



LA CULTURA TRAMANDATA: FATTI, STORIE E PERSONAGGI NELLA TERRA DEI MESSAPI



Le tradizioni del Capo di Leuca: mestieri, medicina popolare, artigianato, cucina

a cura di **Antonio ROMANO** oip e degli operatori del servizio civile:

- **BERNOTTI** Lorenzo
- **FLORIO** Maria Assunta
- **PANESI** Giuseppe
- **PRONTERA** Alessia

2021

- **Saluti**
- **Introduzione** a cura dell'OLP
- **Il dialetto nella Terra dei Messapi**

1 - **LA CUCINA:** Piatti tipici (poveri) del Capo di Leuca:

La Ficandò, A Pitta de patate, U Pisce ammare, Orecchiette e minchiaredđi, La Scurdijata o marena o paparotta, li Pampasciuni, li Murruni, li Moniceddi, li Pupiddi cunsati a sarsa, Ciciri e tria, Acqua e sale, la Cuddura, i Purciđduzzi, le Carteddate, le Pittule, le Sciuscelle, la Spurchia, la Scapece, Trigliette alla scapece, le Vuliate, le Foie reste, la Paparina, le Fave nette e cicuredde.

2 - **MEDICINA POPOLARE,** rimedi tradizionali, la "scienza dei poveri"

3 - **ARTIGIANATO e MESTIERI nel Capo di Leuca**

Il ferro battuto; l'intreccio dei giunchi; le coltivazioni del lino, lana, cotone; la terracotta. **I mestieri:** Putaturi e Mmunnaturi, a Spurtara, le Chiancimorti, a Mescia (la Sarta), Filati e ricami, le Tabacchine, lu Craunaru, lu Bianchisciature, lu Fabbriature, lu Farraru e lu Ferra ciucci, lu Zappature, lu Scarparu, lu Mmulaforfici, lu Pulizza focaliri, Chira te le nezioni a casa, lu Stagninu, lu 'Mbrellaru (conza 'mbrelli), lu Cazza fricciu, lu Conza limmi, lu Carpentieri, lu Zocature, lu Uttaru, lu Vannisciaturu (il Banditore), lu Mpajasegge, lu Trainieri.

4 **NEL MARE DI LEUCA**

4a. Pascare e vati;

4b. Rituali del pescato.

- **Bibliografia**
- **Ringraziamenti dei Volontari**
- Alcune opere del pittore **Antonio MARUCCIO** (Maglie 1919 - 2000)

La politica sociale della Pro Loco Leuca, si caratterizza per il rinnovamento nella continuità, per un certo dinamismo che la fa essere sempre presente negli eventi della comunità creandone sempre di nuovi, per l'inclusività e la partecipazione. Il mantenimento e l'efficientamento dell'ufficio turistico per l'accoglienza e per l'informazione è stato valorizzato e ha continuato ad operare come nel passato avvalendosi delle competenze espresse dal Servizio Civile Nazionale, che per tramite dell'Unpli Regionale, continua a mettere a nostra disposizione giovani dalle ottime competenze e professionalità. Questi giovani hanno svolto per tutto l'anno, compreso il periodo di chiusura per Covid, un servizio importantissimo per la comunità, in quanto sono stati punto di riferimento per i numerosi turisti e villeggianti che hanno chiesto informazioni e hanno avuto bisogno di essere orientati ed accolti. Aver avuto un servizio del genere dalle prime ore del mattino fino a sera inoltrata, anche fino alle 23, è cosa non molto comune e ciò è stato possibile solo grazie al Servizio Civile Nazionale, all'Unpli Puglia e alla disponibilità e flessibilità oraria, che testimonia un forte senso di responsabilità ed appartenenza dei QUATTRO volontari in servizio presso la nostra Pro Loco. Si sono realizzate numerose iniziative con rigoroso rispetto delle regole covid. Il 30 luglio 2021 Luciano Sorba, sopravvissuto ai campi di concentramento nazisti e residente a Leuca, è venuto a mancare all'età di 96 anni. Nel 2019 Luciano Sorba è stato intervistato dai volontari del servizio civile, con la supervisione dell'Olp. Il lavoro ha condotto alla raccolta di una lunga intervista in materiale audiovisivo, montata, rielaborata e messa online sul sito della Pro loco. E' in corso inoltre la ristampa del testo *Luciano Sorba - Da Auschwitz a Leuca*. Nel corso dell'anno la Pro loco ha promosso e realizzato con la partecipazione e collaborazione attiva dei ragazzi del servizio civile:

- 3° Edizione “*Concorso leviche*” poesie in dialetto salentino con letture e musica.
- numerose visite guidate alle Ville;
- due mostre di quadri e una mostra mista (quadri e fotografia);
- Il 19.9.20 si è conclusa presso Pro loco la gara ciclistica *Adriatic marathon*
- Visita al faro;
- Accensione cascata monumentale;
- 24.07.21 “*Una serata per donare*” doniamo il sangue vista mare;
- 07/2021 *Leuca la bianca*: la poesia, l'arte, il canto le narrazioni.
- Giornata di riprese su progetto di promozione Pro loco d'Italia dell'agenzia “*ImaginApulia*” in occasione dell'alzabandiera su Punta Ristola.
- Presentazione 07/08/2021 de “*La Spina de Rizzu*”.
- 17/08/2021 Serata dedicata ai bambini dal Mago Sauro e Mago Pistacchio

- 20/08/2021 Presentazione *Gli Impertinenti, la vita di Sandro Pertini* di E. Cuccodoro.
- 21/08/2021 Serata in onore di *Paolo Caccia Dominioni, l'uomo di Alamain*.
- 15/09/2021 “*Le pittule*”; laboratorio, degustazione e musiche.
- 05/10/2021 La Proloco partecipa all'inaugurazione della Pinacoteca Ruffano (mostra dedicata ad Antonio Fuortes).
- 31/10/2021 *Esplorando il territorio*, progetto finanziato dalla Regione Puglia – assessorato al turismo che ha coinvolto le Proloco di Alessano, Gagliano, Leuca.
- *Corso di fotografia*
- *Torneo di Burraco* per beneficenza
- Istituzione Biblioteca Pro loco
- 2 giugno. Festa della Repubblica in collaborazione del Comune di Castrignano.
- “*Il presepe stellato*” – Nell'alveo della cascata monumentale; inaugurazione il 20.12.2021 alla presenza di autorità civili e religiose. Il presepe è stato realizzato da Arnò Dario, Buccarello Cleopatra, Lorenzo Bernotti, De Nuccio Michele, Florio Maria Assunta, Galati Pierpaolo, Marasco Gabriele, Morciano Corrado, Prontera Alessia, Vallo Vito.
- *Vivi il Natale*. Concorso di mini presepi creati da alunni delle scuole primarie del territorio.
- *Leviche*. Concorso poesie dialettali
- *Arte è moda*. Concorso riservato a giovani stilisti



- “*Leviche*” IV edizione Concorso di poesie dialettali;
- “Concorso Fotografico” 3° edizione;
- Altre iniziative potranno aggiungersi: tornei, serate musicali, concorsi, serate culturali, corsi vari.

Introducendo il lavoro finale sulla *Cultura tramandata nel Basso Salento*, vogliamo augurare congiuntamente, e a nome di tutti i membri del direttivo, i nostri migliori auguri per il prosieguo della loro carriera lavorativa, sicuri di un futuro brillante e ricco di soddisfazioni.

Vincenzo Corina, presidente

Antonio Romano, Olp

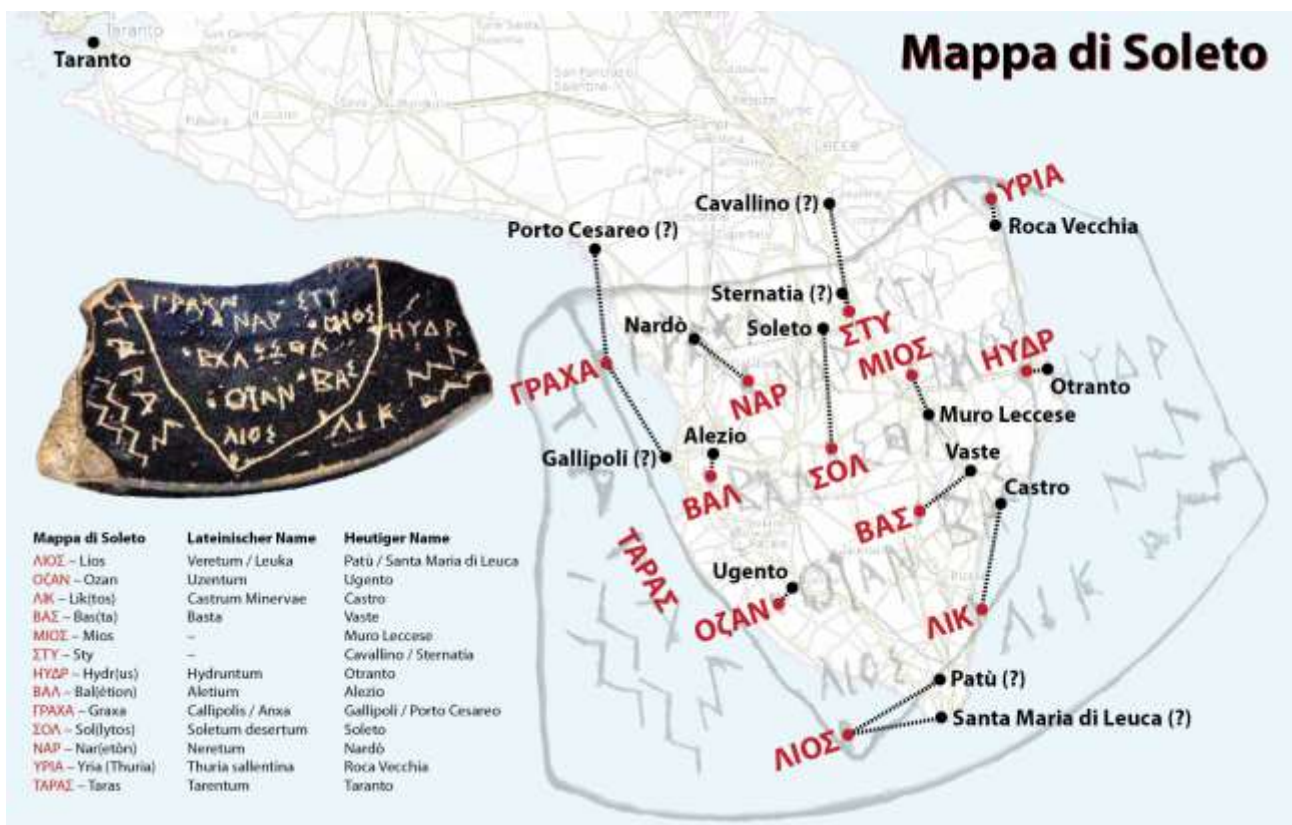
- Introduzione

Il presente lavoro *Le tradizioni del Capo di Leuca: mestieri, medicina popolare, cucina, artigianato*, svolto dagli operatori del servizio civile **BERNOTTI Lorenzo**, **FLORIO Maria Assunta**, **PANESI Giuseppe** (in servizio fino al 18.11.2021) e **PRONTERA Alessia**, si inserisce nell'ambito di un progetto più ampio (**LA CULTURA TRAMANDATA: Fatti, storie e personaggi nella Terra dei Messapi**) che ha visto i volontari impegnati in un percorso di crescita in cui all'impegno pratico si è unito un percorso formativo, con lo scopo di rendere sempre più matura la coscienza civica dei giovani under 30 e mettendola a frutto attraverso la partecipazione attiva alla vita cittadina. I progetti del Servizio Civile Nazionale si snodano su più ambiti e il progetto in cui sono stati coinvolti i volontari presso la Proloco Leuca riguarda nello specifico l'ambito di salvaguardia del patrimonio artistico-culturale del territorio. Il progetto si è svolto in una serie di attività strettamente connesse all'approfondimento della tematica, che vanno dalla ricerca di materiale cartaceo e digitale agli archivi del Comune di Castrignano del Capo e le biblioteche comunali di Gagliano del Capo e Castrignano, numerose interviste per raccogliere testimonianze dagli anziani locali, attività in collaborazione con gli istituti scolastici locali, per trasmettere ai più giovani le conoscenze relative al territorio e alle usanze e tradizioni del passato.



Un po' di storia. Secondo notizie forniteci da Strabone, Antioco di Siracusa, Dionigi di Alicarnasso e dallo pseudo-Scilace, possiamo affermare che in Puglia originariamente si era insediato il popolo degli Apuli. Era un gruppo etnico di abitudini tranquille, dedito prevalentemente alle attività pastorali e agricole. Vissero nella parte settentrionale dell'antica Puglia, in un'area confinante a ovest col Sannio e la Lucania e a sud con quella penisola che fu detta poi Messapia da Strabone, Calabria dai Romani, Salento dai moderni. Vediamo allora in sintesi la situazione storica della Puglia dei secc. VIII e VII a.C. I **Peucezi** si sistemarono in quella che oggi è la provincia di Bari; ebbero una certa predilezione per l'arte guerresca, guidati da un re capo religioso e giudice supremo, tentarono di scalzare quei Cretesi che avevano assunto il nome di Japigi, i quali non solo limitarono le mire espansionistiche dei Peucezi, ma cercarono di allargarsi fino ad arrivare all'interno della Terra di Bari. Gli **Japigi** fondarono 13 opulente città tra cui Brindisi e Oria ed erano governati da una specie di "presidente" e da un'assemblea che i Greci denominarono gerusia. Ma, attratti dalla bellezza del posto, sbarcarono nella civile Japigia altre genti illiriche che, a spese degli Apuli, si stanziarono in quella terra che si chiamerà Daunia e gli Apuli si adattarono nella fascia che corrisponde all'odierno Molise. Forse i veri pugliesi sono gli odierni molisani. Tucidide poi ci informa che gli ultimi ad invadere l'Apulia furono i **Messapi**, i quali si piazzarono nella parte inferiore della Japigia dando inizio a continui litigi con gli immigrati; per cui uno stato di continua belligeranza tra popoli di origine illirico-egea. Essi sarebbero arrivati a Otranto intorno al 1000 a.C., in quanto punto più vicino all'Albania, e poi sarebbero scesi fino a Leuca e risaliti fino a Taranto. Questa tesi viene rafforzata dalla forte analogia tra il messapico e la lingua balcanica degli Illiri. Scrittura e termini riportati su monete ed iscrizioni votive confermerebbero questa tesi anche se l'esigua quantità di testimonianze scritte della lingua illirica rendono molto difficile il compito degli studiosi. Lo stesso per la lingua messapica; purtroppo le tracce di essa sono così limitate che, ancora oggi, non la si conosce, né è stato possibile studiarla e decodificarla. Comunque i Messapi cominciarono a scrivere molto presto: già nel VI sec.a.C. cominciarono ad usare un alfabeto con lettere dalla forma simile a quella di alcune lettere dell'alfabeto greco. L'alfabeto, e quindi la lingua messapica, non sono stati ancora completamente decifrati dagli studiosi. I Messapi usavano la scrittura per realizzare delle iscrizioni funerarie e votive, per registrare le attività commerciali, per indicare sugli oggetti il nome del proprietario, per produrre documenti ufficiali e privati. I supporti che usavano per scrivere erano la pietra, la terracotta o il metallo. Alcune iscrizioni particolarmente importanti per il contenuto o per la persona a cui si riferivano, erano dipinte con una vernice naturale di colore rosso, che le faceva risaltare sul bianco della pietra. I Messapi coltivavano l'ulivo e, soprattutto, la vite; il loro vino era ottimo, addirittura migliore di quello greco o romano, il vino romano, infatti, era talmente acre che poteva essere bevuto solo misto a miele. I Messapi, invece, erano riusciti a mettere a punto una tecnica che permetteva loro di ottenere

del vino di ottimo sapore. Le donne usavano ottimamente il telaio: lo confermano i numerosissimi pesetti tronco-piramidali immancabili in qualsiasi corredo funebre ed ancora oggi facilmente ritrovabili. Si dedicavano anche alla pastorizia, all'allevamento dei cani, all'apicoltura e particolarmente sviluppato era l'allevamento dei cavalli, che sapevano abilmente cavalcare ed usare in battaglia. Il popolo dei Messapi era organizzato, come le polis greche, in una confederazione capeggiata da un re. Uno dei loro re fu Opis e in una leggenda si narra che il primo re fu Iapige. La loro confederazione, "dodecapoli messapica", era formata da dodici città stato autonome, che riconoscevano come capitale amministrativa Oria e, capitale militare della Messapia, per la sua strategica posizione, Ceglie. Questo è l'elenco delle città stato della dodecapoli messapica: Alyti (**Alezio**), Aoxentum (**Ugento**), Brention/Brentesion (**Brindisi**), Hyretum/Veretum (**Vereto**), Hodrum/Idruntum (**Otranto**), Kailia (**Ceglie Messapica**), Manduria, Mesania (**Mesagne**), Neriton (**Nardò**), Orra (**Oria**), Sybar (**Cavallino**), Thuria Sallentina (**Roca**).



La mappa di Soletu è una mappa geografica, la più antica. VI-V secolo a.C., conservata nel Museo archeologico nazionale di Taranto.

Queste città-stato erano cinte da mura e dominate dall'acropoli dove sorgevano i palazzi e i templi delle divinità, l'agorà rappresentava la piazza, luogo del popolo per mercati e riunioni. La polis messapica non era formata solo dalla città ma comprendeva il territorio circostante con i villaggi, gli avamposti militari e i porti, oltre alla campagna destinata alle coltivazioni e al pascolo. Comunque questo popolo in nessuna occasione ha cercato di espandere i propri domini ai danni delle altre popolazioni; non ha mai pensato a guerre di conquista, ha semplicemente difeso la terra in cui si era stabilito, dai Tarantini e dai Greci prima, dai Romani successivamente. Le guerre con Taranto furono numerose. Si sa che subirono una sconfitta con terribili perdite intorno al 500 a.C.. Nel 473a.C. il popolo messapico sconfisse definitivamente Taranto. Narra la leggenda che la pace fu firmata su una piccola isola dello Ionio, probabilmente lo scoglio di Pazzi, sulla costa Ugentina. Alleati di Roma nella prima e nella seconda guerra sannitica, i Messapi si staccarono in parte da essa durante la terza guerra, si schierarono al fianco di Pirro nella lotta dei Tarantini contro Roma: ma furono sconfitti nel 280 a.C. e sottomessi nel 267-266.

Ed ecco i **Messapi nel Capo di Leuca**. Una città, ormai scomparsa Vereto, sorgeva a poca distanza dalla costa dello Ionio, sulle prime propaggini del Promontorio Iapigio. E' certo che questa città diventò famosa nell'antichità in tutto il bacino del Mediterraneo, nel periodo di massimo splendore era difesa da mura poderose lunghe più di 4 Km e dominava su un comprensorio che abbracciava anche Leuca e la vicina S.Gregorio. Nella baia di S.Gregorio, Vereto costruì un porto, i cui resti possono essere ammirati sul fondo del mare, a pochi metri di profondità, proprio di fronte alla punta rocciosa che protegge l'insenatura dalle mareggiate di scirocco. Altre testimonianze a S.Gregorio sono una scalinata messapica e l'imboccatura di un pozzo che un tempo riforniva di acqua fresca le navi. Nel III secolo a.C., quando il Salento venne conquistato da Roma, Vereto diventò un municipio. Per trovare una città messapica potente quanto Vereto bisognava spostarsi fino a Ugento verso ovest, o fino a Vaste in direzione nord. La maggior parte dei reperti archeologici ed epigrafici venuti alla luce dalle campagne di scavo o a seguito di fortuiti ritrovamenti, è conservata presso il Museo Provinciale di Lecce: tantissimi oggetti - terrecotte, vasi, lucerne, capitelli – sono finiti, purtroppo, nelle mani di privati e da qui nel mercato clandestino dell'antiquariato.



Le trozzelle messapiche. (Casa Museo Ribezzi Petrosillo Latiano)

E' opinione consolidata che il centro dell'antica città messapica corrisponde alla zona in cui oggi sorge la chiesetta della Madonna di Vereto (sec.XVII), il punto più alto dell'intera collina. Comunque a proposito di Vereto occorre parlare non di una città messapica, ma di un vero e proprio comprensorio veretano, nel senso di una vasta area in cui un centro molto potente esercitava la sua autorità nei dintorni trasformandoli pian piano in avamposti militari e in magazzini per vettovaglie oppure assorbendoli gradualmente nella propria orbita fino a farli scomparire. Vereto fu completamente distrutta dai Saraceni intorno all'800 d.C. ed i suoi edifici divennero materiale per la costruzione dei paesi limitrofi, primo tra tutti, Patù.

L'intento è stato quello di scoprire e valorizzare aspetti sconosciuti o dimenticati, mestieri ormai scomparsi, antiche ricette tradizionali, considerate nel contesto socio-culturale e correlate con i cicli stagionali e le feste dell'anno, vecchie usanze, le colture del periodo, la medicina popolare, l'artigianato nella terra dei Messapi. Un piccolo mondo, fatto di quotidianità, di piccole cose, di personaggi anonimi, noti più per il loro soprannome che per il vero nome e che hanno caratterizzato la vita sociale, usanze che sono rimaste impresse nella memoria popolare. Ma non tutto resiste all'usura del tempo, tutto tende a sbiadirsi nella

memoria. Tante consuetudini si sono trasformate o sono del tutto scomparse ma tante altre permangono, come le tradizioni gastronomiche e i modi di dire e i proverbi. Quante figure caratteristiche di ieri sono ancora vive nel ricordo di oggi? *Lu Ccoia fierri vecchi, lu Mmulaforfici, lu Pulizza focaliri, lu 'Mbrellaru (u conza 'mbrelli), lu Conza limmi, U Chiappararu, lu Uttaru, lu Banditore, lu Mpajasegge, lu Stagninu.* Sono tutti scomparsi.

Questo lavoro registra i fatti a memoria d'uomo e si basa su interviste e testimonianze raccolte dalla bocca di anziani. Sono memorie e tradizioni da conservare con cura, come un album di ricordi. Espressioni dialettali, detti e curiosità popolari, proverbi e frasi dell'uso comune: è il quadro di un'altra epoca, con i colori, i personaggi, i piatti di una volta. La stessa gastronomia tradizionale diventa lo specchio di un'epoca: ci sono infatti i piatti poveri, che venivano realizzati con gli ingredienti semplici che la terra offriva, come le cicorie selvatiche e la cucina dei giorni di festa. A tutto questo si affianca una rivisitazione di vecchi attrezzi che erano in uso quotidiano nelle case di una volta (**pignate, capase, farnari**); era la cucina **te nna fiata**, senza forni a microonde e pentole a pressione; e le pentole erano di rame o di terracotta.

Per quanto riguarda il suono dentale “**cacuminale**”, tipico del dialetto salentino, si è rispettata la norma linguistica che vuole i puntini sotto la doppia consonante **ḍḍ**, per cui troveremo *quidḍu, pupidḍi, purcidḍuzzi.*

Accanto a queste attività, il cui frutto è sintetizzato nelle pagine che seguono, i volontari hanno svolto il servizio di accoglienza turistica presso la pro loco e mansioni di segreteria e d'ufficio, compiti che richiedono impegno quotidiano e responsabilità. Ecco perché si può parlare del servizio civile come di un'esperienza formativa a tutto tondo, dall'approfondimento di conoscenze teoriche all'impegno professionale vero e proprio.

Antonio ROMANO, OLP

- IL DIALETTO DELLA TERRA DEI MESSAPI

Le 3 macro aree della lingua salentina



Spesso si tende a identificare il Salento o la terra dei Messapi con la provincia di Lecce, ma in realtà la penisola salentina si estende tra il canale di Otranto e il Golfo di Taranto, includendo la provincia di Lecce e parte delle province di Brindisi e Taranto.

Il dialetto salentino è una lingua che, come la maggior parte delle lingue italiche, possiede costrutti ed espressioni fonetiche sviluppatasi nel corso della storia in maniera differenziata e non uniforme. Il Salentino è quindi suddiviso in: *salentino settentrionale*, che corrisponde all'area brindisina, che oltre alla provincia di Brindisi prende anche la parte orientale della provincia tarantina; *salentino centrale*, che comprende parte della provincia di Lecce; *salentino meridionale*, parlato nella zona a sud della linea Gallipoli-Maglie-Otranto.

Affinché i dialetti non scompaiano diventando lingue morte si tenta di recuperare appieno il significato storico e il senso culturale della parlata locale, anche in chiave di un recupero delle radici proprie di ogni popolo, senza per questo disprezzare e abbandonare la lingua ufficiale. Perché parlare il dialetto in famiglia, fra gli amici, per strada, nei momenti di svago collettivo, con le persone anziane dà un senso di intimità, di gioia, di fraternità. Ma il dialetto svolge altre funzioni: è la conservazione delle tradizioni, si adatta benissimo a esprimere sentimenti particolari difficilmente trasferibili nella lingua italiana, ci fa conoscere più da vicino la vita del popolo, la durezza del lavoro, il dramma dell'emigrazione, il modo di sentire e di vivere la vita tra le mura domestiche. Insomma conserva il ricordo delle tradizioni più antiche, che sono le radici del nostro modo di essere. Un paese, se vuole mantenere vivo e forte il suo patrimonio culturale, il suo messaggio inventivo, il suo essere nella storia, deve non solo conoscere e possedere il proprio dialetto, ma anche essere in grado di trasmetterlo, di comunicarlo.

I comuni del Capo di Leuca che formano l'area linguistica del Capo, all'interno della *zona C*, sono: Acquarica del Capo, Alessano, Castrignano del Capo, Gagliano del Capo, Morciano di Leuca, Patù, Presicce, Salve, Specchia, Tiggiano, Tricase, Ugento.

Anche se la nostra lingua popolare ha origini e appartenenze comuni in tutta la provincia di Lecce (e non solo), **ogni singolo paese è un'isola linguistica a sé per la presenza di suoni diversi, di fonemi speciali, di flessioni particolari.** Il nostro dialetto è figlio legittimo del latino e delle influenze dei popoli dominatori avvicendatisi sul nostro territorio. Quando parliamo di trasformazione della lingua di Roma nella lingua dialettale non dobbiamo fare riferimento alla lingua usata da Cicerone, ma a quella parlata dal 3° secolo d.C. in poi. Possiamo quindi dire che tutti

i dialetti italiani sono gli eredi naturali del latino volgare parlato nelle singole località. Ma la lingua volgare, usata da tutti nella vita di ogni giorno, non avendo regole da rispettare, ha subito profonde trasformazioni e continua a trasformarsi in modi diversi, da luogo a luogo, da paese a paese.

Sono tante comunque le parole non più in uso, riferite specialmente al mondo contadino o ai lavori artigianali. Nel presente lavoro infatti tutti i termini dialettali riferiti all'artigianato, ai mestieri, sono tutti evidenziati in grassetto, perché quasi tutti non più in uso e che i giovani purtroppo non conoscono.

Alcuni detti e proverbi, specialmente del mondo contadino, molto conosciuti e diffusi nel Capo di Leuca fino agli anni 50/60 del secolo scorso, hanno rappresentato l'anima di un popolo sofferente e mai rassegnato, capace di esternare quel che sente con proverbi, detti, massime, imprecazioni, preghiere. Per ogni espressione c'è un retroterra culturale che l'ha prodotto, uno stato di disagio, una situazione economica e politica, una tensione o una rassegnazione momentanea a eventi indesiderati.

1 - LA CUCINA: Piatti tipici (poveri), quasi del tutto scomparsi

Nel Capo di Leuca, oltre ad esserci una tradizione culinaria dai connotati mediterranei, prevale una cucina costituita da piatti poveri, ormai non più valutati, date le nuove abitudini alimentari. Facciamo un salto nel passato. Ogni pietanza veniva chiamata in modi differenti, in base alla zona. I piatti poveri che andremo a presentare, erano costituiti da ricette semplici e caratterizzate da prodotti esclusivamente ricavati dall'arte dell'agricoltura. Ormai il nostro territorio è divenuto meta turistica non solo per le bellezze naturali e architettoniche, ma anche perché custode di antiche tradizioni che mettono in risalto la qualità dei prodotti gastronomici con "piatti poveri" legati alla terra, alle stagioni e alla tradizione. La storia dell'alimentazione salentina giunge agli anni cinquanta del secolo scorso, di cui ancora oggi si sentono i profumi e le atmosfere. Non si può dire di aver conosciuto a fondo un territorio se non ci si è accostati alla sua cucina, ai suoi sapori, ai suoi odori.

E a metà degli anni 50 nelle case contadine accanto alla stufa a carbone, comincia ad apparire il fornello a gas.



All'alba le contadine, prima di recarsi in campagna,

ddumavene lu focu ccu quattru taccari misi a ncroce e la pignata de costi, cusì li lecumi se cucinavane chianu chianu ppe quannu la sira turnavane de fore.



La donna poneva nel camino accanto al fuoco due pignate. Una conteneva cipolla, prezzemolo sedano, pomodori, carote e i legumi ricoperti d'acqua. Nell'altra soltanto acqua. I legumi cuocevano lentamente; quando l'acqua stava per scendere sotto il livello dei legumi, si rabboccava con l'acqua calda della seconda pignata, affinché la cottura non si interrompesse.

La FICANDO'

Peperonata, piatto tipico della cittadina di Alessano; vi proponiamo la procedura per realizzare questo gustosissimo e vistoso piatto.

PREPARAZIONE - Pulire i peperoni con un canovaccio, privarli dai filamenti interni e dai semi, tagliare a listarelle e friggerli in abbondante olio di oliva. In una pentola si versa 100 grammi di olio, si riscalda e si aggiunge cipolla tagliata a julienne la si fa cuocere a fuoco lento, quindi si aggiungono i pomodori tagliati a tocchetti, privati dai semi, e la passata di pomodoro, si porta il

tutto a bollire e a metà cottura si aggiungono i peperoni fritti. Si lascia cuocere a fiamma moderata, fino a restringimento quasi totale del sugo, si regola di sale. Lasciare raffreddare prima di portare in tavola, specialmente se i peperoni sono anche piccanti. Il tutto va poi gustato con fette di buon pane di grano fatto in casa, o su ottime bruschette sempre dello stesso tipo di pane, si possono utilizzare anche le **friseḍḍe** di grano e di orzo di produzione alessanese, naturalmente dell'ottimo vino: il bianco d' Alessano.

La “**ficandò**” viene chiamata anche “**salamura cotta**” (Ugento, Taurisano, Depressa e Capo di Leuca) o “**pepirussi tutti pari**” (Maglie, Otranto e zone orientali del Salento).



PITTA DE PADATE

Faceva da primo e secondo piatto. **La pitta de padate cotta allu furnu o sutta lu focalire intra la taieḍḍa.** Sformato di patate, lesse in precedenza poi amalgamate con uovo e pangrattato; si forma così un tortino costituito da un intermezzo proprio come una focaccia; in questo intermezzo vi era un sughetto alla “**puttanesca**” (pomodorini, olive, capperi, peperoni dolci e finocchio).



Lu PISCE AMMARE

“Lu pisce ammare” è una zuppa, preparata per la colazione prima del lavoro nei campi, fatta di poco e di ciò che si desiderava, in questo caso il mare. Infatti è talmente povera, che è una zuppa di pesce senza pesce. È un piatto sicuramente studiato ed elaborato dalle donne dei nostri pescatori. Esse mettevano a bollire in una pentola acqua, sale, origano, cipolle, pomodori, prezzemolo e grani di pepe. Raggiunto il bollore immergevano per almeno 20/30 minuti delle pietre, prelevate dal fondo marino, piene di alghe ed altro. Cuocendo questi pezzi di scoglio aromatizzavano abbondantemente il brodetto dando alla pietanza un inconfondibile sapore di pesce. A chi domandava dove stesse il pesce usato, la risposta era pronta ed immediata: “**Lu pisce? A ‘mmare... no!?’**”. Poi si mettevano tocchi di pane raffermo o friselle spezzate, che si fanno ammorbidire versandoci sopra la parte brodosa. Nel pisceammare” era soprattutto usato lo “**spunzale**”. Nella cucina contadina veniva utilizzato come contorno ai legumi (ad esempio con le fave secche), e consumato sia crudo che cotto.



RICCHE E MINCHIAREDDI

Pasta fatta in casa a forma di orecchiette e maccheroncini, le prime venivano fatte con la punta strisciante del coltello su un piano di legno, gli altri veniva arrotolato l'impasto di grano duro attraverso un ferro quadrangolare mosso su un piano orizzontale di legno. Questo binomio di pasta fatta in casa andava ad abbracciare sia i pomodori "scattarisciati" i quali tagliati in due rilasciavano una crema densa dal buon gusto deciso e incisivo e anche le "rape 'nfucate" saltate in padella.

La domenica e nei giorni festivi c'erano sempre ricche e minchiareddi, i quali nella forma e anche nel nome alludono agli organi genitali femminile e maschile. La pasta era fresca, preparata la mattina presto, condita con sugo o con carne di coniglio o di pollo.

"SCURDIJATA" o "MARENNA" o "PAPAROTTA"

Piselli secchi cucinati in pignata, rape lessate, pezzettini di pane raffermo fritto. Si frigge il pane raffermo a pezzettini, che vengono messi in un tovagliolo per asciugare l'olio in eccesso. Nello stesso olio si mettono le rape e poi i piselli avanzati della pignata. Se la rapa rende l'impasto un po' liquido si aggiunge un po' di farina ed infine i pezzetti di pane. Si era soliti mangiarla al mattino per avere l'energia necessaria ad affrontare tutta la giornata.



LI PAMPASCIUNI

Piccole cipolle selvatiche dal sapore amarognolo. Tolta la buccia, si bollivano con acqua, aceto e sale, poi si condivano con olio e capperi. **“Ndalassati e cazzati, se nfarinavane, se passavane intra l’ovu sbattutu e poi se freiscivene intra l’oiu bollente”**.



Il lampascione o vampagiolo o pampasciulu o pampasciune è il bulbo del *Muscari comosum* che cresce selvatico in Puglia. In primavera fiorisce con bellissimi fiori blu, ma una volta fiorito non si raccoglie perché diventa legnoso e amaro. Questi cipollotti vanno raccolti prima della fioritura. Vantano eccezionali sapori e, come da leggenda, poteri afrodisiaci.

LI MURRUNI/CERRUMANI / COZZA PINTA



Di solito le donne e i ragazzi dissotterravano la sera alle prime piogge di settembre; venivano poi posti sotto un catino (u limmu) con un pugno di farina grossa, a spurgarsi per alcuni giorni prima di essere cucinati.

I MONICEDDI CU LA PANNA



Non avevano bisogno del periodo di depurazione; venivano raccolti chiusi da un opercolo prodotto dalla elicina consolidata (bava, muco). Devono il loro nome al colore bruno, lo stesso della tonaca dei monaci

CICIRI E TRIA

E' la versione salentina della classica "pasta e ceci" diffusa in tutto il mondo. Questa particolare ricetta originaria del Salento si prepara in occasione della festa di San Giuseppe, che si celebra il 19 Marzo. Ciò che rende tale ricetta unica nel suo genere è la cottura della pasta, poiché viene in parte frita e in parte bollita e unita poi al condimento fatto di ceci, olio evo, cipolla, aglio e aromi vari.



ACQUA E SALE

Piatto povero che come altri permetteva l'utilizzo alternativo e il riciclo del pane raffermo, spesso, come in questo caso con le verdure provenienti dagli orti. Come ogni ricetta regionale le varianti sono numerose, ma due sono le principali: una più asciutta che prevede il pane raffermo inzuppato nell'acqua, che ricorda la panzanella toscana ed una somigliante maggiormente ad una zuppa estiva.



LA CUÐÐURA

Impastate la farina con l'olio, le uova e lo zucchero, aggiungendo l'ammoniaca sciolta in un po' di latte tiepido. **Amalgamate** per bene il tutto oppure aiutatevi direttamente con un'impastatrice. Quando il composto sarà compatto e tutti gli ingredienti ben mescolati tra loro, lasciatelo riposare e facendovi aiutare dai più piccoli magari, preparare delle sagome di cartone che daranno la forma alle vostre cuððure. Dividete l'impasto in quattro parti uguali e ritagliate con le sagome precedentemente preparate la vostra cuððura a forma di campana, di rondine, di bambola, di cuore e così via. Decorate il tutto con dei nastri di pasta all'interno dei quali posizionerete le uova sode e infornate su una teglia unta di olio a temperatura media fino a quando non avranno raggiunto la doratura. Se avete il forno a legna meglio ancora! Avrete preparato proprio come vuole la tradizione la golosa cuððura, un dolce tipico della tradizione pasquale salentina. Lu *core* si scambiava tra fidanzati, lu *caððuzzu* ai ragazzi, a *pupa* alle ragazze, u *panareððu* per tutti.





LI PURCIAÐÐUZZI



*Presepe fatto de **purciadduzzi** e **cartađdate** presentato al concorso "Vivi il Natale"2021*

La pittula regina della tavola salentina

Semplice impasto di farina acqua e lievito di birra. L'impasto deve riposare per alcune ore. Le mani abili delle donne di un tempo sapevano realizzarle rotonde come piccole palline: ci si bagnava la mano si prendeva un po' d'impasto e chiudendo il pugno usciva da pollice e indice una pallina perfetta. La pittula bianca, ottima al naturale, durante il periodo delle feste si faceva rotolare nello zucchero diventando il dolce delle feste.

All'Immacolata la pasta ricopriva piccoli pezzetti di baccalà mentre a Natale c'erano quelle cu li **paparussi alla capasa**, o come si dice ad Ugento "**a lu caturu**" con dei peperoni che si mettono sotto pressa in estate con il sale e d'inverno rimangono croccanti, ottimi nell'impasto della pittula.



Ida Vitali, la nostra guida turistica, ha realizzato le pittule cu li paparussi alla capasa. Una meraviglia!



Altri abbinamenti si hanno con il cavolo o con le burracce, erba saporita.



15.9.2021 - Vito Vallo e Cleopatra Buccarello realizzano le Pittule nella Pro loco di Leuca: laboratorio, degustazione e musica.

LE SCIUSCELLE

Le **sciuscelle salentine**, deliziose polpette di pane, sono un piatto povero della tradizione contadina che profuma ancora oggi di storia e di famiglia. Come tanti altri “capolavori delle massaie”, questa **ricetta** è nata dalla necessità di non buttare via nulla. Con il poco che c’era o con quello che si trovava sono nati alcuni dei piatti più buoni della cucina salentina. Il protagonista è il **pane raffermo**, che verrà impreziosito da altri ingredienti: formaggio, uova, prezzemolo o menta.



LA SPURCHIA

Anche “spòrchia”; erba brucia legumi. Il fiorire di tanti nomi dialettali deriva dalla cattiva fama di questo parassita in grado di compromettere i legumi in generale e la fava in particolare. Le specie di **spurchia** o **succiamele** delle fave più diffuse che parassitizzano i legumi, come piselli e fave. Si raccoglie abbondante tra le piante di fave, piselli e lenticchie. La spurchia ha un sapore amarognolo ma ben pulita, scotta in acqua bollente e deamarizzata, tenuta in cura una mezza giornata in acqua fredda, è ottima da mangiare frita con una pastella leggera o cotta in padella con olio, aglio, prezzemolo, uovo sbattuto spolverata di formaggio grattugiato per la gratinatura. Certo, è inutile nascondere, questo parassita ottimo a tavola è da molti tenuto lontano. Questa specie spontanea è stata nobilitata dalla Regione Puglia che l’ha inserita nell’elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali.



LA SCAPECE

Il pesce viene prima fritto e poi conservato in una **marinatura fatta di diversi strati di pane imbevuto nell'aceto**, con l'aggiunta di zafferano che dona a questo piatto il caratteristico colore giallo. Il tutto veniva poi raccolto e conservato in delle tinozze chiamate "*calette*". Il pesce utilizzato è di piccole dimensioni e molto giovane, si tratta perlopiù di *ope e pupiddi* (ovvero boghe e zeri) che non vengono puliti prima della frittura, ciò potrebbe sembrare strano invece, così facendo, la lisca del pesce diventa commestibile **grazie alla marinatura in aceto**, che andrà ad ammorbidirla. Si tratta di un piatto davvero unico. Il piatto viene servito come **specialità gastronomica** in molti ristoranti del Salento. Bisogna considerare inoltre che la scapece gallipolina è un prodotto tipico di molte **feste patronali e sagre** dedicate al pesce, le quali sono davvero molto frequenti in estate, in tutto il Salento.



LE TRIGLIETTE ALLA SCAPECE

Trigliette pulite impanate e fritte. Se avanzavano venivano condite con pan grattato, olio, aceto, aglio e menta; in questo modo si potevano conservare per consumarle anche in grandi occasioni. (La ricetta è di Ida Vitali).



LE VULIATE

La Puccia alle olive salentina detta anche **Vuliata** è un prodotto tipico del Salento. E' un particolare tipo di pane che si può gustare ovunque. La vuliata, si può condire in vari modi, ma generalmente viene condita con le olive in salamoia che andrebbero messe intere nell'impasto. Le varianti prevedono l'utilizzo di cipolle, peperoni, capperi, tonno e acciughe.



LE FOIE RESTE

Le donne di solito raccoglievano **le foie mische** (verdure miste) che comprendevano altre piante come la **calazzina**, lu **zangune**, la **foia rassa**, lu **finucchièddu restu**, la **sevica resta** (la bietola selvatica), lu **lapazzu**, la **pastanaca resta**, lu **sanapuèddu** (piccola rapa selvatica). La foia misca è un piatto praticamente scomparso, un po' perché oggi non si è più in grado di individuare le foie necessarie e poi la pulitura sarebbe molto laboriosa. L'acqua di cottura amarognola delle cicorie selvatiche depurava l'intestino, fegato e reni, e aveva anche funzione antibatterica e antiossidante.

CICUREDDE E ZANGUNI (grespini). Bolliti in pochissima acqua salata e conditi con olio d'oliva, Zangune duce e Cicuredda maara si compensano e si equilibrano conservando le proprie caratteristiche organolettiche.



FAVE NETTE E CICUREDDE.

Si tratta di uno dei piatti più noti del Salento e il più rappresentativo della cucina povera: con gli ingredienti più modesti (fave bianche, cicuredde spontanee, patate, olio extravergine, peperoncino rosso, fette di pane casereccio), si ottiene una pietanza squisita, un piatto unico.



PAPARINA CU LE ULIE



Poi nell'orto non poteva mancare **lu masiricoi** (basilico), **lu rienu** (origano), **lu rosamarinu**, **lu petrusinu** (il prezzemolo), **la marva**, **la ruta**, **la citruneđda** (cedrina). Poi c'erano anche **l'aiu** e **la cipuđda**. Deglutiti a digiuno 3 pezzetti di aglio combattevano l'ipertensione; pestato e ridotto in succo serviva per eliminare i vermi; sfregato sulla parte del corpo dove era penetrato il pungiglione di molti insetti, ti liberava dal veleno. **La cipuđda ccota frisca, taiata a doi e mpuggiata susu lu comotinu de lu lettu** serviva a lenire il mal di gola ma era anche un ottimo ipotensivo, diuretico e antidiabetico.



2- **MEDICINA**, RIMEDI TRADIZIONALI, la "scienza dei poveri"

Fino agli anni '50/60' nonni e genitori ricorrevano a rimedi tradizionali per curare alcune malattie. I farmaci più in uso erano la penicillina, antibiotico a largo spettro e il chinino dello stato che curava tutto, specialmente negli anni 30. Il medico non era poi facilmente raggiungibile, per cui le mamme e le nonne si attrezzavano a curare con rimedi ereditati dalla saggezza degli anziani. Erano rimedi caserecci, spesso erano anche rimedi/riti magici. Gli antichi rimedi della medicina popolare erano tantissimi, alcuni efficaci, altri inutili e altri ancora addirittura nocivi per la salute.

L'otite. In passato, l'otite era curata versando nelle orecchie dolorante un ditale di latte materno preso da una puerpera che allattava il suo piccolo. Oppure un cucchiaino di olio d'oliva caldo, avendo cura di ovattare con cotone idrofilo. Oppure si faceva un imbuto di carta oliata, si ungevano i bordi con olio e una piccola fiamma e veniva inserito nell'orecchio per 5/10 minuti

Artrosi cervicale. Per lenire i dolori causati dall'artrosi e dalla cervicale, si metteva sul collo un sacchetto di sabbia scaldata sul fuoco.

Reumatismi. Il rimedio il più delle volte infallibile, erano le sabbature calde.

Carie dei denti. Sul dente cariato dolorante si poggiava del cotone intriso di latte di **ristinco** (lentisco, pianta aromatica della macchia mediterranea) o di fichi acerbi o un chicco di sale grosso, altrimenti si premeva sulla guancia un impacco di riso e grano lessi, oppure una patata cruda con un pizzico di sale. Per la **gengivite** si teneva in bocca un decotto ricavato dalla bollitura di foglie secche d'ortica.



Lentisco

Emicrania. I rimedi più in uso erano: 1) impacchi di foglie di cavolo sbollentate e fatte raffreddare oppure fette di patate crude applicate sulle tempie. 2) Si fasciava la testa stretta stretta con un foulard 3) sulla fronte un panno bianco intriso di acqua fredda e aceto.

Raffreddore e mal di gola. Con olio d'oliva caldo si massaggiava il petto e la schiena e si copriva con un panno di lana caldissimo. Gli adulti curavano il raffreddore con vino bollente, zucchero o miele; per il mal di gola, gargarismi con infuso ricavato da rametti di salvia bolliti.

Asma bronchiale. In genere i malati di asma dormivano nelle stalle perché gli animali fornivano calore umido ad azione emoliente. Naturalmente c'erano sciroppi caldi fatti di fichi secchi, carrube (cornule), malva, camomilla, papavero, semi di mela, foglie di menta e alloro.

Scottature da fuoco, olio bollente e sole. Sulle bruciature si adagiavano una fettina di patata e polvere di calce bruciata; si montavano a neve 2 o 3 albumi d'uovo e si spennellava la parte scottata.

Contusioni (bernoccoli). Dopo aver preso una botta in testa, per evitare che la parte interessata si gonfiasse, vi si premeva sopra un soldo.

Lu verme solitariu. Per espellere i vermi, ai bambini si faceva ingerire la fuliggine bollita insieme al caffè

L'insonnia. Contro l'insonnia, ai più piccoli si faceva bere dell'acqua con lo zucchero di semi di papavero.

Epilessia. Questa patologia era vista come evento sinistro o punizione divina. Di solito le madri dicevano: “Cè discrazia ddu fiju meu!” , “E quannu moiuru ieu ci lu ssiste”, “Unu cusì nuḍḍa fimmana lu vole pe maritu”

Tosse. All'alba i bambini specialmente venivano portati in riva al mare per far loro respirare grandi quantità di iodio o lungo i binari del treno per respirare la polvere di carbone.

Parotite (Orecchioni – ricchiàscini – ricchioni). Secondo credenze popolari, pur trattandosi di una malattia esantematica, il maschetto colpito dai ricchiàscini avrebbe avuto da adulto limitata capacità nei rapporti sessuali.

Morbillo (a russa). Malattia contagiosa, tutto il corpo diventava rosso e per un mese si era costretti a letto con tosse forte secca e febbre alta.

Congiuntivite. Impacchi di camomilla (**curcumiḍḍu**) che si applicavano sugli occhi per molti giorni.

Foruncoli (li frunchi). Impacchi caldi di semi di lino o una poltiglia di riso molto cotto.

Emorroidi. Per curare le emorroidi (alterazione delle vene del retto) si metteva sulla zona dolorante una corteccia di rami d'ulivo tenero. Oppure un batuffolo di cotone idrofilo imbevuto di latte freddo. Oppure sull'ano si premeva un cubetto di ghiaccio.

Distorsioni, stiramenti, lussazioni. Primo rimedio, il ghiaccio; poi si pennellava la parte interessata con albume d'uovo montato a neve, acqua e sale grosso e bende a mo di piccola ingessatura

Diarrea. Nei neonati si usava un batuffolo di cotone imbevuto d'olio o latte di capra, così si riduceva l'irritazione.

Stitichezza. Trattamento differente bambini – adulti. Per i neonati si usava un gambo di prezzemolo che intinto nell'olio d'oliva, si faceva scivolare su e giù nell'ano. Gli adulti ricorrevano all'enteroclistma introducendo nell'intestino piccole quantità di camomilla tiepida mista ad aglio pestato e latte. Poi c'era l'olio di ricino assunto almeno tre volte l'anno per regolare le funzioni intestinali.

Geloni (pruticedḍi). Il freddo intenso causava i geloni che si curavano massaggiando le mani con olio d'oliva o con decotto di foglie secche di noce bollite.

Pediculosi (i pitucchi). “Pumpate de flitti ca faciane murire li patucchi” era il primo e unico rimedio.

Febbre. Per far scendere la febbre, si ponevano sul capo, sui piedi e sui polsi degli impacchi di aceto e acqua.

Punture di insetti. Per le punture di insetti era molto salutare massaggiare sulla parte interessata con aglio.

Malaria. Particolare dedizione il popolo la riservava ai trattamenti contro la malaria, morbo "misterioso" che si manifestava frequentemente ma del quale non si sapeva nulla. La febbre malarica era curata facendo ricorso alle credenze popolari e

alla medicina empirica. Era necessario trovare il "responsabile" di tale malanno e debellarlo. C'è chi dice di aver preso la malaria dopo aver mangiato delle more, chi dopo essere stato punto da un insetto, chi dopo essersi recato nei pressi di un laghetto di acqua stagnante e chi era convinto che fosse il frutto di un "malocchio" o dell'azione di spiriti malefici.

Contro l'*itterizia* era in uso ingoiare ostie di pane piene di pidocchi, i quali, secondo le credenze popolari, erano capaci di assorbire la bile sparsa nell'organismo.

“Le Coppe” - Questo antico rimedio è considerato ancora oggi il migliore toccasana per la cura di stati infiammatori in varie parti del corpo. La pratica consiste nel capovolgimento di un bicchiere di vetro “la coppa“ sulla zona infiammata. All’interno del bicchiere si applica una moneta avvolta in una pezzuola (“u pupu”). La combustione di questo “pupu” provocherà il sottovuoto che sarà in grado di sciogliere la zona infiammata. Se l’operazione è avvenuta correttamente il bicchiere si staccherà dalla pelle.



Le Erbe selvatiche.

Molte riducevano gli effetti nocivi di alcune patologie: Erva spaccapetre, la spurchia, l’ortica (urdicula), la camomilla (u curcumiđđu o capumilla), e foie reste, a calazzina, u zangune, a foia rassa, u finucchedđu, a sevica resta, u lapazzu, a pastanaca resta, lu sanapuđđu.

-l’**erba spaccapetre** era un ottimo rimedio contro la calcolosi

-la **spurchia**. Si ricavava una tisana verdognola che, bevuta tre volte al giorno, era un ottimo antitodo per le infezioni intestinali

-**l'urdicula** (l'ortica). Ha molti poteri medicamentosi, estetici e culinari. 1) L'infuso di ortica riduceva gli zuccheri nel sangue, giovava ai soggetti anemici, ai malati di ulcera allo stomaco, eliminava le allergie. 2) Le foglioline massaggiate sulle parti doloranti, curavano la sciatica e le lombaggini. 3) Dall'ebollizione di 10 manciate di foglie secche in cinque litri d'acqua, si ricavava un ottimo shampoo e creme per curare la pelle del viso. 4) In ultimo i famosi risotti, contorni, frittate e insalate.

-**lu misiricoi** (basilico): le foglie sparse qua e là per allontanare le zanzare; gli impacchi venivano usati per morsi di ragni velenosi

-**lu rienu** (l'origano) e **lu rosamarinu** (il rosmarino): nelle cantine e nei garage e abitazioni per allontanare blatte e formiche. Se i bimbi accusavano mal di pancia dovevano bere un miscuglio contenete latte materno e origano arrostito.

lu putrasinu (il prezzemolo): gli impacchi di prezzemolo riducevano il prurito delle zanzare e il mal di testa.

la marva (la malva): bevuta a digiuno riduceva il mal di pancia; insieme alla **ruta** e alla **citrunedda** (la ruta, la cedrina) funzionava anche da anticoncezionale.

u **curcumiđdu** (la camomilla). Una volta essiccata, si faceva bollire con qualche foglia di alloro; la tisana ottenuta aveva poteri lenitivi contro i dolori addominali e favoriva il mestruo; era utile soprattutto come tranquillante, specialmente nei bambini.



Nonna Cosimina

3 - ARTIGIANATO E MESTIERI NEL CAPO DI LEUCA

Il ferro battuto

Nel Salento, l'arte del ferro battuto ha radici che affondano nell'antichità. Al ferro, per la sua resistenza e per il suo carattere decorativo, si affida il compito di abbellire le case e le città; fiorente è quindi la produzione di suppellettili domestiche: alari, copricoloriferi, ferri da camino e letti. L'artigianato del ferro battuto è legato anche all'architettura sacra; con la medesima armonia e grazia, l'arte si esprime negli interni delle Chiese e dei Conventi, e spesso sostituisce altri materiali. Usando il martello e la forgia, mezzi di lavoro antichissimi, gli artigiani realizzano ancora oggi candelieri, lampadari, testate di letti, grate, balaustre, ringhiere, inferriate e cancellate. Più leggero del ferro è il rame che, per via di quel suo rosso particolare, è da sempre un metallo richiestissimo. Gli oggetti che prendono vita dal rame sono perlopiù utensili domestici: brocche, caraffe, anfore, caffettiere, oliere e padelle. Parlando di rame non possiamo tralasciare il rame smaltato. Nel Capo di Leuca sussistono numerose testimonianze dell'attività artigiana del ferro battuto, espressioni semplici di un'arte che nulla deve alla tecnologia degli arnesi utilizzati. Le creazioni dei maestri fabbri lasciano spesso a bocca aperta. Il ferro assume le forme più disparate ed inimmaginabili. Diventa foglia, ramo, grappolo d'uva. Uno dei maestri più illustri di quest'arte, nel Capo di Leuca, è senz'altro Luigi Pizzolante, detto "Gigi lu Perre". Tanti e innumerevoli i lavori dell'artigiano, commissionati da privati e dal clero locale: uno tra tutti, la splendida croce che sovrasta la Chiesa Madre di San Michele Arcangelo, a Castrignano del Capo. L'ultima sua creatura, una statuetta raffigurante la Madonna "De Finibus Terrae", è stata donata, su esplicita volontà dell'artigiano, a Sua Santità Benedetto XVI, in occasione della sua visita a Leuca. La statuetta si trova in Vaticano.



L'intreccio dei giunchi

Prima delle opere di bonifica messe in atto nel Ventennio, il territorio salentino si presentava, soprattutto in prossimità delle zone costiere, alla stregua di un pantano acquitrinoso. Tra le diverse forme vegetative che abitavano le paludi si annovera il giunco, pianta erbacea della famiglia delle Giuncacee con foglie cilindriche e inflorescenza verdastra. Il fusto del giunco, opportunamente essiccato e trattato, si presta ad essere intrecciato, per via della sua resistenza ed elasticità. In diverse zone della provincia di Lecce l'artigianato locale si è specializzato in quest'arte, dando vita a svariate forme di contenitori di uso quotidiano (cestini, panari, canestri). Detentori assoluti del primato, in questa nobile tradizione artigianale, sono, senza ombra di dubbio, gli Acquaricesi.



Non si sa quando abbiano scoperto il giunco e iniziato a lavorarlo. Le prime notizie documentate ci sono fornite da G. Arditi, nel 1879. L'autore scrive che le donne acquaricesi, oltre a collaborare con gli uomini nei lavori agricoli, si dedicavano anche "all'industria speciale di tessere sporte, cestini e fiscelle di giunco, che chiamano volgarmente **Pileđdu**". Il giunco palustre, raccolto nelle paludi dell'Avetrana e in quelle di Ugento e Acaja, a seguito di trattamento, veniva lavorato per ottenere "quelle utili e svariate fatture, alcune delle quali meritavano di stare all'Esposizione mondiale di Vienna nel 1873". Cosimo De Giorgi, nel 1882, conferma la notizia dell'esposizione dei cestini acquaricesi a Vienna dove, aggiunge l'autore, "meritarono un premio". Successivamente i cestini furono esposti alla Mostra Nazionale di Torino. I cestini prodotti dalle **spurtare** (cestinaie) di Acquarica erano molto usati nella vita quotidiana della civiltà contadina del tempo ed erano venduti nei mercati. Spesso, per le precarie condizioni di vita della maggior parte della popolazione e la limitata circolazione del denaro, i cestini venivano barattati con prodotti alimentari (legumi, formaggio, farina, olio, vino, taralli).



Cannizzi e panari (Ruffano)

Coltivazione del lino, lana e cotone

a) La coltivazione e la mietitura delle piante del lino.

“Le vedo come se le avessi davanti agli occhi, quei bastoncini legnosi legati a fascio e lasciati a bagno diverso tempo per ammorbidirsi in quell’acqua stagnante, con sopra una lamina come fosse un velluto verde; acqua depositata in vasche scavate nella roccia, raccolta durante le piogge che serviva anche per irrigare le varie piante. Quei mazzetti, una volta impregnati a dovere, venivano poi pestati con un apposito attrezzo (in gergo chiamato *maio* per il lino) affinché diventassero grossi batuffoli come canapa, per poterli poi sminuzzare e filare per rendere il filo” (V.Buccarello, *Camminando...*).



Maio, attrezzo per la lavorazione del lino

Si produceva tanto di quel lino che veniva raccolto e accumulato sia in matasse o in grossi gomitoli, per essere utilizzato successivamente in vari usi, per lo più in tessuti fatti al telaio: un attrezzo tessile di legno che esisteva in molte case; anche mia madre ne aveva uno dove tesseva le lenzuola, coperte, asciugamani e altro.

b) LA LANA

Oltre al lino, si produceva anche la **lana**; questo prodotto continuava ad esistere ed essere lavorato per diversi anni ancora, essendo questa proveniente dalla tosatura delle pecore allevate in quantità, sia in mandria che in piccoli o singoli numeri. Quasi ogni contadino ne era in possesso per il loro facile allevare. Queste producevano, oltre alla lana, anche agnelli e latte per il formaggio; spesso eravamo noi ragazzini a doverci interessare di portarle al pascolo.



Cardatrice artigianale

Il pastore di pecore e capre- seguito dal suo fedele amico-cane, portava al pascolo grandi greggi e a sera aiutato dai familiari, mungeva il latte. Per risparmiare, molti proprietari di greggi pretesero con lo stesso compenso, il doppio lavoro e il pastore, aiutato dalle donne “di casa” produceva formaggi e ricotta. **Lu tosaturu de pecure** doveva interessarsi dopo la tosatura anche di vendere la lana. Le pecore dovevano essere tostate almeno una volta l’anno, ricavandone il vello di lana. Questa, dopo averla lavata, tolto tutte le impurità e il suo odore di grasso, era fatta sciugare per bene e poi cardata con appositi strumenti professionali, le “cardatrici”. Oppure, se si trattava di poca quantità, con strumenti caserecci, che consistevano in due tavolozze con tanti chiodi sporgenti: mettendoci insieme la lana grezza e strofinandole con mestiere manualmente tra di loro, questa veniva così raffinata e resa soffice per poterla in seguito sminuzzare, usando una crocca per ammucchiarne piccoli cumuli e lu **fusu** per attorcigliarla, fino a produrre il filo, che veniva man mano raccolto in un gomitolo come una palla.



Cardatrice manuale casereccia



u fusu

Tutti quei lavori erano fatti da mani pratiche, soprattutto delle donne anziane che sedute tranquillamente formavano dei grossi cumuli di filo raccolto in sé stessi, per essere poi utilizzato e fare degli indumenti ai ferri, tipo maglie, calzini, maglioni, sciarpe e tanti altri tipi di vestiario. Lavori che le donne praticavano particolarmente a tempo perso, nelle serate in compagnia, chiacchierando davanti ad un camino acceso, dopo aver finito tutte le altre faccende domestiche più impegnative della giornata. Erano tutti indumenti da indossare in famiglia. “Mi ricordo quelle maglie di lana che pizzicavano la pelle, ma molto utili e cautelative, calde di inverno e fresche d’estate, oltre ad assorbire il tanto sudore prodotto dal duro lavoro dei contadini”. (V. Buccarello, *Camminando sulle foglie*).



Donna allu **talaru** per tessere e ragazza che usa la **macinnala** e **fusu** per svolgere matasse di lana-cotone. La macinnala aveva forma di tronco di piramide vuota intrvallata da raggi di legno perpendicolari; girava su un asse robusto che poggiava su una base pesante.



U Scanneddu (Scardasso), particolare strumento che serviva a separare i fiocchi della pianta di cotone dai semi.

LA TERRACOTTA

La lavorazione della terracotta è tipica dei centri salentini che giacciono su banchi di roccia argillosa. I Dauni e i Messapi sapevano trasformare l'umida creta in ceramica a tornio, come stanno a dimostrare i rinvenimenti delle trozzelle messapiche ed i vasi a nastro; poi la grande disponibilità di argilla e l'influenza delle colonie della Magna Grecia imposero un incessante perfezionamento artigianale, culminato nell'esplosione del Barocco Sei- Settecentesco, con gli splendidi ed elaborati manufatti tuttora visibili nelle chiese e nei palazzi dell'area salentina. Una tradizione antichissima, che prosegue tuttora con la produzione di vasi, pentole, bicchieri, soprammobili, ma anche dei "**pupi**", realizzati a mano e destinati a popolare i presepi e le natiività. In particolare i vasi hanno una tradizione antichissima, legata al "**cucco**", una piccola brocca ad un solo manico che serviva per versare l'acqua; acqua che a sua volta veniva procurata dalle donne che andavano alle fontane che la raccoglievano nell' "**orcio**", un recipiente di terracotta, più grande, a due manici, per rendere possibile il sollevamento e per poterlo disporre sulla testa. Altri tipi di vasi, tutti più grandi del cucco, erano la "**fiasca**", un fiasco rivestito di vimini e con un solo manico, i "**minzani**", contenitori per custodire l'olio, le "**capase**", contenitori smaltati usati per conservare gli alimenti,



CAPASE

le "**pignate**", tegami usati per cucinare i legumi, i "**trimmuni**" ed il "**limmo**", un piccolo recipiente, sempre ad uso casalingo. La lavorazione della terracotta non si limita alla produzione di oggetti per la casa, ma anche di giochini come **fischietti** e **campanedde**. Note per una fiorente produzione di terrecotte sono: S. Pietro in Lama, Lecce, Cutrofiano, Ruffano e Lucugnano. Il processo della lavorazione della creta è antichissimo. Essa viene depurata dai corpi estranei e viene tenuta umida con l'acqua. Si preparano diverse pagnottine, a seconda delle dimensioni degli oggetti da realizzare, quindi si lavorano al tornio e i prodotti ottenuti si lasciano asciugare al

sole. Successivamente si infornano e si fanno cuocere ad una temperatura di 800-900°C. Poi si decorano con gli smalti che assumono brillantezza dopo la seconda infornata. Lo smalto, a volte, viene preparato seguendo antichi procedimenti: si portano ad ebollizione scaglie di ferro arrugginito, piombo e terra rossa. Vi sono ancora aziende artigiane che lavorano la creta con finiture manuali, utilizzando il tornio a pedale, la modellatura e la pittura. I centri produttivi più interessanti per la ceramica sono Cutrofiano e Lucugnano, ma non si può dimenticare la produzione dei fischietti, piccole trombe di terracotta. Nel Capo di Leuca sono rinomate le terrecotte di Lucugnano, una frazione di Tricase. A tutt'oggi si può ammirare il complesso delle fornaci che sorge sulla Strada statale 275, alla periferia di Lucugnano. Si tratta di un agglomerato di fabbricati, al di sopra dei quali svetta un'alta ciminiera, dove sino ai primi decenni dello scorso secolo si svolgeva la lavorazione della terracotta, occupazione principale della popolazione del paese.



Pignata e pasuli



Vummili. Si trovano presso Panificio e biscottificio VITALI di Patù.



La ncofanatrice fa il bucato nel **cofanu** con la cenere

Vi siete mai chiesti perché lavare gli indumenti si dica fare **il Bucato**? La parola deriva dal recipiente bucato in fondo che consentiva di lavare e sbiancare i panni sporchi. Oggi le moderne lavatrici permettono alle donne di dedicare più tempo a se stesse ma un tempo per fare il bucato si iniziava la mattina presto e si finiva il giorno successivo. Tutto era svolto dalle infaticabili braccia delle donne. Si iniziava dalla **pila di pietra** situata nel cortile, con l'acqua che si attingeva dalla cisterna. Si

lavava (**ramuḍḍhava**) con il sapone fatto a casa usando “**lu lavaturu**”. A lavare davanti alla pila c'erano le donne della famiglia e le vicine di casa, poiché sviluppato era il senso dell'amicizia e del reciproco aiuto. La padrona di casa, intanto, appendeva il paiolo (**quatarottu**) sotto al camino, lo riempiva d'acqua e accendeva il fuoco. Accanto metteva **lu cofunu** sopra uno scannetto. Si sistemava la biancheria nel cofanu e sopra si metteva un telo grezzo di canapa (**cenneraturu**) con dentro la cenere cernita. Quando l'acqua del paiolo era tiepida si versava con un recipiente di creta (**vacaturu**) sulla biancheria (in media servivano quattro paioli pieni d'acqua). L'acqua versata sul telo grezzo, che conteneva la cenere (**lissia**), filtrava attraverso la biancheria e scendeva in un capiente recipiente di creta (**limmu**) che era situato sotto il cofano sul pavimento. Subito dopo l'acqua che scendeva dal cofano nel recipiente di creta si metteva nel paiolo per riscaldare e quindi si versava di nuovo sulla biancheria. Si continuava così per sette o nove volte, aumentando sempre di più la temperatura dell'acqua. Nell'ultima “**vacata**” si mettevano scaglie di sapone e qualche foglia di alloro e si versava direttamente sulla biancheria, dopo aver sollevato il telo grezzo. Alla fine si ricopriva il bucato e si lasciava raffreddare per tutta la notte. Nella casa si diffondeva il profumo del pulito. Il mattino dopo si toglieva la biancheria un po' alla volta si metteva nella pila piena d'acqua e si lavava un'altra volta. Veniva poi sciacquata (**chiaruta**) in un recipiente di creta (**limmu**), stesa al sole e poi stirata. Il bucato si faceva ogni quindici giorni. La “**lissia**” veniva conservata e utilizzata per lavare gli indumenti colorati. Questo misto di cenere ed acqua conteneva potassio e fosforo, gli additivi che oggi si usano nei detersivi moderni. Le nostre nonne con la **lissia** si lavavano anche i capelli, veniva adoperata anche per lavare i pavimenti e come detersivo per piatti.

I mestieri: Putaturi e Mmunnaturi, a Spurtara, le Chiancimorti, a Matarassara, a Mescia (la Sarta), filati e ricami, le Tabacchine, lu Craunaru, lu Bianchisciature, lu Fabbricature, lu Farraru e lu Ferra ciucci, lu Zappature, lu Scarparu, lu Mmulaforfici, lu Pulizza focaliri, Chira te le nezioni a casa, lu Stagninu, lu 'Mbrellaru (conza 'mbrelli), lu Cazza fricciu, lu Conza limmi, lu Carpentieri, lu Zoccatore, lu Uttaru, lu Vannisciaturu (il Banditore), Lu Mpajasegge, lu Trainieri.

Viaggio fra quelli che un tempo erano gli antichi mestieri che oggi, con l'evoluzione della tecnologia, stanno scomparendo o non sono più praticati. *Prima di intraprendere questo breve viaggio tra i vari mestieri, si legga questa poesia scritta da Margherita, una ragazza delle medie:*

*Gli artigiani di ieri
grandi artisti
praticavano i mestieri
da bravi maestri.
Dall'Ebanista al puparu
dallu scarparu all'arrotinu
dallu sartu allu cordaru
dallu mbrellaru allu stagninu.
Lu stagninu a gran voce, intra le scalinate,
"c'è lu stagninu ca ve conza le pignate"
si fermava nnanzi lle porte
e cunzava pignate, padelle e cose storte.
Il ciabattino portava
lesina, martello e chiodini
di buon mattino vannisciava
"affacciatevi ca ve conzu li scarpini.
Era un sentir cantare...
passava lu mbrellaru
cunzava li mbrelli
puru quiddi de pura seta.
E durante l'estate
sempre di buon ora
c'era un'altra vuca
anzi c'è ancora
"ccattatevi le **nucedde** e la **cupeta** duce"*

PUTATURI E MMUNNATURI

il potatore (di frutteti, oliveti e viti) e il rimondatore per la rimonda degli ulivi. Spesso per un misero guadagno, rischiava di cadere salendo con rudimentali scale di legno su alberi anche alti. Gli alberi potati non erano di loro proprietà, per cui trasportavano e accatastavano la legna nei magazzini prospicienti le case dei proprietari, tranne qualche fascina che ricevevano in regalo.



Squadra de mmunnaturi

A SPURTARA O LA CESTINAIA

Un mestiere femminile era quello della *spurtara* – colei che lavorava a produrre con il vimine borse, ceste, cestini, tappeti ecc. Per li *panari de vinchiu*, panieri di misure diverse e utili al trasporto di alimenti, si intrecciavano ramoscelli teneri di ulivo e canne. Per agevolare i movimenti di braccia e mani che dovevano contenere lunghi fasci di vimine o giunco, le lavoratrici sedevano per terra, guadagnandosi il nomignolo di **culitoste**-persone con il sedere duro-in quanto irrigidito dal pavimento. Un tempo, la cestinaia era un mestiere molto richiesto in quanto riusciva a soddisfare le necessità più impensate. Questa attività era rivolta alla fabbricazione a mano di tutti gli oggetti di uso comune, costruiti di solito intrecciando i giunchi delle paludi salentine. Un'attenzione particolare richiedeva il rivestimento delle damigiane per l'olio e il vino. Questo doveva essere molto robusto, dovendo sostenere un peso superiore ai 50 kg. Altro prodotto molto richiesto erano le **sporte**. Il paese di produzione per eccellenza era Acquarica del Capo.



LE CHIANCIMORTI

C'era uno strano mestiere di gruppo che svolgevano le donne anziane: era quello delle **chiancimorti**-coloro che piangono i morti. Di solito erano le donne che piangendo, cantilenando, esaltavano le virtù del defunto/a. A volte si strappavano i capelli, si martoriavano, sempre infagottate sotto uno scialle nero, “**u sciarpone**” e col “**maccaluru**” in testa. Certo è difficile chiamare mestiere quello delle chiancimorti; non erano persone che lo facevano per mestiere.



A MESCIA (LA SARTA)

I rudimenti della sartoria costituivano un caposaldo dell'itinerario formativo della buona fanciulla, di qualunque estrazione sociale ella fosse; la maggior parte delle fanciulle trascorreva un periodo della propria adolescenza alla **mescia**, una sarta che insegnava loro i rudimenti dell'arte.



Poi vi era la “**mescia sarta a sciurnata**” che lavorava nei giorni fissati dalla padrona di casa. Se la famiglia possedeva la macchina da cucire, la sarta risparmiava la sua e naturalmente la retribuzione cambiava. Quando la sarta non lavorava in trasferta fungeva da *tutor* a un gruppo di fanciulle. Molto spesso per impedire alle allieve di pettegolare, le incitava a cantare a bassa voce o a recitare alcune preghiere.

A MESCIA RICAMATRICE E LA MESCIA DE TOMBULU

Erano considerate più raffinate rispetto alla sarta, insegnavano ad eseguire lavori a **chiacchierino**, **tombolo** con 10 fuselli, **cerchietto** (erano due di diametro differente: cm.15/20 – 20/30), l'**uncinetto** e lu **talaru**.

Risalire all'origine di quest'arte è pressoché impossibile. Se si passa alle origini storiche del merletto si vede che esso è nato in Italia, alla fine del '400. In generale, comunque, possiamo affermare che la produzione artigianale di filati e

tessuti affonda le sue radici nella cultura del Meridione d'Italia: generazioni di donne hanno sapientemente tramandato l'arte del ricamo per far dono, alle figlie spose, del cosiddetto "corredo", conosciuto anche con il termine "dote". Spesso si tratta di tessuti dal pregio elevatissimo, considerate le rifiniture e il lavoro necessario a produrli. Vere e proprie opere d'arte. I ricami, i merletti e i pizzi sono uno dei maggiori vanti delle esperte artigiane del Salento; un'arte tramandata di madre in figlia. Non esiste un solo paese della provincia di Lecce in cui non vi sia almeno una ricamatrice-merlettaia capace di fare puntine e tramezzi per decorare i corredi di gran pregio. I merletti più conosciuti sono "il **chiaccherino**", fatto con la spoletta sulle dita, e "il **tombolo**", con la famosa tecnica di intrecciare i fili intorno ad altri puntati su un disegno, sistemato su un grosso cuscino cilindrico imbottito. L'arte del ricamo è tuttora praticata ovunque, ma soprattutto a Galatina e ad Otranto, cittadine rinomate per il merletto detto chiacchierino, simbolo dell'arte del ricamo salentino per la leggerezza della tela. Tutte le tipologie del punto ad ago sono utilizzate in una gamma sempre rinnovata di disegni, perlopiù a sfondo naturalistico. Inoltre, in quasi tutti i comuni del Sud Salento, vi sono piccole filatrici e tessitrici con telaio tradizionale salentino, che funziona a pedali, di origine antichissima. U **talaru** dalla forma rettangolare e costruito in legno d'ulivo. Con esso la lavorazione è resa più veloce grazie all'apertura del passo, ossia lo spazio creato tra i fili dell'ordito e quelli della trama, e mediante i pedali e l'introduzione 16 della trama con la navetta. Nel Capo di Leuca, la produzione artigianale di filati ha assunto connotati industriali nei comuni di Gagliano e Tiggiano.



Cerchietto



tombulu



Chiacchierino



Nonna Cosimina



U talaru



Le Tabacchine (le fimmene de lu tabaccu)

Per gran parte del '900 il tabacco fu fonte di ricchezza e di sostentamento per le famiglie salentine. Le donne giocavano un ruolo importante, poiché con le loro mani più piccole, erano molto più abili e rapide a svolgere quelle fasi della produzione che si effettuavano manualmente. Agli inizi degli anni '20 la lavorazione del tabacco raggiunse 25 comuni del Salento. La lavorazione e la produzione cessarono nel 2011. Ancora nel 1947, nelle campagne della provincia di Lecce, venivano coltivati 18000 ettari di terreno a tabacco, che veniva lavorato in circa 400 fabbriche da oltre 50000 tabacchine. Il lavoro delle tabacchine non era per nulla da invidiare dal momento che le operaie erano costantemente a contatto con foglie di tabacco in fermentazione, gli ambienti dovevano essere umidi affinché il tabacco non seccasse e spesso, per il caldo dell'estate, molte di esse svenivano. Di tutto ciò oggi ci resta qualche foto in b/n, pochi canti in vernacolo e il dolore di chi, rompendo il muro dell'omertà, decise a costo della vita, di protestare contro angherie e prepotenze.



Le tabacchine

Lu Craunaru – Il venditore di carboni

Nelle grandi occasioni, specialmente a Pasqua, Natale, il santo patrono, si acquistava il carbone per fare la brace di carne (maiale, agnello, polli allevati in casa). Ma il carbone serviva anche per il ferro da stiro (**u fierru a crauni**) alimentato da carboni roventi.



Agli inizi degli anni '50 nacquero i primi ferri da stiro elettrici



Iu Bianchisciature

colui che imbiancava (ambienti diversi) - usando la **cauce vergine** – calce pura (non trattata) – e che in ordine di importanza seguiva il “pittore”.

Iu Fabbricature

il maestro fabbricatore - il muratore – piccolo imprenditore edile che aveva competenze pratiche di geometra, architetto e ingegnere. Edificava non solo appartamenti con pareti spesse cm.20-40 che sfidando il tempo, garantivano il tepore in inverno e il refrigerio in estate, ma anche, cantine, *garage*, rudimentali pollai, e conigliere. Per festeggiare i lavori ultimati, c’era **Iu capicanale**: il datore di lavoro offriva la cena o il pranzo a lui e ai collaboratori.



Iu Farraru e Iu Ferra ciucci

Il fabbro - era l'artigiano con più mansioni compresa quella di maniscalco. Non solo riproduceva o riparava oggetti metallici (portoncini, finestre, porte e cancelli) con barre verticali comunemente in ferro battuto, ma ferrava anche gli zoccoli di asini e cavalli. L'antico mestiere de **Iu ferraciucci** (il maniscalco) consisteva nel costruire e applicare un ferro agli zoccoli degli asini (**ciucci**) e dei cavalli. Spesso rischiava di ricevere colpi d'animale durante il suo lavoro. Questo mestiere, purtroppo, sta scomparendo perché è diminuito l'uso del cavallo, sostituito da altri mezzi di trazione. Gli attrezzi principali che usava erano: chiodi, tenaglie, braciere, pinze, incudine, martello e chiodi particolari che non facevano male all'unghia del cavallo. La sua bottega era sempre nera e polverosa, perché i carboni accesi sulle forge sprigionavano fuliggine (**fuddiscinu**), che si depositava sui muri e sul soffitto. Per tenere sempre accesi i carboni veniva utilizzato un mantice, azionato da ragazzi. Di solito oltre che mettere le staffe agli zoccoli di cavalli, costruiva anche arnesi in ferro come zappe, **sarchiarule** (piccole zappette), **rascedde** (spatole).





Iu Zappature

Lo zappatore. Era un contadino chiamato **a sciurnata cu la sarchiarula o la zzappa** - a giornata (*part time*) che con una zappa o un piccolo sarchio (da cui il nome **sarchiarula**), muoveva la terra in superficie sminuzzandone le zolle.





Donne che sarchiavano

Iu Scarparu

Il **calzolaio** – (spesso uno in ogni paese). Con la parola calzolaio si intendeva chi faceva le scarpe da donna e da uomo, gli scarponi, gli stivali, i gambali, mentre con la parola **ciabattino** si intendeva chi si occupava della normale manutenzione o sostituzione di alcune parti della scarpa. L'alto numero di gente che praticava questo mestiere era dovuto sia al soddisfacimento di esigenze locali, sia perché questa svariata produzione veniva esportata fuori dal paese, durante i vari mercati che si tenevano in tutta la Provincia. Nei laboratori dei migliori maestri vi erano tanti discepoli che lavoravano dalla mattina alla sera. Moltissimi erano coloro che preferivano ordinare le scarpe, avere un determinato modello o colore, una pelle morbida, un cuoio resistente. Ovviamente la fattura di un paio di scarpe di buona qualità richiedeva esperienza e capacità nell'assemblare gli elementi necessari; dal cuoio, alla pelle, alle fodere. Ora, davanti ad un numero considerevole di maestri

c'erano i generici e gli specializzati. Gli arnesi necessari erano: le lesine, i trincetti, le tenaglie, i martelli e le numerosissime forme di legno. A questi si aggiungevano le setole, gli spaghi, la pece, la cera, la colla. La scarpa era considerata un vero capolavoro quando dimostrava flessibilità, leggerezza e cuciture a vista. La produzione era altissima e di vario genere: scarpe da donna, scarpette per bambini, pantofole, scarpini, scarpe ortopediche, scarponi, stivali, gambali, ecc. Il lavoro del ciabattino, al contrario, spesso veniva svolto in piccole stanzette e con attrezzature molto precarie. Vi era un piccolo **vancuteddu**, sotto al quale vi era un **limmu** con dell'acqua, per ammorbidire i pezzi di cuoio. Aveva anche lui delle forme di legno e degli attrezzi in ferro utili per cambiare e rimettere li **menzetti** o li tacchi.



Anni fa infatti, la situazione era ben diversa da quella attuale. Le scarpe erano un bene importante e costoso, che in pochi potevano permettersi e spesso ci si doveva accontentare di un solo paio o al massimo di due, uno da usare tutti i giorni e l'altro da utilizzare solo per le occasioni importanti, entrambi da conservare con attenzione per decenni.

Iu Mmulaforfici

L'arrotino. Prendeva il nome da un solo attrezzo, ma di fatto affilava anche coltelli e lame di piccoli attrezzi agricoli. L'arrotino arrivava nel paese con la sua strana bicicletta, lanciando il suo richiamo: *Mmula forfici! mmula forfici!* E le donne s'affacciavano dalle porte ad invitarlo a fermarsi, e gli portavano le forbici ed i coltelli, se c'erano gli uomini anche gli attrezzi agricoli, cui affilare la lama. La bicicletta dell'arrotino aveva montato sul manubrio un disco di pietra arenaria abrasiva che ruotava intorno ad un perno, collegato mediante una cinghia ai pedali: si sganciava la ruota posteriore dai pedali, premendo sui quali si muoveva la cinghia e attraverso di quella il disco di pietra, contro la cui circonferenza, mantenuta sempre umida, si poggiava la lama da affilare.



lu Pulizza focaliri

o spazzacamino (chi puliva dalla fuliggine la canna dei camini).

Chira te le nezioni a casa

l'addetta a fare le iniezioni (intramuscolo o endovenose) a casa (a domicilio). Non era infermiera specializzata ma praticante con una consolidata esperienza. Non esistevano le siringhe mono-uso ma quelle di vetro (3-5 cc.) custodite in una piccola scatola rettangolare o ovale di acciaio o alluminio con coperchio a pressione, che di volta in volta si sterilizzavano con la bollitura.

lu Stagninu

Il lavoro de lu stagninu, in passato, ha avuto una grande importanza. Grazie alla vasta produzione di oggetti riusciva a soddisfare tutti quei bisogni di cui una famiglia necessitava. Quando nelle abitazioni l'acqua non c'era, il lavoro consisteva principalmente nella realizzazione delle grondaie e dei pluviali, che servivano a raccogliere l'acqua piovana nelle cisterne. Si aggiungeva la riparazione delle pentole, dei tegami, dei secchi che si bucavano a causa dell'usura o si rompevano con una certa periodicità. Per i lavori di chiusura, saldatura e tamponamento veniva usato lo stagno, consumato al minimo perché era molto costoso. L'officina dello stagnino era un buco nero pieno di fuliggine e maleodorante. In essa vi era un tavolo grande dove venivano collocati i vari attrezzi necessari: enormi forbici per tagliare i fogli di lamiera, verghe di stagno, tenaglie, il saldatoio e, in un recipiente che era tenuto nascosto, conservava l'acido che serviva per la pulitura dei vari oggetti. Vicino al tavolo c'era la forgia, piccolo fornello nel quale si scaldava il saldatoio, pieno di carbone, attizzato con l'aria immessa mediante un giro della manovella posta di lato. Non mancava una grossa incudine con vari martelli di legno e di ferro per piegare la lamiera utilizzata per la realizzazione dei vari oggetti. Alle pareti erano fissate delle tavole sulle quali era collocata la merce in vendita. La bravura di questi maestri era riconosciuta da tutti. Dalle loro botteghe uscivano le **menze** per raccogliere l'acqua dalle fontane, li **sicchi**, li **ndacquaturi**, le **firsure** e i tegami di varia forma e grandezza. Gli oggetti, oltre che di rame zincato, erano anche di rame rosso come "le pompe" per irrorare i vigneti, i pescheti e altri alberi da frutto. Lu stagninu realizzava anche le teglie adatte per gli arrostiti e per i dolci, gli **scarfalietti** e le **bracere**. Tutti questi oggetti erano poi abbelliti con l'ottone e con decorazioni a sbalzo. Dalle mani magiche di questi maestri e da quelle forme insignificanti uscivano contenitori splendidi, recipienti lucenti di varia forma e grandezza. Oggi, questi oggetti, avendo

perduto la loro naturale funzione, sono tenuti come arredo e come ornamento. Lu stagninu era un saldatore che girava per le strade dei paesi (alcuni avevano anche una bottega stabile) offrendosi di riparare le pentole, i tegami o le padelle che – a causa dell'usura – si bucavano. Era una sorta di saldatore che, con fornello, incudini e martello, realizzava secchi e caffettiere oltreché riparare gli oggetti che gli venivano affidati.



lu 'Mbrellaru o Conza 'mbrelli

- il riparatore di ombrelli. Costui percorreva le strade dei paesi con una cassetta di legno appesa sulle spalle contenente: aghi, fili di ferro, spago, stecchette di legno e ritagli di stoffa. **Lu mbrellaru.** Anche questo mestiere è ormai un ricordo dal momento che, quando un ombrello si rompe, si preferisce comprarne uno nuovo invece di ripararlo. Gli attrezzi necessari alla riparazione degli ombrelli erano: pinze,

stecche di ricambio, ritagli di stoffa, aghi, filo e spago. Seduto su di un "**vancuteddu**" (piccolo sgabello di legno), sostituiva le stecche rotte e metteva delle toppe ai buchi. Un altro mestiere che è andato perduto è quello dell'ombrellaio, colui – appunto – che riparava gli ombrelli. Era un lavoro stagionale, limitato all'autunno e all'inverno, periodi in cui vi era l'utilizzo degli ombrelli che si danneggiavano col maltempo. Con ago, filo, stecche di ricambio e pezzi di stoffa, ridavano vita agli ombrelli, troppo costosi per essere gettati e ricomprati. "*Lu mbrellaru, lu mbrellaru!*", si propagandava per le vie del paese: *A cci ccunzàmu lu mbrellu?* (A chi ripariamo l'ombrello?), così urlava l'ombrellaio ed arrivava sempre qualche ombrello con un raggio staccato, o un enorme ombrello da pastore con la stoffa da rattoppare o un elegante ombrellino da passeggio cui sostituire la cupola usurata. L'ombrellaio conosceva le regole elementari del sarto, del fabbro, del falegname, ed in pochi minuti l'ombrello tornava in piena efficienza. Gli strumenti de *lu mbrellaru*: forbici, tenaglia, lima, chiodini, coltello, ago, filo e stoffa ed una piccola provvista di pezzi di ricambio, recuperati da ombrelli del tutto inservibili.



lu Cazza fricciu

Colui che riduceva in piccoli sassi (**cazzare** in gergo schiacciare) anche grosse pietre. Lui stava seduto per terra e con le gambe divaricate nel cui vuoto sistemava la pietra che sbriciolava con un grosso martello. Le strade di un tempo non erano asfaltate ma a sterro, continuamente percorse dai carri agricoli trainati dai cavalli.

Essi lasciavano delle impronte parallele che, a lungo andare, divenivano due solchi paralleli e profondi detti "**cazzature**". Quando questi solchi divenivano molto profondi, si provvedeva a **civarli** (colmarli) con **u fricciu** (breccia). Le amministrazioni comunali facevano deporre lungo le strade da aggiustare cumuli di pietre, le quali dovevano essere frantumate e ridotte in breccia. Era questo il compito dell'operaio chiamato cazzafricciu. I ciottoli ottenuti venivano raccolti in tumuli per agevolare la misurazione geometrica perché u cazzafricciu veniva pagato in base alla quantità di materiale prodotto. Poi venne l'asfalto e questa figura scomparve.



lu Cconza limmi o lu Giustacofini

- il riparatore di "limmi". Erano questi recipienti a forma di tronco di cono, di terracotta (ruvida o laccata), di diverse dimensioni secondo l'uso. **Lu conzalimmi** era un artigiano che riparava contenitori in creta (**crita**) chiamati "**limmi**", "**pignate**", "**capase**", "**cofani**" e "**mmili**". Vestito con panni poveri, girava per i paesi con una cassetta di legno nella quale custodiva gli attrezzi usati per le riparazioni. Si tratta di

una figura ormai scomparsa da tempo, perché scomparso è l'uso di recipienti in terracotta sostituita da altri materiali. Questi manufatti venivano utilizzati per trasportare l'acqua (i **mmili**), per conservare i cibi (le **capase**), per contenere liquidi (le **ozze**), per il bucato (i limmi e **li cofani**, catini di terracotta, che potevano avere diverse grandezze).



Generalmente, il riparatore di cocci era anche riparatore di ombrelli. Gli attrezzi che usava **lu cconzalimmi** erano: un trapano a mano – "**trapanaturu**", filo di ferro sottile e calce spenta in polvere. Si sedeva sulla cassetta degli arnesi e osservava attentamente i pezzi rotti (cocci). Poi li accostava per farli combaciare ed iniziava il lavoro. Col trapano, lungo la frattura, praticava dei forellini nei quali infilava piccoli fili di ferro, intrecciandoli e stringendoli con la "**pizzicarola**" (piccola pinza). Infine passava, a mo' di stucco, una poltiglia di calce spenta che serviva per otturare bene tutti i buchi, rendendo impermeabile il recipiente, nuovamente pronto all'uso.



Li cconzalimmi (Ruffano)

Iu Carpentieri

Molti erano i veicoli dell'epoca come **i travini** cu **li incasciati**, i travini senza incasciati, **li scialabà** cu ll'u **seggiulino te taula** (con il sedile di tavola), **li torotoi cu ll'u seggiulinu** te vera pelle (con il sedile foderato in pelle) e i calessi uscivano dalle botteghe dei carpentieri, mestiere ormai scomparso da tempo. Lu carpentiere oltre che costruire i carretti, li riparava. Il punto nevralgico di tutto il veicolo era la ruota, e quello della ruota era la testata, la quale veniva tornita alla perfezione perché poi doveva fermare i **rasci** (i raggi) che, a loro volta, dovevano bloccare le "caviglie" della ruota di legno. Intorno alla ruota, poi, si metteva un cerchione di ferro che aveva

la circonferenza più piccola rispetto a quella della ruota. Questa operazione era resa possibile solo grazie alla maestria del carpentiere e all'azione del fuoco. Poi si continuava a costruire le **stranghe**, la **littera** (il fondo del carretto), lo **staffone** (gradino di ferro per salire), la **martellina** (meccanismo per azionare i freni). Lu carpentieri, su richiesta, poteva dotare il carretto di molti optional: la **linterna** (la lanterna) che sostituiva gli attuali fari, **u seggiulinu** (seggolino), **lu scurisciatu** (il frustino) per stimolare il cavallo. Infine la piantana, costituita da un lungo ramo con altri troncati dove il carrettiere appendeva li **spurteḍḍi** (piccole sporte) o li **panareḍḍi** (piccoli panieri). Oggi questo mestiere è scomparso: oramai i travini (carretti) sono stati sostituiti dai camion, **i travineḍḍi** (piccoli carretti) dagli Ape Piaggio, e **i scialabà** sono stati sostituiti dalle auto, molto più comode e veloci ma sicuramente meno romantiche.



U scialabà: carretto con balestre, due ruote e sedili

lu Zocature

Per la costruzione di case nelle nostre zone, venivano utilizzati conci di tufo, ricavati dalle **tajate** (cave). L'estrazione dei tufi, oggi fatta in modo meccanizzato, avveniva manualmente ad opera degli **zzocaturi**, operai che presero il nome dell'attrezzo utilizzato, simile ad un piccone: **lu zoccu**. Con questo, lu zzocature tracciava dei solchi equidistanti tra di loro nella pietra calcarea. Era un lavoro durissimo e non facile, visto che lu **zoccu** doveva ricadere nel solco. Poi, dopo aver tracciato un lungo solco, si procedeva con la stessa tecnica a fare dei solchi in modo trasversale ottenendo così i **cuzzetti**, i quali venivano accatastati per poi essere trasportati dai carrettiere sul luogo della costruzione. Il prezzo dei tufi variava a

secondo della qualità. La più ricercata era (ed è) quella cosiddetta **petra te matregrazia** e quella di Cursi. E **lu trainieri**, munito di **traino**, cavallo o mulo trasportava su richiesta qualsivoglia tipo di materiale. Gli incarichi più frequenti erano di trasportare dalle **tajate** (cave di tufi)

li piezzi, la breccia o **lu tufu** da impiegare nelle diverse costruzioni. Spesso lo si incontrava per le strade con **lu scurisciatu** che, di tanto in tanto, faceva schioccare con vera maestria.

Lu Uttaru

Era uno mestiere poco noto, ma chi lo esercitava doveva conoscere le tecniche e l'uso dei materiali. Maestri indiscussi, erano "*li uttari gallipolini*". Il legno più adatto per meglio conservare sia l'aroma che il colore era il rovere o il castagno. Dai tronchi ben stagionati ne ricavavano delle doghe che lavorate con vera maestria, in modo che, accostate le une alle altre, formassero un cerchio di legno e non si lasciasse filtrare una sola goccia di liquido. Le due estremità della botte "*li cuperchi*" o "*tamapagni*" erano anche essi fatti con fasce di legno. Per meglio tenere e far legare le fasce si realizzavano dei cerchi di ferro di diametro diverso che collocava con perizia sulla botte. L'utilizzazione di tinelle, *utticedde*, *utti* e *uttuni* era tanta.



Lu Banditore / U Vannisciatore

Un tempo le comunicazioni – sia istituzionali che commerciali – erano di meno ma c’era ugualmente bisogno di chi le trasmettesse agli interessati. Costui era **u Vannisciatore**. Questo personaggio girava per le vie del paese, fermandosi ogni 50 / 100 metri, raccoglieva un po’ di gente con alcuni squilli di corno e poi lanciava i proclami della pubblica amministrazione. O propagandava qualche fatto commerciale di rilievo: **“Ttenzione, ttenzione: alla chiazza su rivate le ope frische, nu chilummenzu na lira (100 lire)”**. In questo modo tutti erano informati.



Lu mpajasegge

Riparava o rifaceva non solo l'impagliatura ma anche le parti in legno delle sedie; a l'impagliatore ovviamente venivano affidate le sedie dozzinali, non quelle eleganti ed elaborate delle famiglie ricche. L'impagliatore valutava ad occhio il

lavoro e se questo era di piccola entità lo eseguiva seduta stante, altrimenti si portava via la sedia con l'impegno di riportarla riparata al prossimo ritorno; poteva capitare che qualche volta l'artigiano non mantenesse l'impegno, o almeno così sostenevano i sospettosi; per questa ragione, con una buona dose di autoironia il richiamo dell'impagliatore veniva espresso con alcuni simpatici versi.



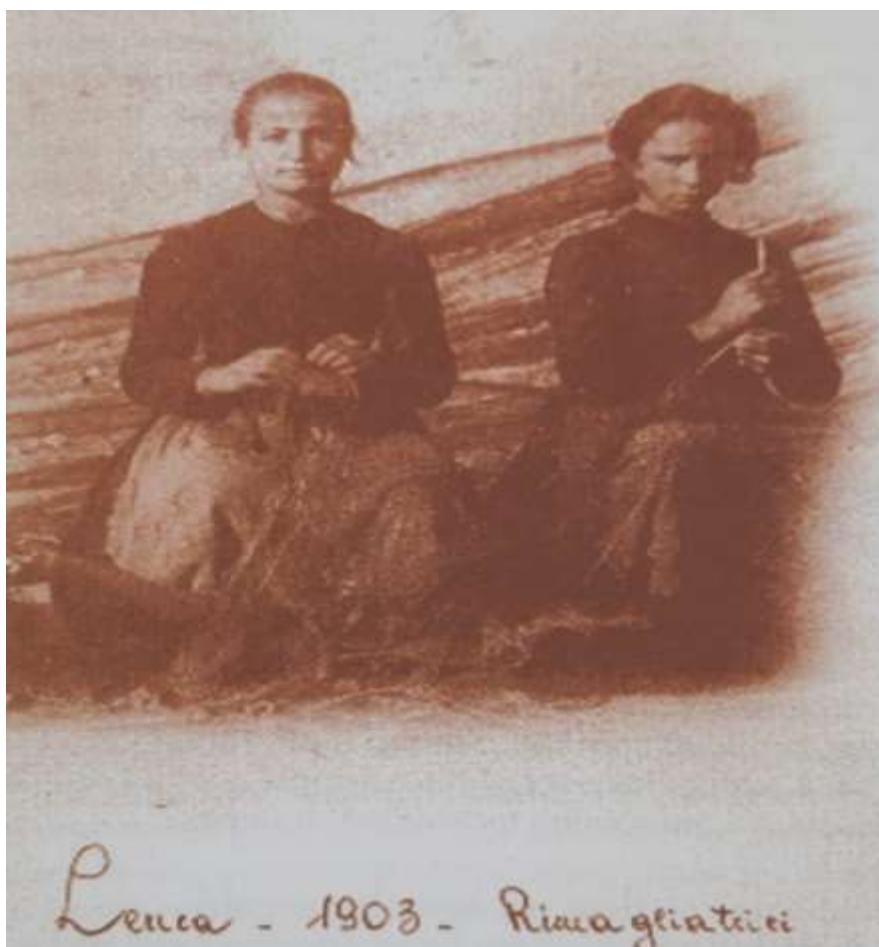
Lu Trainieri - Il carrettiere che trasportava di tutto col **trainu**.







4) NEL MARE DI LEUCA



Giovani donne che riparano le reti da pesca

4a. Pascare e vati

Le **pascare** rappresentavano le rotte verso cui quotidianamente i marinai orientavano le barche. Erano zone convenzionali riferite sia alla scogliera che ai fondali marini, di comune conoscenza ereditati da una tradizione secolare e rappresentavano una specie di topografia marittima ricavata dalla denominazione di punti noti della scogliera (Meliso, Ristola), oppure dalla fantasia degli stessi pescatori partendo da particolari conformazioni dello scoglio (ruttedda, anciulu, ecc.), oppure, specie quelle del mare aperto da posizioni direzionali verso punti della terra ferma (lu faru, la masseria erta, San Giuseppe).

Riportiamo la toponomastica marina così come ce l'hanno indicata alcuni vecchi < lupi di mare >: Francesco Cassiano (Cicciu Lu Moru), Morciano Vito (Vitu

Lu Teve), Morciano Ippazio (Pati Lu Teve) e Michele Morciano (Micheli Lu Pizzarrone) ai quali va il nostro ringraziamento per essersi resi disponibili. Le pascàre descritte si riferiscono alle zone più immediate a Leuca: lato est- lato sud- lato ovest. A Leuca i pescatori da tempo esercitavano vari tipi di pesca (conzu, nasse, sciabica, tramacchiati, squadrara ecc..) tenendo presente particolari punti di riferimento.

PASCARE DI LEVANTE

Da Punta Meliso in ordine di successioni fino al Ciolo :

Meliso- Posta- Rèuma- Cravatta de l'anceli- Culozza – Agnimu- Agnu- Rittedda- Tuzzatura – Ttaccatura vasciu – Ttaccatura viancu- Fanistrata – Cconatura – Cornu ertu- Ruttedda de l'acqua-Pascara della vurpe- Pizzilisciatu – Cornu ertu - Mastra de lu Terradicu- Mastra de lavante- Terradicu-Parranu- Vardusedda- Ciavuli- Novatu- Ortucupu- Vora-Scincacchia-Cappellone- Anga – Mannute- Muscunò- Crinicedda- Crina – Rutta la fuca- Doi petre- Cacateddu-Viddhru- Scanca anche- Cuiunara de la tòtala- Tòtala – Cisanedda- Sciardine, Spaccatura- Cupascina- Chianca- Spanditi- Muntanicchiu- Nanti custodia- Custodia- Marsignara- Puzzareddu – Puzzu- Sculiscente- Punta Pede- Canale de Marine- Aspru- Petra- Ciulu- Pranziche- Màttara

PASCARA DI PONENTE:

Ristola- Ciàffulu- Circiu – Ruttedda- Mesciu Scianni – Fume- Falcona- Turre- Listincu- Fiume dellu Dracu- Dracu- Omumare- Canale Pinnaredde- Via de Ciardu- Curciacchia- Paiaredda- Muntenivru-Turre- Parite- Foggia- Carcera – Canaleddu- Canale-Furcatu- Motta- Munte Masciu- Monucu- Murcianu.

ANCIULU: (angelo), segnale toponomastico di pascara, punto in cui si calano le reti o altri attrezzi di mare.

VATI

Luoghi di mare distribuiti da est a ovest verso sud, in cui banchi di pupiddi depongono le uova e dove i pescatori tengono calate le nasse. A Leuca ci sono vari punti dove si gettano le nasse.

Sono i Vati di Pupiddi o Voipe, dove si danno convegno i peccatori ogni mattina, prima del sorgere del sole, per tirare tutti insieme le proprie nasse. Se uno arriva prima deve aspettare gli altri.



I pupiddi de Leuca

Ogni barca può possedere circa trenta *pedi de nasse* distribuiti nei vari Vati del bacino costiero. Una volta il pesce, specialmente *u pupiddu*, si prendeva a quintali, oggi si contano solo i chili.

Per la localizzazione degli ovati sulla superficie del mare si indicano punti della terra ferma che dalla costa si estendono verso l'interno.

Vati di levante (da terra verso il largo):

Cucuruzzu- Chiancuzza- Paiaredda- Fornu- Rutteddi- Spunta e nu spunta le doi petre- Scaledda.

Vati di scirocco o de menzu (andando verso il largo):

Massaria-Spaccatura te terra – Terraticu- Nsaline- Spurtaru- Doi Petre- Spaccatura te fore- Siccatteddu - Ripa de l'anga- Paseddu- Arbru de lu Finale.

Vati di ponente (andando verso il largo)

Dalia da Terra – Lamiciolla-Rasce de Terra- Callena Piccinna- Callena Ranne- Omumortu- Lavati- Rasce te fore- Dalia te fore- San Giuseppe te fore.

4b. Rituali del pescato ormai non più in uso.

Scire a cunserva (andare a società)

Lu Cuntu (la Spartizione)

Li Capi regolatori (due pescatori che suonavano il corno per la Sciabica)

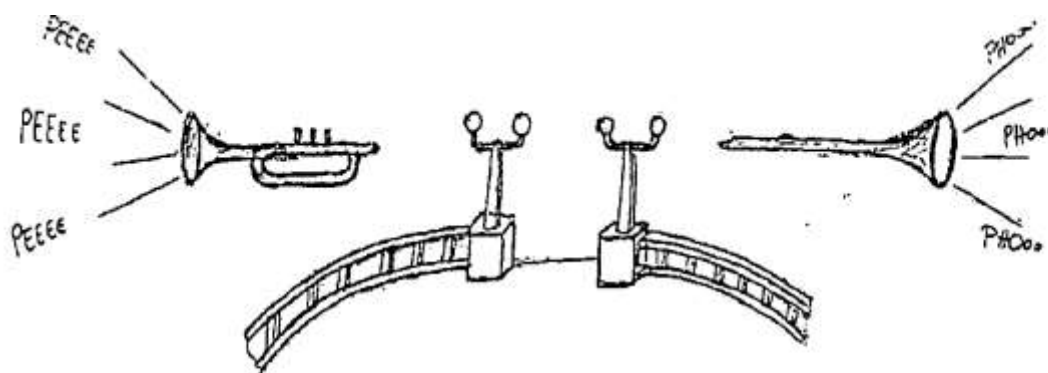
Le Vaddanze (le bilance)

Scire a cunserva (andare a società). E' appunto una specie di società e di accordo tra due o più barche, fatto sulla parola mediante il quale gli equipaggi delle rispettive imbarcazioni mettono in comune la propria opera nelle attività della pesca, ma particolarmente il pesce pescato, il cui ricavato viene poi diviso in parti uguali tra le varie ciurme. La "Cunserva" può essere costituita per un particolare tipo di pesca, come la sciabica per esempio, è in questo caso può essere limitata nel tempo, potendo durare anche un solo giorno; oppure riguarda tutto l'insieme delle attività pescherecce di una stagione, o di più stagioni (alcune cunserva nel passato sono durate anche 14 anni, come quella tra Cosimo Nochi e Ciccio Lu Moru). Può comunque essere sciolta in qualsiasi momento da una qualunque delle parti contraenti, che sono solo vincolate sulla parola. La consuetudine, però; ha sempre stabilito che si scunserva, che si scioglie cioè la società, non prima della quinta decima (luna piena). Questa usanza, che nel passato, era molto praticata dai pescatori di Leuca particolarmente quando bisognava intraprendere un'attività di pesca in cui era richiesta una maggiore disponibilità di attrezzature e, data la scarsità dei mezzi meccanici, più bisogno di aiuto reciproco, ora lo è di meno, anche se rimane ancora, specialmente per quanto riguarda la pesca del pesce spada.

Lu Cuntu (la spartizione). La spartizione del ricavato del pesce venduto al pescivendolo avveniva, come ancora avviene, ogni 15 giorni oppure ogni mese. Se l'equipaggio della barca è composto da 5 membri, tutto il ricavato viene diviso per nove circa, corrispondente al numero dei pescatori più le quattro spettanti all'attrezzatura o 'ngegnu e alla proprietà della barca, cioè al capitale e ai mezzi di produzione. Se, invece; l'equipaggio è costituito di quattro persone, la spartizione viene fatta dividendolo per 8 circa. Ma il metodo usato per la divisione è quello percentuale. In percentuale ad ogni marinaio, compreso il capo barca, che generalmente è anche il proprietario della barca e dell'attrezzatura, tocca il 13% per equipaggi da 5, il 15% per equipaggi da 4; al capitale spetta invece rispettivamente il 35% e il 40%. Un capo barca che sia anche proprietario prende quindi rispettivamente il 48% o il 55%.

Li Capi regolatori (due pescatori più anziani ed esperti, uno per ogni scalo, che davano il via alla voga per accaparrarsi il posto migliore per la pesca con la sciabica)

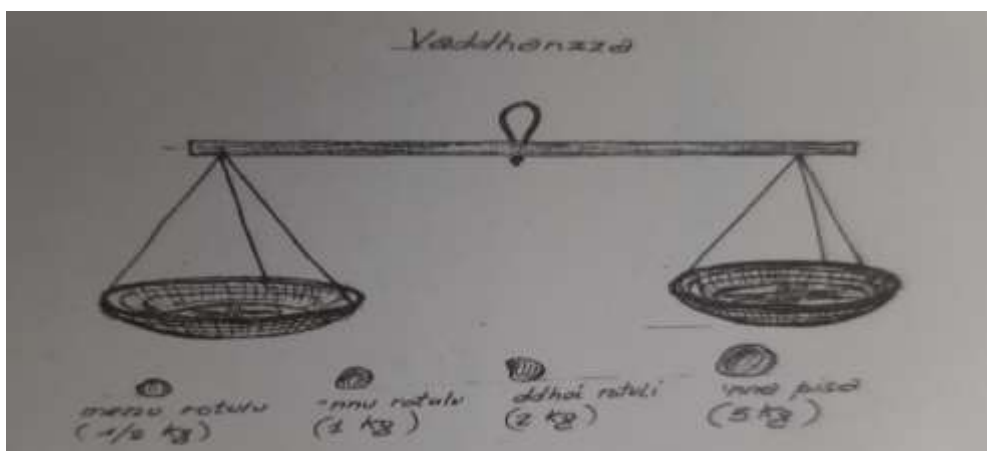
Quando il mare dell'insenatura di Leuca brulicava, più che di bagnanti e motoscafi, di pesce, specialmente di pupiddi, che, fino a qualche anno fa erano la specialità caratteristica di Leuca, i pescatori svolgevano, anche una delle attività principali, la pesca della sciabica, per circa 9 mesi all'anno, nel periodo de la scura (quando non c'era la luna), al di fuori della stagione estiva, tempo in cui i pesci facevano la cova. Questo tipo di pesca veniva esercitata proprio vicino alla costa, a qualche decina di metri dalla scogliera nella direzione del pontile, dell'hotel Terminal, delle spiagge. Era la pesca in quel periodo (60-70 anni fa, anche di meno), che forniva la principale fonte di sostentamento per le famiglie di pescatori che abitavano a Leuca e nei paesi vicini. Quindi c'era molta concorrenza e una certa competizione tra i pescatori, dato che la pescosità poteva variare da un punto ad un altro ed ognuno cercava in tutti i modi di accaparrarsi il posto migliore. Questo accendeva gli animi e provocava spesso delle liti. Perciò, quando non si operava tutti a cunserva, si disponeva nei punti più alti dell'insenatura, uno allo **scaru de Sarignanù** (Salignano) e uno a quello de **Cascignanù** (Castrignano), due uomini con un corno ciascuno, i quali dovevano scrutare il mare e suonare se qualche imbarcazione prendeva il largo all'insaputa degli altri. Queste vedette venivano chiamati **omini de scaru** e dovevano stare molto attenti a vigilare e a dare il via al segnale stabilito. I pescatori, pronti a varare al suono del corno, partivano a tutta forza per raggiungere la postazione migliore.



Tromba e corno per i capi regolatori

Le vadđanze. Sono le bilance. Ogni barca ne è fornita in duplice porzione; una metallica, conforme alle disposizioni legislative, appesa quasi sempre al chiodo

della rutta del pescatore e prelevata solo quando c'è il controllo, l'altra di giunco, formata da due spaselle legate come piatti della bilancia con tre corde ad asse orizzontale. Con questo ultimo tipo di bilancia si effettua la misurazione del pesce che viene venduto al pescivendolo, il quale è soddisfatto delle **vaddanze** di giunco sia per la vantaggiosa pesatura, sia per l'igiene. Nella misurazione si usano pesi di pietra, perfettamente corrispondenti a quelli regolamentari di ghisa, ma anche questi più maneggevoli ed igienici in quanto la pietra non produce ruggine. Si usa generalmente un peso di 5Kg, chiamato **pisa**, di un chilogrammo (**rotulu**), di due chilogrammi, di 1,5 chilogrammi, di mezzo chilogrammo (**menzu rotulu**).



lu Piscivinnulu:

- il pescivendolo girava per le strade del paese con un enorme cesto di giunco contenente i pesci e urlando: **pisce friscu! pisce friscu!**



Foto pescivendolo – 1903

BIBLIOGRAFIA

A.C.Morciano – V. Cassiano, *Uomini e attrezzi di mare a Santa Maria di Leuca*, 2006.

V. Buccarello, *Camminando sulle foglie*, 2021 (romanzo).

R. Margiotta, *Il funerale d'una volta*

O. Russo, *Mintite cu lli meiu te tie...*, 2005.

A. Guglielmi, *Narrando il basso Salento*, 2015

G. Meuli, *I dialetti del Capo di Leuca*, III ediz., 2006

G. e P. Manni, *La cultura artigianale nel Salento*, 2006

Ricerche effettuate presso:

- Biblioteca comunale di Gagliano del Capo
- Comune di Castrignano del Capo
- Biblioteca comunale di Castrignano del Capo
- Comune di Gagliano del Capo
- Casa Museo “Ribezi – Petrosillo” Latiano
- Interviste anziani

In 4^a di copertina quadro del pittore salentino **Antonio MARUCCIO** (Maglie 1919 - 2000)

Ringraziamenti dei Volontari

A conclusione dell'anno di Servizio Civile presso la Pro Loco di Leuca, i nostri più sentiti ringraziamenti vanno innanzitutto al presidente della pro loco dott. Vincenzo Corina e all'OLP prof. Antonio Romano. Hanno entrambi saputo guidarci e indirizzarci nella realizzazione del progetto e nel ruolo attivo all'interno della pro loco. Attraverso il coinvolgimento su problemi e soluzioni relativi alle iniziative dell'associazione, hanno stimolato sempre più la nostra curiosità e il nostro interesse verso i temi affrontati e la vita associativa in generale.

Un ringraziamento particolare lo rivolgiamo inoltre ai membri del consiglio direttivo che hanno permesso, nonostante il blocco dovuto alla pandemia, la realizzazione di attività che hanno arricchito significativamente la proposta culturale e ricreativa rivolta alla comunità locale e al turista.

E' stato facile condividere e collaborare alla realizzazione del progetto e a cooperare ai fini del miglior rendimento possibile per la pro loco.

- **BERNOTTI Lorenzo**
- **FLORIO Maria Assunta**
- **PANESI Giuseppe** (in servizio fino al 18.11.2021)
- **PRONTERA Alessia**



Antonio MARUCCIO (Maglie 1919 - 2000)



Antonio MARUCCIO (Maglie 1919 - 2000)



Antonio MARUCCIO (Maglie 1919 - 2000)



Antonio MARUCCIO (Maglie 1919 - 2000)



Antonio MARUCCIO (Maglie 1919 - 2000)

