



VALDERICE

'98

SCUOLA MEDIA "G. MAZZINI"
VALDERICE

VALDERICE '98
 SCUOLA MEDIA «G. MAZZINI»
 VALDERICE

con il patrocinio del
 COMUNE DI VALDERICE
e della
 PROVINCIA REG.LE DI TRAPANI

la foto di copertina e la maggior parte
di quelle contenute nel fascicolo sono
di Enzo Barraco

Altre pubblicazioni della Scuola:
 «Valderice '90»

«L'integrazione degli alunni اندicapپاتي nelle scuole dell'obbligo - Il problema Valderice»

V. PERUGINI, «Genesi di un paese: Valderice»

«Valderice '91»

«E allora, quanto vale la vita di un uomo in questo Paese?»

«Valderice '92»

«Valderice - Agriturismo»

«Valderice '93»

V. PERUGINI, «Valderice: la terra, i giorni»

«Valderice '94»

G.A. BARRACO, «La pietra nel pozzo»

«Valderice '95»

G. BASIRICÒ, «Una comunità in cammino»

«Carta dei Servizi - Regolamenti»

«Valderice '96»

«Ciao, caro diario»

AA.VV., «Valderice: società e cultura»

G.C. FODALE, «Processo cognitivo, apprendimento, motivazione: dall'infanzia alla preadolescenza»

V. ADRAGNA, «Monte S. Giuliano: chiese e clero dal '200 ai primi del '900»

«Valderice '97»

SOMMARIO

M.A. Milana, Nel segno della continuità	pag. 2
A. Mazzara, La macinazione delle olive tra passato e presente	» 3
F. Coppola, La comunità ebraica di Monte San Giuliano nei do- cumenti della R. Cancelleria	» 8
V. Perugini, Intorno ad alcuni documenti sulla chiesa di San Giacomo Minore	» 16
M. Cammareri, Antonino Buffa, educatore e maestro elementare	» 20
R. Fodale, Artisti americani	» 23
G.A. Barraco, Cronache dell'altro ieri	» 30
AA.VV., La Scuola saluta il preside, prof. Rocco Fodale	» 35
3 ^a C, Una rappresentanza di alumni di 1 ^a , Due interviste a...	» 40
G. Marchiano, Visita all'oleificio Gabriele di Valderice	» 46
3 ^a F, Corsi E ed I, Ricette	» 48
Dai ricordi dei nonni	
3 ^a F, 3 ^a C, Proverbi e detti sull'ulivo	» 50
3 ^a C, 3 ^a F, Indovinelli	» 51
2 ^a C, Ballata della mala maritata	» 52
Burle valdericine	
G.A. Barraco, "Mastru Vannuzzu, un passaggio?"	» 56
Personaggi tipici	
R. Morgbese, 'A zza Ciccia	» 59
S. Asaro, Didattica e integrazione	» 60
3 ^a B, Iscrizioni negli istituti superiori	» 62
Vita Scolastica	» 63

COMITATO DI REDAZIONE

Maria Anna Milana	<i>preside</i>
Michele Barraco	<i>vicario</i>
F.sco Paolo Gandolfo	<i>docente coll.</i>
Vincenzo Barraco	<i>docente</i>
Franca Genco	<i>docente</i>

Gaetana Piazza	<i>docente</i>
Stefano Maranzano	<i>alunno 2^a F</i>
Rosanna Oddo	<i>alunna 3^a A</i>
Giuseppina Peralta	<i>alunna 3^a C</i>
Vanessa Milana	<i>alunna 3^a D</i>
Francesca Barbera	<i>alunna 3^a E</i>

NEL SEGNO DELLA CONTINUITÀ

Il Collegio dei docenti e il Consiglio d'istituto della Scuola hanno accolto favorevolmente la proposta di continuare la pubblicazione di questa rivista – che il preside Fodale ha avviato, curato, sostenuto con entusiasmo –, consapevoli che l'iniziativa ha contribuito ad esaltare l'immagine della Scuola, avviando uno studio del territorio che nessuno, prima, aveva tentato.

Il Comitato di redazione ha voluto mantenere l'impostazione degli anni precedenti, che si è rivelata utile alla scoperta di tradizioni, usi e costumi dell'Agro ericino – e di Valderice, in particolare – e che ha permesso di approfondire aspetti interessanti della storia di questa comunità.

Stiamo continuando un lavoro da alcuni definito "prezioso": prezioso, non solo per gli alunni e per i valdericini, ma anche per quanti vorranno avere, attraverso queste pagine, uno spaccato della società di oltre mezzo secolo fa, apprendere notizie e curiosità che nessun testo di storia riporta, scoprire paesaggi e luoghi, conoscere i personaggi che li hanno animati e che inconsapevolmente hanno tracciato una storia, non certo "minore", perché nel cuore di molti essa ha radici profonde e, con i piccoli fatti quotidiani, rappresenta la storia più importante della loro vita. È la storia legata alla memoria, quella che fa riaffiorare i ricordi dell'"età fiorita" e fa conoscere alle nuove generazioni la semplicità, la saggezza, l'essenzialità di un modo di vivere che nessuna tecnologia potrà cancellare perché costituisce il fondamento della nostra esistenza.

MARIA ANNA MILANA

LA MACINAZIONE DELLE OLIVE TRA PASSATO E PRESENTE

L'ultima stagione di raccolta delle olive sarà ricordata come una delle più ricche degli ultimi decenni; l'inclemenza del tempo nella terza decade di Ottobre e nella prima settimana di Novembre ha però riportato alla memoria degli anziani quanti disagi e quante difficoltà comportava, un tempo, la raccolta. Nel confronto tra passato e presente possiamo constatare quanto la tecnologia moderna ha saputo fare per ridurre le fatiche dei raccoglitori.

Le donne anziane ricordano quanto estenuante fosse lo stare, per mesi, sotto il sole, il vento e la pioggia a raccogliere una a una le olive, prima dell'abbacchiatura definitiva che oggi si realizza nel giro di pochi giorni, grazie alle grandi reti di plastica che rendono molto più rapido il lavoro. Gli uomini trascorrevano giornate intere in cima alle scale, intenti a *spilari* o a insaccare le olive raccolte, ma non si lamentavano della fatica perché essa era compensata dall'atmosfera di festa e dal clima di collaborazione che si creava tra amici e parenti per l'intero periodo della raccolta.

Nel nostro comune l'installazione dei primi frantoi dovette essere di poco posteriore all'impianto degli uliveti che nella zona esposta a nord presero il posto dei seminativi. Furono i grandi proprietari terrieri a installare nel baglio il frantoio, quasi simbolo di autonomia, ma quando, all'inizio del secolo scorso, la grande proprietà incominciò a frantumarsi, i frantoi divennero espressione di imprenditorialità in quanto i possessori ne concessero l'uso a pagamento ai proprietari limitrofi.

Tra i titolari dei frantoi e i piccoli proprietari c'era una sorta di aiuto reciproco: i primi collaboravano personalmente (o, talvolta, assumevano in loro vece un operaio), mettevano a disposizione il mulo per far girare la ruota del frantoio e le altre attrezzature necessarie, di tutto il resto si occupavano i secondi che, perciò, facevano la fatica maggiore: si trattava di una forma di cooperazione che realizzava economie non indifferenti per le due parti.

In verità, in campagna, la collaborazione era un'espressione ammirevole di solidarietà tra parenti, amici e vicini di casa: essa si rea-

lizzava non solo durante la macinazione, ma tutte le volte che occorre-
va molta manodopera e nei tempi del raccolto.

I vecchi frantoi erano costituiti da una grande piattaforma del
diametro di circa due metri, in pietra massiccia, di forma circolare,
con una leggera inclinazione verso l'interno; su essa girava una grossa
ruota, anch'essa in pietra massiccia, del raggio di cm. 75, larga cm. 50,
che veniva azionata da un animale da tiro: il movimento della ruota
serviva a schiacciare e a frantumare le olive.

Sulla piattaforma, la *trimoja*, ogni proprietario cercava di mettere
quante più olive possibile, in quanto non c'era un vero e proprio con-
trollo del titolare del frantoio. Una *trimoja* piena rappresentava la
misura base (circa kg. 100, mezza salma); oggi, invece, le olive vengo-
no pesate e il costo della macina è stabilita in proporzione al peso.

Per la misura delle olive si usavano il tumulo, *'u tumminu*, di
l. 17 (poi sostituito dal cosiddetto *dicalitru*, in realtà un doppio decali-
tro, l. 20) e la salma, pari a 16 decalitre, per un peso approssimativo di
kg. 200.

Le olive, macinate sotto lo sguardo vigile del proprietario, attento
a che non una sola oliva sfuggisse all'operazione, si mettevano in parti-
colari ceste, le *coffe*, di fibra d'agave, *zabbarinu*, o di canapa, di forma
circolare, con un'apertura superiore, *'a uccatura*, molto simile, anche
se di dimensioni diverse, a certi berretti di lana a maglia, schiacciati,
capaci di accogliere le folte chiome delle donne.

Con le *coffe* ripiene si formava una pila, poi disposta sotto la
pressa: essa era formata da due pilastri di legno e ferro che sorregge-
vano il torchio vero e proprio, costituito da una grossa vite di ferro
fissata su una base di legno scorrevole.

Il torchio era azionato a forza di braccia da due o quattro operai
tramite una grossa trave, *'u barruni*, che faceva da leva; man mano che
esso si abbassava venivano introdotti appositi blocchi di legno affinché
le olive venissero meglio strizzate. Occorrendo uno sforzo maggiore, si
faceva ricorso ad una grossa fune che veniva arrotolata ad un pilastro
di legno girevole su sé stesso, attraversato da due fori incrociati attra-
verso i quali venivano introdotte due stanghe di legno; era alle estre-
mità delle stanghe che gli operai esercitavano tutta la forza dei loro
muscoli.

Il liquido che sgorgava dalle *coffe* sotto pressione finiva sulla base
di pietra dove era posta la pila; da questa, attraverso una scanalatura

laterale, raggiungeva un apposito contenitore ricavato sotto il livello dell'induttore a forma di becco. Infine l'olio, separato dall'acqua, veniva messo in recipienti di legno a forma di piccole botti, i *valliri*, per essere trasportato a dorso di animali.

A base della misurazione dell'olio c'era 'u *cafisu*, un recipiente della capacità di otto litri, ancora oggi usato nelle nostre campagne. Si tratta di un contenitore metallico di forma cilindrica; nella parte superiore esso si restringe formando una strozzatura sulla quale è segnata la misura; da quel punto il recipiente si slarga in un colletto a forma di imbuto che facilita la raccolta dei liquidi; all'esterno del recipiente, infine, sono saldati due manici che ne facilitano la maneggevolezza.

'U *cafisu* è un multiplo del rotulo, antica misura poi abolita; altre misure in uso erano 'u *vintinu* e 'u *quarantinu*.

Nelle case dei proprietari l'olio veniva versato in grosse giare nelle quali si decantava delle ultime impurità, 'a *murga*, per essere poi travasato, anche più volte. Siccome la morchia era ancora ricca d'olio, veniva venduta: c'erano, un tempo, i compratori di morchia che andavano in giro per i paesi con i carretti pieni di vari recipienti. Al tempo della raccolta delle olive gridavano: «*Cu avi 'a murga ca mi l'accattu*», «*Vinnitimi 'a murga, c' 'u sapuni vi la cangiu!*». Spesso, infatti, la morchia veniva barattata con il sapone molle, usato per lavare la biancheria: erano le donne che ne facevano baratto per i loro acquisti.

Le giare erano vasi di terracotta smaltate all'interno, "stagnate". Il termine, improprio, serve a dare l'idea della necessità dell'uso dello smalto: come lo stagno serviva a rendere inattaccabili dall'ossigeno le suppellettili di metallo utilizzate in cucina, così lo smalto, impermeabilizzando la terracotta, impediva l'assorbimento dell'olio e il suo trasudamento all'esterno della giara.

Le giare erano di varie forme e misure: quelle più piccole, di pochi *cafisi*, erano tenute in cucina per l'uso immediato, mentre quelle più grandi, di un *cantàru* o più, stavano nei magazzini o in luoghi poco esposti al pericolo per accogliere le grandi quantità di olio appena raccolto o quello decantato, pronto per la vendita.

Il *cantàru* era una antica misura, poi abolita, multiplo del *rotulo*, del peso di kg. 0,793 e della capacità di l. 0,80 circa. A nostra memoria, però, gli anziani usavano sovente l'espressione "rotulo" per indicare il litro e il chilogrammo, il "cantàru" per il quintale, la "pisa" di 5 rotuli, pari a 5 kg.

Si riporta qui di seguito un prospetto con i multipli del *rotulo* e la correlazione tra misure di peso e di capacità.

	<i>Rotulo</i>	<i>Cafisu</i>	<i>Vintinu</i>	<i>Quarantinu</i>	<i>Cantàru</i>
kg.	0,793	10	20	40	100
l.	0,80	8	18	36	80

Sottomultiplo del *rotulo* era l'oncia, *l'unza*, pari a kg. 0,066.

Il frantoio sopra descritto era un modello molto antico, direi addirittura primitivo; esso subì l'evoluzione dei tempi fino alla definitiva scomparsa. Alla forza delle braccia venne sostituito il motore elettrico che comportò una radicale trasformazione della tecnica della macinazione. Nel periodo della raccolta delle olive venivano assunti degli operai specializzati; al posto dell'animale legato alla ruota di pietra, venivano usati i motori elettrici che muovevano due ruote, più piccole ma più veloci. Il torchio, che richiedeva tanta fatica, veniva sostituito dalle presse idrauliche sotto le quali non venivano più poste le pile di *coffe* ma dischi metallici e tappeti di fibra intervallati da strati di pasta di olive macinate; un'altra innovazione fu l'introduzione del filtro dell'olio che, separando automaticamente l'acqua dall'olio, consentiva di ottenere il prodotto senza più scorie.

Le trasformazioni tecniche provocarono la prima selezione dei frantoi: quelli di contrada Peraino e di Chiesanuova, per la posizione disagiata e per il mancato adeguamento degli impianti, furono abbandonati: il primo, difficilmente accessibile con mezzi moderni, è in parte diroccato, ma si potrebbe, volendo, recuperare qualcosa; il secondo fu, invece, demolito. Analoga sorte subì quello di Crocevie, chiuso per mancato adeguamento degli impianti.

Dopo la seconda guerra mondiale la tecnologia dei frantoi raggiunse un buon grado di perfezionamento: lo dimostra quello di Lenzi, di proprietà La Commare, che resiste ancora, anche se non risulta più concorrenziale dal punto di vista economico.

Ma ormai la moderna tecnologia, sempre alla ricerca di realizzare la maggiore economia possibile, aveva introdotto più rapidi sistemi di macinazione: il frantoio è stato reso del tutto automatico: basta un solo operaio a rendere un servizio molto più igienico e rapido.

Le olive, dopo la pesatura, attraverso diversi nastri trasportatori, vengono lavate, frantumate e portate nella pressa. La sansa, opportunamente separata, viene trasportata in un deposito mentre la parte

liquida viene filtrata: l'acqua viene canalizzata in una condotta di scarico e l'olio viene versato in apposito recipiente pronto per essere raccolto. Al proprietario non resta altro che metterlo nei vasi e portarlo a casa.

Il lavoro di macinazione, che un tempo ormai remoto richiedeva un'intera giornata (e spesso anche la nottata), oggi viene realizzato nel giro di qualche ora.

Le olive, un tempo, venivano tenute nell'*olivaru*, un deposito per la loro conservazione presso i frantoi; vi restavano intere settimane in attesa del turno di macinazione e venivano cosparse di abbondante sale per impedire che marcissero. Oggi, spesso, al mattino sono sull'albero e durante la notte successiva sono trasformate nel prezioso prodotto che verrà poi conservato nelle case. Gli *olivari* esistono ancora, ma vengono usati occasionalmente e per esigenze particolari.

La nostra città rimane all'avanguardia, in provincia: i due frantoi, quello di proprietà Gabriele, a Misericordia, e l'altro, di proprietà Todaro, a S. Andrea, tecnicamente all'avanguardia, e quello di Lenzi, abbastanza aggiornato, di cui abbiamo fatto cenno, riescono a smaltire non solo la produzione olivicola del comune, ma, in parte, anche quella dei comuni vicini: essi rappresentano un vanto per Valderice.

ALBERTO MAZZARA



Casalbianco: IV Sagra dell'ulivo - Visita alla Mostra