

Pietro Attinasi (a cura di)

GERACI SICULO

Sicilia che Piace

antichi saperi, scultori pittori di cibo, musica e legno





Progetto cofinanziato dalla
Regione Siciliana
Assessorato per le Attività Produttive
Iniziativa "Sicilia che piace"
Capitolo di Bilancio 342525

GERACI SICULO

Sicilia che piace

antichi saperi, scultori pittori di cibo, musica e legno



Comune di
Geraci Siculo



COLLEZIONE ARIANNAEVENTI

28 Geraci Siculo. Sicilia che piace



Progetto cofinanziato dalla
Regione Siciliana
Assessorato per le Attività Produttive
Iniziativa "Sicilia che piace"
Capitolo di Bilancio 342525



Comune di
Geraci Siculo



AGENZIA DI STAMPA



GERACI SICULO - SICILIA CHE PIACE

“Progetto cofinanziato dalla Regione Siciliana
Assessorato per le Attività Produttive
Iniziativa “Sicilia che piace”
Capitolo di Bilancio 342525”.

CUP: G98C23001480002,

Progetto “Geraci Siculo - Sicilia che piace”, Soggetto proponente Edizioni Arianna srl

D.D.G. n. 1733/9.S del 20/09/2023 della Regione Siciliana -
Assessorato Regionale delle Attività Produttive
Dipartimento Regionale delle Attività Produttive
Servizio 9.S “ Servizi alle imprese, gestione fondi comunitari e regionali”.

Pietro Attinasi (a cura di), *Geraci Siculo-Sicilia che piace*

ISBN:9791280528469

Tutti i diritti sono riservati. È vietata la riproduzione anche parziale.

Copyright© 2023 Edizioni Arianna s.r.l.

Via Zefiro, 1 – 90010 Geraci Siculo

Tel. 0921 643378

info@edizioniarianna.it

www.edizioniarianna.it

facebook.com/EdizioniArianna

instagram: edizioniarianna

Progetto grafico, foto della manifestazione e impaginazione: *Antonio Giovanni Minutella.*

Indice

Introduzione, di <i>Arianna Attinasi</i>	9
1. Il Bando, il Progetto, l'iniziativa “Sicilia che piace”	19
2. Geraci Siculo: l'imprenditoria d'avanguardia non frena lo spopolamento	25
3. Mostra e laboratori esperienziali	31
4. Gli stand e la visita al M̀arcatu	34
5. I protagonisti della mostra e dei laboratori	40
6. Esperienze	75

Il progetto “Geraci Siculo - Sicilia che piace: antichi saperi, scultori, pittori di cibo musica e legno” ha rappresentato per Geraci Siculo un momento di ricongiungimento e celebrazione dell’identità più intima e preziosa della nostra comunità. Gli stand espositivi dedicati ai nostri artigiani, se da un canto hanno attratto molti turisti, hanno d’altro canto colpito l’attenzione dei nostri concittadini, in particolare quelli più giovani, che hanno potuto apprezzare le abilità manuali che un tempo erano patrimonio diffuso e che oggi rappresentano invece emergenze culturali da custodire e tramandare per evitarne la dispersione. Penso alle sculture cacioforme, i cavadduzzi, i palummeddi, ma anche all’arte dell’intarsio del legno per i campanacci artistici ed ancora alla costruzione dei “fiscalletti”. Un altro aspetto altrettanto significativo di questo evento è stata la celebrazione della “vita del pastore” con la possibilità offerta a tanti curiosi, di vivere una giornata al fianco di chi, per scelta, continua a vivere e tramandare l’antica tradizione della pastorizia locale. Una vita d’altri tempi, scandita del ciclo delle stagioni e vissuta in simbiosi con la natura. Credo che con questa iniziativa gli organizzatori siano riusciti a lanciare un messaggio importante, forse rivoluzionario, sul concetto di qualità della vita che, troppe volte, viene associato a beni o utilità effimere imposte da una certa modernità. In tutta onestà non credo che un pastore geracese conduca una vita qualitativamente peggiore di un lavoratore costretto a trascorrere metà delle sue giornate tra ufficio, traffico, smog e inquinamento acustico.

Luigi Iuppa,
Sindaco di Geraci Siculo

Occuparsi della comunicazione di “Geraci Siculo - Sicilia che piace: antichi saperi, scultori, pittori di cibo musica e legno” è stata una sfida che abbiamo fin da subito raccolto con entusiasmo, consapevoli del valore culturale degli appuntamenti previsti nel programma, capaci nel loro insieme di andare oltre il concetto di “evento” e rappresentare piuttosto un manifesto culturale dell’identità locale. Chiamare fuori dalle loro botteghe gli artigiani, e dai loro marcati i pastori, per metterli al centro del villaggio, è stata una intuizione dal valore simbolico altissimo, capace di trasferire a tutti i fruitori dei tanti appuntamenti in programma, un messaggio chiaro è forte: La cultura di questa comunità non si trova solo appesa alle pareti delle bellissime Chiese, ma vive nelle mani e nel cuore di chi custodisce e tramanda saperi che hanno radici talmente profonde da non gelare mai.

Michele Ferraro
Migi Press snc

Introduzione

Il contemporaneo e la ri-scoperta dei mestieri tradizionali



Il cambiamento dell'economia mondiale ha mutato anche la società.

I lavori di una volta sono scomparsi.

Sapere chi siamo non è un problema del passato, è una necessità per progettare il futuro.

Il lavoro forma la cultura di un uomo.

Il villaggio globale ha annullato lo spazio e il tempo.

Che senso ha oggi occuparsi di mestieri tradizionali e popolari? Per quale ragione la ricerca, la documentazione e l'analisi di forme della cultura ai margini del tempo e della società contemporanea? L'esistenza umana è confinata tra un inizio e una fine; la stessa cosa accade alle specifiche produzioni culturali dell'uomo. Lo studio del passato non è certo il tentativo reazionario e nostalgico, tanto impossibile quanto innaturale, tanto dannoso quanto stupido, di fermare il progredire della società umana, di arrestare i processi culturali e imbalsamare le forme intellettuali in cui si esprimono a dispetto dello sviluppo economico.

Compito dell'antropologia culturale è quello di osservare, studiare e descrivere l'insieme dei comportamenti degli uomini, negli sforzi che essi conducono per la sopravvivenza, con le varie strategie di adattamento all'ambiente naturale e di trasformazione dello stesso per il soddisfacimento dei propri bisogni, affinché ci sia memoria e quindi comunicazione fra l'uomo che è stato e l'uomo che verrà.

In ogni epoca storica ogni uomo elabora delle proprie forme di conoscenza, e ogni società ha una specifica cultura. Gli uomini creano, tramandano dei saperi, intesi sia come "sapere" che come "saper fare". Il termine cultura «non è il contrapposto di incultura, e non intende designare certe attività o certi prodotti intellettuali che sono o sembrano più elevati, or-

ganizzati e consapevoli di altri; vuole denominare invece il complesso delle attività e dei prodotti intellettuali e manuali dell'uomo in-società, quali che ne siano le forme e i contenuti, l'orientamento e il grado di complessità o di consapevolezza, e quale che ne sia la distanza dalle concezioni e dai comportamenti che nella nostra società vengono più o meno ufficialmente riconosciuti come veri, giusti, buoni, e più in genere culturali»¹.

In tal senso, alcuni atteggiamenti e abitudini proprie di alcuni gruppi, che a volte vengono considerati come incultura (mancanza di cultura), e come propri di una classe di livello inferiore, devono essere riconsiderati. Certe pratiche che possono apparire superstiziose e inutili sono solo il risultato di una cultura diversa e di una interpretazione diversa della società da parte di un uomo, come parte di un gruppo.

Tanti sono i fattori che determinano la cultura di un uomo: il luogo di origine, la natura, la famiglia, la scuola, il lavoro. Il lavoro forma la cultura di un uomo.

Con la distinzione tra lavoro intellettuale e lavoro manuale, la civiltà occidentale ha però, spesso, sminuito il valore del secondo rispetto al primo; perfino il Cristianesimo ha postulato la diversità tra materialità e spiritualità, tra gesto e parola. Una vita condotta all'insegna della spiritualità favorisce il raggiungimento dell'ascesi.

Da parte delle classi dominanti il lavoro manuale è stato per convenienza considerato come inferiore rispetto a quello intellettuale.

Tale ideologia della società ha il suo fondamento nella definizione aristotelica di uomo come animale razionale e nelle interpretazioni che ne sono state fatte nel corso dei secoli; che hanno portato ad identificare il *logos* con la parola e il *caos* con la natura. «Era il caos, su cui l'uomo per affermare la sua diversità doveva imporre il logos, trasformando l'unicum continuum naturale in *cosmos*, in un insieme infinito di unità discrete: cioè nell'ordine della cultura»².

Le prime rivalutazioni del lavoro manuale si hanno con la filosofia marxista.

Marx e poi anche Bauman considerano il lavoro come la base per la nascita della cultura umana e della struttura sociale. Scrive Bauman nei *Lineamenti di una sociologia marxista*: «La stessa intenzione, diretta a uno scopo, trasforma il ramo o il pezzo di salice rotto in uno strumento di lavoro. Quindi, un lavoro specificamente umano (e questo chiameremo semplicemente lavoro) è costituito non dall'applicazione indiscriminata della forza muscolare per cambiare forma ai diversi elementi della natura,

¹ Cirese, A. *Cultura egemonica e culture subalterne*, Palumbo, Palermo 2006.

² Buttitta, A., *Le forme del lavoro*, Flaccovio, Palermo 1988.

ma dalla trasformazione di oggetti naturali risultante da un'intenzione diretta a uno scopo, quello appunto di produrre un oggetto con forme e proprietà diverse, destinato a soddisfare un determinato bisogno umano. Così il lavoro è la premessa della cultura umana e della struttura sociale. Nello stesso tempo, l'esistenza della cultura e della struttura definita, l'aspetto sociale storicamente determinato dai bisogni umani e dal modo storicamente definito della loro soddisfazione, è condizione di ogni forma di lavoro concreto riconosciuto nella storia della specie umana»³.

Anche il lavoro manuale, dunque, presuppone l'esistenza di una qualsiasi forma, seppure elementare, di organizzazione mentale, di cultura.

Se è vero quindi che il lavoro determina la cultura, è anche vero il contrario. Se studiamo il passato, ci rendiamo conto di come ogni epoca storica, in relazione alle esigenze primarie da soddisfare, abbia visto la prevalenza di un lavoro rispetto ad un altro. È per questo che lo studio antropologico non può prescindere dall'analisi diacronica, oltre che sincronica, ed è sempre uno studio storico.

Lo studioso Antonino Buttitta ricorda che l'interesse scientifico per la cultura materiale ha origini recenti e a partire dal Settecento, in pieno Illuminismo, esistono già alcuni studi sulla cultura materiale che riguardano la Sicilia. In alcune opere di viaggiatori stranieri, come in *Voyage pittoresque des Isles de Sicile, de Malte et de Lipari*, di Jean Houel del 1782, vengono descritti alcuni mestieri tradizionali come la lavorazione del sale marino e la mattanza. Tale racconto di viaggio contiene anche una descrizione della raccolta della manna. Altri scritti siciliani raccolgono testimonianze sulle pratiche agrarie dell'Isola: Il podere fruttifero e dilettevole del barone di San Giaimo del 1735, e l'*Hortensius Catholicus* di padre Francesco Cupani⁴ del 1696.

Nel periodo romantico, poi, il mito del popolo acquista centralità insieme a quelli di infanzia e primitivo. Trionfano i concetti di nazione e nazionalità. Viene favorita la ricerca delle tradizioni di ogni popolo, con maggiore interesse per la tradizione orale: soprattutto fiabe e canti popolari, oltreché per miti e leggende antiche. Della cultura popolare sono approfonditi solo gli aspetti della cultura spirituale, a discapito di quella materiale. In Sicilia, invece, alcuni storici nell'Ottocento si interessano di cultura materiale.

Nel 1851 viene infatti pubblicato a Palermo il primo numero degli *Annali di Agricoltura Siciliana*⁵ (che contiene contributi di diversi studiosi tra cui N. Turrise Colonna) da parte dell'Istituto Agrario Castelnuovo, fondato dal Principe di Castelnuovo, su imitazione dell'Istituto Pisano fondato da Lambruschini.

Un contributo ulteriore è costituito dall'opera del castelbuonese F. Minà Pa-

3 Buttitta, A., ibidem.

4 Cit. in N. Turrise Colonna, *Sullo stato attuale dell'industria e istruzione agraria in Sicilia*, in *Annali di Agricoltura Siciliana*, I, Palermo 1851.

5 *Annali di Agricoltura Siciliana*, I Serie, Palermo 1851-52.

lumbo: *Proverbi Agrarj del 1853*.

Ricordiamo poi *Sulla industria della nazione siciliana. Discorso economico-politico-filosofico* di Stellario Salafia del 1839, e *Della storia economico-civile di Sicilia* del Bianchini del 1841.

Tra i folkloristi, l'unico ad occuparsi di tecnica tradizionale è Giuseppe Piaggia con l'opera *Illustrazione di Milazzo*, del 1853⁶.

Il Positivismo determina un cambiamento di prospettiva e una rivalutazione degli studi sulla cultura materiale. L'analisi sull'uomo viene estesa alla globalità dei suoi comportamenti e la tecnica, intesa come saper fare, acquista primaria importanza.

Attorno agli anni 70 dell'Ottocento, grazie anche al nuovo concetto di cultura introdotto da Tylor⁷, il processo di industrializzazione e il cambiamento dei modi di produzione spingono, paradossalmente, i folkloristi⁸ ad interessarsi della conservazione e della salvaguardia della cultura materiale tradizionale.

È del 1870 l'opera di Giuseppe Perez dal titolo: *Vocabolario siciliano italiano attenente a cose domestiche, a parecchie arti ed alcuni mestieri*.

Le grandi Esposizioni Universali, quella di Milano del 1881 e poi quella di Palermo del 1891-92, diventano, inoltre, un'occasione per poter esporre oggetti e attrezzi appartenenti alla cultura contadina.

È in questo periodo che si colloca pure il contributo del grande conterraneo Giuseppe Pitrè, fondatore della scuola antropologica siciliana⁹.

La prima opera di Pitrè sulla cultura materiale è costituita dal Catalogo compilato appunto per la mostra milanese: *Catalogo e Descrizione di Costumi e Utensili siciliani mandati alla Esposizione Industriale Italiana di Milano*, del 1881. A questa segue il *Catalogo illustrato della mostra Etnografica siciliana*, redatto invece per l'Esposizione palermitana del decennio successivo. Questo sarà il punto di partenza per l'apertura del Museo Etnografico Siciliano, nato nel 1910, su esempio del Museo Etnografico italiano fondato da Loria nel 1906. Altra opera del Pitrè di rilevante interesse in materia è:

6 Buttitta, A., Guttuso, R., *Forme e colori del carretto siciliano*, Associazione per la conservazione delle tradizioni popolari, Palermo 1978.

7 Cultura: qualsiasi capacità o abitudine acquisita dall'uomo come membro di una società. In Tylor, *Primitive Culture*, Londra, 1871.

8 folkloristi: studiosi del folklore. Il termine folklore fu coniato in Inghilterra verso lo metà del XIX secolo e si diffuse nella terminologia scientifica di tutto il mondo. In italiano, dopo i tentativi di introdurre le parole demopsicologia (Pitrè) o demologia, oggi si preferisce usare tradizioni popolari. Cfr. Dizionario Enciclopedico Italiano, Treccani.

9 Di G. Pitrè si ricorda fra le tante opere: *Biblioteca delle tradizioni popolari siciliane*, pubblicata in 25 volumi tra il 1871 e il 1913. Esempio e modello per lo studio della totalità dei fatti folclorici siciliani.





La famiglia, la casa, la vita del popolo siciliano, del 1913.

Oltre al Pitre ricordiamo le opere di altri studiosi siciliani coevi.

È uno studio sul mestiere dei contadini l'opera del Salomone Marino: *Costumi ed usanze dei contadini di Sicilia*, del 1897; testimonianza del mondo pastorale è invece l'opera dell'isnellese padre Cristofaro Grisanti: *Usi, credenze, proverbi e racconti popolari di Isnello*, in due volumi, uno del 1899, l'altro del 1909.

Dalla collaborazione tra Pitre e Salomone Marino nasce nel 1880 (Pitre ne è direttore fino al 1906) l'*Archivio per lo studio delle tradizioni popolari*.

Tra il 1900 e il 1950, gli studi sulla cultura materiale siciliana entrano nuovamente in crisi, soprattutto a causa del diffondersi, in campo filosofico, dell'Idealismo crociano. Una prima rivalutazione si avrà negli anni 50 e uno stimolo interessante sarà offerto dall'Architettura.

Ricordiamo i contributi di Luciana Natoli: *La città – paese di Sicilia. Forme e linguaggio dell'habitat contadino*, del 1965, e di Gianni Pirrone: *Architetti di Sicilia, del 1968: Atti del seminario di studi "Museografia e Folklore"*, organizzato nel novembre 1967 dall'Associazione per la conservazione delle tradizioni popolari¹⁰.

Sulla scia del Pitre nasce e si sviluppa in Sicilia una sensibilità diffusa per lo studio delle tradizioni popolari e una scuola antropologica universitaria che ampio spazio ha dedicato alla ricerca e allo studio della cultura materiale: ai suoi prodotti, ai suoi saperi, ai suoi uomini.

Il lavoro del Pitre è infatti continuato attraverso Giuseppe Cocchiara, e quindi sviluppato da Antonino Buttitta, da Aurelio Rigoli e dai loro numerosi allievi, oggi docenti universitari e non, i quali tutti, nel loro percorso formativo, hanno lavorato anche sui mestieri tradizionali.

Accanto alla istituzione universitaria, un ampio lavoro di ricerca, documentazione e di conservazione delle tradizioni popolari in generale e della cultura materiale in particolare è stato portato avanti dalla "Associazione per la conservazione delle tradizioni popolari", dal Folkstudio di Palermo, da Antonino Uccello, fondatore dell'omonima casa Museo di Palazzolo Acreide, da altri studiosi e da altre istituzioni culturali animate spesso da persone vicine al mondo universitario palermitano.

Nel corso di più di cento anni, sono stati tanti i lavori di ricerca, di documentazione e di analisi prodotti in Sicilia nell'ambito dello studio della cultura popolare. Sono stati analizzati riti e miti, canti e fiabe, balli e musiche, le forme del lavoro, le ideologie sovrintese, i processi produttivi, le

¹⁰ Buttitta, A., Guttuso, R., *Forme e colori del carretto siciliano*, Associazione per la conservazione delle tradizioni popolari, Palermo 1978.

tecniche, gli strumenti, le concezioni e le pratiche magico-religiose.

Per quel che attiene allo studio dei mestieri tradizionali bisogna ricordare i due congressi internazionali di studi antropologici siciliani, l'uno dal titolo *Cultura materiale in Sicilia; l'altro: I mestieri. Organizzazione, tecniche, linguaggi*. Più in generale, numerosi sono stati i congressi di ambito semiotico-antropologico.

Il *I Congresso di Studi antropologici siciliani* si svolge a Palermo tra il 12 e il 15 gennaio 1978, organizzato dall'Istituto di Scienze antropologiche e geografiche della Facoltà di Lettere e Filosofia dell'Università di Palermo.

È invece del 1988: *Le forme del lavoro. Mestieri tradizionali in Sicilia*. Si tratta di un ampio lavoro di ricerca sul campo realizzato da quella che definiamo la Scuola antropologica palermitana: basilare per la conoscenza e per la comprensione di molti aspetti della tradizione culturale materiale e immateriale siciliana.

L'opera si articola in varie sezioni: *La terra disegnat*a (contributi sul ciclo della vite); *Compagni del silenzio* (studio sui pastori, sui carrettieri); *La gente del mare* (descrizioni della vita dei pescatori, dei salinari, dei corallari, dei costruttori di barche); *Il sapere della mano* (analisi dei mestieri di calzolaio, di cordaio, di cestaio, studio sulla tessitura); *Le arti del fuoco* (i carbonai, gli zolfatai, gli artificieri, i fabbri e i maniscalchi, i ceramisti, i fonditori di campane); *Le immagini e i ritmi* (gli artefici dell'immaginario, gli orefici e i miracolari, i dolcieri, i torronari, i pupari, i maghi e i ciarmavermi).

Sono molteplici, inoltre, soprattutto tra gli anni 70 e gli anni 90 del secolo scorso, gli studi sulla cultura materiale condotti in Sicilia e in particolare dalla scuola palermitana, come per esempio i *Quaderni dell'Associazione per la conservazione delle tradizioni popolari* (Museo int. le delle Marionette A. Pasqualino. Gli Archivi di Morgana).

Tutti questi studi e ricerche testimoniano non solo la rilevanza del lavoro condotto in questi ultimi cinquant'anni ma rendono anche evidente che la nostra Isola è un immenso campo di lavoro per le discipline demoantropologiche in generale e per lo studio dei mestieri tradizionali in particolare. C'è davvero tanto ancora da cercare, scoprire e studiare.

Ancora esistono, soprattutto nelle zone della Sicilia meno investite dai processi economici della società occidentale contemporanea e quindi dalla sua cultura, mestieri, cioè uomini, saperi, prodotti da studiare.

Il villaggio globale ha annullato lo spazio e il tempo.

L'omologazione dei bisogni, necessitati o indotti, e dei mezzi del loro soddisfacimento, propria del sistema capitalista di produzione e di consumo, ha cambiato profondamente il mondo del lavoro: sono cambiati i me-

stieri.

I lavori di una volta sono scomparsi, o per lo meno si sono trasformati. L'agricoltura si è meccanizzata, come la pastorizia, ai carretti, funzionali per camminare sulle strade in pietra, si sono sostituiti i camions: i mezzi, i modi, gli spazi, i tempi del commercio sono radicalmente mutati.

L'artigianato è stato schiacciato dalla produzione seriale. Come è dato, ad esempio, osservare relativamente alle produzioni ceramiche. Il cambiamento dell'economia mondiale ha mutato anche la società; ma il fenomeno dell'emigrazione non rappresenta solo un impoverimento demografico:

con le centinaia di migliaia di siciliani che sono andati via è stata mutilata la nostra cultura: si sono esaurite, perse antiche tradizioni, saperi del mondo del lavoro. L'emigrazione di massa del secolo scorso (in particolare quella intereuropea degli anni 50) ha così messo in crisi la cultura tradizionale. E coloro che sono andati via hanno spesso voluto cancellare, dalla propria memoria, tutto quello che poteva ricordare gli anni della povertà.

L'avvento, poi, dei mezzi di comunicazione di massa, al servizio del sistema capitalistico, ha determinato la globalizza-

zione dei comportamenti di consumo, omologando le esigenze. Nella società di massa una serie di prodotti ha finito per essere valutata per la serialità, per l'uguaglianza, non per la differenza, per la specificità.

Vale il prodotto industriale non quello artigianale. In questo senso, possiamo segnalare, ad esempio, l'affermarsi del fenomeno della "marca" e dell'"etichetta" nell'ambito tecnologico, domestico e nell'abbigliamento.

Date queste premesse, il senso della ricerca della tradizione, oggi, può



risiedere nella ricerca dell'identità e della specificità di ogni cultura, con i suoi contesti e i suoi uomini, sottoposte al rischio della cancellazione.

Conservare e ricordare, non far vivere artificialmente ciò che si colloca fuori dallo sviluppo della società di massa per preservare modelli, valori, concezioni del mondo, usi, tecniche, strumenti. La memoria infatti, anche la più distante dal nostro presente, è risorsa culturale per progettare il futuro: è il luogo in cui possiamo trovare risposte a nuovi bisogni. La memoria, paradossalmente, è proiezione nel futuro, ci consente il futuro.

Qualche anno fa, nell'ambito dei miei studi universitari, mi sono occupata dei mestieri tradizionali esistenti sulle Madonie, in riferimento a particolari *Saperi* propri di alcuni *Uomini*. Non è stato facile occuparsi di cultura materiale, o, se vogliamo immateriale, data la grande mole di lavori già esistenti in merito. Aggiungere qualcosa di nuovo è tuttavia sempre possibile, data la sia pur poco nota persistenza di un vasto patrimonio di mestieri e di saperi che stanno scomparendo.

Le mie ricerche sul campo, circoscritte all'area madonita, sono nate dal profondo legame che ho con il territorio in cui sono nata e in cui ho deciso di restare a vivere, scegliendo anche di fondare, a Geraci Siculo, nel 2003, la casa editrice Edizioni Arianna.

Tanto del nostro passato economico è ancora vivo nella memoria di alcune persone, se non nella prassi, e merita di essere riportato alla luce. Almeno a partire dagli anni 50 si è assistito ad un enorme sviluppo della nostra società e con esso del benessere economico. Ma perché questo benessere non sia effimero, la nostra società dovrebbe ricordarne le ragioni e immaginarne gli obiettivi; e perché ciò avvenga, cioè per pensare il nostro futuro, è necessario ricordare il nostro passato. Mia nonna mi diceva sempre: *-Vuatri nascistivu nta l'oru, nuatri nta miseria.*

È vero che il sapore del pane bianco di allora era un'altra cosa; ma è altrettanto vero che pochissimi ne sapevano il sapore.

Non serve quindi fossilizzare il passato, sarebbe ingiusto, dobbiamo distaccarci dalla rappresentazione romantica dell'elemento popolare come "cosa da non contaminare", i tempi dei nostri nonni erano tempi di miseria, di fame, di sopraffazione da parte dei più forti sui più deboli.

Studiare il passato, però, permette a una comunità¹¹ di ritrovare la propria identità e di preservarla attraverso la memoria.

Sapere chi siamo non è un problema del passato, è una necessità per progettare il futuro; a parte l'esigenza "antropologica" di consistere in una identità individuale e di gruppo.

¹¹ Comunità: insieme di individui portatori di determinati comportamenti e concezioni.

Il folklore così non muore, se c'è un legame tra passato e presente, attraverso il filtro della memoria, e se gli antichi tratti culturali¹², nella loro non immutabilità, si innovano in funzione dell'adattamento alle nuove esigenze di vita¹³.

In tale cornice si inserisce la presentazione della casa editrice Edizioni Arianna del progetto "Sicilia che piace". L'obiettivo è quello di raccontare la montagna e il patrimonio umano vivente ancora esistente su queste alture, non con intento nostalgico ma con la consapevolezza dell'appartenenza a una cultura fortemente identitaria che ha bisogno di essere ricordata, ricercata e vissuta da nuovi viaggiatori e che può essere germe creativo per la nascita di nuovi mestieri, di nuove residenze, di nuove memorie da lasciare in eredità, di generazione in generazione.

Arianna Attinasi

¹² *Tratti culturali*: tratti distintivi e caratteristici di ogni classe o gruppo sociale. Scrive Cirese (2006: 23): «Le distinzioni, separazioni, stratificazioni e opposizioni sociali tra classi o ceti dotati di diverso potere politico-economico trovano un grande generale riscontro in certe distinzioni, separazioni, stratificazioni e opposizioni culturali. (...) Dire che certi gruppi sociali "popolari" sono portatori di certi fatti culturali significa dire che essi sono o ne sono stati fruitori e utenti in modo specifico e caratterizzante, e talora addirittura esclusivo, e ciò indipendentemente dalla nascita di quei fatti culturali negli strati sociali dominanti o in quelli subalterni».

¹³ Scrive a proposito Elsa Guggino: "Non sono una nostalgica del passato, ne sono semmai custode negli studi come nella vita di ogni giorno; non ho mai pensato pertanto a un improponibile ripristino delle "tradizioni perdute" né a una loro cristallizzazione". In *I canti e la magia*, Sellerio, 2004, pag.12-13.



Progetto cofinanziato dalla
Regione Siciliana
Assessorato per le Attività Produttive
Iniziativa "Sicilia che piace"
Capitolo di Bilancio 342525

GERACI SICULO

Sicilia che piace

antichi saperi, scultori pittori di cibo, musica e legno



Comune di
Geraci Siculo



1 IL BANDO IL PROGETTO L'INIZIATIVA "Sicilia che piace"



Siamo a Geraci Siculo, in quello che oggi viene considerato come paese dell'Acqua e dei Pastori. Ma c'era qui anche un fiorentissimo artigianato legato al legno e alla legna del bosco.

Di tale artigianato rimane fisicamente ben poco, non più quei falegnami che costruivano attrezzi per i lavori agricoli e zootecnici: manici di zappe e pale, tridenti, botti, che un tempo da qui si andavano a vendere in tutte le fiere della Sicilia, trasportati con i carretti prima e con i camions fino a qualche decennio fa!

In estinzione la produzione di carbone e carbonella, resiste solo la coltivazione del bosco per uso riscaldamento.

Eppure un tale artigianato insieme al commercio dei suoi prodotti rappresentavano un settore trainante per l'economia locale geracese ancora fino ai primi decenni del secondo dopoguerra.

Ciò premesso, volendo rispondere all'Avviso del Dipartimento Regionale delle Attività Produttive relativo alla concessione di contributi in conto capitale, in conformità all'art. 12 della Legge 7 agosto 1990 n. 241

ed all'art. 5 del D. lgs n. 123/98, per la realizzazione di iniziative promozionali a sostegno del sistema produttivo regionale, di cui alla Legge Regionale n. 75 del 7 ottobre 1950 e s.m.i.,

Edizioni Arianna, nella sua qualità di impresa culturale che ha sempre inteso produrre libri che potessero da “parlare da Geraci Siculo e dalle Madonie al mondo, e contribuire allo sviluppo culturale, sociale, economico delle Madonie, della Sicilia e dell'Italia, promuovendone la totalità delle risorse naturali, artistiche, intellettuali, umane”, dopo un'accurata riflessione ha deciso di mettere in campo una sua proposta.

Ha così pensato di collegare due dei settori da valorizzare previsti nell'avviso, quello dell'agroalimentare e quello dell'artigianato, considerandoli e mettendoli in mostra per fini pedagogici, l'uno a servizio dell'altro, in uno scambio virtuoso che stimolasse l'attenzione, e magari solo l'incanto, nei visitatori, in primo luogo quelli del posto, verso la possibilità della ripresa, della prosecuzione, anche con l'apporto dell'aggiornamento tecnologico, di antiche pratiche, di consumate abilità, alcune delle quali anche solo domestiche, vedi quella degli “agnelli pasquali” (tipici dolci), o anche solo “religiose”, vedi quella delle cacioforme pastorali (*cavaddruzzi* e *palummeddra di cascavaddru*).

Ciò in coerenza con la missione della casa editrice - impresa culturale -, nel cui lavoro hanno sempre trovato posto sia la tradizione che l'innovazione, e l'emersione di nuovi talenti letterari e artistici del panorama siciliano, nella consapevolezza che “la nostra Isola sta nel mondo, ma è il luogo privilegiato per parlare al mondo, grazie alla sua geostoria”.¹⁴

Si è così arrivati alla progettazione di una Mostra, nella quale “esporre prodotti in laboratori esperienziali guidati dai singoli produttori”.

I prodotti sarebbero stati mostrati al pubblico, non tanto nella sola modalità *marketing*, quanto anche, e soprattutto, nella modalità *faber* e *sapiens*.

Si è passati quindi a individuare i prodotti:

- a) statuette di cacio cavallo: piccole sculture cacioforme di “cavadduzzi e palummeddi”;
- b) sculture in legno: statuette di soggetti umani e animali tratte da tronchi di alberi secchi;
- c) collari di legno decorati con incisioni per campanacci;
- d) “agneddi pasquali”, dolci di pasta frolla colombiforme, con patina di glassa bianca decorata con motivi floreali e arabeschi;
- e) “u fiscaliettu”, tradizionale flauto siciliano;
- f) “u trambinu”, tradizionale tamburo di pelle animale.

14 Cfr: <https://edizioniarianna.it/casa-editrice-siciliana/>





La mostra sarebbe stata affiancata inoltre dall'esperienza del:

- a). vivere una giornata da pastore, immersi in una sorta di museo vivente l'esperienza di lavoro quotidiano del pastore geracese in carne e ossa, dalla mungitura alla caseificazione alla guardia degli animali al pascolo.

Il progetto, a cui venne dato il nome **Geraci Siculo-Sicilia che piace**, e come sottotitolo **“Antichi saperi, scultori, pittori di cibo, musica e legno”**, fu presentato nel mese di aprile 2023. L'iniziativa si sarebbe dovuta svolgere nel successivo mese di luglio.

Si sarebbe trattato in definitiva, come reciterà poi il manifesto di comunicazione al pubblico di un insieme di **“Mostre e laboratori esperienziali dell'artigianato di prodotti provenienti dall'agricoltura e dall'allevamento, in uno dei borghi più belli d'Italia**. E ci sarebbe stata la possibilità di **“Vivere una giornata da pastore”**.

Un evento perfettamente classificabile tra le iniziative di cui alla voce:

“a) eventi di promozione di prodotto e/o sistema produttivo regionale (per es. eventi che generano un orientamento positivo e creano o aggiungono valore ad un prodotto / manufatto per mezzo di azioni di tipo emozionale ed esperienziale)”,

previste all'art. 7 dell'Avviso pubblico approvato con il D.D.G. n. 499/4.S del 03/04/2023, emesso dalla Regione Siciliana, Assessorato delle Attività Produttive, Dipartimento regionale delle Attività Produttive, Servizio 4 – internazionalizzazione, attività promozionale e print. Approvazione Avviso “Sicilia che piace” – Cod. ID S.4.4.23. Concessione di contributi in conto capitale in conformità all'art. 12 della legge 7 agosto 1990 n. 241 ed all'art. 5 del d. lgs n. 123/98 - Capitolo 342525 del Bilancio della Regione – SIOPE I.03.02.02.005 - Es. Fin. 2023.

Il progetto viene dunque ammesso a finanziamento con D.D.G. n. 1733/9 del 20/09/2023- Approvazione elenchi definitivi e impegno somme AVVISO “Sicilia che piace” – Cod. ID S.4.4.23

Concessione di contributi in conto capitale in conformità all'art. 12 della Legge 7 agosto 1990 n. 241 ed all'art. 5 del D. lgs n. 123/98.



Progetto cofinanziato dalla
Regione Siciliana
Assessorato per le Attività Produttive
Iniziativa "Sicilia che piace"
Capitolo di Bilancio 342525

GERACI SICULO

Sicilia che piace

antichi saperi, scultori pittori di cibo, musica e legno



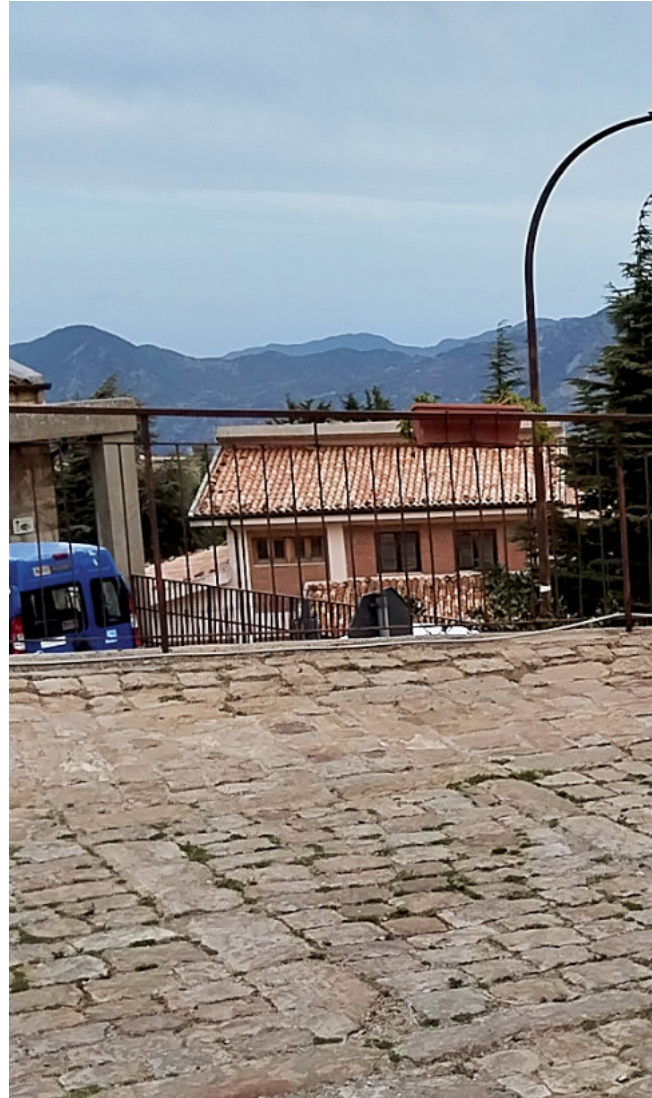
Comune di
Geraci Siculo



2 Geraci Siculo

LUOGHI
IMPRENDITORIA
BUONE PRATICHE AMMINISTRATIVE

SPOPOLAMENTO





GERACI SICULO

Sicilia che piace

antichi saperi, scultori pittori di cibo, musica e legno

27-28-29 OTTOBRE 2023

- Mostra e laboratori esperienziali dell'artigianato di prodotti provenienti dall'agricoltura e dall'allevamento in uno dei borghi più belli d'Italia.
- Vivere una giornata da pastore.

Progetto cofinanziato dalla Regione Siciliana, Assessorato per le Attività Produttive, iniziativa "Sicilia che piace", Capitolo di Bilancio 342525

Comune di Geraci Siculo

migi

edizioni arianna

Lo spopolamento delle aree interne della Sicilia è il problema dei problemi, nonostante la bellezza dei luoghi, l'imprenditoria d'avanguardia e le buone pratiche amministrative non frenano purtroppo lo spopolamento. Geraci Siculo ne è vittima al pari di tutti gli altri paesi delle Madonie, il cui valore paesaggistico e antropologico è stato oggetto di trattati e di poesie.

A tale proposito eccone una che mette a fuoco la realtà dolce e amara del vivere qui, in montagna.

MADONIE¹⁵

Monti
col ventre ancora pieno
di sorgenti.

Alti
e possono parlare
Fagus Silvatica
qui ultima gravida d'aria
ed altri per capre
mantelli di selva
et Quercus Ilex
et Abies
relitto
relitti

e cielo
cielo
e aquile
sparvieri

e s'odono ancora campane
di mucche
e notti
notte
stelle
stelle
silenzi di grilli
e schiocchi di piede di mulo.

Sassi di Rocca
chiarchiari
meglio che cementi
coi sassi
si possono fare ovili
di muro a secco e le tane.

Recinti
di filo spinato agli assassini
di cotica e lupi
meglio che Crocifissione di Ruspe.

Voi di Palermo
che amate a Natale rubarci le bac-
che
lasciatele appese
e al sughero il sacro
druidico vischio

possano
nostre fanciulle
fare corone di festa
e collari
e saltare
fertili nude

possano
ripopolare gli spazi del Monte
tolta la fuga verso
gli intossicamenti dell'opificio gran-
de fumoso
che rode
e corrode.

Case faremo
anche di robot
senza ammazzare la luna
che altrove offesa
dagli Edifici
più non compare
ma ancora qui viene
ultima sede
guida di volpi
Civetta.

¹⁵ In Pietro Attinasi, *Bella Europa*, pag. 29, Coop. Editrice Antigruppo Siciliano, Trapani 1989, in
coedizione con *Il Vertice/Libri Siciliani*, e *Cross-Cultural Communications*, New York.

Possano ripopolare gli spazi del Monte, dicono i versi del poeta, e sono riferiti di sicuro soprattutto a Geraci Siculo, se non altro per il fatto che egli è nato qui, ha sperimentato da giovanissimo l'emigrazione, è rientrato fortunatamente dopo qualche anno ed è una vita che risiede nel suo paese.

Ma questo auspicio, che era fondato sul desiderio disperato di un aumento della fertilità giovanile, necessariamente però legato all'esistenza di un attraente tessuto occupazionale produttivo e di servizi, pubblico e privato, che induca le persone e le famiglie a rimanere sul posto senza andar via, non si è mai realizzato.

Geraci Siculo, una delle quindici gemme del Parco delle Madonie, stando ai dati del totale dei suoi abitanti in questo secondo millennio, ha visto diminuire i suoi residenti all'anagrafe dai 2099 dell'anno 2001 ai 1728 dell'anno 2021. Quest'anno in prima elementare ci sono solo 6 bambini.

Succede questo, nonostante siamo nel paese che gode della piena occupazione dei suoi abitanti e, rispetto alla sua bassa popolazione, di una altissima percentuale di insediamenti produttivi di avanguardia, zootecnici, agro-industriali, del terziario. E nonostante il valore aggiunto di una pubblica amministrazione comunale molto efficiente che, al di là dei colori politici che l'hanno governata da quaranta anni ad oggi, ha trasformato l'aspetto urbanistico, riconvertendo perfino il patrimonio pubblico e restaurando edifici storici, a beneficio di finalità attrattive di insediamenti industriali (vedi "Acqua Geraci") e di Servizi alla Persona vedi "Comunità San Pio", nonché di turismo culturale ed esperienziale, e anche a sostegno di iniziative nel campo della ristorazione.

Per chi vi arriva da Gangi o dalle Petralie, giunto al km 39 della SS 286, la vista del borgo appare come la forma di un cavallo. A comporne la testa sono i ruderi del castello dei Ventimiglia con la Cappella Palatina.

Il collo, la criniera e la cresta sembrano essere le case di "Muntata" (la parte alta); la Chiazza, da dove comincia la "Pinnina (Discesa)" fino alla "Vaddi" (Valle) con il Municipio è simile al garrese; risalendo, la piazza Sant'Antonino e Torre Angelmaro ne fanno il dorso, mentre la punta della groppa diventa la "Batia" con "San Giulianu", da dove si continua a scendere fino a la Madonna e a "San Vartulu".

Si tratta in altre parole di un elevatissimo costone roccioso delle Madonie, su cui sorge uno dei Borghi più belli d'Italia: percorrendone vie e viuzze, e stando agli affacci, basta che non ci sia la nebbia, e grazie ai suoi affacci, gli occhi e la mente, guardando il paesaggio montano e collinare, possono fare esperienza del cielo, dei boschi, delle rocce, dei campi coltivati, degli animali al pascolo, di aquile e falchi in lontananza da est a ovest,

da nord a sud, colori nelle molteplici tonalità di verde, azzurro, giallo, grigio, e il rosso delle albe e dei tramonti, a 360 gradi dal Tirreno ai Nebrodi all'Etna.

Uno dei tanti affacci è ora una sporgenza di vetro nel vuoto di un dirupo: il famosissimo “Salto del Ventimiglia”, ambita meta per fare un selfie.



Progetto cofinanziato dalla
Regione Siciliana
Assessorato per le Attività Produttive
Iniziativa "Sicilia che piace"
Capitolo di Bilancio 342525

GERACI SICULO

Sicilia che piace

antichi saperi, scultori pittori di cibo, musica e legno



Comune di
Geraci Siculo



3 Location

**MOSTRA
E LABORATORI ESPERIENZIALI**





Gli stand della Mostra e dei laboratori esperienziali sono stati allocati a cura dell'Associazione "I Niputi du Nannu", e con il consenso del Comune di Geraci Siculo, partner patrocinatore del Progetto, in Piazza San Bartolo, di fronte all'entrata della Chiesa di San Bartolo accanto al Convento degli Agostiniani, di cui anticamente essa stessa faceva parte.

Chiesa che ospita la Statua di San Bartolomeo, Patrono del Paese. Piazza il cui utilizzo da parte della comunità locale è stato finora limitato ogni anno alla partenza in Processione del Santo verso la Chiesa Madre di Piazza del Popolo nella vigilia della festa (23 agosto), scandito dallo sparo dei mortaretti e dal saluto che la statua, tramite l'abbassamento e l'innalzamento della bara sulle ginocchia dei portatori, fa all'altra statua, quella di San Giacomo compatrono, che viene a prenderlo e che risponde allo stesso modo. Gli spari dei mortaretti e magari il gioco della cuccagna concludono poi la festa con il ritorno a casa del 24 settembre.

Per il resto dell'anno la piazza è adibita solamente a parcheggio dei pochi residenti o dei turisti.

Con la mostra e i laboratori esperienziali dell'iniziativa "Geraci Siculo – Sicilia che piace", potrebbe dunque sembrare che l'Assessorato delle Attività produttive della Regione Siciliana si sia preso cura di donare a questo luogo periferico della comunità geracese quella dignità che nei secoli passati doveva avere, stante al fatto che qui si teneva ogni anno la Fiera di Geraci, regolamentata nel 1551 con privilegio del Marchese Simone Ventimiglia¹⁶. Fiera nella quale si stanziavano persino dieci scudi per "fari curriri li palii", e chissà se non ci si riferisse a una versione antenata della Giostra dei Ventimiglia che da quasi un quarantennio si tiene a Geraci, e le cui ultime due edizioni, per ironia della sorte si sono proprio tenute lì nei pressi.

Il convento, "Monasterio di S. Bartolomeo dell'Ordine di S. Agostino della Reforma di Sicilia degli Agostiniani... fu eretto l'anno 1627 dal Padre fra Gilemo da Regalbuto"¹⁷, con licenza dell'Arcivescovo di Messina, della cui Diocesi il paese faceva allora parte, in gran parte crollato nel corso degli anni, fu restaurato nel 2016, sindaco Bartolo Vienna, con fondi del Programma integrato di Sviluppo Territoriale (PIST).

¹⁶ Giuseppe Antista [a cura di], *Il Convento degli Agostiniani a Geraci Siculo. Un monumento ritrovato*, Edizioni Arianna, Geraci Siculo, 2016, p. 25-26.

¹⁷ Giuseppe Antista [a cura di], *Il Convento degli Agostiniani a Geraci Siculo. Un monumento ritrovato*, Edizioni Arianna, Geraci Siculo, 2016, pp. 28.



Progetto cofinanziato dalla
Regione Siciliana
Assessorato per le Attività Produttive
Iniziativa "Sicilia che piace"
Capitolo di Bilancio 342525

GERACI SICULO

Sicilia che piace

antichi saperi, scultori pittori di cibo, musica e legno



Comune di
Geraci Siculo



4 GLI STAND E LA VISITA AL MARCATU



Sei gli stand della Mostra e dei laboratori, allestiti secondo le indicazioni progettuali dell'architetto *Antonio Giovanni Minutella*, per consentire ai visitatori di fare esperienza sensoriale, tramite tutti i cinque sensi, con:

- i pastori modellatori del caciocavallo;
- il pastore costruttore e cesellatore di campanacci;
- la pittrice di cibo (gli “agnelli pasquali”);
- lo scultore dei tronchi di legno;
- il costruttore e suonatore del flauto siciliano;
- la produttrice di creme e saponi con il latte di capra.



Annuncia così l'evento un articolo pubblicato sul sito della casa editrice:

edizioniarianna.it.

Turismo esperienziale a Geraci Siculo - Sicilia che piace.
 Stand e visita al Màrcatu da Roccafumata; con sottotitolo: *Dal 27 al 29 ottobre al via una serie di appuntamenti che celebrano gli antichi saperi agrosilvo-pastorali che non si rassegnano a tramontare* il cui contenuto si riporta integralmente:

“Da venerdì 27 ottobre a domenica 29 ottobre, tra Piazza San Bartolo e il Convento degli Agostiniani di Geraci Siculo, sulle Madonie, uno dei borghi più belli d'Italia, località dove nascono i nostri libri, verranno celebrati il lavoro artistico e artigianale riferito al mondo dell'intramontabile cultura mediterranea agro-silvo-pastorale.

Si comincia alle 15.00 di venerdì 27 ottobre con l'apertura degli Stand a Piazza San Bartolo che, sabato e domenica, rimarranno aperti dalle 10 alle 13 e dalle 15 alle 18.

Fra le esposizioni si troverà la mostra e il laboratorio esperienziale della **costruzione del flauto pastorale siciliano**, in particolare del flauto zeppato a emissione diretta, realizzato a cura del maestro artigiano *Giam-piero Amato*.

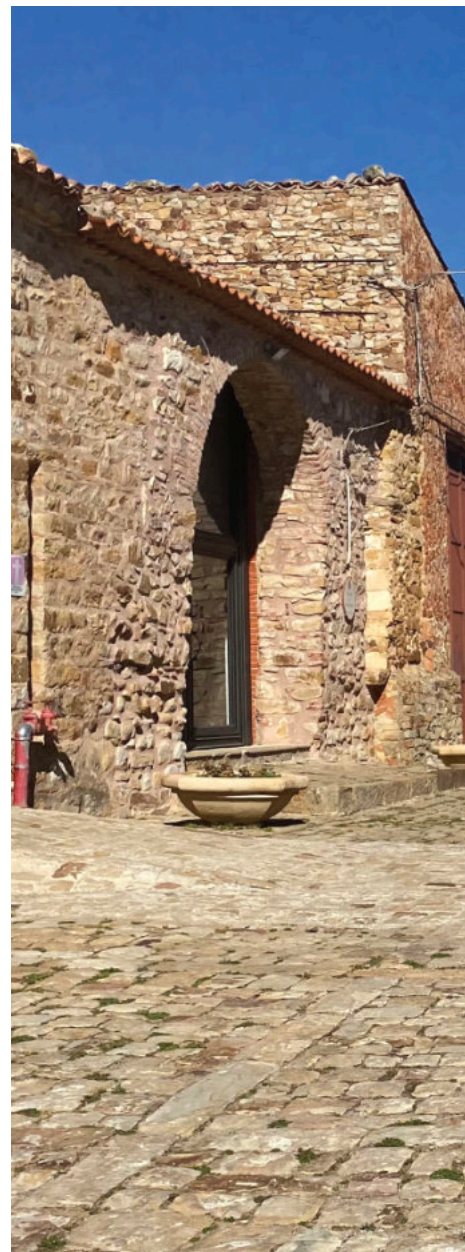
La mostra e il laboratorio esperienziale della **produzione di collari per greggi e mandrie al pascolo**, con incisioni floreali, a cura del pastore *Nicola Fiorentino*.

Ed ancora la mostra con laboratorio esperienziale dedicato alla **produzione delle tipiche statuette di caciocavallo geracese** a forma di colombe, cavalli, cervi, o animali domestici, “plasmate col formaggio ancora filante dalle mani esperte dei pastori locali. Le statuette, oltre ad un valore ludico, probabilmente avevano anche un significato apotropaico. Per queste peculiarità u “cavaddruzzu” (nome di queste statuette) è forse l'oggetto simbolico che più rappresenta una delle feste più antiche di Geraci Siculo, “*A Carvaccata di vistiamari*”. Il laboratorio è a cura dei pastori artigiani *Franco Vazzana* e *Antonio Genzone*.

Un altro laboratorio esperienziale sarà dedicato alla **produzione di formaggi aromatizzati**, nonché di creme e saponi, dell'azienda zootecnica *Capralat*: vi verranno esposti, e preparati a vista, assaggi e prove dei prodotti ottenuti dalla trasformazione del latte di capra in lattica, formaggi aromatizzati con pistacchio, cocco, cioccolato, uva sultanina e altri, nonché in prodotti cosmetici, come creme da bagno e saponi. Conduce il laboratorio *Vincenza Montana*, autrice del nostro libro **Heidi da Gangi**.

In programma anche il laboratorio esperienziale di **decorazione degli agnelli pasquali**, tipici dolci locali costituiti da un biscotto a forma di colomba, ricoperto da bianca glassa di zucchero, con sopra fiorellini dipinti, simboleggianti il significato della rinascita a vita nuova, attribuito alla Pasqua. Conduce il laboratorio l'esperta *Nunzia Giaconia*.

Conclude l'elenco l'esposizione delle opere d'arte con relativo laboratorio esperienziale condotto dello scultore *Mirco Inguaggiato*, che mosterrà dal vivo come, dal tronco o dai rami di alberi secchi o tavole in disuso,





si può dare nuova vita al legno, in un artistico gioco di economia circolare.

A rendere ancora più ricco e interessante l'evento c'è la straordinaria possibilità di **vivere un'intera giornata insieme ai pastori** dell'azienda zootecnica *Alaimo*, condividendo l'esperienza del lavoro quotidiano del pastore geracese, immersi una sorta di museo etnoantropologico vivente.

L'attività è gratuita, ma su prenotazione.

Al momento della prenotazione verranno fornite tutte le indicazioni circa gli orari in cui potere incontrare i pastori, dove raggiungerli, e i consigli sull'abbigliamento.

Per prenotare è necessario contattare **Edizioni Arianna, via Zefiro, 1 Geraci Siculo** presso gli uffici dal **21 al 28 ottobre 2023** con i seguenti orari: mattina: 9.00 – 13.00; Pomeriggio: 16.00 – 20.00.”

GERACI SICULO

Sicilia che pi

antichi saperi, scultori pittori di cibo, musica

GERACI SICULO
Piazza San Bartolo, Cor

27-28-29 OTTOBRE 20

- Mostre e laboratori esperenziali dell'artigianato di prodotti provenienti dall'agricoltura e dall'allevamento dei borghi più belli d'Italia.
- Vivere una giornata da pastore.



ace
a e legno



Progetto cofinanziato dalla
Regione Siciliana
Assessorato per le Attività Produttive
Iniziativa "Sicilia che piace"
Capitolo di Bilancio 342525



Comune di
Geraci Siculo



ULO
nvento degli Agostiniani

23

ienti
in uno



GERACI SICULO
Sicilia che piace
antichi saperi, scultori pittori di cibo, musica e legno



Progetto cofinanziato dalla
Regione Siciliana
Assessorato per le Attività Produttive
Iniziativa "Sicilia che piace"
Capitolo di Bilancio 342525



GIORNATA DA PASTORE

28-29 OTTOBRE 2023

Un'intera giornata insieme ai pastori dell'azienda zootecnica **Alaimo** al **Màrcato Roccafumata**, condividendo l'esperienza del lavoro quotidiano del pastore geracese immersi in un museo **etnoantropologico** vivente.



Prenotazioni: Edizioni Arianna, via Zefiro, 1 Geraci Siculo
dal 21 al 28 ottobre 2023
orari: Mattina: 9.00 - 13.00
Pomeriggio: 16.00 - 20.00
mail: edizioni@edizioniarianna.it
telefono: 0921.643.378
mobile Pietro: +39 339 274 5385



Progetto cofinanziato dalla
Regione Siciliana
Assessorato per le Attività Produttive
Iniziativa "Sicilia che piace"
Capitolo di Bilancio 342525

GERACI SICULO

Sicilia che piace

antichi saperi, scultori pittori di cibo, musica e legno



Comune di
Geraci Siculo



AGENZIA DI STAMPA



5

Protagonisti

MOSTRA E LABORATORI

Nicola Fiorentino cesellatore di collari

Nicola Fiorentino¹⁸, dopo la scomparsa di **Antonio Attinasi**, è l'unico esempio di **artista popolare, produttore e cesellatore di collari**, riscontrato nella comunità geracese.

Oltre a badare ai greggi e agli armenti, egli si occupa di preparare quei particolari oggetti dove si è soliti appendere le campane per poi sospenderli al collo delle bestie.

L'oggetto consta infatti 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, alla capra o alla vacca, la prima, secondo le definizioni che ne dà Giacomarra¹⁹ 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.

Il processo di lavorazione non è molto lungo, all'incirca un ora e un ora e mezza, ma richiede molta passione, concentrazione e precisione, soprattutto nella cura dei dettagli.

Prima di tutto bisogna procurarsi un tronco di legno che deve essere necessariamente molto tenero (*in lavuri*) e senza nodi, per evitare il rischio che durante la lavorazione si spezzi; a volte, in presenza di una specie troppo dura, per farlo ammorbidire può essere immerso in acqua per alcune ore. Inoltre deve avere le fibre dritte, per permettere agli attrezzi che lo lavorano di scivolarvi senza ostacoli. Vengono generalmente prescelti *u frascinu* (frassino), *u salacuni* (salice pedicellato, cresce vicino i torrenti), o *u millicuccu* (bagaloro o spaccasassi, legno ancora più tenero rispetto al fras-

¹⁸ Tratto da Arianna Attinasi, *Uomini e Saperi: I Mestieri tradizionali nelle Madonie*, tesi di laurea in Lettere Moderne, Palermo 2009.

¹⁹ Mario Giacomarra, *I Pastori delle Madonie*, Fondazione Ignazio Buttitta, Palermo 2006.



GERACI SICULO

Sicilia che piace

antichi saperi, scultori pittori di cibo, musica e legno



3 collari

CUDDRANI D'ARMALI

- MOSTRA
- LABORATORIO

Mostra e Laboratorio Esperienziale della produzione di collari per greggi e mandrie al pascolo, con incisioni che appartengono alla tradizione religiosa, motivi floreali e illustrazioni contemporanee.

Pastore: Nicola Fiorentino





sino); scorticando il tronco, servendosi di un grande coltello in ferro con due impugnature in legno detto *pulituri*, viene ottenuta una lunga tavola, resa via via sempre più liscia, non molto spessa: al massimo 2 cm. Per ottenere una superficie ancora più levigata si può agire con un po' di vetro, o con della carta vetrata.

La striscia ottenuta viene poi posta su un attrezzo detto *vutaturi* che è costituito da un piedistallo in legno, dove al centro è fissata una ruota in ferro, su cui, facendo leva con il corpo, la striscia da rettilinea diventa poco per volta, curvilinea, fino ad assumere la forma di una U rovesciata e a divenire collare. Questo viene quindi legato alla struttura con del fil di ferro, per *ddarici a furma*, permettere cioè di fissarla meglio, per poi infine *vutarici i mazzi*, ossia allargarne le estremità finali a svasare, con l'aiuto di un bastone di legno dalla punta piatta.

Dopo avere ottenuto la forma desiderata, se quindi il collare è davvero ben riuscito, si passa alla seconda fase della lavorazione, l'incisione. In tutta questa dedizione, c'è infatti l'ubbidienza a dei criteri estetici, come in qualsiasi altra forma d'arte, se il collare non rivela un aspetto gradevole, non viene decorato.

Nicola di solito realizza prima il disegno a matita, sui due lati piani laterali, scegliendo diversi motivi, a seconda o della fantasia creativa del momento: soli, lune, cuori, fiori; o dello scopo propiziatorio e/o religioso: ostensori spighe, calici.

Non è difficile intuire il legame molto stretto tra la vita del pastore e la religione, è necessario lodare e ringraziare il Signore, assicurarsi la sua protezione. È per questo che i soggetti religiosi vengono generalmente prediletti rispetto a quelli profani.

Nei collari scolpiti da Nicola è quindi possibile ritrovare motivi incisi anche in altri oggetti tradizionali tipici dell'arte pastorale, realizzati con materiali diversi dal legno: canna, corno, scorza di zucca, o che derivano da essi.

I soggetti religiosi vengono utilizzati tantissimo nei collari che le bestie indossano il giorno della festa dei pastori, la terza domenica di luglio, o della festa della *Carvaccata*, che si svolge lo stesso giorno, ma con cadenza settennale, come momento di ringraziamento al SS. Sacramento.

Esistono poi motivi "giornalieri", geometrici e costituiti da semplici file di archetti sovrapposti.

Ogni disegno realizzato ha quindi una valenza simbolica e l'opera dell'artista popolare è il risultato di una attività di "bricolage", riprendendo una definizione di Lévi-Strauss.

Secondo la tradizione, i motivi più ricorrenti sui collari sono: soli, lune, stelle, rosoni, ostensori, calici, croci, immagini di santi, Madonna, Sacra Famiglia, occhi di civetta.

Tra questi, alcuni: soli, rosoni, ostensori, rimandano alla simbologia astrale, soprattutto per la raffigurazione del cerchio o delle rotelle solari, «quei motivi appartengono, probabilmente, a quella soglia in cui si forma l'immaginario di un individuo, la cui vita è fondata su un rapporto primario ed essenziale con il mondo naturale e gli esseri che lo animano: astri, alberi, animali²⁰».

Il sole e la luna si trovano spesso associati insieme, in alcuni collari, accanto alla croce. Non è questa un'associazione senza significato, infatti in molte culture antiche come la mesopotamica, l'iraniana, la greca, gli dei sono rappresentati da astri; nelle monete romane gli dei sono raffigurati accanto a simboli astrali; nel Cristianesimo il Natale sostituisce una festa pagana precedente celebrante il culto del sole e sole e luna compaiono, prima che nella crocifissione di Cristo, nelle raffigurazioni del buon Pastore, nella celebrazione del Battesimo.

Alcuni teologi (Agostino) hanno poi visto nella eclisse del giorno della Passione di Cristo una simbologia astrale: la luna rappresentava il Vecchio Testamento e il sole il Nuovo. La croce ha anch'essa origini molto antiche. Rimanda al principio della congiunzione degli opposti e della unione tra cielo e terra, indi alla Passione e alla Resurrezione del Cristo²¹.



²⁰ Gabriella D'Agostino, *Segni e simboli nell'arte popolare siciliana*, Associazione per la conservazione delle tradizioni popolari, Palermo 1996.

²¹ cfr. D'Agostino, *ibidem*: 140.

La lavorazione del collare

Una volta realizzato, quindi, il collare si fissa prima nella morsa e poi in mezzo alle ginocchia, e si procede all'incisione vera e propria, utilizzando la *scurbia* e il *martieddu*. La *scurbia* è una specie di scalpellino concavo con l'impugnatura in legno, di cui esistono diverse misure, più lunga o più corta, più larga o più stretta, più o meno concava, a seconda del tipo di lavorazione.

Con dei colpi di martello sulla *scurbia* viene realizzata l'incisione, ottenendo tanti piccoli archetti, che poi, con la sola *scurbia*, vengono scavati

all'interno. Il risultato è un gioco di ombre e luci, molto suggestivo.

La decorazione varia anche a seconda della parte del collare interessata: *arcu* (parte superiore) o *mazza* (parte inferiore).

Nelle mazze i disegni sono sempre fissi e consistono in scanalature verticali su diversi livelli che formano una serpentina; nell'arco invece è possibile sbizzarrirsi, ma, in rari casi, è possibile trovare lo stesso di-

segno delle mazze. Alcuni allevatori, nell'arco, usavano anche incidere le proprie iniziali, come segno identificativo per le proprie mucche, in caso di smarrimento.

In genere i collari non si dipingono perché addosso alle bestie perderebbero la colorazione; invece grazie alla sudorazione e agli sbalzi climatici, si ossidano, e mantengono la loro integrità, evitando di imputridire. In alternativa, oggi, può essere passata sopra una mano di vernice.



Se non vengono rotti dagli animali, che quando si muovono possono sbatterli tra le rocce e le pietre, possono resistere anche per 30 anni. È chiaro che in tal caso però, i disegni si consumano.

Dopo aver completato con le decorazioni, si procede normalmente con la composizione delle altre parti, che servono a fissare la campana al centro.

Sui due lati laterali, in basso, vengono praticati dei fori, uno per lato, con paletta e martello. Oggi, in sostituzione di questi due attrezzi, molti utilizzano il più moderno trapano. Nicola ha cura di lasciare vuota (non decorata) la striscia corrispondente alla perforazione.

Sui fori vengono poi applicati due *chiavieddi* (gancetti), che possono essere o in ferro o in legno, dove viene poi fissata una striscia di cuoio crudo, cioè da conciare che, a seconda delle dimensioni del collare, è tagliata su misura in strisce più piccole e sottili.

Queste vengono forate con una lesina da calzolaio e, a coppia, sono legate con una corda detta *ruocciola*, un tempo utilizzata molto nei calzari dei pastori, *i cazi i pilu*, e ottenuta pure con il cuoio, *cuoriu*, degli animali.

Accanto alla tecnica dell'incisione con la punta di coltello o di altro strumento, si affianca quella pirografica. Essa ha consentito ad alcuni pastori di riprodurre, attraverso il ricalco, temi tratti da altri ambiti figurativi. Questa tecnica è stata utilizzata spesso per riportare immagini di santi copiandole da stampe devote.

La *ruocciola*, con un *puntaruolu* appuntito in ferro, viene fatta passare all'interno dei fori e intrecciata attorno alla campana posta al centro, con un gioco minuzioso di incastri, per il quale è necessaria tanta maestria, per evitare che, in caso di errore, la corda si srotoli.

Completate tutte le operazioni, finalmente il collare è pronto per essere indossato.





Franco Vazzana e Antonio Genzone, artigiani plasmatori di *cavadduzzi* e *palummeddi*²²

Oltre alla preparazione di tume e ricotte, i pastori di Geraci mostrano dedizione per la lavorazione, in momenti successivi, delle provole di cacio-cavallo, formaggi di pasta filante ottenuti dalla tuma inacidita avanzata il giorno prima.

I passaggi da realizzare 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 gomito 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 coltel-

²² Arianna Attinasi, *Ibidem*.



lino come supporto, per esempio per incidere le zampette o la coda da allungare successivamente sempre a mano.

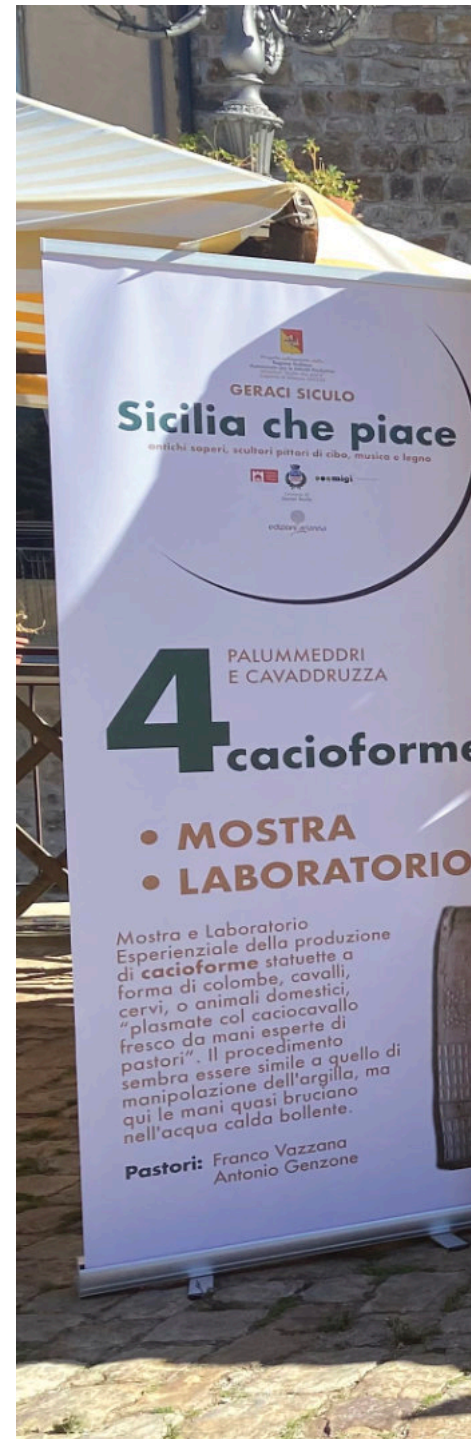
Dopo aver realizzato le sculture le si immerge in salamoia per irrigidirne la forma, per farle insaporire e per avviare il processo di maturazione.

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 dell'artigianalità dei pastori geracesi 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.





Sicilia che piace
CUCINA
CUCINA
CUCINA

Sicilia che piace
CUCINA
CUCINA
CUCINA

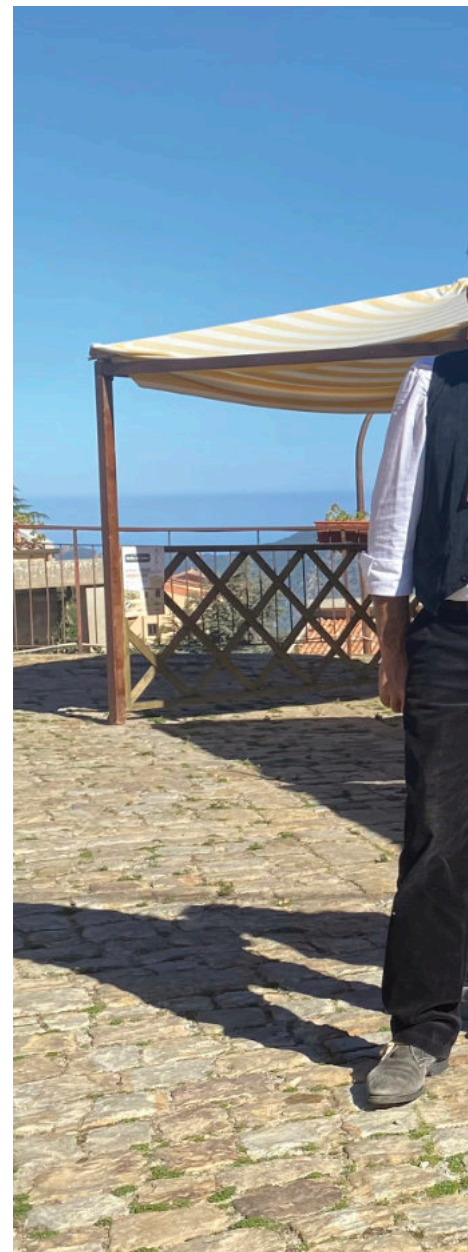
CUCINA
DI ARABU
3 collari
• MOSTRA
• LABORATORIO

Mostra e laboratorio sperimentale della
produzione di collari per greggi e nascenti
di pascolo, con illustrazione di una leggenda
alla tradizione religiosa, nella lunedì e
illustrazioni contemporanee.

Pastore: Nicola Florio



In proposito esistono due versioni differenti. Enza Paruta scrive nel suo libro su Geraci Siculo²³ che prima la Carvaccata si teneva ogni anno; i pastori invece, anche quelli più anziani, raccontano che ha avuto sempre cadenza settennale, almeno dal 1930.



23 Enza Paruta, *Geraci Siculo*, Edizioni Arianna.



GERACI SICULO

lia che piace

Saperi, scultori pittori di cibo, musica e legno



Regione Siciliana

Sicilia Mille Miglia

Sicily Mille Miglia

Assessorato Regionale Agricoltura e Pesca

Geraci Siculo

Assessorato Regionale Agricoltura e Pesca

Assessorato Regionale Agricoltura e Pesca

Assessorato Regionale Agricoltura e Pesca

Assessorato Regionale Agricoltura e Pesca

Assessorato Regionale Agricoltura e Pesca

Assessorato Regionale Agricoltura e Pesca

Assessorato Regionale Agricoltura e Pesca

Assessorato Regionale Agricoltura e Pesca

Assessorato Regionale Agricoltura e Pesca

Assessorato Regionale Agricoltura e Pesca

Assessorato Regionale Agricoltura e Pesca

Assessorato Regionale Agricoltura e Pesca

Assessorato Regionale Agricoltura e Pesca

Assessorato Regionale Agricoltura e Pesca

Assessorato Regionale Agricoltura e Pesca

Assessorato Regionale Agricoltura e Pesca

Assessorato Regionale Agricoltura e Pesca

Assessorato Regionale Agricoltura e Pesca

Assessorato Regionale Agricoltura e Pesca

Assessorato Regionale Agricoltura e Pesca

Assessorato Regionale Agricoltura e Pesca

Assessorato Regionale Agricoltura e Pesca

Assessorato Regionale Agricoltura e Pesca

Assessorato Regionale Agricoltura e Pesca

Assessorato Regionale Agricoltura e Pesca

Assessorato Regionale Agricoltura e Pesca

Assessorato Regionale Agricoltura e Pesca

Assessorato Regionale Agricoltura e Pesca

Assessorato Regionale Agricoltura e Pesca

Assessorato Regionale Agricoltura e Pesca

Assessorato Regionale Agricoltura e Pesca

Assessorato Regionale Agricoltura e Pesca

Assessorato Regionale Agricoltura e Pesca

Assessorato Regionale Agricoltura e Pesca

Assessorato Regionale Agricoltura e Pesca

Assessorato Regionale Agricoltura e Pesca

Assessorato Regionale Agricoltura e Pesca

Assessorato Regionale Agricoltura e Pesca

Assessorato Regionale Agricoltura e Pesca

Assessorato Regionale Agricoltura e Pesca

Assessorato Regionale Agricoltura e Pesca

Assessorato Regionale Agricoltura e Pesca

Assessorato Regionale Agricoltura e Pesca

Assessorato Regionale Agricoltura e Pesca

Assessorato Regionale Agricoltura e Pesca

Assessorato Regionale Agricoltura e Pesca

Assessorato Regionale Agricoltura e Pesca

Assessorato Regionale Agricoltura e Pesca

Assessorato Regionale Agricoltura e Pesca

Assessorato Regionale Agricoltura e Pesca

Assessorato Regionale Agricoltura e Pesca

Assessorato Regionale Agricoltura e Pesca

Assessorato Regionale Agricoltura e Pesca

Assessorato Regionale Agricoltura e Pesca

Assessorato Regionale Agricoltura e Pesca

Assessorato Regionale Agricoltura e Pesca

Assessorato Regionale Agricoltura e Pesca

Assessorato Regionale Agricoltura e Pesca

Assessorato Regionale Agricoltura e Pesca

Assessorato Regionale Agricoltura e Pesca

Assessorato Regionale Agricoltura e Pesca

Assessorato Regionale Agricoltura e Pesca

Assessorato Regionale Agricoltura e Pesca

Assessorato Regionale Agricoltura e Pesca

Assessorato Regionale Agricoltura e Pesca





***Nunzia Giaconia* pittrice di Agnelli Pasquali**

Alla domanda sul significato del nome di questo dolce tipico geracese, che si era già deciso di inserire nella mostra accompagnata dal relativo laboratorio esperienziale, la consumata esperta signora Nunzia ci ha subito risposto che “le origini risalgono alla metà del 1700, quando le monache del Convento di clausura dei PP. Benedettini fecero per la prima volta questo dolce, preparato in occasione della visita pastorale dell’allora Abate. Ovviamente doveva essere un dolce molto originale e unico. È così che nasce l’Agnello Pasquale”.

Il dolce - a suo dire - rappresenta la Santissima Trinità, nella sintonia perfetta del Padre, raffigurato nelle decorazioni colorate, ad esempio i fiori o comunque la natura in generale; del Figlio, dal quale il dolce prende il nome, per l'appunto: *Agnello Pasquale*; Spirito Santo, di cui prende la sagoma, cioè la forma di colomba.

“A me veniva raccontato sempre dalla Madre Abadessa Donna Giuseppina, il cui racconto venne sempre tramandato per via orale.”



Nunzia ci fornisce anche la ricetta degli Agnelli Pasquali, che da dolce tipico dall'uso domestico della ricorrenza festiva religiosa, ha acquisito un suo carattere artigianale e commerciale, tanto che oggi lo si può facilmente trovare nei panifici locali: “Santa Lucia” di Sacco Giuseppa” e “Delizie di Grano”, anche su prenotazione, in qualsiasi periodo dell'anno.

Gli ingredienti:

kg 1 di farina

g. 250 di strutto

g. 330 di zucchero

4 tuorli di uova ed 1 intero

1 bustina di vanillina

250 ml di latte tiepido

g. 15 ammoniaca per dolci.

Per il procedimento, consultiamo anche uno dei due panifici locali. Riportiamo dunque quello che ci dice “Mauru u furnaru”, il quale raccomanda di “impastare tutto per avere un impasto corposo e omogeneo. E dopo averlo fatto riposare per un'ora, rimpastare e fare le formine con stampo o con le mani sapienti di bravi cultori delle tradizione”.





Infornare a 180 gradi fino a cottura – prosegue la nostra Nunzia, i biscotti devono risultare dorati;

gli albumi, conservati per la glassa. Spalmare questa glassa con il dito, non esistono pennelli adatti;

infornare a 100 gradi con il forno aperto, per 5 minuti;

dopo ben asciutti gli Agnellini Pascuali si possono dipingere.

Per i colori, stesso procedimento della glassa:

frullare 2/3 albumi con zucchero a velo q.b.; suddividere in dei bicchierini da caffè, aggiungere un pizzico di colore alimentare (in polvere o liquido) e dopo che il biscotto è completo di glassa procedere con la decorazione.

Per dipingere usare dei classici stecchini da cucina.



Vincenza Montana

Formaggi aromatici, creme e saponi con il latte di capra



Abbiamo invitato *Vincenza Montana* perché ci ha convinto molto la qualità dell'azienda, Capralat, di cui è titolare suo marito Francesco Giunta. Le abbiamo chiesto di svolgere laboratori con la creazione e degustazione *del pane con lattica, al gusto di pistacchio, cocco, cioccolato, uva sultana, e della crema bianco mangiare.*

Così come anche la presentazione *del sapone e del bagno crema con latte di capra.*

Viene da Gangi, e trascorre le sue giornate in campagna, tra i Nebrodi e le Madonie, dove gestisce il caseificio con il gregge

dedicato di capre Camosciate delle Alpi, Saanen e Girgentane, lavorando con passione e con quell'amore che crea la differenza anche nei formaggi.

Emblematica la sua storia di vita personale, che l'ha portata ad abbracciare da adulta il lavoro in una azienda agro-artigianale.

È infatti nata e proviene da Licata (Ag), è laureata in scienze politiche - indirizzo politico sociale all'Università degli studi di Palermo.

Ha conseguito diversi master in bioetica nella facoltà teologica di Palermo, e un master per bambini speciali, come li chiama lei, all'Università di Modena.

Ha conseguito anche il master in Counselor Empirico ed è iscritta all'Associazione Professionale dei Counselor aderente alla Faip.

Ha svolto attività di volontariato a Santa Chiara presso i Salesiani, nel cuore pulsante di Palermo, nel centro storico, prendendosi cura dei bambini con disabilità nell'apprendimento.

Ha lavorato con bambini affetti da autismo.

Ha partecipato a tanti progetti nelle scuole per accrescere le competenze trasversali dei minori.

Responsabile Caritas nella sua città di origine, è diventata assistente alla comunicazione per bambini diversamente abili.

Ha gestito per diversi anni il centro d'ascolto presso il Liceo Vincenzo Linares di Licata.

Ha pubblicato con Edizioni Arianna una bella fiaba vera, dal titolo autobiografico: *Heidi da Gangi*, dedicata al marito, il suo *Peter*.

“Heidi da Gangi – scrive Vincenza Montana in apertura del libro – è un racconto autobiografico, uno spaccato di vita vissuta della famiglia di mio marito, che risiede a Gangi, dove noi, io e il mio Peter (mio marito) abbiamo un caseificio, nel quale vengono prodotti dei formaggi caprini con il latte degli animali della nostra azienda agricola, Capralat, sita nei prati tra i Nebrodi e le Madonie.

L'obiettivo principale del racconto, una fiaba che si avvera giornalmente, è quello di mettere in evidenza la dualità della vita, fatta da un lato di passione amore e spirito di sacrificio, e dall'altro di dubbi e perplessità, che se non li superassimo ci impedirebbero di andare avanti.

Per nostra fortuna tutti i sacrifici che facciamo ogni giorno ci vengono ripagati dagli animali e dalla natura che ringraziamo per il bene prezioso che ci dà in ogni istante della nostra vita. La nostra parola d'ordine è non arrendersi mai, per il bene nostro e dell'umanità che ci circonda.

Questo libro, una fiaba che si avvera, è rivolto ai ragazzi che invitiamo ad abituarsi, anche a costo di qualche sacrificio, al





piacere del lavoro, riscoprendo magari gli antichi mestieri che possono tornare attuali e fare sbarcare il lunario meglio che di qualsiasi politica assistenziale.

Possiamo testimoniare che il contatto con la natura e con gli animali, trasformarne i prodotti che ci offrono, è un'esperienza unica e speciale.

Noi lo facciamo ogni giorno e siamo felici di vivere in un mondo migliore, seguendo il progetto della nostra vita che costruiamo in ogni istante semplicemente ascoltando il nostro "sentire", le nostre emozioni. Alla ricerca di noi stessi attraverso l'esplorazione e il godimento della natura".

“Una natura incontaminata, – troviamo in un altro passo del libro – nei pascoli delle Madonie e dei Nebrodi, dove la quotidianità è di casa, va il gregge di capre a pascolare. Non c'è una capra

leader, ognuna di loro vive con la propria esuberanza, gioiosa, allegra, divertita, salta tutto il giorno, non ha regole, frenata solo dai limmiti, che sono delle recinzioni che il mio Peter fa per delimitare il suo terreno con quello confinante”.

Ed ecco il giudizio che ne dà la prof.ssa Bernadette Milletari nella sua postfazione:

“L'azienda Capralat è presente nel territorio rurale tra i Nebrodi e le Madonie da almeno vent'anni.



La sua attività è costituita dalla lavorazione artigianale del latte di capra. I prodotti tradizionali come i formaggi stagionati o le ricotte sono affiancati da tutta una serie di prelibatezze gastronomiche, inventate dal titolare dell'azienda Francesco Giunta e da sua moglie Vincenza Montana, conosciuta come Enza.

Tra le più allettanti per il gusto ricordiamo: le caciotte aromatizzate al nero d'Avola, al pistacchio, al pepe nero, all'arancia, al caffè; le Robiola all'erta Cipollina; l'erborinato piccante, simile al gorgonzola, ma con un gusto più forte ed intenso.

Tutta la produzione casearia proviene da capi caprini seguiti personalmente dal titolare dell'azienda per ciò che riguarda l'alimentazione, la rotazione dei pascoli, le operazioni di mungitura e stoccaggio di latte.

Lavorare con grande passione per la natura incontaminata di queste montagne può giustificare impegno quotidiano e tanta fatica.

A volte non sembra adeguatamente gratificante a livello economico. La passione continua a dare i suoi frutti e da ciò nasce il racconto a fiaba moderna "Heidi da Gangi", che la moglie di Francesco Giunta ha scritto destinandola a tutti ma elettivamente ai bambini, alle nuove generazioni che si spera non abbandonino il territorio e il nobile mestiere del pastore e casaro."

GERAGI SICULO
Sicilia che piace

attività seguita su richiesta presso il sito: musica e legge

1 COSTRUZIONE
E SUONO
DEL FLAUTO
PASTORALE [ZUFOLO]
fiscaliettu

- MOSTRA
- LABORATORIO

Mostra e Laboratorio Esperienziale della costruzione e del suono del flauto pastorale tradizionale siciliano, dal suono dolce e acuto, che richiama e ricorda le dinamiche del lavoro faticoso e sacrificato dei pastori siciliani, la voce di chi consacra la vita al proprio lavoro con amore e passione.

Tipologia flauto: Zeppato a emissione diretta.

Maestro artigiano: Giampiero Amato





Giampiero Amato
costruttore e suonatore di flauti, cantautore
ambasciatore della cultura Siciliana nel Mondo

Premiato come “Uomo Siciliano 2023” per la brillante attività a fronte della cultura siciliana, ha ricevuto altresì il “Premio eccellenza Siciliana 2023”, per l’operato a tutela del patrimonio culturale siciliano.

“Nella vita sono anche un artigiano, in quanto realizzo bardature e finimenti tipici per cavalli che vengono attaccati ai tipici carretti siciliani, rigorosamente cuciti a mano secondo la nostra tradizione. Costruisco e realizzo strumenti musicali come tamburelli (tamburi a cornice) e tammorre dalla cura della pelle allo strumento finito pronto da suonare, e il tipico flauto siciliano realizzato con semplici canne da fiume (arundo donax) chiamato “Friscaletto Siciliano” strumento principe della cultura musicale Siciliana”.

È così che si presenta Giampiero Amato, costruttore ma anche suonatore del Fiscaliettu Siciliano, lavoro artigianale che viene messo in mostra a Geraci Siculo – Sicilia che piace.

Egli è stato premiato nel 2019 come ambasciatore della cultura siciliana nel mondo ed è di ritorno dalla sua partecipazione al *Columbus Day* di New York 2023 in cui è stato portato a sfilare per la prima volta il Carretto Siciliano.

Artista poliedrico, nasce artisticamente come cantante e interprete, per poi diventare con l’esperienza maturata nel tempo cantautore e compositore, musicista polistrumentista, fonico e arrangiatore, completando il profilo delle sue competenze, che ama socializzare con grande talento pe-

dagogico, nel campo della conoscenza non solo della composizione ma anche della costruzione con le sue proprie mani degli strumenti della musica tradizionale siciliana.

A partire dalla sua infanzia, all'età circa di 2/3 anni, si è sempre sentito attratto dai suoni, dalla musica, dal canto e ne ha fatto “vera autentica ragione e stile di vita”.

A soli 14 anni, nel 2006 il suo primo disco LP, e l'inizio della carriera di cantante per matrimoni, feste private, feste di piazza, concerti, teatro, radio in Sicilia, Lombardia, Campania, Puglia, Basilicata, Calabria.

L'anno successivo le prime esperienze televisive, come ospite, conduttore e presentatore.

Negli anni seguenti frequenta corsi e stage di formazione artistica come quello su “canto avanzato”, fa esperienze anche di direzione artistica, fa anche viaggi all'estero (Polonia e Portogallo) con gruppi “folclorici”, nella qualità non solo di cantante ma anche di suonatore di fisarmonica, e di tutti gli altri “suoi” strumenti: friscaletto siciliano, tamburi e cornice, maranzano.

Nel frattempo continua a comporre musiche che a poco a poco arranzia da sé stesso. Perfeziona la sua competenza di polistrumentista, suonando e incidendo “Voce, Cori polifonici, Fisarmonica, Pianoforte, Chitarra, Friscaletto Siciliano, Tamburello, Tammorra, Maranzano, Basso, Cajon ed effettistiche varie”.

Prosegue quindi con il cantare e suonare Fisarmonica e Friscaletto Siciliano rappresentando la Sicilia nelle fiere di agriturismo in Italia e all'estero: a Milano-Novegro, Monaco di Baviera, Goteborg, Vieste, EXPO Milano 2017, rappresentando la Sicilia nel Cluster Biomediterraneo dal 4 a 7 Giu-



gno, anno a cui risale il suo primo approdo negli USA, dove come cantante e suonatore di fisarmonica e friscaletto, dal 1 al 14 Ottobre si esibisce, a rappresentare la Sicilia. A Baltimora, Washington, New York, Queens, Long Island, Philadelphia, in occasione dei Columbus Day.



In particolare tiene a sottolineare la sua partecipazione a quella che ritiene sia la “parata folkloristica più importante al mondo”, ovvero quella di New York, nella quale ha “sfilato tra circa 135.000 partecipanti con circa 1 milione e mezzo di spettatori, sulla Fifth Avenue, rappresentando l’Italia e la Sicilia, insieme a noti artisti di fama mondiale come Lady Gaga, Il Volo e altri artisti americani”.

Nel 2018 finalmente il concerto più importante della sua vita, tale lo definisce.

Si tratta del primo concerto di Musica Popolare Siciliana con Orchestra Classica Sinfonica, nel quale suonano strumenti tipici in chiave tradizionale, tenutosi alla Galleria di Arte Moderna (GAM) di Palermo.

Sempre nel 2018 entra far parte del team drammatico e didattico del Teatro Ditirammu come insegnante di musica popolare e strumenti tradizionali antichi.







GERACI SICULO
Sicilia che piace

multifili vegetali, sculture potabili di cibo, musica e legno



SCULTURE DI
TRONCHI E
LEGGNO IN
DISUSO
2legno

**MOSTRA
LABORATORIO**

Laboratorio Esperienziale.
L'artigiano con la sua opera fa rivivere il
legno nei tronchi o i rami di alberi secchi e/o
tavolette in disuso.

Una nuova vita per il legno, in un
artistico gioco di economia
circolare.

Maestro artigiano
Mirco Inguaggiato



Mirco Inguaggiato
Maestro liutaio scultore di alberi secchi, rami e tronchi tagliati

“Il comune di Geraci Siculo ha trasformato due alberi secchi, un cipresso e un abete, in due splendide sculture che rappresentano la storia e la tradizione locale. Grazie all’abilità del liutaio madonita Mirco Inguaggiato, il cipresso è stato trasformato in una scultura di un pastore, mentre l’abete è diventato un’aquila, simbolo dell’antico nome della città e di diverse realtà associative locali.

L’iniziativa dell’amministrazione comunale di Geraci Siculo dimostra un profondo rispetto per la natura e per la storia e le tradizioni locali. Le due sculture non solo arricchiscono il patrimonio artistico della città, ma contribuiscono anche a celebrare la sua identità culturale e la sua economia, rappresentata dai pastori. Inoltre, la scelta di utilizzare il legno intagliato per le sculture si lega alla tradizione dell’intaglio dei pastori, che decorano i loro bastoni e i collari degli animali con magnifici legni intagliati. In questo modo, le due sculture mantengono un forte legame con la storia e la cultura locale, rappresentando il passato, il presente e, si spera, anche il futuro della città di Geraci Siculo”²⁴.

Arricchisce il discorso Madonie Live:

“Erano destinati a scomparire, sono diventati invece due opere d’arte. Il comune di Geraci Siculo ha dato una nuova vita a due alberi, ormai secchi, che stavano per essere abbattuti. Si tratta di un cipresso, all’interno della villetta comunale “Santissima Trinità” e un

²⁴ <https://www.madonienews.it/2023/02/28/geraci-siculo-due-alberi-secchi-diventano-opere-darte-a-rappresentanza-della-storia-e-della-tradizione-locale/>



abete, nel giardinetto che domina la statale.

Grazie all'intuizione dell'amministrazione comunale e all'abilità del liutaio madonita Mirco Inguaggiato, questi due alberi non solo manterranno la loro presenza sul posto, ma come e più di prima, ne custodiranno la memoria. Il cipresso oggi rappresenta un pastore, mestiere che più di ogni altro si lega alla storia e alla tradizione locale. L'abete invece è stato trasformato in un'aquila, a ricordare il nome e il vecchio simbolo di quella che, un tempo, fu la capitale della "Contea dei Ventimiglia".

"Con questa iniziativa riteniamo di aver raggiunto due risultati – afferma l'assessore Fabrizio Di Vuono – da un lato abbiamo sottolineato il senso di profondo rispetto che la nostra comunità nutre nei confronti degli alberi e della natura. D'altro, abbiamo arricchito il patrimonio artistico di Geraci Siculo con due bellissime sculture che, grazie all'abilità e alla sensibilità artistica del maestro Mirco Inguaggiato, contribuiscono a valorizzare e celebrare la nostra storia e le nostre tradizioni".

"I pastori sono un simbolo per Geraci – afferma l'editrice Arianna Attinasi – rappresentano il passato, il presente e, speriamo, anche il futuro della nostra identità e della nostra economia. Peraltro questa scultura in legno si lega benissimo alla tradizione dell'intaglio che è propria dei nostri pastori che da sempre usano decorare meravigliosamente i loro bastoni e i collari degli animali in legno con magnifici motivi floreali e astrali"²⁵.

²⁵ <https://madonielive.com/2023/02/28/geraci-due-alberi-da-abbattere-diventano-sculture-di-mirco-inguaggiato/>



È così che tutta Geraci ha iniziato ad apprezzare questo artista. Egli è senza alcun dubbio un “figlio d'arte”, quarta generazione di una famiglia di falegnami, che ha appreso il mestiere nella bottega paterna, utilizzandone però, per così dire, “i ferri, nella costruzione anziché di porte, finestre, sedie e mobili, nella creazione di strumenti musicali ad arco e pizzico, essendo lui stesso un chitarrista e mandolinista, a livello amatoriale, specializzandosi, come liutaio alla scuola dei “Maestri Liutai e Archettai” di Gubbio. Cosa che gli consente oggi di essere un apprezzato produttore di violini, viole, violoncelli, chitarre classiche, battenti, manouche (una chitarra con corpo più grande utilizzata per il gipsy jazz), mandolini, roba che è di tutto il mondo. Produce anche strumenti tipici della Sicilia, quali zampogne e piffere, con l'incisione di immagini sacre, e disegni di fiori e geometri. Lavora il legno, con la pazienza e la calma, amando il silenzio dei luoghi e dei boschi.

“Utilizzo i nostri legni, l'ulivo, l'orniello e il ciliegio che raccolgo personalmente nel periodo invernale, nelle notti di luna calante – dice in una intervista a Bandiere Arancioni²⁶, e proseguendo – per gli altri strumenti invece mi affido a legni pregiati che provengono da altre regioni, gli alberi del Parco delle Madonie sono preziosi, non posso più fare come facevano i miei avi, il cui lavoro iniziava nel bosco a tagliare la legna con l'ascia”.

²⁶ <https://www.bandierearancioni.it/approfondimento/mirco-e-il-legno-che-diventa-musica-nel-cuore-delle-madonie>



Progetto cofinanziato dalla
Regione Siciliana
Assessorato per le Attività Produttive
Iniziativa "Sicilia che piace"
Capitolo di Bilancio 342525

GERACI SICULO

Sicilia che piace

antichi saperi, scultori pittori di cibo, musica e legno



Comune di
Geraci Siculo



6 **ESPERIENZE**

Vivere una giornata da pastore

Carmelo, il ragazzo che prosegue l'antica attività pastorale della famiglia Alaimo



GERACI SICULO
Sicilia che piace
antichi saperi, scultori pittori di cibo, musica e legno

**GIORNATA
DA PASTORE**

28 - 29 OTTOBRE 2023

Un'intera giornata insieme ai pastori dell'azienda zootecnica Alaimo al Màrcato Roccafumata condividendo l'esperienza del lavoro quotidiano del pastore geracese immersi in un'atmosfera di museo etnoantropologico vivente.

Prenotazioni: Edizioni Arianna, via Zefiro, 1 Geraci Siculo
presso gli uffici dal 21 al 28 ottobre 2023
orari: Mattina: 9.00 - 15.00
Pomeriggio: 16.00 - 20.00
Mail: edizioni@edizioniarianna.it
Telefono: 0921.643.378
Mobile Pietro: +39 339 274 5385

Carmelo Alaimo ha 17 anni e frequenta l'Istituto Professionale Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale (I.P.S.S.A.S.R.) della vicina Castelbuono. A lui il compito di far vivere l'esperienza di come lavora e vive il pastore nella sua azienda, il rapporto con gli animali nella mandria o nell'ovile, mungitura tradizionale, allattamento al seno materno, caseificazione, pascolo brado, rientro al màrcato (luogo della "stasi" degli animali e della produzione casearia).

Sulla visita al Màrcato della Roccafumata, se si esclude il fatto che nel frattempo uno dei due pastori ha abbandonato l'attività, è del tutto ancora attuale la seguente descrizione di quindici anni fa²⁷:

Pastori a Geraci. Il Màrcato di Roccafumata

Due giovani pastori, Antonello Alaimo e Carmelo Corradino, finita l'estate e fino a quando non giungono i rigori dell'inverno, neve o non neve, stazionano con le loro pecore e capre al màrcato di Roccafumata: un gruppo di antichissimi ovili in pietra, sopra un chiarchiàro ancora intatto e primitivo, dove da secoli, e forse da millenni, l'armaluzzi, dal pascolo diurno, tornano, all'imbrunire, per farsi mungere, o per fare arrènnere agnelli e capretti, belanti. Ognuno ha il suo cane addestrato che l'aiuta a guidare il gregge, lungo viottoli impervi e scivolosi burroni, sulla schiena del monte dalla pendenza inaudita, impossibile al passo dell'uomo, proprio sotto il Vazo di Sant'Antonio Abate, contrada ora abitata, ma un

²⁷ In Pietro Attinasi [a cura di], Agenda Fagus 2008, Geraci Siculo – Madonie, Edizioni Arianna.

tempo nominata come zona ventosa, d'inverno buona solo per impolmonarsi.

Sarebbe per tutti una fortuna poterli incontrare sul posto, fare ad Antonello le foto mentre apre i passi degli ovili e delle stalle per consentire ai piccoli agnelli e capretti di cercare e trovare ognuno il proprio capezzolo del seno di mamma, vederli danzare, bizzarri, teneri, allegri.

Cogliere Carmelo e suo padre Benedetto mentre mungono le pecore, seduti a quei badili dove a turno, spinte dal cane, esse si fermano austere, facendosi spremere il succo dai turgidi seni pelosi. Sporca di fango può sembrarvi la lana, in una giornata che a tratti sia stata piovosa, ma il liquido latte esce comunque bianco, bianchissimo. Alla fine due secchi, e Benedetto vi dice che proprio in quel posto, dove lo avete visto mungere, il padre del suocero vi aveva munto, e poi il suocero e ora lui, con suo figlio, di generazione in generazione.

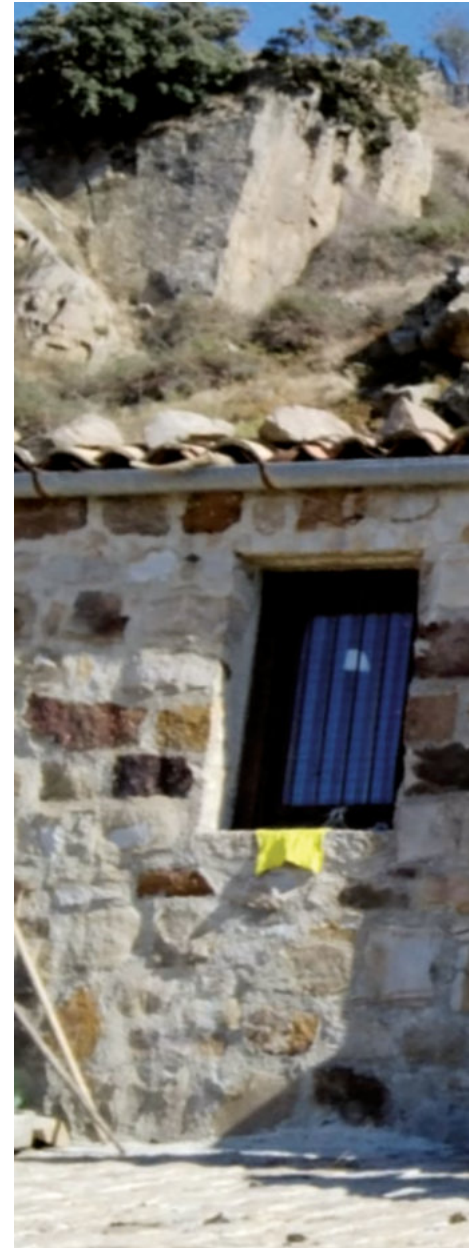
Ora anche i pastori di Geraci, nobile nome di antica Contea e Marchesato, ai tempi del Ventimiglia un vero Stato nello Stato, hanno le ditte registrate e la partita Iva e fanno fatture, pur mantenendo

la transumanza, ma fatta col telefonino. Essi vantano la modernità e la messa a norma delle fornaci: le quadare messe in una stanza con le pareti rivestite di mattonelle bianche, proprio come quelle del caseificio, ma con la legna, che vi brucia sotto, in un'altra stanza, la cui parete adiacente lascia aperto un buco adibito a caldaia, così non si fa fumo né polvere, e si garantisce la sacrosanta igiene.

Evviva i Pastori, che meritano di ricevere una visita, loro così ospitali, e non è difficile trovarli al mattino o all'imbrunire alla Roccafumata.

Se si arriva in macchina si può scendere direttamente fino a destinazione.

Se si è invece in pullman, si posteggia di fronte al Supermercato dei Fratelli Giaconia a S. Antonio Abate e sono quattro passi. E mentre si percorre la stradella, a scendere, si gode dall'alto, il magnifico paesaggio che spazia dalle Isole Eolie (Alicudi e Filicudi) a San Mauro Castelverde, Pollina, l'Etna, man mano che si giunge al Mercato. E presto, arrivati, si sarà poi felici di vedere da vicino gli ovili con le greggi, da toccare; si assisterà all'allattamento e alla mungitura. Si vedrà preparare la cagliata, e dopo un po' la tuma, e infine la ricotta, assaggiando ogni frutto, con nelle orecchie il continuo orchestrare dei belati e gli abbai. Giornata incantevole, da sogno madonita.





Gli apprendisti a bottega e il concertista

Antonino Salmeri, 16 anni

Non avevamo programmato la presenza degli apprendisti negli stand degli artigiani.

Ma con grande sorpresa ecco, quasi come se senza volere avessimo aperto la curiosità, alla diffusione in paese, nel passaparola che sembra impossibile tra le case disabitate, ma, dice il proverbio, le mura non hanno orecchi ma sentono, anche quelle delle case disabitate del borgo – aggiungiamo noi!

E come per incanto venerdì pomeriggio, all'apertura della mostra e dei laboratori, si presenta Antonino Salmeri, un ragazzo quindicenne, in abbigliamento pastorale, con sgorbio e martello in una mano e collari per le sue pecore e agnelli appesi penzolanti alle due braccia. Saluta gli organizzatori e va dritto a infilarsi nella bottega, da Nicola Fiorentino, il costruttore e cesellatore dei campanacci.

Ci è sembrato un miracolo.

Cose vecchie, di decenni fa. Erano anni che non si vedeva a Geraci qualche ragazzo che avesse voglia di apprendere, di imparare a saper fare, di frequentare un una bottega artigiana, anche solo per guardare.



Antonino è un miracolo della natura. Egli, che non è nuovo a sorprendere la comunità, è infatti lo stesso ragazzo che, in contrada Muricello, sotto l'Abbeveratoio, coltiva un orto per conto suo e alleva un piccolo gregge di pecorelle in un fazzoletto di terra, accanto a un edificio in costruzione, ai piedi dei ruderi del Castello dei Ventimiglia, un tempo Conti e Principi dello Stato di Geraci – Madonie.

Ha piazzato orgogliosamente la bandiera della Coldiretti nel campicello, a due passi dal pollaio dove alleva galline, le cui uova mangia e porta anche ai vicini e agli amici.



No, non può essere soltanto un gioco, sta nascendo un nuovo imprenditore, egli porta il nome del nonno che già lo era. I genitori hanno da esserne orgogliosi. Va a scuola a Gangi, e non ha marinato neppure un giorno, al mattino frequentava le lezioni scolastiche, pomeriggio veniva ai Gazebo. Non c'è via migliore di quella del lavoratore-studente per avere successo nella vita, quanto meno in quella che, adulti, noi abbiamo conosciuto!

Antonino sorride, è contento, felice!

E sabato lo abbiamo visto provare a sfilacciare la tuma fresca, immergerla nell'acqua calda, e manipolarla ammorbidendola, amalgamandola, per realizzare la sua prima provoletta di caciocavallo, sotto l'occhio vigile dei maestri pastori: Antonio, Franco e lo stesso Nicola, che anche lui se ne intende, e come!, di cacioforme, di *cavaddruzzi* e di *palummeddri*!

Antonio 8 anni

Questo bambino, davvero piccolo, spunta all'improvviso al gazebo di Nicola, l'intagliatore delle campane di pecore capre e mucche. Lo vediamo con il berrettino antipolvere in testa, nelle mani il martello e lo sgorbio portati da casa, nel pomeriggio, perché al mattino frequenta la scuola primaria, e si mette a lavorare con una lena che fa paura agli adulti, sorridente, gioioso a chi gli mostra la meraviglia nell'osservarlo. Mostra saggezza, un'ironia quasi, che sembra consapevolezza del proprio valore umano, antico, evocativo della memoria istintiva del gene dell'*homo faber*. Un incanto per le foto e per i video.

Immediatamente vediamo Mirco Inguaggiato fermarsi, posare gli attrezzi, sospendere il tornio, prendere la foto-video-camera e filmare, filmare, filmare, non la smetteva più di filmare, mentre sorridente e felice commentava: – Questo bambino non si deve perdere, mi ricorda me stesso quando cominciai nella bottega di mio padre a fare, fare e poi sono diventato così. Questo bambino non si può perdere, ditelo ai suoi genitori, chiamate i suoi genitori!”

Mirco, che stava creando il testale della zampogna per l'amico Giampiero, poi si avvicina al bambino, e gli affida il suo di strumento, dicendogli: – Tieni, quello non taglia bene, usa il mio. E mettili così, ti faccio vedere io! Bravo, continua così!

Cos'altro dire, più laboratorio interattivo di così!?

Migliore risultato di questa risposta alla finalità della “chiamata”, che, per dirlo in metafora, con questo insieme di laboratori “a ingresso libero”, sta alla base del Progetto Geraci Siculo–Siracusa che piace, non ci poteva essere.

Magia della cultura materiale e immateriale che si trasmette nelle situazioni più inimmaginabili, sorpresa sì, ma, tutto sommato una conferma, di cui andare soddisfatti, per gli organizzatori della Mostra, preparata e basata sull'offerta di uno spazio-tempo aperto alle emozioni suscitate e alle conseguenti libere azioni dei destinatari; un laboratorio interattivo, di condivisione, di apprendimento possibile, libero, aperto, basato sull'imitazione, sul fare, sul provare, sul fare esperienza. Esperienziale.



E i genitori, così come lo zio e altri della famiglia, vennero a vedere e sentire l'appello del Maestro Inguaggiato, e di tutti gli altri artisti artigiani e pastori.

E tanti, sia residenti che forestieri, rimasti affascinati dal bambino apprendista che li riportava ai tempi in cui le botteghe artigiane erano disseminate tra i vicoli del paese, di tutti i paesi e dei quartieri delle città, adesso non più!

Giampiero Amato

Non solo costruttore ma anche suonatore degli strumenti musicali tradizionali

In tutti e tre i giorni della mostra laboratoriale, sia al mattino che al pomeriggio, dopo aver appeso nel gazebo le sue zampogne, posate le canne personalmente raccolte in natura o nei campi, dal nome scientifico *Arundo Donax*, materia prima della sua costruzione; infilare delle bacchette in verticale, in un apposito supporto, di cui non si capiva l'uso fino a quando non gli si vedeva infilare a sua volta i flauti già costruiti, che esponeva per la meraviglia dei visitatori, faceva una prova degli strumenti, con delle suonate tipiche del nostro folklore isolano.

A questo punto ci si guardava negli occhi, come a volerci reciprocamente interrogare: – Chi glielo chiede?

Chiedere che cosa?

Di farci una suonata, e poi un'altra e un'altra ancora.

E fu così che in certi momenti Geraci Siculo–Sicilia che piace si trasformava in meravigliosi assolo di flauto catanese a due fori, o di “ciarameddra”.

E alla fine del concertino, non poteva che rispondere alle tante domande dei curiosi che chiedevano spiegazioni approfondite da parte del “maestro”, che, da massimo esperto in Sicilia, pacatamente e gioiosamente rispondeva.

I bambini

In tutti i tre giorni dell'evento, tra i laboratori, quello che ha attirato maggiormente i bambini è stato quello degli *agnieddri pasquali*. Non c'è stato un attimo di tregua, in tutti e due i pomeriggi del venerdì e del sabato, e in tutta la giornata di domenica, essi si potevano comodamente sedere e dipingere, all'interno del lunghissimo salone rettangolare dalla facciata a vetro del Convento degli Agostiniani, che guarda Via San Bartolo con il magnifico edificio novecentesco in blocchi di pietra locale squadrata, che ospita i plessi delle scuole primaria e secondaria, sezioni dell'IC di Gangi, di cui Geraci fa parte.

I piccoli uscivano da scuola alle dodici e trenta e subito di corsa a dipingere i biscotti a forma di colomba pasquale.

Potevano trovare le forme stesse ancora nude, non ancora ricoperte della glassa bianca, che le loro graziose mani, intingendo il ditino nell'apposito vassoio che conteneva quella crema ottenuta dalla frullatura dell'albume con lo zucchero velato, provavano a spalmare ottenendo la colomba bianca, che a sua volta, asciugata o messa in forno, veniva poi dipinta a piacimento.

Potevano scegliere anche di passare direttamente a questa seconda fase della produzione, prendendole dalla cesta o dalla scatola che le conteneva, gli *agnidduzzi* bianchi, già pronti per la pittura.

E li abbiamo visti così, ininterrottamente, arrivare, sedersi, assistere alla preparazione dei colori da parte dell'esperta Nunzia Giaconia, intingere loro stessi nel bicchierino di ciascun colore lo stecchino, usato per mescolare bene e dipin-



gere di fiori o di figure astratte la figura.

Finito il lavoro, nell'attesa che la loro creatura si asciugasse all'aria, uscivano a giocare nella piazzetta prospiciente, con le giostre, facendo spesso la spola per accertarsi se il loro dolce fosse pronto da mangiare, fino a quando non lo assaporavano.

E ripetevano magari il gioco, nella stessa occasione o tornavano il giorno dopo.

Raramente i grandi rispondono così bene come i piccoli alle iniziative, ma queste devono essere alla loro portata.



E in questo caso, gli agnelli pasquali di Geraci hanno davvero dato l'esempio di una Sicilia che piace. Né solo i bambini, in verità. Anche tantissimi adulti, specialmente venuti da fuori, per prima una coppia di turisti comaschi in roulotte, la cui signora sedendosi a dipingere il suo agnello godeva anche nel farsi riprendere dal marito. E tanti altri a seguire, da tutta la Sicilia.

Il riscontro dei partner e degli operatori

Si è concluso a Geraci Siculo un meraviglioso evento, un ritorno al passato, fra sapori antichi ed autentici... il ticchettio di antichi mestieri... ormai dimenticati, la destrezza di saper lavorare il formaggio creando delle meravigliose sculture, le dolci note del flauto antico... la decorazione delle colombe pasquali...

Tutti decoravano: i turisti che casualmente si trovavano a Geraci, i ragazzi che finita la scuola, passavano, degustavano i formaggi e la crema di latte caprino, il bianco mangiare, grande partecipazione del Paese e non solo, tutti coinvolti come una grande famiglia, fra abbracci, sorrisi e baci e con gli occhi lucidi partecipavano ai vari laboratori.

Un "salto" nel passato per ritrovare noi stessi, al risveglio dei saperi e sapori ormai persi... alle antiche abitudini dimenticate.

In questi tre giorni Geraci è stata la protagonista assoluta di emozioni vere ed autentiche, come una grande famiglia, tutti partecipavano a vedere cosa c'era e rimanevano coinvolti.

Le persone, spinte dalla curiosità, ci venivano a trovare per capire quell'atmosfera di famiglia, quei volti rilassati che accoglievano tutti, bimbi piccoli, ragazzi, donne, madre, meravigliati di trovare quel clima e quell'accoglienza e che con gli occhi lucidi ringraziavano facendo le attività e degustando i formaggi caprini, e molti ragazzi incuriositi, all'uscita della scuola, venivano e si mettevano in gioco lavorando anche loro con i grandi.

A sua volta i grandi con grande saggezza aiutavano i piccoli collaboratori con tanto affetto e amore.

Ogni gesto fatto con il cuore si vedeva da come si muovevano con il loro tono di voce e il comportamento non verbale, tanta voglia di dare e tanta voglia di ricevere dei bimbi, così in questo clima di serenità, d'elezione vere ed autentiche abbiamo sbloccato tanti ricordi... molti di quei giovani padri da piccoli sono stati cresciuti con il latte di capra e i cari formag-





gi, degustando ritornavano indietro negli anni, la memoria gustativa si era risvegliata. In questi giorni che sono volati via in un battito d'occhio ho visto e ho sentito solo d'amore, solo l'amore crea un'esperienza positiva da rifare.

Vincenza Montana

Ho preso parte alla prima e spero non unica edizione di “Sicilia che piace”, evento ideato e organizzato da Edizioni Arianna, dove ho messo a disposizione, insieme ad altri Maestri Artigiani, la mia arte e sapienza riguardo la costruzione del “Friscaletto Siciliano, strumento principe della tradizione musicale sicula, ed elemento portante dell'identità siciliana”.

Sostenendo un laboratorio esperienziale della durata di tre giorni, nelle date 27, 28, 29 ottobre 2023, ho avuto modo e piacere di esplicitare storia ed etimologia del “Friscaletto Siciliano” al flusso di visitatori, che hanno piacevolmente sostato davanti al mio stand per diversi minuti, in particolar modo ad un numero considerevole di bambini, ammirando tutti le varie fasi di costruzione, partendo dalla scelta del “cannolo di canna”, al suono definito e tipico del “Flauto Pastorale Siciliano”.

Penso che la Sicilia, le sue attuali e soprattutto le future generazioni, abbiano un “disperato” bisogno di manifestazioni ed eventi di questo genere, periodici e diffusi tutto il territorio, affinché la memoria e l'immenso patrimonio culturale della nostra terra non siano vani, o peggio ancora non vadano definitivamente perduti.

Gli antichi mestieri, che ci hanno lasciato anche strumenti musicali antichi, costituiscono la nostra identità e la nostra sicilianità.

Penso inoltre che le scuole e le istituzioni dovrebbero affrettarsi ad introdurre questa materia fin dalle scuole dell'obbligo, al fine di sensibilizzare le nuove generazioni, sperando scaturisca l'ormai perduto senso di appartenenza alle proprie radici.

Giampiero Amato

La meraviglia del pubblico

Il tempo in un paese montano è scandito da attività agricole, pastorali, artigianali, commerciali e professionali.

Geraci Siculo, borgo madonita in provincia di Palermo, paese medievale, un tempo Capitale della Contea dei Ventimiglia, l'ultimo fine settimana del corrente mese, ha messo in mostra alcune delle sue bellezze, in occasione della Manifestazione culturale *Sicilia che piace* tenutasi a piazza san Bartolo dentro e davanti il Convento degli Agostiniani.

I visitatori hanno potuto ammirare strumenti musicali e non solo ottenuti dal legno e decorati preziosamente, *cavaddruzzi* e *palummeddri* di caciocavallo unici, saponi e creme derivati dal latte di capra, biscotti-dolci agneddri pasquali dipinti da mani esperte e da tutti.

La seconda parte del programma ha previsto una giornata vissuta insieme ai pastori dell'azienda zootecnica Alaimo al Mercato Roccafumata.

Appena arrivati al punto di incontro con il resto del gruppo, si sono cominciate già a intravedere le pecore e l'emozione è stata immediata, ma



si può dire che non si sapeva ancora cosa ci avrebbe aspettato di meraviglioso.

Scendendo giù verso il *Màrcato*, gentilmente e preziosamente accompagnati dall'esperto pastore il signor Alaimo, non riuscivo più a intrattenere una conversazione perché abbagliata da tanta bellezza, maestosità, immensità, data dalle rocche sulla destra e dal paesaggio con i monti, il borgo di San Mauro Castelverde e il mare sulla sinistra.

Continuando il percorso, ecco una gebbia, con la sua acqua. Lo sappiamo l'acqua è vita. La *gebbia* ci ha ricordato che lí è la vita, lí è il bene. La vita, il bene sono dove dimora l'essenziale.

Le pecore incontrate successivamente erano tutte in ordine, in fila, una dietro l'altra, allineate. Dove andava una, andava l'altra. Come a dire: "lo mi fido di te!" Un bell'esempio di fiducia.

Emozione unica poter assistere, inoltre, alla mungitura di una pecora.

Ma il momento di massimo climax si è raggiunto vedendo gli agnelli correre da una parte all'altra, attorno a noi, e per diversi minuti.

Non smetterei mai di vederli così!



I bimbi e i ragazzi del gruppo erano entusiasti e felici.
Il paesaggio era mozzafiato, gli agnelli bellissimi: la giornata perfetta!

Silvia Vazzana
Geraci Siculo, 30 ottobre 2023

Sicilia che piace è un progetto che sostiene i valori degli usi e costumi tipici del territorio madonita in particolar modo di Geraci Siculo, uno dei Borghi più belli d'Italia.

Un fine settimana ricco di esperienze sensoriali e di laboratorio che ha coinvolto tutti dai più piccoli ai più grandi nelle capacità manuali.

L'inizio del percorso si apre con il cantautore, musicista e polistrumentista *Giampiero Amato*, che con le sue mani riesce a creare piccoli flauti siciliani estratti dal legno di canna e oleandro. Si tratta di strumenti di elevato livello musicale che riescono a trasmettere onde sonore armoniose.

Si prosegue con il maestro *Mirco Inguaggiato*, un giovane con la passione del vecchio mestiere di liutaio, che con la sua padronanza manuale riesce a dare vita al legno creando manufatti, strumenti musicali e oggetti con minuziosi dettagli artistici.

Un vero e proprio spettacolo è ammirare la manualità con cui i pastori modellano il caciocavallo, dandogli la forma di destriero, bovino e colombella. Tutt'oggi rappresenta una delle tradizioni più sentite, trasmessa da padre in figlio, portando ad un alto livello la laboriosità dei pastori locali. Da secoli, ogni 7 anni durante la *Carvaccata* i pastori portano in processione per le vie del paese i caciocavalli su delle strutture in ferro, adornate di ricami e pizzi cuciti a mano dalle mogli, in senso di riconoscimento, di devozione e di ringraziamento a Dio.

A Geraci uno dei dolci tipici Pasquali sono gli "agnelli pasquali", fatti di biscotto, ricoperti di glassa bianca di zucchero e, infine, dipinti a mano con dettagli floreali. Il nome, la forma e i decori simboleggiano la Santissima Trinità: l'agnello (il figlio), la colomba (lo Spirito Santo) e i disegni floreali (Dio).



Una vera e propria attrazione è stato il laboratorio di pittura per bambini, che ha permesso di dare pieno sfogo alla creatività e abilità di disegno agli infanti.

Riscoprire il passato permette di conoscere le nostre radici, favorendo lo sviluppo del senso di appartenenza e d'identità culturale in noi stessi.

Le tradizioni sono testimonianza viva di una cultura legata alla natura, stagioni, cicli di vita e alla devozione religiosa. Definisce l'anima e l'identità del popolo geracese.

Penso sia doveroso provare a fare qualcosa per cercare di preservare

e valorizzare la preziosa identità culturale di esse, soprattutto in quest'epoca orientata solo alla crescita economica, consumismo e ostentazione.

Le tradizioni sono state ricevute in dono sacro dai nostri avi con il fine di farne tesoro di vita, trasmettendone i contenuti alle giovani e future generazioni.

Marica Di Maria



Nei giorni 27-28-29 ottobre ho avuto il piacere di partecipare attivamente nel ruolo di hostess, nel mio bel paese, alla manifestazione denominata *Geraci Siculo-Sicilia che Piace*, tenutasi al convento degli Agostiniani presso Piazza San Bartolo.

È stata una mostra organizzata dal professore Pietro Attinasi e da sua figlia Arianna che ha riscosso molto successo. Erano esposti una serie di stand dedicati all'artigianato, alle maestranze e alla gastronomia locale. In

uno di questi erano presenti dei pastori geracesi che mostravano tutte le differenti parti della produzione di caciocavalli a forma di cavallucci o colombe, tradizione geracese messa in mostra solitamente ogni 7 anni per la manifestazione soprannominata "A Carvaccata di vistiamari". In un altro stand invece un altro pastore geracese mostrava la creazione di collari per le mandrie. Inoltre, altri due ragazzi esponevano ai visitatori la lavorazione del legno per la realizzazione di flauti o oggetti costruiti con esso, tradizione oramai quasi perduta. C'era pure una signora di Gangi venditrice e produttrice, insieme al marito, di creme, formaggi e saponi di latte caprino. È inoltre, stato organizzato il laboratorio degli agnelli pasquali, dolce tipico di Geraci realizzato durante il periodo pasquale. Esso ha la forma di una colomba ed è ricoperto con glassa di zucchero e fiori dipinti di sopra. Questo laboratorio mi ha appassionato più di tutti, non solo perché venivano a dipingere i bambini che io amo tanto ma anche perché mi ha fatto ricordare quando negli anni passati in periodi pasquali io e mia nonna li facevamo e li dipingevamo assieme. Ho trovato quest'esperienza molto utile e interessante innanzitutto perché mi ha permesso di provare un nuovo "lavoro", poiché non mi ero mai trovata ad interagire e promuovere una manifestazione in prima persona, dato che solitamente partecipo agli eventi organizzati solamente da spettatrice. Mi sono occupata di accogliere e accompagnare le persone tra i vari stand e spiegare, per quanto a me possibile, ciò che si promuoveva all'interno di essi.

Mi piacerebbe in futuro poter provare nuovamente questo tipo di esperienza poiché, oltre ad aver arricchito il mio bagaglio culturale, ho aiutato, nel mio piccolo, il mio paese dato che in questa manifestazione è stata racchiusa buona parte delle nostre tradizioni che ci permettono di essere conosciuti in tutta la Sicilia e oltre.

Mariangela Attinasi

*Dio Vi sarvi Sammartulu,
benigno protettori diletto
a lu Signuri assai diletto,
perciò cu veru affettu,
o Santu Protettori,
lu Vostru gran favuri mustrati in terra.
La carni ci sutterra,
lu munnu ci sovrasta cu tanti inganni
e nui fra tanti affanni,
custritti di campari
a chianciri e lacrimari semu forzati.
Pregati Iddio pregati,
Potenti a Nui Patrunu,
innanzi a lu gran tronu Santu e Divinu,
innanzi a lu gran tronu Santu e Divinu...*

Mi trovo all'interno della Chiesa di San Bartolomeo Apostolo, ai piedi della magnifica statua, e recito, così per come me la ricordo, la preghiera in onore del nostro Santo Patrono.

Fuori dalla Chiesa si sente il suono di un *friscaliettu*, il costruttore lo sta accordando...

Ci sono diversi stand dedicati all'intaglio del legno, alla costruzione delle *cuddrane*.

Antonino, mio figlio, in ossequio alle tradizioni di Geraci e alla sua grande passione per la campagna e per gli animali, è nello stand dei pastori intento nell'apprendere l'arte di realizzare i *cavaddruzza* e i *palummeddri*, sono molto emozionata, non ne vedevo la realizzazione da quando ero adolescente...

Siamo appena tornati dall'escursione al *Marcatu d'a Rocca Fumata*; li abbiamo avuto il piacere e l'onore di trascorrere una mattinata con i nostri pastori, Giacomo e Carmelo Alaimo.

Con le altre mamme del gruppo classe ci siamo ritrovate alle 10.00 di stamattina... scherziamo sul fatto che i nostri lavori domestici domenicali possono attendere... (loro non si lamenteranno... ci aspettano...); invece oggi dedicheremo la mattinata ai nostri bambini e a noi stesse.

Il sole è caldo e ci ristora.

Dopo la discesa a piedi verso il *marcatu* ci immergiamo nella vita quotidiana dei nostri pastori; assistiamo alla mungitura e portiamo le pecore al pascolo. Mentre siamo dentro a *mannara* assistiamo ad una scena bellis-

sima: veniamo, praticamente, “travolti” e accerchiati da piccoli agnellini. Tutti siamo pervasi da una sensazione di meraviglia: gli agnelli che ci girano intorno, è un'emozione immensa. D'un tratto, senza volerlo, si scatena una corsa che coinvolge i bambini e gli agnelli: non si capisce chi rincorre chi, tra i sorrisi divertiti delle mamme: non si comprende più se sono i bambini che inseguono gli agnelli o viceversa...

Alla fine tutti hanno il loro agnello tra le braccia (mamme incluse) e tra una coccola e una carezza al manto morbido, ci ritroviamo a mangiare i formaggi genuini e gustosi dell'azienda Alaimo, accompagnati dal buon vino locale. Brindiamo ai nostri bambini e alle tradizioni del nostro paese...

I bambini si cimentano in un'intervista a Carmelo, per conoscere meglio gli armenti e l'attività del pastore, mentre divorano con gusto il buonissimo formaggio e siamo pronti per la risalita.

Durante il percorso ci incuriosisce la "rocca fumata" una roccia da cui durante l'inverno esce del fumo... alcuni dicono che ci sia un collegamento con l'Etna (potrebbe essere vero, visto che si trova esattamente davanti a noi). Io ed alcuni bambini incuriositi vogliamo metterci la mano dentro, per verificare se là dentro ci sia veramente caldo, ma ci rendiamo conto che il sole di questa splendida giornata lo è ancora di più...

Adesso Giampiero ha finito di accordare il suo nuovo *friscalettu* e decido di tornare fuori ad ascoltarne il bellissimo suono.

Saluto lo scultore di legno Mirco e Nicola che, scalpello alla mano, intarsia a cuddrana per gli armenti.

Questa è la Sicilia che piace, questa è la nostra terra.

Bartoluccia Attinasi





Finito di stampare
nel mese di novembre 2023
presso Priulla Print s.r.l. - Palermo
Per conto di





Progetto cofinanziato dalla
Regione Siciliana
Assessorato per le Attività Produttive
Iniziativa "Sicilia che piace"
Capitolo di Bilancio 342525



Comune di
Geraci Siculo



AGENZIA DI STAMPA



Sapere chi siamo non è un problema del passato, è una necessità per progettare il futuro; a parte l'esigenza "antropologica" di consistere in una identità individuale e di gruppo. Il folklore così non muore, se c'è un legame tra passato e presente, attraverso il filtro della memoria, e se gli antichi tratti culturali, nella loro non immutabilità, si innovano in funzione dell'adattamento alle nuove esigenze di vita. In tale cornice si inserisce la presentazione della casa editrice Edizioni Arianna del progetto "Sicilia che piace". L'obiettivo è quello di raccontare la montagna e il patrimonio umano vivente ancora esistente su queste alture, non con intento nostalgico ma con la consapevolezza dell'appartenenza a una cultura fortemente identitaria che ha bisogno di essere ricordata, ricercata e vissuta da nuovi viaggiatori e che può essere germe creativo per la nascita di nuovi mestieri, di nuove residenze, di nuove memorie da lasciare in eredità, di generazione in generazione.



9 791280 528469