



| | |
|--|---|
| <p>FONDAZIONE ISTITUTO SAN VINCENZO DE' P.- P. A. MARCANTONIO <i>Residence per anziani San Vincenzo</i> Presidente Prof. Luigi Minio</p> |  <p>COMUNE DI BRONTE Sindaco Avv. Graziano Calanna</p> |
|--|---|

Rosa Saitta

L'arbitrianti

**Agricoltura e pastorizia
a metà del novecento**



Saitta, Rosa <1965->

L'arbitranti : agricoltura e pastorizia a metà del Novecento / Rosa Saitta. -
Bronte : [s.n.], 2019.

1. Contadini [e] Pastori – Usanze – Bronte – Sec. 20.

390.094581332092 CCD-23

SBN Pal0317694

CIP - Biblioteca centrale della Regione siciliana "Alberto Bombace"

**Questo opuscolo è stato stampato con il contributo
dell'Assessorato Regionale dei Beni Culturali e dell'Identità Siciliana.**

Il piccolo e anticonformista, *Gabbiano Jonathan*
riesce a intravedere una nuova via
da poter seguire.
Una via che allontana dalla banalità
e dal vuoto del suo precedente stile di vita.

Comprende che oltre il cibo,
un gabbiano vive del soffio del vento,
delle onde spumeggianti del mare
e della freschezza dell'aria.

Dalla **Presentazione del Sindaco**

Nonni e nipoti, diversi i ruoli: i nonni sono gli unici in grado di gettare un ponte tra un mondo di memorie lontane e un domani tutto da costruire, incarnato dalle nuove generazioni.

I giovani sono il futuro, coloro che il domani devono costruirlo; tutti sappiamo che non ci potrà essere futuro senza la conoscenza del passato.

È necessario coniugare la saggezza dei nonni con la passione dei giovani.

....

Avv. Graziano Calanna

Dalla **Premessa al Progetto**

....

Il programma si snoda con una progressione ideale, che affonda le radici nel passato, aiuta a vivere meglio il presente e si proietta nella generazione futura, ricordando con Albert Pine che *quello che facciamo per noi muore con noi. Quello che facciamo per gli altri e per il mondo rimane ed è immortale.*

....

Progettisti Sociali
Luigi Minio e Rosa Saitta



Fondazione

“Ist. S. Vincenzo de’ P. - P. A. Marcantonio”

Viale Indipendenza, n. 3 - 95034 Bronte (CT)

Tel. 095/691291

Presidente Prof. Luigi Minio

cell. 320 49 46 150 - minio.luigi@gmail.com

PROGETTO
SAGGEZZA DEI NONNI
PASSIONE DEI GIOVANI

L'arbitrianti

**Agricoltura e pastorizia
a metà del novecento**

A cura di Rosa Saitta

*Nelle pagine che seguono
La Dottoressa Rosa Saitta,
memore delle origini della sua famiglia,
ha raccolto e messo in ordine
i ricordi rievocati dagli ospiti del
Residence San Vincenzo
e degli altri anziani
che regolarmente intervenivano
agli incontri, nell'ambito del Progetto
"Saggezza dei Nonni Passione dei Giovani!".*



Un gruppo di partecipanti al progetto insieme al Sindaco

INDICE

| | |
|--|----|
| Presentazione del progetto da parte del Sindaco..... | 5 |
| Premessa..... | 7 |
| Agricoltura e pastorizia, i mestieri più antichi del mondo | 9 |
| Agricoltura | 11 |
| L'Aratura..... | 11 |
| La Semina | 14 |
| La rotazione delle colture | 17 |
| I lavori prima della mietitura..... | 19 |
| La mietitura | 20 |
| La trebbia | 30 |
| Modalità e accordi per la divisione del grano..... | 41 |
| La Pastorizia..... | 43 |
| La figura dell'allevatore | 44 |
| Gli animali d'allevamento..... | 46 |
| Gli alloggi..... | 48 |
| Il pascolo | 49 |
| Transumanza | 50 |
| Il meteo dell'allevatore e contadino | 53 |
| I rimedi usati dai contadini e dai pastori..... | 54 |
| Il latte e la sua lavorazione | 55 |

| | |
|---------------------------|----|
| La mungitura | 55 |
| La caseificazione | 56 |
| La stagionatura | 60 |
| Tosatura..... | 62 |
| Vendita dei prodotti..... | 63 |

Presentazione del progetto da parte del Sindaco

Nonni e nipoti, diversi i ruoli: i nonni sono gli unici in grado di gettare un ponte tra un mondo di memorie lontane e un domani tutto da costruire, incarnato dalle nuove generazioni.

I giovani sono il futuro, coloro che il domani devono costruirlo; tutti sappiamo che non ci potrà essere futuro senza la conoscenza del passato.

Di conseguenza, è necessario coniugare la saggezza dei nonni con la passione dei giovani

Certo, oggi non è più come un tempo, quando, in seno alla famiglia riunita intorno al focolare, il vecchio “venerando” appariva come il depositario di assennatezza ed esperienza, il saggio seminatore di consigli utili a rendere la vita più facile ai suoi successori e destinato ad accompagnare schiere di nipotini.

Adesso, invece, a causa di una società frenetica ed in costante evoluzione, le strade che le due generazioni percorrono si sono notevolmente allontanate.

Ed allora, nella consapevolezza che è importante riavvicinare i rapporti e che spetta alle Istituzioni il miglioramento della qualità della vita, insieme con la nostra Casa di Riposo, abbiamo realizzato questo progetto.

Vi sono poi, in giovani e adulti, disagi strutturati che dovrebbero essere alleviati; per questo motivo accanto ai laboratori che avvicinano le diverse generazioni, ne sono previsti altri con lo scopo di migliorare la qualità della vita.

Del resto, anche in epoca attuale, i bambini sono sensibili alle suggestioni trasmesse dall’adulto e trovano nella voce narrante dell’anziano un importante fattore di identificazione e interazione sociale; i nonni, dal canto loro, rappresentando la memoria vivente, amano sposare la funzione di mediatore culturale, capace di ricostruire il ricordo del passato.

Che ben vengano, quindi, iniziative come questa, capaci di far emergere ricordi e di far riscoprire a generazioni divise il piacere di stare insieme nell’incontro tra rievocazioni di esperienze di vite vissute e progetti di vite ancora da vivere.

Avv. Graziano Calanna

Bronte, 12 dicembre 2015

Premessa

Il ricordo delle origini esercita sempre un certo fascino.

Nell'attuazione del progetto portato avanti dal *Residence San Vincenzo* di Bronte, in collaborazione col Comune molti anziani, nel rievocare i loro ricordi, si soffermavano a parlare dei lavori agricoli e della pastorizia, un tempo attività predominanti nel nostro territorio.

I discorsi ascoltati con vivo interesse hanno risvegliato i ricordi infantili, connessi con le mie origini, una famiglia di *arbitrianti*.

Erano così chiamati gli allevatori e agricoltori - oggi indicati come imprenditori agricoli - che in un vasto appezzamento di terra, proprio o in gabella, curavano le loro attività.

I pittoreschi racconti di organizzazioni del lavoro e di abitudini di vita scomparse, travolte, ormai, dalle nuove tecnologie, facevano prendere sempre più corpo all'idea di fissare e tramandare tanti ricordi, prima che i protagonisti di un tempo li portino con loro nella tomba.

Ai giovani appare un mondo lontano e curioso.

Dare la possibilità di un tuffo nel passato potrebbe essere uno spunto per riflettere su una vita condotta a contatto di una natura ancora incontaminata e senza la fretta e la frenesia che caratterizza i tempi attuali.

Il lavoro era certamente più duro, anche per quelli considerati benestanti, ma forse più gratificante, perché si riusciva a godere di quello che si aveva.

Questo mio lavoretto ha comportato un lungo e laborioso impegno, reso possibile dalla collaborazione di molti.

Al di là dei ringraziamenti di rito, vorrei esprimere la mia gratitudine al Sindaco per l'entusiasmo con cui ha accolto l'idea progettuale e la fiducia datami nell'affidarmi la co-conduzione.

Ancora un grazie al Professore Padre Luigi Minio per la benevolenza, generosità e l'apporto culturale, non solo nella realizzazione dell'intero progetto ma anche per il supporto nella stesura di questo mio lavoro. È stato, per me, un dono l'averlo incontrato.

Infine un grazie agli anziani che hanno partecipato alle attività del progetto, per la loro saggezza, pazienza, bontà e disponibilità nel rivivere le esperienze di vita passata e ai ragazzi della Pro-Loce per la loro preziosa collaborazione.

Un grazie anche **a mio Padre**, a cui intendo dedicare queste pagine, per gli insegnamenti di vita e l'amore per la natura che mi ha trasmesso nel corso della sua esistenza e



Le mani di mio padre, Alfredo Saitta

*l'operosità delle sue mani,
mani grandi,
mani buone,
mani gonfie di lavoro,
mani che non fanno male,
mani piene di carezze trattenute.*

Rosa Saitta

Agricoltura e pastorizia, i mestieri più antichi del mondo

La ricerca del cibo è un bisogno di tutti gli esseri viventi.

L'uomo, fin dalla sua silenziosa comparsa nella terra, ha sentito il bisogno di superare l'incertezza legata alla ricerca di frutti spontanei o di prede per soddisfare questa sua esigenza quotidiana.

I primi barlumi di capacità logiche e l'organizzazione della vita in gruppi permisero di intuire che le piante potevano essere coltivate e gli animali allevati; ciò avrebbe permesso di superare le incertezze legate alla casualità e di avere una continuità di approvvigionamento.

Si ponevano le basi per l'agricoltura e la pastorizia, attività che avrebbero accompagnato l'uomo nel corso della sua storia.

I millenni sono passati, qualcosa si è evoluta, ma fino alla metà dello scorso secolo, le modalità tramandate sono rimaste sostanzialmente simili a quelle dei lontani tempi biblici.

In Sicilia, fino alla metà dello scorso secolo, il modo di coltivare la terra e di accudire al bestiame non differiva di molto da quello descritto da Virgilio nelle *Georgiche*, oltre due mila anni orsono.

I racconti dei nostri anziani riflettono proprio queste procedure.

Negli ultimi decenni le tecnologie stanno determinando profondi cambiamenti; prima che il ricordo di tante abitudini definitivamente scompaia, con le testimonianze degli ultimi protagonisti, ne vorremmo fissare alcuni aspetti.

Agricoltura

Il ciclo dei lavori agricoli inizia in autunno con la semina, per concludersi in estate col raccolto.

L'Aratura

Alla fine dell'estate i campi già mietuti, si presentavano cosparsi di *ristucci*, (ristoppie); si avvicinava il tempo di iniziare i lavori di preparazione del terreno per la semina del grano.



Per pulirli, i proprietari li davano in pascolo; se la presenza di animali nel loro podere non era gradita, bruciavano i residui vegetali e con essi i semi delle erbe infestanti.

Nei piccoli poderi dove i proprietari eseguivano i lavori in proprio, prima di questa operazione le ristoppie, venivano *scuturate*: il contadino, agitando un lungo bastone con movimenti semicircolari, le frantumava e le schiacciava.

Appiccando il fuoco, si soleva commentare il terrore dei grilli alla vista del pericolo:

*Misericordia rissunu i grilli,
quando vistunu u focu
arreri i spalli.*

Misericordia dissero i grilli,
quando videro il fuoco
alle loro spalle.

Per quanto non necessario, bruciare *a ristuccia* era utile, oltre che per facilitare l'aratura, perché le ceneri erano considerate un buon fertilizzante.

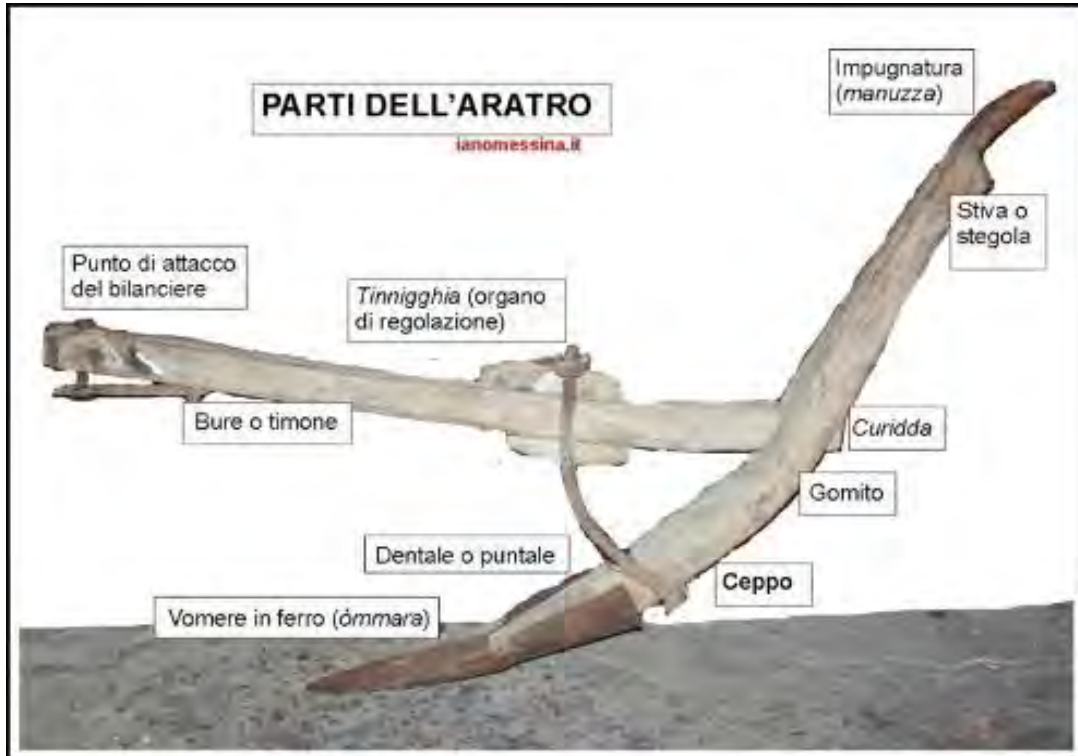
Espletata questa operazione, si procedeva alla spietatura. A mani nude, si rimuovevano dal terreno le pietre, ponendole o nel *carruzzuni* (carro) o nei *cuffini ri spitrari*, ceste di canna e di verghe d'ulivo o di salice, a forma circolare; le pietre raccolte erano buttate nei *galluni* (sponde del ruscello) o utilizzate per costruire *babbacani*, muretti a secco di sostegno per formare terrazze nei terreni in pendenza o per i muri di cinta o erano ammucchiate in un angolo, formando i *masgeri*.

Ai primi di settembre iniziava l'aratura, si rompeva la crosta del terreno già indurita; veniva eseguita con aratri di legno o di ferro, trainati da animali (*cavaccaturi*); se il proprietario del terreno non ne possedeva, sia pure con grande fatica, si effettuava a mano con la zappa.

L'aratro in legno era trainato da due buoi o da due muli. Come buona parte degli attrezzi di lavoro, era spesso costruito dagli stessi contadini, con assi di legno procurati nei boschi. Era agganciato al giogo, *u iugu*, una barra di legno con le estremità arcuate che poggiavano sul collo degli animali mediante appositi basti, per evitare che le bestie si facessero male.

L'aratro propriamente detto era formato dalla pertica (*a pettica*), una barra di legno incastrata ad angolo con un'altra, la cui estremità inferiore era costituita dal *dentale* (o *puntale*), in cui s'inseriva il vomere (*ommara*), in ferro e la superiore dall'impugnatura (*manicu o manuzza*);.

Il contadino, conduceva l'aratro *pa manuzza* (impugnatura) e guidava le bestie *chui capizzi* (con le redini), nel caso dei buoi, legate alle corna.



L'aratro *a scrocca o a forbice*, aveva, oltre al vomere, la pertica in ferro e veniva trainato da una sola bestia; proprio per questo, l'attacco all'animale era formato da una biforcazione simile alle lame aperte di una forbice, fra le quali si inseriva l'asinello.

Durante l'aratura, il contadino guidava le bestie al lavoro, oltre che con i movimenti, spesso con espressioni del genere:

Tira bellu, avanti!!
Vutammu!!
Avanti vota!!

Tira bello, vai avanti!!
Ritorniamo indietro!!
Avanti gira!!



Il solco aveva la profondità di circa 20 centimetri. La terra così divenuta soffice, si lasciava riposare per qualche settimana. L'aratro rimase in uso fino agli anni cinquanta, ma nelle nostre zone montuose, dove i mezzi meccanici potevano operare con difficoltà, il suo utilizzo si protrasse ancora per qualche decennio.

La Semina

Il periodo delle semina iniziava ai primi di ottobre e proseguiva per tutto novembre.

In casi particolari, o per la notevole estensione del terreno o per piogge abbondanti e persistenti, la semina poteva slittare anche di qualche mese, fino a febbraio, sebbene un antico proverbio contadino avvertisse:

*Cu simina a Santa Lucia
Non porta u frummentu 'ncasza*

Chi semina per Santa Lucia
Non porta frumento a casa.

Nei casi di semina ritardata si ricorreva *a diminia*, una varietà di frumento con crescita rapida.

Prima della semina il frumento era *'ncirisratu*, trattato, cioè, con solfato di rame, (*a petra celesti*), per prevenire il mal nero (*u tizzunellu*), una malattia che colpiva facilmente le graminacee e rendeva il prodotto in parte nero, simile a un tizzone.

Solitamente in un *tumminu* di terra (2.026 metri quadrati) si seminava un *tummunu* di frumento (18 kg), ma non si trattava di una regola obbligata.



Quanto al concime, i contadini di Bronte usavano individuare un luogo all'esterno del paese, detto *iazzu*, dove la domenica andavano a depositare *a grasciura* (escrementi di animali); durante l'anno era ammassata e lasciata fermentare ed essiccare all'aperto. A fine agosto, stipata nei *zumbiri* (contenitori di paglia intrecciata) e caricata sui *badduni* dei muli, era trasportata e ammucchiata nei rispettivi campi. Al momento opportuno, divenuta come pula, i contadini la spargevano con le mani sul terreno da concimare.

L'orario di lavoro era scandito dal ritmo della luce: iniziava al primo chiarore dell'alba e proseguiva fino al crepuscolo, con due brevi pause *pi pigghiarisi 'n pizzicuni* (prendere un boccone, pa-

ne accompagnato da olive o formaggio come companatico) e 'n buccuni (un sorso di vino).

Quotidianamente i contadini, intorno alle quattro e mezzo o cinque, guardavano nel cielo *a stilla ru jornu* (stella particolarmente luminosa che indica l'inizio del un nuovo giorno) e si avviavano a piedi o con le bestie verso la campagna.

L'apprezzato poeta brontese Giuseppe Melardi, nella poesia *Alla madre* descrive la scena:

..... *sulla strada,*
ancora prima dell'alba,
si udiva cadenzato
lo scalpiccio degli asini bardati
ed il richiamo dei compari
alla campagna avviati

Nei posti più distanti i contadini pernottavano in campagna *'nde caszotti* (piccoli vani costruiti con pietre a secco) o *'nde pagghiarri* (piccoli recinti circolari con copertura di forma conica in paglia); tornavano al paese una volta alla settimana.

Dormivano quando:

..... *il silenzio*
e l'abbandono
alla fatica si stringevano
e domani non era
un altro giorno.
Era domani
uguale pena.

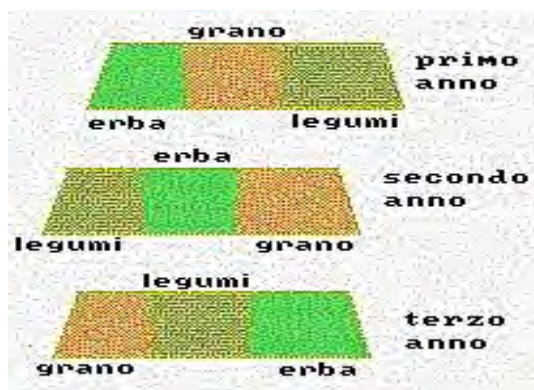
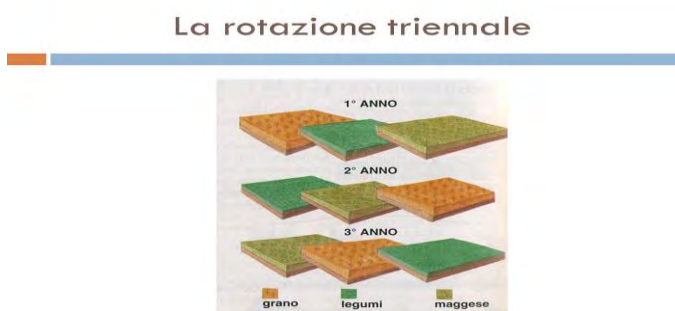
(Giuseppe Melardi, *Il Gesto*).

La rotazione delle colture

Da sempre la coltivazione dei campi ha seguito una rotazione, sia per mantenere o migliorare la fertilità del terreno, sia per ridurre la comparsa di patologie parassitarie e lo sviluppo delle erbe infestanti .

Si suddivideva il terreno in tre parti, nelle quali si alternavano i tipi di colture, effettuate in tempi diversi.

trissaria



La semina primaverile comprendeva l'avena e i ceci.

Quella autunnale, oltre al frumento, includeva fave, lenticchie, sulla, veccia.

La mietitura della sulla, fieno, fave e lenticchie, detti *maisi* (dal latino *maius*, perché avveniva a maggio) si eseguiva con procedure simili a quella del frumento.

Esistono diverse varietà di frumento; più frequenti sono *sammartinana*, *robba forti*, *robba ianca*, *margaritu*, *libertino*.

I nostri contadini, anche da lontano, riconoscevano dal colore e dalla dimensione le diverse tipologie di grano coltivato: un campo di grano duro, ad esempio, si distingue da quello di grano tenero, poiché il primo presenta spighe più lunghe di colore biondo-nero, il secondo ha spighe più corte e rossastre.

I lavori prima della mietitura

Nei mesi di marzo e aprile, quando le piantine di grano germogliavano e raggiungevano l'altezza di circa 10 centimetri, si pensava a *scirbari*: eliminare le erbe infestanti che erano cresciute insieme ai *lavuri* (frumento).



Fin dalle prime ore dell'alba i contadini, a gambe divaricate procedevano sui *filari ri lavuri* (filari del frumento) per *zappuriari* e *scibbari* (togliere le erbacce).

Per *zappuriari* adoperavano una zappetta con lama di ferro di forma ristretta e di dimensione più piccola.

Per *scibbari* bastavano le mani.

Si trattava di un lavoro lungo, paziente e delicato, poiché occorreva attenzione ed esperienza per estirpare le piante infestanti, non sempre facili da distinguere, senza danneggiare il frumento.

Le erbacce, ammucchiate ai bordi del campo, erano utilizzate come foraggio per gli animali.

Un'ultima *scerbatura*, si eseguiva a maggio.

La mietitura

La mietitura avveniva in tempi diversi, secondo i luoghi.

Ai Marini (piana di Catania), dove molti brontesi nei primi anni del '50 avevano acquistato delle terre, veniva fatta all'inizio di giugno; nella nostra zona, avveniva, nei primi di luglio.

I giovani braccianti agricoli chiamati *junnatari* (operai alla giornata) con pantaloni in *docco*, camicia in *tela americana*, *tascapane* e borraccia in spalla, tanta, tanta fame e tantissima speranza, arrivavano in treno alla stazione di Libertini, dove i proprietari delle terre contrattavano per *l'opra* (opera) di cui avevano bisogno.

L'opra rappresentava una squadra di uomini, solitamente costituita da sette mietitori, di cui sei con il compito di mietere e uno con quello di raccogliere e legare le spighe falciate.

Secondo l'estensione del terreno, *l'opra* poteva essere costituita da un numero inferiore di operai.

Normalmente in una proprietà di media estensione, ad esempio di sedici ettari, si impiegavano venti o venticinque mietitori per circa tre settimane.

La mietitura avveniva dall'alba al tramonto e i mietitori ricevevano come compenso una paga giornaliera - intorno al 1956 - dalle 1000 alle 1.200 lire per quattordici ore di lavoro.

I mietitori dormivano all'aperto o nel pagliaio della masseria, sopra un giaciglio di paglia. Alle tre del mattino iniziava la sveglia. A piedi o a cavallo, secondo la propria disponibilità, i giovani *junnatari* raggiungevano il posto di lavoro.

In uno scenario color oro, dove il giallo dei campi si confondeva con quello del sole cocente, i contadini con la testa protetta da un cappello *u birrittu* o da un fazzoletto annodato alle quattro estre-

mità della testa, *u fazzurettu a pizzu*, schierati in fila orizzontale, con a capo il padrone o *il capo anto*, con la falce e movimenti precisi, costanti e faticosi mietevano il grano.



Un'opra, squadra di lavoro di mietitori.

Per proteggere le dita i mietitori usavano ditali di canna, chiamati *cannelli*; a volte per non sciupare l'abbigliamento e proteggersi *ri reschi* (reste delle spighe, acuminate) indossavano *u mantali ri lona* (grembiule di alona, iuta) e anche sul braccio destro *u bracciolu ri lona*, una manica dello stesso tessuto.



Mietitori con *mantale e braccioli ri lona*

Ogni operaio mieteva due o tre *firagni* (fila) di grano alla volta.



Mietitori al lavoro

Da ciò ha origine il detto :

*Ognunu si tira
u so firagnu*

Ognuno egoisticamente pensa
al proprio interesse.

Il lavoro procedeva e con esso, le chiacchiere, le battute sagaci,
gli aneddoti, i canti allegri; non a caso si diceva:

*Ommini all'antu
e femmini o suri
liberatindi Signuri*

Dagli uomini nei campi
e dalle donne al sole
Liberaci Signore.



La dura fatica non riusciva a spegnere gli ardori dei giovani *junnatari*.

Spesso i *junnatari* tra le *filagne* di grano parlavano di amore, delle loro conquiste, vere o presunte, della gelosia e della stretta sorveglianza dei genitori nei confronti delle loro *zite* (fidanzate). Controllo che riuscivano o si vantavano di eludere, strappando qualche bacio o carezza audace.

Il padrone provvedeva durante il giorno a dissetare gli operai con l'acqua conservata nel *bumburu*, contenitore in terracotta a forma di anfora, creato con un particolare tipo di creta che lasciava trasudare piccole goccioline di acqua (*u bumburu sura*); l'evaporazione, sottraeva calore al liquido contenuto e lo raffreddava.



U bumbaru.

Ma per dissetarsi gli operai preferivano del buon vino.
Da parte sua, il *capo-anto* (capo squadra), a volte, per chiedere il vino al padrone a voce alta annunciava:

*Ri là u visti spuntari
Ri cà u visti rivari,
Binirittu Dio
chi ndi ra datu*

Da lì l'ho visto spuntare,
da qui l'ho visto arrivare,
Benedetto Dio
che ce l'ha dato (il vino)



Buttigghiuni 'nviggatu

Dietro la fila dei mietitori il raccoglitore raggruppava gli steli falciati in mazzi.

Per il suo lavoro, *u cugghituri* usava *u croccu* (uncino) e *l'ancinella*, una forcella che permetteva di tenere sette o otto *iemmeti*, (mannelli), formare *a gregna* (covone) e fermarle *cu a ligammi* (legacci formati da fili di *ampelodesmos mauritanicus* un'erba robusta simile al giunco, spontanea in alcuni terreni paludosi, *maggi*); se ne produceva in abbondanza nel comprensorio di Tortorici, dove persone addette la preparavano e provvedevano al commercio del prodotto finito .



u cughituri (raccoglitore)

I nostri contadini, prima dell'uso, per ammorbidirla, immergevano *i mazzi di ligammi* intrecciati, per un giorno e una notte, nell'acqua dentro un sacco di canovaccio ponendovi sopra delle pietre. Veniva poi tenuta al fresco per evitare che si essiccasse nuovamente.

I mazzi di *ligammi*, oggi sostituiti da quelli di raffia o da fibre sintetiche, venivano appesi alla cintura dei pantaloni, per averli a portata di mano al momento dell'uso.



Famiglia di mietitori



Località Castello Spanò – Bronte. Foto di. Nunzio Prestianni (al centro)



Mazzuni

Un *mazzuni* era formato da venti *gregni*.
Cinquanta *mazzuni* formavano e un *migghiaru*.



Migghiaru

Il sole e la dura fatica non indeboliva lo spirito gioioso dei contadini che per spezzare la monotonia del lavoro si incitavano con battute spiritose:

*Tagghia ca tagghia
Ca ri li gregni
Veni la pagghia*

Taglia che taglia
Che dai covoni
Viene la paglia

*Tagghia ca tagghia
Ca to patruna
è commu na quagghia
e u to patruni è un pagghiaroru*

Taglia e poi taglia
che la tua padrona
è come una quaglia
ed il tuo padrone è sporco di paglia

In queste ultime battute si ironizza, con rassegnazione, sulla moglie che se ne sta tranquilla, mentre il marito è costretto a faticare.

La fine del lavoro offriva lo spettacolo di un campo color oro con sparse postazioni di *gregni* e tanta quiete.



Scena di un campo alla fine di una giornata di lavoro



carruzzuni

Il trasporto dei *gregni* nell'aia avveniva mediante l'utilizzo di due buoi, i quali trainavano, secondo la configurazione del terreno, *u carruzzuni* costituito da una base rettangolare di tavole di legno, sostenuta da due ruote anch'esse in legno.

Un telaio di bastoni alti (sopra sponda) serviva per aumentare la capacità di contenimento del carro;



la straula, una sorta di slitta, costituita da una base rettangolare di assi di legno, con dei pattini anch'essi di legno che strisciavano a terra al posto delle ruote.

Straula

Quando *i gregni* erano poche o se il terreno era particolarmente accidentato, venivano trasportate con i muli.

Sul dorso delle bestie, dove poggiavano *i badduni* (basti) si collocava *a scaritta* (scaletta), sui cui pioli poggiavano sei *gregni*.



Salvatore Luma - Vallalba - Mostra fot. "Uomini e cose del mio paese"



Disposizione dei gregni di frumento sui muli

La trebbia

Finito il trasporto nell'aia, si accatastavano i covoni, creando una o più *timogni* (biche), strutture rettangolari con sommità spiovente, per facilitare il deflusso dell'acqua, in caso di pioggia.

Nel formare le *timogne* le spighe di frumento erano disposte all'interno per essere meglio riparate dalla pioggia e dagli uccelli.

Completato questo lavoro, si era pronti per la trebbiatura, non appena le circostanze lo permettevano.

Nell'imminenza della trebbiatura, si preparava l'aia.

L'aia, era una pista di terra battuta, di forma circolare con diametro di circa dieci metri o poco più, in un posto pianeggiante e ventilato.

Perché il frumento calpestato dai muli non si interrasses, il sottofondo, doveva essere *caccatizzu* e *gerbusu*, cioè, pressato e costituito, da erbetta particolarmente resistente.

Si ripuliva con una zappetta, in modo da eliminare l'erba indesiderata e si spazzava *ca grivigghia ri arasri*, una rudimentale scopa formata da un grosso mazzo di arbusti spinosi.

Era poi abbondantemente bagnata e coperta con uno strato sottile di paglia, pressata per renderla dura e compatta.

Asciugando, il terreno presentava una superficie salda e impermeabile, tale da non consentire ai chicchi di grano di interrarsi.



Aia

A questo punto i contadini, con i tridenti di legno, disponevano nell'aia *i gregni* prelevati dai *timogni*.

Si ponevano nell'aia dai due ai dieci *mazzuni*, secondo il numero di bestie disponibili e iniziava la trebbiatura.

Si inserivano i cavalli o muli. Un uomo, il cacciante o *piszaturi* (solitamente era il proprietario delle bestie), fungendo da palo al



centro dell'aia, faceva girare attorno ad essa da due a sei cavalli, mediante funi attaccate ai morsi, per effettuare la *piszatura* del frumento (frantumazione delle spighe).

La *piszatura* del frumento

Le bestie legate l'una a fianco dell'altra giravano nell'aia incitate dal cacciante con espressioni improvvisate e incoraggianti:

*Tira cuntentu
E non ti sbarrugari
Picchì cu si sbarruga prestu mori*

*Testa cù testa
e li Santi in Pararಿಸзу fannu festa
e la mè festa non si potti fari,*

*Si 'riva Agustu e non si fà la festa
festa cu li me mani vogghiu fari.*

*Pigghiala cu cori la muntata,
ca la pindina tutti i santi aiutanu.*

*Quariaci lu ferru e la tinagghia
Lu ferru quando è cauru si stira.*

Tira contento
e non ti scoraggiare
Perché chi si scoraggia presto muore.

Testa con testa
ed i Santi in Paradiso fanno festa
e la mia festa non si è potuta fare,

Se arriva Agosto e non si fa la festa
festa con le mie mani voglio fare.

Prendila con cuore la salita,
perchè nella discesa
tutti i santi aiutano.

Riscalda il ferro e la tenaglia
il ferro quando è caldo si stira



La pizatura

In alternativa ai cavalli c'erano i buoi appaiati, con una grossa pietra al traino, che frantumavano le spighe.

Il significato degli incitamenti, lo troviamo nella tesi di laurea “*Canti popolari del territorio di Bronte*” svolta nell’anno accademico 1968-69 dal professore Antonino Galvano, stimato insegnante brontese che ha svolto la sua attività presso il Liceo Classico “Ven. Ignazio Capizzi di Bronte.

“..... *Il terreno su cui è stata formata l’aia non è perfettamente orizzontale, ma un po’ degradante; si sale e si scende. Nella discesa sembra che tutti i santi corrano in aiuto:*

*Pigghiala cu cori la muntata,
ca la pindina tutti i santi aiutanu.*

La bestia che gira esternamente, deve lavorare di più, perciò generalmente in queste posizioni si mette la più veloce. A volte corre tanto da portare la sua testa vicino a quella della compagna che sta avanti. Le bestie allora sembrano giocare, suscitando l’ilarità del contadino e dei Santi del Paradiso:

*Testa cù testa
e li Santi in Pararಿಸзу fannu festa. “*

Il lavoro dei cavalli si interrompeva solo *a vutata ri l’aia*, quando i contadini con il tridente spingevano (*arrunchiavano*) verso il centro dell’aia le spighe che erano finite ai bordi, per favorirne la loro completa frantumazione.



A vutata ri l’aria

Le bestie proseguivano, quindi, il lavoro accompagnate da invocazioni a Dio e all'Immacolata.

Verso l'ora di pranzo, il lavoro era già concluso e si riportavano i cavalli stanchi e sudati nelle stalle; era il momento in cui i padroni, riconoscenti, li coccolavano e li accarezzavano, sussurrando parole di gratitudine per il lavoro svolto dando loro da mangiare del buon orzo nelle *sacchine o spotti* (borse di paglia) e non nella mangiatoia, dove l'orzo si sarebbe disperso. Questo cereale era ritenuto un cibo rinfrescante per i cavalli stanchi e sudati. Anche gli uomini facevano una breve pausa.

Il detto:

*A rata ri l'oggu
non è peddita ri tempo*

Dare l'orzo
non è tempo perso

Faceva notare che il nutrirsi non è tempo perso ma un momento necessario per avere la giusta energia per continuare a lavorare.

Nella *panetteria* (ampia stanza della masseria, dove si faceva il pane e si svolgevano le attività connesse all'elaborazione dei prodotti) o sotto un albero, gli operai si rifocillavano con pane e companatico: un po' di soppressata, di lardo, di formaggio, olive; capitava anche con solo *pane e crosta* .





Foto di. Antonino Meli - Aia dopo la pizatina – Contrada Giuittu Bronte

Al breve riposo, verso le tre del pomeriggio, non appena *minava u ventu* (soffiava il vento), seguiva *a spagghiata*: gli uomini con il tridente in spalla e il bordo inferiore della camicia tirato fuori dai pantaloni, tornavano nell'aia, per separare il frumento dalla paglia.

Con il tridente si prelevava dall'aia il frumento misto alla paglia e si lanciava in aria: il venticello trascinava la paglia a qualche metro di distanza, dove si depositava per formare *a margunata*, mentre il frumento ricadeva sul posto.

Se il tempo non bastava o non *minava u ventu*, *a spagghiata* proseguiva anche di notte.



Alla *spagghiata* seguiva *a pariatata*: con lo stesso procedimento, con larghe pale di legno, si lanciava in aria il frumento per pulirlo dalla pula.

Anche in questo caso la pula veniva trascinata dal vento mentre il frumento, più pesante, ricadeva sul posto, formando a poco a poco un cumulo.

Foto di Antonino Meli: *a pariatata*

Con un rastrello venivano tirati via *i gruppi*, ossia la paglia e le spighe non completamente frantumate, per batterle nuovamente con il tridente.

Anche queste operazioni erano commentate con frasi di rito:

*Ora chiamammu
a mastru Minicu Valenti
chi porta a pala
la livigghia e lu tridenti.*

Ora chiamiamo
mastru Domenico Valenti
che porta la pala
la ramazza e il tridente.

*Ventu e bora
evviva Santa Nicora*

Vento e bora
evviva San Nicola

Finita l'operazione, si piantava la pala in cima al prezioso cumulo dorato e si stendeva accanto un telone, sul quale due uomini posti l'uno di fronte all'altro procedevano *cu crivu ri l'aia* alla cernita del frumento.



Crivu ri l'aria

Per rendere meno faticosa l'operazione, a volte si conficcavano a terra due pali ai quali si agganciava *u crivu*, in modo che una sola persona, agitando con movimenti alternati, poteva eseguire la cernita.

Conclusa anche questa fase, si procedeva al rito finale della misura e della distribuzione.

I presenti si disponevano attorno al mucchio dichiarando le loro stime sulla quantità.

Uno degli anziani con *il dumundella* (cilindro in legno della capacità di nove chili di frumento) e *la rasa* (la rasiera), procedeva a prelevare il grano dal mucchio e a versarlo nei sacchi retti dai più giovani, *bandendo* il numero progressivo, con le varianti e le personalizzazioni che il clima d'euforia suggeriva:

' n nomu du Patri (uno)
dui, (due)
a santissima Trinità, (tre)
*i quattru evangelisti oppure Santa Barbara, (quattro) **
cincu, (Cinque)
*San Nicola, (sei) **
i setti sacramenti, (sette)
*A ' Mmacurata, (otto) **
novi, (nove)

i reci cumandamenti, (dieci)
unnici, (ndici)
i durici aposturi, (dodici)
Sant'Antuninu o Santa Lucia, (tredici)
quattordici, (quattordici)
quindici, (quindici)
sirici, (sedici)
non si cunta, (diciassette)
dicerottu (diciotto)
San Giuseppe, (diciannove)
vinti, ... venti)

L'unità di misura corrente era il *tumminu*, equivalente a 18 kg di frumento.

- un *tumminu* era suddiviso in quattro *mundella*
- sedici *tummini* uquivalevano a *na samma* ossia 288 kg.

La fatica della mietitura non riduceva l'allegria e la voglia di giocare e di stare insieme. Malgrado la dura e cocente giornata nei campi, la serata si trascorreva in un clima di festosa socievolezza.

Al tramonto, nel cortile della masseria, si cenava.

Le donne di casa preparavano l'occorrente, solitamente *curalluzu* con patate o con legumi; se il padrone voleva mostrarsi generoso, si aggiungeva del buon vino.

Non di rado, dopo la cena si recitava il rosario e si cantavano *il Battermatri* (Stabat Mater) ed altri canti legati alla tradizione del Venerdì Santo.

Dopo si giocava all'aperto a carte, si raccontavano storie, spesso di briganti, di spiriti vaganti, si giocava a *'ntri-'ntri*, (un gioco che consisteva nel saltare a turno sul dorso chinato di un compagno), recitando una filastrocca:

*'N tri 'n tri ,
setti e un tarì
lu tarì è strallucenti,
setti fimmini e un sirpenti
lu sirpenti è virinuszu
setti femmini e un caruszu
lu caruszu avi a tigna
setti fimmini e 'na vigna
la vigna fa lu vinu
si lu bivi to zu parrinu
to zu parrinu rici a missa
si la senti a za batissa
a za batissa iu a chiazza
a cattari i cipullazzi
Cipullazzi non 'ndi trovai
tutti i so fir' i barba si li
pinnaiu.
Quandu passa
lu cavallu ri zambara
si pigghia amata cinghia
e si 'n di bora.*

tre tre
sette e un tarì (antica moneta siciliana)
il tarì è stralucante
sette femmine ed un serpente
il serpente è velenoso
sette femmine e un ragazzo
il ragazzo ha la tigna
sette femmine e una vigna
la vigna fa il vino
se lo beve tuo zio prete
tuo zio il prete dice la messa
se la sente la zia badessa
la zia la badessa è andata in piazz
za
a comprare le cipolle
cipolle non ne ha trovate
tutti i suoi fili di barba se li è tira-
ti
quando passa sul cavallo *ri zam-
bara* (chi salta sul dorso del
compagno)
prende la sua amata cinghia (es.
sciarpa, filo di zambara che stava
sul dorso del compagno piegato)
e se ne vola.

Sembra ancora sentire nel cortile della masseria le voci, i canti, i mormorii dei giovani e l'ammonimento del padrone di andare a dormire per svegliarsi presto la mattina.

La fase conclusiva era la costruzione delle biche in appositi recinti dove veniva trasportata la paglia, destinata al foraggio degli animali.



Foto di Nunzio Prestianni – Costruzione delle biche di paglia

Con la fine del raccolto si chiudeva un anno di duro lavoro con la sicurezza del grano per l'inverno e del guadagno che sarebbe derivato da esso. Nel 1950 un chilogrammo di frumento aveva un costo che oscillava dalle 60 alle 70 lire, un ottimo prezzo rispetto a quello di oggi, che è pari a 15 o 20 centesimi al chilogrammo. L'agricoltura a differenza di oggi era allora un'attività redditizia.

Modalità e accordi per la divisione del grano

I proprietari delle terre potevano effettuare il rapporto con l'inquilino a *mezzadria*, a *due parti con una parte* o a *tirraggiu*.

La mezzadria si effettuava quando *la semina e la mietitura erano* a carico del contadino e non del proprietario. In tal caso la spartizione del frumento avveniva in parti uguali.

La divisione del frumento *due parti con una parte* avveniva quando il proprietario aveva provveduto alla semina e inoltre collaborava durante la fase della *piszatura*. In tal caso spettavano al proprietario due parti dell'intera produzione di frumento e al contadino solo una parte.

U tirraggiu consisteva invece nel corrispondere al proprietario della terra un quantità stabilita di frumento in base all'estensione e alla natura del terreno.

La Pastorizia

Troviamo tracce di quest'attività nelle pitture rupestri rinvenute nelle grotte, risalenti agli albori della civiltà.

Descrizioni più articolate si riscontrano nei miti e in documenti, fin dalle origini della scrittura.

Nelle culture più antiche la figura del pastore era circondata da un alone di venerazione e da una certa sacralità.

A differenza di quanto avviene nell'agricoltura, quello della pastorizia è un *ciclo breve*, che si svolge due volte al giorno: il raccolto consiste nella mungitura che conclude la parte del ciclo iniziato con l'assunzione del nutrimento.

La figura dell'allevatore

Come per i mestieri artigianali anche per la pastorizia si richiedeva un apprendistato essendo molto complesso; *u travagghiu ru picuraru* non era affatto circoscritto a *guaddari i pecuri*, compito svolto quasi sempre da un operaio che veniva *llugato*, ossia preso in *affitto* fin dalla fanciullezza.

La dura e complessa attività dell'allevatore richiedeva forza fisica, sacrifici e un certo numero di persone per suddividere i compiti, le responsabilità e le spese connesse alla necessità della mandria.

Proprio questa complessità suggeriva spesso la creazione di società, sia tra membri della stessa famiglia, sia tra estranei.

I compiti dell'allevatore erano molteplici e le sue mansioni diversificate: dal procurare i terreni da pascolo, all'assegnare alle diverse categorie di bestie i pascoli più idonei al loro stato, al condurle al pascolo, mungerle, provvedere alla lavorazione del latte e dei suoi derivati, (ricotta, formaggio, provola).

Doveva ancora organizzare la tosatura delle pecore, provvedere alla vendita della lana, del pellame, del concime, selezionare le bestie da allevare da quelle da macello e anche curare le malattie più frequenti.

A queste incombenze se ne aggiungevano altre marginali, come prevedere il tempo, armonizzare il suono dei campanacci, intagliare bastoni e collari, procedere alla preparazione di insaccati e di altri derivati dalle carni dei maiali macellati.

I vari compiti erano suddivisi e gerarchizzati secondo criteri funzionali e indicati con termini che a volte differivano da luogo a luogo.

U curatru, altrove chiamato *zambataru*, si occupava della caseificazione: produzione del formaggio e della ricotta. L'*aiutu curatru* procurava la legna per riscaldare *a quarara*. Il capo mandria si occupava della ricerca e organizzazione dei pascoli.

U 'llugatu era l'addetto alla guardia delle bestie durante il pascolo.

I dipendenti erano ben lontani dal godere degli attuali contratti salariali; il riposo consisteva nel rientro in famiglia tre giorni al mese, secondo turni ben precisi.

La padronanza dei compiti dava un certo prestigio all'interno del proprio gruppo e non passava inosservata nel paese, considerato che l'agricoltura e la pastorizia costituivano le principali attività di allora.

Col venir meno del loro primato, i giovani sono stati costretti a emigrare, con la conseguenza che comuni un tempo prosperosi si sono spopolati ed impoveriti.

Gli animali d'allevamento

Vi erano allevamenti selettivi, costituiti solo da ovini o bovini, ma dalle nostre parti, il più delle volte, per sfruttare al meglio l'eterogeneità dei pascoli, i grossi allevatori usavano un criterio misto.

Nella stessa specie, gli animali erano indicati con nomi diversi secondo le fasce d'età.

Fra le pecore, alla nascita erano tutti *'gnilluzzi*, indipendentemente dal sesso; fino ai sei mesi si differenziavano (*'gnellu*, *'gnella*), dopo, fino a un anno la differenziazione era più marcata: il maschio *crastagnellu*, la femmina restava ancora *'gnella*. Ai due anni, superata la fase di *nuvillaru*, il maschio era promosso a *crastu*, mentre la femmina passava da *'gnillazza* a *pecura* ed era indicata in base alla funzione riproduttiva o produttiva: *nisciuta*, *prena*, *figghiata*, *lattara*, *srippa*.

Finiva la sua carriera come *picurazza*. I macellai a volte le risparmiavano l'onta di questa denominazione e la spacciavano ai più sprovveduti come *crastagnellu*. In effetti, *u crastagnellu* (l'agnellone), destinato ad una precoce macellazione, ha una carne tenera.

Nel periodo bellico e postbellico, quando la carne costituiva un lusso, il macellaio poteva anche permettersi di rispondere all'acquirente che avanzava dubbi: *Si n'è cratagnellu è a mamma ru crastagnellu!*, Tanto, *o chista o nibs!*

Per le capre i corrispettivi erano: *ciavurilluzzu*, *ciavurella*, *ciavurillazza*, *crapa*. Per i maschi, *ciavurellu*, *zimbarottu* o *beccarellu*, *beccu*.

Per i bovini la progressione era, per le femmine: *vitella*, *jinizza*, *vacca*.

Per i maschi: *vitellu*, *vitillazzu*, *tauru* o *iencu*, se destinato alla riproduzione, *bo* se castrato e destinato ai lavori.

L'allevatore suddivideva solitamente gli ovini in tre gruppi

1° pecore *strippi*, erano dette anche tardive, perché figliavano a gennaio e producevano latte fino a giugno. *S'impunivanu a cruci*, sollevavano, cioè, le sorti dell'azienda.

2° *crasti* il maschio della pecora

3° pecore lattanti ed agnelli destinati a incrementare la mandria e alla produzione del latte.

Gli alloggi

Il recinto della mandria si suddivideva in tre parti destinate ai vari gruppi di bestie. Una parte era destinata alle pecore *strippe* e ai *crasti*; un'altra alle pecore lattanti ed un'altra ancora agli agnelli allevati.

In un recinto più piccolo, chiamato *u zaccanu*, si raccoglievano le pecore in attesa della mungitura: passavano, una per volta, attraverso *u guariri*, dove stava seduto l'addetto con *a jisca* (un recipiente cilindrico fatto con doghe di legno) fra le gambe. *U guariri* era una apertura stretta attraverso la quale le pecore erano obbligate a passare una alla volta; una pietra piatta e liscia formava il sedile e due laterali riparavano le gambe del mandriano dal fango. Ultimata l'operazione, con una leggera spinta l'animale andava libero nel recinto più grande.

Il complesso dei recinti e il luogo di caseificazione si trovava solitamente a ridosso della *massaria*. L'insieme prendeva il nome di *màrcatu*.

Le dimensioni variavano in ragione della quantità di animali da custodire.

A proteggere gli animali dall'umidità contribuiva lo sterco che veniva lasciato sul suolo sino a formare uno spesso strato compatto; produceva anche calore come risultato dei processi di fermentazione.

La recinzione era solitamente costituita da una base di pietre a secco, su cui stavano sistemati arbusti spinosi, per impedire l'assalto di volpi in passato numerose nelle nostre zone e impedire la fuoruscita delle bestie.

Il pascolo

L'*arbitriante* utilizzava strategie ben precise per utilizzare al meglio i terreni ed aumentare la produzione di latte . La parte migliore era riservata ai bovini e alle pecore da latte, mentre nella parte erbacea rimasta erano condotte le *srippe*; le capre si accontentano di poco e ad esse erano destinati gli avanzi, le erbe e gli arbusti tra i più duri e spinosi.

Nel periodo dal 19 marzo fino a settembre la mandria veniva unificata in un unico terreno per consentire l'accoppiamento e la loro riproduzione. Successivamente agli agnelli da allevare veniva riservato il terreno migliore; a seguire venivano le pecore lattanti, le *pecore srippe* e *i crasti*.

A febbraio gli arieti venivano uniti agli agnelli per poter usufruire anche loro del pascolo migliore, così da essere forti per la monta. La gestazione della pecora è di cinque mesi. La pecora *primmitti* partorisce ai primi di settembre, la *strippa* a gennaio. Le pecore che non si ingravidavano venivano dette *cacciatizzi* e venivano destinate alla macellazione.

Degli allevatori che portavano al pascolo le pecore *strippi* si diceva::

sripparu vita sana
riposa a schina
ma crepa a panza

Stripparo (guardiano delle pecore strippe) vita sana
riposa la schiena (perché non mungeva),”
ma muore la pancia (perché le pecore srippe non producono latte)

Transumanza

Esaurite le risorse di una zona - anche a motivo di cambiamenti climatici - la mandria si trasferiva altrove, in modo da trovare ancora alimento e nello stesso tempo far riprendere la vegetazione nella parte già sfruttata.

Questo spostamento programmato e periodico delle mandrie, di solito stabile nel tempo, tra zone con clima diverso o per esaurimento del pascolo in una zona, può essere considerato una forma particolare di nomadismo. A differenza del vero nomadismo, però, si trattava di gruppi di allevatori, senza che ne fossero coinvolte le rispettive famiglie.

Avveniva due o tre volte l'anno.

Di solito alla fine di agosto, le mandrie erano convogliate verso la collina, sui campi di ristoppie, a raccolto ultimato. Da qui si risaliva ai pascoli montani, all'arrivo delle prime piogge.

Col sopraggiungere del freddo invernale, si trasferivano per lo svernamento *ai marini*.

Gruppi di pastori mettevano insieme i loro animali e si distribuivano i compiti. Alcuni guardiani precedevano il gregge e altri lo seguivano. Gli animali da soma, carichi degli attrezzi per caseificare e per lo svolgimento dei lavori, chiudevano la carovana

Il viaggio durava anche più giorni; i nostri allevatori si spostavano fino ad arrivare in località distanti come Valguarnera, Raddusa, Lentini, Melilli

In un documento risalente al 1938

La sottoscritta Baronessa Lucrezia Beneventano fu Barone Giuseppe Luigi, domiciliata in Acireale, ed elettivamente presso lo studio del dott. prec. Giuseppe Amato, in Augusta, nella sua qualità di amministratrice di parte dei beni della eredità del Defunto Genitore, ricorre alla S.V. Ill/ma per quanto appresso: Ella ha concesse in locazione per privata scrittura del 15/2/38.XVI, reg. il 17/5/38.XVI al N. 737, per uso di pascolo e fino al 30 giugno prossime ai Sigg/ri RAITI SALVATORE fu Carmelo, PAPA VINCENZO di Giuseppe, entrambi dom/ti e res. in Castiglione di Sicilia; LONGO ANTONINO fu Salvatore, MAZZAGLIA ANTONINO di Antonio, entrambi dom/ti e res. in Nicolosi Etneo, e SAITTA LORENZO di Salvatore e ZINGALI GIUSEPPE di Ignazio entrambi dom/ti e res. in Bronte, e col vincolo della reciproca solidarietà fra essi locatari, l'intero pascolo delle terre dell'ex Feudo Gancio, sito in tenere di Melilli, della estensione di circa salme 98 abolita misura di Lentini, pari ad ettare 3.42.97 per ogni salma, e ciò per il prezzo di

non certo indifferente, se riferito a quei tempi

se tale prezzo ascende a L. 64.680. Su tale somma la esponente ha già ricevuto dai locatari L. 12.000 oltre a Kg. 20 di ricotta delle appendizie. Ella è dunque creditrice di ~~xxx~~

La durata del viaggio oltre a dipendere dalla distanza, era dovuta alla velocità della mandria e dal loro ritmo.

Quanto alle soste, era sacro tra gli allevatori il valore dell'accoglienza; non di rado si riposavano presso *masserie* di amici o parenti che offrivano loro riparo e ristoro per uomini e bestie.

In genere non attraversavano i centri abitati, tranne che per abbeverarsi ai punti d'acqua, più frequenti nelle loro periferie.

Quando ciò avveniva, non era certo un piacere per gli abitanti: l'arrivo era annunciato dallo scampanio assordante, il passaggio paralizzava il traffico e i normali movimenti, le tracce lasciate mutavano vistosamente l'aspetto delle strade.

Il transito nelle *trazzere regie* avveniva con frequenza di notte: uno degli addetti stava a capo della mandria con in mano il lume a petrolio per illuminare il percorso.

Percorrendo le *trazzere*, l'intero gregge spesso si fermava a brucare l'erba che cresceva sui bordi o nei prati circostanti.

Passando ai viottoli, in alta montagna gli animali procedevano in fila indiana, senza disperdersi, dietro il capro-guida o il bovino capo-mandria; tra questi era l'animale più robusto ad assumere il ruolo di guida e non era raro assistere a lotte fra di loro per contendersi il comando.

Tutto questo si tramandava da tempi remoti.

Il meteo dell'allevatore e contadino

Attraverso il comportamento delle bestie l'allevatore prevedeva il giorno prima il tempo. Ad esempio, se le bestie tra di loro si prendevano a testate significava che il giorno seguente ci sarebbe stato vento. Se invece *trippavano* (saltellavano) ci sarebbe stato freddo, se restavano in una stessa parte del terreno muovendosi poco e a cerchio ci sarebbe stata pioggia. La luna a forma di barca detta *luna barcaiola* annunciava per il giorno seguente la pioggia.

I rimedi usati dai contadini e dai pastori

A *ciappa di ficodindia*, veniva utilizzato sia nell'uomo che nell'animale come cicatrizzante: la mucillagine del ficodindia serviva per calmare l'irritazione e cicatrizzare.

La pelle del serpente o *a pelli ri scuzzuni* veniva utilizzata come cicatrizzante; raccolta quando il serpente la mutava e l'abbandonava sul terreno, era applicata sulle ferite. In tal modo si proteggeva la ferita stessa e si favoriva la cicatrizzazione.

Quanto all'asetticità, ... non era un problema che a quei tempi si prendeva in considerazione.

Un disinfettante era, eventualmente, costituito dall'urina.

Le foglie dell'albero di pesco

In alternativa alla *criolina*, le foglie servivano per disinfettare e curare le ferite degli animali ed anche per far morire i vermi che si formavano nella ferita.

La nipitella

Veniva utilizzata per la cicatrizzazione delle ferite degli animali. Gli uccelli istintivamente se la procuravano per metterla sotto le ali e curare le ferite. Quando venivano catturati, se ne trovava sotto le ali.

Il latte e la sua lavorazione

La mungitura

Contrariamente a quanto potrebbe sembrare, per sortire buon ef-



fetto, la mungitura richiede una capacità che si acquisisce attraverso un lungo apprendistato: quello che si dice *aviri na bona manu*.

L'atteggiamento del pastore nei confronti dell'animale che si appresta a mungere e la tecnica vera e propria della mungitura è frutto di abilità costruite nel tempo.

Mio padre, Alfredo Saitta

Si mungeva due volte al giorno, la mattina all'alba e la sera poco prima del tramonto. Verso la fine di febbraio e nel mese di marzo le pecore si mungevano con un certo anticipo; dopo si facevano nuovamente pascolare fino al tramonto e si lasciavano libere di entrare nella mandria quando volevano.

Il motivo era di dare la possibilità di nutrirsi con fiori ed erbe più variegata e produrre latte per formaggi più gustosi. Questa modalità di mungitura si chiamava *a para pasci*.

A sottolineare che la migliore produzione di formaggio avviene nel mese di febbraio e marzo c'era un detto

*Traszi Frivaru chi a frevi mi miszi
ca si no n'era pi venti fridduszi
era u mugghiu ri tutti li miszi*

Entra Febbraio che la febbre mi ha portato
se non fosse stato per i venti freddi
sarebbe stato il migliore dei mesi

A proposito della mungitura *a para pasci* l'allevatore, per conoscere l'ora, non aveva bisogno dell'orologio, oggetto raro nei tempi passati; bastava dare le spalle al sole e poi misurare la propria ombra con i piedi.

Sette piedi e mezzo equivalevano alle ore 15.30.

In inverno il fango e l'urina all'interno dei recinti sporcavano con facilità le mammelle delle pecore; anche se si procedeva alla loro igiene, capitava, che durante la mungitura cadessero dei residui di fango nel latte; ciò conferiva al formaggio un colore leggermente più scuro, ma a quei tempi questo non costituiva un problema, ... il prodotto acquistava più gusto!

In primavera con il terreno asciutto era più semplice curare l'igiene delle mammelle delle pecore e il colore del formaggio era più chiaro.

Fino a quasi cinquant'anni fa si vedevano gruppi di capre per le vie del paese, di buon mattino, col *capraro* che mungeva il latte nel contenitore apprestato dalla cliente, davanti l'uscio di casa.

La caseificazione

La caseificazione nei mesi invernali e primaverili si eseguiva solo al mattino, unendo al latte appena munto quello della sera precedente, conservato *ô friscu*; col sopraggiungere del caldo, solitamente da metà maggio, si praticava due volte al giorno.

Traceremo nelle grandi linee la procedura messa in atto nel nostro ambiente; basta spostarsi di poco per trovare diversità, che incidono sul prodotto commercializzato.

Sulla bontà del prodotto, oltre alla lavorazione, incidono varie sfumature, anche se di solito passano inosservate; dipendono dai

fattori più disparati, quali l'ora di raccolta del latte, la razza, l'età e lo stato di salute dell'animale, l'erba pascolata.

Si suole ripetere che esistono tante varietà di pecorino quante sono le zone di produzione.

Alla caseificazione si dedicava ogni mattina *u curatru*, coadiuvato da un aiutante tutt'ofare.

Il latte, filtrato attraverso *u curaturi* (grossa ciotola di legno, con fondo bucherellato, sul quale erano disposti rami di felce) veniva versato nella *quarara* (caldaia) e riscaldato sino a raggiungere i 30-40 gradi. Raggiunta tale temperatura al latte si aggiungeva *u quagghiu* (contenuto dello stomaco di agnelli lattanti essiccato) frantumato in acqua tiepida (*si pizzia e si pista c'un cuticchiu*), si mescolava accuratamente con un bastone di legno con estremità a forma di ruota e si copriva con una pelle di pecora, lasciandolo riposare per un'ora circa.

Dopo un tempo variabile secondo la temperatura ambientale, il latte si rapprendeva e formava *a quagghiata*.

Raggiunto il giusto grado di coagulazione, si versava acqua calda e si mescolava *cu ruminaturi* (bastone di legno): *si rumpiva a quagghiata*.

Dopo circa un quarto d'ora, si raccoglieva sul fondo la massa caseosa (*tuma*); *u curatru* si sbracciava, la compattava con una fiscella, se voluminosa la suddivideva in quattro parti con un lungo coltello di legno, in modo da poterle tirare fuori agevolmente e deporle nelle fiscelle disposte nel *masrellu* (recipiente in legno, con bordi bassi e una canaletta per permettere lo sgocciolamento); le pressava per liberarle della parte liquida, *a lacciata*, che si raccoglieva *'nda jisca*.

Nella preparazione del caciocavallo, si usava esclusivamente latte di mucca e per la coagulazione preferibilmente caglio di capretto, acqua fredda e si lascia riposare per 24 ore, in modo da ottenere una pasta acida, filata e dura.

Lasciata la *tuma* a sgocciolare, *u curatru* procedeva nella preparazione della ricotta (*ri-cotta*, ossia cotta nuovamente), considerata di solito un sottoprodotto dell'attività casearia; si ottiene portando di nuovo ad alta temperatura *a lacciata*.

Superando i 50°, lungo la parete della caldaia, si formava un cerchio biancastro costituito da bollicine di grasso; a questo punto si aggiungeva del latte, in quantità pari alla decima parte della *lacciata* e si mescolava lentamente.

Avvicinandosi a temperatura di ebollizione, si aggiungeva *a ficarra*, ramoscelle di fico con la corteccia tagliuzzata e tenuti per un po' di tempo in acqua; in alternativa, per il latte di mucca, si versava *l'agru*, una sostanza acidante. Al termine di altre procedure, *cchiana a ricotta*.

Con *a picciata* (specie di mestolo molto largo, poco profondo e bucherellato) si raccoglieva e si deponeva nelle *fuscelle* o nelle *cavagne* disposte *'ndo masrellu*.

Il liquido residuo, *u seru* (siero del latte, scotta) è considerato un buon alimento per cani e suini.

La ricotta fresca non si conserva a lungo a temperatura ambiente; è subito distribuita per il consumo immediato; in alternativa, è trattata con sale, stagionata e a volte ricoperta di cenere.

Non di rado, diventava l'occasione per rinsaldare rapporti sociali; si invitavano amici *a matina presto a mandra a mangiari ricotta*: questi incontri erano considerati momenti di festa.

Serviva anche per *disobbligarsi* con chi aveva fatto un favore o nelle feste; in quest'ultimo caso, alle persone di maggiore riguardo si inviava a *'nfuscillata*: *fuscella* riempita per tre quarti di ricotta e la parte restante con un panetto di *tuma*, come copertura.

La ricotta era anche consumata dagli stessi pastori, *'nda cuppa* (grossa ciotola di legno) che faceva parte del corredo personale.



U curatru all'opera

L'attività di produzione di formaggio e ricotta finiva verso le 10,30 . Dopo si portava la mandria al pascolo . In inverno le bestie pascolavano fino alle ore 16.30, in estate fino al tramonto.

La stagionatura

Il più delle volte, nel passato, i latticini appena prodotti erano avviati ai centri di consumo, non disponendo di luoghi per la stagionatura (*curari u tumazzu*).

Chi ne aveva la possibilità, destinava uno o più locali, di una ventina di metri quadrati ciascuno, con pavimento in pendenza, convergente in un pozzetto nel quale era convogliata la salamoia eccedente e il liquido emesso dal formaggio.

Quando il pozzetto si riempiva, era svuotato e il liquame solitamente riversato in strada. Non di rado i vicini inveivano, infastiditi dall'odore intenso di formaggio che si sprigionava.

In risposta, le donne di casa con orgoglio commentavano:

*Cu suru fiavuru
vi mangiati u pani*

Con il solo profumo
vi mangiate il pane

A significare l'impossibilità, per maggior parte della gente - a quei tempi - di acquistare formaggio, da usare come companatico.

La tuma, lasciata due o tre giorni a lievitare (in estate bastava anche un solo giorno), era trattata con sale.

Inizialmente si copriva *ca saruca*, per agevolare la trasudazione del formaggio; non appena si scioglieva, con movimenti rotatori si spalmava nell'intera forma. In seguito, a giorni alterni, si capovolgevano le forme di formaggio e si eseguiva la salatura con lo stesso procedimento per tre volte.

Da quel momento, per circa un mese era considerato *tumazzu i primusari o sariprisu*.

Ogni due giorni si ripeteva l'operazione e si capovolgeva senza l'aggiunta di sale.

Dopo circa quattro mesi la stagionatura si considerava completata e si parlava di *tumazzu ruru*.

Infine, un detto sulla qualità dei prodotti caseari:

Latte di mucca

Formaggio di pecora

Ricotta di capra.

Tosatura

Ai marini avveniva nel mese di maggio; dalle nostre parti tra giugno e luglio.



Era un lavoro che si svolgeva nell'arco di un giorno e richiedeva la collaborazione di più uomini.

Gli allevatori non mancavano di essere solidali gli uni con gli altri; in tale occasione si aiutavano vicendevol-

mente. I bambini ed i ragazzi avevano il compito di afferrare e legare la pecora per la tosatura .

Possiamo dire che malgrado la fatica era una giornata festosa, con battute, scherzi, aneddoti, nomignoli.

Per l'occasione venivano le famiglie degli allevatori ed anche amici. Le donne avevano il compito di cucinare.

A pranzo, secondo la tradizione, la pasta, *u maccarrunellu*, condita con il sugo di pecora era servita in un piatto comune *'nda mailla* (madia) da cui tutti attingevano.

Come secondo piatto c'era pecora al sugo e alla brace, annaffiata da abbondante buon vino; per i bambini ed i ragazzi non mancavano le gassose. Il dolce, preparato anch'esso della donne, era costituito dalle prelibate raviole alla ricotta.

L'abbondante pasto e soprattutto il vino generoso non di rado interrompeva qualsiasi contatto, facendo immergere i protagonisti in un sonno profondo.

La lana tosata si poneva in sacchi di canovaccio, pronta per essere venduta. Allora non c'era molto da attendere. Ben presto in paese echeggiava la voce di ambulanti: *Cu avi lana ri vindiri!*

Poi il prezzo si abbassava fino a non trovare più acquirenti.

Vendita dei prodotti

Anche allora la vendita dei prodotti non avveniva dal produttore al consumatore ma attraverso la mediazione del *sensale*, il mediatore che dietro compenso provvedeva a far vendere le grandi quantità di formaggio, tenuto e curato nei magazzini attigui alla casa.

Ricordo ancora questa figura, quando molto piccola assistevo, ad agosto, nel magazzino di casa alla visita del sensale con il probabile acquirente di formaggio. Con la *sgumbra* il sensale procedeva all'esame del formaggio nel suo interno, prima di mediare il prezzo del prodotto.

Quasi sempre il sensale nella mediazione parteggiava per il compratore.

Sono ricordi ormai lontani, ricordi d'altri tempi.

Ci si contentava di poco, ma si viveva, forse, più sereni.

*Articolo apparso il 27 giugno 2018
sul quotidiano La Sicilia
con foto di un gruppo di partecipanti
insieme al Sindaco*

Bronte, concluso il progetto sulla saggezza dei nonni

Si è concluso al residence per anziani “San V. De Paoli- Padre Marcantonio” di Bronte, il progetto “Saggezza dei nonni - Passione dei giovani”. L’iniziativa, nata dalla collaborazione tra il Comune di Bronte e il residence, aveva lo scopo di far conoscere alle nuove generazioni il modo di vivere a Bronte nella prima metà del ‘900. E l’idea, condivisa dal sindaco Graziano Calanna, dal dott. Biagio Meli e dal presidente del residence, sacerdote Luigi Minio (che ha coordinato il progetto insieme alla dott.ssa Rosa Saitta), ha visto per oltre un anno un nutrito gruppo di anziani e di giovani riunirsi settimanalmente per rievocare il modo di vivere a metà dello scorso secolo. Si è raccontato come si combinavano i matrimoni, come si conducevano i fidanzamenti, come avvenivano le nascite, il modo di educare i ragazzi, le attività lavorative, la vita dei campi, i mestieri scomparsi e tante altre abitudini. Poi questi ricordi sono stati conservati in alcuni libretti messi a disposizione di tutti. Testimoni particolarmente attivi e preziosi collaboratori, fra gli altri, sono stati Antonino Meli e la moglie Lucia Castiglione, Nunzio Prestianni e la moglie Giuseppina Capizzi, Antonio Romano, Carmela Mancani, il prof. Antonino Galvagno, Biagio Zingale, Antonino Meli, lo storico



Franco Cimbali, il dott. Nino Travaglianti, il poeta Giuseppe Melardi, la prof.ssa Mariuccia Gangi, Pina Prestianni ed i giovani della Pro Loco Emanuele Caruso, Vincenzo Russo. «È stata una bella iniziativa – ha detto il sindaco Calanna – siamo riusciti ad avvicinare generazioni distanti fra loro, facendo trascorrere a nonni e nipoti momenti formativi».