

LA BARCUNATA

SAN NICOLA DA CRISSA (VV) - Periodico di Storia, Antropologia e Tradizioni - Fondato nel 1995 da Bruno Congiustì

"Questo è veramente il balcone delle Calabrie!"
(Ferdinando II)



Le sue opere e la sua cultura continueranno a vivere



Quando il Periodico era già in tipografia abbiamo appreso della perdita del nostro caro Maestro Ciccio Mazzè. La Barcunata, che lo ha visto assiduo e valente collaboratore nonché punto di riferimento prezioso fin dal primo numero, partecipa commossa al grave lutto che ha colpito la famiglia Mazzè e tutta la Comunità.

Sul prossimo numero ricorderemo la figura del Maestro Mazzè.

La Barcunata la puoi consultare sui siti:
www.sannicoladacrissa.com
www.sscrocifisso.vv.it



IL PANIFICIO A “LA RIMISA”

di Benedetta Marchese

Estate, voglia di sole e di mare, di porre uno sguardo al futuro portando nel cuore un passato che costantemente ritorna a volte vivo a volte offuscato dal tempo.

Un passato che ha fatto e fa ancora sognare solo a chi ha la voglia e il coraggio di rimembrarlo.

Piccolo scorcio di una vita che rimane indelebile nell'anima di ogni bambino oramai diventato grande anche se dentro si rimane giovani per sempre.

In una sera d'estate appena iniziata, mia madre mi ha resa partecipe di un periodo florido e intenso non solamente del suo vissuto, ma anche di quello di tutta la famosa e inimitabile via Roma (La Rimisa).

Quest'ultima è stata teatro e scenario di innumerevoli vicende, dove si è potuto piangere e ridere, soffrire e gioire.

In tutto ciò, molti anni fa, un luogo di comune ritrovo era il panificio situato nella medesima via gestito da Fortunato Arone, con la collaborazione della moglie Teresa, donna di media statura, di costituzione robusta, ma nello stesso tempo alquanto affabile e cordiale con tutta la clientela, attirando la stima e la compiacenza della collettività.

Nell'arco del tempo le mille vicissitudini hanno comportato il trasferimento dell'intera famiglia composta anche dalle due figlie Marianna e Giovanna verso Varese.

La gestione, per tale motivo, venne presa dalla famiglia Imeneo e precisamente da Gregorio Imeneo, la moglie Maria e le figlie Nina, Teresa, Rosa e Graziella.

Il panificio ha ripreso a vivere, ad essere simile ad un vero porto di mare nonostante le difficoltà che ogni attività comporta.

Le figlie si alzavano alle due di notte pronte a lievitare il pane da consegnare alle sei quando la gente arrivava puntuale al negozio, prima di iniziare la lunga e faticosa giornata di lavoro.

Questo si svolgeva sia l'estate che l'inverno e l'ultima delle tre figlie si preparava per poi andare direttamente a scuola ottenendo, sebbene la stanchezza, ottimi risultati.

Gli anni passano senza rendersene conto e si cresce, si cambia tanto che Gregorio ha bisogno di un aiuto, così da assumere un panettiere sordo muto di Monterosso il quale da subito si rivela un ottimo apprendista portando con sé un'innovazione: ovvero i panini al burro, recando così al negozio un consistente guadagno sempre in continuo rialzo. Il pane, dopo essere stato sfornato veniva trasportato nelle

“sporte” in gran quantità, placando la fame di ognuno senza distinzione di ceto, un alimento che riusciva a frenare ogni discordia.

Il periodo dell'anno più entusiasmante era quello pasquale, poiché per tradizione bisognava impastare i cosiddetti taraji e c'era la corsa per chi riusciva a prenotare il forno per poterli cuocere.

Era un gran via vai, un posto anche di ritrovo per socializzare e scambiarsi le proprie opinioni, sfogarsi e perché no spettegolare.

Di queste giornate trascorse all'insegna del divertimento, il ricordo più suggestivo è quello del profumo di quell'essenza dolce e intensa che si espandeva ad inebriare anche le altre vie.

Si sentiva aria di festa, aria di aiuto reciproco dal momen-

to che nessuno rimaneva senza aver assaggiato un taraju, poiché chi aveva più possibilità ne impastava in maggior quantità.

I bambini erano divertiti, gioiosi e si accontentavano con poco, quel poco che per loro diventava tanto.

Inoltre, per giungere al panificio tappa fissa era la casa di cummare Betta de “Lu Nannu”, la quale

amava l'intrattenimento, scambiare qualche parola con la vicina accompagnate da bicchieri di ciliegie sotto spirito e castagne bollite nell'apposito pignatejo. Il marito cumpare Vito de “Lu Nannu” era uomo non molto espansivo, con carattere completamente diverso ed austero.

Un ruolo notevole era anche quello della mia adorata e amatissima nonna Rosa, la quale, donna estremamente elargiva e altruista, in tale periodo dell'anno era solita offrire alla gente di passaggio, li lanceje di grasso suino come sostitutivo del burro.

Questi sono solo piccoli flash, abbagli di una realtà della quale hanno saputo usufruire tutti, dai più piccoli ai più grandi, un primato riconosciuto anche dagli altri paesi limitrofi.

In seguito alla cessione di Gregorio Imeneo quel sapore di pane nostrano, quel via vai, quelle notti passate svegli accanto al forno sono svanite con il trascorrere degli anni. Attualmente rimane il tratto di una vita fatta di sforzi, di rinunce e di fatica, ma del quale si ricorda ancora con grande emozione, con quella voglia di non dimenticare perché resta, pur se piccolo, una parte forviante di una infanzia vissuta all'ombra di attimi indimenticabili.





GRAZIE DON MAFFEO

Quando i primi di maggio abbiamo saputo che Don Maffeo Pretto era venuto a risiedere nel nostro paese per organizzare e dirigere la Biblioteca comunale, abbiamo espresso tutto il nostro plauso e non nascondiamo che in ognuno di noi si era accesa una piccola speranza, conoscendo l'alto spessore culturale oltre che spirituale, di questo Parroco e missionario scalabriniano che, dopo circa trenta anni di permanenza a Briatico, aveva deciso di ritirarsi nella sua Verona per motivi di età.

Egli aveva donato alla nostra Biblioteca il suo grande patrimonio di libri e quindi non era infondata la speranza che con la presenza di Don Maffeo nel nostro paese, si potesse aprire una nuova fase di impegno culturale.

Purtroppo, abbiamo perso un'altra grande occasione. Dopo neanche due mesi Don Maffeo ha lasciato il nostro paese per continuare altrove il suo grande impegno.

Gli interrogativi sono tanti ma quello che è certo è che Don Maffeo ce l'ha messa tutta, accettando anche i sacrifici.

Quali e dove i limiti di questa vicenda esulano da queste note che vogliono essere di semplice saluto ed omaggio a chi della Cultura e della Fede ha fatto una vera missione. Arrivederci Don Maffeo!



NOZZE D'ORO

Cinquant'anni di matrimonio, con un'unica moglie, con i tempi che corrono, non è facile festeggiarli.

Michelina e Nicola ci sono riusciti e noi vogliamo esprimergli il nostro affettuoso augurio affinché le tappe siano ancora tante.

Michelina Sgro è partita per Toronto nel 1960 all'età di venti anni, "chiamata" dal marito Nicola Martino che si trovava in Canada da qualche anno. Infatti, si sono sposati il 29 ottobre 1958 sul Municipio, la mattina seguente, con una cerimonia rocambolesca nella casa parrocchiale e la sera stessa Nicola è partito per Toronto trascorrendo così una prima notte che non ti aspetteresti mai.

Michelina e Nicola sono venuti da Toronto in questi giorni e si trovano a San Nicola per un breve periodo di vacanza. Da parte nostra era doveroso fare una visita ai giovani sposi anche perché Michelina rimane una affettuosa collaboratrice di La Barcunata e sicuramente avrà ancora tanto da raccontarci. Benvenuti ed Auguri da parte della Redazione.



Apertura Ristorante

Il 21 Luglio in Contrada Fiumari è stato aperto il nuovo ristorante "ISOLA DI AZZURRA". I locali ampi ed accoglienti sono stati predisposti secondo le più rigorose norme, lungo la ex statale 110 che da San Nicola da Crissa porta a Serra San Bruno. Alla famiglia Ficchi-Imeneo, titolari della bella struttura ricettiva, gli auguri di buon lavoro.





Quando i matrimoni erano stabiliti dai genitori

di Antonio Tripodi

Le giovani moderne, che non fanno mistero della loro libertà ed indipendenza, neanche lontanamente potrebbero pensare che fino a non molto tempo addietro, in nome e per conto della promessa sposa, erano i genitori a costituirsi davanti al notaio per la stesura del contratto nuziale.

Le povere ragazze, erano portate davanti all'altare per confermare un consenso che il padre o il fratello avevano già espresso per loro!

Si legge nei documenti che il congiunto, o la madre vedova, s'impegnava di fare accettare *per futuro sposo* alla propria figlia o sorella il giovane che nell'atto si costituiva da solo o col consenso del padre presente alla stipula del contratto.

Nei protocolli del notaio Antonino Teramo attivo in Monteleone, l'odierna Vibo Valentia, alla data del 18 agosto 1732 si trova registrata una dichiarazione abbastanza chiarificatrice per le strategie matrimoniali di quei tempi⁽¹⁾.

Quel giorno d'estate si presentò nello studio del pubblico ufficiale la nubile donna Anna Maria Rondinelli di Castelmonardo, ora Filadelfia, figlia del sig.r Giandommaso all'epoca abitante in Napoli.

Sotto il vincolo del giuramento attestò che le *due esplorazioni fatteli* dal viceduca di Monteleone, sig.r Domenico Gorgonio, riguardo alla sua volontà di sposare il concittadino sig.r Ignazio Serrao, erano state dalla stessa rese *per suoi meri capricci e per alcuni disgusti havuti dalla sua Casa* e non per altri motivi. *Ravvedutasi del gran male, e danno che li poteva per appresso venire* arrecando dispiaceri ai genitori ed ai

parenti, si costituì davanti al notaio e con il pubblico strumento da questi redatto dichiarò *nulle, ed invalide, e di nessun valore, e Come mai fossero state fatte* le menzionate due deposizioni rilasciate su interrogazioni del viceduca della città di Monteleone (2).

Poi vuole, e *Conferma che tutte le Scritture, Fatte, ed oprite, e Farà, e dovrà Fare* il proprio padre in Napoli od altrove in di lei favore dovevano ritenersi valide

ad ogni effetto. La giovane, con quell'atto, si professò *per Figlia obbediente, ed obbedientissima* a suo padre, impegnandosi a ratificare qualunque *azione prodotta* dallo stesso. In ultimo confermò e ratificò il contratto nuziale che il padre aveva già stipulato per il matrimonio di



lei col sig.r Giambattista Marchitelli barone d'Argusto, affermando che *vuole, ed accetta* costui per suo futuro sposo.

Non è dato sapere e neanche intuire, dall'istrumento notarile, le ragioni che avevano convinto *la ragazza di buona famiglia* a non contrastare la volontà del padre. In mancanza di notizie certe, non resta che credere allo spontaneo ravvedimento dichiarato dall'interessata.

E' in corso di stampa la raccolta rilegata di tutti i numeri de La Barcunata pubblicati nei primi dieci anni di vita del Periodico (1995-2005).

Gli interessati possono prenotarla presso l'edicola di Concettina Ceravolo, l'ex Salone 900 o la redazione.



I Confinati Politici a San Nicola da Crissa

di Bruno Congiusti

Salvo qualche sfuocato ricordo di persona anziana, il nostro paese non ha mai avuto cognizione di chi e quanti fossero i confinati politici che tra il 1938 ed il 1942 dimorarono nel nostro paese. Abbiamo cercato di raccogliere quanto più testimonianze possibili oltre che aver fatto ricerche nell'Archivio comunale e presso L'Archivio Centrale dello Stato di Roma, perché convinti che quella dei confinati è una pagina di storia significativa che evidentemente la nostra comunità non ha mai metabolizzato per una serie di ragioni.

San Nicola da Crissa faceva parte, insieme a Fabrizia, Filadelfia, Limbadi, Polia, San Costantino Calabro, Sant'Onofrio, dei sette Comuni, dell'odierna provincia di Vibo Valentia, destinati ad ospitare confinati politici (dati del 1938 della Questura di Catanzaro). In Calabria sono state 145 le località individuate per ospitare confinati politici e suddivise tra le tre provincie di allora abbiamo: Cosenza 79, Catanzaro 41, Reggio Calabria 25.

Una regione di confino, con i suoi oltre duemila confinati, meriterebbe maggiore attenzione storiografica e magari prevedere un'apposita struttura deve raccogliere, ordinare e rendere fruibile le mille storie di confinati politici da e per la Calabria.

I motivi che potevano portare alla misura del confino politico, erano i più vari e spesso banali, non necessariamente bisognava essere un attivista politico di spessore.

L'istituto del confino politico, introdotto con le leggi fasciste del 1926, durò fino al 1943 e il fascismo ne fece largo uso per soffocare il dissenso non solo quello organizzato ma anche quello semplice e spontaneo secondo le libere valutazioni della polizia.

Un'apposita Commissione Provinciale composta dal Prefetto (Presidente), dal Questore, dal Procuratore del Re, Comandante provinciale dei carabinieri, Ufficiale superiore della milizia, era demandata ad assumere le decisioni del confino non causato da un reato bensì da una misura di prevenzione che poteva durare cinque anni e, in casi

particolari, anche oltre.

La presenza di confinati politici nel nostro paese si è concentrata nell'arco di circa quattro anni e, come vedremo, i soggetti avevano le estrazioni più diverse.

Natale Giovanni, bracciante nato a Pietra Melara (Napoli), il 30 luglio 1898 ma domiciliato a Baia Latina. La Commissione provinciale di Napoli lo aveva assegnato al confino per cinque anni perché la sera del 31 agosto 1937 il Natale entra nella sezione fascista, dove era in corso una

riunione, e chiede al segretario di includerlo nel prossimo elenco degli operai in partenza per l'Africa Orientale. La presenza improvvisa nella sede del Fascio non è stata gradita dai convocati, perché il Natale nel 1922 aveva ucciso lo squadrista G. Battista d'Onofrio successivamente dichiarato martire fascista. Per tale reato il Natale aveva scontato sei anni ed otto mesi di reclusione per lesioni seguite da morte, inflitti dal Tribunale di Santa Maria Capua Vetere (CE) ma a suo carico a risultavano altre condanne per lesioni, ubriachezza, resistenza. Dopo che il segretario del Fascio aveva fatto allontanare l'avventore dalla guardia municipale presente, all'esterno del locale si verificò un'accesa lite durante la quale il Natale minacciò il vigile di fargliela pagare. Infatti, terminata la riunione, mentre il vigile rien-



Vanni Balilla

trava a casa si vide oltraggiato con violenza dal Natale che lo attendeva per vendicarsi e solo l'intervento di alcune persone evitò ulteriori conseguenze. La denuncia del vigile urbano portò all'arresto del Natale il quale fu accompagnato sul Municipio per essere messo a disposizione dei Carabinieri. Il Natale, nel tentativo di allontanarsi dal Municipio, fu fermato dal vigile e quest'ultimo fu colpito con calci e pugni al punto che il primo fu rinchiuso nel carcere di Teano dove scontò la pena di sei mesi di reclusione per resistenza inflitta dal Tribunale. Scontata la pena il Natale fu mandato al confino nel nostro paese dove arrivò il 5 aprile del 1938. Il Podestà dell'epoca, Farmacista Vincenzo Marchese, provvide subito a far sottoscrivere al Natale la "Carta di



continua da pag. 5

permanenza" secondo le istruzioni ricevute e che prevedeva sedici precise prescrizioni.

Ma il confinato non tardò a trasgredire il punto 8 della Carta che prevedeva "Non frequentare postriboli, osterie ed altri esercizi pubblici".

Il 25 giugno, infatti, il Maresciallo, Giuseppe Minora, arresta il Natale perché la sera prima giocava a carte e vino nell'osteria di Iozzo Giuseppe con pregiudicati del luogo ed il fatto gli ha comportato tre mesi di carcere a Serra San Bruno e Vibo. Il confinato, a detenzione ultimata, presenta

un certificato medico da cui si rileva che ha bisogno di un intervento chirurgico perché affetto da ascesso perianale e il Podestà, in attesa dell'autorizzazione della Questura concessa per l'ospedale di Catanzaro, vista la gravità dell'ascesso, ha ritenuto opportuno far sottoporre il confinato ad atto operatorio con anestesia locale, da parte dell'Ufficiale Sanitario Dott. Vincenzo Tromby. Da una lettera inviata al Prefetto il 13 luglio 1938, si evince che il Natale, per le sue condizioni di indigenza, ricevette dal Podestà addirittura un acconto sulle competenze, prelevate dalle casse comunali. Le parcelle del medico curante, dell'Ufficiale sanitario e dei medicinali occorsi per l'operazione comportarono una spesa di lire 329,25.

Il Natale stesso, la sera in cui era rientrato dal carcere di Serra, dove aveva scontato

oltre un mese, sempre nella solita osteria, era venuto a diverbio con Macedone Domenico "Scattigna" il quale lo aveva invitato a ritirarsi a casa perché tardi. Il Natale, non gradendo l'osservazione fattagli, invitava il Macedone a non immischiarsi nei fatti altrui colpendolo con un calcio alla gamba. Il confinato, abbandonava il locale e si allontanava arbitrariamente dal paese temendo l'intervento dei carabinieri.

Dopo pochi giorni il Natale si costituiva all'Arma di Pietramelara e veniva tradotto presso la camera di sicurezza della Caserma di San Nicola da Crissa da dove fu portato nelle carceri mandamentali di Serra San Bruno dove scontò tre mesi di arresto inflittigli dal Pretore. Terminata la pena il Natale fu subito tradotto nelle isole Tremiti (Foggia)

lasciando il paese il 1° agosto 1939.

C'è chi in paese lo ricorda coltivare l'orto dei Zambrano in località Gennazzo, dopo che Mastro Vito Marchese aveva chiesto invano l'autorizzazione ad impiegarlo presso il cantiere di Capistrano dove aveva in corso dei lavori.

Durante la permanenza del Natale, in data 28 dicembre 1938, in paese è arrivato, proveniente da Bianco (RC), il confinato **Sibaldi Giovanni**, meccanico, nato a Savona l'8 gennaio 1901, il quale aveva avuto inflitti quattro anni di confino dalla Commissione Provinciale di Savona, a seguito

della denuncia della Questura. Infatti, il Sibaldi era stato notato, insieme ad un gruppo di persone, riunirsi nelle ore serali presso i giardini pubblici per discutere animatamente e leggere giornali italiani e francesi che scrivevano sulla vittoria dei governativi spagnoli contro le truppe del generale Franco. La Questura riuscì ad avere le informazioni necessarie sul gruppo di persone perché un barbiere confidente era entrato in contatto con uno del gruppo, dipendente della Ferrania Film, che gli aveva raccontato del rapporto instauratosi sul posto di lavoro con tale Sibaldi, impegnato a costituire l'organizzazione del Partito Comunista e conoscente di persone che erano in grado di fare espatriare clandestinamente operai in Francia. La Questura in data 22 e 23 maggio arrestava il Sibaldi e le altre sette persone



Sibaldi Giovanni

che componevano il gruppo.

Il 24 gennaio 1939 il Sibaldi inoltra domanda al Duce per potersi unire in matrimonio con la signora Iacono Matilde con la quale aveva avuto il figlio Attilio di 11 anni. Il matrimonio è avvenuto nella chiesa parrocchiale di San Nicola da Crissa alle ore 7 del 29 luglio 1939 ed il 2 settembre la moglie con il figlio fanno rientro a Savona da dove ritornano il 21 agosto 1940 per fare visita al Sibaldi. Il 19 gennaio 1941 la Questura comunica che il Duce ha deciso di commutare in ammonizione il restante periodo di confino e così il 28 gennaio il Sibaldi rientra a Savona. Il confinato viene ricordato come tipo molto riservato ma allegro, per strada rivolgeva il saluto a tutti anche se evitava di soffermarsi. Lisa "de Cicilia" racconta che la sera

continua a pag. 7



continua da pag. 6

il confinato soleva intrattenersi nella casa di sua madre a "La Cutura" e, quando si ritirava nella propria abitazione a fianco, data in affitto da "La Colacchia", era solito dare la buonanotte accompagnando il saluto con "la vrazzata". La Ruga, comunque, ha beneficiato non poco della presenza di Sibaldi se, com'è vero, sapeva bloccare il contatore dell'energia elettrica per non fare pagare a nessuno la corrente. All'epoca, la Società Anonima Crissa aveva installato un contatore per ogni Ruga e, guarda caso, l'apparecchio per La Cutura si trovava sistemato proprio nell'abitazione del confinato. Quando la signora Matilde è venuta in paese, insieme al figlioletto, per sposarsi, fu anch'essa accolta nella "Ruga" con molta disponibilità e nelle serate di festa usciva in piazza accompagnata da qualche vicina. Ogni tanto il padre di Lisa soleva portarsi in campagna il figlioletto Attilio che dimostrava tutta la sua contentezza al solo pensiero di poter montare sulla schiena dell'asino. Era, insomma, una famiglia cordiale e scherzosa e quindi voluta bene dai vicini, come diremmo oggi, una famiglia "integrata". Se non rischiasimo di essere fraintesi, diremmo provocatoriamente che spesso l'accoglienza non sta tutta in una legge.

Il Conte **Amigoni Fulvo** fu Angelo, nato a Torino il 26 marzo 1878 è arrivato a San Nicola da Crissa il 16/06/1938 dopo che la Commissione Provinciale il 31/08/1937 lo aveva assegnato al confino per cinque anni.

Il suo passato risulta alquanto equivoco e viene descritto come millantatore di amicizie importanti, addirittura col Duce. In pratica, l'attività dell'Amigoni era quella di investigatore abusivo senza limiti e non certo al servizio dell'antifascismo. Il Rapporto della Questura di Torino lo definisce: "... Individuo senza scrupoli, continuamente assillato da necessità di danaro, si è spesso servito della sua vivace intelligenza per compiere raggiri e per tentare ricatti". Era stato già diffidato di astenersi in Torino da qualsiasi attività fiduciaria a scanso di provvedimenti, ma il suo era un carattere particolare che anche dopo trasferitosi a Milano, continuò a menare la stessa vita. Nei suoi precedenti vi è una condanna penale del 1913 a due anni di reclusione per furto e nel 1930 arrestato per truffa e falso.

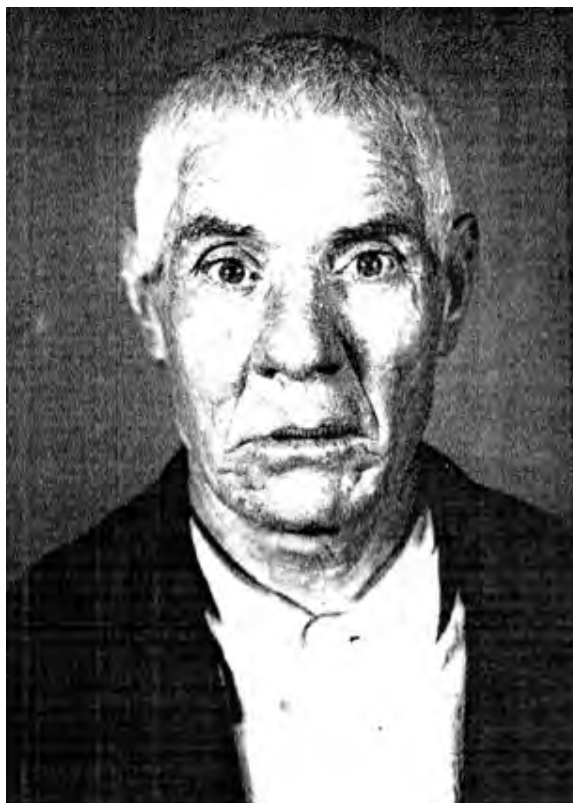
Tra i confinati ospitati in paese Amigoni risulta essere quello più movimentato e quindi tentato a costruire rapporti. Personaggio dalla penna facile, si presta volentieri a scrivere lettere e ricorsi anche per conto terzi e da un suo carteggio risulta un vivace contenzioso con i negozianti del luogo e con altri cittadini.

La sua abitazione è stata presso Galati Bruno "Cucula" a "La Cutura" e presso Rosina De Nardo ad inizio di via Salita San Nicola. Il 10 settembre 1938 la Questura di Catanzaro concede ad Amigoni un supplemento di sussidio di lire due

al giorno per sette mesi per motivi di salute (affetto da calcolosi epatica) e a dicembre viene autorizzato all'acquisto di un cinto ernario. Ad ottobre dello stesso anno la Questura viene a sapere che lo stesso si reca spesso a Capistrano per inviare lettere a Milano da quell'ufficio postale. Il 10 giugno 1939 Amigoni viene trasferito a Tremiti (Foggia). Il 27 dicembre 1940 giunge in paese **Sacchetti Francesco** di Nicola e Pappalepore Maria nato a Bari il 1° febbraio 1893 professore di ragioneria

In virtù dell'ordinanza emessa dalla Commissione Provinciale di Roma in data 25 novembre 1940, è stato assegnato al confino politico per anni cinque (dal 03/09/1940 al 02/09/1945).

Infatti, la Questura di Savona, il 9 luglio 1940, trasmetteva copia di una lettera revisionata dalla censura militare, indirizzata alla



Medina Giacomo

Soc. An. "Lito Latta" Savona (Zinola) a firma E. Cavallai datata 05/07/1940, nella quale si faceva richiesta di forti partite di materiale bellico. Dagli accertamenti è risultato che il firmatario della lettera era il noto sovversivo Cavallai Eugenio nato a Viadana (Mantova) il 12 febbraio 1885, mediatore, abitante a Roma in via XX settembre 98. Interrogato in merito, il Cavallai ha dichiarato che egli non si interessava di commercio di materiale bellico e che di tale commercio si occupava il Dott. Prof. Francesco Sacchetti, commercialista, al quale aveva concesso il recapito per la corrispondenza.

Il Sacchetti, abitante a Roma in via G.B. Tiepolo 34, interrogato, ha risposto che la lettera in questione è stata inviata dal Cavallai il quale proponeva affari a ditte iscritte nel foglio d'ordine del Ministero della Guerra e poi metteva i

continua a pag. 8



continua da pag. 7

titolari in comunicazione con lui per le trattative. I sospetti portarono al fermo dei due ed a perquisizioni domiciliari. Si è potuto accertare che il Sacchetti era in contatto con numerose ditte a vantaggio delle quali spiegava il suo interessamento per farle iscrivere nel foglio d'ordini del Ministero della Guerra e nell'albo dei fornitori degli stabilimenti militari, facendosi trasmettere i documenti richiesti e percependo una certa somma (normalmente lire 1.000) quale fondo spese. Il Cavallai percepiva lire 100 per ogni affare che procurava al Sacchetti.

A carico del Sacchetti risultano i seguenti precedenti penali:

1) Tribunale Appello Roma, 15/10/1923, lire 100 di multa per frode in commercio.

2) Tribunale Roma 6/07/1933 anni 3 e mesi 6 di reclusione per malversazioni, anni tre condonati con R.D. 05/11/1932 In data 10 marzo 1941 il comandante dei carabinieri di San Nicola maresciallo Giovanni Romano, indirizzava al Commissario prefettizio del Comune n° 6 istanze che il confinato aveva indirizzato al Duce; per la qualcosa il Sacchetti era stato già diffidato in data 17/02/1941 ad astenersi nell'esercitare l'illecita attività.

Il 2 settembre 1941 il confinato ha ultimato il periodo di restrizione e ha fatto rientro a Roma insieme alla moglie Venuti Annunziata e ai due figli Antonio e Franco rispettivamente di sei e quattro anni che erano giunti a San Nicola da Crissa il 22 febbraio 1941.

Il perentorio trasferimento impedì alla signora Annunziata di partecipare da madrina al battesimo della nostra Antonietta Congiusti di Vincenzo ed a tale promessa assunta provvide attraverso una sua procura, fatta giungere dalla Parrocchia di Santa Croce sulla via Flaminia, alla sorella Rosa Congiusti.

Il 14 ottobre 1938, proveniente dalla colonia di Tremiti (Foggia), arriva in paese **Vanni Balilla** di Pietro e Orsini Angiolina, facchino, nato a Pontedera (Pisa) il 25/12/1891. Il padre era un anarchico schedato come pure la madre era simpatizzante anarchica.

Iscritto al gruppo giovanile anarchico "Germinal" di Pontedera, con l'arrivo del Fascismo il Vanni organizzò gli Arditi del Popolo.

Vanni era stato a Aubagne e a Roquefort la Bédoule (Francia), con regolare passaporto, fin dal novembre 1923 ed era rientrato a fine giugno 1926, sopra la mammella destra aveva tatuato un cuore trafitto e sul braccio destro una mano con un pugnale mentre per tutta la lunghezza del braccio sinistro portava una serpe attorcigliata oltre al busto di una donna con le iniziali B. V.

In virtù di Ordinanza Provinciale 25 giugno 1937 Vanni è stato assegnato al confino di polizia per tre anni (dal 04/06/1937 a 03/06/1940) poiché sera del 25 maggio

1927 in Pontedera, trovandosi avvinazzato in pubblica via, ha urlato "Viva l'anarchia, abbasso il fascismo" e si è avventato contro il sig. Pierazzini, padre del Podestà di quel Comune.

In forza dell'Ordinanza della Commissione Provinciale di Imperia emessa in data 28 novembre 1939 viene assegnato al confino di polizia per anni due (dal 14/10/1939 al 13/10/1941), **Piana Angelo Carlo** nato a Pontedassio (Imperia) il 27/11/1908 di professione bracciante.

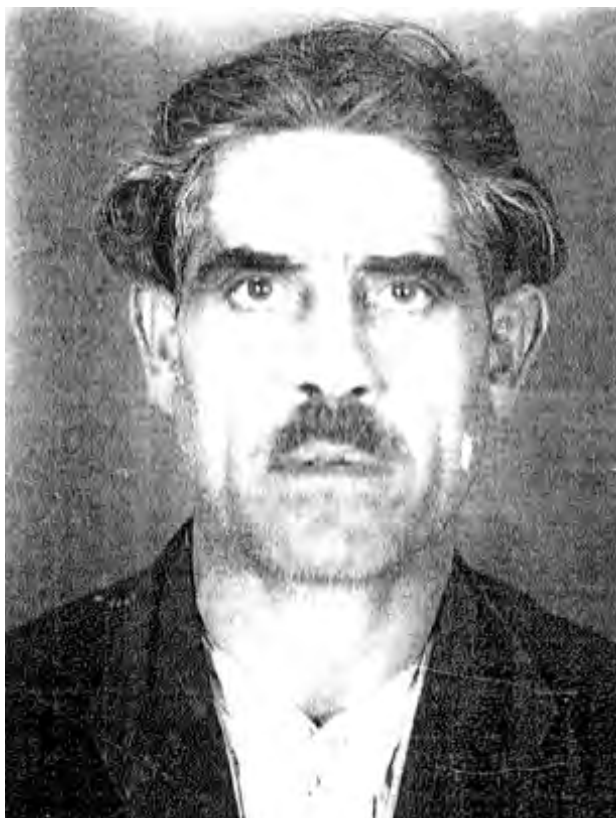
Infatti, il 9 novembre 1939 verso le ore 21,30, trovandosi nella pubblica via, il Piana si diede a cantare la nota canzone sovversiva "Bandiera Rossa" e quindi gridava "Evviva il socialismo, evviva la libertà". Si trovavano presenti certi Piana Secondo di Stefano, pensionato, Natta Antonio di

Domenico, sergente maggiore del R.E., Muraglia Vittorio di Carlo, studente e Novella Luigi di Vincenzo, contadino, i quali tutti udirono il Piana cantare la canzone sovversiva ed a gridare la frase sopra riportata.

Il giorno successivo "il sovversivo" venne tratto in arresto dall'Arma dei carabinieri che lo descrive come individuo ozioso, dedito ai furti campestri, donde trae il sostentamento Il Piana da Imperia era giunto a Curinga, dove si è sposato, e poi è stato trasferito a Cortale da dove il 20 ottobre 1941 è arrivato a San Nicola da Crissa.

In data 20 febbraio 1940 la Pretura di Maida (Catanzaro) lo ha condannato a tre mesi per contravvenzione agli obblighi di confino perchè, alle ore 19,35 del 29 gennaio 1940, i Carabinieri di Curinga lo hanno sorpreso in un negozio di generi alimentari in stato di ubriachezza.

Il Prefetto di Catanzaro in data 27 maggio 1940 emetteva



Natale Giovanni

continua a pag. 9



continua da pag. 8

una Riservata a tutti i Podestà della Provincia chiedendo di riferire con la massima urgenza, quante persone italiane o straniere, che è necessario allontanare dalle loro residenze abituali, possono essere sistemate nei rispettivi Comuni. Il Podestà di San Nicola da Crissa, Domenico Renda, in data 29 maggio 1940 ha risposto che si potrebbero ospitare in paese n° 50 persone mentre il ad agosto 1941 il Commissario Tommaso Tromby risponde alla Questura dicendo che oltre ai due confinati già ospitati, possono ancora essere accolte un massimo di cinque persone.

Insieme al Piana da Cortale è arrivato **Medina Giacomo**, ebreo, figlio di Vito nato ad Alessandria d'Egitto il 28 maggio 1883, oriundo di Livorno, ricoverato all'Istituto "Pascoli".

Era stato arrestato l'8 maggio e con Ordinanza del 30 stesso mese era stato assegnato ad un anno di al confino dalla Commissione Provinciale di Livorno.

Infatti, ai primi di maggio 1941, nella casa di riposo "Pascoli", vi è stata un'animata discussione di carattere politico tra i ricoverati, sfociata in vie di fatto. Dalle indagini si è saputo che l'incidente è stato provocato dal Medina, di razza ebraica, ricoverato da alcuni anni, a spese del Comune di Livorno.

Infatti, verso le ore 8 del 2 maggio, nella sala delle riunioni, mentre un gruppo di circa 200 ricoverati ascoltavano le notizie sulle vicende della guerra attraverso la lettura di un giornale fatta a voce alta dal ricoverato Favi Alberto fu Angelo, il Medina, dopo aver chiesto a costui cosa c'era di nuovo, cominciò a tenere discorsi favorevoli all'Inghilterra, auspicandone la vittoria e soggiungendo che l'Inghilterra e l'America avevano molto oro mentre l'Italia e la Germania, avendone molto poco, non potevano mai vincere la guerra. Tali dichiarazioni suscitarono il risentimento dei presenti e specialmente del ricoverato Giorgi Ricciotti fu Antonio, che diede uno schiaffo al Medina il quale reagendo buttò a terra il Giorgi con una spinta.

Dal verbale di alcuni interrogatori venne confermata la

versione sopra riportata, mentre il Medina ha ammesso solo di aver detto "che era l'America che aiutava l'Inghilterra, se no era tutto finito".

Il Medina era giunto a Livorno da Alessandria d'Egitto il 1915 assieme alla moglie e due figli, per le sue condizioni di salute, rimase senza lavoro vivendo di beneficenza, specie tra gli israeliti. Dopo qualche anno la famiglia ottenne il rimpatrio per Alessandria ed il Medina si diede all'accattonaggio per le città, da dove veniva rimpatriato con foglio di via.

Nel 1930 fu ricoverato nel manicomio di Volterra, essendo affetto da epilessia e squilibrio mentale e nel 1934 ne venne dimesso guarito.

Il 12 agosto 1939 arriva a San Nicola da Crissa, proveniente da Napoli, **Cappabianca Maria** fu Crescenzo e Freda Rosa nata Cellole il 27/11/1918 (altrove 27/12/1915). La Commissione Provinciale di Napoli aveva inflitto il Confinio di polizia perché la Cappabianca aveva incitato, insieme ad altri, la popolazione di Cellole ad opporsi ad un progetto di appoderamento ordinato dal Ministero dell'Agricoltura. La confinata rimase in paese fino al 12 settembre 1939 quando fu trasferita a Gasperina. A trasferimento avvenuto una sua lettera è stata ritirata dalla vicina Angelina Teti.

Abbiamo scarse notizie di **Bandini Attilio** fu Carlo del quale sappiamo che era confinato in paese a gennaio 1938 nello stesso periodo in cui c'erano Arrigoni, Natale, Balilla a Sibaldi e che il Ministero dell'Interno gli aveva spedito presso la locale Caserma dei Carabinieri un pacco vestiario contenente un paio di pantaloni, un paio di mutande, due camicie, un beretto, mentre per un paio di scarpe il Ministero ne aveva autorizzato l'acquisto in loco a spese dell'Erario. Dopo l'ottobre del 1942 non abbiamo trovato alcuna notizia.

Da quanto abbiamo rinvenuto non possiamo non constatare la sproporzione e la violenza dei provvedimenti oltre che dei metodi sui quali la riflessione non è mai troppa.

QUELLI DEL 1949

Sempre loro. Anche quest'anno, il lunedì dopo la Festa del Crocifisso, si ritroveranno a segnare un'altra serata memorabile all'insegna dell'amicizia e dei ricordi. La serata conviviale dei nati nel 1949 è ormai un appuntamento estivo irrinunciabile e del quale non si può fare a meno dopo il successo e l'emozione dell'anno scorso quando si sono festeggiati i primi sessant'anni nel ricordo dei banchi di scuola, dei nostri maestri e dei compagni che non ci sono più o sono lontani dal nostro paese. Eppure siamo nati in 138 !



Agosto 2009



PER NASCERE SON NATO*

di Antonio Gullusci

Nel mio primo pezzo, *Inizi meridiani*, scritto per la rivista⁽¹⁾ dicevo: "...ho soprattutto una vita meridionale in Settentrione e spero nei prossimi articoli di potermi spiegare meglio". Ora cerco di chiarire, ma non intendo sviluppare un'autobiografia quanto piuttosto proporre alcune riflessioni. Parto da tre fatti. Il primo è che *per nascere son nato* a Vallelonga ma *per vivere sono emigrato* a Torino alla splendida età di circa due anni⁽²⁾. Il secondo fatto è dato dal brutto clima di intolleranza razzista verso gli immigrati (stranieri di oggi e meridionali di ieri) che i leghisti⁽³⁾ determinano ogni volta che possono. Il terzo fatto è dato dalla parola che si usa per indicare *quel qualcosa* che sarebbe dato dall'essere nati in *un luogo*: valleslonghesità, sannicolesità, torinesità, milanesità, e poi *allargando* italianità, francesità ecc.⁽⁴⁾ Ora, cercando di andare oltre ad ogni speculazione immediata relativamente a

questi tre fatti, la domanda che si pone è: *nascere in un determinato luogo presuppone una qualche forma di diritto naturale?* Questa domanda presuppone un interrogativo più profondo: *in che modo l'identità di ognuno è determinata dal luogo di nascita?*

Per provare a rispondere vi propongo due casi: il mio e quello di Rocco Brambilla⁽⁵⁾. Allora mi domando: la mia identità corrisponde al natio paesello? Alla città in cui vivo? Alle regioni, Calabria o Piemonte, corrispondenti? Al patrio suolo o territorio nazionale? Ad un'entità in formazione come l'Unione Europea? O ad un più astratto luogo come il Mondo? A prima vista direi che non corrisponde a niente di preciso. Materialmente e sentimentalmente le cose appaiono mutevoli e svagate. Mi sento un valleslonghese; ma mi rendo conto che ciò non mi dà nessuna caratte-

ristica interessante o determinata, almeno di fronte alle persone che incontro ogni giorno. Mi sento un torinese; ma è solo perché la maggior parte della mia attuale esistenza si è determinata in un vissuto che più o meno casualmente si è svolto a Torino. Mi sento un calabrese ma non mi sento un piemontese; ma più per sentimento, per il gusto di stare dalla parte incerta del dubbio e della distanza, della frattura del tempo e della confusione del corpo, *per sentirsi sempre in un altro luogo*. Ecco quindi, in estrema sintesi, come e

perché ho una vita meridionale in Settentrione.

E poi, storicamente, il Sud. Il Sud è una "questione" sociale politica posta e imposta da un certo Nord - checché ne dica la Lega - proprio da quando esiste l'Italia, cioè solo dal 1861⁽⁶⁾, e già allora qualcuno disse "abbiamo fatto l'Italia, ora facciamo gli Italiani". Negli anni del



Vallelonga abbandonato

Sessantotto ci sentivamo *cittadini del mondo*: oggi che anni sono? Intanto l'Unione Europea appare come il destino prossimo venturo, anche se molto poco definito.

Ora prendiamo, come secondo esempio, un caso opposto: quello di un individuo di nome Rocco Brambilla che è nato in un certo paese, che lì vi è cresciuto, si è sposato, ha trovato lavoro, non si è mai allontanato che per qualche decina di chilometri (una volta che doveva ottenere un certo documento) e ha raggiunto la bell'età di cinquantacinque anni. Si capisce come così, Rocco, si sia fermamente convinto che quel luogo è suo e lo è da sempre, si capisce come la sua identità si sia determinata nella corrispondenza con quel territorio delimitato da precisi confini geografici, linguistici e religiosi, da limitati vincoli genetici,



continua da pag. 10

familiari ed economici. A prima vista possiamo chiederci: a cosa serve quest'identità? La risposta immediata sembra: *ad escludere gli altri!* "Lo straniero comincia quando sorge la coscienza della mia differenza e finisce quando ci riconosciamo tutti stranieri"⁽⁷⁾. Questa straordinaria affermazione della filosofa Kristeva pone il problema del superamento dell'identità *chiusa* con una *aperta*. Proviamo allora a trasformare in modo paradossale il secondo caso nel primo. Proviamo ad immaginare che il nostro Rocco, una mattina, dopo essersi svegliato nel suo letto della sua casa del suo paese, esca per andare a lavorare e piano piano s'accorga che intorno a lui tutto è cambiato. I suoi paesani parlano una lingua incomprensibile, hanno la pelle leggermente diversa, mostrano comportamenti rituali di un'altra cultura. La sorpresa più grande è quando giunge al *suo* posto di lavoro e scopre che non ha più un lavoro, ritorna

angosciato a casa e scopre di non riconoscere la *sua* famiglia e preso dal panico si trova disorientato: *straniero a se stesso*. E' dal quel momento *senza identità in quel suo luogo*, proprio nel *suo* luogo il luogo non è più suo, o meglio lui non è più niente. Data la sua morte sociale e per non morire del tutto, se possiede una minima coscienza di sé, tanto da non impazzire, presto comprenderà che dovrà, se può, ricominciare o andarsene se vuole ri-nascere. **Ricominciare**, cioè lottare per ricostruire faticosamente un tessuto di relazioni sociali con quella gente in quel paese, o **andarsene**, in sostanza muoversi alla ricerca della comunità perduta (un esodo del dominio) o muoversi alla scoperta/fondazione di una nuova comunità (una migrazione nomadica).

I due concetti – esodo del dominio e migrazione nomadica – fanno riferimento a due modi diversi di

distribuirsi su un territorio: la distribuzione nomadica e la distribuzione proprietaria⁽⁸⁾. Il modo più antico e originario è *la distribuzione nomadica*; in questo caso i gruppi umani si ripartiscono, cioè si distribuiscono in un spazio aperto illimitato, niente spetta né appartiene ad alcuno ma tutti gli individui sono disposti qua e

là, in modo da coprire il maggior spazio possibile. Anche quando si tratta della vita, nei suoi aspetti più gravi, lo si direbbe spazio dinamico in opposizione allo spazio sedentario. Riempire uno spazio, ripartirsi in esso, è cosa molto diversa da ripartire lo spazio. Infatti, ne *la distribuzione "proprietaria"* è lo spazio che viene diviso; in questo caso i gruppi umani si partiscono un di qua e un di là, ciascuno cerca un proprio dominio, determina un confine, una misura, un limite, si procede per determinazioni fisse e proporzionali (una parte a te e una a me o, per motivi gerarchici, due parti a me

e una a te). Questa modalità, che forma anche una certa coscienza e mentalità, sembra che si sviluppi con l'emergere della questione agraria⁽⁹⁾.

Ma torniamo al nostro Rocco. A questo punto penso che abbia veramente capito che il luogo in sé non determina nulla, che *nascere in un certo paese – come in qualunque altro – non fonda nessun diritto*, più o meno naturalmente presunto. Prima, quando affermava il contrario, ha corso seriamente il rischio di diventare un razzista, perché la comunità che si chiude sarà costretta sempre più a fare degli altri, anche i più vicini, degli stranieri da scacciare, dei nemici da combattere. Ovviamente lo stesso discorso vale anche se le discriminazioni sono poste, invece che dal luogo di nascita, dalla pelle come colore, dal sangue come purezza o come si dice oggi dal dna come essenza: sempre di razzismo si tratta!



Via Nicefaro Foca

continua a pag. 12



continua da pag. 11

Quindi il nascere in un certo luogo non conta. Ma se nascere non conta, davvero il luogo non conta? Conta nella misura in cui ognuno può sentirsi parte del luogo in cui è casualmente nato ma, se è qualcosa, non è nulla di più delle relazioni (sociali, culturali ed economiche) che in quel luogo e in un certo tempo (ad esempio una vita) ha desiderato realizzare ed è riuscito a stabilire. Quel che conta è ciò che quel luogo è per la persona, per le storie e le emozioni che rimangono attaccate alle cose, alle piazze, alle pietre, alle case. Quindi ognuno si forma la sua valledonghesità non per essere nato a Valledonga ma per aver, in qualche modo vissuto, a Valledonga. O a San Nicola, Torino, Milano e così via. *E' ormai chiaro che l'identità corrisponde a tutti i luoghi concreti e astratti che si sono frequentati, volenti o nolenti, durante una vita perché è in quel modo che si è, non per i luoghi in sé ma per tutto quello che ci gira attorno.*

*Questa espressione è di Pablo Neruda, poeta cileno del Novecento, che intitola così uno dei suoi libri autobiografici di "poesia impura". Dal '48 al '52 è perseguitato e costretto all'esilio per la sua presa di posizione contro il neo dittatore Gonzalez Videla; così torna a viaggiare per il mondo. La sua poesia diviene quella dell'uomo con gli uomini cioè una poesia sociale e di lotta politica. Nel 1971 guadagna il premio Nobel per la letteratura.

- 1) *In La Barcunata di Agosto 2009*
- 2) *Evidentemente sto parlando di mio padre Franco e di mia madre Angela emigrati a Torino tra il '55 e il '57*
- 3) *Sono esponenti del partito Lega Nord- Purtroppo già nel 1999 segnalavo la propaganda discriminatoria di quel partito che chiedeva l'allontanamento degli insegnanti meridionali dalle scuole della Padania; è opportuno precisare che la Padania non esiste, ma a furia di gridarlo in televisione qualcuno comincia a crederci*
- 4) *Sugli aspetti concettuali di questa terminologia ho già scritto nella parte introduttiva dell'articolo Tra Lete e Mnemosine - Valledonga in un libro ne La Barcunata di Dicembre 2009*
- 5) *Il nome è "sudista" e il cognome è "nordista", la persona è un'invenzione*
- 6) *Tra i tanti libri sul tema citiamo La questione meridionale di Fissore e Meinardi, Loescher editore, Torino, 1976*
- 7) *J. Kristeva, Stranieri a noi stessi, Feltrinelli, Milano, 1990*
- 8) *I due concetti sono liberamente tratti dall'opera del filosofo G. Deleuze Differenza e ripetizione, Raffaello Cortina editore, 1968*
- 9) *Secondo F. Engels in L'origine della famiglia, della proprietà privata e dello stato, Editori Riuniti, 1974*



Anno Scolastico 1956-1957. Scolari del compianto Insegnante Vincenzo Martino



IL SAPONE DI UNA VOLTA

di Giovan Battista Galati

“*De lu maiali non si jetta niente*”, così dicevano gli anziani. Del maiale non si sciupava niente, era un’importante risorsa e riserva alimentare che doveva durare tutto l’anno. Ancora oggi in alcune famiglie contadine, poche a dire il vero, l’uccisione del maiale rappresenta uno degli eventi più importanti dell’anno, ed è una fortuna, sotto certi aspetti, se il progresso e il consumismo che condizionano la vita di tutti i giorni con velocità impressionante, tardano a superare e ad annientare alcune tradizioni che si tramandano da centinaia di anni. L’uccisione del maiale, che solitamente avveniva una volta l’anno, ha assunto nel passato una tale importanza nell’economia familiare da essere considerato quasi un rito. Un giorno di festa che impegnava tutto il nucleo familiare e spesso anche parenti ed amici. Subito dopo l’uccisione del maiale si dava inizio alla lavorazione della carne e tutto veniva predisposto per la conservazione. Una parte veniva stagionata per essere consumata subito mentre la parte maggiore veniva conservata sotto grasso in appositi recipienti di terracotta. Dalle nostre parti si usavano e si usano particolari recipienti come “*sala-tura*”, “*giarre*” e “*lancejre*”.

Solo quando la disponibilità lo consentiva, oltre al grasso veniva utilizzato anche olio di oliva, sostanze che garantivano una buona conservazione, specialmente per le “*soppressate*”, in quanto sia il grasso sia l’olio, se ben posizionati in freschi locali, aiutavano a sopportare anche il caldo estivo. E siccome non veniva sprecato niente e tantomeno buttato, quando tutti i salami erano consumati, restava questo grasso che i nostri contadini utilizzavano come ingrediente base per fare il *sapone di casa*. Sapone che non era di particolare pregio come quello di Aleppo o di Marsiglia, ma che rispondeva efficacemente alle necessità familiari, serviva per fare il bucato, per la casa e per uso personale.

Sulle origini del sapone le notizie storiche sono molto nebuloze, sia per la difficoltà di distinguere il sapone vero e proprio da altre sostanze utilizzate per la pulizia in genere, sia perché il sapone, per sua natura organica e idrosolubile, non è rilevabile da ricerche di tipo archeologico. Alcune notizie sull’utilizzo di sostanze assimilabili al sapone da parte dei babilonesi e degli egiziani risalgono a diversi secoli a.c.. Per gli antichi romani ma anche per i greci, il bagno alle terme era un’importante attività sociale ma anche una pratica igienica, non usavano sostanze riconducibili

al sapone ma la porosa pomice, creta finissima e farina di fave e dopo i bagni si massaggiavano il corpo con olio di oliva e, specialmente i greci, dopo lunghi viaggi, pesanti lavori o dopo un’intensa attività fisica erano soliti raschiarsi, subito dopo il bagno e dopo i massaggi con olio e sabbia, con un attrezzo a forma di pettine detto *strigile*, che serviva

per levare lo sporco dalla pelle e detergere il sudore. Alcuni attribuiscono ai Galli l’invenzione del sapone, importato a Roma da Giulio Cesare dopo che ebbe conquistato la Gallia, dove veniva utilizzato il grasso di capra e cenere di faggio.

Comunque, la pratica contadina di fare il sapone naturale era molto diffusa, ovunque, tramandata da secoli, continua fino ai giorni nostri, tant’è vero che ancora oggi c’è chi preferisce fare da se e usare il cosiddetto *sapone di casa*, ritenendolo molto migliore dei tanti saponi commerciali. Come si è potuto intuire, per produrre il sapone naturale, pregiato o meno, sono necessari pochi e semplici ingredienti: olii vegetali e/o grassi animali, soda caustica (idrato di sodio) e acqua. Indicativamente per 1 kg di olio di oliva sono necessari 300 grammi di acqua e circa 128 grammi di soda caustica, ma le proporzioni possono variare a secondo della sostanza utilizzata e della percentuale di impurità e altre sostanze presenti nei grassi e negli





continua da pag. 13

olii. Un tempo veniva usata anche un particolare tipo di cenere (*potassa*) e il sale. Con un semplice ma non facile procedimento di lavorazione gli olii e i grassi vengono trasformati in sale sodico e glicerina grazie all'azione della soda caustica. La soda infatti è una sostanza molto reattiva che produce molto calore quando viene diluita, quindi va maneggiata con molta cautela, ma durante la reazione con i grassi, si neutralizza e sparisce, ecco perché nessun sapone finito la contiene. Parlando di casa nostra, nelle campagne i contadini comprensibilmente utilizzavano le sostanze di cui disponevano, non certo l'olio di oliva o il grasso animale puro come quello ottenuto dal maiale, questi venivano utilizzati per usi alimentari e solo gli scarti e i residui venivano messi da parte per preparare il sapone. Fare il sapone come si faceva una volta non è così facile come qualcuno potrebbe pensare, spesso, come vedremo in seguito, anche la bravura dei nostri contadini era messa a dura prova, se si sbagliavano i dosaggi bisognava ripetere il procedimento con notevole perdita di tempo. Tutto iniziava col mettere insieme questi scarti di grasso o di olio (*murga*), quindi si acquistava una ragionevole quantità di soda caustica a scaglie, che i nostri anziani chiamavano indifferentemente *dose*, *mistura* o *pitassu*, facile da dosare. I negozi più forniti erano *Angelejra* (*Angela Durante*), *Salinaru* (*Giuseppe Bellissimo*) e *Ciccio Galati* (*Francesco Galati*). Anche se il metodo per la produzione del sapone si basava sull'esperienza e sulla pratica, non guidata da presupposti metodici, non esisteva una formula neanche empirica che permetteva di proporzionare esattamente le quantità dei vari ingredienti e spesso, per ottenere il risultato voluto, si andava avanti a tentativi per ore, a volte giorni, aggiungendo ora un ingrediente ora un altro fino a quando l'insieme non raggiungeva la giusta consistenza, questo perché gli olii e i grassi impiegati contenevano impurità e altre sostanze non quantificabili. Dalle nostre parti per fare il *sapone di casa*



si accendeva un fuoco all'aperto e, su un trepiede si posizionava un grosso caldaio (*coddara*) con acqua, alla quale si aggiungeva il grasso o l'olio (a volte entrambi), mescolando in continuazione. Quindi con cautela si versava la soda caustica, molto lentamente, avendo cura di tenere sotto controllo la tumultuosa reazione molto violenta che ne scaturiva. Il sapone si *assodava* quando la rapida e tumultuosa ebollizione (reazione) provocata dalla soda a contatto con il liquido, volgeva al termine. Bisognava poi assistere il fuoco e mantenere l'ebollizione lenta per alcune ore ed essere sempre presenti e vigili per mescolare in continuazione la materia e per osservare il cambio

di colore e consistenza. Di fatto la soda caustica aveva svolto la sua funzione, dissolvendosi nell'acqua aveva concretizzato la saponificazione dei grassi trasformando la sostanza liquida rimasta in "*lissia*", sostanza usata per lavare recipienti e indumenti dallo sporco molto persistente. A sottolineare il notevole potere detergente di questa sostanza era in uso un'antica battuta che spesso veniva indirizzata a personaggi

non proprio limpidi: "*va lavati cu lissia*".

Anche se il procedimento per fare il sapone apparentemente può sembrare semplice, così non è, di fatto solo occhi e mani esperte riuscivano a stabilire quando la sostanza raggiungeva la giusta consistenza, diversamente si correva il rischio di ottenere un sapone troppo duro o molto tenero. A tale scopo durante la cottura veniva usata una robusta pertica di canna che di tanto in tanto veniva sollevata per far colare la sostanza di cui era impregnata e, a secondo della consistenza, del colore e della cremosità veniva stabilita l'eventuale correzione da fare con l'aggiunta di uno o più ingredienti. Si racconta che nella nostra comunità quando qualcuno si accingeva in questa singolare avventura coinvolgeva "mezzo paese" nell'intento di riuscire a portare a compimento la buona riuscita del sapone. Quasi sempre, infatti, si iniziava col mettere a caso gli ingredienti

continua a pag. 15



continua da pag. 14

e si perdevano ore e a volte giornate intere prima di ottenere la giusta consistenza del sapone. Quando il ciclo tardava a completarsi, ognuno dei presenti iniziava a dire la sua: *manca acqua, ave pocu pitassu, non vidi ca manca grassu* oppure *“non è bbona la mistura, duve l'accattasti?”*. Intanto la *coddara* diventava stracolma ed ecco che arrivava qualcun altro e osservava: *non vidi ca è carcatu* e tutto veniva travasato in un recipiente più capiente, ma niente da fare. Allora si faceva ricorso al consulto degli esperti saponieri: *Chiamati a cummare Angiulina* la quale accorreva e diceva la sua. *Jati jra cummare Teresa e poi chiamati a donna Rosina* (Santarseri) questa era considerata un'esperta più delle altre perché proveniva da Soriano da una famiglia di “saponieri”, ma quasi mai si recava di persona sul posto e si limitava a chiedere: *comu cula la lissia alla canna*, dando qualche suggerimento, ma non c'era verso. In ultimo quando non c'erano più speranze qualcuno, rassegnato, esclamava: *è addocchiatu jati jra nu sdocchiaturi*. Alla fine, dopo vari tentativi e consulti e dopo aver cacciato gli influssi malefici, la quantità di sapone era aumentata a dismisura e spesso si finiva per fare sapone per mezzo paese. Finalmente, quando il procedimento veniva ritenuto concluso, il tutto veniva

fatto raffreddare. La sostanza solida quindi si consolidava in superficie e la parte liquida “*lissia*” restava nel fondo del caldaio. A questo punto non restava che tagliare a cubetti il sapone e lasciarlo maturare all'aria in ambiente asciutto e fresco. Il processo di saponificazione si completava nel giro di un paio di settimane. Questo il metodo detto “a caldo” usato dai nostri contadini, ma spesso veniva adottato anche il metodo “a freddo”, un altro sistema semplice e immediato, caratterizzato dallo sfruttamento del calore naturale prodotto dalla reazione tra la soda caustica e i grassi. Il calore, in questo caso, andava tenuto sotto controllo e mantenuto il più lungo possibile. Oggi esistono varie ricette per preparare il sapone in casa, ricette che lasciano inalterato il principio chimico, ma che includono additivi, coloranti, ingredienti chimici e altre sostanze che possono irritare. Ognuno, con i normali attrezzi da cucina e con pochi ingredienti può sbizzarrirsi e personalizzare il sapone con forme, colore e profumi particolari con la certezza di aver scelto gli ingredienti più adatti alle proprie esigenze e la sicurezza di non dipendere dai detersivi e dai saponi commerciali. Comunque resta il fatto che ancora oggi c'è chi preferisce usare il *sapone di casa* così come si faceva una volta.



QUELLI DI VICO I GALLUPPI - da destra Maria Morano, Vittoria “Pinnaricchia”, Perri Itala e figlio, Candida Pileggi e figlia Sarina, Rosa Bellissimo, Caterina “di Liborio”, Garisto Vincenzo, Maddalena “Pinnaricchia” col nipote, Vittoria “Pinnaricchia” in costume e la giovane Teresa Bellissimo



ARTE A SAN NICOLA

La Chiesa del SS. Rosario si dota di un'altra opera d'arte. E' stata inaugurata il 22 luglio 2010 alla presenza di don Domenico Muscari, don Nathaniel Josè, don Francesco Galloro, don Nicodemo, la nuova Mensa dell'altare

dedicato alla Madonna del SS. Rosario. L'opera è stata realizzata dal nostro stimato ebanista Giuseppe Franzè il cui scalpello ha adornato ambienti pubblici e privati non solo nella nostra provincia.



LA BARCUNATA

San Nicola da Crissa (VV)

XXXXXXXXXXXX

**Registrato al Tribunale di Vibo Valentia in
data 28.02.2008 al n. 124/2008**

XXXXXXXXXXXX

**Direttore: Bruno Congiustì
Direttore Responsabile: Michele Sgrò**

XXXXXXXXXXXX

REDAZIONE

BRUNO CONGIUSTI'
MICHELE ROCCISANO
GIOVAN BATTISTA GALATI
MICO TALLARICO

Per informazioni e comunicazioni:
Tel. 339.4299291 - 340.7611772
E-mail: labarcunata@libero.it

XXXXXXXXXXXX

Chiuso in tipografia agosto 2010

Arti Grafiche 2G - Simbario (VV)
Tel. 0963.74690 - E-mail: grafiche2g@libero.it

100 ANNI FÀ

**Sindaco: Marino Tromby
Nati n. 106
Morti n. 38
Matrimoni n. 13**

I lettori che volessero contribuire alle spese del giornale, hanno la possibilità di farlo effettuando un versamento volontario su conto corrente postale numero 71635262, intestato a Bruno Congiustì

*E' vietata ogni riproduzione, anche parziale, degli articoli contenuti sul Periodico La Barcunata, senza autorizzazione scritta della Redazione.
Ogni articolo pubblicato rispecchia esclusivamente il pensiero dell'Autore.*



L'ANTICU DISSE...

di Mastru Mico Tallarico

***Cu pate pe' amuri
no' sente doluri***

Nota

Chi soffre per amore non sente dolore

***Lu maritu mbiacu
è sbiju de ruga e trivulu de casa***

Nota

Il marito ubriaccone diventa lo spasso per tutta la
"ruga" ed un problema per la famiglia

***L'amicizia chi non è sincera
si cunzuma como l'ògghio de la lumera***

Nota

Se l'amicizia non è sincera si consuma presto come
l'olio nella lumiera

Ogni petra nchiana muru

Nota

Quando bisogna costruire ogni apporto è prezioso

***Finìu lu tempo chi Betta filava
ca mo' no' fila cchiù ca' tessè tìla***

Nota

E' finito il tempo in cui Betta filava perché adesso è
maestra di telaio

***Casa a menzo la via
mastri quantu nde vidi***

Nota

A chi costruisce lungo una strada trafficata capita
che chiunque passi s'improvvisa mastro e dice la
sua

***Cu' zappa affujendo
cogghie ciangiendo***

Nota

A chi zappa con fretta succede che piangerà durante
la raccolta

***Cu no' chianta patati
cunta patùti***

Nota

Chi non pianta patate si troverà ad avere problemi

***La socera ntra la casa
non'è bona mancu de crita***

Nota

Non è mai conveniente avere la suocera in casa,
neanche se è fatta di creta

***A San Michele la castagna mpede
de lu Rosariu è ntra lu panaru***

Nota

Giorno di San Michele la castagna è già matura e
giorno del Rosario (ad Ottobre) si può raccogliere

***All'orto curtàgghia
all'omo fortuna***

Nota

L'orto ha bisogno di essere concimato come l'uomo
ha bisogno della fortuna

***A lu ranu e a la cipùja
cummògghianci la medùja***

Nota

Quando si semina il grano o si pianta la cipolla,
bisogna avere cura di sotterrargli la testa

***Si la fava fa lovìa
povera vigna mia***

Nota

Le fave si seminano per poi sotterrarle per concime
alla vigna. Se, invece, le lasci per frutto è la vigna
che ci rimette.

L'olivu arde morto e vivu

Nota

Il legno di ulivo arde sia quando è verde che quan-
do è secco

***Cu' la luna de jennàru
poe cuntare lu dinaru***

Nota

La luna di gennaio è talmente luminosa che puoi
contare anche i soldi

La fera ti fere

Nota

La fiera ti può ferire.



continua da pag. 17

**Cchiù allisci la gatta
cchiù arrizza la coda**

Nota

La gatta più l'accarezzi e più alza la coda.

**Quandu lu mari si lagna
la terra si vagna**

Nota

Quando il mare è agitato è segnale di pioggia

**Si voe l'avire toe presto mu pere
accatta timpi, vajuni e costere.**

Nota

Se vuoi vedere i tuoi risparmi perire,
basta comprare terre non pianeggianti.

**Quandu vidi tanti cane all'osso
è megghio mu t'arrassi.**

Nota

Quando gli interessati ad un bene sono tanti, è
bene starsene da parte.

**Amaru chija casa
chi cappejo no' trase**

Nota

Quando una famiglia non ha la presenza o
l'attenzione dell'uomo, quella casa è presa dalla
sfortuna. Viene riferito principalmente a quella
famiglia dove ci sono ragazze in età di matrimonio
e nessun uomo è interessato.

**A lu malu vicinu
lu piattu chinu**

Nota

Al malvagio vicino di casa auguragli che abbia
sempre da mangiare.

**Duve cacci e no' mente
resta la fossa**

Nota

Se spendi sempre e non risparmi mai ti accorgerai
di un grande buco.

**Pane e ògghio
fazzu chi vògghio**

Nota

Quando possiedo pane ed olio dispongo di tutto

**Supa nu foco morto
si scàrfanu diciotto,
supa nu foco vivu
no' stade atru ca iju.**

Nota

Quando il fuoco è lento tutti si avvicinano per
riscaldarsi, quando il fuoco è ardente rimane solo
perché nessuno si avvicina.

Li bisognusi su' presentusi

Nota

Spesso chi è nello stato di bisogno assume atteggiamenti da presuntuoso nel tentativo di imitare il ricco

**Pe' nu bonannu
lu garzuni chiumpe l'annu,
e si scappa ntra l'annata
perde la misata.**

Nota

Il garzone per un anno va a gonfie vele ma se supera l'anno rischia di perdere il salario.

**Facci chi no' cumpare
cento ducati vale**

Nota

Chi si mostra riservato vale cento ducati.

Acitu no' guasta stipu

Nota

Chi ha la disponibilità di aceto può stare tranquillo
che la credenza non ne soffre.

**Zimbariani
larghi de vucca stritti de mani**

Nota

Quelli di Simbario sono bravi a parlare ma poco
disposti a donare.

**Cu' è riccu d'armente
è riccu de mente**

Nota

Chi possiede un buon gregge è ricco anche
di mente.



Artisti ad Acquaro

MASTRO PEPPINO LUZZI

di Giovanni David

Tempo fa alcuni amici di Acquaro mi hanno suggerito di “presentare” la figura del “maestro” Peppino Luzzi ai lettori della Barcunata. Così, dopo qualche tempo, sono riuscito ad andare a trovare il “maestro” Luzzi in compagnia di Bruno Congiusti. Chiariamo subito che Peppino Luzzi è un anziano (classe 1931) artigiano del legno. La falegnameria l’ha ereditata dal padre Vincenzo, che l’ha inaugurata nel 1910 nello stesso sito dove ancora oggi si può trovare il nostro al lavoro. Questa continuità, unitamente al fatto che mastro Peppino non fa quasi uso di macchinari moderni, ad eccezione di qualche attrezzo realizzato con le proprie mani, magari riciclando un vecchio motore di lavatrice, gli è valsa vari riconoscimenti ed attestati.

Ma la particolarità del “lavoro” che oggi mastro Peppino compie concerne gli oggetti che riesce a costruire. Infatti, anni fa decise di uscire dal mondo del lavoro, inteso come mercato di scambio e fonte di guadagno, per dedicare la sua sapienza alla costruzione di oggetti che riproducono la società della sua infanzia ed in particolare gli strumenti legati al ciclo produttivo. Così, pian piano, attingendo ai ricordi ormai lontani, mastro Peppino ha iniziato a costruire il forno per il pane, completo di tutti gli attrezzi usati dalle nostre nonne (pala, paletta e furcuni) con tanto di piccole forme di pane, le botti per il vino e tutto ciò che era legato alla vendemmia. Tutti questi oggetti sono costruiti in scala, naturalmente in legno ma, per renderli ancora più particolari, assemblati con quattro diversi tipi di legno dalle diverse caratteristiche cromatiche. Con molta pazienza e tanto lavoro Peppino ha ricostruito interi frantoi per la molitura delle olive. Non certo un oleificio elettrico, bensì ad acqua con i meccanismi in legno: per intenderci come l’antico oleificio Angri che molti sannicolesi ricorderanno. Il frantoio realizzato da Peppino è a tre macine perfettamente funzionanti grazie al semplice girare di una manovella ed è completo di “sportine” in corda, della stufa a “sanza” usata per scaldare l’acqua che serviva a “sciogliere” l’olio e dei “varrili” per il trasporto del prodotto finito. Parlarne è un conto, a vederlo ci si rende conto della

difficoltà di costruire questi oggetti, di realizzare, solo con martello e scalpello, le viti, le così dette “mastre” e tutto ciò che permette il movimento. Se il frantoio è forse il pezzo più complesso, le tre stanze dove mastro Peppino espone le sue creazioni sono piene di oggetti dalle forme e dalle grandezze più svariate. Basti pensare ad una serie di “piroccioli” dove il più piccolo pesa pochi grammi (e mi chiedo come si possa lavorare con tanta precisione un così piccolo pezzo di legno) ed il più grande pesa oltre un chilo. Una corona per il rosario di circa 12 Kg, una catena di anelli (tutti di legni diversi) dove non è possibile ravvisare giunzioni. Altro pezzo forte è il mulino ad acqua,

o tutta la filiera per la lavorazione della lana, e naturalmente la riproduzione degli attrezzi della falegnameria. Ma si trovano anche una carrozza ottocentesca con il suo bel cavallo, o il “palco” per l’esibizione del concerto bandistico completo di illuminazione a ricordo delle antiche feste. Spero che questo piccolo resoconto

*Mastro Peppino Luzzi*

possa essere accompagnato da foto che diano un’idea dei capolavori che Peppino Luzzi realizza, anche se, per rendersene veramente conto, è necessario andare ad Acquaro per visitare quella parte di casa che il Luzzi ha riservato ad accogliere le sue opere. Così si potrà seguire anche la descrizione che lo stesso ne fa, per spiegarne la funzione e tutta la vita che si svolgeva accanto a questi oggetti. E credo sarebbe molto istruttivo portarci i ragazzi delle scuole, tanto mastro Peppino lo troverete senz’altro nella bottega sottostante, magari intento a modellare del legno con il suo tornio a corda mosso dall’energia della sua gamba: infatti lui passa le sue giornate lì, soprattutto quando ha qualche progetto nuovo in testa, tanto da dimenticarsi di andare a mangiare o da alzarsi nel cuore della notte se finalmente gli è venuta l’idea per risolvere un punto difficile che lo tormentava. Speriamo che possa rimanere ancora a lungo attivo in questa sua opera, intesa anche a tramandare l’ingegno degli uomini quando ancora le macchine funzionavano ad energia pulita.



La Funtana de la chiazza

di Francesco Mazzè

La grande produzione letteraria di Francesco Mazzè ci mette davanti ad un serio imbarazzo nel dover scegliere quale poesia proporre ai nostri lettori. Sì, perché questa era la sua pagina, dove ci offriva prova della sua profonda cultura. Avremmo voluto che fosse ancora il Maestro a scegliere, come sempre, cosa pubblicare, ma riteniamo che “La Funtana de la chiazza” rimane tra le più belle liriche del nostro compianto poeta che il caro Sharo Gambino indicava tra i più seguiti in Calabria affiancandolo ai grandi Rocco Ritorto, Achille Curcio, eredi degli illustri Padula, Pane, Butera, Martino, Pelaggi.

La funtana de la Chiazza,
chi funtana, chi acqua pura!...
astutàva la calura
d’ogne spece e d’ogni razza:
La funtana de la Chiazza!

Ccà mbivìa lu forestere,
ccà mbivìa lu paisanu;
lu vicinu e lu luntanu
s’appojàva a su bivère:
paisanu e forestere!

Quantu vote ccà vanìa
cu na scusa la cotràra,
lu varrili o la cortàra
a la vozza parinchia:
la cotràra ccà venìa!...

Quantu vote su cannali
rifriscava jorno e notte;
bene fice quantu potte
cu chiss’acqua naturali:
quantu bene su cannali!

Verzu sira (ti rammenti?),
si venìa la cara amanti,
tu ntrizzàvi li toi canti,

eo cuntava li momente:
oh, chi gioia, oh, chi turmente!

Mi ricordo, a mezzanotte,
s’ero ancora rivigghiànti,
crocchiavi jocavanti
sula sula ntra la notte:
chi suspiri a mezzanotte!

Poe fu fattu lu cunduttu,
l’acqua ‘n’ casa fu portata;
mo’ si bona per mbarràta,
lu bivère tuttu ruttu:
chi disastru lu cunduttu!

Mo’ si vecchia e si’ malata,
non astuti cchiù l’araura,
como tandu, ad ogni ura,
e de tutti si scordata:
ca si’ vecchia e si malata!

Proprio proprio m’assimigghj
A na cara amica mia,
chi pigghiàu na malatia
cu li manichi e manigghj
e chi mo’ non è toccabili
como tu non si’ potabili!...



Costruita 100 anni fa (1910)



Cummare e cumpare ovvero “Lu San Gianni”

di Bruno Congiusti

Oggi di meno, ma una volta il comparatico era considerato un rapporto talmente intenso e significativo da essere ritenuto sacro.

Il battesimo, si sa, è fondamentale per entrare a far parte di una comunità religiosa, ma lo è anche per entrare a far parte di certe organizzazioni non religiose.

Chi ti battezza, quindi, non può essere uno qualunque ma esso va visto come colui che entra a far parte della tua vita in modo indissolubile col quale si stabilisce un rapporto considerato più forte del rapporto di parentela.

Il rapporto di “comparaggio” che si stabilisce tra due persone o famiglie assume un valore talmente alto che dispiace davvero vederlo violato in uso per descrivere rapporti di malaffare oggi riportati in modo diffuso sulla stampa.

Qualche volta il battesimo avveniva anche in via d’urgenza se il neonato correva particolari rischi di morte; in tal caso non si andava per il sottile e si affidava il battesimo a persone vicine, magari anche l’ostetrica. Si trattava di evitare almeno che il bambino non morisse “turco”. In ogni caso, il bambino andava battezzato il più presto possibile evitando così che i vicini ti rimproverassero che tenevi in casa “lu turcarejo”. Ecco perché al battesimo ci si preparava spesso con anticipo e quindi si aveva il tempo di scegliere con ponderatezza il compare e la commare. Pertanto, non si

poteva prescindere da amici e vicini di casa possibilmente in condizioni discrete e, comunque, che fossero di rispetto e con buona reputazione.

Individuata la soluzione sapevi in anticipo che una regola non scritta garantiva che nessuno si poteva rifiutare dall’ accettare la proposta di comparaggio.

In chiesa andavano solo la commare ed il compare accompagnati da qualche parente o vicino e come sempre non mancava mai al seguito qualche bambino magari un fratellino o sorellina che portavano la tovaglia di lino ed una caraffa per l’acqua. I genitori rimanevano a casa perché la loro presenza in chiesa era considerata di malagurio. A commare e compare si sottolineava premurosamente di stare attenti a non sbagliare le parole durante la cerimonia perché il bambino nel corso della sua vita correva il rischio di vedere “cose strane”.

In tempi molto remoti era in uso, al ritorno a casa, che la mamma togliesse la cuffia dalla testa del bambino e, insieme alla tovaglia con la quale in prete aveva asciugato il bambino, la regalasse ad una giovinetta amica la quale provvedeva a lavarli e con la stessa acqua doveva lavarsi il viso avendo cura, poi, di buttare l’acqua in un posto dove non sarebbe passato nessuno. La mamma, terminate dette operazioni, doveva aver cura di buttare l’acqua di lavaggio





continua da pag. 21

in un posto dove nessuno sarebbe passato.

A questo punto le due donne era diventate “commari de coppola o cuffietta”.

La Chiesa non gradì a lungo questa consuetudine e fece di tutto per vietarla fino al punto di scomunicare eventuali “commari di coppola e cuffietta” come si evince da Sinodo diocesano di Cosenza tenutosi nel 1737 dall’arcivescovo Vincenzo Maria D’Aragona.

I comparaggi non finivano qui perché la voglia di instaurare legami particolari era tanta che avvenivano anche tra persone che non avevano figli. In tal caso il rapporto di stima e di amicizia diventava comparaggio dopo aver recitato:

Ncrocca ncrocca jhiditejo

pe’ la fidi e pe’ l’anejo,

pe’ la fidi chi ni portàmu

sempe cummàre mu ni chiamamu

A questo punto i due compari intrecciavano il rispettivo dito mignolo e proseguivano:

Chi voliti pici o rose?

Pici mu simu sempe amici,

rose mu ni volimu bene e mu ni dunàmu cose.

Il rito giungeva alla fine con i compari che si regalavano reciprocamente un anello.

La casistica prevedeva anche il “comparaggio affruntato” che si verificava quando le due famiglie raddoppiavano il comparaggio scambiandosi un secondo reciproco battesimo.

Il protettore di tutti questi rapporti era ovviamente San Giovanni che si festeggia il 24 giugno e quindi una data da non far passare inosservata. Lo scambio del mazzetto è quello che in tanti ancora ricordiamo. Esso veniva abilmente confezionato secondo una tecnica particolare, con “spicanarda” ovvero lavanda in fiore con racchiusi al centro fiori di campo. Diventava più completo se al mazzetto venivano abinati “li cundragghi” ovvero i confetti. Anche queste erano occasioni per dimostrare bravura e presentare un bel mazzetto al compare e commare. Il “pensiero” veniva ricambiato al battezzato cinque giorni dopo, giorno di San Pietro e Paolo il 29 giugno, donando un regalo anche semplice ma comunque significativo.

Il 24 giugno non mancavano neanche “li pira de San Gianni”, un frutto di pero molto piccolo che si trovava abbondantemente nelle zone di Maierato dove erano non poche le famiglie di San Nicola a coltivare la terra. La “Mbiata Lisa”, ma non solo, non si faceva scappare l’occasione per rientrare al paese con una bella provvista di “pira di San Gianni” per darle ai vicini e a coloro con i quali si scambiava rispetto.

Altri aspettavano giorno di San Gianni per raccogliere le ventiquattro noci e metterle con l’alcool per fare il nocino.

Purtroppo, eravamo a giugno del 1926 ed una grave disgrazia colpì la famiglia di Ntone “Lu Calamionno” sposato con Angela Martino. I due figli gemelli di undici anni erano saliti su un albero di ciliegio, in località “Fiumari”, proprio giorno di San Gianni, quando Nicola è caduto dalla pianta e morì sul colpo. L’altro fratellino, rimasto sull’albero, assistette impotente al tragico incidente e, dopo aver perso immediatamente la vista, a distanza di un anno perse anch’esso la vita. Il triste avvenimento segnò a tal punto tutta la comunità che da allora si convenne che giorno di San Gianni non bisognava andare a raccogliere ciliegie. Donna Macrina, moglie di Don Costantino Ceniti, ricordava il 24 giugno come il giorno della sfortuna. Brava tessitrice, si mise in testa che in una giornata doveva riuscire a tessere “nu servetto” di lino, lavarlo e prima del calar del sole doveva portarlo sopra la “Petra de Gugliuli” completamente asciutto, per riuscire così a prendere il tesoro che, secondo una vecchia leggenda, era “legato” sotto la famosa pietra. Donna Macrina non sopportava che quel tesoro rimanesse nascosto sotto quel masso e per tentare di vincere la scommessa con i prepotenti spiriti, scelse il giorno più lungo dell’anno che, per credenza popolare, è il 24 giugno e non il 21 come lo è per l’astronomia. Era tutto fatto, ma quando andò a Gugliuli, convinta di ritirare il tesoro, donna Macrina udì la voce degli spiriti che le dissero: “Toccalo e vedi che lu servetto è ancora umido”. La valente tessitrice se ne tornò a casa “sutta Stranu” e pigliandosela con la sua sfortuna, capì che con gli spiriti non c’è bravura che tenga.

Per tutti noi, oggi, il 24 giugno è una giornata come tante. Anzi, visto che quest’anno è stato un San Gianni piovoso, vi ricordiamo di prepararvi ad una pessima annata di castagne secondo il vecchio detto: “Se piove di San Gianni, tirittuppiti li castagni!”.

Anche se può sembrare superfluo sento doveroso ringraziare Mastro Mico Tallarico per la totale collaborazione nella stesura di queste brevi note.

La Barcunata viene pubblicata in occasione di: Natale, Pasqua e Ferragosto.

***Riteniamo utile ricordare che
La Barcunata
non gode di nessun
finanziamento pubblico***



Omaggio a Lucienne Despres

La Redazione

Nell'ultimo numero di "La Barcunata" ci siamo occupati dell'emigrazione in Francia, particolarmente a Saint Jean de Maurienne, dove vive una numerosa comunità di sannicolesi.

L'argomento ci ha portato a soffermarci sulla bella figura del sig. Trouchet che, in quegli anni difficili, accolse



Madame Lucienne Despres

nella sua Impresa di costruzioni gran parte dei nostri emigrati. Quelli degli anni '50 erano anni in cui l'emigrazione clandestina attraverso le Alpi era notevole e sofferta ed i nostri emigrati, come tanti altri, andavano incontro a problemi di ogni genere, primo fra tutti quello della carta di soggiorno e del lavoro. Per il lavoro vi erano imprese, come quella di Trouchet, che offrivano disponibilità ed accoglienza che i nostri emigrati non hanno mai dimenticato ma si poneva comunque il problema della regolarizzazione dal punto di vista legale che non era facile.

Anche questa volta, però, i clandestini trovarono un punto di riferimento sicuro. Era Madame Lucienne Despres, segretaria del Commissario di Polizia delegata

al disbrigo di tutte le pratiche necessarie alla regolarizzazione degli emigrati.

Anche Lei, come Trouchet, ha avuto l'opportunità di conoscere quasi tutte le famiglie calabresi andate a stabilirsi a Saint Jean de Maurienne. Ce ne parla nella sua lettera, che noi traduciamo in sintesi, dalla quale emerge ancora una volta la sua grande dote di umanità manifestata a tutti coloro che sono entrati nel suo ufficio dove spesso accoglieva con un bicchiere di vermouth. Ella ricorda ancora i cognomi di tante famiglie con le quali ha sempre tenuto rapporti cordiali. Ci parla di Rosaria, mamma di Vito Maida "Ziringa", sua vicina di casa, che amava spesso fumare la pipa e ovviamente non poteva non ricordarci Stefano Pasceri "Tecco", molto legato alle abitudini di San Nicola, sempre puntuale al mercato del sabato, a comprarsi una gallina per cucinarsela la domenica e la sera nella strada ad intonare ad alta voce le canzoni tradizionali.

Madamme Despres conclude la sua bella lettera sottolineando come, in particolare gli emigrati calabresi, hanno segnato il XX secolo nella cittadina di Saint Jean. Oggi Madame Lucienne si gode il meritato riposo con la sua famiglia circondata, come sempre, dall'affetto di tutta la comunità di emigrati e in particolar modo dalla famiglia Maida e La Serra, sua vicina di casa dove Lena, moglie di Pino La Serra rimane sempre un suo pupillo.

Madamme Lucienne! Noi avremmo voluto scriverle in stretto dialetto e raccontarle del nostro paese, perché sappiamo delle sue profonde conoscenze ma, in attesa di averne occasione, vogliamo manifestare tutta la nostra ammirazione e gratitudine per quanto ha voluto amorevolmente dare alla nostra ed a tutte le comunità di emigrati.



Galati Rosaria in Maida



20 - LI SUSARI DI SAN NICOLA

di Michele Roccisano

“Gente di montagna solo Dio li accompagna”

Per lunghi anni non ci fu nessuna strada che portava alla montagna, solo viottoli scomodi e stretti dove neanche i muli e i somarelli con fiscine o bisacce riuscivano a passare. Non c'era la strada per salire, non c'era la strada per scendere, non c'era la strada per i vivi e non c'era la strada neppure per i morti. Quando moriva qualcuno alla montagna, sventurato, lo portavano giù su una scala, una lettèra, su una sedia, a braccia, spesso in giornate nere che il Signore diceva acqua e freddo. D'inverno, poi, quei viottoli diventavano viscidì e pieni di fango tanto che solo i più forti e i più arditi si avventuravano, specie di notte e col tempo cattivo.

C'era il viottolo della Vota, di Federico, della Cona, quello di Lèmbasi, quello di Cerulea e altri ancora ma uno peggiore dell'altro, tutti disagiati, spuntapede a salire e veri precipizi a scendere. Anche per la trebbia del Salinaro, quando era l'ora della pesatura, dovevano impiegare quattro paia di buoi con catene grosse per trascinarla in montagna. I massari incitavano i buoi a fare forza alla salita alternando i toni dolci e teneri con grida, bestemmie e bastonate, mentre il Salinaro, proprietario del trabiccolo rosso, Burrobete e gli altri operai, dirigevano le manovre urlando pure loro, mantenevano di lato con le corde e si raccomandavano a Dio perché ad ogni buca, ad ogni fosso, la trebbia sbandava, oscillava paurosamente e rischiava di crollare sul fianco.

Poi, va sollevata tu, se ce la fai! E poi va sentilo tu, il Salinaro, che trattava quella trebbia come la pupilla degli occhi e se qualcosa andava storta, sebbene fosse magro e tutto ossa, diventava una furia selvaggia, insultava tutti, uno per uno, imprecava peggio di un

turco, si strappava i pochi capelli che gli rimanevano gridando che, tutti quanti erano, lo volevano rovinare, gli volevano levare il pane di bocca!

Intanto, uomini e bestie, che nessuna colpa avevano

se non quella della loro condizione, per buscarsi pure loro quel tozzo di pane e quel fascio di fieno, sopportavano pazientemente insulti e bastonate, si arrabattavano e si dannavano l'anima spingendo in su con le braccia, con le mani, con la schiena, con i denti quella maledetta e benedetta e traballante macchina rossa. Sulla faccia, sul collo e lungo la schiena degli uomini e dei forti animali, imbrattati di polvere e abbruttiti dall'immane fatica, scorrevano fiumi di sudore. Quanto alla trebbiatura e agli uomini della trebbia, magari nessuno lo ricorderà, ne abbiamo parlato alcuni anni fa nei primi numeri della Barcunata.

Quando, a Dio piacendo, tutta la furia estiva cessava e la polvere si posava, calava un incre-

dibile silenzio e rimanevano quei benedetti sacchi pieni allineati sull'aia, ovvero il frutto di tutta quella fatica, di urla, di rumori e sudori. E bisognava macinare. Ma in montagna non c'erano mulini. E quindi per macinare frumento, fave, ceci e grano saraceno, i susari dovevano scendere ai mulini dell'Abate, a due Mari e agli altri mulini lungo il fiume Fellà. Insomma, altra fatica e altro sudore.

Le case erano di pietra e sterro, con una sola porta e senza finestra. Gli animali venivano custoditi in stalle con le pareti e il tetto di felci, agutamo o saracuni. Ogni tanto saliva qualche mastro muratore per fare piccoli lavori poco costosi, qualche palmento, qualche caseja, qualche gebbia. Quasi sempre casette e gebbie le facevano con un solo muro: per risparmiare, gli altri



Vito Carnovale “Baverra” e la moglie Antonietta



continua da pag. 24

tre lati erano interrati. E i mastri venivano pagati in natura con fagioli, grano, patate, miglio. In montagna pochi conoscevano la moneta tanto che il campagnolo soleva dire. *“Non vitte mai la testa de lu re”*.

Li susari, di solito, soprattutto con la bella stagione, scendevano in paese di domenica o nelle feste comandate. Portavano quei loro bei vestiti di fustagno o di velluto liscio, lucido, morbido, di colore rosso o verde o turchino o nero, con iuppuni (chippuni ovvero panciotto, gilet). Allora quel velluto e quel fustagno con le cinture di corda intrecciata li indossavano solo loro, era quasi la loro divisa, tutte cose che oggi sono diventate di moda e, come dice Mico Tallarico (sia per i vestiti che per i cibi), da quando i ricchi hanno scoperto i cibi e i vestiti dei poveri, i poveri non possono permetterseli più perché sono diventati di moda e, quindi, costosi.

Soprattutto alla festa di S. Rocco o di S. Antonio Abbate (*“S. Antonio de lu porco”* - lo chiamavano gli antichi), li Calandreje e gli altri massari della montagna legavano i soldi alle corna delle mucche. La festa di S. Antonio era importante tanto che è entrata in un proverbio sul tempo e maltempo assieme a quella di S. Lorenzo: *“S. Antonio (17 gennaio) gran frescura e San Lorenzo (10 Agosto) gran calura. L'una e l'altra poco dura”* (perché, subito dopo, viene rispettivamente la primavera e l'autunno). I bambini li portavano in paese una sola volta per il battesimo, poi basta. Alcuni di loro hanno rivisto il paese solo quando sono diventati belli grandi e si sono sposati. La montagna a San Nicola era un mondo chiuso e isolato poiché i susari non avevano collegamenti col paese. Solo negli anni settanta cominciò ad arrivare qualche cordeja di luce e fu tracciata la prima strada. Non avendo contatti col paese e con le istituzioni, i Susari si sceglievano le loro autorità. E così avevano il giudice, il podestà, l'avvocato, l'assessore. Podestà o sindaco era sempre uno dei Lumera, Peppe e Paolo

(Galloro) per la loro imponente statura e il rispetto di cui godevano in montagna. E Checche era l'assessore. I Susari avevano anche lo strologo, che era Lu Ngrisi, artista che faceva babaluti di legno e di creta. Il medico, in un certo periodo, lo fece Nofro Furlano che era stato in guerra e, a modo suo, aveva imparato l'arte. Era tutta gente schiva e di poche parole. L'arrivo di un paesano o di un forestiero era un evento per loro, ma non correavano certo fuori a dargli il benvenuto. Prima volevano sapere chi fosse e se potevano fidarsi.



Nicola Furlano *“Burrobete”*

Volevano sapere e vedere chi veniva, ma loro non volevano farsi vedere. Per esempio, c'era Rosalia, nella zona dove stavano li Calandreje, che aveva uno specchio alla ciminera di fronte alla porta: così vedeva chi passava senza essere vista. E' morta a 102 anni. Quando, invece, i susari conoscevano bene il *“cittadino”* e si fidavano di lui, gli allestivano pane, formaggio, soppressate e vino su una buffetteja, fuori, sull'aia. Lo stato, che li aveva completamente abbandonati, si ricordava di loro per le tasse e le votazioni. Per la fondiaria saliva l'Arreuccio con Siviglia (abbiamo già raccontato di come l'Arreuccio rompeva apposta le uova che

regalavano all'esattore per far capire a Siviglia che era meglio dividerle fra loro due). Saliva pure il daziere per il dazio sul maiale. E quando saliva, andava a colpo sicuro poiché aveva le spie che gli comunicavano chi aveva ucciso il maiale. Tanto che, per non farsi sentire dalle spie e dal daziere, per non pagare tale odiosa cabeja (gabella) molte famiglie in paese e in montagna tappavano la bocca alla povera bestia con un pezzo di sapone e legavano il suo muso con una corda prima di scannarla.

I paesani si vedevano soprattutto quando salivano a raccogliere i voti. E fino agli anni settanta e alla nascita del ramoscello d'ulivo, in montagna, come in paese, vincevano sempre *“le Margherite col Gran Dottor”*, ovvero il Dr. Tommaso Tromby.

continua a pag. 26



continua da pag. 25

Era una grande comunità: in montagna c'erano almeno 400 persone e ci fu un periodo in cui erano 600. Seicento persone, seicento storie, drammi, sofferenze, sacrifici. E seicento possibili elettori, non so se mi spiego, che facevano gola sia ad uno schieramento che all'altro. E gli elettori, si sa, credono alle promesse, danno il voto, sperano e basta.

Li Susari di San Nicola, poi, non si sono mai ribellati alla legge, all'autorità, allo stato, quello stato che magari non ti dà le strade, la luce, l'acqua, ma stai certo che si ricorda di te al momento di farti pagare le angherie, le gabelle, il focatico, la ricchezza mobile, la fondiaria.

Altri susari e altri forisi di altri territori, quelli di Savine, di Ariola, dei Piani di Arena e di Acquaro, di li Prunari (prunarsi, ovvero fabrizioti) e di Prateria, nelle stesse condizioni e per lo stesso abbandono, talora, hanno perso la pazienza e si sono ribellati all'autorità che si faceva vedere solo sotto le vesti di quelli delle tasse e del dazio. I susari della montagna sannicolesino. Sempre buoni, sempre pazienti, sempre ospitali. Sulle alture di Ciano, Ariola, Ariolella, Castania, Lacco Sari, abbandonati da Dio e dai Santi, senza strade, senza luce, ma vessati dalle tasse peggio dei cittadini, un giorno, negli anni sessanta, hanno perso la calma. Ora non pensate, però, che hanno fatto la rivoluzione o incendiato la chiesa (che non c'era), no: i susari e li muntagnisi di ogni dove sono sempre stati onesti, lavoratori, pacifici. In quella occasione, ad Ariola, come unica violenza, hanno dato un pugno nell'occhio al daziere (per fargli vedere meglio dove andare a chiedere il dazio) e hanno strappato le cartelle della fondiaria all'esattore, cartelle sbagliate e false come Giuda che tassavano i campagnoli peggio dei cittadini.

Tale triste condizione di abbandono della gente di Ariola, aggravata dal fatto che era crollato l'unico ponticello dell'unica stradella che collegava la montagna con Gerocarne, grazie ad un articolo del nostro compianto Sharo Gambino, venne a conoscenza del grande Pierpaolo Pasolini il quale si commosse, venne apposta in Calabria, si fece condurre ad Ariola e versò di tasca sua le 300.000 lire necessarie per ricostruire il ponticello che, da allora, venne chiamato il ponte di Pasolini.

Il grande scrittore e regista parlò diffusamente con la gente di Ariola e, impressionato da un uomo partico-

larmente povero, avendo finito i soldi che aveva in tasca, si tolse dal polso l'orologio e lo regalò a quel contadino. Il fatto viene raccontato in ogni dettaglio da Sharo Gambino che accompagnò Pasolini in quella visita. Ed è stato ripreso su Rogerius. Non occorre qui ricordare quanto la triste condizione dei campagnoli stesse a cuore a Sharo: il suo romanzo più bello, *"Sole nero a Malifà"*, in ristampa presso Rubbettino, viene ambientato a Cassari di Nardo di Pace, subito dopo l'alluvione del sessanta, fra quei susari alluvionati, deportati, alloggiati in baracche di lamiera e abbandonati! E noi, parafrasando il suo titolo, potremmo dire: *"Pane nero all'Agramà"*.

Per la montagna di San Nicola i rapporti col paese li teneva Baverra. Essendo la montagna una repubblica indipendente, aveva bisogno di un ambasciatore e ministro degli *esteri*, Baverra, per l'appunto. Baverra scendeva la domenica, per informarsi sulle principali novità del paese e per consultarsi sui problemi più importanti che c'erano in montagna. Poi risaliva e riferiva. Era un uomo brusco e duro, spesso perdeva la pazienza e litigava. Aveva del bestiame e coltivava la terra. Si informava sugli ultimi ritrovati della scienza agricola, frequentava il consorzio agrario, comprava concimi e nitrati e faceva le domande per i contributi. Questo uomo incarnava nel proprio volto la normale e più che giustificata diffidenza dei susari verso i cittadini, le autorità, lo stato. Tu questa diffidenza la vedevi già sulla faccia di Baverra quel solco perenne di sfiducia sulla guancia e quella smorfia fissa, la smorfia di chi è consapevole che lo stato e i politici ti fregano sempre, anche quando tu non capisci il come e il perché, quella stessa mussata, quelle labbra strette che hanno i due vecchi seduti su una basola sbrecciata di pietra ruvida dipinti dal bravo Antonio La Gamba sul sacco di iuta, quello stesso usato per il grano, la crusca, per trasportare olive, quel sacco macchiato e ruvido, impregnato dal sudore e dal dolore di intere generazioni di lavoratori, contadini, agricoltori.

Baverra fu il primo dei susari a comprare una macchina e comprò la macchina più rustica e robusta possibile: una Zazza rossa. Ebbe due mogli. Io ho conosciuto per caso la seconda, Antonietta della Bertolda. Nonostante fosse già vecchia, era ancora molto bella, alta, con due occhi azzurri intensi come il mare. Quegli occhi piansero un mare di lacrime quando il giovane figlio fu assassinato da ignoti con un colpo di

continua a pag. 27



continua da pag. 26

fucile caricato a pallettoni mentre tornava alla montagna sul suo trattore, in quella terribile curva a gomito, a metà salita. Era un giovane serio, lavoratore e buono come il pane. Mai ragazzo così buono e limpido ebbe una fine così violenta, crudele, misteriosa, ingiusta: non si è mai saputo chi fu l'assassino e perché sparò su quello innocente. Questa dolorosa tragedia, come altre, sono argomenti tabù a San Nicola: quando qualcuno vi accenna, c'è un silenzio generale e si cambia subito argomento.

Alla montagna si sposavano fra di loro e non legavano mai con quelli del paese che un po' li snobbavano, diciamo la verità. Da che mondo è mondo, la parola susaro, o forisi viene pronunciata dai paesani con una punta di superiorità che sfiora il disprezzo, e non solo a San Nicola.

Il gruppo più numeroso e benestante era quello dei Beneditti che ancora abitano in montagna, a Lagramà. Era uno di loro, Benedetto, quel giovane generoso e gran lavoratore che, pochi anni fa, è morto sul cantiere della strada verso Chiaravalle, lasciando una giovane sposa e due bambini.

Fra i personaggi più tipici c'era pure Provenzano che le domeniche e le feste scendeva in paese e si ubriacava bevendo acquaiole (anice). Poi tentava di tornare in montagna, ma alla prima salita, stordito dall'alcol e dal sonno, si gettava per terra e pernottava lì all'aperto, sorvegliato dal suo cane fedele.

La montagna non andava tutta con San Nicola, ma c'erano zone nel comune di Capistrano, di Chiaravalle e di Torre, anzi per i susari era più facile arrivare a Torre, a Cardinale, a Chiaravalle che non a San Nicola. Alla montagna, li Benedetti, li Calandreje, Baverra furono i primi a sfruttare la legge del Piano Verde per le case coloniche. I primi tempi quasi tutti i susari coltivavano fondi del comune ovvero terraggere, vincendo la gara e pagando l'affitto. Anche se molti terreni erano abbiveratizzi, per lo più si litigava per l'acqua

perché chi la prendeva non la incanalava di nuovo per gli altri che stavano più a valle. Ci fu una storica causa civile fra Vito D'Amore e Ntone D'Anna che durò una vita... I cognomi più diffusi erano Furlano, Galloro, Carnovale e Malfarà, Lavecchia. Ma come sempre la gente veniva conosciuta e indicata più col soprannome come Beneditti, Calandreje, Randazzi, Checchi, Provenzani, Gojare, Perni, Cornacchi o Lumera, Burrobete e altri. C'erano anche le famiglie de li Renzi, li Strechi, li Picavà.

C'era pure lu Gojaru che era famoso perché era ceramejaru e perché aveva il toro migliore. Quindi, da lui andavano per servire le mucche (così si diceva allora, quando c'era ancora un pò di garbo nei modi e nella lingua).

Alla montagna c'era pure una piccola e povera scuola, alla Stagliata e alla Ceraserella. Sai, quelle scuole rurali di una sola stanza, tutte le classi insieme, una scuola bella proprio perché umile, povera, essenziale, col pavimento di sterro, scaldata col braciere di carboni, una lavagna scheggiata, una sedia di guda e una buffetta per la maestra, quattro panchette per i bimbi, la porta verde, scolorita dalla pioggia e



Galloro Domenico "Provenzano"

dal vento, chiusa col gancio. Erano maestre e maestri eroici che, anche loro, dovevano salire con gli stivali lungo quei viottoli fangosi, gurni e paludi dove si affondava fino al ginocchio.

Scolari di montagna, bambini poveri e buoni, malvestiti, timidi, vrigognusi. Sapevano di fumo del focolare, avevano le guance sane e rosse per il freddo, la mani screpolate e il cuore grande dei bambini di campagna. Portavano alla maestra il mazzetto di viole ogni mattina e offrivano il loro pane di casa, nero e saporito. Già, il pane, è sempre una questione di pane. Quel pane sudato per il quale, alla fine, tutti, cittadini e campagnoli, maestre e scolari, padri e figli, ieri e oggi, lottiamo e moriamo.



Si venera nel Santuario di Mater Domini

Santa Maria del Bosco

La Redazione

Riportiamo un vecchio canto dedicato alla Madonna di Mater Domini, rinvenuto nella memoria dei nostri anziani. Dal testo, in rigoroso dialetto paesano, si evince che la nostra Madonna era chiamata "Santa Maria de lu vosco" a dimostrazione che l'antico sito di Santa Maria si trovava all'interno dell'ampio Bosco Fellà oggi alquanto ridimensionato ("Fellà, il bosco che parla" di Michele Roccisano e Bruno Congiusti – Editore Laruffa – 2008.) L'inno costituisce versione diversa di "Maria del Paradiso" che i fedeli ci propongono puntualmente in occasione della Festa.

Maria del Paradisu si' venuta
in questa terra pe' nostra abbucata,
siti tutta de Ddeo cara tenuta
Vui pe' natura fùstivu criata.

Beati cittadini e forestere
beati a tutti vi pozzo chiamare,
vi pozzo dire de tutti li manè
ca lu disegno no' vi po' sgarrare.

Tantu de grazia fùstivu arricchuta
Maria de Matreddomini chiamata,
cu' la to' Provvidenza assai volùta
pe' Matre de Ddeo fusti approvata.

Pigghiativu sa strata cu manè
na bella masseria de curtivare,
dicendo lu Rosariu e li mistère
o chi bella raccolta chi v'accade

Lu cielo cu' la terra s'apponia
chissa è cosa c'appartene a mia,
po' rispundiu la terra e s'incagnàu
chissa si nutriciù supa de mia.

Ncisse lu cielo na speranza l'aju
ca chissa è cosa c'appartene a mia,
quandu a lu Paradisu Ija trasiu
la Drenia de li mani la pigghiàu.

Nci disse sede o cara sposa mia
e nci dunàu la sèggia e s'assettau,
la sua mani benifica spendiu
na curuna de gloria nci posàu.

Po' rispundiu lu Patre e s'affrigiù
cara figghiola chi cosa a mu ti dau,
ti dau la destra de lu figghiolo meo
de Chiju chi de ccà nterra calàu.

De chiju fruttu chi manderò eo
dintra de lu to' seno s'incannàu,
o Maria de lu vosco gran regina
si de la parti de la tramuntana.

E vene ogni devoto e s'incammina
pe' li devote toe e pe' cu' li chiama,
veniti tutti c'ancora è matina
ca pe' vui la giornata è ancora sana.



Quadro antico MATER DOMINI che si venera nella chiesa
del Romitorio di S. Maria (presso il Bosco Fellà) territorio
di S. NICOLA DA CRISSA (Catanzaro)
(Festa e Fiera 14 e 15 Agosto)

antica immaginetta fine '800



Il Club di Toronto, un vanto di tutti

Un folto gruppo di nostri emigrati di Toronto si trova in vacanza del nostro paese. Tra questi il Presidente del Sannicolesi: il caro Joe Garisto, instancabile animatore di una grande e laboriosa comunità. A tutti gli emigrati ed al nuovo direttivo del Club il saluto affettuoso di benvenuti da parte della redazione di La Barcunata, non dimenticando mai l'accoglienza fraterna che a Toronto sanno riservare a tutti.

Bollettino d'informazione del Club - Giugno 2010

Ecco gli eventi organizzati per la seconda metà del 2010, con la speranza di una partecipazione sempre più numerosa da parte di tutta la Comunità Sannicolese di Toronto.

TESSERAMENTO: Se ancora non l'avete fatto, vi preghiamo di rinnovare la vostra tessera per il 2010 usando l'incluso modolo e busta di ritorno.

18 luglio 2010

Festa di San Nicola: Messa, Processione e Picnic

Il nostro evento più grande dell'anno avrà luogo presso il Croatian Centre Park, situato a 9118 Winston Churchill BLVD. Nord di Steeles Ave. West

Fate del vostro meglio per essere presenti insieme ai vostri figli, parenti e amici.

6 novembre 2010

Festa di San Martino

Questa Annuale Festa Tradizionale avrà luogo presso la sede del Club alle ore 7:00 PM. Entrata \$50.00 per persona: Tutto incluso!!

20 novembre 2010

Ballo e cena in onore di San Nicola

avrà luogo presso The Riviera Parque Conventio Centre, Highway 7 and Creditstone RD., Concord.

I biglietti saranno in vendita presso la sede del Club Sannicolese prima dell'evento.

17 dicembre 2010

Incontro Natalizio

Con una "Spaghetata" e "Zippuli" ci uniamo per scambiarsi gli auguri del Santo Natale presso la Sede del Club alle ore 7:00 PM

31 dicembre 2010

Veglione di Capodanno

Il Veglione di capodanno sarà celebrato presso la sede del Club. Ulteriori Informazioni e biglietti saranno in vendita prima dell'evento.

BINGO:

Ogni Martedì sera presso il Club, incominciando da Settembre. Per informazioni chiamate Teresa Carnovale: 905 856 3772

BOWLING:

**Giovedì 16 Settembre, 2010,
presso il Woodbridge Bowl Centre**

Incomincerà la Lega di Bowling del Club Sannicolese.

Per ulteriori informazioni telefonate a:

Joe Garisto: 903 832 0570.

Vi vogliamo ricordare che il locale del Club è disponibile per tutti coloro che volessero farne uso per le vostre varie feste, meetings, oppure riunioni famigliari. Abbiamo un'ampia ed attrezzata cucina e spazioso locale.

Per ulteriori informazioni telefonate a:

Joe Garisto al 905 832 0570.

I seguenti appuntamenti sono organizzati dalla Confraternità Della Madonna del S.S. Rosario:

27 GIUGNO 2010

Festa della Madonna del SS. Rosario – Suore Minime
Hwy. 7 & Kipling

Continua a pag. 30





Continua da pag. 29

16 OTTOBRE 2010

Ballo del SS. Rosario – La Speranza Banquet Hall.

I seguenti appuntamenti sono organizzati dall' Associazione del SS. Crocifisso:

4 LUGLIO 2010

Festa del SS. Crocifisso, Martyr's Shrine, Midland, Ontario.

21 AGOSTO 2010

Ballo del SS. Crocifisso - Presidente Banquet Hall.

18 NOVEMBRE 2010

Santa Messa in Memoria in Memoria dei defunti Sannicolesi.
St. Jane Francis, 2747 Jane St., alle ore: 7:30 PM

15 SETTEMBRE 2010

Santa Messa Organizzata Dalla Confraternità della SS. Addolorata: Presso la Chiesa di St. Peter & Paul.
Central Parkway & Burnhamthorpe Rd. alle ore: 7:30 PM

Nel concludere, io personalmente, insieme a tutti i membri e il Direttivo del Club Sannicolese, vi invitiamo a partecipare numerosi e frequentare, gli eventi e l'attività organizzata dal Nostro Club.
Cordiali Saluti



Toronto, festa di San Nicola 2009



2009, Gita a Niagara, Messa celebrata da Don Domenico Muscari e Don Domenico Romano, in un parco di Toronto



IL RISVOLTO DI VITO

di Antonio Gullusci

Dal 17 Agosto una mostra doppia tra San Nicola e Vallelonga per Vito Pileggi pittore e fotografo. A San Nicola una personale di sei giorni presso la sede della Congrega del S.S. del Crocifisso. A Vallelonga un'estemporanea collettiva in piazza Monserrato il giorno 21 Agosto.

Il pittore e fotografo Vito Pileggi è *tornato*. Il passo è più lungo, di quel che si può intuire a prima vista, perché Vito è tornato alla pittura, dopo più di un decennio d'inattività, per osare l'impossibile: *tracciare una linea di confine* tra quel che ha "sentito e visto" con la fotografia e quel che può "ri-vedere e ri-sentire" con la pittura. Il suo è un *neo-espressionismo*, che si nutre della lezione modale e formale dei maestri dell'arte del passato incrociata col "neorealismo" letterario e cinematografico del secolo scorso. Con questo sguardo, apparentemente fuori tempo, legge l'attualità; *un'attualità dilatata* sugli ultimi trent'anni della sua vita artistica ed umana.

La sua visione fotografica è in bianco-nero; sottolinea l'eterno gioco della luce e dell'ombra, si ferma sui volti, accentua le assenze. La sua visione pittorica è policromatica; spinge a riportare sulla superficie della tela il sentimento, deforma le forme, evoca presenze. A prima vista, nelle sue foto così nette, si scorge drammaticità invece, ad una più attenta lettura, si svela disincanto e perplessità. A prima vista, nei suoi quadri così caldi, si intravede epicità invece, con calma, si scorge premura e tenerezza. Così, negli *sguardi sottratti* della fotografia, nelle *visioni restituite* della pittura, la sua espressione è di una inquieta e paradossale serenità. Certo la sua è una strada difficile, è un sentiero contorto, perché *prova a curvare il limite* tra il buon senso del realismo addomesticato e il controsenso dell'espressionismo rivisitato. Il suo modo di fare è un *neo-espressionismo etico* (se mi è consentito coniare questa definizione) perché è delimitato dalla sua volontà di catturare momenti di vita con il consenso dell'interessato. La persona che cerca la vuole frequentare, anche a lungo, vuole farsela amica, capirla; per tirarla fuori - collocandola proprio là dov'è, tra le sue cose, nel senso dei suoi luoghi materiali e mentali - e poi restituirla con un'unica sintetica immagine. Poi *ri-vede*, e trasforma quell'unica sintesi in un nuovo sentire; le sue impressioni le riporta sulla tela nella rappresentazione cromatica e nella rievocazione storica. La sua è una sorta di lotta estetica tra quel che ha *sentito* nell'istante prima dello scatto visivo tecnologico, quel che *vede* nel buio acido della camera oscura, e quel che *risente* nella lunga fatica della mano che lavora la materia. L'essenza del *già visto*, con la fotografia, la rovescia - attenzione, è uno specchio non simmetrico - nell'essenza di *ciò che aveva sentito*. La forza delle storiche avanguardie artistiche è, allora, filtrata nella decostruzione delle figure, nella rilettura espressionista del materico e dell'informale, nella riproposizione dell'evento in una dinamica narrativa. Strumenti, materie, tecniche sono usate da Vito nello sforzo di scorgere e far scorgere il senso profondo - quasi ontologico - della sua rappresentazione e

ri-rappresentazione del "vero", un vero che - non essendo mai lo stesso - lo tormenta e lo tormenterà per sempre. *E' un esistenzialismo estetico* il suo. Infatti, mi pare di capire che anche la domanda inconscia che induce nei fruitori delle sue immagini sia: *dove siamo?* Soprattutto quando espone il triangolo infernale *artefice-soggetto-spettatore*: qualcuno o qualcosa in quelle foto guarda te che guardi, e ti chiedi chi ha agito e perché. E poi c'è *il peso della carne*: che si tratti di corpi, pescispada o pietre, costruisce visioni di totemica-religiosa-consumistica espressione. Espressioni che poi riporta - giocando con le immagini dei suoi soggetti, usando il registro dell'ironia e del grottesco - tra la tela e l'osservatore facendole esplodere nell'instabile equilibrio di un figurativo trasfigurato. *La contaminazione dei simboli* è assunta a modulo espressivo-narrativo; nel binomio natura-modernità esprime la lotta dei contrari sporco-pulito, in cui si sottende l'eterno dialettico conflitto tra dionisiaco e apollineo; la materia primordiale si stacca dal suo spazio "passato" per confondersi nel simbolico del presente. Così produce nel visibile la forza della contraddizione, ergendola a segno della differenza. Di ogni immagine, in ogni storia vediamo volti e risvolti: persone o paesaggi naturali opposti a oggetti e ambienti artificiali, i pieni o i vuoti delle "pareti" del cielo e delle stanze, le apparizioni di oggetti d'uso e riuso (rifiuti, macchine e plastiche d'ogni tipo), le superfici della carta trattata con liquidi chimici o della tela campita di pigmenti solidi. I suoi luoghi reali sono sostanzialmente quelli delle Serre, un Sud meridiano ristretto alla parte più stretta della Calabria. Spazi di un decentramento del suo paese, San Nicola da Crissa, e della sua origine come artista (magiche immagini in un sacchetto di tela nei ricordi di un'infanzia prima, insegnamenti tecnici e accademici vibonesi e romani dopo). Vito produce e riproduce occasioni, come ricostruzione illusoria di una matrice ideale della realtà, come realizzazione tangibile di un momento forse mai esistito, proprio nell'epoca della riproducibilità tecnica. I suoi soggetti preferiti e preferiti sono oscillazioni di tutti i suoi incontri, tra infanzia, follia e senilità, come *segni di un vissuto*.

Risvolto etico - Vito dice: «*Cerco il senso del concreto, voglio sapere da quale contesto di vita emerge ciò che vedo, voglio amare e sapere, avere un rapporto carnale e spirituale, frequentare per rappresentare*»

Risvolto sintetico: *Vito sa che deve mostrare immagini, ma più che esporre desidera raccontare, il suo è il tentativo artistico di spingere la visione nella narrazione, è un "cantastorie" capovolto.*



Il 13 Agosto a Vallelonga

Il museo della chirurgia diventa realtà

di Giangaspere Balestreri

E' ormai tutto pronto. C'è voluto un impegno lungo e faticoso ma alla fine si è arrivati al traguardo.

A crederci per primi sono stati un gruppo di amici innamorati dei propri luoghi e di ciò che vi è vissuto dentro.

Questa volta la posta in gioco era alta, ma quando le adesioni non mancano ed il gioco si fa di squadra, il risultato diventa a portata di mano.

Si tratta del recupero degli strumenti e quant'altro è stato possibile salvare del vecchio Ospedale di Vallelonga dove il Prof. Pasquale Castiglione Morelli ha offerto la sua sapienza e perizia chirurgica ad inizio del secolo scorso.

La memoria della grande opera di Don Pasqualino Castiglione Morelli è ancora viva e non solo a Vallelonga. Degenti "miracolati" dalle mani di chi veniva

chiamato "Lu bisturi di Santu Ruoccu" ce ne sono ancora in vita. Il piccolo ospedale di Vallelonga è stato per molti un punto di riferimento sicuro.

E' questa la pagina che vogliamo rispolverare perchè non vada dispersa

Nei locali dell'edificio scolastico di Vallelonga dove saranno accolti autorità, studiosi, professionisti e semplici cittadini, non solo si parlerà di questo ma verrà esposto tutto il materiale che è stato possibile recuperare nel vecchio ospedale.

Nel manifestare la nostra soddisfazione per il lavoro fin qui fatto, non possiamo non ringraziare gli Eredi della famiglia Castiglione Morelli per la loro disponibilità piena, Il Sindaco di Vallelonga per il suo concreto sostegno, la Pro Loco ed il Comitato promotore tutto.

PROGRAMMA

Interventi:

Saluti del Sindaco
Abdon Egidio SERVELLO
e delle Autorità

Relazioni sulla figura del prof. Pasquale
Castiglione Morelli di:

Bruno DE CARIA
cultore di storia locale, avvocato e già direttore
amministrativo legale di ente ospedaliero
"Disegno biografico
del chirurgo vallelonghese"

G. Gaspare BALESTRERI
dottore specialista in chirurgia dell'apparato digerente
ed endoscopia digestiva
"Profilo professionale chirurgico"

Vito MANNACIO
professore associato di cardiocirurgia
all'Università degli studi Federico II di Napoli
"Mio nonno, un'eredità difficile"

Francesco FAGA
dirigente medico dell'ospedale Santo Spirito di Roma
"Lo strumentario chirurgico
in uso nell'ospedale"

Comunicazione dei nipoti prof. **Pasquale
CASTIGLIONE MORELLI** e
della prof.ssa **Vincenzina CASTIGLIONE
MORELLI**

Coordina:
Antonio GULLUSCI
professore di filosofia e storia
nel liceo "Giordano Bruno" di Torino

Curatrice dei lavori del Museo:
Maria Immacolata ANDREACCHI
infern. professionale S.U.E.M. VV
P.e.t. Serra San Bruno ed elisoccorso regionale

Comitato Promotore:
**Andreacchi Maria Immacolata, Faga
Francesco, Balestreri G.Gaspere, De Caria
Bruno, Congiusti Bruno** (direttore de La
Barcunata di S. Nicola da Crissa), **Gullusci
Antonio**

Rinfresco finale a cura
dell'Amministrazione Comunale