



MOVIMENTO ITALIANO CASALINGHE

ONLUS Organizzazione non lucrativa di Utilità Sociale

APS Associazione di Promozione Sociale

ONG Organizzazione non GOvernativa

con status consecutivo al Consiglio Economico e Sociale dell N.U.

Gruppo di Studi Storici
presenta:

Pillole di Storia, N. 1



con il patrocinio del
Comune di Valderice

“**Molino Excelsior
macinando ricordi,**”



a cura di **Caterina Mantia**



prefazione

Il Molino Excelsior è una splendida testimonianza di archeologia industriale: è un antico opificio per la molitura del grano risalente ai primi anni del 900 all'interno del nucleo abitato di San Marco che ha rappresentato per la futura Valderice la "capitale" politica.

La sua cospicua produzione collegata alla fiorente industria della pasta ed all'industria conserviera, rese il territorio di Trapani ed il suo interland, a cavallo tra il 1890 e i primi anni del '900, tra i più intraprendenti ed attivi della Sicilia.

Siamo riusciti, già da qualche anno a toglierlo dall'elenco delle "memorie dimenticate", infatti oggi il Molino è stato recuperato, lasciando immutata la struttura, con all'interno i macchinari originali.

Inutile negare che è una struttura di cui andiamo fieri, un luogo magico che oggi ha ritrovato nuova vitalità con la creazione del Centro di Cultura Gastronomica e sede del Museo del Gusto Sicilia che, entrando così in una rete nazionale, ancora unica in Italia, favorendo in tal modo la diffusione, anche fuori dal territorio dell'agro ericino, di una cultura gastronomica legata ai nostri prodotti tipici e ancor più ai nostri produttori siciliani. Un'occasione in più per visitare e conoscere attraverso la cucina la storia della nostra provincia, un formidabile polo d'attrazione al centro del circuito turistico-culturale dal mare sale verso la montagna, dalla tonnara di Bonagia alle saline di Trapani e Paceco fino a Erice.

I sapori, gli odori delle nostre pietanze, le antiche ricette tradizionali, patrimonio culturale immateriale, saranno per sempre custodite, conservate e trasmesse.

Quando mi è stato chiesto di scrivere la prefazione a questa splendida pubblicazione, non potevo prevedere quanto la lettura mi avrebbe coinvolto e, sinceramente, commosso, "Molino Excelsior - Macinando Ricordi" di Caterina Mantia, è un racconto autobiografico che nasce con lo scopo di "fermare sulla carta" una storia importante, che si è trasmessa, in forma orale e che per questo rischia di essere perduta.

Questo libro porta all'oggi ciò che abbiamo vissuto ieri: una memoria, quindi, attraverso la quale poter leggere la realtà complessa in cui viviamo.

Un libro colorato da fotografie di persone e momenti della quotidianità di un secolo appena passato e già così lontano, un libro dove le memorie affiorano come se fosse ieri e gli aneddoti affluiscono nei racconti di chi ha vissuto intensamente quei giorni, a volte belli a volte brutti, ma carichi di speranza.

Tante immagini di come era la comunità e di come è cambiata. Un passato, cominciato nel 1905, raccontato anche attraverso personaggi rimasti indelebili nella memoria. Colpisce in questo libro la semplicità e l'umiltà del racconto, così come erano semplici e umili gli uomini e le donne di quel tempo, gente comune che nella sofferenza ha trovato la forza di sopravvivere. Ecco dunque sfilare una serie di storie che vedono come protagonisti gente della nostra comunità che hanno caratterizzato lo sviluppo socio-economico del nostro territorio e si sono regalati alla nostra memoria; da Vincenzo Gervasi che con il Molino Excelsior creò la prima industria nel nostro territorio, al macchinista Vito Montalbano e gli operai Saro Montalbano, Alberto Scuderi, Vito Pollina,

dalle domestiche "mamma Ninetta", Vita e Ciccia al parroco, dalla sarta Betta al fabbro, Peppino Quartana, dallo stagnataro Lo Betti al proprietario del negozio-bazar don Bartolo Pollina. Mi auguro, che non sia un libro "destinato" solo ad alcuni, ma sia un libro che arrivi a tutti, soprattutto alle giovani generazioni perché conservino memoria di un aspetto, non certo secondario, della vita dei loro avi I ricordi degli anziani, particolarmente dei nostri vecchi che hanno vissuto la transizione dal mondo contadino alla civiltà industriale, costituiscono un indubbio patrimonio, ma l'identità di un paese ha radici ben più lontane e semmai si completa nella tradizione più recente.

Riportare alla memoria eventi che altrimenti andrebbero perduti, fermarli per sempre per poterli conservare, è stato sentito come un obbligo morale per l'Amministrazione Comunale per non dover dire un giorno, "Tutto andò perduto".

Camillo Iovino

Sindaco di Valderice

Ho letto con grande interesse e con molta attenzione le pagine che ci ha voluto offrire come testimonianza del suo percorso personale, l'autrice Caterina Mantia.

Da sempre la nostra Amministrazione comunale ha sentito la necessità di costruire un tracciato che annodasse la morfologia di questo territorio con il vissuto delle generazioni che qui hanno prodotto l'evoluzione dell'ambiente naturale che oggi noi osserviamo.

Attraverso queste pagine si evince di quale e quanta ricchezza fosse permeata la nostra Valderice e come ci venga rimandata dai più lontani e profondi anfratti della storia l'umanità operosa che viveva in questo luogo..

Il poter consegnare a tutta la comunità di Valderice queste pagine è per noi un momento di grande commozione in quanto convinti che solo fondando i comportamenti di una comunità sulla conoscenza di sé e della propria storia si può produrre un maggiore rispetto per l'intero habitat in cui viviamo, interagiamo ed interveniamo.

Rosalba Rallo

Assessore comunale alla Cultura



MOLINO EXCELSIOR MACINANDO RICORDI



Caterina Mantia, oggi

Prefazione

Il molino Excelsior tra passato, presente e futuro

Sospinta dall'amore per la nostra bellissima terra (in cui per alcuni versi abbiamo avuto la fortuna, per certi altri la sfortuna, di vivere la nostra esistenza umana), alcuni anni fa, andando con degli amici in giro alla ricerca di panorami, di vissuti trascorsi e di storia, mi trovai ad osservare quella che doveva essere stata una struttura molto significativa, polo vitale per la gente del luogo, non più di un secolo prima e che a guardarla adesso ci faceva stringere il cuore: vedevamo quello che rimaneva di ciò che era stato il Molino Excelsior!

Ammiravamo il panorama che si apriva ai nostri occhi e che con la sua vastità e con la sua intensa e piacevolmente calda luce primaverile schiudeva ad un moto di speranza quella morsa in cui la visione di ciò che l'incuria umana e l'abbandono avevano prodotto aveva stretto i nostri cuori.

L'amara riflessione che usciva fuori da queste nostre passeggiate era sempre la stessa: davvero poco amiamo la nostra terra! Davvero in poco conto teniamo il nostro passato. Non godiamo delle ricchezze immense che abbiamo avuto la buona sorte di ricevere e lasciamo all'incuria del tempo testimonianze preziose della gente che ci ha preceduti. Non costruiamo il nostro avvenire mentre, se solo veramente ci impegnassimo, potremmo realizzare un futuro ricco (umanamente, culturalmente e quindi anche dal punto di vista del benessere materiale) per i nostri figli, per le generazioni

future.

A distanza di qualche anno una gradevolissima sorpresa mi attendeva ripassando per quei luoghi: vedere il molino Excelsior non più un cumulo di pietre ma ... ristrutturato.

Aperto alla collettività, offrendo sia la possibilità di visitarlo che di organizzare in esso momenti di crescita sociale e culturale.

Io stessa, come responsabile del gruppo Mo. I. Ca. Studi Storici, potei godere di questo privilegio e farne godere organizzando in esso alcune attività culturali: con la locale commissione Pari Opportunità e con il patrocinio del Comune, due edizioni de “La creatività delle donne”; in occasione dei 30 anni del Mo.I.Ca., un percorso della mia vita dentro l’associazione, alla presenza della nostra Presidente Nazionale, della Vice Presidente per i gruppi del nord Italia, della Responsabile Regionale, del Direttore Regionale dell’Inail, della Professoressa Tindara Addabbo, di altre autorità locali e di un numeroso pubblico.

Ho avuto il privilegio, grazie all’armonia ed alla splendida collaborazione fra tutti i soci del gruppo che mi onoro di rappresentare, grazie alla disponibilità del Comune ed all’amicizia e disponibilità di Francesca Gervasi e Caterina Mantia (due degli eredi del fondatore del molino) di poter realizzare, ancora, un evento dedicato proprio alla conoscenza della storia della struttura.

Si è verificata, in queste occasioni, la possibilità di legare il passato al presente, di vivere il presente facendo rivivere in qualche modo il passato.

Ho potuto vedere foto dei primi anni del secolo scorso di quei luoghi, foto di persone mai conosciute e non più in vita ma che, attraverso quelle immagini e ciò che hanno creato, in qualche modo sono sopravvissute alla morte, in qualche maniera l'hanno sconfitta, riuscendo a rimanere vivi non solo nel cuore dei loro familiari ma anche nei nostri che ora li stiamo conoscendo.

Ho percepito presenti, quelle persone le cui sembianze umane sono rimaste impresse in quelle immagini, mi sono sentita in qualche modo partecipe di quel passato, un passato nel quale affondano anche le mie radici essendo io nata in questa terra anche se non propriamente in quel luogo.

Ho guardato molto attentamente quelle foto cercando di cogliere quanti più particolari possibili, immaginando la vita, i pensieri, la quotidianità di quegli uomini le cui figure continuano a guardarci al di là del tempo.

Ho percepito quel filo invisibile che lega e conduce nello spazio e nel tempo le vite di esseri che solo per pochi attimi nell'infinità del tempo si affacciano all'esistenza eppure la determinano e la condizionano e non solo per se stessi ma, vicendevolmente, per tutte le altre infinite vite che vanno a formare quell'invisibile filo.

Un'immagine fra tutte vorrei qui ricordare, anche come augurio, quella in cui gli occhi si posano e si riposano ...riposandosi...su un insolito panorama innevato.

Si dice sotto la neve pane e sotto l'acqua fame. L'augurio che auspico è che, da sotto la neve di quel meraviglioso panorama incantato di quella foto, possano nascere, da quel molino, da questa splendida struttura in qualche modo recuperata e strappata al nulla della perdita della memoria, tante cose positive, buone per il presente e per il futuro;

prime fra tutte, sicuramente mi auguro crescano la volontà e la capacità di tramandare ai nostri giovani il nostro ed il loro passato, di mantenere vivo il ricordo della nostra storia per mantenere vive e salde le nostre radici e far tesoro di ciò che dal nostro passato ci arriva investendo su di esso per creare opportunità per un avvenire migliore.

Francesca Campo

Responsabile Mo.I.Ca. Gruppo Studi Storici

Nota dell'autrice

Il libro sul “Molino Excelsior “ * vuole essere, oltre che una piccola guida per il turista, anche un’informazione su uno spaccato di vita di un’epoca, corredata dai miei ricordi, dalle mie impressioni, dalle mie sensazioni di bambina. Oggi da adulta nostalgica, ho il piacere di condividere con chi ama, come me, rivangare un passato che tanto ha arricchito la mia vita e mi ha fatto crescere in esperienza e conoscenza del mondo a me circostante.

I miei ricordi sono parte integrante della storia del mulino di mio nonno e pertanto ho ritenuto di aggiungerli a completare questo volumetto che, penso, si legga scorrevolmente e perché no, con piacere e, senza voler peccare di presunzione, magari con interesse, anche da parte della nuova generazione (almeno lo spero).

E’ una piccola cosa che scaturisce dal cuore di una persona un po’ troppo romantica in un’epoca troppo materialista.

Lo scrittore brasiliano Paulo Coelho dice:”*la nostra anima è governata e ispirata da quattro entità invisibili -l’amore, la morte, il potere e il tempo*” io affido la mia anima alle entità dell’amore e del tempo.

Caterina Mantia

*“molino” dal latino molinum,
termine in uso corrente “mulino”

Ringrazio mia cugina Francesca Gervasi per avermi aiutato a ricordare.

Il 05 / 12 / 1870 nasceva ad Erice, in via Vito Corvini 35, Vincenzo Gervasi, figlio di Ignazio, proprietario terriero. Nel 1889 sposava Francesca, figlia del dott. Bartolomeo Poma.

Da questa unione nacquero due figli: Ignazio il 15 / 09 / 1900 e Filomena il 24 / 11 / 1902.

Nei primi anni del 900 Vincenzo Gervasi si dedicò alla gestione dei beni di famiglia.

Verso il 1905, da persona intelligente e piena di iniziativa, pensò d'impiantare un mulino per la molitura del frumento.

Fu la prima industria che sorse nel comune di Erice.

Il luogo dove sorse il “*Molino Excelsior*” si chiamava, e si chiama tuttora, S. Marco, la parte bassa di Paparella (oggi parte del comune di Valderice).

L'opera pertanto ebbe inizio tra il 1905 e il 1907 gestita in prima persona da Vincenzo Gervasi con la collaborazione di cinque operai, ognuno con una propria mansione.

Il capo operaio era addetto alla caldaia che funzionava a carbone e doveva essere tenuta costantemente sotto controllo per sviluppare il gas impiegato a far funzionare le “*tremoie*” utilizzate per selezionare i vari prodotti: rimacinato, farina, semola, crusca.

Un operaio stava sotto i “*trebotti*” e si adoperava a mettere i sacchi vuoti imbrigliandoli in una morsa a molla prima e togliendoli quando si riempivano.

Altri due operai erano addetti a trasportare, con delle carriole, i sacchi già pieni fino ai carri che stazionavano davanti al mulino.

A quei tempi i piccoli proprietari tenevano in casa il frumento, utilizzato per sfamare la famiglia, nei famosi “*cannizzi*”, grossi cilindri di canne tessute con una valvola al centro che veniva sollevata al momento di mettere il grano nel sacco.

Il grano veniva lavato in casa e messo ad asciugare su certi “*trappiti*” addetti a quest'uso; una volta pulito veniva subito

macinato ed ognuno prendeva la propria farina e crusca.

Si faceva così sia il pane che la pasta. Quasi tutte le famiglie avevano il forno a legna ed in quasi tutte si produceva la pasta per uso domestico, questa veniva lavorata a mano o con la "ngegna", detta anche "arbitrio", una macchina con una sorta di torchio dove si infilava la farina impastata con l'acqua. Nella parte finale della macchina veniva posto un dischetto di rame che dava forma alla pasta. Vi erano tanti dischetti, intercambiabili, di forme diverse posti sotto il torchio, da cui usciva poi la pasta lunga o corta secondo il bisogno.

La crusca serviva ad allevare gli animali da cortile che venivano sacrificati alla tavola, ...ma gustati con vero piacere del palato.

Il suddetto procedimento di macinazione faceva parte del conto terzi, cioè i contadini portavano il proprio frumento.

L'altra parte del mulino era adibita a conto proprio, cioè il proprietario comprava il grano a sue spese che, verso gli anni 25-30, arrivava con le navi dalla Russia al porto di Trapani, tramite il rappresentante dott Riccardo Sances.

Il grano veniva lavato, asciugato nel silos addetto e fatto molire.

I prodotti ottenuti venivano venduti a forni a legna e a panifici che sempre più andavano sorgendo.

La crusca veniva venduta ed utilizzata soprattutto per gli animali allevati in casa.

I macchinari del mulino erano in larice, ghisa e acciaio e furono forniti dalla ditta tedesca Fratelli Buhler, Milano.



Accanto all'ingresso del mulino c'era una breve tettoia sotto la quale trovavano riparo muli e somari che tiravano i carri carichi dei sacchi di frumento da molire.

Nel 1915 scoppiò la 1° guerra mondiale e nel 1916, Ignazio, figlio di Vincenzo, a soli 16 anni fu chiamato alle armi e per puro caso non finì al fronte.



Carri carichi di frumento



Ignazio Gervasi

Congedato dopo un anno, poté riprendere gli studi interrotti, diplomandosi da geometra.

Pur avendo avuto tante proposte per lavori di responsabilità e prestigio, fra cui quello di direttore della Cassa di Risparmio di Trapani, decise di lavorare col padre nell'industria di famiglia.

Ignazio si sposò nel 1925 e restò in società, in perfetta collaborazione ed armonia, col padre fino al 1944, anno della morte del fondatore.

Il figlio subentrò totalmente.

Verso il 1945, appena usciti dalla 2° guerra mondiale, la situazione del mulino cambiò.

Il conto proprio viene abolito e continua il conto terzi.

Intorno al 1948 il motore a gas viene sostituito con quello elettrico che permette di lavorare più agevolmente e con meno operai, dato che il rendimento non era più molto soddisfacente, perché, con l'evolversi dei tempi, cambiava il sistema di vita delle famiglie.

Il figlio del primo proprietario del mulino lo gestì fino al 1964, anno in cui, a causa della prematura perdita del compianto genero dott. G. Accardo, non sentendosi più nelle condizioni fisiche di continuare l'attività, diede in affitto il mulino a Giuseppe Pollina che lo tenne per circa 7 anni, dopodichè anch'egli decise di smettere, essendo diminuita di molto la macinazione per conto dei privati.

Era iniziata l'epoca in cui pane e pasta si compravano e non si facevano più in casa.

Così, dopo 60 anni di attività, si conclude la storia del “*Molino Excelsior*”, fino ad arrivare ai giorni nostri.

Il successivo proprietario, Vincenzo Gervasi Junior, sollecitato anche dalla sorella Francesca, non volendo che un mulino così importante andasse distrutto in mano di speculatori che avrebbero voluto demolirlo, forse per costruire un anonimo palazzo, vendette l'immobile al comune di Valderice con la clausola di lasciare intatto il macchinario.

Ma il macchinario, nella parte superiore, è rimasto integro. Quello di sotto, cioè il motore vero e proprio, non c'è più.

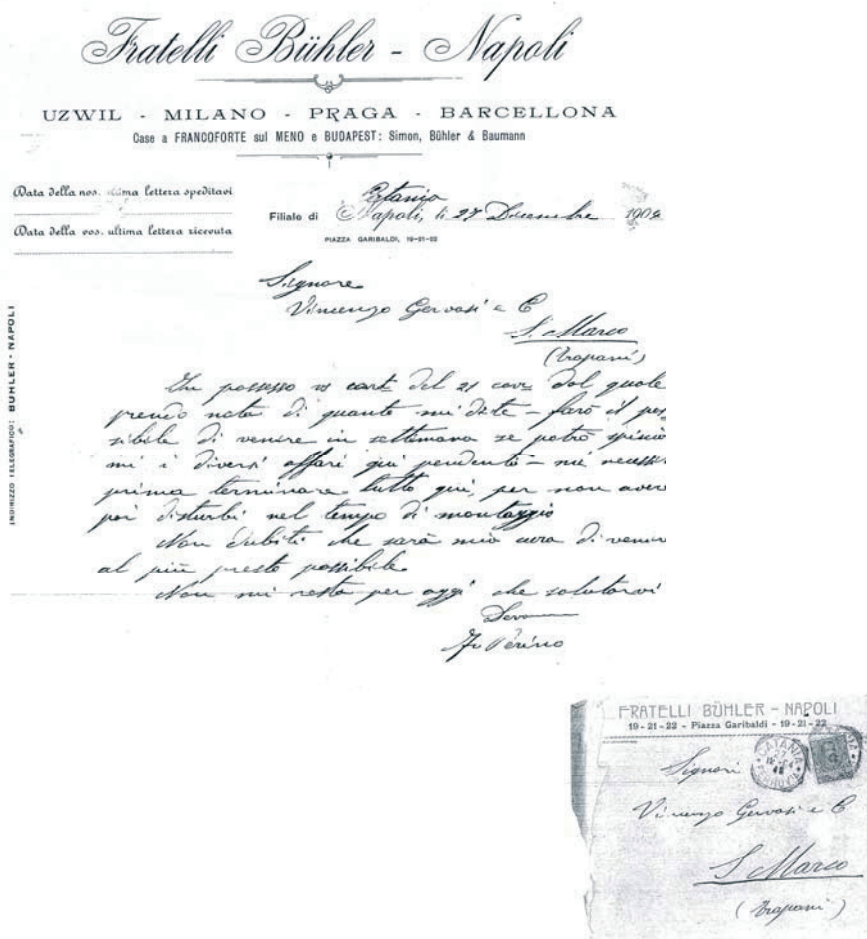


La casa dove abitavano i nonni è stata completamente stravolta e così pure l'esterno del fabbricato dove erano giardino, cortile e aia.

L'atto fu stipulato a distanza di 127 anni e per puro caso, lo stesso giorno che nasceva il fondatore di quell'industria:

5-12-1870 \ 5-12-1997.

Riportiamo qui di seguito la corrispondenza e alcune fatture della ditta fornitrice



Fratelli Buhler

IMPIANTI DI MOLINI AUTOMATICI A CILINDRI
FORNITURE DI MACCHINE ED ATTREZZI PER MOLINI
DISTRIBUZIONI DI MOLO PER GRANAGLIE. SISTEMA AMERICANO
MACCHINE PER LATERIZI DI SISTEMA BREVETTATO

GRAND PRIX-PARIGI 1900

TELEGRAMMI: BUHLER-NAPOLI

CASA PRINCIPALE: UZWIL.

FILIALI: MILANO, PARIGI, ALGERI, BARCELLONA

Napoli 24 Novembre 1904

Piazza Garibaldi, 19-21-22

Signori Vincenzo Cervasi & C^o Molino

San Marco di Trapani.

Riscontrando la pregiata vostra cartolina postale del 23 corr.
v'informiamo che abbiamo scritto alla fabbrica di spedire ora im-
mediatamente il laminatoio modello D. e speriamo di potervi mandare
l'avviso dell'effettuata spedizione nei prossimi giorni. Le trasmis-
sioni come pure gli elevatori saranno pronte nei prossimi giorni; le
cinghie, bulloni tazze ecc. le spediremo quando sarà sul posto il m/
montatore, che ci manderà poi le misure ed il numero preciso che occor-
re.

Vedete quindi che non abbiamo nessun ritardo, anzi perchè come
risulta dalla lettera di vendita, la spedizione dalla fabbrica dovrà
farsi fra due a tre mesi; detta lettera di vendita l'abbiamo ricevuta
il giorno 26 Settembre e quindi non sono passati ancora due mesi.

Stiate pure certi che vi accontenteremo sotto tutt'i rapporti
facendo poi anche una montatura rapida.

Sempre con piacere agli ambiti vostri ordini, con distinta stima
vi riveriamo

esclusivo servizio per qualità e puntualità, ogni emenda di danno.

SOCIETÀ NAZIONALE DI TRASPORTI FRATELLI BÜHLER

Anonima Capitale L. 2.000.000 interamente versata

SUCCURSALE DI PALERMO

CARTOLINA POSTALE
(CARTE POSTALES)

Per Telecomandi GONDANO



Cervasi Vincenzo

S. Marco di Trapani

AVVISO

Napoli, il 21 Dicembre 1904

UFFICIO SPEDIZIONI

Fig. Vincenzo Jovani & C.

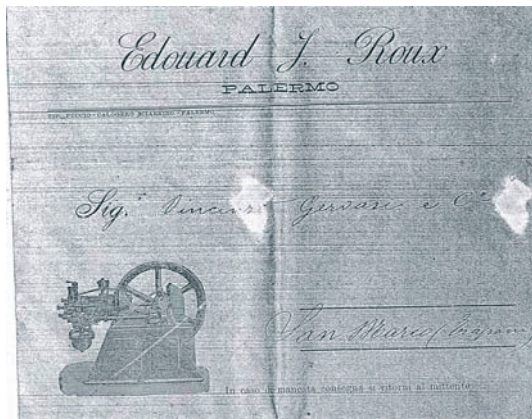
S. Marco di Crapanzani

Ci preghiamo avviarvi con la presente che oggi a mezzo nostro
 spedimmo app. Po. ca. Sordani
 abbiamo spedito le sotto specificate merci a Crap. d'indirizzo franco
 di tutto stagione Crapanzani

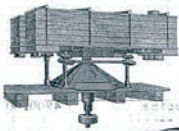
e vi preghiamo di prenderne buona nota.

Con perfetta stima
FRATELLI BÜHNER

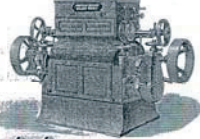
MARCA	N.	Quantità	IMBALLO	CONTENUTO	CHILI		
					Lordo	Netto	
di 10 di 10 di 10				1	Costa e piedi elevatori doppio con fulleggi insieme 500 x 100 " " di comando di 500 x 100 " "	585	
				12	metri canne doppie per detti		
				mt. 50	" " 100 Ciniglia di canape di perle mare III		
				50	Capri di lamiera nera L. 90		
				200	Bullonieri tipo II con le relative viti		
				2	Peccasacchi a serranda		
				2	Allacciasacchi P. 3 mod. piccolo		
				mt. 15	" " 100 Ciniglia uoce inglese		
				15	" " 100 " " "		
				15	" " 100 " " "		
				11	" " 100 " " "		
				5	" " 100 " " "		



SPECIALITÀ PER IMPIANTI E TRASFORMAZIONI DI MOLINI



FORNITURE COMPLETE
MACCHINE ed ATTREZZI
MOLINI e INDUSTRIE AFFINI
MACCHINE PER INTERIZI



Fratelli Bühler

MILANO - NAPOLI

Napoli, li 21 Dicembre 1904/190

PIAZZA GARIBOLDI, 19/21/22

Sig. Vincenzo Gervasi & C., Molino, San Marco di Trapani

Eccovi l'attualità della merce spedita secondo i vostri ordini ed a vostro rischio a mezzo spedito al riv. vostro indirizzo come da n. avvisi di spedizione in porto franco banchina Trapani pagabile a mesi contro tratta, o per contante col di sconto. Dopo cinque giorni dall'arrivo della merce, mancando contestazioni, si ritiene la presente accettata senza altre. Vi riveriamo con tutta stima.

F. Fratelli Bühler
Alf. Fr.

QUANTITÀ	N. QUANTITÀ	NOMENCLATURA DELLA MERCE	PREZZO UNITARIO	SOMMA
I		Laminatoio a 4 cilindri di ghisa durissima da m/m 600/220 sovrapposti per Tre passaggi consecutivi modello D rigato con 475-575-650-750- righe		
I		Apparecchio magnetico Trasmissioni, cinghiedi canape e di cuoio legname, montaggio, chiodi, bulloni ecc. come da lettera di vendita		
I		Testa e piede per elevatore doppio con pulleggie interne di m/m 300/120 e di comando m/m 500/100 con 12 m.		

segue

QUANTITÀ	N. QUANTITÀ	NOMENCLATURA DELLA MERCE	PREZZO UNITARIO	SOMMA
		di relative cannedi legno, con tazze e bolloncini con resette.		
		Convenuto franco Trapani per Lire nettissime		4200,00
		Pagamento : Lire 500 alla firma del contratto (pagate). Lire 1000 al collaudo del molino Saldo in 4 effetti uguali semestrali da consegnarsi al collaudo, con scadenza il primo sei mesi dopo il collaudo e l'ultimo 24 mesi dopo il detto collaudo		
		Garanzia : Come da lettera di vendita di cui ogni parte ha un'esemplare in mano .-		

AVVISO

Napoli, il 21 Dicembre 1904 190

UFFICIO SPEDIZIONI

Sy. Vincenzo Servadei & C., Molino
 San Marco di Trapani

Ci preghiamo avvertirvi con la presente che il 16 corr. a mezzo spedizioniere
 Sebastiano Böber della Piccola Velocità porto franco banchina Trapani
 abbiamo spedito le sotto specificate merci a 1 riverito vostro indirizzo

Con perfetta stima
FRATELLI BÜHNER

MARCA	N.	Quantità	IMBALLO	CONTENUTO	CHILI	
					Lardo	Netto
V				Distinta		
V.G.T.	730	8	colli	ghisa in grossi lavorati		
	I.2.3.	1	ca	Alberi in ferro torniti		H.B
	ecc.	7		7 Puleggie in ghisa		
			I	Cassa Parti macchine		
				Organi di trasmissione :		
			I	Giunto Sellers foro m/m 60		
		3		Sopporti ritti su placca di fondazio- ne foro m/m 70		
		2		Sopporti ritti su placca di fondazio- ne foro m/m 60		
		2		Sopporti pendenti "Universali" m/m		
		400		Sellers aut. foro m/m 40		
				segue :		

MARCA	N.	Quantità	IMBALLO	CONTENUTO	CHILI	
					Lardo	Netto
		2		Puleggie di ghisa fissa e folle da m/m 1000/160/70/180		
		1		Bussola per puleggie ralle		
		1		Puleggia di ghisa m/m 800/160/70		
		1		" " " " 600/120/60		
		1		" " " " 200/100		
		1		" " " " 600/120		
		1		" " " " 180/170/60		
		1		" " " " 400/100/40		
		1		" " " " 300/100/40		
		3		Alberi torniti 70-60-40 m/m		
		10		Bollenti con mazzette m/m 19		
		9		Chiaville per puleggie e giunti		
		14		Cappelletti		
		1		Grassatore stauffer N° 4		
		2		Chiavi a bussola m/m 14-9		H.B.V
H.	7746	1	Cassa	Apparecchio magnetico del NP 3		H.S.I

SOCIETÀ ITALIANA

Langen & Wolf

Fabbrica di Motori a Gas "Otto," in Milano

Società Anonima, Capitale L. 3.000.000 interamente versato.

EDOUARD J. ROUX

Rappresentante

CORSO VITTORIO EMANUELE 347.

Palermo li 23 Dicembre 1904

Sig. Vincenzo Gerardi & C^o

San Marco (Crapani)

Per telegrammi: ROUX - PALERMO

Abbiamo il pregio di presentarvi il Sig. Orlando, montatore meccanico incaricato dalla Direzione di Milano per eseguire il montaggio del motore a gasgaso 16 cavalli.

Non dubitate che vorrebbe usare al prefato montatore, ed i migliori facilitazioni essendo egli forestiero e non avendo completamente questa località.

Gradito e vi più distintamente.

Edouard Roux

Palermo, 25/12 1904

Sig. Vincenzo Gerardi
S. Marco di Crapani

D'invio de. Bl. Bichler
Napoli

vi spediamo le merci sottopindicate a mezzo
Persone P.V. poste franco per Crapani
Le n. spese sommano a L. _____
che _____

Distintamente vi salutiamo.
N. 6555 Società Nazionale di Trasporti Fratelli Conrad
SUCCURSALE di PALERMO

Marc o numero	Es o	SPESA	Importo
ad	38	24 parti macchin e 1 ballotto cingh.	
Franco per Crapani			

Caterina Mantia e i suoi ricordi

Sono nata ad Erice vetta dove mio padre faceva il medico e l'ufficiale sanitario ad un tiro di schioppo da San Marco e Paparella, zone agricole, che un tempo facevano parte del vasto comune di Erice e mio padre andava spesso in giro per tutto il territorio a svolgere il suo lavoro, guidando la sua "Balilla".



Mio padre Giuseppe Mantia detto Peppino, è stato un brillante medico e un giovane coraggioso: a 19 anni fu decorato con la medaglia di bronzo nella 1° guerra mondiale, nella seconda guerra fu un valente ufficiale medico e fu proclamato "Cavaliere d'Italia" dell'ordine di Vittorio Veneto.

Giuseppe Mantia

Il 31 gennaio 1931 sposò Filomena Gervasi figlia di quel Vincenzo fondatore del "Molino Excelsior".



Mia madre studiò a Trapani in collegio dove la chiamavano Gervasina per la sua delicatezza e i suoi modi garbati e si diplomò alle magistrali, ma non esercitò mai il lavoro di insegnante perché mio nonno e mio padre, come molti uomini di quel tempo, preferivano che le donne si occupassero più della famiglia.

Filomena Gervasi

Dunque compatibilmente alla sua professione, Peppino Mantia accompagnava me e la mamma al mulino del nonno.

Spesso, però, prendevamo la corriera della società "Ericina".

Andavo con piacere a trovare i nonni materni; quelli paterni non li ho conosciuti.

Ho un ricordo più nitido del nonno, perché quando morì la nonna io avevo tre anni e mezzo circa.

Andare a San marco era un dovere, ma anche un piacere. I figli sposati andavano spesso dai genitori, perché l'attaccamento alla famiglia di origine era troppo forte.

Oggi la famiglia è pressoché inesistente.

I giorni che trascorrevano al mulino del nonno, erano per me un divertimento, mi facevo portare in giro dal buon Vito Montalbano, il macchinista, su uno dei carrelli che servivano a caricare i sacchi di grano, farina, crusca, per metterli sui carri e mi divertivo a girare intorno sfuggendo al controllo del nonno Vincenzo, che era piuttosto severo, un po' burbero.



Il nonno col pastrano, alla sua sinistra il figlio Ignazio, alla sua destra il macchinista Vito Montalbano

Lo ricordo molto bene: alto, massiccio, robusto, con due baffoni imponenti, quasi sempre serio e riservato.

Quando andavo via mi gratificava, ogni tanto, di un buffetto sulle guance e mi raccomandava di essere giudiziosa come la mia mamma.

Ricordo il nonno a casa mia in occasione della mia prima comunione a mangiare “*pasticcioni*” e bere (i grandi) qualche bicchiere del buon vino che lui stesso produceva.



Il nonno in quella occasione fece un commento benevolo alla sua figliola (mia madre), che aveva confezionato dei sacchetti di confetti di sua inventiva fatti in tulle, a forma di cuore, ricamati con le mie iniziali e lui, con uno dei suoi rari sorrisi, mi disse che ero una bimba fortunata e mi augurava di esserlo veramente.

Fu uno di quei rari momenti in cui non ebbi soggezione del nonno.

Ogni tanto mi dava quattro soldi per comprare le pastiglie nel negozio di don Bartolo di fronte al mulino.

La nonna Francesca la ricordo vagamente, ma ho una visione piuttosto chiara di lei seduta in poltrona curva e sofferente.

Il mulino era un luogo, per me bambina, vastissimo, dove poter girare e scoprire tante cose che poi la mia fertile fantasia rielaborava e, giunta a casa, mi mettevo a scrivere appunti, rivelatisi preziosi nel corso degli anni e che mi hanno aiutato nella mia passione di scrittrice (dilettante).



Nonna Francesca

Scendevo dove c'era il macchinario del mulino, divenuto elettrico nel 1948 e stavo ad osservare un pistone che saliva e scendeva e che aveva una grossa vite, che la mia fantasia vedeva come l'occhio del macchinario, che mi guardava con aria sorniona e ammiccante come a dire: *"vedi! con il mio lavoro trasformo il frumento in farina e crusca, tu mangi il pane e la pasta che ne vengono fatti, mentre io continuo ad andare su e giù tranquillo e imperturbabile."*

Vito Montalbano mi sorvegliava affinché non mi avvicinassi troppo alle macchine che potevano essere pericolose; esse erano abbastanza complesse ed io le guardavo con ammirazione e soggezione al tempo stesso.

Mi piaceva star lì ad ascoltare quel ritmo costante che nel mio ricordo faceva *"salottino... salottino..."* Io interpretavo a modo mio il linguaggio di quelle macchine che ripetevano continuamente: *"lavoriamo per tutti.. lavoro..lavoro..lavoro..."*

Adiacente al mulino, con ingresso indipendente, c'era la così detta *"casa macina"* dove c'era il torchio per pigiare l'uva e tutto un sistema di grossi tubi per immettere il mosto direttamente nei tini e, a suo tempo, nelle botti allineate nel sottostante magazzino, oggi divenuto "sala congressi e manifestazioni culturali".

Mi piaceva pure questo congegno, ma mi piaceva di più quello del mulino.

Qualche volta mi toglieva dalle mie *"escursioni"*, lo zio Ignazio che mi portava a casa sua in carrozino e quella breve passeggiata (la casa dello zio distava pochissimo dal mulino) mi piaceva pure tanto, mi piaceva meno andare in automobile.



Macchina zio Ignazio

Oggi carrozze e carrozzini sono scomparsi o quasi.

Dopo avere contemplato a lungo i macchinari del mulino, uscivo nell'aia, dove c'era un grosso albero di limone sempre carico di frutti fragranti, a guardare circa un centinaio di polli (che ho scoperto chiudono le palpebre dal basso verso l'alto) che razzolavano liberamente, cibandosi dell'abbondante mangime che Ciccìa e Vita, le fedeli e affezionate donne di servizio, distribuivano a galli, galline, pulcini che prendevo in mano (questi ultimi) con delicatezza, deponendoli poi, dopo averli accarezzati, accanto alla chioccia, quindi Ciccìa e Vita mi distoglievano dalla mia contemplazione, chiamandomi per il pranzo che per lo più si faceva a mezzogiorno, perché presto si tornava al monte, specie in inverno perché spesso

nevicava, dove era rimasto mio fratello o con le zie Mantia, sorelle di papà, o con "*mamma Ninetta*", come io la chiamavo, la nostra domestica che mi vide nascere, venuta a



17 anni a casa nostra

Clienci davanti al mulino, in inverno

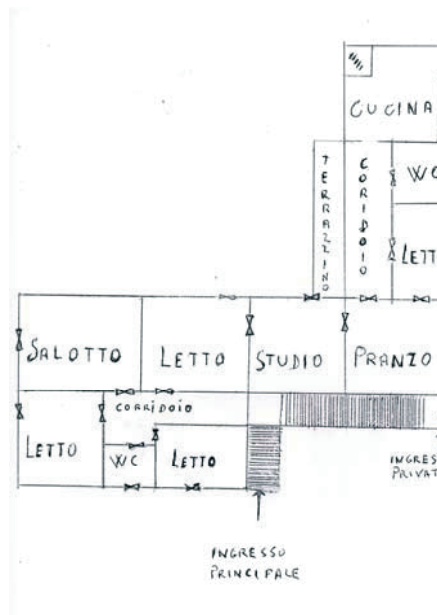
e che andò via quando si sposò a 32 anni.

Si cucinava dunque a carbone e i pasti erano frugali: verdure, pesci, non troppa carne, in prevalenza polli, pasta fatta a mano o con la "*ingegna*" specie di torchio girato a mano con dei piattelli di rame bucati da cui usciva la pasta lunga o grossa a piacere.

Si facevano a mano "*gnocculi, gnocculiddi, gnucchittì*" per la pasta in brodo, così benfatti che sembravano confezionati a macchina.

Si usava, specie la domenica, fare il brodo di carne o il sugo per condire i “*cassateddi*” con la ricotta.

I dolci erano fatti in casa: *sfinci*, *cassateddi con ricotta o crema*, *cuddureddi cotti nel vino cotto*, *pignolata*, *taronciuli* (di tuma, formaggio senza sale leggermente acidulo, fritti e conditi col miele), ma anche semplicemente pagnottelle lievitate e riempite di ricotta; insomma era tutto più genuino una volta, come tutte le cose fatte in casa.



Piantina della casa dei nonni Gervasi

La casa adiacente al mulino dove abitavano i nonni, era composta di 5 stanze più cucina e due stanzino-bagno, naturalmente non come i bagni di oggi: in quello vicino la cucina c’era: il così detto “*collo d’oca*”, la “*bacilera*” di marmo, con la bacinella di ceramica e la brocca uguale con l’acqua per lavarsi, una tolettina, un catino di zingo per l’acqua sporca; lo stanzino riceveva luce dall’ovale sulla porta, ovale di vetro decorato finemente.

Nell’altro stanzino-bagno, all’altro capo della casa, vicino al salotto, c’erano le stesse cose, tranne la tolettina.

Dalla stanza da pranzo , dove c'erano tavolo, sedie e una vetrina con piatti, bicchieri e altro, si accedeva a destra in uno stanzino dove dormiva la donna di servizio e accanto un piccolo corridoio coperto a vetri che portava alla cucina, mentre sulla sinistra di fronte al bagno c'era un terrazzino che dava sull'aia, da cui si godeva il panorama del monte Erice e della campagna circostante.



Erice vista da S. Marco sotto la neve

La cucina era composta da: a sinistra una mensola, quale piano d'appoggio, sotto cui c'era la giara dell'acqua, a destra tre fornelli, di cui uno con diversi cerchi in ghisa che si potevano togliere a uno a uno, secondo la grandezza delle pentole e vicino la fornacella con il pentolone di rame.

Fornello tondo e fornacella erano alimentati a legna.

Sempre dalla stanza da pranzo, si accedeva alle altre camere.

Lo studio del nonno, con un lettino, una scrivania sul cui piano c'era una carpetta in pelle e accanto un calamaio e la classica penna d'oca che io toccavo con meraviglia e curiosità, un tampone di carta asciugante e un pezzo di ceralacca e ancora dei notes pieni

di cifre.

Di fronte la scrivania un armadietto stretto e lungo dove stavano registri e documenti riguardanti, soprattutto, l'attività del nonno.

Appresso la camera matrimoniale con un lettone imponente, laccato in madreperla, due comodini in noce con sopra rispettivamente un bambinello in cera contornato con fiori pure in cera, sicuramente opera delle suore di Santa Teresa di Erice, un grosso armadio in pinopece, una bella tolettina d'ulivo con il suo bravo servizio d'argento sopra.

Dopo un piccolo disimpegno c'era una cameretta a sinistra con due lettini, nel mezzo dei quali c'era un bel comodino su cui tro-
neggiava un bellissimo lume e di fronte un grosso baule pieno di biancheria.

Sulla destra il salotto con divani poltrone , tappeti molto belli, un tavolo rotondo su cui stava il lume gemello della cameretta, tanti ninnoli graziosi e pregiati e una bella specchiera .

Accanto al salotto , oltre l'altro stanzino-bagno, c'era un altro stanzino per l'altra donna di servizio che non sempre dormiva in casa; a secondo le necessità, le due donne si davano il cambio.

Vicino al salotto c'era la porta d'ingresso principale che non si apriva mai e che, per me, assunse un fascino misterioso.

Da lì si accedeva ad un cortile nel quale si apriva una porticina, pure misteriosa ai miei occhi che dava nello stanzino delle giarre dell'olio e alle spalle di questo stanzino c'era il tavolo con gli attrezzi di lavoro del macchinista.

Accanto al cortile c'era il giardino con la vasca quadrata, la cui acqua era usata per il funzionamento del macchinario e accanto un grosso serbatoio cilindrico che forniva acqua; nel giardino



Caterina Mantia
a 3 anni e mezzo

vi erano due grosse palme secolari che, per me bambina, erano gigantesche, imponenti e io le paragonavo a due vecchi signori aristocratici.

Allora non c'erano tanti negozi, come adesso, e gli abiti confezionati erano rari, ma c'è anche da dire che si risparmiava pure tanto (lo facevano soprattutto le famiglie meno abbienti, ma un po' tutti), si rivoltavano cappotti, giacche, gonne, si rammendava, si rattoppava quel che si poteva.

Sempre con decenza e dignità.

Si andava dunque dal sarto o dalla sarta; noi avevamo la sarta Betta che abitava in una stradella in salita, di fronte al mulino e che per diversi anni confezionò i vestiti per me e per la mamma.

Mia madre sapeva fare tante cose e molto insegnò a me, che ho avuto al fortuna di imparare: il tombolo, il chiacchierino o frivolté e qualche ricamo, guidata oltre che dalla mamma, da una suora di San Vincenzo che risiedeva nell'istituto San Rocco, oggi sede del centro Ettore Majorana, ad Erice vetta.

Dalle suore ci passavo molto tempo, dedicato anche alle recite cui ho sempre partecipato sin dall'età di quattro anni.

Pur essendo tanto vicini il paese di Erice con la contrada San Marco c'era la bella abitudine di scrivere spesso delle lettere.

Mi è capitato così di trovare conservate, lettere tra mia madre e mia nonna, di mio padre alle sorelle mentre era militare e dei nonni, ancora legate con un nastrino bianco.



Quelle lettere erano anche pezzi di storia e di cultura.

Accanto alla sarta Betta c'era la casa di una sorella del nonno, sposata con lo zio Alberto Pellegrino, coppia senza figli, un po' freddina, che io visitavo senza troppo entusiasmo.

All'angolo della stradella che portava alla sarta, c'era il fabbro Peppino Quartana e lì vicino lo stagnataro Lo Betti.

Il primo parroco della chiesa di S.Marco fu il fratello di zio Alberto, poi ci fu il parroco Mantia, lontano parente di mio padre.

Di fronte al mulino c'era un negozio -bazar con una scaffalatura e tanti cassettini dove don Bartolo Pollina vendeva :zucchero, gomitoli, pastiglie, caramelle e tanto tanto altro.

Accanto c'era il calzolaio, la cui moglie era chiamata, chissà perché "*a piscitedda*" e appresso la falegnameria di Iaco Mazzara, divenuto poi piccolo imprenditore che aveva un ottimo lavorante, mastro Ignazio Goduti, ebanista raffinato.

Voglio ricordare ancora gli operai del mulino: il macchinista Vito Montalbano, uomo di grande bontà e correttezza, come anche gli altri, il fratello Saro, Alberto Scuderi, Vito Pollina, tutte persone di vecchio stampo, come tanti e tanti altri amici e conoscenti di Erice dove mio padre era tanto stimato e benvoluto, oltre che come persona, come medico disponibilissimo, attivo, solerte, ricco d'intuito e pertanto bravo nella sua professione.



Naturalmente ho potuto scrivere tanti dettagli tra i miei ricordi, perché, anche dopo la morte del nonno, le mie visite al mulino sono continuate ed, essendo più grande, questi miei ricordi si sono, per così dire, "consolidati".

Operai del mulino

Mi è piaciuto poter "legare" il passato al presente, perché la storia di ieri arricchisce quella di oggi.

Tanti e tanti sono i ricordi buoni e importanti della mia vita ad Erice, dove ho vissuto fino agli studi liceali (ci furono tutte le scuole in quel piccolo paesello dalla cultura e dalla storia millenaria, che spero, sarà sempre apprezzata nel mondo dove è conosciuto turisticamente e non) quando mi sono allontanata per frequentare l'università a Napoli nella facoltà di lingue all'Istituto Orientale.

Sicuramente avrò preso un po' da ambedue i miei genitori per la passione dello scrivere, sia papà che la mamma erano ricchi di estro (mio padre scriveva versi a tempo perso, mia madre dipingeva piuttosto bene, ma il nonno non volle mandarla all'istituto di belle arti a Firenze, come lei avrebbe desiderato; molto amava la poesia)

Io ho cominciato a scrivere da ragazzina, per solo mio diletto, in seguito ho scritto articoli di vario genere, prima su un giornalino parrocchiale ad Erice, poi ho scritto sulle riviste nazionali "L'Occhio" e "Nuovo Dossier", editi in Provincia di Trapani

Ho scritto due volumetti di poesie in lingua italiana, uno in vernacolo e un altro di racconti.

Scrivo perché mi piace, sempre con amore e spontaneità, augurandomi che i miei figli e i miei nipoti (se mi leggeranno) traggano spunti che durino nel tempo, che colgano nei miei scritti sensazioni di pace, serenità e un po' di ottimismo, senza dubbio necessario ad affrontare o, piuttosto, a vivere la vita.

La pubblicazione viene donata, dal Mo.I.Ca. Gruppo di Studi Storici e dall'Autrice, al Comune ed alla Collettività di Valderice. Il 12 aprile 2013, con una cerimonia presso la Sala Consiliare sponsorizzata dallo stesso Comune, avviene l'evento.