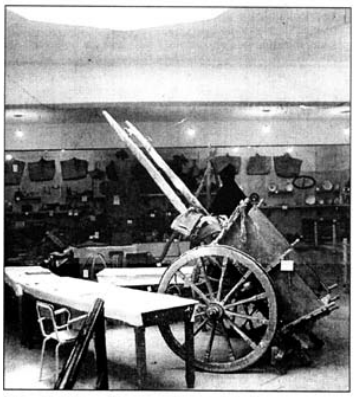
Enzo Minio

Marinello: «Aiuti economici per il Belice»

(gi.re.) Il parlamentare saccense di Forza Italia, Giuseppe Marinello, ha illustrato ieri nel corso di una conferenza stampa alcune importanti disposizioni legislative in favore dei centri della Valle del Belice. Si tratta di iniziative che semplificano le procedure in materia di ricostruzione dei paesi danneggiati dal terremoto del 1968. «E' stata il frutto di un'azione politica congiunta dei parlamentari belicini della casa delle Libertà - sostiene Marinello - un risultato che reca importanti disposizioni in materia di infrastrutture e trasporti, alcuni provvedimenti che agevolano le popolazioni della valle». Il provvedimento prevede l'autorizzazione a contrarre mutui quindicennali, secondo criteri e modalità stabiliti con decreto del Ministero dell'Economia e Finanze; il trasferimento in proprietà delle aree assegnate ai privati, viene disposto, dopo l'ultimazione dei lavori, con ordinanza del sindaco; gli atti, i contratti, i documenti e le formalità occorrenti per la ricostruzione o la riparazione degli immobili distrutti o danneggiati nei Comuni del Belice dal sisma del 1968, sono esenti dalle imposte di bollo, registro, ipotecarie e catastali nonché delle tasse di concessione governativa. «Mediante l'accensione dei mutui - conclude Marinello - si possono mettere a disposizione 50 milioni di euro a disposizione degli enti locali per interventi di edilizia abitativa».

INAUGURATO IL MUSEO ETNO-ANTROPOLOGICO

I reperti del mondo contadino



Alcuni dei duemila reperti custoditi all'interno del museo etnoantropologico

RIBERA - Nel quadro della rassegna agroalimentare, artigianale e turistica, un momento significativo si è avuto quando il presidente della Provincia regionale di Agrigento Enzo Fontana e il deputato regionale Giovanni Manzullo hanno tagliato il nastro tricolore per l'inaugurazione del museo etnoantropologico e della civiltà contadina e artigianale collocato, dopo decenni e decenni di attente ricerche operate dell'associazione culturale «Ribera Verde», nel salone dei convegni, all'interno della villa comunale. Si tratta di circa duemila reperti che sono stati collocati, con ordine e per argomento, sui tavoli e sulle mensole che l'amministrazione comunale ha acquistato per rendere subito operante e fruibile il museo che, atteso da oltre quindici anni, è stato visitato in tre giorni da oltre duemila persone. Oggetti della civiltà contadina, i più numerosi, quelli della vita pastorale, i più ricercati, e gli altri delle numerose attività artigianali sono stati recuperati dai diversi membri dell'associazione naturalistica riberese nel tessuto urbano della cittadina, all'interno di magazzini e pagliere, e sul territorio, abbandonati dentro le case rurali e i caseggiati in lenta rovina. La nuova struttura museale riberese ha una tale quantità di materiale che è stata definita, dai docenti del museo «Pitrè» di Palermo, chiamati a Ribera per collaborare alla catalogazione dei reperti, una delle più ricche realtà, per varietà di oggetti, dell'intera Isola. Oggi, per una migliore e razionale fruibilità del museo, urge una convenzione tra l'amministrazione comunale e l'associazione «Ribera Verde». Un'apertura regolare e continua, la stampa di un depliant illustrativo, la spiegazione dell'origine e soprattutto delle funzioni degli oggetti e la realizzazione di un video sono alcune delle iniziative che potrebbero far decollare il museo. «Oggi, dopo anni e anni di grandi sacrifici, il museo - spiega il prof. Giuseppe Puma, presidente dell'associazione e principale artefice della raccolta del materiale - è già fruibile per i cittadini e soprattutto per il mondo scolastico perchè crediamo che i giovani, e non solo quelli di Ribera, debbano risalire alle origini e alle radici dei loro padri. Un grazie particolare va ai docenti universitari Giuseppe Aiello e Jeanne Vibaeck che ci hanno aiutato molto nella catalogazione e nei consigli per il restauro conservativo dei reperti».

RIBERA, INIZIATIVA DI UN DOCENTE

Ecco il museo della civiltà contadina

STUDENTI IN VISITA AL MUSEO

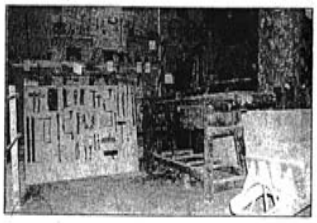
RIBERA. Riapre per il mondo scolastico riberese e siciliano il museo della civiltà contadina di Ribera che, con l'inizio dell'anno scolastico 2005-2006, consentirà a migliaia di visitatori di conoscere gli attrezzi e i mezzi della civiltà contadina agrigentina. Lo ha reso noto nei giorni scorsi il prof. Giuseppe Puma, docente di lettere in pensione, il quale ha informato i dirigenti scolastici che la struttura museale riberese è aperta tutti i giorni e viene messa a disposizione dei cittadini per la fruizione pubblica. «Ogni anno il museo ospita diverse migliaia di visitatori - ci dice il prof. Giuseppe Puma, che per oltre un ventennio ha raccolta a Ribera e in tutti i paesi del comprensorio i reperti della civiltà etnoantropologica - come educatore e docente ho creduto di dare la massima priorità al mondo della scuola perché i giovani di oggi, che saranno i funzionari, i tecnici e i docenti del domani, devono conoscere le loro origini e i tradizionali mestieri dei loro genitori e dei loro antenati». Il museo della civiltà contadina di Ribera, che si trova allocato nel grande salone della villa comunale, dove per la verità sta molto stretto, raccoglie oltre 2500 reperti di attrezzature agricole e artigianali, che Puma ha raccolto in circa un ventennio di accurate ricerche.

ENZO MINIO

a LA SICILIA sabato, 8 maggio 1999 23

Ribera, un tuffo nel passato

Inaugurato il museo etno-antropologico



Il museo etnoantropologico

RIBERA - Ribera, finalmente, dopo quasi quindici anni di attesa, ha il suo museo etnoantropologico che è stato inaugurato giovedì pomeriggio dal sindaco Cortese e dal presidente della Provincia Regionale di Agrigento Fontana, in occasione della prima rassegna agroalimentare, artigianale e turistica e per una precisa volontà dell'amministrazione comunale e l'associazione culturale locale «Ribera Verde». Circa duemila reperti della civiltà contadina, artigianale e pastorale, hanno trovato la loro giusta collocazione negli ampi locali dell'ex salone dei convegni, posto all'interno della bella villa comunale. Alla collocazione dei reperti hanno lavorato per intere settimane alcuni esponenti dell'associazione «Ribera Verde» che hanno provveduto a raccogliere, durante l'arco di tre lustri di intense e certosine ricerche, di casa in casa, di pagliera in pagliera, di laboratorio in laboratorio, una tale quantità di materiale che la struttura museale riberese è stata definita dai docenti del museo «Pitrè» di Palermo, chiamati a Ribera per collaborare alla catalogazione degli oggetti, una delle più ricche, per varietà di reperti, dell'intera Isola.

Enzo Minio

Ribera, fondi Ue per il museo etnoantropologico

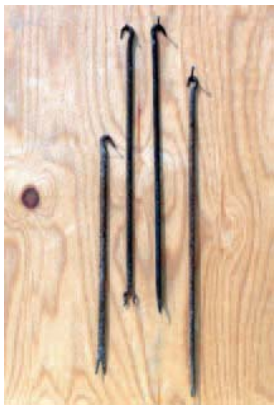
RIBERA - (e.m.) Il museo etnoantropologico di Ribera, inaugurato il 6 maggio scorso, nell'ex sala dei congressi della villa comunale, potrà essere finanziato, per l'arredamento, l'organizzazione dei servizi e per la ristrutturazione dell'edificio, con i fondi strutturali di Agenda 2000. Questo è quanto si legge in una comunicazione scritta che la sezione per i beni etnoantropologici della soprintendenza di Agrigento ha inviato al sindaco di Ribera Giuseppe Cortese e al presidente dell'associazione «Ribera Verde» Giuseppe Puma, il quale per un paio di decenni ha curato la raccolta certosina di migliaia e migliaia di oggetti della civiltà contadina e artigianale locale. «Il programma è finalizzato - scrivono la dott.ssa Fiorentini e il dott. Dispenseri, rispettivamente soprintendente e direttore di sezione - a rendere fruibili oggetti e manufatti di culturale materiale, attualmente depositati in locali comunali e appartenenti all'associazione culturale «Ribera Verde». Si tratta di interventi tecnico-scientifici, eventuali restauri e sistemazione museografica, necessari alla valorizzazione dei manufatti da condursi da parte della sezione agrigentina, compatibilmente con i fondi che saranno assegnati prossimamente alla Soprintendenza». Decolla, dunque, il museo della civiltà contadina riberese, alla luce anche della proposta della Soprintendenza di un incontro tra le parti (comune, associazione e responsabili della sezione agrigentina) finalizzato a stilare e sottoscrivere un protocollo di intesa che possa rendere esecutivo il progetto di completa valorizzazione della struttura museale di cui a Ribera si parla da oltre un decennio. Sono previsti, infatti, anche interventi che potrebbero riguardare il restautro e la ristrutturazione di edifici da adibirsi a contenitori museali dei materiali raccolti.

Repertorio fotografico e didascalico

Interno del Museo con il caratteristico carretto siciliano

VERTULI
Questo era il nome dialettale della bisaccia che si componeva di due saccocci, come dice il nome che deriva da bis-sacco.
La bisaccia si apponeva al basto dell'animale, sul quale s'insellava il contadino. Era confezionato con stoffa resistente, spesso di olona, e rafforzato ai bordi da strisce di cuoio ben cuciti.

SIDDUNI
SIDDUNI
Era il basto per animali da soma come il mulo e l'asino. Il basto era comodo, poco ingombrante e di materiale resistente. Veniva realizzato con stoffa di buona qualità e cucito ai lati, ma lasciando al centro un'apertura tale da permettere di imbottirla di paglia per mezzo di un attrezzo di ferro detto "fuddaturi", che portava ad una estremità una forcella.



FUDDATURI
Asticina di ferro arcuata e biforcuta, usata per pressare la paglia nel cuscino del basto "sidduni".
Era forgiata sulla estremità di un'asta pure di ferro che andava da 60 cm ad un metro.

SUTTAPANZA
Il sottopancia ("cigna") è una larga striscia di cuoio o di altro materiale resistente, che veniva fatta passare sopra il basto "sidduni" e sotto la pancia dell'animale e poi stretta ben bene per evitare lo sbilanciamento del carico sospeso ai due lati del basto.

CAPIZZUNI
Cavezzone: arnese che si mette sopra il naso delle bestie da soma per maneggiarli e condurle a piacere del padrone.
L'arnese era di ferro e seghettato nelle due bande; tirando le redini, le seghettature pungevano dolorosamente il naso degli animali, che, per questo, diventavano docili e si lasciavano condurre senza opporre alcuna resistenza.

FERRI D'ARMALI
FERRI D'ARMALI
Erano come delle scarpe per gli animali da soma.
I ferri si apponevano alla base degli zoccoli degli animali (muli, asini e cavalli) per evitare il logoramento delle unghia che poteva azzopparli.
Per questa operazione si ricorreva al maniscalco, che usava il coltellaccio (cutiddazzu) per sgrossare le unghia e la ròsula per rifinirle e dei chiodi e del martello per fissare i ferri in maniera perfetta alla base dello zoccolo.

RITUNEDDI
Museruole a forma di reticelle semisferiche, adoperate come elementi della briglia. Si faceva ricorso all'uso della cordicella a tre capi, la cui estremità si legava a un punto fisso

CAVIGLIUNI
Piantatoio, foraterra, usato per fare i buchi sul terreno ove mettere a dimora i semi e le piantine.
Pezzo di legno conficcato nel muro esterno della stalla o della casa o per terra per legare le bestie da soma.

BRUSCHIA
Alla striglia si accompagnava un altro arnese, la bruschia, spatolosa che completava il lavoro di ripulitura dell'animale.
Era in legno e di forma ovale e ai due estremi dell'asse minore portava una striscetta di cuoio per la presa.

STRIGLIA
Era un arnese di uso quasi quotidiano per il contadino che doveva pulire l'animale dalla creta e dalle varie sporcizie che gli si appiccicavano addosso, soprattutto nei periodi piovosi.
Era costituita da una parte in ferro, sulla quale erano saldate delle lamiere seghettate e dal manico in

VUCCAGLIU
VUCCAGLIU
Era un attrezzo in ferro formato da un listello in forma semiovale e ter- minante in due orecchiette; era tenuto solido da due tondini pure in ferro posti in modo scalare.
Era accompagnato sempre da un uncino che si incastrava in un manico di legno. L'attrezzo veniva adoperato quando l'animale (cavallo, mulo, asino) era colpito dalla malattia chiamata "fava".

TURCITURI
Un bastone di olivastro, lungo 50 cm circa, dotato alla estremità di un anello di corda, che serve a stringere il labbro superiore degli equini indocili, durante un intervento medicamentoso o durante la ferratura degli zoccoli.

legno saldato al centro.

CARTEDDA
Era una cesta di uso comune tra i contadini della mia zona.
Veniva caricata sul dorso dei muli, dei cavalli e degli asini, legata con corde di “cannavu”, di “curina” ai lati del basto per trasportare i più diversi generi: melanzane, cavolfiori, peperoni, pomidoro, olive,

CANCEDDI
Ceste particolari, a doppio scomparto, formate dall’unione ad intreccio di due forme troncoconiche rovesciate. All’interno venivano collocate delle brocche per acqua, che in questo modo non correvano rischio di cozzare e rompersi

PANARA
Panieri di varie dimensioni, a seconda dell’uso che sene voleva fare. Ma il materiale con cui erano confezionati era uguale per tutti: canne e verghe di ulivo. Il fondo ed il manico erano fatti di verghe intrecciate. Alcuni servivano per la raccolta delle olive, altri per quella dei pomodori ed altri ancora per quella dell’uva.

CUFINU
Una gerla, un contenitore in canne intrecciate con olivastro, di forma tronco-conica, usata per il trasporto di prodotti vari carrube, mandorle, ortaggi e anche concime.
La canna è tessuta orizzontalmente ed è tenuta ben salda dalle verghe di olivastro, che formano il fondo e lo scheletro.

PINTURU
Lungo circa 150 cm, serviva al contadino quando arava la terra. Lo componevano i seguenti elementi: il bastone; la varbuscia; il capo. Il bastone era fatto con legno di mandorlo. La varbuscia era una specie di raschiatoio che veniva adoperato per pulire la zappa dalle erbacce e dal fango; serviva per pulire il vomere dalla creta ed erbacce. Il capo era una cordicella che veniva utilizzata per spingere le bestie ad arare o a trebbiare il grano nell'aia.

ARATU A DU' VESTI'
Aratro trainato da una coppia di animali, usato per arare in profondi- tà, per dissodare il terreno ("pi sciaccari") per "rifunniri", aratura trasversale e per la semina dei cereali.
Era costituito dalla percia (bure), dalla "manuzza", dal puntale, dalla "chianetta", dalla "tiniglia", dal "trafittu", dal cuneo "cugnu".

JUVU
Vi era il giogo per i bovini che presentava due incurvature e quello per cavalli, muli ed asini che ne era privo. Per un anello di ferro o di cuoio stagionato (maniuneddu) pendente dal giogo passava la bure (percia) che veniva trattenuta da un chiodo (chiovu d'aratu).

ARATU A PERCIA CURTA O A SCOCCA
Questo tipo di aratro si aggiogava ad un solo animale e veniva adope- rato per la copertura del seme cioè la "cummigliata". Ne erano dotati i contadini più poveri. Era munito del vomere in ferro, della "chianetta" della "tiniglia" e del "trafittu". Il vomere, talvolta, era costituito da un grosso chiodo in acciaio e perciò veniva detto "aratu a chiovu".

VOMMIRA O VOMMARA
VOMMIRA O VOMMARA
Il vomere con la punta di ferro che aderisce al puntale dell'aratro per dissodare e arare la terra. Veniva usato per aprire i solchi per la semi- na del grano. Aveva la punta accia- iata ed era a forma semiconica. Riveste nella collocazione la partevomeraria del dentale. Ce n'erano
di diversa grandezza.

PALU DI VIGNA
Quest'attrezzo serviva per fare i buchi nel terreno che doveva essere impiantato a vigna.
Era un palo in ferro massiccio della lunghezza di circa un metro ed appuntito nella estremità inferiore. Era inserito al centro di un pezzo di legno, tratto da un unico grosso tronco, fornito nei due opposti lati di manici rastremati e prensili

RASÒLA
Questa è una paletta di ferro o raschiello che serviva per pulire la zappa dalla creta e dalle erbacce ed anche per tagliare. L'attrezzo è munito di una catenella in ferro o di una cordicella con cui si aggancia alla cintura dei pantaloni nella parte posteriore.

FURCINA
Era costituita da un tondino di ferro , lungo circa un metro e veniva usata dai contadini per piantare le barbatelle cioè le pianticine delle viti. Finiva in una estremità a forcella con la quale veniva agganciata la parte radicale della barbatella e immessa nel buco profondo praticato dal palo di vigna.

ZZAPPUNI
Era uno strumento di lavoro proprio del contadino.
Esso serviva a liberare il grano dalle spine e dalle erbe selvatiche, che ne impedivano il libero sviluppo e a battere e scalfire il terreno in superficie.
Era costituito da un grosso bastone ("marruggiu"), dalla zappa vera e propria, che prendeva forme diverse a seconda dell'uso che sene doveva fare (zappare la vigna, l'orto o pulire il grano) e dai ferretti ("sferri").

SACCHINA
Un piccolo sacco di tela olona, che i contadini portavano a tracolla e che conteneva il pasto della giornata e ogni genere di oggetti poco voluminosi. Poteva contenere anche la biada e si legava al collo delle bestie per farle ristorare dalla spossante fatica dell'aratura e della trebbiatura.

BUMMULU
BUMMULU
E' un contenitore che ha la forma di una bottiglia poco panciuta a collo lungo e stretto; veniva adoperato
per tenervi acqua fresca da bere accostando direttamente la bocca all'apertura dello stesso. Due picco- li manici erano saldati sulla parte rigonfia del collo che fungeva da serbatoio d'aria e consentiva di sor- seggiare.

CORNU PI LU SALI
CORNU PI LU SALI
Ogni contadino era solito portare nella propria bisaccia ("vertuli") o nella "sacchina", unitamente al pane e alla "cubbanaggera" (contenitore per il companatico) anche il corno per il sale.
Tale corno bovino era stagionato ed incavato appunto per contenervi il sale per l'insalata e chiuso da un tappo di sughero.

CUBBANAGGERA
Era un pentolino in alluminio, dotato di coperchio dello stesso materiale e da un ferro resistente ad arco, che consentiva una facile presa.
Questo contenitore serviva al contadino per trasportare nel luogo di lavoro dello spezzatino, della pasta e della insalata a base di lattughe, olive, pomidoro e cipolla.

BBURRACCIA
La borraccia, per lo più di alluminio, aveva una forma ovale e fortemente appiattita, con due piccoli manici ai lati e base schiacciata.
Veniva portata a tracolla e costituiva come una bottiglia da viaggio del contadino, riempita quasi sempre di vino.
Aveva un corpo di 17 cm, una bocca di 3 cm, un'altezza di 21

VRAZZOLU
Era un bracciolo dello stesso tessuto pesante del "pitturali" ed i mietitori l'imbracciavano sia per risparmiare la manica della camicia che per evitare degli arrossamenti e delle escoriazioni della pelle per l'appoggio continuato dei mannelli sul braccio.

FACI DI METIRI
FACI DI METIRI
Falce messoria in acciaio e di forma ricurva e dentata con impugnatura in legno di frassino. Veniva usata per mietere il grano o le canne ancora verdi o per pulire le canne dalle foglie o per aiutare la "crucidda" a "sciaccari" (spaccare) la canna.

CANNEDDI O ITALI
Questi erano i ditali di canna, che i mietitori infilavano nelle falangi del mignolo e dell'anulare della mano sinistra per evitare di ferirsi con la punta della falce messoria dentata

SCIASCU
Il fiasco era un contenitore di vino, usato spesso dai contadini sia in campagna che in casa. Era il recipiente più venduto nelle fiere locali. Aveva una forma alquanto panciuta e recava sulla cima una piccola bocca e degli orli un po' incavati, nonché due piccoli manici prensili. La capienza era molto varia. Il modo di bere il vino dal fiasco era detto " 'nciuciuliari", suono onomatopeico simile al rumore che si otteneva succhiando con le labbra strette sull'apertura superiore.

FADALI
Era una specie di grembiule ma di olona pesante, che i mietitori indossavano durante la mietitura per proteggere la camicia ed i pantaloni dal continuo strisciare delle messi falciate. Allora si era molto poveri e risparmiare al massimo la roba che si indossava era un dovere.

ANCINU
Uncino: strumento di ferro ricurvo

con corto manico di legno adoperato dai mietitori accoppiato con l'"Ancinedda" per raccogliere i mannelli di spighe "iermiti" in covoni "gregni".

ANCINEDDA
Forca di legno per raccogliere e pressare insieme, di solito, con l'aiuto dell'"ancinu" o della falce i manipoli da legare in covone.

PALA DI SPAGLIARI
Pala in legno di rovere, adoperata nell'aia per scartare e separare il grano dalla pula. Era ricavata da un unico tronco massiccio da artigiani locali (falegnami) e talvolta dallo stesso contadino. Da una base rettangolare alquanto concava e terminante a curva, usciva un manico

prensile di circa 60, 70 cm.

CATU
CATU
Secchio: recipiente troncoconico col manico posto sul diametro dell'apertura, usato per travasare liqui- di o raccogliere il latte munto o per immergervi il ferro rovente usato
dai fabbri.
Poteva essere di diversa capienza, di legno o zincato. La base era rafforzata da una cintura di spessa lamiera e la parte superiore da un tondino ben saldato.

TRADENTA DI SINTINA
TRADENTA DI SINTINA
Tridente più grosso di quello per spagliare, in legno di frassino dai denti più larghi. Veniva usato per rivoltare e rimescolare le spighe del grano nell'aia, in modo che tutte rimanessero egualmente battute

durante la cacciata.

CUFINEDDA D'ANCIDDI
Era un recipiente che veniva usato per la cattura e il trasporto delle anguille. Era alto circa 45 cm e l'apertura di 15 cm. La base aveva una circonferenza inferiore rispetto all'apertura ed era privo di fondo. L'artigiano al suo interno realizzava il "traduturi" con una serie di virgulti appuntiti e convergenti ad imbuto rovesciato che favorivano l'entrata delle anguille ma ne impedivano l'uscita, rimanendo così intrappolate.

CUFINEDDA PI FURETTU
Era un contenitore confezionato con bacchette di vimini usato dai cacciatori per tenervi rinchiuso il furetto, che veniva liberato per stanare conigli e lepri ed altra selvaggina. Era di forma emisferica con una altezza di circa 30 cm. Si restringeva dal basso verso l'alto.

RASTEDDU
Questo era un attrezzo manufatto da artigiani locali. Aveva numerosi denti (circa 16) e un bocciolo nel quale era incastrato un manico di legno. Veniva usato nella formazione dell'aia ("aria") che veniva ripulita dalle erbacce e dalle piante spinose. Veniva utilizzato anche per la ripulitura della base delle piante di ulivo.

LIAMA
Ritorta fatta con fibre vegetali intrecciate per legare covoni.
E' fatta con le fibre dell'ampelodesmo, che è detta "ddisa" in dialetto siciliano, che attecchisce presso le zone montuose, nei luoghi poco accessibili, sterili e abbandonati.
Le foglie dell'ampelodesmo venivano tagliate, disseccate al sole e inumidite prima dell'uso.

DICALITRU
Il decalitro è costituito da un contenitore cilindrico in legno, rafforzato nelle due basi da due fasce di lamiera circolari, le quali, a loro volta, sono collegati da cinque listelli perpendicolari pure di lamiera. Un decalitro raso di grano equivaleva a 16 kg ; 14 decalitri equivalevano dunque a 224 kg., cioè una salma.

TUMMINU
Il tomolo è, come il decalitro, un recipiente cilindrico in legno, equi- valeva a 14 kg. ; per una salma di grano occorrevano 16 tomoli rasi.

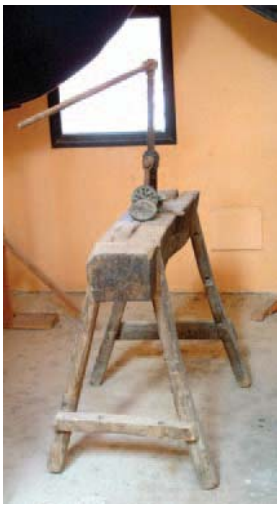
MUNNEDDU
E' un recipiente cilindrico di legno o di latta,usato come unità di misura degli aridi ed equivale a 1/4 di tomolo o a 1/5 di decalitro.

RITUNA
Erano delle grandi reti di corda di palma nana o di canapa a maglie larghe, che i contadini riempivano notte tempo di paglia e quindi trasportate in coppia a mezzo di animali da soma nei pagliai.
Il riempimento, il carico ed il trasporto di queste grandi reti non solo era faticoso ma richiedeva anche grande bravura.

ABBITIU

Questo era uno strumento che usa-

vano i piccoli pastai e molte famiglie per confezionare vari tipi di pasta.
Era costituito da una base in legno, all'interno della quale era praticato un buco nel quale era inserito l'ingranaggio in ferro, un vero e proprio torchio.
Venivano usate le formelle di bronzo diverse, a seconda che si volessero ottenere dei bucatini,degli spaghetti,…



MAIDDA
Questa era una madia in legno, dove la farina vagliata subisce una prima lavorazione. La farina viene quindi impastata e manipolata fino a diventare un intero pastone.
La maidda aveva varie dimensioni, a seconda dei bisogni della famiglia e dei suoi componenti.

SBRIA
Una gramola in cui il pastone dalla maidda viene riversato, malgamato ed omogeneizzato. Il pane già modellato viene adagiato su teli di lino già stesi sopra il letto per agevolare la lievitazione. Mentre i pani sono in lievitazione, la massaia prepara il forno con pezzi di tronchi stagionati ardenti.

SBRIGUNI
Questo era un lungo pistone situato sulla sbriga e tenuto incavicchiato da un rocchetto di legno da una estremità. Mentre l'asta viene alzata e abbassata sulla pasta, una donna, seduta sullo spigolo della gramola, la gira e rigira nei momenti in cui il pistone è alzato.

SCANATURI
Spianatoio: tavola su cui si spiana e si confeziona ogni tipo di pasta e su cui si mangiano le lasagne e la riminata con tutti i componenti della famiglia.
Strumento indispensabile per la spianatura del pastone era "lu sagnaturi" cioè il matterello lungo circa 1 m.

'NSALATERA

'NSALATERA
Per spaghettate a sugo di pomidoro o per pasta con aglio ed olio, salsa e peperoncino per famiglie numerose .
Questo contenitore, presente nella cucina di ogni famiglia, infiorato per tutta la bordatura, risulta cucito col fil di ferro perché aveva subito una lesione trasversale.

BUCALI
Il boccale o cannata da tavola aveva un solo manico e un versatoio a forma di becco.
Era usato per spillare il vino e per mescerlo.

CRIVU DI SITA
Era un setaccio di piccole dimensioni dalle maglie molto strette e lasciava passare la farina e trattenneva la crusca.
La massaia con le sue agili mani faceva oscillare veloce lo staccio a poca altezza dalla madia, separando via via la bianca farina, che cadeva sullo spianatore, dalla crusca che era riservata ai muli, alle capre ed alle galline.

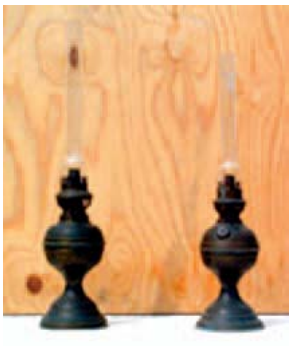
PIPA E LANNA
La pipa e la “lanna” costituivano il vademecum di molti dei nostri contadini,giovani e vecchi,del nostro passato più o meno lontano.
La pipa vera e propria ,alla quale era innescata una canna di materiale vario, era come una caldaia in miniatura dentro la quale bruciava il tabacco.

BRACERI
Era uno strumento sempre presente in tutte le case ed era tenuto acceso nel periodo invernale, quando faceva molto freddo.
Il braciere era un recipiente basso e largo,per lo più in rame e in forma di conca, adatto a tenere braci accese. Attorno ad esso stava seduta l’intera famiglia per riscaldarsi.
Si incastrava in una base o “conca di luci”che poggiava su piedi bassi ed era confezionato dai falegnami locali su commissione.

CIRCU DI BRACERI
Era un trabiccolo emisferico, costruito con liste di legno incrociate, che veniva usato dalle famiglie, nel periodo invernale, per asciugare i panni di piccole dimensioni sul braciere.
Poggiava sull’orlo pianeggiante e circolare della “conca di luci”.

BRACERI, CONCA E CIRCU
Sono le tre componenti in uso nei periodi invernali specie quando c’era molto freddo e pioveva quasi sempre ininterrottamente.
Il braciere era in bronzo e dotato di due manici, poggiava su una base in legno di forma circolare detta “conca di luci”.

LUMI A PITROLIU
Questo tipo di lume funzionava soltanto a petrolio.
Era alto circa 20 cm e portava, incastrata nella parte superiore, una canna fumaria in vetro della stessa altezza.



SPICCHIU CON SERBATOIU
SPICCHIU CON SERBATOIU
Lucerna ad olio poggiante su un contenitore a forma di vaso che salendo si restringe in un collo anulato. È dotato nella parte alta, di un'ansa prensile. Porta sulla superficie smaltata delle pennellate artistiche dell'artigiano che l'ha prodotto.

SPICCHIU
o lucerna ad olio: era una piccola coppa senza piede che portava, in una sezione del labbro superiore, un solo beccuccio dove si teneva acceso un lucignolo di cotone che prelevava il suo alimento dall'olio del contenitore.Questo lumino basso era talvolta dotato di manico e veniva usato sia nelle processioni che in casa o in qualsiasi luogo buio.

SPICCHIU CU LU PEDI
Era una lucerna ad olio, formato da un fusto alto circa 18 cm, che poggiava su una base circolare piatta di 13 cm e recava sulla cima un contenitore per l'olio ed era fornito di un solo beccuccio dal quale fuoriusciva il lucignolo.

GIARRI

Questi sono gli orci per olio, a bocca larga e labbro incurvato verso l'esterno. Sul breve collo, a volte, si trovano dei motivi geometrici elementari. Le giare che hanno minore capacità spesso sono munite di due manici, mentre quelle di maggiore capacità sono sprovviste. L'ampia imboccatura delle giare favoriva il prelievo dell'olio.

AGLIALORU
Od oliera era per lo più in ceramica ed aveva una bocca stretta ed un solo manico a forma di nastro. Sull'orlo vi era un piccolo versatoio a beccuccio che consentiva un controllo accurato nel consumo dell'olio. Veniva usato per versare olio nelle vivande.
Aveva una base di 8 cm, una bocca di 4 cm, un'altezza di 21 cm.

BBURNIA
Una specie di vaso alquanto schiacciato e curvilineo, dotato di due manici orizzontali. Veniva usato, per lo più, per la conserva di pomodoro, ma anche come contenitore di sale, sugna, sottoaceti.
E' una variante della "bburnia" a forma cilindrica che portava un coperchio a cono forato per l'aerazione dei prodotti conservati.

TUSATURI DI PECURI
Era un attrezzo, di cui era dotato ogni pastore, che serviva per la tosatura del gregge nel periodo estivo.
Aveva la forma di forbice ed era fatto in ferro; a differenza di altri tipi di forbici tagliava facendo pressione su un congegno a molle.

CUDDARU DI CANI
Era costituito da un collare pieno di chiodi appuntiti con le punte verso l'esterno, che si affibbiava al collo del cane per poterlo protegge- re dalle zanne di altri cani più aggressivi e pericolosi.

VACILEDDA
Un piccolo bacile in bronzo che serviva per immettere la ricotta nelle fiscelle (vasceddi) di giunco, che aveva una forma emisferica, per confezionare la ricotta.
Serviva anche per distribuire la ricotta ai dipendenti ed agli ospiti della "mannira".

FORFICI DI PUTATURI
FORFICI DI PUTATURI
Sono delle forbici dotate di lame di acciaio e di un perno centrale a molla. Venivano usate nel periodo della potatura da parte del "rimunnaturi", potatore, e da ogni contadino, che si dilettava girando per la sua campagna a ripulire le piante dai germogli inutili.
Veniva tenuto spesso in un sacchet-

to di custodia.

LANCEDDA DI ZINGU
Recipiente cilindrico di zingo della capacità di 10 litri, che si restringe per poi terminare con un collo cilindrico, provvisto di manici, usato per trasportare acqua o per misurare il mosto.

LANGEDDI DI BURGIU
Queste erano di media grandezza e a due anse ed erano usate per contenere e trasportare acqua. Avevano collo alto e bocca di eguale diametro della base. La loro capacità variava dagli 8 ai 12 litri e la loro denominazione indicava un modello di "langedda" caratteristica delle fornaci di Burgio.

VASCA ZINCATA
VASCA ZINCATA
Un contenitore di forma ovale, che serviva alle donne di casa per lavar- vi e deporvi la biancheria appena strizzata con la forza delle mani e delle braccia.
Era di capienza varia a seconda della quantità dei capi da lavare.
Erano confezionate dallo stagnino che saldava i vari pezzi e alla fine

le zincava.

LANCEDDA DI SCIACCA
LANCEDDA DI SCIACCA
Questo tipo di brocca si ispirava ai modelli di fattura "sciacchitana" ed era contraddistinta da una ricca serie di striature concentriche che fasciano il corpo slanciato e arrotondato.
Essa teneva l'acqua più fresca delle altre brocche in quanto era confezionata con materiale cretoso mescolato a sabbia che la rendeva porosa.
Aveva le dimensioni seguenti: base

cm 10, bocca cm 7, altezza cm 40.

CANNISTRI
I canestri erano di forma ovale o circolare. Venivano costruiti con culmi o steli della varietà della tumminia selezionati dalle donne sull'aia e conservati in casa, appesi alle pareti raccolti in mazzi. Prima di essere intrecciati i culmi venivano messi a mollo per acquistare maggiore flessibilità. Servivano per offrire agli ospiti fave e ceci "caliati" e vari tipi di biscotti fatti in casa.

ROSOLIERA
Un servizio di liquori costituito dal vassoio ("guantera"), dalla bottiglia e dai bicchierini in vetro. La denominazione deriva dal tipo di liquore usato nelle occasioni importanti che era per l'appunto il Rosolio. Questo era un liquore poco alcolico, assai zuccherino e variamente aromatiz- zato, oggi in disuso.

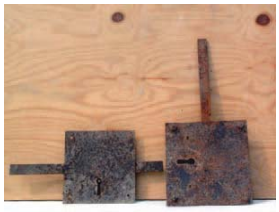
MURTARU
Il mortaio aveva una forma tronco-conica e un fondo spesso e robusto in modo da ammortizzare i colpi del pestello.
Il mortaio e il pestello potevano essere sia di legno che di bronzo. Veniva usato per triturare pepe, spezie, aglio, mandorle, ceci, fave. Era presente in quasi tutte le famiglie.

BBACAREDDA
Era una brocca alquanto panciuta e biansata , talvolta a un solo manico. Aveva la bocca rotonda ma era più piccola del boccale. Portava talvolta sulla parte rigonfia delle linee ondulate appena accennate, incise dal vasaio sull'argilla fresca adoperando ciuffetti di palma nana. Dimensioni: base cm 10, bocca cm 11, altezza cm 31.

CANTARI
Questi erano delle sellette o vasi da notte di ceramica smaltata, di forma cilindrica, col labbro svasato a due
o a quattro manici.
Essi venivano coperti da una pezzuola perché non emanassero cattivi odori e venivano svuotati e lavati di prima mattina o la sera tardi presso qualche sorgiva. Avevano altezza e larghezza diverse adeguate alla dimensione e alla forma della persona.

LAVANNA O CLISTERI
Un contenitore d'acqua tiepida per effettuare una lavanda intestinale. Era fatto dagli stagnini locali con lamiere spesse e resistenti o con vetro.L'enteroclisma non era che una lavanda intestinale mediante un liquido medicamentoso introdotto nel retto tramite un beccuccio.

TOPPA
TOPPA
Serratura fatta di una piastra con congegni corrispondenti a quelli della chiave,che si pone nelle



imposte per serrarle.

RINALERA
RINALERA
Un comodino in noce, sul quale viene poggiata una lucerna di terracotta e dentro al quale si teneva nascosto da uno sportello un "rinali", vaso da notte smaltato di bianco.

RINALI
Un vaso da notte smaltato e munito di un manico; esso viene tenuto rinchiuso dentro un mobiletto detto "rinalera", dal quale viene prelevato o depositato mediante uno sportello.

PINZA PI FARI BUCULI
Attrezzo che serviva alle donne in particolare per farsi i boccoli "bucu- li", per arricciarsi i capelli ed appa- rire più belle.
Era confezionato a mo' di forbice, ma le due parti che la componevano erano due tondini tenuti fermi da una vite nel mezzo proprio come la forbice.

STRIZZARROBBI
Lo strizzarobba era un attrezzo che serviva per la strizzatura della "robba" cioè dei capi di biancheria lavata.
E' composto da elementi in legno e in ferro. Due rulli appaiati e comba- ciati girano,all'interno dell'attrezzo, in senso contrario, quando sono azionati da una manovella girevole.

CATINAZZU
Catenaccio, lucchetto, paletto della porta, chiavistello.
Nodo per legare i covoni.

TROCCULI E GIRRIALORI
Questi oggetti erano ritenuti quasi sacri, utilizzati da tempo immemo- rabile dalla popolazione in occa- sione della Settimana Santa.
All'alba del Venerdì Santo il crepi- tìo di questi due attrezzi invitavano i fedeli alla prima messa.

MIZZALORI
Erano dei barili molto capienti e servivano per il trasporto dell'acqua.
Venivano fatte con doghe di legno speciale e cerchi saldati e incastrati tre per parte dall'imboccatura chiusa con turacciolo di sughero. Le misure erano le seguenti: 75 di lun- ghezza,30 e 23 il raggio centrale e terminale. Il trasportatore delle "mizzalore" veniva chiamato acqualoru, colui cioè che trasporta acqua.

GAMBALETTI
Servivano a riparare le gambe dei contadini dalla pioggia e dalla rugiada "acquazzina" che ogni mat- tina si riscontrava nei campi e nelle trazzere erbose.

CARRIOLA
Era una piccola carretta a mano in legno, per lo più di abete, formata da una cassa a forma trapezoidale, a cui erano legati due bracci per il traino e una ruota cerchiata in ferro, dello spessore di circa 6 centimetri e del diametro di 32 centimetri. La carriola in legno è stata sostituita poi da quella in ferro.

MAZZA
Questa è ricavata da un unico pezzo di legno (ilice) ed è lunga circa 50cm.
Essa presenta l'impugnatura rotondeggiante e la parte restante piatta, poiché serve per trattenere le spighe rimaste intere nell'aia dopo il pisari (trebbiare) con gli animali.
Veniva usata anche dalle spigolatrici (spicalora) per trebbiare le spighe raccolte dopo la strauliata.

COFFA PI SIMINARI
Cesta fatta con palma nana"curina" :era più piccola di quella "tumminara" e veniva adoperata dal seminatore per prelevare a pugni i semi da spargere nel campo "a spagliu", "a broscia", "a sulicu".
Era tenuta sospesa ad una spalla per mezzo di una corda allacciata al manico interno, mentre la mano sinistra sorreggeva quello esterno.

ZIMMILI
Una grossa cesta da soma, usata dai contadini per il trasporto di materiali diversi: granaglie, verdure (cavoli, cavolfiori,ecc.) ed anche strumenti di lavoro.
Esso è di forma rettangolare e misura all'incirca cm 120X75.

MULIGNA
MULIGNA
Era una campana in bronzo dal suono argentino. Si metteva al collo della capra per non permetterle di evadere la sorveglianza del pastore ed andare a mangiare le foglie tenere delle pianticine, provocando le giuste proteste dei proprietari. Per questo motivo il pastore la dotava della campana bronzea per poterne facilmente individuarne la presenza ed il luogo dove si trovava.

CRIVU DI FAVI
Questo grosso setaccio serviva a ripulire le fave dalle varie scorie che, dopo la trebbiata e la spagliata, rimanevano ancora.
Quello che si vede qui è antico di oltre 150 anni.

PICU
Il piccone è sagomato a punta ad una estremità (brocca) e a taglio di scalpello nell'altra. Il ferro è leggermente ricurvo e nell'occhio di mezzo è inserito il manico in legno di frassino o di mandorlo.

CASCI PI SPITRARI
Erano delle capienti casse di tavola senza copertura. Avevano la base apribile e chiudibile a piacere del contadino "spitraturi" ed erano legate al basto "sidduni" dell'animale con corde che passavano per i pomelli dei barroni. Quasi ogni contadino ne era in possesso e le utilizzava per ripulire tratti del podere per renderli seminabili e produttivi.

CARRETTU
Moltissimi erano i carretti che circolavano per le strade del paese e per le campagne. Non esistevano allora i mezzi di trasporto dei nostri tempi; perciò i carretti costituivano i mezzi più comuni di trasporto sia delle persone che delle cose. Essi trasportavano qualunque cosa: strumenti di lavoro, sacchi di grano e di altri cereali, sacchi pieni di olive o di mandorle, sabbia, calce.

FACIGLIUNI
Era una specie di falce ma meno ricurva, più lunga e dalla dentatura più profonda e come la prima era dotata di un manico di legno.
Questo attrezzo serviva al contadino per falciare e liberare zone particolari di terreno infestate da piante spinose, da rovi e da altri arbusti nocivi.

FURLANA
Era un attrezzo agricolo costituito da due elementi: da una grande falce a mezzaluna e da un lungo bastone.
Era usato per la mietitura del fieno.

CANNIZZU
Era un contenitore cilindrico, costituito da canne intrecciate.
Senza la base, era alto mt 2,50 ed aveva un diametro di mt 1,50.
Serviva per contenere i cereali dell'annata. Poggiava su una base di legno, che preservava il contenuto dall'umidità.

'NCIRATA
'NCIRATA
Non è altro che il mantello impermeabile, preparato con tela e trattato con olio di lino. La preparazione generalmente era riservata alle donne. Queste confezionavano il mantello con il cappuccio, usando la tela intessuta dalle loro mani e la rendevano impermeabile spennel- lando olio di lino colorato di nero per l'esterno e di verde-

scuro per l'interno.

CAPPOTTI DI PANNU CU CAPPUCCIU
Erano, per lo più, di colore blu scuro all'esterno e verde o a riquadri di vario colore all'interno.
Venivano indossati dai contadini quando, nei giorni festivi, per le interminabili piogge, erano costretti a rimanere in paese.

FUSU
FUSU
Il fuso era un prodotto dell'artigianato locale;era fatto con legno duro e leggero,di bagolaro,misurava 30 cm di lunghezza ed era così composto:un'asticciola nella quale erano incastrati due dischi,che corrispondevano al fusaiolo e al rocchetto.
Il rocchetto era il disco inferiore,che aveva il diametro più grande del fusaiolo e fungeva da

volano.

CU VENI A VISITARI STU PAISI

Cu veni a visitari stu paisi
s'accorgi prestu ch'eni riccu assai
ca l'abitanti so' sunnu curtisi
e aiutanu cu sta 'nmezzu a li guai.

Dicinu tutti ch'è bedda Ribera,
china di frutti beddi a tanti banni,
sempri sciuruta e virdi a primavera,
dunni si crisci sani e senz'affanni.

Ca nta li strati c'eni pulizia
ca ci si po' mangiari comu 'n casa.
Adura ogni piazza ed ogni via,

ogni pirsuna s'incontra e si vasa:
lu furasteri cca metti radici,
si senti a casa so' ed è felici.

LU LIGATURI
LU LIGATURI

Nni lu misi di giugnu, già maturu,
nta li campagni,è tuttu lu lavuri.
Ogni viddanu, ancora cu lu scuru,
all'antu si prisenta a li prim'uri.

Chiddu chi meti cu la faci 'n manu,
cu tri ghita 'nfilati a li canneddi,
li jermiti furmannu chianu chianu,
cantannu sinni va canzuni beddi.

Armatu di l'ancinu e l'ancineddu,
lu ligaturi appressu va cugliennu
li jermiti lassati e un picciutteddu,
"sburraturi" chiamatu,va prujennu

li liami di ddisa ad una ad una
pi fari a setti ad ottu tanti gregni,
chi, misi 'n fila, formanu 'na cruna,
fruttu di sacrifici e tanti 'mpegni.

Lu ligaturi è chinu di sudura,
comu lu mitituri ch'è navanti:
ogni tantu si ferma pi l'arsura,
ca lu suli è troppu suffucanti.

Lu bummulu o lu sciascu fa purtari:
'nciuciuliannu un pocu d'acqua o vinu,
si riposa tanticchia e va a 'nfasciari:
ca lu patruni sempiri è vicinu.

PANI DI CASA

Pani di casa, pani profumatu,
'mpastatu di me nanna cun amuri:
cu li so' mani tuttu travagliatu
prigannu a li Santi e a lu Signuri.

Pani 'mpastatu cu farina bianca,
cu l'acqua bedda e pura di surgiva,
chi ristoravi la pirsuna stanca
cu l'ogliu profumatu di l'aliva.

Pani longu e strittu e pani tunnu,
chi ni lu furnu culuri pigliava,
beddu a vidiri tra lu biancu e biunnu
e tutta la casa 'mprofumava.

Iu mi ricordu ca ddu pani friscu
cu tecchia di speziu e pocu sali
cu 'na sarduzza oppuru 'n'atru
ammi- scu mangiavi ca pariatu a
Natali.

Pani chi ristannu 'un ammuffivi
anchi si passavanu simani;
lu scasdavi cu l'ogliu e tu sintivi
mangiannulu ducizzi granni e arcani.

Lu pani d'oggi 'un havi cchiù sapuri:
l'accatti di matina e quann'è sira
si tenti di spizzallu 'un senti aduri
e si torci peggiu di la cira.

E chistu poi lu chiamanu prugressu!
Funzionanu li furni ad energia.
Lu pani pari bonu ma 'unnè lu stessu
di chiddu chi facìa la nonna mia.

Chi ci mettinu dintra nun sapemu
Chi ci mettinu dintra nun sapemu
p'abitutini sulu lu cumpramu,
tutti quannu mangiamu lu videmu
ca 'un havi nuddu gustu e pari è
stranu.

PICURAREDDU

Picurareddu chi di mmernu e 'stati
Appressu tinni stai a li picureddi
Cu li pioggi a ruvesciu e li gilati
Cu lu casdu ch'arrusti la to' peddi.

Mentri li to' cumpagni spinsirati
Jocanu cu li pisci o cu l'aceddi
O vannu a scola beni assistimati
Accumpagnati di li vicchiareddi.

Picurareddu,sentu 'na canzuna
Ognu vota chi passu assà' dulenti
Mentri t'ascuta lu suli e la luna

Lu munti,la chianura e la currenti
Chi si forma quannè ca l'acquazzuna
E lampi e trona fermanu li genti.

RICORDI DI CAMPAGNA

'N cruppa a lu sceccu versu
Chianagranni,
a la Turri, a Scilinna, di matinu,
tutti li jorna cu me paparanni
minn'iva a travagliari di cuntinu.

Li fussunedda pi favi e piseddi
cu lu zappuni granni priparava,
li cciappuli mittiva pi l'aceddi:
era felici quannu li pigliava.

Li mennuli cugliva e poi li alivi,
li sacchi dinghiennu paru a paru;
giurani e serpi 'n manu ancora vivi
mi li purtava dintra a lu pagliaru.

Iu mi ricordu beni, nicu nicu,
cu lu sceccu, la crapa e cu lu cani
jucava spissu e sempri binidicu
ddi tempi passati,beddi e sani.

Quannu chiuvìa, tutta la 'ncirata
'ntunnu stinnìa riparannu a mia
me nonnu di cufina a la cudata
ed a lu scuru iu mi cunfunnìa.

Lu sceccu chi ragliava e chianu chianu
stancu arrivava dintra lu paisi,
a casa di la nonna e cu li manu
m'aiutava a scinniri curtisi.

LA VITA DI LU VIDDANU
LA VITA DI LU VIDDANU

Matina e sira lu zappuni 'n mani
scava fussuna,scava fussunedda
havi pi cumpagnia lu so' cani,
favi simina,ciciri e pisedda.

Mentri ca zappa pensa a lu nnumani:
abbrivirari l'ortu e ogni casedda,
unni ha chiantatu curvu cu dui mani
lu pumadoru e la milingianedda.

A mazziornu mangia un po' di pani,
chi va 'nzuppannu ndi la 'nzalatedda,
mentri lu sceccu fa ragliati strani:

forsi voli pruvenna ed irbicedda.
Ripiglia a travagliari e assai luntani
l'aceddi vidi cu 'na gristaredda.

LAVORAVO TUTTI I GIORNI

Lavoravo tutti i giorni,
dalla mattina alla sera,
nella vicina campagna
presa da mio padre
a mezzadria.
La contrada è Mirillo,
molto buona per l'orto:
melenzane e cavolfiori e
pomidoro e peperoni,
che vendevo al mercato
o in casa ,o, meglio,
gridando la merce
di strada in strada.
E talvolta, anzi spesso,
caricavo la roba
sulle grandi ceste
sistemata nel basto
della paziente mula.
E mi recavo a venderla
nei paesi vicini.
Le trazzere polverose
affrontavo impavido i
saliscendi scoscesi,
che mi davano il brivido.
Si doveva pur mangiare
qualche tozzo di pane,
e un po' di minestra
nella casa fredda
affollata di tante
bocche da sfamare.

LA 'NCIRATA
LA 'NCIRATA

La 'ncirata pi mia era riparu
ni lu mmernu quannè ca chiuvìa
propriu comu faciva lu pagliaru
dunnè ca stari 'n casa mi parìa.

Chioviri putiva acqua a munseddu
e lu ventu sciusciari forti forti:
sutta ci stava beni nicareddu
vinciri mi parìa anchi la morti.

'N gruppa a l'armalu sutta dda 'ncirata
gucciuluna e li grannuli sintìa
comu fussi 'na cuntinua mitragliata
e lu curuzzu dintra mi battìa,

comu quannu c'é bummardamentu
dintra a 'na grutta o ndi 'na galliria
trimava un pocu ma poi era cuntentu
pirchì ddu postu assa' mi prutiggìa.

GLOSSARIO

Abbìtiu o arbitriu = torchio che serviva per fare la pasta
A broscia = spargere la semente a spaglio
Acqualoru = il trasportatore dell'acqua con "mizzalori" in campagna
A sulicu = spargere la semente nel solco aperto dall'aratro
Aglialoru = oliera o contenitore d'olio
Allattari = imbiancare i muri,le pareti della casa
Aneddu di muru = anello in ferro infisso nel muro per legare gli animali
Anciddi = anguille che venivano pescate lungo i fiumi
Ancinedda = uncino per raccogliere mannelli (jermiti) di granoA
Ancinu = uncino in ferro per raccogliere mannelli di grano
Annettasulicu = arnese in legno apposto al vomere per pulire solchi
Antu = posto di lavoro,in particolare nelle campagne
Ardiculi = ortiche che attecchiscono nelle zone incolte
Burgisi = persona borghese,benestante,possidente di buoni campi e di case
Bbaccaredda = recipiente di ceramica,buona a contenere fresca l'acqua
Bbummulu = contenitore di acqua fresca,vademecum del contadino
Bbummuluni = contenitore d'acqua molto capiente
Bburnia = contenitore di conserve di pomidoro
Bburraccia = borraccia,contenitore di vino del contadino
Bracèri = braciere di bronzo per contenere tizzoni ardenti per riscardare
Bruschia = spazzola dalle setole rigide per strigliare le bestie da soma
Caliàti = abbrustolite (si dice di fave e di ceci)
Campani = si appendono al collo degli animali al pascolo(pecore,capre,…)
Camiari = scaldare il forno con la legna
Càmula = camola,tarlo,tignola
Campìa = vasta estensione di campi
Cannàra = graticcio di canne sul quale si lavorava il formaggio
Cannata = boccale in terracotta smaltata con beccuccio a cannella
Cangeddi = contenitori in legno o in ferro di recipienti d'acqua
Cannèddi di mitituri = ditali di canna del mietitore proteggenti le dita
Cannistru = canestro a base di culmi per contenere face,ceci e frutta
Cannizzu = silos di canne intrecciate per contenere cereali
Càntari = vasi da notte o sellette smaltate per urine ed escrementi
Cantunera = muro cantonale
Capizzuni = gavezzone per animali da soma
Capu di pinturu = cordicella di punteruolo per spronare gli animali
Cappottu o scappularu = cappotto di panno verde o blu di contadini
Cardedda = pianta lattiginosa,adoperata per le medicine,è mangiabile
Carrateddu = botte per contenere mosto o vino
Carruzzedda = antico girello per bambini,dotatodi rotelle scorrevoli

Cartedda = contenitore di canne e vimini per trsporto di ortaggi
Cartini di sicaretti = cartine per confezionare sigarette
Casa tirrana = piano terra
Casdararuni = ecipiente di ramo stagnato,di forma troncoconica
Catapanu = sergente degli ufficiali,sorvegliavano l'ordine dei mercati
Catinazzu = catenaccio in ferro per porte e portoni
Catu = secchio di varia grandezza,di forma troncoconica e zingata
Catusu = tubo fognario
Cavaddunghiu = disposizione di sei covoni posti tre per lato
Cavadduzu = elemento del basto dell'animale
Cavagna = cestello di giungo,più piccolo della fiscella,per contenere ricotta
Cessu = gabinetto
Chiavi = chiave
Cigna di sidduni = cinghia o sottopancia per il basto dell'animale
Cimminìa = comignolo
Circu di braceri = attrezzo emisferico poggiante sul braciere di fuoco acceso
Circu di scaldinu = attrezzo emisferico per lo scaldino acceso
Cirnituri = cernitore,operaio addetto alla pulitura del grano mediante setacci
Conca di luci = base circolare in legno per poggiarvi il braciere
Cornu pi lu sali = corno di bue usato dai contadini per contenervi il sale
Cubbanaggera = contenitore d'alluminio per il companatico del contadino
Cudera = elemento del basto in cuoio stagionato
Cuddaru 'nchiuvatu di cani = collare chiodato per cani
Cufilaru = fornellino rudimentale per cucinare all'aperto
Cufinu = contenitore di canne e vimini per ortaggi
Cugnu d'aratu = cuneo in legno per aratro
Cumuna = terreni appartenenti ad una comunità alla periferia del paese
Cunzarri = insieme di pietre sistemate a mucchio al confine del podere
Currituri = corridoio
Cutiddazzu = coltellaccio di macellaio,di maniscalco
Cuttulina = coperta da letto imbottita e cucita a mano
Crinu = crine per imbottire materassi
Crivu di sita = setaccio di fil di seta, usato per setacciare la farina
Crivu di favi = setaccio adoperato per la pulitura delle fave
Crivu granni = crivellone adoperato dai cernitori nella pulitura dei cereali
Crivu di terra = crivellone a base di cuoio per cernitori di professione
Dammusu = volta
Dicalitru = unità di misura per cereali,molto usato dai contadini
Ddisa = ampelodesmo per confezionare le ligame (liami) per i covoni
Faci di mitituri = falce messoria per mietitori
Facigliuni = falce di forma particolare per tagliare rovi
Fadali = grembiule di olona per mietitori
Fasciuni = Lunga fascia che avvolgeva i neonati

Farli = ferole essiccate di agave per strutture di pagliai
Ferri d'armali = ferri per zoccoli di animali da basto
Filagnu = filare di grano
Finati = confini,limiti di appezzamenti di terreno
Firrata = inferriata
Forfici = forbice da sarto
Forfici di tunniri = forbici per la tosatura delle pecore
Forgia a mantici = alimenta ed ossigena il fuoco attraverso la tuera
Fuddaturi di sidduni = forcella per sistemare la paglia del basto
Fumaloru = canna fumaria
Fumeri = concime,letame di animali che si spargeva nei campi per azotarli
Furettu = il furetto veniva utilizzato per stanare conigli e lepri
Furcina = piccola forcella per sistemare la paglia nei materassi
Furlana = tagliafieno ,attrezzo che serviva al contadino per tagliare il fieno
Furmentu = frumento,grano
Furnu = forno a legna per cuocere il pane,le pizze ed altro
Furchittuni = forchettone in legno
Fusu di casa = fuso utilizzato dalla masaia per filare la lana o il cotone
Fusu di scarparu = fuso di calzolaio
Gaddinaru = pollaio
Gaddini = galline che si tenevano nella gabbia ("gaggia") per fare le uova
Gammetti = fosse o canali che portavano l'acqua per irrigare i campi
Gasena = scansia
Gattaloru = gattaiola
Ghiuttena = sedile di pietra
Giacatatu = acciottolato
Giannetta = crivellone del cernitore usato per nettare il grano o le fave
Giarri = giare,contenitori di varia capienza per olio e miele
Giarruni = giara di piccole dimensione per contenere olio
Giogliu = gioglio.erbaccia che cresce in mezzo al grano
Girrialoru = attrezzo di legno rumoroso usato per il sabato santo
Grada = inferriata
Granaru = granaio
Gregna = covone, fascio di 7-8 mannelli di grano legati con la liama
Ina = erbaccia che cresce in mezzo al grano
Jazzu = posto lasciato da spostamento di cose
Jermitu = mannello di grano mietuto
Juvu d'aratu = giogo per aratro
Lucirnaru = lucernaio
Lemma = vaso di terracotta smaltata a forma di tronco di cono
Lanna di trinciatu = piccolo contenitore di tabacco,vademecum del fumatore
Lancedda = contenitore per acqua,mosto,latte
Lancedda di Burgiu = contenitore d'acqua realizzato a Burgio

Lancedda di Sciacca = contenitore per acqua realizzata a Sciacca
Lancidduzza = piccolo contenitore per acqua fresca
Lavuri = messe di grano
Liama di ddisa = legama di ampelodesmo per legare mannelli di grano
Ligaturi = colui che lega i mannelli di grano (7-8) in covoni
Lumi a pitroliu = lume per lo più in bronzo a petrolio
Madunatu = ammattonato
Maduni = mattone
Maduni di crita = mattone di argilla
Maduni stagnatu = maiolica
Magasenu = spazio dove si ammassavano il grano,l'orzo,le fave
Maidda = madia o spianatoio per impastare la farina e fare pani e lasagne
Mangiatura = mangiatoia
Manichedda = bracciolo di olona per mietitore
Manuzza d'aratu = elemento dell'aratro che veniva pressato con la mano
Mannira = mandria,luogo chiuso dove si radunano le pecore
Margunata = deposito di paglia a forma di mezza luna
Marruggiu = bastone di legno della zappa
Matarazzu = materasso
Mazzu = era composto da 100 covoni
Mazzi di spicalòra = mazzuole di spigolatrici per trebbiare le spighe
Mezzasarma = mezza salma corrispondente a 16 tomoli o a 14 decalitri
Migliaru = era costituito da 1000 covoni di grano
Muligna = campanella di bronzo per le capre
Munneddu = mondello,unità di misura per cereali
Murtaru = mortaio,contenitore in bronzo per pestare mandorle
Muscaloru = apertura della porta con retina
'Ncammisati = fosse riempite di pietre per far scolare l'acqua piovana
'Ncanalata = grondaia
'Nciuciuliari = bere vino succhiando dal fiasco con un particolare rumore
'Ncirata = specie di impermeabile del contadino per ripararsi dalla pioggia
'Nfasciata = legare i mannelli in covoni mediante ligame
'nzalatera = sperlonga,contenitore di pasta asciutta o di altro
Occhiu di zappuni = buco della zappa dove s'infila il bastone
Pala di spaliari = pala per liberare il grano dalla pula
Palazzu = palazzo
Palu di vigna = paletto di ferro per piantumare i vitigni
Panaru = paniere fatto con canne e vimini
Pecuri = pecore
Percia d'aratu = timone o bure d'aratro
Picu = piccone per dissodare terreni argillosi
Pinturu = Punteruolo per spronare gli animali da soma durante l'aratura
Pisari = trebbiare le spighe dei covoni disciolti nell'aia

Pitturali = grembiule di mietitori per proteggere pantaloni e camicia
Purteddu = portello
Purtuni = portone
Quartari = contenitori d'acqua
Quartinu = quartino,contenitore per cereali equivalente a ? di mondello
Rasa = specie di mattarello che rasava i contenitori di misura per cereali
Rasòla = raschiello per pulire le zappe dalla creta e dalle erbacce
Rasteddu = rastrello per raccogliere le spighe dopo la trebbiatura
Reschi = reste di spighe
Rifunniri = arare per la seconda volta un terreno per prepararlo alla semina
Riminata = pasta cotta con broccoli e finocchietti ed altro
Rimunnaturi = potatore di professione
Rinali = vaso da notte
Rinalera = colonnina lignea nella quale si conservava il vaso da notte
Rincigliu = strumento in ferro adoperato dai potatori
Ripustigliu = ripostiglio
Rituna = grandi reti di palma nana o di canapa per il trasporto della paglia
Robba = l'insieme delle bisacce,cappotti,giacche depositate presso il basto
Ròsula = attrezzo di ferro per tagliare le unghia degli animali
Rituneddu = museruola di cordicella di palma nana per animali da soma
Runca = roncola,attrezzo del contadino per tagliare rovi e spine
Ruvetti = rovi,piante spinose
Sagnaturi = mattarello di madia per spianare la pasta
Scaluni = gradino
Sciaccari = solcare i terreni dopo le prime piogge
Sacchina = saccoccia del contadino nel quale deponeva pane e companatico
Sidduni = basto per animali da soma
Siddunedd d'aratu = selletta o piccolo basto usato durante l'aratura
Siddunedd di carrettu = selletta per animali da carro
Sularu = solaio
Sulicu = solco del terreno formato dall'aratro
Suprastanti = colui che sorvegliava gli operai durante i lavori per i signori
Suttascala = sottoscala
Sbria = sbriga,gramola per impastare la farina per il pane e la pasta
Sbriuni = pistone unito alla sbriga
Scaldinu = scaldino che i nostri nonni usavano durante l'inverno
Scanaturi = spianatoio nel quale si confezionava il pane per la famiglia
Sciascu = un'anfora di terracotta a due manici adoperata per il vino
Sciusca = pula che avvolge i chicchi di grano
Scisca = un secchio a doghe usato dai pastori per la mungitura
Sculapasta = scolapasta
Sferri = ferretti incastrati nel bastone della zappa in basso per raffermarlo
Spicchiu = lucerna ad olio

Spitraturi = chi pulisce il terreni dalle pietre
Strauliaturi = trasportatore dei covoni mediante bestie da soma
Tabbaccu = tabbacco
Tabbacchera = contenitore del tabbacco
Tannura = fornello
Tavuli di lettu = tavole da letto in legno sulle quali poggiava il materasso
Tetti morti = solaio
Tiluneddu = piccola tela di olona
Timogna = bica di covoni
Tinaglia a cannolu = tenaglia lunga 40 cm per il ferro rovente sull'incudine
Tinaglia a punta = lunga 30 cm usata per sostenere ferri roventi
Tiniglia d'aratu = elemento dell'aratro
Toppa = serratura di porta in ferro
Tumminu = tomolo,conteniture di misura per cereali
Turcituri = attrezzo in legno e cordicella per tenere a freno gli animali
Tusaturi = tosatore,attrezzo per tosare le pecore
Tradenta di sintina = tridente in legno per sistemare le spighe nell'aia
Tradenta di spagliari = tridente per spagliare il grano trebbiato
Traditurі = congegno del contenitore(panareddi) per intrappolare le anguille
Trafittu = elemento dell'aratro che si inseriva nei buchi della tiniglia
Trispa di lettu = trespi in ferro per sostenere il letto
Troccula = troccola in legno adoperata in casa nel sabato di resurrezione
Uncinu di vuccagliu = uncino per togliere la "fava" agli animali da soma
Varbuscia = raschiello per pulire la zappa dalla creta e dalle erbacce
Vascedda = fiscella di vimini,contenitore di ricotta
Vertuli = bisaccia per basto del contadino
Virtichiu = tavoletta rotonda che s'innestava nella rocca inferiore del fuso
Vuccagliu = attrezzo in ferro per far tenere aperta la bocca dell'animale
Vrazzolu = bracciolo imbracciato per proteggere la camicia del mietitore
Zzubbu = speciale bastone per muovere il siero perché la ricotta affiorasse
Zzappuni = zappa per lavorare la terra
Zzappuliata = l'operazione di sarchiatura dei cereali,specie del grano
Zzimmili = cestone o coffone confezionato con palma nana

INDICE ANALITICO DELLE VOCI

A
Abbitiu 64
Aglialoru 68
Ancinedda 61
Ancinu 61
Aratu a du' vesti' 57
Aratu a percia curta o a scocca 57

B
Bbacaredda 71
Bbumia. 68
Bburraccia 59
Braceri 66
Braceri, conca e circu 66
Bruschia 55
Bucali. 65
Bummulu 59

C
Canceddi 56
Canneddi o itali 60
Cannistri. 71
Cannizzu 77
Cantari 72
Capizzuni 54
Cappottu di pannu cu cappucciu 77
Carrettu 76
Carriola 74
Cartedda. 56
Casci pi spitrari 76
Catinazzu 73
Catu 61
Cavigliuni 54
Circa di braceri 66
Coffa pi siminari 75
Cornu pi lu sali 59
Crivu di favi. 75
Crivu di sita 65
Cubbanaggera 59
Cuddaru di cani 69
Cufinedda d'anciddi 62
Cufinedda pi furettu. 62
Cufinu 56

D
Dicalitru 63

F
Faci di metiri 60
Facigliuni 76
Fadali 60
Ferri d'armali 54
Forfici di putaturi. 69
Fuddaturi 53
Furcina 58
Furlana 76
Fusu 77

G
Gambaletti 74
Giarri 68

J
Juvu 57

L
Lancedda di Burgiu 70
Lancedda di Sciacca 70
Lancedda di zingu 70

Lavanna o clisteri 72
Lavanna o clisteri 72
Liama 62
Lumi a pitroliu 67

M
Maidda 64
Mazza 74
Mizzalori 74
Muligna 75
Munneddu 63
Murtaru 71

N
’Ncirata 77
’Nsalatera 65

P
Pala pi spagliari 61
Palu di vigna 58
Panara 56
Picu 75
Pinturu 57
Pinza pi fari buculi 73
Pipa e lanna 66

R
Rasola 58
Rasteddu 62
Rinalera 72
Rinali 72
Rituna 63
Rituneddi 54
Rosoliera 71
Runca

S
Sacchina 59
Sbria 64
Sbriguni 64
Scanaturi 65
Sciascu 60
Sidduni 53
Spicchiu 67
Spicchiu cu lu pedi 67
Spicchiu cu serbatoiu 67
Striglia 55
Strizzarrobbi 73
Suttapanza 53

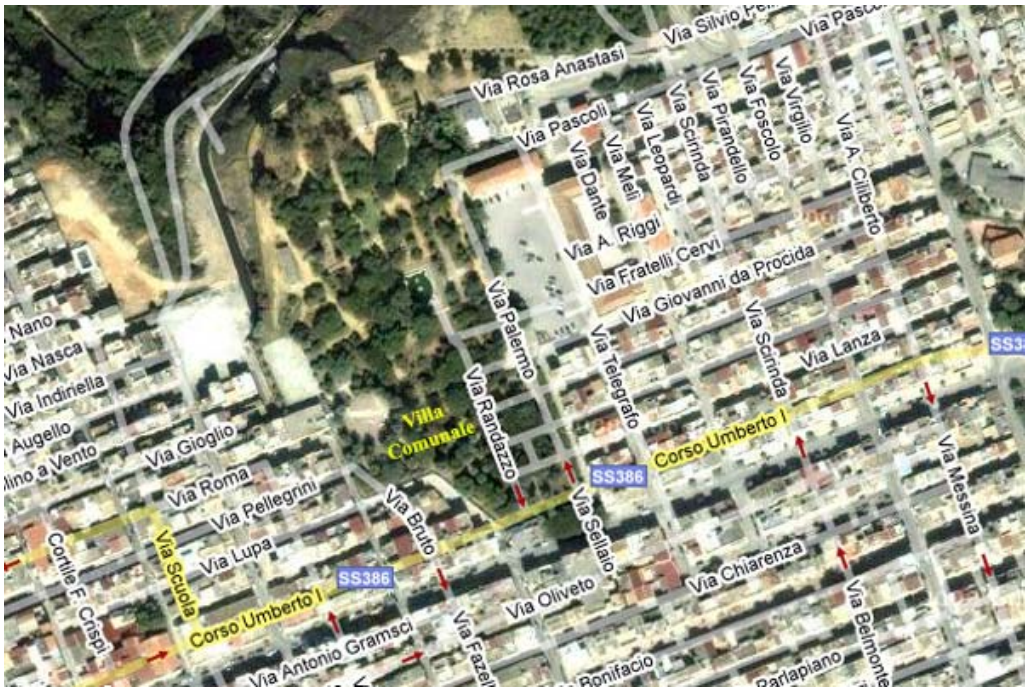
T
Toppa 72
Tradenta di sintina 61
Trocculi e girrialori 73
Tumminu 63
Turcituri 55
Tusaturi di pecuri 69

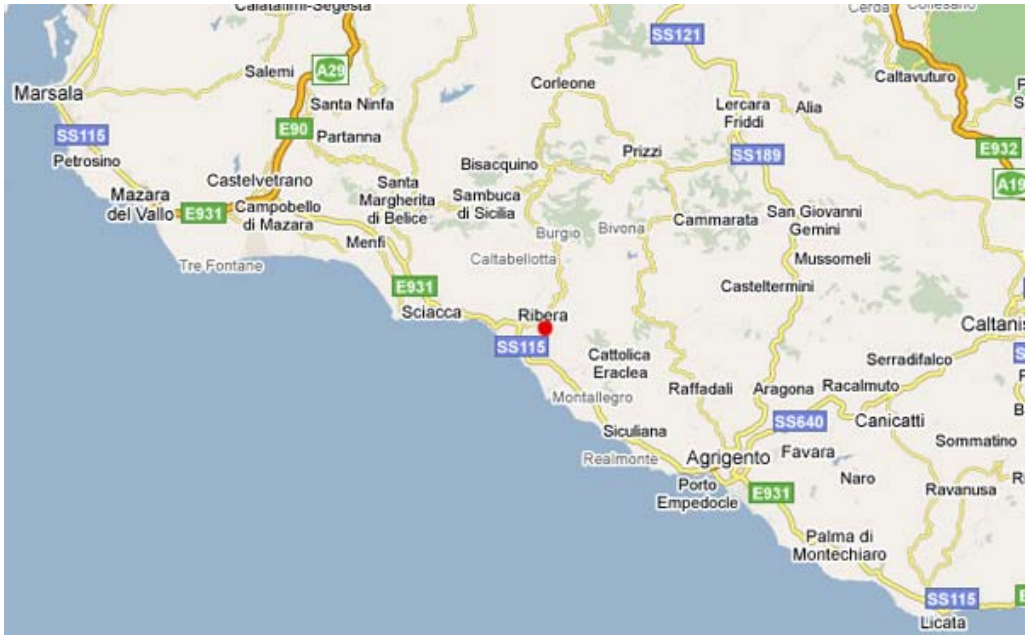
V
Vaciledda 69
Vasca zingata 70
Vertuli 53
Vommira o vommara 57
Vrazzolu 60
Vuccagliu 55

Z
Zimmili 75
Zzappuni 58

INDICE

PRESENTAZIONE 3
PREFAZIONE 5
IL MUSEO COME UN LIBRO 7
UNA CIVILTÀ CONTADINA PER I POSTERI 8
UN LIBRO PREZIOSO 10
Dalla semina al pane
RICORDI 15
IL MONDO CONTADINO NEL NOSTRO PASSATO 17
LA CASA DEL CONTADINO 19
L'ARATURA 20
LA SEMINA. 21
LA SARCHIATURA O "ZZAPPULIATA" 24
LA MONDATURA O SCERBATURA DEL GRANO 25
LA MIETITURA 27
LA "STRAULIATA" 28
LA SPIGOLATURA. 29
LA TREBBIATURA O LA "PISATA" 32
LA SPAGLIATA. 34
IL PANE 35
Il museo etnoantropologico di Ribera
IL MUSEO ETNOANTROPOLOGICO DI RIBERA. 41
L'ASSOCIAZIONE "RIBERA VERDE" 46
Rassegna stampa 48
Repertorio fotografico e didascalico
Repertorio fotografico e didascalico 53
Poesie. 78
Glossario 82
Indice analitico delle voci 88
Indice 89





Da Agrigento: s.s. 115 Agrigento-Sciacca - bivio Ribera **(Villa Comunale)**
Da Palermo: Palermo-Castelvetrano, Sciacca s.s.115 per Agrigento
Da Catania: Catania-Caltanissetta (A19), Caltanissetta-Agrigento (s.s. 117)

Cenni biografici dell’autore

GIUSEPPE PUMA
Docente di Lettere in pensione, nasce a Ribera il 31 Marzo del 1932 da genitori di famiglia contadina.
Da anni è responsabile dell’Associazione Culturale “Ribera Verde” con la quale ha condotto diverse battaglie sociali e culturali all’insegna della legalità e della crescita del suo paese.
Lotta in prima persona per salvare dalla rovina la casa natale dello statista Francesco Crispi e ci riesce tramite l’intervento del suo amico, On.le Franco Piro, deputato alla Regione Siciliana.
Si rende protagonista nelle azioni di protesta per liberare i suoi concittadini dai fumi maleodoranti del Sansificio Sarullo, raccogliendo migliaia di firme, costringendo il Sindaco, gli Assessori ed i Consiglieri ad un Consiglio comunale aperto alla cittadinanza per discutere l’annoso problema della sansa che da più di cinquant’anni rendeva, l’intero paese e l’Ospedale, sito a circa una cinquantina di metri dall’industria della sansa, invivibile sotto una cappa di fumi neri e insopportabili per la grande puzza.
Ha costretto l’allora Sindaco Vacante Stefano ad approntare un paio di pulman e delle macchine per andare dal Prefetto.
Dopo un paio di mesi di lotte, con la partecipazione attiva e agguerrita della popolazione , ha potuto conseguire una delle lotte più rischiose e paurose della storia di Ribera.
Si è opposto alla realizzazione di un megamercato che doveva sorgere in uno spazio che si poneva tra le scuole medie e la Chiesa San Francesco, con la raccolta di ben duemila firme .
Per l’apertura del Nuovo Ospedale,che stentava a decollare , ha raccolto, assieme ad un gruppo battagliero di amici ambientalisti, ben 7000 firme, ha mandato diversi esposti avverso l’Assessore alla Sanità regionale, ha ottenuto l’apertura del Nuovo Nosocomio con grande gioia di tutta la popolazione e degli stessi Partiti assonnati e fatalisti .
Si è battuto nell’impegno costante e forte per la salute dei cittadini, denunciando la speculazione con la costruzione di un grande potabilizzatore, divenuto anch’esso un’altra cattedrale nel deserto con decine di miliardi sprecati.
Nel tempo libero continua a segnalare problematiche sociali ai responsabili degli organi di informazione e si dedica a scrivere poesie in dialetto e in lingua.Ha organizzato delle Mostre di Poesia in dialetto e in lingua per ben
quattro anni alle quali hanno partecipato poeti di numerosi paesi dell’Agrigentino su temi attinenti la pace e la fratellanza tra i popoli.

Prende parte a diverse manifestazioni poetiche ed ha in corso la traduzione in endecasillabi siciliani della Divina Commedia di Dante Alighieri,di cui conosce a memoria più di 60 canti.
Da qualche tempo scrive anche “Lettere Fantastiche”molto divertenti, che esprimono una sottile satira ai politici più in vista.
Il fiore all’occhiello della sua attività è la raccolta di migliaia di reperti della civiltà contadina e la realizzazione del Museo EtnoAntropologico comunale,che, all’interno della Villa Comunale di Ribera ,raccoglie ben oltre 4.000 reperti agricoli.
Da circa trent’anni si dedica alla raccolta dei reperti,chiedendo a paesani, amici e parenti ed acquistando spesso con proprio denaro oggetti importanti per la storia della civiltà contadina, che data i suoi primi passi in tempi molto lontani.
L’aver trascorso la sua prima fanciullezza e giovinezza nella campagna ed essendosi laureato in Lettere, dopo uno studio matto e disperato, compreso quindi l’importanza culturale degli arnesi e strumenti usati per millenni dai nostri contadini ed artigiani, si è buttato a capofitto nella ricerca e sistemazione degli stessi in un Museo Etnoantropologico, inserito nel verde di una Villa comunale che raccoglie oltre 1000 piante, alcune anche secolari.

Prof.Giuseppe Puma
Via Imbornone,Coop.Brodolini,46
92016 Ribera Agrigento

C.re 3402983562
Casa 0925 63332