

Mest' V'cinz racconta

A Masseria Radogna "A met' i a p'sè" con le tecniche del passato

Sull'aia per un giorno a riproporre il rito della mietitura lungo l'evoluzione delle tecniche che hanno cambiato i tempi ma anche la storia della civiltà contadina. A riproporla, lungo l'itinerario della ricerca volta alla tutela e alla valorizzazione del territorio, è l'Ente Parco della Murgia Materana che ha utilizzato l'esperienza di un anziano e attivo meccanico-trebbiatore, mest' V'cinz Vignola, noto con il soprannome di "La Verdura", per riproporre a Masseria Radogna i vecchi riti della mietitura e della trebbiatura.

Ingranaggi, pulegge, componenti strutturali sembrano uscite ieri dalla fabbrica e a ogni movimento, sbuffo o stridio sembrano raccontare le tante annate agrarie vissute in masserie grandi e piccole. "Si faticava tanto ma stavamo bene in salute - dice mest' V'cinz. La trebbiatura era una festa per tutti, per chi ci lavorava e per chi raccoglieva i frutti di quella fatica. Uomini e donne avevano un ruolo preciso sia nelle fasi della mietitura che in quello della trebbiatura. Ho avuto modo di vedere e vivere il pas-



saggio dalle braccia alle macchine. Due modi e due tecniche diverse che per un po' sono coesistite, fino all'avvento definitivo dei mezzi meccanici che hanno fatto economizzare tempo ma cancellato la presenza dell'uomo". Nella sua officina di recinto Marconi, a pochi metri dal mulino Barilla, un tempo Padula, mest' V'cinz conserva sulle pareti illustrazioni, disegni e dati sulle tecniche della trebbiatura. La sua esperienza di meccanico-trebbiatore era cominciata con una trebbiatrice a fermo degli anni Quaranta "Bubba con gran crivello", che riparava direttamente. "Era una trebbia un po' rumorosa, dotata di una caldaia a vapore, che funzionava ad acqua e a paglia - ricorda La

saggio dalle braccia alle macchine.

Segue in abito

Sulle tracce dei mietitori

Conoscere le tecniche di lavorazione e produzione del passato per valorizzare la filiera dei prodotti tipici locali e in particolare quelli della cerealicoltura. Con "A met' i a p'sè" l'Ente Parco della Murgia Materana, ha voluto riproporre su un'aia di Masseria Radogna il rito della mietitura, lungo l'evoluzione delle tecniche che hanno cambiato i tempi ma anche la storia della civiltà contadina. L'esperienza di un esperto meccanico-trebbiatore, una trebbia degli anni Cinquanta in perfetta efficienza, attempati mietitori e mietitrici del passato, gli attrezzi raccolti, consiti e sapientemente ambientati nel Museo Laboratorio della Civiltà Contadina, la degustazione di piatti tipici locali, i canti dell'aia del Hermesteatrolaboratorio per catturare e rivivere le immagini di un passato fatto di sacrifici, ma anche di spontaneità e tanta genuinità. Un fattore quest'ultimo che continua a mantenere intatti i sapori del pane e della pasta di Matera, lavorati con il grano duro delle colline materane. Mantenere intatte quelle caratteristiche significa valorizzare quelle produzioni. Un riflesso sul passato che l'Ente Parco, con l'apporto di altri soggetti del territorio ha avviato da tempo, valorizzando anche i preziosi lavori di ricerca di Mauro Padula sul buon pane di Matera e di Domenico Riccardi sull'Ultima estate di Mazzapede.

FRANCO MARTINA

FESTA DELLA MIETITURA
A met' i a p'sè
 Venerdì 9 luglio Masseria Radogna
 ore 17.00 Mietitura, trebbiatura e pestare del grano
 ore 18.00 Sagra Contadina
 ore 21.30 "I canti dell'aia" di Hermesteatrolaboratorio
Ingresso libero
 In programma: Canto di Aia, Mè San Barillone, La Negattiera, Pastorelli Bracci, Cantagranze. Museo Laboratorio della Civiltà Contadina, Cantine Aia



E mest' V'cinz, per l'occasione, ha tirato fuori una vecchia trebbia a funzioni combinate degli anni Cinquanta, prodotta dalla ditta Cicoria che ha sede a Palazzo San Gervasio (Potenza). Lattivo e simpatico meccanico-trebbiatore ha mantenuto in efficienza una macchina agricola che ha superato il mezzo secolo di onorato servizio sulle aie della collina materana.

Il grano, pianta di civiltà

Da secoli caratterizza il paesaggio della collina materana



Il grano, che come ha detto Brandel, è pianta di civiltà, ha caratterizzato quasi senza soluzione di continuità una parte consistente delle campagne materane. Il seminativo a cereali, insieme all'oliveto ed al vigneto, hanno costituito per secoli il tritico distintivo per secoli del paesaggio agrario.

Nei secoli che precedono il grande sviluppo dell'industria cominciato nel secolo XIX, l'agricoltura costituì, (insieme alla pastorizia) la fonte più importante dei mezzi di sussistenza. Almeno due capi famiglia su tre, erano

contadini, e lavoravano la terra in collaborazione con mogli e figli. Ma anche quanti non partecipavano direttamente ai lavori dei campi, ne dipendevano indirettamente per l'approvvigionamento del cibo e delle materie prime occorrenti all'industria.

La stretta dipendenza dalla produzione agricola, spiega l'intimo legame che univa ancora alla vita rurale, anche i ceti dirigenti delle comunità: clero, grandi latifondisti, politici che viveva in città, oltre le cui mura si stendevano campi, prati, boschi. Il contatto tra mondo urbano e mondo agricolo, era ancora ininterrotto.

Il grano, ed in modo particolare il triticum durum o grano

duro, una qualità che si distingue per la sua forma più allungata e per una cariosside meno friabile di quella del grano tenero (e che accontentandosi di una minore quantità di acqua, più del grano tenero resiste ai climi arido-secchi), ha segnato con la sua costante presenza la società contadina materana.

A maggior ragione, se si pensa che il clima mediterraneo con le sue estati lunghe e calde ed i suoi inverni miti e brevi, non rappresenta in linea teorica il clima ideale per il grano. Ciononostante, motivato da particolari esigenze sociali ed economiche, l'uomo mediterraneo è riuscito ad adattare questa graminacea, attraverso una coltivazione che ha conosciuto rare soste nel corso dei millenni; anche ad un clima che ha avuto i suoi limiti più evidenti nel tipo di successione di fasi

aride e di fasi umide ed in una ineguale ripartizione stagionale delle piogge annue.

Oltre alla produzione, importantissima era la conservazione del grano. Una prova evidente di tutto ciò è dimostrata dall'estrema attenzione con cui si allestivano le fosse per il grano, magazzini sotterranei a forma cilindrica scavati per diversi metri di profondità, che in molti casi venivano rivestiti di mattoni di argilla per evitare le infiltrazioni di umidità. Nelle fosse o foggiali dell'area urbana di Matera, situate nella zona tra San Biagio e la chiesa di Santa Maria La Nova, si conservavano grano, avena, orzo e legumi in attesa di essere utilizzati in loco o immessi nei circuiti commerciali.



Anno II n. 5 Registrazione Tribunale di Matera n. 208 del 11 aprile 2005
In distribuzione gratuita
Periodico di informazione
del Centro di Educazione Ambientale
dell'Ente di Gestione del Parco
Archaeologico Storico Naturale
delle Chiese Rupestri del Matesano
Via Sette Dolori, 10 Matera 75100
Tel. 0835.336166 fax 0835.537771
info@parcomurgia.it
www.parcomurgia.it

Direttore: Roberto Cifarelli
Direttore responsabile: Franco Martina
Consiglio direttivo:
Roberto Cifarelli (presidente),
Giuseppe Montemarro (vicepresidente),
Pio Acino, Cosimo Mongelli,
Michele Olivieri, Giovanni Schiuma,
Antonio Trevisani
Direttore del Parco:
Sabatore Vito Valentino
Grafica: Pino Losio
Stampa: Anzezza Tipografi srl Matera

L'immagine della manifestazione è del Centro Studi di Storia delle Tradizioni Popolari di Puglia, Basilicata e Calabria con annesso Micro-Museo "Rodolfo Giampietro". Le foto sono di Paolo Montagna, Antonio Giampietro, Rossella Ramaglia. L'uso delle immagini degli arazzi, tranne da "Gli oggetti ritrovati", è stato autorizzato da Torre di Nebbia Edizioni Alamosa.

La mietitura (*)

Appena arrivati alla maseria, e quello fu l'ultimo anno, perché si smise di fare le staccate, si dissetarono con una lunga bevuta di vino e mangiarono in piedi un po' di pane e pomodoro. Poi si avviarono subito a fare le staccate attorno ai campi da mietere. Giunti sul posto, prima d'iniziare a mietere, si misero grembiule, vrazzali alle braccia, entrambi di cuoio, e ditali di canne alle dita della mano per proteggerle. Iniziarono subito a lavorare e, più che uomini, sembravano macchine che avanzavano senza mai fermarsi, sempre mantenendo lo stesso ritmo. Piegati tutto il giorno, falciavano il campo di grano con ampie e possenti bracciate. Durante la giornata, come carburante, era dato il vino di Sava, il più tust, che solo per loro non era stato anacquato e non misurato, potendone bere a volontà. Questo vino, forte e nero,

portato in una botticella da una delle tre donne che li seguivano, sembrava creare una specie d'equilibrio tra il caldo interno del cor-

po e quello esterno, consenten-

tendo loro di lavorare con quel ritmo infernale e con quella temperatura che infuocava la terra e le loro spalle col le passare delle ore.

Certo è che, dopo i primi lunghi sorsi di vino, i tre marinasi, con i corpi bagnati dal sudore, acceleravano il ritmo, non sentendo più né caldo, né fatica, né punture dei tafani e vespe. Senza perdere il ritmo, ammazzavano con una falciata i serpenti che incontravano sul loro cammino, o qualche leprotto troppo giovane che non era riuscito a fuggire in tempo. Scolavano le uova delle calandre, se ancora fresche, prendendole tutte insieme dal nido a terra e schiacciandole nella mano, per far colare il loro contenuto nella bocca aperta. Più l'aria si riscaldava, con l'alzarsi del sole, più bevevano; e più ampie e rapide diventavano le loro bracciate, in quella fatica che d'umano aveva ben poco. Le tre donne grassanesi, Natalina Trimitidd, Menicuccia

Manidoro e Teresinella Boccagno-

ra, che li seguivano portando la botticella piena di vino e un cuculo di acqua, raccoglievano le manate di spighe che, dopo essere state afferrate con la sinistra e falciate con la destra, erano buttate a terra dai mietitori. Riunivano varie manate di spighe, formando fasci più grandi che, legati con gli steli di grano strappati dal campo, formavano gregne. Dovevano essere sempre pronte a porgere il vino ai mietitori che, alzandosi a turno per un momento, bevevano a garganella dalla botticella, dopo es-

seri pulita con il braccio, la fronte sudata, e, con il dorso della mano, la bocca. Le donne, ignorando l'acqua del cuculo ormai calda e quasi finita, bevevano anche loro quel forte vino e, mezze ubriache, incitavano gli uomini, cantando insieme con loro e, soprattutto, canzonandoli...

(*) *Tratto da "L'ultima estate di Mazzapede. La Malannata" di Domenico Riccardi - Edizioni Ente Parco della Murgia Materana - Collana Pascomurgia.*



F e s t a d e l l a m i e t i t u r a

A met' í a p'sè

Venerdì 9 luglio Masseria Radogna

Ore 17,00 Mietitura, trebbiatura e pesatura del grano

Ore 20,00 Sagra Contadina

Ore 21,30 "I canti dell'Erba" di Hermesteatrolaboratorio

Ingresso libero

Si ringrazia: Canon di Acito, B&B Sax Barisano, La Mongolfiera, Ristorante Rivelli, Lasergraphic, Museo Laboratorio della Civiltà Contadina, Latorre Arte.



I canti dell'erba

Che cosa hanno significato nel passato, le piazze, le aie e cosa potranno significare nel futuro.

In questo lavoro la coralità è dominante: i canti, i lamenti, occupano il posto della semplice lingua parlata e, mai come in questo lavoro, crediamo, lo spettatore si sentirà inserito in questa memoria-speranza.

Non è la rappresentazione di una storia, né il racconto di un fatto accaduto tanto tempo fa, ma è il raccontare, cantando, l'essenza di quei fatti, di quelle leggende, di quelle dicerie, è il raccontare il sentimento di una cultura che ci è appartenuta, che abbiamo smarrito e che è possibile recuperare, almeno nella memoria e far tesoro dei valori morali che essa contiene.

Guardare indietro non significa, tornare indietro ma significa capire se siamo andati avanti per una via giusta oppure se la via intrapresa ci ha confuso fino al punto di perdere il senso della nostra esistenza e identità.

La ricerca realizzata è testimonianza diretta. Sono frammenti mnemonici direttamente vissuti dall'uomo attraverso l'esperienza di lavoro, di festa, di dolore, di solidarietà, di miseria e della grand'umiltà di un popolo, che si è lasciato inconsapevolmente confondere dal luccichio della modernità.

EMILIO ANDRISANI
Hermestrolaboratorio

A tavola sull'aia

Cialledda calda, maccheroni al sugo di pollo, olive nere, talvolta una frittata e vino a volontà. Era il frugale ma sostanzioso menù dei mietitori del passato, che battevano i centri della collina materana e del comprensorio murgico durante la trebbiatura. La cialledda si consumava due volte al giorno, all'alba e al calar del sole, dal-

un fugace passaggio di "rizzol" e chickn" di creta assicurato da servi o da bambini che vociavano intorno ai mietitori.

Dopo almeno otto ore di lavoro e quando il sole era a picco veniva servito il pranzo. Maccheroni, in genere pasta grossa denominata "scaffit'n"



l'avvio alla conclusione della giornata di mietitura. Nella gran parte dei casi erano i mietitori che provvedevano a portarsi da casa il pane, in un capiente zaino detto "u' tascappen". Il pane, tagliato a fette, veniva posto in un piatto di creta o "uauattidd" sul quale veniva versata l'acqua calda fatta bollire dai massari. Poi in fila a farsi versare un filo d'olio e ad aggiungere l'origano, pomodori, cipolle e qualche oliva. Il tempo di scambiare quattro chiacchiere e di darsi un'occhiata intorno che si passava alla mietitura sotto una calura che accresceva la voglia di bere. Per tutti vino e acqua a volontà, grazie a



al sugo di pollo. Ma la carne erano in pochi ad assaggiarla, spesso riservata ai capi mietitori o al maestro della trebbia. Poi si riprendeva, dopo aver passato qualche minuto all'ombra, fino al calar del sole quando veniva di nuovo servito un piatto di cialledda calda.

Stanchezza e voglia di mettere da parte arsura e polveri venivano superati con una grande bevuta di vino tra canti e balli fino a tardi. Il tempo di riposarsi un po' che una nuova giornata ricominciava fino al termine della trebbiatura, quando si faceva il bilancio di come era andata.

Poi ci si dava appuntamento per la crapiata, agli inizi di agosto o alla fiera di San Lorenzo, quando era d'obbligo una "mangiata" di carne di arrosto a base di agnello e pollo. C'era tanta attesa per la crapiata, un piatto a base di legumi e cereali, preparato in capienti pentoloni sia nelle masserie che nei vi-

cinati
d e i
Sassi.

L'incombenza spettava alle donne che mettevano da parte grano, fave, ceci, cicerchie e lenticchie facendole bollire in acqua con un filo d'olio, pezzi di patate, una foglia di sedano, talvolta un pomodoro. Agli uomini il compito dell'arrosto che preparavano gli spiedi di carne (agnello, capretto, pollo), nonché patate e ceci sotto la cenere. Sulla graticola finiva il pane per le bruschette, poi cosparsa di aglio, pomodoro e olio di oliva. Era l'occasione per far festa e brindare al raccolto e per programmare la nuova annata agraria.

F. M.



Il Museo Laboratorio della Civiltà Contadina.

Un palazzotto a corte, ristrutturato, che risale nella parte sottostante al XVI secolo, situato in via S. Giovanni Vecchio n. 60 (Sasso Barisano) ospita in 500 mq. il Museo Laboratorio della Civiltà Contadina. All'interno sono stati ricostruiti gli ambienti ed i mestieri di un tempo, legati non solo al lavoro dei campi ma anche alle attività artigianali che si svolgevano negli antichi rioni materani: arrotino, sellaio, calderaio, ciabattino, fornaciaio, conciapiatti, panieraio, cavamonti, muratore, fabbro, mastro d'ascia, ebanista, sarto, conciapelle, barbiere. Spazi sono stati riservati alla ricostruzione di vecchie consuetudini di vita (cantina, sala delle pietre, casa tipica) ed all'esposizione dell'oggettistica di tutti i giorni, di diverso impiego (sala degli attrezzi agricoli, sala del grano, sala della tessitura).



Ristorante Rivelli

Via Casanuovo, 27 Tel e fax 0835.311568
www.ristoranterivelli.com

Latorre Arte
di Nicola Latorre

**Lavorazione artigianale di ferro battuto
Oggetto bomboniere**

Prodotti tipici
via Fiorentini, 56 Matera 75100
Laboratorio: via del Commercio Tel. 0835.382671

e-mail: laserplot@tiscali.it e-mail: laserplot@virgilio.it

LASERGRAPHIC

Via Don Minzoni, 13 Matera
Tel e fax 0835.330925
Faxmail: 1782274495
p.iva 00568070775

centro stampa digitale

Canon LASER COPIER digital sistem **ENCAD**

Via Fiorentini, 247 Sasso Barisano 75100 Matera
Tel. +39 335 807 5669 +39 0835 337 180 +39 0835 261 780
E-mail: info@saxbarisano.it Web site: www.saxbarisano.it

Canon
Canon
Solution
Center

ACITO GIOVANNI s.n.c.
di Acito Giovanni B. & C.
UFFICI VENDITA ED ASSISTENZA
Via Giolitti, 12/14 - 75100 MATERA
Tel. 0835 332042 - Fax 0835 332244
P. IVA n. 00366830776
e-mail: gianni.acito@hsh.it

*"Una Nuova Luce
Si è Accesa In Città"*

Luca
Forme
Colori
Profumi

**MON
GOL
FIERA**

piazza sabaia, 22 • 75100 Matera
tel. 0835.250368



Continua dalla prima
Verdura.

Un manometro indicava la pressione e quando saliva fino a 7 atmosfere nel grande cilindro l'acqua bolliva tanto da generare quella forza necessaria a spingere il pistone azionando una grande ruota, una puleggia che attraverso una cintura consentiva di azionare il meccanismo. Fu un passo avanti notevole, se penso che fino a 10-15 anni prima il lavoro era affidato ai muli, che giravano intorno all'aia per pestare il grano". Accanto alla Bubba era un alacre andirvieni di carrettieri che scaricava i covoni pronti per la trebbiatura, attraverso le diverse fasi di separazione, e produzione finale del grano dalla paglia. "Era un continuo sovrapporsi di voci, imprecazioni, urla tra la polvere del grano e il rumore meccanico delle

macchine- precisa mest V'cinz. Guai a distrarsi o a perdere il ritmo. Poteva accadere di tutto.

C'era, però, sempre qualcuno che allentava la tensione con una battuta, un canto o che faceva passare un sorso di vino per calmare l'arsura". Poi il passaggio alla trebbia "combinata" dei fratelli Cicoria, un pezzo da museo della civiltà contadina conservato con tanta cura, ingranaggio per ingranaggio, oliato e ingrassato per continuare a mietere come

un tempo nel solco della tradizione contadina. "Sull'aia c'erano i pagghiajul, i pagliaioli, in genere materani e gravinesi che reggevano il ritmo della mietitura - ricorda Vignola.

E con loro anche i bambini, che raccoglievano le spighe sfuggite o, come le donne, che oltre a mietere riannodavano lo spago che era servito per legare i covoni. Nelle fasi della trebbiatura si impegnavano 10 pagliaioli, tre addetti alla trebbia (il maestro e due collaboratori), una decina di carrettieri. Sul tetto della trebbia, una specie di banchina, si facevano arrivare con i forconi le gregne sino all'imboc-

catura, che provvedeva al passaggio e al trattamento dei cereali. Una donna, solitamente, aveva cura di tagliare lo spago prima di procedere all'operazione. Quindi la separazione fino a produrre il grano e da qui il riempimento dei sacchi fino alla pesatura sulla bascula". Non sempre, però, tutto filava liscio almeno fintanto che non si provvede a mettere in sicurezza l'imboccatura della trebbia, attraverso la realizzazione di uno "scivolo" come ricorda l'anziano meccanico-trebbiatore. Gli incidenti si verificavano a volte per la ressa, a volte per la stanchezza tanto che qual-

cuno finiva per rimetterci un arto o in rari casi la vita. Il racconto di mest V'cinz la Verdura passa per i ricordi dell'aia, che hanno come protagonisti valenti braccianti e per consuetudini curiose, come quella di indossare in volto calze da donna per proteggersi dalle polveri, soprattutto quando soffiava vento di scirocco. Sudore, sacrificio ma anche incontri amorosi sull'aia che portavano ai matrimoni. Si cominciavano a mettere da parte i soldi per mettere su famiglia. Altri tempi- conclude mest V' cinz, con un pizzico di rimpianto. Mentre la sua trebbia Cicoria azionata da un trattore continua a macinare grano per il buon pane e per la saporita pasta di Matera.

FRANCO MARTINA

