



fondazione ignazio buttitta **ieri e oggi**

2

Mario Giacomarra
I pastori delle Madonie

La ricerca di forme di organizzazione, che consentano di definire i lineamenti di quella che è stata chiamata "cultura pastorale", non è nei centri abitati che si incentra ma sulle alte zone montane dell'Isola: gli Iblei, i Nebrodi, le Madonie, l'Etna. Sulle alture infatti, segnatamente nel periodo estivo, è stato possibile fino a pochi decenni fa cogliere le testimonianze fisiche, sociali e culturali di una pastorizia che ha resistito nei secoli. Le Madonie, tra le regioni montane, sono rimaste per lungo tempo l'area meno conosciuta e studiata: da qui l'esigenza, nei primi anni Ottanta, di condurre un'indagine sui pastori delle Madonie per registrare gli aspetti di un'attività nascosta, per molti versi, in quanto svolta in gran parte lontano dai centri abitati, in luoghi isolati e variabili nel trascorrere dei mesi.

Il quadro che ne è emerso ha portato inevitabilmente alla conclusione che quella pastorizia, per molti degli aspetti indagati, era già allora un'attività che continuava a scomparire ogni giorno che passava. E le cose non sono cambiate negli anni: essa, operando per accomodamenti successivi, appare sempre più snaturata rispetto a quella che ci si è compiuti spesso di immaginare. Il vecchio e il nuovo coesistono: accanto all'antica masseria cadente e al recinto per gli animali che mostra il segno degli anni non è raro trovare stalle d'allevamento modello. Accanto ai muri di pietra elevati in corrispondenza dei confini dell'area pascolabile sta il filo perimetrale con corrente elettrica a bassa tensione. Il trattore gommato per i trasporti convive con gli ultimi animali equini della zona. Le fucelle in plastica stanno sempre più numerose accanto a quelle in giunco, senza che il ricorso alle une o alle altre sia definito. Alle tine di legno si vanno sostituendo ogni giorno di più quelle in plastica, ma le prime non vengono distrutte, bensì adattate a nuovi usi o sistemate in magazzino "perché possono sempre servire".

Mario Giacomarra

I pastori delle Madonie
ambiente tecniche società

Fondazione Ignazio Buttitta

Fondazione Ignazio Buttitta
via A. Pasculli, 12 - 90138 Palermo
www.fondazionebuttitta.it

Copyright © 2006 Fondazione Ignazio Buttitta - Associazione Folkstudio di Palermo

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
Ambientali e della Pubblica Istruzione



Fondazione Ignazio Buttitta



Folkstudio

Giacomarra, Mario <1949->

I pastori delle Madonie : ambiente tecniche società / Mario Giacomarra. -
Palermo : Fondazione Ignazio Buttitta, 2006.
(Ieri e oggi)

1. Pastori - Madonie.

390.463608409458 CDD-21

SBN Pal0206572

CIP - Biblioteca centrale della Regione siciliana "Alberto Bombace"

Questo volume è stato stampato con il contributo dell'Assessorato Regionale dei Beni Culturali, Ambientali e della Pubblica Istruzione. Dipartimento Beni Culturali, Ambientali ed Educazione Permanente.

Indice

<i>Presentazione</i>	7
1. La pastorizia tra mito delle origini e storia sociale	
Pastorizia e civiltà occidentale	10
L'area della ricerca	16
La situazione linguistica dell'area	23
Il metodo d'indagine	28
2. La gestione dello spazio	
Considerazioni sullo "spazio pastorale"	32
I pascoli e i modi di utilizzarli	38
La transumanza e il breve trasferimento	46
Pastori e comunità	52
I luoghi di ricovero e di caseificazione	57
3. La gestione del gregge	
La domesticazione degli animali	67
Per una classificazione degli animali del gregge	71
Il controllo delle nascite	77
Le attività con cadenza periodica	82
La produzione del latte: tecniche di mungitura	87
4. La tecnologia pastorale	
La pastorizia transumante e le sue tecniche	97
Tecniche di fabbricazione: l'ergologia dei pastori	104
Tecniche di lavorazione: le procedure della caseificazione	118
Tecniche di conservazione: la "cura" dei formaggi	127

5. Il sociale nella pastorizia

La giornata dei pastori	133
Osservazioni sul "collettivo" pastorale	137
Le associazioni tradizionali fra pastori	141
Lo stato odierno delle società pastorali	150
Le mansioni e le gerarchie	155
 Note	 159
 Indice delle parole	 170
 Area della ricerca	 179
 Immagini	 183
 Bibliografia	 213

Presentazione

Se si fosse deciso di condurre oggi la ricerca i cui risultati sono raccolti in questo libro, a venti e più anni dalla sua prima edizione, non sarebbe stato possibile farlo. E non da oggi, ma da quindici anni almeno. È accaduto infatti che, come già si presagiva nel 1983, il genere di pastorizia allora incontrato e studiato non esiste più. Nel giro di pochi anni essa ha dovuto fare i conti con l'istituzione del Parco delle Madonie il cui Ente gestore, a differenza di quanto poi sarebbe avvenuto nel Parco dei Nebrodi, si è preoccupato prima di tutto di vietare ogni attività pastorale nelle zone A, tradizionalmente destinate ai pascoli di montagna. Ciò perché, negli anni in cui si progettava la delimitazione del Parco e si stilava la lista delle attività praticabili in ognuna delle tre zone individuate, era diffuso il timore che pecore e capre al pascolo distruggessero i teneri arboscelli, danneggiando i boschi, fino a produrne la scomparsa.

Il timore riguardava anche le Madonie, naturalmente, tranne poi a constatare che i boschi mancavano quasi del tutto sul versante sud del massiccio montano ed erano invece presenti nelle zone esposte a nord: forse che gli animali preferivano pascolare nelle aree dello scirocco sfuggendo a quelle di tramontana? In ogni caso l'esigenza di muoversi in quella direzione veniva ribadita di continuo dagli ambientalisti, i quali mostravano così di non tener nel dovuto conto la geografia dei venti (lo scirocco non ha mai favorito l'attecchimento di giovani piantine nei versanti esposti a sud) e neanche la storia (con i processi di deforestazione portati avanti dagli Spagnoli al tempo in cui dominavano nella nostra Isola). In un caso e nell'altro, gli amanti di una certa natura erano decisi ad attribuire tutte le colpe ai pastori e, per non pregiudicare i lavori di rimboschimento che si stavano progettando nell'area protetta, ribadivano l'esigenza di vietare nel Parco tutte le attività pastorali.

Aveva stupito il fatto che, ad apprezzare *I pastori delle Madonie*, con recensioni, presentazioni e frequenti citazioni, erano stati più di tutti gli ambientalisti, seguiti dai dialettologi (per il lessico lì registrato) e dai geografi. Sono mancati gli antropologi e gli studiosi di tradizioni popolari, ma questo non meraviglia più di tanto: la cultura materiale stentava ancora ad essere annoverata tra gli argomenti

degni di interesse scientifico, come Antonino Buttitta aveva rilevato già qualche anno prima. E, certo, tra gli obiettivi del ricercatore non c'erano stati l'arte pastorale, né l'abbigliamento del pastore, né tanto meno bastoni e bicchieri di corno.

Risulta difficile comprendere perciò come, nel giro di pochi anni, quella che era stata una stima variamente espressa per un argomento come la vita e le attività dei pastori si sia tramutata in un astio dichiarato. Né, a partire dal convegno sulla *Cultura del bosco* (Caronia 1986), è stato più possibile intavolare un dialogo con gli ambientalisti, nonostante gli sforzi e le occasioni cercate. Non è un caso, del resto, che, nel presentare all'Orto Botanico il *Piano territoriale di coordinamento* del Parco (Palermo 1995), le caute prospettive di sviluppo individuate nelle zone C puntuali per attività turistiche ecocompatibili, siano state sonoramente bocciate dagli stessi "amanti di una certa natura" in base al principio che al Parco spettava tutelare l'area prescelta, non svilupparla!

Vero o falso che fosse il ragionamento sugli animali nel bosco, resta il fatto che, nel giro di qualche mese, i pastori che ancora operavano in montagna tra il 1989 e il 1992, si sono visti chiudere con rete e filo spinato i loro pascoli; hanno dovuto perciò abbandonare capanne e recinti, svendere gli animali faticosamente allevati e chiudere le aziende che erano riusciti a gestire pur tra difficoltà crescenti. Da allora, forse anche per contenere il malessere sociale di un'intera categoria di lavoratori, si è deciso di impiegare gli ex pastori nei lavori di rimboschimento promossi dall'Azienda regionale foreste, lavori che non riuscivano però a protrarsi annualmente oltre i cinquantuno giorni per alcuni e i centouno per altri: lentamente sono nati così i "cinquantunisti" e i "centounisti" ai quali, lavorando per cinquanta o cento giorni su 365, veniva riconosciuto il diritto alle prestazioni di disoccupazione. Da allora alcuni pastori sono diventati esperti boscaioli, abili a tagliare boschi, collocare piantine provenienti dai vivaia, ripulire il sottobosco; altri, appollaiati su torrette antincendio, hanno avuto di che annoiarsi per intere giornate in attesa di un fuoco che immancabilmente scoppiava quando meno se l'aspettavano. Di qui una crescente insoddisfazione, finché molti finivano col prendere beni e famiglia e trasferirsi fuori dall'Isola.

Il regolamento del Parco, a ben guardare, non è bastato a far sparire del tutto la pastorizia tradizionale dalle Madonie: per tutti gli anni Novanta, i più testardi hanno continuato a pascolare gli animali

tra le alte e le basse colline, rassegnandosi a non frequentare più i pianori d'altura, ricchi di flora endemica che conferiva sapori particolari a latte e formaggi. Ma non è passato molto tempo che quel genere di pastorizia ha dovuto fare i conti con le direttive emanate dall'Unione Europea: per salvaguardare l'igiene e la salute pubblica delle popolazioni dei diversi paesi veniva vietata qualsiasi forma di caseificazione in strutture non idonee, in primo luogo capanne, recinti e focolai di pietra. È così che tra il 2000 e il 2003 sono stati costretti a chiudere gli ultimi coraggiosi pastori, la cui precarietà di vita non era più dettata da ragioni sociali, economiche e ambientali, ma bensì soggetta all'osservanza di norme igieniche di provenienza europea che guardia di finanza e carabinieri si sarebbero preoccupati di far rispettare. Ecco perché, è il caso di ribadirlo, di quella pastorizia non rimane più niente (in un momento in cui tutti puntano sulla valorizzazione del prodotto "tipico").

Capita di frequente che la riedizione di un libro sia occasione di approfondimenti di certe linee di pensiero, di aggiornamenti dei dati statistici su cui si era lavorato, di chiarimenti intervenuti nel frattempo... Nulla di tutto questo! Tranne un paragrafo spostato dall'appendice al capitolo di apertura, la presente edizione riproduce in tutto e per tutto il testo di 24 anni fa. Certo ci sono nuovi dati dei quali si sarebbe potuto tener conto: solo che essi disegnano, in realtà, uno stato di ulteriore sfaldamento, per non dire scomparsa di interi tratti, della realtà delineata negli anni Ottanta. Ci si augura solo che non manchino ulteriori contributi che interpretino i cambiamenti in atto e i nuovi sensi che le Madonie, in quanto area protetta, vanno acquisendo. È il caso del passaggio, ormai molto avanzato, a oggetti segno di quelli che prima erano oggetti d'uso, nel configurarsi di un quadro che l'Ente Parco ha il compito di promuovere e rendere fruibile.

Nel chiudere queste brevi righe di presentazione esprimo tutta la mia gratitudine a Antonino Buttitta per motivi che sarebbe troppo lungo richiamare e che, in ogni caso, fu colui che mi suggerì a suo tempo l'argomento di ricerca. Ma un ringraziamento non minore va a Ninuzzo per aver voluto ospitare il lavoro in una collana prestigiosa della Fondazione Ignazio Buttitta.

1. La pastorizia tra mito delle origini e storia sociale

Pastorizia e civiltà occidentale

Parlare di pastorizia è come riflettere sui fondamenti stessi della civiltà occidentale. Risalendo indietro nel tempo la storia del Mediterraneo – almeno fin dove soccorre la documentazione storica – appare infatti fundamentalmente una storia di popoli pastori. Alla domanda se la vita di montagna, dove si concentra in prevalenza l'attività pastorale tradizionale, possa costituire la prima "storia del Mediterraneo", Fernand Braudel sente perciò di potere rispondere affermativamente: «La vita di montagna sembra sia stata la prima vita del Mediterraneo, la cui civiltà, proprio come quella del vicino Oriente e dell'Asia centrale, ricopre e nasconde male le sue origini pastorali che evocano un mondo primitivo di cacciatori e di allevatori, una vita di transumanza e di nomadismo pastorale con qua e là alcune colture precoci su debbio» (Braudel 1976: 37)¹.

Tutta la documentazione archeologica disponibile fornisce testimonianze del radicarsi in quest'area delle prime forme di domesticazione di animali. Scoperte ormai non più tanto recenti portano infatti a redistribuire in punti diversi del globo i luoghi di origine dell'agricoltura e dell'allevamento. Haudricourt e Hédin (1943), tenendo conto di quelle testimonianze, situano nel sud-est asiatico la prima domesticazione delle piante e nelle aree mediorientali della "Mezzaluna fertile" quella degli animali. Alla base di tali embrionali specializzazioni, i due studiosi francesi pongono la periodicità dei monsoni e la maggiore uniformità climatica a est, le zone climatiche differenziate e la varietà di ambienti a ovest: e questi ultimi sono caratteri che fanno vocare naturalmente le popolazioni interessate alla pastorizia nomade o seminomade. Un complesso di fattori ambientali favorevoli predispongono in effetti a una rapida diffusione della pastorizia nel bacino del Mediterraneo: la prevalente disposizione dei rilievi montuosi da ovest verso est non impedisce ai venti umidi dell'Atlantico di penetrare verso l'interno per migliaia di chilometri, favorendo così la crescita di tappeti erbosi ai diversi livelli; la prossimità delle montagne al mare favorisce il gioco ascensionale delle correnti d'aria marine originando ricche modulazioni climati-

che e consentendo quindi lo sviluppo di una flora diversificata; l'essere infine il Mediterraneo un mare quasi chiuso ha conseguenze non indifferenti su ciò che riguarda ad esempio la dolcezza del clima.

Tutta la letteratura classica occidentale – e veniamo così alle testimonianze della “civiltà della scrittura” – dà conferme continue nel tempo della presenza non secondaria della pastorizia. Tra i primi viene in mente Omero e, in effetti, non sono pochi i versi del cieco vate che contengono riferimenti alle greggi di pecore viste nel loro valore d'uso e di scambio. Nella grotta di Polifemo stanno un enorme magazzino di formaggi e una latteria completa di brocche di latte, fuori il recinto per gli animali e i secchi per la mungitura². Nell'*Illiade* gli animali vengono scambiati come doni dotati tra famiglie o servono per la restituzione dei prigionieri tra genti nemiche, fungono da prezzo degli schiavi, vengono impiegati nei sacrifici agli dei. Delle specifiche situazioni rilevabili nel mondo greco-latino non mancano poi altri abbondanti riferimenti in autori spesso citati: Pindaro e Teocrito, Diodoro Siculo e Strabone, Virgilio; in altri autori la realtà della pastorizia ha lasciato molto più che semplici tracce: tra i primi vengono in mente Varrone e Columella.

In realtà, tutte le più antiche tradizioni, già raccolte da Aristotele, mostrano come i greci fossero innanzitutto un popolo di pastori. Essi praticavano un nomadismo a breve raggio, per le piccole distanze che separavano pascoli di diversa altitudine e per l'asperità del suolo. Questa, tra l'altro, aiuta a capire come le capre fossero più numerose di buoi e pecore: questi ultimi pascolavano di preferenza sui morbidi versanti occidentali dove, anche per la felice disposizione dei venti, l'erba cresceva alta e abbondante; quelle si accontentavano del poco che offriva l'alta montagna. Nelle aree meno produttive, infine, venivano relegati gli animali ogni volta che la pressione demografica portava a mettere a coltura terre prime destinate a pascolo.

Qui incontriamo per la prima volta il problema che la pastorizia tradizionale in Occidente si è trovata costantemente ad affrontare nel tempo: la disponibilità di spazio pascolabile. Essa opera infatti con due fattori produttivi antitetici, come vedremo meglio in seguito: il bestiame che, trovando condizioni favorevoli, si raddoppia e si triplica talvolta nel giro di qualche anno; lo spazio pascolativo che viene conteso ai pastori dalle popolazioni sedentarie, proprio mentre quelli ne avrebbero più bisogno per incrementare la loro attività. In condizioni ambientali “sature”³ di gente e di animali – quali sono in

prevalenza quelle occidentali – lo stato di cose contraddittorio finisce per penalizzare quasi sempre l'attività pastorale. Il fatto non è recente, se anche nel mondo romano la pastorizia era soggetta non a condizionamenti ambientali, ma a rigidi controlli d'ordine amministrativo: terre incolte cedute ai plebei dietro riscossione di un non lieve tributo, confini chiaramente delimitati e non oltrepassabili senza gravi sanzioni. Ancora più rigidi erano i regolamenti cui andavano soggetti gli spostamenti transumanti del Mezzogiorno d'Italia, dall'Abruzzo alla Capitanata e al Tavoliere delle Puglie. I Bizantini, i Normanni e gli Aragonesi che più di frequente si ricordano in proposito, modificarono solo in parte un complesso di regole elaborato molti secoli prima: questo, però, non può farci dimenticare il profondo riordino effettuato dagli Aragonesi, nel corso dei quattro secoli della loro permanenza al Sud (Tortorelli 1958).

Gli ultimi riferimenti ci consentono di allargare il discorso oltre il mondo classico. In effetti, parlando di «popoli pastori» del Mediterraneo, si va dalla penisola iberica al Mezzogiorno d'Italia, dalle regioni greche all'Asia minore, dall'Atlante marocchino all'area libico-egiziana, fino alle fasce di terra attorno a Beirut e al Medio Oriente in generale (Patai 1978). Tra le popolazioni delle diverse regioni colpiscono subito l'attenzione le corrispondenze profonde rilevabili soprattutto a livello tecnico. Se privilegiamo le attività pastorali viene immediato perciò avvertire la profonda unitarietà del bacino del Mediterraneo. Essa non deriva, beninteso, da situazioni che diremmo originarie, perché non c'è dubbio che non sono esistiti «una cultura o un ordine sociale primordiale del Mediterraneo», ma è l'esito della ricchezza di scambi tra i popoli che si affacciano su quel mare. I popoli del *Mare nostrum* non si sono ignorati e tra loro è esistito un canale di comunicazione quasi sempre aperto: le acquisizioni culturali e tecnologiche di un'area non tardavano ad estendersi all'altra, purché non incontrassero ostacoli d'ordine ambientale. Non c'è stato allora mare più aperto alle migrazioni di questo mare chiuso dalle montagne, e coloro che si affacciano sul Mediterraneo «hanno commerciato e comunicato, conquistato e convertito, si sono sposati e sono emigrati per sei o settemila anni» (Davis 1980: 24-25). Ne deriva che le strette corrispondenze, registrabili tra modi di produzione tradizionali in aree diverse dello stesso bacino, sono l'esito di quel complesso «gioco dello scambio» che definisce nella sostanza la «civiltà mediterranea». Quelli che ci tornano in mente sono titoli

braudeliani, e in effetti è lo stesso storico francese che, una volta riconosciuta al bacino «una possente unità fisica, un clima unificatore dei paesaggi e dei generi di vita» (1976: 237), non molte pagine dopo osserva: «Il Mediterraneo è uno soltanto in virtù del movimento degli uomini, delle relazioni che ne derivano, delle strade che lo incanalano». Lucien Febvre scriveva a sua volta che il «Il Mediterraneo è un complesso di strade, strade di terra e di mare, strade di fiumi e dei corsi d'acqua minori, immensa rete di collegamenti regolari e fortuiti, di distribuzione perenne di vita, di circolazione organica quasi» (ivi, 289-290). È questa sostanziale unitarietà che, tra l'altro, plasma contributi di origine lontana per cui, anche dal punto di vista tecnologico, greci e romani si possono legittimamente accostare ad altri popoli mediterranei (Briant 1982).

Se teniamo conto di questo stato di cose, possiamo comprendere come si sia potuto parlare, per un non lontano passato, di una "cultura pastorale" che avrebbe permeato un po' tutto il bacino del Mediterraneo, consentendone i successivi sviluppi verso forme più "progredite". La scuola dei Cicli culturali, alla quale evidentemente ci riferiamo, metteva insieme concetti evoluzionisti e metodi diffusionisti e postulava l'esistenza di un "ciclo pastorale" caratterizzato dal rapporto costante con l'animale, dal sistema patriarcale, dall'invenzione della ruota e, naturalmente, dalla domesticazione di certi animali. Il ciclo sarebbe stato all'origine delle civiltà storiche (tra cui quella detta "mediterranea antica"), penetrandovi però a livelli diversi e variamente plasmandole; solo quelle più coinvolte (l'islamica, oltre alla mediterranea antica) avrebbero generato la «grande civiltà» europea (Montandon 1931). Ipotesi e teorie affascinanti, se vogliamo, ma di cui non è difficile cogliere la larga dose di ipoteticità, carenti come sono di prove di convalida e imbevute di eurocentrismo. Si obiettava già allora, per esempio, che la cultura di popoli pastori «appare dovunque priva di contenuto proprio e derivata dalle culture agricole prossimiori, salvo le forme particolari di esistenza imposte dal nomadismo». Quanto al sistema patriarcale, si rilevava che esso risultava circoscritto a determinate aree, mentre in altre si registrava l'esistenza di forme matriarcali residuali, «derivate da antiche culture agricole» (Biasutti e al. 1935: 485)⁴.

La particolarità del mondo pastorale mediterraneo – con riferimento soprattutto alle popolazioni nomadi – ha ancora di recente fatto insistere alcuni studiosi a ricercarne tratti di specificità. Ma, ad

ogni approfondimento della questione, essi scoprivano incongruenze di vario genere, in considerazione della varietà di situazioni registrabili passando da un luogo all'altro. Claude Lefébure (1979), riesaminando i diversi tentativi condotti nel tempo, concludeva che «non esiste uno specifico della pastorizia nomade» anche se tutte le società pastorali si basano, com'è naturale, sullo sfruttamento del primario tramite branchi di animali guidati da gruppi umani e l'attività si concentra in regioni a bassa densità di popolazione. I condizionamenti naturali, che per alcuni costituirebbero tratti definitivi essenziali, sono per Lefébure insufficienti: in regioni quasi desertiche ad una pastorizia a moderata stabilità si accompagna un'agricoltura itinerante.

In altre regioni – è il caso dell'Europa peninsulare – quei condizionamenti vengono aggirati grazie all'ordinata successione di animali su uno stesso pascolo poco produttivo, in periodi distinti dell'anno. Lo strutturarsi della produzione pastorale sul gruppo domestico, infine, è un fatto anch'esso molto poco specifico: si danno casi in cui gli addetti di uno stesso gruppo non siano parenti o, nel caso lo siano, in periodi di ridotta attività avviene che si dedichino a lavori esterni al gruppo di produzione. In conclusione, «mentre questo particolare modo di appropriazione della natura consente al geografo di identificare un originale genere di vita (tipo di attività di produzione), di elencare e classificare le sue varianti, esso di per sé non definisce alcuna forma specifica di evoluzione sociale. La natura delle forze produttive pastorali, per quanto possano essere esclusive (e non lo sono mai del tutto), insomma, non è il fattore determinante nello stabilire l'originalità delle forme d'organizzazione economica e sociale sviluppate dai popoli pastori» (Lefébure 1979: 1-2).

Rimangono però alcuni fatti, d'ordine eminentemente ideologico-culturale, su cui conviene richiamare l'attenzione quali elementi definitivi di società che trovino, o abbiano trovato, nell'allevamento la principale attività di sopravvivenza. Quando scrivevamo che parlare di pastorizia è riflettere sui fondamenti della civiltà occidentale, è a essi che ci riferivamo. Si pensi un attimo alle sollecitazioni provenienti dai Sacri Testi: ripresa dal Nuovo Testamento, il mondo cristiano fa propria la figura del «buon pastore», dell'agnello come animale del sacrificio, e si riconosce nella parabola della pecorella smarrita; la tradizione ebraica, prima ancora, e sulla stessa linea, attribuisce connotazione positiva al pastore Abele e negativa all'agricoltore Caino⁵;

il lavorare la terra «col sudore della fronte» è la condanna inflitta ad Adamo⁶, e si potrebbe continuare.

Il senso positivo che rivestono nella cultura occidentale l'animale addomesticato e chi vive con esso risale insomma indietro nel tempo, ma il discorso può andare molto più indietro, come ha provato a fare André Haudricourt. In un saggio di molti anni fa, lo studioso francese osservava che tutto il trattamento dell'uomo nel mondo occidentale è di tipo "pastorale", a differenza del tipo "orticolo" proprio delle culture asiatiche. La diversità di "trattamento" deriva, com'è facile capire, dalle diverse attività di fondo cui i popoli dei due versanti hanno affidato la loro sopravvivenza. Luogo di prima domesticazione delle piante, l'uomo asiatico opera in modo "indiretto e negativo" nei confronti della pianta. Egli si limita a metterla a dimora e poi evita che la si calpesti, proteggendola a distanza: la pianta crescerà da sola autoregolandosi. L'azione dell'uomo occidentale nei confronti dell'animale è invece del tipo "diretto positivo". L'allevamento dell'animale esige infatti un contatto fisico costante: il pastore lo accompagna, lo dirige, lo protegge dalle bestie feroci, lo accarezza, gli dà colpi col bastone, gli tira addosso sassi, lo fa rincorrere dal cane, lo richiama con fischi e grida, sceglie infine i pascoli e individua i punti d'acqua. Date queste premesse, è superfluo chiedersi «se gli dei che comandano, le morali che ordinano, le filosofie che trascendono non hanno qualcosa a che vedere con la pecora, mediate da una sorta di predilezione dei modi di produzione schiavista e capitalista, e se le morali che spiegano e le filosofie dell'immanenza non hanno qualcosa a che vedere con l'igname, il taro e il riso, mediate dai modi di produzione dell'antichità asiatica e del feudalesimo burocratico» (1962: 50).

Le sollecitazioni provenienti da Haudricourt ci spingono a riprendere la questione della specificità del mondo pastorale, sia pure su un piano più delimitato. Per chi si occupi dell'"uomo e la montagna" (per riprendere il titolo di un lavoro di Jules Blache), il "genere di vita" pastorale conserva particolari che lo rendono senz'altro diverso da altre realtà produttive connesse al primario: la necessità intrinseca dello spostamento continuo di cui possono variare solo le modalità organizzative per le direzioni da intraprendere o le distanze da ricoprire; il ricorso ad una tecnologia che appare "arcaica e primitiva", ma che è invece "essenziale", ridotta a pochi attrezzi per facilitare gli spostamenti; la gestione collettiva dei fattori di produzione (spazio e

gregge) che fa della pastorizia tradizionale uno degli ultimi esempi in Occidente di attività comunitarie. Sono tutte particolarità che meritano attenzione, a prescindere dalle conclusioni che si possono trarre sul modo d'essere del mondo dei pastori.

L'area della ricerca

Del bacino del Mediterraneo la Sicilia costituisce, in un certo senso, il centro culturale, prima che geografico: l'essere "crocevia" tra opposte sponde ha consentito infatti il sedimentarsi sul suo suolo di un complesso di tratti culturali di svariata origine e provenienza; non è semplice, del resto, ricostruire le vicende vissute, nel trascorrere dei secoli, dalle dominazioni che vi si sono succedute lasciando, ognuna, tracce di civiltà. Per ciò che concerne lo specifico della pastorizia, in particolare, ad un attento esame si scopre perciò una ricca stratificazione di fatti d'ordine tecnico che, al primo impatto, meravigliano chi ne conosce l'esistenza in aree non contigue. È il caso di certe tecniche di mungitura già rilevate tra gli antichi Egiziani, di sistemi di alloggiamento rilevabili nel Nord Africa, di gestione dei pascoli e organizzazione degli spostamenti transumanti simili ad altre esistenti in Spagna.

Una ricerca sulla pastorizia in Sicilia, tesa a studiarne rapporti sociali, tecniche, strumenti e modi di gestione dei fattori produttivi entro il più ampio quadro culturale che si finisce invariabilmente col delineare, presenta dunque aspetti di indubbio interesse. Si può immaginare che l'Isola funga da "laboratorio" in cui si registrano, entro limiti ristretti, fatti appartenenti originariamente a culture diverse e variamente aggiustati nel collegarsi l'uno all'altro. A questo punto nasce però una domanda: quale Sicilia? L'Isola infatti non è una realtà omogenea e le diversificazioni vanno ben oltre quella classica fra interno e zone costiere⁷. E soprattutto, per una regione che lentamente si inserisce nel più vasto complesso delle moderne economie europee e occidentali: quale allevamento? Mettendo subito da parte, com'è facile capire, le forme intensive di allevamento stabulare, prevalentemente bovino, che velocemente si vanno diffondendo nel Mezzogiorno continentale e insulare, quello che resta non è ancora riconducibile a unità.

Nell'Isola infatti l'allevamento ovino e bovino è diffuso un po'

ovunque, in forma semistanziale a sempre più breve raggio di spostamento⁸. Quasi ogni centro abitato, fino a un recente passato, riceveva il suo quotidiano rifornimento di latte fresco e latticini da animali allevati in periferia. In molti centri montani dell'interno ha resistito fino a pochi anni fa l'usanza di greggi di capre che attraversavano le strade mentre il pastore ne mungeva il latte direttamente in recipienti forniti dai clienti. Oggi, gli allevamenti alla periferia dei paesi sono ancora casi diffusi, ma sparsi e disorganizzati.

Se andiamo alla ricerca di forme di organizzazione che ci consentano di definire i lineamenti di quella che è stata chiamata "cultura pastorale", non è nei centri abitati che dobbiamo concentrare la nostra attenzione ma altrove. In particolare sulle alte zone montane dell'Isola: gli Iblei, i Nebrodi, le Madonie, l'Etna. È sulle alture che, nel periodo estivo segnatamente, si colgono ancora oggi i segni di una pastorizia che ha resistito nei secoli. Su di essa, non sovente per la verità, nei tempi andati si sono soffermati agronomi, folkloristi e studiosi di varia formazione, ognuno cercandovi quello che più lo interessava e trascurando il resto. Le Madonie, delle regioni montane, rimangono l'area meno "coperta", la meno studiata negli ultimi tempi, se si eccettua fra i pochi il lavoro di Francesco Morici (1940) che tra l'altro si occupa quasi esclusivamente di forme associative fra pastori e di bilanci d'impresa. Le monografie di Niccolò Turrisi-Colonna, gli interventi di Francesco Minà Palumbo, i lavori di Cristoforo Grisanti indagano a loro volta solo pochi aspetti del complesso mondo della pastorizia tradizionale e, in ogni caso, ricostruiscono situazioni ormai trascorse, risalenti tutte all'Ottocento. Partendo da tale stato di carenza conoscitiva, si comprende la decisione di condurre un'indagine sulla pastorizia nelle Madonie per registrare gli aspetti di un'attività nascosta, per molti versi, in quanto si svolge in gran parte lontano dai centri abitati, in luoghi isolati e variabili nel trascorrere dei mesi. «Nessuno ha avuto la virtù di seguire la nomade nostra pastorizia e passare qualche giorno nelle sue mal costrutte capanne per analizzare le pratiche e studiare il mestiere del cascinaio»: sono parole dell'agronomo Niccolò Turrisi-Colonna (1869/73) risalenti a più di cento anni fa. Non si può dire che la situazione attuale sia granché mutata.

Il complesso montuoso che va sotto il nome di Madonie non è chiaramente definito⁹. Inteso in un'accezione molto stretta, lo si fa

solitamente coincidere con i limiti del suo bacino orografico. Viene perciò compreso tra il Fiume Grande (o Imera settentrionale) a ovest e il fiume Pollina a est. Rimane poco precisato il confine meridionale, tra la sella Xireni e la portella di Bafurco: lo si è fatto di solito coincidere con il tracciato della strada statale n. 120, che a sua volta riprende quello di una regia trazzera borbonica che collegava le Madonie all'Etna. Oppure, lasciando ampio margine all'interpretazione individuale, lo si è fatto coincidere col fronte settentrionale dell'altopiano zolfifero del Nisseno. L'accezione ristretta lascia fuori paesi che, dal punto di vista antropico, non si possono considerare non madoniti, quanto meno per il fitto scambio di relazioni che intrattengono con i centri che stanno dentro il bacino. È il caso di Sclafani, Caltavuturo, Bompietro, Blufi, Alimena, Gangi e San Mauro. Altri confini, amministrativi, sono quelli della "Comunità montana delle Madonie" nella quale vengono fatti rientrare Aliminusa, Montemaggiore, Valledolmo e persino Resuttano: questi però non sono in gran parte integrabili nell'area di influenza interna alla Comunità, né dal punto di vista socio-economico, né da quello dei servizi¹⁰.

Tenendo conto di tutto questo, nel definire l'area della ricerca ci siamo perciò ritrovati innanzitutto a precisare un nostro criterio di delimitazione che, pur tenendo conto del quadro fisico, non lasciasse da parte il territorio definito a livello socioeconomico e amministrativo. Sia per la facilità di reperire e utilizzare dati elaborati spesso per l'intero comprensorio, sia soprattutto perché nel più vasto territorio prospiciente il Nisseno, prevalentemente collinare, sono sparse le aree pascolative in cui le greggi della parte alta delle Madonie vanno a svernare.

Il massiccio montano presenta una composizione estremamente difforme, contorni imprecisi, versanti non ben definiti, distribuzione altimetrica molto irregolare. Procedendo per approssimazioni successive e seguendo indicazioni invalse ormai da tempo (Orestano 1906), è però possibile individuare tre nuclei montani con cime sparse che vanno dai 1.500 ai 2.000 metri, segnate da profonde vallate, che attraversano il massiccio da nord a sud e da est a ovest, al cui fondo scorrono corsi d'acqua a regime torrentizio detti *vadduna*. Il primo nucleo è detto "centrale" e guarda verso nord gravitando su Castelbuono e Isnello. A sud è delimitato dal piano della Battaglia che rappresenta il centro di raccordo delle tre direttrici che da esso si dipartono. Il secondo nucleo, di sud-est, è esposto verso i centri che

vanno da Polizzi a Geraci, ricchi di popolazione sparsa. Il terzo è il settore occidentale che gravita su Scillato e Collesano e che a oriente è delimitato dalla vallata del torrente Madonia collegata al piano della Battaglia. Un ultimo rilievo, staccato dalla parte di nord-ovest, gravita su Gratteri e Isnello: è il pizzo Dipilo.

Nell'ambito dei nuclei indicati si registra una successione irregolare di cime dai fianchi scoscesi che raggiungono varie altezze, fino ai m 1.979 del Carbonara che fa parte del gruppo centrale. Esse sono comunemente dette *pizzi* se presentano le tipiche forme svettanti e ripide del calcareo. Sono invece denominate *cuozzi* se hanno le forme tondeggianti e ondulate dell'argilloso, e si concentrano in gran parte sul versante sud-est. Altre cime vengono semplicemente indicate col nome proprio: si dice perciò *u Sarvaturi* per il monte San Salvatore (gruppo di sud-est), e poi *a Mufara* e *a Quacedda*. Il suolo dell'area sommitale presenta vaste superfici degradate e disgregate che a tratti sembrano – come è stato scritto – «vasti mari di pietra». Ogni tanto però un pianoro si interpone fra le pareti calcaree e gli ammassi pietrosi. È chiamato localmente *zzotta*: tra i tanti ricordiamo *a zzotta a càmmara* e *a zzotta a Madonna*. Pianori e pendii non molto ripidi, quando non sono occupati dai residui dei boschi o dalla macchia mediterranea, sono sede dei pascoli permanenti d'altura. È nota al riguardo la vallata della Madonia, già richiamata, al cui fondo scorre l'omonimo torrente: considerata tra le più belle del massiccio, ricca di boschi, di acqua e di balze scoscese, essa digrada verso nord attraverso altri tre pianori, tutte aree pascolative eccellenti, migliori senz'altro, perché più umide, di quelle pur numerose del versante meridionale. Qui, tra l'altro, i boschi di faggio sono isole sparute e prevalgono di gran lunga gli incolti e i magri pascoli, mentre a nord sono molto più estesi i boschi di castagni, di querce, oltre che di faggio.

Al di sotto degli 800-900 metri comincia sul versante settentrionale il regno dell'ulivo, con l'eccezione del frassino da manna fra Pollina e Castelbuono, alternato a seminativi asciutti abbastanza estesi. Sul versante meridionale, invece l'indirizzo prevalente è il cerealicolo e il paesaggio agrario assume un aspetto monotono, prefigurando già quello del Nisseno. In questi spazi, contesi – come vedremo – ad una agricoltura povera, i pastori si ritagliano le aree pascolative per il periodo autunno-primaverile e ora anche invernale. A completare il quadro ambientale sono una dozzina di centri montani che fanno da corona al massiccio. Nel versante settentrionale si trovano disposti

tra i 400 e i 700 metri, in quello meridionale tra gli 800 e i 1.200 metri. Sono tutti piccoli centri, la gran parte dei quali non supera i 5.000 abitanti¹¹, con alte percentuali di popolazione sparsa in frazioni e borghi di poche case che originariamente erano casali di contadini. Sono centri – com'è facile capire – caratterizzati da una economia povera, da una produzione agricola fino a qualche anno fa destinata prevalentemente all'autoconsumo. Qui, a ridosso della montagna, si concentrava il grosso della pastorizia tradizionale e, in misura certo più ridotta, si concentra ancora oggi.

La pastorizia nell'area madonita ha costituito in effetti, fino agli anni Cinquanta, una importante attività economica, se non la principale, certo la più adatta alla natura dell'ambiente di cui costituiva la migliore forma di sfruttamento. A molti anni di distanza, ormai, la realtà produttiva e il relativo quadro culturale che si ripropongono all'osservatore sono di fatto disgregati. Rimangono solo alcuni esempi e pochi tratti di un'attività una volta ben più estesa. I dati relativi alla consistenza numerica del bestiame non aiutano a delineare un quadro preciso dell'attuale situazione. Essi risultano infatti poco attendibili per l'approssimazione con cui vengono di solito rilevati e per le forti discrepanze che finiscono perciò col presentare passando da una fonte all'altra. Alle anagrafi comunali, per esempio, le consistenze risultano sottostimate al contrario di quanto risulta ai centri erogatori di contributi pubblici¹². Pure, quei pochi che qui di seguito forniamo, risalenti fra l'altro alla fine degli anni Sessanta, possono aiutare a capire.

I rilevamenti effettuati dall'Ente di sviluppo agricolo (ESA) nella zona facevano ascendere il patrimonio ovicaprino complessivo a 57.000 capi nel 1967, registrando così una riduzione del 33,1% rispetto agli 85.230 del 1930. Poiché in quell'anno si era già registrata in ambito provinciale una contrazione del 35,2% rispetto al 1918 (essendo i capi scesi da 317.000 a 211.000), se ne può dedurre un sostanziale dimezzamento nel volgere del cinquantennio¹³. Se scorriamo i dati di alcuni comuni, il quadro si precisa meglio: a Castelbuono, centro di allevamento tra i maggiori nel secolo scorso, quando si arrivavano a contare 30.945 capi di bestiame, si era già scesi a 9.720 unità nel 1930 e a 4.500 nel 1967; nel territorio comunale di Gangi pascolavano ancora 24.850 pecore nel 1926, ma nel 1964 se ne contavano appena 4670¹⁴.

Le forme di conduzione prevalenti risultavano – sulla base dei rilevamenti – in primo luogo allevamenti in stalle di piccole dimensioni nelle immediate vicinanze dei centri abitati cui veniva riservato in gran parte il latte prodotto. Seguiva, in ordine di importanza, un buon numero di aziende, prevalentemente bovine, poste a distanza dai centri abitati: sono quelle che hanno effettuato i maggiori ammodernamenti sia nei locali che nelle tecniche di caseificazione e che producono reddito vendendo animali da macello e latticini. Non è un caso perciò che in quarant'anni si sia triplicata la consistenza del patrimonio bovino, passato nella zona dalle 7.777 unità del 1930 alle 23.580 del 1967¹⁵. Rimaneva buon ultimo l'allevamento in prevalenza ovino, a sistema brado e transumante, da sempre considerato in via di sparizione, dato ogni volta per spacciato e tuttavia ancora in vita. La situazione, a molti anni di distanza, appare in un certo senso stabilizzata, nel senso che, a fronte di un ulteriore leggero aumento del bestiame bovino, non pare siano da registrare altre grosse contrazioni per gli ovicapri che, anzi, da circa otto anni paiono in leggera ripresa¹⁶.

Abbiamo mostrato altrove (Giacomarra 1980) come in passato fossero due le condizioni che consentivano l'esistenza del sistema di conduzione brado e transumante: terre e braccia abbondanti. Le vaste distese pascolative erano assicurate, oltre che dagli incolti dell'alta montagna, dal latifondo con coltivazioni estensive: l'attività pastorale – come vedremo a suo tempo – viveva in simbiosi con il latifondo che forniva pascolo per circa sei mesi l'anno. La custodia del gregge era assicurata dalla facilità di reperimento di mano d'opera locale abbondante e a buon mercato. È facile capire perciò come sia stato il venir meno delle due condizioni, in tempi molto ravvicinati, a far entrare in crisi e a ridimensionare l'estensione della pastorizia tradizionale.

All'epoca dell'inchiesta Lorenzoni (1907) nel territorio di nove degli undici comuni della zona collinare, le superfici fondiarie superiori ai 200 ettari ascendevano ancora al 59,9% della superficie agraria complessiva, mentre la media provinciale era già allora del 35,5%, a conferma di un'evoluzione molto lenta. L'area che ci interessa ha partecipato in realtà alla progressiva erosione del latifondo propria del xx secolo, ma con una lentezza maggiore di quella riscontrabile in altre parti dell'Isola. È un fatto che solo dopo il 1950 le superfici superiori ai 200 ettari sono scese al 28,3% della superficie agraria

complessiva e sono in gran parte rimaste zone demaniali destinate a pascolo¹⁷. La forestazione di queste zone è un fatto recente ed essa in pratica crea e mantiene, con i cantieri di rimboschimento, occupazione precaria nei paesi montani mentre sottrae superfici ai pascoli permanenti. La parte collinare conveniente da coltivare risulta suddivisa in minuscoli appezzamenti di terra che solo molto di recente tendono a riaccorparsi ingenerando tendenze non ancora precisabili. Per il recente passato, la polverizzazione ha messo in crisi l'omogeneità delle rotazioni del latifondo che consentiva ogni anno di lasciare a riposo enormi distese di terra da destinare a pascolo. Pur essendo così rimasta la stessa superficie pascolativa, pari a circa un terzo dei terreni seminativi, essa è oggi divisa in molti spezzoni di terra distanti l'uno dall'altro, inutilizzabili perciò da greggi che vadano oltre la ventina di capi.

Passiamo a considerare velocemente i modi del venir meno di quella che abbiamo detto la manodopera a buon mercato. Il ricorso ai dati censuari mostra che la popolazione della Comunità montana delle Madonie, comprendente 23 comuni, dalle 125.811 unità del 1951 è scesa alle 118.840 del 1961 (-5,5%) e alle 102.530 del 1971 (-13,7%) per proseguire fino alle 101.347 del 1974. Anche qui, le situazioni di singoli comuni risultano più significative. A fronte di una diminuzione complessiva, nel periodo 1951/71 del 18,5%, stanno livelli del -24/25% nei comuni montani più sfavoriti. Gangi, Geraci, San Mauro e le Petralie hanno visto diminuire della metà la popolazione ivi residente all'inizio del secolo. Gli addetti al primario, che nel 1951 costituivano ancora il 69% della popolazione attiva, sono scesi al 55% nel 1961 e al 44% nel 1971, mentre la popolazione attiva a sua volta è passata nel 1961/71 dal 35,5% al 29,7%. In unità assolute la popolazione agricola è scesa da 23.165 addetti a 13.124 (-44%). Veloce è infine, com'è facile immaginare, il processo di senilizzazione degli addetti al primario: nel 1971 solo per il 12,7% erano di età inferiore ai trent'anni e per oltre il 27% superavano i cinquantaquattro. Il che significa che i subentranti non raggiungevano neppure la metà di quelli che si preparavano ad andare in pensione¹⁸.

Gli effetti delle variazioni demografiche evidenziate si sono fatti sentire in primo luogo sul latifondo e sulla pastorizia tradizionale perché primi ad emigrare furono i braccianti e gli addetti alla custodia delle greggi. Quella che inizialmente sembrava dover essere solo fame di pascoli si è così rivelata ben presto anche fame di braccia. Le tradi-

zionali associazioni dei pastori cercano ancora di adattarsi – come vedremo a suo tempo –, si trasformano scindendosi in tante aziende singole, ma così aumentano i costi di gestione e affrettano la loro fine.

Il quadro tracciato porta inevitabilmente a una conclusione: la pastorizia di cui tratteremo nelle pagine che seguono, per molti degli aspetti indagati è un'attività che continua a scomparire ogni giorno che passa¹⁹. Essa ormai opera per accomodamenti successivi e per questo motivo, in gran parte, appare "snaturata" rispetto a quella che ci si compiace spesso di immaginare. Il vecchio e il nuovo coesistono: accanto all'antica masseria cadente e al recinto per gli animali che mostra il segno degli anni non è ormai raro trovare stalle modello costruite con contributi regionali (l'addetto al moderno allevamento dev'essere esperto degli uffici della Regione prima che delle tecniche di caseificazione). Accanto ai muri di pietra elevati in corrispondenza dei confini dell'area pascolabile sta il filo perimetrale con corrente elettrica a bassa tensione. Il trattore gommato per i trasporti convive con gli ultimi animali equini della zona. Le stesse osservazioni valgono per le procedure e gli attrezzi destinati alla caseificazione. Le fiscelle in plastica stanno sempre più numerose accanto a quelle in giunco, senza che il ricorso alle une o alle altre sia definito. Alle tine di legno si vanno sostituendo ogni giorno di più quelle in plastica, ma le prime non vengono distrutte, bensì adattate a nuovi usi o sistemate in magazzino "perché possono sempre servire". Questi piccoli, talora non avvertibili, adattamenti stratificati negli anni finiscono col creare nuove immagini di superficie e molte tecniche (come quella di intrecciare fiscelle di giunco) cadono in disuso e sfuggono alla memoria.

La situazione linguistica dell'area

Il quadro linguistico reso nelle pagine che seguono appare sostanzialmente unitario, e ciò risponde complessivamente al vero per ciò che concerne il lessico, ma non corrisponde fino in fondo alla realtà sul piano fonetico. Esigenze espositive ci convincono a fornire solo una delle realizzazioni effettivamente registrate: una resa di tutte le varianti appesantirebbe inutilmente il testo, e l'interesse del lavoro non vuole essere di tipo linguistico (anche se non trascuriamo il posto di rilievo che la lingua occupa nei fatti di cultura). Le note che

seguono si propongono molto modestamente di delineare un quadro della situazione dell'area indagata al fine di rendere all'attenzione del lettore la "varia realtà fonetica". Semplici indicazioni di riferimento, naturalmente, e non precise delimitazioni di isofone che, se a qualcosa ambiscono, è a stimolare la ricerca su una realtà linguistica finora poco studiata.

Chi si occupi del dialetto della nostra Isola non può non partire dalla "Classificazione delle parlate siciliane" tracciata da Giorgio Piccitto nel 1951, e fondamentale a tutt'oggi. Nel saggio in cui compare, con "parlate delle Madonie" veniva inteso il dialetto dell'area orientale della provincia di Palermo con i cui limiti amministrativi si facevano coincidere i confini a est e a sud, mentre quelli occidentali si facevano corrispondere con una linea passante per i centri abitati di Cerda, Aliminusa, Montemaggiore e Alia. L'area veniva fatta coincidere dallo studioso catanese con quella da noi delimitata per la nostra ricerca (a parte qualche comune occidentale), il che sta a confermare una sostanziale convergenza di esiti fonetici in una zona per molti versi unitaria dal punto di vista geoantropico. Nell'ambito della stessa area, d'altra parte, Piccitto coglieva fondamentali disparità di realizzazione le quali lo portavano a parlare, appunto, di "parlate" delle Madonie.

Gli elementi comuni a tutta l'area erano: la saldezza di *d* + vocale, la spirantizzazione di *g* velare, la riduzione alla semplice *t* del nesso latino *l* + *t*, l'aspirata mediopalatale sorda invece della più comune spirante prepalatale come esito del latino *f* + *l*, il dittongo metafonetico ascendente, infine, che confermava il dialettologo nell'inserire le parlate madonite nel siciliano centrale (col nisseno-ennese e l'agrigentino orientale). Tra gli elementi differenzianti era riportato "a mo' d'esempio" solo il caso dei diversi esiti di *l* + *i* latino, dei quali si segnalava la palatale liquida *gli* a Gratteri, Collesano e "in qualche altro paese più isolato"; la velare con intacco palatale *gghi* «da Alia a Montemaggiore e lungo la strada nazionale che da Termini, per Cerda e Caltavuturo, Petralia, giunge fino a Nicosia»; la vibrante laterale *ll*, infine, «ai due lati della via seguita dalla nuova pronunzia, Geraci a nord e Alimena a sud» (1951: 29).

L'autore riconduceva la diversità di esiti all'influenza esercitata dal dialetto della città capoluogo: erano perciò interpretati come continuazione della forma arcaica centrale, il primo, come "irruzione" della forma palermitana, il secondo, e come "una specie di compromesso"

il terzo. Che in ogni caso, però, il consonantismo fosse ormai “di tipo prevalentemente palermitano” era dimostrato dal persistere di forme del tipo centrale solo nei centri isolati e dall'oscillare dei tipi antico e recente negli altri. Osservando lo stato delle cose molti anni dopo, anche un non addetto ai lavori è in grado di rilevare che certe tendenze si sono precisate, altre si sono arrestate e altre ancora ne sono nate: il quadro che oggi si delinea appare insomma grandemente disturbato da quello che negli anni è successo in fatto di emigrazione, messa in crisi di culture locali, irruzione dei *mass media*, italianizzazione e tutto un susseguirsi di fenomeni su cui non è qui il caso di soffermarsi. Per chi se ne occupi, delle parlate delle Madonie è possibile dare oggi un quadro molto meno lineare di quello del passato, un quadro in cui le contraddizioni prevalgono di gran lunga sulle convergenze, proprio come se quelle parlate, oggi in via di progressivo sfaldamento, non avessero mai avuto molto in comune e avessero seguito svolgimenti affatto diversi l'una dall'altra. Questo basti a dare un'idea delle difficoltà che si incontrano a delineare il quadro attuale ripartendo da quello che Piccitto aveva osservato.

Pur con le cautele che è dato avvertire, è possibile proporre una ridelimitazione dell'area madonita in tre sottozone corrispondenti a quelle individuabili sulla base delle «zone d'influenza» (Agostaro 1977: 47) e caratterizzate dai diversi esiti di *l + i* latino. Tutto il versante settentrionale continua a presentare la palatale liquida *gli*, da Collesano a San Mauro, fino a toccare Gangi all'interno; fanno eccezione i centri costieri (Campofelice, Lascari e Cefalù) che hanno già esiti di tipo palermitano, e Castelbuono, dove si registra una *i* fortemente consonantica (che depone per una innovazione di transizione). Il versante occidentale appare unitario nel presentare un esito di tipo palermitano e ad esso è da aggregare anche la parlata di Polizzi. È invece il versante sud-orientale a presentare una situazione fluida: qui l'esito della vibrante laterale depalatalizzata // investe non due centri distanti ma tutta una vasta area comprendente Geraci, Soprana, Blufi, Bompietro, Alimena (dove si registra a tratti anche un esito depalatalizzato di *n + i* latino, cfr. Ruffino 1978), e molto plausibilmente doveva investire in passato anche Castellana e Petralia. Nella prima infatti è stato possibile registrare residui lessicali (come *buttiledda* = “lampadina elettrica”) con esiti fonetici di non remota scomparsa; per Petralia l'ipotesi della scomparsa di un precedente // dovrebbe essere spostata ancora più indietro nel tempo perché quel

centro, oltre che posto (come Castellana) sulla statale 120, è stato tradizionalmente sede di una nobiltà e di una borghesia rurale prime portatrici degli esiti fonetici della città, e perché è stato il centro scolastico e culturale per eccellenza della zona (con tutto quello che può esserne derivato a livello linguistico).

L'esito della vibrante laterale depalatalizzata, ci sia consentito di dire per inciso (perché non siamo in grado di sostenerlo più di tanto), a noi non appare una soluzione recente di compromesso, ma bensì un'adozione arcaica, come starebbe a dimostrare la sua presenza in due aree (parte della Sardegna e la "zona Lausberg", tra Lucania e Calabria) dal consonantismo manifestamente arcaico (Rohlf's 1966: 398). L'arcaicità dell'esito farebbe tutt'uno con il particolare stato socioeconomico (e culturale) della zona, un'*enclave* caratterizzata da grande quantità di popolazione sparsa e con notevoli difficoltà di comunicazione. In conclusione, registriamo la presenza di *quagghiu* a ovest, giungendo però fino a Petralia, *quagliu* a nord, allungandosi fino a Gangi, *quaiu* a Castelbuono e *quallu* in tutta l'area sud-orientale.

Nell'ambito della tripartizione proposta, altri fenomeni contribuiscono a generare uno stato di frammentarietà linguistica: si tratta di esiti talora diffusi e generalizzati che caratterizzano l'area nel suo complesso; talaltra sono registrabili a fatica in un centro, oppure sono limitati a un quartiere o a una borgata, a parlanti di una certa età o di un certo mestiere. Il dittongo metafonetico non è più ovunque ascendente e ben pronunciato in tutte le parlate, come risultava dalle rilevazioni di Piccitto, ma si conserva abbastanza saldo nel versante meridionale, anche se le aree estreme (Polizzi da una parte e Gangi dall'altra) presentano le forme contratte, già rilevate per il Nisseno: come vedremo è il caso di *rùtula* e *vaciliddu*. Esempi di dittongo discendente ritroviamo in ordine sparso, invece, in alcuni centri degli altri due versanti: è il caso di *vaciliaddu* e *ciarviaddu* a Pollina. Nel versante settentrionale ritroviamo infine un esito *ue* da *o* breve latino, chiaramente avvertibile a San Mauro e molto evanescente a Castelbuono da una parte e a Gangi dall'altra (in alternativa alla forma contratta): *i cuesti d'u crastu* indicano qui le costole dell'agnellone. Lasciando da parte le parlate di Montemaggiore e Aliminusa che presentano dittonghi incondizionati, le ipotesi che vedevano nel Nisseno il centro di espansione del dittongo discendente prima e contratto poi dovrebbero a questo punto essere sottoposte a verifica, tenendo conto dei "focolai" delle Madonie che paiono presentar-

si in ordine sparso, ma che ad un'attenta ricerca potrebbero far scoprire una loro "logica" interna.

È opportuno mettere in rilievo altre due tendenze, in seno al vocalismo dell'area. La prima riguarda *i* e *u* finali e in sillaba interna atona (nel qual caso è interessata anche la *a*), le quali tendono a muoversi verso una posizione mediana di realizzazione sicché finiscono in una sorta di *e* mutola indistinta: *patrun*^u, *mànn*^o*ra* (le mutole sono variamente rese nel testo con una *i* che si alterna alla *u* o alla *a*). La seconda tendenza riguarda invece la *i* tonica la quale, nel versante meridionale e in quello occidentale, tende a essere pronunciata in posizione mediana tendente a *e* (fenomeno, anche questo, molto diffuso nel Nisseno).

Concludiamo esaminando alcuni fatti di consonantismo che in parte aggiornano quanto era stato osservato da Piccitto: la *d* + vocale non è più così salda come in passato e presenta un intacco sempre più avvertito in direzione di una realizzazione fricativa; la spirantizzazione di *g* velare va oltre, in alcuni centri, fino a sparire (a Pollina si dice *rièula*); il nesso *r* + consonante si mantiene saldo quasi ovunque mentre la stessa saldezza non si registra in altri due casi: il nesso *t* + *r* (oltre che *st* + *r*) in molti dei centri più esposti del versante settentrionale (Castelbuono, ad esempio) tende alla realizzazione cacuminale *tr* (e *str*); la cacuminale *dd*, integra in gran parte del versante meridionale, tende a intaccarsi e pronunciarsi *ddr* altrove (Pollina e Castelbuono). Resta infine da esaminare la distribuzione degli esiti di *f* + *l* latino che non sono più unitari, come appariva a Piccitto: in prima approssimazione, si può dire che l'aspirata mediopalatale sorda resiste nel versante meridionale, comprese Polizzi e Caltavuturo, mentre altrove pare diffondersi sempre più la spirante prepalatale (*hisca* e *çisca* sono rispettivamente le due realizzazioni presenti nei due versanti, anche se non è possibile generalizzare). L'ultimo esempio che abbiamo riportato, e i tanti tralasciati, costituiscono indizi di tendenze in atto che solo adeguate ricerche possono fissare luogo per luogo con precisione, investendo anche il livello morfologico che qui abbiamo volutamente tralasciato: forme contratte dell'articolo in certi punti e non in altri, primo pronome personale variamente realizzato (*ia*, *i*, *iò*), desinenze verbali di varia origine, talora attribuita ai dialetti galloitalici (può essere il caso di Gangi). Sono solo spunti che non ambiscono se non a stimolare la ricerca su una realtà linguistica tanto frastagliata e disgregata.

I *criteri di trascrizione* adottati rispondono all'esigenza della massima "leggibilità" da parte dei non linguisti. Per questo motivo, in tutti i casi in cui è stato possibile, abbiamo rispettato la grafia propria della lingua italiana: alla non sempre fedele corrispondenza fra piano grafico e piano fonetico (come del resto al mancato riporto nel testo delle molteplici varianti fonetiche) riteniamo si possa ovviare consultando le note che precedono. Abbiamo ridotto al minimo indispensabile il ricorso a segni grafici particolari che qui di seguito trascriviamo, facendoli seguire dalla relativa spiegazione:

çi = sibilante prepalatale sorda debole, come nel sic. *çiuri*;

dd = occlusiva cacuminale, esito di *ll* latino, come nel sic. *cavaddu*.

Dentale solo a inizio di parola;

ng = nasale velare forte, la cui realizzazione è diversa dall'italiano: è il caso del sic. *sangu*;

z = zeta sonora come nell'it. *zaino*: è il caso del sic. *zubbu*;

zz = zeta sorda come nell'it. *zucchero*, sia in iniziale che all'interno della parola: è il caso di *zzotta*; *uzzulinu*. La pronuncia è sonora solo in *buzziniettu*, *ciezzu*, *magazzinieri*, *sbiezzu*.

L'accento circonflesso su vocali atone indica che in esse sono incorporati più elementi vocalici: è il caso di *â* = "alla".

L'accento tonico, reso con un segno di grave, è indicato in tutte le parole non piane.

Lo sporadico raddoppio della consonante iniziale indica che nell'incontro fra due parole si sono avuti fenomeni di adeguamento fonetico; è il caso di *a ffida*.

Il metodo d'indagine

La ricerca su questo mondo in via di sparizione si è protratta per circa quattro anni, partendo dalla seconda metà del 1977. I primi risultati, relativi ad alcuni aspetti socio-economici dell'attività pastorale tradizionale sono stati elaborati e presentati nel 1978 al primo Congresso internazionale di studi antropologici sulla *Cultura materiale in Sicilia* (Giacomarra 1980). Da allora la ricerca è proseguita incentrandosi successivamente sulla gestione dello spazio, sul modo cioè di organizzare gli spostamenti e di sfruttare i pascoli, sulla

gestione del gregge e sulle tecniche di caseificazione. Un contributo relativo all'autonomia tecnica del mondo pastorale è stato presentato nel 1980 al secondo Congresso internazionale di studi antropologici sui *Mestieri*: non stampato però nei relativi Atti, si trova ora rifuso nel presente lavoro.

La ricerca si è svolta mantenendo continui contatti con un gruppo di pastori di tre centri del versante meridionale: Castellana, Petralia, Geraci. Contatti informali, visite frequenti nel periodo estivo nei luoghi di lavoro e discussioni in paese durante il tempo libero. Anche gli incontri con anziani che in gioventù avevano lavorato in aziende pastorali sono stati frequenti: non è da ritenersi secondario l'interesse che ne scaturiva perché essi consentivano di chiarire aspetti particolari della condizione pastorale. Non è possibile delimitare esatti periodi di ricerca, nell'ambito dei quattro anni dello svolgimento, né indicare certi informatori a preferenza d'altri. È forse meglio parlare di una raccolta diffusa e continua di informazioni, ogni volta soppesate e confrontate con altre, con le quali si colmavano lacune e si precisavano quadri già in parte delineati. Negli altri centri prescelti per l'indagine (Castelbuono, Pollina, Scillato) e in altri ancora siamo andati ogni volta per effettuare verifiche di uno stato di cose già ampiamente conosciuto, anche se naturalmente ciò non escludeva la possibilità di ripensarne completamente singole parti.

I centri di ricerca sono stati prescelti in quanto posti su diversi versanti e a diversa altitudine. Questo fatto ha consentito di seguire, in periodi diversi dell'anno, le principali direttrici di spostamento verso i pascoli invernali gravitanti in parte sul Nisseno, anche se facenti parte ancora del territorio di comuni madoniti. Ma soprattutto ha permesso di registrare in concreto un sottile "gioco" di persistenze e innovazioni. È un dato di fatto, più volte verificato, che nei centri in cui abbiamo fatto ricerca, pur nella "tendenza tecnica" sostanzialmente unitaria, si è rilevata una grande varietà di "fatti tecnici concreti"²⁰. Essi sono determinati, com'è facile immaginare, dai particolari condizionamenti ambientali, cioè dalle risorse vegetali e minerali disponibili nell'area di stazionamento, dal complesso gioco di influenze e scambi fra gruppi di pastori che vengono in contatto, non ultimo dal grado di attaccamento alla tradizione e alle soluzioni consolidate dal tempo.

Anche se il quadro complessivo continua a restare lo stesso, lo stato di cose appena delineato crea difficoltà non indifferenti a chi di

esso si occupi. Il ricercatore non ha più davanti a sé una realtà omogenea: in un'azienda trova adottati metodi che immagina diffusi, mentre già in quella vicina gli addetti si comportano diversamente. Gli stessi pastori, del resto, sanno della varietà di soluzioni adottate e quando trasmettono un'informazione non mancano di precisare che altri fanno diversamente e che in ogni caso anche loro possono operare in maniera difforme. Chi si aspettava di trovare realtà definite e certe si sente obbligato ogni volta a "rovistare" dietro i fatti che gli vengono presentati. Avverte perciò più di quanto parrebbe legittimo l'esigenza di andare oltre le risposte dell'informatore, di andare a visitare magazzini polverosi dove stanno le cose che "possono sempre servire" e lì aspettano, però, ormai da anni. Non è raro infine che il ricercatore stesso aiuti l'informatore a ricongiungere le fila di una memoria sfaldata, richiamando almeno i nomi di attrezzi e tecniche recuperati per altra via.

Concludiamo con alcune precisazioni riguardanti l'esposizione della documentazione raccolta. La varietà di cui abbiamo detto comporta di per sé, in fase espositiva, una rilevante dose di frammentarietà e dispersione se rispettata fino in fondo. Per questo motivo abbiamo cercato di evidenziare i tratti unificanti ogni volta che ciò si è dimostrato possibile, non tralasciando però di segnalare lo specifico di un centro nel caso in cui la prima soluzione avesse finito col tradire il reale stato delle cose. Per quel che concerne l'aspetto più propriamente linguistico, in particolare, abbiamo dovuto registrare enormi variazioni anche in centri prossimi. Le note linguistiche che precedono, nel delineare le isofone caratterizzanti dell'area, ci auguriamo offrano un aiuto, sia pur parziale, al fine di cogliere le specificità di ogni centro: speriamo si possano così recuperare per altra via le varietà fonetiche che non è stato possibile documentare e rendere in dettaglio.

Quelle che abbiamo delineato, e in qualche modo riteniamo di aver risolto, sono le più appariscenti di un complesso di difficoltà che sarebbe troppo lungo trattare nei dettagli. Non appena, in effetti, abbiamo cominciato a studiare i diversi tratti che compongono il mondo pastorale, ne abbiamo avvertito tutta la complessità. Da qui è scaturita una prima esigenza, man mano che preparavamo la stesura di queste pagine: dominare la quantità di informazioni raccolte, e questo abbiamo cercato di fare costruendo una griglia entro cui "calare" la documentazione. L'articolazione in capitoli e paragrafi, più

che una divisione *a posteriori*, deriva dall'aver individuato alcuni nuclei tematici (lo spazio, il gregge, la tecnologia pastorale, il sociale) entro i quali abbiamo aggregato tutto un "sapere" diffuso, come diffusa era stata la raccolta di informazioni. L'individuazione dei quattro nuclei tematici speriamo si dimostri operativamente efficace, anche se parecchio è rimasto fuori: riconosciamo noi per primi, infatti, che non è stato facile diluire in un quadro discorsivo omogeneo tutto un flusso di informazioni. Lo stesso genere di difficoltà ci ha fatto tralasciare tutto quanto concerne i molteplici altri tratti della "cultura" dei pastori.

Restano, ma non sono le ultime, le difficoltà legate all'argomento. Ogni ricerca di cultura materiale fa appello, com'è risaputo, a "competenze multiple". La ricerca condotta tra il 1963 e il 1966 nella regione francese dell'Aubrac (della quale da qualche anno si sono pubblicati gli interessanti risultati scientifici) è la riprova di come indagini di questo tipo necessitino dell'apporto di studiosi di diverse discipline. Per parte nostra, non lavorando in équipe, abbiamo ritenuto ogni volta pregiudiziale alla prosecuzione della ricerca sottoporre a un esperto di zootecnia e industrie agrarie quanto andavamo rilevando sul campo. Riteniamo perciò doveroso ringraziare l'amico dott. Antonio Cammarata, agronomo madonita, dell'attenzione con cui ha seguito lo svolgersi della ricerca e della meticolosità con cui ha rivisto la prima stesura, molto provvisoria, di questo lavoro, intervenendo con suggerimenti, consigli e correzioni puntuali. Lacune, imprecisioni ed errori che ancora si riscontreranno sono da addebitare, naturalmente, allo scrivente.

2. La gestione dello spazio

Considerazioni sullo “spazio pastorale”

Il concetto di spazio corrente nelle scienze sociali non è quello dei fisici, estensione illimitata entro cui si collocano i corpi materiali. Ma è lo spazio “antropizzato”, lo spazio cioè trasformato, riempito, o più raramente svuotato, dagli uomini che ci vivono. È anche lo spazio semplicemente “predicato”, definito e qualificato, valutato e giudicato, dopo che è stato percepito e classificato nelle sue componenti. Volendo, perciò, già il fatto stesso di parlarne ne fa uno spazio “culturale” definito. Eppure si scopre ben presto che questo primo passaggio (dal fisico all’antropico) non basta ancora e il concetto applicato alle diverse situazioni si rivela insufficiente, e generico talora, se non si precisa subito di che tipo di spazio antropico si tratta.

Il fatto è che quella di spazio è in sé una entità culturale, definita dalla pratica sociale che su di esso si attua per soddisfare bisogni di sopravvivenza. È un’entità costruita, insomma, che risulta dal lento sedimentarsi nella memoria collettiva di esperienze e conoscenze accolte, se rivelatesi positive, rifiutate se negative. A questo punto è facile capire che si possono elaborare, a livello scientifico, tanti concetti di spazio per lo meno quanti sono i modi umani di sopravvivere, promovendo attività produttive e organizzandosi di conseguenza. È lecito dunque parlare – e in effetti se ne parla già da tempo – di uno spazio urbano e di uno rurale, di uno spazio agricolo e di uno industriale. Ognuno è definito da una serie di attributi derivati dal modo stesso in cui gli interessati lo “praticano” (cioè lo utilizzano, lo sfruttano e lo lavorano) e lo “predicano”. Si può infine parlare di diverse “ideologie” dello spazio, delle varie maniere cioè di intenderlo e viverlo. Su questa linea di riflessioni, riteniamo possano ritenersi legittime le considerazioni che seguono sullo “spazio pastorale”, fattore primario di produzione nell’attività della pastorizia.

Nel definire il concetto ora ora proposto, notiamo che di esso non si può dare un’immagine unitaria, componendosi di almeno tre aspetti distinti: il primo è l’aspetto ecologico, il secondo l’aspetto che diciamo territoriale, il terzo risulta dall’essere, lo spazio, luogo di attraversamento. Le tre accezioni nei fatti si sovrappongono (nel

senso che un ambiente naturale può essere territorialmente definito e delimitato, come può servire da itinerario di trasferimento), ma è possibile trattarle distintamente.

a) *Lo spazio come ambiente naturale*. Il punto da cui conviene partire per definire il primo aspetto dello spazio pastorale è che pastorizia e allevamento stanziale devono essere tenuti distinti ad ogni livello d'analisi, perché la prima ricorre alla «utilizzazione veramente naturale dell'ambiente dato, cioè del solo tappeto vegetale spontaneo e di alcune specie arboree» (Fabietti 1980: 516). Porre l'accento sul "naturale" e sullo "spontaneo" è importante perché in effetti la pastorizia tradizionale interviene su quello che gli ecologi chiamano il "consumatore primario" (l'animale erbivoro) ma lascia inalterato il "produttore primario". Quest'ultimo – il tappeto vegetale spontaneo, appunto – non subisce interventi da parte dell'uomo, tesi a condizionarne in qualche modo la crescita. Perciò la pastorizia opera "per vocazione" in ambienti non saturi, dove gli animali possono spostarsi da un luogo all'altro alla ricerca di cibo. «Una volta esaurite le risorse all'interno di una determinata area, è necessario infatti trasferire altrove il bestiame per consentire alla flora di riprodursi affinché possa nuovamente fornire alimento». La gestione pastorale dello spazio può essere in poche parole assimilata ad una "azione indiretta negativa", nel senso che si eliminano gli inconvenienti sfavorevoli alla crescita del tappeto vegetale regolando in periodi successivi gli spostamenti degli animali tra i settori di una certa regione orografica. Il ciclo del vegetale viene perciò in un certo senso subito, come bene evidenziava Renato Biasutti: «Il bove, la pecora, la capra, il cavallo, la renna conservano, come animali domestici, i rapporti di dipendenza con il ciclo stagionale della vegetazione steppica o montana, e delle tundra. Il pastore subisce di necessità tali rapporti, e un elemento essenziale del suo lavoro consisterà nel regolare gli spostamenti periodici (nel senso della latitudine o in quello dell'altezza) delle mandrie o delle greggi alla ricerca dei pascoli freschi» (1934: 892).

Tenendo conto di questo stato di cose, possiamo dedurre che la pastorizia tende a svolgersi in linea di principio in quelli che vengono detti "ecosistemi generalizzati" i quali, per quello che ci interessa, sono costituiti dalle steppe, dalle praterie e dai pascoli permanenti. Per la regione di cui qui ci occupiamo, essi si identificano con le alture in cui permangono ancora gli incolti produttivi, la macchia mediterranea, ecc. Sulla montagna infatti gli ampi spazi disabitati e le

varietà climatiche consentono la vita di specie vegetali distinte e numerose, caratterizzate da differenti cicli vitali, per cui vengono a costituirsi complesse catene nutritive e ogni pianta trova l'energia per crescere nel decomporsi di quelle giunte alla fine del ciclo. La montagna mediterranea, e europea in specie, conserva d'altronde meglio di altre zone il carattere di ecosistema generalizzato per il suo essere tendenzialmente area non satura. Ragioni d'ordine socio-economico contribuiscono perciò a rafforzare fatti che parrebbero solamente di natura ecologica.

«La montagna, per solito – scrive Fernand Braudel – è un mondo a parte dalle civiltà, creazioni delle città e dei paesi di pianura. La sua storia sta nel non averne, nel restare abbastanza regolarmente ai margini delle grandi correnti incivilitrici, sebbene scorrano con lentezza. Capaci di allargarsi notevolmente in superficie, in senso orizzontale, si rivelano impotenti in quello verticale, dinanzi a un ostacolo di qualche centinaio di metri. La stessa Roma, nonostante la sua straordinaria durata, avrà avuto poco valore per quei mondi appollaiati che ignorano quasi le città» (1976: 18). La montagna, infine, non ha favorito il concentrarsi delle popolazioni sui suoi ripidi versanti e la gente ne è sempre andata via. «La montagna è proprio questo: una fabbrica d'uomini al servizio altrui» osserva ancora Braudel (ivi, 37), e i pochi che hanno scelto di continuare a viverci, ne sono stati "segnati" negativamente. Fra i pochi ci sono i pastori.

b) *Lo spazio come territorio*. Si suole intendere per territorio un'area dai confini definiti su cui si esercitano diritti di proprietà. Ciò vale senz'altro per comunità agricole sedentarie, tra le quali è possibile cogliere un rapporto stabile dei membri della comunità con la terra coltivata. Esiste al riguardo una ormai vasta letteratura sull'attaccamento del contadino alla propria terra, e in esso è lecito vedere l'esito di un processo di identificazione culturale con un luogo determinato che si carica di significati e su cui si finisce per affermare un diritto di proprietà, dopo averlo delimitato fisicamente con dei confini.

Ci sono però molti altri casi in cui il processo di identificazione culturale, ammesso che ci sia, non procede oltre. Già nel 1906 Marcel Mauss rilevava tra gli eschimesi l'esistenza di un'idea "elastica" di territorio. Esso variava infatti, in ampiezza, col mutare delle stagioni per cui in estate i gruppi si sparpagliavano ai quattro venti ingenerando "diaspora" e "isolamento e polverizzazione sociale", mentre in inverno si riaggregavano in territori ristretti che favorivano l'intensificarsi

delle relazioni comunitarie (Mauss 1973: 470-71). Seguendo una linea per alcuni versi simile, Maurice Godelier (1977: 108) prende in esame il caso delle società aborigene australiane studiate da A. Yengoyan e dedite in prevalenza ad attività di caccia e raccolta: queste si sparpagliano in estese zone desertiche in certi periodi dell'anno per riagglomerarsi in altri, in base a precise esigenze di produzione. Nel tempo della "diaspora" ad assicurare la solidarietà tra i gruppi è un complesso di rapporti di parentela rigidamente regolati.

Non diversa è la situazione dei pastori nomadi. Claude Lefébure (1977/78), che su di loro concentra l'attenzione, fa al riguardo importanti osservazioni. Tra gli allevatori niloamitici la comunità non viene a definirsi sulla base di un territorio delimitato e comune ai suoi membri, bensì di complessi sistemi di relazione. Il territorio assegnato alle singole tribù si amplia o si restringe, così, seguendo l'annettersi o l'estinguersi di nuovi gruppi. Tra i Peuls lo stato delle cose è ancora più significativo: qui non esistono diritti stabili di proprietà a causa dei continui trasferimenti da un punto all'altro della distesa sahariana. Esiste invece comunanza d'uso delle risorse da parte dei componenti il "gruppo di migrazione" (la più grossa unità di produzione), i quali si disperdono e si concentrano in uno stesso luogo nel succedersi dei mesi.

Ad accomunare tutte le situazioni appena delineate è il movimento continuo. È in questa direzione che dobbiamo perciò cercare di definire il senso dello spazio territoriale, quale viene vissuto dalle società pastorali. A questo punto appare chiaro come nello "spazio pastorale" conti l'identificazione non con un luogo determinato su cui affermare diritti di proprietà, ma bensì con tanti luoghi che si succedono nel tempo e, soprattutto, con gli itinerari per raggiungere i pascoli. Il che vuol dire che ad uno spazio elastico in ampiezza e variabile nel tempo deve accompagnarsi la competenza degli itinerari. Lefébure (1977/78, 12) non esita a parlare di «strategia di sfruttamento dello spazio», con riferimento alla complessità di operazioni successive che vanno dal reperimento dei luoghi di sosta a quelli di trasferimento verso le aree pascolabili, alla individuazione dei punti d'acqua di transito. È chiaro che a questo punto non rimane che la sola accezione "culturale" del territorio pastorale.

L'aver precisato in che senso è da intendere lo spazio utilizzato dai pastori, non deve però far immaginare un mondo di libertà, caratterizzato dall'assenza di qualsiasi forma di regolamentazione, né tanto

meno far pensare ad una mitica gestione comunitaria. In ambienti non saturi, in effetti, capita ancora di poter assistere ad ampie flessibilità di soluzioni perché sono ancora grandi le possibilità di spostamento fra aree non contigue. Ma la libertà di movimento si restringe immediatamente in ambienti saturi. Qui lo spostamento è rigidamente regolato e le aree pascolabili sono assegnate sulla base di accordi, contrattazioni e di relazioni sociali da tessere e coltivare nel tempo. Il territorio viene in pratica definito in un quadro consuetudinario che ha forza di legge. Tra i Bachtiani dell'Iran, ad esempio, o tra gruppi di pastori della Mauritania, itinerari e zone di pascolo sono individuati e assegnati in base a un ordine di gerarchie fisso e stabile nel tempo, a sistemi di discendenza complessi, a rapporti particolari da saper intrattenere con il gruppo dominante. La situazione che ritroviamo nelle tre penisole europee è più complicata e più rigidamente regolata, com'è facile immaginare, appunto perché la zona è ancora più satura. Il fatto è, in altre parole, che la dominazione dell'uomo sull'uomo in società di pastori non dipende dal numero di animali posseduti – come parrebbe a prima vista – ma dal controllo dello spazio (Bourgeot 1979), dalle condizioni d'accesso cioè alle risorse naturali disponibili. «Fra i Tuareg – osserva Bourgeot (ivi, 149), ma il discorso può legittimamente essere esteso a molte altre aree – il dominio dell'uomo e il dominio politico passano attraverso il possesso e il controllo dello spazio. In queste condizioni, l'organizzazione dello spazio quale esisteva prima e quale si conserva, aggravandosi, poi, non corrisponde ai bisogni della società nella sua globalità, ma risponde fondamentalmente agli interessi della classe dominante».

c) *Lo spazio come luogo di attraversamento*. Nel parlare del territorio pastorale abbiamo detto che parte costitutiva sono gli itinerari per raggiungere l'area pascolabile. Questa parte è, com'è facile capire, ben più provvisoria delle altre, ma il "modo di vivere" i luoghi di attraversamento dipende in buona parte dalle forme e modalità degli spostamenti. Per questo motivo riteniamo necessario fare alcune distinzioni preliminari.

Al termine "nomadismo" – con cui vengono indicati comunemente e genericamente gli spostamenti di popoli allevatori – non corrisponde un concetto unitario. Esso comprende infatti gli spostamenti in orizzontale (dal deserto alla savana, per esempio), quelli in verticale (dal piano al monte e viceversa), i piccoli trasferimenti a breve

raggio, che Derruau (1966) accomuna sotto la voce “vita pastorale di montagna”, quelli per centinaia di chilometri, gli spostamenti in aree libere e quelli in superfici densamente popolate. Tenendo conto di tale grande varietà, Renato Biasutti (1934) faceva rientrare tra i casi di nomadismo anche quello dei popoli cacciatori raccoglitori che si spostano senza itinerari né tempi prestabiliti, semplicemente inseguendo la preda da cacciare, e perciò detti anche “erranti”. In ogni caso, concentrando l'attenzione sui popoli pastori, si possono individuare tre tipi principali di spostamento: il seminomadismo, il nomadismo e la transumanza. Col primo si intendono i trasferimenti di animali “scanditi” dalla periodicità delle piogge: esso è tipico delle steppe desertiche tropicali e delle regioni monsoniche. Nella stagione umida le mandrie si sparpagliano liberamente in vasti territori per riconvogliarsi intorno ai punti d'acqua superstiti nella stagione secca. Il ciclo stagionale ha invece un'incidenza rilevante nei casi di nomadismo delle regioni temperate, determinando una certa regolarità nello sviluppo della flora e dunque negli spostamenti degli animali. Quelli in verticale cominciano a prevalere sugli altri dal momento che piante erbacee e arbustive si riproducono in tempi successivi alle diverse altitudini di aree ancora relativamente poco abitate.

La transumanza, infine, è una forma specializzata di nomadismo, particolarmente adatta per ambienti saturi. Essa consiste in «uno spostamento alternativo e periodico delle greggi tra due regioni determinate di clima diverso» (Fribourg 1910: 213), spostamento cioè quasi esclusivamente verticale dai pascoli invernali situati a bassa quota a quelli estivi. Alla precisa individuazione delle aree pascolabili occorre aggiungere il fatto che la transumanza non si compone di spostamenti liberi, ma di canalizzazioni fissate con chiarezza e di solito stabili nel tempo. Nomadismo e transumanza, inoltre, differiscono anche per il fatto di essere caratterizzati da proprie organizzazioni comunitarie: nel primo si spostano al seguito degli animali intere tribù con le famiglie al completo; nella seconda invece si spostano solo gruppi di pastori che lasciano le famiglie nei luoghi di residenza e i membri del gruppo già in partenza sono addetti a compiti definiti (guardiania, caseificazione, individuazione delle aree pascolabili).

Che conseguenze hanno le tre forme di nomadismo richiamate sullo spazio pastorale? È chiaro che il modo di vivere i luoghi attraversati differisce sensibilmente passando dall'uno all'altro caso. Gli

enormi spazi liberi nei quali si muovono gli animali in zone steppiche hanno un senso profondamente diverso da quello degli angusti tracciati entro cui sono costretti a muoversi nelle regioni europee. Qui è come se lo spazio fosse perennemente da conquistare in mezzo alle ostilità dei popoli agricoltori che nei movimenti delle greggi transumanti vedono una minaccia continua. Tutta una ricca letteratura registra in effetti frequenti sconfinamenti di greggi tra le cause di conflitto, per il fatto di attentare al diritto di proprietà, prima che di danneggiare le colture. Il che vuol dire che lo spazio di attraversamento viene talora vissuto dai pastori guardiani con tensione e ciò li porta a prediligere, fino a identificarvisi quasi, certi itinerari, a rifarli ogni volta nel trascorrere degli anni, soffrendo per la perdita di quelli cui si erano più affezionati. Tra i nomadi delle altre regioni mediterranee invece lo spazio può essere ancora vissuto nel suo senso profondo di libertà, quanto meno ad un grado che non ha confronti con le penisole europee. Proprio in questo caso, insomma, l'immagine del pastore libero di sfruttare gli spazi che vuole e di seguire gli itinerari prescelti abbisogna di non poche precisazioni, quando non dev'essere decisamente smentita.

I pascoli e i modi di utilizzarli

Dietro la questione della definizione dello spazio pastorale è dato intravedere la ben più complessa questione riguardante la diversità dei pascoli da una regione all'altra e i problemi che un loro adeguato sfruttamento pone. In effetti, tutto ciò che riguarda la gestione dello spazio fa appello a un complesso di competenze specifiche, a cominciare da tutto un bagaglio di conoscenze (quasi sempre liquidate come "empiriche") di botanica, pedologia, meteorologia a cui a tutta prima non vien fatto di pensare. Al pastore viene infatti richiesta una grande capacità di previsione e di programmazione, sì da essere in grado di regolare efficacemente lo spostamento dei branchi d'animali da un pascolo all'altro nei tempi e nei modi opportuni. Nell'intento di delineare la «configurazione socio-psicologica» degli addetti alla pastorizia, Walter Goldschmidt (1979: 24) osserva che in quest'ultima non c'è spazio per la routine. Se ancora nell'agricoltura le decisioni si possono distribuire in ragionevoli lassi di tempo, nella pastorizia la instabilità stessa del fattore bestiame, che può rapida-

mente accrescersi ma altrettanto rapidamente decimarsi per condizioni ambientali sfavorevoli o per malattie, richiede a chi di essa si occupa specifici attributi: agilità, forza fisica, spirito di sopportazione, ma soprattutto "competenza manageriale" per decisioni da prendere in piena autonomia, senza possibilità di consultazioni, dilazioni o ripensamenti. Il che, in concreto, significa capacità di previsione sui pascoli e sull'acqua disponibili, di decisione sugli spostamenti da effettuare e sulle misure da prendere per impedire la diffusione di epidemie.

Ora, a parte il fatto che l'abilità personale di cui parla Goldschmidt è più esito di un sapere diffuso nella comunità, costruito per tasselli sedimentati nel tempo, resta da considerare che la gestione dello spazio dipende in un qualche modo dall'elaborazione di "strategie" e non è affatto frutto del caso. Nelle pagine che seguono perciò a interessare in primo luogo non sarà tanto il dato ambientale di per sé, anche se ne terremo il dovuto conto, ma la strategia o le strategie che vengono elaborate per sfruttarlo adeguatamente, sulla base delle competenze di cui dispone il pastore.

a) *I pascoli di montagna*. I pianori pascolabili delle alte Madonie si situano fra i 1.200 e i 1.700 metri sul versante sud, mentre partono già dagli 800 su quello nord. Sono i pascoli permanenti d'altura che in gran parte appartengono al demanio e che di recente sono stati in gran parte ceduti a cooperative di coltivatori che ne assicurino la gestione e il miglioramento attraverso adeguate pratiche colturali, quali il rimboschimento. In quelli ancora demaniali il permesso di pascolo viene concesso dai comuni dietro pagamento di modesti canoni. Ma le aree pascolabili si restringono sempre più per le ampie zone che l'Azienda forestale regionale destina al rimboschimento e sono perciò frequenti gli scontri tra pastori e agenti della Forestale. L'erba che cresce nei pascoli montani è molto apprezzata perché, per la sua varietà, conferisce al latte e ai formaggi aromi speciali. Prati pianeggianti o in lieve pendio, ricchi d'erba fresca e abbondante (detti *tutt'ervi*), si alternano a balze scoscese e rocciose dove il pascolo, quando c'è, è costituito da arbusti, residui della macchia mediterranea e piante di sottobosco. Gode di rinomanza il *basiliscu*, ormai raro e diffuso solo a certe altitudini; essenze arbustive note sono la *murtidda*, l'*aùmmaru*, lo *sbiezzu* e ognuna gode di particolari proprietà che le sono riconosciute dai pastori del luogo. Nell'elenco dobbiamo ancora inserire il terebinto, l'erica, i rovi e i cardi d'alta monta-

gna che solo le capre possono brucare. In mezzo a quelle buone crescono le piante dannose, come il *cipuddazzu*, la *sciataredda* e la *vrulidda*, con una regolarità che finisce con l'abituare sia il pastore che gli animali: ogni zona pascolativa ha infatti annualmente la sua erba infestante, riconosciuta a distanza e perciò evitata con cura²¹.

L'eterogeneità dei pascoli non rende conveniente condurvi animali di una sola specie: ogni gregge è perciò costituito quasi sempre da pecore, capre e da bovini (quando ciò sia previsto). In tal modo si organizza una sorta di "rotazione degli animali" su zone ben definite di pascolo: la parte migliore (che talvolta è l'erba più alta) è riservata ai bovini da latte; le pecore sfruttano la parte erbacea rimasta; alle capre sono destinati gli avanzzi, le erbe e gli arbusti tra i più duri e spinosi. La capra si accontenta di poco, si è soliti dire, ma per questo fa molto meno latte della pecora. La stessa eterogeneità comporta, preliminarmente ad ogni spostamento, una sorta di «educazione del gregge» – come opportunamente è stata chiamata da Bourgeot (1979, 151) il quale la considera «uno degli elementi del sistema tecnico pastorale»: si scelgono sempre certi percorsi di trasferimento e si ripetono immutati negli anni per cui, se gli animali ne vengono allontanati per una qualche ragione, non tardano a ritrovarli, anche sfuggendo al controllo dei guardiani. Si accede sempre agli stessi pascoli e si coltivano abitudini alimentari distinte per capre e pecore: si fanno evitare loro le piante tossiche e si passa successivamente a selezionare tra erbe e arbusti diversi. Se a pascoli nuovi è necessario accedere, si cercano quelli vicini ai conosciuti e, in ogni caso, vengono scelti perché consigliati dai pastori che vi risiedevano in anni precedenti. Ora, tutto questo avviene perché, nella grande eterogeneità di cui abbiamo detto, è possibile individuare nei pascoli di montagna sottozona in cui crescono certi tipi d'erba a preferenza d'altri, pur nel trascorrere degli anni. Sia per ragioni di esposizione (al sole o ai venti), sia per la particolare composizione chimico-mineralogica del terreno, sia infine per il particolare genere di animali che vanno di solito a pascolarvi: questi ultimi provocano infatti impollinazioni diverse, in dipendenza della taglia e del genere di pelame, poiché strusciano su arbusti e erbe di varia altezza. Perciò è stato osservato che anche il pascolo "più naturale" è in realtà un prodotto dell'attività pastorale (Digard 1982: 45).

b) *I pascoli di collina*. Passando ai territori collinari, il discorso relativo al loro sfruttamento si fa necessariamente più complesso perché

vi intervengono molti più fattori limitanti. Qui infatti la scelta dei pascoli è rigida in quanto i terreni vengono lasciati a riposo prima di tutto per esigenze connesse alla rotazione delle colture e solo in ultima istanza sono ceduti ai pastori che li prendono in affitto. Lo sfruttamento di questi pascoli (detti di *minzalina*) deve convivere con la coltivazione di grano, vite e alberi da frutto, dal momento che tutta l'area che sta al di sotto dei 1.000 metri è ed è stata da sempre intensamente coltivata: o da poveri contadini che li possedevano minuscole tenute raggiungibili dal paese in poco tempo, o dai braccianti che prestavano servizio nelle grosse aziende latifondiste, in prevalenza cerealicole.

In effetti, in zone sature di uomini e di colture, non si può non cogliere immediatamente il contrasto fra agricoltura e pastorizia (quando si tratti, naturalmente, delle forme prevalenti di sfruttamento del primario). Le due forme di produzione sono nella realtà complementari, al punto che l'agricoltura avrebbe avuto di che soffrire se fosse mancato, ad esempio, il letame prodotto dagli animali allevati sulle terre su cui entrambe insistono e si fanno concorrenza. Esse sembrano però in contrasto perché caratterizzate da cicli diversi. Quello agricolo è annuale e l'agricoltore perciò attende mesi per recuperare, moltiplicata, l'energia investita in una porzione di terra; l'economia agricola mantiene inoltre un carattere di stabilità: una siccità può danneggiare il raccolto, ad esempio, ma non incide sul valore della terra. Il ciclo pastorale è invece breve, a cadenza quasi giornaliera, e non ha stabilità perché basta una carestia o un'epidemia per distruggere il bestiame, unica forma di capitale della pastorizia nomade tradizionale²². Maurice Le Lannou (1941: 126) coglie il carattere particolare della precarietà pastorale quando osserva che il pastore lascia sconfinare il gregge, ma non certo per danneggiare il coltivatore: «Il nomade è guerriero per necessità e, se scende in pianura, lo fa meno perché spinto da spirito di conquista che dal bisogno di far sopravvivere il suo gregge. Tranquillità e furore dipendono dall'erba e dalla pioggia».

Le ostilità fra pastori e agricoltori non sono perciò un fatto recente, né limitato a poche regioni, e si acquiscono ogni volta che la pressione demografica aumenta²³. Risulta significativo, al riguardo, accostare i dati sull'emigrazione nel trascorrere degli anni a quelli sulle superfici destinate a pascolo. A partire dalla fine dell'Ottocento è possibile notarne la costante corrispondenza: se avviene che rallenti

l'emigrazione, senza interventi strutturali in economia, si osserva immancabilmente che nuove aree vengono destinate a coltura, sottraendole ai pascoli²⁴.

Gli stati nazionali, da parte loro, tendono decisamente a favorire le attività agricole sedentarie su quelle pastorali. Il costituirsi di unità politiche stabili dipende infatti innanzitutto «dalla possibilità di esercitare un prelievo sul surplus prodotto dalle popolazioni, nel caso specifico dalle popolazioni di agricoltori, meglio controllabili a tal fine di quelle di pastori. Queste ultime infatti, legate agli spostamenti e abitanti molto spesso regioni scarsamente accessibili come le montagne dell'area mediterranea o i deserti della zona arida, non hanno mai costituito una fonte stabile e certa di introiti per le amministrazioni degli stati con potere centralizzato. Si può affermare che le popolazioni di pastori hanno sovente rappresentato una minaccia per queste unità politiche poiché, interferendo in maniera spesso antagonistica nella vita delle popolazioni agricole, ne hanno spesso minato le basi economiche» (Fabietti 1980: 519). Il che ha voluto dire appunto processo di emarginazione della pastorizia tradizionale e rapido aumento degli allevamenti tabulari²⁵.

Nei tempi andati prevalevano, al contrario, forme sempre più elaborate di regolamentazione: gli istituti sardi del *vidazzone* e, prima della *scolca* (Le Lannou 1941: 113-37) sono tra gli esempi più noti. La regolamentazione adottata nell'Isola derivava dalla rotazione delle colture praticata nelle grosse aziende latifondiste, la quale lasciava al pascolo ampie porzioni della superficie agraria complessiva.

c) *La rotazione delle colture e i pascoli*. Il sistema della rotazione e avvicendamento delle colture viene comunemente adottato quando per la produzione non si ricorre, o si ricorre appena, a somministrazione esogena di energia: nello specifico concimi organici e chimici. La messa a coltura di un terreno da tempo a riposo consente di utilizzare un'elevata quantità di sostanze organiche e minerali prima non sfruttate, derivanti da processi di disfacimento di piante che hanno chiuso il ciclo vitale loro assegnato. I generi e le specie di piante erbose e arbustive che vegetano in un terreno lasciato a riposo lo arricchiscono perciò di sostanze nutritive in qualità e in quantità. D'altronde, la coltivazione del grano, in vista della quale si utilizzano terre lasciate prima a riposo, richiede forti quantità di azoto per cui essa viene fatta precedere dalla coltura di leguminose che "fissano" l'azoto. È facile comprendere allora come nello sfruttamento del pri-

mario, a livelli di basso apporto di energia esogena, si realizza un ciclo che partendo dalla fase di riposo, attraverso somministrazione endogena di azoto, giunge alla produzione del grano (che, a questo punto, è da ritenersi il “consumatore”) per ritornare ad una nuova fase di riposo. Rotazione delle colture è, in poche parole, una particolare organizzazione del ciclo agrario in funzione delle esigenze che si intendono soddisfare.

Nelle grosse aziende latifondiste meridionali e isolate i vasti territori venivano divisi in appezzamenti di varia estensione in rapporto alla superficie complessiva di cui costituivano ognuno un terzo e perciò erano detti *trizzati*. Il primo era lasciato a riposo e il fatto veniva inteso come *lassari sanu u turreni*: la superficie veniva destinata al pascolo oppure a prato di sula, nel qual caso si diceva *fari a suddata*. Nel secondo appezzamento si coltivavano leguminose da granella (fave, e in tal caso si diceva *fari a favata*) o da foraggio, come la vecchia o ancora la sula. Nel terzo, infine, si *siminava u lavuri*, cioè si coltivava grano. L'anno successivo su quello prima a riposo si coltivavano fave, sul secondo grano e il terzo era lasciato a riposo. Nel terzo anno si operava un terzo spostamento di gradino, per cui si finiva con l'avere la successione qui di seguito riportata.

1° anno	2° anno	3° anno
riposo	fave	grano
fave	grano	riposo
grano	riposo	fave

Il sistema appena descritto era detto a *tirziria*, e differiva da quello a rotazione quadriennale, detto a *quartirìa*: qui all'annata di grano seguiva quella di ringrano primaverile detto *tumminìa*. Adottato tradizionalmente nel territorio delle Petralie, esso concedeva in proporzione meno spazio al pascolo. Dove invece si intendeva dare più spazio alle superfici pascolative si adottava il sistema detto a *quintirìa*: esso, dopo l'annata di fave e di grano, prevedeva due annate successive di sula per poi coltivare ancora grano. I tipi di regolamentazione qui velocemente descritti erano quelli che meglio contemperavano

esigenze contraddittorie quali erano quelle dei contadini e dei pastori, lasciando tra l'altro prevalere gli uni o gli altri a seconda dei casi: nella *tirziria* era infatti un terzo la superficie destinata a pascolo, e un quarto nella *quartirìa*, ma saliva a due quinti nella *quintirìa*, sistema significativamente adottato in aziende in prevalenza pastorali²⁶. Occorre in ogni caso aggiungere che nel periodo tardo-estivo si consentiva il pascolo anche nelle zone coltivate a grano, una volta ultimato il raccolto, e ciò fino a ottobre, quando si apriva una nuova fase della rotazione. Il sistema, adottato anche nelle terre di marina, finiva col rendere complementari pastorizia e agricoltura: allevare animali sul terreno a riposo era infatti il solo modo di ricavarne utili. Non è un caso che parecchie aziende del periodo precedente la prima guerra mondiale fossero insieme cerealicole e pastorali, mentre dopo si è preferito sempre più cedere in affitto i terreni a riposo.

In tempi recenti la ricerca dei pascoli da prendere in affitto (*ngabbella*) nelle terre di collina non è delle più semplici. Ciò è dovuto al fatto che conviene di gran lunga destinare a coltura terre disposte in zone pianeggianti, invece di lasciarle a riposo, il che è possibile somministrando energie esogene, concimi chimici in quantità, e stravolgendo i cicli colturali prima delineati. Questa tendenza fa a sua volta lievitare di non poco i canoni d'affitto che arrivano perciò ad assorbire fino al 60-70% delle spese di un'azienda pastorale. Già a maggio si cominciano a contattare i proprietari terrieri, fissando la *fida* (canone d'affitto) per ogni pascolo, e qui appare subito chiara l'esigenza di tessere e coltivare adeguate relazioni sociali.

I contratti per le terre a riposo vanno da settembre ad agosto dell'anno successivo e la *fida* viene di solito pagata in trimestri o quadrimestri anticipati, in denaro o in natura (nel qual caso i prodotti consegnati al proprietario terriero sono detti *carnaggi*). Al contrario, i terreni in cui cresce sulla (*sudda*), loglio (*giuogghiu*), avena (*aina*), trifoglio (*trifuogghiu*), veccia (*veccia*), già in primavera vengono presi in affitto da aziende pastorali che hanno esaurito in anticipo i pascoli invernali. Prati primaverili di questo genere, con erba fresca e abbondante, sono detti *gavitati*: la semina vi viene fatta su terra arata superficialmente apposta per assicurarsi alte produzioni²⁷.

d) *Gli itinerari di trasferimento*. Strettamente legati ai pascoli sono gli itinerari di trasferimento. A parte quelli che ritroviamo in alta montagna, variamente sparpagliati nei vari sensi, se ne possono individuare fondamentalmente di tre tipi: i primi si dispongono lungo il

versante settentrionale, i cui pastori svernano scalando su distese pascolative che si approssimano gradualmente al mare; i secondi sono quelli dei pastori che si muovono lungo le medie e basse colline limitrofe alla provincia di Caltanissetta entro cui penetrano fino a raggiungere anche i territori dell'Agrigentino; gli ultimi riguardano i pastori di Sclafani e Caltavuturo che scendono verso le vallate disposte a occidente, con i centri di Scillato, Cerda, Montemaggiore. È chiaro che non si tratta di lunghi tragitti, e non sono per nulla paragonabili a quelli della transumanza spagnola che si snodavano per centinaia di chilometri. La particolare disposizione del massiccio delle Madonie che, nella parte rivolta a nord, è quasi a ridosso del mare fa sì che gli itinerari non si sviluppino per più di 10-20 chilometri verso nord e di 60-70 nel versante meridionale.

I viottoli, larghi da pochi decimetri a qualche metro costituiscono gli itinerari di trasferimento più importanti dell'alta montagna e questo fatto aiuta a capire, da solo, che gli spostamenti sulle aree sommitali non sono liberi come parrebbe a prima vista. Essi risultano in effetti regolati dal fatto stesso che, come abbiamo visto, i pianori pascolabili non sono abbondanti. Pianori e campi in lieve pendenza sono inoltre raggiungibili solo seguendo percorsi tortuosi e scoscesi, difficili da transitare per il bestiame grosso. Si tenga presente infine che il sempre maggiore spazio destinato al rimboschimento finisce col cancellare itinerari tradizionali.

Nelle zone collinari gli itinerari di trasferimento sono costituiti in massima parte da quel che rimane di vecchie trazzere, da pochi viottoli, da strade interpoderali e dal terreno battuto che costeggia le strade asfaltate o dalle scarpate che vi stanno a ridosso. Le trazzere si ritrovano a diverse altitudini e originariamente, quelle regie almeno, erano larghe 18 canne e due palmi (o 24 e due), pari a 38 o 50 metri circa²⁸. Quelle che ancora sopravvivono non superano mai i 10-15 metri di larghezza e si aggirano in media sui 7-8 metri: le arature praticate sui terreni destinati a coltura fanno infatti guadagnare sempre più spazio a questi ultimi detraendolo alle trazzere limitrofe. Molte altre si sono, sia pur lentamente, trasformate in rotabili e al limite opposto molti viottoli risultano completamente scomparsi per gli stessi fenomeni già visti per le trazzere. Le direttrici di spostamento si muovono a raggiera, partendo dal massiccio sommitale e contornando, senza entrarvi, i centri abitati che fungono da snodi in senso centrifugo.

È superfluo rilevare, in conclusione, come il complesso gioco di contatti e di scambi che ancora è possibile cogliere in alta montagna, in collina risulti limitato sino a sparire. La causa è da individuarsi nel maggiore spazio proporzionalmente disponibile, ma soprattutto nel fatto che l'attività pastorale, eminentemente collettiva come avremo modo di vedere meglio in seguito, deve qui fare i conti con la proprietà privata, con le reti di recinzione e il filo spinato. Ci vuol poco a capire come, anche guardando agli itinerari di trasferimento, è il veloce processo di sedentarizzazione delle popolazioni del bacino del Mediterraneo a togliere sempre più spazio al nomadismo pastorale.

La transumanza e il breve trasferimento

Il complesso di fatti su cui abbiamo richiamato l'attenzione fa capire perché sono sempre più difficili i trasferimenti di animali, in tempi recenti. Quelli che oggi si registrano sono adattamenti via via più diffusi, come il sempre più frequente ricorso ai mezzi motorizzati per spostare pecore e buoi da un pascolo a un altro²⁹, e l'utilizzo permanente di pascoli di alta e media collina con stabulazione nel periodo invernale. Pure, lo stato odierno non impedisce di cogliere gli ultimi tratti di quella che era un tempo l'antica transumanza. Vedremo qui di seguito di delineare perciò i percorsi ascendenti e discendenti compiuti nel corso dell'anno da gruppi sempre meno numerosi di pastori, in funzione del ciclo di vegetazione delle erbe e della rotazione colturale. I riferimenti al passato prevarranno di gran lunga sul presente che, a sua volta, di quello conserva persistenze ben più salde delle semplici tracce.

Fino a un recente passato, dunque, gli animali pascolavano nelle terre di marina (*nn'è marini*) da dicembre a febbraio, in quelle di collina (*nn'è minzalini*) da marzo a maggio, in montagna da giugno ad agosto. Dopodiché cominciavano a ridiscendere. In tal modo, tenendo presente che l'anno agrario si fa cominciare tradizionalmente a settembre, possiamo tracciare il seguente quadro temporale:

settembre – novembre
dicembre – febbraio
marzo – maggio
giugno – agosto

pascoli di collina (a scendere)
pascoli di marina
pascoli di collina (a salire)
pascoli di montagna

Ogni cambio d'erba veniva comunemente detto *muta* e *mutari* l'*armali* era il modo di indicare il passaggio da un pascolo all'altro di diversa altitudine sul mare. Poiché però la pastorizia di cui ci occupiamo aveva i suoi addetti residenti nei centri di montagna, con *mutari* si intendeva prevalentemente lo svernare nelle zone costiere: l'*armali mùtanu nn'è marini*³⁰.

Il periodo autunnale era quello che si presentava meno definibile e programmabile: la sua organizzazione era tutta affidata in realtà alla "capacità di previsione" del pastore o dell'amministratore dell'azienda, capacità che scaturiva dall'istinto ma soprattutto dall'esperienza. Comunemente infatti alla fine di agosto, ultimata la monticazione dell'erba cresciuta in montagna fino a tutto il mese di luglio, gli animali venivano fatti scendere in collina, sui campi di stoppie e di ristoppie, a raccolto ultimato. Da qui si risaliva ai pascoli montani al cadere delle prime piogge e allo spuntare della prima erba, si da consentire all'erba dei pascoli di collina e poi di marina di svilupparsi e di essere disponibile in sempre maggiore quantità. Avveniva però non di rado che questa seconda permanenza in montagna si rivelasse impossibile per la precocità dei freddi invernali, per cui si rendeva inevitabile affrettare il trasferimento degli animali nei pascoli di marina. Questo comportava senz'altro un aggravio per gli addetti alla pastorizia che dovevano affittare più aree a pascolo per lo svernamento. Non è un caso che la decimazione delle greggi e le lotte per accaparrarsi superfici pascolative nella quantità necessaria alla loro sopravvivenza si concentrassero in gran parte nel periodo invernale: bastava (e basta ancora oggi, in effetti, come si rileva da recenti fatti di cronaca)³¹ un ritardo di poche settimane nella caduta delle prime piogge o il repentino e precoce abbassarsi della temperatura per pregiudicare il delicato sistema su cui si reggeva la pastorizia transumante.

Negli altri tre periodi la possibilità di programmare era senz'altro più ampia: si consideri infatti che comunemente nella nostra Isola la vegetazione erbacea si ferma a aprile nelle zone costiere, a maggio in collina e ai primi di luglio in montagna. Ciò consentiva di fissare con sicurezza, dato l'ampio margine di fluttuazione, le date degli spostamenti da un pascolo all'altro: in marina, tanto per fare un esempio, si stava a pascolare fino a febbraio ma, se ce ne fosse stato il bisogno, l'erba fresca non sarebbe mancata ancora per altri due mesi. Gli animali potevano disporre di erba fresca (necessaria, come vedremo, per produrre latte in abbondanza) da dicembre a luglio, inseguendo-

la, è il caso di dire, alle varie altitudini. Si nutrivano forzatamente di erba secca, stoppie, foglie d'alberi, macchieti e arbusti vari tra agosto e settembre. Ottobre e novembre finivano con l'essere i due mesi dal cui andamento dipendeva la buona o la cattiva "annata" per un'attività intrinsecamente debole.

L'ordine di sfruttamento dei pascoli che abbiamo appena delineato oggi si restringe sempre più, fino a sparire del tutto, per la quasi totale scomparsa dei pascoli di marina le cui terre sono ora destinate a coltivazioni intensive³². In molte aziende, in prevalenza ma non esclusivamente bovine, troviamo perciò messa in atto una forma di gestione dello spazio "a breve trasferimento", con svernamento in stalla, che presenta diversi aspetti innovativi su cui ci soffermeremo qui di seguito, sia per ciò che riguarda gli aspetti tecnici che quelli più specificamente sociali. In pratica, si utilizzano pascoli situati tra i 1.000 e i 1.200 metri nel periodo estivo, mentre in primavera e in autunno si sfruttano i pascoli di bassa collina (tra i 400 e i 600 metri) non molto distanti dai primi. In inverno, infine, gli animali vengono tenuti al chiuso in stalle anche di recente costruzione³³: in questo periodo *si cuvènanu l'armali* somministrando loro *a pruvenna* (fave ed altri generi di granaglie) insieme a foraggio secco (fieno e paglia, in prevalenza), conservati in magazzini attigui alle stalle o nei tradizionali *burgi* allestiti nel mese di giugno con fieno e paglia legati in fasci e accatastati. In funzione di questa innovazione invernale si comprende come le aree coltivate del versante meridionale e di quello occidentale, soprattutto, scoprano sempre più una vocazione foraggera che a fatica prende il posto della tradizionale cerealicoltura: sono i foraggi coltivati in terreni ormai di proprietà delle aziende pastorali che in estate vengono ammassati per utilizzarli in pieno inverno.

La variazione del regime di proprietà delle terre pascolate è l'aspetto più appariscente della nuova forma di gestione dello spazio: si era infatti abituati, e lo vedremo meglio in seguito, a vedere la pastorizia tradizionale insistere solo su terre prese in affitto. Ma ci sono altre conseguenze da mettere in rilievo. Si riducono le *muti*, cioè i cambiamenti di pascolo perché si rinuncia definitivamente ai pascoli di marina. Scompaiono i massicci spostamenti di uomini e animali dal momento che i pascoli estivi e quelli autunnali e primaverili si trovano a pochi chilometri di distanza. Ricorrendo ai pubblici contributi si fa sempre più frequente la costruzione di ricoveri al coperto sta-

bili, da utilizzare al sopravvenire dei primi freddi invernali. I pascoli infine, lo abbiamo già detto, ridivengono di proprietà, dopo che non lo erano più stati a partire dalla scomparsa del latifondo.

Due sono gli esempi di aziende individuali cui ci siamo rifatti per cogliere gli aspetti appena delineati. La prima, a gestione familiare, alleva bovini e possiede pascoli e ricoveri stabili (una ex masseria e stalle di nuova costruzione, oltre ai recinti tradizionali di cui parleremo) in località *Palumma* di Castellana: qui gli animali svernano e utilizzano i pascoli estivi che sono situati intorno ai 1.000-1.200 metri. I pascoli primaverili e autunnali sono invece in località *Nucitedda* di Polizzi, a non più di 8-10 chilometri di distanza. La seconda, che fa ricorso a personale salariato, alleva ovini e possiede pascoli estivi e ricoveri al coperto in località *Catusu* di Polizzi (a 1.000 metri circa), pascoli autunnali e primaverili in località *Tutia* di Castellana, a non oltre 6 chilometri di distanza. In entrambi i casi le aree a pascolo sono di proprietà delle aziende, come lo sono, in gran parte, i terreni su cui si coltivano foraggi per l'inverno.

In questo stato di cose, se di pastorizia tradizionale possiamo ancora parlare, è perché è ancora molto ridotto il periodo di stabulazione invernale e le aree su cui pascolare sono lasciate a riposo invece di coltivarvi essenze foraggere. Ma non mancano gli esempi di più ampi spostamenti, che anzi sembrano a volte in via di lenta ricostituzione (come è avvenuto in recenti annate di siccità). Ci sono pastori che dall'area collinare digradante da Geraci verso Castelbuono portano a estivare i loro bovini in contrada *Cedda* di Petralia Sottana, a 1.400-1.500 metri; ce ne sono altri che dall'area compresa tra Scillato e Collesano vanno a estivare al *Chianu i Ciervi*; ce ne sono, infine (ma gli esempi potrebbero continuare), che dall'area collinare sottostante San Mauro portano i loro caprini a estivare in località *Cuozzu u Cufinu* di Castellana³⁴. Sono i residui di realtà una volta rigidamente organizzate che ora passiamo a descrivere.

Fino ai primi anni Quaranta i rilievi dell'Isola costituivano i poli di un movimento periodico dalla montagna al piano e viceversa, il tipico movimento pendolare della transumanza. «La transumanza normale o estiva – scrive Aldo Pecora – aveva per base le regioni collinari interne, in estate seguiva le trazzere diretta al massiccio delle Madonie e verso i Nebrodi e i Peloritani; quella inversa o invernale, formata dai montanari, dalle regioni montuose – compresi l'Etna e gli

Iblei – scendeva appunto in inverno verso le pianure di Catania e di Gela, e anche verso le più strette cimose litoranee, di Termini Imerese sul Tirreno e dell'Agrigentino sul mar d'Africa» (1968: 282). Riguardo alla pastorizia delle Madonie, è superfluo rilevare che a prevalere di gran lunga era la transumanza "inversa", dal momento che il grosso degli addetti all'allevamento si concentrava sulle alture. Non è del tutto da escludere la "normale", né tanto meno una terza che con Jules Blache (1933: 23 ss.) si può dire "mista": gente d'alta collina che sale e scende, alternativamente, in direzione dei pascoli d'altura o di quelli di marina.

In che modo venivano organizzati gli spostamenti dai pascoli di montagna a quelli di marina e viceversa? Le greggi o le mandrie, che nelle grosse aziende raggiungevano migliaia di capi ovini e centinaia di bovini, venivano divise in gruppi minori di animali di una stessa "categoria": pecore, montoni, agnelli, e così via. Ogni gruppo, detto *guardia*, comprendeva di solito circa 200 capi ovini o una ventina di bovini, ed era affidato a un guardiano (*picuraru*, *craparu*, *agniddaru*, *ciarviddaru*, per gli ovicapri; *vaccaru*, *vuiaru*, *vutiddaru*, *vutiddazzaru*, *inizzaru*, per i bovini) coadiuvato da un aiutante, detto *cumpagnu*, o da un apprendista (*garzuni*). Gli animali appena nati venivano caricati a spalla o a dorso di mulo mentre agli animali più irrequieti, che tendevano a staccarsi dal gruppo, e a quelli socievoli, che invece segnalavano la presenza del gruppo, si appendeva al collo una campanella o un campanaccio. Altre volte, infine, quando ad esempio "si andava alla fiera" o ci si dirigeva verso i centri abitati, si appendevano campane e campanacci al maggior numero possibile d'animali, legando persino una corda al collo di quelli meno controllabili. Erano di vario tipo quelli che si usavano per i diversi animali: capitava perciò, al variare della tonalità del suono di ogni campana, che il guardiano poteva riconoscere a distanza i singoli animali. Per controllare, infine, il loro movimento il guardiano ricorreva al bastone, al lancio di sassi piatti e tondeggianti (*i cuticchia*) imprimendo loro un movimento rotatorio "ad effetto", comunemente detto *tirari ô stuornu*, all'ausilio di un cane che abbaiano si attaccava alle orecchie e alla coda delle pecore o al garretto dei bovini, a tutto un complesso di grida che celano una semantica particolare.

Gli itinerari seguivano trazzere, viottoli e strade in successione non regolare, anche se chiaramente erano le prime a essere preferite per evidenti ragioni di sicurezza di transito. Quando gli spostamenti

transumanti si effettuavano su trazzere di collina, capitava di veder andare insieme l'intero gregge: gli animali si fermavano sovente attardandosi a brucare l'erba che cresceva al limitare della trazzera o sui prati circostanti. Mettendo insieme i gruppi loro assegnati, alcuni guardiani precedevano il grosso del gregge e altri lo seguivano. Era raro che andassero a cavallo se guidavano greggi di pecore, mentre era quasi la norma che, guidando mandrie di bovini, andassero a cavallo i pastori più anziani o più alti in grado. I pastori sul basto degli animali da soma sistemavano una pelle di pecora e, per controllare agevolmente gli animali, si munivano di lunghe pertiche o rami d'albero ripuliti per l'occasione. Se la larghezza della trazzera lo consentiva, alcuni guardiani a cavallo si spostavano lateralmente alla mandria che risultava così, in qualche modo, circondata. A chiudere la carovana erano infine gli animali da soma di proprietà degli stessi pastori, quando non venivano appositamente noleggiati, carichi degli attrezzi per caseificare, dei comuni strumenti di lavoro per riatrare i luoghi di ricovero e di quelli usati per tagliare erbe e arbusti.

Gli spostamenti divenivano più lineari quando dalle trazzere si passava ai viottoli d'alta montagna. Qui ogni *guardia* era formata da poche unità e gli animali procedevano dietro il capro-guida o il bovino capo-mandria (tra i bovini è l'animale più robusto a dominare sugli altri e non è raro assistere a lotte fra di loro per contendersi il primo posto)³⁵. Gli animali procedevano in fila indiana, senza disperdersi ai lati del viottolo data la ripidità della zona circostante e la quasi assoluta mancanza d'erba; il guardiano, a cavallo, stava all'ultimo a controllarne il movimento. Solo giungendo ai pianori pascolabili il gregge o la mandria si ricomponevano in vista della fissazione del campo.

Gli animali transumanti non attraversavano in genere i centri abitati, tranne che per abbeverarsi ai punti d'acqua che si rarefacevano in aperta campagna. Buona parte del centro abitato veniva allora messa a soqquadro dagli animali che transitavano per le strade dirette al bevaio, annunciati dallo scampanio assordante e dal rinforzo esercitato dall'eco, mal sopportati dagli abitanti del paese. Tutto questo risale a tempi remoti: «Animali e pastori, lasciando la montagna troppo fredda, raggiungono la Bassa Navarra come un esercito in un paese di conquista – è il quadro denso che offre Braudel (1976: 75) riferendosi alla transumanza spagnola –. Al passaggio di questi ospiti temuti tutto si chiude a catenaccio, i sedentari si armano, vegliano

sui campi e ne rafforzano i recinti. Ogni inverno fa rinascere così l'eterna guerra del pastore e del contadino». Guerra che non finisce mai con l'espulsione definitiva di uno dei contendenti. A ben guardare, infatti, la *Hernandad de la Mesta* per la Castiglia dei secoli XII-XVII, la *Casa de Ganaderos* per l'Aragona, la *Mena* delle pecore per l'Abruzzo e le Puglie dei secoli XVI-XVII sono tutte forme di regolamentazione che imbrigliano, ma non espellono i pastori. Braudel può perciò concludere le sue note sulla transumanza tornando a porre l'accento sull'agricoltura: essa è il motore della pastorizia transumante, ma in un modo che diremmo contorto. «Lanciata da una vita agricola esigente che, incapace di sopportare tutto il peso della vita pastorale e di rinunciare ai suoi vantaggi, se ne scarica – a seconda delle possibilità locali e delle stagioni – verso i pascoli delle zone basse o delle alte» (ivi, 84). La ghettizzazione del pastore, invece che la sua espulsione, finisce con l'essere insomma l'esito delle contraddizioni d'una agricoltura "esigente".

Pastori e comunità

La montagna divide le comunità che ci vivono. È questa la prima impressione che si ricava girando per i paesi delle Madonie. Basta guardare una cartina dell'area della nostra ricerca per trovarvi conferme. Il massiccio risulta infatti circondato da strade asfaltate da tutti i lati e i centri abitati, disposti ai suoi margini, ne costituiscono punti di snodo e raccordo. Transitare in macchina su quelle strade non è però agevole: percorsi di montagna tortuosi e in pendenza non facilitano la creazione di un circuito di scambi tra i centri della "corona", soprattutto fra quelli disposti su versanti opposti. Le poche strade che attraversano il massiccio, del resto, non collegano paesi e non si possono perciò considerare itinerari di inter-comunicazione: finiscono tutte alla stazione invernale di Piano Battaglia e per questa sono state progettate e costruite, ma sono transitate da gente in gran parte non del luogo e per periodi molto limitati dell'anno. Le recenti opere di grande viabilità (l'autostrada Palermo-Catania che segue il corso dell'Imera di cui occupa il fondovalle; l'autostrada Palermo-Messina che si muove a monte di Campofelice e Cefalù) hanno ridotto ancora di più gli scambi tra i paesi. Oggi è infatti molto più comodo comprare a Palermo quello che prima si cercava a

Castelbuono, tradizionale centro dell'artigianato madonita.

La distribuzione dei servizi, per parte sua, ha rispettato le suddivisioni facenti capo in sostanza ai tre versanti principali: per pretura, ufficio imposte, ospedale e scuola superiore i centri del versante settentrionale fanno capo a Cefalù; quelli del versante meridionale a Petralia o Polizzi; gli altri a Termini Imerese. Anche tenendo conto di ciò, è stato possibile elaborare una carta della Comunità montana divisa fra tre "zone di influenza", aree all'interno delle quali gli scambi commerciali, nonché quelli culturali, sono oltremodo vivaci (Agostaro 1977, 47). Quando per l'Unità sanitaria locale che ha sede a Petralia si prevedero confini comprendenti anche i comuni in passato gravitanti su Termini, ci furono vere e proprie sollevazioni popolari. Non solo, come parrebbe a tutta prima, per i disagi stradali che le distanze avrebbero comportato, ma soprattutto per quelli conseguenti ad una rottura di consuetudini affermate nel tempo.

In effetti, il quadro dei rapporti consuetudinari è quello che finisce con l'apparire il più forte, pur nel variare delle situazioni, e le frontiere entro il massiccio ne escono ogni volta riconfermate. L'abitante di Castellana, ad esempio, continua ad andare alla festa di San Gandolfo a Polizzi, di San Calogero a Petralia o di San Pietro a Soprana, tutti centri fino a qualche anno fa sedi di vivaci fiere del bestiame e dell'artigianato. Ma è raro che, pur disponendo di un'automobile, gli venga d'andare a Caltavuturo (a venti chilometri) per la festa della Madonna del Soccorso, o a Castelbuono per Sant'Anna. La conferma alla mancanza di comunicazioni tra i versanti opposti viene dal quadro linguistico, dove la frattura si avverte netta passando da un'area all'altra: le parlate meridionali subiscono ancora, come sappiamo, l'influenza di quelle del Nisseno-ennese, mentre le settentrionali risentono dei dialetti della costa, più aperti alle innovazioni provenienti dal capoluogo.

Abbiamo già visto come sia possibile proporre una tripartizione delle aree sommitali del massiccio, cui ora siamo in grado di far corrispondere una tripartizione in zone di influenza dell'intero territorio che va sotto il nome di Madonie. In effetti, la situazione è tale che la popolazione di ogni centro abitato è come se avesse le sue montagne, le sole conosciute a fondo, con le quali intrattiene rapporti che sono economici, in primo luogo, ma anche culturali. Il San Salvatore è ad esempio il monte dei petralesi e dei castellanesi i quali, oltre a pascolarvi gli animali, in passato (e talvolta ancora oggi) vi tagliavano la

legna del bosco, mentre i polizzani vi producevano carbone. Lo stesso monte è però anche sede di un santuario (Madonna dell'Alto, metri 1819), meta di pellegrinaggi annuali da parte degli abitanti di quei centri. Le stesse considerazioni valgono per Castelbuono, per Gratteri (col pizzo Sant'Angelo e il santuario di Gibilmanna) e per Isnello. Insomma, se la montagna per un verso divide, per l'altro è il caso di dire che essa si divide tra le popolazioni che vi stanno a ridosso.

Se ora focalizziamo diversamente il quadro che stiamo tracciando in queste pagine (e, in effetti, per far questo basta ricorrere alle cartine I.G.M. al 25.000 o al 50.000), viene immediato constatare come anche la montagna, in un senso molto particolare, unisce. Essa mette in comunicazione categorie limitate di lavoratori, favorisce o crea ex novo gli scambi tra di loro: questi, è facile capire, sono proprio i pastori. Oltre alle strade, da ogni centro abitato si dipartono infatti trazzere e viottoli in terra battuta, più o meno stabili nel tempo. Ogni itinerario, agevole o faticoso che sia, mette in comunicazione il paese con la sua montagna e con le sue colline, naturalmente; così facendo, però, i paesi finiscono col collegarsi fra di loro perché le montagne sono a loro volta solidali l'una con l'altra. Accade perciò che la trazzera diretta ai monti sopra Geraci si incontri in località *Mannarini* con quella che porta ai monti di Petralia e quella diretta alla *Mùfara* dei polizzani si incontri con l'altra che viene da Collesano attraverso il Piano dei Cervi. Ne risulta una fitta ragnatela di itinerari di comunicazione (ben visibile sulla carta) e tali itinerari creano relazioni fra paesi, impensabili guardando alle sole strade asfaltate.

Parlando con pastori conduttori di bestiame ovino, principalmente, si coglie ancora la specificità della loro condizione al riguardo. Tutte le alture del massiccio, in un qualche modo, risultano loro familiari. Se non è quest'anno, è l'anno scorso o l'altro ancora che vi sono stati a pascolare il gregge; come può esser capitato che si sia fatta società con pastori di un centro lontano che pascolavano nei pressi e si siano perciò create fitte relazioni di scambio con persone "forestiere" (e si sa della diffidenza con cui un "forestiero" viene guardato in ogni piccolo centro). Del resto, il monte San Salvatore non è frequentato più da pastori di Petralia, e in contrada *Cedda* vanno ormai da anni a estivare allevatori di Geraci; il Piano dei Cervi non è dei pastori di Scillato, o almeno non lo è più, perché per anni vi hanno estivato allevatori di Castellana e Polizzi.

Col ritirarsi della pastorizia tradizionale, non c'è dubbio che la ragnatela di vie di comunicazione rischia vieppiù di collassare, finendo col divenire un fossile quando non viene cancellata dal progressivo espandersi delle terre coltivate, ma almeno sino ad oggi essa resiste. Dove circolavano greggi di centinaia di pecore, capita magari di veder transitare campagnole Fiat con pastori a bordo, ma la comunicazione non si è interrotta: sono i suoi modi che stanno lentamente cambiando. Con quali conseguenze? Che Castelbuono, per non fare che un esempio, può continuare ad essere centro di produzione di prodotti artigianali destinati ai pastori, ma questi ultimi non hanno più bisogno di aspettare la fiera di Sant'Anna (nel mese di luglio) per scendere dai monti vicini e rifornirsi di attrezzi di lavoro: il ricorso al mezzo meccanico consente oggi il rifornimento in e con qualsiasi tempo.

Il discorso che qui siamo venuti facendo ha lasciato da parte, tranne qualche fugace accenno, un problema di non poco rilievo: quello dell'isolamento del mondo dei pastori rispetto alle comunità che si raccolgono nei centri abitati. Nei paesi quello del *picuraru* non era tradizionalmente inteso come un "mestiere" nel senso proprio della parola. Tale qualità era riservata quasi esclusivamente ai mestieri artigiani: l'artigiano era *u mastru*, e *nzignàrisi un mistieri* significava in pratica apprendere il mestiere di artigiano. Il ragazzo di dieci anni che veniva mandato a bottega imparava le regole del mestiere, mentre quello che andava a lavorare in un'azienda pastorale andava semplicemente *adduatu*. Chi non voleva, o non era in grado di apprendere il mestiere di artigiano e finiva coll'impiegarsi in una di quelle aziende perdeva di prestigio. "Un vuliva travagghiari e so pa' u manna adduatu a guardari i piècuri": era un'espressione ricorrente nella quale era sottinteso un giudizio, un senso di disprezzo, quasi una punizione, per chiunque si riducesse a custodire le pecore. Diventare padrone di certe tecniche (custodire gli animali, controllarne il movimento, caseificare, ecc.) era insomma considerato di poco o nullo valore, al punto di diminuire lo status del soggetto. «Il pastore eccelle e acquista prestigio nella comunità [dei pastori] – osservava al riguardo Antonino Uccello – anche per la molteplicità di esperienze e cognizioni: nel saper prevedere il tempo, guarire le pecore da eventuali morbi, intagliare bastoni e collari, armonizzare il suono dei campanacci» (1973: 127). Tutto ciò non valeva, e continua a non valere,

invece, nella comunità del paese, estranea al mondo pastorale, di cui ignorava la interna consistenza.

Abbiamo già avuto modo di accennare alla carenza di contatti dei pastori con i centri abitati e con le famiglie che vi risiedono: per una tradizione che risale a tempi remoti, e va oltre la nostra regione, in aziende pastorali non vanno donne, che accudiscano almeno alle attività domestiche. Se i contatti oggi sono, senz'altro, più frequenti che in passato con la famiglia è perché è il pastore che può lasciare l'azienda. Molti contratti d'assunzione di personale salariato stilati di recente prevedono ad esempio la clausola che quest'ultimo, osservando turni ben precisi, venga accompagnato in paese per il fine settimana, a trascorrere con la famiglia il giorno di festa.

Non c'è dubbio però che, a parte le recenti innovazioni, la pastorizia continua a rimanere l'attività che tiene più lontani dalla gente coloro che vi sono addetti: se scambi avvengono è solo tra pastori. I *picurara* e i *vistiamara* (come vengono intesi a Geraci gli allevatori) sono sentiti da chi vive nei paesi come figure lontane, e di loro neppure la famiglia sa indicare con esattezza il luogo di stazionamento. I contatti si riducono a quelli con i commercianti o con gli incettatori ai quali, con cadenza settimanale, conferiscono i latticini pattuiti a inizio d'anno. Però i viaggi di rifornimento avvengono quasi sempre di sera, quando si sono completate le operazioni giornaliere e ciò naturalmente fa diminuire le possibilità di incontri. Capita certe calde sere d'estate di vedere sulla piazza del paese gente dal volto bruciato, taciturna, con la barba lunga di qualche giorno, vestita con giacca e pantaloni di velluto, camicia bianca non stirata, senza cravatta: sono pastori che scendono dalla montagna con i latticini confezionati in mattinata.

Le cose non vanno meglio con la gente dei campi. La necessità di spostamenti frequenti è il fattore che limita fortemente le possibilità di scambio: non c'è il tempo di creare relazioni solide che è già tempo di trasferirsi in altre aree pascolative. La diversità fra attività sedentarie a cielo aperto e attività per vocazione nomadi torna qui a far sentire tutto il suo peso. Gli stessi contatti fra pastori di aziende distinte non sono meno fugaci: si finisce spesso con l'attendere un anno per tornare su pascoli contigui, per poi scoprire che le persone con cui si era fatta conoscenza l'anno prima non lavorano più presso un'azienda, o sono andate in pensione, quando non sono decedute. La sistemazione dei luoghi di ricovero in posti lontani dai paesi anche

per i periodi autunno-primaverili è un ulteriore fattore di isolamento. I ricoveri non si possono impiantare nei dintorni dei centri abitati perché lì prevale ancora la piccola proprietà intensamente coltivata, e le vaste distese pascolative finiscono coll'essere distanti parecchi chilometri. La guardiania del gregge a cui tutti i pastori, chi prima e chi dopo, finiscono col dedicarsi, è un'ennesima causa di isolamento. Passare ore e ore, per giornate intere, in totale solitudine a "parlare con le pecore", a "dialogare con la natura" (come i poeti si compiacevano di scrivere) o a suonare lo zupfelo, riduce drasticamente le possibilità di incontri e di scambi. Il rientro serale ai luoghi di ricovero non sempre dà il tempo di comunicare o di discutere ciò che si era formulato nel corso della giornata: e allora finisce che il pastore "parla solo con se stesso", rimugina, è taciturno.

Nello stato di cose delineato si possono cogliere le motivazioni che fanno coesistere nell'addetto alla pastorizia tradizionale il tipo dalla "mentalità arretrata" (e non c'è dubbio che tra quelli che più partecipano alle innovazioni provenienti dall'esterno, ai primi posti non si trovano i pastori), quello da cui guardarsi perché parla poco ma può farti del male quando meno te l'aspetti, quello che nella scala gerarchica su cui si dispongono gli abitanti del piccolo centro occupa sempre uno degli ultimi posti³⁶.

I luoghi di ricovero e di caseificazione

In conclusione di capitolo passiamo a esaminare le forme e le funzioni dei luoghi di ricovero di uomini e animali, e dei luoghi di caseificazione. Essi costituiscono, in qualche modo, l'unico segno di presenza dell'uomo che permane nelle vaste distese pascolative oltre il limitato periodo di sfruttamento. E, nella provvisorietà "strutturale" che li caratterizza, non si può non rilevare la stretta corrispondenza con il genere di gestione dello spazio che abbiamo dianzi delineato. L'assenza di intervento sul produttore primario, che ha fatto parlare di "azione indiretta negativa", si correla al ridotto intervento sugli ovili e quest'ultimo fatto si comprende solo se si tiene presente la modalità principale che si è costretti ad adottare nello sfruttamento dei pascoli: lo spostamento continuo di uomini e animali. Non si possono approntare ovili in muratura in tutte le aree in cui si fa tappa durante i trasferimenti, anche perché, come sappiamo, essi avvengo-

no su terreni presi in affitto. Allora si utilizzano locali e ricoveri preesistenti, come nel caso delle masserie (*massarii*) di collina o di marina, oppure ci si limita a risistemare capanne di paglia e altri ricoveri "effimeri". Essi vengono annualmente riattati al sopraggiungere del gregge e quest'opera è talvolta tanto profonda che si può parlare di ricostruzione vera e propria di singole parti del complesso. Ma è raro che si costruiscano ripari ex novo: quelli che spariscono col passare del tempo sono ben più numerosi degli altri.

La pastorizia tradizionale appare indubbiamente come l'attività che meno incide, trasformandolo sino a snaturarlo, sul complesso ecologico nel quale si insedia. Fa proprie, in un certo senso, le ragioni dell'ambiente che da sé offre le modalità del proprio sfruttamento purché si sappiano elaborare adeguate strategie. Per la costruzione, come per il riattamento, dei ricoveri il pastore non ricorre a risorse che non siano del luogo: pietre e massi di varia dimensione, erbe, arbusti, rami d'albero. E poi ancora pelli di animali, lana, sterco e cenere. Tutto questo naturalmente conferisce ai ricoveri il carattere dell'effimero e, in effetti, quasi ovunque essi sono costruiti con materiale così deperibile che non vanno oltre i pochi anni di durata. Il viaggiatore che, girando per le alte Madonie, incontra recinti e capanne in cattivo stato di conservazione, li immagina abbandonati da anni, ma nella gran parte dei casi non è così: sono luoghi utilizzati fino a qualche mese prima e che lo saranno di nuovo in futuro.

I luoghi di ricovero che si incontrano in prevalenza nell'area sommitale si possono ricondurre a due: uno o più recinti entro cui stanno rinchiusi gli animali la notte o in attesa della mungitura; una capanna, quasi addossata al recinto, che funge da riparo per gli uomini e un lato della quale è adibito alla caseificazione. È più frequente però ritrovare all'aperto tutto quanto serve a caseificare (il focolare in primo luogo) sotto una tettoia di frasche o di lamiera, detta *appinnatu*. L'ovile si articola in recinti di ridotte dimensioni, in ognuno dei quali si tengono chiusi gli animali divisi in gruppi, in dipendenza dell'età. Il complesso di recinti, capanna e luogo di caseificazione prende il nome di *màrcatu*, anche se accade di solito che così venga chiamato solo il terzo. Il *màrcatu* si trova al centro dell'area pascolativa da utilizzare nel corso di una stagione, in vicinanza di un punto d'acqua costituito da bevai, sorgenti, corsi d'acqua di varia portata. Nei pascoli di collina o di marina (quando esistono)

l'ovile si trova a ridosso della *massaria* e capita perciò di utilizzare ripari in muratura sia per il riposo che per la caseificazione. Costruzioni in muratura si ritrovano solo in zone montane ormai per lunga tradizione sedi di *màrcatu*: è il caso del *màrcatu a miènnula*, di quello di *Lumisiccu*, del *Chianu i Lupi*, tutti sul versante meridionale a quota 1.400-1.600, al confine dei territori di Castellana e Petralia. Un medesimo gruppo di pastori utilizza un pascolo, e dunque il *màrcatu* che vi fa capo, per diversi anni in successione e la gente dei paesi vicini sa che un certo pastore *fa màrcatu* in un certo posto a preferenza d'altri. Nel caso in cui la continuità dovesse interrompersi, è da tener presente che, come avviene per i pascoli, non c'è proprietà giuridica dei ricoveri, né essa viene accampata. Recinti e ripari vanno col pascolo, e chi utilizza il primo ha diritto di servirsi dei secondi.

a) *I recinti*. Il recinto per gli ovini ha forma circolare o ellissoidale, di una ventina di metri di diametro, e viene detto *mànnara*. Le dimensioni variano molto, in effetti, in dipendenza della quantità di animali da custodire: non è raro trovarne alcuni larghi fino a una cinquantina di metri, nel qual caso risultano divisi in più settori. La *mànnara* viene costruita in una zona posta al riparo dei venti di tramontana e maestrale, esposta ai raggi del sole che sorge, in modo da affrettare l'evaporazione dell'umidità della notte, e soprattutto in pendenza: "a pparti i stravientu e nna na appuiatedda". Questa sistemazione consente il continuo smaltimento dei liquami risultanti dalle deiezioni degli animali, sì da lasciare la zona asciutta: apposite canalette vengono scavate sul pavimento e continuamente riordinate appunto per facilitare lo scorrimento dei liquami e dell'acqua piovana che, ristagnando, produrrebbe acquitrini malsani (*a limarra*). A proteggere gli animali dall'umidità contribuisce in maniera determinante lo sterco che non viene portato via giornalmente ma viene lasciato sul pavimento sino a formare uno strato spesso dai 20 ai 30 centimetri³⁷. Esso produce anche calore, come risultato dei processi di fermentazione, e calpestato dagli animali diviene sempre più compatto.

Il recinto è variamente delimitato. In passato prevaleva una base di pietre a secco, alta dal metro al metro e mezzo, su cui stavano sistemati rami di ginestra spinosa (*alastra*) o di susino selvatico (*uzzulinu*): la funzione del recinto di pietre e arbusti spinosi era diretta a impedire l'assalto al gregge da parte di lupi e volpi, una volta frequenti sulle alte Madonie. Questo genere di costruzione è ancora presente nei pascoli attorno a Geraci (a 1.200 metri), ma non lo si ritrova più man

mano che si procede verso il basso. In effetti, la scomparsa di quegli animali feroci (di cui peraltro non esiste più traccia neppure a quote elevate) è tra le cause prime della semplificazione della tecnica costruttiva. Si ricorre ormai sempre più spesso a pali di legno (*palacciuna*) piantati a terra a distanze variabili: ad essi si avvolge del fil di ferro (*fierru filatu* o anche *farfulatu*) o del filo spinato (*cordaspina*) a tre livelli, il primo dei quali arriva a toccare terra e gli altri due stanno a distanza di 50 centimetri l'uno dall'altro. Al fil di ferro vengono intrecciati rami di *alastra*, con la parte spinosa rivolta verso il basso e, facendo leva sul filo intermedio si inseriscono e si legano altri rami di *alastra*, capovolti però rispetto ai precedenti. Si viene così a formare una fitta rete in cui si incrociano rami grossi e minuti strettamente legati ai tre livelli di filo spinato, giungendo ad un'altezza di un metro e venti circa. La tecnica costruttiva registra varianti innumerevoli, come quella riscontrata ad esempio nelle campagne tra Cerda e Montemaggiore dove, al posto del fil di ferro, si usano rami sfronati disposti orizzontalmente e detti *inieddi*. Al telaio che essi formano con i *palacciuna* si appoggiano di nuovo rami di *alastra* tenuti ben stretti da un altro giro esterno di *inieddi* in corrispondenza dei primi. I rami di ginestra vengono insomma ingabbiati tra i due anelli posti a tre livelli, i primi dei quali sono assicurati ai *palacciuna* da fil di ferro e gli esterni sono collegati ai primi da tiranti appositi. Alla base del recinto stanno sistemati massi di diversa dimensione che, assieme ai roveti e ai cespugli che naturalmente vi crescono vicino, assicurano la parte in cui è più facile praticare fori d'uscita. Un'altra variante è data dal recinto di canne accostate, legate tra loro e disposte perpendicolarmente, assicurate ai soliti pali piantati per terra.

L'uscita della *mànnara* è praticata nella parte più bassa. Essa, detta *passu*, presenta una porta di legno fissata al palo laterale, quando non è costituita dalla stessa ginestra già usata per il recinto, ma diversamente intrecciata. Una seconda apertura mette in comunicazione con un piccolo recinto destinato agli agnelli, detto *para*. Quest'ultimo, largo non più di cinque metri, presenta un pavimento di paglia mista a letame che viene cambiato con frequenza: è la *litte-rra* e serve anch'essa a produrre calore. Il recinto destinato ai bovini presenta molte analogie con quello appena descritto, ma per molti altri tratti se ne differenzia. Esso deve, ad esempio, resistere più alle cornate degli animali accaldati e innervositi che non agli assalti di animali feroci dall'esterno. È perciò costituito da un muro a secco di

un metro d'altezza, senza arbusti o piante spinose a fungere da corona. È detto *parcu* e la sua tecnica costruttiva tende a semplificarsi prevedendo solo pali piantati a terra con alcuni giri di *cordaspina* e sostenuti da massi e blocchi di pietra per resistere alle spinte degli animali che vi stanno rinchiusi³⁸. Arbusti vari sono lasciati crescere al limitare del recinto, senza alcuna "tessitura" particolare. Accanto al *parcu* è sistemato lo *zzàccanu*, il recinto destinato ai vitelli, ma è frequente trovarlo confuso con la *para*. Qui ritroviamo rami di *vrignule-ra*, più grossi e robusti dell'*alastra*, allo scopo di evitare la formazione di fori di uscita (o d'entrata per animali feroci), mentre il *passu* mette in comunicazione con l'esterno o con il *parcu* di cui occupa talvolta una parte ad angolo.

Per chiudere con i recinti, è il caso di ricordare il riparo per animali appena nati, detto *ciarviddaru*. È spesso ricavato all'interno dello stesso luogo di ricovero dei pastori, di dimensioni ridotte (largo due metri, alto uno) e di forma quadrangolare; è costruito con pietre sovrapposte impastate di fango e presenta un tetto di rami di ginestra legati con fil di ferro. Se ne trovano anche con listoni di legno inchiodati su traverse orizzontali, all'interno di stalle in muratura senza coperture di alcun genere. Agnelli e capretti rimangono nel recinto giorno e notte e ne escono solo al momento della poppata del latte.

b) *Il luogo di mungitura*. La *mànnara* presenta un "foro di attraversamento" conformato in maniera particolare: è il *vadili*, luogo destinato alla mungitura degli ovicaprini, di cui non troviamo traccia nei recinti dei bovini, date le diverse tecniche di mungitura che si adottano per questi animali. In passato doveva essere un "posto coperto a forma di capanna» entro il quale gli animali entravano uno alla volta per essere munti (Turrisi-Colonna 1869/73). Oggi quello che è dato vedere non è altro che uno sbocco rialzato (detto a Gratteri *sataturì*) che mette in comunicazione la *mànnara* con l'esterno, o con la *para*, come avviene a Scillato (dove però questa è intesa nella semplice accezione di recinto in cui si raccolgono gli animali già munti). La *mànnara*, sotto questo specifico aspetto, diviene il luogo in cui si raccolgono le pecore in attesa della mungitura, così come è dato ritrovare in alcuni allevamenti bovini un recinto a parte, detto *chioddena*, in cui stanno le vacche destinate alla mungitura.

Il *vadili* è in pratica una stretta apertura che la pecora è stimolata a oltrepassare per guadagnare la libertà, oltre che per sottrarsi al

bastone del pastore impegnato a spingervela apposta. Il modo in cui esso è conformato consente all'addetto alla mungitura di tenerla immobile per la parte posteriore del corpo, mentre quella anteriore è già incastrata nella stretta apertura, dal momento che l'animale stava già guadagnando l'uscita. Tradizionalmente esso risulta formato da una serie di pietre piatte e lisce variamente disposte, tra le quali è agevole individuare due parti distinte: la prima (posta dalla parte interna del recinto) costituisce il sedile del pastore ed è detta *assittaturi*; è munita di due appoggi laterali simili ai bracciali di una poltrona ma necessari invero a riparare dal fango le cosce del mungitore che vi sta seduto, e perciò detti *cusciala*. Questa parte risulta talvolta coperta da un blocco di pietra posto per traverso a mo' di tettoia, quando non si tratta di frasche e ramaglie che la rendono simile alla capanna di cui prima abbiamo detto. La seconda parte del *vadili* è invece costituita dallo stretto passaggio vero e proprio, detto *passettu*, che nella parte finale posta all'esterno del recinto presenta un ulteriore ostacolo teso a impedire che l'animale sfugga al mungitore: è una sorta di scalino. Tra le due parti sta il secchio in cui si raccoglie il latte, tenuto lateralmente tra le gambe del mungitore, anteriormente trattenuto da un rialzo (*parapiettu*) in legno o in pietra e poggiante su un sostegno di legno comune detto *çiscali* (perché, come vedremo, il secchio di legno è detto *çisca*). Il *parapiettu*, infine, separa il complesso sinora delineato dal *trischiaturi*, pietra piatta su cui l'animale immobilizzato poggia le zampe posteriori per non tenerle immerse nella fanghiglia di acqua e latte. L'ovicaprino entra da sinistra, lasciandosi da parte il secchio protetto dal *parapiettu* e dalle gambe del pastore; si sforza di uscire ma viene momentaneamente bloccato dallo scalino, e questo leggero contrattacco permette al mungitore di compiere la sua operazione; ultimata quest'ultima, basta una leggera spinta perché l'animale vada libero fuori.

Esistono, e sempre più si diffondono, forme semplificate di *vadili*. Qui ne ricordiamo due: la prima è dato trovarla in posti il cui recinto è di tavole inchiodate variamente e su cui vengono appoggiate superfici di lamiera, di amianto o di plastica che riparino dal vento gli animali. In questo caso il *vadili* è una semplice apertura, ricavata tra tavole e lamiera, accanto alla quale si accovaccia il pastore intento a mungere. La seconda si può ritrovare in ovili con muri a secco: qui il mungitore si siede in basso, di lato al *passu* che resta così completamente libero, e blocca l'animale incastrandogli il capo sotto una for-

cella di legno piantata sulla parete di pietra e detta *chiaccu* a Geraci. L'animale cerca di liberarsi dell'ostacolo facendo forza verso l'alto col capo ma in pratica resta bloccato fino a quando non è il mungitore a liberarlo.

c) *I luoghi di caseificazione*. Nel complesso si possono individuare due parti: la prima è quella in cui si effettua il coagulo del latte e si pratica la manipolazione del cacio. Oltre che all'aperto, essa (condizioni ambientali permettendo) trova posto in capanne che servono pure al ricovero degli addetti e su cui ritorneremo. Viene detta *zam-mataria* e comprende tutta l'attrezzatura necessaria. La seconda parte è costituita dal focolare o dal complesso di fornelli su cui si scalda il latte o si porta ad ebollizione il siero: essa si trova in genere all'esterno della capanna.

Partiamo da questa seconda parte e esaminiamo distintamente le tecniche di "somministrazione del calore". Il focolare è sistemato al riparo dei venti, su terreno in pendenza per cui la parte posteriore risulta scavata nel terreno e l'apertura entro cui si fa fuoco è ricavata anteriormente; qualche volta il complesso è ricoperto da una tettoia del tipo dell'*appinnatu* già visto. Il focolare è comunemente detto *furnaca* (talora detto anche *fuculari* o *cufulari*, ad esempio a Pollina, o anche *tannura*, nome della comune cucina a legna di casa). Si tratta di pietre refrattarie sovrapposte formanti due muretti laterali entro cui sta il fornello. Quando manca la parete posteriore scavata nella terra, la *furnaca* è costituita da un muretto a semicerchio che abbraccia la caldaia sistemata all'interno su stanghe di ferro poste ad altezza adeguata. Nel primo caso, invece, la caldaia poggia su muretti di pietra a secco non più alti di 25 centimetri, talvolta collegati da stanghe di ferro che ne assicurano la stabilità. Le pietre sia nell'uno che nell'altro caso risultano in qualche modo cementate da cenere mista ad argilla.

Quelli che abbiamo appena descritto sono i tipi più semplici di focolare. Un tipo più complesso è dato ritrovare in zone collinari dove si sosta più a lungo: non c'è dubbio infatti che il grande vantaggio dei primi è la facilità con cui ogni volta si riattano e si disfanno. Il tipo complesso prevede una sorta di costruzione parallelepipedica alta metri 1,50, in pietre cementate con argilla e cenere. Posteriormente risulta scavato nella terra in pendenza, mentre anteriormente presenta un foro largo una trentina di centimetri entro cui si fa fuoco e che dunque funge da fornello (*cufuni*). La superficie

superiore presenta un altro foro entro cui si cala la caldaia, dello stesso diametro di quello, fino a sporgere per non più di 10 centimetri: in pratica è facile capire che i due fori si incontrano in corrispondenza del fondo della caldaia. È frequente trovare in questo tipo di *furnaca* due fornelli di diversa dimensione. Si fa fuoco nel foro laterale, detto *vucca*, e si somministra così il calore sul fondo della caldaia senza che ci sia dispersione, come nei tipi dianzi visti. Per alimentare il fuoco si fa ricorso ad un lungo ramo biforcuto (*furcedda*) di quercia o d'ulivo che, impugnato con entrambe le mani, serve a sollevare e spingere la legna da ardere entro il *cufuni*: "Si nfùrcanu i ligna pi fuddàrili dintra a furnaca". Per ravvivare periodicamente il fuoco, invece, si ricorre al *vuscaluoru*, sorta di ventaglio di paglia intrecciata munito di un lungo manico, e al *çiuscialuoru*. Quest'ultimo è costituito da una canna di cui si siano forati i nodi intermedi e che risulta così una specie di tubo vegetale col quale si insuffla aria sul fuoco espirandola direttamente dalla bocca. Quando si deve cessare la somministrazione di calore si adottano due metodi: o si elimina il fuoco dal fornello aiutandosi con la *furcedda*, oppure si allontana la caldaia dalla *furnaca* ricorrendo a un grosso ramo di legno (*paluottu*) che ne attraversa i manici e che viene tenuto da due aiutanti a spalla o sottobraccio.

I generi di focolare finora visti stanno tutti all'esterno della capanna, al massimo ricoperti da una tettoia. C'è però un fornello sistemato all'interno e utilizzato solo in giornate di pioggia e vento insistenti: è il *fucagnu*, scavato nel pavimento della capanna. La caldaia sta sospesa sul fuoco tramite un *paluottu* poggiato a sua volta su due travi biforcute, piantate a perpendicolo sul pavimento: ognuna è detta *staccia* e per evitare che il fuoco le bruci si usa inframettere un masso refrattario.

La caldaia può anche risultare sospesa al *catinieru* (come a Geraci), gancio doppio il cui secondo uncino serve a collegarlo a un anello o alla trave maestra del tetto della capanna. Il ricorso al *fucagnu* denota un sistema disagiato, come appare subito evidente, per diversi motivi: la fiamma diverge da sotto la caldaia disperdendo calore, l'operatore addetto si scalda e si scotta con facilità, il fumo ristagna dentro la capanna nonostante il buco appositamente praticato sulla copertura di frasche. È sotto ogni aspetto un sistema di emergenza. Le caldaie usate nei primi due tipi di *furnaca* sono di forma troncoconica, col fondo più largo del bordo superiore per assicurare loro stabilità. La caldaia del tipo chiuso di focolare è cilindrica e presenta due

astine saldate sulla parete esterna per bloccarne la discesa al livello voluto. La caldaia del *fucagnu*, infine, ha un fondo sferico che consente alla fiamma di avvolgerla completamente.

d) *La capanna*. È la componente del *màrcatu* destinata al ricovero dei pastori, pur fungendo anche da *zammataria*, luogo cioè in cui si lavorano i latticini. Essa è comunemente detta *pagghiaru* e presenta dimensioni varie a seconda del variare delle esigenze: alcune sono a base quadrangolare di 4-5 metri di lato, altre a base circolare, altre ancora (le più frequenti) sono a base rettangolare di metri 10 per 7; l'altezza nel punto più alto raggiunge, spesso per superarli, i 5 metri. La capanna è costituita essenzialmente di due parti: una base di muri a secco alti fino a metri 1,50 circa, che viene chiamata *faia* (ad esempio a Sclafani) e nella quale viene ricavata l'apertura di accesso, munita di porta di legno o di arbusti intrecciati. La seconda parte è costituita da una copertura di erbe e arbusti vari che vengono sistemati su un'intelaiatura di rami. In pratica sul muro di base si sistemano rami d'albero sfrondati di varia lunghezza e spessore (e perciò detti variamente *fracuna*, *palacciuna*, *stacci di cersa* o *di muddia*) legati tra loro in testa con fil di ferro. Su di essi si sistemano e si legano le canne formanti nell'insieme l'impalcatura sulla quale si distribuiscono in modo uniforme e in senso verticale *canneddi*, *ddisa* e *frasca* (costituita in gran parte di due generi di erba lunga: l'una è detta *fanusu*, l'altra *mitaddu*). Il tutto, legato in strati alti fino a un metro, che partono dalla base e ricoprono successivamente l'intera impalcatura, viene legato e fissato a quest'ultima. La disposizione in senso verticale e il sovrapporsi ascendente della copertura di *fraschi* evita infiltrazioni d'acqua la quale scivola oltre la *faia*, risultandone anch'essa ricoperta. A mantenere ferma la copertura si ricorre alla *nfracatina*, operazione consistente nel porre trasversalmente alle *fraschi*, legandole all'intelaiatura di base, rametti sfrondati (*fracuna*) e canne non ripulite.

L'interno del *pagghiaru* presenta da una parte un rudimentale giaciglio (detto *iazzu*, o anche *ghittena*) fatto di rami di ginestra asciutti legati a quattro pioli laterali collegati tra loro da rametti posti in orizzontale e talora ricoperti da una pelle di pecora. Il tutto risulta sollevato da terra una ventina di centimetri e non risente perciò dell'umidità della terra battuta. La parte opposta della capanna è il luogo destinato alla manipolazione dei latticini, mentre al centro si trova il focolare di cui abbiamo già detto. Alla trave sommitale (che si ritrova

in tutte le capanne a base rettangolare) o a uno qualsiasi dei rami più resistenti dell'intelaiatura sta appeso il *furcatu*, asta di legno con piolini ad angolo acuto: qui si appendono ad asciugare gli attrezzi destinati alla caseificazione; è più frequente però che si utilizzino come *furcati* alberi di ridotte dimensioni, posti naturalmente all'esterno della capanna, dei quali si tagliano le fronde lasciando i rami più grossi. Sempre alla trave sommitale, tramite cordicelle, è sospesa un'asse su cui stanno sistemati pani e formaggi destinati al vitto giornaliero: essi così vengono protetti dai topi che entrano di frequente nella capanna. Sollevata da terra di metri 1,50 o 2 è invece la *zarbata*, una superficie piana costituita da un ripiano morbido fatto di rami di ginestra intrecciati (*chiumazzieddu di urtuna di inestri*), sovente ricoperta da rami di ginestra intessuti ad arco; essa da un lato poggia sulla *faia* e dall'altro su una sbarra (*barruni*) posta trasversalmente a due pali biforcuti piantati a terra.

Accenniamo infine a due luoghi che solo in minima parte hanno a che fare col genere di *màrcatu* di cui qui ci occupiamo. Il primo è lo *stazzu*, ricovero di animali che si ritrova con frequenza alla periferia dei centri abitati: è costituito da pilastri in legno o in muratura che si dipartono da terra fino a raggiungere i due metri circa d'altezza; essi, variamente disposti, sostengono una copertura di tegole sistemate su una rudimentale incannucciata. All'interno dello *stazzu* gli animali passano la notte, protetti in qualche modo dall'umidità, ma vi passano anche le ore della giornata successive al rientro dal pascolo. Il secondo luogo che qui richiamiamo è il *magasenu*, destinato alla stagionatura dei formaggi. Solo in tempi recenti, in parallelo con le nuove forme di gestione dello spazio, si vanno diffondendo locali del genere; la pastorizia del passato, tranne che non facesse parte integrante di grosse aziende latifondiste, non disponeva di luoghi per la stagionatura (*curari u tumazzu*) e i latticini appena prodotti erano perciò avviati ai centri di consumo. Su questo fatto avremo modo di tornare: qui ci limitiamo a osservare che il *magasenu* comprende uno o più locali di una ventina di metri quadrati ognuno, il cui pavimento presenta una pendenza convergente verso il centro o un angolo. Qui sta un incavo largo e profondo una trentina di centimetri, detto *gaddetta*, nel quale vengono convogliati la salamoia e il grasso non assorbiti o espulsi dai formaggi allineati sul pavimento.

3. La gestione del gregge

La domesticazione degli animali

La coltivazione delle piante alimentari e la domesticazione degli animali costituiscono, nell'evoluzione delle società umane, un passo decisivo che, a ragione, ha fatto parlare di rivoluzione. Di esse si sono rilevate le conseguenze che si pongono sul piano quantitativo ma, com'è stato più volte messo in evidenza, non sono da meno quelle che si pongono sul piano più specificamente culturale, sul piano dei rapporti fra uomo e natura, oltre che fra uomo e uomo. Ora, l'atteggiamento che l'uomo tiene nei confronti dell'animale domestico è complesso. Per un verso, pare che l'uno sia legato all'altro da sentimenti d'amore e d'affetto, come del resto conferma tutta un'abbondante letteratura: basti per tutte l'immagine del "buon pastore" già richiamata, consacrata ormai da millenni dalla tradizione ebraico-cristiana. «Di fronte al mondo vegetale e animale, a partire dal neolitico – osserva a proposito André Haudricourt (1962: 40) – l'uomo non è più solo un predatore e un consumatore, ma ormai assiste, protegge, coesiste a lungo con le specie che egli ha "domesticate". Si stabiliscono nuovi rapporti, di tipo "amicale", che non possono non richiamare quelli che gli uomini intrattengono tra loro, all'interno di un gruppo». Se però si va un po' più a fondo, si scopre che il rapporto "amicale" è solo un momento da superare: già il primo intervento dell'uomo sulla bestia sembra sia stato dettato non dal desiderio di proteggerla e di nutrirla ma dall'esigenza di difendere le piante coltivate; inoltre, a ben pensarci, l'uomo protegge alcuni generi di animali solo perché successivamente ne munge il latte o ne tosa la lana, sicché finisce con l'esserne sostanzialmente un parassita; a quest'immagine si accompagna infine quella dell'uomo predatore (uccide l'animale per nutrirsi) che sembrava essere stata cancellata col superamento delle attività di caccia e raccolta. Il fatto è – è di nuovo Haudricourt a notarlo – che «i rapporti esistenti all'epoca della semplice caccia e raccolta non possono essere aboliti del tutto, e riappaiono al momento della raccolta (delle piante) e dell'abbattimento (degli animali). Questo inevitabile cambio d'atteggiamento richiede la celebrazione di riti di passaggio e di cerimonie adeguate. È risapu-

to, del resto, – conclude lo studioso francese – che in molte società l'animale domestico non viene ucciso, né tanto meno consumato al di fuori di un certo cerimoniale, e ognuno ha potuto osservare come i nostri bambini si rifiutino spesso di nutrirsi del coniglio cui essi hanno dato da mangiare» (ivi, 40-41). I rituali di espiazione che tra diverse popolazioni accompagnano il consumo della carne o la bevanda del sangue costituiscono insomma una conferma del fatto che la contraddizione degli atteggiamenti è ancora confusamente avvertita e vissuta. Jacques Barrau osserva che lo stesso contrastante raffigurarsi cristiano dell'animale come bestia tentatrice o agnello del sacrificio di riconciliazione, il voler recuperare dimensioni di vita originarie adottando diete puramente vegetariane, sono segnali da comprendere: «Animale simbolico, l'uomo, nell'immaginare il suo universo, ha potuto considerarsi distinto dalla natura e crederci fatto ad immagine di Dio: l'animale è sempre stato là a ricordargli la sua appartenenza alla natura» (1977: 589).

Ma esaminiamo diversamente la questione. Abbiamo visto come la gestione dello spazio si definisca essenzialmente per una sorta di mancato intervento sui pascoli il cui ciclo vegetativo viene perciò "subito" inseguendo il tappeto erboso alle successive altitudini. La gestione del gregge si propone in maniera totalmente diversa. Qui "gestione" è da intendere nel suo senso più proprio, che è di intervento diretto e attivo sugli animali, intervento che si fa sempre più indispensabile via via che procede il processo di domesticazione. Questo processo, che si data a 10.000 anni prima di Cristo per il bacino del Mediterraneo, comprende due interventi che è possibile distinguere solo per ragioni espositive. È prima di tutto una forma di intervento umano in quella che gli ecologi chiamano la struttura trofica dell'ecosistema, tesa a favorirne alcuni elementi, svantaggiandone altri fino a farli sparire: dall'ecosistema generalizzato, in altre parole, la domesticazione opera il passaggio verso tipi specializzati. Avviene però che il turbamento arrecato alla struttura trofica "naturale" non ne consente più la ricostituzione spontanea; per assicurarne il mantenimento è necessario perciò ricorrere a somministrazione esogena di energia intesa a sopperire a quella persa nel saltare certi anelli della catena nutritiva dell'ecosistema: è questa la seconda forma di intervento umano, della quale abbiamo fatto cenno a proposito della rotazione delle colture. Nel caso di domesticazione degli animali, l'energia da somministrare si identifica con un complesso di

attività il cui fine ultimo è quello di assicurare ad essi protezione dalle intemperie e dalle bestie feroci, nutrizione con materie in qualche modo selezionate, controllo della riproduzione. Gli effetti della domesticazione vanno infatti dall'eliminazione dell'aggressività alla selezione ed esaltazione di certi caratteri anatomici (l'attitudine a produrre più latte, ad esempio, e meno carne o viceversa) alla riduzione della capacità di alimentarsi in modo autonomo (Barrau 1978).

Abbiamo già visto la funzione protettiva svolta dai luoghi di ricovero e abbiamo parlato di una sorta di educazione del gregge tesa ad una corretta utilizzazione dell'erba che cresce nei pascoli. Qui concentreremo l'attenzione sul controllo della riproduzione e sugli artifici messi in atto per ricavare dagli animali la maggior quantità di latte, non prima di esserci soffermati ancora su un aspetto definito del processo di domesticazione e sulle modalità con cui esso tende ad esplicarsi. La domesticazione, in effetti, non risulta essere l'insieme di operazioni elaborate in blocco una volta per tutte e applicate sull'animale. Essa è invece il lento succedersi di interventi che sono a loro volta frutto di osservazioni, esperienze, anche fallimenti, memorizzati ogni volta e trasmessi da una generazione all'altra sotto forma di sapere collettivo. La domesticazione, in ogni momento della sua storia, non appare pertanto un fatto definito, una soglia delimitante due realtà opposte, ma bensì un *continuum* di rapporti simbiotici tra l'uomo, gli animali e le piante (Barrau 1978: 50-51). Quanto ai primi, dalla fase di caccia e raccolta, che precede la domesticazione, si passa alla pastorizia nomade, agli allevamenti su prati coltivati, a quelli stabulari fino agli allevamenti in batteria di animali che non sopravviverebbero in condizioni di vita naturali. Quanto alle seconde, dal tappeto erboso spontaneo si passa per gradi successivi di selezione a certi campi di grano che di naturale non conservano neppure il seme, dal momento che gran parte delle specie oggi coltivate sono ibridi ottenuti da incroci.

Se adesso passiamo a interessarci della pastorizia tradizionale, occorre subito dire che la gestione del gregge coincide con un complesso di accorgimenti tecnici volti a favorire la crescita degli animali allevati fino ai limiti sopportabili dalle aree pascolative disponibili e a ottenerne la massima produzione possibile di latte (e in secondo ordine di lana e carne, almeno relativamente agli ovini). Trattandosi, come vedremo meglio in seguito, di esigenze contraddittorie e tra loro elidentisi in linea di principio (è indicativo che forme più avanza-

te di domesticazione hanno finito col privilegiare un prodotto sugli altri, favorendo certe attitudini), il problema consiste nell'elaborare tecniche di allevamento che soddisfino il maggior numero di obiettivi. In questa direzione la pastorizia tradizionale è venuta compiendo nel tempo fondamentali acquisizioni sulle quali non sempre si è posto l'accento dovuto, ritenendole fatti "naturali", da sempre esistiti. Jean Pierre Digard (1978) ha osservato invece che l'utilizzo del riflesso naturale di lattazione per soddisfare esigenze di maggiore produttività, lo spostamento delle date di tosatura e di accoppiamento degli animali anche per rispondere a esigenze di mercato, sono alcuni tra i fatti tecnici più rilevanti che smentiscono la pretesa "naturalità" della pastorizia, la sua conclamata "arcaicità" e depongono invece per una profonda dinamica delle società pastorali, caratterizzate da capacità innovative talora superiori a quelle delle popolazioni sedentarie.

Sulla capacità dei "popoli pastori" di elaborare innovazioni e, in ogni caso, soluzioni adeguate al complesso di obiettivi che essi si propongono può essere utile qui richiamare il caso della composizione del gregge: quello che si vede pascolare sui tappeti erbosi non ha nulla di improvvisato, ma è invece un "complesso culturale" messo insieme osservando regole ben precise e variabili nel trascorrere dei mesi. Le prime si pongono sul piano genetico e non sono perciò facilmente rilevabili: tipo degli animali allevati, incrocio fra razze diverse di varia attitudine. Altre concernono il piano sessuale e della riproduzione: gli animali di sesso femminile sono allevati in gran numero perché producono latte, al contrario dei maschi che solo in minima parte sono destinati alla monta e in gran numero vengono invece macellati; quanto alle esigenze riproduttive, il gregge risulta articolato in modo tale da controllare i periodi di accoppiamento. Un terzo gruppo di regole riguarda il fattore età: popoli diversi, in relazione a fatti ambientali, privilegiano certi animali che altrove sono regolarmente scartati; fra i Tuareg, ad esempio, si uccidono di preferenza gli animali giovani e non quelli avanti in età, perché questi ultimi risultano immunizzati contro le epidemie (Bernus 1979). Non ci vuol molto a capire come la produzione del latte, verso cui si è orientata prevalentemente la pastorizia tradizionale, più che un puro e semplice fatto fisiologico risulti essere a questo punto qualcosa di costruito e culturalmente regolato, variabile nel tempo, sensibile com'è al variare delle tendenze di mercato. La conversione dal latte alla carne che, nel giro di qualche anno, stanno facendo registrare gli alleva-

menti dei Beduini d'Arabia (Fabietti 1982) ne offre la conferma più significativa.

Per una classificazione degli animali del gregge

Ogni cultura elabora tassonomie che sono tanto più complicate quanto più riguardano settori legati alla immediata sopravvivenza del gruppo. Individuare le unità che le compongono, e scoprire i parametri in funzione dei quali le unità si distinguono l'una dall'altra, può significare perciò, in un qualche modo, cogliere il senso profondo che una certa segmentazione del reale riveste nei confronti di coloro che affidano ad essa la loro sopravvivenza: nel caso specifico, il senso che certe categorie di animali rivestono per i pastori, a differenza di altre (e queste ultime, lo vedremo, sono tradotte sul piano linguistico in maniera molto più sommaria delle prime). "Chiamare col loro nome" gli animali che compongono il gregge, o la mandria, si rivela inoltre opportuno per un motivo d'ordine espositivo. Nelle pagine che seguono dovremo a ogni passo aver a che fare con animali di varia età e caratteri: averli definiti, e individuati linguisticamente, una volta per tutte è una condizione pregiudiziale ad ogni ulteriore discorso.

I parametri da prendere in considerazione nel distinguere gli animali tra di loro sono fondamentalmente due, più un terzo che può ritenersi accessorio. Un primo parametro è costituito dal fattore "età", perché naturalmente ad ogni periodo della vita corrispondono funzioni ben definite: fecondare (o esser fecondata), produrre latte, finire al macello. Un secondo è costituito dal fattore "riproduzione" (o, a essere più precisi, abilità a riprodursi): pecore gravide, pecore che hanno appena partorito, pecore che allattano o che producono latte ancora dopo lo svezzamento. Il terzo è dato dal fattore "carattere", o grado di affidabilità³⁹. I tre parametri si incrociano e si richiamano variamente, sovrapponendosi al punto tale che ogni singola unità, in effetti, si qualifica per un complesso di attributi di diversa origine e provenienza.

Partiamo dagli ovini⁴⁰ e rileviamo subito che l'animale appena nato è talora chiamato *agnidduzzu*, senza far caso al sesso, mentre successivamente, fino ai sei mesi d'età, è detto *agnieddu*. Se è di sesso femminile è detto *agnedda*, ma la denominazione continua a

rimanere tale fino all'anno. L'insufficiente differenziazione linguistica (si aggiunga che il plurale *agnieddi* accomuna entrambi i sessi) risponde bene a un preciso stato di cose: non c'è infatti differenza alcuna tra agnelli di sesso diverso dal punto di vista delle funzioni assolute. Si può plausibilmente trovare conferma, in negativo, nella denominazione particolare che riceve l'agnellone maschio dai sei mesi all'anno di vita: il *crastagnieddu*, nome che coniuga due termini originariamente distinti, indica un animale adulto quanto a dimensioni, ma non a capacità riproduttive (non viene infatti ritenuto ancora maturo per la monta); esso insomma appartiene alla fascia dei "giovani", e la sua carne tenera lo fa destinare ad una precoce macellazione da aprile a luglio e talvolta fino a settembre⁴¹.

Dall'anno in poi sale in primo piano il parametro "riproduzione" che si sovrappone al fattore età. La lessematica si fa a questo punto molto articolata, diretta com'è a individuare le diverse condizioni in cui l'animale può trovarsi nel corso di questo periodo di vita. Il maschio tra l'uno e i due anni è detto *nuviddaru* ed è questa l'età ritenuta ideale per la monta: si rivela perciò interessante l'etimo "novellus" che sta per forte, giovane e vigoroso. Dall'età di un anno in poi è importante che il pastore abbia chiari e sappia perciò individuare linguisticamente gli animali in grado di fecondare e quelli che presentano difficoltà di diverso genere: premesso che *crastu* è la denominazione dell'animale adulto in generale, di contro al *nuviddaru* si pongono il *crastu ammagghiātu*, l'animale castrato e destinato all'ingrasso, il *crastu rancugghiu*, animale nato con un solo testicolo che dunque ha difficoltà a fecondare, e il *crastu arenu* (o *rivu*), totalmente privo sin dalla nascita di testicoli. La stessa precisione nella lessematica si ritrova trattando di animali femmine. L'*agniddazza* è la pecora dai 12 ai 30 mesi, periodo già buono per essere fecondata, mentre la *rinisca* è la pecora intorno ai due anni, che non è stata fecondata ancora e che presenta un carattere indocile. Fino ai quattro anni la pecora è buona ad esser fecondata, anche se l'età feconda in senso strettamente fisiologico va ben al di là. Ogni 18 giorni l'animale è in calore (si dice: *a piècura iè nnisciuta* o, semplicemente, *nnesci*), e il fatto è rilevabile dall'irrequietezza, dal belare ripetuto, dal frequente agitarsi della coda. Il verificarsi dell'estro è molto più frequente nel periodo primaverile e in quello autunnale, in corrispondenza con l'abbondare di erba fresca nei pascoli. Ma solo in determinati periodi la pecora viene fatta coprire dal montone (si dice: *si fa cacciari*) ed è

perciò raro che un montone venga tenuto libero in un gregge di pecore. In ogni caso, non si affidano a un animale maschio più di 25-30 pecore a stagione.

Il momento in cui la pecora viene coperta apre, in un certo senso, una nuova fase nella vita dell'animale. Di nuovo la sottigliezza linguistica funge da indice dell'importanza del fatto. Si comincia infatti col distinguere la pecora che viene ingravidata (detta *prena* o *grussera*) da quella che non è uscita gravida, che vien detta *strippa* o *strippusa*. La denominazione indica anche la pecora sterile, anche se ci sono zone in cui si distingue la pecora non ingravidata per una stagione da quella che non lo sarà mai per l'età o per malattie a carico degli organi sessuali (quest'ultima è detta *mmaialinata*). Ci sono zone infine in cui l'aumento di mole che si registra nell'animale ingravidato in autunno, unito alla lana che lo ricopre in inverno in gran quantità, gli fa attribuire da dicembre fino al parto primaverile la denominazione di *piècura suttancapu*⁴². Dopo il parto si introduce un altro fattore di differenziazione ancora, basato sulla produzione del latte da destinare ai *redi* (gli animali partoriti) o alla lavorazione. Si hanno perciò le *piècuri figghiati*, le quali allattano fino ai trenta giorni gli agnelli destinati al macello, e fino ai sessanta gli altri (lo svezzamento viene di solito fatto coincidere col compimento dei due mesi)⁴³; si hanno poi le pecore lattaie (*piècuri lattari*) la cui lattazione si prolunga fino a trecento giorni dal parto e il latte viene tutto destinato alla caseificazione.

Dai due ai quattro anni il fattore età viene ancora coniugato col fattore fecondabilità: gli animali di entrambi i sessi vengono indicati coi termini *trizzigni*, se di tre anni, e *quartigni*, se di quattro. Le distinzioni di età, sesso, fecondabilità, scompaiono invece del tutto quando gli animali vanno oltre i cinque anni: la denominazione *picurazzi* indica gli ovini avanti in età, destinati a essere avviati al macello una volta separati dal gregge. Pur raggiungendo la vita media degli ovicapri i quindici anni, la loro convenienza economica raggiunge l'apice nei primi anni di vita per poi andare soggetta a rapidi deperimenti (lattazioni e gravidanze sempre più rare, indurimento della carne, ecc.): da ciò il rapido aumento delle probabilità della destinazione al macello.

Se ora passiamo ad esaminare i modi linguistici, e funzionali, di classificazione dei caprini⁴⁴, rileviamo una sottigliezza nelle distinzioni che si avvicina, senza però raggiungerla, a quella vista per gli ovini. Trascurando la terminologia relativa al periodo della fecondazione,

gravidanza e successiva lattazione, che è comune alla precedente, osserviamo velocemente che l'animale è detto alla nascita *ciarvidduzzu* e poi, fino al compimento del primo anno, è detto *ciarvieddu* (e *ciarvedda* se femmina). Dall'uno ai due anni la denominazione corrente è *zzimmaruottu* o *biccarieddu* per il maschio e *ciarviddazza* per la femmina: è il periodo più indicato per le prime gravidanze (si osservi, al riguardo, il parallelismo con *agniddazza*). Si passa infine all'animale adulto che viene detto *bieccu*, se maschio, *bieccu ammagghiatu* o *zurru*, se castrato, *crapa*, se femmina, *crapa scrozza* o *tignusa*, se femmina priva di corna. Talora la femmina da 1 a 2 anni, che non abbia ancora figliato, viene denominata *lastra* (o *dastra*) e *lastrotta*⁴⁵. Anche nel caso dei caprini, le distinzioni vanno cadendo col procedere dell'età: ritroviamo animali *trizzigni* e *quartigni*, oltre naturalmente a quelli genericamente detti *crapazzi*, che sono avanti in età e di cui si osserva ancora il parallelismo con *picurazzi*. È raro però che le *crapazzi* vengano avviate al macello, dal momento che la loro carne non ha lo stesso mercato che viene riservato agli ovini: a parità d'anni, essa è molto più dura e presenta un odore particolare, detto *di crapignu*, nient'affatto gradito.

Concludiamo esaminando i modi di classificazione dei bovini⁴⁶, le cui distinzioni sono ancora meno dettagliate, a conferma (riteniamo) di una non lunga tradizione di allevamento nella zona madonita. Fino al compimento dell'anno d'età, il bovino è genericamente detto *vutieddu*, se maschio e *vutedda*, se femmina. Dall'uno ai due anni la denominazione è rispettivamente *vutiddazzu* e *inizza*. Dai due anni in poi l'animale femmina è detto *vacca*, ed è da questo periodo che la si fa fecondare nel tempo di primavera (aprile, maggio) quando è in stato di fregola (*nnesci* o *iè nnisciuta*) ogni 22 giorni circa. Il maschio, dopo i due anni, è *toru*, *tauru* o *iencu* se è in grado di fecondare, è *voi* se castrato e destinato al lavoro (fatto oggi assolutamente raro). Tenendo presente il fattore lattazione, si distingue la vacca *fri-schera*, che ha partorito da poco e produce latte buono e abbondante, dalla vacca *innusa*, la quale ha partorito nell'anno agrario precedente e, se non è stata fecondata, continua a produrre latte ancora per dieci mesi circa. Occorre infatti tener presente che la vacca continua a esser munta anche dopo essere stata ingravidata, ma intorno al sesto mese di gravidanza le mungiture della vacca *grussera* si allontanano gradatamente fino a essere interrotte del tutto: solo nei casi di allevamento stallino si può giungere all'ottavo mese e

l'operazione è detta *fari asciuttari*. È il caso infine di ricordare che la vacca primipara è detta *primalora*; a essa si usava tradizionalmente legare a una zampa un tralcio di vite selvatica, trascinando il quale la pelle dell'animale si irritava rendendolo meno docile e disponibile a dar latte al vitello, in risposta al piacere che le procurava la suzione (Turrisi-Colonna 1869/73).

Concludiamo con un quadro d'insieme.

Ovini

Fattore età

alla nascita	<i>agnidduzzu</i>
fino a 6 mesi	<i>agnieddu</i>
fino a 1 anno	<i>crastagnieddu/agnedda</i>
1 - 2 anni	<i>nuviddaru/agniddazza</i>
2 anni	<i>crastu/rinisca</i>
3 anni	<i>crastu/piècura trizzigna</i>
4 anni	<i>crastu/piècura quartigna</i>
in età avanzata	<i>picurazzi</i>
genericamente	<i>i piècuri</i>

Fattore riproduzione

<i>piècura nnisciuta</i>	<i>crastu</i>
<i>piècura prena o grussera</i>	<i>crastu ammagghiati</i>
<i>piècura suttancapu</i>	<i>crastu arenu o rivu</i>
<i>piècura figghiata</i>	<i>crastu rancugghiu</i>
<i>piècura lattara</i>	
<i>piècura strippa o strippusa</i>	
<i>piècura mmaialinata</i>	

Caprini

Fattore età

alla nascita	<i>ciarvidduzzu</i>
fino a 1 anno	<i>ciarvieddu/ciarvedda</i>
1 - 2 anni	<i>zzimmaruottu o biccarieddu/ciarviddazza</i> <i>(lastra, o lastrotta)</i>
dai 2 anni	<i>bieccu/crapa</i>
3 anni	<i>bieccu/crapa trizzigna</i>
4 anni	<i>bieccu/crapa quartigna</i>
in età avanzata	<i>crapazzi</i>
genericamente	<i>i crapi</i>

Fattore riproduzione

<i>crapa</i> (come gli ovini)	<i>bieccu</i>
<i>crapa scrozza o tignusa</i>	<i>bieccu zurru o ammagghiatu</i>

Bovini

Fattore età

alla nascita	<i>vutidduzzu</i>
fino a 1 anno	<i>vutieddu/vutedda</i>
1 - 2 anni	<i>vutiddazzu/inizza</i>
dai 2 anni	<i>tauru, toru, iencu/vacca</i>
genericamente	<i>i vacchi</i>

Fattore riproduzione/lattazione

<i>vacca grussera o prena</i>	<i>tauru, toru</i>
<i>vacca figghiata</i>	<i>voi</i>
<i>vacca primalora</i>	
<i>vacca frischerà lattara</i>	
<i>vacca innusa lattara</i>	
<i>vacca strippa o strippusa</i>	

Il controllo delle nascite

Controllare quello che nei manuali di zootecnia viene detto “movimento naturale del gregge” è importante non solo, come parrebbe a prima vista, per assicurarsi una produzione latte soddisfacente, ma anche per il fatto di essere legato alla disponibilità di erba abbondante nella fase di svezzamento e all'assenza di rigori invernali al momento della nascita. Tutto questo è frutto di un calcolo ben preciso che, spostato indietro nel tempo all'atto della fecondazione, porta a programmare le date con largo anticipo⁴⁷.

Sono diverse le tecniche tese a impedire la fecondazione in periodi non voluti: si va per esempio dall'attacco del pene dell'ariete allo scroto, come avviene tra i Tuareg (Nicolaisen 1963: 36-37), all'uso di cingere un pezzo di stoffa attorno agli organi sessuali maschili, sì da coprire il prepuzio dell'animale nei periodi di fregola della pecora. Quest'ultimo metodo capita di ritrovarlo adottato ancora oggi sulle Madonie, soprattutto quando si allevano pochi animali, e metaforicamente viene inteso con l'espressione *mittiri u fadali* (“cingere il grembiule”) all'animale maschio. È da rilevare però che nelle grosse aziende pastorali si è fatto e si continua a fare ricorso alla suddivisione del gregge in unità minori di cui fanno parte, nei diversi periodi dell'anno, distinte categorie di animali. Oltre al controllo della fecondazione degli animali, questo metodo consente di assegnare a gruppi determinati di bestie zone di pascolo a preferenza d'altre (la gestione del gregge si svolge così in parallelo con la gestione dello spazio). I gruppi in cui il gregge viene suddiviso seguono, infine, ritmi giornalieri diversi, vengono cioè condotti al pascolo e riportati all'ovile in ore del giorno non coincidenti, il che fa diminuire ancora di più le probabilità di incontro.

Strettamente collegata al controllo delle nascite è la macellazione degli agnelli, solo una parte dei quali viene destinata all'allevamento. Nel decidere quanti animali far fecondare e quanti agnelli macellare intervengono motivazioni riconducibili alla sopportabilità dei rigori dell'inverno, al carico pascolabile e alla quantità di latte da destinare alla vendita o alla caseificazione, sottraendolo agli animali neonati. Come vedremo meglio trattando delle varie forme di associazioni pastorali e dei criteri di ripartizione degli utili, non c'è dubbio però che le scelte di fondo finiscono con l'essere determinate da esigenze di tipo socio-economico e non puramente tecnico. In questa

fase del nostro lavoro ci limitiamo a esaminare gli aspetti e le motivazioni d'ordine tecnico che stanno dietro le due operazioni.

a) *Le suddivisioni periodiche del gregge*. Il gregge va soggetto a attente suddivisioni nel corso dell'anno agrario (dal 1° settembre al 31 agosto), e su di esse si regolano le varie operazioni dell'annata. Ognuno dei gruppi in cui il gregge viene diviso è detto *guardia*⁴⁸. Il primo settembre il gregge risulta diviso in quattro gruppi, ognuno affidato a un guardiano⁴⁹: la prima *guardia* è costituita dalle pecore che hanno appena partorito (i parti degli agnelli detti *purmintii* cominciano ad agosto inoltrato) e dagli agnelli appena nati; la seconda è costituita dalle pecore che si apprestano a partorire; la terza dalle pecore *strippi*, non fecondate in primavera; la quarta dagli animali maschi. Nel mese di novembre si registra una riorganizzazione in tre gruppi, dal momento che alle pecore non fecondate vengono uniti i *crasti* in previsione di nascite nel periodo primaverile; in due gruppi a parte vengono tenute le pecore i cui agnelli sono stati macellati ma che sono ancora lattai e quelle i cui agnelli, destinati all'allevamento, sono allattati per qualche mese ancora finché ci sarà disponibilità di erba fresca per lo svezzamento.

A gennaio si costituisce una *guardia* di cui fanno parte gli agnelli nati a dicembre (*tardii*), gli agnelli nati a gennaio (*innarini*) e le rispettive madri impegnate nell'allattamento. In un gruppo a parte sono tenuti gli agnelloni nati in estate, insieme con i montoni, e in un altro ancora gli animali femmine, sia lattai che non fecondate: è un periodo in cui non si favoriscono le fecondazioni, dal momento che le relative nascite si collocherebbero in pieno giugno, allorché la crescita dell'erba diminuisce fino a cessare, incidendo sulla produzione latte.

A febbraio si apre una nuova fase dell'anno agrario: a partire da questo mese cominciano infatti le nascite di agnelli detti *pisturali*, i quali vengono lasciati per un po' di tempo con le rispettive madri in attesa della macellazione cui sono destinati quasi tutti, non coincidendo lo svezzamento con la disponibilità di erba tenera. Gli altri due gruppi sono di composizione identica a quella del mese precedente. La composizione non cambia nel mese di marzo e solo in aprile si registra una massiccia ricomposizione del gregge, in vista delle fecondazioni che si collocano preferibilmente in primavera. Si hanno perciò in aprile due sole "guardie": in una vengono tenuti insieme animali maschi e femmine fino all'anno d'età; nell'altra pecore e montoni destinati alla monta. Oltrepassato il periodo destinato alla

monta, la suddivisione del gregge in unità minori perde gran parte della sua funzione e nei mesi che vanno da maggio ad agosto il gregge può anche essere portato al pascolo nella sua interezza. Nel primo e secondo mese si procede alla tosatura degli animali; nel terzo e nel quarto se ne distaccano le pecore avanti negli anni, per essere avviate al macello. Da settembre si ricomincia. Il quadro che segue offre una visione d'insieme di quanto abbiamo detto.

settembre	<i>piècuri figghiati + agnieddi purmintii // piècuri grusseri // piècuri strippi // crasti</i>
novembre	<i>piècuri figghiati + agnieddi // piècuri lattari // piècuri strippi + crasti</i>
gennaio	<i>piècuri figghiati + agnieddi tardii e innarini // piècuri lattari + piècuri strippi // crastagnieddi + agnieddi + crasti</i>
febbraio	<i>piècuri figghiati + agnieddi pisturali // piècuri lattari + piècuri strippi // crastagnieddi + agnieddi + crasti</i>
aprile	<i>crastagnieddi + agnieddi // piècuri + crasti (meglio: agniddazzi + nuviddari).</i>
maggio	gregge unito
luglio	gregge unito + <i>picurazzi</i>

La suddivisione del gregge o della mandria non è così spinta tra altri generi di animali, quale è quella diffusa tra gli ovini. Fra i bovini, inoltre, più che al metodo della suddivisione si ricorre al sistema di isolare l'animale maschio dal resto della mandria, costituita da vacche e vitelli diversamente ordinati nei vari periodi dell'anno. Il *tauru*, in effetti, viene tenuto in disparte, legato a un piolo tramite una lunga corda, non tanto però da farlo avvicinare agli animali femmine nel periodo dei calori. Solo al tempo della monta l'animale viene ammesso nella mandria per favorire la fecondazione delle vacche⁵⁰. È ancora da tener presente che in tempi recenti sono le vacche da fecondare che vengono appositamente portate nel recinto dove sta il *tauru*, e non viceversa. A fecondazione avvenuta, il proprietario della vacca deve al proprietario del toro una somma in denaro o dei beni in natura variabili nel tempo. Ma quest'ultima tecnica, per le modalità stesse con cui viene espletata (il toro è ad esempio un animale appositamente selezionato) si muove già al di fuori della pasto-

ria tradizionale, e perciò non ne parliamo più di tanto.

b) *La macellazione degli agnelli*. La divisione del gregge in gruppi di animali omogenei per "categoria" che abbiamo appena delineato non esaurisce ancora il quadro di quello che viene ancora detto il "movimento naturale" del gregge: esso a ben vedere, di naturale conserva ben poco, essendo in gran parte frutto di calcoli precisi, norme "culturali" di regolamentazione che sono apprese e variamente applicate nel tempo e nello spazio. Nelle pagine seguenti vedremo nei dettagli il susseguirsi delle nascite, regolate nel corso dell'anno in base al controllo delle fecondazioni. Non c'è dubbio però che il modo più efficace di influire sulla crescita del gregge è costituito dalle macellazioni degli agnelli nati nei diversi mesi dell'anno. Queste potrebbero intervenire a correggere gli effetti del mancato controllo all'epoca delle fecondazioni, se non fosse che le gravidanze sono condizioni della produzione latte, principale fonte di reddito, e le macellazioni di agnelli sono a loro volta ulteriori elementi di costituzione del reddito delle imprese pastorali.

I periodi in cui si concentrano le nascite di agnelli sono essenzialmente tre e hanno ognuno durata trimestrale, a partire dalla fine di agosto. Nel primo trimestre, che va sino a ottobre, si arriva a registrare il 60% delle nascite dell'anno (Asciuto 1968). In settembre, in particolare, si hanno i parti degli animali fecondati in aprile, mese in cui si costituiscono le "guardie" in funzione, quasi esclusiva, della monta. Gli agnelli nati in questo trimestre, detti *purmintii*, saranno svezzati in gennaio: il periodo di allattamento dura infatti 60 giorni, ma il compito viene fatto a partire dagli ultimi nati di ottobre per cui certi animali vengono fatti *azzaccanari* anche a quattro mesi. Identico discorso vale per gli agnelli che si macellano tra i trenta e i sessanta giorni (in coincidenza col periodo che va dall'Immacolata al Natale)⁵¹. Il fatto che al momento dello svezzamento gli agnelli di 2-4 mesi trovano a disposizione la prima e abbondante erba fresca dell'anno (detta appunto *erva purmintia*) fa sì che essi vengano in gran parte allevati e solo per un terzo vengano macellati.

Il secondo periodo in cui si concentrano le nascite va da novembre a gennaio e arriva a comprendere fino al 30% del totale annuo: sono gli animali concepiti tra giugno e luglio, allorché, come abbiamo visto, il gregge viene riunito in relazione alle operazioni di fine anno. Sono perciò agnelli *tardii*, come vengono comunemente detti i nati fra novembre e dicembre. Quelli di gennaio fanno invece grup-

po a parte, anche (e forse in primo luogo) nelle contabilità delle società pastorali, e sono detti *innarini*. Essi nascono in marina dove le greggi si trasferiscono (o usavano trasferirsi in passato) a svernare. Sia gli agnelli *tardii* che quelli *innarini* sono destinati alla macellazione a partire dal mese di febbraio per non ridurre la quantità di latte da destinare alla caseificazione in un periodo di grande disponibilità di erba pascolabile: se mai si decidesse di allevarli, perciò, non sarà certo l'erba a mancare al momento dello svezzamento. Il fatto che non sono ragioni "ecologiche" a far propendere per una delle due soluzioni, fa sì che a pesare su una delle due siano ragioni di tipo socioeconomico. Nelle società pastorali dette "per il frutto", tra impresario-gestore e proprietari di animali cedutigli in gestione è su quanta parte di animali *tardii* e *innarini* macellare che nascono i contrasti a ogni inizio d'anno.

Il terzo e ultimo periodo di nascite va da febbraio ad aprile. Comprende non più del 10% di agnelli nati nell'anno: essi vengono detti *pisturali* e sono tutti inviati al macello per la difficoltà di trovare erba tenera al momento dello svezzamento. Esso verrebbe infatti a collocarsi in pieno giugno, allorché diviene sempre più rara l'erba pascolabile. Destinati al macello sono anche i *crastagnieddi*, da aprile fino a estate inoltrata, le *picurazzi* in luglio, i *crasti ammagghiati*, castrati dai 15 giorni in poi e macellati intorno all'anno d'età (talora anche fra i 3 e i 4 mesi): in effetti, però, come abbiamo avuto modo di notare, la pratica della castrazione è rara nell'area madonita, prevalendo di gran lunga l'allevamento di agnelloni.

Tenendo conto delle nascite che in totale raggiungono circa l'80% degli animali di settembre, delle macellazioni degli agnelli che in passato raggiungevano il 70% dei nati ma che oggi aumentano o diminuiscono seguendo precise richieste di mercato, Asciuto (1968) ha calcolato che l'incremento di un gregge su base annua non arrivi di solito a superare l'ordine del 15%. Se si considera il decremento dovuto alla macellazione di animali vecchi e malati, è lecito concludere che raramente si registrano grosse variazioni del gregge passando da un anno all'altro. Il pastore mantiene, grosso modo, costante il numero degli animali allevati e questo fatto si rivela essenziale per una corretta gestione del gregge, considerando che a contare in primo luogo è la disponibilità di foraggio e di terre pascolabili che in genere si mantengono costanti negli anni⁵².

Le attività con cadenza periodica

Del complesso di operazioni e interventi che abbiamo fatto rientrare nella “gestione del gregge” fanno parte attività sulle quali abbiamo già avuto modo di richiamare l’attenzione. Esse si succedono con una certa regolarità nel corso dell’anno agrario, ma presentano cadenze che vanno oltre le 24 ore proprie della caseificazione; richiedono perciò un’organizzazione del lavoro distinta da quella registrabile giorno dopo giorno e, forse per il fatto stesso di presentarsi con il carattere di “rottura del quotidiano”, conferiscono alle giornate in cui cadono l’aspetto di giorni di festa: non è un caso che si concludano quasi sempre con laute cene, il che è eccezionale considerato il regime alimentare dei pastori transumanti⁵³. Quanto all’organizzazione del lavoro, basti ricordare che la tosatura, in particolare, è fra le attività in cui si registrano ancora le ultime forme di scambio reciproco di prestazioni lavorative, almeno fra proprietari di greggi di poca consistenza.

a) La *scanna*. Parliamo innanzitutto del modo in cui si svolge la macellazione di agnelli e capretti nei casi, che oggi divengono sempre più rari, in cui ciò avvenga direttamente al *màrcatu*. Abbiamo già rilevato come la macellazione di agnelli e capretti a trenta giorni dalla nascita miri essenzialmente a risparmiare latte in funzione della destinazione casearia (risulta significativo, al riguardo, che agnelli ancora senza denti vengano avviati al pascolo di seguito alle madri): nel giro di un anno, su cento nati non sono più di 35 quelli destinati all’allevamento, e dieci di questi sono tra l’altro *crastagnieddi* da avviare al macello una volta compiuti i sei mesi. Per assicurarsi un mercato di sbocco, l’amministratore dell’azienda (che, come vedremo, è il maggior proprietario, nella gran parte dei casi) stila contratti verbali, raramente messi per iscritto su fogli volanti, con uno o più macellai dei centri abitati vicini o con semplici intermediari e incettatori: si tratta di *obbricazzioni* stipulate a inizio d’anno agrario in base alle quali l’allevatore si impegna a riservare ad essi tutti o una parte definita degli agnelli nati nel corso dell’anno, ottenendone in cambio sostanziosi anticipi in denaro sin dall’atto della stipula. Gli agnelli e i capretti che il proprietario destina ogni volta alla macellazione costituiscono la *mircanzia*, essendo prima e meglio di altre produzioni oggetto di contrattazione e scambio⁵⁴. La cadenza delle macellazioni, a sua volta, è determinata, oggi più di ieri, dalle esigenze del mer-

cato: si uccidono gli animali computandone l'età a partire dagli ultimi nati, per cui parecchi hanno superato il mese di vita, e ciò avviene in occasione di ricorrenze festive (il Natale, per esempio) quando se ne macellano in gran quantità; se ne possono però uccidere in piccole quantità per volta, con cadenze settimanali, man mano che gli agnelli arrivano ai trenta giorni di vita (età che il pastore rileva dallo sviluppo degli incisivi). Sia nell'uno che nell'altro caso le macellazioni vanno avanti per più mesi e cessano nel periodo estivo quando si macellano solo gli ovicapri avanti in età⁵⁵.

In passato era il macellaio a recarsi al *màrcatu* nei giorni concordati; dalla *mànnara* venivano fatti uscire gli agnelli destinati all'allevamento, che andavano a pascolare con le pecore madri, mentre i "predestinati" vi rimanevano al chiuso. La *scanna* consisteva in pratica nello sgozzare gli animali: il macellaio infiggeva la lama di un coltello appuntito nel collo dell'agnello, di cui aveva preventivamente immobilizzato il corpo tra le gambe e la testa con la mano sinistra; incideva così la vena iugulare dalla quale fuoriusciva il sangue raccolto in recipienti sistemati sotto e l'animale spirava per dissanguamento qualche attimo dopo. A questo punto intervenivano diversi pastori che prestavano la loro collaborazione per le operazioni successive. Si procedeva infatti a liberare le carcasse dalle interiora che, per consuetudine invalsa, spettavano al proprietario degli animali, insieme col sangue: gli agnelli venivano per questo motivo appesi (legati agli arti posteriori e a testa in giù) a una corda stesa tra due alberi, o tra pali piantati per terra; si spaccava loro verticalmente l'addome, lo si liberava delle interiora e l'incisione così praticata era lasciata aperta, inserendovi una cannuccia, per facilitarne lo scolo.

Seguiva il pranzo costituito di *vintruzzi* ripieni del sangue prima raccolto e quindi chiusi, immersi in acqua bollente per farli indurire e infine raffreddati; di *stigghiola*, budella di agnello avvolte ad altre più grosse e a pezzi di mesenterici, polmoni, fegato, ecc.; di formaggio e latticini in genere. *Vintruzzi* e *stigghiola* venivano consumati dopo essere stati arrostiti alla brace⁵⁶. Finita la festa, le carcasse venivano caricate a dorso di mulo o su carri ed erano portate via, dopo che si era naturalmente effettuata la contabilità e si erano operate le assegnazioni ai singoli pastori (nel caso di società tra proprietari di bestiame).

Oggi il "rituale" della *scanna* tende vieppiù a contrarsi fino a sparire. Gli animali vengono caricati vivi su automezzi, per poi essere uccisi nei macelli comunali; le tradizionali spettanze di interiora non ven-

gono più osservate e sempre più raramente si mangia a festa: non c'è più il banchetto collettivo e partecipato a riscattare quella che, nonostante tutto, rimane la crudeltà dell'operazione.

b) *La scurciata*. La macellazione degli agnelli ha avuto in passato e continua ad avere ancora oggi un naturale "corredo" in quello che viene detto comunemente *scuriari* (*l'agnieddi*) e che consiste nello scorticare gli animali macellati, lasciato passare il periodo di tempo necessario a che le loro carcasse acquisiscano un certo grado di rigidità, rimanendo ancora appesi alla corda. La pratica consiste in pochi interventi che però richiedono abilità e vigore. Col coltello, che quando non è usato si usa tenere fra i denti, si effettua una prima apertura tra pelle e carne subito sopra lo zoccolo sinistro posteriore, entro la quale si infila un'astina di legno che viene mossa in più direzioni per allargare al massimo lo spazio. Ciò facilita l'operazione successiva che consiste nel soffiare energicamente attraverso la prima apertura per far distendere la pelle, che così comincia a staccarsi dalla carne, e nell'introdurre la mano destra chiusa a pugno spingendola in avanti e lateralmente per allargare sempre più gli spazi interstiziali. Con la mano sinistra intanto si solleva la pelle che si stacca, rivoltandola su se stessa fino al termine dell'operazione.

A questo punto è frequente che si proceda a una prima rudimentale concia della pelle, nel caso di pellame da utilizzare nella stessa azienda, perché in altri casi le pelli appena staccate vengono avviate verso il luogo di lavoro del *piddaru* (o *pizzaru*), il conciatore di pelli del quale esiste ancora qualche esempio a Castelbuono e a Petralia. La pratica della concia è ridotta ad alcune operazioni essenziali: entro la pelle ancora rivoltata si inseriscono astine di legno o di canna, tra il collo e la coda, all'altezza degli arti anteriori e dei posteriori. Lo scopo è quello di tenerla ben tesa in modo da far asciugare la parte interna della pelle a contatto con la carne dell'animale: essa viene perciò cosparsa di sale e sistemata a scolare in luogo elevato e ventilato per una quindicina di giorni, dopodiché viene esposta ancora tre giorni al sole, in luogo riparato, e strofinata con *petra rinusa* per ammorbidire le parti che si erano incrostate (*ncrucchiuluti*). Se invece si è incisa per intero la parte della pelle corrispondente all'addome, la si stende semplicemente per terra, con la parte lanosa rivolta in basso, si cosparge di sale la parte opposta e si procede nel modo già descritto.

Con la pelle di animali adulti aperta a metà si confeziona il grem-

biule usato dagli addetti alla mungitura: a Geraci esso è detto *fàvida*, ma è più comune la denominazione *fadali* o *falari di peddi*, o anche *fadali pi munciri*. Nel ritagliare la pelle, sia di pecora che di capra, si eliminano gli *ammigghi* (strisce di pelle a copertura delle zampe) posteriori e si legano a quelle anteriori due cordicelle di prolungamento per cingere la vita del mungitore. La parte corrispondente al collo funge infine da *pitturali* e si aggancia al collo del mungitore tramite una terza cordicella (*cuddaru*): tutte sono di cuoio, di comune spago, o di strisce resistenti di pelle di capra. La parte inferiore del grembiule, infine, presenta uno *spaccu* che permette di allargare le gambe e incunearvi la *çisca*. Con la pelle intera degli agnelli si confeziona lo *scupinu*, detto anche, per esteso, *scupinu d'agnieddu a utri*, vera e propria borsa usata come contenitore del quaglio o presame, nonché del vitto giornaliero che il pastore porta con sé al pascolo. Una volta conclusa la prima asciugatura, si provvede a rivoltare la pelle sì da esporne la superficie lanosa all'esterno, si legano gli intagli corrispondenti agli arti posteriori e si collegano tra loro le strisce di pelle che ricoprivano gli arti anteriori (*ammigghi*): così si forma un gancio buono per appendere lo *scupinu* al chiodo e si lascia aperta la parte corrispondente al collo dell'animale, che funge da apertura della borsa. Se essa non è ancora asciutta al punto giusto o se la si lascerà inutilizzata per parecchio tempo, si usa riempirla di paglia.

c) *La tosatura*. È l'ultima delle attività con cadenza periodica, annuale stavolta, di cui ci occupiamo. A indicarla manca in dialetto un sostantivo specifico e si ricorre solitamente all'espressione *tùnniri* (*i piècuri*); viene effettuata sugli ovini a partire dalla fine di maggio, continuando spesso per tutto giugno: in ogni caso la scelta del tempo dipende essenzialmente dalle condizioni climatiche. Fino a un passato non molto lontano, ad eseguire il lavoro erano squadre di una decina di tosatori (*chiurmi di tunnitura*) dirette dal più anziano. Esse si spostavano per località contigue poste a livelli diversi di altitudine, presso aziende col cui amministratore si erano concordate giornate e tipi di compenso, vitto compreso. Il ricorso alla *chiurma* vigeva al tempo delle grosse imprese pastorali, basate su forme associative tra proprietari terrieri e proprietari di greggi: allora si facevano uscire a turno dalla *mànnara* gli animali secondo il marchio identificatore di appartenenza a un determinato pastore proprietario (detto *miercu*) e si procedeva per turni successivi fino a completare la totalità del bestiame. La tosatura di migliaia di capi ovini poteva

durare anche parecchi giorni e la lana dei diversi proprietari veniva tenuta rigorosamente distinta. Essa era relativamente pulita perché i pastori avevano provveduto, qualche giorno prima, a lavare il vello degli animali facendoli entrare nell'acqua di un torrente o di una pozza di adeguate dimensioni. In tempi più recenti, con la sparizione delle grosse imprese pastorali, si è sempre più diffuso il ricorso alle prestazioni lavorative fra pastori di aziende vicine: in giorni concordati, a effettuare la tosatura non sono spesso più di quattro persone che si dispongono a circolo, seduti su sgabelli di ferula detti *furrizzi* o su grosse pietre. Ognuno arriva a tosare cinquanta pecore al giorno ma in passato non era raro che si arrivasse al centinaio (Grisanti 1981: 28-31); gli animali adulti vengono raggruppati preventivamente a seconda del colore del vello e tenuti distinti dagli agnelli la cui lana (detta *gnina*) è naturalmente di maggior pregio. È necessario che la giornata sia serena, che non si sia in fase di luna calante e che si cominci a tosare nelle ore più calde del giorno quando è già evaporata l'umidità della notte (*muddura*) dal vello degli animali: il grasso, sciogliendosi, rende più dolce la lana da tosare e più scorrevole il movimento della forbice. Ogni *tunnituru* tiene accanto un secchio d'acqua, un fiocco di lana (*cierru di lana*) e una *petra mola*: ogni tre o quattro animali tosati, quando *salizza* (o *màstica* o *s'azzanna*), è necessario che la forbice venga affilata, dopo essere stata bagnata nell'acqua e asciugata con la lana.

Gli animali vengono tenuti con la testa fra le gambe del tosatore oppure legati a *panarieddu* o a *quartaredda* con comune spago o con la *pastura*: avendo gli arti legati, vengono adagiati per terra dove restano immobili. Il tosatore inizia da una parte compresa fra un arto posteriore e la coda⁵⁷, proseguendo attraverso tutto il corpo per finire al collo; l'animale viene quindi rigirato dalla parte opposta e l'operazione viene ripetuta identica. Particolare attenzione il pastore addetto presta a che il taglio avvenga *radenti â peddi*, per ricavare la maggior quantità di lana possibile senza che ciò produca ferite all'animale; altra particolare attenzione viene prestata a che non si strappino i peli con forbici non taglienti. Queste ultime (dette *fuòrfici pi tùnniri* o anche a *fuòrficia*) non sono munite di un perno su cui si articolano due lame separate, ma sono costituite da due lame lunghe una trentina di centimetri e collegate da un arco di metallo e in passato di corno di montone, scaldato al fuoco per acquistare elasticità; oggi sono comunemente di ferro, ma pare che una volta ne fos-

sero diffuse anche di bronzo. La lana tosata a una sola pecora costituisce una *lanata* e la quantità varia naturalmente da capo a capo, principalmente in relazione alla razza: per quelle di razza comisana e siciliana, Asciuto (1968) ha calcolato le medie seguenti: pecora g. 900-1.200; montone g. 1.000-1.200; agnello g. 300-700. Man mano che viene tagliata, la lana viene trattenuta dal tosatore fra il braccio sinistro e la mano piegati ad arco; essa viene successivamente raccolta, pressata, arrotolata e poi legata con spago o fil di ferro, rafia o *zabbara*, ma può anche essere avvolta a fascio con fili della stessa lana (si dice allora che è *nturcata*); infine viene smerciata agli incettatori che tra maggio e giugno girano con i loro automezzi per le campagne⁵⁸.

La giornata si conclude di nuovo con la cena. È infatti ancora giorno festivo, quello della tosatura, in cui intervengono tutti i proprietari del gregge, con loro parenti e amici: è tradizione mangiare l'agnellone arrostito sulla brace (questo è infatti il tempo dei primi *crastagnieddi*) e poi lasagne con la ricotta, *fritteddi* di fave verdi e altro ancora, il tutto contenuto in enormi madie di legno o scodello-ni di legno e di creta. Pur essendo enormemente variati i contesti in cui si colloca l'operazione di tosatura, rimane la *ddivirtuta*, nella sua dimensione di festa collettiva.

La produzione del latte: tecniche di mungitura

Trattando del processo di domesticazione degli animali, abbiamo visto come, nel caso della pastorizia tradizionale dei paesi mediterranei, la produzione verso cui si orientano coloro che vi sono impegnati sia, in prima e fondamentale istanza, quella del latte. È facile perciò comprendere come la mungitura rivesta un ruolo non secondario nel complesso delle operazioni relative alla gestione del gregge. Essa ha un'importanza che non esitiamo a definire strategica, anche per il modo stesso di organizzarsi della pastorizia, in quanto forma particolare di sfruttamento del primario. Non è qui il caso di ripetere che quello della pastorizia, a differenza dell'agricoltura, è un "ciclo breve" che si svolge nel corso delle 24 ore e per due volte giunge a termine: la mungitura conclude significativamente la parte del ciclo che era stata aperta dalla assunzione di nutrimento. Se un "ciclo lungo" è individuabile nello scorrere dell'anno agrario, con il passaggio dall'agnello all'animale adulto, non c'è dubbio che esso ha tradizional-

mente rivestito un'importanza del tutto secondaria: solo in tempi a noi molto vicini infatti la produzione carnea sta assumendo un ruolo sempre più importante in conseguenza del mutato tenore di vita della quasi generalità della popolazione e del graduale cambiamento del regime alimentare.

Fino a un recente passato quello che primieramente ci si attendeva dall'allevamento era invece la produzione di latte e dei suoi derivati: e in effetti la gestione del gregge che ritroviamo ancora oggi adottata nella gran parte degli allevamenti transumanti, pur finendo con l'accrescere talvolta il numero dei capi, continua a mettere al primo posto, in ordine di importanza, lattazioni prolungate nel tempo. Basti ripercorrere velocemente alcuni dei modi concernenti la gestione dello spazio e, prima ancora, del gregge, per rintracciarvi altrettante conferme. Poiché il periodo di lattazione non va oltre i 300 giorni, a imporsi in primo luogo è la necessità di apprestare nuove fecondazioni e nuovi parti, perché ci si assicuri una costante produzione lattea. Gli agnelli, a loro volta, vengono avviati al macello a capo di uno o due mesi, per non sottrarre latte al pastore oltre il necessario. E lo stesso scopo si propongono gli svezzamenti, che appaiono senza dubbio precoci a chi operi al di fuori di quella realtà, ma risultano altamente funzionali nel sistema tradizionale che stiamo ricostruendo.

La gestione dello spazio depone ulteriormente a favore dell'importanza primaria attribuita al latte. Basti riaccennare qui all'inseguimento dell'erba verde che è dato osservare nelle greggi transumanti, le quali si spostano velocemente e salgono ad altitudini diverse, man mano che lo strato fresco e umido si va esaurendo. Qualsiasi stadio di sviluppo del vegetale, in effetti, assicura la sopravvivenza dell'animale, dal tenero germoglio alle ristoppie e agli arbusti, ma non c'è dubbio che il latte abbonda solo se i foraggi sono acquosi, succolenti e ricchi di principi nutritivi. Da ciò ancora la ricerca della migliore esposizione: accade infatti che se un pascolo è *a mmanca* il latte prodotto risulta di quantità inferiore a quello dei pascoli bene esposti al sole, dal momento che questi ultimi presentano ritmi di accrescimento superiori ai primi⁵⁹. Ricordiamo infine la stretta connessione che è dato istituire fra tipo di pascolo e latte: anche in questo caso ciò che favorisce un rapido accrescimento dell'animale va contro certe qualità del latte. Quello ottenuto in pianura e nei moderni prati artificiali risulta insipido, al contrario di quello, consistente e ricco di

sapore, degli alti pascoli di montagna. I minerali disciolti nell'acqua sorgiva a cui gli animali si abbeverano, la composizione chimica del terreno su cui germogliano le erbe, ma soprattutto la gran varietà di specie di erbe e arbusti di cui gli animali si nutrono conferiscono infatti aromi e sapori speciali al latte e di essi rimangono tracce consistenti nel formaggio e nella ricotta. Per questo motivo (tenendo anche conto che un gregge utilizza per più anni gli stessi pascoli) vanno spesso rinomati il latte o i latticini di un determinato pastore, pur nel passare degli anni e nel lento mutare del gregge: in uno dei centri in cui abbiamo condotto la ricerca (Castellana) è rimasta tradizionalmente famosa la ricotta di un pastore, ora morto, identificato dal soprannome "Lanazza" e in quasi ogni paese sono registrabili connessioni del genere. Non c'è dubbio che "a ricotta i Lanazza", prima o oltre che il risultato di una elaborata tecnica di lavorazione, risulta (anzi, risultava) dai particolari tipi d'erba pascolati.

a) *Periodi di lattazione e composizione del latte.* In nessun sistema di conduzione la produzione del latte è continua nel corso dell'anno, né è costante la quantità. A motivi che sono prima etnici e individuali, e poi fisiologici (la lattazione, per non fare che un esempio, si ha solo per un tempo limitato a partire dal parto e diminuisce di quantità man mano che ci si allontana da quella data) si accompagnano infatti cause riconducibili all'ambiente e in particolare alla disponibilità di foraggio fresco. Tutto questo provoca negli animali un susseguirsi di alti e bassi nella produzione latte. In generale, per ciò che riguarda la pastorizia tradizionale dell'area madonita, possiamo dire che il latte di capre e pecore è disponibile per la caseificazione dopo che sono passati quaranta giorni dai primi parti dell'anno agrario: approssimativamente a partire da novembre o dicembre, in relazione anche alla disponibilità di abbondante erba autunnale.

Per tutto il periodo che va sino a giugno compreso si produce buona quantità di latte sì da poterlo destinare all'allattamento degli agnelli (che prosegue fino all'età di due mesi circa) e alla caseificazione. Naturalmente la produzione non è costante: è stato calcolato che fino a marzo, per il freddo e la relativa scarsità dei pascoli, non si supera mensilmente il 10% di produzione annua; da aprile a giugno si raggiungono livelli mensili del 15-20%; da giugno in poi si registra un veloce abbassamento del livello medio giornaliero sia per l'esaurirsi dei pascoli verdi, sia perché molti animali si ingravidano a maggio e la lattazione decresce fino a minimi dell'1% (Asciuto 1968).

Si preferisce allora non caseificare più e lasciare il poco latte rimasto agli animali lattanti. Per i bovini vale molto più pesantemente la dipendenza dalla disponibilità d'erba e dunque, in modo che diremmo molto più deciso, da giugno in poi non si caseifica più e il poco latte secreto si lascia ai vitelli. La produzione media giornaliera, entro gli stretti limiti dianzi considerati, si aggira intorno ai 4-5 litri per le vacche e ai 2-2,5 decilitri per le capre e le pecore comuni, per cui la media annua è rispettivamente di 1.000-1.200 litri e 48-60 circa. Un proverbio raccolto da Francesco Minà-Palumbo (1853/55) dà un'idea di questo rapporto tra la lattazione degli ovini e dei bovini: «Centu minni vacchini / vannu pi milli picurini. / Né dannu certu di cchiù / milli minni crapini». Alle differenze relative alla quantità di latte prodotto se ne aggiungono altre riguardanti la composizione.

Nei manuali si legge che in un litro di latte si ritrova il 3,30% di caseina se è di vacca, il 3,70% se di capra e ben il 4,50% se di pecora. Variazioni si registrano anche nella quantità di grasso, il quale va rispettivamente dal 3,60% al 4,80% e al 5,60%. Inversamente proporzionale (rimanendo quasi costante lo zucchero, 4% circa) è la quantità d'acqua; essa è l'87% nel latte di vacca, l'85% in quello di capra e l'82% in quello di pecora. A parte la presenza di altre sostanze in minore quantità (albumina, ceneri, ecc.), è da tener presente che i dati riportati, ripresi da Baccalario Pirova (1966: 255-65), sono solo medie nazionali orientative. Infatti la composizione varia molto in relazione al numero di mungiture giornaliere (più spesso si munge, più il latte abbonda ma si impoverisce di caseina), al modo di vita dell'animale (il latte è più ricco di caseina se fa movimento e si sposta in continuazione), alle fasi successive della mungitura, infine: ad una prima fase, in cui il latte è ricco di acqua, povero di caseina e di grasso, ne segue una seconda in cui cala la quantità d'acqua mentre cresce la caseina e resta costante il grasso, e poi ancora una terza in cui a poca acqua e poca caseina si accompagna molto grasso.

Dello stato di cose appena descritto esiste precisa cognizione tra gli addetti alla pastorizia. La pratica, più che l'analisi chimica, ha ad esempio fatto sì che non si destinasse al consumo, perché molto grasso, il latte di pecora e, quel che più ci interessa, risultano ormai da tempo fissate precise norme nei prestiti del latte, sulla base dei latticini ottenuti da una data quantità di latte. Quello di vacca e di capra ha più o meno la stessa resa in formaggio, a differenza di quello di pecora, più ricco di caseina, col quale se ne produce in più alme-

no un'altra metà: ne deriva l'uso di scambiare latte di pecora contro gli altri due tipi nel rapporto di 7 a 4. L'allevatore di pecore chiede cioè in restituzione sette litri di latte al vacaro cui ne ha prestato quattro del suo, mentre nello scambio tra latte di capra e latte di pecora la resa in formaggio di due pecore è considerata pari a quella di tre capre.

b) *Le tecniche della mungitura*. La mungitura è, tra le tecniche di conduzione del gregge, quella più elaborata richiedendo, per sortire buon effetto, l'osservanza di precise norme fissate da una lunga tradizione: quello che si dice *aviri na bona manu* è dunque capacità acquisita attraverso un lungo apprendistato. A differenza di quanto possa apparire al profano, essa si rivela infatti molto complessa: l'atteggiamento del pastore nei confronti dell'animale che si appresta a mungere, i diversi modi in cui l'animale si predispone alla secrezione latte, la tecnica vera e propria della mungitura sono fatti di non poco rilievo, frutto di abilità costruite nel tempo. Giornalmente si effettuano due mungiture le quali si pongono ad una distanza temporale di dodici ore circa l'una dalla altra. La prima si effettua infatti al sorgere del sole, e in ogni caso non prima delle cinque o le sei del mattino; la seconda al tramonto, quando gli animali rientrano all'ovile per passarvi la notte. In estate, al rientro per la mungitura tra le ore 17 e le 18 segue una nuova uscita e gli animali vengono lasciati a pascolare per almeno altre due ore, ritornando talvolta con il buio. Se il recinto ne è provvisto, i bovini da mungere vengono rinchiusi nella *chiudenna* da cui escono man mano che vengono munti, altrimenti è nello stesso che si procede alla mungitura. Gli addetti non arrivano a mungere più di 60-80 pecore per volta e non più di una decina di vacche per cui, non potendosi l'operazione protrarre oltre qualche ora, entro il recinto entrano pastori nel numero che è ritenuto sufficiente: ognuno di loro, come vedremo, si sposta da un animale all'altro nel caso dei bovini, mentre aspetta nei pressi del *vadili* le pecore e le capre che si vanno avvicinando.

Preliminare ad una buona riuscita della mungitura è la montata latte, la quale consiste nella secrezione del latte che va ai capezzoli: a indicare il processo fisiologico viene comunemente usata l'espressione *cala a rinnitura*. La montata si ha solo se i capezzoli sono sufficientemente eccitati e si crea un clima di sicurezza e di fiducia attorno all'animale da mungere: gli si accarezzano perciò la groppa e i fianchi, gli si porge cibo gradito, come fave e orzo, e si modulano

dolci grida di richiamo. La delicatezza degli atteggiamenti assunti dal mungitore fa sì che siano talvolta le donne a mungere e non è un caso, perciò, che tra i Nuer o i Tuareg il ricorso alle donne sia istituzionalizzato (Evans-Pritchard 1975, Nicolaisen 1963); da noi il fenomeno è raro, per non dire assente, dal momento che le donne non usano accompagnare i pastori transumanti.

Per capre e pecore, solitamente, basta mettere in atto quanto abbiamo detto finora perché si abbia la montata lattea. In animali particolarmente ricchi di latte (*di vrinu buono*)⁶⁰ capita già a questo punto di veder fuoriuscire gocce di latte dai capezzoli. In ogni caso essi si avvicinano al *vadili*, spinti dal piacere della mungitura e della libertà da riconquistare, raramente pressati dal bastone di un aiutante; qui la pecora che viene da sinistra è afferrata per il vello lanoso con la mano destra, spinta in avanti e immobilizzata fra le strette pietre del *vadili*. Dopo aver accarezzato il *vrinu* con la mano sinistra, il pastore con entrambe le mani agguanta i capezzoli (*minni*) e munge (*munci*), con un movimento che coordina due azioni diverse, lo stringere e il tirare: a tal fine risultano più direttamente impegnati il pollice e l'indice delle due mani, ma è chiaro che tutto il palmo con le dita socchiuse partecipa all'operazione avvolgendo il capezzolo. Il latte estratto per primo è fatto sprizzare in terra: esso infatti può risultare infetto stando a contatto con l'aria e, in ogni caso, quello contenuto nei capezzoli è ricco di microrganismi "anticaseari" che danneggiano il formaggio; il latte munto subito dopo è utilizzato per bagnare il capezzolo liberandolo da impurità, mentre si preferisce non ricorrere a lavaggi con acqua tiepida volendo lasciare lo sterco appiccicato al *vrinu*, a garanzia contro le punture di insetti; il latte estratto ad una ulteriore pressione è raccolto entro il palmo della mano e, nel caso in cui appaia bianco-giallastro o emani cattivo odore, viene lasciato da parte e viene fatto bere ai cani. Tutto il latte che vien fuori successivamente viene raccolto in un secchio di legno detto *çisca*, tenuto fra le gambe del mungitore, badando a far fuoriuscire dal bordo superiore la *scuma*, bollicine di grasso e aria che si formano naturalmente durante la mungitura. Finita l'operazione, con una nuova spinta il pastore libera la pecora dal *vadili* e la lascia andare al pascolo, o lascia finalmente che sia l'agnello a succhiare la parte residua di latte⁶¹.

Completamente diverse sono le operazioni preliminari messe in atto nella mungitura delle vacche. Per favorire la montata lattea non bastano, in una prima fase, le carezze e le buone parole, ma è neces-

sario il ricorso al vitello il cui svezzamento completo viene così rinviato nel tempo. Tale metodo è largamente diffuso sia nel bacino del Mediterraneo, che tra diversi popoli allevatori dell'Africa centro-occidentale e se ne trovano attestazioni già tra gli antichi Egiziani (Amoroso Jewell 1963). Esso consiste nel fatto che il vitellino dà delle testate al *vrinu* della madre e, così facendo, fa affluire il latte; gli se ne fa succhiare un poco e – come è pratica comune fra i Nuer – lo si allontana legandolo a un piolo, ma non al punto da distoglierlo dalla vista della madre che anzi viene lasciata libera di leccarlo e annusarlo (Evans-Pritchard 1975: 58); subito dopo si procede alla mungitura. Si dà anche il caso che il vitello stia accanto alla madre, libero ma con una museruola di cuoio che gli impedisce di succhiare finché ciò non gli sarà concesso. Nell'area da noi studiata sono di gran lunga più diffuse altre due modalità di quello che possiamo chiamare, per brevità, il "metodo del vitello", considerato dagli esperti effetto di poca domesticazione dell'animale e non accettato per la quantità di latte che verrebbe così ad essere inutilmente consumata dal vitello (Finzi 1983). La prima consiste nel lasciare al vitello uno o due capezzoli da succhiare liberamente, mentre l'operatore munge quelli che restano: si dice in questo caso *mùnciri a tri minni*, oppure a *du minni*, rispettivamente. La seconda consiste invece nel lasciar poppare il vitello da un lato e mungere i capezzoli dell'altro lato, alternando ogni volta le parti per mantenere l'uniformità di funzione e di sviluppo della mammella.

Può accadere che la vacca partorisca un animale morto, o che in ogni caso il vitello muoia per cause accidentali durante o dopo il parto. In questo caso non si compromette la lattazione se si ricorre al "falso vitello". All'atto della mungitura si fa infatti avvicinare alla vacca un altro vitello ricoperto però della pelle del morto; la madre pare riconoscerlo, lo annusa, si eccita e si lascia suggerire il latte come da quello proprio; è facile procedere in tal modo all'operazione di mungitura. Il vitello che prende latte da due madri ha anche un nome: viene detto *cumpagnissu* o *cumpagnissa*, a seconda del sesso. È un metodo, questo, che risulta ormai quasi del tutto scomparso e sopravvive solo nel ricordo di anziani allevatori. In ogni caso, è opportuno segnalare che il ricorso a un metodo simile si registra anche fra i Nuer: si impaglia il corpo, o solo il cranio, del vitello morto, lo si bagna dell'urina della madre, glielo si pone accanto, lo si fa strisciare sulle mammelle della vacca mentre un ragazzo soffia sulla

vagina; solo allora le donne Nuer cominciano a mungere (Evans-Pritchard 1975: 73).

In conclusione, esaminiamo il modo in cui si effettua praticamente la mungitura delle vacche, una volta verificatasi la montata lattea. Il pastore sceglie la vacca, le si avvicina, le lega le zampe posteriori con una cordicella detta *pastura* (e l'operazione è detta *mpasturari*); successivamente fa entrare nel recinto il vitello, aspetta che *cala a rinnitura* e infine munge, ponendosi lateralmente all'animale prescelto e accovacciandosi sulle gambe. È raro che porti con sé un leggero sedile di ferula (*furrizzu*) o un panchetto (*vancu*) che può persino tener legato al sedere per togliergli ogni impaccio negli spostamenti. La tecnica della mungitura è la stessa già vista per le pecore. Ultimata l'operazione e sciolta la *pastura*, l'ultimo latte viene lasciato al vitello che lo sugge fino a completo esaurimento. In caso contrario il pastore *fa sbricchiari* il latte rimasto nel condotto, preme cioè leggermente il capezzolo con le dita e ne fa uscire le ultime gocce, ad evitare infezioni all'animale.

È necessario ancora precisare che la montata lattea dei bovini non assicura di per sé che si avrà latte a sufficienza. Ci sono casi infatti in cui il latte viene secreto con continuità dai ricettacoli glandolari passando subito ai capezzoli, e perciò la vacca può essere munta consecutivamente (in questo caso essa vien detta *latina*). Ce ne sono altri in cui il latte viene secreto a intervalli successivi, la mungitura risulta prolungata nel tempo e la vacca è detta *ripustera*. Ci sono inoltre *vacchi lattari* il cui latte fuoriesce con facilità dai capezzoli e basta una leggera pressione della mano, o persino la semplice presenza del vitello, perché esso venga fuori sgocciolando dai capezzoli: in tal caso la vacca è detta *muddera*. Allorché è necessaria invece una pressione della mano forte e prolungata, la vacca è detta *durera* e viene solitamente affidata a mani bene addestrate, riservando le altre agli apprendisti. È superfluo precisare che le qualità brevemente elencate vanno spesso insieme: una vacca che abbia una montata facile (*cci cala lesta a rinnitura*) è di frequente anche *muddera*, e viceversa. Il che può anche significare come fra montata lattea e facilità di mungitura ci sia un rapporto diretto, e che è l'assenza di tali qualità a far decidere il pastore ad avviare precocemente l'animale al macello.

c) *La vita del latte e il suo primo impiego*. I primi momenti di utilizzo del latte sono assai delicati perché la sua particolare composizione chimica e la presenza di microrganismi di origine endomammaria

ne fanno un prodotto facilmente alterabile: l'osservanza di precise norme igieniche, fra cui la pulizia del *vrinu* prima della mungitura e il non utilizzo dei primi schizzi di latte, acquista perciò rilievo non trascurabile. I microrganismi, per parte loro, intervengono sul latte munto nel caso in cui si verifichino particolari condizioni ambientali (ivi compresa la presenza nel liquido di peluzzi, fili di paglia e corpi estranei vari) e divengono molto attivi man mano che la sua temperatura sale fino ai 15-20°, raggiungendo l'optimum a 35° circa, mentre cessano se il latte viene raffreddato a temperatura prossima allo 0.

Che cosa accade se il latte viene lasciato degradare naturalmente? Si verifica innanzitutto l'affiorare del grasso e si forma il fior di latte (detto *velu*) che si ispessisce quanto più il latte rimane a riposo a certe temperature; questo primo processo è accompagnato dalla formazione di acido lattico (generato dalla trasformazione del lattosio nella prima fase della fermentazione lattica) in presenza del quale la caseina coagula e precipita al fondo del recipiente formando la cagliata (*quagghiata*): è questa la coagulazione acida cui si ricorre nella preparazione di certi formaggi; se si estrae la massa coagulata, il liquido che rimane (*lacciata*) viene variamente utilizzato; se invece le due parti non si separano, la massa segue le ulteriori fasi di fermentazione dando alla fine un liquido alcoolico (Baccalario Pirova 1966: 278-94). Tenuto conto che mancano, nella pastorizia tradizionale di cui stiamo trattando, le strutture necessarie alla conservazione per lunghi periodi di tempo, deriva che l'elevata instabilità del latte fa sì che esso debba essere consumato entro breve tempo dalla mungitura, oppure sottoposto ai procedimenti di caseificazione⁶².

Nel primo caso, a rifornire di latte i centri abitati erano in passato greggi di capre alloggiate negli appositi *stazzi* alla periferia dei paesi: abbiamo già detto che l'usanza si è registrata in quasi tutti i comuni delle Madonie fino a poco tempo fa. Al rientro dal pascolo, nel tardo pomeriggio o la mattina presto, il pastore girava col gregge per le vie del paese, mungendo il latte di capra direttamente nel recipiente che gli veniva apprestato dal cliente. In tempi recenti il latte di vacca ha teso a prendere il sopravvento su quello di capra: le vacche venivano munte preventivamente nei recinti o sotto gli *appinnati* di periferia e il lattaio girava successivamente tenendo il latte chiuso in un *cafisu* di alluminio di venti litri, per distribuirlo ai clienti. Avveniva che più *cafisi* chiusi con una pala di ficodindia o con ciuffi d'erba (successivamente con coperchio metallico a chiusura ermetica), fossero sistema-

ti a dorso di mulo o su carri trainati da animali. Ancora oggi capita di vederne, anche a Palermo, ma non c'è dubbio che ormai ha preso quasi ovunque (cioè anche nei paesi di montagna) il sopravvento il latte a lunga conservazione, inscatolato e abbandonato sui pavimenti delle salumerie in attesa che, dopo mesi, qualcuno lo consumi. Questo fatto ha accelerato il processo di specializzazione della pastorizia tradizionale nella quale ormai si caseifica sempre tutto il latte prodotto.

Veniamo al secondo caso. Nelle aziende pastorali lontane dai centri abitati si caseifica una volta al giorno (al mattino, unendo al latte appena munto quello della sera prima, conservato *ô friscu*, cioè possibilmente all'aperto) fino a quando si registrano basse temperature; si caseifica invece due volte al giorno da metà maggio in poi, o anche da prima, seguendo l'andamento climatico. Delineate le fasi della "vita del latte", constatiamo che l'atto del caseificare comporta un intervento minimo indispensabile sul succedersi "naturale" delle fasi: prima, non attendendo lo sviluppo dell'acido lattico perché coaguli la caseina ma anticipando il tutto tramite somministrazione di presame vegetale o animale; poi, separando la massa coagulata dal liquido rimasto: quella subirà una sua lavorazione, questo servirà a produrre la ricotta, prima di andare a finire in pasto ai suini. In poche parole, *fari u fruttu* (come viene inteso l'intero processo di caseificazione) è una forma di intervento minimale in un processo altrimenti spontaneo, in parallelo con quella che è l'essenza stessa della pastorizia.

4. La tecnologia pastorale

La pastorizia transumante e le sue tecniche

Lo scopo ultimo della tecnologia è operare trasformazioni “volute” sulla natura, la quale è un complesso di disponibilità e di condizionamenti, in vista della soddisfazione dei bisogni di sopravvivenza dei gruppi umani. Essa funge perciò, in qualche modo, da intermediario tra uomo e natura o, per dirla con Hélène Balfet (1981: 64), opera il passaggio dalla natura alla cultura. Questo modo d’essere la rende complementare all’ecologia che si incentra pure sui rapporti uomo-natura, ma secondo le costrizioni che quest’ultima impone alle attività del primo. In effetti, se facciamo nostro il concetto trinomino di ecosistema (complesso di uomo, natura e società) proposto da Barrau (1981: 22-28), è facile capire in che senso il tecnologico e l’ecologico si correlano: basti dire che tra le attività umane condizionate dall’ecologia di una data regione ci sono in primo luogo quelle tecnico-produttive le quali operano sulle disponibilità della natura. In questo modo il cerchio si chiude.

C’è un secondo aspetto da mettere in rilievo, tenendo ancora presenti i collegamenti appena segnalati, ed è il senso che la tecnica acquisisce in quanto «fatto sociale» (Balfet 1981: 78). La tecnologia costituisce un elemento di coesione della comunità che l’adotta, è legata alla sua memoria storica: si impara un mestiere attraverso un periodo di apprendistato in cui, nota opportunamente la studiosa francese, la spiegazione ha lo stesso valore della dimostrazione e della prova personale. È elemento di coesione anche perché fra attività tecniche e organizzazione sociale esiste una rete continua di rimandi: si pensi alle prestazioni lavorative che si scambiano i membri di un gruppo seguendo precise scansioni temporali. Tenendo conto di quanto stiamo dicendo si comprende come, e in che senso, negli strumenti di lavoro si colgano altrettanti “testimoni materiali” di realtà che, oltre a essere tecniche, sono anche culturali, sociali ed economiche.

Nell’affrontare l’esame di quella che per comodità chiamiamo qui semplicemente tecnologia pastorale, è necessario prima di tutto discutere i termini di un pre-giudizio ricorrente: esso riguarda

appunto quella tecnologia, povera di strumenti, e quei pochi di rozza e sommaria fattura, la quale proprio a causa di ciò è stata definita "arcaica" e "primitiva", incapace di rinnovarsi e svilupparsi in maniera autonoma. Si tratta di pre-giudizi diffusi anche tra coloro che si occupano specificamente di pastorizia nomade. Jean-Pierre Digard (1978) ha perciò un gran da fare a smentire le proposizioni del sovietico Lasuk per il quale la tecnologia pastorale non conosce innovazioni che non le provengano dalle popolazioni agricole prossimiori; cita perciò una lunga serie di fatti, su cui già altrove abbiamo richiamato l'attenzione, che starebbero invece a testimoniare l'autonoma capacità di innovazione e persino i prestiti che popoli pastori fanno agli agricoltori in campo tecnologico e di controllo della vita degli animali domestici.

Per ciò che riguarda lo specifico della nostra Isola, e delle Madonie in particolare, a dare una idea del disinteresse che ha da sempre circondato anche qui le tecniche della caseificazione risultano significative le parole del barone agronomo Niccolò Turrisi-Colonna che nel 1869 scriveva: «Non mi fu dato neanche fin oggi incontrare alcun proprietario dell'Isola che si fosse occupato di studiare e rendersi conto di ciò che si fa nella propria cascina... e nessuno [degli studiosi] ha avuto la virtù di seguire la nomade nostra pastorizia e passare qualche giorno nelle sue mal costrutte capanne per analizzare le pratiche, e studiare il mestiere del cascinaio». Sono parole che rendono conto di una situazione che non è cambiata di molto a tutt'oggi, perché si è continuato a riservare l'attenzione ai risultati economici dell'attività produttiva e si è sorvolato, spesso con sufficienza, sulle tecniche che quei risultati consentivano. Si è continuato così a liquidare il lavoro del pastore come un insieme di tecniche errate, arretrate, improduttive, e coloro che se ne occupavano non avvertivano l'esigenza di entrare nei dettagli di quelle tecniche che pur avevano assicurato la sopravvivenza di intere comunità da tempo immemorabile. Altri mettevano l'accento sulla vita idilliaca e pittoresca del pastore, sorvolando sulle tecniche a meno che non fossero, appunto, "pittoresche", per cui i prodotti della pastorizia sembravano venir fuori quasi per miracolo. Un tale stato di cose può essere dipeso, e dipende ancora, da un equivoco di fondo: confondere una tecnologia e i livelli di sviluppo da essa raggiunti col numero e con la qualità degli attrezzi di cui si serve, per cui al ridotto armamentario strumentale non potrebbe che corrispondere una tecnologia arcaica e,

quindi, tecniche povere di “testimoni materiali” sarebbero meno complesse e meno degne di attenzione delle tecniche “ricche”.

Non crediamo che le cose stiano in questi termini, come dimostra del resto una lunga tradizione di studi sulle tecnologie tradizionali condotti in gran parte fuori d'Italia a partire dagli anni Trenta.

Ma andiamo con ordine. Non c'è dubbio che i “testimoni materiali” della pastorizia siano effettivamente pochi, se presi in sé, né essa è di quelle attività i cui reperti possano riempire di sé le mostre del lavoro contadino e pastorale. Non solo, ma riprendendo la classificazione degli attrezzi proposta da Marcel Mauss (1969: 28), si osserva subito che qui non esistono macchine, ma solo utensili e qualche strumento (la zangola per la produzione del burro, la sola a potersi definire macchina, è di introduzione relativamente recente e, in ogni caso, è raro che si lavori il burro nella pastorizia madonita transumante). Ma come si spiega tutto questo? Per rintracciare le cause di fondo determinanti tale povertà di attrezzatura dobbiamo riprendere quanto abbiamo detto a proposito dell'isolamento del mondo pastorale e della sua stretta dipendenza dalle disponibilità dell'ambiente in cui opera. Gli attrezzi della pastorizia appaiono derivati, in gran parte, dal tappeto vegetale naturale, nelle sue forme arbustive e arboree: il bastone del guardiano, i contenitori del latte, quelli dei latticini, batterella, scope e scopini per la pulizia. Sono pochi gli attrezzi derivati da altre materie prime e, in ogni caso, di recente introduzione: Maurice Le Lannou (1941: 182) ricorda l'esistenza sui monti della Barbagia di contenitori di tronchi di quercia incavati internamente e diffusi fino agli anni Trenta, nei quali si versavano sassi al calor bianco per scaldare il latte da caseificare; i mestoli, oggi di rame, fino a un recente passato erano tutti di legno lavorato e di essi varie conferme abbiamo raccolto nell'area indagata. L'introduzione abbastanza tarda del metallo nella tecnologia pastorale si spiega col fatto che la frequenza dei trasferimenti da una località all'altra e le stesse distanze delle aree pascolative non consentono collegamenti stabili con i paesi in cui si concentra l'artigianato del legno e del ferro. E, mentre è ancora possibile l'autocostruzione di oggetti in legno, ricorrendo ad una rudimentale attrezzatura, lo stesso non può dirsi degli oggetti in metallo.

Premesso questo stato di cose, che appare di nuovo in diretta dipendenza della particolare gestione dello spazio, il pastore sfrutta ciò che l'ambiente gli offre per costruirsi un proprio armamentario

strumentale. Egli non adotta soluzioni uniche in senso assoluto, ma si muove entro un ventaglio di scelte possibili dettate dalle reali disponibilità del luogo in cui soggiorna temporaneamente: è il caso del legno scelto per ricavarne certi strumenti che, nell'ambito di una gamma abbastanza ristretta di legni aventi determinate proprietà, è quello che risulta più concretamente disponibile. Anche quando i collegamenti con l'artigianato si sono fatti più frequenti che in passato, sicché può ben dirsi che oggi esista un artigianato del legno e del ferro a servizio della pastorizia, quei collegamenti sono sempre ridotti all'essenziale. Tra l'altro, nei rapporti con l'artigiano non esiste possibilità di prestazioni lavorative di scambio, di gran lunga prevalenti nel mondo pastorale, e ogni suo servizio deve essere remunerato in denaro.

Gli attrezzi confezionati dagli artigiani del ferro e del rame venivano in genere lavorati, dietro ordinazione, dal *furgiaru* del paese di residenza, ma sempre più spesso ora sono fatti in serie in centri di produzione artigianale come Castelbuono e venduti in locali attigui a quelli di lavorazione o nelle fiere e nelle feste di paese. Le fiere, in particolare, erano in passato occasioni di scambio generalizzato, e le date di *muta* da un pascolo all'altro erano fissate talora anche in relazione alle fiere in cui rifornirsi di attrezzi di lavoro, oltre che naturalmente scambiare bestiame. Fiere come quelle di san Calogero a Petralia, di san Pietro a Soprana (entrambe a giugno), di sant'Anna a Castelbuono (a luglio), e poi quelle di San Gandolfo a Polizzi, di Maria bambina a Petralia, della Madonna del Soccorso a Caltavuturo (tutte a settembre), pur rispondendo in primo luogo alle esigenze degli agricoltori, finivano col far comodo anche ai pastori che a giugno salivano ai pascoli di montagna e a settembre ne ridiscendevano.

Gli attrezzi di metallo erano nel complesso poco numerosi, e pochi rimangono ancora oggi, ma essi assicuravano lunga durata; la relativa manutenzione (per quelli in rame) consisteva nel farvi passare uno strato di stagno ogni due o tre anni dallo *stagninu* (o *stagnataru*) del paese, il quale in determinati periodi dell'anno girava per le strade e raggiungeva i *màrcati* più vicini al centro abitato. Quanto a durata e manutenzione, lo stesso può dirsi degli attrezzi in legno, particolarmente quelli lavorati a doghe. La lavorazione dei recipienti destinati a contenere liquidi è, in effetti, un'attività di alta specializzazione e richiede l'impiego di tecnologie adeguate, ed è perciò l'artigiano del legno (*u lignamaru*) a costruirli. L'artigianato di que-

st'ultimo tipo si concentra di nuovo a Castelbuono, fra i pochi centri delle Madonie in cui ancora oggi si costruiscano botti, tini, scale a pioli, ecc.

Quelli che rimangono per ultimi sono gli attrezzi di legno che il pastore si costruisce da sé ricorrendo al fuoco, all'acqua, a roncola, coltello e punteruolo (*runca, cutieddu, sgurbia*): attività non certo secondaria rispetto alla guardiania e alla caseificazione, essa non costituisce il "passatempo" degli addetti alla pastorizia perché finisce con l'impegnarne buona parte del tempo disponibile nei luoghi di ricovero o nel corso della guardiania. Oltre all'autocostruzione degli attrezzi di lavoro, in buona parte almeno, è in tal senso da segnalare il complesso delle tecniche di caseificazione in cui, ancora oggi, quello che si utilizza è intrinseco alla realtà vegetale e animale circostante. Tutto si svolge come se il mondo esterno non esistesse: il caglio è ricavato dal pancreas dei capretti e custodito, avvolto in pelle di pecora, dentro un panierino di vimini sospeso a una cordicella che pende dall'asse trasversale del *pagghiaru*; per individuare la giusta temperatura quando aggiungere l'*agru* alla *lacciata* si aspetta che quest'ultima faccia *u circhiu*; in altri casi il pastore immerge il gomito nel liquido riscaldato, per provare se il calore è ancora sopportabile; lo stesso abbigliamento che il pastore usa quando è al lavoro è una conferma dell'autonomia: pelli di pecora, *scarpi i pilu*, scapolare di *avraçiu*. La considerazione che qui si impone riguarda in primo luogo l'autonomia, ma non è da meno l'isolamento del mondo pastorale, un mondo chiuso nel complesso, i cui contatti con i centri abitati e con gli addetti all'agricoltura erano nel passato, e continuano ad essere ancora oggi, ben poca cosa per consentire scambi ricchi e proficui. Se nei paesi capita di chiedere notizie dei *picurara*, di qualche addetto in particolare, si osserva che di loro si parla come di entità lontane, che possono pascolare in certe zone, ma senza esserne poi tanto sicuri. *Viddana* e *picurara* paiono essere, insomma, entità distinte: i primi sono del paese, gli altri sono della montagna; se mai talvolta possono essere stati insieme in una grossa azienda cerealicolo-pastorale, le porzioni di terra coltivate e quelle destinate al pascolo erano enormi distese che non favorivano i contatti.

C'è infine un fatto che ovvia alla esiguità numerica degli attrezzi. Abbiamo già detto che sono pochi, soprattutto se considerati in relazione al complesso di procedure che ogni volta mettono in moto, ma adesso è il caso di rilevare che quasi tutti gli attrezzi sono impiegati

per due o tre operazioni distinte. E se, per un verso questo fatto è indice di basso livello di specializzazione, per l'altro essi costituiscono, nella loro esiguità, una situazione ottimale ad agevolare i continui spostamenti di greggi e uomini. Pochi strumenti, ma molte funzioni: ad ognuno d'essi si accompagna infatti una molteplicità di movimenti che gli fanno svolgere funzioni diverse in fasi successive dello stesso ciclo, e questo fatto è come se portasse ad una ideale moltiplicazione degli oggetti di lavoro. A questo punto viene chiamato in causa il gesto, la cui importanza nello studio delle tecnologie tradizionali non è da sottovalutare. In senso molto generale, il gesto è un complesso di movimenti delle mani in primo luogo, ma anche dei piedi e di altre parti del corpo, inteso a imprimere moto ad un attrezzo perché questo assolva alla funzione che gli è assegnata. È facile cogliere l'intimo legame tra la mano, in primo luogo, e l'oggetto di lavoro, al punto che «la tecnica viene sovente assimilata al gesto e la tecnologia allo studio dei movimenti della mano», l'attrezzo non essendone che un semplice «prolungamento» (Cresswell 1981a, 824). Studiare perciò l'utensile, indipendentemente dal gesto che lo accompagna, non conduce a nulla di positivo sul piano della conoscenza: non si comprende la batterella, utensile essenziale nelle procedure di caseificazione, se non si associa ad essa l'esame del complesso movimento della mano che ne «genera» la funzione; vi si fondono spostamenti verso il basso e poi in orizzontale fino alla veloce estrazione verso l'alto, per cui si ha erogazione di energia umana variamente orientata e articolata.

Passeremo in rassegna gli attrezzi della tecnologia pastorale e i diversi modi di impugnarli e di muoverli, ma sin da ora è opportuno precisare che separiamo l'esame morfologico degli oggetti da quello dei loro possibili impieghi nella preparazione dei prodotti solo per esigenze espositive perché, nel concreto scorrere delle fasi, non risulta facile separare un attrezzo dalla materia in cui esso opera e dalle trasformazioni che vi apporta. Robert Cresswell (1981a: 815) rileva molto opportunamente che non basta studiare la forma o la materia di cui un oggetto consiste perché così lo si coglie solo nella dimensione di atomo isolato di una «sequenza tecnica», livello minimo di conoscenza. L'utensile non ha invece consistenza se non viene inserito nel contesto che gli è proprio (il «procedimento tecnico») e, dal momento che deve operare un cambiamento, se non si conosce e non si rende conto dello stato che precede e di quello che segue il

suo impiego.

Ora, anche nel caso specifico della caseificazione ci troviamo dinanzi alle tecniche, alle procedure cioè adottate per far coagulare il latte, agli attrezzi che quelle tecniche accompagnano e rendono possibili, agli uomini, infine, che costituiscono in un certo senso la "causa efficiente" delle prime e dei secondi. Darne conto insieme si rivela manifestamente impossibile ed è per questo che esigenze espositive finiscono con l'imporre una separazione che nella realtà delle cose non esiste. Dedichiamo perciò il prossimo paragrafo alla descrizione morfologica e funzionale di utensili e strumenti; il successivo alla descrizione delle procedure di lavorazione messe in atto con gli attrezzi prima descritti; il terzo, infine, all'esame delle tecniche di stagionatura dei latticini.

È una separazione forzosa, non c'è dubbio, e per questo motivo capiterà di trovare ripetizioni nel secondo, e anticipazioni nel primo, di fatti che sarebbe stato opportuno collocare in altro luogo. Osserviamo però che la partizione qui proposta si rifà, pur con qualche aggiustamento (per cui cfr. Haudricourt 1968), a quella avanzata da André Leroi-Gourhan (1943/45). L'etnologo francese tiene distinte le «tecniche di fabbricazione» da quelle di «acquisizione» (o produzione vera e propria, nel caso dell'allevamento) e da quelle di «conservazione»: le prime concernono la costruzione di oggetti, utensili e recipienti e di esse si rende conto, com'è facile capire, descrivendone le tecniche e le materie prime impiegate; ne fanno parte la lavorazione del legno e delle materie vegetali in genere (cestineria, tessitura, falegnameria, ecc.), oltre che la lavorazione dei minerali (ceramica e metallurgia). Le seconde, rese possibili dalla preventiva messa in atto delle prime, concernono la produzione di alimenti e l'acquisizione di qualsiasi prodotto diretto ad assicurare la sopravvivenza del gruppo giorno dopo giorno; ne fanno parte la coltivazione dei cereali, la caseificazione che accompagna l'allevamento, ecc. Le terze, infine, sono inserite fra le tecniche di consumo e tendono ad assicurare la conservazione nel tempo dei prodotti alimentari o a consentirne la commestibilità nel caso di sostanze non ingeribili allo stato fresco. La tripartizione viene ripresa da Marcel Mauss (1969: 34-60) e a essa intitoliamo i paragrafi che seguono.

Tecniche di fabbricazione: l'ergologia dei pastori

Il complesso delle operazioni di caseificazione è solitamente indicato con l'espressione *fari u fruttu*, o *fari u cumpanaggiu* (i sostantivi rimandano ai prodotti lavorati: formaggio, ricotta e, eventualmente, caciocavallo); la lavorazione del solo formaggio, a sua volta, vien detta *fari u tumazzu*, o *quagghiari u tumazzu*, o più semplicemente *quagghiari*. Alla caseificazione si dedica ogni mattina lo *zammataru*, coadiuvato dall'aiutante tuttufare che è lo *sfacinnatu*. È raro che siano le donne ad accudire alla caseificazione, riservandosi gli uomini i compiti di guardiania: le donne non vivono nel *màrcatu* e, se eccezioni ci sono, ciò avviene o quando si allevano pochi animali alla periferia del paese (e sono in gran parte bovini), o quando, in aziende poste a distanza dai centri abitati ma munite di adeguati luoghi di ricovero, le donne raggiungono il marito e i figli nella stagione estiva e finiscono con l'occuparsi della caseificazione, ma soprattutto della stagionatura dei latticini.

Il formaggio di latte di pecora, inteso semplicemente come *picurinu*, quello di latte bovino, inteso come *tumazzu i vacca*, e quello di latte misto (senza alcuna particolare denominazione) presentano procedure di lavorazione identiche e per questo motivo, nell'esporre quelle procedure, parleremo genericamente di *tuma*, e *tumazzu*; le procedure di lavorazione della ricotta variano invece a seconda del latte utilizzato e avremo modo, a suo tempo, di metterne in rilievo le differenze. L'espressione *fari u fruttu* fa riferimento a un complesso di procedure strettamente connesse l'una con l'altra, anche se alla fine esse originano prodotti distinti. Sono agevolmente individuabili tre fasi: la prima si conclude con la sistemazione della *tuma* in fiscelle; la seconda, operando sul liquido residuo della prima fase, esita nella produzione della ricotta; la terza, infine, ricorre al residuo della seconda fase per procedere a quella che è da considerare la "cottura" del formaggio. Una quarta fase prevede, a 24 ore di distanza, la lavorazione della pasta inacidita per farne caciocavallo.

Passiamo ora a descrivere il complesso degli attrezzi utilizzati nelle varie fasi della lavorazione del latte e precisiamo innanzitutto che l'ordine di successione è dato, per quanto possibile, da quello del loro effettivo impiego nelle fasi di lavorazione. Anticipiamo, al riguardo, che nella lavorazione del latte si succedono undici operazioni: a) raccolta del latte; b) somministrazione del presame; c) rottura della

cagliata; *d*) sistemazione della *tuma* in fiscelle messe poi a scolare; *e*) ricottura del liquido residuo (*lacciata*); *f*) affioramento della ricotta; *g*) sua sistemazione in fiscelle; *h*) messa a bagno della *tuma* nel liquido residuo (*sieru*) per la “cottura”; *i*) messa a riposo di altra *tuma*, fuori dalle fiscelle per inacidire; *l*) lavorazione con l’aggiunta di scotta (*sieru*) calda; *m*) confezionamento del caciocavallo. Escludendo naturalmente la prima, esse sono divisibili in gruppi di tre, quattro e tre fasi, dal momento che fanno riferimento rispettivamente alla lavorazione del formaggio, della ricotta e del caciocavallo; ad ogni operazione facciamo corrispondere gli attrezzi utilizzati, ognuno dei quali viene indicato dalla relativa denominazione dialettale.

Pastura – Cordicella di cm 80-100, usata per immobilizzare le vacche irrequiete e recalcitranti durante la mungitura e del cui impiego abbiamo detto in precedenza. È ottenuta filando e intrecciando i lunghi peli della coda che si taglia alle vacche appena partorite, per assicurarne la migliore igiene, o che, approssimandosi l’inverno, si taglia a tutti i bovini della mandria all’altezza dei *garretti d’arretu* (stinchi posteriori) sempre per questioni d’igiene. Ai peli della coda si aggiungono peli di capra e di criniera di equini, oltre a poca lana: il tutto viene lavorato con le mani o filato con un comune fuso oppure, ancora, con un *bicchittu* (tassello di legno di una decina di cm attorno a cui si avvolge il filato man mano che si va attorcigliando, appesantendosi). Il filo, inizialmente lungo una ventina di metri, viene successivamente intrecciato per sei o otto capi mentre si inserisce un minuscolo tassello ad una estremità e all’altra si pratica un cappio in cui viene incastrato il primo. È diffuso un secondo tipo di cordicella, ottenuta da fibre vegetali (*zabbara*) intrecciate a molta lana mescolata a crini di bovini, e dunque più grossa della prima ma della stessa lunghezza: è denominata *ngarraturi* (e *ngarrari* è il legare l’animale per gli stinchi posteriori) tranne che in alcuni centri, come Castellana, dove le denominazioni si invertono.

çisca – Il recipiente in cui si raccoglie il latte durante la mungitura è di legno, ha sezione troncoconica e la base (*timpagnu*) più larga gli assicura stabilità anche in superfici scoscese o in pendenza. Le dimensioni si aggirano intorno ai trenta cm di base e di altezza e la capacità di quella riservata agli ovicapri andava in passato dai sei agli otto litri, mentre per i bovini era più frequente quella di dieci o dodici litri; oggi la differenza è venuta scomparendo e risultano diffusi recipienti unitari di circa dieci litri. Le doghe (*dughi* o *duvi*) che

costituiscono la superficie laterale, non sono più larghe di dieci cm ognuna e sono in prevalenza costituite di castagno (*castagnu*), di faggio (*fagu*) molto diffuso sulle alte Madonie, o anche di quercia (*cersa*) preferita per la sua ridotta porosità⁶³: la scelta del tipo di legno da impiegare per la *çisca*, così come per la *tina*, è molto importante perché esso conferisce al latte aromi e sapori particolari, rende variamente durevoli nel tempo i recipienti dal momento che i diversi tipi di legno sono variamente soggetti all'opera di corrosione esercitata dagli acidi lattici e dai residui; le doghe sono tenute strette da due cerchi di ferro o di latta che in passato erano però rami teneri di faggio ripiegati a circolo. Il recipiente presenta infine un manico di legno posto a livello del bordo superiore, detto *sgruppaluoru*, ma il manico è più spesso ricavato da una doga lasciata sporgere rispetto alle altre e dunque facile da impugnare; quello del primo tipo ha il difetto di far schizzare fuori il latte munto mentre l'altro non consente di riempire il recipiente oltre i 2/3 della sua effettiva capacità, dal momento che nel trasporto si dispone obliquamente. Esisteva, ma è difficile trovarne traccia al giorno d'oggi, una *çisca* a forma troncoconica ma con la base meno larga del bordo e con una doga sporgente (cfr. Turrisi-Colonna 1869/73); essa presentava indubbi vantaggi quanto a possibilità di pulizia dell'interno, molto difficoltosa nei tipi a base larga, ma aveva poca stabilità e poteva perciò essere usata solo nella mungitura degli ovicaprini, quando il pastore seduto la teneva tra le gambe. La *çisca* di legno è ormai da tempo un recipiente in via di sparizione: è stato molto diffuso in passato un secchio di alluminio zincato, detto *quatu di latti*, di dieci o dodici litri con manico ad arco come nel comune secchio di casa e facile da pulire; oggi sono sempre più diffusi comuni secchi in plastica in cui si evita di lasciare a riposo il latte.

La *çisca* in passato, oltre che da recipiente di raccolta, fungeva in un qualche modo da unità di misura, permanendone approssimativamente la stessa la capacità; oggi, a tal fine, si usano secchi muniti di beccuccio e graduati lungo la parete interna. A ricorrere al sistema di misura erano i pastori che si prestavano il latte per caseificare in giorni stabiliti; essi usavano tante astine di legno quanti erano i componenti la società, collegate da un fil di ferro o da cordicelle. Erano dette *tagghi* e ogni *tagghia*, come veniva chiamata l'astina, apparteneva a un proprietario ma non ne portava inciso il nome o la lettera iniziale: nella gran parte dei casi erano segni convenzionali che i

pastori conservavano come segni di riconoscimento in seno alla piccola società di cui facevano parte; sovente risultavano riportati anche come marchi di identificazione delle pecore o come indici di proprietà di oggetti cui si attribuiva particolare valore. La *tagghia* del singolo pastore si immergeva nella *çisca* e vi si praticava col coltello un intaglio (*ntacca*) per indicare il livello giornalmente raggiunto dal latte; a fine contabilità si riempiva d'acqua il recipiente tante volte quanti erano i livelli segnati sull'astina e l'acqua veniva poi versata in un contenitore più grande (la *tina*, com'era indicata di solito) in cui si potevano sommare le quantità parziali prima rilevate.

Tina – Nel contenitore di latte così chiamato, di capacità variabili dagli ottanta ai duecento litri viene effettuata la coagulazione del latte dopo che si è somministrato il presame; perciò esso sta nella *zammataria* che, più che un locale, è spesso un luogo appartato e al fresco destinato, appunto, alla caseificazione. Oggi un comune recipiente di plastica prende sempre più il posto del tipo tradizionale di *tina* di legno di castagno o di quercia, lavorato a doghe larghe dieci cm e trattenute da tre rametti di faggio o di castagno, piegati a circolo, e più modernamente da cerchi di ferro posti a livelli diversi; la forma è troncoconica rovesciata, con base più piccola, e ha dimensioni molto variabili: si va dai 70x120 cm di altezza, ai 50x90 e ai 60x80 cm; una doga più lunga delle altre funge da manico e consente di rigirla obliquamente su se stessa per facilitarne la pulizia. La *tina* è usata solo nei mesi in cui si caseifica e, nel periodo di riposo, viene tenuta piena di cereali o fave ad evitare che le doghe *allàscanu* (si restringano) per mancanza di umidità e cedano internamente; per favorire il rigonfiarsi delle stesse, prima di rimetterla in uso la *tina* di legno viene immersa in un bevaio per una settimana e quindi *sgrasciata* (ripulita del grasso residuo) con acqua calda; ogni volta che si è finito di usarla si fa molta attenzione a ripulirla, data la grande facilità con cui i residui del latte vanno a male emanando cattivo odore. Anche la *tina* assolve a funzioni di unità di misura e a tal fine si immerge nel latte che vi viene travasato una *riègula* (detta *signa* in alcuni centri, come Lascari e Gratteri): è un'asta di legno *uzzulinu*, cioè di susino selvatico, passata al fuoco e ripulita della corteccia, sulla quale sono praticati degli intagli (*ntacchi*) a distanze prestabilite tesi a indicare, sulla base del livello raggiunto, la quantità di latte; per lo stesso scopo può essere utilizzata la comune rotella (*ruòtula*) capovolta, con cifre segnate accanto ad ogni *ntacca* (intagli longilinei

paralleli o incrociati, assemblati in maniera convenzionale che, a prima vista, ricordano le cifre romane). I vecchi pastori ricordano ancora con ammirazione come in passato gli amministratori (*curàtuli*) riuscissero a tener distinti e riconoscere i più piccoli segnali nella loro duplice funzione di indicatori di quantità e di proprietà. È il caso di ricordare ancora che la differenza di base tra *riègula* e *tagghia* sta nel fatto che nella prima gli intagli sono "preimpressi" e riproducono livelli corrispondenti a unità di misura in qualche modo riconosciute (ad esempio un intaglio ogni due cm può individuare i cinque litri); nella seconda invece gli intagli si praticano volta per volta e non hanno da soli alcun valore di unità di misura.

Culaturi – Filtro cui si ricorre per liberare il latte (*culari u latti*) da impurità di vario genere (comunemente dette *luti*) mentre lo si trava-sa nella *tina*, o per filtrare il presame sciolto in acqua tiepida prima dell'impiego. In passato consisteva di una comune cesta di giunco o di verghe di salice al cui fondo si adattava un fascetto d'*erva pilusa*, di erba urticante, cioè, che ne assicurasse il filtraggio: si trattava di felce (*filici*), ortica (*urtica*), ecc. Oggi sono diffusi colini stretti con pareti a tronco di cono e base guarnita di rete metallica a trame fitte; ce ne sono di latta e di legno (anticamente a doghe accostate, una delle quali più lunga fungeva da manico) e sono impiegati per recipienti dal collo stretto. Quello che è invece un vero e proprio setaccio di una trentina di cm è destinato alla *tina* e ha una base di tessuto di forzaglia o tela a trame lasse e una fascia laterale di legno sottile curvato a circolo; l'orlo presenta due anelli giustapposti attraverso i quali si fa passare un'astina di legno detta *spitu*, un'estremità della quale poggia sull'orlo della *tina* mentre l'altra viene tenuta con la mano: il colino sta così sospeso al centro del recipiente mentre si versa il latte. Sono diffusi altri tipi di colino: il primo è un recipiente metallico cilindrico (cm 25x20 di altezza), detto *culamera*, munito di due manici giustapposti e con fondo bucherellato; il secondo è invece un recipiente di alluminio o di metallo smaltato, dal fondo bucherellato, che tende a slargarsi verso l'orlo e ricorda la comune bacinella. Per aumentare il potere filtrante della *culamera* si sistema al fondo il solito fascette di *erva pilusa* (ortica, felce o la cosiddetta *erva i vientu*), o una retina filtrante a maglie sottili di rame, un batuffolo di cotone idrofilo o un tessuto fine. Anche per la *culamera* si ricorre a un'astina legata ai manici e un estremo poggiato sull'orlo della *tina*, ma è frequente ricorrere ad una base d'appoggio che può essere la comune

cannara o un complesso di due rami sistemati a forcella sull'orlo della *tina*: essi costituiscono la *mbrocca*. Accade infine che per *culari u latti* si ricorra a un tessuto legato (*mmurdutu*) lungo tutto l'orlo della *tina* con una comune cordicella o con la *pastura*: nella parte concava che si forma internamente si versa il liquido da filtrare.

Quagghiu – Ragioni espositive ci spingono a presentare ora questo composto organico, che naturalmente non assimiliamo agli attrezzi, e che assolve alla funzione di creare nel latte un ambiente acido, affinché la caseina precipiti. Esistono presami di tipo vegetale e animale: il loro principio attivo, la chimasi, si ritrova infatti in diverse sostanze in natura e la sua funzione è quella di “nutrire” il latte, farlo cioè addensare e precipitare al fondo. Dei coagulanti del latte più diffusi già nell'ambito greco-latino, Cougny (1877) ricorda, tra quelli ottenuti dal mondo vegetale: il succo lattiginoso estratto dal fico selvatico incidendone la corteccia, il fiore del cardo o la barba del carciofo, i semi di cneco, l'aceto e il sale ridotto in polvere; tra i coagulanti d'origine animale lo stesso studioso ricorda invece: il latte d'asina, adatto per la sua alta densità, il colostro di alcuni generi di mammiferi e, naturalmente, degli ovicapri e dei bovini. Il presame per eccellenza trae origine, senza alcun dubbio, dal latte inacidito e coagulato nel quarto stomaco (abomaso) dei mammiferi lattanti: vitelli, capretti, agnelli, e forse anche cerbiatti, lepri e conigli. La sostanza che residua nell'abomaso è un composto di succhi gastrici e di latte ormai addensato e non ancora assimilato: perciò l'animale viene ucciso dopo che lo si è fatto poppare e se ne estrae il quarto stomaco⁶⁴. La sacca dell'abomaso estratta dall'animale appena macellato e squartato viene legata con il suo stesso condotto (*vudieddu*) e cosparsa di sale prima di porla ad asciugare entro un comune paniere di vimini (*panaru*) appeso al muro; periodicamente si aggiunge altro sale e dopo una ventina di giorni, o un mese in periodi di basse temperature, si ottiene una sostanza consistente, di colore bianco sporco, che ricorda la calce impura. Ques'ultima è il *quagghiu* il quale verrà conservato per un anno ancora entro lo *scutidaru*⁶⁵ o, più spesso, entro il già noto *scupinu*: sia l'uno che l'altro stanno sistemati in luogo asciutto e perciò, quasi sempre, nei pressi del focolare al coperto della *zammataria*. Nelle grosse aziende non si prepara un *quagghiu* alla volta, ma ad ogni macellazione di animali si mettono da parte fino a una cinquantina di abomasi, che vengono poi legati e sistemati entro una cesta di canne e verghe di salice (*car-*

tedda) alternandoli a strati di salgemma; qui essi vengono rivoltati periodicamente per una ventina di giorni fino a quando pervengono a maturazione.

Quadarunieddu d'a càvuda – Pentolone di rame stagnato internamente, alto e largo una cinquantina di cm, munito di due anelli al bordo superiore (più stretto della base) e di un manico ad arco. Vi si scalda l'acqua da versare nella *tina* una volta avvenuta la coagulazione del latte.

Vacilieddu – Questa grossa tazza, detta anche *vacilotta* (a Lascari, per esempio), è di rame stagnato, con base di 20 cm doppia dell'altezza e orlo a svasare; è munita di un anello agganciato all'orlo che consente di impugnarla infilandovi il dito medio e tenendo l'orlo con le altre dita della stessa mano. Assolve a diverse funzioni: vi si pesta e vi si scioglie il presame; si travasa acqua calda dal *quadarunieddu* entro la *tina* con la cagliata; si prende la *tuma* già tagliata a pezzi per sistemarla entro le fiscelle; si travasa latte nel siero in ebollizione per preparare la ricotta; funge infine da scodella per mangiarvi minestra o *zarbina* (pezzi di ricotta mista a scotta): in quest'ultima funzione ha, nel corso del tempo, preso il posto dello *scutiddaru*.

Ruòtula – Strumento che assolve a diverse funzioni: a) mescola il presame al latte da coagulare; b) rompe la cagliata; c) comprime la *tuma* che si è raccolta al fondo della *tina* dopo la rottura della cagliata; d) misura, capovolto, il latte contenuto nella *tina* (in tal caso è detto più propriamente *riègula* o *signa*). La funzione di mescolamento appare talvolta essere la più importante, come si deduce anche dalla denominazione secondaria dello strumento: *arriminaturi* (a Sclafani) o *minaturi*, nel qual caso però manca spesso della rotella terminale e finisce coll'essere un semplice bastone. È forse questo l'esempio più rappresentativo di una tecnologia che fa poco ricorso agli attrezzi, ma tale carenza viene compensata dalla ricca gamma di movimenti della mano che finiscono ogni volta col farne una cosa diversa dall'altra; in questo caso specifico è ancora il caso di dire che «gli strumenti sono in realtà un prolungamento del corpo umano» (Haudricourt Brunhes Delamarre 1955: 32). La *ruòtula* è formata da due parti distinte: la prima è un bastone di legno di fico (*ficu*), di zorbo (*sorva*), di pero selvatico (*piràinu*), di faggio, di frassino, di quercia o ancora di oleandro (*alànnaru*), sottoposti all'azione del fuoco per liberarli della corteccia⁶⁶; la seconda è un ellisse di legno di una ventina di cm, ma può essere anche il disco di un comune fuso di cui

si sia preventivamente allargato il foro con ferro rovente, e può essere infine un pezzo di legno a forma di pera detto *zzimorra*. La lunghezza del bastone che funge da manico va dagli 80 ai 120 cm e in ogni caso dev'essere più lungo di circa 1/3 della *tina* nella quale è destinato a lavorare; l'ellisse viene incastrato nella parte terminale del bastone già passato al fuoco e raschiato col coltello. Lo strumento è facilmente deteriorabile, ma il pastore stesso, oltre ad averlo costruito, ne aggiusta le parti rotte.

Buzziniettu – Recipiente cilindrico di rame (cm 20x25 circa di altezza) munito di manico metallico di 60 cm perpendicolare al fondo e con curvatura terminale ad uncino. Serve a travasare liquidi da recipienti capaci del tipo della *tina* (da ciò l'utilità del lungo manico verticale): si usa perciò per *sdillacciari* (travasare la *lacciata* dalla *tina* nella caldaia), *sdisirari* (travasare il *sieru* dalla caldaia nella *tina* per poi cuocere il formaggio), versare acqua bollente (la *càvuda*) sulla cagliata in sostituzione del *vacieddu*, comprimere infine la *tuma* raccolta in fondo alla *tina* facendone fuoriuscire il liquido residuo (*lacciata*) di cui prima abbiamo detto.

Tavulieri – Asse rettangolare di legno di castagno, faggio, noce (*nuci*) e oggi persino abete, con misure variabili dai cm 80x60 ai 120x80 e con bordi rialzati di una decina di cm, talvolta rivestita di lamiera zincata. Vi si pongono a scolare la *tuma* da sistemare in fiscelle, la ricotta già in fiscelle, il formaggio appena tolto dalla scotta dove è stato sottoposto a "cottura", la *tuma* destinata a inacidire per poi confezionarne caciocavallo. Il liquido che lentamente si libera viene convogliato in un condotto di dieci cm, detto *piscialuoru*, e per questo il *tavulieri* vien tenuto leggermente inclinato su appositi sostegni incrociati o sulla parte esterna della *faia* del *pagghiaru*; per accelerare il ritmo di espulsione della *sculigghia* la *tuma*, non ancora messa nelle fiscelle, viene compressa con mani e braccia dallo stesso *zam-mataru* (c'erano al riguardo *tavulieri* muniti di pressoio a leva con peso agganciato a un'estremità); il liquido viene infine raccolto nella *çisca* o in un vaso sospeso al condotto.

Cutieddu i tuma – Coltello di legno usato per tagliare a pezzi la *tuma* mentre sta ancora nella *tina* o dopo che è stata deposta sul *tavulieri*; viene usato pure per medicare forme guaste inserendo pezzi di formaggio detti *taccuna* nei vuoti che talora si creano all'interno del formaggio e ridare continuità alla pasta caseosa; viene infine usato per ripulire la superficie esterna del formaggio soggetto a

salagione: perciò è anche detto *rascaturi*. Il *cutieddu i tuma* in legno oggi è sempre meno diffuso e il suo posto viene preso dalla *faci i tuma*, falcetto di una quarantina di cm, poco ricurvo e munito di manico in legno.

Gistra – Contenitore di formaggio di grosse dimensioni (quello più piccolo è detto *fascidda*, ma è facile che le due denominazioni si confondano), di forma cilindrica, anche se si trovano ancora piccole *fasciddi* troncoconiche, a base stretta, dalle quali è facile estrarre la forma di cacio (*pezza i tumazzu*), ma non rivoltarla durante la salatura: per questo motivo vi si sistema solo formaggio da consumare fresco. Le misure della *gistra* si aggirano intorno ai cm 35x35-40 di altezza: è possibile trovarne per formaggi che vanno dai due ai cinquanta chili, anche se in realtà non se ne preparano di oltre i 25 chili, per non pregiudicare la saldezza della massa; le misure prima date sono riferite a formaggi di una decina di chili, considerato che non li si fa andare oltre i due terzi dell'altezza del contenitore. La *gistra* e la *fascidda* sono di *iuncu ntrizzatu* (giunco intrecciato) e capita che se ne lavorino ancora su ordinazione a Castelbuono, da parte dei *fasciddara*, in prevalenza donne, una volta. Si ricorre al giunco non spinoso che cresce spontaneo accanto a certi corsi d'acqua: lo si fa essiccare e prima della lavorazione lo si tiene a bagno in acqua calda per una giornata intera. Quindi si comincia con l'intrecciare la base con 64 fili di giunco disposti a gruppi di otto, perpendicolari tra loro e legati trasversalmente ogni 4-5 cm a partire dal centro; dalla base delimitata dalla *trizza* (giunco intrecciato più fitto) si dipartono 240 fili, a gruppi di dieci, che vengono a incrociarne altri disposti sul piano orizzontale; la parete laterale che così si forma ha il bordo superiore costituito da un'altra *trizza* che ne accresce la resistenza. Se usata per la prima volta, la *gistra* si immerge nella scotta calda affinché possa *sgrumari*, *unchiari* e non trasmettere un colore verdastro al formaggio; prima di ogni uso successivo basta invece lavarla in acqua calda. Al momento dell'uso la *gistra* vien posta sul *tavulieri*: vi viene pressata la *tuma* e i fili di giunco vi provocano profonde solcature che facilitano l'assorbimento del sale, oltre a facilitare la fuoriuscita del siero; ad agevolare quest'ultima operazione si usa sistemare alla base della *gistra*, internamente, una pietra levigata o un pezzo di legno, tondeggiante e largo circa cinque cm, che conferisce concavità alla base del formaggio: è detto *vuottu* a Geraci.

Quadara – Caldaia di grosse dimensioni (si parte dai cm 60x80 di

altezza) e di capacità variabile, in relazione alle quantità di latte da lavorare, tra i 50 e i 200 litri circa: il tipo più capace si usa tra aprile e giugno, quando il latte abbonda⁶⁷. Tende a restringersi verso l'orlo, il che le assicura stabilità, ed è munita di due manici ad anello snodati e giustapposti attraverso cui si fa passare un'asta di legno detta *paluottu*: essa viene impugnata da due persone quando è necessario togliere la *quadara* dal fuoco, viene invece poggiata sulle spalle quando la caldaia serve per trasportare acqua verso la *zammataria*. La caldaia è di rame, metallo ad alta conducibilità termica, che però dev'essere ricoperto di una lamina di stagno (*stagnatu*) almeno ogni tre anni perché alcune componenti chimiche del latte non reagiscano col rame. Era diffuso in passato, e usato prevalentemente sul *fuca-gnu* interno al *pagghiaru*, un tipo di caldaia dal fondo arrotondato che consentiva di triplicare l'agitazione impressa al liquido da un solo colpo di *ruòtula*; la fiamma poteva avvolgere completamente la base emisferica investendo anche le pareti; la svasatura dell'orlo, che la faceva apparire simile ad una campana capovolta, agevolava infine il lavoro dello *zammataru*. Per assicurare stabilità a questo tipo di caldaia, quando non stava sospesa sul fuoco, si faceva ricorso a un fascio di vimini intrecciati a cerchio su cui si poggiava il recipiente: era il cosiddetto *ciddizzu* sostituito in seguito da un copertone di gomma in disuso. È chiaro però che il diffondersi del nuovo tipo di *quadara* a fondo piatto ne ha reso molto meno necessario l'impiego.

Quadaruni – Caldaia di ridotte dimensioni (cm 40x60 di altezza) e di capacità compresa tra i venti e i sessanta litri. La forma è simile a quella della *quadara*, è dello stesso metallo da stagnare periodicamente, e se ne differenzia solo per il manico ad arco collegato a due anelli saldati sull'orlo. Attraverso i due anelli passa il *paluottu* poggiato per le estremità sui muretti laterali della *furnaca*. Sopra il focolare sta la caldaia, quando non viene sospesa per il manico a un gancio (*catinieru*) a sua volta attaccato alla trave del *pagghiaru*, se si caseifica al chiuso. Al *quadaruni* privo di manico ad arco si legano con *zabbara* gli anelli prima di sospenderlo a un tripode e farvi fuoco sotto⁶⁸. Sia *quadara* che *quadaruni* sono usati precipuamente per scaldarvi il siero e lavorare la ricotta; ad essi si fa ricorso però anche per scaldare il latte da caseificare munto la sera prima.

Zubbu – Bastone di un metro e venti circa di legno d'ulivo, di fico e, a quanto pare, anche di *masticogna*⁶⁹. Ripulito il ramo con roncola e coltello, dopo averlo passato al fuoco, si lega a un'estremità un

fascetto di *ddisa*, giunco o vimini, oppure ancora di *scuparina*; a sua volta l'estremità del fascetto, tenuto stretto da un legaccio di rafia, viene rivoltata e legata posteriormente, sì da formare una pera, o viene mozzata all'altezza alla quale giunge la rafia; esistono tipi di *zubbu* (detto talora *zubbiu*, come a Castellana) in cui la pera è di legno, e risultano perciò del tutto simili (a parte il legno di cui sono fatti) alla *ruòtula* con la *zzimorra*; altri sono muniti di un semplice cilindretto di *ferra* (ferula) e altri ancora ne mancano del tutto. Lo *zubbu* si usa esclusivamente per rimestare la *lacciata* in ebollizione, mescolare il latte che vi viene aggiunto, agevolare l'affioramento (*acchianata*) della ricotta che si stacca dalle pareti della caldaia: quest'ultima operazione è intesa con l'espressione *spriparari a ricotta*.

Agru – Neanche questo è uno strumento. Si tratta in effetti di scotta inacidita naturalmente che viene versata in quantità imprecisata nel siero in ebollizione per favorire l'affioramento della ricotta creando un ambiente acido (l'albumina della ricotta precipita infatti in ambiente acido e ad alte temperature). L'*agru* viene tenuto entro un apposito recipiente di legno a base ovale (cm 40x50 di altezza) con *dughi* trattenute da tre o quattro cerchi di ferro: è denominato *tinieddu di l'agru*. Esistono diversi modi di inacidire la scotta: il primo, che è anche il più comune, prevede il ricorso al limone o all'aceto (un chilo di limoni tagliati a pezzi e tenuti in una soluzione di scotta di otto o dieci litri per un periodo di tre o quattro giorni); il secondo prevede il ricorso al semplice succo di limone spremuto sulla scotta; nel terzo si ricorre all'acqua di mare; nel quarto a una modica quantità di crusca avvolta in una pezzuola (*na pezza china i canigghia*) e immersa nella scotta da acidificare. Preparato l'*agru* una prima volta seguendo le modalità descritte, basta sostituire ogni volta nel *tinieddu* quello che si è appena tolto con una identica quantità di scotta fresca: quest'ultima inacidisce celermente unendosi all'altra.

Cazza – Mestolo di rame (o di lamiera) bucherellato e a forma trococonica, le cui misure si aggirano intorno alla decina di cm, a parte il manico di cm 60 perpendicolare al fondo e con uncino terminale. I suoi usi sono molteplici: serve a *scumari a ricotta*, eliminare cioè la schiuma che si va formando in superficie durante l'ebollizione della scotta e travasarla in uno *scifu* (recipiente di pietra contenente liquidi per animali); eliminare i *luti*, impurità che vanno affiorando in superficie (si immerge la *cazza* nel siero caldo, si incapsula la *luta* e la si depone poi all'esterno); *accampari*, infine, la ricotta man mano che

acchiana: con la destra lo *zammataru* tiene la *cazza* e con la sinistra lo *zubbu* col quale *sripipara* la ricotta dalle pareti della caldaia. In passato esistevano tipi di *cazza* in legno di biancospino: se ne utilizzava un ramo di media grossezza, incavato e bucherellato, dal quale partiva un ramo sottile formante angolo ottuso e fungente da manico. La conformazione di questo genere di *cazza* ormai scomparso, del quale troviamo notizia in Turrisi-Colonna (1869/73), ne richiama uno simile presente nel Modicano, sorta di cazzuola con i bordi rialzati e, naturalmente, bucherellata per lasciar scolare la scotta dalla ricotta.

Fascedda – Cilindro di giunco, tradizionalmente destinato a contenere ricotta e, i tipi più capienti, formaggio. Le misure si aggirano intorno ai cm 20x30-35 di altezza per comuni contenitori di due o tre chili di ricotta; le tecniche di costruzione sono le stesse di quelle già viste per la *gistra*. Esistono esemplari più piccoli (cm. 10x20 di altezza) che non contengono oltre un chilo di ricotta: sono le cosiddette *cavagni* cilindriche o troncoconiche le quali, in passato, invece che di giunco erano fatte di listelli di canne legate tra loro e affusolantisi alla base a punta; nelle *cavagni* si sistema di solito la ricotta da consumare subito al *màrcatu* o da offrire in dono ai frequenti visitatori mattutini. Il tipo di fiscella adatto alla ricotta da asciugare è in legno di castagno o, più modernamente, di rovere; le sue dimensioni si aggirano intorno ai cm 15x30 di altezza. Lateralmente è costituita di listelli di legno accostati sì da lasciare una fessura minima tra l'uno e l'altro, e inchiodati lateralmente al fondo rotondo e intero, dello stesso legno; al bordo superiore, aperto, i listelli sono collegati da un fil di ferro che attraversa i listelli internamente in forellini appositamente praticati. *Fasceddi* di vari tipi sono costruite su ordinazione, ma oggi sono sempre più comuni quelle di alluminio o di plastica bucherellata di forma troncoconica, le uniche del resto disponibili in commercio.

Cannara – Ripiano mobile di canne intrecciate con spago o con fil di ferro per una estensione di cm 60x40 circa; le canne possono essere accostate l'una all'altra o poste a distanza di due cm: in questo secondo caso sono collegate da cannuce incastrate e attraversate dallo spago, per cui i *canni nichì* servono a *ncucchiari i canni ranni*. Il ripiano sta collocato di solito sulla *tina*, o sulla *quadara*, e su di esso si poggiano a scolare *fasceddi* di formaggio o di ricotta per le quali non è disponibile il *tavulieri*, o lo stesso formaggio dopo la "cottura" nella scotta calda: in entrambi i casi il liquido residuo si raccoglie nella *tina* sottostante. La *cannara* (detta *cannizzu* a Castellana) viene

usata anche per il confezionamento del caciocavallo: sistemata sulla *tina* o sul *piddiaturi*, vi si pone a scolare la *tuma* (spesso avvolta in un telo e sottoposta alla pressione di un secchio pieno d'acqua) in attesa che inacidisca.

Tavulieri – Ripiano di legno molto simile a quello già visto; a differenza del primo presenta però bordi rialzati per almeno venti cm, un coperchio e un'asse larga quanto il *tavulieri* che viene successivamente a comprimere la pasta del caciocavallo sino a darle forma parallelepipeda.

Piddiaturi – Tino di legno di castagno o di rovere lavorato a doghe, con manici ad anello e base larga che gli assicura stabilità; le dimensioni sono di cm 50x80 di altezza. Vi si versa *tuma* acida, già tagliata a pezzetti sul *tavolieri*, e la si sommerge di scotta bollente mista ad acqua e talvolta a un po' di latte. Rammollendosi, la pasta viene lavorata con la *manuedda*, sbarra di legno di castagno di un metro circa, terminante a paletta, con la quale si fila la pasta caseosa.

Tinieddu a du m'ànichi – Mastello di legno lavorato a doghe, due delle quali, giustapposte e sporgenti sulle altre, sono perforate perché vi passi una spranga impugnata, o poggiata sulle spalle, da due persone. Serve a portare acqua nella *zammataria* e, ad evitare che il liquido si agiti durante il trasporto, vi sta sovrapposto un disco di legno di pari diametro del *tinieddu* (in pratica galleggiante sull'acqua). In taluni casi viene usato per conservarvi l'*agru* o la salamoia (*salimuòria*) destinata alla salagione dei formaggi: in tal caso, oltre al coperchio di legno, si possono avere panni e coperte legate all'orlo.

Statia – Stadera usata per pesare le forme di cacio all'atto della vendita a grossisti e incettatori. È costituita da un'asta di ferro graduata sui due versanti opposti (uno, detto *à sottili*, segna i due etti, l'altro, detto *à grossa*, segna i chilogrammi); all'asta si sospende il peso (*u romanu*) che si sposta da un'estremità all'altra fino a che quella stia in equilibrio. Da una parte l'asta termina con due ganci contrapposti: quello superiore si appende a un asse di legno tenuto da due aiutanti sulle spalle o con le braccia; a quello inferiore sta invece appesa la *gravia*, contenitore piatto formato da un cerchio di legno con il fondo di corda grossa intrecciata (ma può anche essere una semplice base di legno, in passato di salice e vimini intrecciati: cfr. Turrisi-Colonna 1869/73). Dal cerchio si dipartono tre cordicelle che si riuniscono a un metro d'altezza per poi essere appese, tramite un uncino, al gancio della stadera. Vi si arrivano a pesare contempora-

neamente fino a una ventina di forme di cacio, di non eccessiva mole.

Nella vendita a privati, è molto più comune l'impiego del *vilanzuni*, per molti versi simile alla *stattia*, dalla quale differisce per le molto più ridotte dimensioni, per la graduazione più bassa e per un piatto di ferro (al posto della *gravia*), collegato stabilmente all'asta graduata. Può essere sollevato con una sola mano, mentre con l'altra si fa scorrere il *romanu*: serve a pesare dunque singole forme di cacio, e di poca consistenza.

Vastuni – Concludiamo con due oggetti che hanno poca attinenza, in verità, con le procedure di caseificazione. Il primo è un bastone, in genere di legno di frassino (*muddia*), pioppo (*chiuppu*), ulivo (*alivi*) o pero selvatico (*piràinu*), ed è lungo dai 90 ai 120 o 150 cm. Il pastore lo ricava da un ramo dritto e forte che ripulisce dei nodi e pone sul fuoco perché la corteccia si sollevi e si stacchi facilmente. Funge da impugnatura o la parte più tenera o la più grossa del ramo: nel primo caso essa viene tenuta ricurva per una decina di giorni, legata col fil di ferro, fino a che mantiene la curvatura; nel secondo caso, il ramo si taglia in corrispondenza di un nodo, nel quale non è raro che si scolpiscono immagini antropomorfe e che viene foggato a mo' di pomello. La parte opposta all'impugnatura è quella con la quale si battono gli animali, per raccogliarli e avviarli nella direzione voluta. Non è raro che il pastore lanci a distanza il bastone o se ne serva come mezzo di difesa contro animali inferociti.

Campana – L'oggetto così genericamente chiamato comprende tre tipi diversi di campanacci, a seconda degli animali cui sono destinati: i *muligni*, riservati agli ovini, sono di ottone o di bronzo; i *campanieddi* sono di ferro e si sospendono al collo dei vitelli; gli *ammanzatura* sono pure di ferro, ma sono campanacci grossi e pesanti portati al collo da buoi e vacche. A parte le generiche *campana di piècuri* e *campana di vacchi*, o il raro *campanaru*, è il tipo di campana (*mulignu*, ecc.) che dà nome al complesso della campana e del collare. L'oggetto consta infatti di due parti distinte: il *cuddaru* e la *campana* vera e propria. Il primo ha diverse dimensioni a seconda che sia destinato agli ovini (cm 20x25), ai vitelli (cm 25x30) o a buoi e vacche (cm 30x50); è di legno di quercia (*cersa*, *rùvulu*, *uscigghiu* a Montemaggiore e nei paesi limitrofi) o di frassino (*muddia*). La striscia di legno priva di nodi, spesso da uno a due cm e larga da tre a dieci, viene tenuta immersa in acqua per alcuni giorni affinché ammorbidisca (*maniarì*) e possa quindi esser curvata a forma di U. È il pastore a pog-

giarla sul ginocchio piegato e a tirarne le estremità verso il petto: queste ultime, ricurve, vengono collegate da fil di ferro per almeno otto giorni e vi si praticano dei fori attraverso cui passerà la *pinnaghiera* (striscia di cuoio larga tre cm alla quale si sospende la campana, talora detta *piènnuli* proprio per questo suo stare sospesa). La *pinnaghiera* viene trattenuta alle estremità da due tasselli di legno di cinque cm detti *chiavieddi*, mentre i fori vengono praticati a un'altezza che si adatti al collo dell'animale. A differenza del *cuddaru* che, come abbiamo visto, viene lavorato dallo stesso pastore, le campane vengono comprate o nei centri dove si concentra l'artigianato, come Castelbuono, oppure presso le fiere di paese; i pastori usano *pruvari* la campana all'atto dell'acquisto, per verificare che non sia stonata o fessurata, il che ne pregiudicherebbe efficacia e durata. Anche le strisce di cuoio sono lavorate dai pastori e solo i collari destinati a far mostra di sé nelle fiere vengono scolpiti e decorati con cura.

Tecniche di lavorazione: le procedure della caseificazione

a) *La lavorazione del formaggio*. L'impressione che si ricava dall'esame morfologico e funzionale degli utensili e strumenti impiegati nella caseificazione è quella di una grande variabilità che ne contraddistingue forme, materiali e usi. È questo un fatto su cui abbiamo già richiamato l'attenzione: qui non esistono oggetti prodotti in serie, validi per ogni luogo e per lassi definiti di tempo. Il discorso vale naturalmente anche per le procedure di caseificazione, che sono ben lungi dallo standardizzarsi. L'estrema variabilità dei formaggi, inoltre, non dipende solo dalle tecniche impiegate ma parte già dalla fase di raccolta del latte: quello raccolto in diverse ore del giorno non ha le stesse densità, per cui i formaggi prodotti la sera non sono gli stessi di quelli della mattina; il latte varia, infine, passando da un animale all'altro, in dipendenza della razza, dell'età, dello stato di salute, del nutrimento e dell'erba pascolata; se a tutto questo si unisce l'estrema variabilità delle procedure di caseificazione, si comprende come si sia potuto dire che esistono tante varietà di pecorino quante sono le zone di produzione⁷⁰.

Abbiamo voluto premettere queste osservazioni all'esame delle procedure di caseificazione per avvertire in qualche modo che non

esiste *la* procedura per eccellenza, e quelle che qui presentiamo sono alcune delle tante, in cui nei limiti del possibile abbiamo cercato di rifondere le varianti meno significative o più facilmente riconducibili a unità. Prima di procedere all'esame delle singole fasi nella loro successione cronologica, è necessario precisare che il formaggio che si produce alla fine della terza è a pasta dura, grasso, cotto; il caciocavallo che si produce nella quarta fase è invece a pasta acida, filata, dura e fatta coagulare preferibilmente con caglio di capretto (Baccalario Pirova 1966, 371-2). Condizione a che nel latte si mettano in moto i processi di fermentazione con produzione di acido lattico è che la temperatura superi i 20° e si avvicini progressivamente ai 35°; dal momento che il latte appena munto ha una temperatura che si aggira intorno ai 35°, tale essendo all'incirca il calore corporeo dell'animale, ne deriva l'opportunità di caseificare subito il latte appena munto e versato, filtrandolo, nella *tina*. In effetti, maggiore è il tempo intercorso tra mungitura e caseificazione, minore è la buona riuscita del formaggio: solo che il latte prodotto per singola mungitura è sufficiente in greggi o mandrie di grosse dimensioni ma non in quelle medio-piccole, quali prevalgono nell'area madonita. Ne deriva la consuetudine di unire a quello fresco il latte munto la sera precedente, lasciato a refrigerare all'aperto, al fresco della notte, almeno finché le alte temperature non favoriscano lo sviluppo di un grado di acidità nociva che fa andare il formaggio a male: perciò a partire da maggio inoltrato il latte della sera o viene caseificato subito o viene impiegato per usi diversi.

L'operazione con cui si apre il processo di caseificazione è il riscaldamento del latte munto la sera prima nella *quadara*, sino a raggiungere i 30-40° (ma questa è, come abbiamo cercato di mostrare, una condizione accessoria, non essenziale, alla caseificazione). Per controllare il calore raggiunto ci si regola con la pratica e l'esperienza: c'è un segnale che indica che si è raggiunta la giusta temperatura, ed è la formazione di un sottilissimo *velu* di panna sulla superficie immobile del latte, visibile in controluce. Solo allora il liquido viene versato nella *tina*, dove sta già il latte appena munto, filtrandolo attraverso il *culaturi* per liberarlo dai *luti* (peli, polvere, sterco e impurità varie) che accrescono enormemente la carica batterica del latte; è il caso di segnalare che alcuni caseificano direttamente nella *quadara*, evitando così un primo travaso dei tanti che si succedono.

È l'ora di versare il *quagghiu*. Lo si preleva perciò dallo *scutiddaru*

o dallo *scupinu* per tagliarlo poi a pezzi (se non lo si è fatto prima), trituarlo con un sasso tondeggiante (*si pizzata e si pista c'un cuticchiu*), scioglierlo in acqua tiepida dentro il *vacieddu* e infine filtrarlo nel *culaturi*. Il caglio sciolto viene versato nel latte che intanto viene rigirato con la *ruòtula* o l'*arriminaturi* e tenuto in lento movimento perché si abbia un amalgama omogeneo; sottoposto all'azione della chimasi, principio attivo del presame, il latte coagula (*quagghia*) in 30-40 minuti, potendo arrivare però ai 60 minuti se la temperatura ambientale è piuttosto bassa. La precipitazione della caseina, che coinvolge le particelle di grasso sospese nel liquido, porta alla formazione in superficie di una massa via via più densa: la *quagghiata*.

Qui nasce un primo problema che ha a che fare con la variabilità estrema di cui parlavamo. La quantità di quaglio da impiegare è definita in genere in modo approssimativo: se ne prende ogni volta *quantu na nucidda*. Accade perciò che il processo di coagulazione, in presenza di caglio somministrato in quantità non precisata, può andare oltre l'addensamento ritenuto ottimale, come può anche fermarsi prima: la decisione di "come regularsi" è tutta affidata allo *zammataru*. Egli comincia perciò col somministrare presame in eccesso, il che rende il formaggio più piccante, ma costituisce una misura di sicurezza; sarebbe ben grave infatti che il coagulo si fermasse prima del tempo (uno dei principali motivi per cui si usa caseificare in locali chiusi nei rigidi giorni invernali è che le basse temperature non interrompano o rallentino la coagulazione, fino a far inacidire il latte). In seguito, in molti luoghi che ci è stato dato visitare, si procede *a uocchiu*: alcuni pastori puntano molto sul fatto che l'esperienza accumulata negli anni consente loro di cogliere esattamente il momento in cui la *quagghiata* ha raggiunto il giusto grado di addensamento; altri invece ricorrono a un procedimento che può essere, in un certo senso, "partecipato" dagli astanti (perché lo *zammataru* di solito ritiene di non averne bisogno): immergono la *ruòtula* nella massa caseosa e, quando quella resta immobile e verticale al centro, segnala che si è raggiunto il giusto grado di addensamento. Per fermare il processo di coagulazione lo *zammataru* versa acqua calda (detta *a càvuda*), a una temperatura che non scotti il dorso della mano: l'alta temperatura blocca l'enzima coagulante entro il recipiente che contiene la cagliata e, in ogni caso, la forza del presame, diluendosi nell'acqua aggiunta, diminuisce fino a cessare.

L'importante operazione che segue va sotto il nome di "rottura

della cagliata" e consiste, appunto, nel rompere e frantumare la massa caseosa che si è andata formando e che l'acqua aggiunta in precedenza fa precipitare al fondo della *tina*; lo scopo ultimo è di liberare la cagliata del liquido sieroso che la farebbe degenerare se restasse nei suoi interstizi: esso, come del resto tutto il liquido che residua dalla coagulazione del latte, costituisce il siero (*lacciata*, e con *sdillacciari* si intende la sua espulsione dalla massa e il successivo travaso nella caldaia). Per *rùmpiri a quagghiata* si ricorre alla *ruòtula* la quale viene immersa nella pasta: impugnatala con la mano sinistra in alto e la destra un po' più in basso lo *zammataru* la tira di scatto verso la parete della *tina* (tagliando così longitudinalmente la pasta), quindi la aziona in rapida successione dal basso verso l'alto e viceversa, oltre che in senso circolare sempre nella stessa direzione. Il complesso dell'operazione è detto *rutuliari* e prevede appunto successive "rotture": la rotella immersa nella cagliata, oltre a contribuire a romperla, vi imprime un movimento rotatorio delle particelle che intanto si vanno formando e che alla fine non risultano più grosse di una nocciola. A questo punto l'operazione cessa e nel giro di un quarto d'ora si forma al fondo una nuova massa caseosa; una volta tolto il siero con il *buzziniettu* essa viene ulteriormente pressata (*abbaffata*) con la *ruòtula*, la cui parte terminale è così impiegata con funzione di "pressatolo", poi con il fondo del *buzziniettu*, e infine viene plasmata direttamente con le mani: quest'ultima operazione è detta *agghiungari a tuma* (quella che finisce col formarsi è infatti detta ormai *tuma*).

Parte a questo punto una nuova serie di operazioni, consistenti in successivi interventi sulla *tuma*, tesi a rassodarla. Questa comincia con l'essere estratta dal fondo della *tina* ricorrendo spesso a un panno di tela bianca in cui viene avvolta per evitare che si rompa, dato il suo alto grado di friabilità. È quindi posta sul *tavulieri* e ulteriormente pressata con le mani o con un secchio pieno d'acqua postovi sopra, oppure ancora con una leva alla cui estremità si sospende un peso; quella che continua a fuoriuscire dalla *tuma* compressa è *lacciata* ma il suo colore è biancastro perché la caseina in essa contenuta per il calo di temperatura non coagula più: viene detta *sculigghia* (dallo scolare, appunto, della *tuma*), e *squilla* a Geraci. La *tuma*, ormai quasi fredda, viene tagliata a strisce sottili o a pezzetti di varia dimensione con il *cutieddu i tuma* e successivamente, mantenendo sempre il *tavulieri* come base d'appoggio e di raccol-

ta del liquido spurgato, i pezzi vengono sistemati e pressati dentro la *gistra*: essendo ancora freschi tornano a saldarsi tra di loro (l'operazione è detta *ntumari*); la *tuma* così appare di nuovo una massa compatta che, ulteriormente compressa, espelle gli ultimi residui di liquido e di aria⁷¹. *Gistri* e *fasceddi* pieni di *tuma* rimangono ancora a scolare sul *tavulieri* e la *sculigghia*, che continua a fuoriuscire, viene raccolta nella *çisca* per essere riutilizzata.

b) *La lavorazione della ricotta*. A questo punto può considerarsi chiusa la prima fase della caseificazione; una volta lasciata la *tuma* a scolare, lo *zammataru* si dedica infatti alla lavorazione della ricotta, considerata di solito un sottoprodotto dell'attività casearia. La ricotta, come si ricava dal nome stesso, si ottiene portando di nuovo ad alta temperatura la *lacciata* ("ri-cotta", appunto, ovvero cotta due volte), dopo che ad essa si è unita la *sculigghia* raccolta in precedenza e che, con l'ausilio del *buzziniettu*, è stata travasata dalla *tina* nella caldaia posta sul fuoco acceso. Superando i 50° di temperatura si forma lungo la parete della caldaia un cerchio biancastro di bollicine finissime di grasso residuo: si dice allora che *a lacciata iè a ccaluri i latti*: a questo punto si aggiunge infatti del latte intero (pari a una decima parte della *lacciata*) e il tutto viene mescolato lentamente con lo *zubbu* mentre vi si aggiunge ancora un pizzico di sale. Giunta a temperatura di ebollizione, si forma in superficie il cosiddetto *çiuri d'a ricotta*, costituito da un sottilissimo strato di ricotta e dalla schiuma dovuta all'ebollizione. È un nuovo segnale: se il latte è di pecora si vedranno infatti affiorare dopo un po' i primi pezzi di ricotta (si dice allora che *acchiana a ricotta*); se invece il latte è di vacca, o misto, sarà necessario aggiungere prima l'*agru*. Questo infatti crea un ambiente acido, condizione a che l'albumina precipiti (in presenza di alta temperatura, assicurata dalla bollitura del siero): il latte *picurinu* è tanto ricco di albumina che basta un pizzico di sale per farla precipitare sotto forma di ricotta; per il latte di vacca o di capra è necessaria la somministrazione dell'*agru*; nel latte misto, invece, l'*agru* evita che il latte *picurinu* produca ricotta prima del *vacchinu*.

A questo punto, come già per il formaggio, si passa ad un complesso di operazioni la prima delle quali consiste nell'*accampari a ricotta*. Nel raccogliarla (*accampari*, appunto) sono individuabili tre momenti successivi: prima ci si preoccupa di *scumari a ricotta*, togliendo con la *cazza* il velo di schiuma (detta appunto a *scuma*) formatasi in superficie; poi, con lo *zubbu*, si *zubbìa*, si tiene cioè in movi-

mento il siero *pi quantu a ricotta si spripara*, affinché si stacchi cioè dalla parete della caldaia e affiori in superficie; infine i pezzi di ricotta, man mano che affiorano, vengono raccolti con la *cazza*, fatti scolare e sistemati in *cavagni* o *fascetti* e pressati perché si liberino del liquido residuo detto *sieru*, che non è l'italiano "siero", ma bensì "scotta".

La ricotta è di difficile conservazione a temperatura ambiente, perciò una buona parte, ancora dentro le *fascetti*, viene subito avviata verso i centri di consumo dove viene smerciata nel giro di uno o due giorni; un'altra buona parte è destinata ad esser salata e stagionata secondo modalità che vedremo in seguito; quella che resta, sistemata nelle *cavagni*, viene consumata dagli stessi pastori, regalata a conoscenti del *curàtulu*, invitati apposta al *màrcatu* per *manciarì ricotta* oppure *fàrisi a zarbina*, mangiare cioè grani di ricotta sospesi nel *sieru* ancora caldo e versati in scodelle di terracotta o negli *scutiddari* di legno. È il caso di segnalare come il mangiare ricotta al *màrcatu*, la mattina presto, corrisponda in un qualche modo a un momento di festa, con gente estranea all'ambiente pastorale che viene invitata a convenire appunto per partecipare alla mensa; il momento costituisce, a sua volta, una delle poche occasioni d'incontro e di partecipazione di estranei al chiuso mondo dei pastori.

Immediatamente dopo la lavorazione della ricotta e la raccolta del *sieru*, si procede alla "cottura" del formaggio, detta appunto *còciri u tumazzu*⁷². Essa ne fa calare il peso ma concorre alla sterilizzazione della pasta, dandole consistenza (soprattutto nel caso di piccole forme di cacio) e trasmettendo alla crosta esterna un colore giallastro. Il formaggio non sottoposto a "cottura" è invece di solito consumato subito e continua ad esser chiamato *tuma*: resta biancastro, con crosta quasi inesistente e con odore e sapore che risentono ancora dell'animale di provenienza. La cottura viene effettuata nella scotta ancora calda che è residua dalla preparazione della ricotta: essa viene preventivamente travasata col *buzziniettu* nella *tina* (l'operazione è denominata *sdisirari a quadara*, perché la si svuota del *sieru*) e vi vengono immerse completamente *gistri* e *fascetti* ripiene di *tuma*, tenuta a scolare per il tempo necessario alla lavorazione della ricotta. La *tina* viene accuratamente ricoperta di tessuto pesante (come *frazzati* e *visazzi*, coperte e saccocce tessute al telaio tradizionale) per rallentare il raffreddamento della scotta verdognola: per sei o otto ore il formaggio rimane a cuocere lentamente (*s'accuttura*)

nel liquido caldo. Tolto dalla *tina*, quello che ormai è *tumazzu* rimane altri tre giorni nella *gistra* per prender forma, mentre il *sieru* viene finalmente dato in pasto a cani e maiali⁷³, quando non viene consumato dai pastori che ne apprezzano la funzione purgativa.

c) *La lavorazione del caciocavallo*. Rimane da trattare della quarta fase della caseificazione, tesa alla lavorazione del latticino a pasta acida e filata che è il caciocavallo (*cascavaddu*). È una fase accessoria, e non necessaria come le precedenti: se ne produce infatti in piccole quantità sulle Madonie, sia per il complesso di abilità che richiede, sia perché il caciocavallo si ottiene solo da latte di vacca (e in molte aziende si allevano animali di più specie differenti e si lavora latte misto). Non è perciò diffuso localmente come altri prodotti caseari ed è disponibile nei centri abitati solo in certi periodi dell'anno (in primavera, in particolare, quando c'è latte abbondante): allora tutta o una parte della *tuma* prodotta in giornata viene lasciata da parte e si procede successivamente a lavorarla per farne caciocavallo. In questo caso infatti la *tuma* estratta dalla *tina* non viene subito posta nella *gistra* a scolare ma lasciata sul *tavulieri* o sulla *cannara*, per almeno 24 ore, perché inacidisca: la lavorazione della pasta è perciò successiva di un giorno alla preparazione della *tuma*. Quest'ultima, una volta inacidita (il che si avverte all'odore e al sapore e dipende molto, quanto ai tempi, dalle condizioni atmosferiche), viene tagliata a pezzetti sullo stesso *tavulieri* e versata nel *piddiaturi* dove viene ricoperta di scotta bollente mista ad acqua calda e a latte in quantità variabile.

In questo modo si comincia ad ammorbidire la *tuma*, e se ne favorisce una sorta di nuova fusione in vista della successiva lavorazione tesa a renderla filante. La filatura della pasta si effettua seguendo una procedura che richiede forza e abilità: con la *manuedda* si mescola la massa acida sommersa dal liquido caldo fino a ottenere una pasta omogenea; dopodiché si fa passare l'utensile sotto la pasta acida e facendo perno sull'orlo del *piddiaturi* si opera come con una leva. In questo modo la *tuma* tende a distendersi perché, presa nella parte centrale, le due estremità calano verso il basso; ogni volta la pasta filante viene fatta uscire dal liquido sieroso per esservi reimmessa abbassando l'estremità della *manuedda*; si rigira la massa e si ripete l'operazione finché essa diviene tanto elastica da non rompersi. Alla fine di una buona filatura si ottiene una striscia di pasta spessa fino ai 15 cm e lunga fino al metro e mezzo, gommosa ed elastica: se resiste senza rompersi indica che la pasta è giunta al giusto grado di filatura.

A questo punto la striscia viene ripiegata dentro lo spazio del *tavulieri* adatto a questo scopo e compressa da un asse mobile fino al formarsi di una forma parallelepipedica di caciocavallo, ma simile procedura, diffusa nel Corleonese e nel Ragusano, è quasi del tutto assente nell'area madonita. Qui è diffusa invece la confezione del caciocavallo a pera: si ripiega più volte su se stessa la striscia e ogni volta la si stringe a un'estremità, entro un cerchio formato da pollice e indice accostati. In tal modo la pasta, filando, tende a concentrare la massa verso il basso; quest'ultima si appesantisce e, elastica com'è, acquisisce una forma tondeggiante; la si comprime ancora con le mani sino a farla diventare liscia e compatta. Alla fine della procedura si ottengono forme terminanti superiormente come un sacchetto legato all'orlo: da ciò la denominazione di caciocavallo "a pera" che però non è usuale nelle Madonie (dove, non esistendo il tipo a parallelepipedo, il *cascavaddu* non può essere che un formaggio a pera)⁷⁴.

d) *Lavorazione di prodotti minori*. Prima di concludere il paragrafo sulle procedure di caseificazione, diamo conto di alcune produzioni minori che possono completare il quadro finora delineato. Trattiamo in particolare del formaggio aromatizzato, del caciocavallo lavorato in forme plastiche tradizionali e del burro racchiuso entro una palla di caciocavallo.

Il formaggio con gli aromi, detto comunemente *tumazzu mmisturatu*, è abbastanza diffuso sulle Madonie, ed era molto frequente in passato che nelle grosse aziende pastorali si caseificasse con gli aromi una volta a settimana. Di origine vegetale, gli aromi sono di specie diverse: pinoli verdi, timo, santoreggia, pepe, aglio. Ma il prodotto cui per tradizione si è fatto ricorso nell'area madonita, oltre al pepe nero in granuli, è il grano di cardamomo (*camommu*), pianta che cresce spontanea in zone non coltivate per le asperità del luogo: sono i *cunzarri* dove il cardamomo cresce insieme allo zenzero e ad altri arbusti e cespugli di vario genere. I granuli di *camommu* vengono mescolati al latte da caseificare o, più di frequente, alla cagliata mentre viene ancora *rutuliata*: l'agitazione e il movimento impressi dalla *ruòtula* ai frantumi di pasta consentono infatti agli aromi di disporsi più uniformemente. Può anche accadere che i granuli siano inseriti nella *tuma* mentre la si sistema dentro la *gistra*, ma questa risulta una soluzione tampone, per ovviare a quanto si è ommesso di fare a tempo debito.

Il caciocavallo lavorato in forme plastiche particolari è oggi in

gran parte un ricordo del passato, ma è possibile ancora trovarne traccia fra pastori che ne fanno dono ai bambini o li lavorano in occasione delle giornate di fiera: superfluo rilevarne in tali condizioni il valore ludico o devozionale, nonché il significato apotropaico che quelle forme finiscono spesso col rivestire (Uccello 1980: 93-99). A differenza che nel normale caciocavallo a pera, qui la pasta filata viene prima tagliata in pezzetti di varia dimensione, poi fatta indurire all'aria e infine lavorata con le mani saldando i pezzetti in modo da comporre figurine a forma di uomo o donna, cavallo o uccello⁷⁵.

Quanto al burro, nei rarissimi casi in cui se ne produceva, o se ne produce, facendo affiorare la crema del latte tenuto a riposo, una maniera di conservarlo, destinandolo in ogni caso al consumo familiare, consisteva nel racchiuderlo entro la pera del caciocavallo: il burro veniva confezionato a forma di palline e inserito entro lo spazio interno che si andava formando man mano che la striscia di pasta veniva ripiegata su se stessa; il mancato contatto con l'aria costituiva la condizione perché il burro si conservasse nel tempo.

Rimangono infine alcuni sottoprodotti che ormai sono delle vere e proprie curiosità. Essi derivano dai residui della lavorazione principale e, se non da consumare, erano almeno in passato buoni da impiegare in molte attività domestiche. Ne parla diffusamente Turrisi-Colonna (1869/73), dal quale riprendiamo le notizie che seguono. Buona per certi usi di cucina pare fosse una sostanza grassa che si otteneva dalla *lacciata*, non scaldata di nuovo per farne ricotta ma lasciata a riposo per un periodo che andava dalle 12 alle 24 ore: tendevano ad affiorare in superficie globuli di grasso sospesi nel liquido, insieme con particelle di caseina, e si formava così uno strato di materia biancastra che, trattata opportunamente con acqua corrente, dava origine ad una sostanza simile al burro. Scadente per usi di cucina, ma ancora utile, era invece il burro di ricotta, detto comunemente *manteca* e ottenuto impastando con le mani ricotta di vacca, raccolta in un ampio vaso a fondo stretto, su cui si versava acqua fresca a intervalli regolari. Il fresco generato dall'acqua faceva sciogliere l'albumina, liberando così il grasso e la butirrina, sicché si formava un pane di burro slattato con altra acqua. La *manteca* era una sostanza scipita e senza aromi, spesso puzzolente, e veniva usata come condimento della minestra dei pastori, al posto dell'olio.

Il terzo e ultimo sottoprodotto di cui qui riferiamo è il *vurru*, ricavato dai residui della lavorazione del caciocavallo e spesso confuso

con la *manteca* di cui finisce col prendere il nome. Il prodotto si otteneva dalla scotta in cui si erano immersi pezzi di *tuma* inacidita: trattandosi di scotta ad alta temperatura, accadeva che una minima parte del grasso della *tuma* si liberasse e rimanesse in sospensione nel liquido. Se si lasciava quest'ultimo a riposo per diversi giorni e se ne aggiungeva dell'altro nei successivi, si osservava la formazione di uno strato di grasso in superficie che tendeva a inagrire e a puzzare sempre di più. Esso era raccolto, chiarificato e usato almeno in due casi: o per curare negli animali tumoretti esterni e piccole ferite che minacciavano di suppurare (veniva perciò impiegato dai maniscalchi con la denominazione propria di *vurru*), o per stenderlo su manufatti di pelle animale da ammorbidire e nutrire periodicamente. Non sono lontani i tempi in cui contadini e pastori usavano stendere uno strato di tale grasso sugli scarponi, grasso che in questo secondo caso era più propriamente detto *manteca*⁷⁶.

Tecniche di conservazione: la “cura” dei formaggi

Il ciclo vitale dell'uomo e di altre specie animali non ha lo stesso tempo di svolgimento dei cicli del mondo vegetale da cui i primi traggono gran parte del loro sostentamento. Ne deriva che in regimi che non siano (o non siano più) quelli di caccia e raccolta, la conservazione dei prodotti ha grande importanza, almeno quanto la loro produzione. Le economie che non si basano più sulla pura e semplice acquisizione di ciò che il mondo vegetale e animale mette a disposizione nei diversi periodi dell'anno, uniformano inoltre i loro cicli produttivi ai cicli stagionali e questi ultimi, com'è risaputo, alternano periodi di “vita” a periodi di “morte”. I primi sono sfruttati per quanto essi possano fornire in termini di prodotti commestibili, che sono in parte consumati subito e in parte conservati per essere utilizzati nel periodo della morta stagione, e assicurare così la sopravvivenza di uomini e animali. La messa in atto delle tecniche di conservazione dei prodotti si impone a causa della limitata conservabilità nel tempo degli stessi, nel caso in cui vengano lasciati allo stato in cui si trovano a conclusione del ciclo di produzione.

Se questa riflessione vale un po' per tutte le produzioni d'origine vegetale e animale, diviene ancora più significativa trattando di latticini. Abbiamo già avuto modo di rilevare, infatti, che la ricotta fresca

non supera le 48 ore di durata e il formaggio non va molto oltre: in condizioni ottimali la *tuma* mantiene inalterate le sue caratteristiche per un tempo non superiore ai dieci giorni. Conservare i latticini richiede la messa in opera di strutture adeguate, entro cui mettere in atto le tecniche, per le quali non basta più la semplice capanna attigua all'ovile. Ma, a caratterizzare l'area madonita, è la carenza di strutture e locali idonei alla bisogna, quanto meno per lo stesso modo d'essere della pastorizia tradizionale, con uomini e greggi continuamente vaganti fra pascoli spesso molto distanti l'uno dall'altro. Una pur lenta diffusione di locali destinati alla stagionatura, ricavati in antiche masserie o in dimore dei centri abitati, quando non costruiti ex novo, si registra solo in tempi recenti, man mano che si restringono le enormi distese pascolative e ci si insedia su pascoli di proprietà o presi in affitto per più anni successivi. Lo stesso *magase-nu* costituisce ancora oggi una realtà poco diffusa.

Dallo stato di carenza appena segnalato discende la necessità, per i pastori, di affrettare lo smercio dei prodotti. Se si aggiunge che vendere i latticini ancora freschi offre un'immediata disponibilità di denaro liquido, si comprende come la difficoltà a prolungare il tempo di stabilità dei prodotti caseari si coniughi con l'esigenza di disporre di denaro in ogni mese dell'anno: entrambe finiscono col costringere spesso i pastori a svendere i formaggi, appena completata la loro lavorazione. Per le piccole greggi vicine al paese, a prevalere di gran lunga è la commercializzazione del prodotto fresco che passa direttamente dal produttore al consumatore: il pastore infatti colloca con facilità le forme appena confezionate nell'ambito del centro abitato, tra clienti privati e piccole botteghe. Nel caso delle greggi di media grandezza, invece, lo smercio dei latticini non si rivela più tanto semplice: se infatti esistono ancora i clienti di paese, il mercato non così vasto da assorbire tutto il prodotto giornaliero. Ne deriva un esubero che finisce con l'essere destinato alla stagionatura, questa a sua volta non diretta ma mediata dall'incettazione di commercianti che dispongono di propri magazzini. Nelle grosse aziende, infine, gli addetti provvedono direttamente alla lavorazione e alla stagionatura dei formaggi, disponendo quasi sempre di propri locali; anche in questo caso, però, la vendita dei latticini stagionati avviene attraverso intermediari che realizzano, e trattengono per sé, notevoli guadagni. A inizio d'anno incettatori e grossisti redigono perciò accordi scritti sulla quantità di latticini da ricevere da ogni

azienda, prevedendo clausole aggiuntive intese a favorirli: possono così farsi riservare di diritto una parte o tutti gli agnelli macellati, oppure pretendere che personale dell'azienda trasporti ogni settimana la quantità convenuta fin nei locali dell'incettatore. In questo caso, caricati su animali da soma o, ormai sempre più spesso, nel bagagliaio di polverose "Renault 4", i formaggi e le ricotte fresche vengono *strapurtati* nelle stesse fiscelle mentre le ricotte stagionate vengono prima chiuse in gruppi di almeno tre entro un *cannizzu*⁷⁷. Da parte sua, l'incettatore assicura ai pastori disponibilità di denaro liquido: conferisce perciò un anticipo alla stipula del contratto e paga le rate pattuite a cadenza settimanale o mensile; il prezzo unitario fissato all'inizio non subisce però oscillazioni e i pastori non usufruiscono perciò delle lievitazioni di prezzo che possono registrarsi nel corso dell'anno.

Veniamo ora a trattare delle tecniche di conservazione, cominciando dal formaggio. Osserviamo innanzitutto che le operazioni intese con l'espressione *curari u tumazzu* sono essenzialmente due: la salagione e la stagionatura; è però il caso di considerare che la "conservazione" parte dal momento in cui la forma di cacio viene estratta dalla *tina*. Risulta agevole, di conseguenza, individuare tre fasi: la prima si conclude al decimo giorno, la seconda giunge al quarantesimo, la terza al compiersi dei quattro mesi, quando il formaggio può dirsi ormai stagionato. Nel primo periodo le forme di cacio stanno in luogo fresco e ventilato (sotto appositi *appinnati*, spesso, che sono tettoie fatte con fascine di giunco e di ginestra). Dopo quattro o cinque giorni, in società pastorali in cui sia consentito ai proprietari soci smerciare personalmente i latticini, si usa marchiare il formaggio con il *miercu*, tassello di legno quadrangolare, di 5 cm di lato, su cui sono intagliati segni speciali di riconoscimento (spesso le iniziali del nome): il formaggio viene tolto perciò dalla *gistra* e riposto, dopo averlo capovolto, in una meno capiente (perché ormai comincia a *scalari*, a diminuire cioè di volume) al fondo della quale si è preventivamente sistemato il *miercu*. Trascorsi altri cinque giorni si procede alla prima salatura.

Le tecniche di salagione cui viene sottoposta ogni *pezza i tumazzu* per renderla più saporita e favorirne la conservazione sono fondamentalmente di tre tipi. La prima è detta "in pasta", consiste nel mescolare il sale alla massa caseosa mentre la si sta lavorando, ma non è una pratica diffusa nell'area madonita, a differenza della

seconda, detta "a secco". Poiché la *tuma* non dura più di dieci giorni la prima salagione si effettua allo scadere di quel periodo: si estraggono di nuovo le forme di pecorino dalle fiscelle, vi si spalma un primo strato di salgemma (*si cci passa a prima manu i sali*) e da quel momento sino ai quaranta giorni circa il formaggio sarà inteso come *tumazzu primusali* o *saliprisu*. A questo punto le forme di cacio vengono sistemate nel *magasenu*, dove cominciano a stagionare; rivoltate periodicamente, ogni volta la crosta viene bagnata col grasso espulso (*a sciura*) o con olio d'oliva. Ad esse si dà una seconda *passata* di sale entro i quaranta giorni, dopodiché continuano ad essere rivoltate ogni otto o quindici giorni, a seconda che si sia in estate o in inverno, al fine di favorire l'azione prosciugante dell'aria anche nella parte inferiore⁷⁸: in questo periodo il formaggio è detto *purmintiu*. Nel corso dei tre o quattro mesi di stagionatura si osserva una lenta espulsione di grasso e una perdita di siero che vengono periodicamente rispalmati sulla crosta; questa, originariamente giallastra, assume un colore via via più scuro e si copre di una sostanza untuosa e salata che viene ogni tanto raschiata con un coltello o lavata con acqua e aceto; anche il peso ne risente, e infatti questo diminuisce del 10-15% rispetto a quello iniziale. A questo punto, il formaggio, detto ormai *tumazzu duru*, ha completato la stagionatura e può stare in magazzino per molti altri mesi ancora.

Una tecnica diversa si registra nel caso in cui si disponga di magazzini di deposito sin dal primo momento e non è necessario smerciare *tuma* fresca. In questo secondo caso, alla *tuma* appena *accutturata*, viene data una *passata* di sale, prima di riporla nella *gistra* e sistemarla in locali areati; a capo di una decina di giorni le si spalma un nuovo strato di sale e si versa della salamoia nella *chiazza* (la cavità creata dal *vuottu* e disposta superiormente una volta che si sia rivoltata la forma di cacio). Passati dieci giorni si ripete l'operazione, cospargendo di salamoia stavolta tutta la crosta e lasciandone risiedere solo un po' dentro la *chiazza*; l'operazione si ripete a intervalli regolari finché il formaggio non sia stagionato, dopodiché ci si limita a *stricàrilu cu a sciura*, ungerlo cioè ogni tanto con lo stesso grasso via via espulso.

Il terzo tipo di salagione è detto "in salamoia", è frequente per i formaggi di latte di vacca e consiste nell'immergere le forme di cacio in una soluzione liquida di sale (detta appunto *salimuòria*). Questa si prepara nella *tina*, versandovi acqua con aggiunta di sale fino alla

saturazione; un modo di assicurarsene consiste nell'immergere nel liquido un uovo che, solo se galleggia, offre conferma dell'avvenuta saturazione: il metodo è detto *â bufala*⁷⁹. Il formaggio, passati i primi dieci giorni in luogo fresco e areato, viene immerso nella *salimuòria* e lì tenuto per tanti giorni quanti sono i kg di peso della forma; tolto dalla *tina* viene bagnato ogni otto giorni ancora con salamoia e, passati i primi mesi, si procede nel modo visto in precedenza.

Le operazioni di *cura* del formaggio non si esauriscono ancora. A ogni somministrazione di sale o di salamoia, infatti, le forme vengono osservate attentamente, curate e medicate; per far questo si ricorre al *cutieddu i tuma* col quale si ritagliano e si rattoppiano parti guaste, o a speciali spilloni lunghi 25-30 cm con cui si perfora la pasta perché ne fuoriesca il gas sviluppatosi o il liquido sieroso rimasto nella fase di lavorazione. L'espressione dialettale per indicare nel suo complesso la stagionatura dei formaggi rende bene questo ulteriore intervento: *curari u tumazzu* (e, rispettivamente, *midicari i pezzi*).

La *cura* avviene in un angolo apposito del *magasenu* (se ce n'è di disponibili), ma può anche essere praticata in una stanza della cascina attigua alla *zammataria* e chiamata *casalora*. È sempre più frequente vedere oggi locali di ex masserie adibiti all'una e all'altra funzione: a condizione che siano freschi, areati e col pavimento in leggera pendenza per favorire lo scorrimento della salamoia o del grasso non assorbiti dalle forme allineate lungo le pareti. All'interno del locale, il formaggio da salare viene posto sopra la base di una vecchia *gistra* in disuso, a sua volta sistemata su un tavolo di un metro di lato e con sponde rialzate per una decina di cm su tre lati: viene denominato *salaturi* e presenta un ripiano inferiore chiuso da tre lati e destinato a contenere il salgemma a pezzi o già macinato, pestato cioè con un grosso sasso.

Le procedure adottate per stagionare le forme di ricotta (intese nel loro complesso come *asciucari i ricotti*) sono molto più semplici e nelle aziende pastorali si riserva loro molto meno attenzione; d'altronde la produzione di *ricotta dura* è solo una parte minima di quella lavorata ogni mattina e si destinano alla stagionatura le ricotte confezionate solo quando c'è latte abbondante, ovvero in primavera. La ricotta *gersa* rimane in *fascetti i tàvula* per tre o quattro giorni, in dipendenza della freschezza del locale in cui è sistemata; non appena comincia a degenerare, ingiallendo, viene sottoposta alla prima salatura a secco, dopo che la si è estratta delicatamente dalla

fascèdda. Raggiunto un determinato grado di indurimento, favorito da grande circolazione d'aria, la ricotta viene in genere coricata su una superficie di legno e vi viene sistemato sopra un *canali*, una tegola cioè che contribuisca a farle prendere forma pressandola ed evitando che si sfaldi per eccessiva friabilità. La si lascia poi per qualche giorno esposta al sole, o la si tiene per qualche ora entro un forno a legna a temperatura media, e la si sistema infine su mensole sospese alle travi del tetto in locali ancora freschi e ventilati; qui viene sottoposta a ulteriori trattamenti periodici di sale cosparso in superficie col palmo della mano. Man mano che invecchia la forma di ricotta perde grasso, sino a non pesare più del 50% di quella fresca, e si copre di muffa untuosa mescolata a sale non assorbito; la stagionatura può dirsi ultimata al trascorrere dei tre mesi, al sopraggiungere del più forte caldo estivo.

Chiudiamo con le procedure intese alla conservazione del caciocavallo che solo in parte sono assimilabili a quelle adottate per il formaggio a pasta dura. La salatura del *cascavaddu* è infatti effettuata in una *salimuòria* preparata secondo le regole viste in precedenza, ma il cui scopo primo è quello di dar consistenza alla forma: per questo corrisponde in parte a quella che altrove è stata intesa come "cottura" del formaggio. Non appena vengono confezionate, le caciottine si immergono perciò nel liquido di *salimuòria* contenuto in vaschette in muratura, o direttamente nel *piddiaturi*; dopo 24 ore le si estrae e, legate a coppie per la parte più stretta con rafia o fili di giunco, le si sospende a un bastone tenuto orizzontalmente su appositi sostegni, in luogo ventilato⁸⁰. Qui rimangono qualche giorno a espellere grasso e siero e possono essere consumate già allo stato fresco; se invece vanno soggette a stagionatura rimangono appese e legate a coppie fino al compiersi dei sessanta giorni, e durano dai sei agli otto mesi. Man mano che stagiona, la crosta si indurisce (come la pasta, del resto), perde il colore giallo-dorato dei primi tempi e diviene sempre più scura; tende anche a screpolarsi. Per non far penetrare aria all'interno, il che guasterebbe la pasta, si dà ogni tanto alle forme una *passata* di salamoia e una di olio d'oliva o dello stesso grasso espulso.

5. Il sociale nella pastorizia

La giornata dei pastori

Una ricostruzione della “giornata dei pastori” non vuole affatto essere una concessione al bozzetto di maniera; intende piuttosto dare un’idea del concatenarsi delle operazioni descritte nei capitoli precedenti, oltre che del loro sovrapporsi pur nel regolare succedersi delle ore della giornata. C’è tutto un particolare modo di organizzarsi dei pastori in relazione al gregge o alla mandria loro affidata in custodia; ma c’è anche un modo particolare di organizzare l’attività all’interno del *màrcatu* da parte degli addetti alla caseificazione, alla pulizia e a quant’altro c’è da espletare nel passare delle ore del giorno.

a) *Al pascolo*. Gli animali passano chiusi nella *mànnara* o nel *parcu* le ore della notte e in questo lasso di tempo non viene meno la sorveglianza, sia pur ridotta. Il fatto che i ripari per gli uomini, quando ci sono e vengono utilizzati, siano attigui ai recinti risponde innanzitutto a esigenze di sorveglianza. In questa direzione si rivela essenziale la presenza dei cani di guardia (detti appunto *cani i mànnara*) che godono fama di particolare ferocia, non avvicinabili, come sono, da altri che non sia una persona loro familiare. I latrati notturni di queste bestie, che se ne stanno accucciate all’entrata dei recinti, quando avvertono un minimo rumore, rassicurano gli uomini che riposano. È indicativo che gli abigeati (compiuti solitamente di notte, abbattendo la porta d’entrata e forzando gli animali verso l’uscita) riescono, per tradizione, quando dei ladri fa parte uno, riconosciuto dai cani, che bada a tenerli buoni. È superfluo rilevare che questi o è un componente dell’azienda o ne ha fatto parte fino a un non lontano passato. Le tecniche di conduzione del gregge si esplicano però in tutta la loro varietà a partire dal momento in cui sorge il sole per finire non prima del tramonto.

Le bestie vengono avviate al pascolo la mattina tra le ore 8 e le 9, una volta effettuata la prima mungitura. Non prima, in ogni caso, perché è necessario che l’umidità (*muddura*) caduta sui prati nel corso della notte evapori man mano che le diverse aree sono investite dal sole: è una precauzione a cui i pastori tengono molto perché l’ingestione di erba umida provoca gonfiori al ventre degli animali,

invalidandoli finché non si interviene efficacemente. In relazione allo scopo delineato, avviene che in estate gli orari vengono anticipati, soprattutto trattandosi di bovini: dalle ore 9-10 in poi, infatti, questi ultimi pascolano con difficoltà tormentati, come sono, dai tafani. Gli animali si avviano veloci verso l'uscita una volta liberato il *passu* dal riparo: sin dalle prime luci del giorno, del resto, lo stato di irrequietezza ha modo di manifestarsi⁸¹. L'espressione *sbruccari l'armali* è il modo di indicare la liberazione delle bestie, anche se è frequente sentir ripetere anche *ittari fora l'armali*: la prima concentra l'attenzione sull'atto di "sbloccare" l'uscita quando gli animali si accalcano già nei pressi; la seconda, invece, mette più l'accento sul ruolo attivo del pastore che, aiutandosi con gridi e bastoni, spinge fuori gli animali. Questi ultimi, irrequieti e agitati all'interno, si calmano inaspettatamente non appena superato il varco del recinto.

A dirigere le bestie verso i pascoli (operazione intesa come *abbia-ri l'armali*) sono rispettivamente il *picuraru*, il *craparu*, il *vaccaru*, ognuno dei quali può arrivare a guidare *guardii* di 100-200 capi di ovicapri e una ventina di bovini: in effetti basta controllare il movimento dell'animale più fidato (come già accade per gli spostamenti della transumanza) perché tutti gli altri lo seguano. Giunto al pascolo, il pastore addetto a *guardari l'armali*, cioè alla custodia degli animali, si limita a controllare le bestie, possibilmente da un'altura dominante l'area pascolata. Talvolta lega a un piolo (*cavigghiuni*) la più socievole, soprattutto se si tratta di ovicapri, lasciandole molta corda per darle libertà di movimento⁸². Il bastone serve al pastore come strumento d'appoggio mentre osserva gli animali al pascolo; solo quando deve spingerli verso luoghi stabiliti ne percuote il dorso con più o meno violenza. È più frequente, invece, che ricorra al lancio di sassi *ô stuornu* su animali imbelli che pascolano a grande distanza: il lancio dei sassi, o dello stesso bastone, evita, tra l'altro, che sia il guardiano a spostarsi, almeno finché ciò si riveli sufficiente. Non è da sottovalutare, infine, l'azione svolta dal cane da guardia che, al semplice fischio del pastore, collabora (dopo che è stato sufficientemente ammaestrato) abbaiando, attaccandosi al vello delle bestie, mordendole o semplicemente piazzandosi davanti ad esse.

C'è tutto un gergo che i guardiani adottano nel trattare gli animali al pascolo, oltre al duro linguaggio, codificato anch'esso, del bastone e delle pietre: sono espressioni latamente onomatopeiche: *drr... drr*, per le pecore, *zzi... zzi* per le capre, *vota ccà* e *vota ddà*, diretti alle

vacche per farle rigirare da una parte o dall'altra, *torna ccà e torna ddà*, sono solo i primi esempi di un linguaggio da documentare e studiare. Un discorso a parte meritano i campanacci (*i campani*) che, durante il pascolo, stanno appesi al collo di animali *manzi*, cioè socievoli, oppure, al contrario, di animali *sufistichi* e *sataluori*, cioè ribelli e che non badano a ostacoli. Nel primo caso, dal suono di un solo campanaccio (i cui toni il pastore sa distinguere dagli altri) è possibile ricavare informazioni su dove si concentra il grosso del gregge o della mandria che non sia direttamente sott'occhio per impedimenti dovuti alla natura scoscesa del suolo, al diffondersi di nebbia bassa in certi periodi dell'anno, al disperdersi in zone arbustive o boschive di animali vaganti. Quando si tratta invece di animali imbelli, il suono del campanaccio fa decidere il guardiano su da che parte indirizzarsi per scoprirne il momentaneo nascondiglio: più la bestia tende a staccarsi dal gruppo e più pesante è perciò il campanaccio che le viene destinato, sia per stancarla che per sentirla a maggiori distanze⁸³.

Ma torniamo ai tempi della giornata. Nel periodo tardo-primaverile e estivo il pascolo si interrompe verso le ore 10 del mattino: nei mesi di maggio e giugno e nei successivi, infatti, i bovini in particolar modo vanno soggetti al morso della *musca* (si dice che *anu a musca* per indicare il tafano che si attacca alla pelle degli animali succhiandone il sangue nelle ore più calde e provocando loro un forte prurito) nonostante lo scodinzolare scomposto della coda. I bovini vengono perciò condotti su un'altura ben ventilata, esposta a frequenti cambiamenti d'aria e possibilmente ombreggiata: si usa dire che essi *vanu ô miriù*, oppure che vanno a *miriari*. Il luogo ventilato aiuta le bestie a liberarsi dei tafani che le renderebbero altrimenti oltremodo inquiete fino a farle fuggire all'impazzata; esso fornisce però anche l'occasione buona perché le bestie si riposino, anche distendendosi per terra, e si dedichino a ruminare il materiale erboso brucato in precedenza⁸⁴.

Solo nel tardo pomeriggio (più presto in inverno, quando non si dedicano le consuete quattro ore al *miriù*) i guardiani passano a raccogliere gli animali (*turnari i piécuri*, o *vutari i vacchi*), avviandoli verso i recinti lungo un tragitto che prevede, come del resto all'andata, una sosta presso ruscelli (*lavinara*), bevai (*abbrivatura*) o qualsiasi altro punto d'acqua idoneo a *abbivirari l'armali*. Il rientro all'ovile avviene in genere qualche ora prima del tramonto in inverno, sì da avere il tempo di effettuare la mungitura prima della sera; in estate invece

esso avviene tra le ore 16 e le 17: effettuata la mungitura si riportano gli animali al pascolo per le ore di luce restanti.

b) *Nel màrcatu*. Mentre *picurara*, *crapara* e *vaccara* stanno a *pàsciri*, cioè accompagnano e controllano gli animali al pascolo, altri addetti alla pastorizia restano a lavorare nel *màrcatu*. Viene per prima lo *zammataru*, addetto alla caseificazione: egli è solitamente aiutato da uno o più giovani apprendisti tutt'fare che svolgono i compiti meno qualificati e più faticosi. Paradossalmente (o ironicamente?) l'aiutante è detto *sfacinnatu*, sfaccendato e dunque continuamente in attesa di ordini; a Gratteri è detto *pupulurdieddu* (o *picuraruottu*), così come lo *zammataru* è detto *pupuluordu* (il che può spiegarsi col fatto che entrambi sono sempre sporchi di siero e di fuliggine, stando a lavorare accanto alla *furnaca*). Nel processo di cumulazione di più incarichi, che si è registrato nel tempo per l'esaurirsi delle grosse aziende pastorali del secolo scorso, la figura dello *zammataru* è andata scomparendo e i compiti del caciaio sono pian piano passati al *curàtulu*, in origine solo amministratore dell'azienda. Indizio di un simile processo, quand'era ancora in corso, è il fatto che cinquant'anni fa l'A.I.S. assegnava al solo punto 844 (Villalba) la voce *curàtulu* col significato di "caciaio" mentre ai punti contigui (Bronte, Calascibetta, Mistretta, Naro) assegnava il lemma *zammataru*; oggi prevale di gran lunga *curàtulu* e, solo insistendo, si riesce a far ricordare agli informatori la forma più antica. In pratica, il *curàtulu* (la figura più importante della vecchia azienda) ha perciò finito col cumulare su di sé anche il delicato compito della caseificazione.

Lo *sfacinnatu* continua ancora oggi a svolgere le mansioni più pesanti: a) collabora nella mungitura raccogliendo i secchi pieni di latte e svuotandoli nella *tina* posta nella *zammataria*; b) pulisce la *mànnara* o il *parcu*, appena ne sono usciti gli animali: si serve per questo di una scopa di rigidi arbusti fatta strisciare con forza sul pavimento per raschiare gli escrementi⁸⁵; c) va a raccogliere legna (*iri a fari ligna*) nel bosco o nel luogo di deposito per attizzare e alimentare ogni volta il fuoco sotto la caldaia; d) trasporta acqua (*carriari l'acqua*) da punti anche distanti entro secchi sospesi a un giogo poggiato sulla spalla⁸⁶; e) pulisce le caldaie e i recipienti di legno prima di versarvi il latte: operazione essenziale a che il latte non vada a male a causa dei residui di precedenti lavori compiuti con gli stessi recipienti. Allo scopo fa ricorso a *scupini di ddisa* o di *giummara*, detti anche (secondo le dimensioni) *mazzi* o *scupunieddi*, lunghi una tren-

tina di centimetri⁸⁷. Sono anche utili astine di legno appuntite per sfregare gli angoli e le giunture dei vasi, e poi ancora strofinacci, canapa e cenci per asciugare; per le caldaie e gli attrezzi in metallo ricorre comunemente alla sabbia rossa (*a rina*) e a altro materiale di simile composizione. È infine il caso di ricordare che, oltre all'acqua calda, fa molto uso della scotta che rimane dopo l'affioramento della ricotta ancora ad alta temperatura; f) l'ultimo compito cui è addetto lo *sfacinnatu* consiste nell'aiutare gli addetti in tutte le operazioni in cui necessita collaborazione, e di sostituire gli assenti.

Completata la caseificazione, nelle ore centrali della giornata le attività del *màrcatu* rallentano, ma per poco tempo. A partire dal primo pomeriggio si intensificano di nuovo in relazione al rientro degli animali, alla mungitura, alla seconda caseificazione (se il latte non si può conservare per più tempo) e alla cena dei pastori. Quest'ultima costituisce l'unico pasto caldo della giornata, perché a mezzogiorno essi si limitano a mangiare pane e formaggio. Anche in questi lavori la collaborazione dello *sfacinnatu* si rivela essenziale e in effetti è il caso di dire che buona parte delle attività giornaliere del *màrcatu* si impernano sulla sua figura. Il modo ironico di chiamarlo non ne rende per nulla conto e a prevalere è la considerazione dell'ultimo arrivato che non conosce ancora i segreti dell'arte pastorale.

Osservazioni sul “collettivo” pastorale

Il fervere di attività e l'accavallarsi di lavori distinti svolti in tempi molto ristretti è di nuovo da ricondurre al fatto che la pastorizia è la forma di sfruttamento del primario dal ciclo più breve; a essa però non si accompagna un numero ridotto di compiti da svolgere: ricerca e gestione dei pascoli, guardiania, mungitura, caseificazione, stagionatura, rapporti con i centri di consumo non si possono distribuire liberamente nel tempo. L'animale deve infatti essere munto a ore fisse, il latte va a male se non è utilizzato entro qualche ora dalla mungitura, la caseificazione prevede operazioni che non si possono ritardare o anticipare a piacere: è il caso di ripetere che non è l'uomo a segnare le fasi del ciclo, regolandole nel tempo, ma egli le subisce. Le conseguenze di un simile stato di cose appaiono subito chiare e si possono sintetizzare in quella che diciamo la fondamentale esigenza di collaborazione.

Il fatto è che la pastorizia è un'attività eminentemente collettiva, e abbisogna del contributo di più persone, ognuna addetta a svolgere un compito determinato. Il mestiere non è in altre parole *del* pastore, ma *dei* pastori e l'immagine del guardiano del gregge al pascolo, solo con le sue pecore, non deve trarre in inganno: egli è solo, in quel momento, ma il suo modo d'essere è l'esito di una rigida divisione del lavoro. La risposta che per prima viene data all'esigenza del lavoro collettivo consiste nel distribuire i compiti fra i membri dei nuclei familiari degli addetti alla pastorizia, per cui si è spesso sostenuto che la produzione pastorale è il complesso di attività che in società tradizionali si organizzano a livello familiare (Hamès 1977/78). Trattando della gestione dello spazio, abbiamo però messo in rilievo che la possibilità di usufruire di aree pascolabili, anche in territori poco saturi, è condizionata dall'essere inserito (il pastore) in una complessa rete di relazioni sociali che vanno oltre la famiglia per investire la comunità intera. Claude Lefébure (1977/78) osserva che il singolo allevatore può sviluppare una strategia autonoma solo avendo accesso, socialmente regolato, a risorse variamente combinabili: pascoli, appunto, punti d'acqua e zone di attraversamento. In queste condizioni il nucleo familiare perde di specificità nella definizione dell'attività pastorale, o in ogni caso il suo spazio di intervento si riduce sensibilmente. Non è superfluo aggiungere che in società tradizionali lo stesso nucleo familiare non sempre risulta chiaramente definito rispetto alla comunità, alla quale è legato da uno scambio continuo che assicura la formazione e il mantenimento di relazioni sociali e di legami di parentela. Quanto abbiamo evidenziato produce conseguenze non irrilevanti nell'economia pastorale. A livello familiare non ci si limita a produrre la quantità di beni essenziali alla sopravvivenza del gruppo e a un grado ridotto di scambi, ma si tende, anche in società tradizionali, alla massimizzazione del prodotto.

L'assenza di relazioni sociali rischia di pregiudicare l'attività pastorale (perché non le verrebbe concesso spazio pascolabile) e la rende molto più vulnerabile di quanto già non sia di per se stessa: si pensi solo alla consuetudine diffusa di distribuire gli animali del branco tra pastori lontani tra loro, al fine di evitare il diffondersi di epidemie. La tendenza a massimizzare il gregge, che ha fatto parlare di «mania pastorale» (Herskovits cit. in Hamès 1977/78) appare essere allora una strategia dettata da «razionalità economica» perché, accanto alle esigenze di sopravvivenza immediata, ne pone altre di tipo sociale

da soddisfare prima di quelle per assicurarsi la sopravvivenza nel lungo periodo. L'importanza del collettivo si rileva anche nella pastorizia transumante delle tre penisole meridionali del continente europeo. Alcune forme di scambio non se lo propongono esplicitamente, in prima istanza, ma non c'è dubbio che finiscono con l'assicurare il mantenimento di relazioni sociali: le prestazioni lavorative che si scambiano i pastori in determinate occasioni, il prestito di latte fra i pastori che caseificano in giorni concordati, la cessione temporanea di animali da monta che tornano indietro accompagnati da una ricompensa in natura una volta avvenuta la fecondazione, la cessione di pascoli già sfruttati dal bestiame grosso a proprietari di pecore e capre... La pastorizia costituisce forse uno tra gli ultimi esempi in Europa di gestione collettiva delle risorse, tesa a rispondere a esigenze d'ordine strutturale⁸⁸.

A questo punto passiamo a "vedere dal di dentro" le entità comunitarie impegnate a praticare le attività pastorali. La collaborazione fra prestatori d'opera in ambito domestico viene assicurata in seno all'istituzione famiglia; a livello interfamiliare, invece, essa viene offerta dalle società pastorali che, sin dal loro costituirsi, prevedono al loro interno precise regole di comportamento da osservarsi da parte dei soci. Sono istituti diffusi in quasi tutte le comunità di allevatori e di solito non ne fanno parte, in tempi recenti almeno, i proprietari terrieri: questi ultimi si limitano a mettere a disposizione le loro terre pascolabili dietro pagamento di canoni d'affitto, esosi sì, ma che le società pastorali finiscono comunque con l'accettare. Il fatto è che i fattori impiegati nella produzione non hanno lo stesso peso strategico, perché gli animali si moltiplicano rapidamente solo se hanno grandi disponibilità di pascoli, mentre questi permangono rigidi nel tempo, quanto a estensione. Solo tendenze demografiche di lungo periodo spingono infatti a lasciare a pascolo terre una volta a coltura.

Lo scopo primo delle associazioni pastorali in queste condizioni consiste nell'acquisire enormi distese pascolative che i proprietari terrieri non usano dividere in lotti da cedere in affitto a singoli allevatori. Questi ultimi, associandosi, riuscivano almeno in passato a spuntare canoni inferiori o grazie alle potenti associazioni di cui facevano parte (si ricordino le spagnole *Hernandad de la Mesta* e *Casa de ganaderos*) o a condizioni di mercato che favorivano la produzione pastorale: è il caso della pastorizia sarda in un certo periodo della sua storia, già rilevato da Le Lannou (1941). Ma non erano casi molto diffusi

se i canoni d'affitto raggiungevano in Sicilia già nel XVII secolo livelli a cui era difficile se non impossibile far fronte (Cancila 1980: 223) e, in tempi recenti, questo stato di cose ha teso a generalizzarsi⁸⁹. Non c'è dubbio, ancora, che i pastori associati possono organizzare meglio lo sfruttamento dei pascoli conducendovi gli animali di diversa taglia secondo modalità altrove esaminate. Per ultime vengono, quanto a esigenze da soddisfare con l'associazionismo, la guardiania e la lavorazione dei latticini: non che siano secondarie di per sé ma possono venire più facilmente soddisfatte sul piano collettivo.

Il quadro appena delineato porta a rivedere, già in linea di principio, un'idea ricorrente sulle società pastorali, le quali sono state tradizionalmente definite egualitarie, non stratificate e poco differenziate al loro interno. Evans-Pritchard (1975) e Nicolaisen (1963), con riferimento ai Nuer e ai Tuareg, parlavano esplicitamente di società «anarchiche e acefale», cioè senza capi, e per renderne conto elaboravano modelli, appunto, di tipo egualitario: se sviluppo di disuguaglianze aveva a registrarsi, ciò era invariabilmente attribuito a cause esterne, tra cui i contatti con popolazioni sedentarie. In effetti, ad un esame più attento, si rileva che sono le basi materiali di partenza (animali e terre) a produrre accumulazione di varia entità e dunque a generare già all'interno disuguaglianze tra gli addetti alla pastorizia nomade (Bonte 1978). Se uguaglianza è dato registrare è grazie al complesso delle relazioni sociali che "restaurano" un equilibrio continuamente messo in crisi. I meccanismi di trasmissione e circolazione del bestiame (attraverso regole ereditarie codificate caso per caso e tribù per tribù), i prestiti e le obbligazioni reciproche, le cerimonie religiose e il quadro mitico che le sostiene hanno il compito di recuperare un'uguaglianza perennemente in forse. Bonte osserva giustamente, allora, che non la disuguaglianza dev'essere spiegata, perché è un fatto dovuto a diverse basi materiali di partenza, ma bensì proprio l'uguaglianza.

Se le osservazioni di Bonte valgono per aree non sature dell'Africa, tanto più debbono valere per territori saturi quali sono quelli in cui abbiamo condotto la ricerca. L'esame delle associazioni pastorali più diffuse in passato sulle Madonie, e in parte sopravvissute fino a oggi, fornisce conferme sul campo al quadro generale delineato. Vedremo come entro quelle associazioni le disuguaglianze di partenza finivano regolarmente con l'essere confermate e aggravate dalle clausole stesse che definivano ogni forma societaria.

Le associazioni tradizionali fra pastori

L'esigenza di indagare, prima che sulle odierne, su forme associative diffuse sulle Madonie fino ai primi decenni del Novecento e digregatesi a partire dal secondo dopoguerra, è dovuta al fatto che la situazione precedente l'attuale era, fatalmente, molto più chiara di quest'ultima. Il che era dovuto, com'è facile capire, al quadro stagnante sia dell'economia che della società del latifondo tradizionale. Uno stato di cose cristallizzato nel tempo aveva consentito il formarsi e il consolidarsi di tradizioni e consuetudini non più facilmente intaccabili. Per questo motivo Turrisi-Colonna (1851), che tra i primi si mostra interessato a delineare i tipi associativi prevalenti ai suoi tempi, può offrirne una visione complessiva che appare stabile nel tempo e che può dunque legittimamente retrodatare di qualche secolo ancora. Novanta anni dopo, Francesco Morici (1940) non può fare a meno di confermare il quadro precedente, ritrovando le stesse forme associative di allora, con lievi aggiustamenti di poca importanza. La novità più rilevante, e che qui più ci interessa, è data dal fatto che il coinvolgimento del proprietario terriero nell'impresa pastorale diviene sempre più raro e quest'ultimo si limita a percepire il canone fissato (in rate trimestrali anticipate) dalla società che utilizza i terreni lasciati a pascolo. Questo può considerarsi un segnale del progressivo staccarsi delle sorti della pastorizia da quelle dell'azienda latifondista che diviene sempre più e solo cerealicola: poteva trattarsi di un fatto congiunturale, dovuto anche, se non soprattutto, al dispiegarsi degli effetti della "battaglia del grano", ma non c'è dubbio che un ritorno indietro non ha avuto il tempo di essere registrato, per le profonde trasformazioni intervenute durante e dopo la seconda guerra mondiale.

Cominciamo ad esaminare il quadro associativo tradizionale, negli aspetti che riteniamo più rilevanti per il nostro discorso. Le associazioni si formavano a inizio d'anno (il 1° settembre) quando i soci conferivano i loro animali. Non sempre si stilavano contratti scritti, né si teneva contabilità su appositi registri, ma l'accordo si basava sulla buona fede e sulla parola data. Se l'amministratore dell'*arbitriu*⁹⁰ approfittando della buona fede, veniva meno ad alcune clausole concordate all'inizio o rinviava nel tempo la contabilità confidando nella poca memoria dei soci, ai danneggiati non rimaneva che fare affidamento sulla sanzione "morale" della comunità (e quel-

le dei pastori erano piccole comunità, così com'erano relativamente poco estesi i centri di provenienza). Oppure, se non finiva col farsi giustizia da solo (e la cronaca, fino ad anni recenti, non è stata avara di notizie), il pastore poteva recedere a fine anno dall'associazione. Orazio Cancila (1980: 215-20), nel trattare di un'impresa armentizia di Castelbuono della fine del Seicento, basandosi sui dati eccezionalmente registrati e depositati presso un archivio notarile, la prima cosa che rileva è proprio la precarietà delle associazioni. Il numero dei componenti di quella di cui lo storico si occupa varia ogni anno in alto e in basso e, nel caso in cui il numero resti costante, non sono gli stessi i soci a fare società.

Le clausole che definivano la forma associativa discendevano da una sorta di diritto orale consuetudinario e variavano da un'area all'altra, e da un anno all'altro, per sottili sfumature e successivi aggiustamenti. Variavano anche sia sulla base dall'andamento dell'annata precedente, sia soprattutto in dipendenza dei rapporti di forza che al costituirsi della nuova associazione si instauravano tra padrone dei pascoli e proprietari degli animali. Per risalire a tempi lontani, è noto che già i Normanni si erano preoccupati di regolare l'attività della pastorizia nel Mezzogiorno d'Italia e gli Aragonesi vi avevano importato sistemi e tecniche di gestione elaborati e applicati con successo in Spagna (Biasutti et alii 1934, Tortorelli 1958). La *Hernandad de la Mesta* fungeva da modello per esperienze consimili in altri paesi del Mediterraneo, anche se è stato notato che l'applicazione all'estero dei suoi schemi giuridico-amministrativi non sempre era stata coronata da successo (Braudel 1976: 83). Ma, in ogni caso, che distanza c'è fra il quadro giuridico che stava dietro simili esperienze di quattro secoli prima e le clausole delle associazioni del XIX e XX secolo? È una domanda che attende risposta e che qui non è il caso neppure di provare a delineare.

Una persistenza delle associazioni locali, pur nello scorrere dei secoli, può esser data per certa riprendendo i documenti studiati da Cancila: da essi risulta che le imprese individuali erano tradizionalmente una minoranza anche in passato; per quelle di una certa dimensione il proprietario di terre e/o di bestiame era infatti costretto ad assumere personale dipendente con salario stabilito a inizio d'anno. E per un'attività a basso investimento, debole, considerata a volte (ma a torto) da economia di sussistenza, era un rischio da non correre: bastava infatti un periodo di siccità, una messa a coltura di

terreni prima pascolabili, perché scarseggiasse l'erba e gli animali non producessero più il latte necessario. Oppure, bastava un'epidemia perché le greggi ne risultassero decimate: carestia ed epidemia andavano spesso insieme, tra l'altro, perché l'agente della malattia si insedia più facilmente in animali denutriti. Il lavoro di Cancila fornisce al riguardo una ricca casistica con riferimenti anche a tempi a noi vicini.

La conseguenza prima di tale precarietà strutturale è naturalmente l'esiguo ricorso al personale salariato. L'associazione del grosso proprietario (inteso genericamente come *u patruni*) con altri pastori da cointeressare alla gestione dell'azienda in veste di compartecipanti, o la società di piccoli proprietari di bestiame, erano quelle che meglio rispondevano alla condizione di insicurezza di fondo di quel genere di pastorizia. L'assunzione di lavoratori salariati era l'ultima risorsa: essi venivano addetti ai lavori previsti nel *màrcatu* quando non c'erano più soci disponibili e il loro contratto (!) di lavoro non andava oltre i dodici mesi (perciò erano detti *annaluori*). Lo stesso istituto della *franchizza*, raro in un lontano passato ma molto diffuso in seguito e sopravvissuto fino ad oggi, costituisce in qualche modo la spia di una insicurezza mai colmata nel passare degli anni. Ma passiamo finalmente a esaminare le forme associative correnti sulle Madonie fino agli anni Quaranta⁹¹.

Le forme societarie prevalenti fra pastori erano, per quanto ci è stato possibile sapere, in numero di cinque. Nella gran parte dei casi, nell'Ottocento, faceva parte dell'associazione un proprietario terriero che disponeva di pascoli e bestiame. Gli altri pastori conferivano una determinata quantità di animali a inizio d'anno e sulla base degli animali conferiti, a fine anno, si effettuavano i conteggi relativi a spese e introiti secondo complicate procedure su cui torneremo. Estendendosi il latifondo "borghese" divennero sempre più frequenti società fra pastori che non comprendevano il proprietario terriero, il quale si limitava perciò a fissare e incassare a fine anno il canone d'affitto concordato. La forma d'associazione che si riteneva potesse meglio salvaguardare gli interessi dei partecipanti era la *mànnara p'i spisi*⁹², detta anche *ô gurgu* oppure *â mistrittisi*, diffusa com'era in quella zona dei Nebrodi (Turrisi-Colonna 1851: 245). In genere, era il latifondista a prendere l'iniziativa di disporre dei *trizzati* lasciati a riposo pascolativo: si accordava perciò con i pastori e affittava loro (*dava ngabbella*) quel settore ad un prezzo da lui fissato. Anche i

gabelloti, comuni affittuari del latifondo tradizionale, potevano subaffittare i pascoli, ma non c'è dubbio che la loro intermediazione incideva sensibilmente sul canone fissato. L'amministratore della società che si veniva a costituire era detto *curàtulu* e i suoi componenti erano soci *prezzamara*. Se ne facevano parte, a svolgere mansioni di amministratore erano lo stesso latifondista o il gabelloto, essendo superiore a quella degli altri la quota capitale da loro investita: è significativo, del resto, che la quota maggiore di bestiame apparteneva solitamente a loro, fino a superare spesso la metà del totale (Sonnino 1925: 44). I soci, dal canto loro, prestavano tutti servizio nell'azienda e, oltre alla partecipazione agli eventuali utili, avevano diritto a una retribuzione su base annua che variava a seconda delle mansioni svolte.

L'amministratore badava alle spese (salari, tributi, ecc.), rilevando dalla società solo formaggi e animali maschi e rivendendoli per procurarsi denaro fresco; talvolta ricorreva a prestiti di capitali o li anticipava egli stesso con cadenza quadrimestrale ad un interesse annuo del 7%. I soci *prezzamara*, invece, provvedevano a commercializzare personalmente e liberamente agnelli, capretti, femmine non più riproduttrici, lana e ricotta, secondo le spettanze di ognuno; a chiusura d'anno essi pagavano la *gabbella* relativa al pascolo, rimborsavano il capitale anticipato in quote proporzionali al numero di animali conferiti e solo alla fine si dividevano gli utili. La *mànnara p'i spisi*, al fine di salvaguardare gli interessi dei soci, prevedeva un complicato sistema di contabilità basato su conteggi periodici. C'era innanzitutto la *cunta ginirali* che aveva cadenza annuale, era effettuata ad apertura d'anno agrario e serviva a registrare il capitale vivo conferito alla società da ogni *prezzamaru*. Presente anche in altre forme di associazione, costituiva una sorta di verifica generale e pubblica di quanto ogni società possedeva a inizio di gestione. Al fine di riconoscere gli animali conferiti da ogni socio, i capi di bestiame portavano impresso su un orecchio un marchio distintivo detto *miercu*: ogni pastore era "titolare" di un marchio diverso e per questo motivo una *mànnara di quaranta mierchi* indicava molto semplicemente una società di quaranta pastori.

La marchiatura (intesa comunemente col termine *mircari l'agnieddi*) avveniva al momento della nascita degli agnelli: lo *mprucchiaturi*, che badava alle pecore partorienti e agli animali appena nati, era anche incaricato di segnare questi ultimi col marchio della

madre; essa consisteva o nell'imprimere le lettere iniziali del proprietario con un ferro rovente sulla carne viva dell'animale, o nell'incidere più volte e in posti diversi le orecchie delle bestie, oppure ancora nel passare una mano di colore resistente sul corpo dell'animale, possibilmente in parti da non tocare⁹³. Nonostante le precauzioni prese (lo *mprucchiaturi* era scelto tra gli uomini che godevano di maggiore fiducia), erano frequenti i tentativi di frode, consistenti nell'imprimere il marchio di un proprietario su un agnello non suo o nel sovrapporne uno diverso su quello preesistente: questa operazione era detta *stramircari l'agnieddi* (Grisanti 1981: 180). Turrisi-Colonna (1851: 232 n.) registra un modo particolare di effettuare la *cunta gini-rali*. Il gregge, chiuso nell'ovile, si dirigeva verso l'uscita seguendo l'animale guida; qui stava lo *mprucchiaturi* che, riconosciuto il marchio dell'animale in transito, gridava ad alta voce il nome del proprietario. Non distante stava il *curàtulu* che teneva davanti un cassone diviso in tante caselle quanti erano i soci, ognuna contraddistinta da un'asta con il relativo marchio: udito il nome del proprietario, egli depositava un sassolino nella casella corrispondente.

Il giorno in cui si effettuava la conta generale era giorno di festa, per la presenza di tutti i soci che controllavano le registrazioni del *curàtulu*, e naturalmente si concludeva con una *ddivirtuta* del tipo di altre già viste. La *cunta di latti*, che si accompagnava alla prima, aveva cadenza mensile ed era praticata anche nella *mànnara a spisi saputi*, di cui parleremo: mentre sulla base della conta generale si determinavano profitti e perdite complessive del singolo socio, alla seconda si ricorreva per stabilire il numero di capi lattiferi di ogni mese, per tutto il periodo di lattazione. Essa avveniva al 15° giorno del mese, da dicembre ad aprile compreso; la conta del 15 maggio veniva presa a base per la suddivisione del prodotto di giugno e luglio; da agosto a novembre, producendosi poco latte, si faceva a meno della conta mensile e si divideva il prodotto giornaliero tra i soci presenti. Perché una pecora fosse considerata *lattara* se ne misurava il latte prodotto nel giorno fissato con una *misura* di varia dimensione ma che in seguito divenne un misurino di latta di due decilitri (*bicchieri*): se il latte traboccava si diceva che *a piècura tira*, nel senso che il suo proprietario partecipava alla divisione dei latticini; in caso contrario, se ne utilizzava il latte ma il proprietario non partecipava alla divisione. I dati ricavati dalla *cunta di latti* erano in origine registrati dal *curàtulu* su tronchi di ferula divisi longitudinalmente in due parti comba-

cianti, ognuna detta *tacca*: fatte sulle due metà incisioni convenzionali e identiche per entrambe, a indicare il numero di pecore lattifere di ogni socio, una *tacca* andava al pastore interessato (ed era perciò detta *tacca partuta*) mentre l'altra restava al *curàtulu*. Su altre astine del genere venivano registrati i dati *della cunta ginirali* e quelli relativi alla produzione giornaliera di latticini: sulla base del complesso dei dati il *curàtulu* calcolava la *tariffa*, la quantità di latticini spettanti a ogni capo di bestiame e dunque al relativo proprietario⁹⁴.

Non c'è dubbio che dalla verifica mensile dipendeva in gran parte la formazione del reddito complessivo del socio *prezzamaru*, se non altro perché l'allevamento era principalmente diretto alla produzione di latte e latticini. Il ricorso alla conta si rivelava però, per parte sua, molto aleatorio: sia perché bastava una qualsiasi causa accidentale perché giusto il giorno della conta una pecora non producesse latte a sufficienza, sia soprattutto perché la conta dava adito a facili frodi e a frequenti contestazioni. Per questo complesso di motivi la *cunta di latti* cominciò a sparire ben presto e i soci preferirono rifarsi esclusivamente ai dati ricavati dalla *cunta ginirali* prescindendo dal movimento naturale del gregge, indice del progressivo semplificarsi del sistema di contabilità man mano che passavano gli anni e cambiavano certe situazioni. Del resto, le società di cui parliamo in queste pagine si evolvevano col trascorrere degli anni, e già intorno agli anni Quaranta le regole della *mànnara p'i spisi* presentavano diverse innovazioni rispetto a quelle registrate un secolo prima (Morici 1940: 19). Trasformandosi la proprietà fondiaria divenne infatti sempre meno frequente che il latifondista facesse parte di società armentizie, per cui i pastori che le costituivano fecero ricorso sempre più spesso a pascoli presi in affitto dietro pagamento di un canone detto *fida*; lana e animali da macello non furono più commercializzati personalmente ma cominciarono a essere venduti insieme, accreditando poi il ricavo proporzionalmente ad ogni socio; divenne sempre più rara la stessa consuetudine di vendere formaggi e animali maschi per procurarsi denaro liquido: al suo posto, l'amministratore ricorreva a prestiti o anticipazioni che venivano rifusi a fine anno. Nei dintorni delle Petralie, già verso il 1870, sembra si fosse diffusa una forma societaria, collegata al rapporto di metateria, la quale si rivela importante sia per il suo esser segno delle continue trasformazioni in corso, sia per il costituire già un esempio di un rapporto di lavoro che conoscerà in seguito grande fortuna: la *franchizza*. Il mezzadro pren-

deva in affitto (*a ccienzu*) parte del gregge del padrone per una somma stabilita caso per caso; sia i prodotti che le spese erano divisi tra proprietario e mezzadro in proporzione al numero di animali di ognuno; allo scioglimento della società il secondo riconsegnava al primo lo stesso numero di animali presi in affitto (Sonnino 1925: 55).

Un'associazione simile a quella appena vista, e di cui abbiamo per ultimo esaminato alcune delle trasformazioni cui andò soggetta nel tempo, era la *mànnara a spisi saputi*, la quale era derivata dalla prima ma realizzava condizioni di maggior favore nei confronti di chi aveva più capitale da investire. Qui il proprietario terriero, o il suo gabello, oltre a decidere quali terre destinare a pascolo e a fissarne il canone d'affitto, si accollava le spese di gestione. Determinava così una quota fissa (detta di nuovo *fida*) per il pascolo di cento capi di bestiame e il supplemento per spese di gestione, sempre relativo a cento capi, che il socio aderente si impegnava a pagare entro la fine dell'anno agrario. Per il resto il funzionamento della società rimaneva lo stesso di quella già vista: i latticini erano ripartiti ancora sulla base delle conte mensili; i soci prestavano servizio nell'*arbitriu* in veste di compartecipanti e ricorrevano a vendite d'animali solo se non disponevano di proventi d'altra natura. Questa società era detta *a spisi saputi* perché era a inizio d'anno che si stabilivano il canone del pascolo, il numero di animali da conferire e le spese di gestione, dopodiché le parti non potevano più intervenire, neppure in presenza di forti variazioni di prezzi. Naturalmente, per prevenire variazioni a suo svantaggio, il proprietario terriero non solo fissava la *fida* con largo margine di sicurezza, ma per tutto il corso della gestione cercava di economizzare al massimo, scontrandosi così con gli interessi degli altri.

Un altro sistema "ad appalto", ma in cui la gestione rimaneva nelle mani di uno solo, era la *mànnara p'u fruttu*, con partecipanti che non rivestivano la figura di soci propriamente detti e, nei rari casi in cui prestavano servizio nell'azienda, vi lavoravano come salariati fissi. In genere era un proprietario terriero che, destinati dei *trizzati* a pascolo, si accollava tutte le spese di gestione relative al bestiame che gli veniva conferito, e al conferente non rimaneva alcun potere di intervento nel corso dell'anno. La divisione dei prodotti era rigida: latte e latticini rimanevano all'imprenditore; lana e animali erano di proprietà dei conferenti. La prospettiva di fondo su cui si reggeva questo tipo di società era costituita infatti da una ipotetica corrispondenza

dei profitti realizzati con la vendita dei latticini, da una parte, e di carne e lana, dall'altra, il che era raro che si verificasse⁹⁵. In genere si determinavano forti squilibri fra i prezzi dei latticini, venduti a piccole partite e quando non erano ancora stagionati, e i prezzi che si spuntavano nelle vendite di lana e animali. Si tollerava che, per la instabilità del mercato, fosse l'imprenditore a realizzare profitti, mentre nel caso in cui fosse stato il conferente questi era tenuto a fornire all'imprenditore un supplemento per ogni cento capi che si macellavano. A quest'ultimo, in ogni caso, bastava destinare alla macellazione un numero di agnelli neonati (*redi*) superiore a quello usuale per accrescere di fatto la quantità di latte destinato alla caseificazione. Era dunque necessario che le parti concordassero in anticipo il numero di *redi* da macellare, il numero di animali maschi da lasciare nel gregge e quali destinare al macello (se quelli nati in autunno o gli altri, essendo diversa la disponibilità di pascoli, e dunque il canone d'affitto, al momento del loro svezzamento). Certe consuetudini valsero ad appianare i contrasti e a rendere gli accordi più facili: si cominciarono ad allevare *redi* in numero pari al 30% dei capi conferiti a settembre e non si fece avere al gregge un incremento superiore al 15% annuo; non ci furono più conferenti che prestassero servizio come salariati nell'azienda e non ci fu più bisogno del controllo costante sul suo andamento. La *mànnara p'u fruttu* risultò essere perciò tra le più consone ai proprietari, che oggi diremmo assenteisti, che nella pastorizia trovano un modo come un altro di investire denaro.

Le conte mensili, la possibilità di commercializzare liberamente certi prodotti, il fatto stesso di corresponsabilizzare il socio nella gestione dell'*arbitriu* sono solo un ricordo nel tipo di società di cui ora passiamo a delineare gli aspetti essenziali: si tratta della *mànnara a miercu cunfusu*, detta più spesso *a ùnicu miercu*, che era registrata come in via di sparizione da Turrisi-Colonna (1851), ma che poi è sopravvissuta diffondendosi in prevalenza tra parenti legati da reciproca stima, impiegati in aziende con bestiame della medesima razza. Le parti conferivano il loro bestiame a inizio d'anno e, fatta la *cunta ginirali*, si rimettevano al giudizio dell'amministratore che era il maggior proprietario. Gestione e amministrazione dell'azienda erano completamente in mano a lui, e non è un caso perciò che società di quest'ultimo tipo non arrivavano a superare l'anno di vita. Il *curàtulu* affittava i pascoli, scegliendo le località e contrattandone

personalmente il canone (quando non lo fissava egli stesso, essendo proprietario), apprestava capitale liquido all'interesse del 7%, decideva autonomamente le date di monticazione e transumanza, badava in prima persona alla commercializzazione dei prodotti. I soci *prezzamara* potevano anche non prestar servizio nell'azienda e quelli che vi lavoravano erano retribuiti come salariati fissi. A fine anno, detratte le spese per i salari, per i pascoli, ecc., l'amministratore provvedeva a ripartire gli utili o le perdite sulla base del capitale vivo conferito a settembre. Una volta messo insieme il bestiame dei singoli soci, non c'era più differenza tra i capi conferiti dall'uno e quelli dell'altro e all'atto stesso dello scioglimento della società non era più possibile riavere gli stessi animali. Essi, non più individuati dal *miercu*, venivano semplicemente divisi in gruppi, in proporzione a quanto conferito da ogni socio, prescindendo perciò completamente da razza, attitudini, stato fisico e dalle variazioni intervenute in seno al gregge di un pastore. In queste condizioni era raro che la società durasse più di un anno.

Ci resta da trattare della forma di associazione pastorale che non comprendeva grossi proprietari di terre e di bestiame. La *suggità a latti rinnutu*, o *suggità a rrènniri* o, ancora più semplicemente, *suggità*, era diffusa infatti fra allevatori di pochi capi di bestiame prevalentemente bovino che pascolavano spalla a spalla nei fondi comunali o ex feudali, laddove esistevano gli usi civici del compascolo: Geraci è stato tradizionalmente territorio ricco di terre comuni (Rochefort 1961: 147). La società era valida solo per la caseificazione, mentre i pastori erano indipendenti nella conduzione dell'azienda e nella commercializzazione: il latte prodotto dagli animali di ogni socio era consegnato in giorni stabiliti a uno dei partecipanti il quale provvedeva alla lavorazione con attrezzi che gli stessi soci mettevano in comune; nei giorni successivi chi aveva già caseificato provvedeva a restituire ad ognuno degli altri la stessa quantità di latte ricevuta. A turno i vari pastori ricevevano il latte da lavorare e proseguivano nelle liquidazioni giornaliere finché tutti non avessero completato il ciclo. La contabilità era basata, naturalmente, sulla sola quantità di latte prestato e il sistema adottato ricorda quello già visto a proposito della *cunta di latti*: i pastori ricorrevano infatti alla *çisca*, mentre coppie di *tacchi* portavano inciso, oltre al marchio identificatore, il numero di *çischi* di latte consegnate. Una delle due (la *tacca partuta*) era rilasciata da chi riceveva il latte a ognuno degli altri e, dietro resti-

tuzione della stessa *tacca*, il primo si impegnava a rifondere i secondi man mano che veniva il loro turno di una pari quantità di latte⁹⁶.

Lo stato odierno delle società pastorali

Il quadro che abbiamo appena tracciato, pur riguardando un periodo di cui non ci siamo volutamente occupati in questo nostro lavoro, ci aiuta a comprendere meglio lo stato attuale. Questo, infatti, si presenta confuso e ricco di elementi contraddittori; non è l'esito di trasformazioni strutturali, ma in prevalenza è il frutto di accomodamenti e aggiustamenti successivi, da cui non è semplice sviscerare una linea di svolgimento chiara e precisa. Si pensi solo alle conseguenze che ha comportato la scomparsa dei grossi latifondi in relazione allo sfruttamento dei pascoli di collina e di marina, al diffondersi di forme di agricoltura intensiva, alla forestazione di ampie zone demaniali di montagna. E poi ancora al venir meno della disponibilità di manodopera a buon mercato, di ragazzi che a quattordici anni andavano *adduati*, e al sovrapporsi di incombenze inizialmente distinte su un solo addetto. Sono fatti su cui ci siamo soffermati altrove e che qui ci limitiamo semplicemente a richiamare.

Pure, riandando a un non remoto passato, è ancora possibile oggi cogliere persistenze di fatti e consuetudini il cui ricordo non sempre è lucido negli informatori da noi contattati: talora ritengono che le forme associative da loro praticate risalgano a tempi remoti; talaltra ne conoscono solo una e la danno come l'unica esistente. Il fatto è invece che sono venute scomparendo alcune consuetudini, altre si sono semplificate e il piano linguistico – come sempre del resto – è fedele indice del trascorrere delle cose. Oggi si parla raramente di *mànnara* e di *suggità*, mentre è frequente che il costituirsi di una società venga inteso dai pastori con l'espressione *mittirisi nziemmu*. Le modalità di questo "mettersi insieme", a loro volta, sono molto variabili in funzione della forza di contrattazione delle singole parti e, naturalmente, in relazione agli usi prevalenti in una certa zona⁹⁷. È raro altresì individuare l'esatta denominazione del tipo di società costituita e solo a fatica si possono cogliere le corrispondenze fra ciò che si ha davanti e ciò che si è stati in grado di elaborare e precisare meglio per il passato.

Premesso tutto questo, vediamo cosa è cambiato nelle forme

societarie odierne confrontandole con quelle del passato. Il modo di “mettersi insieme” detto *è spisi* è quello che a prima vista sembra cambiato di meno. I pastori che fanno società hanno quote diverse di partecipazione, segnalano ancora l'appartenenza dei capi di bestiame ricorrendo ai *mierchi* impressi sulle orecchie e *curàtulu* è sempre il maggior proprietario, quando questi non preferisce affidare gestione e amministrazione a un *curàtulu di bacchetta*. Il primo compito di quest'ultimo è sempre l'affitto dei pascoli a settembre; i contratti valgono in genere per un anno e vengono stipulati con proprietari terzi che hanno lasciato *vacanti*, cioè a riposo, le loro terre; il pagamento, in denaro o in natura (ricotte e formaggi stagionati), viene rateizzato a cadenze trimestrali e, com'è facile capire, il gregge rimane in una porzione di pascolo finché c'è erba disponibile, anche se l'affitto è stato pagato per un anno. La divisione dei latticini dipende ancora dalla conta mensile, la quale però, invece che del latte prodotto nel giorno fissato, tiene conto delle nascite registrate tra animali dello stesso proprietario e viene dunque detta *a armali figghiatu*. La conta di settembre serve invece per la divisione delle spese e dei ricavi annuali, a prescindere dalla produzione effettiva in termini di latte e agnelli. Al momento della caseificazione è dato registrare altre novità di rilievo, derivate in un qualche modo dalle *suggità a lattì rinutu* di cui abbiamo detto altrove. Caseifica per primo, infatti, il socio maggiore (il quale quel giorno è detto *zammataru* o *curàtulu*) e confeziona latticini fino a raggiungere la quantità che gli spetta in relazione alla quota di latte segnata in occasione della conta mensile: nel caso abbastanza frequente di pochi soci è possibile che il maggiore caseifichi per un numero abbastanza alto di giorni; caseificano poi gli altri soci per i giorni corrispondenti a quanto da loro posseduto sicché, nel giro di un mese (e prima che si proceda a una nuova conta), tutti i soci hanno avuto la parte di latticini loro spettante⁹⁸.

Nella stessa società *è spisi* si è andata diffondendo una modalità di divisione dei profitti e delle spese che tiene conto di una sorta di versamento preventivo per poter effettuare partizioni uguali fra i soci. Molto frequente in aziende che vendono insieme il prodotto (latte, latticini e animali), essa prevede il versamento di una *gabbella* in natura alla società (un chilo di formaggio stagionato per ogni capo in meno conferito dal socio rispetto al socio maggiore): la sua contabilizzazione, alla chiusura dei conti, è preliminare alla spartizione egualitaria fra i soci. Questi ultimi, come abbiamo visto per la forma socie-

taria di prima della grande guerra, prestano servizio nell'*arbitriu* e continuano a essere remunerati a conguaglio, oppure come salariati (ma in tal caso contribuiscono alle spese); gli altri, addetti ai lavori di guardiania o a quelli più pesanti e meno qualificati, vengono assunti come salariati.

Un'altra società che si è molto diffusa di recente è quella detta ancora oggi *a spisi saputi*, o più modernamente *a ffida*, frequente fra piccoli e grossi proprietari: i primi affidano i loro animali ai secondi e questi ultimi prendono pascoli in affitto e costituiscono l'*arbitriu* o con salariati esterni o con gli stessi piccoli proprietari in veste di dipendenti. Nel primo caso, il proprietario non conduttore paga una somma da concordare, detta *fida*, per un determinato numero di animali (che non devono essere necessariamente in numero di cento o multipli di cento, come in passato); quanto ai ricavi, egli ha diritto a prelevare ricotte e formaggi dei propri animali, in quantità anch'essa da determinare sulla base delle conte mensili. Nel secondo caso il servizio prestato in azienda viene contabilizzato come lavoro salariato e a fine anno si procede ai relativi conguagli, in funzione degli utili realizzati.

La società che a suo tempo era detta *p'u fruttu* ha subito una serie di accomodamenti che già si lasciavano intravedere in passato e che in precedenza abbiamo opportunamente messo in rilievo. Oggi, colui che conferisce animali al gestore di un'azienda ha ancora diritto a lana e animali, ma può anche richiedere una determinata quantità di latticini, riducendo naturalmente le pretese sui primi. In pratica, si è abbastanza diffusa la consuetudine di retribuire mensilmente il proprietario, per ogni dieci pecore conferite, con: un chilo di formaggio, mezzo chilo di ricotta dura, un agnello, una *lanata*. Questo tipo di società continua ad essere preferito da coloro che producono reddito in altri settori e che nella pastorizia trovano solo un modo di investire denaro.

La società a *ùnicu miercu* continua a essere poco diffusa e, in ogni caso, si ritiene pregiudiziale che i capi di bestiame posseduti dal proprietario dei pascoli (che dunque deve far parte della società) e gli animali complessivamente posseduti dai pastori associati siano di pari numero. La divisione degli utili e delle spese può così avvenire a metà, tenendo però conto che l'uno dispone dei pascoli mentre gli altri prestano servizio non retribuito nell'*arbitriu* e alla fine contabilizzano tra di loro misurando il latte prodotto giornalmente.

Una forma nuova di società, che si va diffondendo di recente, è quella che rientra nel sistema della *franchizza*, ma che comunemente viene intesa come (*mittirisi nziemu*) *cu l'armali franchi*. Essa in pratica istituzionalizza una forma di retribuzione che cominciava a diffondersi in alcune associazioni tradizionali. In passato, ai semplici salariati addetti alla custodia veniva concesso di allevare propri animali in seno al gregge del padrone mentre essi ora vengono associati al maggior proprietario in veste di compartecipanti. Oggi sono detti *paraspulara* e non percepiscono salario per il servizio prestato, naturalmente, ma in compenso non pagano il fitto dei pascoli al proprietario terriero che li mette a loro disposizione: rimane pertanto l'idea della concessione che l'*arbitrianti* (l'unico gestore dell'azienda) fa al socio minore. Dipende dalla forza di contrattazione di quest'ultimo, e dunque dalle condizioni generali del mercato del lavoro, la quantità di animali che possono essere allevati *a franchizza*, non esistendo alcuna forma di conguaglio a fine anno. Gli animali dei vari proprietari sono distinti, come di consueto, dal *miercu*; i *paraspulara* caseificano tutto il latte prodotto giornalmente e, a cadenza settimanale, si attribuiscono il complesso dei latticini lavorati in relazione al numero di animali posseduti da ognuno e ammessi al pascolo "franco".

Rimangono da esaminare tre forme minori di "mettersi insieme" che teniamo distinte dalle prime per il loro modo particolare di organizzarsi. La prima è la società che alcuni allevatori, di bovini particolarmente, fanno solo per *mpristàrisi u latti* e poter caseificare forme di cacio di una certa consistenza: essa è diffusa fra piccoli proprietari di non più di cinque animali, che gravitano sui centri abitati di cui occupano la periferia e che spesso destinano il latte al consumo diretto. Come nei casi corrispondenti di *suggità a latti rinnutu*, dalle quali chiaramente derivano, il latte viene contabilizzato con ricorso alla *tacca* o ai *tagghi* mentre i latticini prodotti vengono venduti *a parti i casa*, cioè direttamente ai privati. *Suggità* di quest'ultimo tipo finiscono con l'assolvere a compiti più vasti: tra coloro che vi partecipano esiste scambievole aiuto, sia nello sfruttamento di pascoli presi in affitto in comune, sia nelle prestazioni gratuite di lavoro. Non è raro che essi ricorrano alla collaborazione delle donne di casa, dal momento che la gestione dell'armento gravita essenzialmente sulla famiglia.

In effetti, è il caso di rilevare che attualmente le aziende più diffuse, in termini unitari, sono quelle a gestione familiare: imprese indivi-

duali in cui il capofamiglia, ormai anziano allevatore, viene coadiuvato dai figli maschi che non sono emigrati né sono transitati verso settori nell'immediato più remunerativi, come l'edilizia. I capi allevati si aggirano solitamente intorno ai 200 (se ovini) e ai 30-40 (se bovini); raramente si superano quei numeri, tranne che non si faccia ricorso a personale salariato⁹⁹. È in aziende di questo tipo che si è diffusa per prima la forma di sfruttamento dei pascoli che abbiamo chiamato "breve trasferimento". In uno dei due casi da noi studiati, i componenti la famiglia sono quattro maschi e si alternano nella produzione del formaggio, nella guardiania, nella coltivazione di grano, foraggio e ortaggi; le donne li raggiungono dal paese in estate collaborando nella caseificazione e nella cura dei latticini.

Le cooperative di produzione, infine, sono le forme societarie che stentano a diffondersi, non a causa dell'"individualismo" o della "mentalità" propri dei meridionali, come talvolta ci si compiace di dire, ma per una sfiducia alimentata in qualche modo da esperienze passate e finite male. Ancora oggi capita di vedere cooperative costituirsi, ma solo per usufruire di contributi regionali destinati al settore agricolo e forestale e poi sciogliersi per lasciare il profitto nelle mani del furbo promotore dell'iniziativa. La formazione di cooperative, infine, non ha riguardato se non raramente il settore zootecnico dove le associazioni tradizionali finivano coll'essere ritenute di gran lunga più affidabili. Per questo motivo le poche cooperative di cui ogni tanto si ha notizia operano al minimo delle loro possibilità¹⁰⁰: si limitano a prendere in affitto in comune i pascoli e operano a pieno regime nel periodo dicembre-aprile; rare volte sono proprietarie dei locali di caseificazione e della relativa attrezzatura, anche perché il singolo pastore preferisce lavorare personalmente il proprio latte; riducono al minimo le spese relative alla gestione complessiva dell'azienda. Il segno forse più evidente in cui si dibatte l'idea stessa di cooperativa è che, al suo interno, i dipendenti preferiscono essere remunerati il più delle volte col sistema della *franchizza* e la contabilità di base resta quella effettuata il primo settembre: i meccanismi di funzionamento delle imprese collettive tradizionali tornano insomma ad imporsi con la forza della consuetudine.

Le mansioni e le gerarchie

In apertura abbiamo messo in luce il bisogno “strutturale” della collaborazione nelle attività pastorali, ovvero di prestazioni collettive d’opera, e per questo abbiamo cominciato col delineare le competenze tecniche assegnate a ogni pastore in seno al *màrcatu*. Il “tecnico” non può andare però disgiunto dal “sociale”, se non per mere ragioni espositive: per questo motivo, dopo aver fatto rilevare come le associazioni, lungi dall’abolirle, confermano e approfondiscono le disuguaglianze di partenza, passiamo a connettere il “sociale” al “tecnico” guardando alle mansioni che le diverse figure assolvono nell’azienda pastorale: ci sarà possibile allora cogliere le gerarchie che vi si instaurano e riferire dei compensi differenziati che offrono delle prime una sorta di “traduzione contabile”.

La figura più importante dell’*arbitriu* era, come abbiamo più volte notato, quella del *curàtulu* che badava alla contabilità generale dell’azienda e curava i rapporti commerciali con l’esterno. Egli rappresentava in un qualche modo l’azienda al di fuori degli stretti confini del *màrcatu*: vendeva gli animali e i latticini trattando in prima persona con i dettaglianti o con gli incettatori; si occupava dell’affitto dei pascoli o ne disponeva la cessione a terzi; fissava le date di transumanza e monticazione e indicava il turno di successione dei settori in cui il pascolo veniva diviso; nei rari casi in cui esistevano locali adatti, il *curàtulu* si occupava infine della stagionatura. Lo *zammataru* stava al gradino immediatamente inferiore della scala: badava infatti alla caseificazione registrando giornalmente le forme di cacio prodotte, oltre a supplire il *curàtulu* nei periodi di assenza. Lo *mprucchiaturi* badava alle pecore partorienti e agli agnelli appena nati, marchian-doli; questa figura dovrebbe essere scomparsa presto, dal momento che non ne troviamo menzione in lavori recenti e risulta sconosciuta agli odierni informatori. Per la delicatezza del loro compito, erano scelte fra i *prezzamara* altre due figure: il *ribbattieri*, che badava a panificare e a distribuire al personale pane e companatico; il *magazzinieri* che custodiva il magazzino (*magasenu*) entro il quale stavano depositati formaggi, pelli e altro materiale. Tutti gli altri prestatori d’opera erano assunti di solito come salariati; erano indicati col nome di *surdunera* ed erano spesso figli o parenti stretti dei *prezzamara*. Si trattava dello *sfacinnatu*, dei guardiani del gregge (*picuraru*, *agniddaru*, *craparu*, *ciarviddaru*, *vaccaru*, ecc.), degli aiutanti apprendisti (*gar-*

zuni) e dello *imintaru*, che si prendeva cura degli equini di cui erano provvisti alcuni impiegati con diritto di pascolo (il *curàtulu* aveva ad esempio diritto al pascolo di due animali).

I diritti di cui godevano e le retribuzioni che percepivano i prestatori d'opera richiamati variavano molto da luogo a luogo e non sempre è facile unificare dati sparsi e saltuari. I *prezzamara* erano retribuiti, a seconda del tipo di società, o come salariati con successivo conguaglio degli utili o semplicemente dividendo questi ultimi a fine anno, una volta fissato e versato alla società il costo d'esercizio per capo di bestiame. In genere però si osservavano certe regole nella retribuzione di *prezzamara* e *surdunera*, a parte il vitto giornaliero che era uguale per tutti: un rotolo o due di pane, ricotta, siero e poco formaggio (Sonnino 1925: 43; Morici 1940: 28). La retribuzione dei dipendenti era calcolata su base annua e una parte, detta *sordu* (da cui il nome *surdunera*, corrotto poi in *sulanieri*) era uguale per tutti; l'altra parte, intesa talvolta come il *suprasordu*, era costituita da gratifiche volontarie (*pirracci* o *procacci*), subordinate ai profitti realizzati nell'anno agrario trascorso e variabili da persona a persona. Altrove, abolito il "soprassoldo", ognuno era retribuito secondo i giorni di effettivo lavoro, osservando però le debite proporzioni per cui la retribuzione di *curàtulu* e *zammataru* risultava di un terzo superiore a quella degli altri. Altrove (ad Alia per esempio) il rapporto tra retribuzione del *curàtulu* e del *picuraru* era di due a uno (cfr. rispettivamente Turrisi-Colonna 1851: 236 e Sonnino 1925: 44).

È facile capire come le retribuzioni differenziate traducessero sul piano contabile il variare dell'importanza dei ruoli. Si è giustamente parlato, quindi, dell'esistenza di una rigida «gerarchia pastorale» tra coloro che fanno società, gerarchia che vale anche in seno al personale assunto e che è stata descritta, sul finire del secolo scorso, da Cristoforo Grisanti (1981, 39-41). Le prime assunzioni avvenivano in genere all'età di dieci o dodici anni, quando il ragazzo veniva ammesso come apprendista in un'azienda e per alcuni anni rimaneva *garzuni*, aiutante cioè di qualcuno più grande di lui: *iri di fora*, o *iri adduatu*, era il modo di indicare l'instaurarsi del nuovo rapporto di lavoro, ma la prima espressione rende molto più della seconda il significato profondo dell'allontanarsi dal paese e dalle consuete reti di relazione, per ritesserne di nuove in un mondo potenzialmente ostile. Se non era subito adibito alle mansioni di *sfacinnatu*, ma veniva addetto alla custodia del gregge, egli dipendeva dal *cumpagnu*, giovane

ventenne esperto guardiano di piccole greggi sottoposto a sua volta al *picuraru* o al *craparu*; non aveva diritto a giorni di riposo (*vicenna*) e tornava a casa solo a fine anno.

In effetti, solo al grado di *picuraru*, quando aveva in cura un'intera *guardia* di animali, il giovane acquisiva i primi diritti, oltre all'aumento di retribuzione. Da *garzuni* il salario si raddoppiava, e si triplicava talvolta, nel corso degli anni; da *cumpagnu* risultava quadruplicato; da *picuraru* non solo percepiva un salario otto volte superiore a quello del primo assunto, ma aveva diritto ai *simigni* (tre tumoli di terra seminata, il cui prodotto era da dividere col proprietario terriero o con i partecipanti alla società), a una giumenta a metà col padrone, a 48 giorni di vacanza retribuita (*vicenna*) e infine, talvolta, a *piècuri franchi* in quantità da concordare. Ad Alia, per esempio, il *picuraru* poteva mantenere cinquanta capi ovini nel gregge del padrone o della società, ma pagando un supplemento per ogni animale adulto (Sonnino 1925: 44). Erano però ben pochi quelli che potevano salire tutti i gradini della "carriera" del pastore dal momento che i rapporti di lavoro erano precari e si interrompevano quasi sempre a fine anno (per questo gli assunti erano detti *annaluori*). La durata del rapporto di lavoro e la retribuzione del personale dipendevano quasi sempre dall'effettiva capacità dell'impiegato, dai rapporti che sapeva tenere con i soci *prezzamara* e col *curàtulu*, ma anche dalla consistenza del mercato delle braccia disponibili: non è un caso che il personale dell'*arbitriu* era spesso in soprannumero di almeno un terzo per la funzione calmieratrice sui salari esercitata dalla sovrabbondanza di manodopera.

Talora era lo stesso dipendente che si autoliceziava, talaltra era l'amministratore della società a prendere l'iniziativa: la decisione, che in genere era comunicata alla controparte con sufficiente anticipo, diveniva operante il 24 agosto, giorno di san Bartolomeo (e perciò tra gli allevatori si usava dire: *San Martulumeu, o tinnì vai tu o tinnì mannu eu*). All'avvicinarsi del giorno fissato cominciava tutto un vagare di manodopera in cerca di nuova assunzione e questo fenomeno sociale era inteso come *mannariari*, termine che ne esprime bene la dinamica. Oggi la situazione appare molto cambiata, certamente per l'andare ad effetto del complesso di grosse trasformazioni socioeconomiche successive al secondo conflitto mondiale: già si ritiene fortunato quel proprietario di bestiame che riesce a trovare gente disponibile a lavorare in un *màrcatu* lontano dai centri abitati.

Figurarsi se ci rimane per più anni di seguito! Tutto questo, obbedendo alla rigida legge della domanda e dell'offerta, tendenzialmente favorisce il personale dipendente.

Eppure, guardando un poco oltre quello che appare al primo impatto, si scopre la persistenza di molti tratti del passato. Nei confronti dei dipendenti (detti, più modernamente, *mpiati*) i *pirracci* (detti, anch'essi più modernamente, *a cacciata*) sono diventati parte fissa del salario: dieci chili di formaggio stagionato e dieci chili di ricotta dura al mese, il cui valore viene a corrispondere al 30-40% del salario totale. La parte restante, in moneta, negli anni Trenta corrispondeva ancora a lire 350 annue, ma alla fine degli anni Settanta giungeva a toccare i quattro milioni. Costituisce parte a sé stante, rispetto alla retribuzione in denaro e in natura, il vitto: un *panuottu* quotidiano di un *ruòtulu e mmienzu* (Kg 1,200 circa), oppure da 2,5 a 3 *tummina* di grano al mese (Kg 45 circa) e poi pasta in quantità soddisfacente e talvolta un chilo di olio al mese. La *vicenna* di 48 giorni si è ormai generalizzata, anche se non sempre viene retribuita: essa coincide con i fine settimana, nel rispetto dei turni di guardiania, o con periodi di freddo rigido quando si possono lasciare gli animali al chiuso. Eppure, dicevamo, resistono segni di una situazione non completamente superata: ci riferiamo in particolar modo al persistere della *franchizza*, nonostante essa faccia diminuire di parecchio il salario in moneta¹⁰¹. È un segnale: perché la *franchizza*, come ogni forma di compartecipazione (lo stesso vale infatti per la metateria in agricoltura), indica il persistere di una insicurezza di fondo, sia nel proprietario che nel suo dipendente, di un senso di precarietà continuo al quale si cerca di rispondere allevando animali che siano di proprietà: e invece, a guardar bene, sono precari anch'essi.

Note

¹ Molto meno cauto al riguardo è Jules Blache, dal quale Braudel riprende l'inciso: «I nostri antenati dell'Europa meridionale furono pastori, prima che agricoltori», scrive il geografo francese, e aggiunge: «Le pianure fornivano pascoli in inverno, prima che si pensasse di chieder loro frumento» (1933: 15).

² «Entrati nell'antro, osservammo ogni cosa; dal peso dei caci i graticci piegavano; steccati c'erano, per gli agnelli e i capretti, e separata ogni età vi stava chiusa, a parte i primi nati, a parte i secondi, a parte ancora i lattonzoli; tutti i boccali traboccavano di siero, e i secchi e i vasi nei quali mungeva. Lui nell'ampia caverna spinse le pecore pingui, tutte quante ne aveva da mungere; ma i maschi li lasciò fuori, montoni, caproni, all'aperto nell'alto steccato. Seduto, quindi, mungeva le pecore e le capre belanti ognuna per ordine, e cacciò sotto a tutte il lattonzolo. E subito cagliò una metà del candido latte, e, rappreso, lo mise nei canestrelli intrecciati; metà nei boccali lo tenne, per averne da prendere e bere, che gli facesse da cena» (*Odissea*, IX, 218-23, 237-39, 244-49; trad. it. di R. Calzecchi Onesti, Einaudi, Torino 1968). Non desta meraviglia il dettagliato quadro di «cultura materiale» rilevabile in questo e in altri luoghi: *Iliade* e *Odissea* sono state definite una «enciclopedia omerica» le cui formule «esprimono un contenuto di diritto e di storia, di religione e di tecnologia, nella forma in cui queste erano conosciute dalla sua società» (Havelock 1973: 79-80).

³ Il concetto di «saturato/non saturato» che ricorre in diversi luoghi di questo lavoro è di ascendenza geografica e ecologico-culturale. Xavier de Planhol, al quale qui ci rifacciamo, ne dà la definizione che segue: «Una società ad ambiente non saturo è quella che, a un certo livello tecnico, può rispondere alla crescita della popolazione riproducendo il modello sociale esistente, senza che ciò comporti una degradazione avvertibile dell'ambiente circostante o una diminuzione del livello medio delle risorse. Quando si è raggiunto il punto di saturazione, non è più possibile una estensione indefinita del modello e compaiono gravi squilibri» (1979: 31). Ne segue la ricerca di nuove risorse, che quasi sempre vuol dire espansione tramite ricorso a imprese belliche, oppure espulsione della popolazione eccedente rispetto alle risorse disponibili.

⁴ Ritornato in seguito sulla questione Renato Biasutti, pur apprezzando le elaborazioni concettuali di Montandon, confermava sostanzialmente le idee espresse inizialmente e ribadiva che «il suo patrimonio culturale [della cultura pastorale] le viene in gran parte dalle culture agricole sedentarie stanziati ai suoi margini». «Il matriarcato fu - inoltre - con ogni probabilità la forma sociale primitiva del ciclo pastorale, come lo era delle società agricole (Mesopotamia, Egitto) dalle quali esso proveniva» (1967: 757).

⁵ «Abele fu pastore di greggi e Caino agricoltore. Dopo qualche tempo Caino fece al Signore un'offerta dei frutti della terra, e Abele pure offrì dei primogeniti dei suoi greggi e dei più grassi. Ora il Signore gradì Abele e ciò che gli offriva; ma non riguardò a Caino né alla sua scadente offerta... Caino allora andò su tutte le furie e la sua faccia si sconvolse» (*Genesi*, 4, 2-5).

⁶ «La terra sarà maledetta per cagion tua; con lavoro faticoso ricaverai da quella il tuo nutrimento per tutti i giorni di tua vita. Essa ti produrrà spine e triboli, ti nutrirai dell'erba dei campi, col sudor di tua fronte mangerai il pane» (*Genesi*, 3, 17-19).

⁷ Tra gli studiosi che più hanno indagato su tale diversità non si può ignorare Manlio Rossi-Doria, al quale si deve la felice metafora della «polpa» (rappresentata dalle zone costiere) e dell'«osso» (l'interno). Per lo specifico della nostra Isola cfr. Rossi-Doria (1975).

⁸ Zone tradizionalmente a pascolo sono state in passato, e continuano in buona parte ad esserlo ancora oggi, l'area prossima a Castellammare e San Vito Lo Capo, la zona dell'interno compresa tra Casteltermini, Mussomeli e Lercara Friddi, quella compresa tra Carini, Monreale e Corleone, il versante nord dell'Etna prolungantesi verso i Peloritani, quello meridionale dei Nebrodi, vaste zone degli Iblei e, naturalmente, quasi tutta l'area delle Madonie. Cfr. Pecora (1968: 223-26) con l'annessa cartina "Distribuzione delle colture, dei pascoli e dei boschi", p. 224.

⁹ Riflesso di tale mancata definizione è il variare nel tempo dei confini di "aree di intervento" e "aree di produzione". Ad esempio, il piano di sviluppo elaborato dall'Ente di sviluppo agricolo (ESA) a metà degli anni Sessanta arrivava a comprendere 18 comuni (Alimena, Bompietro, Caltavuturo, Castelbuono, Castellana, Cefalù, Collesano, Gangi, Geraci, Gratteri, Isnello, Petralia Sottana, Petralia Soprana, Polizzi, Pollina, Resuttano, San Mauro Castelverde, Scillato). La superficie totale ascendeva a 148.059 ettari, di cui 30.830 colline costiere arboricole, 40.620 montagna a vocazione silvopastorale, 76.609 colline interne a vocazione cerealicola-foraggera (cfr. *Piano* 1974). Nel 1934 la "Regione agraria delle Madonie" risultava molto più delimitata, riducendosi a 123.726 ettari: non ne facevano parte Cefalù e Gratteri (gravitanti sulla "zona costiera dell'olivo"), Bompietro e Alimena (compresi nella "zona frumentaria dell'interno"), Resuttano (amministrativamente in provincia di Caltanissetta). Dei 13 comuni erano ancora considerati a parte Pollina, Castelbuono, San Mauro e Geraci, costituenti la "zona del frassino" (cfr. *Notizie* 1934).

¹⁰ La Comunità montana delle Madonie, istituita nel 1973, ha cominciato ad operare in anni molto recenti: di essa fanno parte 23 comuni (i 18 già visti per il piano ESA, più Aliminusa, Montemaggiore, Sclafani, Valledolmo e Blufi che fino al 1972 risultava frazione di Petralia Soprana). La Comunità si estende per 168.759 ettari (pari al 59% del territorio provinciale) di cui circa 156.000 sono di superficie montana. La superficie agraria utilizzata è di 125.000 ettari, il 50% dei quali è a seminativi, il 5% a foraggiere e il 9% a bosco. Per tutti i dati sopra riportati cfr. Agostaro (1977).

¹¹ In effetti, solo quattro comuni superavano nel 1974 le 5.000 unità residenti (Caltavuturo, Gangi, Polizzi e Valledolmo) e due le 10.000 (Castelbuono e Cefalù). I rimanenti comuni andavano dai 1.500 ai 4.500 abitanti, a parte Scillato e Sclafani che non andavano, rispettivamente, oltre gli 855 e i 772 abitanti (cfr. Agostaro 1977, 49). La situazione, nell'anno in corso (1982), non è granché cambiata.

¹² Le difficoltà di rilevamento nel settore zootecnico sono da ricondurre a fatti di vario ordine, tra i quali: a) è difficile controllare capi di bestiame sparsi per monti e valli e in continuo spostamento da un territorio comunale all'altro. I "libretti di pascolo" che ogni pastore era tenuto, fino a un decennio addietro, a far vidimare prima di entrare nel territorio comunale (pagando una tassa per capo al pascolo) risultavano aleatori e la loro soppressione è stata salutata con sollievo sia dagli organi comunali che dai pastori; b) particolarmente nel caso degli ovicaprini, non è indifferente il periodo dell'anno in cui si effettua la rilevazione: bastano due o tre mesi di ritardo perché ogni gregge registri variazioni di consistenza rilevanti; c) il gonfiarsi e rapido esaurirsi delle greggi negli anni rende poco plausibili i rilevamenti decennali compiuti dai Censimenti dell'Agricoltura; d) l'atavica paura di contadini, pastori e tanti altri a "contarsi", abituati come sono stati in passato a riceverne "più danno che guadagno", li porta a non denunciare alle condotte agrarie comunali le periodiche variazioni di consistenza, tranne che non sia per riceverne contributi. Rimane esemplare, al riguardo, un caso riportato nell'"Annuario di Agricoltura siciliana" (I, 1959): a conferma della scarsa attendibilità dei dati sulla consistenza del bestiame i 277.000 ovini, registrati per l'anno 1958 nell'intera Isola per conto dell'ISTAT, si mettevano a confronto con i 450.000 che nello stesso anno risultavano agli uffici comunali di anagrafe bestiame. Non desta meraviglia, perciò, che, per il comune di Gangi, Monheim

(1972) registrasse nel 1964 un numero di 4.600 ovicapri, mentre il piano ESA ne registrava 15.000 a soli tre anni di distanza. Tenendo conto di tutto questo, è superfluo segnalare che i dati numerici che andremo fornendo indicano solo delle tendenze e non quantificano nei dettagli la realtà indagata; nè abbiamo ritenuto opportuno tentare una qualche "conta" personale.

¹³ In realtà, l'anno 1918 risulta essere un anno record per la ovicoltura meridionale, in conseguenza forse della gran quantità di terre lasciate incolte nel periodo bellico. In ogni caso, diamo qui di seguito i dati sulla consistenza del bestiame in provincia di Palermo fino al 1960:

	1881	1908	1918	1930	1960
B.	23.639	34.243	38.684	31.680	61.600
O.	71.393	184.752	223.130	154.969	112.500
C.	34.532	64.329	94.120	56.634	54.400

Le medie in percentuale sul complesso dell'Isola risultano essere il 18,4% per i bovini, il 18,7% per gli ovini, il 20,2% per i caprini. Le fonti utilizzate sono: 1881 Censimento di asini, bovini, suini, ovini e caprini (cit. in Lorenzoni 1910: 128-29); 1908 marzo Censimento generale del bestiame (cit. ivi); 1918 aprile Censimento generale del bestiame (cit. in *Notizie* 1934: 157); 1930 Censimento generale del bestiame (cit. ivi); 1960 Valutazioni approssimate di Platzer Schifani (1963).

¹⁴ Il *Piano* (1974) dava per i singoli comuni del comprensorio ESA (anno 1967) le consistenze che qui di seguito trascriviamo, avvertendo che il primo numero indica i bovini e il secondo gli ovicapri: Alimena: 600, 400; Bompietro: 550, 1000; Caltavuturo: 1700, 5000; Castellana: 1000, 5000; Castelbuono: 1180, 4500; Cefalù: 560, -; Collesano: 2000, 5200; Gangi: 8000, 15000; Geraci: 1300, 7500; Gratteri: 600, 2000; Isnello: 490, 1700; Petralia Soprana (compresa Blufi): 700, 700; Petralia Sottana: 650, 1000; Polizzi: 750, 1500; Pollina: 350, 1500; Resuttano: 750, 1200; San Mauro: 3000, 5000; Scillato: 150, -.

¹⁵ Per il 1930 cfr. *Notizie* (1934) e per il 1967 cfr. *Piano* (1974). La tendenza all'accrescimento del bestiame bovino risulta ben evidente, e con progressione costante (a parte l'anno 1930), dai dati censuari riportati alla nota 13.

¹⁶ Per il 1974 e per il 1980 (ultimi dati ISTAT disponibili), valutazioni approssimate ricavate dai dati generali dell'Isola, adottando la media riportata alla nota 13, danno per la provincia di Palermo una consistenza di 54.648 bovini e 165.288 ovicapri (1974) e sette anni dopo di 58.880 bovini e 196.522 ovicapri (Banco di Sicilia, "L'economia siciliana. Note e informazioni", XXIV, 1982, n. 307, p. 89). Non stupisce la forte ripresa degli ovicapri se si tiene presente che le prospettive assegnate al settore zootecnico nelle Madonie hanno subito negli ultimi anni vistosi cambiamenti. È perciò indicativo che, mentre il Piano redatto dall'ESA sul finire degli anni Sessanta puntava sullo sviluppo di aziende bovine di tipo stabulare, con moderne tecniche di caseificazione, Carmelo Schifani (1979), movendosi nella prospettiva comunitaria di rivalorizzazione delle aree marginali, accanto agli allevamenti bovini a prevalente indirizzo carneo, riafferma l'importanza dell'allevamento ovino «più consono agli ambienti della Sicilia interna» che si accompagni all'opportuna valorizzazione dei prodotti caseari locali, «in particolare il

pecorino». È ormai generalizzata del resto l'esigenza di recuperare, nel Mezzogiorno in primo luogo, forme di allevamento ovino e caprino per sfruttare aree pascolative altrimenti destinate all'abbandono (cfr. fra gli altri Carena 1978).

¹⁷ Cfr. rispettivamente Buffoni (1966: 286 sgg.), Morici (1940: 35) e Piano (1974: 79 sgg.).

¹⁸ Per i dati riportati rinviamo a Agostaro (1977: 48 sgg.) e Leante (1975: 68).

¹⁹ Viene in mente quanto soleva ripetere Claude Lévi-Strauss riferendosi alle sue esperienze di ricerca: «Ci sono popolazioni che, appena le tocchi, svaniscono». Francesco Alberoni lo ha richiamato di recente.

²⁰ L'opposizione tendenza/fatto tecnico è stata introdotta da Leroi-Gourhan (1943/45): la prima consiste nel generale assoggettamento progressivo dell'ambiente verso l'elaborazione delle soluzioni tecniche più adatte a soddisfare bisogni. È generale e universale, mentre il «fatto tecnico concreto» è definito come la risposta propria del gruppo, in base ai mezzi effettivamente disponibili (cfr. Balfet 1981).

²¹ Su queste essenze arbustive – e su quelle madonite in specie – si vedano, rispettivamente, Lieutaghi (1982) e Di Martino (1970).

²² Cfr. Fabietti (1980: 518-19). L'autore, qualche pagina dopo, precisa che le due attività «non sono irriducibili l'una all'altra globalmente»: prima, perché i pastori non si nutrono di solo latte e latticini; poi, perché in genere (a parte i pascoli d'alta montagna) pastori e agricoltori insistono sulle stesse porzioni di terra; infine, per la discontinuità di produzione dell'attività pastorale la quale costringe a rivolgersi a quelli che immagazzinano prodotti, le popolazioni agricole e sedentarie, appunto. In un saggio posteriore di due anni al primo (Fabietti 1982: 157), riferendosi in particolare alla pastorizia della penisola arabica, e rilevando che «in passato la pastorizia nomade faceva parte di un più vasto sistema economico integrante l'allevamento, l'agricoltura e il commercio carovaniero», lo stesso autore conclude che «benché *strutturalmente antagonistico*, il rapporto tra pastori nomadi e agricoltori sedentari ha sempre rivestito un carattere di complementarità produttiva». Non è d'altronde senza significato il fatto, già rilevato da Biasutti (1967: 549), che l'allevamento «con due sole eccezioni, si mantiene entro i limiti raggiunti dall'agricoltura» e che, in ogni caso, la pastorizia è «una forma di specializzazione economica uscita dal grembo delle civiltà agricole superiori, che conserva con queste stretti legami economici e culturali e che ha permesso di utilizzare spazi inadatti all'agricoltura».

²³ Non è un fatto nuovo, né siamo tanto meno i primi a metterlo in rilievo. Nella già citata inchiesta, Lorenzoni (1910: 115-16), per non fare che un esempio, notava come l'emigrazione incideva sull'economia del latifondo sfollando il mercato delle braccia e determinando aumenti salariali difficilmente riassorbibili. Per altro verso, evidenziava ancora correttamente lo studioso, lo sfruttamento del lavoro umano andava di pari passo con lo sfruttamento della natura: cresceva la popolazione e si accresceva la produzione di grano abbattendo boschi e togliendo spazio agli incolti per la pastorizia; il contrario si registrava in periodi di alti tassi di emigrazione. Avendo presente un quadro più generale, Orlando (1969), nel tracciare «progressi e difficoltà dell'agricoltura» dall'Unità a oggi, rileva come nello scorrere dei decenni ogni aumento della popolazione fa regolarmente estendere le colture a colline e montagne prima trascurate per bassa redditività: sono insomma osservazioni correnti in economia e politica agraria su cui è superfluo soffermarsi oltre.

²⁴ Guardando i dati riportati alla nota 13 del primo capitolo e lasciando da parte i bovini che – come dianzi segnalato – seguono una tendenza all'incremento quasi costante, è possibile notare certe linee di corrispondenza: a) il forte incremento della consistenza degli ovicapri registrati nel venticinquennio a cavallo del secolo può plausibilmente spiegarsi avendo presenti i contemporanei alti tassi d'emigrazione verso le Americhe; b) l'impennata del 1918 l'abbiamo già attribuita all'abbandono delle campagne nel

periodo bellico; e) il forte arretramento del 1930 può correlarsi alla particolare politica agraria promossa dal fascismo; d) il crollo del 1960 quantifica l'esito dei complessi interventi del dopoguerra. Si tratta naturalmente di impressioni che non vogliamo far valere più di tanto se non si accompagnano a dati di conferma d'altra provenienza.

²⁵ Lo stesso autore, nell'esaminare i modi "guidati" di detribalizzazione e sedentarizzazione in Arabia Saudita, rileva come le forme di sfruttamento comunitario dei pascoli siano state messe in crisi dall'assegnazione di terre ai beduini: si deteriora l'unità tradizionale della tribù e la fissazione dei nomadi in terre di proprietà va di conserva con la monetizzazione progressiva dell'economia (Fabietti 1982: 172-80).

²⁶ Lorenzoni (1910: 116-26), oltre alla rotazione triennale e alla quinquennale, fatte rientrare in un unico sistema detto «estensivo attenuato», ne individuava uno «estensivo primitivo», adottato più di frequente in alcuni pianori dei Nebrodi, delle Madonie e del Trapanese, tra i 1.200 e i 1.800 metri: si dissodava con la zappa, dopo averlo ripulito col fuoco, un tratto di terreno montano prima lasciato a pascolo, vi si seminava grano per un anno e lo si lasciava poi riposare per i successivi quattro anni. Esisteva un altro sistema ancora, detto «semi-intensivo», con rotazione biennale di grano che si alternava a una leguminosa da foraggio (sulla) o da granella (fava): il sistema, detto «ancora all'inizio» per il 1910, è quello che oggi più risulta diffuso nei territori collinari delle Madonie. Ma su questo avremo modo di tornare.

²⁷ «I pascoli spontanei – osservava già Lorenzoni – avvicendati susseguendo a due anni di grano riescono poveri perché arature e zappettature per il grano distruggono le erbe da pascolo» (1910: 131). Ne derivava già allora che terre lasciate incolte per più anni erano le più ambite e le meglio pagate; erano, e talora sono ancora, dette *terri forti*.

²⁸ La canna corrispondeva a metri 2,06 e il palmo a centimetri 25.

²⁹ Già sul finire dell'Ottocento nelle Puglie era invalso l'uso di effettuare gli spostamenti della transumanza in ferrovia, uso proseguito fino a oggi (cfr. Sprengel 1975); nella nostra Isola, invece, il transito lungo le trazzere è rimasto costante fino ad anni recenti (cfr. Tortorella 1958) e, per l'area indagata, continua ancora oggi per almeno metà dei trasferimenti.

³⁰ Il termine *muta* può anche indicare la transumanza (per la quale, intesa nel suo complesso, non esiste nella zona un termine specifico); ma è difficile che l'informatore li accosti senza esservi esplicitamente sollecitato.

³¹ Le primavere del 1979 e del 1982 si ricordano fra le più povere di precipitazioni atmosferiche e dunque di erba pascolabile. Di frequente è capitato che pastori con le loro greggi invadessero le strade dei paesi per sollecitare adeguati interventi da parte delle pubbliche istituzioni.

³² Già nei primi anni Sessanta il fenomeno si era chiaramente delineato: Platzter e Schifani (1963), trattando di una azienda pastorale in esercizio sui terreni comunali di Petralia Soprana e Castelbuono, mettevano l'accento sulla totale indisponibilità dei pascoli di marina (nel saggio dette "terre forti").

³³ Il sistema è stato anche inteso come «piccola transumanza» e nell'immediato dopoguerra veniva additato come soluzione da adottare da parte degli allevatori delle alte valli, dato il previsto restringimento dei pascoli marini e di bassa collina (cfr. Magliano 1952).

³⁴ Nel 1968 Aldo Pecora poteva ancora scrivere: «L'allevamento estensivo transumante resiste ancora negli alti Iblei, dove è stato in parte riorganizzato, in qualche settore dei Nebrodi – nel territorio di Mistretta e nella valle del Tusa, dove Castel di Lucio, a 776 m. di altitudine, è ancora un centro prevalentemente pastorale – e sulle Madonie, specie sul lato orientale, a Geraci Siculo (1.077 m) nell'alta valle del Pollina, e ancora sull'Etna» (1968: 283). È superfluo rilevare come la riorganizzazione segnalata per gli Iblei si sia nel tempo trascorsa estesa fino a toccare le Madonie nei modi che abbiamo delineato.

³⁵ Anche tra gli ovini avviene qualcosa di simile per cui, alla fine, emerge l'animale più fidato (la "guida", appunto), controllando il quale il guardiano regola il movimento dell'intero gregge.

³⁶ Può essere utile rileggere quanto scriveva nel 1907 Lamberto Loria nel suo saggio su Caltagirone, a pag. 45 della nuova edizione: «I pecorari costituiscono una vera associazione a delinquere, esercitano pascolo abusivo, producono danni, commettono furti nei fondi rustici: umili, se presi in contravvenzione o colti in flagrante dal padrone, sono minacciosi verso i contadini, e temono continuamente le loro vendette. Colla più grande disinvoltura passano dalla vita libera al carcere. Usano il bastone, che anche lanciano, e che essi sperano sempre colpisca *a bono*: la pietra è arma terribile in mano loro». Sono naturalmente giudizi raccolti da «uno di paese»!

³⁷ Per spianare le deiezioni solide (*nchianari a grassura*) sul pavimento del recinto si fa talora ricorso a un rastrello a superficie intera, di legno o di ferro, detto *rastieddu*; il manico (*marruggiu*) è invece sempre di legno.

³⁸ Il relativo *passu* è molto spesso costituito (soprattutto in presenza di una buona guardiania) da una larga apertura chiusa da una semplice trave disposta orizzontalmente tra un pilastro e l'altro ad una trentina di centimetri da terra.

³⁹ I parametri qui individuati non sono naturalmente i soli a esser presi in considerazione nelle classificazioni degli animali. Tra gli allevatori di lama e alpacas delle Ande, oltre all'età e alla fecondabilità, viene preso ad esempio in carico, fino ad assumere rilievo fondamentale, il diverso disporsi di chiazze di vario colore sul mantello degli animali (cfr. Flores Ochoa 1978); età, colore del mantello e vario disporsi delle chiazze sono parametri di classificazione tra i Tuareg (cfr. Nicolaisen 1963: 34-35); i Nuer basano infine le loro classificazioni sul diverso combinarsi dei colori del mantello e sulla forma delle corna (cfr. Evans-Pritchard 1975: 82ss.).

⁴⁰ Fra gli ovini la razza più diffusa nell'area madonita risulta oggi la "comisana pura" (comunemente intesa *faccirussa*); molto diffusa è inoltre una razza indigena, derivata dall'incrocio fra la sarda, la comisana e la "penzirita".

⁴¹ Decodificando malamente il termine dialettale *crastagnieddu*, avviene di frequente che lo si renda in italiano con "castrato", ma ciò non risponde al vero: la pratica della castrazione (*sanari l'armali*) è ormai rara in tutta l'area. A smentire, in ogni caso, l'accostamento prima segnalato sta la consuetudine dei macellai dei centri montani di esporre in vetrina gli agnelloni appena macellati con gli organi sessuali maschili bene in vista per confermare al cliente che si tratta di *crastagnieddi* e non di pecore avanti negli anni.

⁴² Letteralmente "sottosopra", "rovesciata". Le denominazioni *mmaialinata* e *suttanca-pu* sono riportate dall'A.I.S., ma pare che il loro uso sia scomparso ormai da troppo tempo per poter sopravvivere anche solo nel ricordo dei pastori.

⁴³ Si dice che gli agnelli *si fanu azzaccanari*, o *si azzaccànanu*; è però da notare (cfr. A.I.S.) che con *azzaccanari* si indica anche il chiudere gli animali nel recinto (*zzàcanu* è infatti il recinto dei vitelli). Non è difficile cogliere il collegamento fra le due accezioni: gli animali vengono tenuti chiusi nel recinto perché non vadano poppando liberamente il latte delle madri.

⁴⁴ Tra i caprini prevalgono di gran lunga nell'area studiata quelli di razza maltese, mentre sono poche le capre dette *gìrgintani*.

⁴⁵ I due termini sono variamente presenti in diversi centri, con prevalenza del primo verso sud e del secondo verso oriente: è indicativo che l'A.I.S. li rilevasse rispettivamente ai punti 844 (Villalba) e 826 (Mistretta).

⁴⁶ La razza bovina più diffusa è senz'altro la modicana dal mantello rosso, seguita a lunga distanza dalla brunoalpina e dalla frisona.

⁴⁷ È forse opportuno segnalare che la gestazione dura cinque mesi negli ovicapri e almeno nove nei bovini.

⁴⁸ In effetti, con lo stesso termine si suole indicare anche tutto il gregge (o la mandria), mentre per indicare un numero ridotto di animali che si staccano dal gregge nel suo complesso si usa il termine *partita*: *na partita i piècuri* è perciò una parte della *guardia* corrispondente. È opportuno segnalare infine l'uso metaforico molto diffuso di *guardia* a indicare "moltitudine": *na guardia i chistiani* significa una gran quantità di gente.

⁴⁹ Per la suddivisione in "guardie" ci siamo ampiamente rifatti a quanto è stato rilevato, per i Nebrodi nord-occidentali, da Asciuto (1968). Numerose conferme abbiamo trovato principalmente sul versante orientale delle Madonie.

⁵⁰ In passato era frequente che i tori si tenessero insieme con le vacche otto mesi all'anno e ne venissero separati solo nel periodo settembre-dicembre: ciò evitava che si verificassero nascite nel quadrimestre giugno-settembre, notoriamente povero di pascoli (cfr. Turrisi-Colonna 1869/73).

⁵¹ Si usa in effetti *scannari* i primi agnelli dell'anno già a San Martino (11 novembre), data con la quale coincide inoltre l'inizio della caseificazione dei formaggi detti *purmintii*.

⁵² Non sappiamo quanto il confronto possa essere significativo, ma è un fatto che i Tuareg, gli Ayt-Atta del Marocco e i Bachtiani dell'Iran si regolano in modo tale che l'incremento numerico delle loro greggi non oltrepassi la percentuale del 15% (cfr., rispettivamente, Nicolaisen 1963, Lefébure 1979a, Digard 1981).

⁵³ In passato i pastori mangiavano carne solo di animali *murtizzi*, morti cioè per malattie o per incidenti, quando non era possibile svenderne la carcassa come carne di basso macello.

⁵⁴ I *redi* da macellare sono però anche intesi, comunemente, con il termine *scannumi*: soprattutto quando non sono destinati alla vendita.

⁵⁵ Unica eccezione è costituita, di solito, dagli animali nati fuori tempo, per cui è frequente che in occasione del Ferragosto si macellino agnelli nati in luglio.

⁵⁶ Quadri molto vivaci della giornata della *scanna* e della tosatura, quali era possibile vedere sul finire del secolo XIX, si trovano tracciati in Grisanti (1981: 28-33).

⁵⁷ La coda è stata a sua volta tosata, e accorciata, a marzo sia per mantenere l'igiene durante la mungitura, che per favorire gli accoppiamenti: l'operazione qualche rara volta è detta *subbagghiari* (*l'armali*).

⁵⁸ In effetti oggi cresce sempre di più l'invenduto, essendosi ristretti i tradizionali canali di sbocco: le fabbriche del nord preferiscono lavorare lana più fine, proveniente dall'estero e da allevamenti selezionati; si confezionano molto meno di prima i materassi di lana, oltre che i tradizionali indumenti di *avraçiu*. In vista del successivo impiego, in passato la lana era lavata con acqua calda e poi sciacquata in acqua corrente: non era raro perciò vedere donne sul greto dei torrenti, impegnate a lavare la lana e a stenderla sui rami degli alberi vicini per asciugarla.

⁵⁹ Al riguardo, è anche il caso di segnalare che nei terreni lasciati a riposo per un anno agrario si usa distinguere, nei pascoli del periodo primaverile, tra *erva vecchia* (l'erba germogliata nell'autunno precedente, non sfruttata da altre greggi e dunque molto alta) e *erva nova* (quella nata dopo i rigori invernali che, per ciò stesso, non raggiunge una crescita tale da renderne molto conveniente lo sfruttamento). Per la prima, naturalmente, i canoni d'affitto sono di gran lunga più alti che per la seconda.

⁶⁰ È detto *vrinu* l'organo di secrezione lattea. Esso, com'è risaputo, termina con due capezzoli (*minni*) negli ovini e con quattro nei bovini.

⁶¹ Il poppare dell'animale è comunemente detto *arrènniri* o *sucari*.

⁶² Gli stessi motivi spiegano la rarissima lavorazione del burro (che Turrisi-Colonna nel 1869 diceva prodotto «unicamente in pochissime città principali dell'Isola, destinato

ad esser consumato fresco alla mensa dei più agiati cittadini»).

⁶³ L'impiego del legno di castagno (le cui qualità sono vicine a quelle del legno di quercia) per la costruzione di contenitori di liquidi, anche delicati come i liquori, risale a molti secoli addietro (Lieutaghi 1982: 236-38); lo stesso, ma in minore misura, può dirsi del legno di faggio. L'uso del castagno, in particolare, è stato tanto affermato in passato tra la gente di montagna da far giustamente parlare di «civiltà del castagno»: si pensi solo che, prima dell'introduzione della patata, la castagna forniva la maggior quantità di amidei alla dieta alimentare dei montanari (Cherubini 1981).

⁶⁴ È opportuno segnalare che è sempre l'abomaso di agnelli e capretti a essere utilizzato, anche in aziende bovine, presso le quali non è naturalmente consuetudine macellare vitelli lattanti.

⁶⁵ Lo *scutidaru* è un contenitore largo intorno ai trenta centimetri per dieci di altezza, ricavato da un tronco di quercia, di ulivo (*alivi*) o di gelso (*ciezzu*) incavato internamente a forma di ciotola e munito di coperchio ricavato dalla corteccia dell'albero stesso.

⁶⁶ I tipi di legno ricordati presentano qualità diverse (cfr. Lieutaghi 1982), sia in durezza che in variabilità di volume in presenza di liquidi: a prevalere perciò dovrebbe essere su ogni altra l'effettiva disponibilità sul posto di uno di quei diversi alberi.

⁶⁷ Non è consuetudine caseificare latte di una sola mungitura in due recipienti distinti, né nello stesso recipiente dopo averlo diviso in due parti: ogni azienda di discrete dimensioni possiede perciò tini e caldaie di varia misura e capacità.

⁶⁸ Il tripode è costituito da tre rami dritti e ripuliti di almeno due metri, piantati per terra a distanza di m 1,50 circa l'uno dall'altro e legati tra di loro alla cima con materiale vegetale vario (*ddisa, zabbara*, ecc.).

⁶⁹ Il fico è un legno dolce (appartiene allo stesso genere del caucciù: cfr. Lieutaghi 1982, 360) che non emette aromi indesiderati, cioè non *strinzica*. Quanto alla *masticogna* ("carlina acaulis"), che ritroviamo in Turrisi-Colonna (1869/73), pare poco probabile che sia effettivamente usata perché emette succhi velenosi.

⁷⁰ Come la ricotta, nei paesi delle alte Madonie i formaggi vengono individuati in base alla zona di produzione e al nome (o soprannome) di chi li lavora. Non è perciò un caso che la figura del caciaio, "depositario" delle tecniche di caseificazione, sia la più importante tra quelle che lavorano in aziende pastorali e sia seconda solo all'amministratore.

⁷¹ Quello che tecnicamente vien detto "espurgo" costituisce una condizione indispensabile per la conservazione e la durata delle forme di cacio: un formaggio non ben spurgato si deteriora facilmente perché comincia presto a *vintiar*, a "fare aria", a produrre cioè gas nocivi che lo fanno degenerare.

⁷² Si sarà notato che parliamo di "cottura" utilizzando ogni volta le virgolette. Il fatto è che non tutti gli esperti di industrie agrarie concordano nel considerare "cotto" (o a pasta cotta) il formaggio sottoposto alla procedura qui di seguito descritta. Non è in ogni caso la stessa "cottura" quale viene intesa in altre regioni italiane.

⁷³ A tal fine viene di solito travasato nello *scifu* (il truogolo), recipiente di pietra o di legno incavato e poggiato per terra.

⁷⁴ Una conferma "in negativo" viene dal fatto che, in molte delle zone in cui si produce, il caciocavallo a forma parallelepipedica riceve una denominazione propria: *cascavadu a quattru facci*, o semplicemente *u quattru facci*, a differenza dell'altro tipo che continua a mancare.

⁷⁵ Croci, ostensori e altre forme di ceroplastica, tutti di pasta di caciocavallo, vengono portati in processione dai pastori durante la festa del Sacramento che si svolge a Geraci ogni sette anni.

⁷⁶ Nel Trapanese ancora oggi il lucido per scarpe si chiama *manteca*, accanto al sempre più diffuso *ciuruottu*.

⁷⁷ Quest'ultimo è simile alle comuni fiscelle di tavola dalle quali differisce solo per la lunghezza, che raggiunge il metro: esso si apre longitudinalmente in due *minzini*, ognuna collegata a una base e legata all'altra con vecchie camere d'aria. Notiamo per inciso che l'incaricato del trasporto era noto una volta nei paesi come *u tumazzaru*.

⁷⁸ Gli antichi Romani per raggiungere lo scopo usavano disporre le forme di cacio su uno strato di piselli secchi o di ceci (cfr. Cougny 1877).

⁷⁹ La denominazione fa pensare a un'origine estranea al luogo dal momento che, per le Madonie almeno, non si ha notizia alcuna di allevamenti di bufale.

⁸⁰ Per alcuni la denominazione *cascavaddu* deriverebbe appunto dal fatto di stare a cavallo di un bastone, ad asciugare (cfr. Baccalario Pirova 1966: 372). Ma sull'etimologia del termine si è lontani dall'aver raggiunto un accordo, anche e soprattutto se si ipotizza una componente araba (*qawalib* = formaggio) che, attraverso una ricostruzione popolare, completerebbe la parte latina (*caseus*) dallo stesso significato: in tal caso si avrebbe un "formaggio per eccellenza" indicato con una doppia componente, latina e araba (sulla scia di Linguaglossa, solo per richiamare il caso più noto).

⁸¹ Lo stato di irrequietezza si manifesta in genere (allo stesso modo di quando gli animali sono in calore) con frequenti muggiti e belati, rispettivamente. A proposito di questi ultimi, il muggire viene inteso con *vramari* e il belare con *fari mmè*, ma non è facile riuscire ad avere risposte immediate e univoche dai pastori interrogati: segno, a quanto pare, di un loro uso non frequente.

⁸² Oggi, limitatamente ai bovini che praticano il "breve trasferimento", è molto diffuso il ricorso a un filo elettrico attraversato da corrente a bassa tensione, collegato a un generatore di energia, e disteso su pioli lungo il perimetro entro cui si portano a pascolare gli animali. Questi ultimi non lo oltrepassano per non essere investiti dalla scarica di corrente e si fa così a meno di una guardiania costante.

⁸³ Sotto questo aspetto il termine *ammanzaturu*, che indica il campanaccio più grosso e più pesante, risulta significativo. Non è da trascurare, inoltre, la forza identificante dei nomi che il guardiano dà agli animali bovini, e solo ad essi: *Principissa*, *Riggina*, ecc. (cfr. Uccello 1980: 22-23).

⁸⁴ All'italiano "ruminare" corrispondono nell'area varie denominazioni: comuni sono *masticari* e *passàrisi l'erva*; meno diffusi sono *ripàsciri* (da *pàsciri*, "pascolare") e *ricumiari*. Non siamo in grado di definirne la distribuzione areale.

⁸⁵ Viene detta semplicemente *scupa* ed è fatta dei rami di una pianta arbustiva chiamata *scuparina* o di ramoscelli di mirto: sia gli uni che gli altri sono lunghi dai sessanta agli ottanta cm e sono legati alla base con fil di ferro o con *ampelodesma* (*ddisa*).

⁸⁶ Si tratta di una coppia di *quati* di legno o di zinco sospesi alle estremità di un asse di legno ricurvo leggermente, appositamente munito di intagli (*ngaffi*) entro i quali si sistemano i manici ad arco dei primi. Spesso è un giogo (*iuvu*) ormai in disuso.

⁸⁷ La base è legata con fil di ferro e rinforzata internamente con un'asta di legno che funge da manico; il fascetto di *ddisa* o di *curina* viene prima legato con un filo di *zabbara* e poi rivoltato su se stesso per fargli acquistare consistenza: solo allora lo si lega con fil di ferro.

⁸⁸ Ancora di recente, rilevato l'alto grado di diffusione dell'associazionismo nell'area occidentale dei Nebrodi, si è voluto individuare in esso il tratto distintivo del "genere di vita" pastorale. Esso, è stato scritto, risiede «nelle forme comunitarie su cui tradizionalmente ha poggiato l'impresa armentizia e per l'utilizzazione della superficie a pascolo e per le tecniche del lavoro e per la ripartizione degli utili e per lo smercio dei prodotti, ma soprattutto per l'organizzazione associativa del particolare fenomeno della transumanza. Queste forme comunitarie assumono particolare rilievo nel quadro dell'economia isolana – soprattutto dell'economia rurale – che è stata sempre permeata da un estremo carattere individualista» (Alleruzzo Di Maggio 1967: 173).

⁸⁹ Alcuni bilanci d'impresa, altrove presi in considerazione, mostrano come il canone d'affitto dei pascoli incidesse per almeno il 70% sul totale annuo delle spese sostenute dalle società di pastori (cfr. Giacomarra 1980: 197-99).

⁹⁰ Con *arbitriu* si è soliti intendere, in tempi recenti, l'azienda pastorale, che sia o no gestita collettivamente; *arbitrianti* è di conseguenza colui o coloro che gestiscono l'impresa.

⁹¹ Per delineare il quadro delle associazioni tradizionali ci siamo ampiamente rifatti ai lavori di Turrisi-Colonna (1851) e di Morici (1940).

⁹² È superfluo rilevare come il termine *mànnara* (italianizzato ogni volta in "mandra") designi qui l'associazione pastorale e non più l'ovile.

⁹³ L'incisione alle orecchie dell'animale è attualmente di due tipi, l'uno detto a *ffurca*, l'altro a *ngagghia*. I marchi del bestiame hanno attirato l'attenzione di diversi studiosi. Van Gennep (1906) aveva opportunamente voluto vedervi l'origine dell'araldica nobiliare, e prove a sostegno è dato trovare nelle pagine che Lévi-Strauss e Belmont (1963) dedicano ai marchi di proprietà degli Indiani Guajiro e Caduveo. Elementi di grande interesse è possibile trovare nei marchi medievali studiati da Bresc (1977), limitatamente alla nostra Isola, mentre Silvestrini (1982) fornisce un quadro d'insieme dei sistemi di scrittura, di numerazione e di affermazione di proprietà sul bestiame vigenti tra i pastori del Mezzogiorno d'Italia (compresa l'incisione alle orecchie, di cui si danno alcuni esempi). Fino al 1973 fu diffuso il sistema di marchiare a fuoco, in una parte vicina al collo, i bovini transumanti con la sigla alfabetica del comune di residenza (cfr. Uccello 1980: 23). È invece recente l'uso di passare vernici di vario colore sul vello delle pecore.

⁹⁴ A conferma della meticolosità con cui si procedeva alle partizioni fra i soci, Turrisi-Colonna (1851: 248) ricorda che ogni forma di cacio poteva dividersi fino alla centesima parte: una *pezza di tumazzu* si divideva infatti in dieci *grani* e ognuno di questi in sei o dieci *cavaddi*. Per le ricotte la divisione era molto più sommaria.

⁹⁵ Nei rari casi in cui si realizzava la predetta corrispondenza, si soleva dire che per quell'anno la società era andata a *ffruttu lisciu*.

⁹⁶ *Tacchi* e *tagghi* (di cui abbiamo detto parlando della *çisca* come unità di misura) differiscono sostanzialmente. Le une infatti registrano il numero di *çischi* di latte consegnato e fanno parte integrante di una particolare società pastorale; le altre invece misurano la quantità di latte contenuto in una *çisca* di solito non piena fino all'orlo e consentono di contabilizzare il latte mensilmente prodotto, a fini di ripartizioni societarie o meno.

⁹⁷ A indicare la particolare modalità del "mettersi insieme" si usa l'espressione *fari a...*, per cui si sente dire: *Nni mittiemu nziemu e faciemu è spisi*, oppure *a ffida*, ecc.

⁹⁸ Questo sistema permette a ogni socio di caseificare personalmente il proprio latte, commercializzare i latticini da lui stesso lavorati e, in un qualche modo, "identificarsi" col prodotto della propria abilità di caciaio, esaltandone le qualità.

⁹⁹ Nell'ambito delle imprese individuali Ascuto (1968) distingueva l'impresa lavoratrice condotta dal proprietario con l'aiuto dei figli, e che allevava dai 150 ai 200 ovini, da quella capitalistico-lavoratrice (da 300 a 600 ovini) nella quale si faceva ricorso a personale salariato. Nel caso di imprese collettive, è forse necessario precisarlo, il numero dei capi allevati raggiunge le 1.000 unità e facilmente le supera.

¹⁰⁰ Ci limitiamo a segnalare, per le Madonie, una recente esperienza cooperativistica di allevatori di Gangi, che si dibatte però tra difficoltà di vario genere. Ascuto (1968) segnalava invece il crescente successo di nascenti cooperative sui Nebrodi.

¹⁰¹ Non è semplice individuare regole sulla quantità di animali da ammettere nel gregge del padrone come *armali franchi* anche se pare che si facciano strada consuetudini di zona rigide, soprattutto quando sono molti i dipendenti remunerati con questo sistema: a Montemaggiore, per esempio, in aziende di 600 capi di ovini, ognuno degli 8-10 dipendenti non vi può tenere più di 30 animali; in aziende di 60 bovini quelli ammes-

si per ogni singolo dipendente non superano il numero di 8. Nei due casi, oltre al salario, risultano ridotti anche i *pirracci* che non vanno oltre i trenta chili annui di ricotta e formaggi; quanto al latte e ai latticini, essi vanno tutti al padrone e agli eventuali soci mentre ai dipendenti spettano solo le quantità mensili prima dette a costituire i *pirracci*; gli animali infine rimangono di proprietà del dipendente, compresi gli agnelli nati nel corso dell'anno.

Indice delle parole

- abbaffari*: 121
abbaiari: 134
abbivirari: 135
abbrivatura: 135
accampari: 115,122
acchianari/ta (– *d'a ricotta*): 114
accutturari: 123, 130
acqua (*carriari l'–*): 136
adduatu (*iri –; mannari –*): 55, 156
agghiungari: 121
agnedda: 71, 75
agniddaru: 50
agniddazza: 72, 74, 75
agnidduzzu: 71,75
agnieddu/i: 71, 72, 75, 85, 164
agru: 101,114, 116,122
aina: 44
alànnaru: 110
alastra: 59, 60, 61
alivi: 117,166
allascari: 107
ammagghiatu: 72, 75, 76
ammanzaturu: 167
ammigghi: 85
annaluoru: 157
appinnatu: 58, 63
appuiatedda: 59
arbitrianti: 153, 168
arbitriu: 141, 147
arenu: 72, 75
armali: 151, 153, 164, 165, 168
armali figghiatu: 151
armali franchi: 153, 168
arrènniri: 165
arriminaturi: 110, 120
asciucari (– *i ricotti*): 131
asciuttari: 75
assittaturi: 62
aùmmaru: 39
avraçiu: 101, 165
azzaccanari: 80, 164
azzannàrisi: 86
barruni: 66
basiliscu: 39
biccarieddu: 74, 76
bicchieri: 8, 146
bicchittu: 105
bieccu: 74, 76
bùfala (*â –*): 131
burgiu: 48
buzziniettu: 28, 111,121, 122, 123
cacciari: 72
cacciata: 158
cafisu: 95
caluri i latti: 122
camommu: 125
campana (– *di piècuri*; – *di vacchi*): 50, 117, 118
campanaru: 117
campanedda: 117
canali: 132, 165
canigghia (*na pezza china i –*): 114
cani i mànnara: 133
canna: 64, 84, 163
cannara: 103, 115, 116, 124
canneddi: 65
cannizzu: 116,129
carnaggi: 44
cartedda: 110
casa (*a pparti i –*): 153

casalora: 131
cascavaddu: 124, 125, 132, 167
castagnu: 106
catinieru: 64, 113
cavaddu: 28
cavagna: 115, 123
cavigghiuni: 134
cávuda: 110, 111
cazza: 114, 115, 122, 123
cersa: 65, 106, 117
chiaccu: 63
chianu: 49, 59
chiavieddi: 118
chiazza: 130
chiudenna: 61, 91
chiuppu: 117
chiurma: 85
ciarviddaru: 50, 61, 155
ciarviddazza: 74, 76
ciarvidduzzu: 76
ciarvieddu/dda: 74, 76
ciddizzu: 113
cienzu: 147
cierru: 86
ciezzu: 28, 166
cipuddazzu: 40
circhiu: 101
ciruottu: 166
çisca: 27, 62, 85, 92, 105, 106, 107, 111, 122, 149, 168
çiscali: 62
çiuri d'a ricotta: 28, 122
còciri (– u tumazzu): 123
cordaspina: 60, 61
crapa: 74, 76
craparu: 50, 134, 155, 157
crapazza: 74, 76
crapignu: 74
crapinu: 90
crastagnieddu: 72
crastu: 26, 72, 75
cuddaru: 85, 117, 118
cufulari: 63
cufuni: 63, 64
culamera: 108
culari: 108, 109
culaturi: 108, 119, 120
cumpagnissu/a: 93
cumpagnu: 50, 156, 157
cumpanaggiu (fari u –): 104
cunta di latti: 145, 146, 149
cunta ginirali: 144, 145, 146, 148
cunzarra: 125
cuozzu: 49
cura: 127
curari: 128
curàtulu: 108, 123, 136, 144, 145, 146, 148, 151, 155, 156, 157
curàtulu di bacchetta: 151
curina: 167
cusciali: 62
cuticchiu: 120
cutieddu: 101
cutieddu i tuma: 111, 112, 121, 131
cuvirnari: 48
dastra: 74
ddisa: 65, 114, 136, 166, 167
ddivirtuta: 87, 143
dughi/vi: 106, 114
durera: 94
duru (tumazzu –, ricotta –): 130
erva i vientu: 108
erva nova: 165
erva pilusa: 108
erva vecchia: 165
faccirussa: 164
faci i tuma: 112
fadali: 77, 85

fagu: 106
faia: 65, 66, 111
falari: 85
fanusu: 65
farfulatu: 60
fari mmè: 167
fascidda: 112, 115, 122, 123, 131
fasciddaru: 112
favata (fari a -): 43
fàvida: 85
ferra: 114
ficu: 110
fida: 44, 146, 147, 152, 168
fierru filatu: 60
figghiata: 75, 76
filici: 108
fora (iri di -): 156
fracunu: 65
franchizza: 143, 146, 153, 154, 158
frasca: 65
frazzata: 123
frischera: 76
friscu (ô -): 96
frittedda: 87
fruttu (fari u -): 96, 104
fruttu lisciu: 168
fucagnu: 64, 65
fuculari: 63
fuòrficia: 86
fuòrfici pi tùnniri: 86
furca: 168
furcatu: 66
furcedda: 64
furgiaru: 100
furnaca: 63, 64, 113, 136
furrizzu: 94
gabbella: 44, 143, 144, 151
gaddetta: 66
garretti d'arretu: 105
garzuni: 50, 156, 157
gavitatu: 44
gersa: 131
ghittena: 65
girgintana: 164
gistra: 112, 115, 122, 124, 125, 129, 130, 131
giummara: 136
giuogghiu: 44
gnina: 86
granu: 168
grassura: 164
gravia: 116, 117
grussera: 73, 74, 75, 76, 79
guardari: 55, 134
guardia: 51, 78
gurgu (ô -): 143
iazzu: 65
iencu: 74, 76
imintaru: 156
inestra: 66
inieddi: 60
inizza: 74, 76
inizzaru: 50
innarinu: 78, 81
innusa: 74, 76
ittari fora: 134
iuncu (ntrizzatu): 112
iuvu: 167
lacciata: 95, 101, 105, 111, 114, 121, 122, 126
lana: 86
lanata: 87, 152
lastra: 74, 76
lastrotta: 74, 76
latina: 94
lattara: 73, 75, 76, 79, 94, 145
latti: 106
lavinaru: 135

lavuri (siminari u -): 43
ligna (nforcari, fuddari, iri a fari -): 64, 136
lignamaru: 100
limarra: 59
littera: 60
luta: 108, 114, 119
magasenu: 66, 128, 130, 131, 155
magazzinieri: 28
manca: 88
maniri: 118
mànnara: 60, 61, 83, 85, 133, 136
mànnara a miercu cunfusu: 148
mànnara a spisi saputi: 145, 147
mànnara a ùnicu miercu: 148, 152
mànnara p'ì spisi: 143, 144, 146
mànnara p'u fruttu: 147, 148
mannariari: 157
manteca: 126
manu (aviri na bona -; passari na -): 91, 130
manuedda: 116, 124
manzu: 135
màrcatu: 58, 59, 65, 66, 82, 83, 104, 115, 123, 133, 136, 137, 143, 155, 157
marina: 26
massaria: 59
masticari (delle forbici; ruminare): 167
masticogna: 133, 166
mastru: 55
mazzu: 136
mbrocca: 109
midicari (i pezzi): 131
miercu: 85, 129, 144, 148, 152, 153
minaturi: 110
minna: 90, 92, 93, 165
minzalina: 41
minzina: 166
mircanzia: 82
mircari: 144
miriari: 135
miriu: 135
mistieri: 55
mistrittisi (â -): 143
misura: 145
mitaddu: 65
mmaialinata: 73, 75, 164
mmisturatu: 125
mmùrdiri: 109
mpasturari: 94
mpiatu: 158
mpristari (u latti): 153
mprucchiaturi: 144, 145, 155
muddera: 94
muddia: 65, 117
muddura: 86, 133
mulignu: 117
mùnciri: 85, 93
murtidda: 39
murtizzu: 165
musca: 135
muta: 47, 100, 163
mutari: 47
ncrucchiulutu: 84
nfracatina: 65
ngaffa: 167
ngagghia: 168
ngarrari: 105
ngarraturi: 105
nnèsciri: 72, 74
ntacca: 107, 108
ntrizzari: 112
ntumari: 122
nturcari: 87
nuci: 111
nucidda: 120

nuviddaru: 72, 75
nziemmu (*mittirisi* –): 150, 153, 168
obblicazzioni: 82
pagghiaru: 65; 101, 111, 113
palacciunu: 60, 65
paluottu: 64
panarieddu: 86
panaru: 109
panuottu: 158
para: 60, 61
parapiettu: 62
paraspularu: 153
parcu: 61, 133, 136
partita: 165
pàsciri: 167
passàrisi (*l'erva*): 167
passata (*na* – *i salì*): 130, 132
passettu: 62
passu: 60, 61, 62, 134, 164
pastura: 86, 94, 105, 109
patruni: 143
peddi: 85, 86
petra mola: 86
petra rinusa: 84
pezza (*i tumazzu*): 112, 129
picuraru: 50, 55, 134, 155, 156, 157
picuraruottu: 136
picurazza: 73, 74, 75, 79, 81
picurinu: 122
piddaru: 84
piddiaturi: 116, 124, 132
piècura: 72, 73, 75, 145
piènnuli: 118
pinnagghiera: 118
piràinu: 110
pirracci: 156, 158, 169
piscialuoru: 111
pistari: 120
pisturali: 78, 79, 81
pitturali: 85
pizzaru: 84
pizziari: 120
pizzu: 19
prena: 73, 75, 76
prezzamaru: 144, 146
primalora: 75, 76
primusali: 130
procacci: 156
pruvari: 118
pruvenna: 48
pupuluordu: 136
pupulurdieddu: 136
purmintiu: 78
quadara: 113, 115, 119, 123
quadaruni: 113
quadarunieddu: 110
quagghiari: 104
quagghiata: 95, 120, 121
quagghiu: 26, 109, 120
quartaredda: 86
quartigna: 75, 76
quartirìa: 43
quattru facci: 166
quatu: 167
quatu di latti: 106
quintirìa: 43
rancugghiu: 72, 75
rascaturi: 112
rastieddu: 164
redu: 73, 148, 165
ribbattieri: 155
ricotta: 87, 104, 105, 110, 111, 115
ricumiari: 167
riègula: 107, 108, 110
rina: 137
rinisca: 72, 75
rinnitura: 91, 94
ripàsciri: 167

ripustera: 94
rivu: 72, 75
romanu: 116, 117
rùmpiri: 121
runca: 101
ruòtula: 107, 110
ruòtulu: 158
rutuliari/ta: 124, 125
rùvulu: 117
salaturi: 131
sali: 130, 174
salimuòria: 116, 130, 131, 132
saliprisu: 130
salizzari: 86
sanari: 164
sanu (lassari – u turreni): 43
sataluoru: 135
sataturi: 61
sbiezzu: 28, 39
sbricchiari: 94
sbruccari: 134
scalari: 129
scanna: 82, 83, 165
scannari: 165
scannumi: 165
scarpi i pilu: 101
sciataredda: 40
scifu: 114, 166
sciura: 130
scrozza: 74, 76
sculighia: 111, 121, 122
scuma: 92, 122
scumari: 114, 122
scupa: 167
scuparina: 114, 167
scupinu: 85, 109, 120
scupunieddu: 136
scurciari/ta: 84
scutiddaru: 109, 110, 120, 166

sdillacciari: 111, 121
sdisirari: 111, 123
sfacinnatu: 104, 136, 137, 155, 156
sgrasciari: 107
sgrumari: 112
sgruppaluoru: 106
sgurbia: 101
sieru: 105, 111, 123, 124
signa: 107, 110
simigni: 157
sordu: 156
sorva: 110
spaccu: 85
spitu: 108
spriparari: 114
squilla: 121
staccia: 64
stagnataru: 100
stagninu: 100
statia: 116, 117
stazzu: 66
stigghiola: 83
stramircari: 145
strapurtari: 129
stravientu: 59
stricari: 130
strinzicari: 166
strippa: 73, 75, 76
strippusa: 73, 75, 76
stuornu (tirari ô –): 50, 134
subbagghiari: 165
sucari: 165
sudda: 44
suddata (fari a –): 43
sufisticu: 135
suggità: 149
suggità a latti rinnutu: 149, 151, 153
suggità a rrènniri: 149
sulanieri: 156

suprasordu: 156
surdunieri: 155, 156
suttancapu: 73, 75, 164
suttili/grossa: 116
tacca: 107, 108, 146, 149, 150, 153
taccunu: 111
tagghia/ghi: 106, 107, 108
tannura: 63
tardiu: 78, 79, 80, 81
tariffa: 146
tauru: 74, 76, 79
tavulieri: 111, 112, 115, 116, 121, 122, 124, 125
terri forti: 163
tignusa: 74, 76
timpagnu: 105
tina: 107, 108, 109, 110, 111, 115, 116, 119, 121, 123, 129, 130, 131, 136, 137
tinieddu a du mànichì: 116
tinieddu di l'agru: 114
tirari: 50
tirzirìa: 43, 44
toru: 74, 76
trazzera: 18, 51, 54
trifuogghiu: 44
trischiatu: 62
trizza: 112
trizzata: 43, 112, 113, 147, 172
trizzigna: 75, 76
tuma: 104, 105, 110, 111, 112, 116, 121, 122, 123, 124, 125, 127, 128, 130, 131
tumazzaru: 167
tumazzu: 66, 104, 112, 123, 124, 125, 129, 130, 131, 168
tumminia: 43
tùmminu: 158
tùnniri: 85, 86
tunnituru: 86
tutt'ervi: 39
unchiari: 112
urtica: 108
urtunu: 66
uscigghiu: 117
utri: 85
uzzulinu: 28, 59, 107
vacanti (lassari – u turreni): 151
vacca: 74, 75, 76, 79, 90, 94, 122, 126, 130
vaccaru: 50, 134, 136, 155
vacchinu: 122
vacilieddu: 110, 111, 120
vacilotta: 110
vadduni: 18
vadili: 61, 62, 91
vancu: 94
vastuni: 117
veccia: 43, 44
velu: 95, 119
vicenna: 157, 158
viddanu: 101
vilanzuni: 117
vintiari: 166
vintruzzi: 83
visazzi: 123
vistiamaru: 56
voi: 74, 76
vramari: 167
vrignulera: 61
vrinu: 92, 93, 95, 165
vrinnulidda: 40
vucca: 64
vudieddu: 109
vuiaru: 50
vuottu: 112, 130
vurru: 126, 127
vuscaluoru: 64

vutari: 135
vutiddaru: 50
vutiddazzaru: 50
vutiddazzu: 74, 76
vutidduzzu: 76
vutieddu: 74, 76
zabbara: 87, 105, 113, 166, 167
zammatarìa: 63, 65, 107, 109,
113, 116, 131, 136
zammataru: 104, 111, 113, 115,
120, 121, 122, 136, 151, 155, 156
zarbata: 66
zarbina: 110, 123
zubbiari: 123
zubbiu: 114
zubbu: 28, 113, 114, 115, 122, 123
zurru: 74, 76
zzàccanu: 61
zzimmaruottu: 74, 76
zzimorra: 111, 114
zzotta: 19, 20

Area della ricerca

Indice dei luoghi

1. *Catusu*: 49
2. *Cedda*: 49, 54
3. *Chianu i Ciervi* (Piano Cervi): 49, 54
4. *Chianu i Lupi*: 59
5. *Cuozzu u Cufinu*: 49
6. Fiume Imera Settentrionale: 18
7. Fiume Pollina: 18
8. Geraci (area sottostante): 49
9. *Lumisiccu*: 59
10. *Mannarini*: 54
11. *Màrcatu a miènnula*: 59
12. *Mùfara*: 19, 54
13. *Nucitedda*: 49
14. *Palumma*: 49
15. Piano Battaglia: 19, 52
16. Pizzo Carbonara: 19
17. Pizzo Dipilo: 19
18. Pizzo Sant'Angelo: 54
19. Portella dei Bifolchi: 18
20. *Quacedda*: 19
21. San Mauro (area sottostante): 49
22. *Sarvaturi* (San Salvatore): 19
23. Scillato (area contigua): 49
24. Sella di Xireni: 18
25. *Tutia*: 49
26. Vallata della Madonna: 19
27. *Zzotta a càmmara*: 19
28. *Zzotta a Madonna*: 19

★ TÉRMINI IMERESE



Immagini

Indice delle immagini*

1. Tosatura: la pecora si lega agli arti e si adagia sul pavimento
2. Si tosa l'animale immobilizzato
3. Particolare del modo di impugnare le forbici
4. Mungitura: le capre si appressano ai *vadili* per esser munte
5. Particolare della mungitura della capra
6. Pecora munta entro un ovile in muratura e al coperto
7. Particolare del *vadili* semplificato e dell'animale ripresi davanti
8. Particolare della mungitura della pecora
9. Mungitura della vacca impastoata con ricorso al vitello
10. Attrezzi per la caseificazione appesi al *furcatu*. Da sinistra: due *buzzinietti*, uno *scupunieddu*, una *cazza*, un *vaciliateddu*, due *ruòtuli*, e poi un mestolo, un pentolino e un panierino
11. Caseificazione: rottura della cagliata entro la *tina*
12. Raccolta della *tuma* col *vaciliateddu*
13. La *tuma* è travasata nelle fiscelle e pressata con le mani
14. Mentre si svuota completamente la *tina*, il liquido di spurgo fuoriesce dal *tavulieri*
15. Preparazione della ricotta: *lacciata* in calore, mentre si *zubbìa* e si *scuma*
16. La ricotta viene travasata nelle fiscelle
17. Particolare della precedente
18. Cottura della *tuma*: si immerge la fiscella piena di *tuma* nella scotta calda
19. Si ricopre la *tina* con tessuto pesante
20. Lavorazione del caciocavallo: si taglia la *tuma* inacidita
21. Si lavora la pasta nel *piddiaturi* con l'aiuto della *manuedda*
22. Si fila la pasta con le mani
23. La pasta filata viene tagliata in parti consistenti
24. Si confezionano forme di caciocavallo a pera
25. Forme di caciocavallo immerse in salamoia. Si intravede, al centro, una forma di cacio
26. Particolare del *magasenu*: mensole con ricotte e formaggi (ancora dentro fiscelle) destinati alla stagionatura

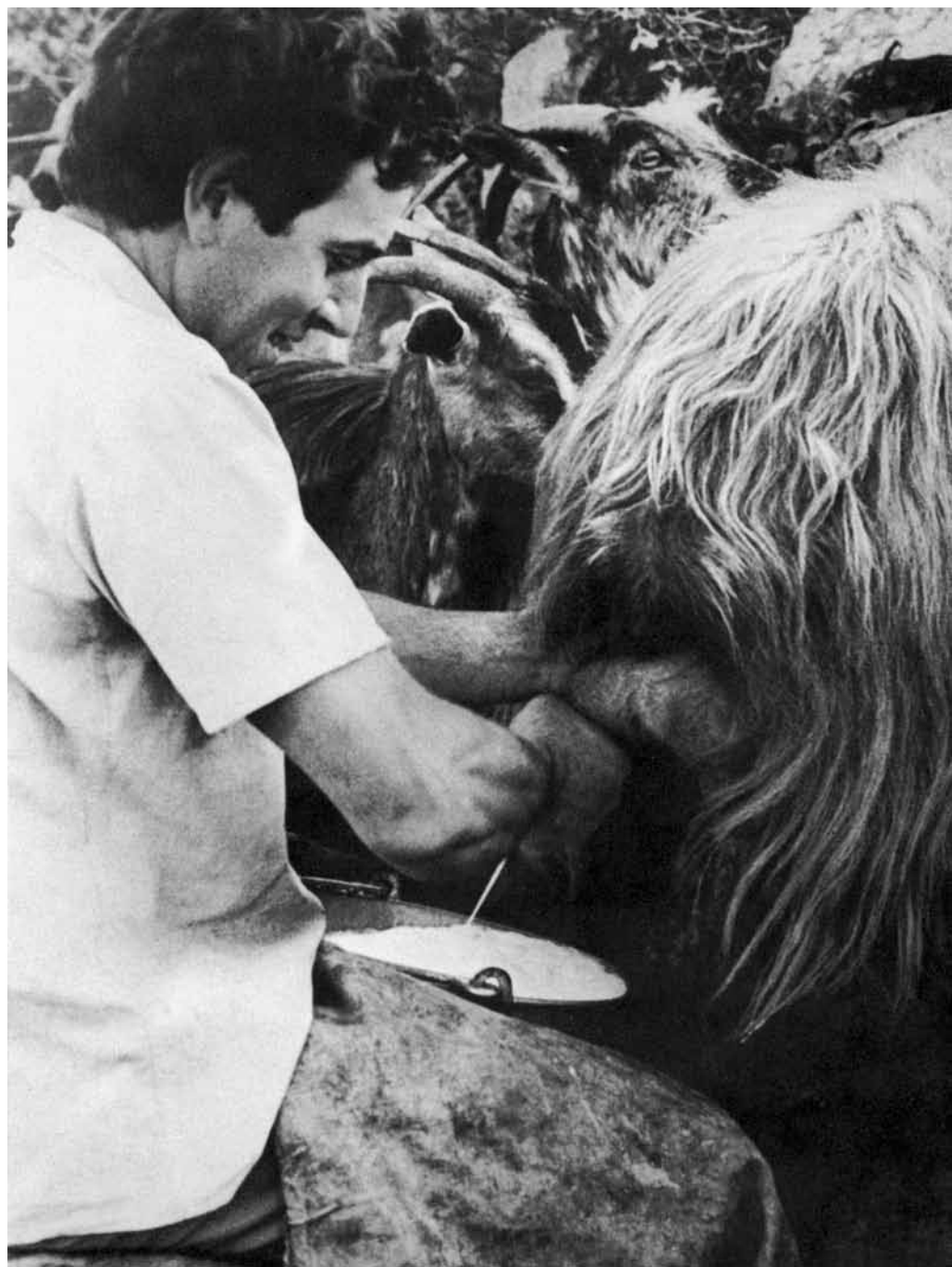
*Le foto n. 4, 5, 9, 10, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26 fanno parte di un servizio fotografico realizzato da Gigi Cusimano in località *Canalicchiu* di San Mauro Castelverde. Le altre fanno parte di un servizio realizzato da Giovanni Gagliardo in località *Vurràni* di Polizzi Generosa.















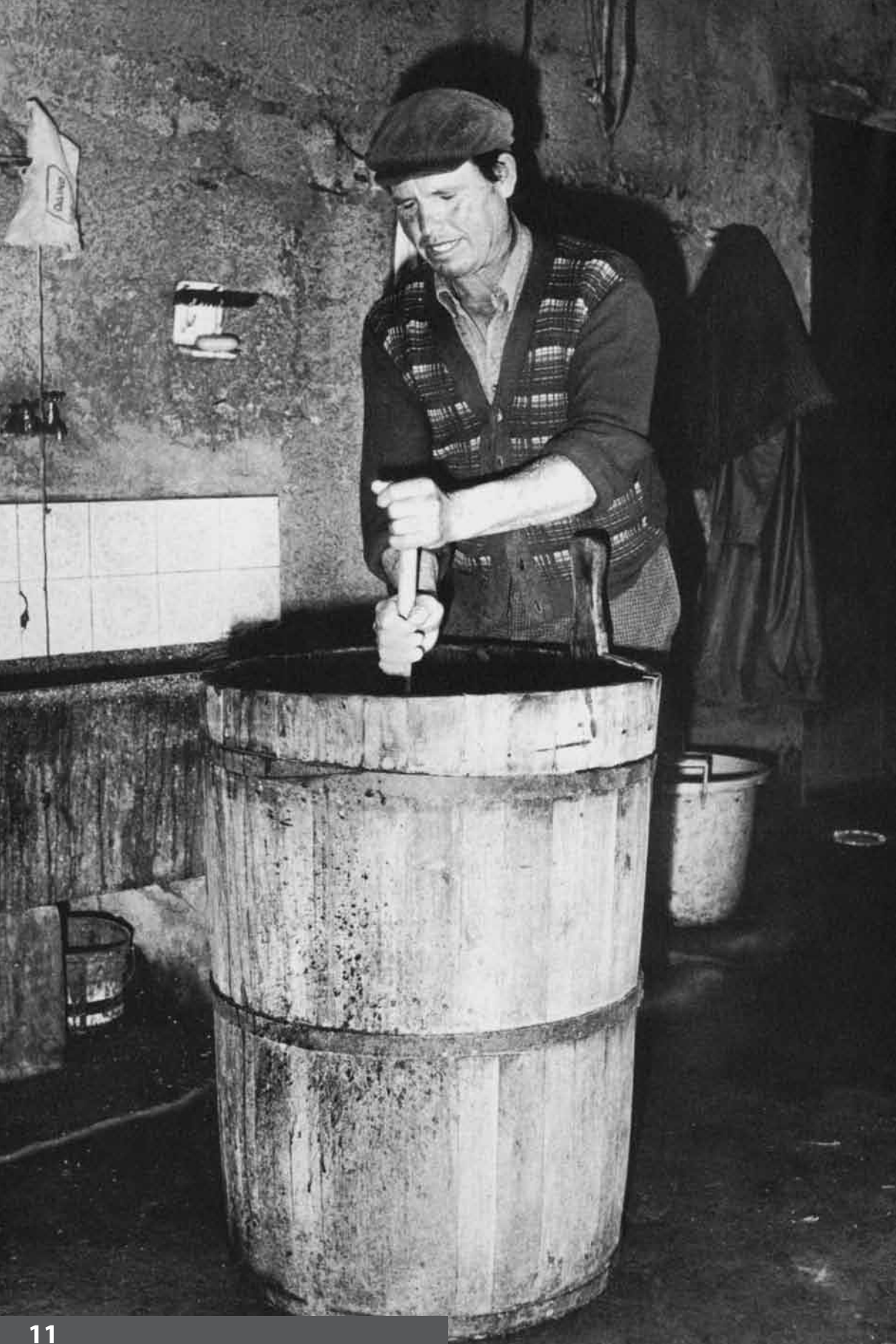


8

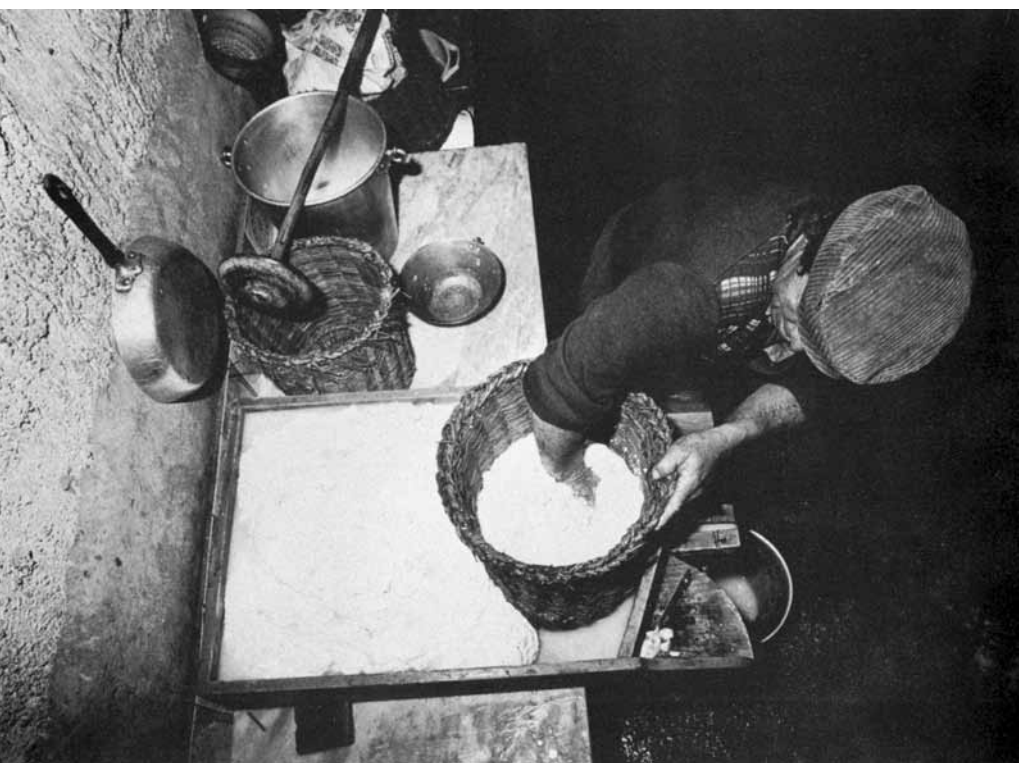


9





















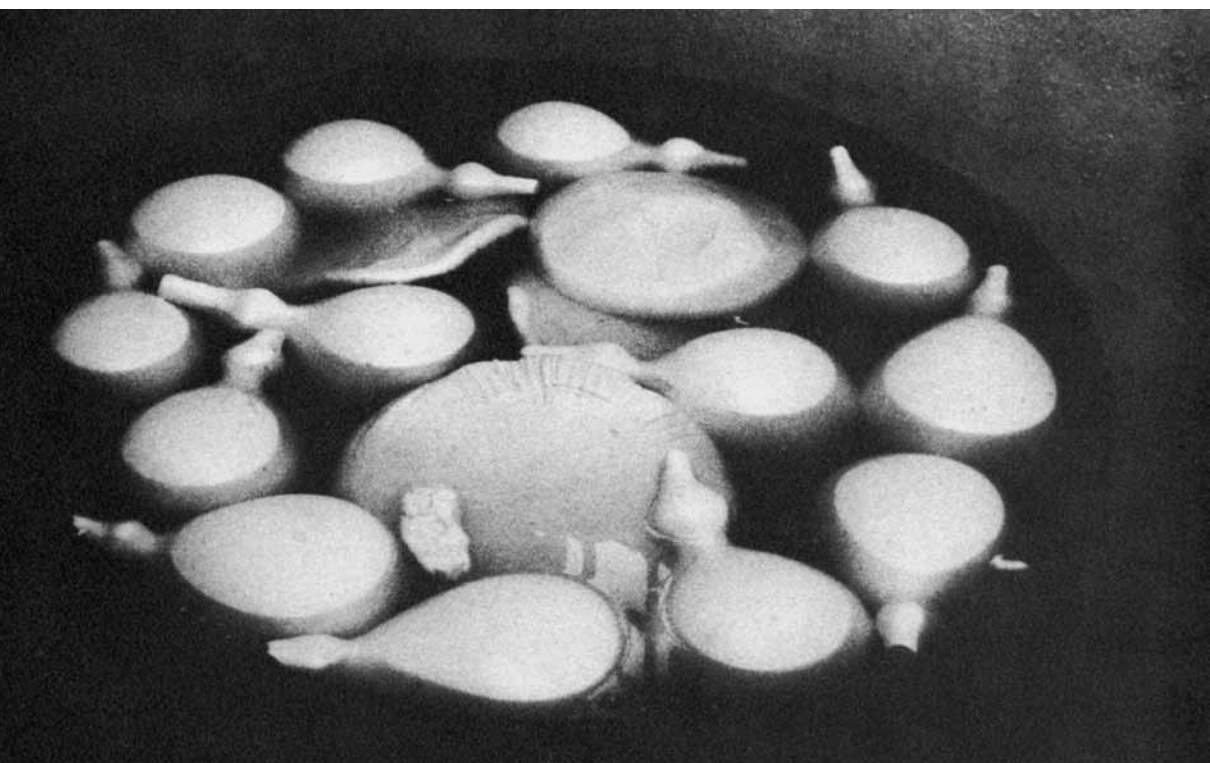














Bibliografia

Agostaro I.

1977, *La Comunità montana delle Madonie*, in C. Caldo (a cura di), *I comuni in Sicilia*, Palermo, pp. 33-58.

A.I.S.

1928/40, *Sprach- und Sachatlas italiens una der Siidschweiz*, ed. by K. Jaberg und J. Jud, 8 vols, Zofingen.

Alleruzzo Di Maggio M. T.

1967, *Osservazioni sul 'genere di vita' connesso con l'attività pastorale nell'area occidentale dei Nebrodi*, in «Archivio storico per la Sicilia orientale», LXIII, pp. 170-88.

1968, *La dimora rurale nelle Madonie*, in G. Valussi, *La casa rurale nella Sicilia occidentale*, Firenze, pp. 125-66.

Amoroso E. C. - Jewell P. A.

1963, *The Exploitation of the Milk-ejection Reflex by Primitive Peoples*, in A. E. Mourant - F. E. Zeuner (eds), *Man and Cattle*, London, pp. 126-37.

Angarano F. A.

1973, *Vita tradizionale dei contadini e pastori calabresi*, Firenze.

Asciuto G.

1968, *L'impresa pastorale nella zona dei Nebrodi nord-occidentali*, Palermo.

Baccalario A. - Pirova B.

1966, *Industrie agrarie e alimentari*, Udine.

Balfet H.

1981, *Tecnologia*, in R. Cresswell (1981), II, pp. 63-111.

Barbieri G.

1955, *Osservazioni geografico - statistiche sulla transumanza in Italia*, in «Rivista geografica italiana», LXII, n. 1, pp. 15-30.

Barrau J.

1977, *Animale*, in *Enciclopedia Einaudi*, vol. 1, Torino, pp. 576-89.

1978, *Domesticamento*, in *Enciclopedia Einaudi*, vol. 5, Torino, pp. 49-71.

1981, *Ecologia*, in R. Cresswell (1981), II, pp. 13-62.

Bernus E.

1979, *Le contrôle du milieu et du troupeau parmi les éleveurs Touaregs*, in *Pastoral Production*, pp. 67-74.

Biasutti R.

1934, *Nomadismo*, in *Enciclopedia italiana di scienze, lettere e arti*, vol. XXIV, Roma, pp. 892-93.

1967, *Gli elementi della civiltà: la produzione, la tecnica*, in Idem, *Le razze e i popoli della terra*, Torino (4^a ed.), I, pp. 540-91.

1967a, *La classificazione delle culture*, in Idem, *Le razze cit.*, I, pp. 723-64.

Biasutti R. et alii

1935, *Pastorizia*, in *Enciclopedia italiana di scienze, lettere e arti*, vol. XXVI, Roma, pp. 485-88.

Blache J.

1933, *L'homme et la montagne*, Paris.

Bonte P.

1978, *Egalité et inégalité chez les éleveurs nomades*, in «Production pastorale et société.

Bulletin» n. 2, pp. 2-8.

1979, *Les sociétés des pasteurs nomades*, in AA.VV., *Etre nomade aujourd'hui*, Neûchatel.

1981, *Organizzazione economica dei Tuareg* Kel Gress, in R. Cresswell (1981), I, pp. 235-303.

Bourgeot A.

1978, *Le développement des inégalités*, in «Production pastorale et société. Bulletin», n. 2, pp. 16-22.

1979, *Organisation de l'espace: populations Touaregs*, in *Pastoral Production*, pp. 141-53.

Braudel F.

1976, *Civiltà e imperi del Mediterraneo nell'età di Filippo II* (nuova edizione), trad. it., Torino, vol. I.

Bresc H.

1977, *Contributo a una etnografia della Sicilia medievale: i marchi del bestiame*, in «Archeologia medievale», IV.

Bresc G. e H.

1980, *Lavoro agricolo e lavoro artigianale nella Sicilia medievale*, in AA. VV., *La cultura materiale in Sicilia*. Atti del I Congresso intern. di studi antropologici siciliani (1978), Palermo, pp. 91-140.

Briant P.

1982, *Etat et pasteurs au Moyen - Orient ancien*, Cambridge - Paris.

Buffoni F.

1966, *Tendenze dell'agricoltura: 1901-1961*, in P. Sylos Labini (a cura di), *Problemi dell'economia siciliana*, Milano, pp. 263-396.

Buttitta A.

1977/78, *Elogio della cultura perduta*, in «Uomo e cultura», X-XI, n. 19-22, pp. 216-28.

1980, *Cultura materiale e ideologia in Sicilia*, in AA.VV., *La cultura materiale in Sicilia*, cit., pp. 29-40.

Cancila O.

1980, *Il reddito della pastorizia. Un'impresa del Seicento*, ora in Idem, *Impresa redditi mercato nella Sicilia moderna*, Roma-Bari, pp. 215-43.

Capot Rey R.

1966, *Steppes et déserts. L'utilisation de l'espace: l'élevage*, in AA.VV., *Géographie générale*, Paris, pp. 1245-48.

Carena A.

1978, *Problemi e prospettive della zootecnia meridionale*, in «Rivista di economia agraria», n. 3, pp. 609-30.

Castronuovo V.

1975, *La storia economica*, in AA.VV., *Storia d'Italia*, Torino, vol. IV, tomo I.

Cherubini G.

1981, *La "civiltà" del castagno in Italia alla fine del Medioevo*, in «Archeologia medievale», VIII, pp. 247-80.

Couigny E.

1877, *Caseus*, in Ch. Daremberg, E. Saglio, E. Pottier (eds), *Dictionnaire des antiquités grecques et latines*, Paris, tome I, partie 2e, pp. 931-35.

Cresswell R.

1976, *Techniques d'élevage*, in R. Cresswell, M. Godelier (eds), *Outils d'enquête et d'analyse anthropologiques*, Paris, pp. 165-68.

1981, (a cura di), *Il laboratorio dell'etnologo*, trad. it., Bologna, 2 voll.

1981a, *Utensile*, in *Enciclopedia Einaudi*, vol. 14, Torino, pp. 814-28.

Davis J.

1980, *Antropologia delle società mediterranee. Un'analisi comparata*, trad. it., Torino.

Derruau M.

1966, *Paysages et habitats ruraux des pays tempérés. Le paysage rural de la montagne*, in AA.VV., *Géographie générale*, Paris, pp. 1190-99.

Digard J. P.

1976, *L'enquête ethnographique sur l'élevage en milieu nomade*, in R. Cresswell, M. Godelier (eds), *Outils d'enquête et d'analyse anthropologiques*, Paris, pp. 169-82.

1978, *La dynamique sociale et les facteurs de changement chez les pasteurs nomades*, in «Production pastorale et société. Bulletin», n. 3, pp. 2-9.

1981, *Techniques des nomades Baxtyârî d'Iran*, Paris.

1982, *Le territoire comme resultat du procès de travail pastoral*, in «Production pastorale et société. Bulletin», n. 11, pp. 45-54.

Di Martino A.

1970, *Piante e fiori delle Madonie*, Palermo.

Dupire M.

1962, *Des nomades et leur bétail*, in «L'Homme», II, n. 1, pp. 22-39.

Evans-Pritchard E.

1975, *I Nuer: un'anarchia ordinata*, trad. it. Milano.

Fabietti U.

1980, *Pastorizia*, in *Enciclopedia Einaudi*, vol. 10, Torino, pp. 515-27.

1982, *I Beduini della Penisola arabica*, in M. Ariotti (a cura di), *Uomini e re. Saggi di etnografia*, Roma-Bari, pp. 139-82.

Fascetti G.

1910, *Caseificio*, «Manuali Hoepli», Milano.

Finzi A.

1979, *La zootecnia in Sicilia*, in «Nuovi quaderni del Meridione», XVII, n. 65-68, pp. 383-90.

1983, *Su una errata tecnica di mungitura*, in AA.VV., *I mestieri in Sicilia*. Atti del II Congresso intern. di studi antropologici siciliani (1980), Palermo.

Flores Ochoa J. A.

1978, *Classification et dénomination des camélidés sud-américains*, in «Annales E.S.C.», XXXIII, n. 5/6, pp. 1006-16.

Formica C.

1975, *Lo spazio rurale nel Mezzogiorno*, Napoli.

Fribourg A.

1910, *La transhumance en Espagne*, in «Annales de géographie», XIX, n. 105, pp. 231-44.

Gallais J.

1972, *Les sociétés pastorales ouest-africaines face au développement*, in «Cahiers d'études africaines», XII, n. 3, pp. 353-368.

Giacomarra M.

1980, *Sulle associazioni pastorali delle Madonie*, in AA.VV., *La cultura materiale in Sicilia*, cit., pp. 177-204.

Giorgianni M.

1978, *La pietra vissuta. Il paesaggio degli Iblei*, Palermo.

Godelier M.

1977, *Marxismo e antropologia*, trad. it., Roma.

1977a, *Caccia/raccolta*, in *Enciclopedia Einaudi*, vol. 2, Torino, pp. 354-78.

Goldschmidt W.

1979, *A general model for pastoral societies*, in *Pastoral Production*, pp. 15-27.

Gourou P.

1963, *Civilisation et économie pastorale*, in «L'Homme», III, n. 2, pp. 123-29.

Grisanti C.

1981, *Folklore di Isnello*, Palermo (2ª ed. intr. da R. Schenda).

Hamès C.

1977/78, *Groupes domestiques et troupeaux chez les éleveurs nomades*, in «Production pastorale et société. Bulletin», n. 1, pp. 3-7.

Haudricourt A. G.

1962, *Domestication des animaux, culture des plantes et traitement d'autrui*, in «L'Homme», II, n. 1, pp. 40-50.

1968, *La technologie culturelle. Essai de méthodologie*, in J. Poirier (ed), *Ethnologie générale*, Paris, pp. 731-822.

Haudricourt A. G. - Brunhes Delamarre M. J.

1955, *L'homme et la charrue à travers le monde*, Paris.

Haudricourt A. G. - Hédin L.

1943, *L'homme et les plantes cultivées*, Paris.

Havelock E. A.

1973, *Cultura orale e civiltà della scrittura*, trad. it., Bari.

Hugonie G.

1976, *L'évolution des sols montagnards de la Sicile septentrionale*, in «Méditerranée», 24, I, pp. 3-18.

Leante L.

1975, *La Comunità montana delle Madonie*, in «Quaderni siciliani», settembre.

Leeds A. - Vayda A. P.

1965, (eds), *Man, Culture and Animals. The role of animals in human ecological adjustments*, Washington.

Lefébure Cl.

1977/78, *Conditions d'accès aux ressources communautaires*, in «Production pastorale et société. Bulletin», n. 1, pp. 12-16.

1979, *The specificity of pastoral nomad societies*, in *Pastoral Production*, pp. 1-14.

1979a, *Accès aux ressources naturelles et organisation sociale: les Ayt-Atta du Maroc*, in *Pastoral Production*, pp. 115-26.

Le Lannou M.

1941, *Pâtres et paysans de la Sardaigne*, Paris (ristampa anastatica Cagliari 1971).

Leroi-Gourhan A.

1943/45, *Evolution et techniques: 1. L'homme et la matière; 2. Milieu et techniques*, Paris.

Lévi-Strauss Cl. - Belmont N.

1963, *Marques de propriétés dans deux tribus sud-américaines*, in «L'Homme», III, n. 3, pp. 102-08.

Lieutaghi P.

1982, *Il libro degli alberi e degli arbusti*, trad. it., Milano, 2 voll. (2ª ed.).

Loncao L.

1899, *Genesi del latifondo in Sicilia. L'espropriazione delle popolazioni rurali*, Palermo.

Lorenzoni G.

1910, *Sicilia*, in AA.VV., *Inchiesta parlamentare sulle condizioni dei contadini nelle provincie meridionali e Sicilia*, vol. VI, tomo I, Roma.

Loria L.

1981, *Il paese delle figure. Caltagirone*. Palermo (2ª ed. a cura di L. Lombardi Satriani).

Magliano A.

1952, *L'allevamento della pecora e la riforma agraria*, in AA.VV., *Atti del I Congresso zootecnico siciliano*, Palermo, pp. 177-86.

Marx E.

1978, *The Ecology and Politics of Nomadic Pastoralists in the Middle East*, in W. Weissieder (1978), pp. 41-74.

Mauss M.

1969, *Manuale di etnografia*, trad. it., Milano.

1973, *Sociologie et anthropologie* (nouvelle édition augmentée), Paris.

Michéa J.

1968, *La technologie culturelle. Essai de systématique*, in J. Poirier (ed), *Ethnologie générale*, Paris, pp. 823-80.

Minà Palumbo F.

1844, *Introduzione alla storia naturale delle Madonie*, Palermo.

1853/55, *Studi agrari sulla campagna settentrionale delle Madonie*, in «Annali di agricoltura siciliana», anni I-III.

Monheim R.

1972, *La città rurale nella struttura dell'insediamento della Sicilia centrale (Gangi)*, in «Annali del Mezzogiorno», XII.

Montandon G.

1931, *Culturali Cicli*, in *Enciclopedia italiana di scienze, lettere e arti*, vol. XII, Roma, pp. 105-113.

Morfei F.

1940, *Aspetti e risultati tecnici-economici di imprese pastorali siciliane*, Roma.

Nicolaisen J.

1963, *Ecology and Culture of the pastoral Tuaregs*, Copenhagen.

Niederer A.

1979, *La transhumance*, in AA.VV., *Etre nomade aujourd'hui*, Neûchatel.

Notizie

1934, *Notizie e dati statistici sull'economia della provincia di Palermo*, a cura del Consiglio provinciale dell'Economia corporativa, 3 voll., Palermo.

Orestano F.

1906, *Le Madonie*, Palermo.

Orlando G.

1969, *Progressi e difficoltà dell'agricoltura*, in G. Fuà (a cura di), *Lo sviluppo economico in Italia*, Milano, vol. III, pp. 17-95.

Pastoral Production

1979, *Pastoral Production and Society / Production pastorale et société*, ed. by Equipe Ecologie et Anthropologie des sociétés pastorales, Paris/Cambridge.

Patai R.

1978, *The Culture Areas of the Middle East*, in W. Weissieder (1978), pp. 3-39.

Pecora A.

1968, *Sicilia*, Torino.

Penzig O.

1924, *Flora popolare italiana*, 2 voll., Genova (anast. Bologna 1972).

Piano

1974, *Piano di sviluppo agricolo "delle Madonie" (zona 7)*, a cura dell'Ente di Sviluppo Agricolo, Palermo.

Piccitto G.

1951, *La classificazione delle parlate siciliane e la metaforesi in Sicilia*, in «Archivio storico per la Sicilia orientale», XLVII, 1, pp. 5-34.

1977, (a cura di), *Vocabolario siciliano*, I vol., A-E, Palermo.

Pitrè G.

1968, *Mostra etnografica siciliana. Catalogo illustrato della Esposizione nazionale di Palermo 1891-92*, Palermo (ristampa anast. con introd. di A. Uccello).

Planhol X. de

1979, *Saturation et sécurité: sur l'organisation des sociétés de pasteurs nomades*, in *Pastoral*

Production, pp. 29-42.

Planhol X. de - Bonte P.

1979, *Observations conclusives* (sur Production pastorale et société chez les éleveurs nomades), in «Production pastorale et société. Bulletin», n. 4, pp. 3-9.

Platzer F. - Schifani C.

1963, *L'azienda pastorale della Sicilia*, in «Tecnica agricola», n. 2.

Rochefort R.

1961, *Le travail en Sicile*, Paris. Trad. it., *Sicilia anni Cinquanta. Lavoro cultura società*, Sellerio, Palermo 2005.

Rohlf G.

1966, *Grammatica storica della lingua italiana e dei suoi dialetti*, I. *Fonetica*, trad. it., Torino.

Roncayolo M.

1981, *Territorio*, in *Enciclopedia Einaudi*, vol. 14, Torino, pp. 218-43.

Rossi-Doria M.

1975, *I problemi delle zone interne della Sicilia*, in A. Rigoli (a cura di), *Problemi del sottosviluppo in Sicilia*, Palermo, pp. 19-33.

Ruffino G.

1978, *Avvicinamento allo studio del dialetto siciliano*, Palermo.

Salomone Marino S.

1968, *Costumi e usanze dei contadini di Sicilia*, Palermo (2ª edizione a cura di A. Rigoli).

Scheuermeier P.

1980, *Il lavoro dei contadini. Cultura materiale e artigianato rurali in Italia e nella Svizzera italiana e romanza*, trad. it., 2 voll., Milano.

Schifani C.

1979, *Piano agricolo-alimentare e prospettive di sviluppo dell'agricoltura siciliana*. Relazione presentata alla I Conferenza regionale dell'agricoltura, Palermo (9-11 febbraio 1979).

Silvestrini E.

1982, *Pastori e scrittura*, in «La ricerca folklorica», III, n. 5, pp. 103-18.

Sonnino S.

1925, *I contadini in Sicilia*, Firenze (2ª ed.).

Sorge G.

1910/16, *Mussomeli. Dall'origine all'abolizione della feudalità*, Catania, 2 voll.

Sorlin-Dorigny A.

1907, *Rustica Res*, in Ch. Daremberg, E. Saglio, E. Pottier (eds), *Dictionnaire des antiquités grecques et romaines*, Paris, tome IV, partie 2ª, pp. 899-927.

Sprengel U.

1975, *La pastorizia transumante nell'Italia centromeridionale*, in «Annali del Mezzogiorno», XV.

Tortorelli N.

1958, *Evoluzione della transumanza*, in «Terra pugliese», n. 5.

Turrisi Colonna N.

1851, *Studi di amministrazione rurale per la Sicilia: associazioni agrarie*. Lezione XII, in «Annali di agricoltura siciliana», I.

1869/73, *Studi sul caseificio siciliano*, in «Annali di agricoltura siciliana», s. III, anni 1869/70-1872/73.

Uccello A.

1973, *La civiltà del legno in Sicilia*, Catania.

1980, *Bovari, pecorai, curatuli. Cultura casearia in Sicilia*, Palermo.

Van Gennep A.

1906, *De l'héraldisation de la marque de propriété et des origines du blason*, Paris.

Weissieder W.

1978, *The Nomadic Alternative*, The Hague.

Mario Giacomarra (Castellana Sicula, 1949) è titolare dell'insegnamento di Sociologia della comunicazione all'Università di Palermo. Sull'argomento ha prodotto ormai da anni decine di saggi. La sua formazione originaria è però di tipo socio-antropologico, particolarmente incentrata sulla cultura materiale, su realtà ambientali poco antropizzate, sulle componenti sociolinguistiche delle culture tradizionali.

Nella direzione qui indicata si segnalano non poche ricerche sul comprensorio delle Madonie, ai cui pastori è dedicata questa monografia pubblicata per la prima volta nel 1983: *Intorno alle associazioni pastorali delle Madonie*, 1980; *La cultura materiale, I beni culturali, Il calendario festivo*, in AA.VV., *Il Parco delle Madonie*, 1989; *Parchi e riserve in Sicilia, Il Parco delle Madonie, Tre itinerari nel Parco*, 1994; *Castellana cinquant'anni. Una comunità in transizione*, 1997; *Le Madonie. Culture e società*, 2000.

Altre ricerche sono incentrate su vere e proprie nicchie del lavoro tradizionale in Sicilia (*Dalla pesca del pesce spada a Horcynus Orca*, 1978; *Per una antropologia del lavoro in salina*, 1986; *I tonnaroti*, 1988). E altre ancora riguardano aree protette, come la riserva dello Zingaro, in un'area di confine fra antropologia culturale e archeologia preistorica (*Shepherds and Sediments: Geoethnoarchaeology of Pastoral Sytes*, 1992).

Un'ultima indicazione può riguardare la ricostruzione critica del complesso delle attività condotte intorno alla cultura materiale a partire dal 1980 (catalogazione, allestimento di mostre e musei, convegni, ecc.), con la quale l'autore ha inteso delineare le basi di quella che ha voluto chiamare *Una sociologia della cultura materiale* (2004).

fondazione **ignazio buttitta**