

CRONACHE DELL'ALTRO IERI

Mastro Turiddu, incrociando lungo via della Regione due giovani signore, salutò per primo, come sempre, inchinandosi cerimonioso, ma le donne, impegnate in una fitta conversazione, non risposero al saluto. Allora egli, a compensare la delusione, esclamò a gran voce:

– *Addiu, Turiddu!* E poi, con tono sommesso: – *Vistu chi nuddru mi senti, mi salutu iò stessu!*

«*Addiu Turiddu!*» è diventata un'esclamazione metaforica: per associazione e per contrasto ci riporta alla memoria la locuzione – certo più nota – «*E cu' parla, Nasi?*», usata, nel dopoguerra, dagli avversari politici di Virgilio Nasi, figlio del più celebre Nunzio Nasi.

* * *

L'aula era dominata da una cattedra disposta su un'alta pedana. Alle spalle del maestro, un Cristo ligneo, traguardo di occhi supplici, riempiva la parete, più che la carta d'Italia con le regioni immaginate tutte in salita. Oltre i vetri della finestra, un'edera s'arrampicava ostinata sul muro di pietra, mentre erte montagne chiudevano il breve orizzonte.

Col trascorrere dei mesi, nella sua mente di bambino, s'era venuta insinuando una prospettiva la cui rimozione sarebbe stata difficile se un giorno, specchiandosi nell'acqua del pozzo, non avesse scoperto, con incredulità e meraviglia, che c'era al mondo un diverso punto di vista.

– *Talìa*, – disse – *allura, quantu sunnu l'acchianati sunnu li scinnuti!*

* * *

Tra mastro Vannuzzu e la moglie non correva buon sangue, così strettamente la donna ne controllava i movimenti, tanto puntualmente ne criticava le espressioni. Ormai avanti con gli anni, quando si sentiva insopportabilmente vessato dalla compagna – specie in presenza di estranei, divertita platea delle sue esternazioni –, esclamava:

– *Ma si t'aissi ammazzatu 'a prima notti, a st'ura 'un fussi libbiru?!*

A San Marco, l'*occhiu d'acqua* era in quegli anni l'unica sorgente alla quale potersi rifornire; ad essa tutti si recavano con bottiglie, giare e secchi per l'approvvigionamento quotidiano.

Una mattina d'agosto, mastro Seppe tornava con passo gravoso verso casa quando il recipiente che teneva in mano, centrato da un preciso colpo di pietra, si spaccò in mille pezzi riversando l'acqua sulla strada polverosa.

Riconoscendo il ragazzo che, al di là della strada, con grasse risa irridenti accompagnava la bravata, mastro Seppe gridò:

– *A tia nicu, chi ci riri? 'A quartara ddi to' matri, era!*

* * *

Avevano lo stesso cognome – uno dei più diffusi, in paese – ed esercitavano la stessa professione, quella di carrettiere. A distinguerli c'erano i soprannomi; a separarli una rivalità, forse dovuta a gelosia di mestiere, o forse ereditata per lontane e irrisolte questioni.

Ecco perché, quando gli chiedevano quale parentela avesse con Vanni Scòtula, 'Ntoni Cacafofu rispondeva storcendo le labbra:

– *Parenti? No, mancu terra a finàita avemu!*

* * *

A suo dire, non aveva organi, tessuti o apparati che non fossero gravemente compromessi. «*Appimu prescia a nasciri*» andava ripetendo, con tono autoconsolatorio, ai coetanei che – pensava – condividevano la sua condizione.

Per tutta la vita, ostinato, Peppe Centuchiaï aveva rincorso la buona salute: l'aveva fatto, da giovane, usando pozioni e decotti, infusi e tisane; aveva continuato a farlo, in età adulta, con lassativi e diuretici, digestivi e antiacidi, febbrifughi e analgesici...

Superò i novant'anni combattendo la sua battaglia con una volontà e una determinazione meritevoli d'una sorte miracolosamente benigna. Solo verso la fine, a chi gli chiedeva «Come va?», con la voce appena velata di delusione, rispondeva:

– *Comu avi a ìri?! A méssiri: comu 'u curdaru.*

Che comare Santa non brillasse per attivismo e solerzia era cosa risaputa: fin da bambina, era stata educata a far poco e quel poco, se possibile, ad affidarlo ad altri.

C'era da fare la spesa? Meglio incaricare il marito. C'era da spazzare il pavimento? Meglio affidare il compito alla figlia. C'era da attingere acqua dal pozzo? Meglio che lo facesse la vicina, sempre pronta e disponibile...

Un giorno, vedendo la cognata sporgersi dal poggio e chiamare a gran voce il figlio, intento a potare la vigna, le suggerì:

– *Nardina, a chi ài 'a vucca aperta, chiama a me' maritu!*

* * *

I malanni dell'uomo erano tanti e, con l'andare del tempo, diventavano sempre più numerosi: la vista era calata; l'udito, quasi compromesso; i dolori reumatici non gli davano requie, né di giorno, né di notte. Quando sembrava che fosse guarito dall'influenza, lo prendevano fastidiose cefalee che gli imponevano il letto; quando pillole e iniezioni incominciavano a dargli qualche sollievo, ecco comparire certi dolori addominali, conseguenza della colite spastica con la quale aveva convissuto nell'ultimo quarto di secolo...

La moglie, che per tutta la vita gli aveva fatto da infermiera, lo curava assecondandolo puntualmente e confortandolo come poteva:

– *Tra rìnguli e lamenti, passari ànnu 'sti turmenti!*

* * *

Glielo aveva detto e ripetuto: se avesse avuto bisogno di qualche chiarimento, egli era lì per quello. Si sa, «*nuddru nasci 'mparatu*»: l'apprendimento è una conquista lenta, difficile, a volte faticosa, ma piena di soddisfazioni.

Quando mastro Sasà gli spiegava come il cuoio andasse curato, tagliato, battuto, sembrava che tutto fosse chiaro; e invece... Quando gli raccomandava come incerare lo spago, come appuntare i chiodi o come mettere nella forma le scarpe, usando carta di giornale bagnata, si aspettava risposte che tardavano ad arrivare. Quando gli faceva vedere come usare il trincetto, la lesina, o la lima a coltello, si accorgeva che ancora tanto, troppo restava da fare: il suo tentativo rischiava di risultare vano e il suo tempo inutilmente speso.

Allora, un sospetto lo colse e, un giorno, non mancò di parteciparglielo chiedendogli a bruciapelo:

– *Bertu, ma chi caristi dd' 'a naca?!*

* * *

Sembrava che sulle disgrazie don Peppino Diotaiuti esercitasse un potere singolare, quasi fosse dotato d'una sorta di parafulmine che consentiva sì agli eventi di avvicinarsi, magari fino a sfiorarlo, ma non di colpirlo in pieno.

Quando arrivava un'epidemia influenzale, erano moglie e figli che – a turno, o contemporaneamente – si mettevano a letto. Se in campagna il fuoco attaccava le sue proprietà, si poteva esser certi che i danni non sarebbero andati al di là dello spavento, che ulivi e mandorli sarebbero stati risparmiati dai vialetti frangifuoco. Se, a Bonagia o a Lenzi, la peronospera attaccava le viti e sui pampini comparivano le efflorescenze biancastre, primo annuncio della distruzione del raccolto, di sicuro, nei terreni ai piedi del Monte, egli avrebbe prodotto il miglior vino dell'agro ericino...

Religioso com'era, don Peppino Diotaiuti assicurava di non aver sottoscritto patti col diavolo; gli bastava ripetere, con ostinazione:

– *Luntanu rì mia, unni cari cari!*

* * *

Vederlo a tavola, impegnato a gustare quanto la moglie era capace di preparargli, poteva fare impressione: *tagghiarini c' 'a ricotta, o pasta a' carrittera*, sarde a beccafico o salsiccia arrostita, castrato o baccalà, non era questione di preferenze. A dispetto del soprannome, Nanai Addiunu mangiava di tutto, senza controllo, *a cannarozzu chinu*. Del cibo ingurgitato era la quantità che stupiva, specie considerando che l'uomo era tipo asciutto e segaligno...

Quella volta che lo portarono d'urgenza all'ospedale, in preda a una congestione addominale, gli amici dissero:

– *Si mangiau 'u sceccu e s'affucau p' 'a cura.*

* * *

Lei, minuta, pienotta e con le gambe lievemente arcuate, gli arrivava sì e no alla cintola. Lui, uno spilungone asciutto e, nonostante gli anni, diritto come un fuso, era sostegno di giacche dalle spalle flosce,

come di due misure più del bisogno. Traversando le strade del paese, camminavano affiancati, a piccoli passi, ma non sottobraccio, ché disagiati e vani erano stati i tentativi compiuti in anni lontani...

In paese pochi ne ricordavano il nome, i più facevano memoria della coppia indicandoli come «quelli dell'articolo "il"».

* * *

Di natura era scettico, poco avvezzo a credere alle voci e ai sentiti dire: e questo, più per maturata convinzione che per improvvisa diffidenza. Le notizie bisognava raccoglierle di prima mano, controllarle alla fonte, verificarle con i necessari riscontri.

Ecco perché, quando qualcuno se ne usciva con frasi secche, quasi lapidarie, che non ammettevano repliche, egli domandava:

– *Cu' morsi e 'u lassau rittu?!*

GIOVANNI A. BARRACO



Un piatto tipico: pasta con le olive

LA SCUOLA SALUTA IL PRESIDE PROF. ROCCO FODALE

Il 19 giugno '97, nell'aula magna dell'istituto, il personale docente e non docente della Scuola media "G. Mazzini" di Valderice ha salutato il preside, prof. Rocco Fodale, collocato a riposo dopo 44 anni di servizio resi alla scuola. Erano presenti il provveditore agli studi, dr. G. Ferrante; il presidente del Consiglio d'istituto, rag. Andrea Milana; il collaboratore vicario, prof. M. Barraco; la prof.ssa Maria Anna Milana; l'assessore alla P.I. del Comune di Valderice, Massimo Candela.

Degli indirizzi di saluto rivolti al preside Fodale, riportiamo alcuni stralci.

(...) È dall'89 che col preside Rocco Fodale ci siamo trovati giorno per giorno a lavorare insieme, a scuola e nel Consiglio d'istituto, grazie alla fiducia che i colleghi mi hanno dato. Oggi è un giorno particolare: dopo 8 anni, sento il bisogno di dirgli grazie. Grazie, perché in questi anni ci ha fatto lavorare serenamente. In una scuola problematica come la nostra, bisognosa di tanti interventi, c'è stato lavoro per tutti: essa è vissuta in fermento continuo, svolgendo un'attività molto intensa. Sono convinto che il preside dirà: «Nessuno è indispensabile», ma egli è stato davvero indispensabile: ha saputo guidare magistralmente il Consiglio d'istituto, sfidando, a volte, gli ispettori per riuscire ad integrare nelle classi gli alunni con difficoltà di apprendimento. Prima del suo arrivo a Valderice, avevamo una realtà diversa; egli ha saputo trasformarla: pian piano, tutti abbiamo potuto lavorare più serenamente raggiungendo, in alcuni casi, risultati straordinari.

Verso gli alunni in difficoltà, il nostro preside ha avuto sempre grande attenzione, ci ha trasmesso l'amore per la persona e per la famiglia: valori di cui abbiamo grande bisogno. Ricordo che quando arrivava qualche ragazzo particolarmente "difficile", il nostro preside riusciva a trasformarlo. C'erano casi in cui bastava poco, il colloquio con l'alunno, il dialogo con l'insegnante... Da grande conoscitore dell'animo umano, egli riusciva a capire come ottenere il massimo da ciascuno; ora sappiamo qual è la strada da seguire: egli ce l'ha indicata.

MICHELE BARRACO

(...) A settembre, nel lasciare questa Scuola, ho sentito come uno strappo che mi allontanava da un mondo che mi apparteneva, da persone che mi erano e mi sono care, da un preside altrettanto caro, con il quale avevo collaborato per sette anni e che mi dispiaceva lasciare, proprio nell'ultimo anno della sua permanenza a scuola, perché insieme con lui avrei voluto continuare quel lavoro sereno che mi aveva consentito di scoprire in me stessa, negli alunni, nei colleghi, potenzialità insospettate, che non si sarebbero rivelate senza l'aiuto di un capo d'istituto attento, di un amico le cui qualità tutti, a scuola – alunni, docenti e non docenti –, abbiamo potuto sperimentare.

Educatore di prim'ordine, dunque, che ha permesso a tutti di dare il meglio di sé nella scuola e in questa Scuola, in particolare, che, grazie alla sua presenza, è diventata via via una scuola di qualità, un centro promotore di cultura, dove il patrimonio di risorse umane non è stato disperso perché una mente aperta ed esperta ha saputo organizzare, stimolare, orientare.

Caro preside, grazie a lei e con lei possiamo dire di essere cresciuti in umanità, di esserci arricchiti culturalmente e spiritualmente perché ci è stato ricordato sempre, direttamente e indirettamente, che la persona è un valore da rispettare, curare, incrementare.

In questi anni abbiamo vissuto come in una grande famiglia, momenti che ci hanno permesso di conoscerci e di apprezzarci; abbiamo vissuto i valori della condivisione, della comprensione, dell'accoglienza, che ci hanno consentito di andare incontro agli alunni più deboli più facilmente e più consapevolmente.

E per questi alunni lei ha avuto una predilezione che si è fatta attenzione paterna per quelli che, privi di punti di riferimento familiari o, comunque, parentali, sono apparsi i più poveri in tutti i sensi.

Ho sempre ammirato questo tratto della sua personalità, ma ho anche apprezzato l'energia con cui, in tante occasioni, lei ha stigmatizzato l'ingiustizia, l'ignavia, la falsità. Per queste cose e per tante altre ancora, sento il bisogno di ringraziarla, anche a nome dei colleghi, perché mi sento parte di questo collegio. Un grazie particolare le devo anche per la fiducia che mi ha accordato e per la libertà con cui – non solo io, però – ho potuto svolgere il mio compito di insegnante, compito che, soprattutto in questi anni, ho sentito particolarmente affascinante e coinvolgente, grazie al sostegno di un preside le cui doti di fine pedagogista e di animatore tutti conosciamo.

Collaborare con lei non è stato un peso; anzi, è stato un piacere ogni giorno nuovo, per la molteplicità di iniziative, di progetti, di idee, che, via via che si realizzavano, ci facevano acquisire una maggiore consapevolezza del nostro ruolo di educatori e del ruolo che ha la cultura in seno alla scuola; ci facevano sentire protagonisti, insieme con gli alunni, di un progetto di promozione umana che andava oltre la routine dell'insegnamento-apprendimento, che, talvolta, sembra appiattire il nostro ruolo.

Questa esperienza così bella e ricca, non può e non deve finire con quest'anno scolastico. Le auguro che possa godere del riposo che la terrà lontano da quanto di noioso, farraginoso, demotivante esiste nella scuola, a causa della pesante impalcatura burocratica, ma che certamente non l'allontanerà dalla scuola viva, fatta di persone, perché ci auguriamo che lei possa non perdere il contatto con questo mondo che ha un suo fascino (che solo noi, operatori della scuola, conosciamo), e che possa continuare la sua opera di animatore e di promotore di cultura, di scopritore di talenti che ha permesso a questa e ad altre comunità di avvicinarsi al mondo del sapere con proposte interessanti, nuove, originali, alcune delle quali hanno consentito, prima a Buseto e poi a Valderice, di riscoprire le proprie radici.

Sono sicura che questo farà piacere anche a Maria Pia e Giancarla, le cui idee in fatto di scuola e di cultura, conosco bene. Esse, certamente, non ce ne vorranno se questa comunità continuerà ad avvalersi della collaborazione del nostro preside, che riteniamo preziosa e indispensabile.

MARIA ANNA MILANA



**Baglio Marini:
macina di pietra**

(...) Nell'azione quotidiana – noi avevamo modo di sentirci ogni giorno –, traspariva questa decisione, questa volontà di costruire una scuola che non fosse chiusa dentro queste pareti, ma andasse oltre: una scuola che fosse un punto di riferimento per l'intera comunità.

Credo che anche le pubblicazioni della Scuola, fatte grazie al contributo della "Banca Ericina", diano il senso di un impegno che ha permesso, tra l'altro, di recuperare un patrimonio linguistico e culturale e di far conoscere le meravigliose bellezze del nostro territorio. Sono sicuro che l'importanza della presenza del preside Fodale sia stata sentita dall'intera comunità: ecco perché l'Amministrazione comunale, assieme al Consiglio comunale, domani sera, conferirà al preside Fodale un encomio solenne per l'attività da lui svolta a vantaggio della comunità valdericina.

MASSIMO CANDELA



Da sinistra: Il presidente del Consiglio d'istituto, rag. A. Milana; la prof.ssa Maria Anna Milana; il preside, prof. Rocco Fodale; il provveditore agli studi, dr. G. Ferrante; il coll. vicario, prof. M. Barraco; l'assessore alla P.I. del Comune di Valderice, Massimo Candela

(...) Secondo la recente normativa, il dirigente scolastico si qualifica anche per la sua interazione con le altre istituzioni del territorio. È stato dato a me, da anni provveditore di Trapani, di constatare come il preside Rocco Fodale abbia non solo servito la scuola, servizio nel senso non soltanto etimologico, ma sostanziale del termine. Egli ha dimostrato una capacità insolita anche tra i dirigenti scolastici. La caratteristica del preside Fodale è stata questa, di essere forgiatore di docenti, comunicatore vero gli altri dirigenti, delle qualità salienti e caratterizzanti di chi ha la responsabilità della direzione di una comunità educante.

(...) Perciò, devo rivolgere il compiacimento per il servizio che lei ha reso consapevolmente e per intero; ma, assieme al compiacimento, il mio ringraziamento: che non è quello di uno che, come lei, condivide l'attaccamento verso l'istituzione scolastica, ma è il ringraziamento della Scuola nel suo insieme. L'andare in pensione di Rocco Fodale, per la scuola trapanese, e per la dirigenza trapanese, è una perdita, perché l'esercizio della sua presidenza costituiva una ricchezza che non era solo di Valderice, ma si comunicava alle istituzioni scolastiche vicine.

A questo ringraziamento della scuola trapanese nei suoi confronti, aggiungo il ringraziamento del nostro ministero verso la sua opera. Lei va in pensione, ma sono sicuro che – dedicandosi ad altre attività che, forse, come me, predilige e vorrebbe con trasporto d'animo, meglio seguire –, lei avrà sempre una particolare attenzione verso il mondo della scuola, verso il futuro di questa scuola: futuro che non ci è ancora chiaro del tutto (...).

GIUSEPPE FERRANTE



Baglio Marini:
torchio

GLI ANZIANI DEL CENTRO DIURNO

1. - Nei primi giorni di dicembre, noi, alunni della classe III C, presenti gli insegnanti F. Genco e S. Asaro, ci siamo recati al Centro diurno per incontrare un gruppo di anziani e rivolgere loro delle domande sulla coltivazione delle olive nella nostra zona. Alcuni di loro si sono presentati con *cannistri e panara*, fatti usando l'olivastro. Inoltre, ci hanno fatto una dimostrazione pratica di innesto. Durante l'incontro abbiamo appreso alcuni usi dell'olio in medicina e qualche notizia curiosa che vi proponiamo qui di seguito.

Quali tipi di olive possiamo trovare nella nostra zona?

Nella nostra zona abbiamo le olive nere, che sono di due tipi: *a piru* e *rotonde*, dette *nuciddrara*. Un'altra qualità è il *busciunettu* che dà un olio molto buono. Un altro tipo è l'*ogghialora*, che si divide, a sua volta, in altre due qualità: una delle quali è la *giarraffa*, che è ottima da salare. A Valderice si coltivano principalmente i seguenti tipi di olive: *Nuciddrara*, *Busciunettu*, e *Ogghialora*.

Quest'anno la produzione delle olive è stata abbondante? Da che cosa dipende l'abbondanza del raccolto?

Quest'anno la produzione è stata abbondante in alcune zone e meno in altre. L'abbondanza si deve alla fioritura: infatti, dopo la fioritura, si capisce se "l'osso è maturo" e quindi l'oliva viene buona, altrimenti, se non è maturo, l'oliva cade a terra.

A volte l'oliva cade perché è stata colpita dalla mosca olearia. Anche se oggi, con l'uso degli antiparassitari, questo pericolo non si corre più.

Come vengono raccolte le olive?

Un tempo si facevano cadere a terra e poi si raccoglievano; oggi si usano grandi teloni.

Come si prepara il terreno prima della semina dell'alberello?

Nel terreno si fanno dei solchi rettangolari, dove viene piantato l'osso che, a primavera, germoglia. Dopo un anno queste piantine vengono trapiantate e quindi vengono innestate. L'innesto può essere fatto: "a spacco", "a spacco inglese" o "a gemma". A quattro anni l'albe-

ro dà i primi frutti, ma solo dopo quindici anni dà frutti per l'uso. Quando raggiunge i trent'anni, l'albero è perfetto, ha una bella chioma, un tronco robusto e olive polpose che danno un buon olio.

Per una qualità migliore si consiglia il frantoio o le nuove tecnologie?

Non c'è dubbio che la migliore qualità di olio è quella che esce dal frantoio.

Qual è il grado di acidità contenuto nell'olio?

Dipende dall'oliva: se è sana il tasso di acidità va da 0 a 10, altrimenti è più alto. Una delle qualità di olive che ha un tasso di acidità alto è "l'ogghialora".

Si raccolgono più olive da tavola o da olio?

Generalmente si raccolgono più olive da olio, tranne che in alcune zone – Castelvetro, Partanna – dove si raccolgono di più quelle da tavola.

I giovani vengono volentieri a lavorare nei campi, o credono che sia un'attività poco redditizia e se ne allontanano?

Oggi i giovani partecipano alla raccolta delle olive per guadagnare qualche soldo e non dipendere dai genitori. Nei tempi passati il padrone del terreno dove si coltivavano le olive veniva pagato con l'olio e così anche la persona che si occupava della spremitura. Pagate queste cose, se rimaneva qualcosa, veniva diviso tra gli operai.

Voi contadini, in caso di danni provocati dalla mosca olearia o da altre cause, ricevete aiuti dallo Stato?

Lo Stato non dà aiuti per i danni causati dalla mosca olearia, ma si ricevono degli aiuti economici dalla CEE in relazione all'olio prodotto.

CURIOSITÀ

Con la poltiglia rimanente dopo la spremitura delle olive si ricavava 'u nozzu e 'a murga. 'U nozzu veniva riportato negli oleifici per fare olio di seconda spremitura; oppure veniva bruciato per fare cinnirazzu pi lemma o cufuna e serviva per riscaldarsi. 'A murga (o olio grosso) veniva venduta per fabbricare sapuni.

Passava 'u sapunaru di casa in casa gridando: «'u sapunaru c'è» e ritirava 'a murga dando in cambio sapone o denaro. Inoltre, quando non c'era luce, si usava 'a cannula di rasta, alimentata ad olio, cu 'u micciu di mattula.

L'USO IN MEDICINA

In caso di intossicazione o avvelenamento da funghi, può essere utile bere un bicchiere di olio che facilita il vomito.

Per le scottature si può usare un cucchiaino d'olio mescolato con un po' d'acqua di neve, che – si dice – sia carica di azoto.

Per le persone ubriache si usava un bel bicchiere di olio con qualche goccia di limone in quanto facilitava il vomito e faceva passare l'ubriachezza.

In caso di febbre si può somministrare un decotto di *tinnarumi d'agghiastru*, cioè, di giovani rami di olivo, la cui corteccia, raccolta in primavera o in autunno, viene seccata e ridotta in polvere.

Come diuretico si dà un infuso con delle foglie, raccolte preferibilmente in aprile-maggio. Lo stesso infuso può essere utilizzato, per uso esterno, per lavare le piaghe ed affrettare la cicatrizzazione.

Per curare il rossore dei bambini veniva usato l'olio con alcune gocce di limone. Con l'olio si possono curare anche le punture d'insetti e le distorsioni, mettendone un po' sulla parte dolorante e massaggiando. Ci sono poi alcune credenze popolari – *Pigghiata d'occhiu*, *Suli 'n testa* – che vedono come protagonista l'olio: si prendeva un piatto contenente acqua e lo si poneva sul capo del sofferente. Si facevano quindi cadere dall'alto alcune gocce d'olio di oliva (circa tre) e contemporaneamente si recitava una particolare orazione e se ne osservava l'effetto. Se *'a pigghiata d'occhiu* era causata da malocchio, l'olio, toccando la superficie dell'acqua, si frazionava e contemporaneamente il dolore cessava. Se, invece, l'olio restava unito, il dolore non cessava e, quindi, si doveva ricorrere ad altri rimedi.

CLASSE 3^a C



2. - Il giorno 11 febbraio, noi, alunni delle prime classi (precisamente tre per classe), abbiamo vissuto una bella esperienza. Accompagnati dagli insegnanti F. Genco e V. Barraco, forniti di macchina fotografica e video-camera, siamo andati al centro diurno per fare un'intervista ad un gruppo di anziani esperti nel lavorare la *curina* (la foglia giovane e più tenera della palma nana), la canna, l'olivastro e l'olmo. Siamo stati accolti dal presidente Signor Bonventre il quale ci ha presentato gli artigiani presenti: Andrea Di Gesù, Biagio Bosco, Giovanni Minaudo, Vincenzo Carollo. Ognuno di loro aveva portato più lavori già finiti (*panari* e *panareddri*) ma anche il materiale necessario per fare una dimostrazione pratica.

Con fervore ci hanno parlato dei materiali, della loro raccolta ed utilizzazione e ci hanno spiegato le fasi della lavorazione di un *panaru*, riuscendo a soddisfare la nostra curiosità e coinvolgendoci praticamente.

È stata una giornata scolastica diversa dalle altre, molto interessante e produttiva; abbiamo appreso tante cose e soprattutto siamo rimasti sorpresi nel vedere con quale abilità mani esperte e sicure riescono a valorizzare materiali poveri.

Nel corso dell'incontro abbiamo rivolto loro delle domande che vi proponiamo di seguito.

Oltre alla curina, quali materiali adoperate per fare carteddri e panara?

Oltre alla *curina* i materiali utilizzati sono: l'olivastro, la canna e l'olmo.

In che periodo vengono raccolti? Dove ve li procurate?

L'olivastro si raccoglie in agosto ed è la parte bassa dell'albero d'ulivo. Sopra si fa l'innesto e la pianta fa le olive; sotto, spuntano le "bacchette" di olivastro. La canna si raccoglie a gennaio; l'olmo ad ottobre. Le nostre campagne sono ricche di questi materiali. La canna si raccoglie a Crocevie e a Uscibeni.

Quali materiali, prima di essere usati, hanno bisogno di trattamenti particolari?

La canna, appena raccolta, si mette ad asciugare e nel mese di agosto si mette qualche giorno al sole perché diventi bianca. Prima di *ciaccari* (spaccarsi), per fare le bacchette la canna deve essere bagnata

perché, per poterla lavorare, deve essere umida. L'olivastro è meglio usarlo fresco, entro una settimana dalla raccolta, prima che diventi secco. Altrimenti, dopo averlo fatto asciugare all'ombra e coperto, prima di lavorarlo si deve bagnare. Per l'olmo valgono le stesse regole dell'olivastro.

Quali sono le fasi più importanti della lavorazione di un oggetto?

Per lavorare qualsiasi oggetto si inizia dal fondo. Si prendono otto bacchette di olmo; di queste, quattro si spaccano e si intrecciano formando una croce. Pertanto dal centro, vi si intrecciano sottili rami di olivastro o di olmo fino a coprire la croce formando un cerchio. Si prosegue facendo un cordone attorno alla base di olivastro e facendo fuoriuscire i lunghi rami attorno ai quali si intersecano le canne. A metà circa dell'altezza dell'oggetto, si fa un intreccio di olmo o di olivastro e si prosegue con la canna fino a lavoro ultimato. Infine, si fa un bordo intrecciato e/o smerlato con l'olmo o l'olivastro. Si completa se necessario con il manico anch'esso intrecciato.

Quali attrezzi adoperate?

Gli attrezzi sono:

- l'*aughhiola* o *cannolu ri canna* o *trariturì*, che serve per far passare nell'intreccio le bacchette di olmo o di olivastro e per fare la bordura di sotto o di sopra;
- il coltello per tagliare e appuntire i rami di olivastro e di canna da inserire nell'intreccio;
- le forbici per tagliare quei rami che fuoriescono dall'intreccio;
- due bacchette di olivastro che servono per allargare l'intreccio di base e permettere di inserire le bacchette nel bordo superiore.

Quali sono gli oggetti che produce?

Produciamo: *cannistra*, *panara*, *cestini*, *babbaluciarì* (contenitori per far "appariri i babbaluci"), *carteddri*.

Una volta, come venivano utilizzati questi oggetti?

Una volta, i *panara* servivano per raccogliere le olive; i cestini per riporre le uova e la frutta; i *carteddri* erano usati durante la vendemmia per raccogliere l'uva, adesso sono stati sostituiti da contenitori di plastica.

Sono ancora richiesti?

Tutti questi oggetti sono ancora molto richiesti, le persone vengono da tutte le parti e preferiscono soprattutto oggetti piccoli che vengono usati per abbellire la casa.

Avete trasmesso quest'attività ad altre persone?

Abbiamo trasmesso questa attività ad alcune persone a Crocevie ed anche ai bambini della scuola elementare, dove è stato realizzato un laboratorio qualche anno fa. Notiamo, però, che i giovani sono restii ad apprendere queste cose.

Sappiamo che alcuni di voi sono disponibili a trasmettere questa attività a noi ragazzi. Sarà veramente possibile creare un laboratorio nella nostra scuola?

Gli artigiani presenti hanno detto di essere disponibili a trasmettere questa attività a voi ragazzi, impegnandosi a venire nella vostra scuola dove si costituirà un laboratorio che sarà attivo due volte al mese, per quattro ore consecutive. Voi ragazzi potrete lavorare la *curina*, l'olivastrò e l'olmo, ma anche apprendere come si fa l'innesto e la potatura.

È doveroso dire che uno degli anziani, il signor Di Gesù, durante l'incontro, ha lavorato la *curina*; ha fatto trecce di varia misura e corde per cui è stato spontaneo chiedergli notizie sulla palma nana.

Abbiamo saputo che qualche anno fa altri ragazzi della nostra scuola hanno trattato l'argomento; ad integrazione di quanto è stato scritto, riteniamo opportuno riferire la seguente curiosità che ci è stata raccontata dal signor Scalabrino:

«Durante la seconda guerra mondiale, la palma nana era molto richiesta fuori dal nostro territorio. Da giugno ad agosto, provenienti da Sferracavallo, approdavano barche a vela a Bonagia, a Cortigliolo, a Cornino, per caricare i mazzi di *curina* e *giummarra* che erano stati raccolti a Pizzolungo, a Sciare, a Rizzuto, a Custonaci e a Monte Cofano. La palma nana, che era stata tagliata a maggio e messa a seccare, veniva trasportata con i carri nei vari porti e caricata sulle barche dove gli operai, a piedi nudi, la pigiavano per trasportarne quanto più possibile. Ogni carico veniva pagato con denaro e qualche volta con tabacco perché in quel periodo non c'era disponibilità nelle rivendite. A Sferracavallo, la nostra palma nana veniva lavorata dalle donne che ne facevano scope».

Dal racconto degli anziani abbiamo appreso che, nel passato, il commercio della palma nana permetteva a molti di mantenere la famiglia e che, a controllare le varie proprietà, c'erano le guardie campestri, che se vedevano tagliare la palma nana a persone estranee, facevano verbali di contravvenzione.

UNA RAPPRESENTANZA DI ALUNNI DELLE PRIME CLASSI

VISITA ALL'OLEIFICIO GABRIELE DI VALDERICE

Oggi vado a visitare un oleificio a Valderice; con me c'è anche Tommaso Marino. La giornata è piovosa e sento dire da alcuni contadini, venuti con il loro carico di olive, che con questo brutto tempo non si può andare nelle "terre": troppa acqua, quest'anno!

Nell'aria sento l'odore aspro delle olive appena macinate e la mia curiosità si accende: voglio vedere cosa succede dentro quel capannone da cui esce un rumore di macchine assordante e continuo. Nel momento in cui sto per entrare, la prof.ssa Marino mi avverte di fare attenzione al pavimento scivoloso e di non toccare nulla. Il prof. Pollina ci presenta al proprietario dell'oleificio e chiede di poter visitare il locale con la guida in un operaio addetto alle macchine; il permesso è accordato.

Seguo il tragitto delle olive dal momento in cui, trasportate in sacchi di juta, arrivano dalla campagna per completare il loro destino.

All'entrata dell'oleificio ci sono delle cellette, chiuse da porte di ferro, che servono ai clienti per conservare le proprie olive, nel caso in cui ci fosse un turno da rispettare; ma, oggi, le cellette sono vuote, perché la pioggia costringe i contadini a stare a casa.

Un po' più in là, noto un grosso tubo sospeso in alto, da cui esce una sostanza scura e acre: l'operaio mi spiega che quello è ciò che rimane delle olive, dopo essere state spremute fino all'osso: l'osso, appunto, la *sansa*, che non viene buttata, ma utilizzata per estrarre ancora dell'olio non molto pregiato, o per concimare i campi.

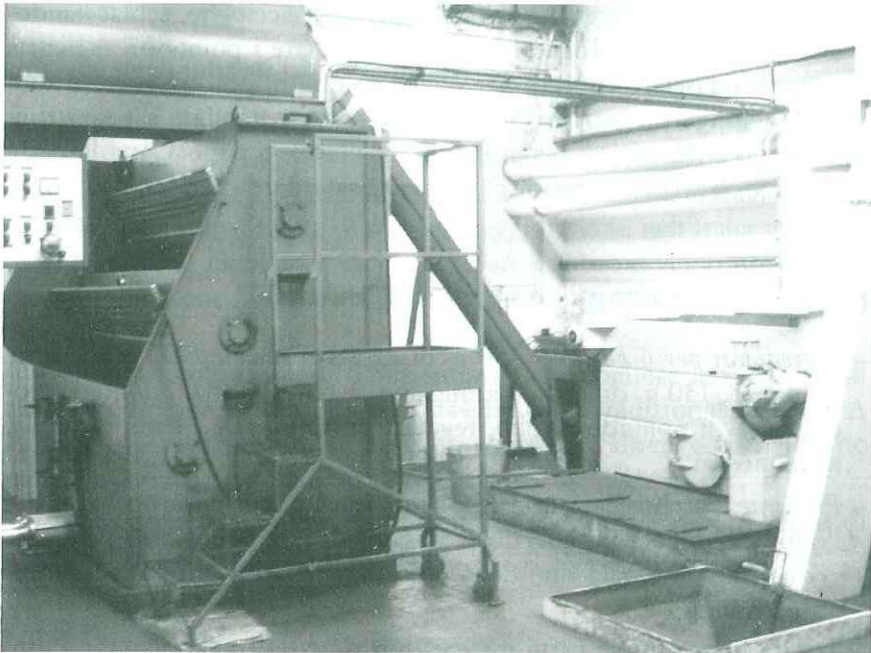
All'interno dell'oleificio, la prima tappa del percorso delle olive è la pesatura: i frutti trasportati in appositi carrelli passano sopra una bilancia sulla quale, per gioco, mi peso pure io, ma il mio tragitto si ferma qui, mentre le olive proseguono verso un'altra macchina che le lava energicamente. Le olive rimbalzano, saltellano, lucide e allegre, ignare di ciò che le aspetta, e cioè il frantoio. Esso macina le olive grossolanamente e le riduce in poltiglia. Da qui si passa alla gramola, un altro macchinario più silenzioso e lento che lavora la poltiglia e la omogenizza. Non conosco più le olive, se non per il colore verde brillante dell'impasto. Sento un contadino vicino a me parlare con un collega di "salme" ed io rabbrivisco per le povere olive di cui mi sembra di celebrare il funerale.

Chiedo alla mia guida: «Salme? Si riferisce alle olive?». «Sì», risponde l'operaio «la salma è un'unità di peso che corrisponde a 200 kg». Scopro che, oltre alle salme, ci sono pure i "decalitri" e i "munneddri". Questo sistema di peso è molto antico, non è decimale, ma più complicato, e varia anche da paese a paese.

Dalla gramola si passa alla centrifuga, un macchinario ad alta velocità che separa l'olio ottenuto dopo che l'impasto di olive è stato più volte filtrato e liberato dalla sansa e dall'acqua. L'olio segue allora un breve tragitto alla fine del quale c'è il contadino ad aspettarlo, contento e soddisfatto dopo un anno di lavoro; munito di bidoni, egli apre con gesti lenti e misurati un piccolo rubinetto dal quale l'oro verde scorre denso e profumato, mentre con occhio vigile cura che neppure una goccia del prezioso liquido vada sprecata.

Arrivato a casa, il contadino verserà l'olio in *giarre* di terracotta smaltata nelle quali si conserverà per tutto l'anno, mentre la moglie ha già sfornato il pane: condito con quell'olio fresco, esso ne esalterà la qualità.

GIACOMO MARCHIANO (2ª A)



Oleificio Gabriele - Gli impianti