Mario G. Giacomarra

I Beni demoetnoantropologici in Sicilia

Itinerari di documentazione e fruizione delle testimonianze di cultura popolare

Fondazione Ignazio Buttitta

Fondazione Ignazio Buttitta
via Giovanni di Glovanni, 14 - 90139 Palermo
www.fondazioneignaziobuttitta.org

Copyright © 2016 Fondazione Ignazio Buttitta

È severamente vietata la riproduzione delle immagini e dei testi contenuti in questa pubblicazione senza il preventivo consenso scritto dell'Editore

Regione Siciliana
Assessorato dei Beni Culturali e dell'Identità siciliana
Dipartimento dei Beni Culturali e dell'Identità siciliana

Giacomarra, Mario <1949->

I Beni demoetnoantropologici in Sicilia : itinerari di documentazione e fruizione delle testimonianze di cultura popolare / Mario G. Giacomarra. - Palermo : Fondazione Ignazio Buttitta, 2016.
(Ieri e oggi ; 12)
1. Cultura popolare – Sicilia.
390.09458 CDD-23 SBN Pal0299526

CIP - Biblioteca centrale della Regione siciliana "Alberto Bombace"

ISBN 978-88-98054-34-3

Questo volume è stato pubblicato con il contributo dell'Assessorato dei Beni Culturali e dell'Identità siciliana. Dipartimento dei Beni Culturali e dell'Identità siciliana e del Ministero per i Beni e le Attività Culturali. Direzione generale per le biblioteche, gli istituti culturali ed il diritto d'autore - Servizio patrimonio bibliografico ed istituti culturali

Indice

Presentazione 1

Cap. I – Cultura, culture, cultura popolare 3
Cultura e folklore 3
La cultura e i segni dell'uomo sul territorio 5
Gli strumenti di lavoro come "beni culturali" 6
I beni etnoantropologici e la legge sui Beni Culturali in Sicilia 8

Cap. II – La cultura materiale nelle attività tradizionali 13
Il ciclo del grano 13
Gli insediamenti e le attività pastorali 17
Itinerari fra i *màrcati* delle Alte Madonie 19
La coltura dell'ulivo 21
Della vite e del vino 24
La coltura della manna 28
Coltura e cultura degli agrumi 30

Cap. III – Il lavoro del mare: le pesche speciali 35
La pesca del pesce spada 35
La mattanza in tonnara 37
I canti di tonnara 40
Saline e salinari nel Trapanese 41

Cap. IV – Il lavoro artigiano e le attività estrattive 45
L'artigianato del legno 45
Le attività di cestineria 47
L'artigianato della ceramica 50
L'estrazione dello zolfo 51

Cap. V – Tra artigianato e arte popolare 55
La tessitura e il ricamo 55
La pittura su vetro 58
Gli *ex voto* 59
L'arte dei pastori 60
L'*Opra* dei pupi 62
Il carretto siciliano 65

Cap. VI – Fenomeni cerimoniali e festivi 67
La Settimana santa e la Pasqua: *Le processioni del Venerdì santo a Palermo – La processione dei Misteri a Trapani – Le processioni della Settimana santa a Caltanissetta – La festa dei Giudei a San Fratello – La festa del Muzzuni a Alcara Li Fusi* 67
Le feste patronali: *Santa Rosalia - I Triunfi di Santa Rosalia - Sant'Agata – San Calogero – San Giuseppe* 71

Cap. VII – Dalla documentazione alla fruizione: i musei etnoantropologici 79
Museo etnografico siciliano "Giuseppe Pitrè" (Palermo) – *Casa museo Antonino Uccello* (Palazzolo Acreide) – *Museo delle Tradizioni silvo-pastorali* (Mistretta) – *Museo delle saline* (Paceco-Nubia) – *Museo del sale* (Marsala) – *Museo Siciliano di Arte e Tradizioni Popolari* (Taormina) – *Museo regionale della Ceramica* (Caltagirone) – *Museo della Ceramica* (Santo Stefano di Camastra) – *Museo della Ceramica* (Burgio) – *Museo degli* ex voto (Altavilla Milicia) – *Museo delle trame mediterranee* (Gibellina) – *Museo Regionale di Palazzo d'Aumale* (Terrasini) – *Museo internazionale delle marionette Antonio Pasqualino* (Palermo) – *Museo mineralogico* (Caltanissetta) – *Parco minerario Floristella Grottacalda* (Valguarnera) – *Parco delle zolfare* (Comitini) – *Treno museo* (Villarosa) – *Stabilimento di lavorazione dei sali potassici* (Campofranco) – *Servizio museografico della Facoltà di Lettere e Filosofia dell'Università degli Studi (Palermo)*

Riferimenti bibliografici 91

Immagini 95

Presentazione

Questo volume nasce col chiaro intento di offrire al lettore una panoramica di quelle che una volta si chiamavano "tradizioni popolari", con riferimento all'universo della cultura tradizionale di Sicilia, e che oggi vengono fatti rientrare in un'area detta etnoantropologica o demoetnoantropologica. A confermare il nuovo orientamento è la denominazione del corso di laurea istituito presso l'Università di Palermo nei primi anni Duemila e intitolato appunto ai *Beni Demoetnoantropologici* (in sigla *Beni Dea*).

Non è stato facile individuare gli argomenti da trattare nelle pagine che seguono: nella voce cultura, infatti, rientrano numerosi fenomeni, che siano d'ordine materiale, sociale, orale o pittorico.

Volendo delimitare il campo abbiamo ritenuto opportuno restringere l'area di riferimento a contesti lavorativi, artistici e festivi, senza trascurare la dimensione museale dal momento che la fruizione dei reperti di cultura popolare ha fatto registrare negli ultimi decenni un numero crescente di iniziative. Abbiamo così proceduto a ricostruire parti dell'ampio universo costituito dal folklore isolano e a stendere le note che seguono pur senza alcuna pretesa di completezza: rileggendo usi e tradizioni, credenze e manifestazioni diffuse tra le classi subalterne e costituenti parte importante della cultura popolare, abbiamo così ricostruito il fare e il sapere contadino e artigiano, la cultura della pesca, il lavoro nelle saline, l'artigianato della ceramica, i reperti d'arte popolare, per poi passare alla Settimana santa e alla Pasqua, alle feste patronali e chiudere con uno sguardo ai musei etnoantropologici presenti e operanti ormai da tempo in Sicilia.

Nello stilare l'elenco dei titoli entrati in bibliografia ci siamo resi conto che di gran parte dei volumi citati gli autori appartengono ad una stessa scuola, o per averne steso direttamente i testi o per aver promosso e realizzato le iniziative a cui molti testi si riferiscono, che siano il censimento degli strumenti di lavoro o la ricostruzione dei calendari festivi, i cataloghi delle mostre temporanee o le guide di musei allestiti in tempi e luoghi diversi. Tanto tempo è passato ormai da quando si sono condotte le esperienze di ricerca e fruizione di cui qui rimangono ben più che tracce, e se oggi possiamo parlare dei *Beni*

Dea come beni culturali è grazie al lavoro svolto negli anni Settanta e Ottanta da quella che si può ben chiamare *Scuola antropologica palermitana*: essa ha avuto in Antonino Buttitta l'ispiratore e l'illuminato regista e in tanti giovani ricercatori gli esecutori materiali.

Accanto a loro, a parte il rinvio alla bibliografia ampia e articolata che correda il volume sulle *Forme del lavoro*, ricco di preziosi documenti fotografici, segnaliamo gli *Atti* dei congressi organizzati con cadenza annuale, con contributi di studiosi di varia collocazione e provenienza scientifica, senza però trascurare le numerose monografie pubblicate in diverse collane della Facoltà di Lettere e Filosofia, dell'Associazione per la conservazione delle tradizioni popolari e del Folkstudio, per non dire delle tante altre ospitate in prestigiose collane di diversi editori, tra i quali i palermitani Flaccovio e Sellerio.

Cap. I – Cultura, culture, cultura popolare

Cultura e folklore

Il termine *cultura* (variamente declinato su una base comune nelle lingue neolatine e germaniche) deriva dal verbo latino *colere* ("coltivare") e ha una storia lunga che può farsi risalire al secolo XV, nella comune declinazione di Umanesimo e Rinascimento. Il concetto moderno si definisce invece in pieno Settecento, nella ben nota temperie illuminista, e fa riferimento al bagaglio di conoscenze e pratiche fondamentali per la sopravvivenza di una comunità, acquisite e trasmesse tra le diverse generazioni.

In una prospettiva antropologica, di cui la cultura costituisce la chiave di volta, nel 1871 Edward B. Tylor ne formula la prima definizione scientifica:

> La *cultura* o *civiltà*, intesa nel suo più ampio senso etnografico, è quell'insieme complesso che include le conoscenze, le credenze, l'arte, la morale, il diritto, il costume e qualsiasi altra capacità e abitudine acquisita dall'uomo in quanto membro della società (Rossi 1970).

Ne consegue che la cultura vien fatta consistere di tre diverse componenti: 1. sistemi di norme e credenze elaborati in modi più o meno formalizzati; 2. costumi e abitudini acquisiti dagli esseri umani in quanto viventi in una comunità, ivi compreso l'agire ordinario nella vita d'ogni giorno; 3. manufatti e artefatti delle attività umane, dalle opere d'arte agli oggetti d'uso quotidiano e a tutto quanto pertiene alla cultura materiale e al sapere necessario a vivere. Nella concezione scientifica diffusa in ambito antropologico sono tre i caratteri chiamati a definire la cultura: *a*. è appresa e non è riducibile alla sola dimensione biologica (il colore della pelle non è un tratto culturale ma un carattere genetico); *b*. rappresenta la totalità dell'ambiente sociale e fisico, opera dell'uomo; *c*. è condivisa nel gruppo e nella società, a sua volta distribuita in maniera omogenea al loro interno. Qualsiasi fatto può esser considerato culturale solo quando è condiviso sul piano collettivo, anche se non è detto che debba essere

necessariamente condiviso dalla totalità della popolazione, così lasciando ampio spazio alla variabilità o creatività individuale.

A completare il quadro è bene richiamare il fatto che la cultura si basa sulla comunicazione in quanto nasce da uno scambio continuo fra gli attori sociali e si diffonde seguendo dinamiche proprie della comunità di appartenenza; la cultura è un complesso olistico in quanto fatta di tratti interdipendenti, per cui è innegabile il legame tra religione e alimentazione di un paese, come fra quest'ultima e l'economia; la cultura è infine "porosa" in quanto sono continui gli sconfinamenti tra le culture essendo difficile definirne limiti e confini. Essa non è la stessa per tutte le società del pianeta ma si diversifica in relazione all'ambiente, alle modalità di soddisfare i bisogni di sopravvivenza, allo sviluppo delle tecniche lavorative, alle dinamiche socio-economiche: nella produzione scientifica più recente, ma anche nella più avvertita opinione pubblica, sempre più spesso si parla e si scrive di *culture*, ognuna con proprie specificità.

Nelle moderne realtà nazionali, dove si fanno sempre più presenti diversità culturali su base linguistica ed etnica, queste vengono accettate e tollerate quanto più viene favorita l'integrazione dei diversi nuclei di popoli migranti, mentre gli strati sociali perdono i rigidi confini del passato, per cui Zygmunt Bauman può legittimamente usare la ben nota metafora di *modernità liquida*.

È da precisare infine che in società complesse come la nostra la singola cultura non appare omogenea sempre e in ogni caso: nei fatti essa può presentare veri e propri dislivelli interni connessi alla stratificazione sociale per i quali Antonio Gramsci per primo ha parlato negli anni Trenta di classi egemoniche e classi subalterne cui anni dopo si sono fatti corrispondere i concetti di *cultura egemonica* e *culture subalterne* (Cirese 1973) aprendo tutto un mondo di riflessioni ancora oggi vitale.

In questa direzione è legittima la linea di pensiero che ha portato a introdurre l'espressione *cultura popolare* (o *folklore*, ma Gramsci scriveva ancora *folclore*) intendendo il livello subalterno di una cultura nazionale. L'una e l'altra si riferiscono all'insieme dei saperi, dei costumi e delle forme di vita tradizionali, appresi, condivisi e tramandati oralmente, che riguardino le conoscenze e le credenze popolari, gli usi, le consuetudini e i costumi, e poi ancora miti, fiabe e leggende, proverbi e filastrocche, canti e danze, il tutto riferito a un'area geografica ben definita, a una determinata popolazione, ai livelli subalterni della cultura nazionale.

La cultura e i segni dell'uomo sul territorio

> Per vivere, – scrive Bronislaw Malinowski – l'uomo altera continuamente l'ambiente. In tutti i punti di contatto con il mondo esterno egli crea un ambiente artificiale, secondario: costruisce case o fabbrica rifugi, prepara il cibo in maniera più o meno elaborata procurandoselo per mezzo di armi o di attrezzi, costruisce strade e si serve di mezzi di trasporto (Rossi 1970).

A differenza dell'animale che subisce i condizionamenti ambientali e sopravvive solo dove trova situazioni e risorse adeguate, l'uomo riesce a controllare i più diversi condizionamenti e a incidere su di essi, fino a volgerli a proprio favore. L'ambiente artificiale è il risultato di complesse pratiche sociali operate, in primo luogo, dal lavoro umano. Lo spazio fisico viene identificato in funzione di determinati generi di intervento, per cui certi progetti sono ritenuti realizzabili e certe azioni possibili, a differenza di altri. Su questa base, l'uomo interviene approntando apparati strumentali adeguati: è quello che Malinowski chiama *cultura materiale*:

> La cultura è quindi essenzialmente una realtà strumentale sorta per soddisfare i bisogni dell'uomo in una maniera che sorpassa di molto qualsiasi adattamento diretto all'ambiente. La cultura provvede l'uomo di un'estensione addizionale del suo apparato anatomico (ibidem).

Di cultura materiale manca una definizione coerente e rigorosa, ma in ogni caso essa può essere intesa come il complesso di attività lavorative tradizionali cui le comunità si dedicano per soddisfare bisogni di sopravvivenza con gli strumenti di lavoro di cui dispongono. L'interesse per la cultura materiale si è diffuso nelle scienze umane, a partire dalle scienze storiche, di seguito all'influenza del materialismo storico, trovando importanti stimoli prima nella preistoria e nell'archeologia e in seguito nell'antropologia fisica; ha in ogni caso il merito di avere richiamato l'attenzione sulle tecniche, sui prodotti e sugli oggetti concreti della vita sociale. A secolo XX ormai inoltrato, sono gli antropologi culturali a occuparsene, in sintonia con gli storici della *Nouvelle Histoire* francese. Resta il fatto che, trattati per lungo tempo con sufficienza, considerati arcaici, residuali e destinati

a sparire, il lavoro agricolo e pastorale, non meno di quello artigiano maschile e femminile, sopravvivono in diverse regioni e continenti continuando in ogni caso a rispondere a bisogni di sopravvivenza.

Manufatti e artefatti, ma anche e soprattutto attrezzi di lavoro che con quei manufatti si son potuti costruire devono esser colti a loro volta nella dimensione di *segni culturali*: se è necessario che, per lavorare, gli uomini si muniscano di mezzi adeguati (e per ogni ambiente si richiedono specifici strumenti di lavoro), anche questi diventano segni e, oltre a essere significativi di per sé, significano in funzione delle operazioni che consentono di compiere: arare e mietere, potare e vendemmiare. Accanto agli strumenti di lavoro, perciò, tutti "oggetti d'uso" dalla conformazione dettata dalle funzioni da assolvere, se ne pongono altri, "oggetti segno", in cui la dimensione comunicativa e simbolica assume consistenze rilevanti (Miceli 1980). Strumenti di intervento per gli uomini che operano in un territorio, in un certo tempo e in determinate condizioni ("oggetti d'uso"), si dispongono a essere interpretati come "oggetti segno" da coloro che vanno a rilevarli e fruirli in tempi successivi e/o in situazioni diverse. Ogni ambiente antropizzato porta su di sé i segni del lavoro umano e, con la ricchezza di segni stratificati e sovrapposti, rivela i rapporti che l'uomo ha intrattenuto con esso, e i rapporti degli uni con altri uomini; è uno specchio, appunto, che a chi l'interroghi rimanda indietro ciò che le comunità vi hanno impresso.

Gli strumenti di lavoro come "beni culturali"

Accanto ai reperti d'arte popolare, ai momenti cerimoniali e festivi, ai valori e alle visioni del mondo e della vita di determinati popoli gli strumenti di lavoro costituiscono testimonianze di storie e di culture e assurgono dunque a dignità di "beni culturali", alla pari di tanti altri, d'ordine archeologico, architettonico e artistico che da secoli son riconosciuti come tali. Il riconoscimento che negli ultimi decenni stanno avendo i beni etnoantropologici come beni culturali *tout court*, e di essi gli strumenti di lavoro costituiscono una componente di tutto rilievo, trova una lontana premessa in quel profondo rivolgimento d'ordine ideologico e scientifico che si può far partire

dal secolo dei Lumi: l'*Encyclopédie* di Diderot e D'Alembert, di cui è significativo il sottotitolo, *Dizionario ragionato delle scienze, delle arti e dei mestieri*, ribadisce che a interessare non sono solo i "prodotti dello spirito", ma prima ancora le tecniche, gli attrezzi e i saperi messi in atto per produrli.

La prospettiva illuminista rimane silente per molto tempo. Nel corso dell'Ottocento, in un quadro eminentemente romantico-idealista, torna a prevalere l'interesse per le produzioni dello spirito e torna a trascurarsi il semplice fatto che si può filosofare solo dopo aver mangiato del cibo ed essersi riparati dalle intemperie, dopo cioè aver soddisfatto i bisogni di sopravvivenza: una prospettiva ideologica impoverente, insomma, ha impedito per più di un secolo ancora di cogliere il valore intrinseco di tutto quanto aveva a che fare con l'universo della cultura materiale; una simile lacuna ha finito col lasciare vuoti insormontabili in seno alle ricerche sul folklore che intanto si diffondevano (Buttitta 1980). Su un piano eminentemente scientifico, che non può che scaturire a sua volta da nuovi orientamenti ideologici, lo stato di cose delineato comincia a cambiare sul finire dell'Ottocento. Solo allora, cioè oltre un secolo dopo, la prospettiva illuminista viene ripresa e torna a esser valorizzata: è in seno alla nascente antropologia culturale che si elabora e si diffonde il già richiamato concetto di cultura del quale fa intimamente parte la cultura materiale: non solo le capacità del fare, ma anche i prodotti delle abilità messe in opera e gli strumenti di lavoro necessari. Appare sempre più chiaro che uno strumento di lavoro non è solo segno di se stesso, ma rimanda alle "competenze" di coloro che lo usano, ai rapporti sociali che si creano e alle relative economie. Tornano familiari le pagine marxiane:

> L'uso e la creazione dei mezzi di lavoro, benché già propri in germe di certe specie animali, contraddistinguono il processo lavorativo specificamente umano… Le reliquie dei mezzi di lavoro hanno, per il giudizio su formazioni sociali scomparse, la stessa importanza che ha la struttura delle reliquie ossee per conoscere l'organizzazione di generi animali estinti. Non è quel che viene fatto, ma come viene fatto, con quali mezzi di lavoro, ciò che distingue le epoche economiche. I mezzi di lavoro non servono soltanto a misurare i gradi di sviluppo della forza lavorativa umana, ma sono anche indici dei rapporti sociali nel cui quadro viene compiuto il lavoro (Marx Engels 1983).

La questione qui adombrata rimanda a quella del rapporto fra il

mondo materiale e il mondo intellettuale. Considerati a lungo in contrapposizione, in realtà non è possibile comprendere l'uno ignorando l'altro senza gli opportuni riferimenti che, in prospettiva antropologica, tornano a essere recuperati e adeguatamente valutati.

> Il repertorio d'immagini della cultura materiale aiuta a mettere a fuoco l'oggetto perché concentra la nostra attenzione sulla natura ricorrente della relazione: da un lato il mondo materiale che condiziona (o genera?) le forme culturali, dall'altro un mondo culturale che rappresenta (o ricrea?) gli aspetti materiali. Il quadro di riferimento si incentra su dimensioni più propriamente storico-sociali, radicando la cultura materiale nei contesti territoriali che le sono propri. Tutte le forme di azioni espressive, che postulano schemi di valore condivisi socialmente (donde l'opportunità di non ridurre il *culturale* al *mentale*), sono strettamente collegate con lo spazio, il luogo, il territorio, riferimenti spesso trascurati dalla tradizione storiografica (Grendi 1972).

I beni etnoantropologici e la legge sui Beni Culturali in Sicilia

I documenti della cultura popolare e contadina, quelli variamente riferibili alle tradizioni popolari, rinviano a usanze, tradizioni, modi di pensare su cui si è cominciato a condurre ricerche a partire dalla fine dell'Ottocento. Gran parte delle tradizioni documentate rientrano tra le più diverse testimonianze materiali e vivono sotto forma di reperti che a partire dalla costituzione dello Stato unitario, sono stati fatti rientrare fra i Beni storici e artistici, di competenza statale come tutti i Beni culturali. La competenza è cambiata a partire dal 1977, quando la Sicilia, regione autonoma, ha deliberato in materia e ha rivisto il quadro di riferimento reimpostandolo con diverse novità sul piano scientifico e operativo. La legge regionale è la n. 80 del 1 agosto 1977, intitolata *Norme per la tutela, la valorizzazione e l'uso sociale dei beni culturali ed ambientali nel territorio della Regione Siciliana*: il titolo ("tutela, valorizzazione, uso sociale") offre già un'idea del nuovo orientamento, prevedendo in primo luogo l'attribuzione alla Regione della competenza sull'intero settore dei Beni Culturali, attraverso Soprintendenze provinciali articolate per singole sezioni. All'art. 1 è dato leggere:

> La Regione Siciliana, al fine di valorizzare il patrimonio storico-culturale dell'Isola e di sviluppare la più ampia fruizione dei beni culturali e ambientali e di ogni altro bene che possa costituire testimonianza di civiltà, provvede alla loro tutela e promuove le più idonee attività sociali e culturali. Nel rispetto del principio del pluralismo culturale ed assicurando la coincidenza dell'uso dei beni con la loro fruizione, la Regione Siciliana promuove altresì sviluppo e coordinamento delle attività e delle strutture culturali degli enti locali o di interesse locale (L.R. 80/1977).

Nell'ampio spettro di riferimenti che si preannunciano, all'art. 2 si delinea tutta una nuova tipologia di beni culturali, cominciando con l'accostarli a quelli ambientali (si parla infatti di "beni culturali e ambientali"):

a. paesistici, naturali, naturalistici e urbanistici;
b. architettonici;
c. archeologici;
d. etnoantropologici;
e. storici, artistici ed iconografici;
f. bibliografici;
g. archivistici.

È superfluo richiamare l'attenzione sulla grande novità costituita dal riconoscimento di cui per la prima volta vengono a disporre sul piano legislativo i *Beni Demoetnoantropologici* (o *Beni dea*, come già anticipato). Ma la domanda che la legge 80 lasciava inevasa, e tale è rimasta nella prima fase di applicazione, è in cosa si dovesse far consistere il patrimonio dei beni culturali propri del settore etnoantropologico. Se infatti per i beni di antico riconoscimento, come quelli artistici o architettonici e quelli archeologici, c'era tutta una tradizione culturale a sostenerne la portata e la consistenza, per gli ultimi mancava ancora una simile tradizione culturale e scientifica. Non c'era la bellezza artistica a sostenerli né il tempo remoto cui si facevano risalire, e di conseguenza sin dall'inizio si è posta l'esigenza di trovare adeguati indici di riferimento, al di là del pur importante riconoscimento di considerarli "segni" della cultura tradizionale o popolare. Per rispondere a simile esigenza gli istituti di antropologia culturale delle tre Università siciliane offrirono il loro impegno scientifico e didattico promuovendo e seguendo lo svolgimento del *primo Censimento dei beni etnoantropologici* – scheda "strumenti di lavoro".

Tra i progetti varati dalla Regione Siciliana nell'ambito di una legge recante provvedimenti in favore dell'occupazione giovanile (L.R. 37/1978), il Censimento è quello che ha avuto maggior rilievo tra le iniziative intraprese di seguito alla legge sui Beni Culturali. Oggetto del rilevamento sono stati gli strumenti di lavoro e i cicli lavorativi tradizionali, anche se erano i cicli a essere studiati per primi, e solo in seguito si passava a documentare gli attrezzi. Ne è derivato che la singola scheda è incentrata su un oggetto specifico, ma la lettura di una serie in successione permette di ricostruire il quadro complessivo delle tecniche produttive adottate nell'Isola a metà Novecento. Progettato e condotto a termine con fini in prevalenza etnografici (catalogazione delle tecniche tradizionali di produzione), il Censimento non trascurava gli aspetti storico-sociali, né quelli di tipo linguistico-dialettale. A svolgere il lavoro, tra la metà del 1979 e la fine del 1980, sono stati due giovani per comune assunti in base a liste speciali di collocamento; a seguirne lo svolgimento (con seminari e incontri periodici) sono stati gli istituti di antropologia culturale degli allora tre Atenei isolani. Alla catalogazione è seguito un lavoro di "normalizzazione" del materiale raccolto attraverso tre successivi interventi: *a*) registrazione su scheda dei cicli lavorativi presi in esame; *b*) revisione e numerazione progressiva delle schede; *c*) inventario delle schede incrociandone i dati con i comuni in cui un ciclo era stato studiato e con gli attrezzi di lavoro censiti per comune. Negli anni successivi ben 18.461 schede sono state trasferite presso il Centro del Catalogo dell'Assessorato Regionale dei Beni Culturali e si attende ora che siano consultabili *on line* (la Soprintendenza sta lavorando in questo senso).

Con le quasi diciannovemila schede raccolte si è venuta a colmare una lacuna conoscitiva intorno al mondo contadino e artigiano in via di sparizione per le veloci trasformazioni in corso e per l'esaurimento di attività una volta vivaci a livello locale. Accanto al valore scientifico se ne è collocato uno politico-culturale in quanto il Censimento ha costituito un'occasione per offrire stimoli al dibattito, all'approfondimento e alla riflessione sui beni etnoantropologici. Sono emerse nuove figure sociali che si son fatte promotrici di dibattiti, convegni e seminari: non "esperti" ma attori sociali alle cui capacità progettuali e propositive si associavano competenze politico-culturali; persone che, in un confronto continuo con le comunità di appartenenza elaboravano itinerari in cui all'operare quotidiano si accostava una

continua azione programmatica tesa alla sensibilizzazione e al dibattito, per finire spesso nell'allestimento di mostre temporanee che in alcuni casi più felici son diventate musei. Purtroppo l'iniziativa di catalogazione dei Beni Dea si è fermata qui. Dovevano seguire schedature tese alla catalogazione di beni d'ordine religioso-devozionale, artistico-popolare, dialettale, musicale ma non se n'è fatto nulla e il compito di documentare con adeguate ricerche l'universo nella sua complessità è tornato a essere affidato a ricercatori o giovani studenti in condizioni non sempre facili.

Cap. II – La cultura materiale nelle attività tradizionali

Il ciclo del grano

Il ciclo del grano aveva una durata annuale e il suo articolarsi nel corso dei mesi costituiva una sorta di scansione dell'anno: in funzione delle attività da svolgere nel campo di grano, il contadino e la sua famiglia svolgevano infatti tutte le altre attività agricole. Settembre costituiva il primo mese dell'anno agrario, quello nel quale si instauravano i rapporti di lavoro tra proprietario terriero e prestatori d'opera, che si trattasse di impiegati annuali (*annaluori*) o di mezzadri e compartecipanti (*mitatieri*). Era diffuso un detto nelle campagne isolane a indicare la specificità del periodo compreso fra settembre e ottobre: *Quannu canta lu cirrichinchiò / cu havi patruni canciari lu po'!*

L'aratura. Prima fase del lungo ciclo di produzione del grano, essa dava inizio a un complesso e faticoso processo che partiva dai seminati in erba per concludersi con la mietitura e la trebbiatura. L'aratura tradizionale si svolgeva in due o tre tempi a partire dal mese di settembre, subito dopo le prime piogge che interrompevano la lunga siccità estiva, durante la quale si era proceduto ad una pratica, funzionale a quello specifico modo di produzione, qual era quella di bruciare le ristoppie (*vruscari i ristucci*) rimaste nei campi dopo la mietitura; a conferma del valore attribuito all'azione di bruciare le ristoppie c'era un proverbio: *Ristuccia vruscata / iè mmenza siminata!* In un primo momento la terra veniva solcata dal vomere in senso diagonale partendo da un angolo del terreno (*çiaccari u turreni*); dopo dieci giorni si ripassava l'aratro sul terreno, tracciando solchi stavolta perpendicolari rispetto ai primi (*dubbulari*); di rado si ripassava una terza volta (*ritrizzari*). L'aratro in uso, fino a tutti gli anni Cinquanta, fu l'aratro a chiodo (*aratu*), in legno con un solo vomere in ferro, trainato da una coppia di muli.

La semina. Si svolgeva a partire da novembre inoltrato, dopo che il terreno era stato *cunzatu* dall'esposizione al sole e all'acqua oltre che dal concime organico (*grassura*) distribuito in mucchi sul terreno per poi essere spianato con tridenti di ferro. Riferendosi al delicato

momento da scegliere per la semina, un proverbio dà suggerimenti adeguati al contadino che era il solo in grado di decidere il giorno e da questo si ricava il senso della profonda sapienza di cui i proverbi sono depositari: *Çiacca cu muddura / dùbbula cu calura / simina quannu iè ura!* Anche per la buona semina il proverbio non manca di insegnare: *Cu bonu simina, megghiu arricogghi / cu malu ha siminatu, resta poviru e gabbatu!* Si adottavano due sistemi: il primo, detto *siminari a spagghiu*, consisteva nello spandere a semicerchio chicchi di grano chiusi in pugno e prelevati ogni volta da una borsa di palma nana (*coffa*) che il seminatore teneva appesa alla spalla. Il secondo, detto *siminari a ssurcu* e riservato a fave e leguminose, era più accurato e veniva praticato da coppie di contadini, uno dei quali apriva un solco e l'altro vi depositava il seme. Alla semina seguivano i lavori stagionali di ripulitura del terreno, compendiabili in almeno tre interventi: il primo, limitato alle fave, consisteva nel rialzare la terra attorno alla piantina ormai in fase di crescita (*arrifùnniri*); il secondo consisteva nello svellere, con la zappetta a febbraio e a mano ad aprile, le erbacce infestanti cresciute in mezzo al grano o alle fave (*scirbari*); il terzo infine consisteva nel rimuovere la terra incrostata dopo le piogge invernali (*zzappuliari*).

La mietitura. Si svolgeva in un ristretto arco di tempo, con un lavoro intenso e concentrato in non più di una settimana. In periodo di mietitura il proverbio non manca di segnalare il rischio di non mietere nel tempo dovuto: *Nun mi mitiennu / nenti cchiù tiegnu!* In un altro proverbio si stila una sorta di calendario: *Maju a faci mpaiu / giugnu a faci mpugnu / giugniettu a faci mpiettu!* In effetti il periodo ideale per la mietitura giungeva in tempi diversi in dipendenza dell'altura del terreno coltivato, della sua esposizione e dell'andamento climatico, il che comportava la richiesta in brevissimo tempo di grandi quantità di manodopera: è ancora vivo il ricordo dei lavoratori stagionali migranti che partivano ai primi di giugno dal Modicano e risalivano la Sicilia dell'interno fino alle alture del versante settentrionale dell'Isola. Non si cominciava a mietere prima di giugno continuando fino a luglio inoltrato. Negli ex feudi i mietitori si organizzavano in squadre formate da otto uomini; nelle piccole proprietà invece si formavano piccoli gruppi di prestatori d'opera. Il "corredo" del mietitore era costituito dalla falce (*faci*) con lama dentata di 40 o 50 cm; a costituirne l'abbigliamento erano camicia e pantaloni leggeri, *pittera* di olona o di cuoio di forma quadrangolare, *vrazzali* di olona infilato nel braccio

destro a protezione dello stesso. Il mietitore cominciava con l'isolare un congruo numero di steli di grano con la falce, lo stringeva con la mano sinistra un po' al di sopra e infine *dava na faciata*, tirando rapidamente a sé la falce; ripetendo più volte lo stesso gesto egli formava un mazzo di spighe che teneva stretto col braccio destro prima di deporlo per terra dopo averlo annodato con un giro degli stessi gambi di frumento: il mazzo così deposto costituiva un *mienzu ièrmitu* su cui un altro mietitore, procedendo di conserva col primo, ne poggiava un secondo formando un *ièrmitu* intero.

Il gruppo dei mietitori era accompagnato dal *liaturi* che teneva al cinto un fascio di *liami* (cinghie di fibre vegetali di ampelodesma, *ddisa*); era suo compito raccogliere i fasci di grano deposti per terra e formare i covoni (*gregni*). Il lavoro era agevolato dal ricorso a due strumenti: l'*ancinu* (grosso uncino di ferro, vagamente somigliante a una falce) e l'*ancinedda* (forca di legno di noce o mandorlo e divaricata a forma di Y). Raccolti i primi quattro *ièrmiti* con l'*ancinu* e infilatili nell'*ancinedda*, il legatore appoggiava il fascio sulla gamba destra, sfilava una *liama*, la stendeva sul terreno e vi depositava i due mezzi covoni già formati; risultanti dal complesso lavoro coordinato di uomini e braccia umane, i covoni venivano sparsi sul terreno, disposti a gruppi per agevolare la successiva operazione di carico su animali da soma e trasporto sul luogo della trebbiatura.

La trebbiatura. L'ultima fase del ciclo del grano si effettuava ricorrendo ad animali equini che battevano le spighe sistemate sull'aia (l'*aria*): per molti giorni quest'ultima diventava il luogo della vita e del lavoro collettivo, vi si consumavano i pasti e attorno all'*aria 'mpianta* si trascorrevano anche le ore notturne. Di forma circolare e larga dai 10 ai 15 metri l'aia veniva collocata nel punto più esposto ai venti di tramontana e nei pressi del campo di grano da trebbiare, ricorrendo a varie prestazioni di lavoro per ripulire il suolo dalle erbacce, frantumare le zolle, compattare il terreno oltre che spruzzarlo d'acqua. Il trasporto dei covoni di grano avveniva a dorso di mulo, ma nelle grosse aziende era in uso una slitta con ripiano orizzontale e aste laterali unite alla sommità, trainata dai buoi (*stràula*). La trebbiatura vera e propria (*a pisata*) cominciava non prima delle ore dieci del mattino, allorché l'umidità notturna era evaporata e le spighe erano state ben riscaldate dal sole. Il *pisaturi*, col capo coperto da un fazzoletto rosso legato per le punte o da un cappello di paglia a larghe falde, si disponeva al centro dell'aia e faceva entrare uno o due ani-

mali; con la mano sinistra ne teneva le redini, mentre con la destra maneggiava un bastone con cordicella terminale (*zzotta*) per incitare gli animali; faceva girare gli animali a piccolo trotto avanzando di un passo ad ogni giro in modo da coprire l'intera estensione dell'aia (*tagghiari l'aria*). L'intera *pisata* si articolava in tre momenti: la prima *cacciata* durava un'ora e si concludeva quando le spighe dello strato superiore apparivano sgranate; portati fuori gli animali, i contadini di supporto si davano a rivoltare quello che restava dei covoni di grano (*vutari l'aria*) per portare in superficie le spighe sottostanti allo strato di paglia maciullato; seguiva la seconda *cacciata* che si concludeva con un'altra *vutata* con una breve *cacciata* finale.

Mentre controllava il movimento degli animali, il *pisaturi* eseguiva cantilene o invocazioni cantate, la cui funzione era innanzitutto quella di incitare gli animali al trotto, ma anche quella di scandire un ritmo di lavoro che accomuna gli uomini agli animali nel monotono ripetersi degli stessi movimenti: *E llaramu e ringraziamu / a lu santissimu e divinissimu Saramientu!; E ridenti cori, e ridenti çiatu / E viva Gesu saramintatu!; A ttìa, bellu cavaddu, arruspìgghiati! / Vidi ca unn'è ura i dòrmiri; A ttìa, a lu ventu a lu ventu, / massaru arruspìgghiati! / Vidi ca unn'è ura i dòrmiri*.

Alla *pisata,* effettuata nelle ore più calde del giorno, seguiva la *spagghiata*, consistente nel lanciare in aria la poltiglia di grano, pula e paglia per separare il primo dalle altre sfruttando l'azione del vento; muniti di tridenti di legno, cinque o sei contadini si disponevano sull'aia in posizione perpendicolare alla direzione del vento. La paglia veniva tutta sospinta al limite esterno dell'aia, sistemata in un cumulo a forma di mezzaluna, chiamato *pagghiarizzu*, finché il lavoro si concludeva con la paglia tutta *nnisciuta*. Seguivano le operazioni intese comunemente col termine *annittari*, comprendenti il lancio controvento dei chicchi di grano per liberarlo dalle ultime impurità, tramite una pala di legno (*paliari*); si formava un mucchio di grano al centro dell'aia, sottoposto in seguito al vaglio di un setaccio, un *crivu d'aria* a maglia larga che tratteneva i residui e lasciava passare i chicchi di grano; un ulteriore vaglio era affidato al *crivu d'uocchi*, a maglia stretta, che tratteneva il grano lasciando cadere la polvere; non di rado si ricorreva a prestatori d'opera muniti di grossi setacci sospesi a un *trippuodu*, agevolando lo svolgersi delle operazioni. Il frumento così *annittatu* veniva risistemato in un cumulo al centro dell'aia e misurato con un recipiente cilindrico della capacità di 16

kg (*tùmminu*, unità di misura tradizionale), sistemato in sacchi di iuta di quattro tumoli ognuno e trasportato a casa; qui stava in luoghi asciutti e ventilati, dentro cilindri di canna senza fondo alti due metri (*cannizza*). Un proverbio rivolto al proprietario terriero assenteista, che si faceva vedere nelle sue terre solo al momento della raccolta, era un invito a esser quanto più presente: *Si nta l'aria nun stai mentri si spagghia / sarai priestu ridduttu a pani e agghia!* Nei fatti, dove vigevano contratti di mezzadria o compartecipazione, dal mucchio ancora indiviso il padrone prelevava la semente anticipata a inizio d'anno, i *succursi* (prestiti a interesse erogati al mezzadro nel corso dell'anno), i contributi di guardiania, ecc. Dopo tutti quei prelievi il grano veniva finalmente diviso, non in parti uguali ma del 60 e del 40%.

Gli insediamenti e le attività pastorali

A partire dagli Aragonesi, che operano una profonda riorganizzazione della pastorizia nel Mezzogiorno d'Italia, i rilievi della Sicilia costituiscono i poli di un movimento periodico dalla montagna al piano e viceversa: prati pianeggianti o in lieve pendio, ricchi sin dalla tarda primavera di erba fresca e abbondante, si alternano a balze scoscese e rocciose dove il pascolo è costituito da residui della macchia mediterranea e piante del sottobosco. Nei mesi estivi i pastori lasciano segni ben visibili in montagna, segni che nei mesi successivi hanno tutto il tempo di deperire o sparire del tutto: girando per i monti in primavera accade perciò di ritrovarsi davanti a capanne semidistrutte, con porte spalancate e frasche di copertura imputridite, recinti diroccati. Gli insediamenti pastorali sono effimeri, sì, ma vengono riadattati identici ogni anno che passa, collocandosi così nella "lunga durata" braudeliana.

I *màrcati*. I luoghi di ricovero e di caseificazione costituivano in passato uno dei pochi segni di presenza dei pastori nelle distese pascolative al di là del limitato periodo del loro sfruttamento. Ricordando poi che i pastori facevano poco ricorso a risorse che non fossero del luogo, è legittimo sostenere che la pastorizia è stata l'attività che ha inciso meno nel complesso ambientale nel quale si è insediata. I luoghi di ricovero degli animali che si incontravano erano articolabili

in tre parti: il complesso dei recinti entro cui stavano rinchiusi gli animali nelle ore notturne (il principale era la *mànnara*); una capanna di paglia (*pagghiaru*) che fungeva da riparo e da luogo di caseificazione; un riparo di frasche o lamiera, deposito delle forme di cacio appena lavorate. Il complesso di recinti, capanna e luoghi di caseificazione costituiva il *màrcatu* e si trovava al centro dell'area pascolativa, in vicinanza di punti d'acqua (bevai, sorgenti, fontane). Costruzioni in muratura si incontrano ancora oggi nei pianori sedi di insediamento stagionale ormai da tempo: la toponomastica registrata sulle carte militari ne offre abbondanti testimonianze.

Costruiti in zone poste al riparo del vento freddo di tramontana, di misura variabile dai venti ai quaranta metri di diametro, i recinti erano delimitati da muretti di pietre a secco, rami di ginestra spinosa o susino selvatico; oggi si fa sempre più ricorso a pali di legno piantati per terra con fil di ferro o filo spinato sì da formare una rete di un metro e mezzo da terra. Lungo il muretto esposto a monte erano praticate delle aperture (*i vadili*) utilizzate per la mungitura delle pecore e delle capre: la loro conformazione consentiva ai pastori di immobilizzare gli animali al rientro serale e mungerli prima di lasciarli andare liberi. La capanna (*pagghiaru*) fungeva da luogo di lavorazione dei latticini (*zammatarìa*); di forme e dimensioni variabili, a base quadrangolare, rettangolare o circolare, era costituita essenzialmente da un muretto di pietre a secco e da una copertura di arbusti, paglia e frasche, sistemata su un'intelaiatura di rami e canne. All'interno stavano sistemati un rudimentale giaciglio (*iazzu*), un tavolo di legno (*tavulieri*) utilizzato per la manipolazione dei latticini, un focolare scavato al centro del pavimento (*fucagnu*), un tronco d'albero piantato per terra e munito di rametti sporgenti cui attaccare indumenti o attrezzi destinati alla caseificazione (*furcatu*).

La lavorazione dei latticini. I luoghi di caseificazione erano costituiti da almeno tre parti: la prima era quella in cui si effettuava il coagulo del latte (dentro una *tina* di doghe di legno) per poi manipolare la pasta caseosa (*tuma*); la seconda, posta all'esterno, era costituita dal focolare e da un complesso di fornelli su cui si scaldava il latte o si portava ad ebollizione il siero; la terza infine era costituita da contenitori cilindrici di canne e rami di salici intrecciati, destinati a contenere i latticini messi a scolare. Il focolare più comune (*furnaca*) era sistemato su superfici in pendenza con la parte posteriore scavata nel terreno: la caldaia (*quarara* o *quararuni*, a seconda delle dimensioni) veniva

così interrata evitando qualsiasi dispersione di calore. Se proviamo a ricostruire le procedure di caseificazione vediamo che nel latte appena munto, raccolto dentro una capace *tina* di doghe di castagno, il *curàtulu* (il pastore più anziano, di solito anche il più capace e più stimato) versava del presame di capretto (*quagghiu*) per far precipitare la caseina. A mezz'ora dalla somministrazione del caglio, se ne estraeva una morbida pasta caseosa (*tuma*) che poi veniva compressa entro fiscelle di giunco (*fasceddi*), messa a scolare e il giorno dopo immersa nella scotta calda per darle buona consistenza. Seguiva la lavorazione della ricotta: un aiutante teneva desto il fuoco sotto la caldaia di rame contenente il siero residuo (*lacciata*) della lavorazione del formaggio; il *curàtulu* aggiungeva del latte e versava un acidificante (*agru*), in attesa che il tutto giungesse a ebollizione fino all'affiorare di granuli sempre più consistenti di ricotta. La gran parte veniva prelevata e travasata in fiscelle di legno o di giunco; la restante veniva versata insieme col siero caldo entro scodelle di terracotta. Con solo latte di vacca era confezionato infine il caciocavallo a pasta filata (*cascavaddu*); la lavorazione prevedeva la filatura della pasta messa a riposo per un giorno, il confezionamento a pera o in curiose figure di uomini e animali, la cottura in scotta calda per rassodarla.

Itinerari fra i *màrcati* delle Alte Madonie

Come in altre aree montane dell'Isola, non sono pochi i *màrcati* che si incontrano nella parte centrale del massiccio delle Madonie, dai 1400 ai 1600 metri s.l.m. Si possono tracciare perciò numerosi itinerari a partire da quasi tutti i paesi della corona, ma qui di seguito ne tracciamo solo due partendo da Castellana e da Petralia Sottana, lungo il versante sud, facili da seguire e non molto discosti da buone strade di scorrimento. Il primo si muove lungo il versante del monte San Salvatore: da Castellana ci si dirige verso località Fatuzza (4.15; 41.85) dalla quale si prosegue verso le Rocche del Pomo sopra cui sta il *Màrcatu di l'agniddarìa* con una capanna di paglia in discrete condizioni; seguendo la medesima trazzera, che si inerpica su ripidi versanti, si raggiungono altri pianori anch'essi muniti di recinti e ripari. Ancora da Fatuzza ci si muove in direzione di un bosco di castagni

e si incontrano insediamenti pastorali in località Cozzo Morto (4.16; 41.85), Cozzo Cofino (4.17; 41.85) e Lumesecco (4.17; 41.- 84).

Il secondo itinerario penetra dentro il massiccio seguendo la strada per la località invernale di Piano Battaglia. Partendo dall'abitato di Petralia si raggiunge contrada Cella (4.17-18; 41.87), ricca di insediamenti pastorali sparsi alle falde del monte sovrastante; dalla località Mandarini (4.20; 41.90) muove una trazzera in direzione nord, verso Castelbuono: qui non sono pochi i *màrcati* dismessi e chiusi dall'Azienda Foreste Demaniali, ma altri sono ancora utilizzati nel periodo estivo. Da Piano Farina (4.19; 41.91) parte infine una trazzera che giunge alle Case Gimmeti (4.19; 41.92), sede di aziende pastorali permanenti, e di qui scende verso le Rocche di Gonato. Lungo la stessa provinciale, lasciando le località Pomieri e Balzo della Canna, sedi di antichi insediamenti ancora visionabili con difficoltà, all'altezza del viadotto Passo Canale si incontrano recinti con una casa in muratura (Casa Lapazza, 4.16; 41.90), sede di insediamento estivo; da qui si diparte un viottolo in direzione di Balzo Canna e sulla vallata sopravvivono i resti di un recinto abbandonato, con un'altra casa in muratura (Casa Caprarìa, 4.17; 41.91). Altri insediamenti sono visionabili lungo il vallone Zottafonda che risale dal punto d'innesto della provinciale n.113, nei dintorni della Portella Colla di Petralia, prima che si giunga al pianoro di Piano Battaglia: un primo insediamento è al km 0,5 della provinciale, con capanna ancora integra ma ormai chiuso e recintato dall'Azienda Foreste; un secondo è ai piedi della Mùfara (4.13; 41.92), proprio di fronte agli ski-lift della stazione invernale; utilizzato nei mesi estivi, in inverno viene ricoperto per mesi da una coltre di neve che si accumula abbondante nei punti riparati dal vento.

Per entrambi gli itinerari tracciati, il periodo migliore in cui visitare gli insediamenti pastorali è compreso fra maggio e giugno, quando la vegetazione è ancora in pieno rigoglio, domina il verde dei prati e il clima non è ancora afoso; a cavallo fra i due mesi si effettua la tosatura degli animali, e questa è un'operazione di rilievo sia per le tecniche che per gli antichi valori rituali che vi rivivono. Le ore migliori in cui intraprendere la visita sono quelle della prima mattina o del tardo pomeriggio: allora gli animali stanno ancora nei recinti o vi rientrano per essere sottoposti alla mungitura; in breve tempo i pastori procedono alla caseificazione distribuendo agli ospiti ricotta e siero caldo: la visita ai pastori non può che porsi alla stessa stregua di una visita al museo o agli scavi archeologici.

La coltura dell'ulivo

L'olivo è di antica introduzione in Sicilia; è il vegetale che, più di qualsiasi altro, ha soddisfatto per secoli il fabbisogno di grassi nell'alimentazione mediterranea. Gli antichi uliveti erano spesso brevi formazioni oasistiche circondate da campi di grano o di leguminose, ma erano frequenti le consociazioni col vigneto (o col mandorlo) che sopperivano alla mancata produzione degli uliveti per molti anni dopo l'impianto. La coltivazione dell'olivo e la produzione dell'olio hanno conservato, fino a qualche decennio addietro, le antiche tecniche di lavorazione.

Lavori stagionali. Durante il periodo di sviluppo l'uliveto non usufruiva di cure particolari, in quanto consociato col vigneto. Quando invece entrava in produzione, la coltivazione consisteva in una o due arature, la prima eseguita subito dopo la raccolta (tra novembre e dicembre) e la seconda a qualche mese di distanza. Il contadino prestava particolare attenzione a non danneggiare le radici della pianta; nei mesi estivi si limitava a frequenti sarchiature (*zzappuliari*) per impedire quanto più possibile l'evaporazione dell'acqua. Era uso seminare nel *luocu* (l'area destinata a colture arboree) leguminose e cereali ad anni alterni: nell'annata di *scàrrica* la pianta doveva crescere molto e necessitava perciò di un terreno ricco di sostanze azotate, da qui la semina delle fave. Nell'annata di *càrrica*, per fermare la crescita dell'albero e favorire il frutto si seminavano grano o orzo che assorbivano le sostanze azotate dell'anno precedente. Il lavoro attivo non escludeva ancora le pratiche cultuali, essendo consuetudine sospendere agli alberi un ramo di ulivo benedetto per propiziarsi una ricca produzione.

Tra le operazioni di governo della pianta d'ulivo, la potatura (*rimunna*) assumeva la massima importanza come insegna il proverbio: *Lu fumeri di l'alivi / iè la runca!* Potare era considerata una vera e propria arte che, oltre che ad una buona produzione, mirava anche a rendere bello l'albero, ben rifinito nella sua forma a globo, imbracato alto ad evitare che gli animali al pascolo danneggiassero le chiome più basse, rimondato in modo tale che non si vedessero le ferite inferte dagli strumenti del potatore. Si usavano scuri di varia dimensione: *a ccetta* destinata ai piccoli rami e *u ccittuni* ai più grossi. Accanto alla forma a globo, erano diffuse forme a canestro rovesciato (e l'albero era detto

ncannistratu) o ad ombrello; il proverbio era lì a ricordare che *L'alivi, quantu cchiù penni / tantu cchiù renni!* L'arte della potatura si apprendeva dopo un lungo tirocinio e gli specialisti non erano sempre disponibili in ogni *luocu* o paese. Negli uliveti di grande estensione la *rimunna* era affidata perciò a una *chiurma di rimunnatura* formata da sette persone: cinque potatori, un aiutante tuttofare e un *capu ccetta* che coordinava il lavoro; nelle piccole oasi olivicole, invece, prevaleva il ricorso a un solo potatore, collaboratore dal proprietario: frequenti erano gli scambi di prestazioni lavorative, per cui il contadino provetto potatore veniva ricambiato con una o più giornate di mietitura. Alla *rimunna* seguiva la *svugghiulata*, il taglio cioè dei rami piccoli e teneri con delle forbici da pota, e poi la *spiralinata* (spollonatura) con la quale si svellevano i getti provenienti dal pedale della pianta.

La raccolta. Il tempo della raccolta delle olive andava da ottobre a fine novembre a seconda delle condizioni atmosferiche ed era preceduto, tra settembre e ottobre, da ripuliture del terreno (*passati nterra*). Lavoratori stagionali provenienti anche da paesi lontani si costituivano in gruppo per *accampari l'alivi*, conducendo vita associata in angusti locali messi a disposizione dai proprietari. Le tecniche di raccolta erano sostanzialmente due: la prima prevedeva il distacco manuale del frutto dall'albero, affidata a uomini coadiuvati da donne e ragazzi che raccoglievano le olive dai rami pendenti dell'albero (*pinnuluna*); i primi raggiungevano i rami più alti, su scale a pioli appoggiate alla pianta, e poi deponevano le olive staccate singolarmente in una cesta (*cannistru*) di verghe di olivastro che tenevano a tracolla per riversarle in *tini* o *carteddi* molto capaci. La seconda tecnica di raccolta consisteva invece nell'abbacchiatura con ricorso a lunghe pertiche per battere i rami facendo precipitare al suolo le olive (*canniari* o *cutuliari*); uomini, donne e bambini si distribuivano infine sotto gli alberi per *accampari l'alivi*. Sul raccolto non praticato con la dovuta attenzione il proverbio aveva di che avvertire: *L'aliva ch'è cugghiuta cu la mazza / ogghiu di mali sapuri porta nchiazza!* È recente l'introduzione di teli di plastica distesi sotto l'albero per evitare che le olive si imbrattino di terra e agevolarne la successiva raccolta.

L'estrazione dell'olio. Il macchinario di raccolta e di lavorazione delle olive per estrarne l'olio, era costituito dal frantoio (*trappitu*, o *màcina*). Sparsi in gran numero nel territorio, in corrispondenza di uliveti di una certa estensione, i frantoi erano ospitati in ampi locali delle antiche masserie o in piccoli edifici appositi, comprensivi di magazzini. Entra-

vano in funzione a novembre inoltrato, quando la raccolta delle olive era in pieno svolgimento: oltre quelle del proprietario vi si molivano anche le olive dei piccoli produttori che vi trasferivano il loro prodotto rispettando turni defatiganti, nell'alternarsi di giorni e notti di seguito. Le olive, trasportate al frantoio in sacchi di tela pesante e impermeabile, in vista di lunghi turni di attesa stavano sistemate nei *riparatura*, grandi vasche in muratura di cui non tutti gli edifici erano muniti.

L'attrezzatura impiegata per l'estrazione dell'olio era costituita da una *scutedda* e da un numero variabile di *viti*, sistemate lungo i lati di un ampio locale. La *scutedda*, in cui avveniva la molitura, era costituita da due grossi massi circolari: il primo (*mola suprana*), largo un metro e mezzo e in posizione verticale, girava sopra il secondo (*mola suttana*), largo un metro e posto in orizzontale. L'una e l'altra costituivano l'*arbitriu* che poggiava su una base circolare fissa con rilievi laterali (*chianca*). A far ruotare la *mola suprana*, su se stessa e contemporaneamente sulla base, era un mulo bendato: rigidamente legato alla parte terminale di una lunga pertica, girava intorno all'*arbitriu* per ore di seguito; ogni *partita* di olive veniva sottoposta a tre moliture successive, alla fine di ognuna delle quali la poltiglia veniva *ncuffata*, immessa cioè in contenitori di giunco circolari (*coffi*) che, sei o otto per volta, venivano accatastati nella vite a pressione. La *viti* era un torchio costituito da un telaio in legno di quercia, alto due metri e largo un metro e mezzo; i fianchi erano costituiti da due travi fissate verticalmente su una base in pietra con scanalature che convogliavano l'olio verso il cannello di sbocco; un asse di legno orizzontale fissato sulle due travi in alto era munito di un foro attraverso cui passava la vite senza fine (*brannuni*); attraverso dei ripiani circolari in legno, alcuni fungenti da base e altri da terminale inferiore della vite, il macchinario comprimeva le *coffi* che vi erano state sistemate.

Il liquido che fuoriusciva dalle *coffi* compresse veniva convogliato in un *tinieddu* profondo cm 50 e di qui travasato in una capiente *tina* troncoconica; qui riposava per alcune ore, in attesa che l'olio si separasse dall'acqua, quando si cominciava a *spàrtiri* (o *nnèsciri*) *l'uogghiu*: si immergeva un'astina morbida (talora un filo di paglia) terminante con una oliva la quale, appena toccato il livello del liquido acquoso, esercitava una leggera pressione verso l'alto e indicava perciò lo spessore e la quantità del liquido oleoso; l'olio veniva infine raccolto (*còggghiri l'uogghiu*) in recipienti di zinco capaci di dieci o di cinque litri

(*cafisu* e *cafisieddu*) per poi riversarlo in contenitori di terracotta (il tipo a forma panciuta e bocca ristretta era detto *giarra*).

In chiusura diamo indicazioni pertinenti la dimensione sociale dell'olivicoltura. Le operazioni indicate erano svolte da *chiurmi di trappitu* che si alternavano ogni otto ore ed erano costituite da quattro operai ognuno dei quali badava alla *mola*, al torchio, al carico e allo scarico dei prodotti; tutti erano retribuiti dal proprietario dell'impianto, il quale a sua volta si faceva retribuire in denaro o in natura dai committenti in ragione delle olive molite. La mole del lavoro espletato in un oleificio tradizionale era enorme, nei giorni fissati, e il suo ritmo non calava nei diversi momenti della giornata; le olive non potevano restare a marcire nei contenitori dal che derivava l'esigenza di non interrompere le attività e di proseguire per ventiquattr'ore su ventiquattro.

Della vite e del vino

Cultura antichissima, anche in Sicilia la vite è stata per lungo tempo legata all'autoconsumo, direttamente o dopo la vinificazione. Solo sul finire del Settecento, la "grande scommessa" degli Ingham e dei Woodhouse portò all'impianto di vaste distese di vigneti specializzati per la vinificazione nelle aree del Trapanese.

> La diffusione della vite in terreni anche poco o punto adatti esprimeva il "desiderio dei contadini divenuti proprietari conduttori di dare una base diversa da quella semplicemente granaria alla loro azienda, e di liberarsi nel contempo anche da quei tratti del paesaggio – largo, sconfinato, disalberato e bruciato dal sole nell'estate – che ricordavano loro i tristissimi tempi da poco cambiati … Nella vite, che fa verdi i campi quando le messi imbiondano, d'estate, e che riposa mettendo a nudo la terra, d'inverno, quando il grano trasforma in una verde prateria gli altipiani interni, i contadini hanno scoperto pure altre qualità: redditi più elevati … maggiori possibilità di lavoro (Pecora 1974).

Non è senza significato che fino a un recente passato la vite appariva di frequente in minuscoli fazzoletti di terra a ridosso delle case rurali, oggetto di attente cure da parte del contadino. Il proverbio non manca di insegnare: *Cu havi na bona vigna / havi pani, vinu e ligna!* E

non si può mancare di segnalare il sentimento di grande identificazione che si istituisce tra la vite e il contadino; uno stato d'animo poco avvertito per i cereali, piante dal ciclo annuale, e per l'ulivo secolare che il contadino si ritrova già adulto e lo lascia ancora vegeto quando viene la sua ora: *Alivari di to' nannu, ciezzi di to' patri, vigna to'!* Quanto a frumento e vigna, invece, è ancora nel proverbio che si deposita la sapienza popolare: *Ti vo' nzignari a pagari li detti? / Simina majorca e chianta catarratti!*

Impianto e lavori stagionali. Nell'impianto il lavoro preliminare era costituito dal maggese (*a maìsa*), effettuato a colpi di zappa o di piccone da braccianti spesso assunti a giornata, o da parenti e amici con i quali il contadino era solito effettuare prestazioni di scambio. Lo scasso poteva esser praticato anche con l'aratro, specialmente dove era disponibile il tipo *a vvortaricchiu* a trazione animale. Il periodo ideale coincideva col finire dell'estate, sì da procedere all'impianto nei mesi autunno-invernali. Seguivano le operazioni di spietramento e di livellamento del terreno per infine procedere a *sistiari*: operazione laboriosa e complicata, svolta da almeno tre persone che, con l'ausilio della canna metrica e di canne e paletti di 50 cm, tracciavano opportuni allineamenti sul terreno segnando con i paletti i punti destinati ad accogliere le barbatelle (*magghiuoli*). Era importante fissare non solo la distanza tra le viti ma anche e soprattutto l'orientamento dei filari da cui dipendeva la corretta esposizione al sole e il riparo della pianta dai venti. All'impianto delle barbatelle si procedeva in inverno, dopo la caduta delle prime piogge, interrate con l'ausilio di un palo di ferro di 80 cm (*virrina*), munito di un manico trasversale di legno, che con un movimento a vite penetrava nel terreno. Come per *sistiari*, anche per *chiantari a vigna* (mettere a dimora le barbatelle), prestavano la loro opera tre persone, ognuna con compiti specifici (Cusimano 1980).

Il momento successivo (in autunno) era costituito dall'innesto sul *sarbaggiu* delle *viti nustrani*, con varietà comuni nell'Isola: l'Inzolia, il Perricone, il Catarratto … *Nzitari a vigna* costituiva un'operazione delicata, non alla portata di tutti; il numero degli innestatori esperti era perciò sempre esiguo e occorreva prenotarne la prestazione con largo anticipo. Anziani per lo più, pratici del mestiere, godevano di grande reputazione anche nei paesi vicini; lavoravano da soli o in gruppi di tre persone che ogni giorno si sparpagliavano per le varie contrade praticando diversi tipi di innesto (*a spaccu urdinariu, a spac-*

cu ngrisi, a zùfulu...) col ricorso agli arnesi necessari: *cutieddu di nzita, a quattru lami, scippauocchi* … Un'altra operazione da specialisti era la potatura: *A bonu putaturi bona vigna / a bona vigna bonu putaturi!* recita il proverbio, per sottolineare la corrispondenza tra buona vigna e buon potatore. E ancora: *Dici la viti a lu zu Ciccu / Fammi povira ca iò ti fazzu riccu!* La forma più diffusa era quella ad alberello che si articolava nel corso degli anni tagliando certe branche (*vrazza*) e preservandone altre; lo strumento principe del potatore era il *runcigghiu*, l'antico pennato a lama larga col quale eseguiva tagli precisi e lisci, sì che la ferita si rimarginasse velocemente; in seguito si è fatto sempre più ricorso alle forbici da pota; per le grosse branche invece si ricorreva al seghetto (*sirràculu*).

I lavori annuali nella vigna non si limitavano a quelli elencati, e del resto il proverbio non manca di insegnare*: Vò fari vigna nta ogni paìsi?/ Zàppalu ogni misi! O*ppure: *Cu zappa la so' vigna / Bona la zappa, bona la vinnigna!* Oltre che a sistemare dei paletti di sostegno all'alberello (*ncannari a vigna*), il contadino era chiamato a compiere diverse zappature nel corso dell'anno: cominciava, tra novembre e dicembre, a *squazari a vigna*, creando al piede del ceppo una conca di terreno per consentire alla pianta di trattenere l'acqua piovana; proseguiva, sul finire dell'inverno, zappando in profondità tutto il vigneto (*dubbulari*); finiva a maggio e a luglio con una zappatura leggera e una sarchiatura per rimuovere le incrostazioni prodotte dal calore estivo. L'ultima operazione consisteva nello *nzurfarari* e *ncilinnari a vigna* nel mese di giugno allo scopo di difenderla dalla peronospera e dall'oidio. Entrambi i trattamenti si effettuavano di buon mattino e in assenza di vento e consistevano nel cospargere di polvere di zolfo le foglie con soffietti o *lanni di nzurfarari*, a base bucherellata, oppure nello spruzzare sulle viti un liquido composto di calce e solfato di rame (*cilenna*) manovrando una pompa appesa alle spalle.

Vendemmia e vinificazione. La vendemmia costituiva la fase conclusiva del ciclo della vite, costituendo un'occasione di grande coralità, perché nei piccoli appezzamenti si faceva frequente ricorso a familiari, parenti e amici con i quali avvenivano regolari scambi di prestazioni lavorative. Le operazioni di vendemmia si concentravano nel mese di ottobre, ma il periodo esatto dipendeva dall'andamento atmosferico; i vendemmiatori, sul far dell'alba, si riunivano in casa del proprietario terriero e si dirigevano verso la vigna con una cesta sulle spalle, una roncola e un coltello; uomini e donne si distribuivano per i

filari e procedevano con ordine fino ad esaurimento di quelli loro assegnati; i ragazzi, invece, svolgevano mansioni di aiutante. I grappoli venivano staccati velocemente dalla pianta e depositati nella cesta di canne e olivastro che ogni vendemmiatore teneva accanto; le ceste ricolme venivano poi travasate in tini di legno dogato lunghi e stretti (*tunedda*) caricati a coppie sul dorso dei muli e avviati al palmento; non era raro ricorrere a sacchi di olona foderati internamente quando il trasporto veniva effettuato sui tradizionali carretti. Il lavoro era interrotto in coincidenza col consumo dei pasti: occasioni di consumo collettivo di alimenti preparati in campagna.

La spremitura dell'uva si praticava nel palmento (*parmientu*), edificio rurale comprendente la vasca in cui si pigiava l'uva, il torchio e una vasca di decantazione. La prima era anticamente costituita da una grossa tina o da una base di legno quadrangolare munita di tre sponde (*tavulieri*) con apertura su una tina sottostante in cui si raccoglieva il mosto; in seguito la pigiatura cominciò ad effettuarsi nei palmenti in muratura, parecchi dei quali ancora sparsi nelle campagne, a un dipresso dai centri abitati; in una vasca a livello del pavimento, con i bordi rialzati di un metro circa, si ammassava l'uva da pigiare; in un pozzetto attiguo il mosto veniva convogliato attraverso una canaletta in pendenza e un beccuccio con rete filtrante: lo *stagnuni*. I pigiatori, a gambe nude e con calzoni rimboccati, spostavano in un canto l'uva pigiata per favorire la raccolta del mosto e per creare nuovo spazio a quella che sopravveniva; la spremitura cominciava dopo la vendemmia, ma poteva anche essere posticipata di uno o più giorni se c'era un turno da rispettare.

A parte stava il torchio (*strinciturì*), pressa con base in ghisa su cui era ricavato un canale di scolo, costituita da una gabbia di legno cilindrica di listelli accostati verticalmente sì da lasciare una sottile fessura da cui fuoriusciva il mosto; la gabbia veniva riempita di uva spremuta e sopra si disponevano due semicerchi di legno. Una grossa vite (*vituni*), azionata da una lunga sbarra, era manovrata da due collaboranti per attraversare la massa d'uva e esercitare la dovuta pressione per favorire l'esaurimento della vinaccia; il mosto che ne fuoriusciva (*sirratizzu*) veniva raccolto in un tino a parte. Passate alcune ore di decantazione, il mosto veniva raccolto con *i bigghiola* (barili di 50 cm, muniti di manico) e travasato nelle botti, per lo più di cento litri (*un càrricu*). In quest'ultima fase un ruolo importante era rivestito dal falegname nella funzione di *mastru vuttaru*: egli non solo costruiva

botti ma le riparava o le *abbunava*, facendo rigonfiare le doghe *allascati*, e talora praticava *stufi* per liberarle da muffe e cattivi odori che nel corso dell'anno le impregnavano. Il *mastru vuttaru* esaminava le botti, ne controllava la tenuta e l'odore; provvedeva poi a *nzurfarari i vutti* inserendo al loro interno, attraverso il foro d'entrata, *surfarieddi* (fili di zolfo) che rimanevano accesi fino ad esaurimento. Se giudicava le uve non abbastanza zuccherine praticava *u cuottu* al mosto già imbottato, consistente nel cuocere del mosto fresco fino a farlo bollire, accrescendone la gradazione, e nell'aggiungerlo all'altro.

La coltura della manna

Scomparse ormai da tempo dall'area compresa fra Cinisi e Terrasini, le colline del versante settentrionale delle Madonie, tra Pollina e Castelbuono, presentano ancora oggi estese macchie di alberi di frassino (*Fraxinus ornus L.* e *Fraxinus angustifolia L.*), localmente chiamate *muddìa*: incidendone il tronco se ne estrae un liquore che, solidificandosi, dà origine alla manna, da tener distinta dalla manna della *Bibbia*. La coltura risale a secoli remoti ed è stata per molto tempo una delle attività più praticate costituendo un prodotto usato per i suoi benefici effetti medicinali e per la lavorazione della mannite.

I boschetti di ornello o di frassino, periodicamente rinnovati per singoli settori, non vengono "intaccati" prima dei dieci anni dall'impianto e continuano a esserlo fino ai venticinque anni, quando dai tronchi non essuda più il prezioso umore. I lavori stagionali nel frassineto comprendono la zappatura in inverno, una sarchiatura in estate, la ripulitura delle ceppaie; nel mese di luglio si comincia a incidere (*sagnari*) il tronco delle piante ormai mature in dipendenza della varietà, dell'età e dell'andamento atmosferico.

> Incidere gli strati corticali non è cosa facile, richiede sicurezza di gesto e l'esatta cognizione della profondità dell'incisione ... L'agricoltore si munisce di un apposito attrezzo (*cutieddu mannaluoru, cutieddu i manna*) che ha, a Castelbuono, forma di un grosso coltellaccio ricurvo, munito di impugnatura in legno e simile a una roncola. Comincia a intaccare il tronco, praticando una prima incisione (*ntacca, ntaccazza*) a pochi centimetri da terra ... I tagli si succedono giorno dopo

> giorno in direzione orizzontale, così che la manna si condensi su tutto il lato del tronco ... Esaurita la prima faccia del tronco sino ai rami, si inizia una nuova serie di incisioni a lato della prima, e così di seguito, sino ad esaurire tutte e quattro le facce (Ruffino 1980).

La raccolta prosegue fino a settembre e ogni incisione provoca una lenta fuoriuscita dell'umore (*sangu*):

> ne scaturisce qualche lacrima simile a rugiada che a contatto con l'aria prende consistenza e rimane attaccata sotto il taglio ... Talvolta si usa inserire nell'incisione più alta un fustello di paglia o un sottile filo di metallo lasciato pendere poi lungo il tronco, per agevolare la concrezione attorno ad esso della manna ... Le lacrime che ne scaturiscono, colando giù, si saldano a quelle inferiori sino a formare un lungo cannello di manna, il *cannuolu* (ibidem).

Il prodotto solidificato (*manna* nel senso proprio del termine) comincia a raccogliersi a otto giorni dall'incisione, e i successivi intagli si praticano a cadenze settimanali. Il cannello di manna è la parte pregiata e per questo viene staccato dal tronco con estrema delicatezza ricorrendo all'*architettu*, arco flessibile che tiene teso un sottile filo metallico; diversi frammenti rimasti attaccati alla corteccia (*scarduni*) vengono staccati con una paletta metallica (*rrasula*) e lasciati cadere dentro una scatola metallica semicilindrica, ma la qualità di manna che se ne ricava è meno pregiata della prima; l'ultima è invece la manna che cola lentamente verso la base del tronco e qui viene raccolta dentro una pala di ficodindia ivi sistemata per tempo: è la *manna ammiluccata* (o più semplicemente *miluoccu*) che raggiunge velocemente la base del tronco e si solidifica con tutte le impurità che la accompagnano.

Quanto ai lavori successivi, la manna viene selezionata in base alla qualità della raccolta e asciugata esponendola ai raggi solari: sistemati su appositi stenditoi (*stinnitura*), i frammenti sono periodicamente rimossi e rivoltati prima di venir sistemati in appositi contenitori (ceste di canne o casse di legno) distinti a seconda della qualità della manna raccolta. Quanto ai risvolti sociali della pratica colturale

> l'intera famiglia del *mannaluoru*, nel corso dei tre mesi estivi e sin sulle soglie d'autunno, è coinvolta nelle operazioni di raccolta ... Al capofamiglia è sempre riservato il compito di intaccare, mentre le donne e

> i giovinetti subentrano quando è il momento di raccogliere e di porre ad asciugare il prodotto ... Tutta quanta la famiglia sorveglia però lo stato del tempo: ciascuno sa bene che l'umidità troppo elevata, la nebbia, un'improvvisa burrasca soprattutto possono portar via in pochi minuti tutto il prodotto (ibidem).

È opportuno segnalare infine che oggi rimangono poche famiglie a coltivare ornelli e ne è cambiato il senso: la manna ha perso il suo originario valore d'uso e sempre più ne acquisisce uno simbolico, che va dalle profonde connessioni con l'ambiente fino ai remoti valori fatti propri dalla moderna erboristeria medicinale.

Coltura e cultura degli agrumi

Gli agrumi rientrano a pieno titolo tra i prodotti tipici dell'agricoltura isolana; dal profumo inconfondibile, trovano spazio nell'alimentazione e si offrono come segni e simboli diffusi nelle tradizioni popolari. La presenza di agrumi nell'Isola è radicata nel paesaggio, che offre suggestive visioni dei "giardini" sempreverdi, e nella cucina: dai dolci con bucce d'arancia candite all'insalata di arance condita con olio, cipolla e finocchi, a ricette più elaborate come gelatina di mandarini o crema di limoni. Lungo le fasce costiere di Sicilia quella dell'agrumeto è una storia importante che parte da lontano: i primi a realizzare *iardina* razionali e a introdurre l'arancia amara furono gli Arabi. Il limone è altrettanto importante nell'economia isolana, presente nella variante del "femminello" nel Siracusano, con più raccolte in corso d'anno, oltre che dello "interdonato" nel Messinese. Condizioni di mercato favorevoli ne hanno sempre promosso la coltura ma un grande slancio si è registrato nella seconda metà del Novecento col crescere della disponibilità d'acqua da destinare all'irrigazione. Tra le aree coltivate ad agrumi si segnalano quella di limoni a Bagheria (Pa) e di arance a Scordia (Ct) e Ribera (Ag). Nell'areale bagherese si può ben dire che la coltura dei limoni scandisca i ritmi vitali e sociali della comunità con una tradizione agricola che resiste grazie ai produttori che sanno giocare d'astuzia conservando gli agrumi per farne alzare il prezzo. Se una crisi crescente oggi si lascia avvertire è per la frammentazione della produzione e del commercio, ma anche e soprattutto per

lo sviluppo urbano incontrollato che riduce l'estensione dei terreni da adibire a coltura e porta alla scomparsa di quella che in passato era la Conca d'Oro del Palermitano. Eppure gli agrumeti non possono dirsi del tutto abbandonati resistendo alle difficoltà per la ricchezza economica e umana che serbano ancora.

La coltivazione dei limoni prevede fasi lavorative estremamente precise e di tradizione secolare; l'attività richiede competenza, con solchi del terreno per le piantagioni profondi dagli ottanta cm al metro, compreso il drenaggio nel caso in cui il terreno sia pianeggiante, e molta pazienza, poiché la pianta dà i primi frutti a sei-sette anni dall'innesto. Nella produzione di agrumi un ruolo ineliminabile è svolto dall'irrigazione. Il sistema irrigatorio viene stabilito con la dovuta accuratezza per assicurare la circolazione dell'acqua sia sotterranea che superficiale: in tal senso i terreni in pendenza o con forti dislivelli vengono sistemati con opportune opere di terrazzamento. Il sistema nel corso del tempo ha subito modifiche grazie alla diffusione dei motori a pompa che hanno preso il posto delle antiche *gebbie*, *norie* e *senie* ad energia animale e che hanno così ovviato con sistemi moderni al problema della vicinanza di sorgenti d'acqua sostituendo i tradizionali tubi di creta con altri di metallo.

Nell'impianto dell'agrumeto in passato si ricorreva alla *sistiatina*, pratica che coinvolgeva almeno tre operai e che consentiva di segnare con esattezza i punti del terreno in cui impiantare le piantine sfruttando al massimo il terreno a disposizione. Oggi si bada più allo spazio necessario tra una pianta e l'altra per consentire la circolazione dei mezzi meccanici nell'agrumeto il cui impianto si effettua a gennaio in vista di irrigazioni periodiche da effettuare in estate. Nell'anno che segue all'impianto si effettuano le operazioni di innesto, abbisognevoli di attenti controlli preventivi per almeno una settimana e di buona protezione successiva nel punto della pianta in cui viene effettuata; se coronata da successo, la parte della pianta che va oltre il punto di innesto viene poi potata per ridare vigore alla pianta. La potatura nei primi anni di vita si effettua in modo da dare alla pianta un aspetto ordinato; in seguito, nelle fasi di riposo della pianta da dicembre a febbraio, e poi a luglio per farle avere uno sviluppo armonico.

Nell'altro areale di produzione di agrumi, costituito dalla piana del Simeto pare che l'arancio sia stato introdotto a partire dal XVIII secolo e, dopo una tiepida accoglienza iniziale, col diffondersi di innovazioni tecniche ed economiche come l'arrivo di nuovi innesti, oggi fa

registrare uno sviluppo notevole. Anche qui si succedono più fasi di lavorazione, a partire dalla preparazione del terreno per la quale si scava una buca attorno all'albero in base a precise coordinate, posta a una ventina di cm dal tronco dell'albero e con larghezza pari all'ampiezza della chioma. Alla fase di preparazione segue la concimazione del terreno con ricorso al letame, affidata in passato a ragazzi scelti per la loro agilità e per il basso salario loro offerto; la concimazione si effettua ogni tre anni.

Segue la fase della zappatura, effettuata più volte l'anno: la prima, subito dopo la raccolta, si pratica seguendo una linea obliqua su un fronte orizzontale; a lavoro ultimato, l'agrumeto assume la caratteristica forma a scacchiera con i solchi ben allineati. Una particolare tecnica di zappatura si effettua nel corso degli anni in cui non è prevista concimazione: si usa praticare una buca attorno all'albero per dare vigore alle piante con l'aggiunta di sostanze organiche; viene effettuata in modo da conferire al terreno una superficie regolare; un'altra particolare zappatura viene praticata per preparare il terreno all'irrigazione a maggio sì da creare attorno all'albero conche dai bordi alti che raccolgano i canali di trasporto dell'acqua. Si giunge infine alla raccolta, effettuata adottando particolari procedure per non danneggiare il frutto, non graffiare la buccia e raccogliere il frutto ben asciutto in modo che non marcisca.

In passato la raccolta delle arance costituiva un periodo di gran benessere economico sia per i proprietari degli agrumeti, che raccoglievano il frutto dei loro pesanti investimenti, che per gli operai impegnati nella raccolta o nel trasporto dei contenitori colmi di arance. Alla raccolta seguiva la potatura degli aranceti che in passato si svolgeva a primavera ancora lontana mentre oggi si pratica in qualsiasi periodo dell'anno. L'operazione si articola in due fasi: la prima si effettua sul finire dell'inverno eliminando i rami sviluppati in eccesso rispetto alla vegetazione e dando nuovo vigore alla pianta che torna ad assumere un colore verde scuro; la seconda si effettua tra estate e autunno e consiste nell'eliminare i "succhioni", che si sviluppano come bacchette dopo la prima, e nel potare i rami che non danno frutto.

È ora di passare dalla coltura alla cultura, alla dimensione simbolica cioè che gli agrumi assumono su un piano che è religioso, per un verso, e laico, per l'altro. Quanto al primo basta segnalare la presenza costante del frutto nelle cene e negli altari di San Giuseppe che si usano allestire il 19 marzo: «L'immagine che i Siciliani danno della

Sicilia è mitica perché riduce a unità realtà contrapposte che in quella immagine riescono a coesistere in un equilibrio che cancella ogni diversità temporale e ogni dialettica. Come nel tempo senza scansioni e nello spazio senza alcuna dimensione del mito, in quelle immagini convivono e si annullano passato e presente, Oriente e Occidente» (Buttitta 1984).

Quanto al versante laico, invece, è da ricordare che a inizio Novecento gli agrumi siciliani vengono esportati in tutto il mondo, al punto che ne nasce un peculiare linguaggio commerciale (una sorta di *packaging* ante litteram), ripreso in sofisticati modelli pubblicitari creati e diffusi in regioni industriali del Nord. Approfondendo la ricerca iconografica pubblicitaria, grazie al grande coinvolgimento di operatori, commercianti e collezionisti, si riescono a definire le locandine commerciali, che siano "scacchetti" o "fazzoletti", veline in cui venivano avvolte le arance da esportare, oppure traforati metallici utilizzati per "marcare" le cassette di agrumi e relative matrici di carta. Vengono così alla luce numerosi reperti tra cui i listini delle aste agrumarie di New York, New Orleans o Amburgo, in cui si ritrovano stilizzate le "marche" degli esportatori siciliani. Emerge così tutta un'antropologia simbolica incentrata sul mito del limone siciliano la quale non può essere disgiunta dalla storia economica di produzione ed esportazione degli agrumi di Sicilia e dalla retorica più propria dell'iconografia commerciale agrumaria, non omettendosi di dare valide testimonianze in merito alle pratiche lavorative del settore (Buttitta Lupo Troisi 2007).

Cap. III – Il lavoro del mare: le pesche speciali

La pesca del pesce spada

Una pesca speciale praticata nello Stretto di Messina con fiocina e arpione è quella del pesce spada. Di origini remote, come la pesca del tonno, essa si svolgeva con il ricorso a due barche: una di posta e di grandi proporzioni (la *filuca*) dalla quale si osservavano i diversi movimenti dei pesci e una piccola e snella (il *luntru*) da cui si inseguivano gli animali una volta individuati per poterli arpionare e trascinare quindi a riva. La cattura del pesce avveniva scagliando sull'animale una lunga lancia (*frìccina*) munita sulla punta di un uncino ricurvo. Alla forza e alla disperata reazione del pesce spada arpionato e inferocito sopperivano il coraggio e la tenacia dei pescatori, esposti al rischio continuo di perdere l'equilibrio e cadere in mare finendo col soggiacere alla vendetta del pesce ferito a morte. Da qualche tempo i *luntri* sono scomparsi e si ricorre solo a veloci e ben attrezzate feluche con antenna e passerella: sulla prima, posta al centro della barca, prende posto l'antenniere che scruta attentamente il mare e dà l'allarme non appena avvista il pesce; la seconda è costituita da un trampolino lungo 30-40 metri che fuoriesce dalla prua. All'estremità prende posto il fiocinatore che, oltre a seguire i movimenti del pesce, al momento giusto gli lancia addosso l'asta uncinata munita di cordicella lunga centinaia di metri. L'asta scagliata con violenza penetra nelle carni e il pesce spada si rivolta contro il feritore o spesso si inabissa fuggendo: allora l'abilità del fiocinatore consiste nel dargli corda mollando la cordicella finché al pesce vengono meno le forze.

Allo Stretto di Messina, e alla *pesca del pesce spada* in particolare, dedica pagine suggestive Vincenzo Consolo (1993), poi riprese in *Di qua dal faro* e che qui di seguito riprendiamo per intero.

> La pesca era eminentemente quella proficua del pesce spada, il pesce dello Stretto, che si faceva prima solo nei pressi di Scilla, dov'erano a picco sul mare le alte rupi per l'avvistamento della preda. Vicino alle coste messinesi si praticò solo a partire dal Cinquecento. [Oppiano, poeta del II sec., autore di *Alieuticon, sive De piscibus libri quinque*].

Strabone ci riporta un passo perduto di Polibio in cui è descritta nei dettagli quella pesca: «In prossimità del porto su varie piccole imbarcazioni a due remi si pongono due uomini per ciascuna di esse. Un solo osservatore da un luogo elevato dirige i movimenti di queste. Su ogni barca, un uomo è ai remi, l'altro, armato di un arpione, sta a prora. L'osservatore annunzia l'arrivo del pesce che fa emergere un terzo del suo corpo dalla superficie del mare. Quando la barca gli è vicina, il pescatore armato lo colpisce nel corpo: poi strappa la lancia, lasciandone la punta nel corpo della bestia. Il puntale infatti è uncinato ma non saldamente, a bella posta, all'estremità dell'asta; alla punta è poi fissata una lunga fune. Il pesce arpionato cerca di svincolarsi nel tentativo di fuggire, fintantoché ne ha la forza. Il pesce colpito viene così trascinato verso terra o caricato sulla barca, se non è eccessivamente grande. L'asta, anche se cade in mare, non si perde perché è costruita parte di legno di quercia e parte di abete, cosicché mentre la parte di quercia per il suo peso tende ad affondare, l'altra rimane a galla e si può facilmente recuperare. Talvolta accade che il rematore venga ferito attraverso lo stesso scafo a causa della lunghezza del rostro del pesce spada e per la forza della belva. Per la resistenza opposta dall'animale, questa pesca è simile alla caccia al cinghiale».
Quasi alla stessa maniera, a distanza di secoli, lo storico messinese del Cinquecento Francesco Maurolico descrive la pesca: «*Spathus piscis*. Ha il corpo lungo e liscio, rare pinne sul dorso, coda lunata come il delfino. La sua caccia viene esercitata nello Stretto mamertino e nel tratto di Scilla in questo modo. Una vedetta sta in alto, sia sulla cima di un monte a picco sul mare, quali ce ne sono molte nella costa Bruzia, sia sulla sommità dell'albero di una navicella appositamente attrezzata. Costui, avendo avvistato il pesce, dà un segnale a una barca velocissima a sei remi, nella quale si trovano otto giovani, di cui sei remano, uno sta sulla prora, pronto con una lancia in resta: l'asta è lunga quattordici piedi, il ferro è a forma di amo e costruito in modo che una volta confitto si apre con la punta. Se viene tirato si apre di più, e non può essere strappato. Quello percuote il pesce, che quasi per gioco si avvicina alla barca: l'asta viene lasciata nella ferita con il ferro. Egli allenta alla belva irritata e sfuggente la fune legata all'asta, e sempre più l'asseconda fino a quando non si sfianca: allora la tira con la fune sulla barca».
Constatiamo che dal tempo di Polibio, dal tempo di Reina, la pesca del pesce spada è rimasta tale e quale fino a ieri. Questo pesce dal muso allungato dal terribile rostro (*Xiphias gladius* è detto scientificamente, con doppio nome greco e latino di uguale significato), snello e veloce (può raggiungere i cento chilometri orari nella sua

corsa), sorgendo dai fondali del basso Tirreno, compare nello Stretto all'avvento della primavera e vi sosta nelle acque calabre di Cannitello, Scilla, Bagnara, Palmi, e in quelle siciliane di Ganzirri, del Faro e giù dello Ionio, presso Scaletta e Giardini per la stagione dell'amore e della riproduzione, fino a settembre. In questa stagione chi, venendo da occidente, entrava in Messina una volta dalla parte costiera di Mortelle e Ganzirri, vedeva lo Stretto affollato di *feluche* con altissime antenne, in cima alle quali era l'uomo in vedetta, attorniate da piccoli, neri, sveltissimi *luntri*, le barche a remi scorrenti con sulla prora l'uomo che tiene in mano il lungo arpione … Gesti e movimenti antichi, tecnica di pesca che per secoli e secoli è rimasta identica fino a ieri. Fino alla seconda metà degli anni Cinquanta, quando alla prua del vecchio *luntro* viene applicato, simile al rostro sul muso del pesce spada, prima un lungo tavolato, poi una metallica "passerella" da dove il lanciatore dell'arpione può colpire a suo agio la preda; alla barca con al centro l'altissima antenna d'avvistamento, il motore a scoppio. Così *feluca* e *luntro* d'una volta si uniscono a formare l'odierna "passerella": la tecnologica, metallica, quasi fantascientifica barca, con tutti i suoi tralicci e i suoi cavi d'acciaio, che oggi vediamo correre sullo Stretto (Consolo 2015).

La mattanza in tonnara

Il metodo antico e tradizionale di pesca del tonno rosso è la *mattanza*, praticata nelle tonnare di Sicilia, particolarmente numerose lungo le coste del Trapanese. Questo genere di pesca è ormai scomparso a causa di pratiche di tipo industriale che intercettano i banchi di tonni molto prima che si avvicinino alle zone costiere. Le tonnare siciliane che ancora oggi si ricordano, lungo la costa sud-occidentale, erano insediate a Porto Palo e a Capo Granitola; a Trapani, nelle isole di Favignana e Formica; a Bonagia, San Vito Lo Capo, Scopello e Castellammare del Golfo. L'ultima mattanza in Sicilia si è svolta nella tonnara di Favignana nel 2007. Il lavoro dei *tonnaroti* iniziava in aprile quando venivano poste in mare una serie di reti che potevano raggiungere i 4 o 5 km a formare la varie *camere* e con la loro disposizione inducevano i tonni ad addentrarsi sempre più nelle maglie interne fino ad arrivare all'ultima, la cosiddetta *camera della morte*. A maggio partivano i barconi, chiatte che agli ordini del *rais* partecipavano alla

mattanza consistente nella cattura dei tonni che venivano arpionati e uccisi. I barconi accerchiavano le reti della camera della morte, ne tiravano lentamente i lembi esterni sui barconi finché affioravano i tonni che venivano presi dai tonnaroti con arpioni uncinati causando spettacolari perdite di sangue.

Alla *pesca del tonno* ha dedicato un contributo di grande rilievo storico-documentario Vincenzo Consolo, anch'esso ripreso in *Di qua dal faro*, ricco di pagine suggestive anche sul piano letterario:

> Conosciuto nel mondo greco, il tonno, e conosciuta anche la lotta dell'uomo per catturarlo, al punto che … Aristotele ci dà ragguagli sul tonno e sulla sua annuale provenienza da oltre le Colonne d'Ercole, e riferimenti al tonno fanno ancora tanti autori greci e latini … Viene dunque dai fondali dell'Atlantico questo sgombro gigante, questo *Orcynus thinnus* o *Thunnus thynnus*, come lo chiamano i naturalisti … Viene migrando al nascere della primavera, al richiamo del sesso, in branchi uniformi … alla ricerca di tiepide acque, di lidi calmi, d'alcove serene. Fremente e smagrito nel tormento dei secreti maturi e gravosi che vuol liberare nell'istinto di riproduzione e di sopravvivenza. È in questo suo alito di vita che incontra la morte. Ed è in questo momento che da immemorabile tempo si sono apparecchiate in mare per lui, nel suo passaggio vicino alle coste, le trappole, i labirinti d'inganno e di cattura, labirinti ingegnosi e complessi … Viene dunque a branchi dall'Atlantico, oltrepassa la strettoia di Gibilterra e s'espande verso il basso e l'alto Mediterraneo … In Sicilia. Qui furono da sempre numerose le *corse*, il passaggio delle *mandre* più cospicue dei tonni, qui le più miracolose pescagioni … Ma nelle Egadi e lungo le coste del Trapanese, nei golfi di Castellammare e di Palermo furono le più antiche e fertili tonnare … Le tonnare di Trapani e Palermo, sotto i musulmani, crediamo abbiano avuto il momento più rigoglioso e felice, non solo come organizzazione di un lavoro comune e complesso, ma anche tecnicamente e commercialmente … E araba si fece da allora, e rimase, la terminologia della tonnara, arabi, di musica e di parole, echi di cadenze nate nei deserti di sabbia, i canti che in essa nascevano nei momenti culminanti della cattura.
>
> Un'immagine ci viene incontro, a partire dal periodo normanno, quella di un cavaliere armato a combattere contro il drago libico del male: San Giorgio … fino a scolpirsi e pittarsi sopra i carretti, a calarsi nelle acque della tonnara, a installarsi sopra le *musciare*: il giorno di San Giorgio, con la benedizione del prete, si calavano in mare le reti ("La prima operazione che dalle reti formate a croce, si chiamava *crociar le tonnare*, viene disposta da tutti gli ordegni necessari che si mettono

in mare nel giorno di San Giorgio a 23 Aprile" [D'Amico 1816]; ogni umile tonnaroto, col suo arpione, al momento della mattanza si sentiva un San Giorgio nell'infilzare le carni del tonno saraceno … Anche se la condizione dei tonnaroti non è da paragonare a quelle degli zolfatari, dei salinari del Trapanese … crediamo che il lavoro stagionale di questi lavoratori, circonfuso e occultato da sempre nella mitologia, nel rito e nella retorica delle tonnare, non sia mai stato un lavoro né privilegiato né idilliaco … nella rigida gerarchizzazione dei ruoli, non sia stato, almeno ai livelli più bassi e più numerosi, che andavano dai *musciari* ai *parascarmieri*, *faratici*, *garzoni*, per quanto riguarda la ciurma di mare, dai *facchini* ai *tagliatori*, *salatori*, *stivatori*, *cuocitori*, *oliari*, *baracchieri*, *fuochisti*, alle donne e ai galeotti (che erano impiegati a Favignana), per quanto riguarda la ciurma di terra, non sia mai stato un salario né giusto né umano.

Ma questo arcadico teatro ormai s'è rotto, sono cadute le tavole e le tele, quasi tutte le tonnare già son morte, e non certo per le rivendicazioni delle ciurme … E non sono più ormai le tonnare, vuote e inutili, che una selva di nere ancore, in lenta consunzione per ruggine e salsedine, riverse e sparse sopra la rena … non sono che neri barconi purriti, resti di risacche, relitti d'un immane fortunale che squarciò ogni vela, ruppe ogni remo … E i ganci dell'*appiccatoio*, i piani della *sgugliatura* e della *ronchiatura*, i fornelli delle caldaie, le stadere, i carrelli; scatole di latta sono qua e là abbandonate, con il marchio ancora visibile del leone febbricitante che beve a un ruscello lambente le radici d'alberelli di china; e, appese ai muri, le code accartocciate dei "pesci bestini", degli squali uccisi durante le mattanze: squallidi trofei, mezzelune di cartone, segni d'una rappresentazione del passato. E, in questi capannoni abbandonati, non cresce erba tra le connessure dei mattoni, né edera s'arrampica per i muri, né rovo o muschio … tra queste alte volte ogivali, sotto le tettoie spioventi, qui dove una volta era una *vucciria*, una *carnezzeria*, il fervere del lavoro d'innumerevoli operai e artigiani addetti alla lavorazione del tonno che giungeva dalle mattanze. Ah, questo tonno! Di cui si utilizzava tutto, non si buttava niente, proprio come il porco … Sentire l'odore, il sapore delle varie parti del tonno, della *tonnina* in barili, nelle grandi scatole di latta, e delle altre parti insaccate e appese: le lunghe lingue cerate della *bottarga*, del *lattume*, e le soppressate della *ficazza*, *cuore*, *fegato*, *buzzonaglia*, *mosciamà*.

I tonni non grufolano né grugniscono. Muto e invisibile è il loro cammino, per la *costa* e la *coda*, verso l'*isola* fatale, il loro ingresso, attraverso il *faratico*, in quel labirinto da cui è impossibile ogni ritorno, ogni uscita, in quelle camere – il *bordonaro*, il *bastardo*, il *bastardello* – che

> man mano, chiuse le porte dietro le loro code, li obbligano per stadi di condanna, in un *progressus ad mortem*, a finire inesorabilmente nell'ultima camera, in quella della mattanza. È allora, quando è alto il fondo del corpo, quando è costretto, privato del suo spazio e del suo elemento, che il tonno trasmette il suo linguaggio: un linguaggio gestuale di guizzi, di contorcimenti, di colpi di testa, di dorso, di coda; un linguaggio di ferite, di sangue, di rotture, di accecamento: un linguaggio di disperazione, ancora più tragico nella sua mancanza di suono. Ma sopra, al di sopra di quel terribile groviglio, di quella mischia di corpi argentati in tormento, al di sopra dell'acqua ribollente, di schizzi e di schiuma, da sopra i *vascelli*, le *musciare*, i *parascarmi*, i *rimorchi*, da sopra il nero *quadrato*, il *castello* da cui viene la morte, risponde l'altro linguaggio, gestuale e sonoro, degli uomini. E sono il tirare le pesanti reti, fissarle alle barche, l'armarsi di arpioni per colpire e catturare la preda; e sono gli ordini del *rais*, del capobarca. E gesti e suoni poi si fondono, si convogliano e si organizzano nel canto, nel ritmo della *cialoma* … La solennità da oratorio di *Aiamola* s'interrompe, il ritmo del canto cambia al cambiare del ritmo dei gesti che, concitati, ora corrono alla fase finale. E cambiano anche le parole. Nella *cialoma* detta *gnanzòu*, dopo la rituale invocazione ai santi, esse calano verso la realtà, la contingenza: man mano, denunziando un graduale rispetto verso la gerarchia dei superiori, arrivano al dileggio, all'ingiuria verso i compagni della stessa condizione (Consolo 2015).

I canti di tonnara

Nelle pagine di Consolo vien fatto riferimento ai versi centrali dei canti di tonnara, canti di lavoro della tradizione siciliana studiati e riproposti per la prima volta dall'associazione del *Folkstudio* (Guggino Pagano 1983). Nei fatti, dell'antica pesca del tonno si è tramandato un complesso di usanze e tradizioni che, oltre che di un'attività produttiva, ne hanno fatto un'attività culturale di prim'ordine. Venivano in primo luogo una serie di rituali diretti a sant'Antonio, il santo della prima metà di giugno in cui si concentravano gran parte delle uscite dei barconi per la pesca. A Favignana venivano inoltre collocate su un angolo della tonnara una palma votiva e una statua di San Pietro. In apertura, all'uscita dei barconi dal porto, gli isolani facevano recitare al *rais* un'invocazione (*Nu Patri Nostru a Santu Petru chi prìa u Signuri ppi*

n'abbundanti pisca!) alla quale i tonnaroti rispondevano: C*hi lu facissi!* Seguivano i canti di tonnara che erano tutti un susseguirsi di auguri, lodi e invocazioni: erano i canti di *Çialoma*, il più noto dei quali è *Ajamola… Ajamola!* di chiara derivazione araba (da *Aja, aja, Maulay*: "Suvvia, o mio creatore, aiutaci… Orsù, o mio protettore, sostienici"), invocazione intonata da tutti i tonnaroti al momento di tirare le reti della *camera della morte* per coordinare i loro movimenti e dare un ritmo al lavoro. Altre invocazioni si ritrovano nel corso delle attività di preparazione e di costruzione della tonnara: il *rais*, intento a costruire le camere delle reti, nell'incrociare i primi cavi all'angolo della tonnara e nel sistemare il *pedale* che convogliava i tonni nella camera della morte, ripeteva per tre volte di seguito la seguente invocazione: *Umirmente umiliati / a' Santa Crucis emu arrivati! / Umirmente umiliati / Santa Cruci nn'aiutari! / Ddiu, Ggesu e Vvirgini Maria, / Aviti cura di l'anima mia!*

Saline e salinari del Trapanese

Anche le saline costituiscono realtà per molti versi connesse alla ricchezza del mare, quantomeno per la piscicoltura che vi si pratica di recente nella stagione invernale. Di probabile origine fenicia, la presenza delle saline fra Trapani e Marsala è documentata già in periodo normanno. Ai tempi di Federico di Svevia viene istituito il monopolio sulla produzione di sale mentre gli aragonesi ne sanciscono il ritorno alla proprietà privata; sotto i vicerè spagnoli la produzione raggiunge l'apice fino a far diventare il porto di Trapani il maggiore centro europeo di commercio del prodotto: è allora che le saline si espandono giungendo alle isole dello Stagnone. Con l'Unità d'Italia le saline rimangono le sole in Italia a non entrare nel monopolio di Stato e questo favorisce l'esportazione nei più diversi paesi. Nel secondo dopoguerra cresce la concorrenza degli impianti industriali delle saline del Cagliaritano e delle aziende estere di salgemma dal che inizia una lenta decadenza: molte saline vengono dismesse o abbandonate e sopravvivono solo gli antichi mulini a vento utilizzati per macinare il sale o per pompare acqua salata spostandola da una vasca all'altra.

Per la produzione del sale marino nel Trapanese si fa ricorso a pochi ma essenziali elementi naturali: l'acqua del mare, l'energia del vento,

il calore del sole unito a una scarsa piovosità, tutti elementi che non mancano nel territorio circostante. A sua volta, la lavorazione del sale si espleta in una successione di fasi in cui processi naturali si alternano al lavoro dei salinari: l'acqua di mare viene fatta convogliare a più riprese in apposite vasche, diverse per grandezza e profondità; lì viene lasciata evaporare con l'azione associata del vento e del caldo per poi essere raccolta dal fondo sotto forma di grossi cristalli di cloruro di sodio. Le vasche sono articolate in cinque ordini e misurano da trenta a cinquanta metri di lato; ognuna ha un nome e una funzione specifica: le prime sono dette *friddi* e le successive *vasi r'acqua crura* (o *retrofredde*); seguono nell'ordine le vasche messaggere (*vasi ruffiani*), le calde (*i càvuri*) o *vasi r'acqua fatta* e le vasche salanti (*caseddi*).

La frammentazione, oltre che l'ampiezza e la profondità dei bacini sono importanti ai fini dell'evaporazione dell'acqua marina e della sua naturale trasformazione in sale. Nel primo ordine rientra la *fridda*, la prima vasca a ridosso della costa e in cui viene fatta entrare l'acqua del mare da un'apertura a ingresso libero provvista di cateratta a saracinesca: grazie all'azione congiunta del sole e del mare si ha la prima concentrazione salina; presenta una superficie più grande delle altre, perché destinata a contenere l'acqua necessaria per l'intera stagione. Collegati alle prime vasche sono i *vasi r'acqua crura* dove si registra la salinità maggiore acquisita nel travaso dalla *fridda*. Passando da un condotto in superficie (*canali r'acqua crura*) l'acqua ad alta salinità giunge alle vasche intermedie costituite dalle messaggere (*ruffiani* e *ruffianeddi*) e infine ai *vasi r'acqua fatta* (detti anche *càvuri*) e alle *sintini* dove l'acqua è già matura, *fatta* cioè prossima al punto di saturazione. Vengono per ultime le vasche salanti (dette caselle o *caseddi*) in cui si registra l'ultima evaporazione dell'acqua e la cristallizzazione.

A chiudere il ciclo di lavorazione del sale marino è la raccolta. Il sale viene raccolto da una o due squadre di venti operai (ognuna detta *venna*), dirette e sorvegliate dal *curàtulu*, e viene man mano sistemato in cumuli (*munzeddi*) dentro le caselle salanti: da qui viene portato fuori e sistemato in grossi cumuli di 300-400 ton (*munzidduna*) coperti di tegole di terracotta (*ciaramiri*) dopo essere stati collocati sulle adiacenti piattaforme di terra (*ariuni*). Un ruolo centrale nel funzionamento della salina viene svolto dai canali che, intersecando l'intera area, non possono che essere numerosi e di varie grandezze: i più piccoli mettono in comunicazione i diversi ordini di vasche; quelli più grandi costituivano vie di navigazione di piccole barche senza ponte né vela (*muçiari*) adibite

al trasporto del sale dalla salina al porto di Trapani, ma anche di grosse barche a vela (*schifazzi*) impiegate per il trasporto del sale a mare aperto. Oggi è cambiato quasi tutto: al posto della pala con cui si raccoglieva a mano il sale dalle vasche si ritrova un mezzo simile all'aratro; un nastro trasportatore viene utilizzato al posto delle ceste (*carteddi*) di 25-30 kg che un tempo venivano caricate sulle spalle dei salinari o in gobba ai muli; le pale dei mulini infine sono ormai messe in moto da pompe a gasolio o elettriche mentre il fondo delle vasche viene sottoposto al rullo di una macchina schiacciasassi al posto del rullo di legno o di pietra tirato a mano.

Un discorso a parte va fatto per i mulini a vento: ingegnose macchine a pale telate e messe in moto dalle correnti aeree erano usate un tempo per far salire l'acqua dalla vasca *fridda* alle vasche *r'acqua crura*, tramite una spira di Archimede, o a far muovere la ruota di pietra del mulino della *casa salinara* per frantumare il sale marino. Esistono due tipi di mulino: il più antico, di tipo olandese "a stella" (*mulinu a stidda*) munito di pale lunghe quattro metri che girando mettevano in funzione la spira; il più moderno, "all'americana" (*mulinu miricanu*) munito di palette metalliche di un metro e venti, autodirezionale in dipendenza del vento. La struttura rotante di quest'ultimo poggia su uno zoccolo in muratura largo sei metri e alto due; su di esso sorge la torre tronco-conica di sei-sette metri, con copertura conica di legname foderata di zinco da cui esce un albero obliquo su cui stanno fissate sei grandi pale trapezoidali. Il *mulinaru*, addetto al buon funzionamento e alla manutenzione dell'antico mulino a stella, a marzo *arbulava u mulinu* attaccando le pale di legno (*ntinni*) alla struttura; quindi *mpaiava u mulinu* avvolgendo le vele su un lato della pala in vista della sua messa in funzione; ogni mattina *ncucciava u mulinu* stendendo le vele finché al levarsi del vento orientava le pale (*purtava u mulinu a vventu*). L'abilità del *mulinaru* consisteva nell'intuire la direzione del vento predisponendo le pale sì da evitare che le stesse ne fossero danneggiate. La figura in questione è andata scomparendo con lo sparire degli antichi mulini alcuni dei quali, restaurati o trasformati in parti di museo, sono semplicemente attrazioni turistiche.

Cap. IV – Il lavoro artigiano e le attività estrattive

L'artigianato del legno

Nelle comunità tradizionali il ricorso al legno e la sua lavorazione costituiscono fatti di grande rilevanza, dal momento che il ricorso alla pietra è limitato a casi particolari e la lavorazione dei metalli è molto circoscritta:

> Di legno era costruito il complesso degli oggetti che componevano l'universo materiale del sistema di vita tradizionale. In legno erano i mezzi di trasporto, gli utensili, gli attrezzi, i mobili. Costituiva l'unica fonte energetica di cui si poteva disporre e al suo impiego era connessa la realizzazione di gran parte degli stessi strumenti produttori di energia: aratri, torchi, mulini, norie, telai, arcolai (Cusumano 1986).

I proverbi non mancano di insegnare: *L'onuri di lu mastru su' li stigghi!* E ancora: *Li firramenta fannu lu mastru!* Esistevano due forme embrionali di specializzazione (la quale nei grossi centri urbani era molto chiaramente delineata originando figure professionali differenziate): la prima era data dal falegname che si procurava da sé il legno grezzo da lavorare (*lignamaru*) per costruire aratri e strumenti agricoli o manufatti domestici di vario genere, tenuti distinti talvolta da coloro che approntavano contenitori di liquidi in doghe cerchiate, come la *çisca* o la *tina* dei pastori o i *tunedda* dei viticultori. La seconda riguardava invece il *mastru d'ascia* che lavorava assi di legno preparati o semilavorati, provenienti in gran parte dai grossi centri urbani e utilizzati nella manifattura di mobili, casse, cassepanche, canterani, guardaroba, porte, portoni e infissi in genere.

Il laboratorio del falegname era ospitato in grandi locali che davano direttamente sulla strada della quale occupavano spazi attigui all'ingresso; appoggiati al muro stavano manufatti pronti, telai lavorati, assi di legno messi a stagionare; all'interno si imponeva allo sguardo dell'osservatore il banco di lavoro (*vancu*, o *vancuni*) ben discosto dal muro per consentire al falegname di girarvi attorno agevolmente; in legno di faggio e lungo oltre due metri, era costituito da quattro

parti distinte in funzione della loro destinazione d'uso: la prima era il vero e proprio ripiano di lavoro su cui veniva poggiato il pezzo da lavorare bloccato su una sporgenza mobile (*cugnu*) se destinato alla piallatura; la seconda era costituita dal laterale del banco e comprendeva una *morsa* con vite per immobilizzare i legni da lavorare; la terza era una superficie rettangolare con rialzi laterali, contenitore temporaneo di attrezzi minuti nel corso del loro impiego; la quarta riguardava un ripiano sottostante l'asse di lavoro che fungeva da deposito provvisorio delle tavole lavorate. Una parete del locale era destinata ad accogliere, sistemati in bell'ordine, gli attrezzi di lavoro: su spuntoni di legno piantati al muro stavano appese le seghe con telaio rettangolare (*serra di struncari* e *serra fina*, rispettivamente); su grossi chiodi stavano appese squadre e righelli di legno usati per tracciare linee e angoli (*squatra* e *singaturi*); su scaffali fissati al muro stavano diverse pialle (a partire dal piccolo *chianuozzu*) allineate in ordine crescente; su scaffali, infilati in fori di vari spessori, stavano piccoli attrezzi a conformazione lineare utilizzati per praticare nel legno fori, scanalature, piccoli intarsi (*scarpieddu* e *paletta*, *puntaluoru*, *virrina* e *tràpanu*, *raspa* e *sirràculu*); su un ripiano intermedio con travi fisse al muro era depositato il legno ancora da lavorare, ma già stagionato. Martello e chiodi di varia dimensione stavano in appositi contenitori di latta o sparsi sul banco, mentre le altre pareti del locale erano variamente utilizzate per appoggiarvi assi di legno in lavorazione, telai e superfici di varia consistenza.

Concludiamo elaborando una tipologia dei manufatti destinati alla casa, incompleta certo ma indicativa di una civiltà materiale che trovava nel legno una base espressiva molto ampia, per non dire esclusiva. A parte quelli più semplici (come *a buffetta*), i tavoli più elaborati, di forma rotonda o rettangolare, arricchiti di decorazioni nella bordura e tornitura ai piedi, costituivano un lavoro di impegno e maestria, in cui veniva messa alla prova l'abilità del giovane apprendista (*picciuttieddu*) mandato a bottega per *nzignàrisi l'arti*; la *cridenza*, con ante di vetro se destinata a contenere servizi di piatti e bicchieri, prevedeva spesso un ripiano inferiore o a cassetti o con ante in legno ma articolato su più ripiani. La *cascia*, cassapanca destinata a contenere la dote della futura sposa e la biancheria della donna già maritata, era un contenitore dall'elevato valore simbolico per cui era spesso incorniciata da lesene e decorata ai piedi, con motivi variamente disegnati sulla superficie; casse più povere erano diffuse nelle case

contadine, tra le quali un tipo basso e largo che si collocava sotto il letto matrimoniale; il *comò* (o, ma in una diversa tipologia, *cantaranu*) in legno di noce nostrale prevedeva un numero variabile di cassetti, stipiti scolpiti e piedi torniti, completato da una lastra di marmo pregiato; il *guardarobba* ha preso via via il posto dei cassoni di un tempo e si è impreziosito per il tipo di legno utilizzato e la sovrapposizione di specchi a una delle tre ante, oltre che per l'applicazione di pomelli decorativi e di un timpano sopra la porta centrale. Altri manufatti erano direttamente legati ai servizi domestici: la *pila*, ovvero la tinozza destinata al lavaggio della biancheria sporca; la *maìdda*, ovvero la madia dove si impastava il pane di casa, e il *maidduni* dove si impastavano dolci e *guasteddi*; mestoli e mestoloni da utilizzare in cucina.

Le attività di cestineria

La cestineria non dava origine a figure professionali nel senso proprio del termine, anche se in ogni paese era nota l'abilità di certi contadini a confezionare ceste e canestri. I veloci processi di modernizzazione che hanno investito anche le più remote plaghe dell'Isola hanno comportato oggi la quasi scomparsa del cestaio (*cartiddaru*) e del relativo sapere tecnico.

> Non era un mestiere ma una delle molteplici forme di lavoro artigiano tradizionale, a modesto contenuto tecnologico e tuttavia con una sua ben identificabile funzione utilitaria. Ma era anche una maniera di sfruttare i tempi morti del ciclo agrario, di rendere produttivi perfino i momenti di pausa e di riposo: un'occupazione integrativa e saltuaria che si conformava al volgere delle stagioni, allo scorrere delle ore della giornata, ai bisogni occasionali e domestici.

Nel confezionare ceste e panieri le materie prime cui il cestaio faceva più ricorso erano le verghe e le canne; le verghe erano costituite da virgulti o ramoscelli di olivo selvatico (*agghiastru*), di olmo (*urmu*) e di frassino o salice rosso; le canne erano recise alla base e stagionate al sole, defogliate, prima di essere divise longitudinalmente in strisce lunghe e sottili (*sbitti*). Le fasi della lavorazione partivano dall'orditura del fondo con le sole verghe variamente intrecciate, per proseguire

con l'armatura delle pareti (con nuove verghe infisse alla base) e l'intreccio delle stesse con strisce di canna incrocianti le verghe; l'intreccio si concludeva con l'esecuzione attenta del bordo superiore, mentre erano realizzati a parte i manici, diversi per ceste e panieri. Nel corso del suo lavoro il cestaio sedeva in genere su una panchetta, non entro locali appositi (del resto superflui data l'occasionalità della prestazione e la povertà dell'attrezzatura), ma sull'uscio di casa o anche per strada, approfittando di tutta la luce diurna disponibile.

La tipologia dei manufatti di cestineria era molto limitata, anche se consentiva tutta una ricca serie di varianti dipendenti dalle abilità del cestaio. La *cartedda* era una cesta alta non più di un metro e munita di due manici fissati all'orlo su posizioni opposte. Fungeva da contenitore di derrate agricole varie (come la frutta appena raccolta) ma non ne era infrequente l'impiego domestico per biancheria e confezioni di lana. Il *cartidduni* era di più grandi dimensioni, poteva raggiungere un metro e venti di altezza e veniva utilizzato come contenitore nella raccolta dei prodotti della campagna (ma non per il trasporto). I *frìscini*, della stessa dimensione della cesta, se ne differenziavano per il fatto di presentare i manici accostati dal lato verso il quale tendevano leggermente a pendere; venivano usati per il trasporto di derrate su animali da soma sospendendoli a coppia sul basto semplice. Il *panaru* presentava la stessa intelaiatura della cesta, ma con pareti meno a svasare; se ne differenziava, oltre che per le misure (non più alto di 30-40 cm), per la presenza di un manico ad arco che andava da una alla parte opposta; era usato per il trasporto manuale di frutta di qualsiasi genere. L'*asaturi* per il furetto era un contenitore a forma emisferica con coperchio sulla stretta chiusura superiore fatto di sughero o di strisce di cuoio intrecciate, non più alto di 30 cm e portato a tracolla dai cacciatori che vi custodivano il furetto. Altri manufatti erano canestri con bordi rialzati, canestri per la biancheria, canestri per la raccolta delle olive, *gistri*, ceste accoppiate da sospendere sul basto come contenitori di recipienti (*cancieddi*).

Dalla prima si differenziava nettamente una seconda attività di cestineria che ricorreva al giunco come materia prima da lavorare: consisteva nell'intreccio di rami di giunco per realizzare fiscelle per formaggi e ricotte (*fasceddi*). Il giunco (*Juncus acutus*) cresceva spontaneo nelle zone umide prossime ai fiumi e ai torrenti; gli steli venivano raccolti nella stagione estiva ed erano fatti asciugare al sole prima che contadini esperti provvedessero a lavorarli nel periodo invernale.

Nell'intreccio degli steli, umidificati preventivamente, era possibile distinguere agevolmente due momenti: il primo relativo alla tessitura del fondo, il secondo alla tessitura della parete cilindrica (o troncoconica, nel caso delle fiscelle per ricotta). Un fascetto di steli di giunco incrociava un telaietto a crociera crescendo a spirale fino a raggiungere la dimensione del fondo desiderata; praticata una striscia perimetrale di rinforzo (*trizza*), si piegavano ortogonalmente gli steli del telaietto, se ne aggiungevano altri e si passava a tessere la parete, non prima di aver inserito nel vano una forma di legno cilindrico; la parte terminale della fiscella, una volta estratta la forma di sostegno, richiedeva una nuova treccia di rinforzo nella quale venivano avvolti e fissati i montanti della parete. I committenti, i pastori in primo luogo, si rifornivano dai *vasciddara* ad ogni inizio di stagione pascolabile ricompensandoli con prodotti in natura secondo quantità concordate. I contenitori di giunco esaltavano le caratteristiche merceologiche e l'aspetto estetico del formaggio e della ricotta: dopo la lunga esposizione al sole cui i cestai avevano sottoposto le fiscelle prima di consegnargliele, i pastori usavano perciò lasciarle ancora per giorni all'aria aperta; provvedevano poi a tenerle immerse nel siero bollente finché non avessero perso qualsiasi residuo resinoso e amarognolo.

Un'ultima attività di cestineria, appartenente quasi esclusivamente all'ambito domestico, era quella tesa a confezionare canestri di fibre vegetali erbacee. La materia prima era costituita dagli steli di grano (*i busi*) sottratti ai covoni già sistemati sull'aia, in attesa della trebbiatura, e liberati della spiga; il fondo del canestro, circolare o ovale, era ottenuto torcendo a spirale un fascetto di una decina di *busi* (detto *cannuolu*) e fissando ogni giro al successivo attraverso diversi culmi inseriti nel *cannuolu* come punti di cucitura; completato il fondo, le pareti si incrociavano sovrapponendo le stesse spire elicoidali una sull'altra fino ad altezze variabili dai cinque ai quindici centimetri. Altri tipi di canestri erano lavorati con ampelodesma (*ddisa*) e rafia: la prima, confezionata in un fascetto di steli, costituiva il *cannuolu*, la seconda fungeva da materia di rivestimento e cucitura ricoprendo interamente il mazzetto di *ddisa*. La tecnica d'intreccio era la stessa della precedente, tranne che nei canestri con intelaiatura a giorno e ricami di rafia o fili di seta che facevano somigliare i migliori a veri e propri merletti ricamati.

L'artigianato della ceramica

Ancora presente in molti paesi della Sicilia, tra cui Santo Stefano di Camastra, Burgio, Caltagirone e Sciacca, la lavorazione manuale di terracotta e ceramica prevedeva vari passaggi pur partendo dalla comune materia prima: l'argilla. A prescindere dal genere utilizzato, essa doveva prima essere ripulita dalle impurità ricorrendo alla *stagionatura*; in seguito veniva sciolta in acqua per la *lavatura* e infine subiva, se necessario, un'ulteriore *depurazione* per liberarla delle residue impurità e quindi affinarla. Un'arte tanto antica ha fatto registrare nei secoli diverse tecniche di modellazione: a mano libera, a lastre, a superfici piatte (come i mattoni). La più nota e la più diffusa era però in passato, e tale rimane ancora oggi, la lavorazione al tornio costituito da un supporto girevole, una sorta di piatto rotante con velocità impressa da un pedale o più modernamente da un motorino elettrico. Una massa d'argilla veniva posta al centro del piatto, avendo cura di collocarla al centro; la si modellava quindi con le mani o con altri strumenti regolando la rotazione del tornio secondo bisogno. Era necessario commisurare sin dall'inizio la massa d'argilla alle dimensioni dell'oggetto da lavorare, non essendo possibile aggiungerne in corso d'opera per non pregiudicarne la forma stabilita.

Qualunque fosse la tecnica adottata, era necessario che i manufatti in argilla essiccassero completamente all'aria, e al lavoro andava dedicata una cura particolare. Alla delicata fase dell'essiccazione seguiva quella della cottura, eseguita in appositi forni a cupola riscaldati a legna fino a raggiungere dopo alcune ore temperature di mille gradi. Seguivano smaltatura e decorazioni, variamente praticate in relazione al tipo di risultato da conseguire. La smaltatura aveva lo scopo di proteggere il pezzo dall'usura, di facilitarne la pulitura e la manutenzione e di decorarlo. Essa veniva praticata dopo la cottura utilizzando appositi smalti composti da miscele di vetro, fondenti e terre. Dopo che si era provveduto a smaltare la superficie del pezzo, si passava alla decorazione pittorica usualmente fatta a mano con pennello e speciali colori ricavati da ossidi minerali o da ossidi metallici. Alla smaltatura e alla decorazione seguiva una seconda cottura al forno per fissare lo smalto all'oggetto.

All'arte della ceramica di Santo Stefano, in seno a una bella riflessione su *L'ulivo e la giara* con riferimento a Pirandello, è stato ancora

Vincenzo Consolo a dedicare un contributo di rilievo sul piano documentario. Ne riprendiamo alcune pagine, che ne trattano in maniera sintetica ma completa:

> Santo Stefano di Camastra. Un paese, questo, dopo la frana del 1682 che aveva distrutto un vecchio abitato in montagna, concepito e fatto ricostruire in basso, su un promontorio a mare, da Giuseppe Lanza duca di Camastra … Un paese dunque non affastellato, ma "pensato", moderno, piano, ordinato: un paese "bello", secondo la qualificazione vittoriana de *Le città del mondo*. E un paese anche di grande attività, di lavoro: la lavorazione dell'argilla, di cui quasi tutti gli abitanti vivevano. Ai margini, lungo la statale, erano le *purrere*, le cave d'argilla, gli *stazzuna*, le fabbriche di laterizi, e le *putìi i robba r'acqua*, le botteghe delle ceramiche d'uso … davanti alle quali erano gli spiazzi dove la creta veniva ammucchiata e impastata (dagli *mpastatura*, a piedi nudi seguendo un preciso disegno, a ventaglio, a chiocciola, a spicchi d'arancio o a cerchi concentrici) e venivano esposti i manufatti ad asciugare o messi in mostra per la vendita dopo la cottura. E davanti a queste botteghe, Luigino, fra tanti oggetti, tante forme, *quartàri*, *lèmmi*, *bùmmuli*, *lumèri*, *fangotti*, *mafaràti*, avrà visto quella grande forma, alta, panciuta, ch'era la *giarra*.
> La fabbricazione d'una giara era un lavoro delicatissimo, di grande precisione e di alta specializzazione dei "mastri". Veniva eseguito in tempi successivi, al tornio. Sulla base precedentemente asciugata (*u piezzu*), venivano poi man mano innestate le *fasce*, su su fino alla parte più convessa della pancia e alla rastremazione delle spalle, del collo e della bocca. Veniva poi *stagnata*, invetriata con piombo ossidato, all'interno e fino al labbro, prima di essere infornata. In quella stagione prossima alla raccolta delle olive e alla loro spremitura – le olive dei vasti oliveti della zona, del Mistrettese, delle Caronie, di San Fratello – dovevano essercene già molte esposte davanti alle botteghe, di giare, nelle varie loro misure canoniche – da mezzo *cantàru*, venti litri, fino alle grandi capaci di quattrocento, cinquecento litri d'olio – un solenne corteo di badesse nell'ocra infocata della luce del tramonto (Consolo 2015).

L'estrazione dello zolfo

L'estrazione dello zolfo non è più riconducibile a quella che abbiamo chiamato "cultura materiale", ivi compreso l'artigianato, ma

ad una diversa area di ricerca e documentazione che viene indicata come "archeologia industriale". Nel caso specifico, il passaggio dall'artigianato all'industria si è verificato in Sicilia nel secondo dopoguerra, con l'insediamento di industrie chimiche e di lavorazione di idrocarburi nei poli industriali di Gela, Siracusa, Priolo e Milazzo. È però da dire che prima degli anni Cinquanta, al posto della "industria moderna", per riprendere un'articolazione proposta in quegli anni, ha operato nelle zone interne dell'Isola la "antica industria" dello zolfo consistente nell'estrazione e nella fusione dell'alcaloide di cui le industrie chimiche prima e la viticoltura dopo avanzavano grande richiesta in Italia non meno che all'estero. Partita a fine Settecento, essa è durata per circa due secoli: inizialmente era solo il minerale affiorante dalla terra a venir prelevato dalle cave a cielo aperto diffuse in molte aree dell'interno (province di Caltanissetta, Agrigento, Enna e Palermo); successivamente si passò allo scavo di miniere in giacimenti sotterranei cui si accedeva lungo stretti e pericolosi cunicoli; il metodo di scavo rudimentale, con pale, picconi e ceste per il trasporto, rimase lo stesso fino al XIX secolo. Nel secondo Ottocento la richiesta sempre più alta di zolfo per la produzione di polvere da sparo, acido solforico e soda, oltre che per combattere la peronospora della vite, andò sempre più soddisfatta con l'apertura di sempre nuove miniere dalle quali il minerale veniva estratto scavando pozzi e gallerie a sempre maggior profondità. Il lavoro specializzato di minatore nacque in quest'ultimo periodo e, pur mostrandosi duro e pericoloso, costituì una grande occasione di lavoro sia per i braccianti che per i contadini che vi si adattavano senza grosse difficoltà: guidate da sorveglianti (*capumastri*), nel corso degli anni si costituirono specifiche categorie di lavoratori, come i *pirriaturi*, picconieri adulti che staccavano il minerale dai sotterranei, e i *carusi*, bambini di neppure dieci anni che lo portavano a spalla in superficie dentro pesanti contenitori con i quali risalivano ogni volta lungo angusti cunicoli (Addamo 1989).

I metodi di estrazione rimasero sempre antiquati e un simile stato di cose, unito all'indicibile sfruttamento del lavoro dei minatori, finiva spesso col provocare gravi incidenti con decine di vittime di cui non sempre si aveva notizia: il sistema di estrazione prevedeva del resto la cessione in affitto (*gabella*) della miniera da parte del proprietario al capo picconiere, e quest'ultimo aveva tutto l'interesse a produrre il massimo per potere ricavare considerevoli guadagni da un'attività rimasta debole fino alla sua scomparsa. Della realtà delineata oggi

non rimane che la memoria, e vanno scomparendo anche gli antichi *pirriaturi* qui rimasti, non avendo accettato di andar a lavorare nelle miniere di carbone del Belgio. Essa ha avuto fine nel 1990, dopo che una legge regionale del 1988 ha sancito la chiusura definitiva delle miniere, ma rimangono le testimonianze della cultura materiale, anzi dei numerosi reperti di quella archeologia industriale che sopravvive nei tanti siti i cui nomi sono vivi nella memoria di tanti: Lercara, Cozzo Disi (Casteltermini), Ciavolotta (Agrigento), Gessolungo, La Grasta e Trabia-Tallarita (Sommatino e Riesi), Floristella-Grottacalda e Gallizzi (Valguarnera), Taccia-Caci (Aragona) data in concessione al padre di Luigi Pirandello; e rimangono i resti dei villaggi operai creati dall'Ente Zolfi Siciliani nel 1941: Villaggio Mosè a Agrigento, Villaggio Capinto (poi Santa Barbara) a Caltanissetta, Villaggio Cantiere a Villarosa, Villaggio Albavilla a Lercara Friddi, tutti presenti nella storia delle miniere (Perniciaro 2005).

Quello dello zolfo è un argomento a cui Vincenzo Consolo, autore del resto di *Pane di zolfo*, non poteva non dedicare pagine di storia e letteratura, pagine importanti su entrambi i piani e che riprendiamo con l'attenzione che meritano:

> Siamo nel cosiddetto altipiano dello zolfo, quello che va da Caltanissetta ad Agrigento. Se si guarda una cartina geologica della Sicilia, come la francese *Carte sulfurière de la Sicile* del 1874, dove i giacimenti di zolfo sono segnati a macchie rosse, si vede che le sparse tracce, partendo dalla periferia, dal Palermitano (Calatafimi, Lercara Friddi), dal Catanese e dall'Ennese (Assoro, Licodia Eubea), a mano a mano si infittiscono, s'addensano, tra Cianciana e Valguarnera, divengono un continuo lago rosso a Girgenti, da Aragona a Serradifalco. Vasto luogo infernale, crosta, volta d'un mondo sotterraneo dove malvagie divinità catatonie si manifestano in alto per acque salmastre, gorgoglii di pozze motose, soffi di vapori gassosi … E fiamme di zolfo uscivano dalla bocca [dello schiavo Euno] guidando gli schiavi ribelli alla conquista di Enna. Altre fiamme di zolfo, altre rivolte vedremo in tempi molto più vicini, se non di schiavi, di quelli che possiamo chiamare i dannati del sottosuolo: gli zolfatari.
>
> Si hanno ancora notizie della conoscenza in Sicilia dei giacimenti di zolfo nel periodo arabo, normanno, angioino e ancora nel Quattro, Cinque, Seicento, ma quella che è la storia vera e propria dell'industria zolfifera dell'Isola, dell'estrazione sistematica dello zolfo e della sua esportazione, comincia nel Settecento sotto i Borboni, con la prima rivoluzione industriale, con la scoperta di un nuovo metodo per

la preparazione dell'acido solforico, che larghissimo impiego aveva nell'industria tessile, e della soda artificiale. Zolfo allora si chiedeva alla Sicilia, da dove veniva inviato su velieri fino al mercato di Marsiglia. Sul finire del Settecento, miniere attive erano a Palma di Montechiaro, Petralia Sottana, Racalmuto, Riesi, San Cataldo, Caltanissetta, Favara, Agrigento, Comitini, Licodia Eubea.

La febbre dello zolfo prende tutti, proprietari terrieri, gabelloti, partitanti, picconieri, commercianti, bottegai, magazzinieri, carrettieri, artigiani, *arditori*, *carusi*; attira avveduti stranieri, esperti di speculazioni e di profitti. È una febbre, quella dello zolfo, che cresce col tempo, una drammatica epopea che si sviluppa nell'arco di due secoli, tra congiunture, crisi, crolli di prezzi, riprese e miracoli, raggiunge il suo acme tra la fine dell'Ottocento e gli inizi del Novecento, decresce fino a sparire negli anni Cinquanta. Lasciando tutto come prima, peggio di prima. Lasciando, sull'altipiano di cui abbiamo detto, la polvere della delusione e della sconfitta, un mare di detriti, cumuli senza fine di *ginisi*, di scorie, un vasto cimitero di caverne risonanti, di miniere morte, sopra cui i tralicci arrugginiti, i binari contorti dei carrelli fischiano sinistri ai venti dell'inverno; son tornati a ricrescere i cespugli spinosi del deserto, a strisciare le serpi, a volteggiare i corvi. È tornata a regnare, su quell'altipiano, la metafisica, eliotiana desolazione.

Ancora in alto, lontani, erano gli *sborsanti*, i finanziatori dell'impresa, i gabelloti, i magazzinieri, gli esportatori: tutta una categoria parassitaria che dal lavoro della miniera traeva profitti. Sempre fuori della miniera, carrettieri, fabbriferrai, bottegai … E ancora più vicini, più strettamente legati alla miniera: *calcaronai* e *arditori*, addetti cioè alla preparazione dei calcaroni e alla fusione dello zolfo; i *vagonari*, che spingevano i carrelli dalla bocca fino ai calcaroni. E quindi, dentro la miniera, distribuiti a diversi livelli come i dannati nei vari gironi: i *capimastri*, i *picconieri*, gli *spesalori*, i *pompieri*, i *carusi*. Ma, se si guarda bene, tutto questo vasto apparato, tutta questa realtà economica, poggia principalmente sulle spalle di due lavoratori: il *picconiere* e il *caruso*. L'uno a colpi di piccone estrae lo zolfo, l'altro dalle viscere della terra lo trasporta alla superficie, alla luce. L'uno e l'altro legati indissolubilmente oltre che da un contratto (spesso giudicato infame, disumano: il famoso *soccorso morto*), da uno stesso destino di pena, di fatica, di dannazione, di pericolo (Consolo 2015).

Cap. V – Tra artigianato e arte popolare

La tessitura e il ricamo

L'attività tessile isolana ha ricevuto un impulso di rilievo in epoca araba, quando è stata introdotta in Sicilia la sericoltura, e la produzione ha teso a ingentilirsi in epoca normanna. Dalla seconda metà del Trecento è cominciata una lenta decadenza: l'industria serica isolana ha perso sempre più posizioni rispetto ai prodotti importati dai mercanti amalfitani e poi dai genovesi, alcuni dei quali impiantavano veri e propri laboratori a Palermo e in altre città isolane. La tessitura della lana, attiva già in epoca greco-romana, è rimasta invece fiorente nel corso dei secoli. Ha resistito egregiamente in paesi dove abbondava la pastorizia fino alla metà del Novecento, quando son cominciate a penetrare coltri e coperte lavorate fuori regione; la crisi della pastorizia, con la diminuita disponibilità di lana, ha fatto il resto (Buttitta 1961). Allora son cominciate a sparire anche le produzioni di lana più diffuse in ambito domestico, come l'*avraçiu*, tessuto pesante e di ordinaria fattura, e l'*ervaçina*, tessuto più o meno fine a seconda dei manufatti. Se in alcuni centri si possono incontrare ancora anziane signore che montano il telaio (*àrmanu u tularu*), sono sempre più spesso recuperi o sopravvivenze di un lontano passato; sono sporadiche le recenti iniziative nelle quali si tenta di riallacciare i nodi di una tradizione ininterrotta diretta a nuovi destinatari che con la cultura contadina hanno poca attinenza.

La lavorazione della lana cominciava con il suo lavaggio in piena estate nell'acqua dei torrenti. *Lavari a lana* comprendeva un complesso di operazioni che iniziavano con la bollitura (*squadari*) dentro un grande calderone: ogni *lanata* veniva infilata in un sacco di iuta a trama larga e immersa e ritirata dall'acqua bollente più volte; seguiva una fase di riposo e quindi il risciacquo su lavatoi di pietra piatta, leggermente scanalati, posti in riva ai torrenti la cui acqua veniva rallentata sistemando rami e tronchi d'albero per formare dei *gurghi*; la lana, ormai sciacquata, veniva infine depositata in grandi ceste di verghe e canne, fatta sgocciolare e poi stesa lungo corde stese fra

due alberi. Il lavaggio si svolgeva nelle ore antimeridiane e vedeva la partecipazione di molte donne oltre che la collaborazione di alcuni uomini per i lavori più pesanti: era occasione di festa, soprattutto nelle ore pomeridiane, quando si badava solo a far asciugare la lana; l'ultima operazione andava sotto il nome di *annittari*, eliminare cioè i residui vegetali e le impurità dai bioccoli; la lana destinata alla tessitura successivamente era filata con *rocca* e *fusu*, stirata sull'aspo (*matassaru*), di qui passata all'arcolaio (*anìmmulu*) e avvolta in cannelli di canna o di cartoncino sistemati nel *miaturi*.

Il *tularu* isolano era del tipo diffuso in buona parte del bacino del Mediterraneo: a struttura orizzontale, su quattro montanti verticali tenuti assieme da cinque correnti orizzontali; all'altezza del corrente centrale era sistemata una coppia di assi alti due metri con traversa orizzontale in alto, da dove pendevano i licci (*lizzi* o *lizzaruna*) collegati in basso a calcole snodabili su una pedana (con una metafora detti *a çiocca cu i puddicini*); in un portacassa stava infine la cassa battente munita di un pettine. Preliminare alla tessitura era l'orditura, consistente in due operazioni (*ncannari* e *ùrdiri*) effettuate su un telaio rettangolare (*urdituri*) di metri 2 x 3, con astine sporgenti per i *canneddi* con il filo da ordire; seguivano il rimettaggio *(ìnchiri u lizzu*), la passatura dei fili dell'ordito al pettine (*ìnchiri u pèttini*) e la preparazione dei fili della trama, avvolti su *canneddi* di cartoncino da inserire successivamente nella spola (*navetta*). La tessitrice stava seduta su un asse sistemato a ridosso del muro e cominciava col premere un pedale (*puddicinu*) facendo abbassare il liccio corrispondente e divaricando l'ordito in due serie di fili; nella *vucca* che così si apriva faceva passare la spola con la trama per poi serrare il tessuto con il pettine; liberava il subbio (*spannari u sugghiu*) ogni volta che risultava pieno di tessuto; utilizzando i fili dell'ordito intrecciati e annodati a coppie praticava un orlo terminale sui tessuti per evitare che si sfilassero. Un complesso di lavori faticosi che si concentrava spesso in primavera e al riguardo recita bene il proverbio: *Quannu a mièννula çiurisci / a fìmmina mpazzisci!*

La tipologia dei tessuti che si lavoravano al telaio era abbastanza ricca: i *carpituna* erano tappeti o coperte pesanti di diverse dimensioni con trama costituita da strisce di stoffe dismesse e ritagliate, impiegati come sottomaterassi o tappeti, e anticamente anche come contenitori di grano, cuciti su tre lati. I *frazzati* erano lenzuola con trama costituita da un filo di lana; la larghezza del tessuto (circa metri

2,40) obbligava a tessere tre strisce distinte che poi venivano cucite tra loro; se ne confezionavano pure come coperte da letto ricorrendo a ritagli di stoffa. La *cutra cu i fasci* era un copriletto dalla manifattura complicata, essendo il tessuto costituito dall'alternarsi di strisce lisce e a nido d'ape (*brisca di meli*). I *vièrtuli* prevedevano un ordito di cotone ritorto grosso e una trama di lana filata e variamente colorata; a caratterizzarli erano ricami e disegni (iniziali del proprietario, fiori stilizzati, uccelli…) praticati nel corso della tessitura componendo in vario modo i fili della trama; il tessuto veniva infine rifinito dal bastaio (*vardiddaru*) che ne copriva i bordi con strisce di cuoio. Per lenzuola e tovaglie trama e ordito erano di fili di lino, o di cotone; era necessario definire le tovaglie con un'operazione consistente nell'*attaccari a frinza*, nel legare cioè i fili dell'ordito in mazzetti prefissati in modo da ottenere disegni geometrici come rombi e triangoli; seguiva la cosiddetta "imbiancatura" della tela di lino tenendola in ammollo nella stessa acqua per dieci giorni di seguito ed esponendola all'aria sia di giorno che di notte (*ô suli e ô sirenu*); l'operazione di maggior rilievo cui si sottoponevano tovaglie e lenzuola di lino era però il ricamo.

Le tecniche di ricamo al tombolo, al telaietto, al telaio quadrato, con i fuselli e all'uncinetto, continuano a essere praticate ancora oggi da ragazze e giovani signore che ricamano su commissione e da anziane donne che ricamano all'uncinetto coperte da tavola e *frinzi* per coltri: valore d'uso e valore simbolico qui si coniugano dal momento che lenzuola e tovaglie di lino ancora oggi costituiscono parte integrante della dote maritale, insieme con asciugamani e artefatti di uso comune. Nelle une e nelle altre si ripetono diversi generi di lavoro ad ago che raggiungono notevoli raffinatezze di esecuzione: è il caso del "quattrocento" nel quale si sfila il tessuto in modo da formare una rete su cui si passa a realizzare figure artistiche ricorrendo a particolari tecniche di tessitura con l'ago; nel ricamo detto "cinquecento" invece le figure vengono riportate prima sul tessuto sfilato sì da evidenziare il profilo dell'ornato; altri lavori sono i ricami "a punto e croce" a "punto spina", "punto ombra", "punto a giorno", "filo d'erba"... per non dire ancora del "punto rococò", del "punto Rodi", del "Turco" e del cordoncino (Giallombardo 1986). Tutti i ricami richiamati, a seconda dei tessuti da ricamare, continuano a essere realizzati in grandi telai rettangolari di metri 3 x 4 o in piccoli tamburelli rotondi o in telaietti quadrati (detti *tularedda*); si realizzano infine vari tipi di trine al tombolo incrociando variamente i fili secondo la traccia del disegno sottostante,

merletti a fuselli, mentre diversi altri ricami sono realizzati ricorrendo all'uncinetto, oggi ancora utilizzato per confezionare maglie, coperte e manufatti di lana.

La pittura su vetro

Derivata dall'arte della vetrata e della decorazione a freddo di superfici vitree, ma rivelante più strette analogie con le attività connesse all'incisione, la pittura su vetro nasce e si diffonde in Europa sul finire del Trecento, ma è solo a fine Seicento che, in una con la dismissione delle precedenti esigenze decorative, cominciano a diffondersi, fino a imporsi del tutto, diversi soggetti religiosi, in risposta a nuove istanze devote e cultuali, cui si accompagna una parallela discesa della forma artistica dagli ambiti culti e egemonici a quelli popolari e subalterni. A parte pitture in parte provenienti da botteghe meridionali, sono numerosi gli esemplari di dipinti caratterizzati in origine da influssi della scuola veneta e della pittura colta, cui dal primo Ottocento se ne accompagnano altri con influssi di scuole napoletane e pugliesi. Una elaborazione autonoma di tratti stilistici prima importati, tra fine del XIX e inizi del XX secolo, è riconducibile all'attività dei cosiddetti *pincisanti* cui si attribuiscono esemplari nei quali si abbandonano del tutto le esigenze decorative dinanzi al prevalere di letture devozionali; a quest'ultimo periodo risalgono reperti in cui si registrano commistioni modulari tra esperienze di pittori e attività di decoratori di carretto, fino al definitivo imporsi di stilemi propri dell'arte pittorica di quest'ultimo.

È da dire che la pittura su vetro in Sicilia giunge in ritardo rispetto ad altre regioni italiane dov'è presente già in epoca medievale. I primi documenti qui non si rilevano prima del Seicento inoltrato manifestando chiare influenze venete dove le vetrerie lagunari operano a pieno regime. Rispetto ai veneti, più raffinati, il disegno dei vetri siciliani è più incerto e la loro campitura di colori è più approssimativa. Tra Sei e Settecento le pitture su vetro isolane, nate in seno ad ambienti con pretese di nobiltà, si diffondono dalle botteghe palermitane e catanesi verso i centri abitati minori ed entrano a far parte dell'arredo di casa con valenze decorative più che devozionali. Le committenze di

pitture su vetro crescono nella prima metà dell'Ottocento, in coincidenza con la pur lenta crescita socioeconomica dell'Isola: i *pincisanti* cominciano così ad affrancarsi dai modelli veneti e napoletani. I temi figurativi più richiesti dalla committenza in veloce crescita, in seno alla ben più vasta pittura figurativa siciliana, sono ripresi per la gran parte dalla devozione mariana ma non mancano di riferirsi ad altre tradizioni locali.

Tornando agli aspetti d'ordine artistico, è da dire che le pitture su vetro siciliane sono caratterizzate da colori vivaci (come il rosso acceso, il giallo carico e l'azzurro vivo) e distribuiti nella campitura con pezzature assai nette; i vetri pugliesi e quelli napoletani, nonostante gli stretti rapporti intrattenuti con l'Isola, presentano invece i colori giallo ocra, rosa confetto e celeste, con frequente ricorso a colori aurei, probabile retaggio dell'arte delle icone (Buttitta 1991). Le pitture su vetro, in occasione di feste locali, fiere o pellegrinaggi, erano vendute da ambulanti che si rifornivano in alcuni centri della Sicilia occidentale e in botteghe del catanese, quando non importavano reperti provenienti da Napoli o dalla Puglia che poi venivano smistati nelle zone interne dell'Isola. Volendo ricostruire una tipologia di immagini, una gran quantità di pitture su vetro raffigura soggetti mariani caratterizzati dai tradizionali attributi iconografici (l'*Immacolata*, l'*Annunziata, la Dormitio Virginis*, la *Madonna di Portosalvo*…), immagini sacre da capezzale che offrono aspetti significativi degli originari contesti di fruizione; un secondo nucleo è costituito da pitture raffiguranti santi venerati a livello popolare con una funzione protettiva oltre che devozionale (*sant'Anna*, *san Giuseppe*, *Santa Rosalia*, *san Michele*, la *Sacra Famiglia*…); un terzo nucleo è infine costituito da pitture di episodi connessi al Vecchio e al Nuovo Testamento (*Natività*, *Adorazione dei Pastori*, *Crocifissione*…).

Gli *ex voto*

Ex voto è la forma abbreviata dell'espressione latina *ex voto suscepto* che in senso letterale significa "a seguito di un voto" fatto a una divinità o, in ambito cristiano, a un santo: indica appunto un oggetto dato in dono. La pratica, comune a molte religioni, può rispondere a

un impegno che si assume nei confronti di santi e divinità, a condizione che se ne esaudiscano le richieste, oppure può essere una forma di ringraziamento "per grazia ricevuta". In ambito cristiano, appunto, per devozione popolare si attribuiscono ai santi diversi miracoli concessi per intercessione divina: promesse infatti venivano fatte in casi di pericolo, disgrazie, malattie o bisogni in genere e, ricevuta la grazia per l'intervento miracoloso del santo, il devoto era tenuto a sciogliere il voto con l'offerta di un dono. Si usava offrire, come *ex voto*, un'immagine dell'evento miracoloso riprodotta in una pittura o in una scultura contenute in piccoli riquadri con su trascritto un acronimo di quattro lettere: V.F.G.A. (*Voto fatto grazia avuta*).

Che siano superfici di latta o di legno, d'argento o d'altro materiale, gli *ex voto* rimangono testimonianze di fede e devozione ma sono anche documenti iconici di realtà sociali ed economiche del territorio; rappresentano infatti spaccati di vita quotidiana e di realtà storiche, di usi e costumi ma segnalano anche i mali endemici del luogo o le criticità della vita quotidiana, come i naufragi in mare, gli incidenti sul lavoro o quelli provocati da cadute dai carretti; non mancano poi le imboscate tese dai briganti o i duelli rusticani, i rimandi a episodi di storia o a tracce del passaggio di Garibaldi o di eroi popolari in genere. A pervadere il quadretto votivo è un profondo senso devozionale legato al fatto stesso di documentare l'intervento prodigioso nella vita quotidiana della Madonna, in primo luogo, raffigurata spesso con accanto San Francesco in ginocchio per intercedere la grazia divina. Sul piano artistico, a parte il materiale di base, è da segnalare che gli *ex voto* si muovono lungo un ricco arco espressivo e vanno da quelli più semplici di metà Ottocento a quelli sempre più elaborati e fantasiosi degli anni successivi, fino a quelli intarsiati e intagliati con maestria artigiana da orafi e argentieri che operano ancora nel Centro storico di Palermo e di altri centri urbani (Buttitta 1983).

L'arte dei pastori

I reperti d'arte pastorale costituiscono una tipologia ben definita, articolabile in quattro gruppi, a seconda della materia lavorata: legno (frassino, olmo, faggio, castagno), canna, corno, scorza di zucca. Nel

primo rientrano i collari di bovini e ovini, le ciotole e i cucchiai usati per il consumo della ricotta nei luoghi di lavoro, i bastoni, le conocchie e gli arcolai per la tessitura, le stecche da busto per l'abbigliamento. Di canna è solamente lo zufolo (*fiscalìettu*), di corno sono i bicchieri (*gotti*), di scorza di zucca sono infine le borracce. Un caso a parte è costituito dalle forme di caciocavallo lavorato a figure di uccelli, cavallini, quando non a figure umane di carattere devozionale o apotropaico. La funzione-segno risalta immediatamente nelle stecche da busto che in anni ormai lontani i pastori donavano in pegno alle fidanzate; così come negli oggetti il cui uso viene a concentrarsi nei momenti focali dello scambio, come fiere e mercati: borracce di zucca incise, bastoni decorati e altro svolgono in quei contesti importanti funzioni di identificazione e di richiamo. Rimangono per ultimi i collari decorati: ogni azienda pastorale ne possiede un gran numero, ordinati su aste orizzontali disposte in alto, nelle stalle o nei magazzini delle masserie: appesi al collo degli animali, consentono al pastore guardiano di seguirne gli spostamenti attraverso le tracce acustiche che lasciano sui pianori quando si sottraggono alla vista. Per la gran parte non hanno decorazioni, a parte le iniziali o il marchio di proprietà del padrone, ma ci sono tipi riccamente intagliati e decorati, più per i bovini che per gli ovini: a questi collari si fa ricorso quando si va alle fiere da maggio a settembre, oppure in particolari giornate di festa.

Nei reperti d'arte pastorale prevalgono due tipi di ornamentazione: la prima è di carattere figurativo, la seconda è decorativa e funge da cornice dell'altra. Nell'universo figurativo pastorale si coniugano elementi di remota origine e temi che si rifanno a fatti della vita nazionale; la figurazione svolge temi narrativi, quando non riprende immagini di arcaiche ascendenze (rotelle solari, ostensori, simboli lunari …). Figure d'uomini o di animali (aquile e colombe, pecore e buoi) si inseriscono in spazi ristretti: alcuni collari raffigurano pastori intenti a mungere, altri impegnati a caseificare. Le stecche da busto riportano invece scene d'amore e matrimonio: balli, figure femminili disegnate a forma di clessidra ... Su oggetti svariati sono riportati duelli, episodi del teatro dei pupi, scene della Passione, ritratti di santi protettori, come San Vito e San Biagio, carabinieri nei manici di cucchiaio, stemmi delle case regnanti e figure di eroi popolari come Garibaldi. Temi e soggetti arcaici, di ascendenza anche preclassica, senza dubbio di carattere decorativo formano un ornamento dallo sviluppo geometrico semplice, costituito per la gran parte da linee

rette o spezzate, accostate a punti, cerchi o figure a forma di rosoni. Talora si registra la presenza del genere floreale, rappresentato su conocchie e arcolai da foglie e fiori legati da volute di steli; talaltra di animali simbolici. Altre figure-simbolo, come il cuore, la chiave, il cerchio, prevalgono nelle stecche da busto o nei bicchieri di corno e racchiudono la figura della donna amata, alla quale questi e quelle son chiaramente destinati (Cocchiara 1957).

Nel complesso, il decorativo ricorre con una frequenza superiore a quella del figurativo. Il carattere prevalentemente arcaico della decorazione ornamentale nell'arte dei pastori è stato messo in rilievo in base a similitudini formali con soggetti di remota origine e a osservazioni di tipo areale. "La notevole e apparente uniformità con cui si presenta in tutta l'Europa l'arte rustica, nella quale può certo cambiare il valore estetico dell'oggetto inciso, ma non mai i motivi decorativi, si può soltanto spiegare attribuendo a questi motivi una circolarità dove è presente la voce del passato" (ibidem). Si rilevano tracce dei primi abitatori dell'Isola nelle ciotole, dell'antichità greca nei cucchiai, della civiltà egizia in certe figure umane; persistono motivi magici di remota origine nei cerchi, nei triangoli oppure nelle figure umane intagliate nel bastone. Nelle società primitive i bastoni sono istoriati con figure umane o d'uccelli: ritenuti tra quei popoli una insegna di comando, traggono da quelle figure il potere che trasferisce a colui che lo possiede.

L'*Opra* dei pupi

Quella che in siciliano è detta l'*Opra di Pupi* è un genere di teatro delle marionette rientrante nel Teatro di figura con protagonisti Carlo Magno e i suoi paladini le cui gesta sono riprese dai romanzi e dai poemi del Ciclo carolingio. Le marionette sono appunto chiamate *pupi* e il teatro rientra nella tradizione siciliana quale si è affermata nell'Isola tra la fine dell'Ottocento e i primi anni del Novecento riprendendo una tradizione napoletana che risale al primo Ottocento. Oggi l'Opera è il primo prodotto culturale a far parte del *Patrimonio Immateriale dell'Umanità* promosso dall'Unesco nel 2001 e confermato sette anni dopo.

Quanto alla morfologia dei pupi, è da dire che il loro interno è costituito da una struttura in legno, sono riccamente decorati e cesellati e sono muniti di corazze, elmi e spade; i loro movimenti variano in dipendenza della tipologia dei pupi, palermitani, catanesi o napoletani: i primi sono leggeri e snodabili, ma difficili da manovrare; i secondi pesanti e con arti fissi, ma manovrabili con facilità. A curare lo spettacolo, con pupi e sceneggiature, è il *puparo*, il quale sa modulare il timbro di voce in tanti modi riuscendo a rendere grandemente suggestive le scene epiche rappresentate; anche se spesso analfabeta, egli conosce e recita a memoria la *Chanson de Roland*, la *Gerusalemme liberata* e l'*Orlando furioso*, nella riproposizione operata a metà Ottocento da appassionati cultori: è il caso della *Storia dei paladini di Francia* (1862) di Giusto Lodico, la prima di una lunga serie.

Ogni pupo rappresenta un *paladino*, identificato dalla corazza e dal mantello, anche se in genere armature e costumi risultano fuori dal tempo; nel corso delle rappresentazioni gli spettatori usano parteggiare per l'uno o per l'altro dei paladini; le figure più amate, ognuna con i propri sostenitori, sono *Orlando* e *Rinaldo* ma non mancano altre figure di rilievo come l'imperatore *Carlo Magno*, la bella *Angelica* di cui i primi due eroi sono innamorati, *Gano di Maganza*, il traditore. Gli scontri più forti sono con i pupi saraceni: Rodomonte, Mambrino, Ferraù e Agricane. Quasi sempre la rappresentazione teatrale si chiude con una *farsa*, spettacolo di pupi di tono comico e buffo, e con temi tratti dalla tradizione favolistica isolana: oltre a *Nuofriu* e *Virticchiu*, figure comiche del teatro palermitano, si ricorda *Peppininu*, scudiero di Orlando e Rinaldo nel teatro catanese, ben noto ad esperti e appassionati (Pasqualino 1978).

Coinvolti nei veloci cambiamenti del secondo dopoguerra oggi sopravvivono ben pochi dei pupari del passato i quali si sforzano di mantenere in vita la tradizione, offrendo spettacoli ai turisti o allestendo vere e proprie rassegne teatrali. Tra le famiglie di pupari che ancora resistono sono da ricordare i Cuticchio (fra i quali si segnalano Mimmo che fa anche il *cuntastorie* e Girolamo che ha fondato la Premiata Compagnia Teatro-Arte Cuticchio), gli Argento e i Mancuso a Palermo, e poi i Canino a Partinico, i fratelli Napoli a Catania, i Pennisi e i Macrì ad Acireale … Grazie a loro si tornano ad evocare immagini d'altri tempi, con gli spettacoli in piazza o in minuscoli teatrini polverosi in mezzo al vociare dei piccoli e alle imprecazioni degli adulti sommersi dal rumore delle armature.

In molti centri siciliani la tradizione dei pupi si conserva e trova riproposizioni in spettacoli o allestimenti di mostre di varia dimensione. Sono però Palermo e Catania a imporsi su altre città: nella prima si può ammirare la più ricca collezione di Pupi al Museo internazionale delle marionette fondato da Antonio Pasqualino e al Museo etnografico siciliano fondato da Giuseppe Pitrè; nella seconda invece opera ormai da novant'anni l'importante compagnia dei fratelli Napoli considerata la più bella realtà del teatro dei pupi catanesi. Di recente è stato dedicato alla Marionettistica Fratelli Napoli il Museo e teatro dei Pupi Siciliani che ha sede alla Vecchia Dogana: qui sono esposti antichi esemplari di marionette e vengono proposti spettacoli e laboratori didattici. Altri musei dei pupi e del teatro di figura sono a Acireale, Giarre, Caltagirone e Randazzo, tutti in provincia di Catania, a conferma di una lunga e ricca tradizione che caratterizza l'Isola da almeno due secoli.

Riaffermando la ricca sensibilità che sempre manifesta nei confronti dell'Isola, anche ai *pupi* e alle marionette Vincenzo Consolo torna a dedicare la dovuta attenzione, in quanto espressione piena della cultura siciliana oltre che fini interpreti del teatro di figura:

> Dall'*Orlando furioso*, dalla *Gerusalemme liberata*, da tanti altri poemi traggono materia poi, nel romantico Ottocento, scrittori di narrazioni a puntate, come Giusto Lo Dico, per la sua popolarissima *Storia dei Paladini di Francia*, contastorie e cantastorie per i loro cunti e canti nelle piazze, *teatrinari* per dar movimento e voci ai loro pupi … Ma l'*opra* dei pupi … nasce da un'esigenza di favola, di mito, in cui il bene e il male sono ben distinti, gli eroi, pur con passioni, con vizi umani, alla fine trionfano su nemici, traditori, avversità, battaglie, mostri e diavoli. Nasce, l'epopea dell'*opra*, così come la conosciamo, con i suoi pupi di legno, di latta, di velluto e di piume, colorati e lucenti, fragorosi e roboanti, mossi da fili tra fondali e quinte di boschi, accampamenti, castelli, a interpretare cicli di storia che durano, sera dopo sera, tutto l'anno, nasce nella prima metà dell'Ottocento e finisce, nella sua verità popolare, dopo un secolo, con il diffondersi di nuove forme di spettacolo … Sopravvivono oggi, pupi e teatro, come esigenza di conservazione di una cultura, di una forma d'arte, nei musei, come quello palermitano delle marionette …
>
> Nei musei, appesi alle grucce, uno accanto all'altro, immobili, disanimati, i pupi sono quanto di più metafisico, di più allarmante si possa immaginare … Su un piano di squisita, stilizzata grazia, tra una pausa e l'altra dello spettacolo, dietro il sipario, o nella campanelliana stasi

> metafisica d'un museo che sia soltanto luogo d'esposizione di sagome disarticolate i pupi possono presentarsi. Ma al di qua di quel piano, in un teatro o in un museo che sia d'esposizione e di spettacolo, com'è quello di Palermo, i pupi rientrano nel loro piano naturale di parola e di movimento, di gesta eroiche e spaccone. Grazie al puparo, a quel dio invisibile che muove aste, fili e destini, modula voci, imprime cadenza e cesure, decreta vittorie e sconfitte, dà vita e morte: svolge l'epopea continua, il nastro dei sogni, la popolare poesia di luccichii e frastuoni (Consolo 2015).

Il carretto siciliano

Quello che in siciliano vien detto *carriettu* è un mezzo di trasporto a trazione animale (cavalli e muli quasi esclusivamente) che tra Ottocento e metà Novecento è stato adibito al trasporto di merci in diverse aree dell'Isola di Sicilia; negli anni del secondo dopoguerra è andato soggetto a rapida obsolescenza sostituito da furgoni e soprattutto dalla moto Ape a tre ruote (detta comunemente *a Lapa*) e a causa della meccanizzazione del lavoro agricolo. Costruito ricorrendo a diverse qualità di legno, fregiato di intagli bucolici e sgargianti decorazioni pittoriche, oggi costituisce un reperto d'arte isolana e un simbolo del suo folklore.

Dal punto di vista strutturale, il carretto è composto dal *funnu i cascia*, pianale di carico prolungato davanti e dietro da due *tavulazzi*; su questo vengono montati in parallelo due *masciddàri*, le sponde laterali del carretto, e un *puittieddu*, portello posteriore removibile per le operazioni di carico e scarico. Ogni *masciddaru* è suddiviso in due *scacchi*, riquadri in cui vengono dipinte le scene, mentre il *puittieddu* ne presenta uno al centro fra due più piccoli. Questi e quelli sono divisi da barre verticali che congiungono i pannelli al *funnu i cascia*: sei sono di legno e sono chiamati *barruni*, due sono di metallo e sono detti *centuni*. La sezione destinata a contenere derrate sta sopra il gruppo portante chiamato *traìnu* e comprendente *aste* e *cascia i fusu*, questa costituita da una sezione di legno intagliato sormontata da un arabesco di metallo. Nei carretti meno pregiati la *cascia i fusu* viene sostituita dalle balestre. Proseguendo si nota che fra le *aste* e al di sotto dei *tavulazzi* stanno montate davanti e dietro due

parti in legno dette *chiavi*: la prima è una semplice barra ricurva, la seconda è un bassorilievo intagliato che rappresenta scene cavalleresche. Restano per ultime le due ruote, ognuna composta di dodici raggi detti *ammuzzi* le quali congiungono il mozzo al cerchione, raggi con intagli a fitte sezioni parallele scolpiti con soggetti che vanno dai fiori alle aquile, dalle sirene alle teste di paladino.

Il carretto assume stili diversi in dipendenza della zona dell'Isola in cui viene lavorato. Nel Palermitano presenta sponde trapezoidali, tinta di fondo gialla e decorazioni geometriche: i temi disegnati sugli scacchi vanno dai cavallereschi ai religiosi e sono realizzati in tonalità di rosso, verde, giallo e blu con sfumature ridotte all'essenziale; sono preferite le balestre con intagli e pitture proprie del carretto siciliano. Nel Catanese invece presenta sponde rettangolari, tinta di fondo rossa e intagli e decorazioni molto meglio rifiniti alla ricerca di uno stile più raffinato. Meno noto è il carretto di stile ragusano, proprio del centro di Vittoria: la struttura è simile al catanese, riprendendo il rosso come fondo, ma le tonalità si distinguono per la gradazione scura; le pennellate sono caratterizzate da tratti netti che si contrappongono a quelle sfumate del carretto catanese. Esiste anche un carretto di stile trapanese che però non ha mai raggiunto la diffusione degli altri tre.

Alla realizzazione del carretto prendono parte numerosi artigiani di diverso mestiere: la prima fase del lavoro è affidata al *carradore* che costruisce il carretto, ne intaglia i fregi e passa quindi a ferrare le ruote; la seconda è affidata al fabbro che forgia parti metalliche come i *centuni*, le estremità delle aste, e l'arabesco della *cascia i fusu*; ultimata la costruzione del carretto il lavoro passa al pittore, che riveste il carretto di una grande varietà di disegni e di colori completando i quadri che rappresentano gesta cavalleresche o mitologiche, storiche o romanzesche. Nonostante la rapida scomparsa dei costruttori di carro, è possibile incontrare ancora pittori e carradori in attività: a Belpasso opera il maestro Alfio Pulvirenti, ad Aci Sant'Antonio e a Bagheria, rispettivamente i pittori di carretti Domenico di Mauro e i fratelli Ducato.

Cap. VI – Fenomeni cerimoniali e festivi

La Settimana santa e la Pasqua

Le processioni del Venerdì santo a Palermo – Dell'intera Settimana, a partire dalla Domenica delle palme, il giorno in cui si concentrano le manifestazioni rituali è il Venerdì santo: esse si svolgono lontano dalla rigidità delle forme canoniche della Chiesa ufficiale e in molte parrocchie del Centro storico nelle prime ore del pomeriggio si muovono processioni col simulacro dell'Addolorata che segue la *vara* del Cristo morto: mantello nero, espressione dolente e riservata, stiletto o rosa di pugnali trafitti nel cuore la prima; urna di vetro col simulacro del Cristo morto, palma intrecciata posta a capo del fercolo, *vara* coperta di fiori il secondo. Ad accompagnare i due simulacri sono i confrati in abito scuro e i portatori che si alternano nel trasporto a spalla. Lungo la via Maqueda, a metà pomeriggio, si snodano e si incrociano le processioni dei Cocchieri e dei Mutilati di guerra, dei Cassari e dei Fornai, dell'Albergheria e della Soledad. Ma non si possono non richiamare l'Ecce Homo all'Uditore, l'Addolorata alla Guilla e la processione di piazza Ingastone nei pressi del Papireto. Tutti i cortei si muovono seguendo lo stesso rituale: gli incappucciati precedono la Croce, i romani (simbolo del potere) e i giudei accompagnano l'urna del Cristo morto con le classiche armature, le pie donne stanno davanti all'Addolorata che segue il Cristo morto. I cortei si muovono lentamente per le vie del centro storico al suono lugubre della *tròccula*, accompagnati dalle musiche lamentose delle bande musicali; non c'è suono di campane, dacché dal giovedì in poi in tutte le chiese *s'attàccanu i campani*. A fare strada sono infine i tamburinai che annunciano il procedere della processione.

La processione dei Misteri a Trapani – La processione si svolge il venerdì a partire dalle ore 14,00. D'origine spagnola, presenta importanti analogie con le feste andaluse. È composta da 20 gruppi sacri (di cui fanno parte i simulacri del Cristo Morto e dell'Addolorata): partono dalla Chiesa del Purgatorio e percorrono le principali vie cittadine

anche durante la notte per rientrare nella tarda mattinata del sabato. I *Misteri* sono la rappresentazione artistica della passione e morte del Cristo. Le statue venivano realizzate, secondo la tecnica introdotta da Giovanni Matera, scolpendo nel legno volti, mani e piedi, e realizzando in legno anche lo scheletro: sostenuti infatti da ossature in sughero, vi si modellavano gli abiti grazie al fatto che la stoffa, precedentemente immersa in una mistura di colla e gesso (adottando la tecnica locale del *carchèt*), consentiva di dare maggior naturalezza agli abiti e maggiore plasticità espressiva ai volti; nei drappeggi dei vestiti si realizzavano così pieghe adattabili alla diversità delle scene rappresentate. Le statue vengono fissate su una base lignea (*vara*) con un procedimento che consente una certa oscillazione durante il trasporto (*annacata*). I gruppi statuari vengono concessi in affidamento alla Confraternita di San Michele Arcangelo la quale a sua volta ne affida il compito alle maestranze locali con l'impegno di curarne l'uscita in processione.

Le decorazioni sono in prevalenza realizzate in argento, anche se non ne mancano in oro e in corallo. Commissionati sin dai primordi della processione, a eseguire i preziosi oggetti sono i più noti maestri argentieri trapanesi, tra i quali Michele Tamborello, Ottavio Martinez, Vito e Vincenzo Parisi, Giacomo e Giovanni Caltagirone, Baldassare Indelicato. Finita la processione, argenti e preziosi vengono gelosamente custoditi dal capo-console del singolo gruppo e tornano a esser lucidati soltanto qualche giorno prima seguendo un preciso rituale. La "vestizione" del gruppo, uno dei momenti più importanti della preparazione, è di solito affidata a uno dei consoli e precede un momento significativo qual è quello dell'addobbo floreale. Di notevole valore storico e artistico, infine, sono gli "abitini": riproduzione in argento del gruppo che i componenti la maestranza indossano legandola al collo con una cordicella; alcuni gruppi conservano ancora questa tradizione malgrado l'antica processione delle maestranze in abito nero sia stata sostituita da figuranti in costume. Si segnalano infine le numerose bande musicali, provenienti dai paesi vicini, che accompagnano i singoli gruppi in processione eseguendo marce funebri per le stradine della città e creando grande suggestione.

Le processioni della Settimana santa a Caltanissetta. – La Settimana santa nissena si compone di numerose e diverse manifestazioni religiose che si legano l'una all'altra, a partire dalla Domenica delle

Palme fino alla Domenica di Pasqua. Tra le più interessanti è la processione della *Real Maestranza* che si svolge la sera del Mercoledì santo. Nata nel 1554 come milizia cittadina per difendere la città dai Saraceni, la maestranza è formata da artigiani (*mastri*) e a guidarla è un *Capitano d'armi*, artigiano scelto ogni anno in una categoria diversa, che durante tutta la settimana gode di alcuni privilegi: ha in consegna le chiavi della città; porta la spada, simbolo di comando; si cinge della fascia tricolore, simbolo di fedeltà all'autorità statale; viene nominato Cavaliere della Repubblica. Nel corteo è preceduto dallo Scudiero e dall'Alfiere Maggiore; per ogni categoria sfilano un Portabandiera e un Alabardiere. A partecipare alla Real Maestranza sono diverse categorie di lavoratori che vanno dai calzolai ai falegnami, dai muratori ai marmisti, dai carpentieri ai fabbri. A esser portati in processione sono 19 gruppi statuari (detti *varicedde*, piccole vare), in gran parte riproduzioni più piccole delle sedici vare che sfilano l'indomani e risalgono ai primi del Novecento quando giovani garzoni di bottega, esclusi dalle *Vare* del Giovedì santo, si diedero a organizzare un corteo con imitazioni in terracotta delle grandi vare con canti (*Ladati o Lamintanzi*) intonati dai giovani organizzatori. I materiali sono generalmente gli stessi per tutti i gruppi sacri: terracotta per viso, mani e piedi; legno per le intelaiature e cartapesta per i panneggi. Nel primo pomeriggio, addobbate con decorazioni floreali e luci, partono da punti diversi della città accompagnate da bande musicali e, all'approssimarsi del vespro, le *Varicedde* confluiscono in Piazza Garibaldi, da dove prende il via la processione secondo lo stesso itinerario dell'indomani, accompagnata dai tradizionali *bilannuna*, ceri di grandi dimensioni.

La processione dei *Misteri* si svolge la sera del Giovedì santo. Sedici *Vare*, gruppi statuari che rappresentano scene della Passione di Gesù e stazioni della Via Crucis, furono realizzate a fine Ottocento da Francesco Biangardi con una tecnica mista di legno, cartapesta, gesso e tela di olona. Inizialmente portate a spalla dai devoti, nonostante il peso e la mole, a partire dai primi anni Sessanta sono state dotate di un carrello con ruote che ne consentiva un minore sforzo. Dalla prima mattina del Giovedì santo le *Vare* vengono disposte nelle varie vie cittadine, usualmente di fronte all'abitazione dei rispettivi proprietari, e vengono addobbate con fiori e lumi, mentre le bande musicali contribuiscono a rendere allegra l'atmosfera di preparazione. Al tramonto il registro della musica cambia di colpo, lasciando

spazio alle marce funebri ed ai canti della Passione. Le *Vare* vengono accompagnate dalle bande musicali verso Piazza Garibaldi e alle ore 21,00 la processione ha inizio seguendo un itinerario che si snoda lungo le principali chiese del Centro storico, dove stanno allestiti i *Sepolcri*. Ogni *Vara* è "scortata" da banda musicale, congregazioni, famiglie proprietarie della *Vara* e ragazzi vestiti di bianco. Ogni tanto le *Vare* si fermano e vengono "salutate" da imponenti giochi pirotecnici. A tarda notte si svolge il terzo giro e alle ore 5,00 le *Vare* tornano a disporsi in piazza per poi disperdersi in ogni direzione e tornare ai luoghi in cui sono custodite, dando luogo alla *Spartenza* (separazione) che chiude la processione.

La festa dei Giudei a San Fratello – La Settimana santa di San Fratello (Messina) è caratterizzata da manifestazioni di gruppi di persone che scorrazzano per le vie del paese dei Nebrodi, suonando trombe e indossando un costume carnevalesco riconosciuto appunto come quello dei "*Giudei*": il nome fa riferimento al popolo accusato per secoli di "*deicidio*" e viene trasposto su quella sorta di demoni allegri e chiassosi quanto il loro coloratissimo costume e il suono delle loro trombe. I Giudei si esibiscono così in una uniforme di foggia ottocentesca di colore giallo e rosso, ricamata di perline, con elmo e spalline dorate; in molte famiglie del paese si conserva gelosamente il costume che, secondo la tradizione, da secoli è costituito da giubba, calzoni di mussola rossa e strisce di stoffa di colore giallo. La testa è coperta da una maschera (*sbirrijan*, nella lingua del luogo, di origini gallo-italiche) e da un cappuccio che si slancia con un lungo cordoncino assottigliantesi per legare la coda o da un singolare elmetto con croci e pennacchi. Altri elementi rendono l'aspetto piuttosto singolare: pelle lucida con una lunga lingua di stoffa e croce ricamata sulla punta, sopracciglia lunghe e arcuate, scarpe di cuoio grezzo e di stoffa (*schierpi d'piau*); catene sospese a maglie larghe alla mano sinistra (*d'scprina* nel vernacolo locale). Suonando trombe e trombette con vari ornamenti finemente intarsiati e ricamati, i Giudei ricordano a tratti antiche tradizioni della cultura araba. Tra il Mercoledì e il Venerdì santo, essi si producono in processioni e scorribande, suonando per le strade del paese e annunciando in quella maniera stridula la singolare celebrazione; entrano nei bar, nelle osterie e nelle case private e qui si fanno offrire vino, liquori e dolciumi in segno di buon auspicio. Considerata a buon diritto l'espressione più antica del dramma sacro

popolare d'Italia, simile forma di trasgressione del carattere austero della Settimana santa è sembrata incarnare il rito dionisiaco del male da cui la Pasqua viene a liberarci.

La Festa del Muzzuni a Alcara Li Fusi – La festa si celebra il 24 Giugno, solstizio d'estate, a Alcara Li Fusi (Messina) e ritrova le proprie radici nei culti pagani della civiltà greca, riti offerti alle divinità della natura (Demetra, Dioniso e Adone) per propiziarsi fertilità della terra e abbondanza dei frutti; la festa sopravvive in un'area appartata dei Nebrodi grazie all'impegno della gente del luogo. Nella festa del *Muzzuni* tornano a esser presenti valori universali come risulta esplicito nell'offerta alla madre terra Demetra del *muzzuni*, vaso di vetro dal collo stretto, avvolto in splendide velette, collane e bracciali d'oro, da cui spuntano germogli di cereali e leguminose; appena fa buio la gente del luogo si raccoglie attorno al *muzzuni* cantando e ballando fino a notte tarda, inneggiando all'amore e alla vita e intonando *chianote* e *ruggere* per festeggiare le preziose brocche di freschi germogli. È l'occasione di sciogliere eventuali inimicizie, intrecciare amori e comparaggi: rispettando il succedersi delle stagioni perché nascano frutti rigogliosi e ricchi come l'oro luccicante che risplende sul *muzzuni*, torna a rinsaldarsi ed esaltarsi l'amicizia con il rito della *cumparanza*, intrecciando i mignoli e scambiandosi confetti e dolciumi.

Le feste patronali

La festa di Santa Rosalia. – La festa si celebra a Palermo (dov'è chiamata *u fistinu*) ed è una delle feste religiose siciliane ad essere stata ufficialmente riconosciuta dall'Unesco come *patrimonio immateriale d'Italia*. Nato nel Seicento, ancora oggi il "festino" è un grande evento popolare che accompagna le celebrazioni religiose del giorno dopo. Ogni anno viene sviluppato un tema differente, mantenendo però di base la storia del miracolo della santa: la vittoria sulla peste che infestava la città nel 1625. La notte del 14 luglio la festa giunge all'apice, con una solenne processione dal Palazzo dei Normanni, lungo l'antico asse viario del Cassaro fino al mare, passando attraverso Porta Felice, secondo un itinerario ideale dalla

morte (la peste) alla vita (la luce dei fuochi d'artificio in riva al mare). La processione, composta da un carro trionfale trainato da buoi con la statua della santa, parte dal piano della Cattedrale, attraversa i Quattro canti (momento in cui, per tradizione, il sindaco depone un mazzo di fiori ai piedi della statua gridando "*Viva Palermo e Santa Rosalia!*") e giunge alla Marina, dove ha luogo uno spettacolo pirotecnico di grande richiamo, accompagnato da marce della banda musicale. Dall'anno Duemila gli spettacoli, un tempo squisitamente popolari, sono diventati rappresentazioni teatrali a tutti gli effetti, con giochi di luce spettacolari e danze acrobatiche. Nei giorni della festa è uso consumare cibi di strada propri della tradizione popolare palermitana: la pasta con le sarde, *i babbaluci* (lumache bollite con aglio e prezzemolo), *u sfinciuni* (sorta di pizza con abbondante cipolla), *u puippu* (polpo bollito e consumato all'aperto, *u scacciu* (ceci e semi di zucca tostati, chiamati *calia e simienza*), *a' pullanca* (pannocchia bollita) e *u muluni russu* (anguria).

I Triunfi di Santa Rosalia. – *I Triunfi* erano composti da canti e suoni ballabili, *sunati a cumprimentu*, con interludi di violino che inframmezzavano le strofe dai diversi cambi di tonalità: storie sacre cantate in ringraziamento per grazia ricevuta di un santo, della Vergine, o di Cristo; quelli che più a lungo hanno resistito nel tempo erano dedicati a Santa Rosalia. Eseguiti per devozione durante la festa della *Santuzza* da gruppi di suonatori, anticamente erano i cantastorie ciechi (gli *Orbi*) ad eseguirli; oggi sono gruppi di suonatori che in casa o per strada, davanti a un'edicola o a un altare con l'immagine della santa, su commissione del devoto suonano violino e chitarra, o fisarmonica e mandolino. Il *triunfu* iniziava con un vivace preludio musicale prima di raccontare la vita della santa (con la città sconvolta dalla peste e il miracolo della guarigione dal flagello); il devoto non mancava di offrire a suonatori e presenti vino, dolci e *favi a cunigghiu* prima che la cerimonia si concludesse con la *sunata a cumprimentu* e *l'abballu di li Virgini* costituito da sette o più strofe cantate, il cui testo è riportato qui di seguito (Guggino 1980).

L'abballu di li Virgini. – *Rusulia Santa Vergini amurusa / Gigghiu addivatu fusti all'acqui puri / La discinnenza tua fù priziusa / Di Carlo Magno Re imperaturi // Pi essiri a Diu la cilesti spusa / Di ncelu nterra ci detti st'onuri / Apposta nta stu munnu fù mannata / Pi essiri di Palermu l'avvo-*

cata // Essennu la Sicilia turmintata / D'indigni manigoldi e saracini /La Santa liggi vineva discacciata / di chisti barbari indigni er assassini… // Sennu nata Santa Rusulia / triunfu fici la corti riali / tuttu lu populu gran festa ci facia / pi li biddizzi, nun c'eranu l'iguali // la matri assai la figghia stimava / la santa liggi ci misi a mparari / e la mparava cu n'affettu piu / e la Virginedda misi ad amari a Diu… // Un certu jornu vosi pittinari / la cammarera a Santa Rusulia / di perli e gioie la misi a ntricciari / na li so beddi capiddi c'havia // ma pi cchiù megghiu falla ncapricciari / ccà c'è lu specchiu guardati ci dicia / mentri a lu specchiu si guardava fissu / ci accumpariu Gesù Crocifissu…

Si giunge infine a un elenco infinito di vergini, in una sorta di invocazione collettiva in cui è naturalmente la vergine Rosalia a imporsi su tutte.

Maria Virgini si pigghia / pi cumpagna a Rusulia / e cci rici amata figghia / veni giubbula cu mia / fai n'abballu graziusu / rallegra Patri, Figghiu e Spusu. // Ora nesci Ursula Santa / cu la cara cumpagnia / ncelu gloria si canta / balla Barbara e Lucia / Binigna Medita cu Nora / Rosa, Ciccia e Pitittina. //Ora nesci cu Custanza / Aita, Ninfa cu Speranza / e Spiranza cu Vicenza / e Vicenza cu Lorenza. // Ora nesci Dorotia, Brigida, / Giulia 'ncumpagnia. // Ora nesci Santa Lidda, / Graziedda cu Sisidda. // Ora nesci Santa Fara, / Niculetta e Santa Chiara. // Ora nesci Marcellina / cu li soi curuni'n-testa / nnanzi a Diu ficiru festa / Gesualda, Remualda, / Gesumunda cu Ramunna. // Ma tra tutti 'sti Santi, / quali sunnu li cchiù fistanti? / Nuccenzia martiri e Violanti. // Virgineddi puri e santi / ca ballati 'n-Paradisu / fra triunfi soni e canti / cu prighieri e bonu visu / si li Virgini su milli / Maria Virgini è la patruna. // Si li Virgini su stiddi / Maria Virgini è suli e luna / già s'ha fattu 'stu banchettu / e cu tanta dignitati / cun n'amuri e letu visu / li virgini vannu cumpliti 'n Paradisu / chiamannu / Giusta, Pidda, Grifonia, / Silvia, Ursula, Giovanna, / Ninfa, Minica, Filumena, / Tanatina, Ancelina, Ernestina, / Veronica, Letterina, Casimira / Birniritta e Rusulia...! // Tutti priamu a Gesu, Giuseppi e Maria! / Viva Santa Rusulia, viva!

La festa di sant'Agata. – È la più importante festa religiosa di Catania e si celebra ogni anno dal 3 al 5 febbraio e il 17 agosto: la prima data è quella del martirio della santa; nella seconda si commemora invece il ritorno a Catania delle sue spoglie, già trafugate e portate come bottino di guerra a Costantinopoli. Anche la festa di sant'Agata è riconosciuta come *patrimonio immateriale d'Italia*. La giornata del 3

febbraio si apre con la *Processione per l'offerta della cera* a cui prendono parte le più alte cariche religiose ed istituzionali della città e che si conclude la sera in piazza Duomo con il molto atteso spettacolo pirotecnico dei *Fuochi del 3*. La vera festa religiosa ha inizio la mattina del 4 febbraio con la *Messa dell'aurora*, quando il busto reliquiario di sant'Agata viene portato fuori dalla stanza dov'è custodito e consegnato ai devoti i quali lo portano in processione lungo un percorso esterno della città che si conclude con il rientro al Duomo a tarda notte o alle prime luci dell'alba. La mattina del 5 febbraio si celebra la *Messa del Pontificale* presieduta dalle più alte cariche religiose; per tutta la giornata il busto reliquiario della santa rimane esposto al Duomo e nel pomeriggio viene ancora affidato ai devoti per la processione lungo un percorso interno alla città che si conclude la tarda mattinata del giorno successivo.

Antica è la tradizione dei cerei o *cannalore*, oggi ridotti da trenta a dodici, che rappresentano le corporazioni delle arti e dei mestieri della città: costruzioni in legno di circa 2 metri, di stile barocco e riccamente scolpite e dorate in superficie, contengono al centro imponenti ceri pesanti dai 400 ai 900 kg portati a spalla da gruppi di 4 o 12 uomini che li fanno avanzare con una andatura barcollante (*a nnacata*). Le *cannalore* precedono la processione di sant'Agata il 4 e il 5 febbraio ma già dieci giorni prima girano per la città visitando le botteghe dei soci della loro corporazione, scortate da una banda musicale che intona allegre marce. Il fercolo (*vara*) è d'argento massiccio; si muove su quattro ruote e viene trainato tramite due cordoni lunghi 130 metri dai devoti; questi vestono un saio di cotone bianco (*saccu*), indossano un copricapo di velluto nero (*scuzzetta*) e tengono un cordone monastico bianco intorno alla vita, guanti bianchi e fazzoletto bianco che viene agitato al grido *Tutti devoti tutti, cittadini viva sant'Aita!* I fiori che addobbano il fercolo, sempre garofani, sono di colore rosa nel giro esterno del 4 febbraio e bianco nel giro interno del giorno successivo.

La festa di San Calogero. – La festa si celebra dalla prima alla seconda settimana di luglio: sette giorni di gioiosa devozione e solenni festeggiamenti in onore del santo "nero" compatrono di Agrigento e qui rifugiatosi, secondo tradizione, tra il IV e il V secolo per sfuggire alle persecuzioni delle chiese cristiane d'Africa. Le sue doti taumaturgiche ne fecero presto il santo più amato e popolare della pro-

vincia agrigentina, e non solo: a partire dal 18 giugno si celebrano feste infatti, oltre che a Naro, Grotte, Sciacca, Campofranco e Santo Stefano di Quisquina, in paesi come Petralia Sottana, Aliminusa, Frazzanò e San Salvatore di Fitalia, in provincia di Palermo e Messina. Ad Agrigento caratteristica è la processione della statua del santo, accompagnata per il Centro storico della città da una fragorosa banda di tamburi (suonati dai *tammurinara*); la statua è affidata per tutta la giornata ai devoti portatori che la trasportano in spalla per le vie della città lungo un percorso tradizionale; alle 18 la statua viene posta sul carro trionfale e dopo due ore parte la processione con tutte le confraternite agrigentine. Si susseguono in gran numero viaggi a piedi nudi dalle abitazioni private fino al Santuario dedicato al santo, accompagnati da rappresentazioni grafiche dei mali da cui si chiede di esser guariti o liberati mentre stuoli di bambini partecipano indossando bianche vesti (*vestine*). Nel corso della processione, rievocando un episodio storico in cui la popolazione donava il pane al santo che si prendeva cura degli ammalati, gli agrigentini si affacciano alle finestre e con forza lanciano sulla statua forme di pane profumato con semi di sesamo e finocchio. La festa, allietata da bande musicali e concerti, culmina in una solenne sfilata nelle ore serali e si conclude con spettacolari fuochi pirotecnici.

La festa di San Giuseppe. – Seguendo il calendario ecclesiastico la festa si celebra il 19 marzo: è allora che in molti centri della Sicilia, compreso il capoluogo, si celebrano particolari rituali di grande significato e di remota tradizione. Sono invece molti i paesi, o i quartieri delle città, in cui, in date diverse, si celebra la festa patronale del santo, concentrandosi nei mesi estivi, allorché si attende il rientro di parenti e amici emigrati in anni lontani.

Soffermandoci sulla festa del 19 marzo, poiché San Giuseppe è considerato il protettore dei poveri, a Palermo si imbandiscono tavole di cibi (*tavulati*) a cui vengono invitati i poveri, serviti direttamente dai padroni di casa. A tavola non mancano *a pasta ch'i sardi* e *i sfinci i San Giuseppi*. Tradizione ancora viva è *u pani i San Giuseppi*: i fornai preparano panini con semi di finocchio e un taglio a croce sulla superficie che vengono portati in chiesa per esser benedetti e distribuiti ai devoti. La vigilia, nelle ore serali, si accende *a vampa i San Giuseppi*: nei cortili e nelle piazze si allestiscono enormi cataste di tavole, cassette di legno, vecchi mobili e si dà loro fuoco al grido di

Viva San Giuseppi! Il senso profondo del falò è legato all'arrivo della primavera, il momento in cui la natura si risveglia e torna a impetrarsi la fertilità della terra. Le tavolate rientrano nelle tradizioni popolari siciliane e consistono in tavole imbandite di cibarie di vario genere offerte come *ex voto* al santo. Intese col nome di *tàvuli i San Giuseppi* o di *manciari i San Giuseppi*, esse vengono preparate nelle case dei devoti che in alcuni centri si limitano a invitare i poveri, oppure i non ancora sposati (da cui il nome: *i virginieddi*), oppure i devoti per tutta la giornata. Le tavolate vengono ricoperte di merletti, tovaglie, immagini di San Giuseppe ovvero pani di varie dimensioni dalle forme particolari e raffiguranti gli strumenti di lavoro del santo falegname (*pupi i San Giuseppi*); le stesse tavole sono imbandite di primi piatti, come la pasta col miele, salsicce, salami e formaggi, broccoli, cardi e verdure fritte per finire con i dolci (cannoli, cassate, pignolata e cassatelle); non possono mancare infine arance, finocchi e lattughe.

Presentiamo ora due manifestazioni che si pongono all'opposto l'una dall'altra: molto semplice la prima, molto elaborata la seconda. La prima è data da *u manciari i San Giuseppi* quale si svolge in molti centri delle Madonie dov'è inteso col nome di *i virginieddi*, per i motivi sopra richiamati. Il pranzo vero e proprio è costituito da diverse portate: il primo è una minestra di *tagghiarini* (tagliatelle fatte in casa) o di ditali di pasta con lenticchie e fagioli, accompagnata da finocchietti selvatici e condita con olio locale. Dopo la formula *Viva u patriarch'e San Giuseppi!* gridata tre volte di seguito si passa al secondo piatto: finocchietti di campagna bolliti e conditi con olio, cardi selvatici fritti con pastella, tocchetti di baccalà fritto con pastella. Alle tre pietanze si accompagna il pane affettato dentro cestini disposti sulla tavola: è *u pan'i San Giuseppi* lavorato in casa o nei forni del paese, in forme speciali e con la superficie cosparsa di semi di sambuco oppure di papavero (*paparina* e *paparinedda*). Dopo aver gridato ancora una volta *Viva u patriarch'e San Giuseppi!*, a chiusura del *manciari* ai commensali vengono offerti dei dolci: *sfinci* di pasta fritta, in forma di palline di 5-10 cm, con superficie cosparsa di zucchero e cannella, preparati la stessa mattina della festa. Il pranzo si conclude con i convitati che consumano un quarto d'arancia, come in apertura, e bevono un bicchiere di vino a testa; all'uscita ognuno riceve un pezzo di pane benedetto. Dopo il pranzo, intervallato anche liberamente dall'invocazione al santo, si giunge alla chiusura ed è qui che i partecipanti si alzano dai loro posti e si danno a recitar cantando una preghiera di

lode al santo intesa come *a Salvi Riggina* ("Salve Regina") ma rivolta al Patriarca quale viene eseguita a Calcarelli (Giacomarra 2013) .

Salvi Riggina. – *Patriarch'e San Giuseppi / cu Cristu e cu Maria / chi bella cumpagnia / chi vi fu data! – A vui fu cunsignata / Maria la verginella / na spusa tanta bella / a vui tuccau! – Poi quannu s'incarnau / pi patri la godieru / e sempri la godieru / cu gran rispettu! – Poi quannu fustiv'elettu / cu chiddu granni amuri / poi 'n terra tutti l'uri a Dia purtaru! – Poi quannu miritau / n'amuri è segnalata / vi priegu p'abbocatu / o protetturi! – V'acciettu sti piacira / l'acciettu cu premura nun aiu chi timiri / in vita e morti! – In vita vurrìa la sorti d'avirvi p'assistenza / poi 'n cielu godimenza / in paradisu! – In paradisu sia / lu nomu di Gesuzzu / lu nomu di Gesuzzu / Giusepp'e Maria! – Sta Salvi Riggina è ditta / 'n cielu sarà scritta / Patriarch' e San Giuseppi / sia 'pprisintata!*

Una variante di rilievo è la *Salve Regina* che è stata registrata quarant'anni fa a Alimena (Giallombardo 1981).

Dio ti salvi o San Giuseppi / San Giuseppi cu Maria / sta bella cumpagnia / [2 volte] c'a vui fu data. - A vui fu cunsignata / Maria la verginella / la spusa è la più bella / [2 volte] c'a vui tuccau. - Quannu Gesù si ncarnau / pi patre a voi riggieva / sempri vi obbedieva / [2 volte] cun gran rispettu. - Di Dia fóstivu elettu / di tutti d'éssiri amatu / voi siete o mio avvocatu / [2 volte] iè protetturi. - Vi priego cun fervuri / v'acciettu cun piaciri / nun n'àiu chi timiri / [2 volte] iò mmita e morti. - Di tia vogghiu la sorti / d'avilla a lu mia latu / di chiddu stremu statu / [2 volte] della mia agonia. - Con voce in armonia / sempri cantannu viva / sempri cantannu viva / [2 volte] lu patriarca. / Viva lu patriarca San Giuseppi!

Manifestazioni ben più elaborate e ricche sono le *Cene di San Giuseppe* che si celebrano a partire dal 19 marzo e possono durare anche una settimana: Salemi (Tp), Borgetto (Pa), Scicli (Rg) ne offrono esempi significativi. A Salemi, per quella che vien detta *a manciata d'i santi*, vengono erette grandi edicole lignee intese come gli altari di San Giuseppe: le mense, imbandite e decorate con *pani* o *panuzzi i San Giuseppi* modellati in forme diverse, vengono allestite su una struttura in legno o in ferro con colonnine portanti, fatte di canne intrecciate e convergenti in alto verso un tetto a cupola, con fregio frontale e architrave; l'impalcatura viene ricoperta di ramoscelli di alloro e di bosso profumato (*murtidda*) dal valore propiziatorio; sulla struttura si sospendono infine arance, limoni e rami d'alloro, oltre che

pani e *panuzzi* lavorati in paese su cui sono riprodotti simboli propri della tradizione cristiana (il pesce, la scala, la tenaglia, i chiodi …) o simboli riferentisi alla natura. La famiglia che per devozione offre la cena si impegna ad allestire un pranzo di 101 pietanze costituite da cereali, verdure, frutta, pesci e dolci; dopo la benedizione dell'altare, il cibo viene offerto a gruppi di bambini in costume rappresentanti la Sacra famiglia invitati a sedere alla tavola. Il giorno della festa in chiesa si tiene "l'invito dei santi", e qui si degustano molte pietanze tipiche prima di passare alla recita delle Parti di San Giuseppe": cantilene, orazioni, litanie o canti, laudi popolari in dialetto recitate dai devoti davanti agli altari (ibidem).

Cap. VII – Dalla documentazione alla fruizione: i musei etnoantropologici

Tra le diverse funzioni che la Regione Siciliana assegna al settore dei Beni Culturali, accanto alla conoscenza e alla tutela affidata alle Soprintendenze, c'è la fruizione. In questa direzione un ruolo di primo piano è svolto dai musei etnoantropologici: rifacendosi a diverse esperienze internazionali (il parigino *Musée de l'homme* è esemplare, in tal senso) e valorizzando iniziative regionali della prima metà del secolo XX, come il Museo Pitrè di Palermo e la Casa-museo di Palazzolo Acreide, nei trent'anni che ci separano dall'emanazione della legge si son venuti costituendo un gran numero di musei di varia collocazione e dimensione, anche se è da dire che non sempre c'è stata una programmazione adeguata a creare vere proprie "reti museali" (Mancuso Giacomarra 2002); tra le poche eccezioni, a parte la creazione dei musei regionali in elenco, è la progettazione con legge 17/1991 di parchi minerari (con musei annessi) nei siti delle miniere di zolfo dismesse a fine anni Ottanta nel centro della Sicilia. Qui di seguito proviamo a presentare progetti e realizzazioni museali ma è da dire che su molte realtà espositive di reperti della civiltà contadina, artigiana e marinara non sempre si dispone di informazioni adeguate, mentre altre ne nascono o muoiono senza lasciare traccia.

Il *Museo Pitrè di Palermo* (Museo Etnografico Siciliano "Giuseppe Pitrè"), fondato nel 1909 dal medico umanista palermitano Giuseppe Pitrè, è un museo comunale. In origine la sede consisteva di quattro sale del Collegio dell'Assunta in via Maqueda; dopo la morte di Pitrè nel 1916 le collezioni rimasero inaccessibili al pubblico per una ventina d'anni, finché l'etnologo Giuseppe Cocchiara riorganizzò e trasferì il museo in una dipendenza della Palazzina cinese, nel Parco della Favorita. L'esposizione permanente, allestita nel piano nobile del palazzo, ospita portantine e mobili settecenteschi, un teatrino dell'Opera dei Pupi, la "stanza della memoria" e una biblioteca con volumi sulle tradizioni popolari. Nelle sale del museo, articolate in 20 sezioni, sono documentati usi e costumi del popolo siciliano, credenze, usanze e tradizioni dell'Isola, a partire dai numerosi reperti d'arte

popolare come pitture su vetro e presepi. Dettagliando, si incontrano filatura e tessitura, arredi e corredi, costumi, ceramiche e arte dei pastori; e poi ancora strumenti di caccia e pesca, agricoltura e pastorizia, arti e mestieri, per finire con un carretto siciliano, una serie di pupi, il carro del festino di Santa Rosalia; a parte stanno giochi fanciulleschi, amuleti magici, *ex voto*, pani e dolci festivi. I circa quattromila reperti sono esposti in vetrine tematiche, accompagnati da didascalie con note sul nome e sull'uso del reperto, sulla provenienza e sull'epoca di appartenenza. Sparse nelle varie sale, le vetrine sono dedicate a temi generali di riferimento con locandine che ne descrivono il tema rappresentato.

La *Casa museo di Palazzolo Acreide* (Sr) nasce nel 1971 per iniziativa di Antonino Uccello, studioso della cultura popolare siciliana, che raccoglie tradizioni orali, oggetti, strumenti di lavoro e manufatti della civiltà contadina in via di sparizione. Tutti i reperti vengono sistemati nei locali di una dimora settecentesca appartenuta alla famiglia Ferla-Bonelli, insieme con una raccolta di pitture su vetro, statuine presepiali, cartelloni dell'*opra* dei pupi e oggetti di corredo appositamente acquistati. Nel contesto delineato si colloca la ricostruzione della *casa ri stari*, della *casa ri massaria*, del *malasenu* e del frantoio. Nelle prime due si svolgevano le comuni attività quotidiane: panificazione con forno a legna e relativi arnesi; lavorazione di formaggio e ricotta; tessitura con telaio a pedale e attrezzi per la filatura; nel magazzino venivano invece custodite le derrate (vino, olio e frumento) e i relativi attrezzi di lavoro. Numerose le ceramiche siciliane provenienti in gran parte da Caltagirone, cui sono da accostare cucchiai e mestoli in legno, *ex voto*, immagini sacre, pupi siciliani, presepi.

Il *Museo Regionale delle tradizioni silvo-pastorali di Mistretta* (Me) costituisce il primo museo etno-antropologico classificato come regionale ed è stato concepito e realizzato ex novo. Inaugurato nel 2007, esso è stato intitolato all'etnologo Giuseppe Cocchiara, cittadino mistrettese. Nel museo, ospitato in un palazzo settecentesco a tre piani, sono allestite le sezioni che documentano i cicli produttivi, le attività agricole e artigianali, con le diverse forme di cultura materiale espresse nei contesti agro e silvo-pastorali. Una volta completati i lavori di restauro dell'intero palazzo, saranno esposte altre collezioni oggi assenti: tra le tante 200 reperti di pittura su vetro e una collezio-

ne di costumi di Confraternite siciliane dal Sei all'Ottocento. I materiali esposti pertengono alla cultura dei pastori, in primo luogo, ma non mancano reperti del mondo dei taglialegna e dei carbonai, dei cacciatori e più in generale dei soggetti sociali che hanno antropizzato le zone interne e montane dell'Isola. La cultura pastorale viene assunta come tratto eminente dei monti Nebrodi e non solo per il fatto stesso di rappresentare un percorso antropologico più denso di significato. Accanto alla pastorizia stanno reperti dell'allevamento bovino e delle realtà artigianali come quelle dei fabbri, dei maniscalchi e dei falegnami oltre che dei mestieri del bosco (taglialegna e carbonai), la coltivazione del frassino e la produzione della manna, i cicli produttivi del settore primario (dal grano all'ulivo e alla vite), la coltivazione e la lavorazione del lino. Ad accompagnare i materiali sono pannelli didattici mobili, schede tecniche dei reperti, modelli in scala di impianti produttivi tradizionali. Lungo il percorso espositivo stanno infine postazioni multimediali che rendono possibile al visitatore la più ampia fruizione dell'intero patrimonio.

Il *Museo del sale di Paceco-Nubia* (Tp) nasce per volontà del proprietario della salina, Alberto Culcasi, cui viene offerta collaborazione dall'università di Palermo (facoltà di Lettere e di Architettura). È posto in località Nubia, frazione di Paceco, lungo l'itinerario de *La via del sale* che congiunge le ventisette saline ancora attive nei territori di Trapani, Paceco e Marsala; esalta un ambiente ed un ecosistema protetto ed è allocato all'interno di un baglio, antica fattoria del Seicento adibita alla molitura del sale, con annesso un grande mulino a vento. Si può considerare un museo *en plein air* in quanto fa un tutt'uno con le vasche salanti entro le quali si continua a coltivare il sale nei mesi primaverili ed estivi; nello stesso complesso sta un ristorante dove si cucinano cibi di tonnara e pesci di salina. Nel museo sono raccolti e esposti strumenti di lavoro dei salinari e antiche foto in b/n del lavoro dei tempi che furono. Tra muri di pietra, pavimento in cotto e antiche porte dipinte, si ammirano in esposizione reperti accompagnati da schede ricche di informazioni e pannelli che aiutano a ricostruire le fasi del ciclo lavorativo: i vecchi ruzzoli per compattare il fondo delle saline, le ceste per il trasporto del sale (*carteddi*), le pale di legno dei mulini (*ntinni*), la vite d'Archimede (*spira*) usata per aspirare l'acqua della vasca *fridda*, i listelli di legno per misurare le quantità di sale (*tagghi*), i sacchi di iuta, il carro-botte che, trainato dal mulo, faceva la

spola tra una vasca e l'altra andando a dissetare i salinari, la pesante macina in cui veniva raffinato il sale, le reti e le nasse infine, riservate alla piscicoltura praticata nelle vasche nei mesi invernali. Relitti di una archeologia industriale che non ha avuto il tempo di modernizzarsi senza tradire l'ecosistema entro cui le saline operano.

Il *Museo del sale di Marsala* (Tp) nasce su iniziativa della famiglia D'Alì, proprietaria della Salina Ettore Infersa insediata di fronte all'Isola dello Stagnone, l'antica colonia fenicia di Mothia; qui si continua a coltivare sale marino con tecniche di raccolta in parte tradizionali e in parte moderne, in una con i processi di meccanizzazione. All'ingresso della salina, con tre mulini a vento di recente restaurati, sta il museo dove si ammira una riproduzione in scala dell'impianto estrattivo. Visitare le saline e il museo ospitato in uno dei mulini costituisce un'esperienza affascinante: oltre al video in cui si presenta il metodo di coltivazione del sale sono possibili visite al mulino da cui si gode un bel panorama delle saline e acquisti di prodotti di salina disponibili in uno shopping center attiguo.

Il *Museo Siciliano di Arte e Tradizioni Popolari di Taormina* (Me) è ospitato all'interno del nobile Palazzo Corvaja ed espone reperti della cultura figurativa e dell'artigianato artistico siciliano compresi tra il XVI e il XX secolo. Si articola su tre ambienti: il vestibolo con gerenza ed accoglienza, la grande sala del Quattrocento e la sala del Trecento. Qui stanno in esposizione diverse sculture lignee devozionali, presepi, ceramiche antropomorfe, elaborati pezzi di carretto, cartelloni dell'*opra* dei pupi: tutte testimonianze della vita e della cultura popolare siciliana le cui raccolte, pubbliche e private, costituiscono oggi veri e propri giacimenti culturali.

Il *Museo Regionale della ceramica di Caltagirone* (Ct) accoglie 2.500 reperti di ceramiche realizzate in Sicilia a partire dalla preistoria, fornendo al visitatore un'ampia visione della storia dell'arte ceramica dal IV millennio a.C. all'età contemporanea. Articolato in sette spazi espositivi, a partire dalla Sala didattica (che offre una panoramica della produzione ceramica fino ai nostri giorni), vi si ritrovano sezioni di ceramica preistorica, medievale, rinascimentale e barocca. La sezione etnoantropologica, ospitata in una grande sala, offre una panoramica di tutta la maiolica siciliana dal Seicento all'Ottocento e ai primi

del Novecento: nelle vetrine sono custoditi vasi, "albarelli e bombole" raffiguranti angeli e santi, profili femminili e stemmi di vario genere, pregevoli lucerne antropomorfe e maioliche con decorazioni in smalto blu turchino proprio dell'areale calatino; sono ancora da segnalare preziosi pavimenti maiolicati, mattonelle segna-porta smaltate e grandi vasi ornamentali in maiolica, originali scaldamani in maiolica del Seicento a forma di pesce o di tartaruga. Esemplari eccezionali sono costituiti dalle non poche ceramiche d'autore fra cui: terrecotte settecentesche di Giacomo Bongiovanni (*Bottega del Ciabattino*, *Natività* con *Zampognaro* e *Suonatori Ciechi*); presepi di Giuseppe Bongiovanni Vaccaro; gruppi figurati di Giuseppe Vaccaro e di Giuseppe Failla, come la raffigurazione di San Giacomo Maggiore Apostolo.

Il *Museo della Ceramica di Santo Stefano Camastra* (Me) è ospitato dal 1994 nel nobile Palazzo Trabia e accoglie una collezione di reperti dell'antica tradizione ceramica del luogo: oggetti d'uso quotidiano legati alle esigenze della famiglia e del lavoro. Al piano terra è una collezione di piastrelle antiche, di giare dipinte a mano e di oggetti tradizionali d'uso casalingo: fiaschi di terracotta, boccali per il vino e l'acqua (*cannati*), lucerne ad olio ad una o più fiamme (una a tredici fiamme è dedicata a sant'Antonio), brocche alte e strette con due manici (*lanceddi* e *bùmmuli*), contenitori con coperchio per olive ed alimentari vari (*burnii*), grandi piatti decorati con motivi semplici (*fanguotti*). Accanto ad alcune acquasantiere stanno un'anforetta a due manici e con una membrana d'argilla forata all'interno per mantenere fresca l'acqua (*bic e bac*), pigne aperte o chiuse dai colori verderame, giallomiele o bianco (con valore apotropaico), salvadanai in terracotta (*carusieddi*), scodelle di diverse dimensioni screziate verderame o blu (*lemmi*), contenitori d'acqua (*quartari*), giare per olio o cereali. Attigua a una antica cucina siciliana in muratura sta una sala con grandi giare fissate nel pavimento e destinate a contenere olio. Il piano superiore si caratterizza per i soffitti a volta affrescati e per gli splendidi pavimenti in ceramica che decorano le stanze e la terrazza sul mare, dove si alternano il blu e il bianco.

Il *Museo della Ceramica di Burgio* (Ag) presenta uno spazio espositivo costituito da ambienti di varia dimensione ma di proporzione armonica. Si parte da un piccolo *foyer* di forma allungata e composto da una successione di vani per poi accedere a due grandi sale di esposizione,

una grande longitudinale e una di forma quadrangolare. L'allestimento è costituito da quinte architettoniche a parete, in materiale grezzo, che si offrono come vani contenitori (vetrine integrate e varchi con luce naturale) o come setti strutturati che si lasciano individuare come spazi espositivi a sé stanti; le maioliche sono esposte lungo un percorso leggermente inclinato che sfocia su un piano dove stanno manufatti ceramici di grande formato, provenienti da collezioni pubbliche e private; pannelli didascalici e didattici accompagnano l'intero percorso espositivo; si giunge infine all'area più ricca di suggestione, le ex celle che recuperano la memoria della vita monastica che vi si svolgeva. L'adattamento degli ambienti alle esigenze espositive avviene mediante una quinta architettonica che sostiene vetrine trasparenti e sottili, illuminate da luce naturale e artificiale molto calda e poco vibrante.

Il *Museo degli ex voto di Altavilla Milicia* (Pa), a parte le molte presenze sparse nei musei etnoantropologici, ospita in un locale attiguo al Santuario della Madonna della Milicia una preziosa esposizione di circa quattrocento reperti di questo genere d'arte popolare, testimonianze di una cultura strettamente radicata nella realtà siciliana. In riferimento alle loro modalità di raccolta e fruizione, sugli *ex voto* di Altavilla sono state condotte attente opere di catalogazione pubblicate in volumi che si raccomandano per la ricchezza di materiali e informazioni raccolte.

Il *Museo delle trame mediterranee di Gibellina* (Tp), nato nel 1996, recupera idealmente e ingloba parte di un precedente *Museo della civiltà contadina* allestito nel 1978 in collaborazione con la Facoltà di Lettere di Palermo. Ospitato nelle Case Di Stefano, costituisce un'interpretazione inedita della storia culturale del Mediterraneo, partendo dal Medio Oriente e dal Nord Africa, attraverso la Spagna e la Francia e lasciando tracce nelle arti visive e nella cultura materiale. Ospita opere e manufatti che mostrano la coesistenza e la continuità di forme e segni propri di diverse culture e diversi linguaggi: pitture, sculture, terrecotte, arazzi, gioielli e originali capi d'abbigliamento che mettono in discussione la tradizionale distinzione fra arti maggiori e minori, tra arte e artigianato, arte culta e popolare.

Il *Museo regionale d'Aumale di Terrasini* (Pa), inaugurato nel 2001, dopo lunghi lavori di restauro, ospita quattro sezioni: la prima costi-

tuisce l'area di accoglienza e ricostruisce la storia della famiglia e del palazzo D'Aumale, in origine struttura agricola e commerciale nel settore vitivinicolo; la seconda è costituita da reperti archeologici frutto di ritrovamenti subacquei della zona costiera; la terza sezione è quella naturalistica e accoglie collezioni ornitologiche e entomologiche, geologiche e mineralogiche. L'ultima sezione è quella etnoantropologica e raccoglie diversi reperti relativi al mondo della pesca. Vi sono esposti modelli in scala di barche che, accanto ai rapporti tra le marinerie, aiutano a comprendere i sistemi di pesca tradizionali dando rilievo alla cantieristica presente e attiva a Terrasini. Quanto ai mezzi tradizionali di trasporto animale si rivela centrale il nucleo espositivo del *carretto siciliano* di cui si possono esaminare le differenze tipologiche in base alle aree di provenienza, le tecniche costruttive con una ricostruzione della bottega del carradore rivitalizzata con visite didattiche guidate da un artigiano. Nell'esposizione, accanto al nucleo originario della collezione Ventimiglia, ne confluiscono altre tre che offrono la ricostruzione della bottega artigiana e un cospicuo numero di reperti inerenti i cicli lavorativi e i mestieri tradizionali.

Il *Museo internazionale delle marionette Antonio Pasqualino di Palermo*, fondato dal medico umanista Antonio Pasqualino, accoglie una delle più ricche documentazioni dell'Opera dei Pupi. Insieme alla moglie Janne Vibaek, Pasqualino fonda l'Associazione per la Conservazione delle Tradizioni Popolari e raccoglie testi di scena, pupi, materiali d'uso comune, teatri dell'*Opra* facendoli confluire nel Museo allestito nel 1975; nel corso degli anni seguenti la ricerca si allarga e le collezioni si moltiplicano fino a comprendere reperti di teatro di figura provenienti da paesi europei (Francia e Polonia soprattutto) e dall'Estremo Oriente (Thailandia, Birmania e Giappone), fino a raggiungere la ragguardevole cifra di 4000 reperti esposti: i pupi e le pratiche teatrali rientrano nel *Patrimonio Orale e Immateriale dell'Umanità* promosso dall'Unesco. Il museo è allocato all'interno di un'ala dell'ex Hotel de France, nel Centro storico di Palermo, e si articola su tre piani, a partire da un salone con teatro dell'*Opra*, nel quale si svolge una cospicua programmazione settimanale, diversi spazi espositivi, book-shop, biblioteca e videoteca; nel museo, infine, si promuovono periodici scambi culturali con teatri di figura di vari continenti e iniziative come il Festival di Morgana.

Il *Museo mineralogico di Caltanissetta* (Museo mineralogico, paleontologico e della zolfara Sebastiano Mottura), accanto a una collezione di 2500 minerali e 1500 reperti fossili, si può considerare il primo museo di archeologia industriale della Sicilia in quanto ospita un'esposizione permanente delle tecniche minerarie per l'estrazione dello zolfo. Il museo ha sede all'interno di una struttura recentemente inaugurata e adiacente alla scuola mineraria fondata dallo stesso Mottura nel 1862. Lo spazio dedicato agli strumenti d'epoca utilizzati nell'attività mineraria comprende i castelletti di estrazione, i vagoncini utilizzati per il trasporto dei minerali e i forni Gill; numerosi pannelli murali con grafici e diagrammi ricostruiscono la storia sociale e economica dello zolfo e presentano una ricca collezione di foto d'epoca; per molto tempo vi è stata accolta la campana della chiesetta della miniera Trabia Tallarita, del distretto minerario nisseno, tornata al luogo d'origine dopo il restauro del complesso. Idealmente collegata al Museo è la miniera Trabonella, principale miniera del territorio nisseno riconosciuta come sito di interesse storico e etnoantropologico dalla Regione Siciliana. La miniera ricade all'interno della Riserva naturale regionale "Monte Capodarso e Valle dell'Imera meridionale" che ne prevede il recupero in un regime di protezione identificando nella stessa un museo-laboratorio che esprima le implicazioni storiche, sociali e economiche dell'industria dello zolfo in Sicilia.

Il *Parco minerario Floristella-Grottacalda*, in territorio di Valguarnera (En), costituisce un esemplare dei "parchi minerari" previsti e in parte realizzati nelle province di Enna, Agrigento e Palermo. Essi sono il portato più significativo della legge regionale 17/1991 che, dopo la chiusura di molti siti negli anni Settanta e la soppressione con legge del 1988 delle ultime miniere rimaste, ha previsto l'istituzione di parchi di archeologia industriale in diversi siti minerari non più attivi. Nel complesso di cui stiamo riferendo sono accorpate le due omonime miniere di zolfo ormai dismesse che costituiscono uno dei più importanti "oggetti segno" del Meridione d'Italia, dopo aver operato per due secoli come "oggetto d'uso"; in quella sorta di museo a cielo aperto del complesso estrattivo si offre una precisa "stratigrafia" di epoche diverse e di sistemi e tecniche d'estrazione e fusione dello zolfo che si sono succeduti nel tempo. Rimangono ancora ben visibili e molto evocativi i calcaroni (forni circolari per la fusione e la separa-

zione dello zolfo dal materiale inerte), le discenderie (cunicoli a forte pendenza utilizzati per raggiungere la sede dei giacimenti di zolfo), i castelletti e gli impianti dei pozzi verticali (utilizzati in tempi recenti per scendere nei sotterranei), i forni Gill (espressioni di un più moderno sistema di fusione dello zolfo).

Il *Parco delle zolfare* e la *miniera museo di Cozzo Disi di Comitini* (Ag) sono realtà di recente realizzazione che continuano a muoversi sulla linea della memoria, della cultura materiale e dei beni etnoantropologici nel loro complesso. Tra le attività di promozione connesse al territorio da qualche anno è in funzione un itinerario su treno che si snoda nella zona passando da un punto all'altro delle miniere di zolfo.

Il *Treno museo di Villarosa* (En) è stato creato nel 1995 in vagoni ferroviari dismessi su iniziativa del capostazione di allora. Il treno-museo costituisce una sorta di "museo diffuso" articolato su tre nuclei: il primo è costituito dai vagoni che accolgono numerosi reperti e materiali d'archivio pertinenti il mondo dei treni, delle stazioni e dei ferrovieri; dalla stazione ferroviaria si snodano due itinerari, il primo diretto alle discenderie operaie della vicina miniera di zolfo Respica-Pagliarello (secondo nucleo: la zolfara), il secondo diretto alle case-museo della frazione di Villapriolo (terzo nucleo: la cultura contadina). In quest'ultima sezione si ritrovano numerose testimonianze di quel mondo, mentre nella precedente stanno reperti provenienti dalle miniere di zolfo in passato disseminate nel comprensorio, accanto a documenti e testimonianze di vita dei picconieri (*pirriaturi*) emigrati nelle miniere del Belgio. Siamo davanti a un museo del treno e della vita di stazione nel cui complesso convergono reperti del mondo contadino, della zolfara e dell'emigrazione; nelle case-museo di Villapriolo appaiono significative, in tal senso, tre distinte abitazioni: la prima è la casa dello zolfataio, la seconda è una casa contadina risalente a fine Ottocento, la terza è una casa "di pregio" detta la casa dell'emigrante (inteso come *u miricanu*). Accanto alle abitazioni sta il cortile del grano (*bagghiu du frummientu*) con una trebbiatrice svizzera del 1955, una delle prime diffuse nell'Isola e utilizzabile anche per la mietitura, un trattore Ford Fusion e un forno a pietra; qui stanno infine un locale per la lavorazione del formaggio, una stalla per animali domestici con relativi attrezzi del lavoro contadino, compreso un carretto siciliano, e una bottega del ciabattino.

Lo *Stabilimento di lavorazione dei sali potassici di Campofranco* (Cl) non rientra nella tipologia dei musei etnoantropologici finora presentati ma può farsi agevolmente rientrare fra i musei *en plein air* diffusi in Francia ormai da tempo. Oggi residuano ben pochi elementi di quello che negli anni Cinquanta e Sessanta fu lo stabilimento: sulla parte attigua alla ferrovia Palermo-Agrigento stanno due capannoni abbandonati, ancora muniti di buona copertura emicilindrica ma le cui pareti presentano finestre e finestroni immancabilmente con vetri rotti; a distanza sta un lago artificiale creato con sbarramento del fiume Platani che scorre accanto allo stabilimento e la cui acqua serviva alle attività di raffreddamento e di conguaglio chimico; sul fronte opposto stanno invece i resti della funivia, chiamata più comunemente teleferica, su cui veniva convogliato il potassio estratto dalla miniera Bosco di San Cataldo per essere lavorato e produrre concimi chimici; in uno spazio distante non più di qualche decina di metri sta infine il villaggio Faina con casette fatte costruire appositamente per offrire alloggio a tecnici e relative famiglie provenienti dal Nord Italia a prestarvi lavoro per pochi mesi l'anno.

Il *Servizio museografico della Facoltà di Lettere e Filosofia dell'Università degli Studi di Palermo* nasce nel 1980 di seguito al crescere delle più varie iniziative museali negli anni del "Censimento dei beni etnoantropologici – prima scheda: strumenti di lavoro". Per rispondere alle esigenze di allestimento di mostre e musei nei più diversi paesi dell'Isola, la Facoltà di Lettere di Palermo, preside Antonino Buttitta, crea un ufficio apposito col compito di collaborare alla relativa progettazione e sistemazione: il *Servizio museografico* riuniva tecnici e ricercatori, offrendo disponibilità operativa a curatori appassionati o a comuni sensibili alle iniziative fino al completamento delle opere intraprese; esso non era solo un luogo di ideazione ma anche un laboratorio per la concreta esecuzione del progetto, provvedendo a far stampare manifesti e locandine oppure a preparare guide di musei o presentazioni di mostre temporanee ai cui testi si dedicavano ricercatori, collaboratori e volontari competenti. In risposta a simili esigenze i locali del Servizio museografico ospitavano tavoli da disegno, computer con software adeguati, volumi illustrati, carte con riproduzioni di vari soggetti, etc.: ad essi si faceva regolarmente ricorso ogni volta che c'era da lavorare o collaborare nella direzione intrapresa. Oggi,

sia pur col diminuire o venir meno delle iniziative museali e con la soppressione del corso di laurea in Beni Dea, con la confluenza della Facoltà di Lettere nella Scuola delle Scienze Umane e del Patrimonio Culturale, tutto questo è bene che continui a costituire ancora un patrimonio da custodire e salvaguardare in vista di un futuro possibile.

Riferimenti bibliografici

AA.VV.
1980, *La cultura materiale in Sicilia.* Atti del I Congresso di studi antropologici (1978), Circolo Semiologico Siciliano, Palermo.*
1984, *I mestieri. Organizzazione, tecniche, linguaggi*, Atti del II Congresso di studi antropologici siciliani (1980), Circolo Semiologico Siciliano, Palermo.**
1985, *I colori del sole. Arti popolari in Sicilia* (a cura di A. Buttitta), Flaccovio, Palermo.***
1988, *Le forme del lavoro. Mestieri tradizionali in Sicilia* (a cura di A. Buttitta), Flaccovio, Palermo; n. ed. ridotta, Libreria Dante, Palermo 1989.****
Addamo S.
1989, (a cura di), *Zolfare di Sicilia*, Sellerio, Palermo.
Bufalino G.
1988, (a cura di), *Saline di Sicilia*, Sellerio, Palermo.
Buttitta A.
1961, *Cultura figurativa popolare in Sicilia*, Flaccovio, Palermo.
1972, *La pittura su vetro in Sicilia*, Sellerio, Palermo.
1980, *Cultura materiale e ideologia in Sicilia*, in AA.VV. (1980).
1982, *Il carretto racconta*, Giada, Palermo.
1983, *Gli ex voto di Altavilla Milicia*, Sellerio, Palermo.
1984, *Dove fiorisce il limone*, Sellerio, Palermo.
Buttitta A. Minnella M.
1978, *Pasqua in Sicilia*, Grafindustria ed., Palermo.
Buttitta A. Cusimano G.
2005, *Sicilia. L'isola del vino*, Kalòs, Palermo.
Buttitta A. e al.
1990, *Le feste di Pasqua*, Sicilian Tourist Service, Palermo.
Buttitta A. Lupo S. Troisi S.
2007, *From Palermo to America. L'iconografia commerciale dei limoni di Sicilia*, Sellerio, Palermo.
Capitò G.
1979, *Il carretto siciliano*, Sellerio, Palermo.
Cirese A.M.
1973, *Cultura egemonica e culture subalterne*, Palumbo, Palermo.
Cocchiara G.
1957, *Il folklore siciliano*, Flaccovio, Palermo.
Consolo V.
1993, *Vedute dello Stretto di Messina*, Sellerio, Palermo.
1999, *Pane di zolfo*, Mondadori, Milano.
2015, *Di qua dal faro*, ora in Id., *L'opera completa*, Mondadori, Milano.
1988, (a cura di), *La pesca del tonno in Sicilia*, Sellerio, Palermo.
Cusimano G.
1990, *Geografia e cultura materiale*, Flaccovio, Palermo.
Cusumano A.
1986, *Le forme del lavoro*, Quad. Serv. museogr. Fac. Lettere e filosofia, Palermo.
D'Agostino G.
1991, *Arte popolare in Sicilia. Le tecniche, i temi, i simboli*, Flaccovio, Palermo.

D'Onofrio S.
1982, *La terra colorata*, Studi e mat. storia cult. popolare, Palermo.
Giacomarra M.G.
1978, *Dalla pesca del pesce spada a Horcynus Orca*, "Boll.Atlante Linguistico Mediterraneo".
1983, *I pastori delle Madonie: ambiente, tecniche, società*, Arch.trad.pop.siciliane; n.ed. Fond. Ignazio Buttitta, Palermo 2006.
1988, *Caccamo. Mestieri e lavoro contadino*, Cassa rurale, Caccamo.
2000, *Le Madonie. Culture e società*, Parco Madonie, Petralia Sottana.
2004, *Una sociologia della cultura materiale*, Sellerio, Palermo.
2013, *Il mangiare di san Giuseppe nel comprensorio delle Alte Madonie. Pietanze rituali e produzioni locali nel calendario festivo madonita*, in AA.VV., *Alimentazione, produzioni tradizionali e cultura del territorio*, Fond. Ignazio Buttitta, Palermo.
Giallombardo F.
1981, *La festa di san Giuseppe in Sicilia*, Arch.trad.pop.siciliane; n.ed. Fond. Ignazio Buttitta, Palermo 2006.
1986, *La mano di Penelope. Lavori femminili a Caccamo*, Quad. Servizio museografico. Fac. Lettere e filosofia, Palermo.
Grendi E.
1972, (a cura di), *L'antropologia economica*, Einaudi, Torino.
Guggino E.
1980, *I cantastorie ciechi a Palermo*, Arch.trad.pop.siciliane, Palermo.
Guggino E. Pagano G.
1983, *La mattanza*, Piccola biblioteca trad. pop. Siciliane, Palermo.
Mancuso R. Giacomarra M.G.
2002, *Musei, comunità, pubbliche relazioni*, Arch.Antr.Mediterr., Palermo.
Marx K. Engels F.
1983, *L'ideologia tedesca* (1868), trad.it., Ed. Riuniti, Roma.
Miceli S.
1980, *Cultura materiale, segni, informazione*, in AA.VV. (1980).
Minà Palumbo F.
1999, *Proverbj agrarj* (1854), Grifo, Palermo.
Pasqualino A.
1978, *L'Opera dei pupi*, Sellerio, Palermo.
Pecora A.
1974, *Sicilia*, Utet, Torino.
Perniciaro A. e al.
2005, (a cura di), *Pirandello & lo zolfo*, Regione Siciliana, Palermo.
Rochefort R.
2005, *Sicilia anni Cinquanta* (1961), trad.it., Sellerio, Palermo.
Rossi P.
1970, (a cura di), *Il concetto di cultura*, Einaudi,Torino.
Ruffino G.
1980, *Frassini e manna*, in AA.VV. (1980).
Scavone Trupia J.
1984, *Itinerario di un cuore. Ex voto e argentieri a Palermo*, Archivio delle tradizioni popolari siciliane, Palermo.

AA.VV., *La cultura materiale in Sicilia*, Pa 1980.*
Buttitta A., *C.m. e ideologia in Sicilia* – Miceli S., *C.m. segni informazione* – Angioni G., *Sul nesso manualità-intellettualità...* – Varvaro A., *Permanenza della c.m. e permanenza della terminologia* – Ciulla S., *C.m. e ricerca foklorica…* - Finzi A., *I proverbi strumento d'analisi delle c.m…* - Tusa V., *C.m. e mondo antico* – Bonacasa N., *Il lavoro nell'antichità classica* – Falkenhausen V., *Foresta Sicilia normanna* – D'Alessandro V., *Storia della masseria siciliana nel M.E.* – Bresc G. e H., *Lavoro agricolo e lavoro artigianale nella Sicilia medievale* – Giuffrida A., *La produzione dello zucchero… sec. XV* – Giuffrida R., *Una manifattura di panni di lana nel Settecento* – Alberti A., *Organizzazione domestica Abbazia a Troina* – Schneider P., *Burgisi civili e artigiani nel '800* – Giacomarra M., *Associazioni pastorali Madonie* – Nicosia S., *Coltivazione frumento nei latifondi del vallone* – Cusumano A., *Ciclo del grano nel Mazarese* – Pagano G., *L'agrumicultura nel Palermitano* – Cusimano G., *Viticoltura e vinificazione nel Palermitano* - Ruffino G., *Frassini e manna* – Giallombardo F., *Pesca a Porticello* – Marrale A., *La pesca dei pisci capuna… a Licata* – Ranisio G., *I pescatori a Marettimo* – Lentini R., *Sistema gerarchico nella mattanza* – Schenda R. e S., *La donna e il concetto di lavoro in Gonzenbach e Pitrè* – Sciacca A., *Il corredo nel Palermitano* – Ippolito R. Modica G., *Lavorare per sé, lavorare per gli altri* – Citarrella F. Grasso M. Mulé G., Rovelli R., *Sottomissione…: il lavoro a domicilio* – Melfi K., *U firraru a Troina* – Vella F., *Mastri d'ascia a Troina* – Uccello A., *Il torchio per le ulive nella casa-museo* – Caldo C., *Decadenza mulino ad acqua nel Palermitano* – Bencivinni A., *U carriettu sicilianu* – Pasqualino A., *Come si costruisce un pupo* – Leydi R. Rossi A., *Artigianato e fabbrica di falsi oggetti di folklore* – Santalucia F., *Antropologia e residenza a Troina* – Guarrasi V., *L'autocostruzione nel centro storico* – Fanciullo F., *Siciliano allattari e aff.* – Fundarò A.M., *Design e c.m.: produzione industriale nel Palermitano '8-'900* – Sorgi O., *Festa e economia* – D'Onofrio S., *C.m. e ritualità contadina* – Martorana G., *Religiosità e lii agrari nel Mistrettese* – Figurelli M., *Alla ricerca del tempo delle lucciole?* – Vibaek J., *Museografia e c.m.*

AA.VV., *I mestieri. Organizzazione tecniche linguaggi*, Pa 1984.**
Mazza M., *Il lavoro dipendente nella Sicilia antica* – Belvedere O., *Artigianato a Himera sec. V* – Bivona L., *Epigrafia latina studio mestieri* – Brugnone A., *Epigrafia greca studio mestieri* – Caruso S., *Scienza dei manoscritti e c.m.* – Falkenhausen V., *I notai siciliani periodo normanno* – Tramontana S., *Musici danzatrici e prostitute Regno normanno* – D'Angelo F., *Ceramiche Sicilia M.E.* – Scarlata M., *Ciurme patroni e navi secc. XII-XV* – D'Alessandro V., *Vigne e vignaiuoli a Palermo fine M.E.* – Rugolo M.C., *Maestri bottai sec. XV* – Buccellato R.M., *Tonnare e tonnaroti sec. XV* – Corrao P., *Bottega artigiana palermitana secc. XIV-XVII* - Bresc G. e H., *Mestieri della costruzione M.E.* – Aricò N., *Carpentieri e muratori secc. XIV-XVIII* – Patera B., *Marmorari e muraturi sec. XV* – Isgrò G., *Machine e artigiani feste a Palermo secc. XVII-XVIII* – Giuffrida R., *Il cartaro secc. XVIII-XIX* – Cancila O., *Rendimento lavoro Sicilia preindustriale* – Fundarò A.M., *Strumenti tecniche oggetti artigianato a Palermo* – Conti M.L., *L'orefice nel centro storico di Palermo* – Cinquemani M. Cusumano A., *Concia delle pelli a Tp e Pa* – Torre F., *Pirriatura e pirreri a Favignana* – Sciacca A., *Mastre e sartine in prov. Pa* – Ingrassia D., *U cannavaru a Tp* – Bencivinni A., *U scarparu* – Manuguerra M., *Saline e salinara a Tp* – Savarese A.M., *La cultura dei salinai di Tp* – Di Bella M.P., *Travail e stockage du salage trad. à Porticello* – Marrale A., *Pescatori a Licata* – Martorana G., *I vistiamara di Mistretta* – Finzi A., *Tecniche di mungitura in Sicilia* – Tropea G., *Castagneto ceduo sull'Etna* – D'Onofrio S., *I carbonai dei Nebrodi* – Ruffino G., *Il linguaggio dei cacciatori siciliani* – Varvaro A., *Vocabolari siciliani '800 e il lavoro* – Catanesi A. Fiume G., *Mestieri femminili in Verga* – Tomasino R., *Mestieri e linguaggio teatro Scaldati* – Manni E., *Storia e c.m.* – Rigoli A., *Etnostoria e c.m.* – Lombardi Satriani L.M., *Sbiadimento dell'oggetto folklorico* – Faeta F. Lombardi Satriani L.M. Minicuci M., *Strumenti di lavoro e dimensione simbolica* – Giacomarra M., *La c.m.: censimento e fruizione* – Vibaek J., *Censimento beni etnoantropologici*

AA.VV., *I colori del sole. Arti popolari in Sicilia*, PA 1985.***
Guarrasi V., *Le forme del tempo* – Giacomarra M., *I segni della montagna [pastorizia]* – Giallombardo F., *Le immagini tessute [tessitura]* – Buttitta A., *La terra colorata [ceramica]* - Cusumano A., *I pani sacri [cene s.Giuseppe…]* - D'Onofrio S., *Le tavole dei miracoli [ex voto]* – Buttitta A., *Il colore dei santi [pitture su vetro…]* – Pasqualino A., *Gli eroi e le maschere [pupi siciliani]* – Vibaek J., *Le scene e le figure [cartelloni dell'Opra]* – Buttitta A., *Le ruote del mito [pittura su carro]*.

AA.VV., *Le forme del lavoro. Mestieri tradizionali in Sicilia*, PA 1988.****
Guarrasi V., *La terra disegnata* – Cusumano A., *La leggenda del grano* – Cusimano G., *Il ciclo della vite* – Cusimano G. Aiello G., *L'albero della storia [ulivo]* – Cusimano G. Aiello G., *L'albero del mito [agrumi]* - Ruffino G., *L'albero ferito [amolleo per la manna]* – Giacomarra M., *I pastori* – Martorana G., *I vistiamara* – Cusumano A., *I conciapelle* – Cusimano G., *I mielai* – Ruffino G., *I cacciatori* – Guggino E., *I carrettieri* – Giallombardo F., *I pescatori e i salatori* – Giacomarra M., *I tonnaroti* – Giacomarra M., *I pescatori di pescespada* – Cedrini R., *I salinari* – D'Agostino G., *I corallari* – Giacomarra M. Aiello G., *I costruttori di barche* – Cusumano A., *I maestri d'ascia* – Buttitta A. Cusumano A., *I costruttori e gli scultori di carri* – D'Onofrio S., *I calzolai* – Cusumano A., *I cordai* – Cusumano A., *I cestai* – Giallombardo F., *Le tessitrici* – D'Onofrio S., *I carbonai* – D'Onofrio S., *Gli zolfatai* – Petrarca V., *Gli artificieri* – D'Onofrio S., *I fabbri e i maniscalchi* – Cedrini R. Petrarca V., *I calderai e i fonditori di campane* – D'Onofrio S., *I ceramisti* – D'Agostino G., *Gli artefici dell'immaginario* – Trupia M., *Gli artefici e i miracolari* – D'Agostino G., *I dolcieri e i torronari* – Pasqualino A., *I pupari e i costruttori di pupi* – Guggino E., *I maghi e i ciarmavermi* – Pennino G., *I suoni e le voci* – Vibaek J., *Conoscenza e conservazione cultura tradizionale*.

Immagini

Frumento –Madonie anni '80 - © Girolamo Cusimano

Paesaggio agrario del trapanese anni '90 - © Girolamo Cusimano

Pastorizia, Madonie (PA) anni ’80 - © Girolamo Cusimano

Màrcati, Madonie (PA) anni ’90 - © Girolamo Cusimano

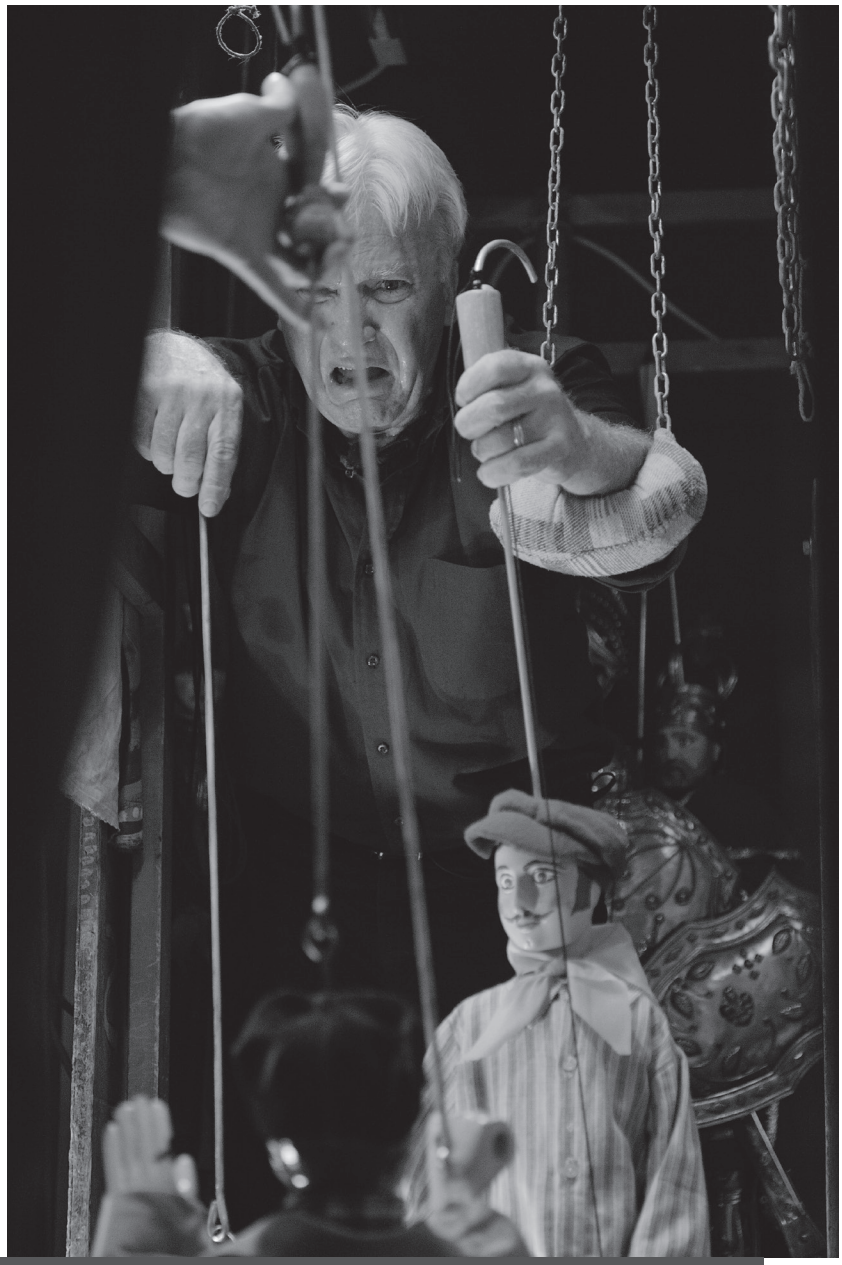
Frantoio - Bagheria '80 - © Girolamo Cusimano

Vigneto del trapanese anni '90 - © Girolamo Cusimano

Cestaio, Terrasini (PA) anni ’80 - © Girolamo Cusimano

Ceramica, Caltagirone (CT) anni ’80 - © Girolamo Cusimano

Sacra Famiglia, Pittura su vetro siciliana fine 1700 - © Antonio Cusimano



Puparo Salvatore Oliveri di Alcamo (TP), 2010 - © Antonio Cusimano

Pupo, Fratelli Napoli di Catania, 2010 © Antonio Cusimano

Carretto, Palermo anni '80 - © Girolamo Cusimano

Fabbro, Alia (PA, anni '80 - © Girolamo Cusimano

Venerdì santo, Palermo anni '90 - © Girolamo Cusimano

Misteri, Trapani anni '80 - © Girolamo Cusimano

Misteri, Caltanissetta anni '90 - © Girolamo Cusimano

Pittura su carretto, Bagheria anni '80 - © Girolamo Cusimano

Festa dei Giudei a San Fratello (ME) anni '80 - © Girolamo Cusimano

Triunfi, Palermo anni '80 - © Girolamo Cusimano

Vampe, Palermo fine anni '70 - © Girolamo Cusimano