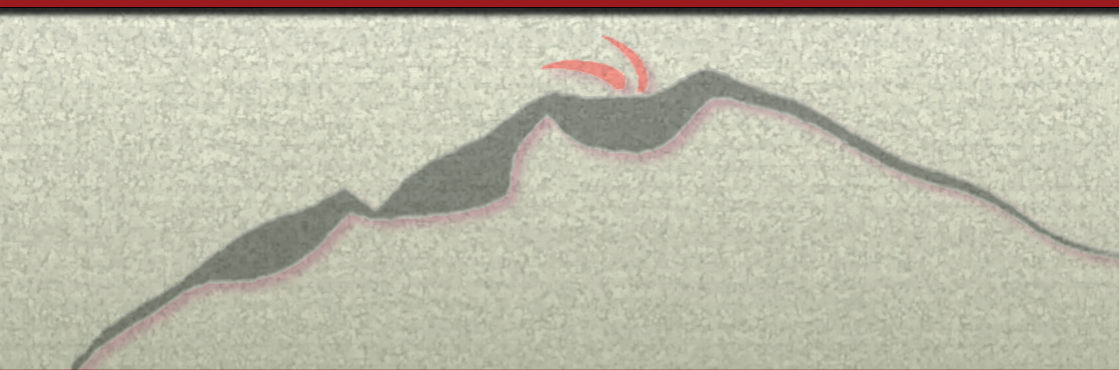


Mario C. Cavallaro

**L'Agricoltura e il Territorio
Ionico-Etneo
(Sec. XVIII - XX)**

Seconda edizione



Appendice
pesi-misure-orario-monete
in Sicilia



Mario C. Cavallaro

**L'Agricoltura e il Territorio
Ionico-Etneo
(Sec. XVIII-XX)**

Seconda edizione

Appendice
**Pesi-Misure-Orario-Monete
in Sicilia**



Dallo stesso autore:

Lo Scautismo a Giarre (1998)

Lo Scautismo a Giarre, una storia lunga cento anni (2010)

Ionia, ovvero la storia delle città consorelle Giarre e Riposto (2015)

La Contea di Mascali e le città di Giarre e Riposto - 1° Edizione (2016)

La Contea di Mascali e le città di Giarre e Riposto - 2° Edizione (2017)

La Colata Lavica del 1928 e la Rifondazione di Mascali (2018) *[pubblicato in formato elettronico]*

L'Istruzione e le Superstizioni a Giarre e nel suo hinterland - 1761-1953 - (2019) *[pubblicato in formato elettronico]*

I Profughi della Grande Guerra, da Cismone del Grappa a Giarre (2019)

L'Agricoltura e il Territorio Ionico-Etneo - Sec. XVIII-XX - (2020) *[pubblicato in formato elettronico]*

1980- I Fatti di Giarre – Il Delitto di due Giovani Gay (2020)

Gli scout nell'area ionico-etnea – 1910-1920 (2022)

Tutti i volumi possono essere scaricati gratuitamente in pdf da:

<https://mcc-libri.yolasite.com/>

Giarre – Febbraio 2023

Progetto grafico:



Titolo | L'Agricoltura e il Territorio Ionico – Etneo (Sec. XVIII-XX) – Seconda edizione

Autore | Mario Cateno Cavallaro

ISBN | 979-12-21465-42-6

© Tutti i diritti riservati all'Autore

Questa opera è pubblicata direttamente dall'Autore che detiene ogni diritto della stessa in maniera esclusiva. E' permesso l'utilizzo dei testi citando la fonte.

L'Agricoltura e il Territorio Ionico-Etneo (Sec. XVIII-XX)

Seconda edizione

*Appendice
pesi, misure, orario e monete in Sicilia*

- Il territorio

Il territorio della contea di Mascali fino al XV–XVI secolo era ricoperto da un fitto bosco adibito quasi esclusivamente alla pastorizia ed era scarsamente popolato.

A metà Cinquecento il territorio subì una radicale trasformazione grazie ai vescovi Caracciolo, titolari della diocesi di Catania e Signori di Mascali, che, applicando l'istituto dell'enfiteusi, concessero quelle terre in perpetuo e a basso censo ai nuclei familiari che vi si fossero trasferiti stabilmente. I Caracciolo –segnatamente l'ultimo della famiglia ovvero Nicola Maria– per rendere ancora più appetibile l'offerta fecero ulteriori concessioni: diedero la possibilità di poter costruire una casa propria, assicurarono protezione da soprusi o da angherie a cui erano sottoposti gli *habitori* fino a quel momento, promisero che, se ne avessero avuto la necessità, le famiglie avrebbero potuto trasferirsi altrove.

Così da un primitivo utilizzo silvo-pastorale (*Boschi molto adatti alla caccia, sebbene, infestati da fiere e da lupi*¹) quel territorio divenne un rigoglioso giardino in cui si coltivava ogni bendidio e area di produzione di un robusto ed alcolico vino ricavato dal vitigno nerello mascalese. Segnò inoltre il processo di genesi di quella piccola borghesia che contribuì a promuovere lo sviluppo agricolo ed economico del territorio.

I pendii ripidi e spesso scoscesi dell'Etna furono sapientemente trasformati con tenacia in terrazze (*scatinari a terra*) per rendere coltivabile ogni palmo di terreno.

Le tecniche per la realizzazione dei terrazzamenti

Primo metodo²

"Allorquando si voglia piantar la vigna sul colle, senza averlo ancora convertito in terrazze, lo si riduce incominciando a scavare dalla parte più bassa, rimuovendo la terra in giù, traendo le pietre e costruendo le muraglie a differente altezza, secondo il declivio della superficie da ridurre. Nel fondo del vano, interposto tra la macera e l'acclività della collina, si fissano i magliuoli nelle buche praticate colla grucciona, e poscia si colma colla terra spostata superiormente. Per siffatta maniera, l'operazione progredisce

¹ Amico V., *Lexicon topographicum siculum*, Catania 1757-60, II.

² Caruso G., *Memoria sulla viticoltura e vinificazione ovvero il presente e l'avvenire enologico dell'Italia meridionale*, Stamperia di Giovanni Lornsnider, Palermo 1869.

successivamente per l'erta. [...] Fra un ripiano e l'altro si accede per appositi scalini di pietra rotta, fissati solidamente a ciascuna muraglia".

Secondo metodo³.

"Per dissodare, e ridurre a cultura un terreno di lava che per sua propria virtù non produce altro che poche erbe da pascolo, si mette in opera, in primo luogo, la forza espansiva dei gas che si svolgono nella combustione della polvere da sparo, onde squarciare e ridurre in pezzi le masse fuse ed i grossi macigni, e si ha ricorso alla mazza del picconiere onde sminuzzare i grossi pezzi ottenuti.

Indi tutta la quantità della spezzatura viene impiegata per la costruzione di muri a secco per cingere e clausurare il campo, e dentro di esso per ritegno della terra, la soprabbondante spezzatura dove le circostanze il permettono si trasporta fuori del campo, ovvero se ne fan muricci ne' luoghi affatto sterili.

Poscia si zappa profondo quanto più si può, e si raccolgono tutte quelle pietre che vengono alla superficie, le quali si trasportano fuori del podere come sopra. In quelle parti in cui la terra è scarsa, vi se ne trasporta, sia cavandola d'altri luoghi dello stesso podere in cui soprabbonda, o da qualunque altro luogo di fuori; poscia secondo l'esigenza ed il genere di cultura al quale si vuole destinare, vi si trasporta o no del concime. Certamente che le sopradette operazioni non esigono né poca fatica, né poca spesa, e non possono militare in favore d'una virtù spontanea fecondatrice del terreno. Ma poiché in forza delle concessioni enfiteutiche fatte dal Vescovo di Catania, venne ad esser diviso in piccole proprietà il nostro terreno, n'è avvenuto che a poco a poco e gradatamente si è venuto dissodandolo tutto, sì che in oggi non trovi luogo ove non sieno impressi a caratteri indelebili gli stenti durati dall' uomo onde ridurlo a cultura, ne trovi un palmo di terra che potrai dirla vergine".

Così fu trasformata a gradoni la pendenza etnea che in più punti era molto ripida. La realizzazione dei terrazzamenti inoltre permise di irreggimentare l'acqua piovana che, trattenuta da ciascuna terrazza (*rasula*), non scorreva velocemente in superficie verso valle ma veniva assorbita lentamente dal terreno tanto da fargli mantenere un buon grado di umidità. Questo lavoro molto duro e certosino permise di recuperare anche molte aree coperte da antiche colate laviche grazie anche alla forza dirompente delle radici dei fichi d'India.

L'Opunzia americana⁴

"Per fino le lave stesse dell'Etna, o altri siti di puro sasso alimentano la vigna e l'Opunzia Americana, che noi chiamiamo il fico d'India, che alla lunga divide le masse colle sue

³ Mercurio G. A., Saggio sulla topografia medica della contea di Mascali, Stamperia di Pietro Giuntini, Catania 1851.

⁴ De Cosmi G. A., Alle riflessioni su l'economia ed estrazione de' frumenti della Sicilia - Commentario, Nelle Stampe Di Francesco Pasquale, Catania 1786.

radici, e colla putrefazione de suoi pali forma poco a poco terra vegetabile ed atta a più divariati prodotti”.

L'azione dissodatrice del Fico d'india sulle lave vulcaniche dell'Etna⁵.

“A completare questo capitolo passeremo a dire qualche cosa dell'azione dissodatrice del Fico d'india sulle lave vulcaniche dell'Etna.

Gl'incendj che a dati periodi fiammeggiano sull'Etna, recano alle popolazioni d'intorno alle falde, due mali, l'uno maggiore dell'altro: la distruzione delle terre coltivate ed il deposito d'ingenti masse di lave.

Queste lave, (sciàre), brulle, nere, riarse e dall'aspetto metallico, rimangono per lunghi periodi di tempo talmente nude e squallide da sconsolare profondamente l'animo dell'osservatore; ed i proprietarj che ebbero la sventura di vederne invasi e distrutti i loro ubertosi possedimenti, difficilmente pervengono a condurvi l'aratro. Sono le generazioni future che dopo i primi stadj dello spolverizzamento della roccia devono lottare potentemente per restituirla al dominio della coltura.

[...]

È un processo quindi di cause efficaci che agiscono di concerto alla riconquista del suolo coltivo. Ma questa riconquista viene certamente affrettata dai pazienti e buoni agricoltori catanesi, i quali rompono e disgregano gl'irti ammassi di lava, avvalendosi delle virtù dissodatrici della nostra Cactea e tanto facilmente, quanto non otterrebbero con altra pianta.

Ed in vero, penetrando le sue radici nelle più sottili fenditure di quella roccia, agiscono, col loro ingrossarsi, da veri cunei, che ne dilatano e fratturano in tutti i sensi la massa talmente, da ripromettersene in breve giro di anni lo sminuzzamento.

[...]

La piantagione del Fico d'india nelle lave dell'Etna si fa dai pratici con pochissima spesa e con un metodo assai speditivo. Sul finire di ottobre trasportano le articolazioni sulla sciàra e le allogano dove si trovano terricciati e tritumi atti a darvi ricetto. Non è raro che vi spandano della paglia o del fogliame raccattaticcio, affine di procurare, con il loro sfacelo, un contingente di materia organica. Quando le piante han raggiunto un certo vigore, i diligenti agricoltori seminano le amandorle negl'intermezzi delle macchie di Opunzia e propriamente in tutti quei punti ove si siano accumulati altri detriti; e vengono allevate con molta cura, smuovendo e rinettando la terra prossima ai pedali, ed ammicchiandovi le angolazioni fracide e mal ridotte.

La piantagione di Mandorli, dal suo canto, contribuisce ad affrettare la dissoluzione della roccia.

Quando la massa della lava così trattata entra nel periodo di conveniente disgregazione, si scalgano le Opunzie, procedendo dal basso in alto, si dissoda più profondamente possibile il terreno, estirpandovi i massi per mezzo delle mine; indi si ergono le ciglionate di pietrame lavico, più o meno larghe, a seconda il grado di ripidezza del luogo, ed ivi nella terra dissodata, di color cinereo, ricca di sostanze alcaline e di nitrati, fertilizzata dagli avanzi della vegetazione spontanea e dai cascami delle Opunzie,

⁵ Biuso Varvaro S., Il fico d'India in Sicilia, Fratelli Marsala Editori, Palermo 1896.

prendono stanza la Vite, il Mandorlo, l'olivo e gli agrumi, se si potrà disporre di acqua irrigatoria".

Nel 1827 Alexis de Tocqueville attribuì la prosperità agricola e commerciale dell'area ionico-etnea non solo alla fertilità del terreno vulcanico, ma essenzialmente *"al morcellement extreme des proprietes"* che incentivava i contadini a migliorare sempre di più la capacità produttiva del loro piccolo podere.

Questa è una peculiarità che *"rispetto alla Sicilia 'desolata' dell'interno ed anche a quella fertile sì, ma 'deserta' della piana di Catania, delinea un'area ad intenso sviluppo produttivo, che colpisce i viaggiatori e gli intellettuali, isolani e non, attenti all'economia meridionale"*⁶.

Descrizione dell'area ionico-etnea⁷.

"Ma degno soprattutto è di riflessione il Contado di Mascali cioè il sito orientale dell'Etna che da una parte è terminato da' monti di Taormina, dall'altro dal bosco di Aci. [...]. L'eruzioni vulcaniche hanno risparmiato sempre questo luogo di maniera che il fondo è un terreno vegetabile succosissimo a cui danno novella energia i principi nutritivi che scorrono sempre con maggior abbondanza intorno a' vulcani. [...] Le vigne, gli oliveti, i gelsi, le ciriege, le mela apie, i limoni, indi il canape, il lino, il riso, l'orzo, tutto ciò in una parola che la Sicilia partitamente produce, ivi riunisce perfettamente. [...] Ma se vogliamo confessare il vero, bisogna riconoscere l'eccellenza di questa coltura dalla maniera come vi è sparsa la popolazione. Essa ingombra tutto il paese. Le famiglie abitano pressochè tutte dentro le loro possessioni. Non avendo ivi luogo quelle proibitive che bastano a cambiare in deserti tanti siti preziosi della Sicilia, la gente si dilata come si stende la coltivazione".

- I prodotti dell'agricoltura

Un terreno tanto fertile produceva una moltitudine di pregiati prodotti dell'agricoltura che sono descritti dai testimoni di rilievo dei secoli scorsi con la indicazione delle quantità e le varietà coltivate; lunghi elenchi che ancora oggi danno la misura di quella ricchezza di cui ne beneficiavano, certamente non equamente, tutti gli abitanti dell'area.

⁶ Iachello E., Signorelli A., Trafficanti e produttori in un'area vinicola: La contea di Mascali tra '700 e '800, in *Il Mezzogiorno preunitario. Economia, società e istituzioni* a cura di Angelo Massafra, Edizioni Dedalo, Bari 1988.

⁷ De Cosmi G. A., *Alle riflessioni su l'economia ed estrazione de' frumenti della Sicilia - Commentario, Nelle Stampe Di Francesco Pasquale, Catania 1786.*

Le produzioni agricole dell'area ionico-etnea⁸

“Le Vigne di Mascali producono un'anno per l'altro cento sessanta mila salme di Vino. L'Orzo dona un'anno per l'altro salme dieci mila. La Siligine specie di frumento bianco salme dodici mila. La Segale altra specie di frumento salme quattordici mila. Il Frumento forte non si computa per essere una derrata molto tenue di poche centinaia di salme. Le Mandorle salme dieci mila. I Fagioli salme seicento. I Lupini salme seicento.

Il Canape, e lini donano sopra due mila once. I Melloni ed orti once mille, ed ottocento. Frutti diversi once mille. Le Canne once cinquecento. Il frutto de' boschi, cioè di Monachella, Sambuco, le Cave, Macchia, e delle altre cave imboschite di querce, che restano a conto della Regia Dogana, valutasi un anno per l'altro once trecento. Le Pasture si calcolano un anno per l'altro once mille, e seicento. Il Legno dei Castagni che si taglia ogn'anno per traffico, once cinquecento. La Seta che si produce nel solo territorio di Mascali, si computa per sei mila libbre, che a tari quindici per libbra (prezzo infimo e lesivo) rendono ogn'anno tremila once. La fronda, o foglia di Gelsi, che sopravanza, e si vende ai forestieri, importa once centoventi. Il Bosco di Castagni al Carpinetto produce salme centocinquanta, che sono almeno once trecento. L'Olio un anno per l'altro monta a cafisi seicento, che a prezzo piuttosto infimo si computa per seicento scudi, o siano once duecento quaranta”.

Questi prodotti della terra, trasportati attraverso le antiche trazzere, venivano convogliati verso Giarre per essere commercializzati in quel rinomato ed assortito emporio, o trasformati dai locali artigiani. In questa città vi si recavano gli abitanti dei paesini della cintura etnea e anche da Castiglione e Randazzo e perfino dai paesini della valle dell'Alcantara (Francavilla, Moio, Malvagna ecc.), che depositavano i loro prodotti agricoli (prevalentemente seminativo) ed acquistavano i beni a loro necessari –sia alimentari e sia artigianali–, come pure si servivano dei servizi governativi e del terziario che la città forniva. Giarre, per la sua collocazione nel territorio, si trovava al centro di una fitta rete viaria che le permise sin dal Settecento di assurgere a riferimento per ogni esigenza dell'area.

Altro centro commerciale sviluppatosi sin dal Settecento fu Riposto. Nonostante il suo porto fosse ancora privo di un molo foraneo –la prima pietra fu posta solamente nel 1906– da Riposto partivano le imbarcazioni dirette ai porti fuori regno cariche di prodotti agricoli. Il vino –contenuto nelle botti costruite dai mastri bottai ripostesi– costituiva il prodotto di esportazione per eccellenza, ad esso facevano seguito le olive e gli agrumi, ma anche l'olio e i generi alimentari delle industrie conserviere del

⁸ Recupero G. (can.), Storia naturale e generale dell'Etna - opera postuma arricchita da note dal suo nipote tesoriere Agatino Recupero, Stamperia della Regia università degli studi, Catania 1815.

territorio. La flotta commerciale ripostese era molto numerosa e i comandanti di quelle imbarcazioni si erano formati nella Scuola nautica cittadina, che è una tra più le antiche di Sicilia. La prima di esse fu fondata a Palermo nel 1789, seguita da quella di Siracusa istituita nel 1790, poi Riposto (1820), Messina (1823) Trapani (1831) e Catania (1845)⁹.

A proposito dei trasporti di merci in agricoltura, bisogna tenere presente che in quel tempo non esistevano le “stradelle agricole” interne ai poderi come oggi ma c’erano dei piccoli viottoli percorribili esclusivamente a piedi o con i muli. In questi casi, per il trasporto dell’uva dal vigneto al palmento (nel caso si trovassero distanti l’un l’altro), o del vino dalla cantina (*ispensa*) fino alla destinazione finale, si faceva ricorso agli animali (asini e muli) dei *bordonari*¹⁰, che trasportavano il vino fino ad una strada carrozzabile il cui selciato era in terra battuta, o con acciottolato, dalla larghezza sufficiente per far transitare un carro. Gli otri per il mosto, o i barili per il vino, poi venivano caricati sui *carramatti* o *caromatti* –carrì bassi e lunghi trainati da bestie, con quattro ruote piene– su cui si potevano stipare fino a venti quintali di merce e su questi mezzi arrivavano a Giarre o a Riposto.

- I contadini e i quartieri di Mascali

Alla base dell’economia dei quartieri della contea di Mascali, che era prevalentemente agricola, c’erano i contadini che vivevano in minuscoli agglomerati urbani situati non lontani dalle campagne; mentre i proprietari dei piccoli appezzamenti di terreno, oppure i *massari* di ricchi possidenti, vivevano nelle case coloniche in campagna, che comunque erano poste nei pressi dei quartieri o delle borgate.

Il paesaggio etneo¹¹

“Tutto il territorio Etneo è ricco di architetture rurali ed insediamenti urbani che testimoniano l’importanza della viticoltura infatti abbiamo ereditato un patrimonio storico di ineguagliabile bellezza, che oggi, a distanza di circa 4 secoli, è ancora possibile ammirare. [...] Agli infiniti terrazzamenti con muretti a secco si affiancano le sontuose abitazioni dei proprietari terrieri, le modeste case dei contadini, innumerevoli palmenti,

⁹ Cavallaro M.C., La contea di Mascali e le città di Giarre e Riposto, 2° edizione, EBS Print, Giarre 2017.

¹⁰ Il nome derivava dal bordone, la particolare sella che si metteva in groppa agli animali e su cui venivano sistemati due otri per il mosto.

¹¹ Nicolosi E., Leotta G., Raiti G., Di Giovanni P., Evoluzione del paesaggio della viticoltura etnea, III congresso internazionale sulla viticoltura di montagna, Castiglione di Sicilia 2010.

cantine e vari depositi necessari per le attività agricole: tutto in perfetta armonia fra produzione ed ambiente”.

I lavoratori delle campagne costituivano l'ultimo anello della gerarchia sociale. Accettavano come ineluttabile la loro subalternità rispetto agli altri ceti sociali che potevano essere perfino altri operai che vivevano nelle città. Anche i domestici dei proprietari terrieri, dei professionisti (esercenti le arti liberali) e naturalmente dei nobili li guardavano dall'alto in basso. In quel tempo le categorie sociali erano ben distinte e non permettevano alcuna ascesa tra un anello e l'altro restando ermeticamente chiuse al loro interno; e ciascuno teneva ben stretti i pochi o tanti privilegi che la condizione gli permetteva rispetto a chi stava al di sotto. Una norma, introdotta dal Codice Zanardelli del 1889 e mai abrogata fino ad oggi, prevede la pena della detenzione da tre mesi ad un anno, con la multa da lire 50 fino a mille, per chi *“incita all'odio fra le varie classi sociali”* (art. 247 del R.D. 30 giugno 1889, n. 6133).

Oltre al capoluogo Mascali, quei borghi, o quartieri erano: *“Le Giarre, Il Riposto, Archirafi, Dagala, Milo, Sant'Alfio, Annunziata, San Giovanni, Tagliaborsa e Le Macchie”*¹² ed inoltre: Santa Maria La Strada, San Matteo, San Leonardello, e Puntalazzo, mentre Sant'Antonino faceva parte del tessuto urbano di Mascali. *“[...] una decina di grossi quartieri che formano come tanti centri particolari, tutto il contado è una continuata popolazione sempre in attività, ed in comunicazione fra sé e gli esteri, di maniera che sembra avviata al massimo grado di prosperità”*¹³.

Questi piccoli borghi rurali ebbero origine dall'aggregazione di 10-15 abitazioni –costruite a ridosso delle campagne da coltivare per far risparmiare tempo ed energie ai contadini che sarebbero dovuti rientrare a Mascali– alle quali, a poco a poco, se ne aggiunsero altre fino a formare i piccoli quartieri in cui era suddivisa la contea.

I contadini del territorio –piccoli proprietari, *massari* oppure semplici braccianti a giornata (*jurnatarà*)– si trovarono pertanto in condizioni più vantaggiose ed agevoli rispetto a quelle dei lavoratori di molte altre zone della Sicilia che vivevano in grossi borghi posti al centro dei vasti latifondi feudali, oppure nelle masserie situate lontano dai centri urbani.

La quotidianità dei contadini e delle loro famiglie (moglie e figli, sia maschi e sia femmine) delle campagne etnee di quel tempo era scandita

¹² Sacco F., Dizionario geografico del Regno di Sicilia, Palermo 1799.

¹³ De Cosmi G. A., Commentario. Alle riflessioni sull'economia ed estrazione de' frumenti in Sicilia, Catania 1786.

dai lavori stagionali che si ripetevano immutati negli anni, sapienza che si tramandava e si affinava attraverso le generazioni.

I lavori del vigneto¹⁴

“Si cominciava a gennaio con la "prima zappa" poi a cavallo tra marzo e aprile, dall'alba al tramonto, si usava "u zappuneddu", a maggio si praticava la cosiddetta "riterza", negli ultimi di giugno si rifondeva la terra, ripianandola ("u rifunniri"). Erano le tappe d'obbligo di una coltivazione metodica, che non consentiva deroghe. Le quattro "zappe" della terra, da gennaio a giugno, erano i momenti fissi di una fatica senza soste, cui si intercalavano operazioni parimenti importanti. C'era il tempo di "sgraniddari", cioè di abbassare i sarmenti della vigna, di "spulirari", togliendo l'inutile fogliame, di "impalare", issando le canne di sostegno ad ogni vite, della "sbarbula", scrupolosa pulitura delle piante giovani”.

Le quattro zappe

La prima zappa era chiamata anche “munzeddu” -il terreno veniva zappato formando grossi cumuli di terra- successivamente, in primavera, venivano riposti nei fossati i lupini e poi si ricoprivano con della terra.

Dopo avere interrato i lupini si iniziava a lavorare il terreno con la seconda zappa, detta “zappuneddu”, in quanto la fatica del contadino sarebbe stata minore rispetto alla prima.

A fine maggio si faceva la terza zappa chiamata “ritezza”; i cumuli venivano ridotti di volume, e con la stessa terra si colmava la zona attorno al colletto per proteggere la pianta dalla calura estiva.

Successivamente avere passato lo zolfo sulla vigna si eseguiva la quarta zappa ovvero “rifunnuta”; si spianavano i piccoli cumuli di terra, “u munzeddu”, facendo livellare il terreno.

È bene precisare che la qualità della vita del contadino, benché veramente dura e misera, a volte si rivelava preferibile rispetto alla esistenza degli artigiani –o comunque i cittadini delle grandi città– in quanto a questi ultimi poteva capitare di trovarsi privi di lavoro, mentre il mestiere del settore agricolo, sebbene spesso sottopagato, offriva impiego durante tutto l’anno.

- La casa colonica

La casa del *massaro* usualmente era costituita da due ambienti. Una camera più grande –in genere pavimentata con mattonelle grossolane di terracotta oppure pavimentata con *u battumi* (un conglomerato di pietre o coccio annegati nella calce idraulica) e con la *ncannata* sotto le tegole

¹⁴ Barletta G., Usi e costumi delle genti dell’Etna, 2° edizione, Giarre 1991.

(soffitto formato da canne tenute insieme da cordicelle e calce che si poggiavano sui *cuscialetti* ovvero le travi di legno che sostenevano il tetto). In questa stanza trovavano posto i letti (*u lettu ranni e i littini*) e i pochi arredi, tra cui *u cantaranu* (comò) e *a cascia* (cassapanca) in cui venivano riposti i pochi indumenti che la famiglia possedeva ed il corredo per le figlie da matrimonio. Sotto il letto matrimoniale trovava posto una cesta abbastanza grande ma bassa (*a cannistra pi sutta u lettu*) dove veniva riposto parte del vestiario. Potevano esserci inoltre, ma quasi sempre ne erano privi, *u lavamanu*, un mobile con una catinella dove potersi lavare, *l'ammuaru* (armadio) e *i culunnetti* (comodini).

I figli, sempre numerosi, dormivano in due nello stesso lettino, le figlie in genere si coricavano con la madre nel letto matrimoniale, in quanto il padre, per il pudore che permeava la vita delle campagne di un tempo, dormiva in un lettino nell'altra camera che era la cucina. Quest'altra stanza aveva il pavimento a terra compatta e rassodata e il soffitto era ricoperto esclusivamente dalle tegole in modo da far fuoriuscire il fumo prodotto dalla legna della cucina o del forno. Vi trovavano posto, oltre al forno e alla cucina, entrambi in muratura, alimentati a legna o a carbone, un tavolo (*buffetta*) realizzato grossolanamente con un cassetto centrale dove erano riposte le posate, poche sedie, alcuni sgabelli (*firrizzi*) mentre le pentole venivano appese ai muri a ridosso della cucina. In una delle due stanze, in una rientranza del muro, si trovava una sorta di dispensa (*iazzana*) dove venivano riposti gli alimenti. Il bagno era ... l'intero vigneto, oppure il vicino canneto per le donne.

- Il pane

Il pane, nella dieta di un tempo, era l'alimento principe ed era fatto in casa. Nelle case del *massaro*, e non solo del *massaro*, ogni quindici giorni si ripeteva il rito. Si comprava il sacco di farina macinata fresca e dalla vicina di casa ci si faceva dare il lievito madre (*criscenti*) che il giorno dopo veniva passato alla massaia successiva affinché si potesse mantenere sempre "fresco".

Al centro della stanza si preparava la madia (*maidda*) su cui si faceva cadere la farina dal setaccio e si aggiungeva il sale che dovevano essere mescolati molto bene a secco per evitare che quest'ultimo entrasse direttamente in contatto con il lievito madre facendo ritardare la lievitazione dell'impasto.

Al centro della farina si preparava la “fontana”, dentro cui si versava il lievito madre con l’acqua, e si iniziava ad impastare (*scanare*). Questa fase era delicatissima in quanto la cura della sua lavorazione costituiva l’elemento essenziale per la riuscita della lievitazione. Le robuste braccia di una o due massaie provvedevano ad impastare la pasta che veniva pigiata, sbattuta violentemente nella *maidda* e tirata in aria affinché potesse prendere aria per facilitare la lievitazione. Quando l’impasto si riempiva di bolle d’aria era pronto; veniva ripartito in panetti e si lasciava lievitare nella stessa *maidda* al caldo di una coperta di lana. Un panetto veniva messo da parte per essere consegnato alla massaia che il giorno successivo avrebbe fatto il pane, così il lievito madre era sempre fresco e pronto per essere utilizzato.

Due erano gli orgogli della massaia: lasciare la *maidda* a fine lavorazione senza alcun residuo di pasta attaccato alle pareti –la pasta non doveva restare appiccaticcia, ma doveva assumere la forma di una unica palla– e la perfetta lievitazione dovuta alla lavorazione. Nel frattempo si preparava il forno (*furnu a petra*) alimentato a legna che doveva essere caldissimo. Esso era pronto quando la volta (*cielo*) cambiava di colore passando dal rosso al bianco; a quel punto si infornavano le pagnotte e le ciambelle (*vastedde e cucciddati*). A cottura ultimata il pane veniva conservato per i successivi 15 giorni nella stessa *maidda* coperta da un lenzuolo.

Per non sprecare il residuo calore del forno si infornavano varie altre pietanze ed anche i “*viscotta ca liffia*”, nella tipica variante della tradizione giarrese ovvero “rinformati” (infornati due volte), tecnica che li rendeva croccanti e duraturi nel tempo.

Viscotta ca liffia

Ingredienti: 1 kg di farina 00, 100 gr di zucchero, 100 gr di strutto, 20 gr di sale, 30 gr di lievito di birra - Per la “liffia”: 300 gr di cioccolato fondente, 1 filo d’olio d’oliva - In una ciotola versare la farina, lo zucchero, il sale e lavorarli con dell’acqua intiepidita dove sciogliere il lievito di birra. Dopo averlo fatto lievitare per circa un’ora suddividere l’impasto in cilindri di 20 cm circa. Adagarli a forma di “S” su di una teglia rivestita con carta da forno e farli lievitare ancora fino a quando saranno belli gonfi. Cuocerli in forno preriscaldato a 180° per circa 15-20 minuti. Metterli a raffreddare coperti da un canovaccio e, intanto, sciogliere a bagnomaria il cioccolato fondente, con il filo d’olio per rendere lucida la “liffia”. Alla fine spennellare la superficie con la “liffia” di cioccolato.

- Le festività e i momenti di aggregazione

Benché l’esistenza della popolazione delle campagne fosse molto dura

non mancavano momenti di festa e di aggregazione. Ogni domenica e per tutte le festività comandate ci si recava a Messa, alla prima Messa, per poi assolvere alle faccende lavorative quotidiane.

Le confraternite –che fino alla fine del Settecento erano chiamate “*Luoghi Pii Laicali*” sottoposti al vescovo ma privi di riconoscimento regio– vennero fondate in quasi tutte le chiese sparse nel territorio. Esse perseguivano scopi assistenziali e cooperativistici e costituivano un mezzo di aggregazione e di socializzazione degli aderenti, ma soprattutto assicuravano una forma di mutuo soccorso tra di loro, provvedendo in via sussidiaria, in un’epoca in cui lo stato era indifferente o addirittura assente, ad assistere la popolazione comune. Difatti, oltre a possedere caratteristiche prevalentemente devozionali ed essendo fondate su di un profondo sentimento di pietà cristiana, le confraternite provvedevano alla sepoltura dei confratelli nelle cripte della chiesa, oppure sostenevano gli ammalati fornendo assistenza farmaceutica e medica, o assegnando piccoli sussidi economici in caso di malattia e di cattiva sorte. Dall’epoca borbonica in poi occorreva che fossero dotate di apposito riconoscimento statale –qualcosa di simile alla personalità giuridica– e furono obbligate ad osservare la regolamentazione interna che aveva ottenuto la sanzione regia. Ciò avvenne per porre un argine agli abusi commessi dai governatori delle stesse confraternite.

I confrati avevano l’obbligo (e il privilegio) di partecipare alle processioni religiose indossando il caratteristico abito che poteva prevedere una cappa, il cappuccio, il mantello e i simboli distintivi della confraternita ed occupavano una determinata posizione, privilegiata, durante le funzioni religiose e nelle processioni al seguito dei loro standardi caratterizzanti.

Un documento del 20 maggio 1825 del sindaco di Giarre elenca le confraternite presenti in città e l’ordine in cui dovevano disporsi nelle “*festività del Glorioso Patrono S. Isidoro, e del Corpus Christi*”. Il primo posto era riservato all’Arciconfraternita del SS. Sacramento di Giarre e poi a seguire 2-Anime Purganti di Giarre, 3-Riposto, 4-Torre (Arciconfraternita), 5-San Giovanni, 6-S. Alfio, 7-S. Leonardello, 8-Milo, 9-S. Matteo, 10-Macchia. Nel successivo documento del 18 maggio 1826 viene riconfermato il precedente elenco e la disposizione ad esclusione di Milo, che non venne elencato.

La festa più importante della famiglia veniva celebrata in occasione dei matrimoni. I matrimoni di un tempo erano stabiliti dai genitori dei ragazzi e si basava prioritariamente sulle sostanze e sui beni (la dote) che i genitori

riuscivano a costituire in favore della novella coppia. Un proverbio dell'epoca descriveva l'essenza e la genesi della costituenda famiglia e ne esprimeva chiaramente il concetto: “*ca robba e ca vigna, si marita macari a signa*” (portando in dote i beni materiali e la vigna, anche una scimmia –la ragazza più brutta– trova facilmente marito). I due giovani non avevano alcuna voce in capitolo in quella faccenda –come se non ne fossero i protagonisti– infatti le madri usavano dire che l'amore sarebbe venuto dopo il matrimonio, con la nascita dei figli.

Un matrimonio campestre¹⁵

“Una volta si assisti ad un matrimonio campestre; si sposava il maggiore dei figli dei “tricosetti” con una ragazza originaria dell'interno dell'isola. Dovevano andare ad abitare nella casa detta “Bertuccio”. Il corteo, a piedi, per trazzere e stradelle sotto un sole cocente, riparandosi con neri ombrelli da pioggia, apparve fra gli alberi. In testa gli sposi, lui alto e magro vestito di nero, rigido, col cappello in testa, dava il braccio alla sposina con un gran seno ed uno scialle alla veneziana dalle lunghe frange, rubiconda ma con un paio di baffi da far invidia ad un uomo, tanto che era soprannominata “a mustazzusa”. Dietro, parenti ed amici sbuffanti per il caldo negli azzimati vestiti delle feste, accompagnati dal suono della fisarmonica. Il terrazzo per l'occasione era stato addobbato con festoni di fiori. Gli sposi aprirono le danze mentre gli invitati ed i parenti con degli spilli attaccavano sul vestito della sposa banconote da 50 e 100 lire. Dopo il rinfresco, offerto dai proprietari, si chiusero in casa dove era preparato un alto talamo. L'indomani vicini e parenti tornarono a congratularsi, portando, in dono, uova, polli, biscotti per rinforzarli”.

Ma ogni altro momento della vita, pur nella estrema “sobrietà” che possiamo immaginare, veniva utilizzato dalla famiglia contadina per rendere il più possibile spensierata e meno gravosa l'esistenza grama del tempo.

- La viticoltura

La viticoltura alle falde dell'Etna ha origine remota e da sempre ha beneficiato di condizioni favorevoli per il clima ed anche per la natura del terreno.

Il Nerello mascalese e il territorio etneo¹⁶

“Nella regione etnea esistono delle sostanziali differenze climatiche, non solo rispetto al resto della Sicilia, ma anche tra una zona e l'altra del vulcano. Ciò è dovuto al fatto che esso si sviluppa su una superficie troncoconica e in vicinanza del mare. La particolare

¹⁵ D'Aleo M. V., Giorni lontani, Bracchi, Giarre 1992.

¹⁶ La Viteicoltura etnea, Porthos n. 5, www.porthos.it, novembre 2012.

giacitura dell'Etna influenza profondamente il clima, nei diversi versanti, mediante due fattori: l'altitudine e l'esposizione. Questi, correlati tra di loro, danno origine a differenti microclimi e quindi a diverse microzone più o meno vocate, per la coltivazione della vite, anche all'interno di uno stesso versante del vulcano. [...].

La natura del terreno della zona etnea è strettamente legata alla matrice vulcanica.

Può essere formato dallo sgretolamento di uno o più tipi di lava di diversa età e da materiali eruttivi quali lapilli, ceneri e sabbie. Lo stato di sgretolamento e la composizione delle lave e dei materiali eruttivi dà origine a suoli composti o da particelle molto fini (terreni di Verzella, Caselle), o formati da abbondante scheletro di pomice di piccole dimensioni (Monte Serra, Monte Gorna nel versante sud-est), detto localmente "ripiddu", con capacità drenante molto elevata.

I terreni vulcanici etnei sono a reazione sub-acida, ricchi in microelementi (ferro e rame) e mediamente dotati di potassio, fosforo e magnesio, sono invece poveri in azoto e calcio. [...].

Il luogo d'origine del Nerello Mascalese, cultivar a bacca nera, da sempre la più diffusa nella zona etnea, è sicuramente la piana di Mascali, alle falde dell'Etna, dove questo vitigno si coltiva da almeno quattro secoli. Il Nerello Mascalese dell'Etna, oggi, è un complesso di popolazioni clonali molto eterogenee.

E' un vitigno di grande vigoria vegetativa e produttiva condizionata, sull'Etna, dall'annata, dalla zona in cui viene coltivato, dal sistema d'allevamento, dalla densità d'impianto e dalle pratiche colturali impiegate. Questo comporta una notevole variabilità qualitativa delle uve a maturazione, specie a carico d'alcuni costituenti polifenolici. Dal punto di vista qualitativo, l'esperienza ha ampiamente dimostrato che il sistema d'allevamento migliore per il Nerello Mascalese è quello tradizionale ed antichissimo ad alberello (2-3 branche per pianta con uno sperone portante due gemme) con alte densità di viti per ettaro (6.000/9.000 ceppi per Ha).

Purtroppo l'alberello, anche se è ancora il sistema d'allevamento più diffuso sull'Etna, è destinato ad essere abbandonato da parte dei viticoltori, a causa degli eccessivi costi di lavorazione e la mancanza di manodopera. I nuovi sistemi d'allevamento, soprattutto la contropalliera, spesso non danno per il Nerello Mascalese dei buoni risultati qualitativi.

E' interessante osservare che il viticoltore etneo è stato sempre cosciente dell'importanza, ai fini qualitativi, di avere basse produzioni d'uva per ceppo, come dimostra il detto locale "Cu puta strittu campa riccu" - chi pota corto (e quindi induce basse produzioni per vite) vive da ricco. Allevato ad alberello, il Nerello Mascalese difficilmente produce più di 70 q.li per Ha."

Sul territorio etneo, nel periodo di maggiore espansione di questa coltura, la vite è stata coltivata fino a quota 800/1.000 metri come è testimoniato ancora oggi dalla presenza di terrazzamenti, mulattiere di accesso e penetrazione, palmenti e cantine fino a tali altitudini.

Le viti venivano piantumate col *sesto* di circa un metro e venti centimetri (*cincu parmi menu na quarta*) per facilitare il lavoro del contadino che utilizzava una zappa il cui manico (*marruggiu*) misurava

sei palmi, in questo modo lo zappatore, restando fermo in un punto centrale, riusciva a svellere il terreno attorno a quattro viti.

Questo accorgimento, così come mille altri ancora, serviva per razionalizzare le tecniche di lavorazione e per alleviare le fatiche dei lavoratori i quali potevano contare esclusivamente sulla “forza lavoro” prodotta dalle loro braccia.

La coltivazione della vite in Sicilia risale al XVII secolo a.C., come confermato dai palmenti rupestri rinvenuti. I Greci impiantarono l'alberello egeo, mentre i Romani introdussero il “*torcularium*”, il progenitore dell'attuale palmento. L'ulteriore espansione delle aree coltivate a vite dei secoli successivi fu frenata nel corso del Seicento a causa di frequenti e disastrosi eventi naturali (colate laviche e terremoti). Nella seconda metà del Settecento la viticoltura è ritornata ad essere centrale nella Contea di Mascali e il territorio subì la radicale trasformazione che è giunta fino ad oggi e che ha permesso l'utilizzo di tutta l'area pedemontana fino a mille metri di quota.

- La vendemmia

Tutti i lavori del vigneto culminavano nell'evento finale: la vendemmia.

La vendemmia di un tempo è descritta come una festa. Nei piccoli appezzamenti la raccolta dell'uva avveniva in “famiglia”. Nelle grandi vigne dei ricchi proprietari intervenivano le ciurme (*a chiumma*) composte perfino da 100/200 lavoratori.

La vendemmia era una festa anche per i lavoratori delle ciurme: donne, uomini e perfino bambini vi prendevano parte con l'allegria dettata dalla genuinità della vita dei campi; era l'occasione per scambiarsi battute scherzose, burle ma anche per fare nascere nuovi amori sotto l'ineffabile occhio vigile delle madri e delle donne anziane.

Le ciurme che operavano nell'area ionico-etnea erano numerose e gli operai venivano reclutati sia nel territorio della contea di Mascali ma anche nei paesi posti a nord dell'Etna e perfino del messinese, tanta era la necessità di manodopera da impiegare nel brevissimo tempo di venti/trenta giorni.

Questi operai stagionali durante l'anno svolgevano il proprio mestiere di lavoratore agricolo, muratore, carpentiere, calzolaio, falegname, ma a settembre contattavano i capiciurma per essere inseriti nelle loro liste.

A volte capitava che alcuni lavoratori che provenivano da Randazzo, Maletto, Bronte a fine vendemmia restassero in questa area di produzione per tutto l'anno per imparare il mestiere di contadino per poi, magari, stabilirvisi definitivamente chiamando moglie e figli.

Altre ciurme erano composte unicamente da operai che provenivano dal messinese (Tortorici, San Fratello, Maniace, Piraino) e perfino da Troina ed erano facilmente riconoscibili perché indossavano pesanti pantaloni di velluto. Questi lavoratori si trasferivano solamente per i ventitrenta giorni della vendemmia per poi ritornare nei loro paesi.

I vendemmiatori "forestieri" che venivano al seguito del proprio capociurma potevano contare su di un tetto sotto cui poter dormire –per questo scopo il capociurma, anch'egli forestiero, affittava un casolare o anche una stalla in cui trovavano alloggio i suoi vendemmiatori– gli altri, non inseriti in ciurme già costituite, dormivano davanti alle chiese o comunque all'aperto.

Il salario era differenziato tra vendemmiatore e pigiatore e veniva fissato alla fine della stagione della vendemmia dai grandi proprietari – come i Favazza oppure i Calanna– e su quella cifra si basavano anche tutti gli altri proprietari. I capociurma ricevevano un acconto a fine raccolta per ciascuna vigna, che rigiravano ai lavoratori al netto della percentuale di loro spettanza. Il saldo veniva corrisposto a novembre dopo che era stato fissato il salario giornaliero. I capociurma forestieri ricevevano il saldo per posta.

La vendemmia. Una festa per uomini, donne e bambini¹⁷

"[...] non esisteva un limite d'età: bastava essere capaci di portare una cesta. I ragazzi dagli otto ai dieci anni potevano portare una cesta il cui peso complessivo non doveva essere inferiore ai dieci chili o ad otto chili di uva netta. Questa cesta si denominava: cannistra di una.

Dai dieci ai dodici anni potevano portare una cesta contenente dodici chili di uva; questa era chiamata: cannistra di una e mezza.

Dai dodici ai sedici anni portavano una cesta della capacità di sedici chili di uva netta, che era chiamata: cannistra di due.

Lo stesso peso dovevano portare le ragazze, ma per loro quasi sempre si faceva eccezione ed anche se l'età non era quella giusta, la cesta era sempre considerata da due.

Gli uomini adulti, invece, portavano la cesta grande, detta «coffa» ed erano chiamati «cuffara»; essi venivano utilizzati raramente dai proprietari per questioni di convenienza. Un «cuffaro», di norma, doveva portare il peso doppio di un ragazzo

¹⁷ Gulisano Mimì N., Quando la vendemmia era una gran festa, Palermo 1985.

che portava la cesta di due, cioè trenta chili di uva, ed anche se le ceste erano fatte di tale capacità, ad un peso simile non si arrivava mai.

Gli uomini adulti, invece, ed anche molti, erano necessari per la pigiatura dell'uva. La proporzione era di un pigiatore ogni tre vendemmiatori o vendemmiatrici".

Una giornata di vendemmia incominciava all'alba come per tutti i lavori agricoli. Il capociurma gridava a voce alta e ferma: "*pistaturi n'ta latu e vinnignaturi n'ta laustru latu*" (gli operai addetti alla pigiatura da un lato e i vendemmiatori dall'altro); uomini e donne entravano a uno a uno dal cancello della vigna per essere contati e annotati in una apposita lista dal proprietario o dal fattore. I pigiatori andavano nel palmento ad avviare i loro lavori mentre i vendemmiatori, in fila indiana, si recavano nella vigna e iniziavano la raccolta dell'uva, facendo attenzione a non dimenticare sulle viti piccoli grappoli o singoli acini (*sganghi o coccia di raggina*). Al segnale del capociurma i vendemmiatori, sempre in fila indiana, raggiungevano il palmento per svuotare le proprie ceste ricolme d'uva. I "viaggi" si alternavano dal punto più lontano a quello più vicino per facilitare il compito dei pigiatori. Il capociurma aveva anche il compito di "governare" la ciurma, specie nei casi di eccessiva esuberanza dei vendemmiatori nello scambiarsi lazzi, mentre le vendemmiatrici più anziane provvedevano a "fulminare", non solo con gli occhi, i giovani che eccedevano nelle *avances* verso le ragazze.

Qualora un proprietario terriero avesse posseduto piccoli appezzamenti di terreno non contigui al palmento veniva organizzato un servizio "navetta" con l'ausilio dei muli dei bordonari che prendevano in carico l'uva raccolta e, attraversando i piccoli sentieri esistenti, la consegnavano ai pigiatori nel palmento. A volte nei piccoli terrazzamenti di modestissime dimensioni e che spesso ospitavano un solo filare di viti, o addirittura una sola vite o poco più, a cui si accedeva dalle tipiche scalette in pietra lavica incastonate nei muretti a secco, venivano sistemate delle gerle molto capienti (*coffe*) nelle quali venivano riversate le uve raccolte dai vendemmiatori. Le *coffe* poi venivano trasportate nel palmento da muscolosi operai, oppure dai muli.

I tre pasti giornalieri, dovuti alla ciurma in aggiunta al compenso in denaro, interrompevano il lavoro allo scopo di alleggerire la fatica e far riposare gli operai.

Di mattina, dopo il terzo viaggio, il proprietario forniva la colazione che si limitava a un peperone arrostito servito senza condimento su di una foglia di vite (*pampina di puleria*) sia per i vendemmiatori e sia per i pigiatori.

A mezzogiorno veniva preparata la pasta con i fagioli o con i ceci (*pasta ca truiaca o chi ciciri*). Tuttavia a volte, per i vendemmiatori, questo pasto si limitava ad una misera acciuga grossolanamente dissalata, anche se ciò avveniva sporadicamente. Ai pigiatori in ogni caso veniva fornito il piatto di minestra.

Nel pomeriggio, dopo il terzo viaggio, i pigiatori consumavano un altro pasto a base di pesce stocco, o altro pasto nutriente, mentre ai vendemmiatori era fornito un peperone arrostito. All'atto di riprendere il lavoro, alla fine di ciascun pasto, veniva chiamato l'appello affinché il proprietario potesse accertarsi che qualche operaio non si fosse dileguato, o quantomeno non si attardasse bighellonando nell'aia.

Al capociurma era permesso consumare un pasto più ricco assieme al *massaro* oppure, anche se di rado, alla tavola della servitù del proprietario che era di rango sociale più elevato rispetto al lavoratore agricolo. Ammettere il capociurma alla tavola dei domestici costituiva un privilegio riservato a pochi personaggi carismatici e di elevata professionalità. Ovviamente il capociurma non era mai ammesso alla tavola del proprietario di ceto nobiliare o della elevata borghesia.

All'operaio agricolo per ciascun pasto delle giornate di vendemmia veniva fornito solamente il companatico. Egli, pertanto, doveva portarsi al lavoro una grossa forma di pane di casa e la crosta del pane all'occorrenza veniva utilizzata come cucchiaino per consumare la minestra. Il vino era posto a carico del proprietario ed era fornito nella caratteristica bottiglia chiamata *bozza*, una bottiglia panciuta con un lungo e sottile collo, che strozzava il deflusso del vino in modo da farne consumare in quantità limitata.

Nel pomeriggio alcuni vendemmiatori –in genere i ragazzi– erano adibiti al lavoro di *sgagniaturi*, compito che consisteva nel ripassare la parte di vigna in cui era già avvenuta la raccolta per recuperare quei pochi acini inavvertitamente caduti per terra o piccoli grappoli (*sganghi*) dimenticati sulle viti. Questo lavoro serviva anche per contrastare l'uso del *massaro* (o dei suoi figli inseriti nella ciurma) di “dimenticare” alcuni grappoli d'uva sulle viti che poi sarebbero stati raccolti di sera e di nascosto del proprietario della vigna per realizzare qualche formella di mostarda per la propria famiglia.

- La pigiatura dell'uva

Nel frattempo i pigiatori, al comando del *mastru di pala*, eseguivano la spremitura dell'uva: ad alcuni di loro veniva assegnato l'incarico specifico

di *scuparu*, *zappunaru*, *sciccaru*, *rappucciaru*; mentre il grosso del personale si limitava a pigiare l'uva eseguendo gli ordini del *mastru di pala*. Questi, di tanto in tanto, ripeteva la frase “*a stricari e senza isari mustu*” ovvero esortava i pigiatori a dare il colpo di scarpone sulla vinaccia strisciandolo leggermente sul pavimento (*stricari*) in modo da strizzare per bene (*fari nesciri i fichiti*) gli acini ma senza far sollevare dal palmento (*pista*) il mosto e pertanto ricordava loro di calpestare la vinaccia con decisione e maestria. Per intenderci, si può camminare su di una pozzanghera d'acqua senza sollevare schizzi oppure, in base a come si dosa la pedata, come nei giochi dei bambini, inzuppando volutamente il vicino. La *pista* era fatta con delle basole dalla superficie ruvida sia per facilitare la pigiatura dell'uva, ma soprattutto per non far scivolare i pigiatori. L'«inchiesta Jacini», una indagine condotta a livello nazionale dal 1877 al 1886, ci descrive gli scarponi dei pigiatori che erano “*grossolani calzari e di cui la solatura è munita di bullette*” oppure “*scarponi con chiodi forgiati al tacco ed alla suola*” ma anche, in alcuni casi, la pigiatura avveniva “*coi piedi nudi*”.

Il pista¹⁸

Giunto il tempo della maturità delle uve vengono tagliate con coltellini dai vendemmiatori, e poste in canestre si trasportano in un palmento spazioso che chiamiamo il pista in cui sono i pigiatori, che di numero sono il quarto od al più il quinto di quello de' vendemmiatori, i quali pigian le uve coi piedi calzati di scarpe; si usa da molti il far raccogliere li graspi da un ragazzo che sta nel pista, il mosto scola in altri palmenti meno alti del pista dal loro uso detti ricevitori. Venuta la sera si ripigian le uve state pigiate nel giorno sin che la buccia tutta si svuoti degli acini, e vi si versa sopra del solfalo di calce da fresco calcinato, si cessa dal ripigiare e si versa il tutto ne' ricevitori col mosto onde fermentare. La quantità di gesso varia molto a seconda del modo di concepire e dell'esperienza particolare d'ogni proprietario, ma non sene impiega più di cinque tumoli per ogni cento salme di nostra misura.

Il *mastru di pala* suddivideva i pigiatori in due squadre allineati su due righe disposte ad elle l'una a fianco all'altra sulla *pista* (il palmento). I pigiatori tenendosi a braccetto avanzavano ed indietreggiavano alternativamente, oppure, disposti in un unico cerchio, con le mani sulle spalle del vicino, avanzavano verso il centro e poi ritornavano indietro riallargandosi fino a formare il cerchio iniziale. Questi movimenti ritmati e cadenzati dagli “ordini” del *mastru di pala* davano luogo a delle vere e

¹⁸ Mercurio G. A., Saggio sulla topografia medica della contea di Mascali, Stamperia di Pietro Giuntini, Catania 1851.

proprie danze folcloristiche, ma in realtà erano un sistema efficace, rodato da secoli di esperienza, per pigiare ogni singolo acino d'uva. Quasi alla fine di ogni pigiatura (*pistata*) i pigiatori venivano lasciati liberi di muoversi nel palmento per maciullare quei pochi acini ancora interi: con le mani dietro la schiena e con piccoli passi cadenzati, i pigiatori davano l'ultima passata mentre cantavano le canzoni popolari vendemmiali siciliane.

Lo *scuparu* doveva spazzare, con una grossa scopa di saggina (*scupazzu*) gli acini d'uva che si accumulavano ai bordi del palmento sia per rimmetterli al centro per la ulteriore pigiatura e sia per facilitare il compito degli *zappunara*. Questi ultimi con la zappa da contadino provvedevano a formare dei solchi (*surca*) nella vinaccia, cumuli oblungi, in modo che i pigiatori potessero togliere gran parte dei graspi (*rappoccia*) privi di acini che, se fossero rimasti tutti nella vinaccia, avrebbero dato un deciso ed indesiderato sapore amarognolo al vino. L'interstizio tra i cumuli serviva anche per far defluire rapidamente il mosto della vinaccia. Era compito del *rappocciaru*, che si alternava nel lavoro dello *scuparu*, di posizionare alcune ceste (*cufina*) all'inizio di ciascun cumulo affinché venissero riempite dai pigiatori con i graspi. I pochi graspi che rimanevano erano necessari per dare consistenza alla vinaccia che, altrimenti, nella fase di torchiatura sarebbe uscita fuori (*sgriddata*) debordando dalle fasce di contenimento.

Gli *zappunara* provvedevano inoltre a formare al centro del palmento un cumulo a cono con la vinaccia su cui veniva poggiato il demostatore (*scecco*), cumulo che successivamente doveva essere rimosso con forza di braccia e di zappa mentre l'uva veniva di nuovo distribuita in tutto il palmento da alcuni pigiatori con le tipiche pale in legno. Le operazioni di pigiatura con gli scarponi e di pressatura con lo *scecco* venivano ripetute due o tre volte per ciascuna *pistata*.

Lo *scecco* era un grosso graticcio molto robusto che veniva riposto sul cumulo a cono in modo da fungere da momentaneo torchio. Su di esso salivano contemporaneamente tutti i pigiatori con una mossa decisa ma accorta per evitare di cadere per terra dato che lo *scecco* inizialmente era posto sulla punta del cono mentre i pigiatori salivano lungo il suo perimetro. Questo sistema garantiva che con il peso dei pigiatori si potesse strizzare bene la vinaccia e far defluire il mosto. Quando il *mastru di pala* riteneva che quella torchiatura fosse stata sufficiente disponeva che i pigiatori scendessero dal graticcio –facendo attenzione a non rovinare a terra– e gli *sciccara* toglieessero lo *scecco*; esso, nei grossi palmenti, era di

notevoli dimensioni tanto da impegnare gli operai in un considerevole impegno fisico per rimuoverlo. A questo punto gli *zappunara* provvedevano a rompere quell'ammasso di acini –quasi una solida pietra– per distribuirli (*straviari*) per tutto il palmento.

Un compito molto delicato e pericoloso era assegnato al *mataffiaturi*. Egli si immergeva nella vasca (*ricivitori*) in cui era stata riversata la vinaccia e rimescolava con una zappa il mosto con gli acini che incominciavano il processo della fermentazione. A causa delle esalazioni di alcool sprigionate durante la prima fermentazione il *mataffiaturi* era guardato a vista da un altro operaio –anche due nei casi di palmenti molto grandi–, il quale agitava un grosso ventaglio per evitare che l'alcool, che tendeva a salire verso l'alto, non si stabilizzasse all'altezza delle sue vie respiratorie facendolo svenire. È da tenere presente che nei palmenti dei grandi possidenti i tini erano enormi e la vinaccia arrivava fino al petto dei *mataffiaturi*, i quali, per non correre rischi, spesso venivano legati ad una grossa corda al fine di trascinare velocemente in salvo –e in sicurezza per il soccorritore– i malcapitati.

Alla fine di ciascuna giornata di lavoro i vendemmiatori si radunavano nel cortile e aspettavano che i pigiatori avessero finito il proprio lavoro. Completate tutte le fatiche della giornata, il capocurma impartiva ai vendemmiatori e ai pigiatori l'ordine di uscire dal cancello in fila indiana mentre era chiamato, per l'ultima volta, l'appello.

- La torchiatura dell'uva

Alcuni giorni dopo la vendemmia veniva effettuata la torchiatura delle vinacce che nel frattempo erano state lasciate a fermentare nel *ricivitori*. In questa vasca avveniva la prima fermentazione del mosto con gli acini e parte dei grappi; a seconda del tipo di vino che si voleva ottenere e della zona di produzione dell'uva questa pratica prevedeva un tempo che andava da un minimo di 24 ore ad un massimo di 3-4 giorni, in certi rari casi anche una settimana. Usualmente durava da 36 a 48 ore.

Maggiore era la durata della prima fermentazione e più scuro (*ncirutatu*) sarebbe diventato il vino. Attraverso un circuito di canali in pietra (*cannedda*) il mosto in fermentazione veniva fatto defluire dal *ricivitori* alla *tina*, altra vasca in pietra lavica, oppure direttamente nelle botti che si trovavano nella cantina (*ispensa*). In quest'ultimo ambiente, alto fino a 7 metri a terra battuta, e spesse volte un po' interrato per farlo mantenere fresco, il mosto immesso nelle botti subiva la vera

trasformazione in vino attraverso la seconda fermentazione. L'«inchiasta Jacini» così descrive questo locale: “nella maggior parte sprofondate nel suolo da 0,50 a 2 m., alcune basolate, altre in terra, alcune sotto solaio, altre sotto tegolato; alcune pareti rustiche, altre a pareti levigate”.

Le botti costruite dai maestri bottai di Riposto erano originariamente di castagno ma nel tempo fu utilizzato anche il legno di rovere.

1	a nnomu di Ddiu	14	quattooddici	27	cazzu tiisu	40	e... quaranta
2	e ddi Mariia	15	santu Maauru	28	mussu cuurtu	41	cuteeddu
3	tutt'i santi	16	si dici ma nan si fa	29	san Peetru	42	quanrantadduui
4	n'cumpagnia	17	non si cunta	30	e semu a trenta	43	quarantatrii
5	sant'Aita	18	diciadoottu	31	mortu viivu	44	taula cunzata
6	san Llunaddu	19	san Gnuseppi	32	trentaddui	45	quarantaciincu
7	e... ssetti	20	e... bbinti	33	l'anni i Cristu	46	quarantaseei
8	a Mmaculata	21	vinu bbonu	34	carnalivaari	47	mortu ca paarra
9	e... nnovi	22	vintiduui	35	trentaciincu	48	rriuluzزيونi
10	e... ddeci	23	cuulu	36	aceeddi	49	quarantanoovi
11	sbirru	24	san Giuaanni	37	trentaseetti	50	e... ttàggghia
12	e... ddudici	25	Nataali	38	trentoottu		
13	santa Lucia	26	santu Steefunu	39	trentanoovi		

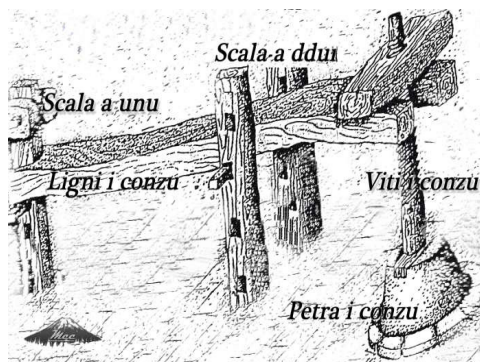
Il trasferimento del mosto nelle botti (*sbuttari*), nelle produzioni medio/piccole, avveniva prevalentemente in modo manuale utilizzando una piccola giara (*quartara*) che era un recipiente in terracotta, oppure più spesso in metallo, dalla capacità di otto litri, con ai fianchi due grossi manici che ne facilitavano la presa. La conta delle *quartare* non avveniva elencando i numeri in modo progressivo bensì venivano declamati i nomi di santi, le date delle festività (*jurnati riurddanti*), o i numeri della smorfia. Ciascuna denominazione era associata ad un numero da uno a cinquanta. Dopo la cinquantesima *quartara* si ripartiva nuovamente da uno ma si segnava la *ttagghjata*, ovvero veniva fatto un segno sulla botte con un pezzo di gesso (*cu n' pezzu di jissu si faceva na signa nto timpagnu da utti*) al fine di tenerne il conto.

I palmenti, usualmente, venivano costruiti sfruttando il naturale declivio del terreno, in modo da consentire il deflusso del mosto dalla *pista* al *ricivituri* e da qui alla *tina* e, ove possibile, perfino dentro le botti utilizzando le tecniche in uso per il trasporto dell'acqua di irrigazione, oppure utilizzando le pompe idrauliche azionate manualmente.

Prima dell'imbottimento (*sbuttari*) del mosto, la vinaccia (*aspa*) depositata nel *ricivituri* veniva strizzata dal torchio (*conzu*) che era una macchina abbastanza complessa azionata da un *mastru i conzu* e da operai esperti del mestiere, questo tipo di lavoro era considerato *travaggu di mèritu* (lavoro meritorio).

Tenuto conto che la prima fermentazione usualmente durava 36 o 48 ore, la torchiatura dell'uva avveniva con il buio ed i lavori venivano eseguiti alla luce di lumi ad acetilene alimentati a carburo di calcio (*cituleni a cabburru*).

Il torchio (*conzu*) era formato da tre parti: la prima era costituita da una grossa trave di quercia chiamata *lignu i conzu*, poi da una *scala a unu* e una *scala a ddui* che servivano per il fissaggio del torchio ed infine dalla *petra i conzu*, una grossa pietra lavica che serviva da contrappeso e sulla quale si trovava fissata la *viti i conzu*, una grossa vite in legno di sorbo che veniva avvitata e svitata per mezzo di due grossi bastoni (*stanghe*) manovrati da due o quattro operai. Appena gli operai sollevavano la *petra i conzu* dal pavimento per la misura necessaria venivano sfilati i bastoni dalla base della vite per evitare possibili incidenti nel caso in cui la *petra i conzu* accidentalmente rovinasse velocemente a terra.



Sotto il torchio veniva raccolta la vinaccia e trattenuta, avvolgendola, da lunghe fasce di fibre vegetali intrecciate (*liami n'trizzati*) della lunghezza di 10-15 metri, fissate con dei puntali di ferro o di legno di bagolaro (*minicuccu*) chiamati *chjaveddi* oppure *cavigghiuni*. Tra la vinaccia e il *lignu i conzu* venivano inseriti una grossa tavola di legno (*tavuleri*) che poteva anche essere sostituita dallo *scecco* e degli spessori in legno (*cuscini*) per facilitare la pressatura della vinaccia (*pastuni*). Le operazioni di sollevamento della *petra i conzu* e il posizionamento del *tavuleri* e dei *cuscini* avveniva più volte perché nonostante le fasce fossero state collocate ben strette capitava che in alcuni punti, a causa della pressione, fuoriuscisse (*sgriddava*) parte della vinaccia che veniva tolta (*u ritàgghiu*) e poi, allentato il torchio, veniva ammassata in cima al *pastuni*.

Questa operazione andava ripetuta fin quando il *pastuni* non risultava ben torchiato.

Nella fase conclusiva della torchiatura venivano utilizzati i *tineddi*: cesti di forma conica rovesciata. I *tineddi*, rivestiti con un sacco di iuta (*lona*) che serviva da filtro, venivano appesi al soffitto per far scorrere la feccia liquida del mosto. Da questo setaccio defluiva il mosto depurato da gran parte di feccia.

A volte il mosto, usualmente solamente una parte di esso, appena pigiata l'uva, veniva immesso direttamente nelle botti. Il vino (*pistammutta*) che se ne ricavava era leggermente frizzante (*spizzusu*) e assumeva una colorazione più chiara.

Il *pastuni* dopo la torchiatura e avendolo frantumato grossolanamente veniva bagnato con abbondante acqua (3 litri di acqua ogni 100 kg di vinaccia) e veniva nuovamente sottoposto alla torchiatura da cui si ricavava l'*acquatina*, un vinello di bassa gradazione (8 gradi circa) e leggermente frizzante (*spizzusu*), che doveva essere consumato entro pochissimi mesi. I proprietari terrieri producevano l'*acquatina* per fornirla ai contadini durante i lavori della vigna, in modo da risparmiare il consumo del vino e poterne destinare in misura maggiore per la vendita. Ma non era ancora finita. Il *massaro*, con il consenso del padrone della vigna, produceva per la propria famiglia l'*acquatinedda*. Aggiungeva 4/5 litri di acqua ogni 100 kg di vinaccia e la sottoponeva nuovamente alla torchiatura. Ne defluiva un liquido nerissimo dalla gradazione bassissima (4 gradi al massimo); questo vinello doveva essere consumato prestissimo in quanto era soggetto a guastarsi in poco tempo diventando lazzo (*lappusu comu i sorba viridi*).

Successivamente *u pastuni*, che dopo la torchiatura assumeva la consistenza di una pietra, veniva frantumato a colpi di ascia e di piccone; nei giorni successivi, ma prima che ammuffisse e si guastasse, veniva sbriciolato finemente con le mani dalle donne e lo si lasciava essiccare al sole. La vinaccia essiccata veniva setacciata con due crivelli di misure diverse (*crivu di unu* e *crivu di ddui*) al fine di separare i vinaccioli dalle vinacce. I vinaccioli venivano essiccati al sole e utilizzati come alimento per le galline, mentre la vinaccia serviva da concime per la stessa vigna.

La mostarda ed il Vino Carbo

Il mosto appena prodotto (pertanto immediatamente dopo la pigiatura dell'uva) veniva utilizzato per la realizzazione della mostarda e di un tipico liquore contadino, ma anche per altri impieghi in cucina.

La mostarda veniva cucinata facendo restringere il mosto fino a metà (anche fino ad un terzo) avendo cura di immergere nel liquido che cucinava una manciata di cenere di tralci di vite (sarmenti) avvolta in uno strofinaccio che a cottura ultimata veniva levato. A questo punto si aggiungeva l'amido (100 gr. su di un litro) e a fuoco lento si faceva raggiungere una consistenza cremosa che si versava nelle tipiche formelle spolverandole con cannella e chiodi di garofano macinati. La mostarda poteva essere consumata ancora calda oppure, essiccata, veniva regalata ai bambini per Natale.

Il Vino Carbo era un liquore dal sapore di Marsala. Si lascia riposare una parte di alcool da cucina con quattro parti di mosto. L'anno successivo il liquore veniva filtrato dai residui che nel frattempo si erano depositati sul fondo e si faceva riposare per un altro anno per poi essere consumato.

- Il massaro e gli altri lavoratori agricoli

Una figura veramente centrale nella vita delle campagne etnee era il *massaro*.

Nelle grandi proprietà ce n'erano anche quattro o cinque o addirittura fino a venti, di cui uno, il *massaro du palazzu*, abitava accanto alla casa del proprietario; veniva scelto perché più esperto e pertanto era tenuto in maggiore considerazione rispetto agli altri, magari più giovani. Nei piccoli appezzamenti di terreno i cui proprietari erano artigiani o piccoli commercianti che non potevano, o non sapevano, badare ai lavori della vigna in prima persona, ne bastava uno.

Il *massaro* abitava gratuitamente in un alloggio messo a disposizione dal proprietario ed eseguiva tutti i lavori del vigneto, alcuni compiti erano affidati a cottimo (*spala, puta, m'pala, zappuneddu, riterza, rifunniri, spuliriari*) ed erano ricompensati forfettariamente, altri (*sbraula, surca, ittatina di surfuru, pumpiari, spammina*) erano pagati a giornata di lavoro prestato. Le incombenze del *massaro* (e della sua famiglia) si incrementavano nel periodo estivo quando il proprietario, specialmente se fosse stato un nobile, si sarebbe trasferito in campagna per poi fare ritorno in città appena completate le operazioni della vinificazione, generalmente dopo la festa di San Leonardo il 6 novembre. Il *massaro* doveva portare l'acqua al primo piano dell'abitazione, consegnare giornalmente la frutta fresca, sbrigare piccole commissioni in paese ecc. Ciascuna domenica dei restanti mesi doveva recarsi, spesso a piedi tenuto conto che non possedeva animali da soma, presso l'abitazione del proprietario in città – generalmente Acireale dato che la nobiltà o l'alta borghesia terriera abitava prevalentemente in quel luogo – per recapitare le primizie, i polli, le uova, le verdure. Nel caso ci fossero più massari nella stessa vigna tale compito era ripartito a turno tra di essi. Nelle principali giornate di festa doveva (tutti dovevano) recarsi dal proprietario assieme alla moglie per

porgere gli auguri per quella particolare festività e la *signurina* regalava alla moglie del *massaro* “un fazzoletto per la testa” o altro oggetto di modesto valore.

Il *massaro* chiamava *signurinu* il barone (o il ricco possidente dell’alta borghesia) e *signurina* la moglie, mentre i loro figli erano *signurineddu* e *signurinedda* e salutava con il *voscenza binidica* (vostra scienza mi benedica) rimarcando così la sua assoluta sottomissione e sudditanza, tanto è vero che quando il proprietario chiamava il *massaro*, questi rispondeva con il *cillenza cumanna* (eccellenza, comandi). Nei casi, sporadici ed eccezionali, in cui il *massaro* accennava ad un timido dissenso sul trattamento ricevuto dal padrone –ad esempio in caso ricevesse una remunerazione misera oppure inferiore a quanto pattuito, o anche un aggravio di lavoro senza un adeguato corrispettivo– questi lo ammoniva dicendo: *n’terra vasa unn’è chiù lordu, chissu ca hai è santu e binidittu* (devi baciare per terra nel punto dov’è più sudicio, perché hai questo tozzo di pane che è santo ed è stato benedetto da Dio). I nobili pretendevano il baciamento e quando il *massaro* parlava con loro doveva tenere la coppola in mano e il capo chino; lui e la sua famiglia erano di classe sociale inferiore perfino dei domestici del padrone ai quali davano il *vossia* ricambiato con un distaccato *voi*. A volte il contadino si rivolgeva ai domestici con il *iddu* oppure *idda* (lui, lei): “*massaru Turi ciù diciti ui a signurina? Donna Mara mi cuntentu ca ciù dici idda*” (la domestica chiede al *massaro* se intende dire lui stesso alla proprietaria una qualche cosa. Il *massaro* le risponde: “preferisco che glielo riferisca lei”).

I *massari* arrotondavano il bilancio domestico anche eseguendo lavori extra rispetto a quelli agricoli, come ad esempio l’allevamento degli animali per l’ingrasso per conto terzi.

L’allevamento dei vitelli in *soccida* (o *varagnu*) prevedeva che il guadagno fosse suddiviso tra il contadino e il proprietario dell’animale, che poteva essere un commerciante oppure un macellaio, ed era commisurato alla differenza di peso dell’animale all’entrata e all’uscita dalla stalla. Il ricavato era ripartito in due parti uguali nel caso di allevamento a lungo termine (un anno) o con una percentuale pari all’80% per il contadino e il restante per il proprietario del vitello nei casi di allevamento a breve termine (da 20-30 giorni a 60-90 giorni). La moglie e le figlie del *massaro* provvedevano ad accudire i vitelli (che potevano anche essere 3-5 contemporaneamente) ingrassandoli con fave, lupini, fieno, pale di fichi d’India e anche con l’erba che veniva raccolta lungo i filari del vigneto. Il proprietario del terreno la concedeva gratuitamente in cambio dello stallatico; pertanto, incoraggiava il *massaro* in questa attività

extra lavorativa in quanto più vitelli venivano allevati e meno stallatico aveva necessità di acquistare per concimare il vigneto.

Un'altra attività a cui si dedicavano i *massari* era la confezione dei cesti e delle gerle (*ggistri*, *cannistri*, *panari*, *cufina e coffi*) e dei graticci (*musciari*) intrecciando canne e verghe di olmo (*virrica di urmu*). I primi servivano per gli usi più svariati in agricoltura –per la vendemmia ad esempio– i secondi per far essiccare al sole i pomodori, i fichi, la mostarda e altri prodotti alimentari che poi venivano conservati e consumanti durante l'inverno.

I contadini si dedicavano anche all'apicoltura che era praticata sin dal medioevo e tutt'oggi nel paesaggio della campagna etnea di tanto in tanto troviamo le batterie di arnie (*cupigghiuni*). Diodoro Siculo racconta che l'apicoltura, assieme alla pastorizia e alla coltivazione dell'ulivo, fu introdotta in Sicilia in tempi mitologici da Aristeo.

I *massari*, per i lavori di propria competenza, dovuti per la conduzione della vigna –o della porzione di vigna assegnata– ricorrevano allo scambio delle giornate lavorative. In pratica un *massaro* chiedeva ad altri *massari* (e ai loro figli) di prestare un certo numero di giornate lavorative per poi essere successivamente ricambiate in egual misura; ma a volte faceva ricorso anche ai lavoratori a giornata (*jurnatara*). In aggiunta alla restituzione delle giornate lavorative o al pagamento della “giornata” il *massaro* doveva fornire anche i pasti. Alle 10,00 veniva fornito uno spuntino che consisteva in una manciata di ceci abbrustoliti, oppure lupini dolcificati o, infine, lattuga o finocchi. A mezzogiorno c'era la minestra (pasta con ceci o con fagioli). Alle 16,00 un pasto con stoccafisso fritto, oppure uova, o lardo salato a cui l'operaio aggiungeva una grossa fetta di pane che si portava da casa. I pasti venivano consumati sul posto di lavoro, sia che piovesse quella pioggerellina fine chiamata *assuppaviddanu* ma anche sotto il sole a picco. I contadini appoggiavano la zappa e si sedevano sui muretti dei terrazzamenti per consumare, in tutta fretta, quel poco di cibo ricevuto. Quando alla fine di ciascun pasto il “capo” dava il segnale convenzionale conosciuto da tutti, ovvero richiudeva il proprio *cuteddu pi n'zitari* –il tipico coltello che serviva per eseguire gli innesti, ma che era utilizzato per svariati usi, anche per consumare i pasti– significava che gli operai, dopo aver bevuto dalla “bozza” un sorso di vino, dovevano riprendere il lavoro.

Un proverbio

I pasti giornalieri com'è ovvio, benché spesso poveri di nutrienti, rivestivano un ruolo importante nella vita dei lavoratori impegnati nei campi con il sole cocente o con il

freddo penetrante. Un proverbio ammoniva: “*prima d’amari Ddiu subbra ogni cosa, non ti scuddari i vettuli ca spisa*” (prima di amare Dio sopra ogni cosa non dimenticare la bisaccia con la spesa).

I lavori di cui abbiamo detto venivano assegnati dal proprietario al *massaro* a cottimo (*consira*), oppure a mezzadria ad un metatiere (*mitateri*); nel secondo caso il proprietario pagava solamente metà delle spese della vendemmia oppure forniva lo stallatico (oppure, ad esempio negli agrumeti, pagava l’acqua irrigua), mentre tutti gli altri oneri erano a totale carico del *mitateri*. Nel primo caso il vino (o gli agrumi) restava tutto al proprietario in quanto tutte le spese erano a suo carico, nel secondo caso il vino veniva ripartito a metà tra i due. Infine c’era il fittavolo (*cabillotu*) che prendeva in affitto un terreno a fronte di un corrispettivo in denaro (il cui contratto d’affitto era chiamato *cabella*). Questi era una persona esperta del mestiere, ma spesso non si occupava di lavorare la vigna direttamente ed ingaggiava operai a giornata. Ovviamente i fittavoli avevano la possibilità economica per poter pagare l’affitto ed anticipare tutte le spese occorrenti per la conduzione del vigneto o dell’agrumeto e spesso installavano nella proprietà presa in affitto un *massaro*. Poiché il fittavolo apportava delle migliorie nel terreno (sostituzione di piante ammalorate oppure rifacimento dei terrazzamenti o altro ancora) per averne un adeguato ricavo, distribuito nel tempo, la *cabella* veniva concessa per una durata molto prolungata, dieci e più anni: spesso nel contratto di affitto era previsto che l’anno successivo a quello di scadenza il terreno fosse ulteriormente utilizzato dal fittavolo gratuitamente.

Ovviamente tutti gli istituti contrattuali soprarichiamati si applicavano sia ai vigneti e sia agli agrumeti, e i relativi atti e documenti venivano sottoscritti usualmente in uno studio notarile per via del diffuso analfabetismo, o comunque per lo scarsissimo livello di scolarizzazione (molti sapevano apporre a malapena esclusivamente la loro firma, peraltro dalla grafia incerta e tremolante).

Altro soggetto fondamentale nella vita della campagna era il fattore (*fatturi*) con il compito di uomo di fiducia del proprietario.

U fatturi¹⁹

“Tutti i proprietari ricchi avevano il fattore. Il fattore accudiva a tutte le proprietà: teneva le chiavi delle «dispense», pagava i massari, pensava per tutti i lavori che dovevano

¹⁹ Gulisano S., Tropea G., Dialetto e cultura materiale sul versante orientale dell’Etna, Centro di studi filologici e linguistici siciliani, Palermo 1992.

essere eseguiti nella vigna, vendeva e comprava; era l'uomo di fiducia. C'erano dei fattori che nei vigneti comandavano più del proprietario, tant'è vero che i massari avevano più soggezione nei confronti del fattore che del proprietario. Il proprietario i massari lo vedevano nel periodo della vendemmia e qualche volta nel corso dell'anno; invece, il fattore si faceva vedere piuttosto spesso, e il massaro doveva rendere conto di tutto quanto si faceva nel vigneto. [...] Questi fattori quasi tutti abitavano in paese, e da una proprietà all'altra si spostavano col calesse o con l'asina”.

- L'agrumicoltura

Un'altra attività agricola molto fiorente in questo versante dell'Etna era l'agrumicoltura, o meglio la coltivazione del limone rispetto ad altri agrumi rossi, per altro anch'essi coltivati nei sempre più vasti “giardini”.

Gli agrumeti ed in particolare i giardini di limoni in molte zone soppiantarono i vigneti: *“Nel comprensorio jonico-etneo, il limone dovette essere introdotto dagli Arabi in luoghi a clima molto mite e ricchi di acque sorgive come la contrada Reitana presso l'attuale Acireale (dagli Arabi chiamata Al Yag) e sulle sponde meridionali del fiume Alcantara (= il ponte) che così denominarono l'antico Akesines. Per secoli la coltura del limone rimase confinata in spazi limitati ed il prodotto era destinato all'autoconsumo o per il mercato locale, sia per usi alimentari che medicinali. Alla fine del Settecento la coltura ricevette notevole impulso offerto dall'utilizzo del succo di limone sotto forma di agrocotto per la prevenzione dello scorbuto che colpiva i marinai delle flotte più importanti, a cominciare da quella inglese. Si deve a questo importante sbocco e all'incipiente sviluppo della commercializzazione via mare dei frutti attraverso i porti di Riposto e di Catania la diffusione nel comprensorio della coltura in impianti specializzati da tutti chiamati giardini”*²⁰.

Sidney Sonnino, nell'Ottocento, sosteneva che il valore del terreno agrumetato superava di dieci volte il vigneto e di cinquanta volte il seminativo asciutto. Così, nel corso di quel secolo, vi fu un incremento dei terreni convertiti a limoneto, specialmente dopo il blocco continentale e la massiccia presenza inglese in Sicilia. Gli inglesi si servirono di quei limoni per sradicare lo scorbuto, che decimava i marinai delle proprie flotte (da qui l'appellativo di *limeys* che venne affibbiato ai marinai inglesi). Tuttavia lo sbocco principale di questi prodotti era costituito dal mercato americano, seguito da quello inglese, russo e dai paesi danubiani.

²⁰ Continella G., Le antiche e profonde radici del limone dell'Etna, Akis, anno 11 - n. 6, Acireale 2015.

“La singolare fortuna dell’agrume, ed in particolare del limone, è infatti legata alla sua conservabilità, come succo e come frutto fresco. Tale caratteristica ne rende possibile la destinazione verso mercati lontani, anche transoceanici, ben prima dell’avvento del vapore e, ovviamente, dei moderni sistemi di refrigerazione: è l’unico frutto mediterraneo che sia in grado di affrontare il lungo viaggio per raggiungere il consumatore nord-europeo e americano. Gli operatori commerciali possono addirittura allargare il periodo di vendita, andando oltre la fase autunnale del raccolto, in modo da non congestionare i mercati d’arrivo. Ciò è possibile conservando i migliori tra i frutti in magazzini sotterranei appositamente attrezzati e ritardandone la spedizione: un metodo che richiede un notevole capitale da immobilizzare, ma che viene ampiamente remunerato all’atto della vendita. [...]. Tale opportunità di conservazione spiega il grande sviluppo della limonicoltura nella seconda metà dell’Ottocento, nonostante le epidemie del «mal di gomma» che colpiscono il limoneto all’indomani dell’Unità; d’altronde il limone siciliano si muove in una situazione di virtuale monopolio per tutto il secolo, mentre per l’arancio si profila in Europa la concorrenza spagnola ed in America quella della Florida. Il periodo postunitario vede dunque una massiccia riconversione verso il frutto «chiaro», che sino agli anni 1930 costituirà i due terzi della produzione agrumaria isolana”²¹.

I piccoli o i grandi proprietari non avendo la dovuta esperienza –ovvero non conoscendo i canali giusti– per affrontare il mercato nella fase di vendita degli agrumi si affidavano, attraverso gli intermediari (*sinsali*), ai servizi offerti dai commercianti all’ingrosso per piazzare i propri prodotti verso i consumatori finali. *“I frutti generalmente vengono venduti sull’albero prima della raccolta; il produttore medio tende a disinteressarsi della fase susseguente, lasciando i suoi agrumi scivolare attraverso la lunga catena degli intermediari che li porterà sino al lontano consumatore. La vendita può essere effettuata a colpo (sistema detto anche a strasatto), oppure a conto. Nel primo caso si vende tutta la merce presente nel giardino, comunque si presenti all’atto della raccolta, sicché il rischio di inconvenienti (gelate, vento, furti), resta a carico dell’acquirente; nel secondo il proprietario si impegna a cedere una determinata quota del prodotto, e l’incombenza della custodia, assieme ai rischi accennati, è affar suo. Con la vendita a colpo il produttore punta*

²¹ Lupo S., Tra società locale e commercio a lunga distanza: la vicenda degli agrumi siciliani, Meridiana, n. 1, 1987.

sul sicuro, riscuotendo subito il congruo anticipo (da un terzo alla metà del prezzo stabilito), che gli è necessario, data la carenza di liquidità in cui si trova prima del raccolto. Se invece vuol rischiare, se ha disponibilità finanziaria, se vuole ottenere un prezzo maggiore, vende a conto, ma in questo caso deve scontare la possibilità di un accordo tra il commerciante e guardiano del giardino al fine di «alleggerire» il raccolto, come pure i rischi citati di danni ai frutti. Chi vuol tentare una speculazione ancor più ardita lascia gli agrumi sull'albero, senza venderli, sino a superare la scadenza naturale della campagna agrumaria, sperando di ottenere un prezzo più alto quando il prodotto si farà raro e la concorrenza tra i commercianti per ottenerlo più aspra. Una simile manovra è sostanzialmente rischiosa; nessuno, infatti, può prevedere quali saranno i prezzi a stagione inoltrata, ed in ogni caso il frutto lasciato troppo sull'albero può deteriorarsi irrimediabilmente. [...] La contraddizione basilare tra produzione e commercio si complica ulteriormente per la grande quantità di figure intermedie che cercano di far fruttare il momento, generalmente breve, in cui il prodotto si trova in loro mano. Il conduttore, proprietario, affittuario o colono, vende la sua merce ad uno speculante attraverso l'opera di un sensale. Lo speculante può essere senza magazzino o con magazzino. Nel primo caso si tratta di un semplice intermediario: compra i frutti sull'albero prima dell'inizio della campagna e li rivende, sempre sull'albero, nel momento più caldo delle contrattazioni, quando ritiene di poter ottenere il prezzo migliore. Nel secondo caso la figura dello speculante coincide con quella del magazziniere paesano, che si distingue dal magazziniere cittadino, l'ultimo anello prima dell'esportatore. Sul mercato d'arrivo, ancora un commissionario all'ingrosso ed uno al dettaglio gestiscono la merce prima che, infine, arrivi al consumatore”²².

Nell'ultimo quarto di secolo dell'Ottocento si diffuse la produzione del *verdello*, il frutto del limone che viene “forzato” a fruttificare in modo da coprire il mercato estivo.

Il verdello

La nascita del verdello sembrerebbe sia legata ad una disputa commerciale. Un possidente terriero dell'area palermitana, per contrasti con la ditta fornitrice dell'acqua irrigua, si vide privato di quel prezioso liquido nella fase cruciale del ciclo produttivo dei limoni, ovvero da fine maggio a fine luglio. Sanati i contrasti, quando sembrava compromessa

²² Lupo S., Tra società locale e commercio a lunga distanza: la vicenda degli agrumi siciliani, Meridiana, n. 1, 1987.

quella stagione produttiva, fu ripristinata la fornitura irrigua, ma improvvisamente gli alberi incominciarono a dare frutti di ottima qualità.

- L'industria conserviera e dell'estrazione degli olii essenziali

Gli agrumi che non potevano essere commercializzati erano conferiti alla industria conserviera o per l'estrazione degli oli essenziali, questo settore produttivo assorbiva una notevole quantità di manodopera. In quegli opifici lavoravano i *tagghiaturi* (generalmente uomini) che tagliavano a metà il limone mentre i *cavaturi* (generalmente donne) lo ripulivano dalla polpa, infine gli *spiritari* i quali, con una sapiente e rapidissima mossa del pollice, lo rovesciavano facendo cadere su di una spugna l'olio essenziale. La polpa ed il succo venivano utilizzati per la produzione dell'acido citrico, mentre le scorze migliori venivano usate per l'industria conserviera, infine gli scarti formavano il *pastazzu*, che era un alimento per gli animali.

Le operazioni di estrazione degli olii essenziali dai limoni²³

“Abili operaie, disposte in fila ai lati delle madie, pigiano nella mano sinistra mezzo limone e, con un piccolo strumento ben tagliente, ne staccano rapidamente la parte interna succosa, separandola netta dalla buccia. Il bulbo cade in un mastello messo davanti all'operaia e la scorza è posta in una cesta che le sta di fianco. — Operaie di ordinaria abilità, in una giornata di lavoro, tagliano circa 24 mila limoni e ne sbucciano 8 mila. Dalla sala di sbucciatura i bulbi e le scorze pigliano diversa strada. Le scorze, così separate dai bulbi, vengono versate in un apparecchio che le tiene alquanto immerse nell'acqua, affinché si lavino e perché, inturgidendo, si renda più facile la spillatura dell'essenza. Ritratte dall'acqua passano per un gocciolatoio meccanico, col quale si ottiene che nel concavo delle calotte non resti del liquido, che, nelle giornate calde, agevolerebbe la putrefazione delle medesime. Poscia si dispongono in ordine nel locale, da dove il domani (non è bene che si faccia lo stesso giorno) vengono portate alle sale di sfumatura. Nelle sale di sfumatura una quantità di operai, seduti sopra sgabelli, hanno fra le gambe un vaso d'argilla bene stagnato, versano a terra le scorze da sfumare ed una cesta nella quale, ad una ad una, buttano le scorze sfruttate. Nella sinistra tengono una grande spugna fatta concava; con l'altra mano pigliano la scorza, la aderiscono alla spugna e la ripiegano in dentro da tre a quattro volte in giro e, con la rottura delle cellule oleifere della corteccia, l'essenza vien fuori. La spugna, imbevuta di essenza, cola e viene spremuta, a riprese, nel vaso detto “Concolina”. Un operaio sfuma, in un giorno, circa 8.000 scorze. Alla fine della giornata l'operaio separa, per decantazione, che aiuta con la soffiatura, l'essenza dall'acqua e da altri estranei e ne

²³ Industrie agrumarie Rosario Di Mauro Giarre, Monografia estratta dalla Sicilia commerciale, industriale ed agricola, Bontepelli & Trevisani editori, S.T.E.P. Milano 1903.

fa consegna all'assistente. Questi la versa in recipienti di rame stagnati, pigliando nota della quantità, onde si possa rilevare se, nel lavoro della giornata, l'operaio abbia fatto consumo. L'estrazione dell'essenza a mano e, in apparenza, una operazione abbastanza facile, richiede però una grande diligenza perché le dispersioni sono molto facili, e molta abilità, essendovi delle finezze di metodo che si possono apprezzare solo da chi ha interesse di seguire giornalmente il lavoro".

Nell'area ionico etnea spiccavano tra gli altri gli stabilimenti agrumari del commendatore Arcangelo D'Angelo e della ditta Rosario Di Mauro, quest'ultima, fondata nel 1840 da Domenico Cucinotta da Pistunina, fu successivamente ampliata dalla ditta Di Mauro, avendola rilevata nel 1868²⁴.

Questa redditizia attività ebbe il suo epilogo a seguito della colata lavica del 1928 che distrusse Mascali e travolse parte di quegli stabilimenti industriali che davano lavoro ad alcune migliaia di operaie ed operai. Il valore delle otto fabbriche di derivati agrumari distrutte ammontava a 7.266.775 lire²⁵.

Per dare un sostegno economico a quelle imprese il governo con il decreto interministeriale del 11 ottobre 1929 -articolo 3- autorizzò la concessione di *"mutui in favore degli industriali esercenti un proprio stabilimento nella zona colpita dall'eruzione, che sono stati da questa fortemente danneggiati, per metterli in grado di ricostruire e ripristinare la efficienza dei loro stabilimenti. Per l'estinzione di detti mutui [...] lo Stato può accordare contributi nel pagamento di quota parte degli interessi, quota che non potrà superare il quattro per cento, per un periodo massimo di anni venticinque"*. Gli stanziamenti, accreditati nel 1932, purtroppo non furono utili per far ripartire quelle industrie in quanto tardivi e soprattutto modesti²⁶.

- La bachicoltura

Altra attività lavorativa che si esercitava nelle campagne etnee era la bachicoltura che, specialmente fino alla prima metà dell'Ottocento, nei

²⁴ Failla A., Di Fazio S., Le costruzioni per l'agricoltura nel paesaggio etneo: stato attuale e prospettive di valorizzazione, Catania 1998.

²⁵ Vaccaro L., Documenti per la storia di Mascali, in Salvatore Coco. Sulle macerie di Mascali, memorie della mia vita. Diario di un siciliano emigrato in Argentina (1888-1929), a cura di Leonardo Vaccaro e Rosario Sessa. Mascali 1928. Wroclaw (Polonia) 2018.

²⁶ Cavallaro M.C., La colata lavica del 1928 e la rifondazione di Mascali, Giarre 2018.

mesi di marzo aprile e maggio, impegnava sia gli uomini che le donne, le quali, ultime, fungevano da “incubatrice” per la “semenza dei vermi”, in pratica le donne tenevano al caldo del loro seno le uova avvolte in una sottile pezza di lino da cui nascevano dei piccolissimi vermicelli²⁷. Questi vermi mutavano più volte fino a diventare i bozzoli (*funiceddi*) da cui si ricavava la seta attraverso un sapiente lavoro artigianale. Purtroppo la memoria di questa pratica è andata perduta. I bozzoli migliori venivano lavorati nei telai di Acireale, Catania o Messina, gli altri bozzoli non di ottima qualità oppure quelli non completi o bucati, ovvero quelli difettosi, venivano lavorati in loco e producevano una seta chiamata “*càlamu*”, utilizzata dai meno abbienti. Per estrarre la seta, i bozzoli venivano immersi in acqua tiepida per individuare il capo del filo che poteva arrivare a misurare diverse centinaia di metri e che, accuratamente e delicatamente srotolato, veniva avvolto in una ruota chiamata “mangano”.

Ogni famiglia contadina acquistava (o riceveva dal proprietario del fondo) da 40 a 60 mila uova (30-50 gr.), in base al numero dei componenti del nucleo familiare, della quantità di spazi posseduti e di alberi di gelsi disponibili. I maschi della famiglia (padre e figli) provvedevano alla raccolta e trasporto delle foglie di gelsi mentre le donne (madre e figlie) disponevano sui graticci le foglie triturate.

Appena si dischiudevano le uova, i bachi che nascevano venivano disposti su dei graticci ed alimentati con le foglie di gelsi bianchi (perfettamente asciutte per evitare l’insorgere di malattie) triturate finemente; man mano che i bachi crescevano, le foglie venivano triturate sempre più grossolanamente ma aumentava notevolmente la quantità necessaria per soddisfare la loro voracità.

I locali (bigattiere o case di nutricato) in cui venivano riposti i graticci con i bachi erano facilmente riconoscibili dalle finestre molto strette – piccole feritoie – che permettevano la ventilazione dell’ambiente, ma non facevano passare molta luce.

Nel caso in cui il contadino allevasse i bachi per conto del proprietario del terreno, egli riceveva oltre al *covame* anche una anticipazione del guadagno in denaro o in derrate alimentari per la famiglia. Ovviamente il contadino doveva acquistare dal padrone del terreno le foglie dei gelsi necessari per nutrire i bachi.

Qualunque fosse stata la tipologia del contratto, il corrispettivo finale in denaro veniva calcolato con la vendita della seta grezza al prezzo

²⁷ Barletta G., Usi e costumi delle genti dell’Etna, 2° edizione, Giarre 1991.

determinato in occasione dell'antica Fiera Franca di Santa Venera di Acireale. Durante la fiera, fissato il prezzo di metà, venivano saldati i conti tra il contadino (che consegnava la seta grezza) e proprietario (che pagava la rimanenza).

Fino agli anni Ottanta del Settecento tutta la produzione della seta grezza doveva essere lavorata dai *Consolati della Seta* di Palermo, Messina e Catania. In quel decennio l'imprenditoria nobiliare acese fece un donativo di diecimila scudi alla corona per ottenere un proprio consolato che però non ottenne; tuttavia, la lunga battaglia ebbe come epilogo la fine del monopolio dei tre antichi consolati e la liberalizzazione del mercato serico.

- Le patate di Giarre

Nei primi anni del Novecento, a sud di Giarre e di Riposto, prevalentemente nelle campagne che si estendono in direzione di Carrubba, fu avviata la coltivazione delle rinomate *patate novelle* di Giarre con la importazione dei primi tuberi-semi dalla Germania. I proprietari terrieri concedevano ai contadini di poter impiantare le coltivazioni di patate lungo i loro vigneti ed anticipavano ai coltivatori le sementa, i concimi, gli antiparassitari, l'acqua irrigua e a volte perfino somme di denaro –che servivano per “far campare” la famiglia fino al raccolto–, mentre i contadini si impegnavano a coltivare e a consegnare le *patate novelle* che venivano esportate in Germania –ma anche in Austria, Svizzera, Francia e Cecoslovacchia– su ferrovia.

La prima varietà di patata utilizzata era la “Sieglinde” (conosciuta come Seglinde) a polpa gialla che era più gustosa della patata a polpa bianca fino ad allora coltivata. Successivamente la “Sieglinde” fu sostituita dalla “Spunta” e dalla “Arinda”.

Per questa coltivazione la tipologia di contratto commerciale più diffusa era chiamata *o varagnu* ovvero il guadagno: i commercianti, oppure i proprietari del terreno, anticipavano ai contadini le sementa, mentre i contadini si impegnavano a coltivare i prodotti della terra che successivamente avrebbero consegnato al commerciante, o al proprietario del terreno, in quanto prodotto finito. Le patate potevano essere vendute *col marchio* oppure *a scòtula-trofi*. Nel primo caso venivano vendute solamente le patate di una certa pezzatura e di prima scelta, mentre quelle rovinare dal maltempo o pizzicate dalla zappa al momento della raccolta, restavano al contadino. Nel secondo caso il compratore portava via tutte

le patate raccolte che poi avrebbe selezionato (usualmente con il lavoro effettuato da donne) nei *malazzeni di patati*. Ovviamente il prezzo variava in base alla tipologia di accordo di vendita.

L'area agricola di Carrubba era particolarmente vocata per quel tipo di coltivazione, ma la produzione si estendeva da Taormina ad Acireale.

La *Patata di Giarre* fu coltivata fino agli anni Ottanta e Novanta del Novecento quando molti commercianti giarresi e ripostesi si erano spostati nel siracusano per produrre le patate *Terre Rosse* che erano più redditizie.

Appendice

PESI - MISURE - ORARIO – MONETE IN SICILIA

- I pesi e le misure

I contadini, prima che si sviluppasse il commercio, barattavano i loro prodotti con i vicini misurandoli ... ad occhio e croce, successivamente si servirono di recipienti che contenevano, ad esempio, una certa quantità di liquido: *una botte, una caraffa*. Ciascuno di questi recipienti conteneva la dose di liquido in uso in quella determinata città, mentre in quella vicina la porzione poteva essere maggiore o minore pur chiamando il contenitore –ovvero la misura– con lo stesso nome. E così anche per le altre misure.

Prima dell'Unità d'Italia in Sicilia il sistema di pesi e misure era differente dal sistema metrico decimale e nei secoli precedenti addirittura non c'era un unico modo applicato in tutto il regno, ma variava da città in città, "*da terra a terra*".

Queste misure variavano anche in base all'epoca e agli editti che si sono succeduti nel tempo, benché più volte sia stato fatto il tentativo di uniformarle per tutto il regno.

Tralasciando le grandezze dei romani e dei bizantini registriamo il tentativo dei normanni e degli svevi che affidarono i campioni standard delle misure ai baiuli locali, i quali, a cadenza mensile, dovevano verificare che non venissero adulterati.

Gli angioini assegnarono ai secreti il compito di verificare i pesi e le misure e punire i trasgressori.

Nel 1296 Federico d'Aragona stabilì che la Sicilia *citra flumen Salsum* dovesse utilizzare l'unità di misura di capacità degli aridi di Siracusa e la

misura di peso, il *cantaro*, di Messina, mentre la Sicilia *ultra flumen Salsum* dovesse riferire tutti i campioni per le misure di peso e di capacità a quelli di Palermo.

Alfonso V d'Aragona nel 1433 stabilì che la misura del *tumulo* della Valle di Mazara dovesse essere conforme a quella di Palermo mentre nella Val Demone e nella Val di Noto ci si dovesse riferire alla misura di Catania.

Ferdinando d'Aragona nel 1480 stabilì l'uniformità dei pesi e delle misure in tutte le province del regno. Uniformità che fu voluta anche dal viceré Bernardino de Cárdenas y Portugal, duca di Maqueda nel 1601.

Alfonso il Magnifico nel 1508 tentò anch'egli di uniformare le unità di misura in tutto il Regno di Sicilia. Purtroppo anche questi capitoli, nonostante prevedessero pene molto severe e dure sia per i nobili e sia per "li *pirsuni vili*", non furono mai applicati in quanto la Sicilia era divisa in una miriade di giurisdizioni (feudi e città demaniali) e di mercati chiusi.

Le unità di misura del 1508

"Item, in lo dicto regno è una grandi abusioni di mensuri perchi in omni loco tènino diversi misuri, di chi si causa gran detrimento ali regnicoli. Ala qual cosa è provisto per li capitoli di lo regno, maxime per unu edito di la divina memoria del rey don Alfonso, lu quali capitolo non si ha in tucto observato, perchi alcuni citati et terri di lo regno non hanno voluto justari loro mensuri secundo la forma di dicto capitolo, pretendendo privilegii, consuetudini oy possessioni di poterli loro videsmi ajustari loro mensuri. Pertanto si supplica si hâgiano di servari dicti capituli, et quilli citati, terri et lochi di lo regno chi su in possessioni di justâris li mensuri non siano ammessi di loro possessioni, ma digiano loro mensuri fari tucti equali juxta la forma di dicto capitolo, nullo prejudicio generato ali parti che pretendine tali citati, terri et lochi di lo regno non si potiri ajustari li mensuri predicti ma divirli fari ajustari in li citati juxta la forma di dicto capitolo. Et cui contravvenissi ala presenti ordinacioni sia in pena di ducati milli pro qualibet contravencione et altri peni reservati in lo arbitrio di lo viceré di lo dicto regno; et li persuni vili, comu su fundacari, tavernari et altri simili, che tenissiro loro mensuri altramenti chi secundo la forma di lo presenti capitolo siano in pena di la frusta et stari dui anni in galera [sulle galere ai remi]". (Il rè decreta: il viceré provveda, uditi gli interessati)".

Da rilevare che quei sistemi di misura molto frammentati favorivano la turpe consuetudine dei nobili di usare una doppia misurazione, magari semplicemente dovuta all'usura dello strumento in metallo utilizzato (*la quartara o lo stajo*) che tendeva a deformarsi con l'uso prolungato. Il tomolo signorile, ad esempio, diventava più capiente al momento di introitare le rendite, mentre ne diminuiva la capacità all'atto dell'uscita, bastava che il barone cambiasse lo strumento per la misurazione che, per

aver subito un urto più o meno accidentale o essere caduto a terra, si deformava facendo diventare concavo –o convesso– il fondo o un lato. Anche i negozianti “truffaldini” speculavano sulle misurazioni lasciate nelle loro mani senza un controllo governativo unico.

I Borbone con la legge del 31 dicembre 1809 fecero un altro tentativo per uniformare le unità di misura in tutta la Sicilia. La decorrenza del 1° gennaio 1811, per le resistenze dei siciliani e comunque per oggettive difficoltà a procurarsi i modelli, fu prorogata a tutto aprile 1812 e poi a tutto dicembre. Fino alla sua effettiva entrata in vigore in tutta l’isola esistevano, per i liquidi ad esempio, trecentoquarant’otto luoghi che adoperavano quattrocentodieci sistemi di misura.

La legge disponeva che i modelli originali delle misure, costruiti in esecuzione della legge del 1809, dopo il primo utilizzo per parificare gli altri strumenti campione, venissero custoditi nella cattedrale di Palermo.

Letavole sinottiche	
<p>La prima intitolata delle misure lineari stabilisce per unità il miglio che consta di 45 corde, di 180 catene, di 720 canne, di 1440 mezze canne, di 2880 passetti, di 5760 palmi, di 69120 once, di 829440 linee, di 9953280 punti. I divisori di quell’ unità con nomi che non danno alcun’idea de’rapporti, sono 45,4,4,2,2,2, 12, 12, 12. La seconda che s’intitola delle misure geodetiche o gromatiche ha per unità la salma, la quale si divide in 4 bisacce, in 16 tomoli, in 64 mondelli, in 256 carozzi, in 1024 quarti, in 4096 quartigli, in 262144 palmi quadrati. I divisori della salma sono 4, 4, 4, 4, 4, e 64. La terza tavola comprende le misure di capacità per gli aridi. L’ unità è la salma che si divide in 4 bisacce, in 16 tomoli, in 64 mondelli, in 256 carozzi, in 1024 quarti ed in 4096 quar-</p>	<p>tigli, ciascuno de’ quali è equivalente ad once cubiche 6.3/4. Il volume della salma è equivalente a 16 palmi cubici, e le divisioni presentano una progressione uniforme. La quarta è relativa alle misure di capacità pe’ liquidi, chiamandosi la sua unità botte che si divide in 4 salme, in 32 barili, in 64 quartare, in 1280 quartucci, in 2560 caraffe, in 5120 bicchieri. I divisori sono 4, 8, 2, 20, 2, 2. Il quartuccio è equivalente ad once cubiche 86.2/5, la caraffa ad once cubiche 43.1/5 ed il bicchiere ad once cubiche 21.3/5. La botte è equivalente a 64 palmi cubici. La quinta tavola concernente i pesi ha per unità il cantaro che si divide in 100 rotoli, in 250 libbre, in 3000 once, in 6000 mezze once, in 12000 quarti d’ oncia, in 24000 dramme, in 72000 scrupoli o denari, in 1440000 cocci o grani, in 11520000 ottavi di cocchio. I divisori sono 100, 2. 1/2, 12, 2, 2, 2, 3, 20, 8.</p>

Venne istituita una deputazione a Palermo con il compito di distribuire alle deputazioni periferiche –Palermo, Messina, Catania, Siracusa, Caltagirone, Girgenti (Agrigento), Mazara, Castrogiovanni (Enna) e Nicosia– gli esemplari dei pesi e delle misure verificati (ovvero parificati al modello originale); questi organismi periferici, a loro volta, dovevano consegnare ai singoli sindaci gli ulteriori esemplari verificati.

Le unità di misura del 1809

[...] mai non abbiano a smarrirsi, o alterarsi, né mai si possa dubitare della loro integrità, e originalità, terminato che sarà quanto rimane a farsi, saranno rinchiuse in una o più casse a tre chiavi, delle quali una verrà consegnata, ed affidata

all'Arcivescovo, un'altra al Presidente del Tribunale del real patrimonio, e la terza al Pretore; e le casse colle convenienti solennità si deporranno e conserveranno nel Tesoro della Cattedrale di Palermo.

[...]

VI. *Le altre Comunità del Regno prima del mese di dicembre 1810, ossia un mese prima, che la presente legge dovrà essere in osservanza, saranno tenuti indirizzarsi a quella delle suddette Città, che loro tornerà più comoda, onde ottenere a proprie spese il tumolo, ed il quartuccio, per le Comunità Demaniali in rame battuto, per le altre il tumolo a loro scelta, o in rame battuto, o in legno; ed il quartuccio, o in rame battuto, o in terra cotta: e farli pareggiare co' vasi di pietra sopra accennati, sotto la ispezione della Deputazione, cui si pagheranno tari sei. Del che dovrà farsene atto pubblico dal Maestro Notaro, e rimettersene copia autentica alla Deputazione di Palermo. Gli Agrimensori saranno similmente tenuti a farsi fare la catena di ferro per loro uso proprio, pareggiarla co' modelli, e ritrarne, fede autentica dalla Deputazione, a cui si saranno diretti.*

[...]

VII. *Il tumolo, il quartuccio così aggiustati, unitamente alle altre misure, cioè alla mezza-canna, rotolo e sue divisioni, si conserveranno gelosamente nel rispettivo archivio pubblico di ciascuna Università, sotto la personale responsabilità del Sindaco, e del primo Giurato, o Senatore.*

La legge del 1809 così confermava la validità di un sistema di misurazione molto macchinoso –basti pensare ad una sottrazione in cui minuendo e sottraendo erano *corde, canne, palmi*– mentre già nel 1791 aveva mosso i primi passi un precursore del sistema metrico decimale.

A Napoli, nei domini al di qua del faro, il 6 aprile 1840 venne “restaurato” un vecchio editto adottato il 6 aprile 1480, mentre nel Piemonte, primo in Italia, il sistema metrico decimale fu adottato con il regio editto dell'11 settembre 1845, ma con decorrenza 1° gennaio 1850 per dare tempo alla popolazione di adattarsi al cambiamento.

Dopo l'Unità d'Italia fu approvata la legge 28 luglio 1861, n. 132 che estendeva a tutte le provincie italiane il sistema metrico decimale per tutti i pesi e le misure.

Legge 28 luglio 1861, n. 132

Art. 1. I pesi e le misure legali nel Regno d'Italia sono unicamente quelli del sistema metrico decimale, le cui unita' sono le seguenti:

Per le misure lineari: Il metro, unita' fondamentale dell'intero sistema ed eguale alla diecimillesima parte del quarto del meridiano terrestre;

Per le misure di superficie: Il metro quadrato;

Per le misure di solidità: Il metro cubo;

Per le misure di capacità: Il litro, eguale al cubo della decima parte del metro; E per li pesi: Il gramma, peso nel vuoto d'un cubo, avente il lato eguale alla centesima parte del metro, d'acqua distillata alla temperatura di quattro gradi centigradi.

- Art. 2. Sono anche ammesse le seguenti unita' e denominazioni;
 Per le misure agrarie: L'ara, eguale ad un quadrato di dieci metri di lato;
 Per la misura del legno: Lo stero, equivalente al metro cubo.
- Art. 3. I multipli e summultipli di detti pesi e misure seguono la progressione decimale con le denominazioni della tabella unita alla presente legge.
- Art. 12. I pesi e le misure sono sottoposti a due verificazioni, la prima e la periodica; nell'una e nell'altra il Verificatore pone un bollo sopra ogni oggetto da lui verificato.
- Art. 15. La verificazione si fa in ogni tempo nell'ufficio del Verificatore del Circondario, e periodicamente ogni anno nei Capo-luoghi di Mandamento, e in altri Comuni che potranno essere indicati dalle Deputazioni provinciali.
- La verificazione e' annunciata almeno otto giorni prima per notificazione da affiggersi all'albo pretorio di tutti i Comuni che vi si devono assoggettare.
- La verificazione dei pesi e misure fissi si fa nell'officina, o negozio, o magazzino dell'utente.
- I Comuni Capo-luogo di Mandamento e quelli prescelti dalla Deputazione provinciale, daranno al Verificatore il locale necessario per le sue operazioni periodiche.

Alcuni dei vecchi termini, introdotti da “*tempo immemorabile*” nella terminologia corrente siciliana, che prendevano il nome dagli strumenti disponibili in quella economia semplice che gravitava in agricoltura (*tummunu, parmu, unza, sarma, munneddu, cantaru, rotulu*), vennero ancora utilizzati per lungo tempo specialmente dai contadini per le misurazioni agrarie. Millenni di tradizione in misure legate dai rapporti 2, 6 e 12 e quasi mai 10, rendeva difficilissimo il trapasso ad un sistema “astruso” benché più semplice e facilmente applicabile come il sistema metrico decimale.

Nei paesini siciliani, fino agli anni Sessanta (o poco più) del Novecento, non era inusuale sentire chiedere al macellaio (*chiancheri*) “*menzu quattu e du unzi di crapuliatu*” (mezzo quarto di rotolo e due once di carne tritata che veniva arrotondato a 150 grammi), oppure nella salumeria (*sassamenteria*) si chiedeva “*n'quatruni di fummaggiu musciu*” (200 grammi di pepato fresco). “*Quatruni*” era la quantità di merce che entrava in un involucri (*u' coppu*) fatto con un quarto di foglio di carta paglia attorcigliato a cono. Ma ancora oggi al supermercato usiamo comprare, retaggio di quelle millenarie misurazioni, mezza dozzina di uova, così come utilizziamo a tavola i servizi da dodici o da sei.

- La misurazione del tempo

Avere un unico orario sincronizzato in tutto il Regno di Sicilia, prima che venisse introdotto il telegrafo, non riscuoteva alcun interesse. Ci si

spostava a piedi o a cavallo. Pertanto i siciliani, e ovviamente anche tutti gli altri popoli, non si ponevano il problema della correlazione temporale fra luoghi diversi specialmente se distanti. Gli uomini basavano i loro orari sullo scorrere del tempo solare e sulle consuetudini religiose o civili che venivano scandite dal suono delle campane delle chiese; comunque, per lo scorrere lento delle giornate, risultava sufficiente utilizzare le espressioni “*a vespro*” (al tramonto) o “*a terza*” (a metà mattinata, alle ore 9) terminologia mutuata dalla liturgia delle ore oppure era usuale dire “*quannu codda u suli*” per riferirsi al tramonto, mentre il contadino lavorava “*da suli a suli*” ovvero dall’alba a tramonto.

VIII. Da Melsina a Catania, Siracusa, ed a Noto.
Incaminati il Corriere nella notte del Martedì, e giugne in
 Fiume di Nisi. mercoledì mattina.
 Taormina. a mezzogiorno.
 Giardini. a vespro.
 Giarre di Mascali. la sera.
 Aci-Reale. giovedì mattina.
 In Catania. a mezzogiorno.
 Lentini. la sera.
 Da quivi si spediscono i Corrieri per il Contado di Modica, per
 Mazzarino, ed in Sicili si lasciano le lettere per Malta &c.
 Agosta, o pure in Villasandona. venerdì a Terza.
 Fondaco nuovo, o in Mililli. prima di vespro.
 In Siracusa. la sera.
 Da Lentini, Vizzini, Buccheri, Buscemi, Palazzolo giu-
 guesi nella Città di Noto.

Il Regio Corriere Postale
 (De Burigny, Storia generale di Sicilia 1788)

Un chiaro esempio ci viene fornito dal prospetto con le tappe del Regio servizio postale siciliano di metà Settecento che ci fa sapere che il Regio corriere partiva in nottata da Messina incamminandosi per le strade sterrate e prive di ponti chiamate Regie trazzere di Sicilia e si fermava in un determinato periodo della giornata nelle principali città attraversate. A Giarre il Corriere si fermava la sera dove pernottava per ripartire il giorno dopo per Acireale. Una prima notizia risale al 1554 quando venne istituito il nuovo “*posto*” di Giarre. La notizia²⁸, riportata dal sacerdote acese Vincenzo Raciti Romeo, ci fa sapere che il viceré Giovanni De Vega, al fine di trasmettere con sollecitudine “*gli editti governativi e le ordinanze militari*”, il 6 luglio 1554 ordinò “*che nel ‘posto’ di Aquilia fossero mantenute tre mule a servizio dei corrieri e altre tre di ricambio nel nuovo ‘posto’ di Giarre mantenuto a spese del comune di Taormina*”.

Il “*posto*” di Giarre rimase in attività, seguendo le modalità previste dalla Corona, fino all’adozione del decreto n. 1896 del 25 febbraio 1820 che istituì le prime 115 “*Officine di Posta*” in Sicilia e tra queste troviamo anche quella di Giarre a cui facevano capo tutti i quartieri dell’antica

²⁸ Raciti Romeo V., Aci nel secolo XVI, Acireale 1896-1898. Ristampa anastatica a cura dell’Accademia degli zelanti e dei dafnici, Acireale 1985.

Mascali, segno, questo, del fermento della borghesia commerciale della città che si serviva dei servizi postali per le proprie attività imprenditoriali.

Nel 1866 Vittorio Emanuele II con il regio decreto n. 3224 unificò il tempo medio di tutte le provincie continentali agganciandolo al meridiano di Roma in modo da regolare l'orario dei convogli ferroviari, dei servizi telegrafici, postale ecc., mentre “*nelle isole di Sicilia e Sardegna, i servizi predetti saranno regolati ad un meridiano preso sul luogo nelle rispettive città di Palermo e di Cagliari*”. Pertanto chi sbarcava in Sicilia proveniente dal continente doveva spostare le lancette dell'orologio indietro di sei minuti e trentasei secondi. Il successivo decreto del 19 ottobre 1893 unificò per tutte le provincie, con decorrenza 1° novembre 1893, il “*tempo solare medio del meridiano a 15 gradi all'Est di Greenwich*”.

- Le monete

Le monete siciliane erano d'oro, d'argento e di rame ed erano l'onza (*unza*), il tari, il grano ed il picciolo con la seguente suddivisione:

1 onza = 30 tari = 600 grani = 3600 piccioli

1 tari = 20 grani = 120 piccioli

1 grano = 6 piccioli.

La moneta da un picciolo sebbene prevista non venne quasi mai coniata, mentre la più piccola in circolazione, chiamata *terdenari*, era da 3 piccioli di rame, pari a mezzo grano, dall'attuale valore di 15 centesimi di euro circa.

Le altre monete di rame erano da 1, 2, 3 e 5 grani. La moneta da 5 grani di rame era coniata, in dimensioni inferiori, anche in argento ed era chiamata *cinquina* (pari ad un quarto di tari) equivalente all'incirca a 1,50 euro. Anche la moneta da 10 grani di rame era coniata, sebbene più piccola, in argento, ed era chiamata *mezzo tari*.

Poi c'erano le monete d'argento da 1 tari (6 euro circa), 2, 3, 4 e 6 tari. La moneta da 12 tari (72 euro circa) era chiamata anche *scudo*.

Infine c'erano le monete d'oro da 1 onza e da 2 onze, quest'ultima chiamata *doppia* (360 euro circa).

Con la legge 20 maggio 1818 Ferdinando I istituì l'unità monetaria del Regno delle Due Sicilie e chiuse la zecca di Palermo. Coniò il *ducato* e in Sicilia (i domini al di là del faro) i sottomultipli avrebbero assunto il nome *tari e scudo* (d'argento), *baiocco e grano* (di rame) accanto al corrispettivo nome della moneta in uso a Napoli (*carlino e grano* volgarmente detto

tornese). L'*oncetta*, moneta coniata in oro, non aveva un corrispondente nome in Sicilia. Ferdinando I stabilì inoltre che tutte le monete coniate in precedenza sarebbero rimaste valide secondo il loro valore nominale.

In occasione dell'atto di pirateria internazionale e della successiva occupazione militare della Sicilia da parte di Garibaldi il prodittatore Agostino Depretis adottò la legge *“che unifica il sistema monetario della Sicilia con quello dell'Italia, e dispone di riaprirsi la Zecca di Palermo”* (legge 17 agosto 1860). La legge stabilì che *“l'unità monetaria in Sicilia è la lira nuova italiana o franco”* disponendo il corso legale di monete d'oro (dieci e venti lire), d'argento (cinquanta centesimi, uno, due e cinque lire) e di bronzo (uno, due e cinque centesimi), mentre *“le antiche monete attualmente in circolazione, finché non saranno ritirate e rifuise, continueranno ad aver corso legale come prima, e non potranno essere rifiutate...”*.

Ad Unità d'Italia avvenuta con il RD 17 luglio 1861, n. 123 fu estesa a tutte le provincie del regno d'Italia la lira piemontese che assunse il nome di lira italiana, mentre *“le monete battute dai cessati Governi continueranno temporaneamente ad avere corso legale nelle rispettive Provincie”*. La legge 12 agosto 1862, n. 788, abolì la validità delle vecchie monete e ne ordinò il cambio con le lire e autorizzò il conio di monete d'oro, d'argento e di bronzo in corso legale.

Stampato da The Factory Srl - Roma
per conto di Borè Srl

Mario C. Cavallaro, laureato in Scienze Politiche, è funzionario del Comune di Giarre. Già socio fondatore del Rotary Club di Giarre di cui è stato presidente nell'anno 2013/14. Già socio fondatore e presidente dell'associazione di volontariato sociale di Giarre. Socio fondatore della sezione scout di Giarre del Cngei di cui è stato presidente nel 1992-1998, commissario regionale nel 2003-2009, consigliere nazionale nel 2012-2013. E' autore di pubblicazioni di storia locale.



Euro 8,00