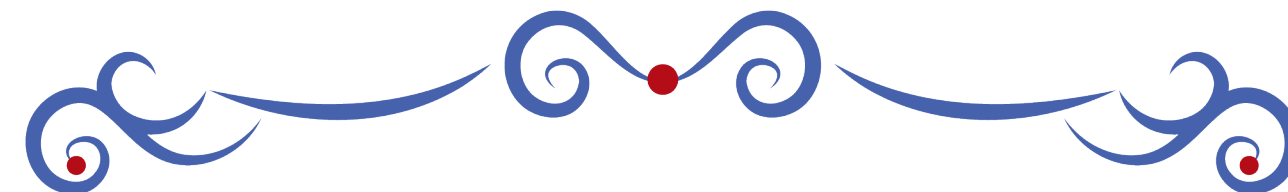
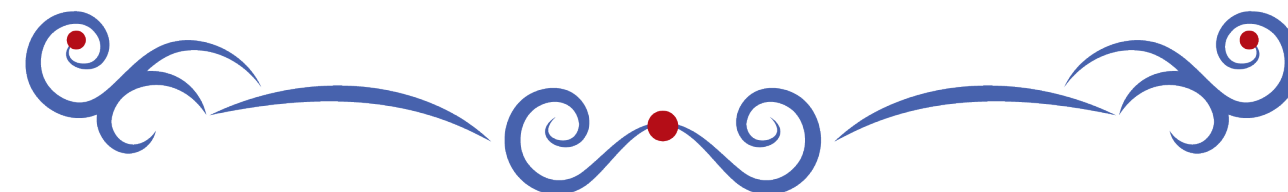


A close-up photograph of hands kneading dough. The hands are positioned in the upper half of the frame, with fingers pressing and folding the dough. The dough is a pale, creamy yellow color and is being worked on a dark, flat surface. The background is blurred, showing more dough and a dark surface. The lighting is soft, highlighting the texture of the dough and the skin of the hands. A gold ring is visible on the ring finger of the right hand.

Un viaggio nelle eredità immateriali di
BUSCEMI



Un viaggio nelle eredità immateriali di
BUSCEMI





**Finanziato
dall'Unione europea**
NextGenerationEU



**MINISTERO
DELLA
CULTURA**



Comune di
Buscemi

Progetto di rigenerazione culturale e sociale del Comune di Buscemi “BUSCEMI, BORGO IMMATERIALE”, finanziato nell’ambito del PNRR, Missione I – Digitalizzazione, innovazione, competitività e cultura, Component 3 – Cultura 4.0 (MIC3) Misura 2 “Rigenerazione di piccoli siti culturali, patrimonio culturale, religioso e rurale” – Investimento 2.1 “Attrattività dei borghi storici”, finanziato dall’Unione Europea – NextGenerationEU – CUP I84H22000050006 Attuazione intervento 2 “ Attivazione dell’Osservatorio sul patrimonio culturale immateriale del territorio mediante applicazione della metodologia R.E.I.L.: Registro delle Eredità Immateriali di interesse Locale “.

Registro delle Eredità Immateriali di interesse Locale del Comune di Buscemi

Comune di Buscemi – Soggetto attuatore del progetto

Michele Carbè, Sindaco di Buscemi

Giovanna Greco, RUP del progetto

Lucio Tambuzzo, Autore R.E.I.L., R.E.I., R.E.I.M., direzione generale intervento, elaborazione metodologia R.E.I.L.

Claudia Tambuzzo, Direzione scientifica, elaborazione piano di sviluppo territoriale focalizzato sulle identità territoriali e sul patrimonio culturale immateriale identificato

Carolina Benanti, Impaginazione Grafica della pubblicazione R.E.I.L.

Clara Mollica e Miryam Trivisani, Segreteria di coordinamento dell’intervento

PFM srl – Ricerche e documentazione audiovisiva

Ignazio Ciarcià, Acquisizione documentazioni audiovisive, creazione documentario

Luigi Lombardo, Ricerche sul campo e studi, analisi bibliografiche; elaborazione testi scientifici e testo della presente pubblicazione

Indice

Introduzione	11
Dott. Michele Carbè - Sindaco di Buscemi	12
Dott. Lucio Tambuzzo - Autore R.E.I., R.E.I.L., R.E.I.M.	13
Prof. Ignazio E. Buttitta - Docente universitario	16
Dott. Luigi Lombardo - Etnoantropologo	18

PARTE I - Miti, leggende, storia e tradizioni popolari

I. Miti, leggende e storia	25
Le origini. I tre paesi. Una leggenda nata a Buscemi	26
La leggenda di “Re Porco e Re Palazzo”	26
Archeologia e mito	27
La leggenda di Anapo e Aretusa	29
Un castello che nasconde un tesoro	30
Dai Ventimiglia ai Requesenz	31
Il tesoro dei Requesenz	32
Una Moschea a Buscemi?	32
2. Feste, religiosità e tradizioni popolari	37
La Novena di Natale	40
Festa di San Giuseppe	43
I <i>Cruni i spini</i>	46
Il Venerdì Santo e i riti della Pasqua	47
La festa del Ss.mo Crocifisso	51
Festa della Madonna del Bosco	53
I Santi di Buscemi nelle stampe devote popolari	56
3. Gastronomia devota e di tradizione a Buscemi	61
I <i>Saschitedhi</i>	63
I <i>Cannaruzedhi i San Brasi</i>	63
La <i>Cuccia</i>	66
I pani figurati della Pasqua	67
I <i>Sudhi</i>	74
I salumi tipici di Buscemi	75
La gelatina (<i>a Liatina</i>)	78
<i>Turru</i> (<i>Patacò</i> , polenta di cicerchia)	79

PARTE II - Il lavoro

4. Premessa83
 U Cuntu - Quando Gesù andava con gli apostoli per il mondo84

5. L'annata agricola87
 Premessa storica - La Gabella88
 Scheda madre - Dall'aratura alla trebbiatura89
 L'aratura (*u laurari*)92
 La semina92
 Sarchiatura e scerbatura o pulizia del campo seminato93
 La mietitura94
 Trebbiatura (*U pisari*)96
 La molitura e i grani antichi di Buscemi97
 I grani antichi del Mulino Caristia99

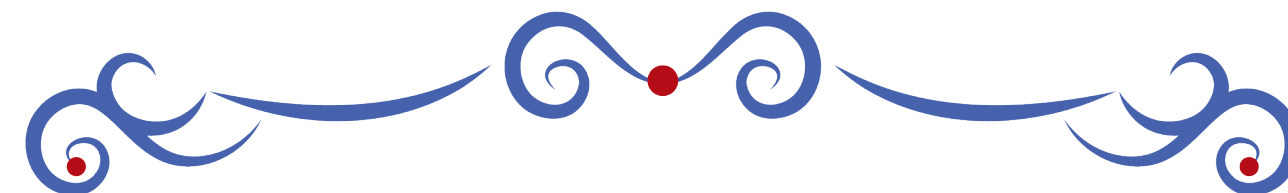
6. La panificazione tradizionale101
 Notizie generali104
 Impasto (*a maidha*)104
 Gramolatura (*a sbria*)105
 Le forme del pane (*scaniaturi* e *sagnaturi*)105
 Infornatura (*furnu i petra, pala, rastredhu, scupazzu*)106

7. Le trame del lavoro: l'intreccio109
 Introduzione110
 Intreccio: i canestri (*canniscia*) di busa110

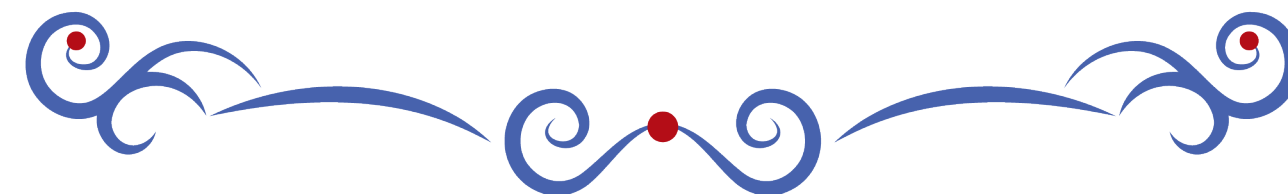
8. I luoghi del lavoro contadino113
 La bottega del Fabbro114
 La casa del Massaro114
 La casa del Contadino115
 Palmento115
 La Bottega del Calderaio115
 La Bottega del Calzolaio115
 La Chiesa Frantoio116

9. Due figure memorabili119
 L'aedo di popolo: Salvatore Morsello120
 Il sentiero di Fra' Giuseppe da Buscemi124

Bibliografia129



Introduzione





Dott. Michele Carbè
Sindaco di Buscemi

La conoscenza del nostro territorio parte dalla riscoperta delle sue radici, da sempre profonde e rigogliose; il recupero dell'identità comunitaria e vernacolare di Buscemi è oggi più che mai necessario.

Buscemi Borgo Immateriale con il suo patrimonio culturale è la prova vivente di come l'identità di un popolo possa costituire una risorsa imprescindibile per la sua sopravvivenza; la cultura immateriale garantisce le condizioni per la palingenesi di un luogo dove le strade, le chiese, i boschi diventano prospettiva del presente, del qui e ora.

Le feste e i riti religiosi, le tradizioni culinarie, i racconti, le abilità proprie degli antichi mestieri sono pluralità riunite in un destino comune che si storicizza e si incarna nel corpo e nello spirito dei buscemesi.

Il passato si pone in continuità con il futuro, attraendo turisti e nuovi potenziali residenti che vogliono vivere in maniera incontaminata la propria esistenza. In questo contesto la malia dell'antico, la dimensione rurale e l'irruenza del moderno si incontrano dando vita a nuove forme di socialità e convivialità, nuove trame di vissuti e pratiche.

Buscemi Borgo Immateriale è un ponte per chi vuole affrontare un viaggio di ritorno, un ritorno a Itaca, alla madre Patria, una riscoperta del sé, di chi, come Ulisse dopo aver vagato per tanti anni, torna alla sua isola, ormai consapevole che il ritorno in Patria, così desiderato, è tanto prezioso quanto la necessità di difendere e tutelare le proprie origini.

A noi, a chi è rimasto il compito più arduo, quello di custodire la bellezza dei luoghi e dell'eredità del passato per coloro che hanno da sempre abitato Buscemi, per le nuove generazioni e per coloro i quali vogliono affrontare un coraggioso viaggio di ritorno a Itaca.



Dott. Lucio Tambuzzo
Autore R.E.I., R.E.I.L., R.E.I.M.

Il R.E.I.L. e il PRO R.E.I.L., strumenti essenziali per la salvaguardia e valorizzazione delle eredità immateriali di interesse locale del territorio di Buscemi

Il R.E.I.L. e il contesto di riferimento

Il Registro delle Eredità Immateriali di Interesse Locale (R.E.I.L.)¹ di Buscemi si pone in continuità con le politiche internazionali, nazionali e regionali di salvaguardia e valorizzazione del patrimonio culturale immateriale, rappresentandone di fatto

una pragmatica declinazione a livello territoriale.

La metodologia R.E.I.L. è, infatti, sviluppata in osservanza dei principi sanciti dalla Convenzione per la Salvaguardia del Patrimonio Culturale Immateriale, emanata dall'UNESCO il 17 ottobre 2003, e delle conseguenti direttive operative e decisioni delle sessioni del Comitato Intergovernativo. A tal proposito, l'UNESCO promuove il coordinamento degli sforzi compiuti a livello regionale e sub-regionale, finalizzati alla salvaguardia del patrimonio culturale immateriale² e stimola la cooperazione tra istituzioni pubbliche (anche a livello locale), comunità locali, gruppi e associazioni di esperti, per l'identificazione del patrimonio culturale immateriale, per l'elaborazione di inventari, per l'elaborazione e implementazione di programmi, attività e progetti³.

Se la Repubblica Italiana ha ratificato la Convenzione UNESCO soltanto con la legge 167 del 27 settembre 2007, la Regione Siciliana - Assessorato dei Beni Culturali e dell'Identità Siciliana - su proposta e progetto del Comitato Direttivo dell'Associazione iWORLD, è stata la prima nell'area euro mediterranea ad aver posto in attuazione i dettami della Convenzione UNESCO del 2003 grazie all'istituzione del R.E.I. (Registro delle Eredità Immateriali) e del PRO-R.E.I. (Programma di Valorizzazione delle Eredità Immateriali)⁴.

Il R.E.I. è stato anche istituito nelle Province Autonome di Trento e Bolzano ed è stato preso come riferimento per l'elaborazione della Legge

¹ Progetto e metodologia R.E.I.L. (Registro delle Eredità Immateriali di Interesse Locale) depositati presso la Presidenza del Consiglio dei Ministri, ai sensi dell'art. 105 e per gli effetti dell'art. 103 della legge 22/04/1941, n. 633 sulla protezione del diritto d'autore e ai sensi degli artt. 31, 33, 34 e 35 del relativo decreto di esecuzione apportato con R. D. 18/5/1942 n. 1369. Tutti i diritti d'autore sono riservati. E' espressamente vietato l'utilizzo e/o il trasferimento in tutto o in parte dei contenuti della presente metodologia da parte di enti e soggetti pubblici e privati, senza esplicita autorizzazione da parte dell'autore.

²Vedi "Operational Directives", Convenzione UNESCO Convenzione per la Salvaguardia del Patrimonio Culturale Immateriale.

³Vedi art. 11 (b) e art. 15 Convenzione UNESCO.

⁴ Istituito con D.A. n. 77 del 26 luglio 2005, dell'Assessorato Regionale dei Beni Culturali e dell'Identità Siciliana.

sul Patrimonio Culturale Immateriale della Regione Lombardia. Inoltre, su iniziativa del Comitato Direttivo dell'Associazione iWORLD e grazie al sostegno di progetti di cooperazione internazionale finanziati dalla Commissione Europea, la metodologia R.E.I. è stata presa come riferimento per la strutturazione di simili registri per l'inventariazione del patrimonio immateriale, dalla Regione di Murcia (SP), dall'Università di Evora (PT), dall'Unione dei Comuni di Malta, e dall'Unione dei Comuni della Regione Attika (GR) e dal Ministero della Cultura della Tunisia. Di recente, grazie al progetto iHERITAGE⁵ si è anche provveduto ad elaborare il R.E.I.M.: Registro delle Eredità Immateriali dei Paesi del Mediterraneo, che contiene oltre 260 eredità immateriali di Sicilia, Libano, Egitto, Giordania, Spagna e Portogallo.

Il R.E.I.L. si compone dei seguenti Libri, ciascuno dei quali accoglie un particolare elemento delle Eredità Immateriali a seconda della sua natura, come di seguito specificato:

a) il “**Libro dei Saperi**”, in cui sono registrate le tecniche di produzione, le materie prime impiegate e i processi produttivi che identificano un particolare prodotto legato alla storia e alle tradizioni antiche di un gruppo sociale o una località (es.: prodotti di artigianato artistico, oggetti, prodotti enogastronomici ecc...);

b) il “**Libro delle Celebrazioni**”, in cui sono iscritti i riti, le feste e le manifestazioni popolari associati alla religiosità, ai cicli lavorativi, all'intrattenimento e ad altri momenti significativi della vita sociale di una comunità, che affondano le loro origini nel passato e che ancora oggi costituiscono un'alta espressione

del senso di identità delle comunità locali;

c) il “**Libro delle Espressioni**”, in cui sono iscritte espressioni artistiche, letterarie, musicali, plastiche, visive, sceniche, le minoranze linguistiche ed altre forme di comunicazione che rappresentano un modo di sentire e di essere di un determinato gruppo sociale o comunità. In tale Libro saranno anche inseriti i *Luoghi*, intesi come spazi culturali, dove si praticano attività quotidiane o eccezionali che costituiscono un riferimento per la popolazione del territorio, compresi i luoghi del mito, della storia, della letteratura, della leggenda;

d) il “**Libro dei Tesori Umani Viventi**”, in cui sono iscritti persone, collettività e gruppi individuati come unici detentori di particolari conoscenze e abilità necessarie e indispensabili per la produzione di determinati elementi del patrimonio immateriale del territorio.

L'iscrizione di un'Eredità Immateriale in uno dei suddetti Libri di Registro terrà sempre come riferimento la sua rilevanza nella memoria, identità e formazione di una comunità siciliana.

I vantaggi conseguenti all'istituzione del R.E.I.L. sono molteplici e di innegabile effetto positivo a livello culturale, economico e sociale per l'intera comunità locale.

Con i R.E.I.L. l'attività di informazione e sensibilizzazione, porta a porta, delle comunità locali sarà fatta attraverso una capillare azione svolta in maniera continuativa dagli enti territoriali che lo hanno istituito. In tal senso il dispositivo R.E.I.L. produrrà inevitabilmente un coinvolgimento

dell'intera popolazione, in quanto ogni comunità locale è stimolata a fare istanza di iscrizione ai R.E.I.L. motivata dalla possibilità di fruire dei benefici delle azioni di salvaguardia e del programma valorizzazione dei R.E.I.L. (PRO-REIL).

L'istituzione del R.E.I.L. consentirà dunque di coinvolgere direttamente comunità locali, gruppi ed individui, comuni e comprensori di tutta l'isola in un processo creativo ed innovativo di inventariazione le Eredità Immateriali di interesse locale mai vista prima.

Grazie al massimo coinvolgimento delle comunità locali e degli enti territoriali, conseguente all'istituzione dei R.E.I.L., si moltiplicherà esponenzialmente il numero di risorse immateriali identificate, salvandole dall'estinzione. Ciò consente di rafforzare le politiche di sviluppo fondate sulle identità locali, dei territori siciliani, sia interni che costieri, dal momento in cui maggiori sono le risorse immateriali da valorizzare. Infatti le politiche di sviluppo locale per produrre un effetto significativo hanno bisogno di un paniere costituito da un elevato e significativo numero di risorse sparse su tutti i comuni di tutte le province siciliane.

Un altro enorme vantaggio del dispositivo R.E.I.L. è che l'identità, l'immagine e l'offerta culturale di tutti i comuni siciliani si qualificherà e si differenzierà, dal momento in cui il Programma delle Eredità Immateriali dei Comuni (PRO-R.E.I.L.), sarà finalizzato alla valorizzazione e divulgazione della loro più autentica cultura viva, ossia delle loro risorse immateriali. Tutto ciò consentirà la *liberazione dell'anima vera* delle comunità locali su cui puntare per trasmettere una nuova immagine del territorio a livello regionale, nazionale ed internazionale.

Il R.E.I.L. Buscemi

All'interno di queste strategie il R.E.I.L. di Buscemi rappresenta un unicum, un'occasione per formalizzare, strutturare e rilanciare un patrimonio che è a rischio di estinzione, riconnetterlo con la comunità e trasformarlo, grazie al progetto “Buscemi Borgo Immateriale”, in una concreta risorsa per lo sviluppo sostenibile del territorio, in coerenza e sinergia con il percorso ecomuseale e con le altre attività previste nel progetto stesso.

Dalle ricerche sul campo emergono tradizioni musicali antiche, leggende e racconti tramandati nel tempo ma che ormai solo in pochi ricordano, un ricco calendario cerimoniale che rappresenta il vero collante della comunità, ma anche elementi della tradizione enogastronomica e cibi rituali. Il processo di panificazione tradizionale, puntualmente descritto dal Prof. Lombardo a cui vanno i nostri ringraziamenti, riassume il fondamentale ciclo del grano in Sicilia, a cui peraltro sono dedicati molti degli ambienti dell'ecomuseo creato da Rosario Acquaviva. Ed è proprio l'ecomuseo la chiave di lettura di tutto questo, un percorso che con le sue testimonianze e i suoi suggestivi ambienti ci rende visibile un sistema di relazioni che partono dal passato e che si allungano al futuro. Un racconto non solo di Buscemi, ma dell'intera Sicilia.

⁵ Progetto iHERITAGE finanziato dal Programma ENI CBC MED 2014-2020: <https://www.enicbcmcd.eu/projects/iheritage>.



Prof. Ignazio E. Buttitta

Docente universitario

Buscemi è un piccolo paese, di circa 1000 abitanti, situato nella parte sud-orientale della Sicilia, nella provincia di Siracusa. Sorge sul versante meridionale del monte Vignitti, nella parte centrale dei monti Iblei. Il primo centro abitato, di probabile fondazione bizantina, fu pressoché completamente distrutto dal sisma del 1693. Il paese fu conseguentemente ricostruito in un sito limitrofo.

Il paese è noto per la sua cultura contadina e le tradizioni popolari, che sono state documentate e preservate attraverso studi e ricerche. Il paese è caratterizzato da un tessuto urbano essenziale segnato da strade tortuose e talvolta impervie, ancorché incorniciate da panorami di notevole bellezza, dalle numerose chiese barocche (Natività di Maria Santissima, Sant'Antonio da Padova, San Giacomo, San Sebastiano, ecc.) e dai ruderi di un vecchio castello. Di notevole interesse i cosiddetti

“Luoghi del lavoro contadino”, un insieme di botteghe artigiane, dimore tradizionali e luoghi di produzione di prodotti essenziali dell'economia rurale che offrono un percorso etnoantropologico che consente di visitare, tra l'altro, il palmento, il frantoio, la casa rô iurnataru (bracciante), la casa del massaro, le botteghe del fabbro, del falegname, del calderai, del calzolaio e del conciabrocche, tutti luoghi dislocati tutti entro l'intero itinerario urbano, nei luoghi originari dove ancora fino a metà secolo scorso fa operavano e vivevano gli antichi protagonisti.

A Buscemi erano infatti presenti diversi mestieri tradizionali legati alla cultura contadina e artigianale. Tra questi innanzitutto contadini e pastori poiché la maggior parte della popolazione era impegnata nel lavoro dei campi e nell'allevamento. Poi diversi artigiani quali fabbri, falegnami, calderai, calzolari, stagnini. E ancora parmintara: i gestori dei palmenti per la pigiatura dell'uva e diverse donne che lavoravano al telaio per produrre una varietà di tessuti e indumenti per la quotidianità ed il lavoro.

Da ricordare anche i carrettieri impegnati nel trasporto di merci come grano, olive, olio, frutta secca e vino e i ciràuli: guaritori specializzati nella cura dei morsi di serpenti e animali velenosi.

L'antica cultura contadina del paese si riflette nelle tradizioni religiose. Tra l'altro si segnalano: la festa di San Giuseppe con la sua asta, i riti della Settimana Santa; la festa del Crocifisso che si tiene la prima domenica di maggio e vede le donne sfilare in processione a piedi scalzi recitando il tradizionale rosario in dialetto e la festa della Madonna del Bosco, una delle celebrazioni più importanti del paese che si svolge l'ultima domenica di agosto.

La festa si apre con l'uscita mattutina del simulacro della Madonna dal santuario situato fuori dal paese.

L'ingresso della Madonna a Buscemi è salutato con ventuno colpi di mortaio e l'omaggio floreale del Sindaco. Il fercolo è portato a spalla nuda dai devoti che ripetono a gran voce l'acclamazione: “E cchi siemu tutti muti? Evviva la nostra Patrona!”. La processione è preceduta da due file di donne a piedi nudi, che compiono il cosiddetto “viaggiu scàusu” (il viaggio scalzo). Questa attraversa le vie del sito medievale e quelle del centro, realizzate dopo il terremoto del 1693, per concludersi alla Chiesa Madre. Molti sono i genitori che, al passaggio del simulacro, svestono i loro bambini degli indumenti per donarli alla Madonna in segno di ringraziamento per una grazia ricevuta. L'ingresso in chiesa è salutato dai fuochi d'artificio e dal lancio delle 'nzareddi (strisce di carta colorata). Questa festa è un momento di grande devozione e partecipazione per la comunità di Buscemi, che celebra la Madonna del Bosco come sua patrona, ricordando anche le leggende legate al miracoloso ritrovamento dell'immagine sacra e alla sorgente d'acqua.

In questa circostanza si può osservare chiaramente come le cerimonie religiose oltre a manifestare evidente la dimensione devozionale si costituiscano come fatto sociale totale. Le feste religiose tradizionali, costituiscono “luoghi culturali” per eccellenza di affermazione individuale e sociale in un quadro di rifondazione, di partecipazione e di relazione, di risoluzione di conflitti (emotivi e/o sociali), di sospensione/sovversione e a un tempo di riproposizione di ruoli, rapporti e gerarchie, di soddisfacimento di esigenze economiche, sociali e culturali, di produzione e ri-produzione di sensi (individuali e collettivi) in una dimensione spazio-temporale percepita come “altra” da quella quotidiana. Gli uomini, nel ripetere gesti e parole simili anno dopo anno, cercano la certezza di un'appartenenza, le stesse ragioni fondanti dell'esserci, e insieme a questo, chiedono risposte positive a problemi

irrisolubili nella prassi, efficaci argini alle ansie e ai drammi del quotidiano. Le feste con il loro ricorso ai santi e la iterazione della loro struttura offrono infatti garanzie forti all'individuo e alla comunità e continuano a rispondere alle inquietudini, ai dilemmi fondamentali dell'esistere non soddisfatti dalla società contemporanea.

Mentre appagano la sete di sacro e di garanzie di benessere e continuità, le feste ribadiscono i principi normativi e i valori etici che regolano e animano la comunità; riaffermano le regole cui tutti “dovrebbero” aderire e conformarsi e riattualizzano la memoria storica della comunità, restituendo senso a una quotidianità precaria e conflittuale e ribadendo un'immaginaria identità culturale costantemente minacciata. Attraverso i riti festivi, in sostanza, si ricreano, si ri-nominano e si ri-ordinano lo spazio e il tempo come prodotti culturali; si ri-propongono le coordinate etiche e relazionali avvertite come costitutive della propria appartenenza individuale e comunitaria; si scandiscono i passaggi della vita individuale e collettiva entro una cornice sacra che contribuisce ad amplificarne il senso e a ricondurre mutamenti e trasformazioni entro un ordine generale dell'esistere.

È in ragione di questi fatti che se da un lato istituzioni pubbliche e accademiche devono da un lato, di concerto con le migliori espressioni associative delle “comunità patrimoniali”, adoperarsi nel preservare, valorizzare e promuovere le espressioni della religiosità tradizionale, devono, dall'altro, adoperarsi a contrastare e governare sia i rapidi e violenti processi di turisticizzazione del patrimonio immateriale promossi da agenzie esterne alle comunità, sia certe disorganiche e culturalmente inconsistenti azioni di valorizzazione istituzionale, sia certi rinnovati tentativi di “purificazione” della pietà popolare sostenuti dalla Chiesa.



Dott. Luigi Lombardo

Etnoantropologo

Dare corpo a ciò che non ha corpo

L'interesse crescente intorno al patrimonio immateriale discende da un dato obiettivo: dare corpo a ciò che non ha corpo, a un patrimonio che il Cirese definiva “volatile”, cioè in definitiva destinato alla scomparsa se non raccolto con strumenti che non sono certo i musei, luoghi della cultura materiale, fatta di oggetti che hanno un corpo, che non deperiscono e scompaiono, se sapientemente custoditi e opportunamente restaurati (cosa non scontata). Tali beni sono in gran parte legati ai saperi, alle espressioni, alle celebrazioni e ai “tesori umani viventi”. Tra queste tipologie solo la quarta ha in definitiva corpo, per giunta pulsante di vita, per quanto a suo modo volatile e non scontato ai fini della conservazione: si tratta di personaggi del popolo, in gran parte, come poeti o canta-cuntastori,

artisti naif, come storici locali, altrimenti destinati alla scomparsa.

Si tratta certamente di un materiale che in gran parte ha la natura di un bene DEA (demo-etno-antropologico), legato cioè alla cultura popolare orale e sapienziale, altrimenti destinata all'oblio. Il rilevamento, perciò e la documentazione dei beni DEA immateriali è in gran parte l'oggetto del presente lavoro legato alla creazione del REIL, o Registro delle Eredità immateriali di Interesse Locale.

Il presente lavoro di rilevamento si avvale, oltre che della consueta ricerca sul campo, di una puntuale documentazione video-fotografica, che nella fattispecie è stata affidata al fotografo professionista Ignazio Ciarcià, col quale si è proceduto in perfetta sintonia al fine di dare corpo e visibilità al mondo dell'invisibile.

Il rilevamento e la documentazione di tali beni o “Eredità”, presentano difficoltà non indifferenti. Questi beni non hanno infatti “una stabile presenza sul territorio, ma prendono vita soprattutto come atti performativi in occasione determinate o indeterminate, al di fuori delle quali non sono osservabili”⁶.

Tuttavia, non v'ha dubbio che gli etnoantropologi nel corso del loro lavoro, hanno dato conto di questo patrimonio immateriale, orale in gran parte, ma anche di tipo performativo, descrivendo e utilizzando materiali “immateriali” come canti popolari, fiabe, leggende, racconti e varia narrativa folklorica.

E' mancata tuttavia una inventariazione specifica paragonabile a quella condotta negli anni per gli oggetti materiali attraverso la schedatura (schede

FKO, BDI, BDM, FPF, AMRP), o la musealizzazione.

Tra questi beni immateriali certamente i fatti performativi hanno più fortuna, in quanto eseguiti con riti collettivi e costituiscono il patrimonio meno “volatile”. Così è stato per le feste e le cerimonie di Buscemi: il patrimonio festivo, pur avendo subito arresti o pericolose modificazioni, proprio per la stabile presenza dell'Ente Chiesa cattolica, da diversi decenni impegnata sul fronte della “pietas popolare”, resiste e persiste ed è stato più facile documentarlo. Non così per il patrimonio volatile nel senso pieno della parola, cioè quello destinato a sparire con i suoi depositari. La trasmissione infatti, che un tempo era la regola (di madre in figlia, di padre in figlio e così via), oggi si è in gran parte interrotta o sta per interrompersi. Infatti come scrive sempre Cirese⁷:

“Canti o fiabe, feste o spettacoli, cerimonie e riti che non sono né mobili né immobili in quanto, per essere fruiti più volte, devono essere ri-eseguiti o rifatti, ben diversamente da case o cassapanche o zappe la cui fruizione ulteriore [...] non ne esige il ri-facimento. [...] I beni volatili sono insieme identici e mutevoli e vanno perduti per sempre se non vengono fissati su memorie durevoli”.

Nel corso degli anni si è passati dal folklore inteso nel senso più tradizionale, alle discipline DEA, per cui il concetto di patrimonio immateriale si è andato ampliando fino ad acquistare un significato più estensivo ed articolato, includendo una serie di beni fra loro assai differenti: accanto ai beni di più consolidata tradizione come giochi, danze, consuetudini varie, altri beni quali spettacoli, comunicazioni non verbali (cinesica e prossemica), storie di vita, lessici orali, saperi, tecniche con riferimento non solo all'ambito demologico esclusivamente, ma all'intero patrimonio

culturale destinato a sparizione secondo i dettami che scaturiscono dalla convenzione di Faro.

Ecco che allora nel redigere i Registri dei Beni Immateriali, in particolare in Sicilia, l'Associazione iWord ha indicato quattro libri di iscrizione nel Patrimonio immateriale:

LIBRO DEI SAPERI

LIBRO DELLE CELEBRAZIONI

LIBRO DELLE ESPRESSIONI

LIBRO DEI TESORI UMANI VIVENTI.

E in questo schema ci siamo mossi, con la collaborazione del fotografo di cui sopra, nel redigere il primo Registro dei beni immateriali del comune di Buscemi. Certo le difficoltà non sono mancate, ma la collaborazione della comunità locale è stata quasi totale e partecipativa. Questo forse anche perché adusi a fornire informazioni a vari ricercatori sul campo come a suo tempo A. Uccello, o come ai giorni nostri R. Acquaviva.

Ecco, se la cultura materiale ha visto a Buscemi la sua consacrazione e fissazione museografica, questo Registro colma un vuoto e completa una ricerca dai meriti indiscutibili: qui i protagonisti non sono gli oggetti, ma gli uomini e le donne coi loro saperi che vanno dalle tecniche di lavorazione dei prodotti come il pane o i dolci alla gastronomia popolare, condivisa dai ceti popolari, alle poesie in dialetto, alle leggende storiche, alle poesie d'autore che compone in dialetto, a figure che hanno lasciato una profonda traccia nell'immaginario collettivo (fra' Giuseppe).

A me e all'amico Ciarcià al quale appartiene il repertorio iconografico, non resta che ringraziare gli amici dell'associazione con in testa il dr. Tambuzzo

⁶ G. L. Bravo, R. Tucci, *I beni culturali demoetnoantropologici*, Roma, Carocci, 2006, p. 35.

⁷ A. M. Cirese, *I beni demologici in Italia e la loro museografi*, in P. Clemente, *Graffiti di museografia antropologica italiana*, Siena, Protagon, 1996. Su argomenti consimili cfr. P. Clemente, F. Mugnaini, *Oltre il folklore*, Roma, Carocci, 2001.

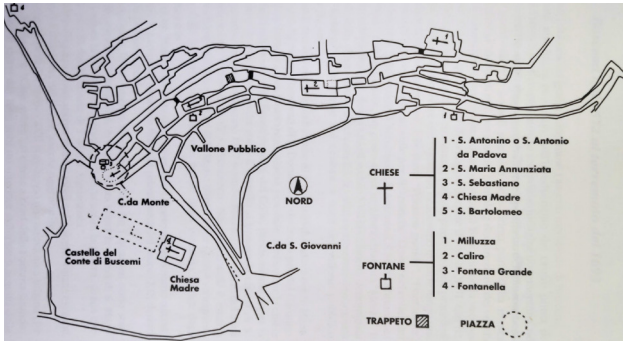
e il dr. Salamone, l'Amministrazione Comunale con in testa il Sindaco Michele Carbè, che ha creduto in me, e che spero di non deludere. Ringrazio dal profondo del cuore don Marco Serra, parroco di Buscemi. Ricordo anche due ottimi amici e studiosi raffinati, che mi hanno dato ottimi consigli: Luciano Buono e Sebastiano Primofiore. E ancora voglio ricordare il contributo prezioso di quanti mi hanno fatto supportato nelle ricerche e quante e quanti hanno contribuito alla redazione delle schede. L'elenco è lungo ma non posso non ricordare qui e ora: Ada Giardina, Salvatore Caristia, Maria Pantano, Flavia Di Pietro, Maria Luisa Di Pietro, Giuseppina Sanzio, Giovanni Genovese⁸.

Questo e-book fa una sintesi delle schede di rilevamento, dividendole per gruppi di interesse, iniziando dalle origini storiche del paese, attraverso le leggende popolari raccolte, ai vari aspetti della cultura orale buscemese.

Protagonisti sono appunto gli uomini e le donne di questo paese, che mi hanno supportato (e sopportato). Grazie!

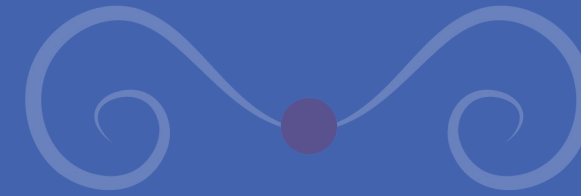


Territorio di Buscemi, 1852 - Archivio di stato di Siracusa



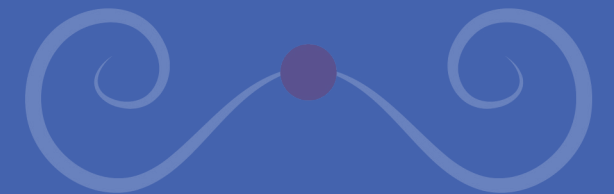
Buscemi prima del terremoto del 1693, da: "L. Messina, Buscemi..."

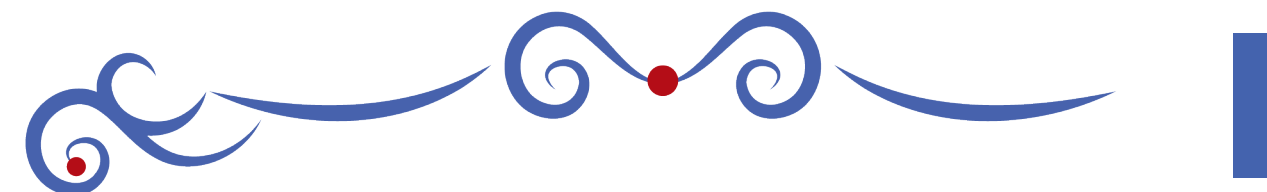
⁸ So di aver dimenticato qualcuna e qualcuno e chiedo scusa.



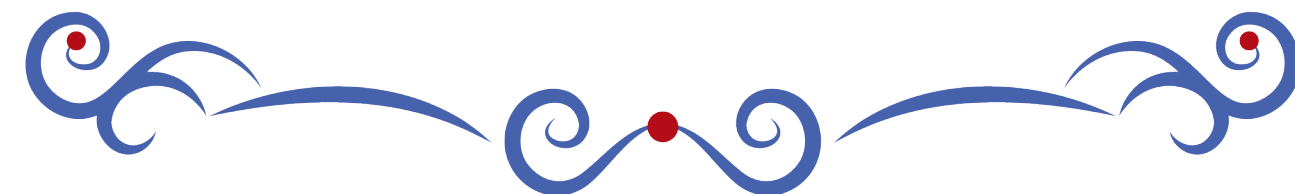
PARTE I

Miti, leggende, storia e tradizioni popolari





Miti, leggende e storia



Le origini. I tre paesi. Una leggenda nata a Buscemi

La scheda I contiene il racconto dei “Tre paesi”, che segna tre fasi della storia di Buscemi: il narratore mi ha indicato come luoghi il Colle s. Nicolò, il successivo trasferimento alla contrada chiamata monte (area del castello Ventimiglia-Requesenz), la moderna città che nacque in seguito al terremoto del 1693. Paolo Orsi sembra condividere tale sviluppo e processo urbanistico, mentre studiosi successivi come S. Xibilia Panusa⁹ introducono centri come Herbessus che nulla hanno a che vedere con Buscemi. Perché il racconto dei TRE PAESI insiste sul monte S. Nicolò. Possiamo dire che è divenuta leggenda una supposizione di Paolo Orsi che è partito dal Monte S. Nicolò per alcune considerazioni legate al ritrovamento di tracce di presenza umana sul colle. Con molta probabilità il colle S. Nicolò costituì in epoche lontane (tardo antico o bizantino, fino agli albori dell’alto medioevo un avamposto militare (un frourion, un oppidum) che garantiva il villaggio trogloditico sorto nel sito della vecchia Buscemi (nel Vallone che guarda a meridione), perfettamente esposta al vivifico sole, ricco di fontane e di un corso d’acqua alla base del valloncello.

Che le primissime origini non fossero quivi ma nell’antica città di Casmene ce lo racconta la seconda leggenda storica:

La leggenda di “Re Porco e Re Palazzo”

Si tratta di un’antichissima leggenda storica che circolava tra i vecchi Buscemesi. Il prof. Corso Antonino l’ha raccolta e l’ha trasmessa al sottoscritto nel 2009, assieme ad altre leggende. L’importanza della leggenda è indubbia sia in sé come

repertorio orale tradizionale che come fonte storica di primo livello. Da essa si possono trarre interessanti conclusioni o ipotesi di lavoro. In breve:

- 1) La presenza araba a Buscemi sul Monte Casale e in generale a Buscemi forse sul monte S. Nicola;
- 2) La denominazione di Acremonte data alla città attuale di Palazzolo che ci riporta alla città greco-bizantina di Acre;
- 3) Il toponimo acqua dei Turchi;
- 4) I nomi dei due re: re Porco e re Palazzo. Figure che ci rinviano a tempi molto remoti tra storia e leggenda.

In Appendice il testo trascritto dalla registrazione da me effettuata e di cui esiste l’originale. Per altri particolari si raffronti la scheda della leggenda del Tesoro dei Requesenz. Da notare che una leggenda legata a Re Porco è opera di Francesco Lanza, che la trasforma in racconto. Ma non ha nulla a che vedere con la presente leggenda qui riportata.



Antonino Corso, storytelling - foto di Ignazio Ciarcià

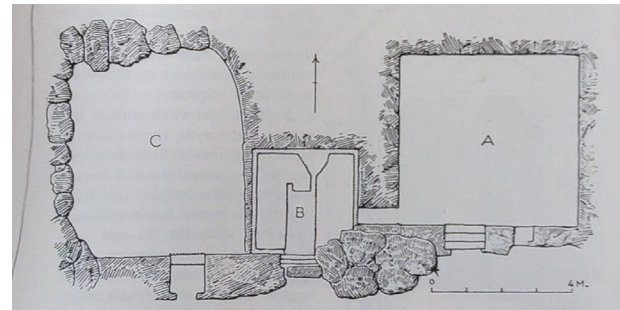
Archeologia e mito

La presenza di un corso d’acqua, ai tempi dei Greci e pregreco, ricco di acque e assai misterioso per le continue sparizioni che si riscontravano lungo il suo corso fino alla foce presso Siracusa e alla fonte di Ciane, per cui l’acqua si ingrottava per ricomparire poco più avanti, ha dato luogo alla nascita di miti e leggende legati al fiume, abitato secondo il mito dalle ninfe, dalle Paides, da creature fluviali che facevano da corteo al dio del fiume che prendeva il nome appunto di Anapo (colui che scompare alla vista).

Infatti già Paolo Orsi scoprì un misterioso sito nel versante sud del colle San Nicolò: un santuario dedicato alle ninfe Anna e Paides, divinità pregreche, certamente sicule o sicane, comunque non appartenenti al pantheon ellenico. Muovendo sulla scia dell’Orsi, del Pais, e di altri, il Pace, parlando nel suo prezioso volume¹⁰ delle Ninfe scrive a proposito del santuario di Buscemi:

“A queste divinità medesime ci riporta un eloquente monumento, tra i più interessanti scoperti dall’Orsi. Nell’alta montagna dell’Anapo – sulle pendici meridionali del monte San Nicola non lungi da Buscemi – sopra un piccolo ripiano sottoposto e sovrastante a un dirupar di rocce scoscese, un antro naturale terminante in un profondo crepaccio mostra il qualche cornice un avanzo di prospetto architettonico, e lascia intravedere le tracce di un’iscrizione. A poca distanza tre rozze caverne scavate artificialmente nella roccia, comunicanti tra loro e aperte verso l’esterno hanno le pareti coperte

di piccole nicchie e riquadri a timpano, dentro cui sono incise delle iscrizioni. Altre iscrizioni furono incise su pietre monili, che dovevano trovar posto nelle nicchie. Il riempimento delle grotte reca un detrito archeologico che dal III secolo a. C. scende fino all’età bizantina.¹¹



Pianta del santuario delle Paides - foto di Ignazio Ciarcià

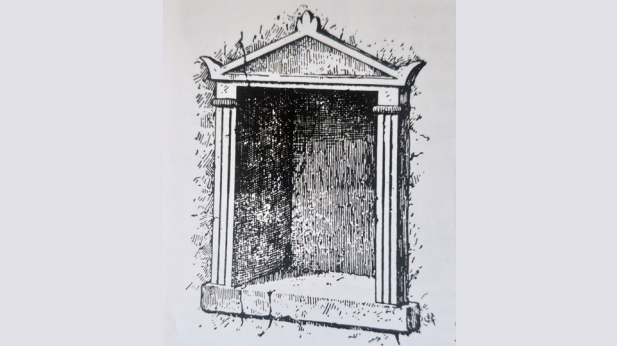
I testi di difficile lettura a causa della loro conservazione, ci attestano che in quelle grotte aveva sede un sodalizio sacro. Essi risalgono al primo secolo dell’era nostra – una epigrafe reca la datazione consolare che corrisponde al 35 d. C. – ma il culto ... è manifestamente più antico, come mostrano il detrito archeologico e la natura appartata e primitiva del sito.

Il sodalizio era retto da un anfigliore e possedeva una o più sacerdotesse, che sono designate ora delle paides ora delle Paides ed Anna; è nominato anche Apollo, associato in epoca posteriore. [...]. Da questo singolare santuario ci viene adunque incontro, con grande freschezza, il culto delle ninfe, chiamate genericamente *Paides*, e di una fra loro, Anna.

¹⁰ B. Pace, *Arte e civiltà della Sicilia antica*, 3. *Cultura e vita religiosa*, Genova, Società Dante Alighieri, 1945, p. 483

¹¹ La scoperta di Buscemi fu illustrata dall’Orsi in *Sacri spechi con iscrizioni presso Buscemi*, in “Notizie Scavi”, 1899, p. 452 segg.; una nuova iscrizione in “Notizie scavi”, 1920, p. 327 segg. I testi sono stati riesaminati ed editi in Collitz-Bechtel, *samml. griech. Dialekti inschr.* Nn. 5256-9; cfr. anche De Sanctis, in *Boll. Filol.*, VIII, 1901, p. 154 segg.; *Rev. Etudes grecques*, XXXIV, 1921, p. 455.

Chiaro che si tratta di divinità indigene, se ad esse è riservato un nome insolito, tradotto da quello siculo originario con la parola *PAIDES* dopo la venuta dei Greci. Ciò viene confermato dalla menzione di Anna, per cui è possibile l’altro avvicinamento prettamente italico di Anna Perenna¹². Sia che questa Anna si debba intendere come la madre delle Paides, sia che vada accostata piuttosto alla concezione greca di Demetra – in quanto divinità madre e nutrice in mezzo ad una corona di seguaci, le Ninfe, che impersonavano le manifestazioni della varia potenza della dea – certo è che in essa bisogna vedere una dea sicula sopravvivenza col suo nome indigeno, adorata insieme con le Paides, che invece hanno perduto il loro nome originario sostituito dal corrispondente greco. Codeste Paides il cui culto ci appare custodito tenacemente dalle popolazioni montane dell’alto Anapo, permettono sostanzialmente di chiarire la natura di quelle altre divinità femminili in serie, venerate ad Engio, le Meteres, che ci appaiono in relazione con un tempio della Magna Mater [...].”



Santuario edicoletta - foto di Ignazio Ciarcià

¹² Questo problema è stato impostato da M. Guarducci, *Il culto di Anna e delle Paides nelle iscrizioni di Buscemi*, in *Studi e materiali di storia delle religioni*, XII, 1936. Il carattere siculo delle Paides, era stato già rilevato dal De Sanctis. [nota dell'autore: Su Anna Perenna cfr. I. E. Buttitta, *Continuità delle forme e mutamento dei sensi. Ricerche e analisi sul simbolismo festivo*, Acireale, Bonanno, 2013 e segg.]

¹³ E. Ciaceri, *Culti e miti nella storia dell'antica Sicilia*, Sala Bolognese, Forni, 1981 [rist. anasast. Catania, 1911, 252. Sull'argomento cfr. L. Lombardo, *La Provincia di Siracusa e le sue tradizioni popolari*, Siracusa, Zangara, 1996, p. 251 e segg.]



Iscrizione in greco - foto di Ignazio Ciarcià

La leggenda “buscemese”, dunque, mette in campo divinità legate alle acque dei fiumi e delle sorgenti: Anapo e Aretusa. Si tratta con molta probabilità di mito più antico rispetto a quello di Alfeo e Aretusa, che si sarà strutturato su un precedente illustre risalente ad età pregreca. La trasmissione orale ci ha consegnato questa leggenda che grazie al REIL si conserverà vita natural durante! Del culto di Anapo ci parla con scrupolo il Ciaceri¹³

“Né meno diffuso in Sicilia era il culto delle divinità fluviali, il quale preesisteva senza dubbio alla venuta dei Greci. Che così fosse, e che, cioè i Siculi già innanzi avessero adorati tali numi, si rileva dal fatto che il culto era esteso nei paesi interni dell’isola. Più

che le fonti, il fiume esercita un’azione benefica sui campi... I Siracusani rappresentavano il fiume *Anapos* in forma ‘uomo, come la fonte Ciane sotto la figura di donna. E il culto del fiume stava forse in relazione con quello della ninfa, come può dedursi dalle parole di Eliano, che richiamano alla mente le altre di Ovidio (Metamorfosi, V, 417), messe in bocca alla ninfa: *et me dilexit Anapis, exorata tamen nec, ut haec, exterrita nupsi*. E Ciane stava in relazione col mito del ratto di Kore”.

La leggenda di Anapo e Aretusa

Si racconta che Anapo era figlio di Chiusa¹⁴ e Lauro (il dio del monte omonimo) ed era cugino di Aretusa, perché la madre di Aretusa, che si chiamava Quaglia, era sorella di Chiusa, mentre il padre di chiamava Areteo. Aretusa viveva coi genitori nell’isola di Ortigia. I due ragazzi si frequentavano nel castello di Areteo. Anapo era di tre anni più grande di Aretusa: età perfetta per convolare a nozze l’uno con l’altra.

Si frequentavano già da tempo i due giovani e ogni volta che Anapo scendeva dalle montagne iblee le portava sempre i doni più delicati e buoni: fiori di campo i più rari come le orchidee selvagge o il profumato miele dei Monti Iblei, famoso in tutto il Mediterraneo. I due giovani crebbero ed Aretusa era pronta a convolare a nozze e molti giovani la pretendevano, tra cui il principe di Pantelleria¹⁵.

Tra i pretendenti si insinuò l’uomo più brutto e cattivo che esisteva tra i nobili degli Iblei: era gobbo e zoppo, ma ricchissimo. Ma era un principe

¹⁴ Un toponimo sotto Buscemi chiamato *A Nchiusa*.

¹⁵ Stranissima e significativa coincidenza: un anacronismo che nelle favole e nei racconti può accadere. Il principe di Pantelleria altri non era che il Requesenz marchese di Buscemi!

¹⁶ Dove oggi è l’agriturismo Casmene, per essere chiari (chiarimento fornito dall’affabulatore).

¹⁷ Sotterranei o ingrottamenti del fiume.

pretendente e possedeva il titolo di Principe di Spaccaforno (si aggiunse perciò agli altri principi tra cui anche il nobilissimo principe di Noto, sic!).

Ma Aretusa parlò al padre e gli disse:

“Padre io ti ringrazio ma io devo sposare Anapo, perché è bello e più gentile.”

Ma il principe di Spaccaforno, nel sentire che la scelta di Aretusa propendeva per il cugino, disse:

“Non ti avrò io, ma non ti avrà Anapo.”

Perciò armò un esercito a Malta e mosse all’assedio di Siracusa, riuscendo a penetrare ad Ortigia e a catturare la famiglia reale, Areteo, Quaglia e Aretusa. Anapo armò allora un esercito che riunì nel suo castello che si trovava¹⁶, sotto la città di Casmene, chiedendo aiuto agli altri principi. Si riunirono al castello di Anapo e marciarono verso Siracusa. L’esercito percorse i boschi e scese nei “peritoi”¹⁷, ben noti ad Anapo che li percorreva nei suoi viaggi verso Siracusa. E così questo grande esercito giunse rapidamente a Siracusa, recandosi al palazzo. Ma non trovò Aretusa, che era stata legata all’albero di una nave perché morisse. Anapo armò una flotta assaltò il nemico e si accostò alla nave dove era tenuta legata Aretusa. Il principe di Spaccaforno vedendosi perduto si avvicinò ad Aretusa e la uccise a fendenti di pugnale. Per tre giorni Anapo pianse la sua amata allestendo esequie sontuose. Certo Anapo la voleva portare al suo castello sotto monte Lauro, ma il padre non

acconsentì e volle seppellirla nel suo palazzo a Ortigia.

Ritornato al suo castello, Anapo piangeva notte e giorno chiedendo a Giove di farlo morire o riportasse in vita l'amata. Giove lo accontentò in parte perché trasformò Aretusa in una fonte d'acqua dolce e fresca. Al pianto di Anapo si commosse Afrodite che trasformò Anapo in un fiume da cui scaturivano tante fontane, e ciò avvenne mentre Anapo aveva intrapreso il sonno della morte. Fu allora che dalle sue orecchie, dalla bocca, dal naso scaturirono 200 fontane che scorrendo travolsero il castello di Anapo e scorrendo travolsero il suo castello tutto dorato. Gli apparve in sogno Afrodite, che le preannunciò che per volere di Zeus poteva ricongiungersi scorrendo come acqua cristallina verso Aretusa che era una fonte. E così fu. Le acque che scaturirono dal suo corpo percorsero il fondo valle ingrottandosi diverse volte, fino a che non raggiunse Aretusa unendosi per sempre a Lei e rinnovando le sue acque cristalline, e l'amore durò per sempre.

Un castello che nasconde un tesoro

L'attuale ingresso sud di Buscemi è segnato dai ruderi del castello cosiddetto dei Requesenz, su cui i padri Cappuccini impiantarono il loro convento nel XVIII secolo. Il castello è un rudere, ma nasconde tanti misteri. Uno di questi è legato ad un enorme tesoro, che il popolo chiama “Il tesoro dei Requesenz”. Si tratta per la verità di un racconto plutonico, legato a luoghi particolari, dove la storia ha depositato strati di memorie tra mura che un tempo nascondevano segreti, congiure, amori, omicidi, insomma in condensato la vita di una comunità.

¹⁸ Sull'argomento basti citare: G. Giacobello, *Oracoli, giochi di sorte, tesori nascosti, incanti sotterranei*, Palermo, ed. Museo Pasqualino, 2017, pp. 107-184, ampia analisi del fenomeno e lettura antropologica impeccabile. Potrei citare una bibliografia più antica, a cominciare dal Pitre sino al prezioso studio di Amoddio, ma credo che il libro di Giacobello basti e avanzi per chi volesse approfondire questi fenomeni di invasamento plutonico, determinati da fattori immediati (storici) e da strutture più profonde.

Ma le origini di Buscemi sembrano essere altrove, sul colle denominato Abu.shamah, cioè il monte S. Nicola, dalla presenza della prima chiesa cristiana di rito greco, come mostra il nome Nickolaus. A Buscemi gli Arabi scavarono in roccia una *meschita* o moschea, che ancora, seppur nel tempo ampiamente ristrutturata per ricavarci un frantoio, mostra i segni della sua antica funzione.

Quando i Ventimiglia assunsero il controllo del paese che cresceva sul declivio rivolto a sud, all'*occhiu o suli* (o a *sulicchenti*) il cosiddetto Monte (in effetti un colle di poco sopraelevato sul suolo) ospitò le strutture della potente feudalità di origine piemontese: prima il castello, poi la chiesa Madre. Il terremoto del 1693 distrusse tutto. Il paese si spostò lungo l'asse dell'attuale via principale, il Corso.

Ma già i Signori erano cambiati: ai Ventimiglia per intrecci matrimoniali succedettero i principi di Pantelleria, signori di altri feudi tra cui Barchino, e di un famoso palazzo a Palermo. Il titolo “principi di Pantelleria” ispirò il Tomasi di Lampedusa che l'attribuì al casato dei Tomasi di Lampedusa.

La ricchezza della casata dei signori di origine catalana, i Requesenz, solleticò la fantasia popolare, che immaginò seppellito in un luogo particolare del castello un favoloso tesoro, che poteva essere “scassato” (trovato solo a determinate condizioni, il più delle volte, anzi sempre, impossibili).

La leggenda plutonica, che ne nacque (scheda 2) riguardava un tesoro (detto *a truvatura*¹⁸) custodita dalla terra in un punto del castello, che corrisponde con una cavità nel sottosuolo.

Non è infrequente che i castelli custodiscano, nell'immaginario popolare, tesori nascosti dai signori che li abitavano, considerati dai terrazzani del tempo di loro pertinenza, in quanto beni ad essi sottratti. Ma per trovarli le condizioni erano impossibili: bisognava portare una ragazza vergine, recitare bene le formule, non ridere né piangere né parlare, insomma tutte cose che impedivano di *scassari lu trisoru*.

Il castello di Buscemi è particolare poiché su di esso si impiantò anche il convento dei Cappuccini, cosa che dovette stimolare la fantasia popolare ancora di più. Poco distante sullo stesso colle (*u munti*) insistevano i ruderi della Chiesa Madre con l'antica cripta che il terremoto del 1693, scoperciò, lasciando a vista i cadaveri dei sacerdoti e nobili trapassati. Il luogo insomma divenne una magica confluenza di forze misteriose e fascinose.

In questo castello aveva abitato il primo signore di Buscemi, poi i Calvello e i Ventimiglia, e infine i ricchissimi e potenti Requesenz, custodi di tesori veri o immaginari¹⁹.

Dai Ventimiglia ai Requesenz

Con Giulia Ventimiglia la “Contea” di Buscemi passò dai Ventimiglia ai Requesenz. Giulia, donna forte e determinata, prese investitura della Terra e Baronia di Buscemi a 9 dicembre 1528 per la morte di Antonina sua sorella²⁰. Sposò questa dama D. Bernardo Requesenz, portando in dote anche tutte le altre baronie possedute dai suoi antenati ivi compresa quella del feudo di Barchino (o

¹⁹ S. Distefano, Buscemi storia di un castello medievale di Sicilia, in “Ricerche”, 7, 1/2 (gennaio-luglio 2003), pp. 133-163. Un accenno in L. Messina, Buscemi. Prima e dopo il terremoto del 1693, Archivio di Stato di Siracusa et cet., 1995, purtroppo la ricostruzione storica è tarda, partendo dai primi documenti trovati nel fondo notarile dell'Archivio di Stato di Siracusa. Cfr. ancora F. Maurici, Castelli medievali di Sicilia, Palermo, 2001. Sostanzialmente una sapiente schedatura. Cfr. Ancora R. Acquaviva (testo di), Buscemi, Canicattini, 2001 (a c. di M. Papa), mentre si attendono gli studi del prof. S. Primofiore.

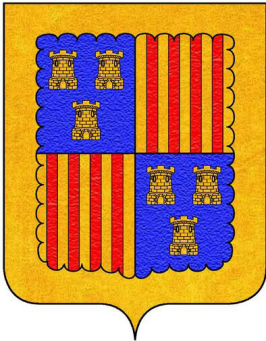
²⁰ Archivio di Stato di Palermo, Cancelleria, anno 1528, Il Indiz., c. 179.

Balchino), in territorio di Mineo.

Da questo momento Buscemi fu totalmente in mano ai Requesenz, che abbellirono di molte opere d'arte, solo poche conservate, dopo il terremoto del 1693.



Stemma famiglia Ventimiglia



Stemma famiglia Requesenz

Il tesoro dei Requesenz

Di questo tesoro, detto dei Requesenz, si racconta, che erano interessati il cav. Gaspare La Bruna, un calzolaio di nome *Mascianiedhu* Spanò e il sacerdote *Masciufilippu*, cioè Filippo Consolino. Il La Bruna disse che per “scassari” il tesoro bisognava trovare un gatto nero, senza neanche un pelo bianco. Il tesoro però si poteva prendere solo la notte di un venerdì di marzo, con la luna “*contrarecima*”, cioè luna piena che sorgeva quando tramontava il sole. Il gatto si doveva bollire in un pentolone a mezzanotte dentro la grotta dove era custodito il tesoro. Cominciò il rito di tipo misterico cui assisteva anche il prete, addetto a scandire le formule di rito.

A mezzanotte appena immersero in gatto nell’acqua del pentolone, l’animale si trasformò nel maligno: il diavolo! Il povero *Mascianiedhu* fu tremendamente soffocato, gli altri due gettati lontano in profonde cave. Si ritenne che la causa fu un fatto semplice: il gatto aveva un pelo bianco in un punto del corpo, uno solo, sfuggito all’osservazione dei tre cercatori.

Il tesoro giace ancora nella grotta, individuata sotto il castello. Vi furono altri tentativi, malamente andati a vuoto, e il tesoro è saldamente in mano ai ... Requesenz!



Castello di Buscemi coi ruderi del Monastero - foto di Ignazio Ciarcià

Una Moschea a Buscemi?

Le origini arabe di Buscemi non sono acclerate, ma il suo nome e la presenza di tracce archeologiche autorizzano una tale ipotesi. Come abbiamo visto nella leggenda di Re Porco si intravede una rappresentazione plastica, seppur leggendaria, di una lunga dominazione araba. Ne è testimone, secondo studiosi locali e secondo lo storico medievalista S. Distefano, un ambiente scavato in roccia trasformato in trappeto in età moderna. Si tratta di uno Straordinario ambiente scavato nella roccia che secondo ipotesi avanzate da vari studiosi era una chiesetta paleocristiana, secondo altri una *meskita* (moschea). Con la costruzione dell’edificio di abitazione soprastante la “grotta”, secondo le abitudini dei proprietari piccoli coltivatori fu adattata a frantoio (*trappitu*) per produrre olio. Si compone di due parti o settori: quello della mola dove si macinavano le olive e quello del torchio pressorio in legno di quercia, che spremeva la pasta macinata.

Da qui fuoriusciva l’olio, che decantava nei fossi scavati nella roccia. L’ambiente faceva parte dei Luoghi del lavoro, ma i proprietari l’hanno voluto riacquisire per farne un luogo di ricerche storiche ed iniziative culturali, cui è stato dato il nome di *Krypta Hyblaea*, privilegiandone gli aspetti archeologici.

Singolare e per certi aspetti unica appare l’emergenza archeologica localizzata in via Rotaia, a poche decine di metri dalla chiesa ex conventuale dell’Annunziata. Scavato nella roccia, il complesso originario avrebbe aggregato in un secondo tempo un ambiente laterale, introdotto da un elegante arco acuto: Non si hanno notizie circostanziate sull’utilizzo originario della struttura, né si riesce a capire se e quando sarebbe stata utilizzata come chiesa di culto. “Della chiesa – scrive lo storico A. Messina – si conserva una parete tramezzo, perforata da un bell’arcone ogivale estradossato, che verosimilmente costituiva il diaframma di una struttura a doppia campata, quella ovest in funzione di aula, quella a est in funzione di presbiterio”.

Lo studioso l’attribuisce ad età bizantina, mentre S. Distefano sostiene con decisione l’ipotesi che possa trattarsi di moschea rupestre. L’immobile su cui insiste apparterebbe fin dal tardo ‘500 alla potente famiglia La Bruna, che ne ha tramandato la proprietà fino alla prima metà del XX secolo. Almeno dai primi del XIX secolo quella che ormai era una grotta venne trasformata prima in stalla deposito, in seguito in frantoio per la macinatura delle olive. Tale trasformazione ha alterato in parte i luoghi, compromettendo una esatta lettura del sito.

Comunque sia, il sito è una chiara e preziosa testimonianza della frequentazione di questo quartiere in età alto-medievale, se non tarda antica, e come tale ha suscitato l’attenzione degli studiosi, nell’ambito dello studio delle emergenze

architettoniche pre-terremoto del 1693.

La struttura faceva parte di un corposo insediamento umano, un agglomerato urbano che si configurava come casale rupestre con un ben delineato percorso viario e con un più che sufficiente approvvigionamento idrico, con ambienti ad uso stalle e magazzini per la conservazione delle derrate agricole.

Bisogna immaginare questo ambiente rupestre sgombrato dalle superfetazioni successive, dagli interventi urbanistici che su questi luoghi edificò nei piani superiori case o piccoli palazzi, sfruttando come stalle o locali deposito gli ambienti a piano terra. Ciò ha compromesso la corretta lettura dei luoghi.

Una lettura diversa e quanto più connessa alla storia dei luoghi, contestualizzandone la funzione d’uso, sarebbe una vittoria della scienza e della cultura.



Il frantoio, Chiesa rupestre, particolari - foto di L. Lombardo



Il frantoio, Chiesa rupestre - foto di L. Lombardo



Il frantoio, Chiesa rupestre - foto di L. Lombardo

Scrive l’archeologo medievalista Salvatore Distefano

“Ad epoca islamica e quindi al tempo di *Abu Samah* e dei pochi altri musulmani che occuparono la vetta del colle oggi chiamato Monte risale il più importante e meno conosciuto dei monumenti buscemesi e precisamente una moschea (*masjid*) rupestre.

Di questo pregevole monumento, per molti aspetti simile all’oratorio di Butera, ancora in attesa di uno studio specifico ed attento è necessario in questa fase fornire qualche indicazione: mentre la moschea di Buccheri fu radicalmente trasformata in chiesa da Roberto (o Costantino Paternò, quella di Buscemi fu trasformata in epoca moderna in frantoio.

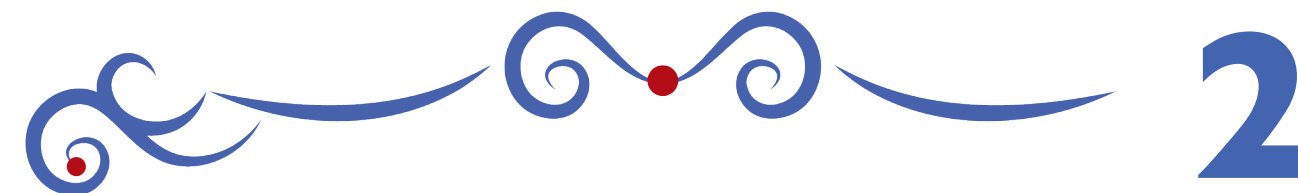
L’ingrottamento principale di forma rettangolare si sviluppa in maniera simmetrica, ma conserva parzialmente distrutta una elegante specchiatura a merlo scalare, quattro nicchie ricavate nella roccia e un lungo *subsellium*; nelle nicchie recanti un’elegante cornice venivano probabilmente conservati gli arredi utilizzati durante le cerimonie religiose.

Il locale della destinazione antica conserva purtroppo assai poco, tuttavia la dimensione dell’ingrottamento, la cura dei particolari architettonici, l’organizzazione complessiva dello spazio depongono per un luogo di riunione che difficilmente può essere accostato ad una chiesa rupestre; le comunità cristiane del circondario prima del sinecismo islamico esercitavano infatti il culto nelle chiese di S. Giorgio e S. Pietro, che in nulla somigliano all’ingrottamento in esame.

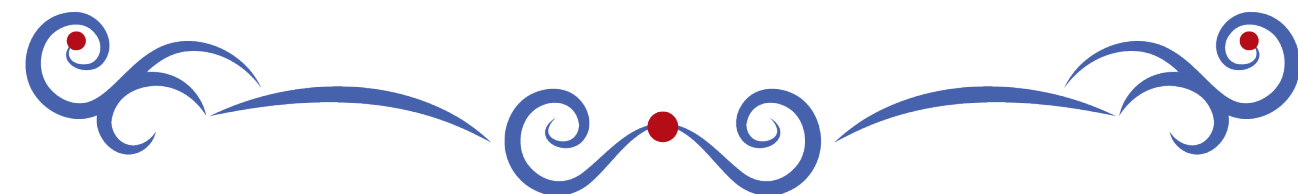
A suffragare tale interpretazione sovviene la politica tollerante dei Normanni nei confronti dei saraceni; un pellegrino andaluso *Ibn Giubair* notò nel 1184 che frequenti erano le moschee e queste erano giornalmente frequentate. Non priva di fondamento sarebbe quindi l’identificazione dell’ingrottamento con una moschea voluta dai discendenti di *Abu Samah* (o *Abu Shamah*) per indrottinare la popolazione la popolazione cristiana concentrata presso il *fortelitium* di Buscemi [contrada Monte]. Il primo feudatario normanno *Paganus de Bussema miles* (1145) conserva, come anzidetto, un *cognomen* toponomastico che si presta ad un’osservazione in precedenza non fatta: la Cancelleria normanna cognominò infatti il *miles*

con l’appellativo geografico *de Bussema*, ma il nome del nobile era realmente *Paganus* ovvero si trattava, come ci pare più probabile, di un aggettivo con cui la Cancelleria intese indicare uno di quei tanti *milites* castri di origine islamica al servizio dei Normanni!”²¹.

²¹ S. Distefano, *Buscemi: il castello dei conti Ventimiglia tra storia e archeologia*, in “Ricerche”, 7 n° 1/2 (gennaio luglio 2003).



Feste, religiosità e tradizioni popolari



Fare festa induce sempre nelle società umane, a qualsiasi livello, un insieme di atteggiamenti, azioni, comportamenti di tipo vitalistico, innesca sentimenti e sensazioni di totale presenza, di socialità che si esplica nei gesti e nelle azioni codificati dalla tradizione, resi perenni dalla trasmissione generazionale comunitaria (di padre in figlio, da un gruppo all'altro). Le azioni festive riportano un tempo strutturato, destorificato, unico e insieme ripetibile, che proietta la società nel tempo che non è tempo, nell'istante che ha i tratti della stasi e della dinamicità, dell'essere e del non essere, della vita e della morte.

La festa è un microcosmo complesso in cui è dato ritrovare, contemporaneamente, tutto e il contrario di tutto, manifestazioni gioiose e rappresentazioni di dolore e lutto; il tempo storico e il tempo mitico. La festa è un mondo che riproduce, per affermarlo, negarlo o migliorarlo, il mondo del quotidiano. La genericità con cui ci si approccia al tema della “riconoscibilità” della festa, alla sua essenza, al suo significato sta nella difficoltà di trovare schemi di classificazione e interpretazioni univoche, validi nel presente moderno, formulette da ripetere in forma oracolare.

Un dato è certo e incontrovertibile: la festa è forza vitale che si perpetua, appagamento di sensi e sensazioni, forza individuale che si fa coesione collettiva; e nel collettivo, nel radicamento sociale, la comunità si perpetua.

Nella festa la parola fine non esiste: ciò che finisce ricomincerà, ciò che ci lascia ritornerà, compresi uomini e donne che ci hanno nel frattempo lasciati.

Tra tutti gli eventi festivi, che interessano le società umane, certamente le feste religiose sono le più

cogenti, le più significative, eventi dove il senso della pienezza del vivere si palesa in tutta la sua forza. E la forza viene all'uomo dai simboli che mette in campo, dalla trama immaginaria che si struttura nei riti, miti che sono alla base delle feste, delle azioni collettive, tese a svegliare e rappresentare il sacro, l'archetipo.

La dimensione del simbolo è costante ricerca, inquietudine tranquilla, tolleranza continua, un mettersi in viaggio che è a suo tempo muovere e stare.

Tante sono le fucine in cui il senso viene forgiato, ma è necessario il fuoco del genio dell'uomo, la creatività, la sua *poiesis*: «ogni pensare meditante è un poetare, ogni poesia è pensiero».

In una società depressa la festa patronale alimenta un'insolita circolazione di moneta, dà luogo a una ripresa di lavoro di vario genere: riordino della casa, spese del vestiario, maggior consumo di vettovaglie: “*Fa' ffesta ca t'arresta*”, ripete un detto popolare. La festa contribuisce al rinvigorimento delle forze fisiche e morali di una comunità, poiché nel tempo rituale protetto, extratemporale, fuori dalla storia e dal quotidiano, le stesse distanze sociali si semplificano fino quasi a dileguarsi. Si vive il tempo della festa, cioè delle uguaglianze: una fictio, certo, una *pia fraus*, che diventa tuttavia premessa del vivere nella storia.

Nel tempo festivo la comunità accelera le pulsazioni della propria vita socioeconomica: in particolare, col ritorno massiccio degli emigrati, essa diveniva e diviene ancora oggi occasione di incontri, promesse, scambi, matrimoni. Spesso le feste funzionano da valvola di scarico di frustrazioni e di conflittualità sociali, diversamente e variamente stratificatesi. Conflittualità che si canalizzano in “guerre di santi” di verghiana memoria. Una estrema litigiosità e una forte conflittualità sociale confluiscono nel rito

festivo, nei suoi meccanismi standardizzati, dove il pericoloso eccesso eversivo, implicito e presente nelle condizioni socioeconomiche delle masse popolari, all'origine di laceranti scontri sociali, si placa, canalizzandosi e stemperandosi in gesti e comportamenti rituali e liberanti. Il reale così (con i suoi conflitti, la disoccupazione, le crisi varie individuali e collettive) si placa nel tempo trasformato e riorganizzato della festa, con tutte le articolazioni e i suoi modi di essere, come le processioni e i giochi collettivi, che esprimono in forma latente esigenze di liberazione e di solidarietà di gruppo, specie in periodi di forti e asfissianti controlli sociali e di frustranti proibizioni in campo morale.

Certo, la tutela di questi beni è complessa: un bene tangibile “materiale” si può tutelare, “mummificare”, anzi questo è il compito degli addetti al settore: Non così è per i beni intangibili come le feste: un anno le documenti con certi caratteri legati al tempo storico, l'anno dopo trovi dei cambiamenti. Ritorni carsici e volatilità ne sono i tratti salienti.

Come scrive Mariano Fresta²²:

“Se i concetti di tutela e di salvaguardia hanno possibilità di essere realizzati con un certo successo per i beni tangibili, la stessa cosa, tuttavia, non avviene per i “patrimoni immateriali”, soprattutto perché tutela e salvaguardia non significano la stessa cosa. La tutela per i beni immateriali costringerebbe in qualche modo a renderli immutabili; è come se si volesse mummificarli o metterli in un museo, dove, esposti, rischierebbero di diventare muti e fissi per sempre, sottratti a tutti i processi di circolazione, di trasformazione e di evoluzione che sono fenomeni propri delle culture umane. D'altra parte, la salvaguardia presuppone che siano le

comunità a decidere i modi con cui tenere in vita le proprie usanze, trasformandole secondo i gusti e i bisogni del tempo, magari deviando dalla antica tradizione e soprattutto con la probabilità, sempre incombente, che esse cadano nelle mani di chi le volesse strumentalizzare, snaturare e modificare per propri interessi più o meno leciti”.

Un esempio tangibile lo offre Buscemi con la festa di S. Giuseppe, un esempio significativo, illuminante. In essa in questi due anni di osservazione sul campo abbiamo notato il ritorno di alcune cerimonie che si erano perse: prima tra tutte quella dei *vanniaturo* e della questua dei doni da porre all'asta, assieme alla tradizione dei pani figurati “di S. Giuseppe”.

In questo caso sono stati gli organizzatori della festa, vecchi e nuovi devoti del santo, a decidere come celebrare la festa, reintroducendo elementi obliterati, riti ormai quasi desueti. Tra questi enorme importanza riveste la questua dei bambini.

²² M. Fresta, *Incursioni antropologiche et cet*, Palermo, edizioni del Museo Pasqualino, 2023, p. 68. Sull'argomento e sulle direttive UNESCO in questo campo cfr. AA.VV., *Produrre culture ai tempi dell'Unesco*, in “Antropologia museale”, a. 10, n. 28-29, 2011.

La Novena di Natale

Si tratta di un antico canto tradizionale polifonico per voce e strumenti musicale bandistici, che ogni anno la Banda musicale di Buscemi esegue per le strade del paese, in occasione dei nove giorni della Novena natalizia. In alcuni anni la novena era eseguita dal poeta e cantore popolare Salvatore Morsello, di Buscemi, che la diffondeva presso le case dei richiedenti (detti *parrucciani*, cioè clienti). Nel 1960 una parte di essa fu registrata dalla RAI, a cura di Diego Carpitella, ma si tratta di versione incompleta con diverse varianti. Esso è esclusivo di Buscemi.

Si può con certezza supporre che sia opera di un anonimo direttore e maestro di Banda, da qui la tradizione dell'esecuzione per banda della novena. Se ne propone la iscrizione nel REIL per il suo altissimo valore etno-musicologico e demo-etno-antropologico. Il sottoscritto rilevatore l'ha registrata nel 1986 per le strade e nelle chiese di Palazzolo, dove quell'anno venne eseguita appunto da Salvatore Morsello. Si è supposto da qualcuno, ma senza dati certi alla mano, che la novena fosse da attribuire ad un prete vissuto nell'Ottocento. Che vi sia un autore anonimo è dato incontrovertibile, poiché in un modo o nell'altro ogni composizione colta o popolare hanno un'origine autoriale. Cambiano la fruizione e dunque i modi di propagazione, la diffusione popolare e la funzione assolta nel rito più ampio, in questo caso è parte di una festa grandiosa come il Natale.



Esecuzione della Novena di Natale - foto di L. Lombardo



Bambinello Gesù in cera, prov. Buscemi, Chiesa di S. Sebastiano

IL TESTO:

Prima giornata

Rricchi e-ppoviri guditi
ca lu tiempu è già arrivatu
lu Missia disidiratu
ri lu cielu è già calatu
Mentri dormi iu cantirò
ruormi figghiu e fai l'avò (2 volte)

Tutti i bbanni su abbannati
nno lucali unn'è ch'è-nnatu
ranni e picciuli curriti
e lu nomi riscriviti
O pasturi nun-normiri cciù
ora ca veni nostru Gesù (2 volte)

Seconda giornata

San Giuseppi cu Maria
prestu pigghiunu la via
caminannu lemmi lemmi
p'arrivari a Gerusalemmi
Mentri dormi...

La distinta gran Signura
fora tiempu e fora ura
supra nn-asinu a-ppartiri
chi trummenta c'app'a-ssuffriri.
O pasturi....

Terza giornata

Finarmenti su arrivati
nnò paisi unni su-nnati
San Giuseppi va ccircari
nu lucali p'alluggiari
Mentri dormi...

Li du spusi mariggiati
su di tutti arrifutati
nè lucanni nè pagghiari
puonnu aviri p'arripusari
O pasturi...

Quarta giornata

Nun sapiennu comu fari
nti na rutta si rripara
ntra lu scuru e la friddura
San Giuseppi e la Signura.
Mentri...

Mentri l'uomini gnoravanu
scanuscevanu i passanti
la natura si pripara
pi na festa ranni e rara.
O pasturi...

Quinta giornata

Menzannotti è già ssunata
e la gloria è ntunata
e di l'angili u canturi
pirchè è nnatu u Redenturi
Mentri...

Pasturieddi furtunati
ca la notti stati alzati
prestu iti cu fervuri
a-bbracciari lu Redenturi
O pasturi ...

Sesta giornata

Lu bbamminu a visitari
tutti currunu a vasari
e ci porta un pasturieddu

na ricotta e n-tumazzieddu.
Mentri dormi...

Tri rrignati dall’orienti
su arrivati prestamenti
e truvare lu bbamminieddu
lu carizzunu a-bbeddu a-bbeddu
O pasturi ...

Settima giornata

O Maria matri d’amuri
cunciritimi pi favuri
lu bbamminu beddu e puru
a stu cori accussì duru.
Mentri...

Gesù miu sta pagghia dura
vi fa cianciri a-ddulura
ritirativi nna stu pettu
ca vi rugnu iu rizzettu
O pasturi...

Ottava giornata

Gesù miu chi friddu ranni
ci fa dintra ssa capanna
arrisistiri num-puoi
m-mienzu l’asinu e lu voi.
mentri...

Ssi labruzzo rrusci e-bbianchi
e l’ucchiuzzi assai stanchi
ni rimprovera lu statu
in cui siemu ri piccatu
O pasturi

Nona giornata

Ssi capiddi ncannulati
sunu tanti fili d’oru
ssi labruzzo nzuccarati
di la mamma su trisoru

La nuvena è terminata
pi gesù l’amu cantata
ossequiamu ora a-bbui
doppu iddu pinzati pi-nnui.

Festa di San Giuseppe (19 marzo)

Tipica festa della primavera, legata al ciclo agrario, la festa di S. Giuseppe si caratterizza per l’uso dei doni e delle cosiddette “CENE” che si offrivano un tempo da parte delle famiglie benestanti ai poveri. Oggi si caratterizza per l’offerta di doni al santo che sono messi all’asta, a cifre nettamente superiori al costo reale delle offerte.



Festa di S. Giuseppe, i doni - foto di Ignazio Ciarcia

I doni portati dai fedeli sono galline, uova, conigli, asparagi, vino, vassoi con fichi secchi, noci mandorle e alcuni dolci che descriveremo in singole schede come piatti della tradizione: *pagnuccati* e *cruni di spini*. Caratteristici sono i pani a forma di “S.G.”, e a forma di bastone (il bastone fiorito di s. Giuseppe). La festa prevede l’uscita del santo e il solito giro processionale. Si vestono i tre personaggi (la Sacra Famiglia), ai quali si offrivano almeno 19 piatti diversi, che si devono almeno assaggiare.



Festa di S. Giuseppe, raccolta doni - foto di Ignazio Ciarcia



Festa di S. Giuseppe, offerta doni - foto di Ignazio Ciarcia



Festa di S. Giuseppe, angioletti - foto di Ignazio Ciarcià

La vigilia della festa un gruppo di devoti (*i vanniaturi*) vestiti con costumi tradizionali girano il paese per la questua, preceduti da tamburo, *tròccula* e cornetto (lo stesso usata un tempo dai *vanniaturi*, banditori, e dai mulinari per raccogliere il frumento da molire).

Il gruppo è composto da due uomini con giucca (mantello di orbace) e vari giovani vestiti all'antica (*tascu* e pantaloni di velluto). Questi ad ogni incrocio scandiscono la seguente cantilena, accompagnati dal suono del tamburo rullante:

«*Sintiti, sintiti, sintiti ca c'è di sentiri
rumani cugghiemu po patriarca San Giuseppi.
Li so grazi sunu setti
ti ni fa una a tia
e ci rici l'avimaria*».

[Sentite sentite perché c'è da sentire: / domani raccogliamo [i doni] per il Patriarca San Giuseppe. / Le sue grazie sono sette / te ne fa una a te / e gli reciti un'Avemaria].

Segue il suono della cornetta.

Percorso qualche quartiere i *vanniaturi* in coro intonano un tradizionale canto di questua di antichissima tradizione. Ecco le parole, dalla registrazione del 22.03.25:

«*A la punta di la pa' c'è na povira cumpagnia
San Giuseppi cu li so santi
ora pigghia la bona via.
San Giusippuzzu chiuviti chiuviti
ca li lauri su morti di siti,
e se vui nun la mannati
siemu poviriri svinturati*».

[In punta al paese c'è una povera compagnia / San Giuseppe coi Santi / ora prende la giusta via. / San Giuseppuzzo piovete piovete / ché il seminato è morto di sete / e se voi non la mandate / siamo poveri e sventurati).

Segue l'accensione della fucata, un falò rituale, che simboleggia la fine dell'inverno e il passaggio alla nuova stagione. Il canto di questua è interessante: esso infatti implora la pioggia che in questo periodo

dell'anno è fondamentale.

La ripresa di quest'ultimo rito conferisce

una "arcaicità" alla festa e un significato di ripatrimonializzazione non indifferente della tradizione, che come fiume carsico appare per scomparire e riapparire: la memoria resta così viva e operante nel rito collettivo.

La domenica mattina esce nuovamente la compagnia dei questuanti e questa volta appaiono bambini vestiti in costumi (angeli, madonne, S. Giuseppe), alcuni a cavallo, altri a piedi.

La compagnia dei questuanti raccoglie i doni offerti in grazia di S. Giuseppe: si tratta in gran parte di prodotti di stagione (asparagi, finocchietti, verdure di stagione). Si raccoglie il pane figurato e di tradizione: *cudhuri, u vastuni*, "Il nome di S. Giuseppe". Le offerte tuttavia variano e vanno dai dolci tradizionali di cui si è detto, ai dolci da forno, a quelli di produzione semi industriale. Si offrono conigli, galli, e altri animali. Un tempo i doni più attesi messi all'asta erano gli agnelli, per essere aggiudicati spesso a forestieri provenienti soprattutto da Francofonte.



Festa di S. Giuseppe, l'asta dei doni - foto di Ignazio Ciarcià



Festa di S. Giuseppe, l'asta dei doni - foto di Ignazio Ciarcià

La domenica sera si svolge la consueta asta dei prodotti raccolti nella questua. L'asta si svolge con un banditore che suona un campanello ad ogni prodotto aggiudicato. L'asta è preceduta dall'intervento del parroco della Chiesa Madre che impartisce la benedizione ai prodotti offerti per l'asta. Il clima è gioioso e le offerte superano quasi sempre il valore reale dei prodotti all'asta.



Festa di S. Giuseppe, l'asta dei doni - foto di Ignazio Ciarcià

I Cruni i spini

Il cibo, nella particolare valenza segnica e comunicativa, simbolica e rituale, è dunque protagonista della festa: si mangia prefigurando un benessere futuro e definitivo.

Tra le offerte di pani o dolci fatte a S. Giuseppe a Buscemi si era soliti donare le *cruni i spini*, chiamate a Palazzolo *pagnuccati* e a Canicattini *gnuocculi*. Ne parla A. Uccello nel suo “Pani e dolci di Sicilia”, nel capitolo “la ‘cena’ di San Giuseppe”²³:

“Tra i vari doni offerti al santo, in questa circostanza, troviamo anche la *pagnuccata* che a Palazzolo si suole confezionare anche a Natale. A Canicattini Bagni si suole preparare un particolare dolce che prende il nome di *gnuocculi*, che a Buscemi è detto *Cruni i spini* per la forma di corona che assume: si ottiene impastando farina di grano duro con uova. La pasta si stira fino a ottenere una sfoglia assai sottile. Con lo sperone da pasta (che qui si chiama *gnòcculu*) si riduce la sfoglia in fettuccine di circa due centimetri di lunghezza, che si intrecciano a due a due come ciocche di capelli. I *gnuocculi* o *cruni i spini* si dispongono a ciambella e poi s’immergono nell’olio bollente per risalire immediatamente alla superficie della padella già croccanti. Si dispongono su una guantiera o un piatto, e si spargono di cannella e zucchero. Vengono quindi adornati con carta velina colorata disposta tutt’intorno alla guantiera, e con fiori, in genere violecioche e fresie”.

Nella nota al testo Uccello aggiunge:

“Per Buscemi le informazioni mi sono venute dalla studentessa universitaria Vaccaro Michela, di anni 24: la sfoglia viene tagliata a listerelle con lo sperone che

a Buscemi prende il nome di *sirrettu*”.

Secondo Uccello si tratterebbe di un dolce legato alla festa di San Giuseppe, ma a mio avviso trattasi di dolce pasquale, legato alla passione di Cristo, come fa pensare il nome “Corone di spine”.



Festa di S. Giuseppe, doni votivi - foto di Ignazio Ciarcià

Il Venerdì Santo e i riti della Pasqua

Un tempo la settimana santa iniziava il giovedì con l’uscita dalla chiesa di San Sebastiano della statua del Cristo alla colonna tra due statue raffiguranti i giudei carnefici.

Da un documento da me rinvenuto presso l’Archivio Storico Diocesano di Siracusa (Lettere (1606-1607) risulta che i confrati della chiesa di S. Sebastiano in data 20.01.1606 chiedono di portare in processione la nuova statua del Cristo alla colonna (non si parla di altre statue come i Giudei fustiganti, evidentemente un’aggiunta postuma).

Molto significativi erano i sepolcri e la lavanda dei piedi che praticavano dodici personaggi vestiti da apostoli che portavano delle belle maschere di cartapesta.

La tradizionale visita ai sepolcri si intervallava con la recita di particolari preghiere tra cui spiccava la seguente:

*Vi salutu santu sapurcru
Su ghiurnati di passioni
A li vivi ratici lumi
A li muorti la saravazioni.*

Oggi il momento clou del giovedì è la processione eucaristica alla chiesa di S. Antonio e la deposizione nell’urna o altare della deposizione del SS.mo. Con la riforma liturgica la festa di Pasqua è stata ridotta al solo triduo pasquale: Venerdì, Sabato e Domenica.

Ma il clou del triduo era ed è senz’altro il VENERDÌ SANTO. Un tempo esso era preceduto dalla celebrazione dei 4 Venerdì, organizzati dalle quattro

categorie di cittadini: i nobili (chiamati *cavallacci*), i mastri, i massari e gli *iurnatari* (contadini assunti a giornata, braccianti *zappunari*). Questa funzione non si pratica più. Si pratica ancora il trasporto del SS.mo dalla chiesa madre alla chiesa di S. Antonio, depositato di notte nell’urna di deposizione come fosse il corpo di Cristo.

Intense invece sono, oggi, le cerimonie del Venerdì santo nella chiesa di S. Antonino (S. Antonio da Padova). Le funzioni di oggi seguono quasi interamente gli antichi riti pre Concilio. La *truòccula* (un idiofono in legno usato nelle cerimonie al posto delle campane) ha completato il giro del paese col suo suono secco e ripetitivo. In chiesa i momenti clou della passione sono:

L’Adorazione della Croce;

A scisa a cruci;

Deposizione del Cristo morto nel *cataliettu*;

Processione del Cristo morto e dell’Addolorata ammantata di nero. In questa fase protagonista è l’Addolorata, alla quale si intonano canti sacri. Canti popolari in dialetto si intonavano al momento della *scisa a cruci*.

A SCISA A CRUCI oggi è momento che si ripete nei gesti da tempo immemorabile. Essa oggi è accompagnata dal suono dell’organo e dal coro dei fedeli. La statua del Crocifisso è di piccole dimensioni e viene deposto nel cataletto e portato in processione dalle donne. Ma è durante la processione il momento in cui si intonano dai fedeli dei canti in siciliano, intervallati dal suono della musica a *mortoriu* (i Testi dei canti qui in appendice).

²³ A. Uccello, *Pani e dolci di Sicilia*, Palermo, Sellerio, 1976, p. 73.



Momenti del Venerdì Santo - foto di Ignazio Ciarcia



Momenti del Venerdì Santo - foto di Ignazio Ciarcia



Momenti del Venerdì Santo - foto di Ignazio Ciarcia

La processione era una festa nella festa poiché protagonista ne era l'Addolorata. La statua, un capolavoro di Filippo Quattrocchi, viene portata a spalla dai devoti della vergine Addolorata, con la caratteristica *annacata*.

La domenica di Pasqua si celebra *u ncuontru* tra il Cristo risorto e la madonna. Le due statue vengono posizionate agli estremi del Corso principale.



U ncuontru - foto di Ignazio Ciarcia



U ncuontru - foto di Ignazio Ciarcia



U ncuontru - foto di Ignazio Ciarcia

A mezzogiorno dopo lo sparo di una bomba i due fercoli si precipitano l'uno incontro all'altro incontrandosi *nno chianu i Sammastianu*, la piazzetta davanti alla magnifica basilica del santo, opera dell'arch. Giuseppe Ferrara. Qui giunti compiono tre giri uno intorno all'altro e fra spari di bombe e di volantini, nella semplicità di un rito secolare, mentre i fedeli si stringono la mano in segno di pace, le due statue si avviano alla Chiesa Madre, ove sono sostituite, poiché in chiesa esiste la statua più grande del Cristo Risorto e quella della Madonna. E qui restano.



Chiesa di S. Antonino - foto di Ignazio Ciarcià



Chiesa di S. Antonino - foto di Ignazio Ciarcià

**APPENDICE:
I Canti**

*Diu vi sarvi a vui Rigina
E Matri Addulurata
Firuta ri na spata
Assai tiranna.
Firuta ri na spata
assai tiranna.
Lu vostru Diu vi ni manna
n-angilu pi ccunfuortu
lu vostru figghiu è muortu
e ncruci è appisu.
E Maria ssu beddu visu
Comu è stracangiatu
Ppi li piccati miei
Patisciu tantu.
E sutta lu vosciu mantu
Ci n’aviemu a riparari
Vi pregu pirdunari
Li nosci erruri.
E stu cori cu duluri
Spissatimillu vui,
comu vera matri mia
num-mi lassati.
Quannu n-cielu st’arma purtati
n-cielu gloriosamenti
Matri pietusa
Eternamenti.
Puoi giramu cu l’autra menti
Griramu ppi quannu arriva
Viva la Matri evviva,
e l’Addulurata²⁴.*

2)

*Sacru Sancu di Gesù tuttu amuri e carità
sacru piettu di Gesù faciti razi pi carità (2 volte).
E santissimu Crucifissu siemu vinuti ravanti a bui*

²⁴ Registrazione contestuale alla processione del 18.04.2025. Il testo anche in Acquaviva, *Musica e tradizione*, cit. pp. 67-68.

*pi lu sancu chi spargistru, lu spargistivu pi nui.
Siti corpu sacratissimu e figliolu di Maria
pirdunati li me piccati mantiniti la menti mia (2 volte).
Oh, bedda matri dulurusa a piè la cruci e lacrimusa
di cu è stu verbu ncaru (incarnato) sarvaturi di lu munnu
siti figghiu di Maria Vergini binirittu lu nomi so (2 volte).
[Traduzione:
«Sacro sangue di Gesù tutto amore e carità / sacro
petto di Gesù fate grazie per carità / O Santissimo
Crocifisso siamo qui davanti a voi / per quel sangue
che spargeste, lo spargeste per noi. / Siete Corpo
Socratissimo e figliolo di Maria / perdonate i miei
peccati e mantenete (pura) la mia mente. / oh, Bella-
madre dolorosa ai piedi della croce e in lacrime / di
chi è questo verbo incarnato, Salvatore del mondo?
/ siete voi figlio di Maria Vergine, sia benedetto il tuo
nome (due volte)²⁵].*

3)

*C’è una mamma addulurata
Tutta affritta e scunsulata
Ppi lu figghiu ca c’è mmuortu
Vo’ da vui pietà e confortu
(2 volte)
Oh Maria matri d’amuri
Quantu è-ddanni stu duluri
L’arma voscia è trapassata
Matri santa Addulurata
(2 volte)
Matri santa ri pietà
Nun cianciti ppi carità
Ppi lu vuosciu gran duluri
Sa spizzari stu cori duru
[2 volte]²⁶*

²⁵ Registrazione contestuale alla processione del 18 – 04 – 2025.

²⁶ Contestuale alla processione del 18. 04. 2025.

La Festa del Ss.mo Crocifisso

Il mese di maggio, e in particolare i primi giorni della settimana, sono dedicati nei rituali popolari festivi alla festa del SS.mo Crocifisso. Ne parla abbondantemente il Pitрэ e la letteratura folklorica antica e moderna.

Particolarmente sentita è tale festa a Buscemi (SR), dove si celebra la prima domenica di maggio. Secondo la tradizione la festa è la più antica di Buscemi, certo quella che unisce le varie fazioni nel culto del Cristo Crocifisso. Vi si riscontrano antichi rituali (oggi scomparsi) come la lingua a *strascinuni*. A seguito di un voto fatto, i fedeli, accompagnati da un congiunto con fazzoletto in mano, in ginocchio percorrevano il tratto della chiesa dall’ingresso all’altare maggiore, non senza spargimento di sangue.



Festa del Ss. Crocifisso, il simulacro - foto di Ignazio Ciarcià

La sera del venerdì che precedeva la festa si accendeva la luminaria con decine di ragazzini che percorrevano le vie del paese con le fiaccole accese in mano, fatte di steli di *disa* (ampelodesmo) o di steli sempre della stessa pianta. Ai ragazzini si accompagnavano gli adulti. La festa oggi si svolge la domenica mattina con l'uscita del simulacro portato a spalle con le autorità presenti e una folla considerevole di fedeli.



La vara col Ss. Crocifisso ornata di fiori - foto di Ignazio Ciarcia

La piccola e semplicissima vara dove è la pregevole statua del Cristo Crocifisso col particolare gonnellone, è tutta ornata di fiori di stagione, in particolare di fiori di maggio” (*i mai*), come il Signore dell’Olmo di Mazzarino. Fino a non molto tempo fa la festa si concludeva la sera con un grande falò nella piazzetta della chiesa e i soliti salti sulle braci ancora vive da parte dei ragazzi. Ma il Santissimo Crocifisso di Buscemi andava famoso per i miracoli fatti in occasione di prolungate siccità o pericolose

alluvioni:

«Nei casi di siccità e alluvioni, eventi catastrofici è al *Crucifissu* che i Buscemesi si rivolgevano. E non solo i Buscemesi, tanto è vero che agli abitanti del luogo si univano spesso nel grido di aiuto i contadini [giunti] dai paesi vicini e financo del Catanese. Su richiesta unanime di tutto il popolo il simulacro veniva portato in processione senza banda e sparo di bombe, ma con il solo canto delle donne e con un gran numero di penitenti che si flagellavano con il *capizzuni* (cavezzone) e con altri corpi contundenti. In occasione di queste calamità «*U Signuri veni sciutu in penitenza*» (Il Signore viene processionato in penitenza). Quando la richiesta veniva esaudita il simulacro dalla chiesa Madre, nella quale era stato trattenuto faceva ritorno nella sua chiesa con processione solenne e festosa»²⁷. Fino agli anni '70 dietro il fercolo del Crocifisso un coro di bambini e adulti intonava un Canto religioso molto sentito.

Il canto polifonico veniva intonato da un coro di bambini con l'inserito di altre voci maschili. Si poteva cantare anche ad una sola voce o anche solo recitare a mo' di preghiera.

Faceva parte dei riti per impetrare la pioggia o scongiurare le catastrofi. Lo stesso brano cantato a una sola voce con varianti fu da me registrato a Buscemi nel 1987 durante la festa del Crocifisso. Voce cantante era la signora Linzitto Carmela di anni 63. Il canto si esegue ancora oggi anche nella processione del Venerdì' Santo.



Festa del Ss.mo Crocifisso, Don Marco Serra, parroco - foto di Ignazio Ciarcia



Festa del Ss.mo Crocifisso, il Sindaco e amministratori - foto di Ignazio Ciarcia

Testo:

*Sacru Sancu di Gesù tuttu amuri e carità
sacru piettu di Gesù faciti razi pi carità (2 volte).
E santissimu Crucifissu siemu vinuti ravanti a bui
pi lu sancu chi spargistru, lu spargistivu pi nui.
Siti corpu sacratissimu e figliolu di Maria
pirdunati li me piccati mantiniti la menti mia (2 volte).*

*Oh, bedda matri dulurusa a piè la cruci e lacrimusa
di cu è stu verbu ncaru (incarnato) sarvaturi di lu munnu
siti figghiu di Maria Vergini binirittu lu nomi so (2 volte).*

[Traduzione:

«Sacro sangue di Gesù tutto amore e carità / sacro
petto di Gesù fate grazie per carità / O Santissimo
Crocifisso siamo qui davanti a voi / per quel sangue
che spargeste, lo spargeste per noi. / Siete Corpo
Sacratissimo e figliolo di Maria / perdonate i miei
peccati e mantenete (pura) la mia mente. / oh, Bel-
lamadre dolorosa ai piedi della croce e in lacrime /
di chi è questo verbo incarnato, Salvatore del mon-
do? / siete voi figlio di Maria Vergine, sia benedetto
il tuo nome (due volte).

Festa della Madonna del Bosco



Momenti della Festa della Madonna del Bosco - foto di Ignazio Ciarcia

²⁷ In: *Buscemi. Storia arte e tradizioni*, testo di R. Acquaviva, a c. di M. Papa, Canicattini, 2001, p. 93.



Momenti della Festa della Madonna del Bosco - foto di Ignazio Ciarcià



Momenti della Festa della Madonna del Bosco - foto di Ignazio Ciarcià



Momenti della Festa della Madonna del Bosco - foto di Ignazio Ciarcià



Momenti della Festa della Madonna del Bosco - foto di Ignazio Ciarcià

Si può dire che la festa della madonna chiudeva un ciclo e ne apriva un altro: quello della nuova annata agricola, svolgendosi tale sentitissima festa l'ultima domenica di agosto, mentre col 1° settembre si iniziavano i lavori agricoli con l'ingaggio dei *iurnatari* e garzoni. La festa, come ogni festa, subisce trasformazioni che sono il frutto dell'immaginario popolare, della forza della tradizione, che portano sia novità molto tipiche, sia la scomparsa di rituali consolidati nel tempo.

L'uscita (*a sciuta*) avviene intorno alle 9,00 del mattino dal santuario della Madonna, dove è custodito un affresco cinquecentesco, frammento di una parete affrescata della primitiva chiesa. Qui dunque sono condensati gli elementi insieme reali e simbolici della festa: il bosco, l'acqua, gli eremiti.

Tra le nuove forme di espressione della festa è senz'altro quella che si chiama ormai a *Trasuta*, il rientro del sacro simulacro nella chiesa Madre dopo aver percorso le vie cittadine dalla lontana chiesa del Bosco. L'entrata (*a trasuta*) è segnata da una sorta di balletto che i portatori eseguono durante il rientro in chiesa, che ci riporta alle ballate dei santi di tanti paesi siciliani.

Scomparso è invece un rito di grande significato devozionale: l'offerta delle arancine che dei fedeli facevano ad un determinato punto della processione. Le arancine venivano perciò chiamate *arancini ra maronna*, e si accompagnavano con un bicchiere di vino. La fatica era tanta, e il sole di agosto per quanto sul finire, picchiava inclemente.

Il rientro in chiesa è sottolineato dallo sparo di *nzareddi* e volantini, in un frastuono di bombe, che ogni anno si fa più assordante: ma è la festa, la

tradizione, la vita di un popolo devoto.

La madonna del Bosco fu proclamata patrona del paese nel 1919. In precedenza la patrona era la Madonna Odigitria, come nella vicina Palazzolo. La sua statua era ed è conservata nella chiesa di S. Sebastiano.

La leggenda - Un'antica storia narra che un giorno si presentarono ad alcuni abitanti di Buscemi due fraticelli, due eremiti erranti in effetti, muti, che con gesti e suoni gutturali, tipici delle persone mute, fecero intendere che avevano bisogno di attrezzi per riuscire ad aprire diradare la fitta boscaglia e poter così accedere a qualcosa di straordinario. Gli uomini decisero di accontentare i due frati: procurarono gli attrezzi richiesti e, spinti dalla curiosità, decisero di aiutarli a raggiungere il loro scopo. Dopo non poca fatica, giunsero in una radura, dove scorsero, con grande stupore, un muretto sul cui intonaco, spiccava un affresco policromo raffigurante la Madonna. La Vergine, seduta su un masso, reggeva con la mano sinistra il globo terraqueo e sul ginocchio destro reggeva il Bambinello Gesù.

La notizia del miracoloso rinvenimento si diffuse tra tutti gli abitanti di Buscemi che, pieni di fede, accorsero ad ammirare il misterioso dipinto e decisero, dato l'insolito avvenimento, di erigere un Santuario in quel luogo. Per la realizzazione di tale opera si presentò il problema della mancanza d'acqua nelle vicinanze, risolto poi dall'intervento dei due frati che, scavando a poca distanza dal punto in cui avevano rinvenuto il dipinto, fecero sgorgare da terra uno zampillo d'acqua limpidissima. I due enigmatici uomini si allontanarono silenziosamente, scomparvero e da quel giorno non furono più rivisti.

Quell'acqua oggi è ritenuta miracolosa e coincide con la fontana con abbeveratoio nei pressi del

santuario. La leggenda era così viva che già nel 1718 don Stanislao Alberti la inserì nella sua monografia che ebbe grande diffusione in Sicilia²⁸.

La nuova datazione della statua della Madonna: 1704

Si riteneva che l'attuale simulacro della Madonna risalisse all'Ottocento. Magari in tale data essa fu ridipinta o comunque ebbe un consistente restauro. Ma un documento conservato presso l'ARCHIVIO STORICO DIOCESANO DI SIRACUSA²⁹ ci dà una notizia incontrovertibile: la nuova statua fu realizzata nel 1704!

Ma ecco la trascrizione del documento, che si allega in copia:

«Buxema. Rev.de. Li devoti e affetionati di Santa Maria del Bosco hanno esposto con loro memoriale che desiderano la licenza di potersi benedire l'immagine della Madonna SS.ma che novamente si è formata affine di esporla et conduderla nella solita festa e processione [...]».



Festa della Madonna del Bosco - foto di Ignazio Ciarcià

²⁸ *Maraviglie di Dio in onore della sua santissima madre riverita nelle sue celebri immagini in Sicilia e nelle isole circonvicine. Descritte dal p. Domenico Stanislao Alberti ... Parte 1. 2.* Palermo, per Francesco Amato, 1718, pp. 140 e segg.

²⁹ Archivio storico diocesano di Siracusa, *Lettere*, 1703-1704.

**I Santi di Buscemi
nelle stampe devote popolari**

Diffusissime erano, dunque, fra il popolo le immagini di pietà, (in Sicilia *santi, santuzzi*) che diffondevano (e diffondono) fra il popolo il culto dei santi più popolari. Non erano solo strumento di propaganda religiosa, fatto artistico di tipo naif, dal momento che esse venivano recepite, a livello popolare, più che per i pregi artistici, per il potere magico – esorcistico e naturalmente devozionale.

L'uso della carta stampata con immagini di santi risale al sec. XIV e precisamente all'introduzione della carta in Occidente, intorno al 1350. In precedenza venivano usate medagliette in stagno o piombo: si continuava in questo modo un uso che risale, per limitarci a tempi più vicini, all'età greco-romana, in cui i contadini facevano incidere su tavolette di bronzo o di rame (*fulacteria*) particolari invocazioni o scongiuri apotropaici, che poi venivano appesi alle porte, agli alberi o alle vigne.

Solo con l'invenzione della stampa a caratteri mobili la produzione di immagini sacre, isolate dal contesto del libro, si incrementò in modo straordinario: alla xilografia si accompagnò l'incisione su lastre di rame, che consentiva risultati migliori, oltre che la possibilità di avere dei *clichè* più duraturi, rispetto ai legni assai deperibili. L'uso delle stampe devozionali subì un fortissimo incremento quando il concilio di Trento sciolse la diffidenza che circondava l'uso delle immagini devote: si pensò che era un utile strumento di propaganda diffondere fra il popolo le immagini dei patroni delle città e di tutto il gran

repertorio di madonne e santi, che la cultura controriformistica aveva elaborato.

Fra i mezzi di propaganda per suscitare la pietà e stimolare il culto dei fedeli furono considerate le reliquie dei santi e le stampe devote: *images sunt libri pauperum* (le immagini sono la Bibbia dei poveri), scrisse un teologo del '500. Tutte le tipografie grosse e piccole, di città o dei piccoli centri, si attrezzarono per far fronte alle continue richieste di immagini dei santi di un paese o di un santuario famoso. Le grosse tipografie assunsero personale specializzato nell'incisione, i cosiddetti *pincisanti* o *stampasanti*. In Sicilia le maggiori si trovavano naturalmente a Messina, Catania e Palermo. Nella capitale nel '700 era attivo uno dei maggiori tipografi e incisori siciliani, il Cichè, che seppe metter su una vera e propria azienda piccolo-industriale.

Dai torchi del Cichè uscirono migliaia di immagini devote, che facevano il giro dell'isola, in occasione delle sagre paesane o delle grandi fiere locali, vendute dai *santari*, dai *ciarauli* (incantatori di serpenti e guaritori), dai cantastorie.

A Palermo e a Napoli si concentrarono le tipografie che rifornirono la Sicilia di stampe devote: a Palermo una via si chiamò via dei Cartari per la presenza di molti tipografi: al n° civico 120 aveva il suo “stabilimento” litografico B. Sutura; a Napoli il centro delle attività tipo-litografiche fu la strada S. Biagio ai Librai. Al n. 20 lavorava l'incisore Filippo Spano.

Ancora a Palermo operarono l'incisore palermitano fra' Giuseppe Garofalo, Antonino Bova (n. 1708, m. 1775), il quale incise molte immagini devote, alcune in collaborazione col pittore Vito D'Anna, l'incisore palermitano Francesco Orlando che lavorò spesso per l'editore Gaspare Bayona; ma, su tutti eccelsero

i Gramignani, famiglia napoletana: agli inizi del '700 Francesco si trasferì a Palermo, mentre i suoi figli Giuseppe e Antonino operarono prevalentemente a Catania. Da Giuseppe nacque Francesco jr. che più degli altri incise opere a soggetto religioso e devoto; e la famiglia Zacco, fra tutti ricordiamo l'ottimo incisore Antonio, autore di splendide tavole raffiguranti costumi siciliani. A Siracusa fu attivo nella seconda metà del '700 l'incisore Gazzè. Siracusano o catanese doveva essere Nicolò Filippone che nel 1779 incise la *santa* dedicata a S. Pio di Buscemi.

CINQUE STAMPE DEVOTE DI BUSCEMI

1) **Addolorata di fra' Giuseppe Garofalo.** Si tratta della riproduzione della famosa statua dell'Addolorata scolpita dal Quattrocchi per S. Antonino di Buscemi. Databile al 1785.

2) **San Pio di Buscemi di Nicolò Filippone** porta la data del 1779 ed è di qualche anno posteriore all'arrivo di S. Pio a Buscemi (1761). Nella leggenda si legge: “*Vera effigies corporis S. Pii M. qui colitur in venerabili Matrice Ecclesie terre Buxeme. Per dic.ne del rev. Sac. On Emmanuele Malignaggi 1779. Nicolò Filippone sculpsit*”.

3) **Il SS.mo Crocifisso di Buscemi** porta la data del 1803. Nella leggenda si legge. “*Vera effigie del SS.mo Crocifisso di Buscemi. Sac. Don Elia Buggiuffi e d. Giovanni Germano Proc. 1803*”.

4) **Madonna del Bosco** (primi dell’800) di anonimo. Nella leggenda si legge: “*Maria SS.ma del Bosco. Buscemi*” (di questa stampa si serviranno altri incisori come i Puccio di Chiaramonte).

5) **S. Sebastiano Martire di Salvatore Puccio** (metà dell’800). Nella leggenda: “*S. Sebastiano Martire di Buscemi. Per dev.ne del rev. Sac. D. Sebastiano Celeste*”.



San Pio di Buscemi di Nicolò Filippone - Coll. L. Lombardo



Madonna del Bosco - Coll. L. Lombardo



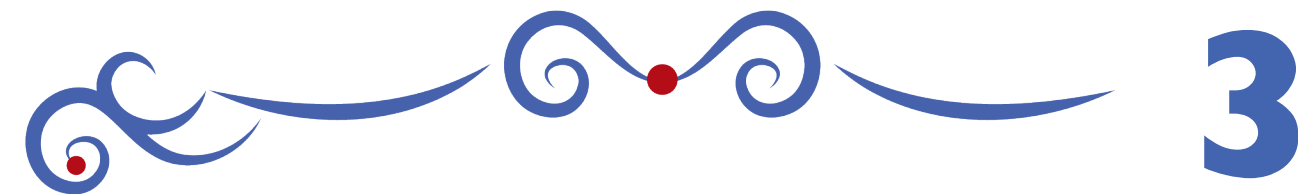
S. Sebastiano Martire di Salvatore Puccio - Coll. L. Lombardo



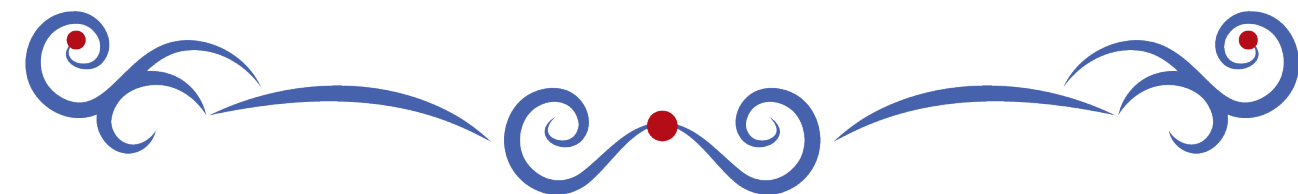
Addolorata di fra' Giuseppe Garofalo - Coll. L. Lombardo



Il SS.mo Crocifisso di Buscemi - Coll. L. Lombardo



Gastronomia devota e di tradizione a Buscemi



La penuria di cibo, la carestia, le *malannati* sono i tormenti assillanti del contadino e delle classi popolari urbane, in particolare. Si ripeteva a mo' di avvertimento:

Panza china laura e-nno camisa ianca (si lavora con la pancia piena e non con una bella camicia nuova).

Le paure connesse alla penuria di cibo si sono radicate nella cultura popolare al punto da divenire temi mitici. La fame vera, o temuta, si indicava spesso con espressioni standardizzate e paradigmatiche: per indicarla si ricorreva ad immagini pregnanti che muovevano da un fatto storico, un avvenimento di cui per la verità ben poco si sapeva: nel caso della fame essa si indicava, e si indica ancora oggi, col termine *franza*, riferendosi alla dominazione angioina (franco-provenzale) in Sicilia (1268-1282), culminata con la rivolta dei Vespri Siciliani. Da allora si ricordarono i Francesi come affamatori, e si arrivò al punto che per indicare una tavola “deserta”, vuota e priva anche delle posate si dice «*E-cchi-ppassanu i francisi?*», cioè sono passati i Francesi di qua e han portato via tutto, a ricordo delle presunte spoliazioni subite dai Siciliani sotto questi odiati padroni: l'immaginario gioca sulla dialettica bene e male, e la storia si muta in leggenda.

Di contro stava pur sempre il mito dell'albero di cuccagna, il regno di abbondanza, la cui legge era la dissipazione e lo spreco, che lasciava spazio a desideri parossistici, messi in campo per allontanare la penuria di cibo. Il ciclo delle feste (dal Carnevale alla Pasqua, al Natale-Capodanno, fino alle feste patronali) riparava questo senso di perdita, questa paura perenne e “fondante”. Esse prevedevano, perciò, la manipolazione e soprattutto la ostentazione dell'abbondanza, attraverso i pranzi, che si connotavano per la loro cerimonialità e per

il portato simbolico. Per il resto il pasto quotidiano si fondava sulla giornata e sul ritmo lavorativi, sulle risorse alimentari stagionali, su quanto la natura offriva (il selvatico) e quanto produceva la campagna coltivata e l'orto attiguo alle case. Questo impediva che il contadino morisse di fame: ad onor del vero se la fame esisteva (vera o immaginata che fosse), l'uomo di campagna non ne moriva. C'era sempre la disponibilità di beni che egli ricavava da una natura tutto sommato generosa, dalla sua industriosità e dal senso innato del risparmio, in cui giocava un ruolo fondamentale la massaia.

Per ciò che riguarda le *èlites* economiche e i ceti alti della popolazione, il senso della temperanza era un portato comune alla cultura popolare, forse connaturato con l'origine catalana di tante famiglie nobili Siciliane. Un filo univa la cultura del cibo a livello popolare e a livello alto: una civiltà condivisa, una comune storia, che aveva alla base il vivere bene, l'aspirazione da parte delle classi popolari di “fare come i ricchi” e al contempo il richiamo che sulle classi alte hanno sempre esercitato i cibi “poveri”, cioè semplici (almeno apparentemente).

Alla base di ogni cucina, come di ogni realtà familiare, sta la divisione dei ruoli, e se oggi ripetiamo un bel proverbio che recita «*L'omu carria, a fimmina mura*» non è un'offesa per nessuno, almeno credo, dal momento che l'arte della murami, che metaforicamente indica l'arte della cuciniera, è alla base della vita dell'uomo, quell'arte che assicurò all'umanità un'abitazione stabile.

Il cibo è tutto uguale? No, se lo consideriamo sotto il profilo delle forme dei simboli e dei significati. Tutto uguale se lo guardiamo da una mera ottica nutrizionale. Certo, molti cibi sono fatti per sfamare, ma ugualmente molti sono confezionati per devozione, si consumano perciò in certi momenti

dell'anno e soprattutto comunicano, al punto da assumere a volte significati magico sacrali, indotti dalle forme e dalle particolari manipolazioni.

PER DEVOZIONE

I *Saschitedhi*

Sono i dolci più tipici del Natale a Buscemi, quelli che ancora oggi segnano la festa.

Sono la variante lessicale e gastronomica dei *ciascuna* di Palazzolo. L'etimo deriva certamente da parola latina, da cui discende flauto, poiché il dolce ha la forma di un tubo (farcito), quasi un fischietto. È il più radicato fra i dolci natalizi, quello che si prepara in casa sempre e comunque per Natale. È una sorta di tubo (fiasco, fiascone, *ciascu*, da cui *ciascuni*) di pasta di grano duro non dolce, farcito con un impasto di fichi secchi, miele, mandorle, noci, strutto (*saimi*), chiodi di garofano, cannella, cotti al forno (questo è lo standard).

Ricetta nella variante tipica di Buscemi:

Ingredienti per la farcia: 500 gr. di fichi secchi; 100 gr. di noci tritate; 100 gr. di cioccolato fondente; un pizzico di cannella; 1 cucchiaino di miele; 3 tazzine di caffè; 1 bicchiere di liquore; 300 gr. di zucchero. Amalgamare il tutto e far cuocere per circa 20 minuti. Lasciare poi raffreddare. Ingredienti della cialda o pasta dove si ripone la farcia: si impastano senza lievito: 500 gr. di farina; 100 gr. di strutto o margarina; 100 gr. di zucchero; 2 uova; liquore quanto basta.

Procedura: Si tira la pasta col *lasagnaturi*, ricavando dei dischetti o degli ovali di varia grandezza, sui quali si stende la farcitura (circa un cucchiaino per disco). Si richiude la pasta in alto, facendo aderire i lembi e dando le forme che si preferiscono; indi spennellare le superfici con uova sbattute, al fine di dare il colore, e infornare a 180°.

Si tratta del dolce più tipico della tradizione popolare buscemese legata al Natale. Si caratterizza per l'uso, in questa variante, del cioccolato nella farcia.

I *cannaruzedhi i san Brasi*

Ancora oggi nelle feste dei santi in particolare vengono offerti dei pani a volte a forme antropomorfe imitanti parti del corpo umano per cui si chiede o si è ottenuta la guarigione. Uno dei santi più venerati in questo senso è san Biagio, al quale si offrono ancora panetti particolari.



Cannaruzedhi i san Brasi - foto di Ignazio Ciarcia



Cerimonia della benedizione dei pani, da: A. Uccello, "pani e dolci"



Cerimonia della benedizione dei pani, da: A. Uccello, "pani e dolci"

Si tratta, dunque, di un panetto figurato a forma di trachea, plasticata in due modalità: in sezione se così possiamo dire, cioè in orizzontale, in verticale come una trachea appunto (*cannaruozzu* in siciliano). Si confeziona il giorno della festa di San Biagio 3 febbraio ed è pane dai risvolti magico sacrali, favorendo, se consumato il giorno della festa, la guarigione dai mali di gola.

Antonino Uccello li inserisce nel suo volume su "Pani e dolci di Sicilia"³⁰ nel capitolo "Per grazia ricevuta", dove si sofferma sul rito dell'offerta dei panetti in chiesa che si praticava ai suoi tempi. Scrive Uccello:

"Questa pratica è tuttora largamente diffusa in un paesino degli Iblei, Buscemi, che conta circa 1000 abitanti. Ho assistito alla cerimonia svoltasi nella chiesa di Buscemi la mattina del 3 febbraio 1976; erano presenti circa cinquanta persone, quasi tutte donne (è di settimana, e di solito gli uomini sono al lavoro). Una decina di donne hanno portato dei sacchetti di plastica ripieni di panini di S. Biagio, che sono stati benedetti e poi in parte distribuiti ai presenti.

Santa Italia, casalinga nata a Buscemi nel 1922, ci ha fornito la seguente testimonianza:

"Domanda: Quando si fanno queste *cuddureddi*?

Risposta: Il giorno di S. Biagio, il 3 febbraio. Si prende la farina s'impastano senza sale e senza niente, e poi si passano al forno per la cottura, poi si portano in chiesa e si fa la benedizione.

D. In chiesa quando?

R. Il 3 mattina. La sera prima si facevano i vespri

anche; ora non c'è niente. Si fa una funzione speciale la mattina che c'è la benedizione: benedicono anche il cotone, le candele, insomma la consuetudine del paese è questa.

D. Il cotone quale?

R. Il cotone idrofilo: lo fanno così, a pezzettini, e lo benedicono, e poi quando a una persona fa male la gola, si passa quel cotone nella gola. Più che altro è una fede ...

D. Queste *cuddureddi* come si promettono?

R. *Nu iaruozzu, mienzu munniu* insomma *nu iaruozzu* che corrisponde a un chilo, *mienzu munniu* a due chili [...] La consuetudine è questa [...].

D. Come glielo portano?

R. Lo mettono in un cestino o in una salvietta antica, quella grande – ora in sacchetti di plastica – o in un canestro pulito con una salvietta, poi lo portano in chiesa, lo mettono sull'altare e il prete lo benedice.

D. Dopo che questi pani vengono benedetti, che succede?

R. Si dividono a tutti i bambini, li portano casa per casa, e poi uno lo si tiene sempre per devozione. Prima lo tenevano a lato del letto. Ora i ragazzi li mangiano perché vengono bene sono croccanti: è una cosa fatta in casa. Come devozione prima ce n'era di più.

D. Per una grazia?

R. Una persona ha ricevuto una grazia: per esempio ci sono stati quelli che hanno avuto le tonsille, quelli

che sono stati operati di gola, anche alle volte viene l'angina, sa e allora si rivolgono a S. Biagio: _San Biagio – dicono basta mi fate questa grazia di stare bene, e vi faccio *mienzu munniu di cudduredhi*, a seconda quello che spera il cuore di fare.

D. In quale chiesa si va?

R. Alla chiesa del Carmine, lì c'è il quadro, c'è San Biagio [...]. E poi con una mano presenta il bambino ch'è malato di gola e San Biagio gli fa la benedizione.

Santa Italia aggiunge che il panino "diritto, arricciato", lo chiamano *cannaruozzu* i *S. Brasi*, mentre tutti gli altri che in genere assumono forme diverse, vengono chiamati genericamente *cannaruzzedda*.

Ecco la testimonianza di Maria Genovese, bracciante agricola, nata a Buscemi nel 1925.

D. Lei ha fatto qualche volta questo pane?

R. Sì avevo un male alla gola, che lo chiamano gozzo, perciò rivolgendomi a S. Biagio con fede dico – S. Biagio, bello -io doveti andare a operarmi – se mi risulta tutto bene nell'operazione poi io faccio *mienzu munniu ri cuddureddi*, anno per anno. E perciò questo fatto è da venti anni e io poi quelle *cuddureddi* le faccio, le benediciamo in chiesa e poi le dividiamo un po' per ciascuno come devozione".

La Genovese precisa che la pasta per i panini viene tutta "pizzicata, una specie del *cannaruozzu*, cioè della gola (trachea)". E prosegue: "Prima i devoti erano di meno, ora si sono invogliati perché, vede com'è? Ora siamo quasi tutti malati di questa gola, chi per una cosa chi per la tiroide, chi per altre cose. Ora la gola è devozionata a S. Biagio, perciò facciamo quella promissione, e ne sono aumentati assai: la devozione per S. Biagio è aumentata assai.

³⁰ A. Uccello, *Pani e dolci di Sicilia*, Introduzione di Alberto Mario Cirese, Palermo, Sellerio, 1976, p. 108 e segg.

D. Questi pani lei a chi li dà?

R. Li portiamo in chiesa, là il prete fa la benedizione, e poi dentro la chiesa stessa li dividiamo tra quelli che ci sono lì dentro, e poi quando usciamo fuori ne diamo un po' per ciascuno ai vicini, perché non è che son cose da mangiare per saziare, è una devozione. Poi chi è che mangia a *cudduredda*, dice prima un'avemaria e un padre nostro.

Io veramente ne tengo una sempre appesa in casa come devozione, e poi all'anno tolgo quella e ne metto un'altra.

D. Quella che toglie che ne fa?

R. Non lo so. A volte mi dicono che non debbo buttarla via perché si fa peccato, intanto mangiare non si può, e si brucia, è pane benedetto. La tengo appesa al muro, nella stanza da pranzo: la tengo come una cosa cara. Una di solito si mangia e una si tiene appesa.

D. Come s'impastano i *cuddureddi*? Le fa lei?

R. Li faccio io e mi aiutano tutte come devozione. Li impasto con acqua fredda, farina e un pizzico di sale, e senza lievito. Le nostre mamme facevano così".

La *cuccia*

Inserita nella festa di S. Antonio (17 gennaio) la *cuccia* è un cibo rituale che si mantiene ancora in diverse famiglie. Si tratta di grano integro, bollito a lungo, dopo essere stato lasciato in ammollo una notte. Il giorno della festa del santo si consuma condito con miele o ricotta oppure olio. Si offre ai vicini e si portava un tempo in chiesa. In altri paesi, compreso il capoluogo Siracusa si consuma il 13 dicembre, condita con ricotta dolce e canditi per decorazione.

Esso è un piatto della tradizione che può benissimo trasformarsi in un prodotto da servire tutto l'anno.

Da cibo rituale, che rinvia ad antichissimi rituali in onore di Demetra e Kore (il chicco di frumento), infatti, diventa cibo laico, che viene servito anche nei ristoranti locali e altrove.



La *cuccia*- foto di Ignazio Ciarcià

Cuccia duci, nota antropologica e culinaria

Si tratta di una preparazione rituale e dunque farla rientrare fra le ricette di cucina è difficile se non compiendo un percorso che porta dal rito al consumo. Oggi lontanamente si percepisce il suo valore, il suo essere marcatore di civiltà, un cibo di antichissimo impianto. Il frumento fu fondamentale nello sviluppo umano. La scoperta della farina passa da un grado intermedio o iniziale di frantumazione, precedente la molitura. Frantumare il grano era operazione che in certo senso rispettava il chicco e dunque non ne profanava la sacralità. La sua cottura era una cerimonia sacra come il suo consumo, un gesto simbolico che richiamava sulla comunità abbondanza e fertilità. È il "cibo" dell'uomo più antico, un arcaismo culinario incredibile.

Oggi lo si consuma raramente. Solo poche famiglie lo confezionano in due occasioni: per la festa di S. Lucia la Siracusana e di S. Antonio abate. Entrambi, S. Lucia e S. Antonio, presentano nelle rispettive feste, e in alcuni tratti del culto e degli attributi, significativi punti di contatto: nelle due feste, che assai significativamente cadono in due date "similari" (13 dicembre e 17 Gennaio), si suole consumare proprio la *cuccia*, con vari condimenti. La cerimonialità lo denotava comunque fortemente: si offre ai vicini di casa, si divide ai poveri e si sparge con gesto augurale nelle stalle sugli animali. Inoltre nelle due feste vengono accese enormi cataste di legna, secondo un rituale antichissimo e ancora oggi vivo. Per le divinità pagane, come per i due santi cristiani, ritroviamo costantemente come attributi la spiga, il bastone, il maiale, il fuoco (sotto forma ora di fiaccola, ora di falò). Inoltre molto spesso in molte iconografie S. Antonio appare raffigurato come il vincitore del diavolo.

Risulta difficile a me darne la ricetta, se di ricetta può parlarsi per un cibo ostentatorio, che più che nutrire comunica. Comunque ecco la modalità di preparazione.

Si sceglie il frumento migliore, messo da parte per la semina. Lo si pulisce (*si mmunna*) chicco dopo chicco e si mette a mollo per un'intera notte. L'indomani si comincia a cuocere. La cottura è lunga e va seguita per non farlo *accarpari*. La cottura dura almeno tre ore. Durante la cottura si può aggiungere una minestra di ceci, che a Buccheri si chiamano *uocchi i santa Lucia*. Si toglie dal fuoco si fa raffreddare e si impiatta. Si condisce con solo olio, oppure rispettivamente con miele, ricotta, vino cotto, latte.

I pani figurati della Pasqua

Se i pani di S. Giuseppe ornano gli altari o le tavole delle cene, quelli di Pasqua sono oggetti, rilievi autonomi, che imitano ora la natura e le

sue creature, ora oggetti della vita quotidiana. Molti presentano incorporato l'uovo simbolo di nascita e rinascenza, di vita e di giocosa imitazione di essa. Ecco allora a Buscemi, e in misura superiore che altrove, comparire la vigilia di Pasqua i pani figurati, che rallegravano i bambini. Ponte tra vita e morte, tra bisogno e abbondanza, il pane figurato è segno di festa, frutto di un gioco che si pone come il coronamento del processo della panificazione, rivolto ai ragazzi e alle ragazze, come dono e insieme augurio da parte degli adulti.



Pani figurati della Pasqua - foto di Ignazio Ciarcià



Pani figurati della Pasqua - foto di Ignazio Ciarcià

I pani figurati di Buscemi

Le mani, strumento ancestrale capace di riprodurre forme e oggetti, sono le protagoniste nella confezione dei pani figurati di Buscemi. Così la sapienza delle mani è una memoria che scaturisce da una trasmissione di generazione in generazione con l'ausilio solo di pochi attrezzi quali: il *signaturi* o *lasagnaturi* (mattarello), un coltello, una pinza chiamata in dialetto *mucasciu*, la rondella e dei cilindretti di metallo, manipola le forme della tradizione pasquale chiamate:

Palumma (colomba)

Iadhuzzu (galletto)

Cavadhuzzu (cavallino)

U niru (il nido)

U panariedhu (il panierino o borsetta)

U puorcuspinu (l'istrice).

Ma per primo si confeziona un pane chiamato *a paciuzza* (vezzeggiativo di pace) di grande dimensione che si consuma il giorno di Pasqua da tutta la famiglia, in segno di solidarietà e unità della famiglia.



Pani figurati della Pasqua - foto di Ignazio Ciarcià

Nota etnoantropologica sui pani figurati

Le cerimonie della settimana santa culminano col rito dell'incontro di Cristo Risorto e della Madonna: una festa nella festa. Tale rito prende il nome in genere di *scuontru*, *ncuontru*, ma in alcuni paesi della Sicilia sud orientale (come Canicattini) tale cerimonia è chiamata a *paci-paci*. Con questo rito la comunità ribadisce i valori solidaristici, smorzando la competitività sociale, instaurando un tempo rinnovato e pacificato col semplice gesto della mano stretta in segno di augurio. Antichi odi si placano e le "sciarre", soprattutto familiari, si compongono.

Fino a pochi anni fa in alcuni paesi, come Chiaramonte (RG), si confezionava per l'occasione un pane a forma di ciambella, chiamato *a paci*, consumato a tavola dalle famiglie, e condiviso coi vicini di casa. In questo modo il pane da alimento di sussistenza si trasformava in messaggio, in tramite e segno. Perché come scrive Tonino Cusumano:

«Amuleto o talismano, con funzione apotropaica o propiziatoria il pane è agente e referente della memoria, un ponte che aiuta a traghettare dal caos al logos»: e logos è la parola della Pasqua, che sostanzia la parola tanto abusata "pace". Quel logos di cui tutti avvertiamo la mancanza in questi momenti tanto difficili, in cui paradossalmente la "parola" logos circola, sotto varie forme come sono prediche, interviste, servizi, financo preghiere e canti di devozione, ma senza mettere in campo alcun logos: paradossale, come paradossale è la nostra attuale condizione di esseri umani sull'orlo del baratro.

L'uso di festeggiare la Pasqua confezionando pani e dolci risponde ad un'esigenza non solo alimentare, ma comunicativa, per cui essi sono, per continuare a dirla con Cirese, "buoni da mangiare", ma anche

"buoni a comunicare", in una dimensione rituale e cerimoniale, e in un ambito sociale e comunitario.

I pani e i dolci della Pasqua sono per la maggior parte legati alla liturgia cristiana, come il pane a forma di palma, i *pani re puostili*, distribuiti ai poveri, la *tinagghia* e a *cruna ro signuri*, a cruci e la *scalitta*, riproducenti i simboli della passione.

Ma altri, divenuti col tempo doni fatti ai bambini, rinviano a significati più complessi, legati come sono a riti e feste precristiane. Tali sono senz'altro tutti i pani con l'uovo dentro, fra i quali il più comune è la *pupa cull'ovu*, o varie forme animalesche come *u iadduzzu*, *u cavadhuzzu*, *u puorcuspinu*, a *palummedda*, *l'aceddu ccull'ovu*, *l'ovu ri pasqua* con i pulcini, o la comunissima borsetta con l'uovo dentro chiamata *panariedhu*. Altri dolci a base di ricotta (*cassatedhi i Pasqua*) sembrano uscire dal contesto simbolico: ma la loro forma rotonda e gonfia di farcia dolce, non lascia dubbi.



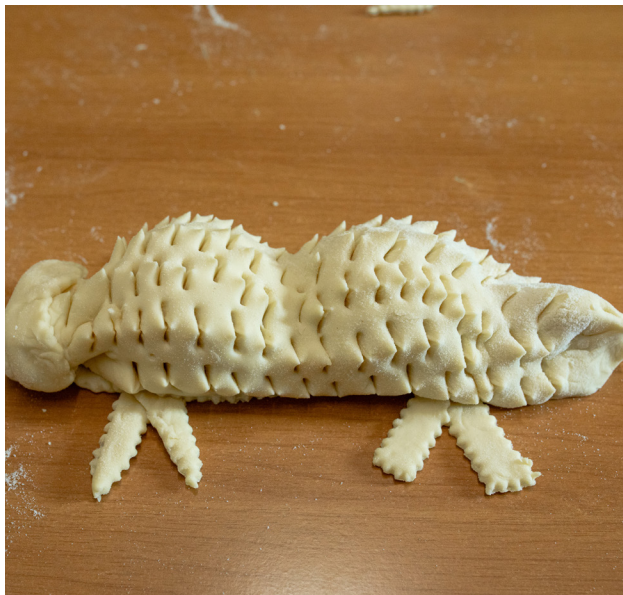
Panariedhu - foto di Ignazio Ciarcià



Pani figurati della Pasqua - foto di Ignazio Ciarcià



Pani figurati della Pasqua - foto di Ignazio Ciarcià



Pani figurati della Pasqua - foto di Ignazio Ciarcià



Pani figurati della Pasqua - foto di Ignazio Ciarcià

L'interpretazione di queste forme non è difficile, trattandosi di forme panciute e gravidie, che rinviano alla rinascita, alla fecondità. L'uovo, che è universalmente presente nei pani di Pasqua, appartiene alle più antiche religioni mediterranee simboleggiando la cosmogonia, esso garantisce la possibilità di ripetere l'atto primordiale cioè la creazione, rappresenta un riassunto della cosmogonia. Così anche le comunissime *palum-medhi* appartengono ad un identico fondo culturale precristiano, rappresentando esse l'uccello della primavera, segno di rinascita. Alla Pasqua ebraica rinvia chiaramente l'agnello pasquale di pasta reale, raffigurato ora sdraiato, ora seduto con la bandierina, o ancora in piedi al pascolo. Poiché, non si dimentichi, Pasqua (dall'ebraico *Pesah*) era la festa dei pastori a primavera, nel quale periodo nascevano gli agnellini offerti all'Essere supremo, mentre, come avviene ancora da noi, per S. Giuseppe, si facevano "coprire" gli animali per la riproduzione. I pani e i dolci della Pasqua, carichi di significati ormai dimenticati, sono il risultato di complesse sedimentazioni culturali, mai tuttavia relitti folclorici, poiché si caricano di forti connotazioni sociali, in quanto veicoli di rapporti solidaristici e di reciproca affettività. Per Pasqua la nuora infatti regala la *palummedha* alla suocera, il fidanzato regalava un tempo il cuore di pasta reale, oggi preferisce l'uovo con la sorpresa dentro. Il consumo di tali manufatti caratterizza i pranzi di Pasqua e Pasquetta, con quell'eccesso alimentare che si lega intrinsecamente col periodico rinnovarsi della natura, con il senso di bulimia e di attrazione erotica, che pervade le creature a primavera. Ma i dolci per eccellenza dei ceti popolari sono senz'altro le *cassatedhi* di ricotta, zucchero e cannella (a Palazzolo dette *lumeri*), che si distribuiscono a parenti e amici.



Le *Cassatedhi* - foto di Ignazio Ciarcià



Le *Cassatedhi* - foto di Ignazio Ciarcià



Le Cassatedhi - foto di Ignazio Ciarcià



Le Cassatedhi - foto di Ignazio Ciarcià

Certo, assistiamo oggi ad un assopirsi progressivo di tali usi pasquali e ad una prevalenza dei dolci comuni, senza linguaggio, feriali e seriali: l'attuale livellamento del calendario alimentare, conseguenza del carattere appunto seriale della nostra vita, da cui è stato espulso il momento festivo, ridotto ad una noiosa domenica uguale a tante altre, ha portato alla scomparsa parziale dell'uso di confezionare pani e dolci in casa e alla conseguente scomparsa di molte forme e manufatti alimentari, cui erano demandate nelle società agropastorali funzioni essenziali.

Quella improvvisa ed eccezionale abbondanza di cibo aveva, fra l'altro, la funzione di allontanare la minaccia della carestia e il senso della precarietà esistenziale quotidiana, di ricreare sul piano della fantasia, un paradiso alimentare impossibile e impedito sul piano del reale. Il loro consumo rafforzava i vincoli di solidarietà comunitaria, infondendo un vigore nuovo in sintonia col vigore cosmico, con la rigenerazione vegetale e animale.

Riparlare di pani della Pasqua sembra anacronistico, ma quando ti trovi davanti ad uno spianatoio (*scaniaturi*) con le donne a preparare i pani della Pasqua figurati per i loro bambini, senti che in queste isole beate si coltiva un germe, come in laboratorio una particella, un atomo, una molecola, che come lievito, cresce e dà il pane.

Le signore di Buscemi (SR), dove ho documentato il rito (perché di rito si deve parlare) del confezionamento dei pani della Pasqua, tipici di questo bellissimo paese degli Iblei, compiono gesti atavici, sempre quelli, tramandandosi un'arte che affonda nella storia della comunità.

Protagonista è ancora il pane, sempre il pane. Come scrive ancora Cusumano

“figlio del grano, coronamento del lungo e duro ciclo della sua coltivazione, fin dall'antichità, cibo e frutto degli dèi, dono di Demetra e Cerere, sostanza permeata di profonda sacralità. Se nel seme del cereale che si fa spiga è possibile leggere come in un ideogramma la storia delle conquiste culturali dell'uomo mediterraneo, il filo sottile e tenace di quell'ordito su cui s'intesse la nostra stessa civiltà, nel pane che dà corpo e forma alla farina è forse identificabile una sorta di *imago mundi*, umano impasto dei quattro elementi di fondazione mitica: terra, aria, acqua e fuoco, compendio di forze generatrici e di potenze sovrumane. Nessun altro prodotto del lavoro e della fatica è più concretamente rappresentativo del riscatto dell'uomo dalla fame e del suo dominio sulla Natura. Per la rilevanza del suo valore materiale, per la sua forte carica di immanenza naturale, per la sua stessa domesticità e familiarità, nessun alimento è più denso di valenze segniche”³¹

Il pane nell'assolvere il suo compito primario di sfamare e saziare, svolge al contempo quella funzione comunicativa che le forme conferiscono: possono essere pani votivi, pani decorativi (ma di un decoro che rinvia sempre ad un significato), semplici trastulli dei bambini e delle bambine (pupi, pupiddi, animali vari), ma i pani figurati delle feste e in particolare della Pasqua si legano intrinsecamente ad essa, pur avendo il connotato di trastullo e di oggetto ludico. Così il panetto figurato con l'uovo, se pur i protagonisti non ne comprendano più il significato, rimandano alla vita cosmica, al ciclo delle generazioni e rigenerazioni: alla vita!

E la vita è il connotato della Pasqua, quella vita che si ottiene dal sacrificio. Quella vita negata a tanti che cercano quello che per noi è ormai scontato: il pane,

sia esso reale, che sfama e nutre, sia esso metaforico, indotto dal bisogno connaturato nel genere umano di migliorare il proprio stato, il proprio tenore di vita!

PER TRADIZIONE

Esistono ricette che si tramandano in famiglia da generazioni e che permangono, nonostante i messaggi pubblicitari, a connotare un popolo, un paese, spesso solo una famiglia. Si tratta della trasmissione che le famiglie operano di generazione in generazione condividendo non solo i ricordi, le memorie o più semplicemente (e banalmente) i beni materiali, trasmessi per eredità, ma determinati cibi, che la madre o chiunque in famiglia ha avuto come lascito quasi “genetico” quasi stigma di famiglia. E' il cibo, che connota, a volte distingue, sempre comunque e dovunque unisce, rassoda vincoli, stabilisce ponti. Insomma è il portato del concetto di base del cibo come cultura³².

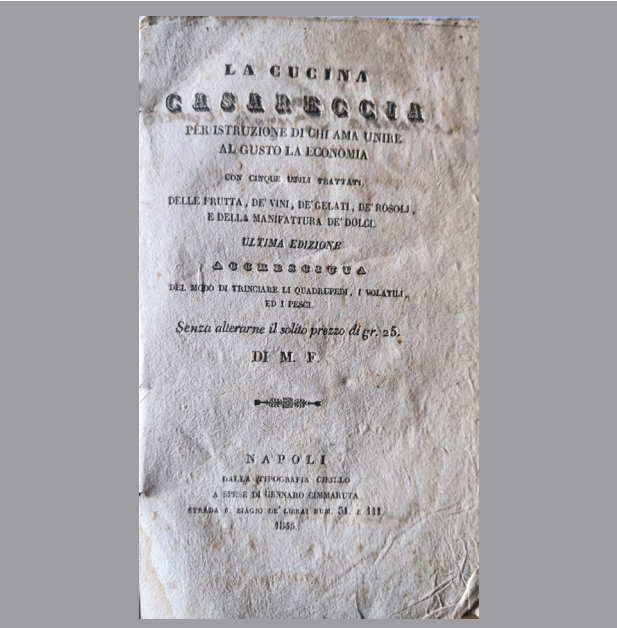


Ricettario di famiglia - foto di Ignazio Ciarcià

³¹ A. Cusumano, *I pani della memoria*, in *I pani della Memoria*. Nino Cordio, catalogo della mostra omonima svoltasi a Santa Ninfa, 17/20 marzo 1999, pp. 4-6.

³² M. Montanari, *Il cibo come cultura*, Roma-Bari, Laterza, 2005.

Esistono perciò i ricettari di famiglia, alcuni scritti in vari supporti, altri (i più) trasmessi oralmente, dove esistono oltre che le ricette copiate, o avute oralmente da un parente, da un’amica, o più pedestremente da una rivista (femminile in genere).



Ricettario Burgio, Buscemi - foto di Ignazio Ciarcià

Ci sono cibi che però denotano non solo una famiglia ma una comunità: ne sono esempio i *sudhi* di Buscemi

I Sudhi

Essi, pur connotati fortemente, non hanno riverberi devozionali, ma nutrono e denotano, laicamente, svolgendo il loro ruolo di cibi della memoria, pur senza connotati devozionali, sacrali, rituali. Si tratta, comunque, pur sempre di un rito, quello della domenica che riunisce le famiglie attorno a un buon piatto cucinato da chi in casa svolge il ruolo di “masterchef” (mi si perdoni il termine). E’ il cibo comunque che segna l’arco della nutrizione annuale, marcandone i giorni ordinari settimanali. Certo in ultima istanza ogni cibo si lega ad un rito, comunque e dovunque esercitato, sia esso quello laico delle feste civili o conviviali, sia esso quello legato a un rito festivo.

Quanto detto vale anche per questo piatto, un tempo legato alla festa dei morti, come rivelano anche alcuni ingredienti ancora usati come le noci tostate; la noce è un seme e come tale legato all’aldilà, al regno dei morti. Oggi “si è laicizzato”, arricchito con introduzione di sugo di maiale, che ne fa un primo piatto da pranzo. Ma in origine era una pietanza che prevedeva un condimento di ricotta e noci non tostate. Era usanza lasciarne un piatto la notte, perché i morti ne assaggiassero un po’ nella loro visita ai parenti vivi. Naturalmente quest’usanza si è persa, ma è rimasto l’uso di consumare questo piatto il giorno dei morti (il 2 novembre).

La particolarità del piatto e la sua importanza culturale è anche di tipo linguistico, dialettologico e fonetico. Infatti, la parola non è registrata nei vocabolari siciliani ed è diffusa solo a Buscemi e Ferla, dove però il fonema dh-, si raddoppia in ddh-, come in *cavaddhu*. Lo scempiamento fonetico è tipico di Buscemi, se non esclusivo. Il mio informatore, il sig. Pippo Formica, mi ha fornito la ricetta, che egli

ha appreso dalla madre signora Lia Grazia, nata a Buscemi. Essa costituisce la ricetta da iscrivere nel REIL come patrimonio immateriale della comunità.

La Ricetta:

Ingredienti per quattro persone: 40 gr. di *sudhi*, cipolla, 1 foglia di alloro, 100 gr. di estratto di pomodoro, un bicchiere di vino rosso, ½ kg di carne di maiale mista *pittinicchi*, salsiccia, cotenna, lardo, un litro circa di passato di pomodoro, sale, olio extravergine di oliva. Procedimento: Fate un soffritto di cipolla, aggiungete la carne di maiale, fate rosolare versando in seguito il vino facendolo sfumare, aggiungete l’estratto e la passata di pomodoro e si lascia a fuoco lento per circa 2 ore, aggiungendo alloro e sale a fine cottura.

Scolate la pasta al dente, saltatela in padella con un mestolo di sugo di maiale. Una volta scodellata la pasta, si aggiunge su ogni piatto una manciata di noci tostate, mollica tostata (poca) e pepe nero. Infine la ricotta completa il piatto.

I salumi tipici di Buscemi



Salumi Russo - foto di Ignazio Ciarcià



Rosario Russo - foto di Ignazio Ciarcià



Capuliaturi - foto di Ignazio Ciarcia

Qualcuno potrebbe arricciare il naso dinanzi a questa scelta (scheda 33), ritenendo che alla fine tutte le carni lavorate e condite con sale e spezie siano uguali. Non è così! Spesso, anzi il più delle volte, le carni, cioè la materia prima, risentono dei luoghi resi particolari dalle erbe, dal “tenore di vita” degli animali in stalla e al pascolo, e, diciamolo pure, anche da un certo amore che gli allevatori devono avere verso gli animali, che con il loro sacrificio, ci nutrono.

Oltre alla materia prima, occorre, per avere un prodotto degno di essere registrato bene immateriale da conservare memorialmente e trasmettere, la mano dell'uomo, il sapiente uso delle spezie, dei condimenti e soprattutto del sale, che non è scontato, insomma *u cuonzu ra sasizza*. E ancora: le tecniche di taglio, la cosiddetta *capuliata*, cioè il taglio a punta di coltello. Conta poi la stagionatura, l'affumigatura eventuale, la conservazione all'aria pura, cioè ai giusti venti di tramontana.

Scrivendo un poeta siracusano a proposito³³:

*Di la prumissa fatta num-mi smovu
la nota di lu libru nun si cassa
li sausizzuni su appisi a lu chiovu
e li capuna su sutta la nassa
a san Martinu in ordini mi trovu
ch'ora a stu tempu lu cauru m'attassa
tannu haviremu muscateddu novu
ntra stu menzu na vitedda ngrassa.*

Un tempo, all'incirca fino agli anni '60 del '900 la carne, che oggi si macina nella macchina elettrica, si *cappuliava* con il *cappuliaturi* o la *mannara* o *mannareddha* sul *cippu*, che la riduceva a dadini e tocchetti, che per il *suppissatu* (il salame) dovevano essere un po' più grossi.

Nell'impasto vanno 30 gr. di sale per chilo di carne, formata di tre parti di carne netta e una di lardo, e si mescolano semi di finocchio selvatico (*finucchiedhu*), peperoncino e vino (un tempo esclusivamente Nero d'Avola *ro fuossu*, prodotto solo a Pachino), quanto ne prende il pastone, che viene *scaniatu* a mano come si fa per il pane. Intanto si provvede a lavare le budella togliendo il sale della *conza* per la lunga conservazione: il lavaggio si fa in acqua con vino. Intanto il pastone opportunamente e a lungo lavorato, si lascia a riposo almeno un paio di ore (se si fa di sera la si lavora l'indomani) in cui la carne *arrisina*. Si fa la prova del sapore friggendo una polpetta. Se va bene si cominciano a *inciri i vuredde*: si prendono le budella e vi si soffiava dentro, quindi si infilano nell'imbuto di latta (oggi sostituito da quello delle macchine elettriche) e con un movimento deciso del pollice si riempiono di carne, colmando

ogni vuoto, perché essa non deve lasciare emboli d'aria. Si formano così lunghe corde di salsiccia (che superano anche il metro), che si lasciano asciugare almeno una notte. La corrente d'aria di un vecchio dammuso era ideale per questa fase delicata, in cui la salsiccia perde il vino *supiechciu*. La prima ricetta per fare salsicce è nel meridionale *Liber de coquina*³⁴, qui riportata nella traduzione italiana dal latino:

«Sulla salsiccia: per fare salsicce prendi buone carni porcine crude non troppo grasse né magre, minutissimamente percosse col coltello, e mescolate buone spezie con sale insieme a quelle, riempi gli intestini del porco ben nettate e metti al fumo. Alcuni legano a tratti [nell'originale *digitos*], altri no. Si possono cuocere in acqua o alla brace o in padella o come vuoi».

In un bando del Senato di Siracusa (valido per tutti i centri feudali circoscrizioni, poiché derivava da bando protomedicale) si fissava che³⁵:

“La sasizza sia sciutta, item che nessuno potigaro o altra persona tanto cittadina come forestiera presuma vendere salsizza fresca che prima non sia bene asciutta e ben conditionata almeno fatta di tre giorni sotto pena di on. I e di perdere la salsizza; che nessuna persona presuma ne debbia vendere formento forte per pane di maiorca ne pane di fromento maiorca per pane di formento forte; item che tutti potigari che vendono formaggio casicavalli, suprizzati, salsichoni, saime, salato, lardo e altri cose di salumi abbiano a tenere la tabella con la lista delli prezzi innanti le porte di loro poteghe sino alla sera che si chiudino”³⁶.

Credo comunque che tutte le ricette di salsicce derivano da una ricetta di Maestro Martino. Eccola:

Dal ricettario di Maestro Martino:

“23. Per fare salsicce.

Se tu vorrai fare buone salsicce di carne di porco ho d'altra carne togli della carne magra e grassa insieme senza nervi e tagliata ben minuta, e se la carne è diece libre metti una libra di sale due oncie di finocchio ben netto e due oncie di pepe pestato grossolanamente e mescola bene queste cose insieme e lasciale stare per uno di, dipoi togli de budelli bene netti e bene mondi e empili di questa carne e ponili ad asciugare al fumo”.

Dall'antica tecnica di conservare la carne di maiale in particolare deriva l'arte dei salumi. La carne fresca del maiale dopo una buona asciugatura si lavorava e si traevano i vari tagli. Quello che non si vendeva fresco, si salava e si speziava ricavandone le carni da conservare tra cui spiccavano i salumi, cioè salsicce e salami.

I due termini dunque, salsiccia e salame, rinviano al sale, ottimo insaporitore e soprattutto conservante, che evitava ed evita la putrefazione.

L'arte dei salumi è diffusa ovunque. Ma vi sono luoghi dove l'arte antica del confezionare salsicce si è conservata più integra, grazie all'uso di buone carni e alla tecnica di lavorazione.

Tra questi è da porre la bottega della famiglia

³³ Girolamo D'Avila, barone della Boscaglia, nacque a Siracusa nel 1505, morì nel 1567, povero e paralitico. Segue la lezione dei Poeti catanesi e sviluppa soprattutto la nota umoristica. Prima di morire bruciò la sua immensa produzione poetica, ma gli amici riuscirono a ricostruirla attraverso il ricordo e ne salvarono circa diecimila versi. Fu il primo poeta ad avere in Sicilia fama universale. Tuttora lo si ricorda fra il popolo per le sfide sostenute, soprattutto con il poeta catanese Pietro Pavone.

³⁴ L. Sada, V. Valente, *Liber de coquina*, Bari, Puglia Grafica, 1995, p. 139. Si tratta di un antichissimo ricettario (il primo della serie), uscito dalla corte di Federico II. Un testo di base sempre per la storia della gastronomia era e resta A. Capatti, M. Montanari, *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Bari, Laterza, 2005.

³⁵ Bando n° 31 del 10.05.1630, Archivio di Stato di Siracusa, Senato, Bandi, 1630.

³⁶ Archivio di Stato di Siracusa, Senato, Bandi, vol. 19.

di Gaetano Russo, che da tre generazioni ormai produce ottimi salumi, conosciuti in tutta la Sicilia

La macelleria Russo è un’azienda di famiglia, che si tramanda l’arte del salume da quattro generazioni. Cominciò don Gaetano Russo, detto *U Masciaustinu*, che esercitava ai suoi tempi l’arte del *chianchieri* o *carnizzeri*, come prima della guerra si chiamavano i macellai. A lui succede Rosario, poi Gaetano, quindi Rosario jr., e infine il giovane Gaetano Russo, l’ultima generazione.

La particolarità della loro produzione sta certamente nel fatto che i salami in particolare vengono *capuliati*, a punta di lama, come si faceva nei tempi passati. Ancora si usano la *mannara*, il *capuliaturi* o il coltello usato di punta per *capuliari*.

A questo proposito vale la pena ricordare un documento siracusano del 1722 che ci consegna termini che si riscontrano nelle prassi di confezionamento buscemesi:

“Rosario Lo Iudici gabella da oggi a tutto febraro 1723 a Santo Novello un cippo di cappuliare salsiccia, con li suoi piedi e tavole, et una mannara di ferro per cappuliare salsiccia [...] e per la gabella di quattro coiri di porci durante tempore dicte gabelle [...] cioè due delli più grossi, quali se li possa pigliare detto lo Iudici, e l’altri dui di porci di rotuli 50 in sopra [...]”³⁷.

La gelatina (a Liatina)

La carne di maiale in gelatina è una specialità che vanta una tradizione gastronomica antichissima. Una volta tagliate, le parti del maiale si mettono in ammollo in acqua per una giornata, successivamente si fanno bollire con foglie di alloro. La carne, disposta in barattoli a chiusura ermetica, viene ricoperta dal brodo, al quale si aggiunge succo fresco di limoni siciliani (il femminello siracusano) e peperoncino; si lascia, poi, a riposo per una notte. La gelatina ottenuta si consuma fredda e può essere conservata in frigo per alcuni giorni. Ideale come antipasto tagliata a cubetti o come piatto unico accompagnato con dell’insalata.

Le varianti: gelatina all’antica secondo un antico ricettario

“Nell’acqua di una grande pentola si immergono una *faccera* (mezza testa del porco), due o più zampe (sono quelle che rilasciano più collante), le cotiche (*cùtimi* o *scurciddi*) e si sala. Si fa bollire per diverse ore, finché la carne non si stacchi dalle ossa. Si tira fuori la carne e si disossa tagliando in piccoli tocchi le cotiche e i pezzi più *tafaruti* di carne, disponendoli nei piatti. Si filtra e si lascia riposare tutta la notte in un *bainu*, aggiungendo semi di peperoncino piccanti. L’indomani si raccoglie la sugna del brodo da conservare, si riscalda il brodo, e si spremono una certa quantità di limoni (un litro ogni cinque litri di acqua, ma dipende dai gusti). Il brodo di cottura va accuratamente filtrato, quindi si versa sopra la carne pronta nei piatti, cercando di coprirli il più possibile: la carne va equilibrata con cotiche e qualche ossicino della zampa, che si lasciano nei piatti, secondo il gusto di ognuno. Col freddo della notte il gelo rapprende.

L’indomani è bella che pronta”.

Come si vede l’attuale procedura per confezionare la gelatina è molto semplificata. Qui voglio proporre l’archetipo o comunque una modalità più antica, certamente più elaborata e dai condimenti inusuali, per questo più intrigante. La fonte è un Ricettario la cui prima edizione risale al 1807. L’edizione da me utilizzata³⁸ porta sul frontespizio la data di edizione (Napoli, 1847), mentre sul verso troviamo la firma del possessore dello stesso, tale Burgio Maddalena, su cui non so dire nulla, ma che aggiunge al nome il paese di residenza: Buscemi!

Turru (Patacò, polenta di cicerchia)

La cucina tipica buscemese è quella contadina, dove spicca il consumo di un legume, che è una rarità ormai, per essere coltivato solo in aree particolari: si tratta della cicerchia, detto *scagghiuni* a Buscemi, legume assai simile al cece e al lupino, sul quale da qualche tempo hanno investito i coltivatori di Licodia, raggiungendo una considerevole produzione. A maggio il seme è pronto e si raccoglie, e i coltivatori lo lasciano asciugare e seccare per tutta l’estate. A dicembre è pronto per essere molito a freddo e a pietra per essere consumato sotto forma di farina, da cui si trae il famoso *patacò*, che poi ha dato il nome al seme stesso, in una sorta di scambio semantico metonimico non infrequente nella lingua siciliana e nella gastronomia in particolare. Con *patacò* il siciliano indica qualsiasi tipo di polenta, e qualsiasi cosa che venga ridotta ad impasto. Ha la stessa radice di *pataccu*, «massa compatta in cui si addensa la pasta se non è consumata subito dopo la cottura»³⁹, simile a sua volta (dalla comune radice *patac-*) a *mpataluccari*,

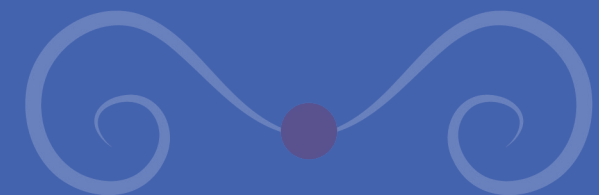
da cui *bataloccu* barile di legno dove si salavano le acciughe comprimendole con pesi.

A Buscemi il preparato si chiama con termine antichissimo *turru* o *cuturru*.

³⁷ Archivio di Stato di Siracusa, Not. Serra Domenico vol. I 1984.

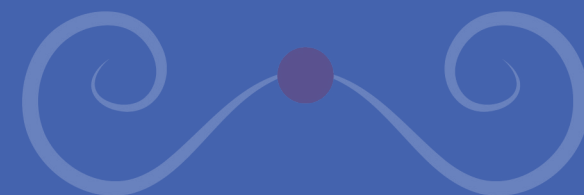
³⁸ Io stesso ho pubblicato in ristampa l’edizione palermitana della *Cucina casereccia* del 1835, cfr. *La cucina casereccia*, introduzione di Luigi Lombardo, illustrazioni di Carlo Lindstrom, Caltanissetta, ed. del Sole, 2003.

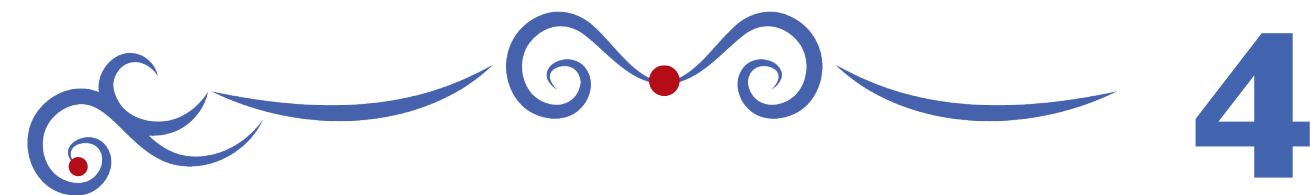
³⁹ Piccitto, s. v.



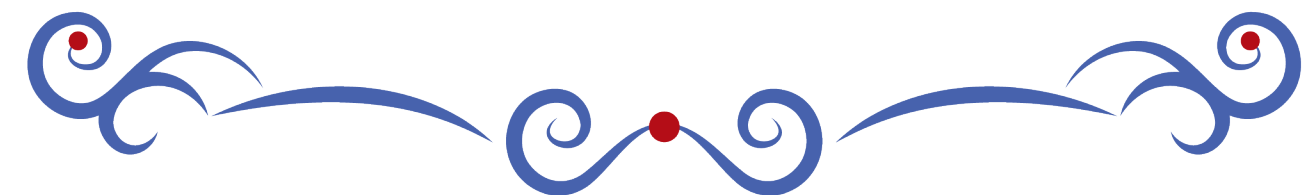
PARTE II

Il lavoro





Premessa



U Cuntu **Quando Gesù andava con gli apostoli** **per il mondo**

“Questo è davvero racconto di altri tempi, di quando Gesù con gli apostoli andava in giro per il mondo. In questo viaggio Gesù guardava l’operato dell’uomo, e anche della donna, e in certi casi, ma di più approvava l’uomo, e qualche volta anche la donna. Rispondeva alle tante domande, benediceva a destra e manca; ma ne vedeva e sentiva di tutti i colori. Di tutti gli apostoli che lo seguivano il più pressante ed impiccione era Pietro: faceva sempre domande, petulante com’era, aveva sempre di che lamentarsi, quel suo porre domande di continuo non era curiosità, ma insicurezza e un po’ di fifoneria. Gesù sapeva il suo futuro, ma al momento era per lui motivo di fastidio: «Eh, Gesù a dove andiamo?, eh Gesù e che facimmo, eh songo stanco». «E chi diavulu, ma finiscila Pietru, sempri a fari dumanni scimuniti! se nun fossutu Pietru ...

Comunque si andava. Un giorno, si cunta, che sotto un albero di pero, Pietro vide un uomo supino e a bocca aperta, che pareva aspettasse qualcosa. Pietro lo fece notare a Gesù:

«Pietru chiddu aspetta ca ci cari u piru m-mucca.

Si allontanarono e giunsero nelle vicinanze di un’aria dove si stava pesando. C’era qui una signorina che reggeva le bestie sull’aria e le comandava a dovere: “Vota gira e furria arrieri: viva Sangiorgiu cavaliere”, e le bestie obbedivano ch’era un piacere. Pietro era sconvolto: «Una femmenella è, e guarda commu cummanna.

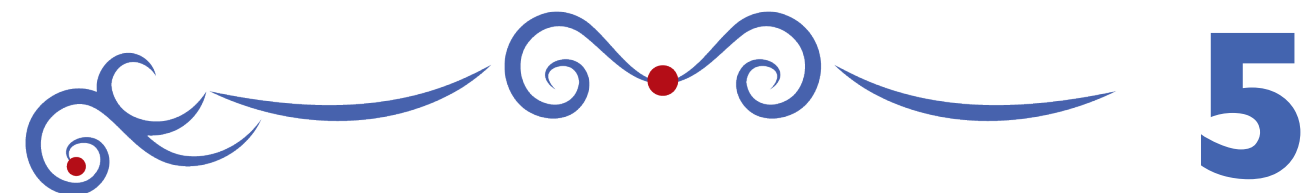
Gesù sorrise e rispose a Pietro:

«Pitruzzu, nun c’è chi tali tal’è: chista è a mugghieri di chiddu c’aspetta u passuluni ca ci cari na ucca. Na stu

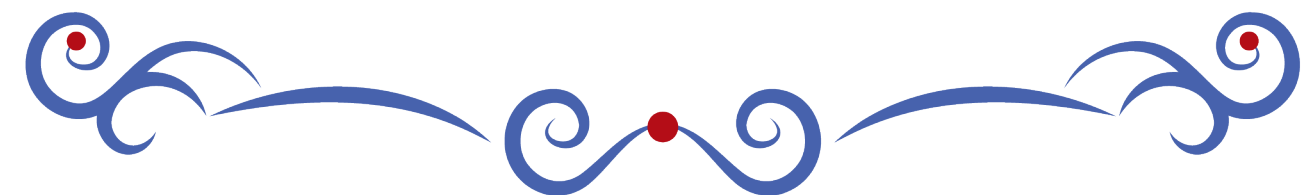
casu nun è bberu chiddu ca l’antichi dicienu: s’arrivanu ddu facci nta n-cuscinu, che proprio diversi sono. Chi malu matrimoniu. E menu mali ca a fimmina è sperta, cciù sperta ro maritu!”

Questo cuntu mi fu narrato dal sig. Caruso Sebastiano, lo stesso che mi trasmise il “Cuntu dei tri paesi”. Lo riporto qui ad introdurre questa seconda parte dedicata alle strutture immateriali legate al lavoro contadino. Altrove ho riscontrato questo cuntu col titolo “U mmuccalapuna” (il nullafacente). A me pare che il cuntu renda omaggio alle donne e alla loro importanza anche nei lavori più “maschili”. La conclusione è chiara: a fimmina è sperta, cciù sperta ro maritu!

Quando pensiamo al lavoro dei campi lo decliniamo tutto al maschile: ma così non è! Pensiamo al lavoro delle spigolatrici, o a quello delle *munnatrici* (mondatrici del frumento), o alla fatica di allattare i piccoli e aiutare nei campi. A loro dobbiamo dire solo un grazie grande, e nutrire un rispetto incondizionato sempre!



L'annata agricola



Premessa storica
La Gabella

Il sistema universale di conduzione era la gabella; più rara l'enfiteusi; inesistente o ininfluyente la piccola proprietà contadina a conduzione familiare.

Fra gabellanti, gabelloti, metatieri, terraggeri, “lavoranti” o “iurnatari” (questi ultimi la massa dei lavoratori delle campagne⁴⁰) si istauravano complessi rapporti, regolati da contratti alle volte in forma solo orale, altre rogati presso i notai: spesso tali contratti prevedevano singoli patti che si adattavano alle varie situazioni in cui il gabellante metteva a disposizione non solo la terra ma anche la forza lavoro rappresentata ad esempio dai buoi. In questo caso il rapporto si diversificava con una serie di obblighi reciproci.

Fino alla seconda guerra mondiale i terreni, feudi e latifondi, ma anche piccoli e medi appezzamenti, le tenute e le stagliate, vigne e *viridaria* (giardini), erano presi a gabella, la cui durata non superava mai i sei anni. Il locatario nel lasso di tempo della durata della gabella cercava di ricavare dalla terra il massimo “profitto”, praticando ad esempio la rotazione biennale, che provocava la progressiva improduttività del terreno, *u tiffinu si sfruttava*. Il proprietario coltivatore diretto (il massaro) o l'enfiteuta erano piuttosto attenti a praticare la rotazione triennale (frumento, legumi, pascolo). Solo nei terreni di “marina” opportunamente *ingrasciurati* (concimati) era possibile la rotazione biennale (legumi-frumento, pascolo-frumento).

Il sistema della gabella era antichissimo, come scrive Bresc⁴¹. Bresc ricorda che nel territorio di Catania fin dal 1420 (in base alla documentazione costituita dal “Quaternus cabellarum”) si praticava sia la biennialità che la triennialità. Naturalmente senza specificare la motivazione: così, nel caso più comune, della triennialità, la tenuta o vignale da seminare si divideva in tre parti di cui un terzo era destinato *ad seminandum*, un terzo *ad magisandum*, un terzo *ad quiescemdum* (riposo, in effetti pascolo).

I gabelloti erano figure che socialmente si collocavano a metà fra il proprietario e il contadino. Essi subaffittavano a lotti feudi e tenute presi in gabella dai signori feudatari: il gabelloto pagava al padrone un affitto in denaro e carnaggi: questi ultimi assai gravosi. A sua volta il gabelloto spezzettava la parte seminativa del feudo in tante particelle che assegnava a terraggio ai contadini, forma di gabella che si articolava in varie modalità, in cui il contadino mai comunque effettuava il pagamento in denaro, ma in frumento, con le conseguenze negative per lui che gli storici hanno messo in evidenza.

Più consueto era il seguente rapporto: i gabelloti anticipavano ai contadini la semenza, percependo un terraggio pari a 4 tumoli di frumento ogni salma di grano prodotto (il che significava una divisione di 1 : 4, cioè 4 tumoli al “terraggere” (il contadino) e 12 al gabelloto, e questa si chiamava *a quarta*); ma il grave era che dal quarto che riceveva il contadino doveva detrarre la semenza avuta in anticipo. Questo contratto si diceva “*a terragghi*”. Più raro era il pagamento in base alla estensione di terra data a gabella: in questo caso si andava da una salma di frumento ogni salma di terra, a due salme a quattro, a seconda della qualità del terreno. Questo patto

era chiamato a “strasatto”. Nelle terre migliori “di marina” per una salma di terra si davano cinque salme di frumento, sia che l'annata era ricca sia che andava male, il surplus andava al contadino.

Altro contratto era chiamato “*a simenza a-bbinti*”: ogni salma di semenza il contadino dava 20 tumoli di frumento. Praticato era anche “*il terraggiu a-ssiei*”: ogni salma di terra sei salme di frumento. Apparentemente sembrano contratti convenienti se si considera che una buona terra poteva arrivare a produrre 15 salme di frumento ogni salma. Ma una serie di altri patti, compresi nella gabella, rendevano spesso difficile al contadino la restituzione della semenza avuta in anticipo.

La metateria era un contratto praticato soprattutto nei vigneti, che, come visto, richiedeva spesso la stipula di un vero contratto notarile, in quanto interessava una coltura molto specialistica. Esso era conveniente per l'affittuario quando si trattava di “metateria semplice”, ancora più conveniente nel caso di “metateria a mezza semenza”, con restituzione della metà avuta, ancora di più se era metateria a “semente morta” cioè senza restituzione. Molto spesso la metateria garantiva gabelloto e gabellante.

Diffusissimi e comunissimi nei contratti agrari erano i “carnaggi” da pagare in natura, che andavano dalla carne di agnelli, capretti e maiali, al miele e al formaggio, alle “ricottelle”, agli “scaldati”, ai “cascavaddi” e così via. Non c'era gabella piccola o grossa che non li prevedesse.

Scheda madre
Dall'aratura alla trebbiatura

Il lavoro nei campi iniziava dopo che il contadino aveva definito i rapporti di produzione col padrone attraverso un contratto che solo rare volte era scritto.

Il terreno da seminare si preparava alla semina, coi lavori di pulizia delle chiuse da destinare alla semina. Si tagliano (*smàcchiunu*) rovi e spine, si *spatulinu i saittuni*, o si mietono con falce e forcella (*cca fauci e u furcali*).

Ma la prima fase vera e propria era un'operazione fondamentale nell'economia del ciclo di produzione: l'ARATURA.

Seguiva la SEMINA, che si faceva a mano con l'uso della coffa (sporta di foglie di palme nane dette *curine*).

Terza fase era la SCERBATURA e il sarchiare, che si faceva con la zappa o con erpice trainato da bestie.

Quarta fase quella più pesante e al contempo essenziale:

LA MIETITURA con l'uso della falce strumento dalle origini primordiali.

LA TREBBIATURA completava il ciclo, essa si faceva sull'aia con l'ausilio di bestie, in genere muli robusti e giovani. Cui seguivano tutti i processi di pulizia del grano e di immagazzinamento nei *cannizzi* o in speciali ripostigli di tavole, chiuse da porte a serrature e catenacci (si veda il *maiazzè* o ripostiglio del grano della Casa Museo di Palazzolo A.).

⁴⁰ Nel ravello di Palazzolo del 1548 la massa dei cittadini censiti era indicata col termine *jornatario*, Archivio di Stato di Palermo, Tribunale Real Patrimonio, Riveli, vol. 2444.

⁴¹ H. Bresc, *Un monde méditerranéen. Economie et société en Sicile 1300-1450*, Palermo, Accademia di Scienze, Lettere e Arti di Palermo, 1986.



Si prepara il giogo - foto di N. Privitera



Una fase della mietitura - foto di G. Leone



Trebbiatura, *a cacciata* - foto di Ignazio Ciarcià



Trebbiatura, *a cacciata* - foto di Ignazio Ciarcià



Mietitore - foto di G. Leone



Codice miniato da Palermo sec. XV



Spagliatura - foto di Ignazio Ciarcià



Mondatura - foto di Ignazio Ciarcià

L'aratura (u laurari)

Finita la pulizia del terreno (*doppu annittatu*) alle prime piogge, il contadino si avvia al campo da arare con l'asino bardato, l'aratro, fornito di punta in ferro detta *massa*. Si fa lo scavo (*u scassu p'arrumpiri a terra*). Si trattava in questo caso di un'aratura profonda, ad ampi solchi, che rimuoveva una gran massa di terra. Quando si fanno i maggesi si ara in un verso (*a virsura*), quando si ripassa si incrocia la *virsuru* (*si stuoccunu i surca*, alla lettera si spezzano i solchi). Nella prima aratura (chiamata *a cacciata*) si *ia o latinu*, cioè si andava secondo l'inclinazione del terreno, per non affaticare le bestie: si iniziava da un angolo della chiusa (da una *curnera*) e si procedeva verso il basso (*a-bbota vasciu*). Non importava in questa prima passata se si lasciava terreno non lavorato (*sudhu si lassava u filu sanu*) o se si facevano i *vasci*: la successiva aratura (*rifunniri*), che si faceva dopo le piogge, provvedeva a rompere la terra non arata. In questa fase si cambiava verso (*si utava manu*) partendo da un altro angolo (*curnera*) e si arrivava all'angolo opposto (*a-ttesta i torna*), da un muro all'altro, secondo uno schema razionale e quasi geometrico. Essenziale per una buona aratura era determinare l'angolo fra la pertica e il dentale: per consentire di determinare l'angolo, il tirante (*tinigghia*) si regolava attraverso la vite di regolazione, chiamata *cavadhuzzu*, fra la pertica e la vite si interponeva un cuscinetto a cuneo di legno, che poteva essere spostato per aumentare o diminuire l'angolo di apertura del puntale dell'aratro. La precisa determinazione di quest'apertura consentiva di aiutare gli animali nel lavoro.

Spesso però la sola aratura non bastava specie nei terreni più duri (*terri forti*), allora si aiutava l'aratro

con abbondanti zappature e vangature, come ricorda il proverbio:

L'aratu avi la punta di ferru / la zzappa l'avi d'argentu / d'oru l'avi la vanga.

Gli attrezzi di lavoro usati: la barda dell'asino (*u varduni*); un bastone dotato di punta (*a ugghiata se era a chiodo, a marvuscita*, se era fornito di corda; l'aratro dotato di punta armata di vomere in ferro (come detto *a massa*). L'aratro si impugnava dall'aratore per mezzo di un manico detto *manuzza*⁴².

La semina

Una particolare metateria prendeva il nome di “terre e semenze”, contratto che rimarrà in vigore per lungo tempo fino ai giorni nostri. Questo rapporto si fondava sulla scelta delle opportune sementi, sapientemente trattate e selezionate.

Col tempo infatti si sono selezionate in area iblea sementi in grado di attecchire sia in terreni sassosi ed aridi (*terri forti*), sia in terre profonde e fresche (*terri liegghi*). Le sementi più usate in area iblea sono state:

Bidi= “Cappelli”, è la varietà di grano duro più usata specie nell'altopiano acrense. È il signore dei grani duri iblei. Ha chicco allungato, ariste nere; assai resistente alle intemperie. Dava farine bianche, adattissime alla panificazione, anche se con una resa più contenuta. Si seminava anche perché dava una paglia lunga utilissima per vari usi.

Timunia o timminia= o grano marzuolo. Grano duro di ottima qualità che si poteva seminare anche fino a

marzo. Assai resistente (il più resistente) soprattutto alla siccità. Alla *tuminia* si ricorreva quando per il cattivo tempo non si era potuto seminare. Ha spiga piccola. Dava una farina più scura, ma pane assai morbido. Si mescolava con altre farine (soprattutto *bidi*). La resa era elevata. Era semente *tardiva*, a lunga maturazione. La sua mietitura era più difficoltosa, perché i culmi erano resistenti, coriacei e piccoli.

Il Russellu o rruscia è il signore dei grani iblei dalla resa ottima e dalla farina bianca come fosse maiorca.

“S'alliscia a simenza”: l'ammannati

A tempo di mietitura si selezionano le migliori sementi, dalle spighe più *sanizzi* e grosse, che si legano a mazzi, operazione che prende il nome di *ammannari*. È questa un'operazione importante che viene sottolineata anche nei proverbi:

*Ammannatu diligenti
duna bboni li simenti.*

Le novelle sementi così preparate, avvicinandosi il tempo della semina, si dispongono sul pavimento di casa sopra un lenzuolo. Prima di avviarle alla semina si preparano opportunamente (*s'alliscia a simenza*), cioè si bagna mescolando solfato di rame (*a petra celesti*). Questa operazione si chiama (*arruçiari*), per impedire che cresca *u filu niuru*, cioè che sia attaccato dalla golpe. Pronte che sono, si ripongono nelle sporte di *zammara*, chiamate *coffi*. In montagna la semina inizia generalmente dopo i Morti (2 novembre). Il terreno ben preparato favorisce la semina, per questo si procede ad una buona *spitriata*, cioè si tolgono le pietre, perché “*Cu simina ntra timpi / ricogghi tampi*” (chi semina fra le pietre, non raccoglie nulla). Le tecniche di semina sono svariate

e spesso variano da paese a paese. A Buscemi si preferiva la semina *a-ssurcu*, o *a-ssurcu vacanti*, e *a straccu*. La semina era preceduta da una aratura per tracciare i solchi da seminare. Per la semina serviva questa volta una *coffa* di foglie di *curina* (palma nana) intrecciate. L'abilità del seminatore faceva il resto. I due metodi di semina erano a pugno chiuso, lasciando nella mano appena un buco da cui usciva il grano, seguendo il solco, o a pugno semiaperto che spargeva il seme in più solchi.

Naturalmente la semina non era mai disordinata e incoerente, ma preparata sapientemente dividendo il campo da seminare in settori di 3-4 metri di larghezza chiamati *broci* o *spiriei*.

Sarchiatura e scerbatura o pulizia del campo seminato

Era un'operazione fondamentale perché con l'uso di opportune zappe si ripuliva il terreno seminato, togliendo le erbe infestanti. Il lavoro si faceva a mano e solo più recentemente si sono usati erpici in legno o in ferro. La pulizia del campo prendeva due nomi: SARCHIATURA E SCERBATURA. Gli attrezzi usati erano delle zappe adatte al tipo di zappatura:

zappa a *palazzuliza* rastremata in punta a forma di cuneo;
zappa a *lintinisa*, di forma regolare quasi rettangolare ma molto pesante;
maiagghiu o *zappuni* di forma rettangolare simile alla *zappudha* più leggera adatta al lavoro dentro il solco: un lavoro di fino.

La scerbatura si compiva a mano e impegnava duramente il contadino costretto a stare curvato per ore. Questo lavoro si compiva nel mese di aprile quando spuntavano le erbe infestanti. Un proverbio

⁴² Non si descrivono i singoli attrezzi di lavoro perché facenti parte degli oggetti della cultura materiale (si rimanda agli scritti di R.Acquaviva e alle schede dell'ecomuseo ibleo a Buscemi).

sottolineava l'importanza della scerbatura nel mese d'aprile:

Nno misì r'aprili / passa a manu e passa u ranu.

Questo lavoro di pulizia si poteva fare a solo o a squadra, dividendo il campo in settori di almeno quattro solchi a testa.

La mietitura

La mietitura era un lavoro che si compiva a squadra, detta *chiuma*.

A giugno il seminato biondeggia e acquista una particolare patina di “cerume” (*u lauri ncira*) e matura (*ngrana*). L'inizio della mietitura varia a seconda del grado di maturazione del frumento. Il periodo migliore è la settimana che precede la festa di S. Paolo, patrono (29 Giugno): allora si *metti manu o lauri*. Il tempo giusto lo dà lo stesso *lauri* perché da biondo si fa via via sempre più bianco (o *lauri ci-agghianchia a rresca*). Il seme di *bidi* invece mostra la raggiunta maturità quando l'arista annerisce, mentre imbianca il culmo (*a canna*). La buona annata porta un chicco pieno e panciuto, ma se è annata storta il chicco presenta quella caratteristica forma che i contadini chiamano *a-llingua i passariieddu* (a lingua di passero).

Il contadino ha passato il tempo nei mesi trascorsi a preparare gli arnesi per i lavori cruciali dell'annata agricola: mietitura e trebbiatura.

Primma chi ppassa Maiu

metti nn-ordini li ligami li fauci cu li straguli.

La *chiuma* è ormai fatta: il massaro sceglie il capo (*capuçiurma*), la “spalla” (*spaddieri*), col suo “vice”

(*suttaspaddieri*), mentre i mietitori assegnano il ruolo di capocoda (*capucura*) al mietitore meno valente. Il massaro sceglie anche l'infasciatore (*nfasciaturi*) e le spigolatrici. Massaro e campiere nelle grandi proprietà soprintendono al lavoro seduti sotto l'ombra del carrubo o muovendosi a barda di mulo.

Le “ciurme” erano il più delle volte assai composite, specie nelle grandi proprietà. Vi erano Palazzolesi, Modicani, Noticiani, Avolesi, Buscemesi e Buccheresi. La diversa provenienza dei mietitori causava spesso risentimenti e battute, che stava al capociurma controllare e stemperare: le storie, il canto satirico, le battute favorivano lo scarico delle tensioni. Le *nciurie* raramente provocavano risentimenti e i canti satirici erano accolti fra il sorriso di tutti: d'altra parte la mietitura favorisce questi atteggiamenti di *mundus riversus*. I cosiddetti “Blasoni delle città” erano fra i canti più recitati dai mietitori nella messe: Palazzolesi e i Ragusani erano *mangiamaccu* (o *sciusciamaccu*; i Palazzolesi anche *trunzi*), i Noticiani *bbaddusi* o *purpittari*, i pachinesi *strazzalinzola*, i modicani *Cori i cani*, i Buscemesi *cucchi*.

I mietitori si disponevano sul campo da mietere (*all'antu*) in fila orizzontale: a destra si disponeva il *capuçiurma*, che precedeva di uno o due metri il suo “spalliere”, col quale il capo *maritava i iemmiti*, (alla lettera accoppiava i mazzetti di frumento); seguiva il *suttaspaddieri* detto anche *capurestuccia*. Seguivano gli altri mietitori fino al capocoda: si miete sempre o *latinu* (nel verso giusto) cioè nel verso contrario a come il vento ha disposte le spighe. Prima di iniziare il lavoro in molti paesi, specie del Ragusano, era uso che il padrone distribuisse una fetta di limone (di solito *pirettu*) e un sorso di vino, facendo girare il *carratieddu*, assieme a qualche biscotto *scauratu* o *affuca* *parrini*: il limone soprattutto si diceva che “uccideva i vermi” (*castiava i viermi*). In altri paesi al limone si sostituiva l'aglio, con la stessa funzione carminativa. Ma nei paesi

del Siracusano non si mangiava fino all'incirca alle otto, quando era prevista la prima pausa del lavoro per la *manciata i matina* (oggi diremmo colazione). In genere all'*antu* si consumavano tre pasti mentre il quarto si consumava nella masseria: *a manciata i matina*, *a manciata i manziornu* (verso le undici), *a mirennu* (verso le 15), la mangiata serale era la più copiosa e naturalmente la più rilassante: prevedeva il consumo di pasta con fave con grandi fette di pane *scaffatu*, accompagnato da qualche oliva e una benefica bevuta di vino. Un mietitore di Buccheri mi riferiva che a Caltagirone si consumavano all'anto ben sette pasti (o comunque sette pause): un'ora dopo spuntato il sole il padrone dava un pezzo di formaggio, un pezzo di pane e un sorso di vino (*u muzzucuni*); l'aglio con un un boccone di vino, seguivano la “mangiata di mattina”, quella di mezzogiorno, la *mirennu*, il rinfresco, la sera. Da un documento del 1805 si rileva che i pasti dei mietitori di Buscemi erano quattro, a carico del padrone del fondo da mietere.

Per accelerare il lavoro si ricorre al sistema del *maritari i iemmiti*. Ogni mietitore *marita i iemmiti* col suo vicino: le spighe si mettono come marito e moglie a letto”, l'immagine piena di una certa malizia è al solito pregnante: il mietitore ripone il proprio manipolo (*iemmitu*) e il suo vicino ne sovrappone un altro in senso inverso così che le spighe di un mazzo corrispondono col culmo dell'altro. Tutto questo favoriva l'equilibratura del covone, l'infasciatura e il trasporto a spalla. Ogni mietitore veste un camicione e infila alle braccia delle maniche (*manichedhi*) con cui si difende dal contatto delle spighe; un grembiule (di lana o di canapa, *cannavazzu*) formato dalla *pagghiazzedda* e dal *pitturali*, in testa un cappellaccio di *curina* (foglie della palma nana) e alle dita della mano sinistra quattro ditali di canna (*canneddi*), qualche mietitore

porta alla mano destra il *coprimanu* (Buccheri). Il mietitore taglia (in effetti sega) ad ogni colpo di falce un mazzo di spighe che prende il nome di *mausu*, mannello ovvero la quantità di spighe che si riesce a contenere fra l'indice e il pollice serrati: tre di questi mannelli formano un manipolo, *iemmitu*, il quale si lega con un filo di frumento (*ammausari i iemmiti*) e si depone a terra. Alcuni mietitori trattengono i manipoli in mano legandoli a catenella (*fari i iemmiti a catinedda*) e deponendoli solo quando non è possibile più reggerli, in genere dopo aver tagliato quattro manipoli. Dodici manipoli formano un fascio, (*mposta*), tre *mposti* formano un covone (*regna*), venti covoni formano un mazzo (*mazzu*), infine 50 mazzi formano un *migghiaru*. In ultimo la *timugna* cioè la bica disposta nei pressi dell'aia. Per alleviare la fatica e per incitare i mietitori al lavoro si intonavano canti (per la verità solo invocazioni cantilenate) che comprendevano preghiere ai santi, o motti di spirito rivolti ai compagni di lavoro. Non poteva mancare l'invocazione che apriva e chiudeva i lavori: *Salaratu e ringraziatu ogni mumentu: lu santissimu saramentu!* cui in coro tutti rispondevano “*salaratu!*” E la giornata volgeva al termine, quando era già quasi sera.

Altre invocazioni e preghiere:

era il capo che intonava la prima invocazione, recitate dallo stesso informatore:

Lassamu la ciaita, guvinotti bedhi!

Salaratu ogni mumentu lu santissimu sacramentu

e noi rispondevamo a gran voce

Saramientu!

E qui si alzava la falce in alto col manipolo di grano mietuto⁴³!

⁴³ cfr. Acquaviva, S. Bonanzinga, G. Pennino, *Musica e tradizione orale a Buscemi*, Palermo, Regione siciliana, Assessorato B.C. e A., 2012. Tutto deriva dalle raccolte di A. Uccello nei Canti del Val di Noto, le cui musiche sono conservate alla fonoteca di Stato a S. Cecilia a Roma.



Salvatore Primofiore, contadino narrante - foto di Ignazio Ciarcià

Trebbiatura (*u pisari*)

Si pulisce l'aia (*s'annetta l'aria*) con la scopa (*scupazzu*), fatta di steli d'iperico: il gesto in effetti è altamente scaramantico e simbolico, serve cioè ad allontanare le negatività del luogo.

Nelle masserie iblee l'aia è *a-bbalata*, cioè il suolo è formato dalla viva roccia e lastricato nei punti più sconnessi. Le aie più curate sono tutte lastricate con mattoni di calcare di forma quadrata, delimitati lungo la circonferenza da blocchi quadrati. Raramente è di terra battuta; in quest'ultimo caso prima di iniziare il lavoro si bagnava per bene il suolo (*s'abbivirava*), quindi si spruzzava rapidamente con acqua e vi si spargeva della pula (*l'aria s'abbunava cco prullazzu i l'aria*).

Si iniziava a *pisari* (trebbiare) verso la tarda mattinata (*quannu u sulì cauria*), allorché si metteva mano alla prima *cacciata*: si sfasciavano i covoni (*regni*) e si riempiva l'aia, spargendovi le spighe quanto più possibile in modo uniforme: la quantità di covoni sfasciati e sparsi sull'aia dipende dal numero di bestie che si impiegano. Con due muli si spargono tre mazzi

(ogni mazzo consta di venti covoni). La prima *cacciata* si faceva sempre più leggera. Il contadino (*cacciaturi* o *pisaturi*) fa entrare gli animali nell'aia, ponendosi al centro di essa. Egli regge in una mano le redini (*i cudhani*) e nell'altra una corda bagnata (*u capu*), con la funzione di stimolare (ma non picchiare) gli animali. Intorno all'aia si dispongono altri contadini detti *misaluori* (da mese, cioè operai assunti a mese), con la funzione di ributtare dentro l'aia (*arrunciari*) i manelli e le spighe che fuoriescono. Il contadino “cacciatore” veste un camicione fuori dai pantaloni e un largo cappello di paglia calzato sopra un fazzoletto (*muccaturi*) tenuto annodato al mento.

Dopo i primi giri inizia un dialogo serrato fra il contadino e le bestie fatto di incitamenti, rimproveri, a volte maledizioni, cui si intervallavano veri canti, detti *muttetti*, con cui si scandiscono i momenti salienti della trebbiatura, la durezza del lavoro, la fatica e la preoccupazione di far bene il lavoro. Il colloquio tra contadino e animali è continuo.

La spagliatura e la vagliatura

Essenziale ai fini di una buona spagliatura è il vento. La spagliatura non inizia prima di mezzogiorno per due motivi: primo perché si aspetta il caldo più forte del pomeriggio (*l'ura o cauru, fili i nona*), secondo perché il vento per antica esperienza non si leva (*nun sbogghia*) prima di mezzogiorno (*a utata o sulì*), o meglio non si leva nella misura necessaria per una buona spagliatura. In montagna si aspettava il vento di ponente, secco, asciutto e costante. Si annunciava quando il cielo si scuriva all'orizzonte verso ponente. Tutti i venti comunque sono ben accetti, tranne il levante “*Quannu si spagghia cu lu livanti: lu cannizzu resta vacanti*” (quando si spaglia col levante: resta vuoto il granaio). Se nessun vento si alzava, si preparava una nuova *cacciata*, disponendo nuovi

covoni sull'aia per una trebbiatura pomeridiana, mentre i covoni trebbiati si ammonticchiavano in un canto (*s'ammurgiava*).

Prima di iniziare a spagliare si faceva *u parauni*, cioè si saggiava l'intensità e la direzione del vento, dando alla paglia un colpo col tridente e sollevandola violentemente in aria. Quando il vento soffiava dal ponente forte e costante si spagliava velocemente (*u vientu luvava l'aria re pieri*).

I *misaluori* addetti alla spagliatura si dispongono a fila sull'aia forniti ciascuno del tridente (*trarenta*), con cui con gesti decisi e fermi scagliano in aria paglia e frumento, ripetutamente, così che per il diverso peso il grano resta sullo stesso posto cadendo a piombo, mentre la paglia vola via poco distante formando il mucchio. Lo spaglio è continuo senza soste, quasi ritmico. Quando il frumento è stato separato dalla paglia, si procede alla pulizia del solo frumento: per prima cosa si sarchia tracciando sulla massa del grano dei solchi (*surca*) e tirando via le paglie residue, quindi si *palia*, cioè si spaglia con una pala di legno e così si completa la pulizia (*s'annetta u frummentu*). Alla fine il frumento è in un mucchio, e paglia e pula in un altro mucchio (*marauuni, manicuni*). In quest'ultimo mucchio si procede ad un'ulteriore spagliatura per separare le residue spighe dalla pula (*prullazzu*) formando così un mucchio parallelo al primo detto *contramarauuni*. Le spighe raccolte si sminuzzano con delle mazze di legno (*mazzoli*).

Il grano ripulito si ripone nei *cannizzi* nella *casa ri stari*, o nei ben muniti *maiazzè*, come una cassaforte osservata a vista, pronto per la vendita e per la panificazione.

[Il mio informatore conclude con tre proverbi:

*Mentri nni l'aria resta lu frummentu
tu nun-ni si patruini ma su ccentu.
Cogli tra iornu lu meli e la cira
e balla e ioca nni l'aira la sira.
Si nni l'aria nun stai mentri si spagghia
si nun stai supra di cui l'api tagghia
sarai prestu riduttu a-ppani e agghia.*

*Quannu si spagghia cu lu livanti
u cannizzu resta vacanti».*

La molitura e i grani antichi di Buscemi

Questa scheda si fonda sulla testimonianza del molinaro Caristia Salvatore di anni 68, nato a Buscemi dove vive ed esercita il mestiere da ben 55 anni, fino ai giorni nostri col figlio di nome Vincenzo. A memoria dell'informatore si tratta di quattro generazioni che arrivano ai primi del '900, quando la famiglia lavorava e macinava nel mulino ad acqua di proprietà in contrada Santo Pietro.

Ma da mie ricerche d'archivio risulta che era ben più antica la famiglia di mulinari Caristia: nel 1865 esistevano 6 mulini a Buscemi ed erano come si legge nel documento conservato presso l'Archivio di Stato di Siracusa (fondo Prefettura): “quattro in contrada Costa Aia di cui sono proprietari 1) Antonio Caristia, 2) Ferdinando Bordonali, 3) Giuseppe Santoro, 4) Giuseppe Musco, 5) in contrada Scala di proprietà di Paolo Sortino, 6) in contrada Canterrana di Vincenzo Musco.

Egli ha ricordi nitidi della molitura a mole, di cui ha fatto uso, mentre oggi è l'unico mulinaro che usa il mulino a cilindri. Si tratta dunque di vero “patrimonio umano”, in grado di testimoniare l'evolversi di una tecnologia di molitura che parte dalle pietre mosse

a mano o a manovella, ai centimuli mossi a forza di braccia o di animale, ai mulini ad acqua, ai mulini a cilindro (ormai rarissimi), fino alle tecnologie moderne di molitura.

CENNI STORICI: I mulini a Buscemi nascevano nelle profonde cave (come ovunque negli iblei, in corrispondenza di una sorgente (fontana) e di un corso d'acqua. Le sorgenti che alimentavano i mulini di Buscemi erano: il torrente S. Giorgio, la fontana S. Pietro, le acque dell'isola del Granato, Guffari e lo Dieri. Erano come detto sei. Un settimo mulino era conteso tra i territori di Buscemi e di Palazzolo (chiamato Mulino della Fiumara).

Profonde sono le sue conoscenze del lavoro di molitura e perfetta la conoscenza dei grani "antichi", che vengono portati sempre con più frequenza al suo mulino dentro il paese in via Ricciotti. Suo validissimo collaboratore è il figlio Vincenzo.

I ricordi del sig. Caristia sono nitidi: la raccolta del grano dei clienti, un tempo, si faceva con un cavallo girando per il paese al suono di una trombetta (*a trummetta*), che ancora conserva nel suo mulino. Oggi sono i clienti a portare il frumento da macinare. Si tratta solo di grani storici o antichi siciliani. Per il fatto di poter macinare piccole partite di grano, il mulino è strettamente legato alla popolazione sia coltivatrice che non, i quali non riuscirebbero a molire nei grandi stabilimenti moderni. Il mulinaro riesce a seguire i vari passaggi controllando i vari stadi di molitura e vagliando a mano il grado di raffinazione, come mostra di conoscere il figlio Vincenzo, che mostra la sapienza indotta dall'esperienza e dall'eredità culturale ricevuta: protagoniste sono le mani che vagliano le varie fasi della molitura, dalla *sbagnatura*, quando il grano si inumidiva, lasciando a riposo mezza giornata, all'ultima fase in cui le mani vagliavano la consistenza della crusca, scegliendo la

giusta macinatura. La fase finale è l'imbustamento per la vendita nelle botteghe.

Chiedo al sig. Caristia e mi elenca quelli più trattati, assieme alle loro caratteristiche formali ed organolettiche. Ecco l'elenco che mi fa il Caristia con le caratteristiche fisiche e di rendimento.



Molitura - foto di Ignazio Ciarcià



Molitura - foto di Ignazio Ciarcià



Molitura - foto di Ignazio Ciarcià



Molitura - foto di Ignazio Ciarcià

I grani antichi del Mulino Caristia

1) Il *Russellu* (l'antica RUSCIA) un grano duro usato nel modicano per confezionare pani a pasta dura. Ottimo grano con spiga allungata, dai chicchi piccoli (*panzutedhi*). La farina era di un bianco che l'avvicina alla maiorca. Si tratta di un frumento molto delicato che in pianta era facilmente attaccato dalla golpe (*u niuru*).

2) *Margaritu* grano duro resistente alle intemperie. Ha spiga grossa con arista nera, era di scarsa resa. Si mescolava soprattutto con la *timunia* per conferirle più elasticità

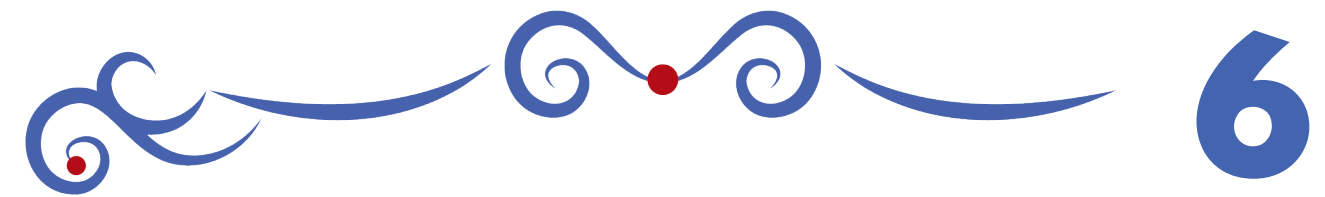
3) *Bidi* o *senatore Cappelli* è la varietà più usata dai contadini coltivatori. Dà farine bianche, adattissime alla panificazione, anche se la resa era più contenuta. Forniva anche la paglia necessaria all'allevamento animale.

4) *Timunia* (grano marzuolo). Di ottima qualità che aveva la caratteristica che si poteva seminare sino a marzo anche in terreni inzuppati d'acqua. Era tuttavia considerato grano scadente, adatto alle pianure (si seminava soprattutto nei terreni acquitrinosi di Lentini). La macinatura veniva alquanto difficoltosa.

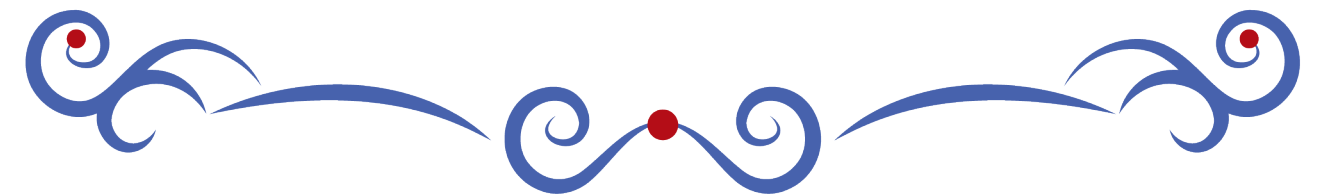
5) *Scussunella*, somigliante al Cappelli.



A trummetta - foto di Ignazio Ciarcià



La panificazione tradizionale



I processo di panificazione a Buscemi è composto di varie fasi che divideremo in:

- Impasto (attrezzo usato: madia - *Maida*)
- Gramolatura (attrezzo usato: Gramola - *Sbria*)
- Le Forme del pane (attrezzo usato: *scanaturi* e *lasagnaturi*)
- Infornatura



Pani sciunatu - foto di Ignazio Ciarcià



Pani sciunatu - foto di Ignazio Ciarcià



Panificazione - foto di Ignazio Ciarcià



Panificazione - foto di Ignazio Ciarcià



Panificazione - foto di Ignazio Ciarcià



Panificazione - foto di Ignazio Ciarcià



Panificazione - foto di Ignazio Ciarcià



Panificazione - foto di Ignazio Ciarcià

Notizie generali

Panificare in casa era non solo una necessità, ma un rito con straordinarie implicazioni magico sacrali. L'impasto primordiale di farina e acqua ha dato luogo a due tipologie di prodotti tipicamente mediterranei: il pane e la pasta, quest'ultima nelle due varianti fresca e secca. La panificazione tradizionale di tipo familiare garantiva il sostentamento della famiglia contadina. Si calcola che il bisogno base era di un pane di un kg al giorno, per questo era necessario, producendo il pane per una settimana, almeno un "pastone" di otto o nove chili. Una famiglia media contadina necessitava dunque di un kg di pane giornaliero, una salma di vino l'anno e due cafisi di olio l'anno (sono calcoli medi ma non lontani dalla realtà).

Il frumento dell'annata, come visto, si riponeva in speciali contenitori detti *cannizza*, in quanto costituiti di canne tagliate e intrecciate. Questi recipienti si potevano allargare o stringere a seconda della quantità di frumento introdotto. Alla base di esso si praticava un foro di prelievo.

Il frumento prelevato per la panificazione si doveva mondare accuratamente e si mandava al mulino da cui ritornava il prodotto non crivellato. Spettava alle donne separare la farina dalla crusca ed ottenere il fior fiore (non sempre ciò era possibile per motivi economici). Per la panificazione in casa erano necessari: la madia (*maidha*), la gramola (*sbria*), lo *scaniaturi*, e, naturalmente, il forno (*u furnu i petra*) che poteva essere di due tipi: in campagna quando il forno era situato in locale separato dalla cucina era *a fumu persu*, cioè senza canna fumaria, in paese e nelle masserie più organizzate era a canna fumaria (*u fumaluoru*). Non potevano mancare i contenitori per la conservazione del pane destinato a durare

una settimana: i *cannisci*, *u ziruni* e altri recipienti confezionati con culmi di grano (*usa*) e spago.

La panificazione in casa è tradizione viva e praticata in molte famiglie. Oggi si suole associare la manipolazione casalinga e la infornatura nel forno a pagamento (il panificio).

Impasto (*a maidha*)

La farina, passata ancora al setaccio di seta (*crivu d'asciurari*), si ripuliva ulteriormente così da eliminare la *passatura*. Si disponeva nella madia a conca (*a conca*), all'interno della quale si scioglieva, con acqua calda e un po' di sale, il lievito (*cruscenti*, *cruscintulu*) preparato il giorno prima nel seguente modo: si preleva il lievito di origine (*a mamma*, *a livatinedda*) conservato gelosamente in un coccio di vaso o in un piatto di ceramica ed impastandolo con la pasta. Si impasta con circa mezzo chilo di farina (che darà il lievito bastate per otto chili di pane) e si ottiene un pastoncello di *nu rotulu* (800 grammi circa), che si fa lievitare tutta la notte, e da cui si preleva dopo la lievitazione il lievito per la prossima impastata. Questo lievito è quasi un bene comunitario e non si nega a nessuno qualora venga richiesto in casi estremi. Per indicare l'unione del lievito e della farina per ottenere il *cruscenti* si dice si *crisci a livatinedda*.

Ottenuto il *pastuni*, cioè la massa da lavorare, ormai perfettamente lievitato, si impastava a mano nella madia (*a maidda*), a forza di braccia e pugni serrati e ricorrendo alle dita che affondavano nell'impasto, *u pastuni*. Quando l'impasto si riteneva compatto, si passava alla seconda fase: si *scaniava* (gramolava).

Gramolatura (*a sbria*)

Ottenuto il *pastuni*, cioè la massa da lavorare, dopo l'impasto a mano nella madia, si passava alla gramola (*a sbria*) dove una donna si disponeva a cavalcioni sull'estremità della tavola mentre un'altra donna o il marito, o comunque un uomo di casa, *scaniava* l'impasto, in ciò aiutato dal pestello (*sbriuni*), una lunga leva affusolata che a metà finiva a cuneo o a lama di coltello, fissata al fulcro (due staffe verticali, *palummedhi*, fissate da un cavicchio, detto *cavigghiuni*) che trapassando le staffe e la leva le teneva unite: la donna seduta alzava il pastone in contemporanea mentre l'uomo alzava il pestello (*sbriuni*) ritmicamente, scandendo ogni movimento con una sonora battuta sulla superficie della gramola. Questa operazione durava una buona mezz'ora dopo di che il pastone era pronto per la confezione delle forme del pane. Naturalmente questa operazione di gramolare non si compiva per tutti quei pani di breve durata come i *vastedi*, *vastiduzzi*, *mufuli* e *mufuletti*, confezionati con pasta *mudhiata*, cioè appena impastata e morbida. Quando *u pastuni* era ormai ben gramolato (impasto morbido e lucente) si incideva con lo *sbriuni* il segno della croce sulla superficie perché "il pane era la grazia del Signore". Il gesto era anche e fortemente scaramantico.

Le forme del pane (*scaniaturi e sagnaturi*)

Anche se la funzione del pane è di natura biologica (nutrizionale), esso, forse più di ogni altro prodotto connesso all'alimentazione, è strettamente legato alla formalizzazione e al simbolismo di natura magico religiosa. Naturalmente le forme si riferiscono a vari contesti e causalità: da quella nutrizionale a quella magico religiosa, a quella devozionale, a quella ludica.

1) Il pane comune a Buscemi aveva forma quasi rotonda con due tagli a forma di croce. Questa croce era una sorta di protezione magica del pane, che ne garantiva la perfetta cottura. Tale pane "quotidiano" era legato a precise regole: se cadeva si baciava, non si tagliava col coltello ma si spezzava, non si serviva a tavola rovesciato ecc. Altre forme del pane:

- 2) mezzaluna;
 - 3) La Rosetta
 - 4) *U panuzzu*
 - 5) *A menzaluna*
 - 6) *A cucciarredda*, pane rituale legato al Natale
 - 7) Il pane alla modicana a forma di "esse"
 - 8) La treccia
 - 9) *a testa i monicu* (la testa del monaco)
 - 10) *a cuddura* (pane confezionato anche in occasione della festa di S. GIUSEPPE).
- Altri pani di s. giuseppe:
- 11) *u vastuni* i San Giuseppe 12) Viva S. Giuseppe⁴⁴

⁴⁴ Si tratta di pani preparati esclusivamente per l'asta dei doni al santo (v. capitolo "Festa di S. Giuseppe").

Infornatura (furnu i petra, pala,rastredhu, scupazzu)



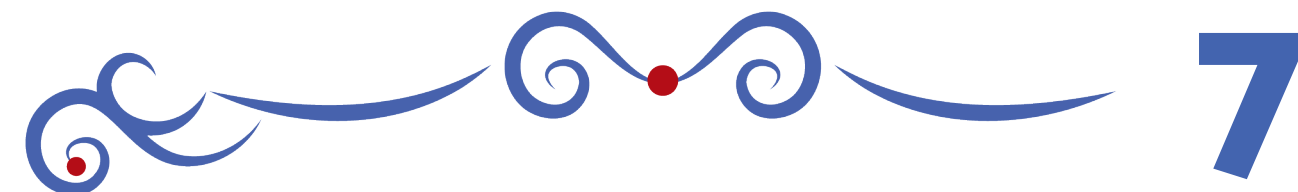
Infornatura - foto di Ignazio Ciarcià

La Cottura del pane nel forno, detto *furnu i petra* era operazione delicata e soggetta a rischi di ogni tipo, sia legati alla cottura, al grado di calore giusto del forno che all’influenza di spiriti maligni. Si procedeva all’accensione con una frasca di olivo secco e si procedeva progressivamente immettendo legna secca, fino a raggiungere il grado giusto, segnalato dal colore del forno e da altri segnali: si diceva allora che *agghiancava u furnu*, cioè la volta dello stesso e il suolo sfavillava raschiando col rastrello. Allora si ritirava la brace rimasta e si disponeva nella bocca del forno, provvedendo a ripulire con una scopa (scupazzu) il forno. Si procedeva alla infornatura con una pala di legno. Disposto il pane nel forno si chiudeva la bocca con un coperchio detto *balata i fierru*. A questo punto l’operatrice o l’operatore con la stessa pala dell’infornatura pronunciava il seguente “scongiuro”:

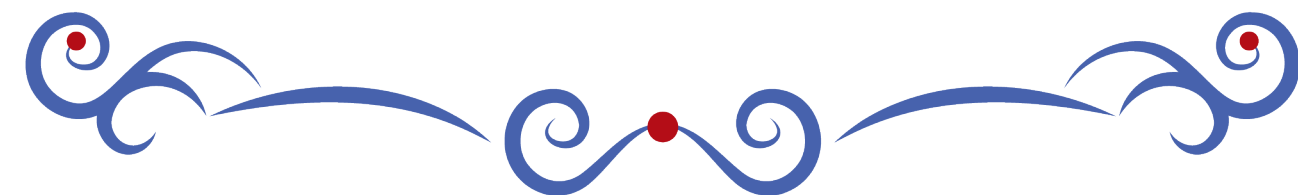
“Patri, figghiu spirtu santu
pozza crisciri n-autru tantu

disegnando con la pala sul forno il segno della croce. Ogni tanto si controllava con un lumicino il grado di cottura: se il pane dal colore risultava *lintatu* si avvicinava la brace alla bocca, aumentando il calore, viceversa bagnandola si allontanava.

Se il pane si apriva all’altezza dell’incisione, si diceva *sgridhava*, e assumeva un bel colore giallo rosa il pane era quasi pronto: un’ultima rotazione completava la cottura, perché all’interno il pane andava movimentato. Finita la cottura si sfornava (*sciurnava*) e si riponeva nelle ceste di paglia (*i cannisci*), e avviato dopo che si è freddato in speciali contenitori detti *ziruni*, che potevano essere intrecciati di culmi di grano o di canne e virgulti di olivo. In genere si conservavano almeno otto pani che era la riserva settimanale, poiché il consumo medio di pane era di un pane al giorno per otto giorni: il sabato si procedeva alla lavorazione del nuovo pane per la nuova settimana entrante. Dai ritagli di pane si confezionavano *i cosi minuti ppe picciriddi: a pupidha, u cavadhuzzu, u iadduzzu*, e altre forme a fantasia dell’operatrice padrona di casa.



Le trame del lavoro: l'intreccio



Introduzione

Frutto di una sapienza millenaria l'intreccio di vegetali per ricavare recipienti utili al lavoro o all'impiego in casa, oggi è divenuto un "passatempo per turisti". E' rimasto tuttavia il sapere delle mani, di quelle mani che hanno forgiato la materia, contribuendo e forse determinando il passaggio dallo stato di natura a quello di cultura. Questo sapere nel caso specifico di Buscemi si è in parte conservato sotto la spinta di iniziative pubbliche e private, tra cui un corso per addetti all'intreccio, che ha salvato il salvabile, tramandando il sapere e in qualche modo rinnovandolo.

Ma nonostante questo la sparizione è dietro l'angolo. Ecco allora la necessità di una conservazione memoriale, al fine di strutturare una memoria altrimenti destinata all'oblio. Vero che le foto e la produzione di video contribuisce alla loro conoscenza, ma solo una sorta di responsabilizzazione del soggetto operante nel settore può rimettere in moto la macchina delle "trame" della civiltà e del sapere delle mani.

Oggi è possibile ricostruire le tecniche, intervistando gli ultimi anziani e anziane che posseggono le conoscenze tecniche a loro trasmesse. Si possono ricostruire così i seguenti settori di competenze tecniche a seconda dei materiali usati che vanno dalla canna, ai virgulti (di olivo soprattutto), alla palma nana, ai culmi di grano secchi detti *busi* o *usa*. Infine, ma non ultimo la canapa o altro vegetale tessuto al telaio tradizionale, lavoro che sta per scomparire quasi del tutto.

Noi siamo riusciti a registrare solo poche di queste attività, per difficoltà obiettive: dal lavoro di Acquaviva

sull'intreccio sono passati più di 20 anni e molti detentori di saperi e tecniche sono scomparsi⁴⁵.

Di tutte queste specifiche produzioni si è documentato l'intreccio di *busa* per confezionare canestri e altri contenitori per uso casalingo.

Il lavoro e l'intreccio dei culmi di grano (*busi*) era lavoro femminile per eccellenza. D'altra parte gli oggetti che venivano fuori servivano alla vita domestica e alle pratiche quotidiane: conservare la biancheria, il pane, oggetti minuti utili al lavoro ecc.

Intreccio: i canestri (*canniscia*) di *busa*

Questo tipo di intreccio è declinato interamente al femminile. Infatti sono le donne ad occuparsi della confezione di questi recipienti-contenitori destinati all'uso domestico.



Intreccio - foto di Ignazio Ciarcià



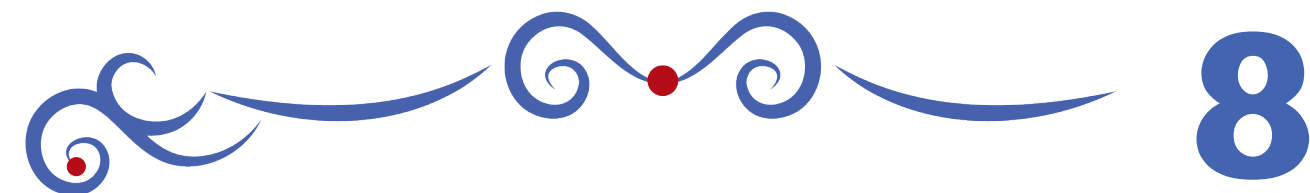
Canestri, da: A. Uccello, "Casa museo" (prov. Buscemi)

Le donne al tempo della trebbiatura soprattutto sceglievano sull'aia i culmi di grano migliori e di buona e sufficiente misura. Si preferivano gli steli del Bidì, molto flessibili e lunghi, o parimenti quelli della *tumminia*, più resistenti e *sarvaggi*. Per confezionare i canestri (*i cannisci*) fondamentali erano sempre le mani, aidutate da un solo attrezzo chiamato *firriettu*, che nella sua destinazione d'uso era parte dell'acconciatura femminile. Serviva poi dello spago che certe donne provvedevano a incerare (ma solo nei lavori più delicati).

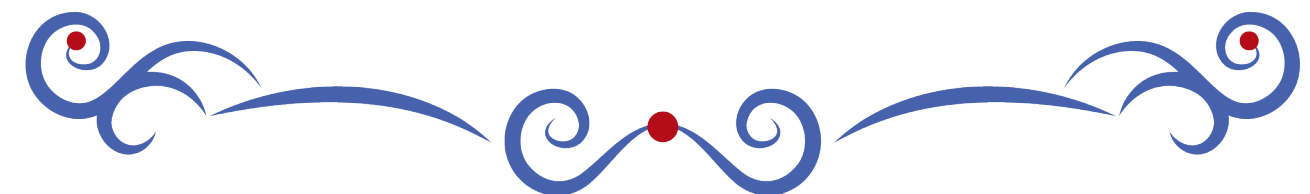
Venivano fuori lavori più semplici ed altri più complessi: in testa era, per complessità, lo *ziruni*, grande recipiente con coperchio usato per conservare il pane; seguiva il "baullino" per il corredo; *a canniscia ranni*, che serviva anche per trasportare il pane, o la biancheria. Non ultimo il cosiddetto marzapani scrigno chiuso da un coperchio, di piccole dimensioni, che conteneva l'oro della sposa contadina (poca cosa per il vero). Si teneva nei bauli

di legno o nelle cassapanche. Infine tutta la serie delle *cannisci* piccole usate per qualsiasi attività domestica.

⁴⁵ L'intreccio, a c. di R. Acquaviva, Siracusa, A.P.T., 1992, si riferisce alla mostra omonima tenuta tra Buscemi e la Casa Museo di Palazzolo.



I luoghi del lavoro contadino



Nascono nel 1988 come idea di un museo diffuso sul territorio comunale. Non un luogo dunque, ma più luoghi-museo che recuperassero vere strutture abitative o di lavoro ormai obsolete. Oggi tale realtà che sembra a prima vista parcellizzata, si configura meglio e più cogente con l'idea di un ecomuseo, secondo una concettualizzazione che nasce nel Nord Italia e si è diffusa ormai in tutta Italia. Fondatore dei Luoghi del lavoro è stato il dr. Acquaviva con un gruppo di giovani assunti dal comune con le leggi giovanili del tempo sull'occupazione. Oggi un accordo con la Regione ha convenzionato i Luoghi inserendoli in un contesto museale più ampio. Qui tratteremo ogni struttura museale facente parte dei “Luoghi del lavoro contadino”, come beni immateriali territoriali, pur se strutture museali a tutti gli effetti. Esse, per il loro significato che esula dal contesto museale sic et simpliciter, vanno certamente iscritte nel Registro come eredità immateriale, pur se fisicamente ben strutturate, rappresentano la comunità locale del passato proiettato al futuro, sono luoghi di memoria condivisa consegnati alle generazioni future, a loro modo dei simboli-segni e messaggi.



I luoghi del lavoro contadino - foto di R. Acquaviva

Strutture musealizzate:

Casa del massaro

Palmento

Bottega del fabbro

Casa del contadino

Bottega del calderaio

Bottega del calzolaio e conciabrocche

La bottega del fabbro

In una grotta scavata nella roccia dall'uomo si trova la bottega del fabbro, rimasta tale dalla morte del titolare. Vi si trova la forgia, l'incudine e il martello, il mantice a pedale e tanti inusuali attrezzi di lavoro. La bottega è un vero scrigno di memoria vivente di cui ancora i locali si ricordano.

La casa del massaro

Si tratta realmente di una casa di massaro possidente, acquisita per testimoniare le differenze di tenore di vita che gli ambienti abitativi rispecchiano, tra il bracciante-contadino e il massaro-gabelloto. Questa casa infatti si compone di quattro vani, cosa non usuale nell'ambito del sistema abitativo popolare.

Il primo ambiente è l'ingresso dove è sistemato il *cannizzu* o contenitore in canna del frumento con le varie unità di misura del frumento, attrezzi di lavoro e manufatti della realtà contadina ecc.

La cucina con tutti gli attrezzi domestici, il forno e il focolare in pietra.

La stanza del telaio, con un vero telaio “armato” pronto a ricevere giovani per corsi di tessitura, dove sono tutti gli arnesi della tessitura: gramola, cardo, spatola, rocca, fuso, arcolaio, aspo, orditoio, ecc.

Camera da letto degli sposi: con la *naca a volu* (culla per neonati), i giocattoli, la dote nella cassa della sposa, vecchie foto di famiglia, santini devoti: insomma una reale casa di massaro, in funzione ancora negli anni '60 del '900.

La casa del contadino

Si tratta di un unico ambiente abitato fino agli anni '60 del '900 da ben sei persone. È la casa del bracciante *iurnataru* (giornaliere) che denuncia la povertà di una classe sociale ai margini. Tuttavia a distanza di anni l'ambiente mostra tutto il suo fascino e parla il linguaggio della “bellezza” delle cose vere: il focolare in un angolo (*tannura*), il letto con la culla detta *a-volu*, la buffetta o tavolo per mangiare, il soppalco (*u sularu*) con il canniccio del grano, e i vari utensili di casa. Il pavimento è di roccia viva, a sottolineare l'estrema povertà della famiglia che abitava tale ambiente.

Non v'ha dubbio che la musealizzazione riscatta la povertà assoluta dell'ambiente, parlando e comunicando verità e informazioni utili al visitatore. Il cortile su cui si apre il modesto ingresso è uno spazio comune tipico del centro storico di Buscemi.

Palmento

Si tratta di un vero palmento in attività fino agli anni '50 del '900. Risale agli inizi dell'800. Presenta un antico torchio alla greca con trave e peso originali. Il pigiatoio, i fossi, le vasche e gli attrezzi di lavoro. Una serie di pannelli esplicativi informa il visitatore sul funzionamento della struttura, dove si produceva un buon vino, conosciuto fuori Buscemi. Lavorava per conto terzi.

La bottega del calderaio

Accanto alla casa del contadino si apre un ambiente anche questo umile ma significativo dove sono esposti gli attrezzi di un mestiere che di solito era praticato dagli zingari: la lavorazione del rame per realizzare caldaie, di calderoni, pentole, stoviglie varie al servizio in gran parte dell'arte del casaro. La presenza di questa bottega sottolinea il grande sviluppo che l'arte casearia aveva in questo centro. Gli arnesi e le pentole sono appartenuti ad un vecchio calderaio di Vizzini. Oltre a utensili in rame vi sono altri recipienti in stagno o latta lavorati a martello e forbici.

La bottega del calzolaio

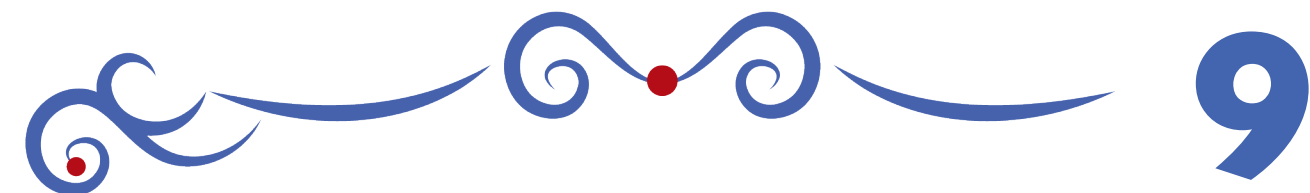
Si tratta di una vera bottega di calzolaio acquisita ai “luoghi” dopo la morte dell'ultimo calzolaio del paese. Al centro è il banchetto di lavoro, la sedia chiamata *ciruni*, l'armadio e pochi altri mobili. Gli attrezzi di lavoro sono disposti secondo l'ordine dato dal calzolaio stesso prima di morire.

In un angolo sono sistemati gli attrezzi del conciabrocche, mestiere proprio degli artigiani girovaghi, ma che qui sono stabilizzati in un'altra bottega a sottolineare la precarietà di un mestiere completamente scomparso, a differenza di quello dello scarparu (calzolaio). A Buscemi ha operato fino agli anni '80 un conciabrocche che si adattava a fare altri mestieri.

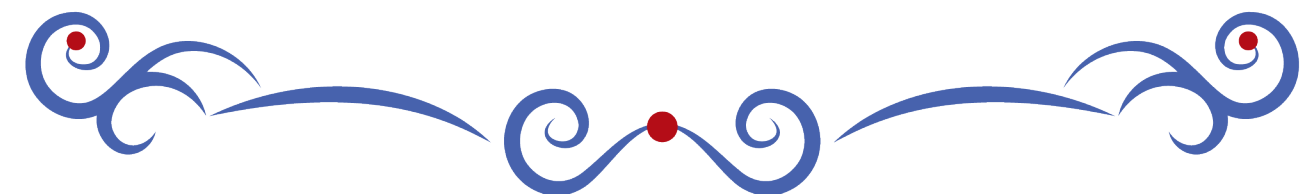
La chiesa frantoio

Straordinario ambiente scavato nella roccia che secondo ipotesi avanzate da vari studiosi era una chiesetta paleocristiana, secondo altri una moschea, de quo ante. Con la costruzione dell'edificio di abitazione soprastante la "grotta", secondo le abitudini dei proprietari piccoli coltivatori, fu adattata a frantoio (*trappitu*) per produrre olio.

Si compone di due parti o settori: quello della mola dove si macinavano le olive e quello del torchio pressorio in legno di quercia, che spremeva la pasta macinata. Da qui fuoriusciva l'olio, che decantava nei fossi scavati nella roccia. I proprietari l'hanno voluto valorizzare per farne un luogo di ricerche storiche ed iniziative culturali.



Due figure memoriali



L'aedo di popolo: Salvatore Morsello

Cu voli puisia vegna n-Sicilia

Ca porta la bannera di vittoria

Chi vuole poesia venga in Sicilia / ché tiene la bandiera della vittoria, così attacca una antica poesia siciliana, che dietro l'evidente, orgoglioso e un po' retorico campanilismo, nasconde una verità presente ai letterati d'un tempo come agli illetterati poeti popolari: l'essere comunque la Sicilia patria di una poesia che vi sgorga naturale, di poeti illustri, noti e meno noti, a volte sconosciuti, colti e illetterati.

Secondo la tradizione chi ne volesse trovare numerosi non doveva che andare a Mineo: "A Miniu li puieti a-ccientu a-ccientu / picchè è lu mastru di lu puitari. / A Spaccafurnu (Ispica) c'è lu ciecu natu. Proprio di quest'ultimo poeta popolare che poetava in siciliano, si raccontavano imprese poetiche straordinarie, fra le quali spiccano le sfide lanciate a famosi poeti popolari suoi contemporanei (parliamo di un periodo a cavallo tra 17° e 18° secolo), quali il curatolo lanu Pauni, o il palermitano maestro della Boscaglia, o, soprattutto, il famoso poeta pirriatore Petru Fudduni. Si deve al genio del Pitрэ soprattutto l'essersi occupato scientificamente e approfonditamente di molti di questi poeti di popolo di "quegli analfabeti che dotati di viva fantasia, di splendida immaginazione e di pronta inventiva, ora per via di riflessione, ora per via d'improvviso hanno cantato finora in Sicilia ciò che più li ha colpiti: l'amore, la religione, i fatti tristi e lieti, pubblici e privati del giorno [...] chi può sapere quali e quanti poeti

illetterati fiorissero dugent'anni fa? Tutti mettono avanti un solo nome, il più comune, il più celebre nel volgo letterato e nell'indotto, cioè il cavatore Pietro Fullone: del rimanente è tutto buio fitto. Cerchisi invece dei poeti d'arte, e spesso arte azzimata e incipriata, e se ne saprà anche d'avanzo; perché la storia tiene a' fatti più delle persone altolocate che non delle umili, e però più dei poeti da toga che non de' modesti manovali, che hanno senza saperlo il dono della vera poesia"⁴⁶.

Per il resto e nonostante le parole del Pitрэ, gli studiosi sia ottocenteschi che contemporanei si son piuttosto occupati della poesia tramandata oralmente, di autore quasi sempre anonimo, attratti piuttosto dal mito romantico della poesia come creazione collettiva (sic), che è un mito appunto da sfatare. La trasmissione è collettiva ma la creazione è, in ultima istanza, sempre personale, direi autorale. I pochi nomi che conosciamo di poeti del popolo son quelli in definitiva che ci ha tramandati il Pitрэ: Giuseppe Antinori di Cianciana, Vincenzo Celeste di Noto, Ignazio Salinitro Dei quali lo studioso con la solita grande sagacia e sapienza fornisce le biografie, ben poca cosa in ultima istanza.

L'uso della stampa e la grande diffusione di testi che ne seguì consentiva, a partire soprattutto dall'Ottocento, di conservare i nomi di altri poeti che altrimenti nessuno avrebbe conosciuto. L'anonimato era ed è il destino i questi poeti particolari, nonostante la grande fama che godevano presso le masse popolari. Essi, tuttavia pur ignoti ai critici, eran ben conosciuti dal popolo seppur in aree assai circoscritte. Questi poeti avevano dei giorni destinati alla, per così ire, consacrazione pubblica: erano le feste patronali, in cui tutti aspettavano la poesia, che assumeva i tratti del distico poetico magico.

Così a Carini il 3 maggio, festa del Crocifisso, era il giorno dedicato ai poeti popolari, ad Avola per S. Corrado, a S. Giovanni Galermo (CT) per San Giovanni ecc. Era tuttavia il carnevale la "festa" dei poeti di popolo, quando il poeta vestiva i panni del severo censore e poteva *sbummicari* (esternare) le malefatte pubbliche e private: Si trattava nell'uno e nell'altro caso, di vere gare poetiche con una chiara tendenza all'esibizionismo pubblico, che consacrava la bravura di un poeta o ne decretava la condanna pubblica e il dileggio. Il poeta cantava le lodi del santo, sciogliendo in questo modo un voto fatto al santo; ma poteva cantare le lodi di un neonato (ad es.), ma più spesso le lodi di una donna.

Rispettati e temuti essi erano circondati come di un'aureola sacrale:

"Sugli attributi di un poeta, sulla sua funzione è sorto nel popolo un complesso di credenze assai varie. Il suo stato speciale fu fissato da Gesù in persona. Cristo disse: per fare certe cose bisogna essere poeti. E soffiò l'unzione ai poeti presenti: và andate ora siete poeti e potete dire la verità in faccia a tutti, anche agli stessi regnati"⁴⁷.

Nel carnevale il poeta di popolo si scatenava e recitava la "carta biliana" contro tutti i potenti e i ricchi: tutti attendevano la nuova poesia del *puieta* in una sorta di rito collettivo, scarico pubblico di colpe e malefatte. Questo avviene ancora oggi, seppur attenuato dall'arroganza dei politici di turno, il lunedì di carnevale ad Avola (SR).

Nonostante i lacci del potere e la paura di molti poeti di essere oggetto di vendetta privata (nei casi dei frequenti attacchi che i poeti facevano contro persone da tutti conosciute), fino a non molti anni fa non era difficile trovare poeti di popolo nei vari

centri della Sicilia.

A questa gloriosa tradizione appartiene certamente Salvatore Morsello.

Del sig. Morsello la memoria collettiva ha un ricordo profondo e significativo. Di professione falegname, egli amava la poesia in versi siciliani, dove aveva la sua grande parte la satira di costume, la cronaca dei fatti locali, la politica e la cronaca giornaliera. Partecipava quando invitato anche a gare poetiche e concorsi di poesia. I suoi componimenti si sono impressi nell'immaginario: un esempio è la famosa poesia "L'impiegato e la sedia". Egli dunque è una figura memoriale e incarna in sé gli ultimi poeti di popolo, che con i canta-cuntastorie, avevano la funzione di informare il popolo e, a volte (il più delle volte), di farli riflettere e allo stesso momento divertire.

Morsello, vero aedo (poeta di popolo), non lesinava anche la pratica del canto popolare. Spicca su tutto la novena di Natale, che cantava per 9 giorni in onore del Bambinello che nasceva, portandola di casa in casa ai vari *parrucciani* (clienti).



Il poeta Morsello si esibisce in una gara poetica, Pachino, 1985

⁴⁶ G. Pitрэ, *Studi di poesia popolare*, Palermo, Il Vespro, 1978, pp. 81-82.

⁴⁷ S.A. Guastella, *Parità*, p. 170

Ha partecipato a diverse edizioni della rassegna “Dialettiamoci”, come nel 1985, quando pubblicò due poesie segnalate dalla giuria.

Ma perché parlare di Morsello? la risposta sta nel fatto che egli rappresenta l’anima di un popolo, un pilastro memoriale che va tutelato e consegnato al patrimonio immateriale del suo paese e della collettività degli amanti di poesia in dialetto.

Lo conobbi a Buscemi negli anni ’80, questo personaggio singolare, dai cento mestieri e dalla parola facile soprattutto nell’improvvisare poesie in rima siciliana (l’ottava a rime alterne o bacciate). Del 1985 è l’intervista, che qui trascrivo in parte, da nastro magnetico:

“Lombardo: Quando ha cominciato a comporre poesie?

Morsello: Avevo 14 anni e non sapevo né leggere né scrivere. Ne ho fatta una appunto a 14 anni al dr. La Bruna. La so come se l’avessi scritta stamattina:

[mi recita la poesia e non dimentica un verso], iniziò così, come i poeti veri:

*O Gesù Cristu dùnami gran forza
Correggi un pocu lu miu sentimentu
Povira menti mia comu si sforza
Uliennu fari stu cumpunimentu.
Concludendo a mo’ dei poeti “letterati” (secondo cliché molto conosciuti e praticati):
Perciò cari amici, mi scusati a-mmia
Se cci su erruri nni sta poesia
Nun su puieta né lettori
Ma un dilittanti mi puozzu chiamari.
Ora mi firmu e su l’auturi
Turiddu Morsellu è l’amminturi.*

Io la composi a mente e poi un calzolaio la trascrisse, un compagno mio.

L. Che cosa racconta?

M. Di un ragazzo che ebbe una disgrazia, un incidente con la carrozza. Fu salvato dal dr. La Bruna.

L. Lei che poesie compone?

M. Vedi quando succede un fatto io ci faccio la storia, ne ho fatte tante. Io da piccolo ho avuto questa passione. Mettiamo: se ne fugge una ragazza e ci faccio la storia; una donna tradisce il marito e io ci faccio la storia. Poi le davo agli amici, ma non le vendevo.

L. E per carnevale?

M. No qua non si usava. A carnevale si usava fare festini in casa. Mascherate non se ne facevano. Una volta al tempo di Mussolini un certo Andrea, siccome c’era la “Società agricola”, che li chiamavano i *giucchinari*, *chiddi co giucchinu*, prese 30 persone *ci mise i giucchini* e *ci misi i capizzuna* (capestri) delle bestie e li portò tutti in piazza, per far capire che allora ai contadini li trascinavano dove volevano. Fu una cosa politica. Qua c’erano i fascisti contro i nazionalisti, questo Andrea era nazionalista. Ma come fu questo giovane scomparve completamente. Lo chiamarono mentre giocava a carte e se lo portarono, e di lui non si seppe più nulla. Io mi occupo dei fatti successi. Ora ad esempio hanno portato finalmente l’acqua e ho fatto questa poesia:

*Allegra Buscema e fistanti
L’acqua t’arriva ri tri luoghi santi:
ri Santu Pietru, Santa Rusulia e San Caloriu.
Ora l’acqua l’aviemu tuttu u iornu
Cu chidda re rutti e chidda i maiurana*

Nunn-abbasta na simana.

Ma su certi fatti non ho voluto fare poesie. Ora vede per fare una rima uno mette certe parole fuori posto, domani la Legge lo preleva e gli chiede “Tu che sai?”, e allora uno per evitare... fin quando si parla di fuitini, allora. Come questa poesia dal titolo: *Picciotti maritativi e faciti li surdati*:

*Certu che i mughghieri i truvati impiegati.
Difatti, un surdatiellu truvannisi a Turinu
Ci scrissi a so mughghieri ca la vulia vicinu.
Ma chidda arrispunniennuci ca si sintia mali
E che lu viaggiu era luntanu nun lu putia fari [...].*
[la poesia come l’intervista è molto lunga. Trascrivo solo la conclusione della stessa intervista]

“Son cose di passatempo. Per me la poesia è una cosa spontanea, nel momento che mi vengono io le devo subito scrivere, come un appunto, poi a casa le ricopio e... faccio gli stessi errori [ride].

D. Cosa le piace leggere?

R. Mi piacciono le cose antiche, di storia, romanzi, queste cose siciliane, per afferrare qualcosa. Ho ad esempio un almanacco del 1933, che leggo spesso e lo ripasso. Mi servono nelle discussioni, leggo delle massime ...”.

Per una poesia egli andava famoso a Buscemi. Si intitola “L’impiegato e la sedia”:

*“Impiegatu: Do iornu ca trasii mpiegatu
Finu a menziornu a-stari assittatu
E mi susu stancu e tuttu scravaccatu.
La seggia
Ma comu ti lamienti scusciziatu
Ca supra ri mia stai assittatu*

⁴⁸ Il dialogo continua serrato, ma noi lo lasciamo con la speranza che qualcuno prima o poi si occupi più diffusamente del sig. Morsello.

*E ora ti ricu na cusuzza
Ca di li to scurreggi sentu puzza.*

*Li naticchi
E niautri c’am’ddiri mischinazzi
Ca nisciemu ri cursa comu i pazzi⁴⁸.
[1985]*

Di tanto in tanto il Morsello partecipava a dei “Raduni di poeti siciliani”, come fece nel 1985, e due sue poesie furono pubblicate nell’opuscolo, edito dagli organizzatori.

*I
Ginituri muderni
Lu cielu jè chiaru e di tutti ammiratu
Quannu chiovi e quannu avi scampatu,
quantu a la sira eni beddu e stiddatu
nesci la luna ca pari argentata
e l’amanti si fanu a caminata,
vanu riciennu chi lustru di luna
e si fanu stringiennu e si dannu vasuna.
U patri e a matri sunu cuntenti,
sanu ca a figghia iavi l’amanti,
iddi si curcunu maritu e mughghieri,
mentri li carusi s’alliccunu lu meli
e si lu meli ci arresta aggruppatu,
ci arresta u capputuu arripizzatu.*

*2
Fui mmitatu e nun era paisi
Nta na cuntrada chiamata Manghisi,
c’erunu genti di tanti paisi
e ognunu dici ana frasi:
lu ogni tantu m’arripusava
Nta stu mulinu c’a jacqua macinava,
lu mulinaru ca era bunazzu
d’un cudduruni mi ni resi n piezzu*

*lu era stancu e affamatu,
ca di lu cielu mi parsi calatu,
perciò vi dicu amicu miu
aviti fiducia alla pruvirezza di Diu.*

Il poeta conclude, come era solito fare ogni poeta popolare, con l’esortazione ad avere fiducia nella Provvidenza. Erano questi (e altri) gli stilemi della poesia di popolo e in questo Morsello rappresentò per un lungo periodo la coscienza critica, certo anche il fustigatore, che tuttavia mai ebbe controversie con i propri concittadini: la sua voce critica ed ironica era attesa ed auspicata. Per questo è “Aedo del popolo”, cioè poeta delle espressività ampiamente condivise e amate.

Il sentiero di fra’ Giuseppe da Buscemi



Statuetta della Madonna del Bosco, opera di frà Giuseppe - foto da: “Foldlore...”

Tra luoghi e persone, santità e misticismo, la figura di fra’ Giuseppe eremita⁴⁹ si è radicata non solo a Buscemi, ma in tutto il comprensorio ibleo. Di origine contadina, nacque a Buscemi nel 1891 e qui morì nella sua grotta nel 1975. Il suo legame profondo con la Madonna del Bosco lo portò ad abitare solitario nell’eremo annesso alla chiesa. Ma non bastava. Scelse una grotta poco lontano dove cominciò la sua vita di eremita. Qui iniziò, senza possedere alcun rudimento artistico, a scolpire e dipingere le sue opere con quello che aveva: uno scalpello, un martello e colori naturali.

Nella sua grotta, insieme “chiesa” e abitazione, scolpì nella roccia una madonna che chiamò “Dello Sguardo”. Qui, in contrada Maliarda (*a Magghiarda*) a Buscemi egli fissò la sua “dimora”. Ma era un errante, doveva muoversi per le montagne iblee, andando a trovare i massari e i contadini in campagna ai quali portava il saluto e la “benedizione”.

Dove egli arrivava lasciava un segno della sua presenza: scolpiva candelabri, ostensori, crocifissi, in cambio dei quali riceveva un po’ di pane, del frumento, un po’ di legumi. Nella grotta adiacente alla prima scolpì un’altra Madonna che chiamò la “Magghiarda”. Ciò che colpisce sono le magnifiche statue, di grandi dimensioni, che lasciava nelle campagne a guardia soprattutto dei pozzi (v. foto), per custodire gli animali. Viveva di elemosina e di digiuno. La sua fama correva tra le genti iblee ed un’aura di santità aleggiava nei luoghi da lui frequentati.

Naturalmente, come tutte le persone “strane”, era oggetto spesso di burle e scherzi cui rispondeva con maledizioni e lancio di sassi.

Il “luoghi” di fra’ Giuseppe costituiscono oggi un vero sentiero di devozione e inducono alla meditazione. Sono divenuti luoghi a loro modo santi, che ancora spingono alla riflessione e alla pietas popolare.

A cura di alcuni giovani, oggi adulti, fu delineato diversi anni fa un vero sentiero della pietà e del misticismo, e non sono mancate le visite di devoti opportunamente accompagnati.

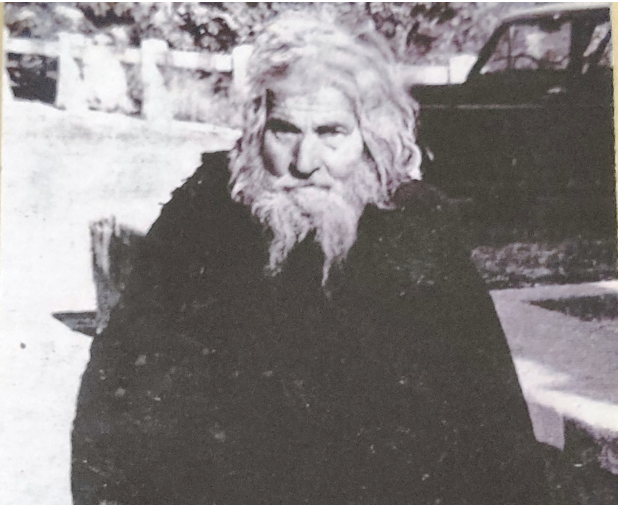
Una sua scultura, raffigurante la Madonna del Bosco, si trovava nella Casa Museo di Palazzolo A. che Uccello, l’antropologo fondatore del Museo, ottenne dall’eremita in cambio di un chilo di pane. Altre opere sono custodite nei luoghi del lavoro di

Buscemi e nelle case private.

Un ripristino di questi luoghi, di questo “sentiero mistico e memoriale”, di questo particolare e complesso “bene immateriale” sarebbe di grande impatto, anche nella prospettiva turistica e per una conoscenza viva dei luoghi: tra storia e leggenda, tra natura e cultura.



Fra' Giuseppe, eremita



Fra' Giuseppe, eremita

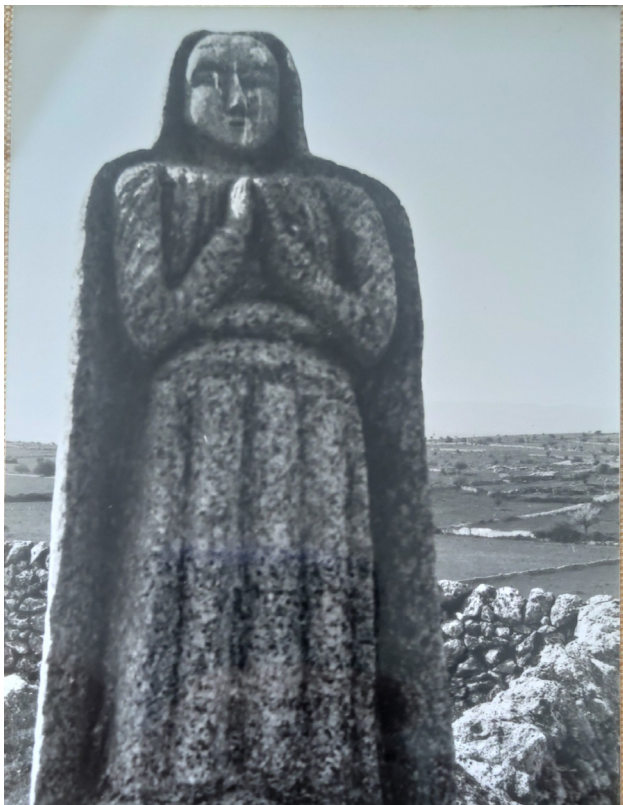
⁴⁹ Cfr. S. Xibilia Panusa, *La vita di fra’ Giuseppe l’eremita di Buscemi (l’ultimo degli eremiti)*, Siracusa, Ed. Aretusa, 1982. Le foto di Frà Giuseppe sono state fornite da diversi cittadini.



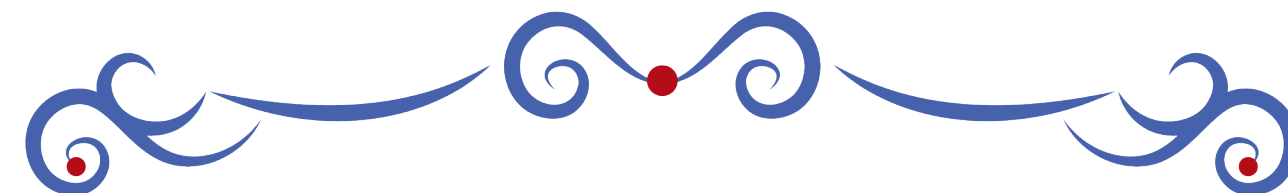
Fra' Giuseppe, eremita



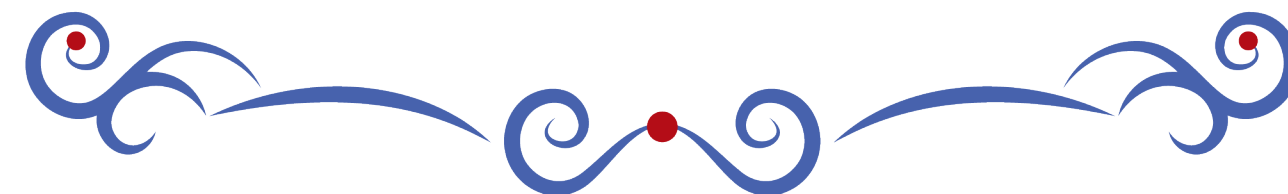
Fra' Giuseppe, eremita



Fra' Giuseppe, Madonna del pozzo



Bibliografia



AA.VV, *Produrre culture ai tempi dell’Unesco*, in “An-tropologia museale”, a. 10, n. 28-29, 2011.

A. Capatti, M. Montanari, *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Bari, Laterza, 2005.

A. Cusumano, *I pani della memoria*, in *I pani della Me-moria. Nino Cordio*, catalogo della mostra omonima svoltasi a Santa Ninfa, 17/20 marzo 1999, pp. 4-6.

A. M. Cirese, *I beni demologici in Italia e la loro mu-seografi*, in P. Clemente, *Graffiti di museografia antropo-logica italiana*, Siena, Protagon, 1996.

A. Uccello, *Canti del Val di Noto*, Milano, Scheiwiller, 1968.

A. Uccello, *Pani e dolci di Sicilia*, Palermo, Sellerio, 1976.

D. S.,Alberti, *Maraviglie di Dio in onore della sua santissima madre riverita nelle sue celebri immagini in Sicilia e nelle isole circonvicine. Descritte dal p. Domen-ico Stanislao Alberti ... Parte 1. 2*, Palermo, per Fran-cesco Amato, 1718.

F. Maurici, *Castelli medievali di Sicilia*, Palermo, 2001

G. Giacobello, *Oracoli, giochi di sorte, tesori nascosti, incanti sotterranei*, Palermo, ed. Museo Pasqualino, 2017.

G. L. Bravo, R. Tucci, *I beni culturali demoetnoantropo-logici*, Roma, Carocci, 2006, p. 35.

G. Pitрэ, *Studi di poesia popolare*, Palermo, Il Vespro, 1978.

H. Bresc, *Un monde méditerranéen. Economie et société en Sicile 1300-1450*, Palermo, Accademia di Scienze, Lettere e Arti di Palermo, 1986.

L. Lombardo, G. Cultrera, *Le stampe devote del popo-lo siciliano*, Chiaramonte G., Utopia, 1986.

L. Lombardo, *La cultura popolare*, Canicattini B., Gal Val D’Anapo, 2001.

L. Messina, *Buscemi. Prima e dopo il terremoto del 1693*, Archivio di Stato di Siracusa et cet., 1995

L. Sada, V. Valente, *Liber de coquina*, Bari, Puglia Grafi-ca, 1995.

M. Fresta, *Incursioni antropologiche et cet.*, Palermo, edizioni del Museo Pasqualino, 2023.

M. Montanari, *Il cibo come cultura*, Roma-Bari, Later-za, 2005.

P. Clemente, F. Mugnaini, *Oltre il folklore*, Roma, Caro-cci, 2001.

R. Acquaviva (testo di), a c. di M. Papa, *Buscemi*, Can-icattini, 2001.

R. Acquaviva, S. Bonanzinga, G. Pennino, *Musica e tradizione orale a Buscemi*, Palermo, Regione siciliana, Assessorato B.C. e A., 2012.

S. Distefano, *Buscemi storia di un castello medievale di Sicilia*, in “Ricerche”, 7 (gennaio-luglio 2003), pp. 133-163.

S. Xibilia Panusa, *Da Herbessus a Buscemi*, Siracusa, edizioni Duemme, 1967.

La cucina casereccia, introduzione di Luigi Lombardo, illustrazioni di Carlo Lindstrom, Caltanissetta, ed. del Sole, 2003.

130 | Un viaggio nelle eredità immateriali di Buscemi

R.E.I.L.

Registro delle Eredità Immateriali di interesse Locale del Comune di Buscemi

Un viaggio nelle eredità immateriali di Buscemi

ISBN 9788894740547

Tutti i diritti sono riservati. È vietata la riproduzione anche parziale.
Copyright©2025 Comune di Buscemi

Impaginazione e progettazione grafica:



Carolina Benanti

