



www.trapaninostra.it

TRAPANI

GIORNALE DI SICILIA

FONDATA DA GIROLAMO ARDIZIONI

rassegna stampa - gli articoli di interesse tradizionale e culturale della nostra Provincia

Domenica 13 Novembre 2016



*** Con i detenuti del carcere "San Giuliano" si era tenuta la prima celebrazione giubilare in Diocesi dopo l'apertura della Porta Santa. Con i detenuti l'ultima celebrazione prima del rito di chiusura. «Non siamo qui per una celebrazione formale – ha detto il vescovo parlando anche a nome del cappellano e dei volontari che prestano il loro servizio gratuito in carcere – siamo qui perché c'è una voce che vogliamo ascoltare e che vogliamo riportare a tutta la comu-

nità della Diocesi. Qualunque lotta siate chiamati ad affrontare abbiate la certezza che la misericordia di Dio, che chiede di guardare avanti, ci farà vincitori sul male». I detenuti hanno raccontato come l'esperienza del carcere li abbia costretti a concentrarsi sull'essenziale, a rivalutare le piccole cose di ogni giorno e alla condivisione. Nel dialogo nato spontaneamente con il vescovo alcuni detenuti hanno raccontato alcune esperienze quotidiane denun-

ciando la mancanza di condivisione con un mondo "esterno" sempre più indifferente alla realtà carceraria e sempre meno disposto a dare una seconda possibilità a chi ha pagato il suo debito con la giustizia, una società – hanno detto – che si mostra ipocritamente debole con i forti e forte con i deboli. Alla fine alcuni detenuti hanno letto alcuni brani del toccante discorso che papa Francesco ha tenuto per il Giubileo dei carcerati domenica scorsa.

VEDERE & SENTIRE

PER LE VOSTRE SEGNALAZIONI: cronaca.trapani@gds.it

● San Vito Lo Capo San Giovanni decollatu nell'allestimento della compagnia Le Scale

●●● Oggi alle 21, al teatro comunale del Centro polivalente di San Vito Lo Capo, prima dei 17 appuntamenti in programma della rassegna di teatro, cabaret, musica e cultura popolare. Stasera tocca all'associazione Piccolo Teatro Le Scale, che allestisce San Giovanni decollatu, brillante commedia scritta da Nino Martoglio, che ha ispirato tante compagnie teatrali, la cui sceneggiatura è diventata soggetto di film con Totò. Ingresso 7 euro. ("MAX")

● Castelvetro Contro l'antimafia, alla Mondadori libro di Di Girolamo

●●● Nell'ambito della rassegna: Parole contro la mafia, coordinata dall'associazione culturale Ottium di Marsala e sostenuta dal Consorzio trapanese per la legalità, oggi pomeriggio, con inizio alle ore 17, alla libreria Mondadori, in via Caduti di Nassyria a Castelvetro, è in programma un incontro nel corso del quale il giornalista Giacomo Di Girolamo discuterà del suo libro: Contro l'antimafia. Ingresso libero. ("MAX")



Giacomo Di Girolamo

● Trapani Ottava Drum School lancia masterclass riservato a batteristi

●●● Iscrizioni aperte, chiamando al 3451005725, per partecipare alla Masterclass di batteria che terranno Michele Panepinto e Paolo Rubboli presso l'Ottava Drum School di Trapani. I due maestri sono entrambi insegnanti di batteria per conto dell'Accademia nazionale capitani a Bologna ed endozer di varie case produttrici di batterie. I temi trattati nella Masterclass verteranno dalla costruzione di fills alla poliritmia. ("MAX")

● Trapani Biblioteca Diocesana Alla «Pertini» c'è: Nati per leggere

●●● Dmani, con inizio alle ore 9,30 presso la Scuola dell'infanzia dell'Istituto comprensivo "Eugenio Pertini" di via Terenzio a Trapani, prende il via la settimana: Nati per leggere, iniziativa organizzata dalla biblioteca diocesana "G. B. Amico" con la sezione per bambini e ragazzi. Domani si terrà un momento di lettura ad alta voce per gli alunni di cinque anni. Gli incontri continueranno per tutta la settimana. ("MAX")

● Marsala Rinnovamento propone momento liturgico

●●● Oggi, dalle ore 15,30, presso la chiesa Madre di Marsala, in programma l'apertura della festa del coro "San Tommaso Becket" della stessa Matrice. Sarà celebrata una preghiera di lode e si terrà un momento di riflessione con la partecipazione di alcuni membri della corale regionale e dei gruppi di preghiera di Rinnovamento dello Spirito Santo della Diocesi. Alle 18 sarà celebrata la santa Messa. ("MAX")

LA SAGRA

LA NUOVA STAGIONE DEL VINO SI È APERTA IN UN ANTICO CASTELLO DEL '700 NELLA GIORNATA CHE RICORDA SAN MARTINO

Mazara festeggia il Novello tra storie e sapori

◆ Brindisi vernacolari, degustazioni di vino nuovo e di «li panuzzi», i ricordi degli antichi riti agricoli e i proverbi

Lo scopo è stato quello di andare indietro nel tempo, attraversando le strade del vino del territorio di Mazara del XVI secolo e ricordare i mestieri perduti e le manualità dimenticate

Salvatore Giacalone
MAZARA

*** Una festa, una sagra, all'insegna dei sapori e della storia per festeggiare la nuova stagione del vino novello nell'estate di San Martino. Venerdì sera (ricorrenza del santo), nei pressi della Borgata Costiera di Mazara, lo scenario è stato un antico impianto, un castello del '700 del cavaliere Rosario Mandina, che è stato un grande appassionato di auto, oggi tenuta agricola governata dai familiari. Sui tavoli premevano il vino e il biscotto, "li panuzzi" di San Martino ma non solo, perché dall'idea dell'Accademia Selimuntina, dall'azienda vinicola Gazzaruse e da Cicerò editore, oltre che dall'azienda Mandina, è nata la voglia di far rivivere un angolo di storia, grazie ai percorsi informativi, alle rievocazioni e alle ricostruzioni storiche dei mestieri che hanno una rigorosa criticità filologica nei materiali usati, nei prodotti finiti, nelle pozioni storiche, compito affidato all'architetto Mario Tumbiolo con una conferenza "a braccio". Lo scopo è stato quello di fungere da macchina del tempo e di far toccare con mano le strade del vino nel territorio di Mazara nel XVI secolo i cui dati sono stati estrapolati da inediti documenti di archivio, far provare i mestieri perduti e le manualità dimenticate.

Alcuni dei presenti alla sagra, avanti con gli anni, ricordavano antichi proverbi agricoli come: «a San Martino ogni musto bonu addiverza vinu», «A San Martino s'ammazza lu porcu e si sazza lu vinu». La festività di San Martino aveva un eco lontano, frammenti di antichi riti agricoli, il cui ricordo era mantenuto in pochi detti e nella tangibilità di un piccolo pane. La loro storia è, comunque, narrabile ed è con questo intento, al fine di portare alla conoscenza di tutti ed in particolare dei giovani, l'esule memoria delle antiche tradizioni del luogo che l'Accademia Selimuntina di Scienze, Lettere ed Arti di Mazara del Vallo, nella sua azione di promozione della storia del

UN EVENTO
PER RIAPPROPRIARSI
DI UN'IDENTITÀ
CHE VA PERDENDOSI

territorio, ha promosso "la Sagra del vino Novello nell'Estate di S. Martino", evento composto, costituito da un breve recital di poesie (Giosuè Carducci - Ibn Hamdi) che ha accompagnato la comunicazione su "Le antiche strade del vino del XVI sec. nel territorio mazarese". Ha fatto seguito un brindisi vernacolare in omaggio ai nostri contadini, con degustazione del nuovo vino e di "li panuzzi di S. Martino", quindi visita agli antichi laboratori di trasformazione dell'antico tenuta Mandina. L'iniziativa nasce dalla sentita necessità di attivare una sorta di riappropriazione di un'identità legata al contesto territoriale che si va affievolendo giorno dopo giorno. Il conte-

sto territoriale dove sorge Mazara del Vallo presenta quelle caratteristiche fisiche che configurano il cosiddetto "giardino del Mediterraneo", espressione di un territorio geomorfologicamente articolato e vario. In questo luogo sono presenti due torrenti, due tipi di litore, uno roccioso l'altro sabbioso, un'area lacustre, il surrogato di una grande maremma, estese aree rocciose dette sciere frammiste a fertili terre. Nelle antiche carte dell'archivio storico amministrativo della città sovrinte si incontrano documenti inerenti il vino come ad esempio la concessione fatta dal conte Bernardo Giovanni Cabrera, signore di Mazara che confermava nel 1436 i capitoli della città ab-

lendo anche la gabella sulla minuta vendita del vino. Altri capitoli degli anni che seguono si occupano di stabilire la paga dei lavoratori. Altri documenti cinquecenteschi, invece, che sanciscono le paghe dei trasportatori di mosto, ci informano quali terre dei feudi fossero piantati a vigneti.

Nel corso della Sagra non sono mancati i commenti e i ricordi di ciò che accadeva nei rioni storici di Mazara, subito dopo la "Festa di li morti", durante la settimana che precedeva l'11 novembre, Vie "aromatizzate" caratterizzate da un odore forte, pungente, dolciastro: era il profumo particolare dato dalle esalazioni della cultura (tricotiti) di biscotti secchi aromatizzati con semi di finocchio o di anice, denominati viscotta panuzzi di San Martino. La via che più delle altre godeva di questa fragranza odorosa era la "Strada di la Mastruzza" ossia la via Garibaldi. Questa via, che a quel tempo era un rilevante asse commerciale della città, era denominata dai cronisti dei quotidiani dell'epoca "la piccola Carnaby Street della provincia" per la quantità e varietà di negozi; ma il laboratorio che più di tutte le altre attività dominava questa sorta di bazar persiano era il forno del maestro fornajo Martino D'Annibale. In questo forno si panificavano pani speciali, distinguibili nella fragranza sia aromatica che palatale. Ma il mago Martino raggiungeva l'apice della sua bravura nella preparazione di li panuzzi di San Martino, il cui profumo piacevole odore si diffondeva nell'area facendo recepire la dolcezza dell'autunno. (52)



Un momento della Sagra del vino novello. FOTO GIACALONE

L'INTERVISTA

MAZARA

Frammenti di storia raccontati in una "sagra", attraverso il vino novello e i "panuzzi" di San Martino. La celebrazione in una antica dimora del '700 del cavaliere Rosario Mandina. L'architetto Mario Tumbiolo, storico mazarese, in questa intervista ci conduce sulla strada del vino di Mazara del XVI secolo con alcuni inediti, a cominciare dalle torri.

*** Architetto che ruolo hanno avuto le torri dislocate lungo il sistema viario. Servivano per tenere sotto controllo l'accesso ai centri abitati o erano anche a protezione degli insediamenti rurali?

«Nel contesto territoriale mazarese si trovano due tipi di torri quelle sul litorale denominate "turi saracini", che erano le torri d'avviso atte a prevenire gli attacchi pirateschi e quelle del contado dette "castidruzza". Delle torri d'avviso ancora esistenti è quella che dà il nome all'omonima borgata di Torretta Granitola che prospetta sulla via dedicata a Cicerò Rizzo l'ultimo "dattilo-scriba" del novecento. Le torri del contado che costituiscono una punteggiata fortificata ci danno una vaga idea del paesaggio rurale cinquecentesco. Molte di esse ancora sono presenti. Nel corso del tempo alcune hanno costituito il nucleo originario che ha dato vita ad alcuni "bagghi"».

*** Siamo nel periodo dei bagghi e nel territorio di Mazara ne sorsero tanti. I proprietari, molti i nobili, producevano vino ma i prodotti della terra erano tanti. Occorrevano tanti operai. E costì?

«In passato la produzione rilevante della campagna mazarese era quella cerealicola cui seguiva quella vitivinicola quella dell'ulivo e a decrescere altre colture compresa quella del lino e del cotone. È indubbio che notevole era la quantità di lavoratori utilizzati in campagna in quel tempo, essi si dividevano in "annatori" che venivano ingaggiati per l'intero anno ed erano operai specializzati e "jurnateri" il cui

Lo storico Tumbiolo: «La viabilità mazarese configurata per le sue economie e la chiesa»

ingaggio era a giornata e riguardava i lavori nel periodo di concia e zappatura della terra o nelle fasi di mietitura o di vendemmia».

*** Vicini ai bagghi sorgevano i manzili termine arabo con cui si indicavano i punti di sosta dove potersi rifocillare e passare la notte, come avveniva nel sistema viario romano.

«In questo territorio per certi versi, storicamente il più "islamizzato" dell'isola il minzel ovvero i casali di impianto arabo nel corso del tempo si trasformarono in bagghi, ad esempio Minzel Visir, diventerà Casale Bizzir più noto come Casale del Vesco. Differentemente nel nostro contado la struttura dove potersi rifocillare e passare la notte era "li funnacu" dall'arabo funduq, punto di sosta per uomini ed animali assimilabile ai moderni motel punti di sosta per le persone ed i mezzi di trasporto».



Mario Tumbiolo

Le «regie trazzere» e i «bagghi» dove si produceva il vino e l'olio

*** La viabilità della Provincia di Trapani in quel periodo. C'erano le vecchie trazzere che non erano, in ultima analisi, che le pessime e grandi strade dell'antichità greca e romana che correvano lungo filari di vigne e che oggi sono ancora percorribili anche se con un po' di asfalto sopra.

«Diversi studi ci propongono possibili percorsi derivanti da tracciati greci, romani o medievali non considerando che nel corso della storia di un bagghi eventi naturali di natura sismica idrica ecc. ed il mutare delle economie ne trasformano la visibilità di conseguenza è errato pensare che ciò che arriva a noi sia il "riciclo" come presunta traccia viaria di antichi percorsi. La viabilità del territorio mazarese, specialmente a partire dal medioevo, si è configurata in parte per le sue economie in parte per il suo ruolo politico religioso in quanto sede episcopale e per l'importanza del suo porto».

*** La reggia Trazzera parte da Xitta, frazione alle porte di Trapani, costeggia la contrada Mamuna, e giunge a Marsala. È questa la via francigena?

«Premesso che la cosiddetta via francigena è una sinonimia che intende una strada percorsa da pellegrini la cui meta poteva essere Roma, Gerusalemme o San Giacomo di Compostela, non era altro che un sistema viario atto a raggiungere uno dei tre luoghi appena citati, si pensi ad esempio al detto: "tutte le vie portano a Roema". Nel territorio mazarese la regia trazzera (via degli armeni) che passava da Xitta e che gli antichi denominavano la via di "li fenchi", partiva da Mazara (zona piazza) ed arrivava a Monte lirice (monje) altrimenti che senso avrebbe avuto transumare le mandrie alle paludi di Xitta».

*** Ci sono poi altre trazzere provenienti da Marsala.

«Un'antica trazzera collegava Mazara con Marsala, questa iniziava da Porta Palermo proseguiva verso occidente ricalcando l'attuale tracciato della via S. Maria di Gesù, costeggiava l'omonimo convento a da qui proseguiva verso contrada Ponte dove tutt'oggi sono visibili tracce dell'antico ponte della Depurazione, la via continuava verso contrada Terrenove da qui proseguiva valicando il Ponte di Marsala sul torrente Sossio dirigendosi verso Porta Mazara ed accedendo a Marsala».

*** Dentro i bagghi, per produrre il vino, che attrezzature c'erano?

«I "bagghi" erano delle grandi strutture di trasformazioni dei prodotti agricoli polifunzionali. In essi oltre al "trappitu" frantoio delle olive troviamo "lu palimentu", il palmento per la pigiatura dell'uva, i tini e le presse per la lavurazione e le fosse per la conservazione del vino, le fosse di grano e la "masciarreddra", la centimola per la piccola molitura del grano. Quasi sempre accorpata a "lu bagghiu" v'erava la "mandra" (marnara) per il ricovero degli ovini».

*** Che tipo di vino veniva prodotto? Non c'era certo l'imbottigliamento e quindi il vino come si vendeva?

«Non è facile sapere quali erano le cultivar del tempo anche perché la fillossera distrusse nel 1880 parte dei vigneti autoctoni, fu così che venne deciso d'impiantare viti europee su innesti americani, pratica ancora oggi diffusa, comunque una risposta più precisa la potrà dare un agronomo o ad uno storico dell'enologia. Il vino si vendeva o sfuso nelle taverne o nei contenitori del tempo che erano l'otru (otre) recipiente a forma di sacco realizzato in tela di cotone, utilizzato per il trasporto del mosto della capacità di 43 litri circa cioè "cinque quartare di mustu", una quartara aveva una capacità di circa 8,6 litri. Poi vi erano il barile, la botte, il classeo (fiasco) di terracotta o in vetro ed il bicchiers. (54)