



SI SGAVÌTA LA MONTAGNA

La transumanza dei pastori di Geraci Siculo

22 - 23 maggio 2009



Comune di
Geraci Siculo




edizioni arianna

*Ai Pastori la cui opera, ancora oggi,
contribuisce a far vivere i territori in
armonia con le leggi del creato.*



SI SGAVÌTA LA MONTAGNA

La transumanza dei pastori di Geraci Siculo

22 - 23 maggio 2009

Arianna Attinasi (a cura di)

COLLEZIONE ARIANNA EVENTI

01 Si Sgavita la Montagna.

La festa per la transumanza dei pastori di Geraci Siculo



Regione Sicilia



Regione Sicilia
Assessorato Regionale
Agricoltura e Foreste
UO/SOAT Petralia Sottana



Provincia
Regionale di Palermo



Comune di
Geraci Siculo



ideazione: Edizioni Arianna
organizzazione e logistica: “i Niputi di Nannu”
associazione socio-culturale - Geraci Siculo
con la collaborazione di:
PRO.LOCO Geraci Siculo
GE.TUR s.r.l. Geraci Siculo
Comunità dei Pastrori di Geraci Siculo
Scuola Siciliana di Falconeria a Cavallo
A.S.D. Cavalieri della Contea

crediti fotografici:

copertina *Mimmo Castella*

pagg. 12, 14, 17, 19, 22, 32, 35, 46 (alto e basso), 49

Archivio Edizioni Arianna

pagg. 40, 41, 43, 45, *Pino Farinella*

pagg. 20, 21, 25, 26, 29, 30, 36, 37 *Giuseppe Antista e Carmela Musciotto*

pagg. 2, 6, 10, 13, 46 (centro), 50, 51, 53, 54

Simone Tirendi - www.lineadipensiero.it

progetto grafico: 3813.it - www.3813.it

Stampa: officine tipografiche aiello e provenzano, bagheria (PA)

tutti i diritti sono riservati, è vietata la riproduzione anche parziale
Copyright © 2009 Edizioni Arianna
di Arianna Attinasi
Via Zefiro, 1 - 90010 Geraci Siculo - 0921 643378

www.edizioniarianna.biz - info@edizioniarianna.biz

ISBN: 978-88-89943-41-0

Indice

Presentazione	
Bartolo Vienna, Sindaco del Comune di Geraci Siculo	7
Angelo Aliquò, Commissario Straordinario Ente Parco delle Madonie	8
Michele Macaluso, Dirigente Responsabile UO/SOAT di Petralia Sottana	9
Zefiro viene a maggio - Pietro Attinasi	10
Il ruolo del pastore	15
I Vistiamara	19
La giornata del pastore	23
Il marcatu	31
A Crapa - Benedetto Maggio	35
Cavaddruzzi e Palumeddri	36
A Carvaccata di Vistiamara	39
L'arte pastorale	44
La transumanza	52
Magia della festa	56
Immagine della festa - Mimmo Castella	58
Bibliografia	63



Si sgavita la montagna: L'evento della transumanza a Geraci Siculo

La transumanza, una delle più antiche pratiche dell'attività pastorale, si trasforma quest'anno, per la prima volta, in un momento di riscoperta culturale e di promozione turistica. L'appuntamento annuale col trasferimento delle mandrie e degli armenti dai pascoli di "marina" a quelli di alta montagna che segna, nella tradizione pastorale madonita, l'inizio dell'estate, diventa quest'anno anche un momento di festa. Una festa che avrà inizio venerdì 22 maggio a partire dalle ore 17,00 quando i visitatori potranno intraprendere, insieme ai pastori e alle loro mandrie, una lunga escursione che, partendo dalle vallate ai piedi di Geraci, si articolerà in tre diversi itinerari per risalire via via verso il centro storico fino a concludersi nel suggestivo piazzale del Bevaio saraceno dove gli animali sosterranno per rifocillarsi. Lì, al tramonto, sullo sfondo di musiche e canti tipici della tradizione geracese, avrà luogo la caseificazione e la degustazione dei prodotti caseari nonché l'allestimento di una mostra che illustrerà le usanze e le pratiche di un mestiere che oggi come un tempo rappresenta uno dei pilastri portanti dell'economia madonita.

Sabato 23 alle ore 9,00 il cammino procederà alla volta delle incantevoli vette di Cixè, Piano Fiducia e... alla scoperta delle orchidee e delle mille altre bellezze naturali custodite nel Parco delle Madonie. In questo contesto sarà possibile anche assistere agli spettacolari voli dei falchi del maestro di Falconeria Domenico Vazzana.

La manifestazione, ideata da Edizioni Arianna e attivamente supportata dal Comune di Geraci, dalla Provincia Regionale di Palermo e dall'Ente Parco delle Madonie, nonché dalle diverse realtà associative geracesi (*Il niputi du nannu, Ge.Tur., la Scuola siciliana di Falconeria a Cavallo...*), si inserisce nel più ampio quadro delle attività di promozione e valorizzazione di un patrimonio storico e culturale che appare sempre più ricco e prezioso ogni qual volta si riesce a coglierne la purezza e la semplicità.

Bartolo Vienna
Sindaco del Comune di Geraci Siculo

Il ruolo delle tradizioni agropastorali nei processi di salvaguardia e valorizzazione del territorio

Tra le finalità statutarie dell'Ente Parco delle Madonie c'è quella di promuovere le iniziative di sviluppo economico e sociale delle collettività residenti nel Parco, con particolare riferimento alle attività produttive lavorative tradizionali .

L'organizzazione della prima festa della Transumanza dei pastori di Geraci Siculo, una delle quindici "perle" costituite ciascuna dai quindici Comuni il cui territorio è compreso nella più importante e vasta delle aree naturali protette della provincia di Palermo, rientra sicuramente in tali attività promozionali. La pastorizia è infatti un'attività lavorativa sicuramente tradizionale da proteggere, anche per il solo fatto dell'arricchimento estetico reso al paesaggio dagli animali al pascolo, per il godimento turistico degli appassionati visitatori della montagna, i quali difficilmente possono trovare di meglio, andando in giro per il mondo, quanto a silenzi, suoni, colori, odori, sapori, saperi.

I pastori di Geraci si spostano ogni anno, anche a cavallo delle loro giumente, il 24 maggio, dalla marina alla montagna, e ci fanno ascoltare i belati, i muggiti e le campane di mucche, capre e pecore in cammino per le millenarie trazzere. Essi vanno a pascolare nelle alture, dove il cielo azzurro tocca direttamente il verde dei prati con le erbe nuove fiorenti a primavera.

La loro transumanza, che da sempre hanno chiamato e chiamano ***Si sgavita a muntagna***, risulta, per chi l'ha visto, uno degli spettacolipiù significativi creati dalla felice integrazione antropica tra l'uomo e l' ambiente.

E questo breve libro - che è anche un catalogo dell'evento - ha la funzione di fissarne graziosamente la memoria, anche al fine di far sì che nei prossimi anni siano sempre più numerosi gli spettatori.

I quali, se amanti del passeggiare in montagna, e se curiosi e rispettosi della vita del Parco in tutti i suoi aspetti, naturali e antropici, con la flora e la fauna selvatica sinergicamente integrata con le greggi e le mandrie che da millenni assicurano sopravvivenza a una parte consistente degli abitanti di Geraci e delle Madonie, avranno modo di apprezzare dei pastori la loro cultura materiale tradizionale, a rischio di estinzione, e contribuire a salvarla.

Angelo Aliquò

Commissario straordinario Ente Parco delle Madonie

Pastorizia e conservazione delle biodiversità nel territorio delle alte Madonie

Nell'ambito delle iniziative volte alla valorizzazione dei prodotti agroalimentari di qualità ed alla promozione delle aree rurali del territorio siciliano, il Dipartimento Interventi Infrastrutturali dell'Assessorato Regionale Agricoltura e Foreste ha ritenuto doveroso ed opportuno partecipare fattivamente alla "*Festa per la transumanza dei pastori, si sgavita la montagna*" organizzata a Geraci Siculo nel corso della terza decade del mese di maggio.

La storia della transumanza nel bacino del Mediterraneo ed a Geraci Siculo in particolare è un rito che si realizza ogni anno da diversi secoli, e sempre dal 24 maggio in poi (fino al 20 novembre), ricca di tradizioni, culture e densa di vicende. È a partire dagli inizi del secondo millennio che si hanno notizie di leggi e regolamenti che regolavano questa pratica e che stabilivano la tassa di sfruttamento dei pascoli in proporzione al numero di animali introdotti, chiamata fida nel geracese.

Questo trasferimento degli animali dai pascoli ubicati nelle contrade altimetricamente più basse (*di marina*) a quelli più alti di montagna è una pratica zootecnica che, purtroppo, soprattutto nel Sud rischia di estinguersi.

In tale contesto la *Festa per la Transumanza dei pastori di Geraci Siculo* assume una notevole valenza dal punto di vista ambientale - paesaggistico - economico in quanto contribuisce a far vivere zone che altrimenti sarebbero abbandonate, a determinare la conservazione di una biodiversità floristica ed a fornirci carni e formaggi che, come scrive Carlo Petrini, "*restituiscono al palato tutta la ricchezza della flora, tutte le essenze più profumate e fanno sognare quei paesaggi mozzafiato in cui sono stati creati*".

Michele Macaluso
Dirigente responsabile UO/SOAT di Petralia Sottana

Zefiro viene a maggio

Questa notte senti passare mucche,
campane mosse dai passi,
musica antica penetra, prende.
C'è pure l'abbaio del cane
d'appresso.

Si sgavita la montagna il 24 maggio
non si sa da quanti secoli:
transumànano mandrie dalla marina,
vanno ad usare il civico pascolo
del monte, dopo quello invernale
del bosco basso. Erba nuova.

Zefiro torna a prendersi l'anima
degli osservatori,
a dar cibo alle bestie e fresco-caldo
sole. E fiori, e profumi d'alatri,
di ginestre. Zefiro viene a maggio
da noi, così alti.

Ha un sapore particolare, che allieta
la vita al pastore che ha perso
la 'ncirata e le pelli di capra
sopra i calzoni. Zefiro
che le automobili non vedono mai,
perché mangiano sempre la stessa benzina.
Né belano.

Né faranno domani i salti della mosca,
(col caldo che s'aspetta) come i vitelli.

Questa notte s'odono buoi

sonanti in lontananza
dentro i ruscelli ancora vivi
e che scrosciano, ed alle cui rive mangiano
e bevono e campano i nostri animali.
Questa notte dei dispiaceri della politica





non ce ne importa nulla, immersi
come siamo a pensare che domani
c'è la messa delle mucche e delle pecore
e delle capre e delle giumente
tra i faggi
o tra le distese aride, verdi.

Zefiro apre la nostra terra al cielo.

Ora sappiamo che è finita per quest'anno
la rabbia dell'inverno. Viene
il segnale della libertà.
Non più televisione di Stato
né di Berlusconi, la sera andremo
a nutrirci di tempo notturno condito
del suono del fiato dell'aria,
(i montanari coltivano l'aria)
Ricchezza del mondo, oltre le fiamme
Di Sabra e di Bhopal.

Con le donne.

Ed anche coi vecchi e i bambini.

Dei sacerdoti di Reagan ne facciamo a meno,
ci basta sopportare le fatiche invernali. Qui
c'è una luna indisposta ad amare i potenti,
quelli che ama siamo qui, piccoli
chiusi alle guerre stellari,
aperti al solletico fioco tempo di cielo.
Chiusi all'inferno.

Pietro Attinasi, 1989¹.

¹ AA.VV., Poeti nel Parco delle Madonie, Petralia Sottana 2005, ©Edizioni Arianna.



Questa poesia, scritta nel lontano 1986 e pubblicata per la prima volta nello stesso anno a Palermo, nell'antologia *gli Eredi del Sole*, Il Vertice Libri, rende quasi per intero il senso dell'evento: la **TRANSUMANZA** di Geraci, e cioè lo spostamento degli animali, portati a pascolare, dalla *Marina alla Montagna*. E ciò si ripete immutabilmente, se si esclude che oggi nel cammino viene usato anche il telefonino come mezzo di comunicazione tra il pastore che guida in testa il corteo e chi sta in mezzo o lo chiude in coda, da millenni. Farne una festa ha il significato oggi di riconoscerne l'identità materiale e immateriale, meritevole di essere esaltata e conservata. Si tratta di un sincero omaggio alla natura, agli animali, all'uomo. In questa festa nulla vi è di artificioso, essa celebra una *reale e veritiera ricorrenza di lavoro*, attuale, viva e vegeta, nella pur precaria attività economica rappresentata dalla pastorizia geracese. Transumanza non dissimile da quella di altre zone delle Madonie e dei Nebrodi, dove, in contiguità con l'allevamento stabulare, continua a sopravvivere, *il pascolo brado*.



“In verità, in verità vi dico:

Chi non entra per la porta nell’ovile delle pecore, ma s’arrampica da un’altra parte, è un ladro e un bandito. Chi invece entra per la porta è pastore delle pecore. (...).

Io sono la porta. Chi entrerà attraverso di me sarà salvo; entrerà ed uscirà e troverà pascolo. (...) Io sono il buon pastore.

Il buon pastore dà la sua vita per le pecore”.

Giovanni, cap.10, vv.1-2; 9; 11.



Il ruolo del pastore

In Sicilia e nell'immaginario occidentale, "la figura del Pastore si situa difatti entro un singolare bipolarismo che va dall'assoluto positivo (lo stesso Dio dei Cristiani è 'pastore dell'umanità') all'estremo negativo (le inquietanti maschere delle feste di fine-inizio d'anno). I pastori possono rappresentare un modello di *idillio* con la natura, oppure essere collocati addirittura fuori da ogni 'misura' di civiltà: i Ciclopi, giganti-antropofagi, erano pastori. Le configurazioni storiche e materiali della realtà pastorale segnalano un'analogia, spesso sofferta, relazione di accoglienza/esclusione rispetto all'ambiente urbano e perfino al mondo rurale. I pastori possono infatti essere fonti feconde di alimenti (latte, caci, carni) e di vesti (grazie alla produzione della lana) e favorire la fertilità del suolo con lo sterco depositato dagli animali nelle transumanze, ma allo stesso tempo si qualificano come portatori di morte, quando versano il sangue dei loro animali (per procurarsi nutrimento o profitto), oppure nel caso in cui il passaggio delle greggi giunga a compromettere le coltivazioni. Nella concezione circolare del nesso morte-vita, così pregnante in tutte le società tradizionali, va pertanto ricercata la duplice essenza del Pastore, con tutta la sua straordinaria capacità di rappresentare situazioni antitetiche: agente del caos, emissario degli inferi, ma anche operoso demiurgo, infaticabile ordinatore della natura e delle sue forme"¹.

¹Bonanzinga, S., *L'universo sonoro dei pastori. Saperi tecnici e pratiche simboliche in Sicilia*, in RUTA, M.C., (a cura di), *Le parole dei giorni. Studi per Nino Buttitta*, Palermo 2005, Sellerio.

“Protagonisti dell’economia di Geraci sono stati i pastori.

Conduttori diretti di mandrie più o meno numerose di bovini, ovini e caprini, allevate con la tradizionale forma del tipo «brado» cioè all’aperto in tutte le stagioni, e quindi transumante di «montagna e marina», questi nostri pastori hanno sensibilmente contribuito a dare al nostro paese l’aspetto genuino di una tipica industria basata sulla produzione dei formaggi e delle carni fresche.

Il territorio di Geraci se da una parte, per la sua vastità e la sua configurazione geografica, consentiva un allevamento di bestiame su larga scala, dall’altra parte però, per la scabrosità e la scarsità del suolo, offriva gravi difficoltà per un allevamento razionale di bestiame selezionato.

A queste difficoltà territoriali si aggiungevano quelle, non meno gravi, del clima.

Siccità persistenti, infatti, rendevano brulle le contrade pascolative, in cui le povere bestie dovevano brucare erbe secche e stoppie o sfrondare arboscelli di scarsa sostanza nutritiva; mentre d’inverno le pesanti neviccate e le conseguenti forti gelate facevano vere stragi di greggi.

A simili disastri si aggiungeva pure un efferato abigeato (furto di animali), esercitato da individui, più o meno mafiosi, dei paesi vicini e lontani. Inoltre, non erano rare le epidemie mortali, come la «aftaepizootica»: allora non era conosciuto l’uso di vaccini preventivi.

Tutte queste difficoltà inducevano i pastori ad un forte e ammirevole senso di solidarietà. (...) Un’altra nota caratteristica dei pastori era determinata dal senso associativo, praticato con convenzioni temporanee o stagionali per affrontare i problemi del pascolo, della mungitura a mano e della confezione dei prodotti caseari. (...) Era caratteristico il sistema con cui ogni singolo pastore associato segnava la quantità di latte rilevata dai propri animali: ognuno in assicella praticava delle tacche convenzionali che



indicavano il numero di una misura tipo chiamata «*hisca*».

Grande attenzione si prestava sulla qualità del latte; infatti, il latte delle pecore era più redditizio riguardo alla resa quantitativa di formaggio e pertanto bisognava tener conto di questa specifica differenziazione: per ottenere un chilo di formaggio occorrevano sei litri di latte di pecora o dieci litri di latte di vacca o di capra.

Il periodo favorevole per una buona produzione di formaggi era la primavera: nelle altre stagioni si verificava grande crisi, anzi c'erano mesi in cui la mungitura non si esercitava per niente.

Un altro sistema di conduzione di bestiame era determinato dalla «concessione a censo», che veniva proposta da proprietari di terreni pascolativi. Costoro concedevano il pascolo su questi terreni a pastori disposti ad allevare nelle proprie mandrie capi di bestiame ad esclusivo vantaggio del concedente. (...)»².

² Giaconia Don Isidoro, 1993, *Geraci... ieri*, Castelbuono, Tipografia Le Madonie.

*“Or, dopo un certo tempo,
Caino offrì dei frutti del suolo
in sacrificio al Signore;
e anche Abele offrì dei primogeniti
del suo gregge e del loro grasso.
Il Signore riguardò Abele e la sua offerta,
ma non riguardò Caino e l'offerta di lui.
Perciò Caino ne fu molto irritato e
il suo viso fu abbattuto”.*

Genesi, cap. 4, vv. 3-5.



Molti sono ancora i pastori che vivono e lavorano a Geraci, è la categoria sociale più ampia, quella che influenza i modi di pensare, di vivere della comunità. Sono loro a dettare i ritmi, le scadenze, sono loro a salire e scendere per le montagne; che conoscono gli odori dei sentieri e non sbagliano mai la strada.

La giornata del pastore è scandita da ritmi ben precisi, ogni gesto ha il suo tempo, un inizio e una fine determinati. E la vita è la stessa da secoli, di padre in figlio, anche se oggi non raggiungono più *u marcatu* con gli asini o i muli ma con le jeeps.

«Non c'è dubbio però che, a parte le recenti innovazioni, la pastorizia continua a rimanere l'attività che tiene più lontani dalla gente coloro che vi sono addetti: se scambi avvengono è solo tra i pastori. I picurara e i *vistiamara* sono sentiti da chi vive nei paesi come figure lontane. (...) I contatti si riducono a quelli con i commercianti o con gli incettatori ai quali, con cadenza settimanale,



conferiscono i latticini pattuiti ad inizio d'anno. (...) Capita certe calde sere d'estate di vedere sulla piazza del paese gente dal volto bruciato, taciturna, con la barba lunga di qualche giorno, vestita con giacca e pantaloni di velluto, camicia bianca non stirata, senza cravatta: sono pastori che scendono dalla montagna con i latticini confezionati in mattinata» (Giacomarra, 2006: 56).

L'attività del pastore delimita e gestisce uno spazio proprio.

Geraci e le Madonie si inseriscono all'interno di un "*ecosistema generalizzato*" che si identifica «con le alture in cui permangono ancora gli incolti produttivi, la macchia mediterranea, etc. Sulla montagna infatti gli ampi spazi disabitati e le varietà climatiche consentono la vita di specie vegetali distinte e numerose, caratterizzate da differenti cicli vitali, per cui vengono a costituirsi complesse catene nutritive e ogni pianta trova l'energia per crescere nel decomporsi di quelle giunte alla fine del ciclo» (Giacomarra, 2006: 33, 34).



*“Muntagnoli interrutti da vaddati,
rocchi di lippu e arèddara vistuti,
caduti d’acqui chiari inargentati,
vattàli murmuranti e stagni muti;
vàusi e cunzarri scuri ed imbuscati,
sterili junchi e jinestri ciuruti,
trunchi da lunga età mali sbarrati,
grutti e lambrichi d’acqui già impitruti,
pàssari sulitari chi chianciti,
Ecu, ch’ascuti tuttu, e poi ripeti,
ulmi abbrazzati stritti da li viti,
vapuri taciturni, umbri segreti,
ritiri tranquillissimi, accughiti
l’amicu di la paci e di la quieti”.*

Giovanni Meli, La Buccolica, Sonettu I.



La giornata del pastore

La giornata del *vistiamaru* (colui che guarda le bestie) varia a seconda del periodo, perché nei mesi estivi le attività diminuiscono, infatti da luglio a settembre la resa di latte è minore, il pascolo si interrompe verso le 10 del mattino, è frequente inoltre il morso della *musca*, un insetto che si attacca alla pelle degli animali causando loro prurito. Il pastore è quindi più libero, può partecipare molto di più alla vita del paese, trascorrere più tempo in famiglia o dedicarsi alla preparazione della sua festa. È in questo periodo che ogni sette anni, la terza domenica di luglio, ha luogo la *Carvaccata di Vistiamara* (Cavalcata dei pastori), un momento di grande devozione e ringraziamento al SS. Sacramento.

Nei mesi invernali invece il pastore è molto più impegnato, la caseificazione viene effettuata due volte al giorno, al mattino e nel primo pomeriggio.

La sveglia in ogni caso è molto presto.

All'alba egli si reca in campagna, nel luogo di ricovero, dove si concentra gran parte delle attività, dalla mungitura alla caseificazione: *u marcatu*.

L'operazione fondamentale ed elementare del pastore è quella di produrre il formaggio dal latte come materia prima. Inizia così con *sbruccari l'armali*, cioè col condurli al pascolo, in seguito procede alla mungitura, che avviene nelle mannare per ovini e caprini.

Questi, tendenzialmente tendono a uscire dai recinti, dirigendosi

verso uscite rialzate dette *vadili* dove vengono immobilizzati e trattenuti. «Il modo in cui esso (il *vadili*) è conformato consente all'addetto alla mungitura di tenerla immobile (la pecora) per la parte posteriore del corpo, mentre quella anteriore è già incastrata nella stretta apertura, dal momento che l'animale stava già guadagnando l'uscita. Tradizionalmente esso risulta formato da una serie di pietre piatte e lisce variamente disposte, tra le quali è agevole individuare due parti distinte: la prima costituisce il sedile del pastore (...) la seconda (...) è invece costituita dallo stretto passaggio vero e proprio. (...) Esistono, e pur sempre si diffondono, forme semplificate di *vadili* (...) la seconda (forma) si può ritrovare in ovili con muri a secco: qui il mungitore si siede in basso, di lato al *passu* che resta così completamente libero, e blocca l'animale incastrandogli il capo sotto una forcella di legno piantata sulla parete di pietra e detta *chiaccu* a Geraci» (Giacomarra, 2006: 62).

Il latte munto è raccolto nella *çisca*, recipiente troncoconico in legno dalla base più larga che gli assicura stabilità anche in pendenza. Generalmente i *dughi* (doghe) sono di castagno o di faggio, dalla scelta del legno dipende anche la qualità dei sapori e degli aromi del latte. Il secchio è trattenuto tra le ginocchia del pastore e tra un rialzo del *vadili*.

Le mucche invece non sono rinchiuso nei recinti, ma vengono semplicemente legate con la pastura che immobilizza le zampe posteriori, è per loro necessaria la presenza del vitello che succhia la mammella della madre eccitandone il *vrinu* (sacca piena di latte).

Se la vacca ha perso il figlio durante il parto, le viene accostato un altro vitello a cui è poggiata sul dorso la pelle dell'animale morto; in questo modo la madre, sentendone l'odore, lo riconosce come proprio e dona ugualmente il proprio latte.

Il pastore munge i capezzoli lasciati liberi dal vitello e viceversa, il processo è alternato tra i due.

La fase successiva è quella della caseificazione.



La lavorazione del latte può avvenire o all'aperto, se le condizioni climatiche lo permettono, o all'interno della *zammataria* che contiene tutti gli attrezzi necessari.

Il latte, filtrato con *u culaturi* (telo a trama fitta usato anche per filtrare il presame sciolto in acqua tiepida prima dell'impiego) è versato nella *tina*, contenitore a forma troncoconica rovesciata, alto un metro e dalla capacità variabile, costituito da cerchi in ferro su cui sono fissate doghe in legno di castagno o di quercia. Oggi al posto della *tina* vengono però spesso utilizzate delle moderne bagnere in plastica.



Usando la *ruotula*, un bastone lungo terminante con un elemento ellittico, latte e *quagghiu*, il presame naturale necessario alla coagulazione, sono mescolati insieme.

Secondo Cougny (1877), cit. in Giacomarra (2006: 109), i coagulanti vegetali già usati presso i greci e i latini erano: il succo del fico selvatico, il fiore del cardo, la barba del carciofo, l'aceto, il sale; quelli animali invece: il latte d'asina, il colostro degli ovicaprini. Il presame naturale per eccellenza deriva, come in passato, dal latte inacidito e coagulato nel quarto stomaco (abomaso) dei mammiferi lattanti: vitelli, capretti, agnelli. La sostanza è un composto di succhi gastrici e latte denso, viene estratta dall'animale appena macellato, legata con il suo stesso condotto, cosparsa di sale e posta ad asciugare dentro un *panaru*, cesto di vimini, periodicamente viene aggiunto del sale e alla fine si ottiene un prodotto di colore bianco sporco che viene conservato a lungo prima di essere utilizzato.

Mescolando dopo circa 40 minuti si ottiene la *quagghiata*, una volta densa ne viene arrestato il processo e versando acqua calda si procede alla rottura: *rumpiri a quagghiata*. In questo modo la massa caseosa precipita al fondo della *tina* e diventa necessario *sdillacciari*, cioè togliere dalla *quagghiata* il siero con *u buzzinettu*, un recipiente cilindrico di rame con manico di metallo perpendicolare al fondo e con curvatura terminale ad uncino.

La tuma residua (privata della *lacciata*) nella *tina* viene pressata (*abbaffata*) sul fondo con la *ruotula*, viene poi tagliata in grossi pezzi con il *cutieddu da tuma*, e sistemata dentro le *gistre*: contenitori di giunco intrecciato (*iuncu ntrizzatu*) di grandi dimensioni, hanno forma cilindrica e a base stretta, adoperati in genere per i formaggi di veloce consumazione, in quanto non permettono all'interno di rivoltare la tuma per la salatura. Le trecce di giunco provocano dei solchi che facilitano ancora di più l'eliminazione di altro liquido sieroso e l'assorbimento del sale durante la successiva stagionatura. Il contenitore più piccolo è detto *fascdda* ed è utilizzato per lo più

per le ricotte, come i *cavagni*, di forma cilindrica allungata costituiti da doghe in legno separate da fessure, collegate al bordo superiore da un fil di ferro e chiodate al fondo circolare.

Le *gistre* di *tuma* (ma anche le *fascetti* di ricotta), vengono poste sul *tavulieri*, asse rettangolare di legno di castagno, faggio o noce, con bordi rialzati, in questo modo il liquido residuo (*sculigghia* o *lacciata*) fuoriesce e viene convogliato in un condotto detto *piscialuoru*, per essere raccolto in un secchio e riutilizzato.

Dopo aver ottenuto la *tuma* si procede alla produzione della ricotta, che si ottiene riportando a temperatura di ebollizione la *lacciata* (ri-cotta) all'interno della *quadara*, una pentola in rame stagnato con fondo arrotondato, per favorire una omogenea distribuzione del calore, con due grossi manici ad anello e dall'orlo ristretto rispetto alla base.

La *quadara* è posta nella *furnaca*, il focolare che può essere di due tipi, o scavato nel terreno all'interno di un muretto a secco con un lato aperto per alimentare il focolare, oppure inserito all'interno di un muretto a semicerchio dentro cui la *quadara* viene murata fino alla parte più stretta con cenere ed argilla.

Quando la *lacciata* iè a *caluri i latti*, raggiunge cioè una determinata temperatura, viene aggiunto del latte intero, bolle e in superficie si forma u *çiri da ricotta*, un sottilissimo strato che è il primo ad essere tolto con un insieme di procedimenti: *accampari a ricotta*. Si parte dallo *scumari a ricotta*; cioè dal togliere il velo di schiuma con la *cazza*, poi si deve *spriparari a ricotta*, agevolarne cioè l'affioramento mentre si stacca dalle pareti del pentolone con la *ruotula*; raccogliere i pezzi di ricotta che affiorano utilizzando di nuovo la *cazza* e sistemarla in *cavagni e fascetti*, collocati a loro volta in altri recipienti per raccogliere il liquido espulso: *sieru* (scotta).

Questa viene utilizzata per *cociri u tumazzu*, la *tuma* infatti viene cotta all'interno della *tina* dal siero caldo e poi ricoperta con



coperte di lana (*frazzati*). La *tuma* cotta (*si accutturata*) e diventa *tumazzu* dopo circa 6 ore.

Il formaggio, dopo dieci giorni, viene cosparso con un primo strato di sale (*prima manu*) e risistemato nella *gistra* per espellere il grasso, dopo altri dieci giorni si estraggono le forme, si aggiunge un'altra mano di sale e le si pone a stagionare nel *magasenu*, magazzino deposito. Per ottenere il formaggio duro (*tumazzu duru*), si aggiunge periodicamente il sale.

Per salare le ricotte invece dopo tre - quattro giorni si inizia a passare il primo strato di sale, a cui seguono gli altri nei giorni successivi, inizialmente vengono poste ad asciugare in ambienti ventilati nelle stesse *fasciddi*, quando si è raggiunto un grado di indurimento si estraggono e si posizionano in luoghi ombreggiati per ottenere un indurimento maggiore, infine sono sistemate in mensole di legno, sempre in luoghi molto arieggiati.

“Guardammo stupiti ogni cosa: graticci pesanti di caci; capretti ed agnelli stipati nei chiusi, distinti per gruppi secondo l’età: da una parte stavano i grandi, dall’altra i mezzani, e da un’altra ancora gli ultimi nati; e c’erano vasi ben fatti, ricolmi tutti di latte e secchi e catini dov’egli mungeva. I compagni mi dissero supplici di prendere i caci, di spingere fuori i capretti e gli agnelli dai chiusi e rimetterci in mare”.

Omero, Odissea, libro IX, vv. 215-223.



Il *marcatu*

«I ricoveri non si possono impiantare nei dintorni dei centri abitati perché lì prevale ancora la piccola proprietà intensamente coltivata, e le vaste distese pascolative finiscono coll'essere distanti parecchi chilometri. La guardiania del gregge a cui tutti i pastori, chi prima chi poi, finiscono col dedicarsi, è un'ennesima causa di isolamento. Passare ore e ore, per giornate intere, in totale solitudine a parlare con le pecore, a dialogare con la natura (come i poeti si compiacevano di scrivere) o a suonare lo zufolo, riduce drasticamente le possibilità di incontri e di scambi. Il rientro serale ai luoghi di ricovero non sempre dà il tempo di comunicare o di discutere ciò che si era formulato nel corso della giornata: e allora finisce che il pastore “parla solo con sé stesso”, rimugina, è taciturno. Nello stato di cose delineato si possono cogliere le motivazioni che fanno coesistere nell'addetto alla pastorizia tradizionale il tipo dalla “mentalità arretrata” (...) quello da cui guardarsi perché parla poco ma può farti del male quando meno te lo aspetti, quello che nella scala gerarchica su cui si dispongono gli abitanti del piccolo centro occupa sempre uno degli ultimi posti» (Giacomarra, 2006: 57).

Il *marcatu*, è costituito dalle *mannare*, un insieme di recinti di muretti a secco per rinchiudere gli animali durante la notte, e da un caseggiato con focolare esterno, o da un *pagghiaru*, una capanna destinata al ricovero dei pastori, oltre che a luogo di caseificazione





(*zammataria*). La capanna può essere di diverse dimensioni: a base quadrangolare, circolare, o rettangolare. Essa è costruita su una intelaiatura orizzontale di canne su cui sono incastrate verticalmente *frasche*, cioè arbusti di varia lunghezza: *fracuna*, *palacciuna* (se più lunghi), e *ddisa*. La copertura è realizzata sempre con altri rami e canne (*nfracatina*). Al suo interno si trova da un lato *u iazzu*, un giaciglio di paglia per i pastori, dall'altro *u tavulieri* e una serie di attrezzi per lavorare i formaggi, al centro *a furnaca*, il focolare.

In alcune capanne, soprattutto quelle rettangolari, si può trovare anche il *furcatu*, asta di legno con pioli, dove appendere gli attrezzi utili alla caseificazione, appeso alla trave centrale. «La pastorizia tradizionale appare indubbiamente come l'attività che meno incide sul complesso ecologico nel quale si insedia. Fa proprie, in un certo senso, le ragioni dell'ambiente che da sé offre le modalità del proprio sfruttamento, purché si sappiano elaborare adeguate strategie. Per la costruzione, come per il riattamento, dei ricoveri il pastore non ricorre a risorse che non siano del luogo: pietre e massi di varia dimensione, erbe, arbusti, rami d'albero. E poi ancora pelli di animali, lana, sterco e cenere» (Giacomarra, 2006: 58).

A crapa

*A crapa iè a cchiù gentili e fina
che all'ebbica quannu s'arriducia u viddanieddu
iddu sempri a crapa ci avia arrinata
ô sciccarieddu, e a mughieri si prigava
quannu a crapa ci arrivava cu li
minni tranti tranti. Lestu lestu u cicaruni
ia pigghiava e la crapa ia muncia
ppi latti biancu e finu, poi
un parramu du ciarvieddu che iè a carni
chiù gentili e fina. A crapazza pari dura
ma si iè fatta a sucu nta u taganieddu
di crita, puru i ita fa liccari
ô craparieddu.*

Benedetto Maggio.





Cavadduzzi e palummeddi

Oltre alla preparazione di *tume* e ricotte, i pastori di Geraci mostrano dedizione per la lavorazione, in momenti successivi, delle provole di caciocavallo, formaggi di pasta filante ottenuti dalla *tuma* inacidita avanzata il giorno prima. I passaggi da realizzare infatti sono molteplici e complicati e un solo operatore non è sufficiente. Per prima cosa bisogna tagliare a fette la *tuma* non cotta e sommergerla in un contenitore misto di acqua bollente e scotta detto *piddiaturi*, in questo modo essa si rammollisce e diventa malleabile, viene mescolata con la *manuedda*, una grande paletta di legno che serve anche a sollevare la pasta e ripiegarla, facendo leva sull'orlo del *piddiaturi*, fino ad ottenere una massa compatta e senza buchi.

La pasta viene poi estratta dal pentolone e posta sulla *manuedda* tenuta stavolta orizzontalmente sulle spalle da due pastori, è rigirata e ripiegata su se stessa. La lunga matassa che si ottiene, come un gomitolino di lana, viene poi tagliata in pezzi più piccoli, avendo cura di non lasciare fessure (*ncuppari*) e ognuno di essi è plasmato con le mani per conferire una determinata forma. Le provole comuni sono come delle pere, simili a dei sacchetti legati all'orlo, ma ne esistono di più particolari: *i cavadduzzi e i palummeddi* tipici del



paese, o anche a forma di altri animali particolari: daini, cervi, cani, mucche.

Per realizzarli, i pezzi di pasta vengono prima immersi in acqua calda per mantenersi molli, poi modellati con le mani, ma si può usare un coltellino come supporto, per esempio per incidere le zampe o la coda da allungare successivamente sempre a mano.

Dopo aver realizzato le sculture le si immerge in salamoia per irrigidirne la forma, per farle insaporire e per avviare il processo di maturazione. Infine esse vengono appese ad asciugare in luoghi ventilati. I *cavadduzzi* e i *palummeddi* dal carattere, oltre che devozionale fortemente apotropaico, non sono realizzati con frequenza dai pastori, ma solo in determinate occasioni come feste, o eventi civili e di rappresentanza particolarmente importanti. L'occasione per eccellenza arricchita da queste creature è la cosiddetta *Carvaccata di vistiamara* (Cavalcata dei pastori), che si tiene ogni sette anni la terza domenica di luglio, come momento di ringraziamento al SS. Sacramento. Anticamente, a Geraci, ogni categoria sociale rendeva omaggio al Signore in una determinata terza domenica di primavera o d'estate: i *Galantomini* (professionisti)

la terza domenica di maggio, i *Mastri* (artigiani) la terza domenica di giugno, i *Vistiamara* (pastori) la terza domenica di luglio, i *Vurdinari* (commercianti) la terza domenica di agosto, i *Viddani* (contadini) la terza domenica di settembre. Di tutte queste ricorrenze l'unica ad essersi conservata è quella dei pastori, con la variazione che annualmente si tiene soltanto la Messa solenne e solo ogni sette anni la sfilata a cavallo, perché è abbastanza dispendiosa e impegnativa da organizzare.

In proposito esistono due versioni differenti. Enza Paruta (1973: 89) scrive nel suo libro su Geraci Siculo che prima la *Carvaccata* si teneva ogni anno; i pastori invece, anche quelli più anziani, mi raccontano che ha avuto sempre cadenza settennale, almeno dal 1930.

A Carvaccata di vistiamara

A Carvaccata di vistiamara è una manifestazione³, davvero sentita, che si svolge la terza domenica di luglio e che i pastori iniziano a preparare molto tempo prima; la sera del venerdì precedente viene organizzata una fiaccolata, il sabato una processione a cui partecipano tutte le famiglie dei pastori, la domenica mattina alle ore 11:30 (fino agli anni 30 alle 07:00) la Messa solenne in Chiesa con la partecipazione delle autorità.

La sfilata inizia nel primo pomeriggio, attraversa le vie interne principali del paese e si conclude al campo della SS. Trinità con la donazione all'arciprete degli oggetti sacri e dei doni simbolici portati lungo tutto il percorso, e con la ricezione della benedizione solenne.

Ad occuparsi di tutta l'organizzazione è la Deputazione, un comitato costituito inizialmente da dodici pastori e poi allargatosi ad altri, che eleggono un Cassiere come loro superiore, figura molto rappresentativa di tutto il gruppo. In passato la Deputazione possedeva dei capi di bestiame che venivano concessi a censo, in cambio dell'affitto si ricevevano beni e prodotti per finanziare la festa, oggi non è più così.

³Cfr. Carmela Musciotto, *A Carvaccata. Il vissuto dei pastori di Geraci nella loro festa*, Edizioni Arianna, 2004.





Ogni pastore porta dunque un dono da consegnare al Sacramento oltre all'offerta fissa di una *munta di latti*, cioè la quantità di latte munto in tutta una giornata, simbolo del proprio lavoro; può anche accadere che la donazione sia in denaro.

Esiste una gerarchia ben precisa da seguire in processione.

Il primo a sfilare è il trombettiere che con squilli di tromba dà dei segnali alla banda musicale che segue in lontananza, in corrispondenza di punti particolari del percorso, a seguire il vessillo del Sacramento, una bandiera bianca con una croce rossa, portata da un altro pastore a cavallo

I giovani reggono *u chirchiu*, un oggetto tipico a forma di ombrello, costituito da cerchi o trapezoidi di metallo o di legno collegati e fissati al centro ad un'asta verticale. I *chirchi* sono adornati con merletti e pizzi realizzati dalle mogli o dalle figlie della famiglia e vi sono appesi i *cavadduzzi* o i *palummeddi*.

Tutti i doni sono tenuti con la mano destra, con l'altra mano ci si sostiene in groppa, a condurre le briglie a piedi sono invece altri fanti-pastori. Seguono quattro bambini che recitano, durante le soste, delle poesie di argomento religioso.

I deputati sfilano per ultimi e tengono i paramenti sacri che sono sistemati su degli appositi sostegni, il Cassiere infine regge l'ostensorio.

L'abbigliamento è quello tipico in velluto nero con pantaloni corti sui mutandoni di tela bianca che coprono fino al polpaccio, sui quali si indossano i calzari di orbace nerastro chiusi lateralmente con bottoncini e ornati da un nastrino rosso. La giacca è nera come il *gilet* e la camicia bianca.

Questa festa è la massima espressione della grande fede e dell'immensa devozione dei pastori, sempre e comunque essi vi hanno partecipato e vi partecipano, nessuno può esimersi, è un diritto e un dovere condiviso con il resto della società. È uno di quei momenti in cui ci si raccomanda al Redentore, gli si destinano le greggi, ci si raccoglie nella preghiera, si chiede grazia per le proprie famiglie, si inneggia all'amore e si rasenta l'immortalità.



L'arte pastorale

«Per l'arte popolare si potrà forse parlare di elementarità, da non confondere con la semplicità, (...) di una elementarità che risulta dalla messa in opera di mezzi e tecniche elementari come risposta ai bisogni primari, il che significa che gli esiti debbano essere necessariamente semplici. Collettività, funzionalità, dipendenza dall'arte egemone, elementarità sono dunque le caratteristiche intrinseche dell'arte popolare. (...) L'immediatezza delle risposte culturali ai bisogni esistenziali è la ragione del perché a livello folklorico affiorino in superficie le strutture ideologiche profonde di intere comunità. (...) L'arte popolare appartiene a questo dominio» (Buttitta, 1991: 23, 9).

L'attività pastorale da sempre è collegata alla necessità di attrezzi ad essa complementari, e funzionali alle varie fasi di lavorazione del latte. Ogni strumento ha una valenza simbolica ed è collegato alla realtà sociale, economica e culturale di chi lo produce. Per questo spesso gli oggetti costruiti dai pastori sono stati accusati di essere primitivi, arretrati e anti innovativi. Sulle Madonie, già il Turrisi Colonna (cit. in Giacomarra, 2000: 98) lamentava, nel 1869, la mancata considerazione di cui le tecniche di caseificazione e l'armamentario pastorale godevano tra gli studiosi dell'epoca.

«Riprendendo la classificazione degli attrezzi proposta da Marcel Mauss, si osserva subito che qui non esistono macchine, ma solo utensili e qualche strumento. (...) Gli attrezzi della pastorizia





appaiono in parte derivati dal tappeto vegetale naturale, nelle sue forme arbustive e arboree: il bastone del guardiano, i contenitori del latte, quelli dei latticini, scope, e scopini per la pulizia. Sono pochi gli attrezzi derivati da altre materie prime e, in ogni caso, di recente introduzione» (Giacomarra, 2006: 100).

Di questi manufatti, alcuni per esempio: *pusati*, *cuddara*, erano costruiti direttamente dai pastori, che realizzavano anche dei particolari calzari come *i cazi i pilu*, altri invece erano commissionati ad artigiani preposti, per lo più fabbri e falegnami: *çisca*, *fascedda*, *tavulieri*.

Le fiere paesane, anche nelle zone vicine, erano spesso l'occasione per rifornirsi di attrezzi da lavoro presso *lignamara* e *furgjara*. Non era infrequente che *u stagninu* di tanto in tanto raggiungesse il *marcatu* per occuparsi della manutenzione degli oggetti dei pastori, soprattutto di quelli in rame, passandovi sopra uno strato di stagno.

I reperti di arte pastorale possono essere di diverse tipologie a seconda dei materiali utilizzati: legno, canna, corno, scorza di zucca. La decorazione ornamentale ha carattere prevalentemente arcaico e riprende talvolta soggetti di remota origine.

«Nei reperti di arte pastorale prevalgono due tipi di ornamentazione: la prima è di carattere figurativo, la seconda è decorativa e funge da cornice all'altra. La figurazione svolge temi narrativi, quando non riprende immagini di arcaiche discendenze (rotelle solari, ostensori, simboli lunari...). Figure d'uomini o di animali (aquile e colombe, pecore e buoi) si inseriscono in spazi ristretti: alcuni collari raffigurano pastori intenti a mungere, altri impegnati a caseificare (...) L'ornamentazione in cui prevale in maniera quasi esclusiva la presenza di temi e soggetti arcaici, di ascendenza anche preclassica, è però senza dubbio quella di carattere decorativo. Essa ha uno sviluppo geometrico semplice, costituita per la gran parte di linee rette o spezzate, accostate a

punti, cerchi, figure a forma di rosoni. Talora si registra la presenza del genere floreale, rappresentato su conocchie e arcolai da foglie e fiori legati da volute di steli; talaltra di animali simbolici. Altre figure-simbolo, come il cuore, la chiave, il cerchio, prevalgono nelle stecche da busto o nei bicchieri di corno e racchiudono la figura della donna amata, alla quale questi e quelli sono chiaramente destinati» (Giacomarra, 2000: 89).

A Geraci, oggi, è ancora possibile incontrare pastori che, oltre a pascolare e a caseificare, costruiscono e scolpiscono attrezzi, soprattutto collari e posate.

Nei collari scolpiti si possono riscontrare, anche qui, motivi incisi in altri attrezzi tradizionali tipici dell'arte pastorale, realizzati con materiali diversi dal legno: canna, corno, scorza di zucca, o che derivano da essi.

Il collare consta di due parti: il *cuddaru* e la *campana* vera e propria; il *cuddaru* ha diverse dimensioni, più piccole se destinato agli ovini; via via più grandi se usato per vitelli, vacche o buoi. La campana è anch'essa di diverse dimensioni, può essere destinata alla pecora o alla vacca, la prima, secondo le definizioni che ne dà Giacomarra (2006: 117) è detta *mulignu*, la seconda *campanedda*, se si usa per i vitelli, *ammanzaturi*, se si usa per buoi e vacche. Le campane sono tutte in ferro, ad eccezione dei *muligni* che possono essere di bronzo o di ottone (cfr. Giacomarra, 2006: 117).

Le posate sono realizzate sempre in legno, come i collari, le ciotole (usate in passato per il consumo della ricotta nei luoghi di lavoro), come i bastoni, le conocchie e gli arcolai per la tessitura, le stecche da busto per l'abbigliamento.

Ancora oggi i collari vengono indossati dalle bestie, e quelli scolpiti soprattutto in particolari occasioni come la Carvaccata o la transumanza. Le posate, al contrario, vengono poco adoperate, ma qualcuno tra i pastori ancora le ritiene più igieniche rispetto ai moderni cucchiari e forchette in acciaio.

Sono e rimangono, comunque, testimonianza della civiltà del passato che si fa memoria.







La transumanza

“La montagna – scrive Fernand Braudel – è un mondo a parte dalle civiltà, creazioni delle città e dei paesi di pianura. La sua storia sta nel non averne, nel restare abbastanza regolarmente ai margini delle grandi correnti incivilitrici, sebbene scorrano con lentezza” (cit. in Giacomarra, 2006: 34).

Il pastore delimita e gestisce uno spazio proprio. Lo *spazio pastorale* è uno spazio fortemente antropizzato, risente cioè della presenza dell'uomo che in esso vive e lavora, occupandolo e trasformandolo. Diventa pertanto fattore indispensabile per la produzione.

A Geraci, come altrove, i pastori sono continuamente in movimento, si spostano dal piano alla montagna nei mesi estivi, ritornano dalla montagna al piano nei mesi invernali. La transumanza è il trasferimento degli animali dai pascoli detti di marina a quelli più alti. Il 24 maggio, e fino al 20 novembre, i pastori geracesi *sgavìtanu a muntagna*, mettono cioè fine al divieto di pascolo che caratterizza i terreni comunali, in un determinato periodo dell'anno. Nel dialetto geracese *gavitàri* (dal 6 marzo al 24 maggio) indica quindi il divieto di pascolo, il suo contrario *sgavitàri* (dal 24 maggio al 20 novembre) viene adoperato per segnalarne la conclusione.

Per poter usufruire della licenza di pascolo, ogni pastore retribuisce annualmente una tassa, agli uffici della Tesoreria comunale, detta *fida*. La *fida* è proporzionale al numero di animali che pascoleranno in una determinata area. Il diritto di pascolo è esclusivo dei pastori geracesi.

“Si possono individuare tre tipi principali di spostamento: il seminomadismo, il nomadismo, la transumanza. (...) La transumanza

è una forma specializzata di nomadismo, particolarmente adatta per ambienti saturi. Essa consiste in uno spostamento alternativo e periodico delle greggi tra due regioni determinate di clima diverso” (Giacomarra, 2006: 37).

La festa della transumanza è stata pensata per celebrare una tradizione che ancora oggi, come ieri, si conserva ed è una realtà. Nasce dall’esigenza di condividere la tradizione, con la consapevolezza che ogni singolo momento diventa storia per le



generazioni future; nasce dal desiderio di valorizzare il passato per trasformarlo in memoria. Un uomo senza passato non può avere futuro. Non esistono culture superiori e altre inferiori ma solo culture diverse che noi possiamo limitarci a rispettare e comprendere.

A Geraci ogni anno, a maggio, si lascia il piano per raggiungere le vette più alte e i gruppi di pastori, ancora una volta, si allontanano dall’abitato fino a divenire, a volte, irraggiungibili.





Magia della Festa

La festa della Transumanza dei pastori di Geraci si è svolta il 22 e 23 maggio 2009 nel rispetto del seguente programma

Venerdì 22 maggio

dalle ore 17,00 a notte fonda

Trasferimento di mandrie e greggi dai pascoli di marina a quelli di montagna, seguendo tre itinerari di ascesa dalle varie contrade pascolative che ci piace nominare:

ITINERARIO 1

Sugheri - Ramusa - San Giuseppe - Roccafumata - San Bartolo - Porta Baciamao - Braccio - Bevaio - Montagna.

ITINERARIO 2

Fisavoli - Rupa - San Zaccaria - San Cristoforo - San Giovanni - Marino - Ammazzaturi - Vaddruni Gruossu - Purticieddru - Caggemi - Castagnazza - San Franciscu - I Salici - San Filippu e Japicu - Via Zefiro - Bevaio - Montagna.

ITINERARIO 3

Serra 'i Marinu - Mustàfaru - Acqua di Pietro - 'A Zotta 'i l'oru - Chianu 'i Tri Baddi - Trazzera 'i Cumunieddu - Portella Bifolchi - Marcatu 'i Mantellu - Chianu 'u Cumuni - Margiu 'a 'Reddina - I Grutticieddi - 'U Puzzettu 'a Riunioni - Montagna.

Passando dal grande BEVAIO recante lo Stemma Araldico dei Ventimiglia, Conti e Marchesi di Geraci, gli animali e cioè le mandrie di mucche, e le greggi di pecore e capre, guidati dai Pastori, a piedi o a cavallo potevano sostare e ristorarsi dalla stanchezza della salita e abbeverarsi.

Proprio in questo punto di incrocio tra la statale 286 e la via della Libertà che conduce alla Montagna, all'inizio della prosecuzione del viaggio per i Màrcati DAGUARA, FIDUCIA e CIXÈ, in un angolo di terreno a ridosso di Piano dell'Ago, i Pastori allestivano il Màrcatu: un *Pagghiàru*, una *Mànnara*, con *Vadili* e *Furnaca*.

E nel frattempo che gli animali passavano, scandendo il tempo,

e accogliendo la sera, con i loro belati e muggiti e campane, questi uomini, preparavano il cibo da offrire agli incuriositi turisti che giungevano per l'evento da ogni parte e sostavano incantati: *quagghiata, tuma, ricotta*.

Nei pressi del *marcatu* erano montati i pannelli della MOSTRA sulla storia e l'attualità del lavoro e della vita dei pastori, di cui sostanzialmente si riportano in questo altro formato grafico immagini e testi. La mostra è ora permanente esposta presso il Convento dei Cappuccini, al Museo etno-antropologico.

Qualche metro più in là, alla Villetta della SS. Trinità, altri assaggi di formaggi già maturi e confezionati dai caseifici geracesi, e inoltre *cavaddruzzi* e *palummeddri* di *cascavaddru*.

Erano esposti inoltre gli attrezzi e gli strumenti del pastore.

Il tutto era ulteriormente allietato da due suonatori di *fiscaliettu* e fisarmonica e non poteva mancare lo *scotisc*, il tipico ballo tradizionale geracese.

Sabato 23 maggio

mattina

Gli ospiti e i turisti, da contrada *Pedifranchi* venivano guidati in escursione ai marcata di quella che proprio si chiama località *Montagna* e ai pascoli sgavitati. Qui, a *Piano Fiducia*, avveniva la Benedizione degli animali da parte dell'*Arciprete*.

Seguivano libere passeggiate negli assolatissimi prati, seguendo e fotografando mucche, pecore, capre e cavalli al pascolo.

Gli intenditori scovavano tra l'erba, nella infinità varietà dei colori dell'incantevole flora, le meravigliose orchidee.

Nel frattempo giungevano anche le scolaresche con i loro docenti da ogni parte delle Madonie, e i pastori, munto il latte, riprendevano il rito lavorativo dell'antica caseificazione. E si offriva nuovamente a tutti tagliata freschissima come gelato, poi tuma bollente, e infine calda ricotta.

Altri preparavano l'arrostitore gigante per cuocere alla griglia i famosi *crastagnieddri* e *vitieddri* locali.

E giungeva infine il momento in cui il maestro falconiere faceva volare i suoi falchi in simulazione di caccia.

Di tale festa la presente pubblicazione non è altro che una fedele testimonianza a beneficio della memoria.



Immagini della festa – Mimmo Castella











Bibliografia

AA. VV., 1991, *Arte popolare in Sicilia*, Palermo, Sellerio.

AA. VV., 2005, *Poeti nel Parco delle Madonie*, Geraci Siculo, Edizioni Arianna.

ATTINASI, A., a.a. 2007 - 2008 Uomini e Saperi, mestieri tradizionali nelle Madonie, tesi di laurea in lettere moderne, unipa.

RUTA, M.C., (a cura di), 2005, *Le parole dei giorni. Studi per Nino Buttitta*, Palermo, Sellerio.

BRAUDEL, F., 1976, *Civiltà e imperi del Mediterraneo nell'età di Filippo II* (nuova edizione), vol. I, Torino, Einaudi.

GIACOMARRA, M., 2006, *I pastori delle Madonie*, Palermo, Fondazione I. Buttitta.

GIACOMARRA, M., 2000, *Le Madonie, culture e società*, Palermo, Ente Parco delle Madonie.

GIACONIA, Don Isidoro, 1993, *Geraci... Ieri*, Castelbuono, Le Madonie.

MUSCIOTTO, C., 2004, *A Carvaccata. Il vissuto dei pastori di Geraci nella loro festa*, Geraci Siculo, Edizioni Arianna.

PARUTA, E., 2009, *Geraci Siculo*, Edizioni Arianna

Fonti orali

I pastori: Antonio Attinasi, Nicola Fiorentino, Mauro Neglia, Bartolo Piscitello.

Finito di stampare nel mese di agosto 2009
presso le Officine Tipografiche Aiello e Provenzano
Bagheria (Palermo)

“La montagna - scrive Fernand Braudel - è un mondo a parte dalle civiltà, creazioni delle città e dei paesi di pianura. La sua storia sta nel non averne, nel restare abbastanza regolarmente ai margini delle grandi correnti incivilitrici, sebbene scorrono con lentezza”.

La festa della transumanza è stata pensata per celebrare una tradizione che ancora oggi, come ieri, si conserva ed è una realtà. Nasce dall'esigenza di condividere la tradizione, con la consapevolezza che ogni singolo momento diventa storia per le generazioni future; nasce dal desiderio di valorizzare il passato per trasformarlo in memoria.

Un uomo senza passato non può avere futuro. Non esistono culture superiori e altre inferiori, ma culture diverse che noi possiamo solo limitarci a rispettare e comprendere.

A Geraci ogni anno, a maggio, si lascia il piano per raggiungere le vette più alte e i gruppi di pastori, ancora una volta, si allontanano dall'abitato fino a divenire, a volte, irraggiungibili.

(estratti dalla mostra allestita per l'occasione della festa e ora fruibile nei locali del museo etno-antropologico presso il convento dei Cappuccini)

Evento a cura dell'associazione socio-culturale “i Niputi du Nannu”
con il contributo di:



Regione Sicilia



Regione Sicilia
Assessorato Regionale
Agricoltura e Foreste
UO/SOAT Petralia Sottana



Provincia
Regionale di Palermo



Comune di
Geraci Siculo



e la collaborazione di:

PRO.LOCO Geraci Siculo

GE.TUR s.r.l. Geraci Siculo

Comunità dei Pastrori di Geraci Siculo

Scuola Siciliana di Falconeria a Cavallo

A.S.D. Cavalieri della Contea

€ 10,00

ISBN 9788889943410



9 788889 943410