



# Gennaio

*"Venturi aevi non immemor"*



La raccolta delle olive



## LA COLLINA DEGLI ULIVI

*"Finiti gli orti, cominciava l'oliveto grigio-argento, una nuvola che sbiocca a mezza costa" (Calvino)*

L'ulivo, albero sempreverde, è tipico della zona mediterranea. Diffuso soprattutto nel Meridione d'Italia, si riproduce con successo specie in collina. Lo ritroviamo anche vicino al mare, in particolare nel Cilento.

I paesi del Vallo di Diano sono, quasi nella totalità, caratterizzati da terreni con piantagioni di ulivi resistenti ai freddi invernali e alla mancanza d'acqua durante l'estate. La pianta produce un frutto ovale ricco di olio commestibile.

### LA COLLINA DEGLI ULIVI AD ARENABIANCA

Arenabianca, per la sua posizione geografica e anche per la sua esposizione, è l'unica frazione di Montesano S/M dove si trovano molti terreni adibiti con successo a piantagioni di ulivi.

Scendendo a Valle, dopo aver abbandonato il bivio della Croce per via Fiego e fino a Tempa la Mandra, si notano sia a destra che a sinistra della strada uliveti con numerose piante.

Piantagioni di ulivi sono messi a dimora anche lungo via Pantano che da Arenabianca porta a Paolula. Anche sulla Provinciale, dal bivio di Arenabianca fino a Prato Comune, non mancano piante d'ulivo spesso in numero significativo.

### L'ULIVO Pianta DELLA PACE

L'ulivo nel tempo è stato utilizzato come simbolo

della pace. Portare un ramoscello di ulivo ha assunto sempre più il significato di sicura disponibilità al confronto e al dialogo. I cattolici festeggiano, nella domenica precedente la Pasqua, la cosiddetta "domenica delle palme". In chiesa vengono distribuiti ramoscelli d'ulivo benedetto che i fedeli si scambiano reciprocamente in segno di pace.

### IL RAMOSCELLO D'ULIVO NELLA TRADIZIONE

Nella società contadina montesane l'ulivo benedetto veniva sistemato dietro la porta di casa a protezione della famiglia, ma anche sotto il cuscino dell'ammalato per facilitarne la guarigione. Era piantato anche nei campi come augurio per un raccolto copioso e contro i danni da temporali ed altre calamità. Quando il ramoscello d'ulivo dell'anno precedente veniva sostituito dal nuovo, prima di bruciarlo, si recitavano delle preghiere.



### NOTE

L'ulivo nel 1996 fu simbolo e denominazione di un raggruppamento politico presieduto da Romano Prodi. Il raggruppamento si presentò anche alle elezioni politiche in Italia ed ottenne la maggioranza in Parlamento.

2024 GENNAIO

1 lun	S.S. MARIA MADRE DI DIO
2 mar	S. BASILIO, S. DEFENDENTE
3 mer	S. GENOVEFFA
4 gio	S. ERMETE, S. TITO
5 ven	SANT'AMELIA
6 sab	EPIFANIA DEL SIGNORE
7 dom	SS. NOME DEL SIGNORE
8 lun	S. SEVERINO, S. MASSIMO
9 mar	S. GIULIANO MARTIRE
10 mer	S. AGATONE, S. ALDO
11 gio	S. IGINO PAPA
12 ven	S. MODESTO
13 sab	SANT'ILARIO
14 dom	S. FELICE
15 lun	S. MAURO
16 mar	S. MARCELLO PAPA
17 mer	S. ANTONIO ABATE
18 gio	S. LIBERATA, S. PRISCA
19 ven	S. MARIO, S. CANUTO
20 sab	S. SEBASTIANO, S. FABIANO
21 dom	S. AGNESE
22 lun	S. VINCENZO M., S. ANASTASIO
23 mar	S. EMERENZIANA
24 mer	S. FRANCESCO DI SALES
25 gio	CONVERSIONE DI S. PAOLO
26 ven	S. TITO, S. TIMOTEO
27 sab	S. ANGELA MERICI
28 dom	S. TOMMASO D'AQ.
29 lun	S. COSTANZO
30 mar	S. MARTINA
31 mer	S. GIOVANNI BOSCO

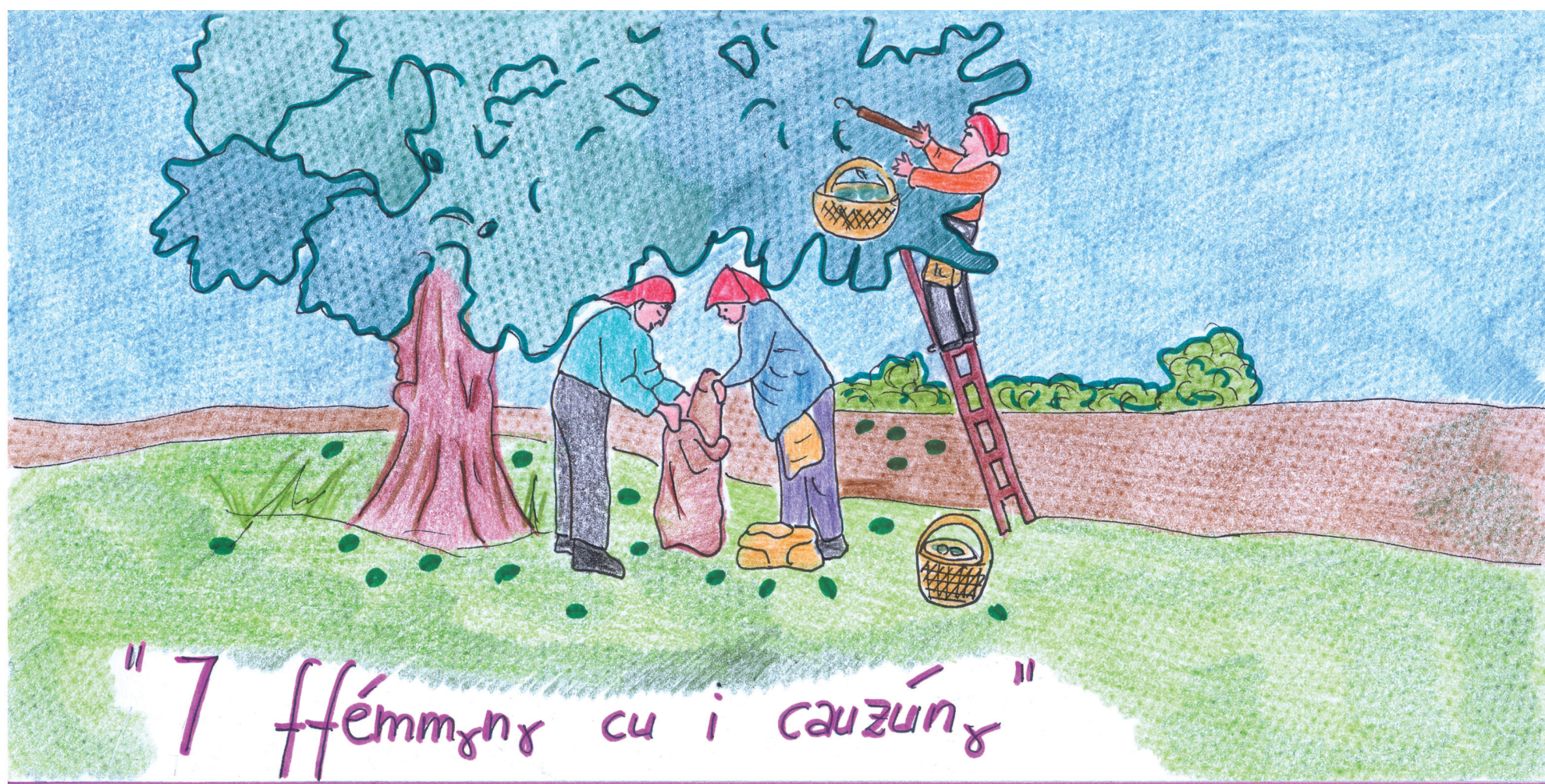


# Fabbriato

"Venturi aevi non immemor"



La raccolta delle olive



"Quannx è sSanda Lucia l'uógl'x cala nd'ā ulívr"

Nella società contemporanea la donna indossa i pantaloni quando e come vuole. I pantaloni permettono alla donna, impegnata nella sua attività giornaliera, di muoversi a suo agio in macchina, sui bus, sui treni, sugli aerei. Ma le permettono anche di muoversi con agilità in ufficio, in fabbrica, in campagna. Altre volte si tratta solo di una scelta personale e di eleganza come quando indossa un tailleur elegante o sportivo con giacca e pantaloni.

"A fémmyx cu i cauzúnx"

Nella società tradizionale ed, in particolare, in quella contadina, la donna indossava i pantaloni solo per la raccolta delle olive. Dopo Santa Lucia, ossia dopo il tredici dicembre, si riteneva che le olive fossero pronte per essere raccolte. A questa attività a Montesano, ma anche nei paesi vicini, erano destinate le donne che non potevano certamente salire sull'albero in gonnella e per l'occasione indossavano i pantaloni dei mariti se sposate, dei fratelli o dei padri se ragazze.

I pantaloni venivano legati goffamente ai fianchi "cu nu funsciòldx", visto che appartenevano ad altri e si adattavano poco al fisico delle donne.

## LA RACCOLTA

Sui pantaloni le donne legavano un sacchetto nel quale deponavano le olive raccolte a struscio. Una volta riempito, il sacchetto veniva vuotato e si ricominciava daccapo. Oltre al sacchetto, le donne disponevano di un uncino (pertica con un'estremità ricurva in modo da formare un gancio) col quale avvicinarono i rami per la raccolta oppure, se troppo lontani, bacchiavano le olive che poi raccoglievano a terra. A volte le raccogliatrici intonavano qualche canto, altre raccontavano episodi ed emozioni di famiglia ed altre ancora qualche pettegolezzo che sfociava in una risata generale. Il brutto tempo non interrompeva la raccolta che continuava spesso anche con la neve. Quando le mani intirizzite dal freddo non riuscivano più a raccogliere le olive, le donne si permettevano un breve intervallo per riscaldarsi ad un fuoco acceso nelle vicinanze.

D'altra parte esisteva ancora il caporalato e colei che era addetta al controllo delle raccogliatrici le invitava subito a riprendere il lavoro.

La paga giornaliera consisteva di solito in un litro d'olio o, come si usava dire allora, in una "pignatèdda".

## NOTE

Oggi la raccolta a mano va scomparendo e viene sostituita da battitori elettrici o a batteria spesso utilizzati da ditte specializzate che stendono teli sotto le piante prima di bacchiare. Una cosa è certa che la raccolta a mano, secondo tradizione, è da preferirsi a quella per caduta con battitore anche perché alla fine il prodotto olio è migliore.

2024 FEBBRAIO

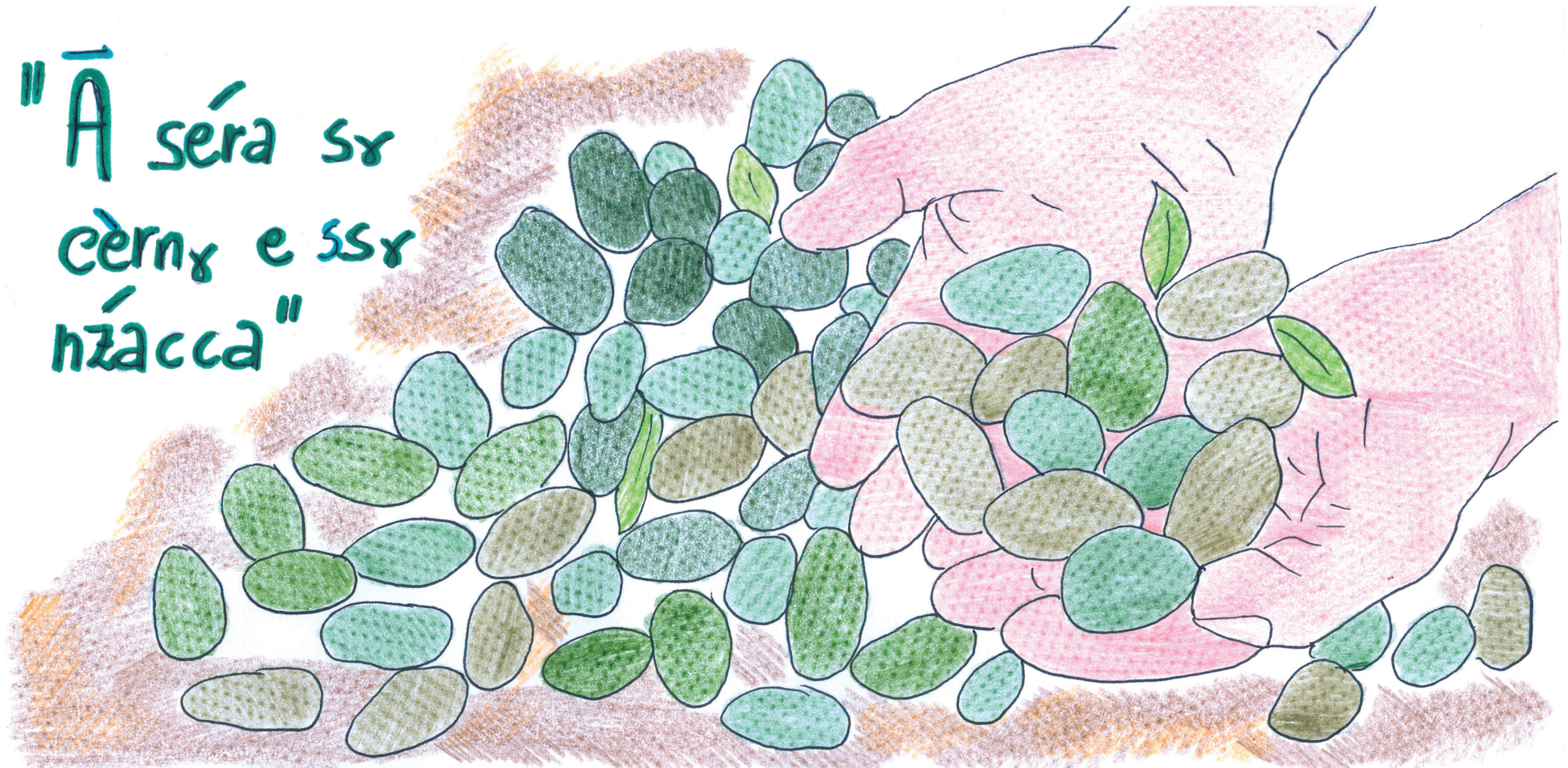
1gio	S. VERDIANA, S. SEVERO
2ven	PRES. DEL SIGNORE
3sab	S. BIAGIO
4dom	S. GILBERTO
5lun	S. AGATA
6mar	S. PAOLO MIKI
7mer	S. ROMUALDO
8gio	S. GIROLAMO EM.
9ven	S. APOLLONIA
10sab	S. SCOLASTICA
11dom	NS DI LOURDES
12lun	S. EULALIA
13mar	S. FOSCA, S. MAURA
14mer	MERCOLEDI DELLE CENERI S. VALENTINO MARTIRE
15gio	S. FAUSTINO E GIOVITA
16ven	S. GIULIANA
17sab	S. DONATO MARTIRE
18dom	I DOMENICA DI QUARESIMA
19lun	S. MANSUETO, S. ALVARO
20mar	S. ELEUTERIO, S. ZENOBIO
21mer	S. ELEONORA, S. PIER DAMIANI
22gio	S. MARGHERITA
23ven	S. POLICARPO
24sab	S. EDILBERTO RE, S. SERGIO
25dom	II DOMENICA DI QUARESIMA
26lun	S. NESTORE
27mar	S. LEANDRO
28mer	S. ROMANO ABATE
29gio	S. GIUSTO



La raccolta delle olive

"Venturi aevi non immemor"

"Ā séra sꝛ  
cèrnꝛ e sꝛ  
nꝛáccá"



2024 MARZO

1 ven	S. ALBINO
2 sab	SANT'ERACLIO, S. BASILIO M.
3 dom	III DOMENICA DI QUARESIMA
4 lun	S. CASIMIRO, S. LUCIO
5 mar	S. ADRIANO
6 mer	S. MARCIANO
7 gio	S. FELICITA, S. PERPETUA
8 ven	S. GIOVANNI DI DIO
9 sab	SANTA FRANCESCA ROMANA
10 dom	IV DOMENICA DI QUARESIMA
11 lun	S. COSTANTINO
12 mar	S. MASSIMILIANO
13 mer	S. ARRIGO, S. EUFRASIA
14 gio	S. MATILDE REGINA
15 ven	S. LUISA
16 sab	S. ARIBERTO
17 dom	V DOMENICA DI QUARESIMA
18 lun	S. CIRILLO DI GERUSALEMME
19 mar	S. GIUSEPPE
20 mer	S. CLAUDIA, S. ALESSANDRA M.
21 gio	S. BENEDETTO DA NORCIA
22 ven	S. LEA, S. BENVENUTO
23 sab	S. TURIBIO DE MOGROVEJO
24 dom	LE PALME
25 lun	ANNUNCIAZIONE DEL SIGNORE
26 mar	S. EMANUELE, S. TEODORO
27 mer	S. AUGUSTO
28 gio	S. SISTO III PAPA
29 ven	S. SECONDO MARTIRE
30 sab	S. AMEDEO
31 dom	PASQUA

"È ffattꝛ nòttꝛ e u patrònꝛ ricꝛ/ca è stata còrtá a jurnátá."

Una canzone della tradizione contadina dice che il proprietario terriero si lamenta che nei mesi di dicembre e di gennaio, quando si raccolgono le olive, la giornata è troppo corta. Per le raccogliatrici di olive, al contrario, la giornata non si esaurisce con il far della sera e con la discesa dall'albero per sopraggiunta oscurità. La giornata lavorativa continua nei depositi dei padroni.

"Sꝛ cèrnꝛ cū cꝛnícchis"

A sera le raccogliatrici tornano dai campi e vanno verso il paese con in testa il sacco pieno delle olive raccolte. Le più brave, quando la pianta è ben curata (potata ad ombrello) e carica di frutti, raccolgono anche un tomolo di olive al giorno.

Giunte nei depositi del padrone comincia la cernita per separare le olive dalle foglie che, durante la raccolta, non è stato possibile dividerle per non perdere tempo. Viene utilizzato "u cꝛnícchis", un setaccio a maglie larghe ma non troppo, per contenere le olive. Con un movimento manuale, soprattutto sussultorio, le olive, più pesanti, si depositano sul fondo del setaccio, mentre le foglie, più leggere, rimangono sopra e vengono di volta in volta eliminate.

A FINE SERATA S'INSACCA

A fine serata le olive pulite dalle foglie vengono messe nei sacchi che in genere si conservano da un anno all'altro solo per questo uso.

Questa operazione ne prevede un'altra in precedenza ed è la misurazione. La misura comunemente utilizzata è "u munzettꝛ" che equivale a mezzo tomolo.

Le lavoratrici, dunque, riempiono prima "u munzettꝛ" di olive e le versano poi in un sacco. Nello stesso sacco, poi, versano un altro mezzetto di olive in modo da raggiungere un tomolo in totale.

I sacchi così riempiti vengono allineati e predisposti per essere portati al frantoio quando "u trappstáꝛ" bleciderà che è arrivato il turno per la macinazione.

Per un conteggio finale si terrà presente che due tomoli equivalgono a circa cento chilogrammi, cioè un quintale.



NOTE

In tempi recenti sono stati utilizzati anche setacci elettrici che riproducono il movimento manuale "rū cꝛnícchis" e separano le foglie dalle olive. Gli olifici moderni, utilizzati oggi, dispongono di strumenti più elaborati per cui le olive vengono messe nella fossa con tutte le foglie e la macina riceve, poi, le olive già pulite prima di frantumarle.



# Aprile

"Venturi aevi non immemor"



La raccolta delle olive

2024 APRILE

1 lun	LUNEDI DELL'ANGELO
2 mar	S. FRANCESCO DI PAOLA
3 mer	S. RICCARDO VESCOVO
4 gio	SANTISIDORO
5 ven	S. VINCENZO FERRERI
6 sab	S. CELESTINO, S. DIOGENE
7 dom	S. ERMANN0, S. GIOV.B. LA SALLE
8 lun	SANT'ALBERTO DIONIGI
9 mar	S. GUALTIERO, S. MARIA CLEOFE
10 mer	S. TERENCE MARTIRE
11 gio	SANTO STANISLAO VESCOVO
12 ven	S. ZENONE, S. GIULIO I PAPA
13 sab	S. ERMENEGILDO, S. MARTINO I PAPA
14 dom	S. ABBONDIO
15 lun	SANT'ANNIBALE MARTIRE
16 mar	S. BERNADETTA, S. LAMBERTO
17 mer	S. ANICETO PAPA, S. ROBERTO
18 gio	S. GALDINO VESCOVO
19 ven	SANTA EMMA, S. TIMONE
20 sab	SANTA ADALGISA, S. TEOTIMO
21 dom	SANT'ANSELMO
22 lun	SS. SOTERO E CAIO
23 mar	SANT'ADALBERTO, S. GIORGIO M.
24 mer	S. FEDELE DA SIGMARINGA
25 gio	S. MARCO EVANG. / FESTA DELLA LIBERAZIONE
26 ven	SS. CLETO E MARCELLINO
27 sab	SS. IDA E ZITA
28 dom	SANTA VALERIA
29 lun	SANTA CATERINA DA SIENA
30 mar	S. PIO V PAPA



"A ácrnr a ácrnr, sr facx a mácrna" (Anonimo)

A Montesano l'industria armentizia era molto diffusa e sul territorio si contavano più di dodicimila pecore e un gran numero di capre. Quando si avvicinava l'inverno e i pascoli del demanio e quelli privati dei possidenti non erano più utilizzabili per la neve, i pastori con le loro greggi si trasferivano, fino alla primavera verso il mare, nel Cilento o in Basilicata. Spesso questa lontananza durava quasi sei mesi e, visto che i mezzi di trasporto e di collegamento erano scarsi o inesistenti, si rimaneva lontano da casa e dagli affetti più cari per lunghi periodi. Il trasferimento avveniva di solito a piedi e durante il viaggio non mancavano problemi di vario genere.

**AL SEGUITO DEI MARITI PER LA TRANSUMANZA**

Per evitare di rimanere lontano per un periodo così lungo, ma anche per essere di aiuto ai mariti in cucina e in altre attività, le mogli cominciarono a seguirli per tutto l'arco della transumanza. A volte, anzi quasi sempre, i figli rimanevano a Montesano con i nonni per continuare a frequentare la scuola con i propri insegnanti. Le mogli, naturalmente, non si limitavano alle faccende domestiche ma coltivavano in proprio un orticello ed aiutavano i proprietari dei terreni dove erano ospitate nelle

attività poste in essere dagli stessi dalla semina, alla raccolta della frutta, alla essiccazione dei fichi e così via.

**LA RACCOLTA DELLE OLIVE**

Il primo lavoro che le donne svolgevano, appena arrivate con i mariti pastori, in riva al mare, era la raccolta delle olive. In alcune località marine non solo vi sono piante di ulivi secolari con frutti copiosi, ma proprio perché a dimora in ambienti più caldi, la maturazione del frutto avviene molto prima che a Montesano. Così se nel proprio paese la raccolta cominciava a Santa Lucia, in questi territori cominciava almeno un mese prima. Le modalità di raccolta erano le stesse che ad Arenabianca, a mano e con l'uncino.

Anche il pagamento non si discostava da quello dei paesi d'origine e così le donne non solo sbrigavano le faccende domestiche ma portavano a casa anche l'olio da utilizzare per tutto l'anno.



**NOTE**

A volte l'ulivo è reso viscido e scivoloso per la pioggia o per le brinate del mattino a causa delle basse temperature della notte. Le raccogliatrici sono ben consapevoli dei pericoli e dei rischi che corrono senza copertura assicurativa e per pochi litri d'olio, pur tuttavia si arrampicano sugli alberi. Per questi motivi spesso accadono incidenti molto gravi che causano menomazioni corporali o addirittura la morte.



# Maggio

"Venturi aevi  
non immembris"



La raccolta delle olive

2022 MAGGIO

1 mer	S. GIUSEPPE A., FESTA DEI LAVORATORI
2 gio	S. ATANASIO
3 ven	S. FILIPPO, S. GIACOMO AP.
4 sab	S. SILVANO
5 dom	S. GOTTARDO, S. PIO V.
6 lun	S. GIUDITTA
7 mar	S. FLAVIA
8 mer	S. VITTORE
9 gio	S. GREGORIO
10 ven	S. ANTONINO
11 sab	S. FABIO MARTIRE
12 dom	ASCENSIONE SIGNORE
13 lun	BEATA VERG. MARIA FAT.
14 mar	S. MATTIA APOSTOLO
15 mer	S. TORQUATO
16 gio	SANT'UBALDO
17 ven	S. PASQUALE BAYLON
18 sab	S. GIOVANNI I PAPA
19 dom	PENTECOSTE
20 lun	S. BERNARDINO DA SIENA
21 mar	S. VITTORIO MARTIRE
22 mer	SANTA RITA DA CASCIA
23 gio	S. DESIDERIO, S. GIORGIO
24 ven	BEATA VERGINE MARIA A.
25 sab	S. GREGORIO VII PAPA
26 dom	S. FILIPPO NERI-SS. TRINITA'
27 lun	S. AGOSTINO
28 mar	S. EMILIO MARTIRE
29 mer	S. MASSIMINO VESCOVO
30 gio	S. GIOVANNA D'ARCO
31 ven	VIS. BEATA VERG. MARIA



"Vòlrsnr fémmsnr p'accòglis a ulivsr"

Un canto della tradizione contadina ci ricorda la condizione operaia delle donne. Si tratta di una richiesta di manodopera femminile legata al periodo della raccolta delle olive. È un lavoro di alcuni mesi che le donne accettano per riempire i panieri da portare a casa. Sono donne che non possono contare su nessun altro aiuto se non su quello delle proprie braccia.

"Fémmsnr jamms,  
haggia sòndútr ca vèrsr a marína  
vòlrsnr fémmsnr p'accòglis a ulivsr..."  
È arrivata in paese la notizia che verso il mare richiedono donne per la raccolta delle olive....

"... Ognr mmess tr rannr trènda lirs  
srnóngr sr facr a lammtièr..."  
Viene stabilita una ricompensa mensile di trenta lire, oppure si divide a metà il raccolto col proprietario.

"... Cu lu carèttè nr vènsnr a ppiglià..."  
Ci vengono a prendere col carretto e ci portano sul luogo di lavoro, in riva al mare.

"... Li panàrs hamma purtà..."  
Dobbiamo portare solo "i panàrs...", i cesti di

vimini col manico.

"... Lr bbrazza sò ffortè putimms fatryà ..."

Abbiamo braccia robuste e possiamo lavorare.

**ANDIAMO DONNE**

Gli ultimi due versi oltre ad esprimere il dolore per l'allontanamento da casa, chiariscono anche la motivazione per cui accettano di partire.

"... jamms fémmsnr a famiglia hamma aiutà"

Andiamo donne è il momento di aiutare le nostre famiglie.



**NOTE**

È un canto che col dolore per la partenza evidenzia anche la necessità di questo sacrificio per aiutare la famiglia. Si tratta di donne che sanno di poter contare solo sul lavoro delle loro braccia per aiutare i loro cari. E la situazione è ancora peggiore di quella delle donne che raccolgono le olive in paese o che seguono i pastori nel Cilento. Esse, per alcuni mesi, staranno lontano dagli affetti più cari.



La raccolta delle olive

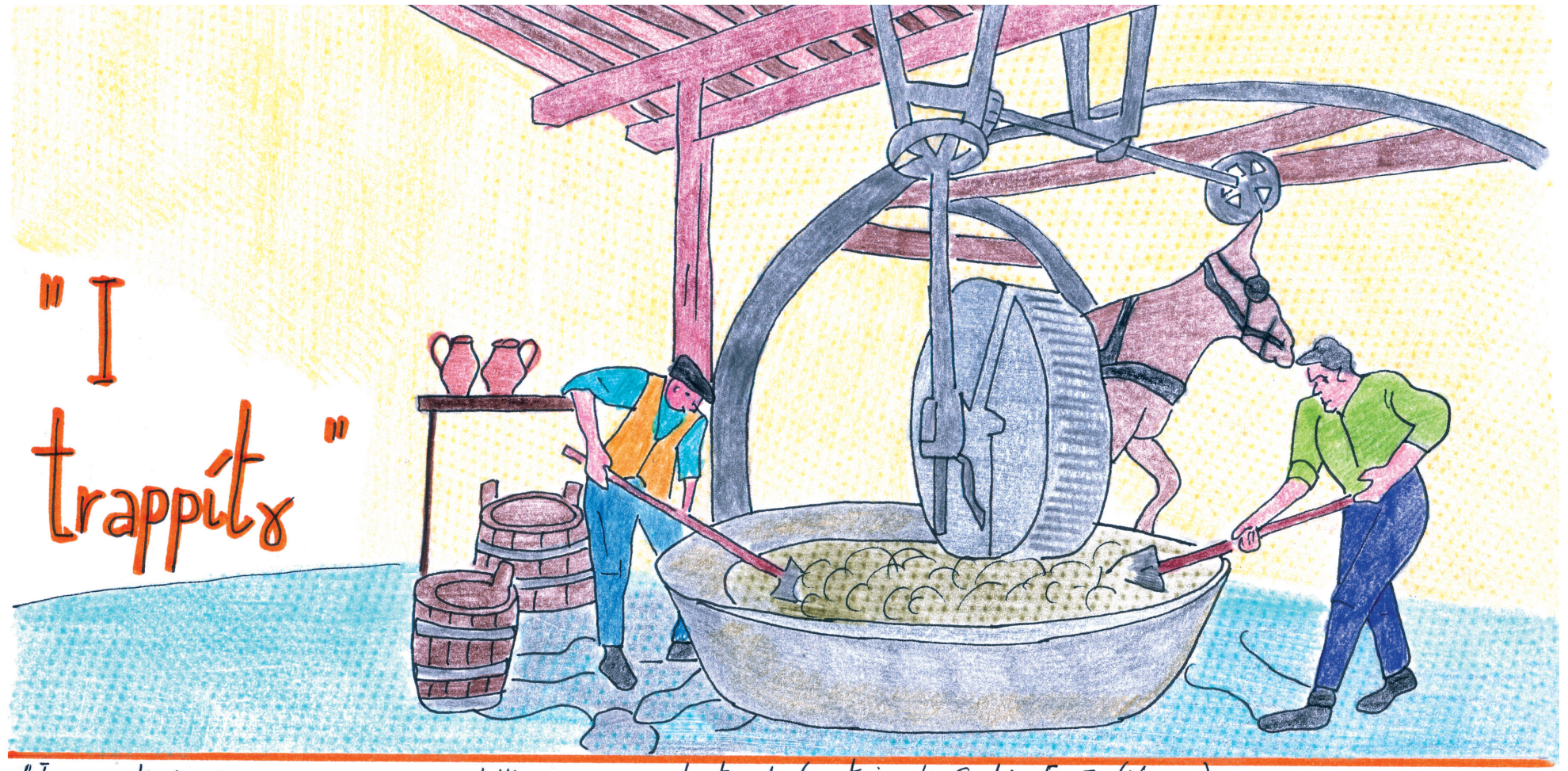
# Giugno

"Venturi aevi non immemor"



2024 GIUGNO

1sab	S. GIUSTINO
2dom	FESTA DELLA REPUBBLICA, SS. CORPO E SANGUE DI CRISTO, CORPUS DOMINI
3lun	S. CARLO LWANGA E COMPAGNI
4mar	S. QUIRINO VESCOVO
5mer	S. BONIFACIO VESCOVO
6gio	S. NORBERTO
7ven	S. SACRO CUORE DI GESU'
8sab	CUORE IMMACOLATO DI MARIA
9dom	S. EFREM, SS. PR. E FELICIANO
10lun	S. DIANA, S. ZACCARIA
11mar	S. BARNABA APOSTOLO
12mer	S. BASILIDE, S. CIRINO
13gio	S. ANTONIO DA PADOVA
14ven	S. ELISEO
15sab	S. GERMANA
16dom	S. AURELIANO
17lun	S. GREGORIO B., S. RANIERI
18mar	S. MARINA
19mer	SS. GERVASIO E PROTASIO, S. ROMUALDO
20gio	S. SILVERIO PAPA, S. ETTORE
21ven	S. LUIGI GONZAGA
22sab	S. PAOLINO DA NOLA
23dom	S. LANFRANCO VESCOVO
24lun	NATIVITA' DI S. GIOVANNI BATTISTA
25mar	S. GUGLIELMO
26mer	SS. GIOVANNI E PAOLO M., S. RODOLFO
27gio	S. CIRILLO D'ALESSANDIA V.
28ven	S. ATTILIO CONF., S. IRENEO
29sab	SS. PIETRO E PAOLO
30dom	SS. PRIMI MARTIRI



## "I trappitx"

"I muratori si riparavano ancora dall'acquazzone dentro il frantoio di Giulio [...]" (Verga)

"E' tempo d'ulive da cogliere e s'adunano attorno ai fuochi possenti i frantoiani. Il vino è nelle botti il grano nei cestoni. Nelle grotte le macine lente sono di fianco al letto delle squadre: come negli otri curano i cafoni, anche l'olio quest'oro lucente".  
(da "Margherite e rosolacci" di Rocco Scotellaro)

MAPPA DEI "trappitx"  
Negli Statuti di Montesano non vi è traccia di "trappitx" nè di regolamenti che li riguardano. Si deve ritenere, pertanto, che la loro introduzione sia più recente, come più recenti siano i terreni destinati alla piantagione di ulivi. La frazione di Arenabianca era quella dove venivano, ma vengono anche oggi, messi a dimora gli ulivi. Ne deriva che anche i frantoi sono sorti laddove vi era produzione di olive. Da indagine svolta, ci risulta che in passato i "trappitx" di Arenabianca, quelli che funzionavano con macina e pompa idraulica fossero in numero di tre.

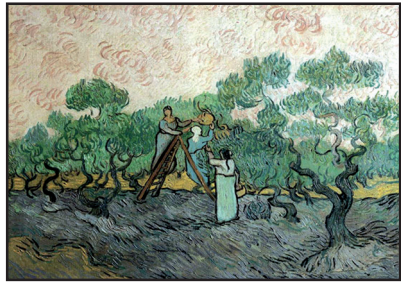
"U trappitx" DI DON NICOLA GRIECO.  
La famiglia Grieco possedeva un frantoio nei locali della propria abitazione, all'angolo tra via Vittime delle Foibe un tempo via Cupa, e via Santa Maria di Loreto. I Galantuomini, così erano chiamati i possidenti del tempo che potevano contare su terreni con oliveti, avevano la necessità di macinare le olive e si erano fatti costruire un frantoio di proprietà. A volte, detti frantoi venivano utilizzati da altri piccoli proprietari dietro ricompensa, quasi sempre di olio.

"U trappitx" DI DI GIUDA  
Un secondo frantoio, appartenuto alla famiglia Di Giuda, si trovava a pian terreno nell'abitazione dello stesso, nei pressi dell'attuale edificio che ospita le Poste, in Corso Tenente Cardinale. L'abitazione dei Di Giuda fu in seguito acquistata da Mario Cestari che ha custodito gelosamente, per anni, la macina del frantoio.

"U trappitx" DI MASULLO  
A poca distanza dalla biforcazione, detta della Croce, laddove la strada si restringe per ospitare abitazioni in ambedue i lati, prima del corso Tenente Cardinale, si trovava il locale con il terzo frantoio di proprietà Masullo.

**NOTE**

Oggi di questi frantoi non esiste più traccia. La collina di Arenabianca continua, però, a produrre oliveti e pertanto si è reso necessario sostituire i "trappitx" di un tempo con moderni oleifici. Il primo oleificio moderno fu impiantato da Vincenzo Matera in via Petrarò. Oggi è funzionante solo l'oleificio degli eredi Pizzi in via Fieco.



La raccolta delle olive

# Luglio

"Venturi aeui  
non immemör"



2024 LUGLIO

1 lun	S. TEOBALDO E., S. ARONNE
2 mar	S. OTTONE, S. URBANO
3 mer	S. TOMMASO APOSTOLO
4 gio	S. ELISABETTA REGINA
5 ven	S. ANTONIO M.Z.
6 sab	S. MARIA GORETTI
7 dom	S. EDDA, S. CLAUDIO
8 lun	S. ADRIANO III
9 mar	S. FABRIZIO, S. VERONICA G.
10 mer	S. FELICITA, S. VITTORIA
11 gio	S. BENEDETTO DA NORCIA
12 ven	S. FELICE E NABORE MARTIRI
13 sab	S. ENRICO IMP.
14 dom	S. CAMILLO DE LELLIS
15 lun	S. BONAVENTURA
16 mar	BEATA VERGINE DEL CARMINE
17 mer	S. ALESSIO CONF.
18 gio	S. FEDERICO
19 ven	S. GIUSTA
20 sab	S. ELIA PROF., S. APOLLINARE
21 dom	S. LORENZO DA B.
22 lun	S. MARIA MADDALENA
23 mar	S. BRIGIDA
24 mer	S. CRISTINA
25 gio	S. GIACOMO AP.
26 ven	SS. ANNA E GIOACCHINO
27 sab	S. LILIANA
28 dom	S. NAZARIO E CELSO MARTIRI
29 lun	S. MARTA
30 mar	S. PIETRO CRIS. VESCOVO
31 mer	S. IGNAZIO DI L.

## LA MACINA "rù zì Marix"



"In quella che fu la sala [...] troneggia un frantoio" (Sbarbaro)

Ci sono, nella tradizione contadina, delle persone che Geppi no D'Amico ama definire "senza storia" ma che hanno fatto, a loro modo, la loro storia personale e quella dell'ambiente nel quale erano profondamente radicate.

Queste persone sono ricche di storia perché sono portatrici di tante piccole storie che alla fine fanno la storia anche quella grande storia che le ha appena sfiorate.

### "Zì Marix"

"Zì Marix" era una di queste persone, capace di raccontarsi e di creare attenzione su tutto quello che amava farti sapere di sé e del suo modo di stare con gli altri. Ci intratteneva spesso con la sua affabilità e il suo fine umorismo. Così, in occasione del matrimonio della sua amata nipote Annalisa, raccontava, mentre si serviva il vino da lui prodotto di come fosse capace di "accunzà" (aggiustare), come diceva lui, il vino senza adulterarlo.

### I SUOI CIMELI

Nella sua vita, aveva avuto tempo, modo e voglia di raccogliere e conservare oggetti che potevano, ben figurare in un museo della civiltà contadina e che servivano a ricordare un passato frugale ma ricco di saggezza per sopravvivere

in condizione di rischi e limitate risorse. Zì Marix si identificava con quell'ambiente e lo sentiva suo. La sua autorimessa era ricca di cimeli raccolti nel tempo e conservati con cura ed autorevolezza.

"Tutto comprato" come amava dire lui, con i suoi sacrifici ed i suoi soldi. Faceva spicco, tra l'altro, "u bangarièddi" il deschetto, il banco di lavoro del calzolaio con tutti gli attrezzi, gli strumenti necessari alla sua attività. Di tutto, "zì Marix", conosceva nomi ed utilizzi.

### LA MACINA "rù trappittà" SPIEGATA DA "Zì Marix"

Per le sue conoscenze, ma anche per la capacità di spiegare con chiarezza le varie operazioni che si svolgevano "nola" "u trappittà" con l'arrivo delle olive, zì Marix fu scelto dalle docenti di Tardiano come "maestro per un giorno". Zì Marix conservava nel suo garage una macina, un tempo utilizzata per pressare le olive. Il maestro "per un giorno" spiegò come le olive versate nella vasca venivano schiacciate dalla ruota della macina fatta girare da un cavallo bendato. Via, via furono chiarite tutte le successive operazioni, l'impasto delle olive steso con le mani nei diaframmi (fišcula), sistemati, poi, nella pressa, da dove usciva l'olio vergine.

### NOTE

I ragazzi, tornati a Tardiano, poterono lavorare su quanto udito e visto e i loro lavori, disegni, poesie, racconti, scenette, ricostruzioni, modellini, fecero parte di una mostra di fine anno presentata ai genitori, ai docenti di altre scuole, agli amministratori, ai professori universitari che poterono valutare la validità didattica del progetto e l'esperienza maturata dagli alunni. Zì Marix presenziò alla mostra e poté ammirare descrizioni e commenti su quanto appreso dagli alunni, con interesse e soprattutto soddisfazione per il lavoro fatto.



La raccolta delle olive

# Agosto

"Venturi aevi non immemor"



**2024 AGOSTO**

1 gio	S. ALFONSO DE' LIQUORI
2 ven	S. EUSEBIO
3 sab	S. LIDIA
4 dom	S. DOMENICO DI GUSMAN
5 lun	S. GIOVANNI MARIA VIANNEY
6 mar	TRASFIGURAZ. NS. SIGNORE
7 mer	S. GAETANO DA THIENE
8 gio	S. DOMENICO
9 ven	S. ROMANO
10 sab	S. LORENZO MARTIRE
11 dom	S. CHIARA D'ASSISI
12 lun	S. ERCOLANO
13 mar	S. IPPOLITO E CASSIANO M.
14 mer	S. ALFREDO, S. MASSIMILIANO
15 gio	ASSUNZIONE MARIA VERGINE
16 ven	S. STEFANO D'UNGERIA
17 sab	S. GIACINTO
18 dom	S. ELENA IMP.
19 lun	S. LUDOVICO, S. GIOVANNI E.
20 mar	S. BERNARDO
21 mer	S. PIO X PAPA
22 gio	BEATA V. MARIA REGINA
23 ven	S. ROSA DA LIMA
24 sab	S. BARTOLOMEO AP.
25 dom	S. LUDOVICO
26 lun	S. ALESSANDRO MARTIRE
27 mar	S. MONICA
28 mer	S. AGOSTINO
29 gio	MARTIRIO S. GIOVANNI B.
30 ven	S. FAUSTINA
31 sab	S. ARISTIDE MARTIRE



## LA RESA DELLE OLIVE

"S'uoliva la mola del frantoio/e il tonfo dell'uliva nella vasca"(Quasimodo)

Le olive, una volta "carnùta e nzaccàta", nel giorno prescelto dal "trappstàrs", venivano portate al frantoio. A seconda della consuetudine, i sacchi venivano ritirati dai frantoiani oppure fatti recapitare dal proprietario dell'uliveto. Nella giornata in cui si procedeva a macinare le olive, veniva anche invitato il proprietario ad assistere alle operazioni di macinazione, ad evitare che "u trappstàrs" potesse fare degli imbrogli con lo scambio delle olive o con la resa. Il proprietario assisteva in prima persona o inviava un suo delegato.

"A quanda só gghiuta?"  
"A quanto sono andate?" Era la domanda che il proprietario rivolgeva "o trappstàrs" e che le persone del vicinato curiose rivolgevano a chi tornava dall'olificio dopo la macinazione. Con questa domanda si chiedeva il rapporto tra un quintale di olive macinate e l'olio prodotto. La risposta era a seconda dei casi: "a 12, a 14, a 16, a 20" (litri ogni quintale di olive). La resa più o meno elevata era anche motivo di orgoglio o di invidia. Motivo di orgoglio se la resa era alta rispetto

agli altri produttori di olio, di invidia da parte di chi aveva ottenuto una resa inferiore.

### LA RESA

La resa delle olive ha origine da più componenti. Hanno importanza l'esposizione delle piante, la potatura, la concimazione, la qualità, il tempo di raccolta e così via. Certamente se l'oliva viene raccolta quando è del tutto matura produce più olio, ma la maturazione eccessiva è a discapito della qualità. Vi è poi da parte di tutti i produttori, in special modo di quelli più piccoli, una gara serrata per dimostrare che le proprie olive rendono più di quelle degli altri. E qui ha anche origine una furbizia per prevalere su tutti. Quando si misurano le olive per incassarle, si aggiunge di proposito una misura ( $\frac{1}{24}$  di tomolo) ad ogni mezzetto ( $\frac{1}{2}$  di tomolo) in modo da modificare la quantità ed ottenere una resa maggiore.

### LA PAGA

Per tradizione tutto, dalla manodopera al frantoio, veniva pagato con l'olio prodotto. Le raccogliatrici ricevevano ad esempio "na pignatèdda" d'olio che corrisponde a circa  $\frac{3}{4}$  di litro o addirittura un litro, per una giornata di lavoro. Vi erano poi da pagare i frantoiani, "u trappstàrs" ed eventualmente il proprietario del cavallo che faceva girare la macina. Il resto dell'olio spettava al proprietario dell'uliveto.

### NOTE

L'olio è stato sempre considerato un alimento prezioso perché raro ed anche caro. Disperderlo per terra significava attirare sopra di sé qualche disgrazia. Oggi, comunque, quasi tutti i pagamenti che riguardano la produzione dell'olio vengono effettuati in danaro per conservare un alimento così prezioso.





La raccolta delle olive

# Settembre

"Venturi aevi non immemor"



**2024 SETTEMBRE**

1 dom	S. EGIDIO
2 lun	S. ELPIDIO VESCOVO
3 mar	S. GREGORIO M.
4 mer	S. ROSALIA
5 gio	S. VOTTIRINO
6 ven	S. UMBERTO
7 sab	S. REGINA
8 dom	NATIVITA' B.V. MARIA
9 lun	S. SERGIO PAPA
10 mar	S. NICOLA D.T.
11 mer	SS. PROTO E GIACINTO M.
12 gio	SS. NOME DI MARIA
13 ven	S. GIOVANNI CRIS.
14 sab	ESALTAZ. S. CROCE
15 dom	B.V. MARIA ADDOLORATA
16 lun	S. CORNELIO E CIPRIANO
17 mar	S. ROBERTO B.
18 mer	S. SOFIA M.
19 gio	S. GENNARO VESCOVO
20 ven	S. EUSTACHIO
21 sab	S. MATTEO APOSTOLO
22 dom	S. MAURIZIO MARTIRE
23 lun	S. PIO DA PIETRALCINA
24 mar	S. PACIFICO PRETE
25 mer	S. AURELIA
26 gio	SS. COSMA E DAMIANO
27 ven	S. VINCENZO DE P.
28 sab	S. VENCESLAO MARTIRE
29 dom	SS. MICHELE, GABRIELE, RAFFAELE ARCANGELI
30 lun	S. GIROLAMO

Nell'olio d'oliva  
c'è tutto:  
c'è dentro la terra, il sole, l'aria pura.



## OLIO D'OLIVA E CONDIMENTO

"Nelle case han cotto la focaccia [...] impastata d'olio, condita di salva" (Sbarbaro)

Nella società contemporanea molti oli vegetali vengono utilizzati per condire o cucinare cibi. Si tratta di oli estratti da semi di mais, di soia, di arachide e così via.

Il loro impiego viene considerato utile anche perché i semi contengono meno grassi rispetto all'olio d'oliva. Un tempo, però, la società contadina conosceva un solo olio, quello estratto dalle olive e lo utilizzava in cucina ma anche in tante altre modalità.

### CONDIMENTO TRADIZIONALE

In tutte le cucine di Montesano l'olio d'oliva veniva utilizzato per preparare le varie minestre e frittiture di giornata. A Carnevale si preparavano sughi per fusilli, papperelle, cuore di maiale, pollo farcito ma anche struffoli e chiacchiere, a Natale le zepole, a Santa Lucia la cuccia. L'olio era anche utilizzato, a seconda della stagione, per condire i vari tipi di insalata.

### SOTT'OLIO

Alcuni cibi, diversamente da oggi che li troviamo sempre in tavola perché arrivano da tutte le località del mondo o sono prodotti in serra, andavano conservati per quelle stagioni nelle quali non si trovavano in natura e lo si faceva sott'olio.

Si conservavano, così, le melanzane ed altri frutti della terra, ma anche salsicce, sopressate e prosciutto fatto a pezzi. Si ci assicuravano così derrate alimentari anche per i periodi di magra che per la società contadina erano tanti.

### LE LAMPADE AD OLIO

Le lampade del tempo erano quasi tutte alimentate ad olio. Quando calavano le ombre della sera si sentiva dire: "Appiccìa a landèrna ca nun n'avèrs manghà a gghièstrmà". Tra le lampade quelle più utilizzate erano la lucerna e la lanterna. La lucerna aveva un serbatoio ed uno o più beccucci da cui uscivano anche gli stoppini immersi nell'olio. La lanterna era costituita da una struttura metallica con pareti di vetro e da uno stoppino alimentato ad olio. Ad olio venivano alimentate anche le lampade votive nelle edicole. I poveri, per indicare il loro disagio, olicavano: "Jammr nmandr cumr l'uòglir noll'a landèrna". I conoscenti, invece, così li apostrofavano: "Lr mangar x quattr lastre e u lambarùla".

### OLIO SANTO

Olio di oliva consacrato è anche quello detto "olio santo", usato per l'estrema unzione. L'olio d'oliva benedetto viene utilizzato nella festività di San Biagio, per ungere la gola ai bambini e preservarli da malattie come tosse e raffreddore.

### NOTE

Con l'espressione "olio di gomito" si indica la forza, l'energia necessaria perché un lavoro manuale riesca nel migliore dei modi. Non manca, però, qualche persona che l'olio di gomito lo cerca ancora nel reparto detersivi.



# Ottobre



La raccolta delle olive

"Venturi avei non immemor"

2024 OTTOBRE

1 mar	S. TERESA DEL B. GESU'
2 mer	SS. ANGELI CUSTODI
3 gio	S. GERARDO AB., S. ALFONSO
4 ven	S. FRANCESCO D'ASSISI
5 sab	S. PLACIDO MARTIRE
6 dom	S. BRUNO AB.
7 lun	BEATA V. MARIA DEL ROSARIO
8 mar	S. PELAGIA, S. REPARATA
9 mer	S. DIONIGI
10 gio	S. DANIELE VESCOVO
11 ven	MATERNITA' DI MARIA, S. FIRMINO VESC.
12 sab	S. SERAFINO
13 dom	S. EDOARDO RE
14 lun	S. CALLISTO I PAPA
15 mar	S. TERESA D'AVILA
16 mer	S. EDVIGE
17 gio	S. IGNAZIO
18 ven	S. LUCA EVANG.
19 sab	S. ISACCO M.
20 dom	S. IRENE
21 lun	S. ORSOLA
22 mar	S. DONATO V., S. MARIA S.
23 mer	S. GIOVANNI DA C.
24 gio	S. ANTONIO M.C.
25 ven	SS. CRISANTE E DARIA MARTIRI
26 sab	S. EVARISTO PAPA
27 dom	N.S. GESU' RE DELL'UNIVERSO
28 lun	S. SIMONE E GIUDA
29 mar	S. ERMELINDA
30 mer	S. GERMANO VESCOVO
31 gio	S. LUCILLA



"Come negli otri curano i cafoni / anche l'olio quest'oro lucente". (Rocco Scotellaro)

L'olio prodotto nei mesi invernali, trasportato dai frantoisti a casa dei proprietari dentro "u stars" (staio = 10 litri) o "x ccaurars", andava conservato per tutto l'anno. Oggi il mercato offre innumerevoli mezzi per la conservazione di "quest'oro lucente" come lo olefini Rocco Scotellaro in una lirica di "Margherite e rosolacci". Si va dai contenitori di latta a quelli di plastica, a quelli di vetro che sono disponibili in tutte le misure dal litro in su, per l'uso corrente. Ma esistono anche contenitori di misure più grandi per la conservazione di maggiori quantità, provvisti di rubinetti dai quali si può attingere, a seconda delle necessità, l'olio necessario.

"U nzirrs"

"U nzirrs", recipiente per olio, che Giuseppe Avallone nel suo pregevole "Dizionario etimologico torrese" fa derivare dall'arabo zîr, cioè orcio, era, un tempo, il contenitore maggiormente utilizzato per la conservazione dell'olio ed era disponibile in latta o terracotta. In genere se ne trovavano in commercio da 25, 50, 75 e 100 litri. Questi contenitori erano quelli più usati perché facilmente reperibili in commercio

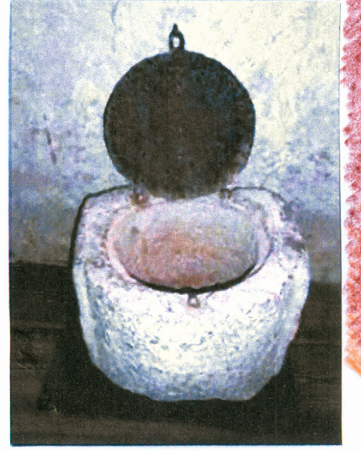
e ad un prezzo congruo.

"A pita rra preta"

Il termine pita indica vari oggetti in pietra: l'abbeveratoio per animali nella fontana, la vasca dove un tempo si lavavano i panni, la vasca per dare da mangiare ai maiali e ai polli, l'acquasantiera.

A noi interessa nell'accezione di recipiente dove veniva conservato l'olio. Si trattava di una vasca di varie forme e dimensioni con un coperchio di legno.

"A vasca rra preta" aveva, comunque, un prezzo più elevato "rū nzirrs" e di conseguenza non era in dotazione a tutte le famiglie, ma ai galantuomini, ai commercianti, agli artigiani e a tutti coloro che se la potevano permettere. Questi, naturalmente, ne possedevano anche più di una.



**NOTE**

Nelle case del tempo passato, con sistemi di riscaldamento che dipendevano solo dal focolare, l'olio depositato nelle cantine, nelle grotte, negli interrati o nei sotterranei, col freddo tendeva a consolidarsi e non poteva essere utilizzato in cucina. Allora se ne prelevava la quantità necessaria in un recipiente che si accostava al focolare, non troppo per non alterarne la genuinità, la purezza, la commestibilità. Una volta sciolto, l'olio veniva imbottigliato ed utilizzato regolarmente.



# novembre



La raccolta delle olive

"Venturi aevi non immemor"

**2024 NOVEMBRE**

1ven	TUTTI I SANTI
2sab	COMMEMORAZIONE DEFUNTI
3dom	S. SILVIA
4lun	S. CARLO BORROMEO
5mar	S. ZACCARIA PROFETA
6mer	S. LEONARDO
7gio	S. ERNESTO
8ven	S. GOFFREDO VESCOVO
9sab	S. ORESTE
10dom	S. LEONE MAGNO
11lun	S. MARTINO
12mar	S. RENATO M.
13mer	S. DIEGO CONFESSORE
14gio	S. GIOCONDO VESCOVO
15ven	S. ALBERTO MAGNO
16sab	S. MARGHERITA DI SCOZIA
17dom	S. ELISABETTA D'UNGERIA
18lun	S. ODDONE AB.
19mar	S. FAUSTO
20mer	S. FELICE DI VALOIS, SANTOTTAVIO
21gio	PRESENTAZIONE B.V. MARIA
22ven	S. CECILIA
23sab	S. CLEMENTE I PAPA
24dom	S. GIOVANNI D. CROCE
25lun	S. CATERINA D'ALESSANDRIA
26mar	S. CORRADO VESCOVO
27mer	S. VIRGILIO
28gio	S. LIVIA - S. DEMETRIO
29ven	S. GIACOMO, S. SATURNINO
30sab	SANT'ANDREA APOSTOLO



## PARITÀ DI GENERE: "Bastano i cauzún?"

"Parità nella differenza"

Molte sono le donne che si sono distinte nelle loro professioni ed hanno portato a compimento scoperte eccezionali. Grazie Deledda nella letteratura Maria Montessori nella storia della pedagogia, Hilde Iotti e Tina Anselmi in politica, Rita Levi Montalcini nella scienza, Margherita Hack nell'astrofisica, sono state indubbiamente delle donne che con la loro azione e con i loro studi hanno creato le condizioni per un avvenire migliore di tutti noi. Ma queste donne che, come tante altre, saranno ricordate per il contributo di idee, progetti, creatività non risolvono il problema della parità di genere specie tra le classi meno abbienti, tra le contadine e le raccoglitrice di olive.

Rimangono delle individualità eccezionali e purtroppo molte di loro per raggiungere tali obiettivi hanno dovuto rinunciare a farsi una famiglia e ad avere dei figli.

### PREGIUDIZIO O MALAFEDE

Per molti, sia maschi che femmine, le donne difficilmente potevano intraprendere professioni che riguardavano la matematica, la medicina, le scienze in genere o l'astrofisica. Per molti anni, infatti, sono mancate giovani donne che scegliessero all'università tali corsi di studi e, quando l'hanno fatto, si potevano

contare sulle dita di una mano rispetto ai maschi anche se spesso hanno dimostrato di essere più brave di loro.

### ACCESSO A TUTTE LE PROFESSIONI

I padri costituenti, dopo aver approvato l'art.3 della Costituzione che sancisce la pari dignità e l'uguaglianza di tutti i cittadini davanti alla legge negarono alle donne la possibilità di accesso in magistratura.

Le donne, fu detto, seguono il sentimento e non la ragione e non possono essere giudici. Tra i critici anche Giovanni Leone, futuro presidente della Repubblica.

Dopo tante battaglie, in Parlamento e fuori, una legge del 1963 toglie tale divieto e viene data alle donne la possibilità di diventare giudici e di aspirare a carriere importanti. Carlotta Olivetti presidente della Corte Costituzionale e ministro della giustizia del Gabinetto Draghi, Cassano presidente della Cassazione.



### NOTE

La parità di genere sarà raggiunta effettivamente quando anche donne mediocri saranno, come gli uomini, dappertutto, in tutti i campi senza rinnegare di essere donne, mogli e madri e sapranno conciliare la vita lavorativa con quella familiare. A tutto questo, va aggiunto, perché non guasta, un po' di fortuna e casualità.



# Dicembre



"Venturi aevi non immemor"



La raccolta delle olive

2024 DICEMBRE

1 dom	I DOMENICA DI AVVENTO
2 lun	S. BIBIANA
3 mar	S. FRANCESCO SAVERIO
4 mer	S. BARBARA
5 gio	S. DALMAZIO
6 ven	S. NICOLA DI BARI VESCOVO
7 sab	S. AMBROSIO VESCOVO
8 dom	II DOMENICA DI AVVENTO IMMACOLATA CONCEZIONE
9 lun	S. SIRO
10 mar	NOSTRA SIGNORA DI LORETO
11 mer	S. DAMASCO I PAPA
12 gio	S. GIOVANNA
13 ven	S. LUCIA
14 sab	S. GIOVANNI DELLA CROCE
15 dom	III DOMENICA DI AVVENTO
16 lun	S. ADELAIDE
17 mar	S. LAZZARO
18 mer	S. GRAZIANO VESCOVO
19 gio	S. DARIO, S. FAUSTA
20 ven	S. LIBERATA MARTIRE
21 sab	S. PIETRO CANISIO
22 dom	IV DOMENICA DI AVVENTO
23 lun	S. GIOVANNI DI KENTY
24 mar	S. IRMA
25 mer	NATALE DEL SIGNORE
26 gio	S. STEFANO - SACRA FAMIGLIA
27 ven	S. GIOVANNI EVANGELISTA
28 sab	SS. INNOCENTI MARTIRI
29 dom	S. TOMMASO BECKET
30 lun	S. EUGENIO VESCOVO
31 mar	S. SILVESTRO PAPA



"Col nostro sudore, il destino dobbiamo cambiare" (anonimo)

"L'ulivo è benedetto, arde quando è verde e quando è secco" è un adagio che ci hanno consegnato i nostri contadini.

Tra febbraio ed aprile, dopo la raccolta delle olive, intervenivano i "putaturs" che si tramandavano l'arte di padre in figlio e potavano gli ulivi a chioma, per favorire un buon raccolto ed aiutare le raccogliatrici nel loro lavoro.

Da veri artigiani, i "putaturs", per una paga che a seconda l'abilità variava da 3 a 5 lire al giorno, utilizzavano solo l'accetta normale e "l'accettudda".

Oggi questo mestiere è quasi del tutto scomparso, a Montesano e nel Vallo, e ci si affida a rumeni, "putaturs" improvvisati che lavorano col motosega e producono quasi sempre danni.

IL LEGNO DELLA POTATURA

Il legno della potatura veniva selezionato. Le parti più grandi venivano riservate per alimentare il caminetto, quelle più sottili per accendere il fuoco, una volta seccate. Le fresche, con le foglie ancora verdi, venivano date in pasto alle capre che così non si arrampicavano sugli alberi e non producevano danni.

CAMPI ED ULIVETI ABBANDONATI

Con i "putaturs" purtroppo sono scomparsi anche i contadini in cerca di fortuna al Nord Italia o fuori dai confini e sempre più spesso campi ed uliveti sono abbandonati e lasciati all'incuria.

A volte non si raccolgono neppure le olive perché tra pulizia dei campi, battitori e costo per la macinazione si spende troppo e conviene comprare l'olio.

Ha ragione Giorgio Bocca quando sostiene che la civiltà industriale ha avuto troppa fretta e ha ferito a morte la civiltà contadina privandola della forza lavoro.

C'è da chiedersi allora come mai la classe politica e quella meridionale in particolare non abbia creato sul posto le condizioni socio-economiche e culturali per l'industrializzazione del Sud, per aiutare i contadini a rimanere nei loro territori.

UN FUTURO POSSIBILE

Fino a quando un solo contadino di Montesano, fuori per motivi di lavoro, tornerà nel suo paese a raccogliere le olive del suo campo e riproporrà una consolidata ritualità, noi penseremo con lui che il suo lavoro non è alienazione ma lotta per cambiare il suo destino, è riscatto dalla condizione in cui altri l'hanno fatto sprofondare.

"Non dobbiamo rassegnarci  
dobbiamo impegnarci  
col nostro sudore  
il destino dobbiamo cambiare." (Anonimo)

**NOTE**

"Contadini costretti a lasciare le proprie case [...] trovarono ostilità, odio, razzismo [...] e vissero nostalgie e dolori ma resistettero per dare un avvenire migliore ai loro figli. E lo diedero".  
(da "Tre cumpari musicanti" di Paolo Apolito).