

'NGIURIA E CULTURA

Novembre 2001: Gli alunni del laboratorio di Cultura locale incontrano il preside prof. Rocco Fodale, scrittore tra i più noti del trapanese. Due momenti davvero interessanti, durante i quali siamo stati magistralmente intrattenuti sul tema “'Ngiuria e cultura”. Il preside Fodale ci ha lasciato invitandoci a compiere ricerche sulle 'ngiurie presenti nel territorio valdericino e sul loro perché, certamente diverse da quelle presenti a Paceco, sua città d'origine.

In questi mesi abbiamo lavorato, abbiamo coinvolto nella ricerca i corsi presenti nella nostra scuola e quasi tutti hanno dato il loro contributo. Ci fa piacere, pertanto, riassumere le notizie apprese dalla viva voce del preside Fodale e il frutto di tali ricerche.

Le 'ngiurie sono espressione della cultura, della psicologia, della creatività di un popolo. Il termine, che deriva dal latino *iniuria*, inizialmente significava offesa; successivamente è passato ad indicare un difetto o un pregio di una persona o poteva richiamare l'abbigliamento o il mestiere esercitato, o far riferimento a caratteristiche fisiche; comunque, la 'ngiuria era destinata a tramandarsi da una generazione all'altra. E' presente in quasi tutte le culture e sin dai tempi antichi: Ulisse – si sa – era anche il Laerziade (figlio di Laerte); Scipione era soprannominato l'Africano per la sua vittoria in Africa contro i Cartaginesi... Nelle parole del dialetto siciliano rimangono tracce delle diverse dominazioni che si sono succedute in Sicilia (greca, araba, spagnola...): tutte hanno lasciato nelle 'ngiuri che sopravvivono nella memoria a indicare questa o quella persona, più e meglio che lo stesso cognome.

La 'ngiuria (il plurale è 'ngiuri) ha sempre una precisa motivazione. Noi l'abbiamo capito, sia dagli esempi che ci ha riferito il preside Fodale, sia raccogliendo quelle del nostro paese dalla viva voce degli anziani. Abbiamo provato a distinguere le categorie che qui di seguito riportiamo con l'esempio di qualche ngiuria:

Professione o mestiere: *Murgaru, Curdeddra, Pitriddra, Partuallu, Chianteddra, Saccu ri chiova, Titta l'uaru.*

Aspetto fisico in generale: *Attupateddru, Funcia, U curtu, Monacheddru, Piruzzu, Callivari, Agghia nculu.*

Particolari doti o caratteristiche o difetti fisici: *Ciciredдру, A giraffa, U russia, Vitu Nvuscita, Millittuni, Cacafofu, Peri fitusi, Naschi lordi, U paparu.*

Curiosi atteggiamenti o abitudini o aspirazioni: *A barumissa, Cocimi l'ovu, U signuruzzu, U scarvacchiu, Nasca tisa, Scaccia seppi chi naticchi, Muzzica e un pari, Parrinaru, Alli alli, Turiddru cacareddra, U sceriffu, Baggianu.*

Pronuncia: *Nsirriati, Nchiappa, U turcu, Carcarazza, Ntreppitu.*

Aspetti del carattere o debolezze: *Lisineddra, U' mulu, Picureddra, Picurazza, Vitu l'agghia, Ngbiolli.*

Ripetuti comportamenti o espressioni: *U passuluni.*

Soprannomi patronimici o matronimici: *Peppi u ciaulu, Cuccurucù.*

Compagnie frequentate (anche di animali): *Ciccio u picciuni.*

Provenienza: *U polaccu, L'africanu, l'italianu.*

GLI ALUNNI DEL LABORATORIO
DI CULTURA LOCALE-GIORNALE



Ragosia: Fortino della seconda guerra mondiale



Ragosia: Monumento ai Caduti

IL MONUMENTO AI CADUTI

Valderice ha oggi il suo monumento ai caduti di tutte le guerre. Ad assistere alla inaugurazione, autorità civili e militari, i rappresentanti dei diversi comuni dell'agro ericino, delle associazioni combattentistiche e delle famiglie dei caduti. A scoprire il drappo tricolore che avvolgeva l'opera marmorea, Vito Gerbino, vice presidente della "Ericina", la locale banca di credito cooperativo che si è assunta l'onere della spesa. Dopo la benedizione del monumento, impartita dal parroco dell'Unità pastorale di Valderice, don Balduino Moscatelli, hanno preso la parola il sindaco Giacomo Tranchida e il presidente dell'associazione Combattenti e reduci, prof. Cosimo Di Rando.

Rifacendo brevemente l'iter che ha portato alla realizzazione dell'iniziativa e alla collocazione dell'opera in piazza Cimitero, il primo cittadino del comune ha voluto sottolineare le ragioni che non a caso hanno suggerito la scelta del 21 marzo: è intenzione dell'amministrazione comunale istituire una Festa della memoria che, nella data che annuncia il risveglio della natura, si leghi al ricordo del sacrificio di quanti, sul Grappa e sul Podgora, nel deserto libico e nel mare di Tunisi, nei campi di concentramento o sul fronte delle recenti guerre alla criminalità comune e mafiosa, hanno testimoniato l'attaccamento alle istituzioni e l'amor di patria. Appare significativo – ha sottolineato il sindaco Tranchida – che il monumento ai caduti sorga proprio sul colle di Ragozia, a pochi metri di distanza dai bunker e dalle fortificazioni ancora visibili sui fianchi del colle, "con i segni tangibili della difesa, ma anche con i suoi strumenti di morte".

L'inaugurazione del monumento e la Festa della memoria vogliono però guardare al futuro con speranza perché le nuove generazioni non conoscano mai più gli orrori della guerra come hanno invece dovuto sperimentare centinaia di valdericini e degli altri abitanti dell'agro ericino caduti in difesa della patria.

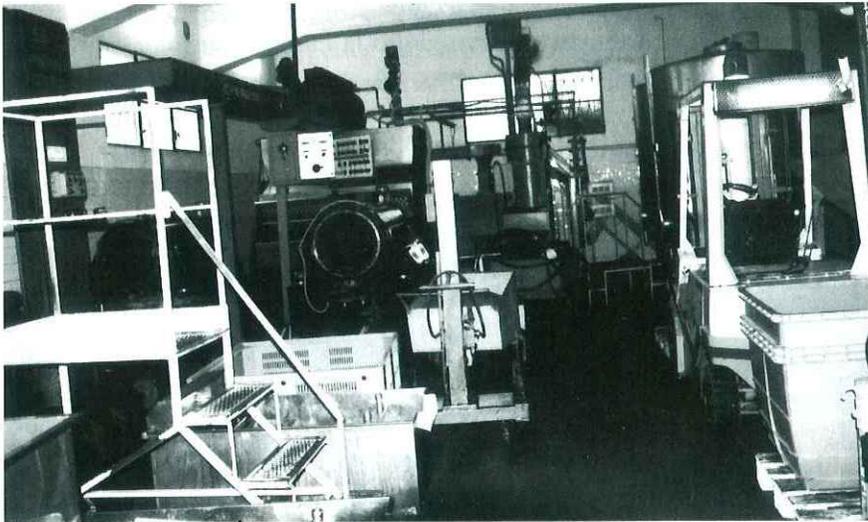
"Abbiate cura di questo monumento", è stato l'invito rivolto dal prof. Di Rando alle centinaia di alunni dei vari ordini di scuola presenti alla manifestazione, "sarà il modo migliore per tenere vivo il ricordo di quanti spesero la loro vita per assicurare ai figli il bene più prezioso per l'uomo, la libertà".

La consegna di pergamene ai familiari dei caduti e l'esibizione della fanfara dei Bersaglieri hanno fatto da giusta cornice ad una cerimonia che ha avuto espressioni di intensa, commossa partecipazione popolare.

GLI ALUNNI DEL LABORATORIO
DI CULTURA LOCALE - GIORNALE

VISITA ALL'OLEIFICIO

Delle olive e dell'olio la nostra rivista si è già occupata in due occasioni. Nel 1996 le classi 3^a I, 3^a E e 2^a E avevano visitato l'oleificio Todaro di C/da S. Andrea di Bonagia e, partendo da quella piacevole escursione, avevano poi steso un ampio articolo ricco di notizie storiche sull'ulivo, la sua diffusione nelle terre bagnate dal Mediterraneo fin dall'antichità, la sua importanza nella cultura dei Greci, degli Ebrei e dei Cristiani. Nel 1988 l'argomento è stato ripreso dall'ex preside di questa nostra scuola, il prof. Alberto Mazzara, di cui talvolta ci parlano i nostri insegnanti che lo hanno conosciuto. In questo articolo si parla delle nostre tradizioni legate alla raccolta delle olive, dell'evoluzione dei mezzi di spremitura, delle misure. Nello stesso numero abbiamo anche trovato gustosissime ricette ed alcuni esempi dell'uso dell'olio in medicina e nei riti religiosi.



Anche noi abbiamo voluto affrontare lo stesso argomento a distanza di anni per verificare se qualcosa è cambiato. A questo scopo un numeroso gruppo di alunni della classe 1^a B, accompagnato dai proff. Michele Barraco, Vincenzo Barraco e Francesco Paolo Gandolfo, nel pomeriggio del 21 febbraio scorso, si è recato all'oleificio Todaro per porre delle domande, preventivamente predisposte, al titolare. Riportare l'intera

intervista, durata oltre mezz'ora, sarebbe impossibile per ragioni di spazio e pertanto abbiamo pensato di riassumerla.

Rispondendo alle nostre domande il sig. Todaro ha cominciato col parlarci delle origini della sua azienda fondata dal padre con l'utilizzo delle tradizionali presse che all'epoca, era il 1964, erano quanto di meglio potesse offrire la tecnologia. Successivamente, alla morte del padre, ha rilevato l'attività e dopo qualche anno ha provveduto ad un primo ammodernamento degli impianti, nel 1979. Soltanto nel 1991 venivano installati gli attuali macchinari in grado di lavorare anche 1200 quintali di olive in 24 ore; l'attività, nel periodo di maggiore produzione, è a ciclo continuo. Il lavoro dell'oleificio ogni anno inizia nel mese di ottobre e, talvolta, si protrae fino a gennaio. In questi mesi avviene la raccolta delle olive che provengono, oltre che dal territorio di Valderice, anche da quelli vicini S. Vito, Buseto Palizzolo, Paceco, Fulgatore. La lavorazione avviene in maniera quasi automatica, nel senso che il moderno impianto provvede ad eseguire tutte le operazioni necessarie alla trasformazione delle olive in olio con pochissimi interventi dell'uomo che si limita quasi esclusivamente a sorvegliare le macchine.

I contadini produttori di olive, dopo la faticosa raccolta, portano il loro prodotto all'oleificio dove, entro 24 ore, viene trasformato in olio. Una parte di questo viene venduto all'oleificio che, a fine stagione, e questa è la novità importante, provvede all'imbottigliamento ed alla successiva commercializzazione.



L'imbottigliamento consente una notevole valorizzazione del prodotto che così può essere facilmente commercializzato con la vendita al pubblico nei supermercati e con la fornitura diretta ai grandi consumatori, come i ristoratori della zona, che così si assicurano per la loro cucina un prodotto di alta qualità. In questo modo l'olio, la cui operazione di imbottigliamento viene eseguita da una ditta specializzata di Busetto, arriva sul mercato con la precisa identificazione di prodotto agricolo del nostro territorio riportata sull'etichetta.

La nostra olivicoltura, pur non essendo qualificabile come biologica, utilizza assai poco le sostanze chimiche per la coltivazione per cui si produce un olio genuino, a bassa acidità e quindi di qualità pregiata.

Dalle olive non si ricava soltanto l'olio, ma anche la sansa, uno scarto della trasformazione in olio. Questa, opportunamente trattata in appositi opifici, ci dà ancora un olio, chiamato appunto di sansa. Questo, di qualità meno pregiata, viene comunque usato nell'alimentazione umana ed adibito essenzialmente alle frittiture; esso è facilmente reperibile in tutti i supermercati. La sansa viene utilizzata anche come combustibile; esistono, per esempio, caldaie per il riscaldamento domestico che la usano come fonte energetica per la produzione di calore.

I residui, naturalmente depositati sul fondo dei grandi recipienti che contengono l'olio, costituiscono la morchia, una sostanza ovviamente oleosa utilizzata per la produzione del sapone molle. Fino a non molti anni fa era possibile vedere passare per le strade delle persone che barattavano la morchia con il sapone.

Le olive sono dunque un frutto di cui non si butta niente e che riveste una notevole importanza nell'economia agricola del nostro territorio da tempo immemorabile e che adesso si vuole valorizzare sempre di più come è giusto che avvenga.

CLASSE 1^a B

LA CAVA IERI E OGGI

Anticamente l'estrazione del marmo veniva eseguita da uomini chiamati cavatori. Era un mestiere molto rischioso; l'estrazione e il trasporto del marmo dalle cave verso valle veniva fatto con mezzi rudimentali. Le pareti di marmo venivano abbattute con l'esplosivo; si spezzavano e si dividevano in piccoli blocchi. Questa fase, molto pericolosa per chi vi partecipava, veniva chiamata "varata". Successivamente, il tecchiaiolo, appeso a una fune, esaminava attentamente il marmo eliminando le parti pericolanti.

Alla fine del 1800 l'esplosivo fu rimpiazzato con un filo elicoidale. In un'ora un filo poteva segare, in media, 60 metri cubi di pietra e il taglio del blocco era alimentato da una miscela abrasiva di acqua e sabbia silicea. Anziani cavatori affermano di aver usato il filo solo prima della seconda guerra mondiale e ciò dimostra che, soprattutto nelle piccole cave, le tecnologie entrarono molto lentamente e i cavatori, dotati di molto coraggio, continuavano ad usare l'esperienza e la dinamite.

A questo punto i riquadratori, a suon di subbia e martello, cercavano di dare una forma quadrata al blocco. Una volta riquadrati, i blocchi venivano portati a valle. Le tecnologie moderne hanno reso più accessibile e meno pericoloso il lavoro dei cavatori. Oggi il filo diamantato permette di tagliare pezzi di monte ad una velocità incredibile. Il filo diamantato, costituito da piccoli diamanti artificiali, è fatto come una collana di perle. Unico inconveniente di questo metodo di lavoro è che, se si rompe il filo, le "perline" partono come proiettili. I blocchi di marmo, una volta riquadrati e tagliati, vengono sollevati dalle pale meccaniche e caricate sui camion senza sforzo e, in tempi molto brevi, se il ruspista ha buona esperienza. Oggi un bravo ruspista, che sa sistemare il blocco sul camion, equivale a un gruppo di esperti lizzatori di un tempo.

Ben diverso è anche il trattamento economico: oggi un operaio specializzato ha una paga più che dignitosa e inoltre gli operai sono protetti e garantiti da assicurazioni obbligatorie da un'ora precedente l'inizio del lavoro fino all'ora successiva alla fine della giornata lavorativa. Nel passato, la giornata lavorativa di un cavatore durava da nove a dieci ore, compreso il sabato; oggi, gli operai lavorano otto ore.

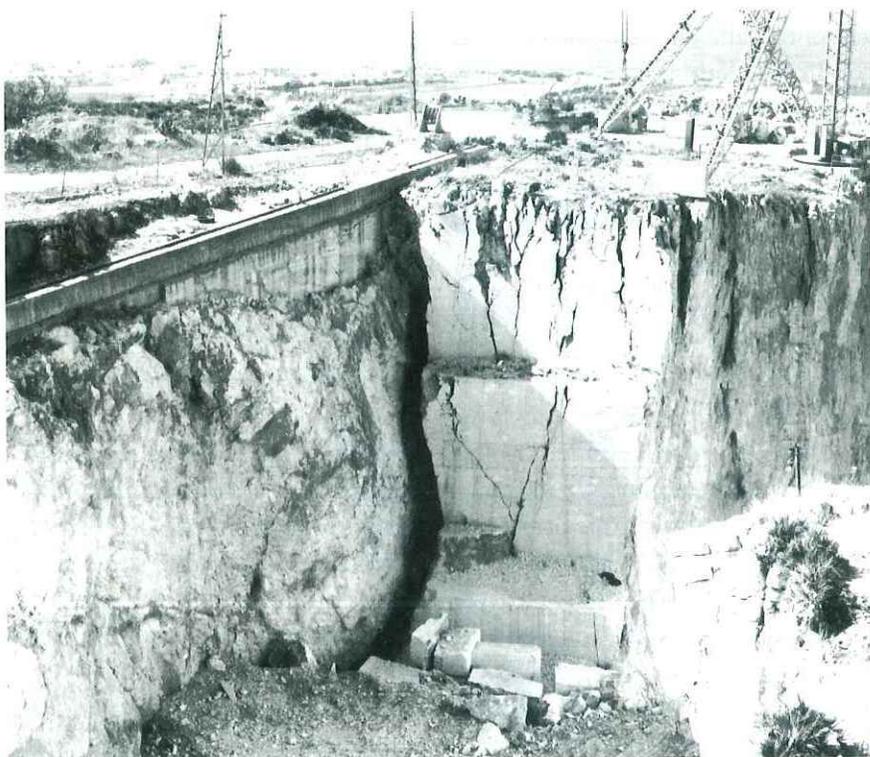
Il tipo di marmo che viene estratto nelle nostre cave è il Perlato di Sicilia che può avere difetti come buchi e spaccature, ma si possono otte-

nere ottimi risultati correggendo queste imperfezioni con la resina e con lo stucco. Il marmo di Carrara non si presta ad essere trattato con la resina, pertanto viene spesso preferito il nostro marmo, cosa che ci pone al secondo posto nella produzione italiana.

Una difficoltà all'esportazione del marmo è costituita dalla mancanza di un porto adeguato, in quanto il porto di Trapani, dotato di un basso fondale, non può accogliere grosse imbarcazioni.

Le numerose segherie presenti nel territorio lavorano il marmo in maniera artigianale, spesso secondo quanto richiesto dal cliente. Una buona fetta della nostra produzione viene esportata nei paesi orientali. Questa preziosa risorsa naturale, se ben sfruttata, potrebbe dare ricchezza e sviluppo alla nostra terra.

CLASSI 2^a E, 3^a E



TUTELA AMBIENTALE E SVILUPPO ECONOMICO A VALDERICE

Il Consiglio comunale di Valderice, nelle sedute del 20/09/01 e del 08/02/02, ha approvato due importanti delibere che riguardano, rispettivamente, il Piano per gli insediamenti produttivi relativo all'area industriale, in località "Sciare", e quello relativo all'area artigianale, in località "Rocca Giglio", entrambi redatti dall'Ufficio di Piano del Comune, coordinato dall'architetto Maria Iovino. Grazie a questi due provvedimenti potranno essere assegnati trenta lotti nella zona artigianale e ventiquattro in quella industriale; otterranno subito l'assegnazione del lotto le ditte artigiane e le imprese titolari di finanziamenti pubblici o che svolgono un'attività che abbia interesse generale.

A tal proposito occorre evidenziare che, al fine di trovare adeguate risoluzioni alle problematiche connesse allo smaltimento dei reflui provenienti dalla lavorazione del marmo delle aziende che operano nel comune di Valderice ed in quelli limitrofi, due lotti dell'area industriale sono stati assegnati ad una ditta che avrà il compito di realizzare un impianto di stoccaggio, trattamento ed essiccazione di limi provenienti dalla lavorazione del marmo da parte di ditte locali.

La precedenza nell'assegnazione dei lotti viene altresì data a coloro che, contribuendo a diminuire il livello di inquinamento acustico ed ambientale, trasferiranno le loro attività dal centro abitato e dal litorale costiero, con l'impegno dell'A.C. di prevedere nel P.R.G. la riconversione dell'area, sulla quale insiste l'attuale opificio, in attività turistico-ricettiva e/o similare.

I suddetti provvedimenti, oltre a stimolare l'espansione produttivistica nel territorio comunale attraverso la cessione delle aree alle imprese interessate e favorirne altresì la rilocalizzazione in siti ove disporranno di un livello di infrastrutturazione produttiva certamente superiore a quello di cui in atto possono godere, contribuiranno così ad assicurare un più ordinato assetto urbanistico in modo tale da non interferire con la fruibilità turistica del territorio e, nello stesso tempo, a risanare ed a riqualificare la zona costiera e, più in generale, l'ambiente al fine di un migliore e sempre più qualificato sviluppo sostenibile che tenga conto

