

*Pensieri e parole di Saverio Marino*  
*Associazione Montemilonesi nel mondo*

**Saverio Marino**



## ***Mò vè còndè nu fattè***

*Post, pensieri e racconti montemilonesi, tra ironia e serietà, di Saverio Marino  
raccolti e pubblicati da Associazione Montemilonesi nel mondo, I Edizione - 2023*

***Saverio Marino***

# ***Mò vë còndë nu fattë***

*Post, pensieri e racconti montemilonesi, tra ironia e serietà, di Saverio Marino  
raccolti e pubblicati da Associazione Montemilonesi nel mondo, I Edizione - 2023*

***Associazione Montemilonesi nel mondo***

*Sede legale: Corso Cavour, 11/A 85020 Montemilone (Potenza)*

***Dedichiamo questo libro a tutti i Montemilonesi nel mondo***

*distribuendo questo libro gratuitamente online*

*come un nostro regalo per il Santo Natale 2023*

## ***Prefazione***

*L'Associazione "Montemilonesi nel Mondo" mi ha proposto di contribuire per presentare gli scritti che, da qualche tempo, il compaesano Saverio Marino riserva al nostro paese, anche grazie all'apporto di Anna Pacella.*

*Scrivere a proposito di Montemilone è per me sempre una pratica piacevole; un piacere che nasce dall'attaccamento per la Terra natia e dal gusto della condivisione di quanto, da sfaccettature diverse, pone in luce il nostro borgo e ne decanta idioma, tradizioni e storia, che fanno di una comunità un popolo. Così, i Montemilonesi che si ritroveranno a leggere queste pagine virtuali potranno riconorcersi e sentirsi nuovamente a casa, immergendosi in ricordi e vecchie immagini.*

*Già un altro Marino, Giovan Battista, fece della meraviglia il tessuto della sua opera e, senza pretesa alcuna, sono persuaso dall'idea che la lettura del "nuovo Marino" meraviglierà ancora una volta e a noi offrirà l'occasione di raccontare Montemilone e diffonderne la popolarità.*

*Prof.re Antonio D'Amelio, Sindaco di Montemilone*

## **Prefazione**

*Cercare i ricordi non sempre è conveniente. Quelli belli non si possono rivivere e quelli brutti non sono facili da cancellare. Tuttavia, nel libro della vita, che ognuno di noi custodisce nella propria mente, il passato viene fuori prepotentemente con lo scorrere degli anni e, purtroppo, più passano gli anni e più diventano sbiaditi. I ricordi io li divido in due categorie: quelli raccontati dai nostri antenati e quelli personali. Mio nonno paterno mi raccontava della Grande Guerra, delle trincee e degli Austriaci. Mio zio, fratello di mia nonna materna, della Seconda Guerra mondiale: fu uno dei pochi sopravvissuti in Africa nella battaglia di El Alamein e come se non bastasse, al ritorno fu spedito subito in Russia, dove nuovamente si salvò per miracolo, grazie all'aiuto di una famiglia russa. Mio padre, invece, mi parlava spesso della miseria del nostro paese negli anni trenta e dell'alta mortalità infantile. Rammento, mi diceva: "Ogni mattina c'era un padre che con quattro assi di legno costruiva una bara al piccolo figlio neonato e dopo averla chiusa e messa sottobraccio, si recava al cimitero per seppellirla". Storie di tragedie, di una vita davvero molto dura e che mi porta alla considerazione che chi oggi si lamenta dell'epoca contemporanea, sicuramente non ha mai ascoltato questi racconti, molto utili a farci comprendere quanto siamo fortunati rispetto ad allora. I miei ricordi personali sono certamente meno drammatici dei racconti dei miei antenati, perché vissuti nella società degli anni '60/'70, povera ma felice e piena di speranza per il futuro. Sono nato in corso Cavour, non avevo l'acqua corrente in casa, ma in confronto ad altri avevo il vantaggio di avere, a pochi passi dalla mia casa, una di quelle fontanelle di epoca fascista. La mia generazione è stata l'ultima ad aver visto la società contadina, fatta di uomini e donne povere, semplici e analfabete, ma con grande dignità, onestà ed educazione. La mia infanzia e adolescenza sono state vissute in via Del Prete, una via dove tutte le serrature erano uguali, tanto che quando le donne non trovavano la chiave di casa, queste la chiedevano alla vicina: si era disperati e non c'era nulla da rubare. È stato in quella via che ho iniziato ad osservare i vizi, le abitudini, i difetti e i pregi delle persone; per me via Del Prete è stato un grande teatro all'aperto, dove le famiglie numerose, ogni giorno, inconsapevolmente scrivevano pagine memorabili di commedie degne di De Filippo o Pirandello. Con il passare degli anni, mi accorgevo che questi ricordi si affievolivano sempre di più. Fino a un decennio fa, quando non ricordavo qualcosa o un termine dialettale, potevo chiedere ai miei genitori o ad altri anziani del vicinato e purtroppo, a mano a mano che queste "memorie storiche" andavano scomparendo, mi sono reso conto che tante storie erano ormai perse per sempre. Quindi, visto che noi in dialetto diciamo "verba volant", mentre la scrittura resta un po' più a lungo, decisi di scrivere quotidianamente i ricordi che affioravano nella mia mente. Alcuni di questi, li ho pubblicati sulla mia pagina Facebook, un po' romanzati e resi più leggeri dalla mia seconda pelle, l'ironia che, pur non sapendo se sia sempre gradita a chi legge, è più forte di me e anche quando ci metto tutto l'impegno per essere più solenne, finisco con il mio solito umorismo, a volte forse fuori luogo. Non ci posso fare niente, sono fatto così.*

*Grazie a tutti i lettori per la loro assiduità nel leggere e condividere con me tutti questi pensieri, molto comuni a chi è nato e cresciuto a Montemilone, un grazie particolare alla corretrice e dialettologa piemontemilonese Anna Pacella, la cui generosità fa a gara con la sua intelligenza. Ringrazio, infine, l'Associazione Montemilonesi nel Mondo per aver condiviso e proposto i miei racconti, rendendoli più noti anche fuori le mura montemilonesi. Grazie. Buon Natale e felice Anno Nuovo.*

*Francesco Saverio Marino*

**Vi sblocco un bellissimo ricordo.** Nel periodo di Natale a scuola si preparavano i "lavoretti", tra questi c'era la letterina di Natale per mamma e papà. Era costituita da un disegno (di solito la capanna della natività) pieno di colla, su cui si versava sopra la porporina dorata. Le mamme mettevano le letterine sotto i piatti dei papà durante il pranzo di Natale. A volte il papà non toglieva mai il piatto, perché in quell'unico piatto mangiava il primo, il secondo, la frutta e il dolce. Allora, interveniva la mamma che diceva: "Avastè! so ddóie órè ca staiè a mangià ìndè a ccürè piattè! Quanè tu livè da nandè?" Finalmente il papà toglieva il piatto e fingendo di meravigliarsi, trovava sotto la letterina. Immediatamente, noi balzavamo sulla sedia e recitavamo la poesia: "Caro Gesù, caro papà e cara mamma, vi prometto che sarò più buono, non nasconderò più la dentiera del nonno, non taglierò più i capelli alla bambola di mia sorella e non ruberò più i soldi dal salvadanaio del mio fratellino". Tutti applaudivano, regalandoci un po' di monetine. La promessa però finiva molto presto: dopo solo cinque minuti, volavano già le mazzate, perché il fratellino aveva strappato la letterina e tra la porporina che volava nei piatti, le lacrime e le urla, un altro Natale era volato via. Buona Domenica.

**Nel sud della Basilicata**, sui monti del Pollino, le chiamano "rosacatarrè", in provincia di Matera "cartègghiatè", a Palazzo San Gervasio "crèspègghie", a Foggia "cartèllètè", a Bari "cartèddète", a Montemilone, essendo molto più generosi, vi abbiamo aggiunto una "s". Per noi montemilonesi, Natale senza "scartèddatè" é come per i milanesi senza il panettone o i veronesi senza il pandoro. Un dolce millenario che affonda le sue radici nella notte dei tempi: in provincia di Bari, hanno trovato un affresco rupestre del VI secolo a. C., raffigurante una leccornia molto simile alle "scartèddatè". Le allusioni al cristianesimo sono tante, alcuni dicono che somigliano all'aureola di Gesù, altri alle sue fasce nella culla, altri ancora alla corona di spine della crocifissione. Una cosa é certa, questa prelibatezza mette tutti d'accordo su quanto riguarda la loro golosità e la loro bellezza, degne di gareggiare con i merletti di Burano o con i rosoni delle chiese barocche. Preparare queste meravigliose trine comporta pazienza, la differenza la fa la manualità. Gli ingredienti sono semplici e pochi: prendete un panettone... l'avete preso? Bene, ora, buttatelo via! Adesso, prendete la farina doppio zero, l'olio extravergine d'oliva, il vino bianco e abbondante vino cotto di fichi o d'uva. Impastate fino ad avere un impasto bello liscio, lasciate riposare per mezzora. Nel frattempo, fate il cambio di stagione, andate a fare pilates, ritinteggiate la casa, portate il cane a passeggio, fate un aperitivo con gli amici, andate a messa e preparate il pranzo di Natale. Dopo aver fatto tutto questo, se non siete stanchi, prendete l'impasto, tirate una sfoglia molto sottile, tagliate, con la rotella dentata, delle strisce larghe quattro centimetri e lunghe trenta, ora piegate a metà le strisce dalla parte stretta e intanto pizzicatele ogni tre/quattro centimetri unendone i lembi, arrotolatele su se stesse, ripizzicandole qua e là fino a ricavarne delle rose. Lasciatele riposare lontane da rumori molesti per una notte, il giorno dopo svegliatele con delicatezza e friggetele in abbondante olio. Lasciatele raffreddare lontane dagli spifferi d'aria e con molta calma, dopo alcune ore, immergetele nel vino cotto o in alternativa nel miele. A piacere, per renderle più allegre, si possono aggiungere le codette di zucchero "lè cumbèttuzzè culèratè" o gustarle semplicemente con una spolverata di zucchero a velo.

-Tratto dal libro: "Quando tutti litigano per cosa é meglio tra panettone e pandoro, ma tu sei Montemilonese e pensi: "sò mmègliè lè scartèddatè""

**Poi, il Signore Dio disse:** "Non è bene che l'uomo sia solo, gli voglio dare un aiuto che sia simile". Quindi non usò la parola "uguale" ma simile. Le donne sono simili a noi e non uguali, non solo nell'aspetto fisico ma nel modo di essere e di pensare. Ultimamente, specie quando si parla dei cosiddetti femminicidi, sento dire spesso: "gli uomini sono tutti uguali". Di uomini "uguali" al mondo, non ne ho visti mai nessuno, nemmeno due gemelli. Esiste l'uomo degenerato, il dissoluto, il violento, lo scapestrato, il vizioso, l'alcolizzato, il mezzo uomo, il quaquaraquà, lo schizofrenico, il debosciato (in dialetto "rèbbusciatè"). E ci sono gli uomini per bene, gentili, morigerati, onesti, probi, virtuosi e irreprensibili. Sono uomini tutti uguali questi? Anche per quanto riguarda le donne, ci sono le "vaiassè", le sguaiate, le volgari, le rissaiole, le cortigiane e anche le zoccole vere e proprie. Eppure, nel sesso femminile la maggioranza è costituita da donne rispettabili, sincere, irreprensibili, serie, oneste e virtuose. Quindi, possiamo dire che tutti gli uomini e tutte le donne sono simili, ma certamente non uguali.

**Pë lë scalë dë Mundëmëlóne** c'è chi sale e c'è chi zucchero.

**"U mëninnë éië sciupatë,** tüttë còlpë dë la mbluènzë ca ndèrrë l'ha mënate, mò lë fazzë n'uvë sbattütë e vidë ca tòrnë subbëtë nzaliütë". In caso di febbre e influenza, cosa c'era di meglio di un uovo sbattuto con lo zucchero? Chi non ricorda il ritmo del cucchiaino contro la tazza, già di prima mattina, che la mamma faceva sbattere come battaglia di una campana, per ricavare quella crema dolce e spumosa? La ricetta era semplice, fatta di soli due ingredienti: tuorlo d'uovo e zucchero sbattuti bene fino a ottenere una crema dalla densità desiderata. Quando diventavi più grandicello, ti dicevano: "mò sī fattë grussë, tè mettë na stizzë dë café ìndë a l'uvë sbattütë, éië cchiū bbunë, tè facë bbènë e a la scólë na ppiglië sunnë sópë au bbanghë". Se al posto del caffè ti mettevano un goccio di marsala, significava "ca ìrë fattë vècchiariddë". L'uovo doveva essere assolutamente fresco, anzi, caldo, appena depresso dalla gallina. Tutti avevano galline a pascolare liberamente in mezzo alla strada e ognuno riconosceva le sue tramite un pezzo di stoffa colorata legata alla zampa; quando una gallina spariva e dal vicino di casa arrivava un profumo di brodo, iniziavano i sospetti. Questo ricostituente naturale o, come si direbbe oggi, integratore alimentare, è stato secondo le mamme l'elisir che ci ha permesso di sopravvivere, ma secondo noi era solo un gustoso dessert. In alternativa, si poteva fare con un ago il buchetto all'uovo e succhiarlo, però l'uovo sbattuto era molto più buono e così goloso che, pur di mangiarlo, alcuni facevano finta di star male o di avere la febbre.

-Tratto dal mio libro: "Cumë aggia fà l'uvë sbattütë?! Stamatënë, éië mòrtë la gaddëna cècèrënë, quèrë ca facévë l'uvë ògnë matënë". Buona Domenica e buon uovo sbattuto a tutti.

**È** *autunno. Nel nostro paese* c'è un via vai più del solito: è tempo di raccogliere le olive. Quasi tutte le nostre famiglie hanno un piccolo oliveto, ricevuto in eredità o acquistato con non pochi sacrifici. Se adesso per una famiglia, dopo il sogno di essere proprietari di una casa, viene l'acquisto di un'automobile, in passato bisognava acquistare a tutti i costi un pezzo di terra e piantarci gli ulivi: l'obiettivo principale era quello "dè (g)éngghiè u cèlindrè dè l'ugliè", la quantità necessaria fino alla stagione successiva. Ecco perché le zone collinari del nostro paese sono ricoperte da alberi di ulivo. Non solo chi lavora nei campi abitualmente, ma tutti gli abitanti ne sono coinvolti: si danno da fare operai, commercianti, artigiani, casalinghe e impiegati; persino quelli dall'aspetto un po' sfaticato danno il loro contributo e con qualsiasi mezzo affrontano il freddo e la pioggia. Ci si avvia al lavoro al mattino presto, quando è ancora buio, dopo aver caricato i cassoni, i vari attrezzi e soprattutto i teli per la raccolta, "lè rrachënë", oggi moderne reti in polietilene e in passato sacchi di juta tagliati e cuciti, uno vicino all'altro sino a formare un grosso telo. "La rachënë", dal greco "raxos", grosso cencio o veste lacera, nel Medioevo diventò una coperta grossolana, adoperata dai contadini come sopravveste, mantello, ma anche per raccogliere le olive. A Montemilone, "lè rrachënë" di juta erano soggette, almeno quindici giorni prima della raccolta delle olive, a metodiche operazioni di controllo: lasciandole penzolare lungo i muretti più alti (in paese ve ne sono molti), si stendevano al sole e all'aria per togliere "la paluscënë", la muffa. Una volta asciugate, venivano consegnate alle donne per la fase di rammendatura e rattoppo. In passato ogni oggetto veniva riparato, non si buttava via nulla e "lè rrachënë" non facevano eccezione. Le donne, per questo lavoro, sostenevano veri e propri corsi, perché "na fémënë ca nan zapévè arrupèzzà, nan zè putévè marètà". Il rammendo era un'arte, occorreva farlo bene, altrimenti si era oggetto di critica per sciatteria. Era fondamentale saper "rupèzzà" perché si rattoppava di tutto: calze, giacche, cappotti e pantaloni e scegliere la toppa giusta da mettere su un buco non era cosa semplice, bisognava darle una forma adatta e farle un bordo che durasse nel tempo. Una mamma precisa e ordinata la si riconosceva da come rattoppava gli indumenti ai figli; alcune donne non molto curanti dell'estetica usavano pezze di colori sgargianti su pantaloni neri o grigi. Alle "rachënë" il lavoro da fare era anzitutto di robustezza, per garantire agli uomini il trascinarsi delle stesse: in caso di strappo e rottura del rupizzo, l'uomo cavernicolo non avrebbe sopportato lo sfottò di altri cavernicoli e al ritorno a casa avrebbe sfogato le sue ire sulla povera Penelope di Fronzone. "La rachënë" era così importante per le famiglie tanto da essere data in dote ai nuovi sposi al posto dell'odierno viaggio di nozze ai Caraibi o alle Maldive, perché la missione della racanèdda non era solo nell'uso per la raccolta delle olive, ma anche delle mandorle, oppure per fare asciugare al sole grano, orzo e nocchie o per coprire i mobili quando si bianchisciava la casa. Dalla "rachënë" nascono modi di dire dialettali, molto belli e coloriti. Ad esempio: "Muvimmënë ca (g)éiè tardè, ca fìnghè n'arracanammè facè nòttè!", che viene usato per esortare a sbrigarsi e a non perdere tempo, perché l'operazione di raccogliere il telo, "arracanà", veniva vista come lunga e laboriosa; oppure "vidè a ccürè quandè éiè fattè, nan zè pòtè cchiù arracanà" per indicare una persona in sovrappeso e privo di agilità. Non appena utilizzata, "la rachënë" veniva piegata come lenzuola ricamate per poi poterla conservare, un lavoro di precisione a tal punto da far esclamare al troglodita, guardando sua moglie: "Nan zaiè manghè chjiècà na rachënë! Che tt'avè mbaratè mamètè? A ttèrà carnè da la pègnatè?"

- Tratto dal nostro libro: "Uagliò, vinè ddò! Mbécè dè pèrdè timbè a sciucuà, dammè na manè a chjiècà la rachënë!" - La rëcamatrècè d'ammòndè a la Crócè, E d mmondè Dantes, Còndè dè Mundëmèlónè



**Quand'érè bbónè** la marmèllatè dè chètugnè sópè au ppanè, sè facévènè lè buccaccè dè dicè chëlè e ssè vulivè n'auta marmèllatè, na nè stévè, ca sólè la marmèllatè dè chètugnè sè facévè, pècché lè chètugnè sò ttustè e lè putivè fà sólè a quèra manérè". Esistono almeno due leggende legate al termine "marmellata". La prima è legata a Maria de Medici. La nobildonna, dopo essersi trasferita in Francia dal marito Enrico IV, avrebbe sofferto di scorbuto, a causa di carenza di vitamina C. Il suo medico avrebbe allora inviato alcuni uomini di corte in Sicilia per rifornirsi dei più pregiati agrumi e curare la regina. Per conservare la frutta durante il viaggio di ritorno, sarebbero stati preparati dei contenitori di marmellata con la scritta: "per Maria Ammalata". Il passaggio successivo fu che alcuni trasformarono la dicitura da "pour Marie malade" a "marmelade". La seconda, invece, risale ai tempi di Caterina d'Aragona, moglie del re Enrico VIII d'Inghilterra. Alla regina mancava poter mangiare i frutti della sua terra e per gustarli non aveva ricetta migliore che conservarli ed è proprio a lei che si attribuisce la creazione della prima marmellata di arance. La marmellata era conosciuta anche dagli antichi Greci, che cuocevano a fuoco lento le mele cotogne con il miele, per conservarle a lungo. È curioso come nella lingua inglese il termine marmelade indichi solo la marmellata di agrumi e con il termine jam si indichino le conserve di ogni altro frutto, a differenza di noi italiani che, con il vocabolo "confettura", definiamo indistintamente tutti i tipi di marmellata e conserve di frutta.

-Tratto dal mio libro contro la violenza sulla frutta: " Sè nan dè nè vaiè da ddò, t'aggia scazzà nu chètugnè ca t'aggia fa arruwà au cèndrè du marè".

**Dicevano i nostri nonni:** "panè e pèmmèdórè mettè sanghè e chëlórè". Cosa c'è di più stuzzicante e nutriente della merenda fatta con pane e pomodoro? Anzi, per i nostri nonni più che una merenda era un vero e proprio presidio medico. Quando un bambino cadeva dalla bici, la nonna gli diceva: "Madò, u mèninnè sè éiè fattè la mbòddè! Méh, nan éiè nindè, mò tè fazzè na fèddè dè panè e pèmmèdórè e vidè ca subbètè tè passè" oppure al cuore infranto della nipotina: "nan dè pègliannè vèlènè ca t'avè lassatè, tu sī na bbèlla mènènnè, haia vèdé quanda wuagliunè ca t'hanna vènī appirsè! Mò tè fazzè na bbèlla fèddè dè panè e pèmmèdórè e vidè ca tè sindè mègliè". Già dopo il primo morso, le lacrime si placavano e tornava il buon umore. Chi, almeno una volta nella vita, non ha trovato il sorriso con una fetta di pane e pomodoro? Specialmente i nipoti che vivevano nelle città, abituati ad altre merende, quando in estate venivano dalle nonne a Montemilone, tra le risate e i racconti, venivano deliziati da questo pasto tipico della nostra cucina popolare e contadina. I più piccoli lo adoravano e gli adulti ritornavano bambini. La ricetta è semplice: prendete le friselle e le bruschette e buttatele via, ora prendete un chilo di "panè tustè" di almeno una settimana, tagliatelo a fette dello spessore di due centimetri (se non ci riuscite, aiutatevi con un seghetto), bagnate le fette sotto il rubinetto affinché il pane diventi umido ma non "sponzato" (altrimenti ricaverete "na ciambòttè"), prendete i pomodorini (mi raccomando, "chirè vèrnèlè appèsè a la nzèrtè"), schiacciateli con le mani (non usate il coltello, rovinereste la ricetta. Per tagliarli, usate "u scurzè du ppanè"), poi metteteci un pizzico di sale, "na ciambatè dè rīghènè" e infine, aggiungete l'ingrediente magico, l'olio di oliva (dalle nostre parti non ci sono misure, gli chef direbbero "qb", ma noi usiamo un'unità di misura mistica, "la crócè", da centellinare con destrezza e velocità per non sprecare il prezioso condimento). Buona Domenica e buon appetito a tutti.

-Tratto dal mio libro: "Va fà u sèrviziè a nanònnè, ca mò ca turnè, tè fazzè truwà na bbèlla fèddè dè panè e pèmmèdórè"

**"Quanë sò passatë tütte lë Sandë**, la vëcchiarëddë së mettë la vrascéra nandë". "La vrascére" (il bracere) era il televisore del passato, un sistema di teleriscaldamento a "carvënëddë" che riuniva tutta la famiglia, specialmente intorno alla versione smart tv, quella con "u pédë du vrascirë" in legno o ferro battuto, un 50 alluci a risparmio energetico, non a led ma a "carvënëddë" con accensione a fiato, molto utile per poggiare i piedi mentre si commentava chi sarebbe stato il prossimo ad uscire dalla casa, il Grande Fratello o la Cognata Grande. Oltre a non avere il telecomando, il lato negativo era "ca vënevënë lë parindë a lë ggammë, rétë u scilë e nandë lë ffiammë", proprio come i parenti "ca da nandë t'alliscënë e da rétë të spërliscënë".

-Tratto dal mio libro: "Pë mbrëfumà la casë, la mëgliërë mettëvë na scòrzë dë marangë ìndë a la vrascére". Buona Domenica.

***Il nostro paese è stato sempre una terra di mezzo*** tra Puglia e Lucania. Lo dimostrano le numerose famiglie montemilonesi di origine pugliese e la nostra inflessione dialettale. Se poi aggiungiamo che in passato il paese era parte della diocesi di Andria, il risultato è stato di avere molte usanze, tradizioni gastronomiche e folkloristiche in comune con la nostra regione confinante. Il grano dei morti, che nella provincia di Foggia chiamano "colva", è una delle tradizioni che ci accomuna. A Montemilone, la colva, il grano cotto o anima dei morti, la identifichiamo come: "l'almë dë lë murtë". Spesso ci siamo chiesti: come mai una ricorrenza all'apparenza così triste, come la commemorazione dei defunti, la celebriamo con un dolce? Basta leggere la sua ricetta per averne presto la spiegazione. Gli ingredienti principali dell'anima dei morti, sono il grano cotto e i chicchi di melagrana, entrambi simboli, fin dall'antichità, della vita, della rinascita e della fecondità che rappresentavano la promessa della vita dopo la morte. Con l'aggiunta di frutta secca, uvetta, cioccolato, vino cotto di fichi e spezie, quali la cannella, con il tempo "l'almë dë lë murtë" è diventato il dolce del due novembre. Trattandosi di un dolce della tradizione locale, non veniva commercializzato: ogni famiglia preparava il suo dolce da condividere con tutto il vicinato e ciò che avanzava si lasciava sulla tavola, come porzione dedicata all'anima dei defunti per la visita notturna tra il primo e il due novembre. Oltre ad essere un dolce del folklore, questa macedonia dei nonni è sì un gustoso dessert dedicato ai morti, ma anche un toccasana per i vivi, in quanto ricco di fibre, proteine e vitamine ed è ottimo da gustare in qualsiasi momento della giornata. Dà forza, energia e vitalità specialmente ai vivi, i defunti non hanno mai fatto una recensione sul loro gradimento per questo dolce a loro riservato.

-Tratto dal mio libro: "Domani ricorrono i morti, speriamo vinca mio nonno che l'anno scorso era ancora vivo"

**Non c'è niente da fare**, io lo dico da sempre. Eleganti si nasce! Uno può nascere maiale, ma diventare porco da un momento all'altro. Chi, invece, nasce salame, non potrà mai diventare salsiccia di Montemilone. Diceva il cancelliere Bismark: meno gli uomini sanno come vengono fatte le leggi e le salsicce e meglio dormono. Noi sappiamo che le leggi sono spesso porcherie addizionate di conservanti e migliaia di intralazzi, intrighi, imbrogli, sotterfugi ed espedienti, al contrario la nostra salsiccia che, con i suoi solo quattro ingredienti, ci fa dormire sonni tranquilli. Buona Domenica e buona festa della salsiccia.

**Uno degli adempimenti più noiosi** e faticosi tra le faccende domestiche è stato da sempre quello di togliere le rughe ai vestiti. Se oggi, nonostante i ferri a vapore super tecnologici, si stira sempre di meno, un tempo avere gli abiti in ordine e ben stirati era d'obbligo. Attrezzi come pietre, piastre, padelle e ferri da mettere ad arroventare sulle stufe con i cerchi concentrici, sono stati gli antenati del ferro da stiro a carbone con l'alloggiamento per la brace. Le famiglie più ricche ci mettevano i carboni, tutte le altre "na palèttè dè fuchè du fucarèlè". Sfidando le leggi gravitazionali, aiutate dalla forza centrifuga, le donne, per accendere i carboni, roteavano i ferri da stiro pieni di brace, senza mai far precipitare i carboni a terra. Quando i carboni erano ben accesi e il ferro diventava caldo, si iniziava a stirare. Non era difficile bruciare i vestiti se non si aveva l'accortezza di mettere uno straccio umido tra il ferro e il vestito o se non si spruzzava amido di bucce di patate. Stirare per molte persone non è mai stato considerato un lavoro piacevole, figuriamoci con un ferro così! Se la cenere sporcava la biancheria, bisognava rilavarla e se i carboni fuoriuscivano dai fori laterali, bisognava ricucire i piccoli buchi causati. Da un articolo di cronaca nera: "Uccide la domestica con un ferro da stiro perché aveva preso una brutta piega". (Buon sabato! Domani, domenica 29 ottobre, il giornale non andrà in edicola, Tornerà domenica 5 novembre).

Tratto dal mio libro: "Quando bisognava stirare e nessuno faceva una piega"

**Ma vai a fare la calza!** Vi è mai capitato di sentire questa frase? Ora un po' in disuso, ma quando la disparità tra uomini e donne era molto più marcata, veniva usata verso le donne che decidevano di cimentarsi o intromettersi in attività prettamente maschili: "Tu sī ffēmēnē e nan zaiē fa nindē, camēnē va fà la cuzettē!", che cosa più semplice e stupida non c'è. Sicuramente è un'espressione coniata da un uomo che nel cassetto invece di avere i sogni, aveva dodici calzini spaiati, in quanto fare una calza non è poi la cosa più banale ed insignificante del mondo, tutt'altro. Quand'érē bbèllē la dumēnēchē, quanē passavē da nandē a lē ccasērē dē lē vēcchiarèddē pē scī a la mēssē. Lē vèdivē nandē a lē ppurtē ca sfèrruzzavēnē, lē guardavē e addumannavē: "Cumē facētē a ffà lē cuzittē dē vammaggē chē quattē firrē?" Mē rēspunnevēnē: "la partē cchiū dēfficèlē éiē u calcagnē, pò tuttē u rēstē éiē cchiū facèlē. Bbèh, mò currē ca (g)éiē tardē, sē nò vaiē a spuglià u prèutē! Niuiē già simmē sciūtē a la mēssē dē lē sèttē". Quandē (g)évēnē bbèllē chīrē vēcchiarèddē, sckèttē, sckèttē, ca nan z'attravēnē mēca mēchē la cuzettē.

-Tratto dal mio libro: "Mègliē na fēmēnē ca facē la cuzettē dē na fēmēnē ca sē sapē mēttē sòlē u russèttē".  
Buona Domenica.

**La superbia degli arroganti** nasce dalla loro ignoranza e insicurezza. Vi sono molti complessi, ci sono i Pooh, i Rolling Stones, gli U2 e c'è il complesso di Aristotele, una forma di narcisismo adolescenziale che, purtroppo, molte volte non va via con la saggezza e l'età matura. Aristotele era considerato superbo più per le sue dimensioni intellettuali che per quelle emozionali. Le persone affette da questo disturbo vogliono a tutti i costi imporre agli altri una supremazia non sempre a ragione, forse per timore che qualcuno possa disporre di un'idea migliore della loro, che tendono ad essere costantemente polemici, infastidendo gli interlocutori con pesanti monologhi. Sono quelle persone a cui piace ascoltare solo la loro voce e che, inconsapevolmente, non accettano a priori l'idea contraria alla loro che potrebbe essere migliore, spingendo così la gente al limite della sopportazione durante le conversazioni. Sono spesso atteggiamenti di giovani spavaldi, persone superficiali, neolaureati che si considerano un passo avanti al diplomato che ha preferito interrompere gli studi. Sempre più spesso succede di subire, con arroganza, pseudo saperi e conoscenza da gente legata ad una ideologia politica o, probabilmente anche peggio, da gente che non si è mai presa la briga di informarsi ed erudirsi culturalmente o, comunque, da gente che non conosce la vera società ed il significato del lavoro, non essendosi mai confrontati con tali realtà. Tutti, prima o poi, abbiamo incontrato questi personaggi. Non è che siamo tutti diventati gli Aristotele del ventunesimo secolo?

**Niente rappresenta meglio la Lucania e Montemilone** più dei "peperoni cruschi", il nostro oro rosso che in dialetto montemilonese vengono chiamati "diavëlicchië crizzëlë". Il montemilonese è dotto di natura, ha studiato "mmèzzë a la chiazzë" e usa termini molto ricercati, la collana di "diavëlicchië crizzëlë" non la chiama treccia ma "nzèrtë", dall'italiano "serto", a sua volta dal latino "sertum": ghirlanda-corona. Il montemilonese "esperto inzertatore" non fa essiccare "lë nzèrtë dë lë diavëlicchië crizzëlë ìndë au furnë" ma sotto al nostro sole cocente, per poi riportarli la sera in casa con la stessa premura che adotta per i propri cari, in modo da non far venir loro i reumatismi. Chi "nan zapë frëscë nu diavëlicchië crizzëlë" non può ritenersi un montemilonese, perché è come se non sapesse dove si trova Frënzónë. Chi ignora che "crizzëlë" non è il nome di una qualità di peperoni, ma solamente la versione dialettale dell'aggettivo "croccante", dovrebbe essere obbligato a mangiare con la forchetta pastina in brodo di dado per tutta la vita. Il montemilonese che non ha mai estasiato le sue papille gustative con "lë diavëlicchië crizzëlë", baccalà, gulëvë nèurë e óvë frittë, oppure "cu ppanë cuttë chë lë cëmë dë rapë", farebbe bene a recarsi in Comune, restituire la sua carta d'identità, cambiare residenza e procurarsi i documenti per l'espatrio.

-Tratto dal mio libro: "Quando le ossa scricchiolano, non è vecchiaia ma croccantezza"

**Lo disse Dante**, lo confermò Ariosto: "lë scalë dë Mundëmëlónë sò sèmbë tòstë!"

***Tutti abbiamo avuto il nonno e la nonna*** con un fazzoletto di stoffa sempre a portata di mano! La nonna prima si soffiava il naso e poi ti asciugava le lacrime quando piangevi e se ti cadeva per terra una caramella dalla bocca, prima la puliva con il fazzoletto, la metteva nella sua bocca e poi la rimetteva nella tua bocca. Il nonno con il fazzoletto si asciugava continuamente il sudore del collo o del viso, senza però mai esitare a passartelo sulle labbra per pulirti quando mangiavi. Che bei tempi!

***L'ansia e lo stress sono i mali*** della società contemporanea, causati dalla vita frenetica vissuta e passata a guardare l'orologio. In casa e fuori casa, vi sono orologi dappertutto. Ci alziamo al suono della sveglia, ci rechiamo al lavoro puntuali, timbriamo in orario e usciamo in orario; poi, finalmente, arriva "l'ora" di andare in pensione e puntualmente ti regalano un orologio. Quando in casa avevamo solo l'orologio-sveglia, con la carica a molla che spesso si fermava, gli davamo la corda e lo regolavamo con l'ora della "rrèllòggè", la nostra bellissima Torre dell'Orologio. Il minuto neanche si percepiva, si andava di quarto d'ora in quarto d'ora e i giorni erano senza orario e senza nomi. Avevamo un calendario tutto nostro e pur non citando mai i nomi dei giorni, riuscivamo ugualmente a dare una dimensione temporale al passato, al presente e al futuro: "Diatèrzè - Nèstèrzè - Airè - Óscè - Craiè - Pëscraiè - Pëscriddè - Pëscruffèlè". Ad esempio: "Diatèrzè hannè fattè u mèrcatè, mò u fannè arrètè pëscruffèlè. Nèstèrzè sò scütè a vènèmà e pëscriddè aggia sbaddà. Airè chiuvévè, stu timbè avè ruttè lè ppatanè e lè pannè lè lavè craiè. Óscè éiè fèstè e aggè fattè lè maccarìunè au furnè, pëscraiè fazzè na ppègnatè dè fasìulè". Sono frasi che ascoltiamo sempre più raramente, ormai scomparse dal nostro dialetto. Quindi, se avete la fortuna di avere la nonna che vi dice: "Nèstèrzè aggè fattè la matassèddè chë la siccè, pëscriddè aggia fa lè strascènàtè chë lè cëmè dè rapè", mettetevi in "priscio" e date un bacio alla nonna, perché "pëscruffèlè" potrebbe essere tardi.

***Cosa c'è dopo la morte?*** La felicità esiste? Come si raggiunge? Qual è lo scopo della vita? Esistono altre forme di vita oltre all'uomo? L'universo è davvero infinito? C'è un Dio? È possibile che l'amore duri in eterno? Ma soprattutto, perché le uova al supermercato sono sullo scaffale e a casa le mettiamo nel frigo?

***Una persona è libera*** solo quando ha affrontato i propri dolori e le proprie paure. Senza cercare scorciatoie. Rispettando le idee degli altri, ma tirando dritto e fregandosene dei giudizi. Nulla insegna più del dolore e dopo averlo superato, non è solo libertà ma gratitudine alla vita. Pensiero serale, quasi notturno.

***Solitamente evitiamo di fare i complimenti*** a qualcuno, perché spesso abbiamo il timore che vengano percepiti come lusinghe adulatorie, sottovalutando l'importanza della lode. Non solo non siamo pienamente consapevoli dei vantaggi di fare i complimenti, ma siamo anche preoccupati per la risposta degli altri e quindi, preferiamo esaltare le persone meritevoli di essere elogiate solo dopo la loro scomparsa. A proposito, vorrei fare menzione di una persona che, fortunatamente, sta benissimo ed è qui con noi: Giuseppe Caivano, una delle persone più serie, oneste, educate, laboriose e gentili che abbia mai conosciuto. Nonostante il tempo passato ad accudire le sue mucche, si è sempre distinto per la partecipazione alla vita sociale del nostro paese. Infatti, quest'anno ha fatto parte del Comitato festa patronale della Madonna del Bosco. Amico d'infanzia ed ex collega dell'industria dell'auto, ora si dedica a tempo pieno alla sua azienda zootecnica. Assaporare una mozzarella del nostro compaesano Peppino Caivano, prodotta con la collaborazione della moglie Franca, è come far pace con il mondo, una meravigliosa esperienza attraverso la quale vengono coinvolti tutti i centri sensoriali. Il suo profumo, la sua delicatezza e la sua bellezza ne fanno una festa per il palato, appena il coltello sprofonda nella sua morbidezza viene subito inondato di latte e, alla sua vista, le papille cominciano a inebriarsi, al primo boccone iniziano i festeggiamenti, il tripudio di sapore assale la bocca, per poi passare alla mente e infine, in tutto il corpo. Dopo l'estasi, si viene subito tramortiti da tanta prelibatezza come in una sindrome di Stendhal dell'arte casearia, per non parlare del famoso e introvabile caciocavallo, un capolavoro che andrebbe esposto al MOMA dell'arte del gusto. Figlio di casari, ha saputo continuare e mantenere la conoscenza tramandata dalla sua famiglia. Chi come me ha qualche anno di troppo, sicuramente ricorderà la transumanza del papà Antonio e l'emozione che regalava a noi bambini, quando attraversava il paese con la sua mandria di mucche per andare dalla masseria di Liuzzi, in contrada Macinali a Montemilone, verso i pascoli della montagna di Picerno. Assistere al passaggio delle mucche in paese, era per noi bambini una festa: tra il suono dei campanacci e i cani che abbaivano, c'era anche un enorme toro che ci spaventava e a chi in quel giorno, sfortunatamente, indossava qualcosa di rosso era sconsigliato esser presente alla sfilata. Si narrava, infatti, che il toro assalisse chiunque vestito di rosso, una leggenda nata nelle corride dei bar paesani. Grazie, Peppino, per i tuoi prodotti e soprattutto per essere una persona degna di ammirazione.

-Tratto dal mio libro: "Mozzarella di Caivano, la natura a portata di mano"

**Pubblicità Progresso.** Olive dolci rotonde della Valle Sottana, con peperone piccante di contrada Perillo, fritte con olio d'olive di Mezzamese, in padella di Michele Marzofia.

Mountain Milon is not a town but a lifestyle.

**Annuncio Importante.** A Montemilone si è smarrita la mia lavatrice. Le sono molto affezionato: anche se è sempre su di giri, è molto buona e ha un'anima molto pulita. Chiedo a chi dovesse trovarla di fare molta attenzione, ha un piede rotto ed è Zoppas, è molto laboriosa e ha tanti programmi per il futuro, vorrebbe lavorare con la tv e fare la lavatrice, anche se fino ad ora i risultati sono stati scarsi e ha fatto solo un bucato nell'acqua. Dò in ricompensa: un giro con Gianni Togni sulla luna per guardare il mondo da un oblò e un cestello pieno di prodotti tipici, dal Dash al Dixan al Bio Presto.

**Riscontro a seguito dell'Annuncio Importante.** Grazie a tutti quelli che hanno partecipato alle ricerche della mia lavatrice. È stata ritrovata a Sanremo, vicino all'Ariston in stato confusionale ma in perfetta forma! Cercava Al Bano per cantare insieme nel "Sole". Ora ha solo bisogno di tenerezze e Coccolino. È stata rinvenuta tra due auto: da quando le è stato detto di essere una macchina, ha le idee confusibili. Ringrazio per le ricerche la Nato, l'Esercito Italiano, L'Arma dei Carabinieri, la Guardia di Finanza, i Servizi Segreti, la Cia, L'ONU e tutti gli sfasciacarrozze di Cerignola. Prometto che d'ora in poi, quando andrà in centrifuga, la legherò.

**Tutti conoscono il falegname** Geppetto, padre potativo del famosissimo Pinocchio, nessuno conosce Geppina, la mamma del burattino dal naso lungo. La signora Geppina, figlia di Pino e della signora Pigna, aveva oltre a Pinocchio un altro figlio che si chiamava Pinolo. Mi ha raccontato che Pinocchio non è stato costruito da Geppetto con un tronco di ciliegio, ma è nato da un vecchio tronco di pino con un normale parto-cesello e cresciuto con latte in polvere di segatura. Da adulto diventò un bel fusto di ragazzo, fu assunto all'Ikea nel reparto balocchi, ma venne subito licenziato in tronco per non aver compensato il 110% del credito d'imposta.

-Tratto dal mio libro: "Mamma, tu compri soltanto i balocchi per te!"

## **Ode al pomodoro**

*La strada  
si riempì di  
pomodori,  
mezzogiorno,  
estate,  
la luce  
si divide  
in due  
metà  
di un pomodoro,  
scorre  
per le strade  
il succo ...*

Sono parole di Pablo Neruda, che al pomodoro ha dedicato persino un'ode. La descrizione che ne fa ricorda molto da vicino le vie montemilonesi nei mesi estivi di un tempo, quando si preparava la salsa di pomodoro. Un appuntamento fisso, una tradizione che rischia di scomparire. La sveglia suonava la mattina presto, quando era ancora buio, ma a noi bambini era permesso dormire qualche ora in più. Il lavoro si svolgeva sulla strada, "cumë a lë zzinghërë", perché le case erano piccole e solo alcune avevano "lë lamīunë", spesso adibiti a stalle. L'organizzazione era perfetta: come in un team di Formula 1, ognuno aveva mansioni ben precise. Il "plant manager", per il suo "know how", di solito era la donna più anziana della famiglia, a cui toccava il compito di dare il via libera per la raccolta dei pomodori dentro grossi cestì, fatti di canne e "lupacchië dë lë gulëvë". A raccolta avvenuta, c'era da "capà lë pëmmëdiurë", cioè scegliere i pomodori, mentre ai più piccoli toccava "luwà lë pulëcënë", vale a dire eliminare i piccioli. Mentre gli uomini accendevano il fuoco e le donne lavavano i pomodori, su un attrezzo, chiamato "u trëpëtë", si metteva un enorme pentolone di rame stagnato, "la caudarë stainatë". Si versavano all'interno i pomodori lavati con l'aggiunta di poca acqua e si lasciavano cuocere. Dopo la cottura, con "la

cucchiarë", un mestolo forato, si raccoglievano per metterli a scolare dentro un cesto ricoperto da veli di tulle, spesso veli di vecchi abiti di nozze. Scolata l'acqua di cottura, si iniziava a "passare" i pomodori in un setaccio con il bordo di legno e il fondo di lamiera forata (è da questo metodo che nasce il termine "passata di pomodori"). Con il progresso, fece la prima comparsa "la machënëttë" (che altro non era che una vite senza fine ricoperta da un tubo forato, fatta girare da una manovella) nella quale venivano versati i pomodori bollenti per poi fuoriuscire in salsa dal tubo forato, espellendo nel contempo dalla sua estremità semi e bucce, "lë summīndë e lë scarafuglië". La salsa finiva dentro un grosso recipiente di terracotta verniciato con la ceramica, da noi chiamato "u candariddë". Soprattutto in questo frangente, i bambini curiosi venivano tenuti a bada e "cacciatë e lucchelatë": "Naah! Facitëvë chiū ddà! Sciatavīnnë da ddò ca zumbënë lë strīddë! Ecché, mò n'amma arrëcurdà u San Giuwannë?! Camënatë! Sciatavīnnë a sciucuà!" L'ultima fase era quella di imbottigliare, "vòddë e stupà la salzë". Per conservare la salsa qualsiasi bottiglia andava bene, non ce n'era una uguale all'altra. Oggi si usano bottiglie e vasetti uguali, uniformi e belli da vedere: ma vuoi mettere la poesia che trasmettevano quelle bottiglie? Ognuna riportava una storia e un ricordo. Le mamme le riconoscevano tutte e ogni volta che ne aprivano una, ne raccontavano la storia: "Quëssa buttiaglië dë rangiatë (g)éië dë quanë së (g)éië spusatë la zzië, quëssë dë bbirrë l'avë purtatë lo zzië da Lussemburghë, lë buttiagliëzzë dë Còca Cólë sò dë quanë abbattëzzaimë a ffrattë, quërë dë la gazzósë (g)éië du iurnë dë la rëchiëstë dë sòrëtë e quëss'autë du succhë dë fruttë (g)éië dë quanë purtaimë au spëdalë a nanònnë". Il primo metodo di conservazione fu con l'acido acetilsalicilico, poi si passò alla "salza cuccatë": le bottiglie venivano riempite di salsa bollente, tappate e messe subito a dormire sotto le coperte di lana merinos (da qui il termine "cuccatë", coricata). La "salza cuccatë" avendo il difetto di russare, fu sostituita da un procedimento più efficace e utilizzato tuttora: il bagnomaria (metodo usato per la prima volta da Myriam o Maria che dir si voglia, sorella di Mosé - famiglia esperta di acque: il fratello le separava e la sorella le faceva



bollire). Come in catena di montaggio, la nonna infilava con il manico del cucchiaino di legno alcune foglie di basilico nelle bottiglie e siccome spesso non vedeva molto bene, a volte ci inseriva anche i rametti, cosa che non sfuggiva al nonno che subito brontolava: "cūrè iurnè ammaliddè ca t'aggè truwatè pè nmandè!"; la mamma "cu mutiddè", con l'imbuto, le riempiva; il figlio più piccolo vi metteva i tappi a corona, "lè turtèròddè", raccattati nei vari bar del paese; il figlio maggiore, esperto di meccanica equina di precisione (scévè a ffèrrà lè ciuccè abbasce a mmèstè Mènguccè) le chiudeva con "la machènèttè pè lè turtèròddè"; infine, la figlia, "vacandèiè ca tènèvè sèmbè l'arrittè", nubile sempre adirata, le passava al padre "ca l'arrèngavè", le disponeva, in enormi bidoni di latta. Le bottiglie venivano poste in modo scientifico-matematico, con calcoli trigonometrici per non lasciare spazi tra queste, che tra uno strato e l'altro venivano avvolte da vecchi stracci, affinché non potessero urtare e "crèparsè" durante la bollitura. L'ultimo in catena era il nonno che, seppur con vista aguzza, "sèmbè chè l'òcchièrè sópa sópè" ma sovente "surdacchiònè", sordo come una campana, si assicurava del buon andamento del fuoco, lamentando: "lè ggiuvènè dè mò na vvòlènè fà nindè! A lè timbè nustè fatègavènè pīurè lè gattè". Se il processo veniva eseguito come da manuale, tutto filava liscio, altrimenti, anche diversi giorni dopo, potevano iniziare vere e proprie esplosioni di San Marzano impoverito e stragi di bottiglie: la salsa e le schegge di vetro volavano ovunque, tanto che solo con l'intervento degli artificieri la situazione poteva tornare sotto controllo. Su questi misteriosi scoppi giravano varie teorie: laureati in pomodorologia davano la colpa al vetro sottile, accademici della bruschetta a gocce d'acqua cadute durante l'imbottigliamento, luminari dell'aver sempre torto alle donne che eseguivano il lavoro incuranti del ciclo mestruale e superstiziosi che ritenevano fossero dispetti degli spiriti maligni. Tecnici di chimica ed esperti di esplosivi ne hanno dato spiegazione scientifica: durante la lavorazione, alcuni pomodori marci e molto acidi, a contatto con il metallo dei tappi spesso riciclati e non sterilizzati o a spore contenute nelle bottiglie non ben lavate, creano le condizioni di una vera e propria reazione chimica che, fermentando, si trasforma in picrato d'ammonio, un potente esplosivo molto sensibile agli urti. Lo scoppio della prima bottiglia, con effetto domino, procura l'esplosione a catena.

-Tratto dal nostro libro: "Avremmo voluto farlo più breve ma non ne abbiamo avuto tempo, pècché avéima fa la salzè" - Signora Mutti, contessa di Dé Rica e De Cecco Angiolieri, marchese di San Marzano.

***Nella domenica montemilonese***, lungo le vie del paese già allietate dal suono delle campane, si diffondevano nell'aria, tra i profumi di sughi e di soffritti, altri due suoni familiari a rallegrare il dì di festa: il tintinnio di anellini e sonagli "sópè a lè rrasèlècchiè" che tenevano sveglie e allegre le massaie, mentre facevano "lè cuppètiddè" e il suono del formaggio grattugiato sulla "rattacasè" (gratta cacio), accompagnato dal canto del "grattatore", obbligato a cantare per tranquillizzare la moglie che il formaggio non finisse nella sua bocca, ma "indè a la rattacasè". Buona Domenica.

**Settembre é la fine della stagione estiva**, ma per gli studenti é solo l'inizio di una nuova stagione scolastica. Gli stagionati come me certamente ricorderanno che, fino al 1976, la scuola iniziava a ottobre e che, dopo quattro mesi di vacanze, ritornare in aula era un trauma. La mattina del primo ottobre, eravamo tutti pronti: con la faccia lavata, i capelli pettinati con la "scrëmè au latè", la "bbòrzè" di cartone con due quaderni, uno a righe e uno a quadretti, il grembiule usato l'anno prima dal fratello o dal cugino più grande, il colletto bianco inamidato come il centrino del comò e addobbato da un grosso fiocco azzurro e sul petto, lo scudetto di identificazione e antismarrimento dell'alunno con i numeri romani. Ad attenderci c'era il maestro, anch'egli non molto felice di vederci e conscio di dover, per un nuovo lungo anno, ammaestrare e tenere d'occhio una combriccola di sbandati con la sua autorità, ma soprattutto con la sua bacchetta, chiamata " la ragione". Quando i risultati non si raggiungevano con i metodi tradizionali d'insegnamento, si procedeva con le punizioni corporali. Si iniziava dagli odiosi pizzicotti per poi finire in ginocchio dietro la lavagna o essere "crësëmatè dë crëpòzzëlë ngapè" o ancora, essere martoriati da dolorosissime tirate di orecchie, allungate come fossero di gomma e ricolorite da roseo a 50 sfumature di rosso, dal vermiglio al rosso cardinale, dal granata al bordeaux, dal viola vinaccia al viola melanzana. Ma tra i vari castighi, era lei il simbolo della punizione: la bacchetta, lo strumento principe di tortura e il più temuto da noi scolari. Parcheggiata sulla cattedra, come una normale stecca di legno senza vita, resuscitava a ogni scatto nevrotico del maestro, pronto a umiliare dolorosamente il "somaro" di turno. Le prime bacchettate volavano già a inizio giornata, quando il maestro faceva mettere le mani sui banchi e chi aveva le unghie nere riceveva bacchettate sul dorso delle mani e via di corsa in bagno a lavarle. La bacchetta entrava in funzione in modo particolare quando non avevi studiato o se parlavi, ridevi, fiatavi o sbadigliavi. Alla prima bacchettata, ognuno aveva il suo metodo di "raffreddamento" della mano: c'era chi la metteva colpita tra le gambe, chi ci soffiava sopra e chi la sventolava come una bandiera per impietosire il maestro. Spesso, però, era solo l'inizio del supplizio. Il maestro non smetteva finché non arrivava al numero da lui ritenuto consono al tipo di comportamento del "somaro". Al ritorno a casa era consigliabile non raccontare niente ai genitori, perché il maestro picchiava con la "ragione". Il motto era "mazzè e panèllè fannè lè figliè bbèllè", quindi meglio tacere, altrimenti ne subivi le conseguenze. "Come hai trascorso le vacanze" è stato da sempre uno dei classici appuntamenti a cui nessun alunno poteva e potrà mai sottrarsi nel primo giorno di scuola dopo le vacanze estive. Montemilone, anno 1973 - classe 3° - sez. B, - scuola elementare "u dëfìciè" Ten. Michele Acciani, tema dell'alunno Antonio S. di anni undici, nuovamente bocciato, affezionato così tanto alla terza classe da ripeterla per ben tre volte e nonostante i castighi corporali e la bacchetta, i risultati erano: "Quest'anno le vacanze il mio padre me la fatt vdè cu bnochl perché so stato bocciato dice che so ciuccione mi a mandato a pascere le pecore no mi a portato neanche un giorno al mare a barletta dal mio combare Rocco che abbita al mare di barletta . Pe fortuna a agosto è tornato u zi mingucc da la germania, u zi mingucc tiene na bella machina tedesca una mercedessa, la mercedessa du zi mingucc è popio bella a i sedili co la lana di pecora, su il manubbile a messo la pelle di tigre a anche la radio e sente le canzoni di mario merola e peppino dicapri, pe sendire queste canzoni a messo una ndenna longa e sulla ponda della ndenna a messo una coda di volpa, la mercedessa du zi mingucc è popio bella è tutta bianca ma anche un po nera , a pure il clacso co le trombe per suonare a i cornuti che si menano davanti e fa il suono come un camio, con la mercedessa

mi a portato al mare, con la camera daria della mercedessa lo zi mingucc a fatto il salvaggende e ci siamo divertiti a mare con mio fratello cenzin e u zi tonin che sta a Torino u zi tonin non a una mercedessa ma una 850 Fiatt. Da grande andrò a fatigare a la germania e mi accatterò pure io la mercedessa come a quella de lo zi mingucc".

-Tratto dal mio libro " La Mercedessa dello zio Minguccio"

***Ai Montemilonese*** che la domenica non mangia "lè cuppëtiddë chë lë brasciòlë", andrebbe tolta la residenza e condannato a mangiare per dieci anni il risotto con lo zafferano. Per chi aggiunge il parmigiano al posto del pecorino, la pena dovrebbe essere sostituita con un abbonamento a vita da McDonald's. Chi le chiama "orecchiette" andrebbe esiliato e allontanato dai nostri confini, con l'obbligo di imparare a memoria tutti i nomi dei sindaci e dei preti che si sono avvicendati nella nostra città. Buona Domenica.

***Le ferie sono finite.*** I nostri compaesani, ritornati per pochi giorni nella loro terra natia, sono rientrati nei loro luoghi di appartenenza. Vivono fuori dal nostro paese per mille motivi e quando arrivano, portano appresso consuetudini, linguaggi, modi e comportamenti acquisiti in altri territori, che molto spesso cozzano con le abitudini paesane. Dopo qualche giorno di cene alle 19:00, di lunch, sushi, dinner e breakfast, il loro istinto li riporta alla parmigiana con le melanzane, a "u tèmballë chë lë pallòccë" a la "suzizzë" e a "u cascavaddë", perché, anche se tornano per brevissimi periodi all'anno, nel loro petto batte un cuore montemilonese. Bastano pochi giorni e le loro radici vengono fuori: li vediamo giocare "a tressèttë" davanti ai bar, abbandonare qualsiasi dieta e organizzare tavolate che iniziano a mezzogiorno e finiscono a mezzanotte, dove scorrono fiumi di vino e di birra che aprono le memorie ai ricordi di aneddoti e storie del passato, di amori adolescenziali nati e finiti durante le vacanze. Da quel momento, ritornano a far parte della nostra comunità. È come se non fossero mai partiti da questa terra, a volte un po' matrigna per la mancanza di lavoro, ma sempre gelosa dei suoi figli sparsi per il mondo. Unico cuore, unica anima, unico destino: Montemilonesi per sempre. È meraviglioso vedere nei loro occhi la gioia di chi torna anche per poche giornate all'anno a Montemilone. Per loro è riappropriarsi di ciò che nessun altro luogo al mondo gli potrà mai dare. A noi che restiamo, il compito di essere i custodi di tutto questo, con cura e amore per poterlo di nuovo donare e restituire ai nostri amici la prossima estate, quando saranno nuovamente tra di noi. Tra i tanti, ringrazio: Pinuccio Carlone, Antonio Cipriani, Vincenzo Tricarico, Giuseppe Pacella, Anna Pacella, che con il loro impegno hanno contribuito e contribuiscono a valorizzare la nostra comunità, spesso anche più di noi residenti. Appena avrò più tempo libero e i miei impegni di lavoro cesseranno, farò regolare domanda scritta in carta bollata, per entrare a far parte del vostro gruppo e dare il mio piccolo apporto. Avrei solo bisogno dell'indirizzo a cui inviare il mio curriculum. Vi avviso, non so fare niente. Grazie e all'anno prossimo!

***P***rima di fare una visita a qualcuno è meglio avvisare, non si sa mai, c'è la privacy. È saggio avvertire con un messaggio su WhatsApp, una telefonata, una videocitofonata, una raccomandata, un segnale di fumo, una lettera anonima o un piccione viaggiatore; in ogni caso, è sempre meglio annunciare la visita per non essere invadenti e maleducati. Quando tutto era più semplice, bastava bussare a una porta che subito questa si apriva. Bussare è un verbo che non ha nessuna storia, nessun significato, da noi a Montemilone non si bussa ma si "tuppèléië", una delle tante parole che dimostrano la nostra appartenenza alla Magna Grecia. "Tuppilare" deriva dal greco, significa "battere". Nel "tup tup" si evidenzia la sua origine onomatopeica. Quando si andava a "tuppèlà" per fare una visita ai nonni o a conoscenti anziani in genere, la porta di casa ti veniva immediatamente spalancata. Entrando, venivi avvolto dall'odore di vecchiume e di fumo dei camini e la stanza era illuminata dalla luce fioca di una lampadina da 25 watt che scendeva dal soffitto, appesa ad un filo ricoperto di carta crespa e piena di "cacatè dë mòschë". L'arredamento della casa, generalmente, era composto da quattro sedie di paglia, un tavolo (na buffèttë), una credenza e un letto. Dal momento in cui facevi ingresso, non eri più un ospite ma un ostaggio, quel po' che avevano ti veniva offerto e se non "favorivi" si offendevano. "Bèh, (g)uwagliò! Trasè! Cumè sciammè, assittètè!" e, riferito alla moglie: "Mënë! Pìglië nu bēcchirè ca lè dammè na vèppètè dë mirè!" Di solito, i vini che ti venivano offerti erano una via di mezzo tra l'aceto e un concentrato di muffa, il famoso vino "spunto" dei nostri nonni e tu, facendo buon viso a cattivo gioco, tuo malgrado ti ritrovavi a ingurgitare quel liquido nero tra conati di vomito e occhi fuori dalle orbite. Sotto i loro sguardi attenti e compiaciuti, classica seguiva la domanda (ma che più che domanda, era un invito ad un commento affermativo): "Tè piacè u mmirè? Cūssè l'aggè fattè (g)ëië, autè ca chīrè purcarëië accattatè!" L'altro giorno passeggiando per il nostro centro storico, notavo i molti cartelli "Vendesì" affissi sulle porte. Chissà quanti di voi, in passato, siete andati a "tuppèlà" a quelle porte ormai rotte e abbandonate.

-Tratto dal mio libro: "Éië manéré dë tuppèlà? Mò mè scittè ndèrrè la pòrtè!"

***T***uttè achjūsè a ccanè murtè. Quando un anziano ci lascia e una casa si chiude, i figli non riescono a venderla e resta abbandonata. Storie di ordinaria desolazione, ma anche di resistenza di quei tredici milioni di persone che abitano i paesini d'Italia che, stagione dopo stagione, si svuotano, perdendo servizi e attività fondamentali. La modernità è riuscita a scontentare proprio tutti. Nelle città, milioni di persone stressate passano la loro vita a cercare di parcheggiare su strade intasate e nei piccoli borghi, anziani parcheggiati che non trovano nessuno con cui parlare.

***Small advertising space. Tourism promotion.*** In our small village of Montemilone, in the province of Potenza, you can spend wonderful days among our luxuriant woods and the numerous fountains equipped for a picnic in the middle of nature. The main fountains are the Big Stone and the Big Slap, where you can eat baked pasta tiedde, potato pies, parmigiana, mixed grills, thirty-kilo watermelons. After eating, while the children play and the women gossip, the men will be able to enjoy everything they have eaten and put their bellies to rest under a tree or to cool inside the fountains. The other fountains worthy of being visited are: The little fountain, The fountain Del Calavrese, The Marquise fountain, The fountain Joanna (our Trevi fountain). Spending mid-August in the woods of our village is an experience to do at least once in a lifetime, we wait for you, welcome you and praise you, but if you get dirty, we will lard you. Please, eat, play, have fun but leave the place as you found it. I don't ask you to read Proust, Time, to wear linen clothes and a Panama hat, but at least don't behave like a Landsknecht. Happy mid-August everyone.

Trad.: Piccolo spazio pubblicità. Promozione turistica. Nel nostro piccolo borgo di Montemilone, in provincia di Potenza, potrete trascorrere giornate meravigliose tra i nostri boschi rigogliosi e le numerose fontane attrezzate per un pic nic in mezzo alla natura. Le fontane principali sono il Grande Sasso e il Grande Schiaffo, dove potrete mangiare tiedde di pasta al forno, tortiere di patate, di parmigiana, grigliate miste e angurie di trenta chili. Dopo aver mangiato, mentre i bambini giocano e le donne spettegolano, gli uomini potranno patiare tutto quello che si sono fregati e mettere le loro panze a dimora sotto un albero o a refrigerare dentro le vasche delle fontane. Le altre fontane degne di essere visitate sono: La Fundanèddë, La Fontana del Calavrese, la Fontana della Marchesa, la Fontana Joanna (la nostra fontana di Trevi). Trascorrere il ferragosto tra i boschi del nostro borgo è un'esperienza da fare almeno una volta nella vita. Vi aspettiamo, vi accogliamo e vi lodiamo, ma se sporcate vi lardiamo. Mi raccomando, mangiate, giocate, divertitevi ma lasciate il posto come l'avete trovato. Non vi chiedo di leggere Proust, il Time, di indossare vestiti di lino e cappelli di Panama, ma almeno non comportatevi come Lanzichenecci. Buon Ferragosto a Tutti.

***Rimembrare***, ricordare e rammentare sono sinonimi, ma non troppo. Ri-membra-re è dare corpo, ri-cor-dare è dare cuore, ram-menta-re è dare mente. Al contrario, dimenticare e scordare, di-menti-care è togliere dalla mente, s-cor-dare togliere dal cuore. Si può dimenticare il pane da comprare, ma non si può scordare il primo amore. La nostra lingua è meravigliosa.

**Bello! Anzi, bellissimo il concerto di Danilo!** Ma è tutta farina del suo Sacco? No, ma di Augusto Daolio e Beppe Carletti. Comunque, ad ascoltare Danilo c'era un Sacco di gente. Canzoni di molti anni fa che hanno appassionato in modo particolare persone non più giovanissime. Erano loro, infatti, i veri scatenati! I giovani li osservavano con aria stupita, pensando: “Ma guarda questi! Stamattina stavano in fila dal dottore e adesso sono risorti!” Si sa, la musica appassiona tutti, giovani e meno giovani. A un certo punto, una signora sulla ottantina, invece di lanciare a Danilo il suo reggiseno così come faceva da giovane, gli ha lanciato la sua dentiera. Il suo compagno, emozionatissimo e che sapeva tutte le canzoni, cantava a squarciagola, ma verso mezzanotte non ce l'ha più fatta e si è addormentato. Mentre un gruppo di pensionati sotto il palco si dimenava, ballava e cantava, un'altra signora non trovava più il marito: l'anziano signore stava cercando di fare foto e filmati con un cellulare, ma non ci riusciva perché non aveva tolto il copriobiettivo. Quasi alla fine del concerto, quando Danilo ha iniziato a intonare “Vagabondo”, si sono alzati tutti e migliaia di cellulari di prima generazione, apparecchi Amplifon, dentiere e parrucchini vari brillavano nella notte e nei volti soddisfatti di anziani come me che, ieri sera, ha ritrovato le emozioni della giovinezza. Bellissima serata, clima perfetto, organizzazione impeccabile, ottima la scelta della disposizione del palco. Complimenti e un doveroso grazie a tutto il Comitato Festa.

**Fa così caldo** che ho iniziato a scrivere il Cairo diario.

**Na vótë, sòttë a la tèlèvisiónë,** ténéimë stu cüssë, u stabbëlëzzatörë. Quanë facévë caudë, u sëndivë ca accumulavë a rrunzëlà cumë a nu lapónë, allórë scéimë vécënë e lë déimë nu caucë e la smëttévë dë runzëlà. Cèrtë vvótë, tuccavë la tèlèvisiónë e ppëgliavë la currëndë, allórë staccavë la spënë e la ggëravë e nan zë pëgliavë cchiù la scòssë, la télèvisiónë së mbucavë e lë vvalvulë zumbavënë. Stu cüssë, cumë a nu sckatëlë dë scarpë, sërvévë a ffërmà lë bbòttë dë currëndë. A cchìrë timbë, la currëndë nan arruwavë sèmbë a 220, stévënë vótë ca arruwavë pīurë a 380 e tē gardévë la tèlèvisiónë e pë ffallë aggiustà cë vulevë nu mésë. L'umënë gastëmavënë ca avévëna spënnë u pizzë e lë ffimënë ca nan butévënë vedë lë scënëggiatë.

-Tratto dal mio libro: “Quando lo stabilizzatore stabilizzava l'armonia nelle famiglie”

***Tra la fine di luglio e l'inizio di agosto***, il nostro piccolo paese comincia ad animarsi e a essere un po' più popolato. Fra il caldo soffocante, l'odore acre delle stoppie arse e il volteggiare della paglia bruciata, operai ed elettricisti funamboli eseguono i lavori di montaggio delle luminarie in onore della nostra protettrice Maria SS del Bosco. Un rito comune a tutti i paesi del sud, fatto di pali di legno, scale e fili di ferro legati da un balcone all'altro, ma soprattutto di migliaia di lampadine colorate che servono a illuminare la festa. La luce è senza dubbio uno degli elementi imprescindibili per la buona riuscita di una festa, un'usanza antichissima fatta di candele e lampade a olio, che con l'invenzione della lampadina è diventata più semplice da eseguire e più colorata da ammirare. La "luminaria", dal latino "fiaccola" e con una traduzione più fantasiosa potrebbe significare lumi, candele o luci in aria, è la caratteristica principale delle feste patronali, con la quale si vuole simboleggiare il desiderio di una comunità ad avvicinarsi al suo protettore con animo felice e colmo di devozione. Questi "lumi in aria" hanno il merito di trasformare i paesi più arsi, isolati, piccoli e spopolati in posti meravigliosi. Ogni anno, ammiriamo per le vie del paese vere e proprie opere d'arte, fatte di archi, fiori, campane, stelle, candelabri, foglie e disegni geometrici di svariate forme che, di giorno da spente, non esprimono niente, ma la sera, quando si illuminano, regalano ai nostri occhi tutta la loro bellezza, che solo la luce riesce a dare. A Montemilone, le feste patronali tra gli anni '60 e '80 si svolgevano tutte in corso Mario Pagano e le luminarie venivano montate solo nel nostro piccolo corso che faceva anche da piazza. Sulla piccola piazzetta di via Verdi, veniva montata la cassa armonica, un vero e proprio capolavoro artistico che serviva a simulare l'acustica di un teatro. Nel secondo giorno di festa, dopo la processione, famose bande musicali salentine ci deliziavano con i loro concerti. Gli anziani, molto spesso analfabeti, erano appassionati e intenditori di musica classica, specialmente dei grandi compositori italiani come Rossini, Verdi, Puccini. Così, tra un'aria del Barbiere di Siviglia, del Nabucco e dell'Aida, della Tosca o della Turandot, emozionati, commossi e gasati, urlavano e applaudivano come tifosi scatenati. La sera seguente, nel terzo giorno della festa, la cassa armonica era riservata alla musica leggera, facendo alternare cantanti o complessi molto in voga all'epoca come gli Alunni del Sole, i Dik Dik, i Camaleonti e i Cugini di Campagna (questi ultimi, a Montemilone, si sono esibiti almeno tre o quattro volte: le loro esibizioni sono state così frequenti, che per noi da cugini erano ormai "gli zii di paese". Nel loro ultimo live sono apparsi un po' invecchiati e imbolsiti, tanto da diventare per tutti noi, dopo aver esaurito il compito di cugini e zii, "i Nonni dei Nipoti di Campagna"). La serata continuava tra gente in piedi stipata come sardine, oppure seduta ai tavolini dei vari bar presenti lungo il corso, tra una birra Peroni, una fetta di spumone e quintali di "nuciddè amèrëcanè". La festa trascorreva in allegria tra chiacchiere, risate, saluti, ciao né e accenti torinesi e milanesi di paesani emigrati tre mesi prima, abbracci e baci tra facce sudate causate dal caldo della folla ma soprattutto, tra le montagne di "scòrzë dè nuciddè" che si accumulavano sotto i tavolini, fino al boato del primo petardo che convocava tutti a spostarsi verso "u Calavrésë", per assistere allo spettacolo pirotecnico a conclusione dei festeggiamenti alla nostra amata Madonna del Bosco.

-Tratto dal mio libro "M'illumino di Enel". Appendice: Dimenticando il passato, non possiamo capire il presente e il futuro. L'importante è che il passato non diventi una gabbia. Bisogna guardare avanti, non si può mai tornare alle vecchie abitudini e sensazioni per trovare le cose così come le ricordiamo. Dobbiamo guardare avanti e procurarci nuove emozioni, perché quelle vecchie non esistono più, tranne nella nostra mente.

**P**revisióni meteo del 29 luglio 2023. Tempo stabile, bello, variabile, soleggiato con qualche velatura, temperatura massima 33 gradi, temperatura minima 24 gradi. Le previsioni sono state registrate dalla mia finestra e sono valide solo per Montemilone Est. Ognuno si affacci alla sua finestra e osservi le sue previsioni. Abbiamo trasmesso le previsioni del tempo perso.

**E** pīurē awannē (g)éiē arruwatē u timbē d'accogliē l'arighēnē. Il vero origano da cucina è l'origano meridionale con i fiori bianchi. Gli amici del nord (da San Severo in su) si ostinano a usare l'origano vulgaris con i fiori rosa, non idoneo per la cucina ma per gli impieghi officinali. Chè l'arighēna nòstē tē faiē nu bbèllē cèccē, u ppanē cu pēmmédórē, lē lēcèttē arraganatē e la carnē a la pēzzaiólē, l'aquasala frèddē e na spasèttē dē ciamarèchiddē. M'arraccumannē, pulèzzatē l'arighēnē, facètē nu bbèllē buchē cumē sē l'avissa rialà a la zètē e ppò facètèlē assucua a l'ombrē, sē nò addèvèndē nèurē. Quanē sē (g)éiē assèccatē bèlla bbèllē, sfruchelatèlē, mēttitèlē ìndē a nu buccacciddē e pē ttùttē l'annē putètē fà tùttē lē ciccē e u ppanē e pēmmédórē ca vulètē e arraganatèvè tùttē cósē.

**F**a così caldo che ho scritto volutamente "se io avrei" per poi provare un brivido quando lo leggo.

**A**AAA Vendo a Montemilone, in zona residenziale villetta meravigliosa con piscina e giardino. Ingresso indipendente, finestra con vista mare a 60 Km., facciata semintonacata e il resto in cotto fiorentino, riscaldamento autonomo con caminetto ad accensione a "zèppèrē", impianto di aria incondizionata, possibilità di costruire un secondo piano (ma non si garantisce la tenuta della casa), impianto foto voltaico per persone foto geniche a pile ricaricabili, ingresso pedonale con cancello in legno di pedane, ingresso auto con telecomando senza cancello. La villetta è di dieci metri quadrati, con un metro quadrato di piscina e quattro metri quadrati di giardino. Il prezzo tutto compreso è di €uro mille, possibilità di mutuo trentennale, con rate di €uro 2,7 al mese. Telefonate allo 0000000, per chi chiama da fuori Montemilone il prefisso è 0000. A chi telefonerà per primo, verrà data in omaggio la moto parcheggiata davanti alla villetta (tanto non è mia).



**Quando i panni si asciugano** durante il tragitto dalla lavatrice al balcone, significa che è arrivata l'afa estiva, la calura pomeridiana che, a Montemilone, i nostri nonni chiamavano "calandrèddè" riferita al periodo denominato "controra", l'ora sexta dei latini, la siesta per gli spagnoli, "ndënë dë mèzzèiurnë" per noi Montemilonesi, la prima ora del pomeriggio, un periodo di tempo sospeso, l'oretta di riposo a cui nessuno rinunciava dopo il pasto di mezzogiorno, l'usanza che univa i popoli affacciati sul colto e calmo Mare Nostrum che è il Mediterraneo. In questi luoghi assolati e pieni di luce, abbagliati dalle case imbiancate con la calce, dove i negozi aprivano quando al nord chiudevano, era d'obbligo il pisolino, la pennichella al meriggio d'estate per rinfrancarsi dalla canicola, dal caldo soffocante e da "lè calìggè". La controra era l'ora contraria a svolgere qualsiasi attività, tutto si fermava e occorreva addormentarsi almeno un'oretta. A Montemilone si diceva che bisognava "appuggiarsë", "appappëarsë o appapagnarsë". Quest'ultimo termine deriva dalla "papagnë", un infuso del Papaver Somniferum che, in un'epoca in cui le famiglie erano numerose e le donne lavoravano nei campi, veniva utilizzato per calmare i bambini più esagitati. L'effetto tranquillante era dato dalla presenza della morfina e non potendo dosare il principio attivo, il rischio concreto era che il risultato fosse troppo forte. Si racconta, infatti, di bambini addormentati per tre giorni e tre notti di seguito. Nella controra montemilonese non bisognava andare in giro, per le strade regnava il silenzio più assoluto, il paese appariva abbandonato, quasi spettrale, non circolava anima viva e per le sue strade si udiva solo il frinire delle cicale. Chi si avventurava ad uscire in quelle ore, tornava a casa pieno "dë muzzèchè dë tavanë". In ogni casa, le donne, dopo aver rigovernato, si affrettavano a socchiudere le imposte e i battenti per non far entrare la grande calura, interrompevano le consuete faccende e si sdraiavano sul letto a riposare. Eppure, contrariamente a quel che si pensa, in quell'ora qualcosa accadeva tra le mura e fare qualcos'altro prevaleva sul desiderio "d'appapagnarsë". Anche noi bambini e ragazzi eravamo obbligati ad "appappilarci", ma il sonno non sempre arrivava e cominciamo a ridere e scherzare e "quanë pëgliaimë u strìgnë" veniva in soccorso delle mamme un'arma strategica antichissima, così antica che fu usata già da Afrodite nel 360 a.C. per educare il dio dell'amore, nonché suo figlio Eros, il più antico "vieni qui che non ti faccio niente" della storia, ben visibile su un vaso esposto al Museo di Archeologia di Taranto. L'arma in questione era la temutissima ciabattata. Come missili terra aria, le ciabatte lanciate dalle mamme centravano con precisione chirurgica, colpendo i loro obiettivi. Tanta era la precisione, da essere certificata persino dalle tac confermanti le collisioni tra le nostre teste e "la scarpatë". Dopo essere stati colpiti, ci addormentavamo per poi venir svegliati dai bisbigli di alcune donne che, dopo aver fatto i lavori domestici, anziché coricarsi, si riunivano in piccoli gruppi sotto un albero, sulle scale, "mmèzzë a na strèttèlècchië", "sópë a nu vëgnalë" o comunque, dove c'era un po' d'arietta o un leggero venticello a rinfrescare l'aria. Era quella l'ora più propizia per le chiacchierate sulle vicende private di altre persone, per scambiarsi commenti, per fare un po' di pettegolezzo spicciolo e "sapë lë fattë dë l'autë". Non che adesso la pratica sia stata abbandonata, è solo mutato il metodo. Quando l'analfabetismo dominava e non vi erano altri svaghi, per molte donne era un piacevole passatempo. La fotografia che a tutti viene in mente è quella delle "comari", sedute fuori casa e con la cinepresa immaginaria sempre accesa: filmavano, registravano ogni cosa e sapevano tutto di tutti. Un'immagine, questa, che fa parte dei miei ricordi più belli. In passato il pettegolezzo ha avuto anche una funzione sociale molto importante: serviva a capire di chi

potersi fidare, a creare e rafforzare legami condividendo antipatie e simpatie comuni, a sostituire il lettino dello psicologo e ad essere, talvolta, aiuto alla sopravvivenza.

-Tratto dal mio libro. "Sciatëvë a ccòcchë! Chè sciatë facènnë ndënë dë mezzadëië!" Sottotitolo: "Sciatë a sciucà nandë a lë ccasërë vòstë ca amma dòrmë! Tënëtë la ducazionë dë lë purcë! Acchëssī vë mbarënë a la scólë? V'aggë canuscūtë a chë sëtë figlië, mò ca m'agauzë, vachë a rrëcòrrë addë lë mmammërë vòstë!"

***Il dialetto è amore delle nostre origini***, della nostra cultura e della nostra memoria storica.

Parlare in dialetto non è maleducazione, ma un'arte. Rinunciare al dialetto significa ripudiare secoli di cultura locale, di tradizioni orali e sapienza trasmessa dai nostri antenati. Significa perdere un inestimabile patrimonio di metafore, similitudini e modi di dire, frutto della fantasia e dell'estro popolare. Nessuno, con qualsiasi studio, diploma, laurea abbia conseguito, potrà allontanarsi dal proprio dialetto ascoltato e parlato. Nel mio intimo, penso, creo, immagino e sogno in dialetto, perché è la lingua dei ricordi, delle espressioni e delle immagini pittoresche e folgoranti. Se a un gruppo di cento Montemilonesi, facessimo scrivere un piccolo testo in dialetto, nessuno lo scriverebbe allo stesso modo: avremmo cento diverse composizioni, ma leggendo i testi, ognuno li interpreterebbe e li leggerebbe nella stessa maniera. Il nostro, come tanti dialetti, è stata una lingua solamente parlata, il dialetto scritto era una storpiatura dell'italiano da parte degli analfabeti. Il grande patrimonio di dialetti della nostra regione, i numerosi suoni che li contraddistinguono, spesso, con le lettere a nostra disposizione, non sono semplici da scrivere. Abbiamo imparato il dialetto dai nostri nonni, dai genitori e perché no, anche a scuola tutti abbiamo avuto maestri e professori che parlavano in dialetto. A volte rappresentava uno strumento per farci capire le basi elementari della grammatica, come la "e con l'accento". Un mio maestro delle Elementari ci diceva: "Dovete mettere l'accento sulla e quando in dialetto dite "éië"". Purtroppo, i social hanno rivelato che molti non hanno ancora compreso quando e dove mettere la "e con l'accento" e la "a con l'acca".

-Tratto dal mio libro: "(G)uagliò, va ìndë a la culënnëtë, aprë u tratīurë, sòttë au stiavucchë dë tataië staië u pòrtazzëchënë, pīglië dicë lërë, va au putëghënë e accattë nu sckatëlë dë lumafuchë e n'achë a quatriddë"

***Il Cappuccino del Mattino.*** Ultimamente è tornato in voga il termine "faloppa". Per noi Montemilonesi, sono le erbacce cresciute a dismisura in un terreno incolto, in un giardino o lungo i margini delle strade. Nel periodo di leva, lo sentivo spesso pronunciare dai commilitoni del nord-est o, se preferite, dai Veneti e dai Friulani. Con questo termine denominavano una persona bugiarda, losca e inaffidabile, uno scarto della società. Nel latino medioevale, con il termine "faloppa", si indicava la paglia o la lolla, lo strato che ricopre il chicco del grano, perciò uno scarto. Il dizionario definisce con "faloppa" il bozzolo della seta di qualità scadente a causa della larva morta che contiene. Quindi, per tornare alla nostra definizione di erbaccia molto alta e dannosa, la "faloppa" è uno scarto, qualcosa di scadente, inutile, infruttuosa e quando cresce ai bordi delle strade, diventa anche pericolosa, perché toglie la visuale agli automobilisti. A Montemilone, i termini "falòppë e érvà nóvë" stanno a indicare una persona che non si fa problemi ad arraffare un po' di tutto, "cūrë acciaffë falòppë e érvà nóvë" o un ingordo, "cūrë ménë abbasçë falòppë e érvà nóvë. "U faluppīccë", invece, sono terreni incolti, utili solo a pascolare le pecore, composti da erbacce, rovi e altri piccoli cespugli sovente secchi, abbandonati e a rischio di incendi. Infatti, sentivamo spesso l'espressione dei contadini: "Haia vèdë pīcc'hë lë fuchë awannë ìndë a cchīrë faluppīccë!" oppure "addë tē vaië mēnannë ìndë a cchīrë faluppīccë ca tē faië cumë a nu purchë!" Da parecchio tempo, l'abbandono dei terreni scomodi da coltivare ha aumentato la "faloppa": lo vediamo dai numerosi e sempre più violenti incendi che ogni anno devastano il nostro territorio, lambendo, a volte, anche le zone abitate (come quello di qualche anno fa, che distrusse la bellissima siepe della Piazzetta del Crocifisso).

-Tratto dal libro di Massimo Ranieri: "Faloppa di casa mia"

***Stamattina era molto nuvoloso,*** sono uscito e "vavësciavë", dopo mezz'ora "scëddëcavë" e poi "stëzzëcavë", faceva la classica "acquë dë lë mamīunë, ca t'abbagnë e nan dë n'addīunë". Ho alzato lo sguardo e ho osservato il Monte Vulture: le nubi gli coprivano la vetta e questo per i nostri nonni non prometteva nulla di buono. Vultur, in latino significa "Avvoltoio" per via della sua imponente presenza che incombe sui territori circostanti. Gli anziani, quando la cima del Vulture era coperta dalle nuvole, dicevano: "Quanë a Mundīcchië nan zë vèdë u pédë du nīglië, së nan ghióvë éië na mēravīglië". Quindi il Vulture, "u nīglië", l'avvoltoio, quando nasconde la sua cima tra le nubi, annuncia la pioggia. Il Vulture, il monte amato da Federico II per la sua caccia con i falchi, territorio strategico di Crocco e dei suoi Briganti, ricco di acque minerali, di castagne e di Aglianico, ci guarda, dall'alto della sua imponentza e quiescenza di vulcano spento, come un gigante che veglia sulla pianura fino all'Adriatico.

-Tratto dal mio libro: "Stannë tandë dë chīrë iurnë rétë a Mundīcchië"

**Le frequenti piogge** promettono una buona annata per la raccolta delle lumache. A Montemilone, definiamo le lumache grandi "zammardë", quelle medie "ciamarëchëddë" e le piccole "ciamarëchiddë". Gli uomini si sono nutriti di lumache fin dalla notte dei tempi. Sono stati ritrovati cumuli di gusci di lumache nelle caverne preistoriche e anche da noi, un tempo, era frequente trovare in zone periferiche del paese montagne di gusci di "ciamarëchiddë". Cominciamo con il dire che piacciono particolarmente ai forti di bocca e di stomaco, mentre a molte persone, soprattutto donne, suscitano ribrezzo. Cibo da bifolchi se mangiate da contadini, prelibatezze da ricchi se mangiate da nobili francesi. Basta insaporirle con burro ed è un attimo la trasformazione da "zammardi inzivati" a "escargot à la Bourguignonne". Oltre ad aver le corna (ormai molto diffuse), le lumache hanno la bava, un vero prodigio naturale per la cura della pelle, in quanto antirughe, lenitiva e cicatrizzante. Avete mai visto una lumaca ferita andare al "lento soccorso"? Catturare una lepre era molto più complicato che prendere una lumaca ed è stata proprio la sua proverbiale lentezza a far sì che gli uomini primitivi ne facessero della lumaca la prima scelta alimentare. Le lumache o "zammardë" per chi non conosce l'Italiese, si raccolgono la mattina presto quando escono per mangiare oppure quando, in seguito a un temporale estivo, il giorno seguente escono "a ppascë". Se si è fortunati, si possono riempire interi cesti, secchi e "zammëlë". Dopo averle fatte spurgare, si mangiano arrostiti, al sugo o "mbulënatë a la farënë e ffrïttë". "Lë ciamarëchiddë", invece, si abbarbicano dappertutto, a erba secca, spesso ristoppie (lë rëstòccë) e a ciò che resta una volta mietuto. Escono dal loro appartamento solo per cibarsi quando c'è pioggia o umidità, diversamente restano chiusi in casa dietro il loro "panno", in letargo, per mesi e mesi. Per poter mangiare lë ciamarëchiddë, bisogna munirsi di tanta pazienza (quella di Giobbe non basta), proteggere gambe e braccia da graffi e "rrasckë", sapendo di dover andare in mezzo a sterpaglie e zone incolte, camminare su e giù per giornate intere e soprattutto correre, altrimenti scappano via. Dopo aver riempito un bel cesto, occorre farli spurgare, (in italiano si dice "patià", patire) per far loro espellere gli escrementi. Il successivo controllo qualità consiste nel metterli al sole dentro una bacinella d'acqua, per consentire loro di svegliarsi e uscire dal guscio. Man mano che vengono fuori, si mettono da parte, aiutando nel contempo i più pigri a rompere "il panno" con uno stuzzicadenti o un filo di scopa di paglia a "quattë fëlë". I gusci vuoti vengono scartati e a selezione avvenuta, in attesa della loro esecuzione di condanna a morte, è consigliabile mettere lë ciamarëchiddë dentro un contenitore con coperchio per impedirne l'evasione. A questo punto, le ricette: \* portate a ebollizione una pentola d'acqua, versate dentro lë ciamarëchiddë, quando li vedrete con la bocca aperta simili ad anime dantesche, spegnete il fuoco per non farli rientrare nella casetta e rendere difficile la loro estrazione. In un'altra pentola preparate un sughetto di pomodoro, peperoncino e origano, versateci dentro lë ciamarëchiddë e lasciate cuocere (neanche a dirlo) a fuoco lento. Servire caldi lë ciamarëchiddë in un piatto fondo con un po' di sughetto per inzupparci il pane, munirsi di stuzzicadenti, filo di scopa di saggina o forchetta per estrarre le lumache rimaste in fondo al guscio, succhiare per estrarre le altre. Dopo due ore di concerto passate a succhiare, le mamme facevano la fatidica domanda: "Chë vólë l'autë?" La risposta era corale: "Avastë, va lë scïttë!" \*\* Chi ha altro tempo da perdere, può preparare la pasta al forno con i ditali ripieni di ciamarëchiddë, consci però che per poterli mangiare a Ferragosto, bisogna iniziarne la preparazione al primo luglio. Ingredienti per quattro persone: dieci chili di "ciamarëchiddë" e un chilo di ditali (non quelli dei sarti).

Estrarre "lè ciamarèchiddè" uno ad uno e soffriggerli, cuocere i ditali, infilare in ogni ditale un ciamarèchiddè, disporre la pasta ripiena in una teglia, coprire con salsa di pomodoro e infornare per venti minuti a 180 gradi. \*\*\* Per secondo piatto, potrete schiacciare con il batticarne "lè ciamarèchiddè", ricavare delle cotolette, panare e friggere in abbondante olio. "Lè ciamarèchiddè" in cucina è l'unico piatto al mondo che fa consumare tremila calorie per prepararlo e che ne fa assumere trenta nel mangiarlo (dal momento in cui si decide di andare a raccogliarli fino alla fine del "lauto pasto", trascorre almeno un mese). Infine, è un'ottima alternativa per le donne che lavorano e che hanno poco tempo da dedicare alla cucina.

-Tratto dal mio libro di specialità Slow food alla Montemilonese. "Stannè lè craiè, staiè tüttè u mesè chè trasè senza ngègnatè"

**Vengo da una famiglia** che non ha mai fatto vacanza. Negli anni della mia infanzia, era la normalità. Il concetto di vacanza a livello popolare è abbastanza recente, perché per secoli è stato concepito esclusivamente dalle classi abbienti. Mi capita spesso di pensare che nei secoli milioni di Lucani sono morti, senza aver mai visto il mare. Del mare giungevano notizie della sua esistenza tramite pesci conservati sotto sale. Nei paesi dell'entroterra, si mangiava solo il baccalà. Il pesce fresco è una conquista della fine degli anni sessanta e quel poco che arrivava, era vecchio e puzzolente. In una scuola elementare di Barletta, un maestro assegnò ai suoi alunni uno dei temi più classici: "Parlami del lavoro svolto da tuo padre". Il maestro rimase tra il meravigliato e il divertito dal racconto di uno dei ragazzi. "Mio padre fa il pescivendolo, ha la pescheria e vende il pesce, ogni giorno compra dai pescatori: alici, sarde, rasce, caccioni, lacerti, sgombri e cicale. Lo vende ai clienti di Barletta, quello che avanza e diventa vecchio, lo porta a Montemilone". L'alunno non sapeva e non immaginava che il maestro fosse proprio di Montemilone. Oggi il mare è alla portata di tutti, ma un tempo era una conquista difficile, un sentito dire a cui non si riusciva ad associare un'immagine reale, specialmente prima dell'avvento della televisione. Mio padre non mi ha mai portato al mare, giudicava male quelli che ci andavano e, a suo dire, sprecavano soldi per arrostitirsi al sole e al mare ci andavano solo i ricchi e i vagabondi. Nonostante il mio cognome, qualcosa di diffidenza contadina per il mare mi è rimasta. Non amo stare sdraiato sulla spiaggia, quando trascorro una giornata al mare, cerco subito un posto per leggere e scrivere. Il mare è bellissimo, ma c'è troppa confusione, invece di rilassarsi e di far vacanza, si torna più stanchi e stressati. Noi Lucani siamo come Anteo, la nostra forza è la terra, la terra della nostra macchia e dei nostri borghi silenziosi, dove ci si può rilassare leggendo un buon libro, ascoltare gli anziani e le loro storie, respirare l'aria pulita passeggiando nei nostri boschi, mangiare la salsiccia e i nostri numerosi piatti della tradizione contadina accompagnati da un buon bicchiere di Aglianico, uno dei migliori vini del mondo.

-Tratto dal mio libro appena pescato: "Quando nel mare c'era più pesce fresco e meno plastica vecchia"

**All'improvviso, tra le incertezze primaverili, giugno è arrivato.** Gli studenti, ormai stanchi, poggiano l'orecchio sui libri e ascoltano il rumore del mare. Finalmente potranno godersi le meritate vacanze. I ragazzi bocciati, persi nei loro ultimi modelli di smartphone, riceveranno in regalo monopattini, bici e motorini. I nostri regali, anche quando venivamo promossi, erano: "Dallè, Signor Maè! Ca mò ca tòrnè a la casè s'abbuskè u rèstè!" Se volevi qualcosa che somigliasse a un automezzo su ruote, dovevi costruirlo da te. Il carretto con i cuscinetti, "u carruzzè chè lè cuscënittè", è stata la nostra prima fuoriserie, ecologica e a emissioni zero, che ci consentiva di transitare anche nelle ZTL (Zona Traumi e Lussazioni). La difficoltà stava nel procurarsi i cuscinetti a sfera, almeno tre, ancor meglio quattro e più raro era il modello a sei cuscinetti, con cui alcuni, rivali di Giugiaro e Pininfarina, costruivano la versione "monovolume". Con tre cuscinetti costruivamo la versione sportiva Apecar, con tenuta di strada simile a quella di una nonna di novant'anni su una discesa ghiacciata, appena sterzavi ti ribaltavi o finivi contro un muro. La versione Suv a quattro ruote era più stabile, un bolide che prometteva di sfracellarti per bene e raggiungere l'ospedale a velocità più elevata. I freni non erano previsti nella progettazione, usavamo i talloni che all'inizio facevano un po' male, poi però, dopo esserci fatti i calli, diventavano invulnerabili come quello di Achille. Lo "Start" era dalla discesa della "Chiazzèttè" e noi, della categoria 250 CL (Croste e Lividi), ci lanciavamo fino a "Macchillè" oppure verso la curva delle scuole elementari e pregavamo di non arrivare al pronto soccorso ma solo dal medico di famiglia, cavandocela così con qualche escoriazione o due/tre punti di sutura da incollare sulla scheda fedeltà. Gli spericolati della classe 500 CL (Contusi e Lesionati) si lanciavano dalla discesa dietro la Chiesa Madre, con l'obiettivo di riempire i reparti di traumatologia e ortopedia e di diminuire il numero dei partecipanti. In quegli anni, giravamo tutti con vistose croste, escoriazioni, ferite suture, gambe e braccia ingessate da mostrare come trofei di coraggio e avventure. Le ragazze, se non avevi almeno un braccio ingessato pieno di firme e di scarabocchi, non ti guardavano nemmeno. Alla fine della gara, ai mutilati con fratture multiple veniva loro applicato un impacco di albume d'uovo avvolto nella canapa da idraulico e fasciato con le garze; agli sfregiati con tagli ed escoriazioni, per rendere più spaventose le loro ferite, venivano loro spennellati litri di mercurio cromo (la mèdècèna ròssè). I sopravvissuti, venivano trainati e spinti dai più piccoli o dallo scemo del gruppo come trionfatori verso la risalita per ritornare al punto di partenza e quindi, di nuovo verso la discesa. Vinceva chi collezionava più fratture e punti di sutura. In Palio c'era un paliatone dei genitori.

-Tratto dal mio libro: " Grazie di cuore ai Sumeri per aver inventato la ruota" - Perché: Sumeritano.

**Ecciu**, siccome *freddo*, dato il raffreddore, attese spoglio immobile l'arrivo del dottore. Quest'anno, chiamarlo Maggio ci vuole tanto, ma tanto coraggio: "l'acquè ca nan ha fattè, ngilè staiè". Infatti, dopo un inverno mite e asciutto, è arrivato un maggio molto piovoso. Questo mese per gli agricoltori è il più importante per il raccolto, la pioggia deve essere ben dosata e maggio è il mese fondamentale e decisivo per l'esito di un buon o pessimo raccolto. Non è un caso che nei nostri proverbi maggio venga sempre citato in relazione alle precipitazioni e alla pioggia: "Maggè urtèlanè (molto piovoso), molta pagliè e pīcca granè". "Chè pótè a mmaggè e zappè a agustè, nan accògliè né ppanè e né mmustè". "Marzè chiuva chiuvè, abbrèlè nan gèssassè, maggè ìunè e bbunè!", "Fafè e furmaggè sò cumè a l'acquè dè maggè", "Maggè quasè assuttè, granè pè ttüttè!", "Quanè a mmaggè sindè dè ndrunà, accumminzè a gastèmà", "Valè cchiù a mmaggè na matīzzè, ché a ddècèmrè na mazzè dè suzīzzè".

-Tratto dal libro "Il 5 Mangio" di Alessandro Mangioni

**Mamma Titina si reca a Gaeta**. L'occasione è molto importante, suo figlio Donato dovrà prestare giuramento nella Guardia di Finanza. Prima di quel giorno, non aveva mai visto il mare. Donato la porta in un ristorante sul lungomare e a tavola ordina due piatti di spaghetti alle vongole. La mamma lo guarda sbalordita e chiede: "Fīgliè mèiè, a nnovèmrè, dò stannè angórè lè vvunghèlè?" Le fave fresche nel baccello, a Montemilone, le chiamiamo "vunghèlè", forse per la somiglianza del baccello a un'unghia o un artiglio, in latino "ungula". Le fave fresche sono molto nutrienti e poco caloriche, ricche di sali minerali e fibre; le fave secche sono, al contrario, molto caloriche e ricche di proteine, tanto da esser definite la carne dei poveri. I nonni raccontano che quando la carne scarseggiava, facevano un piccolo buco a una fava, la legavano con un filo sottile e fissavano a terra l'altro capo del filo. I piccioni, ghiotti di questo legume, ingoiavano la fava e non riuscendo più a espellerla dal gozzo, perché troppo grossa, vi rimanevano intrappolati, così come fanno gli ami con i pesci. Il duplice obiettivo di ottenere due cose con un'azione sola, diventava "prendere due piccioni con una fava". "Lè vvunghèlè" sono sinonimo di primavera e una volta, in questo periodo, si mangiavano solo fave in tutti i modi: crude, a minestra, con la pasta, "chè lè ccècòriè taddatè", "chè lè sèvīunè" o "arrappatè". Le sognavamo di giorno e di notte. Un vecchio detto popolare montemilonese, a conferma di quanto sopra, raccontava della vita dei poveri contadini che seminavano le fave, zappavano le fave, raccoglievano le fave e al ritorno a casa, mangiavano le fave: "U pòvèrè zappatórè, fafè lassè e ffafè tróvè, sè scèttè sópè au littè, gammè tésè e vòcchè apirtè".

***Il Primo Maggio non è una ricorrenza qualunque***, è il giorno della dignità. Per tutti dovrebbe essere una gioia, ma per molti è un tormento, tormento di avere un lavoro sottopagato, un lavoro senza soddisfazioni o di non avere nessun lavoro. In questa parte d'Italia, per trovare dignità, la gente è da sempre stata costretta ad emigrare. Il viaggio di Nicola e Pasquale, due pastori a cui avevano rubato il gregge, iniziò da corso Cavour, nome molto familiare ai due giovani fratelli, abituati a sentirlo ma che ignoravano chi fosse. Nulla sapevano del simbolo del Risorgimento e del Piemonte che a breve li avrebbe ospitati e nemmeno immaginavano che in passato fu l'artefice di quell'Unità d'Italia avvenuta solo in parte, svantaggiando un sud che, cento anni dopo, era ancora una terra povera e arretrata, dove l'unico modo per trovare un'occupazione era emigrare. Alle cinque del mattino, dopo aver fatto colazione con il panecotto, i due pastori salirono sulla corriera della Sita per Potenza. Alla stazione ferroviaria di Montemilone - Palazzo San Gervasio lasciarono l'autobus. Ad attenderli, c'era un solo impiegato: si occupava di tutto, manovrava il passaggio a livello, puliva la stazioncina, preparava i biglietti e quando metteva il berretto delle ferrovie, con aria da grande ufficiale, faceva anche da capostazione. Nicola chiese due biglietti per Torino. Il bigliettaio tutt'altro che cercò dentro a una specie di casellario, in cui erano stipati centinaia di piccoli talloncini di cartoncino con i nomi prestampati delle principali stazioni italiane e quando trovò quello di Torino Porta Nuova, esclamò: "Fanno 5000 lire!". Dopo un'ora, la littorina per Rocchetta Sant'Antonio sbucò ansimante da dietro i rami delle acacie che lambivano la ferrovia. Il trenino, proveniente da Gioia del Colle, era quasi al completo, aveva solo due vagoni, somigliava a un pullman sulle rotaie. Dopo i soliti saluti, baci, abbracci e scene strappalacrime, finalmente arrivò il fischio con la paletta alzata del bigliettaio capostazione e la locomotiva partì puntualmente con la sua solita mezz'ora di ritardo. Alla stazione di Rocchetta, tutti scesero per prendere la coincidenza per Foggia proveniente da Potenza. La stazione era molto piccola, aveva solo due piccoli bagni, quello delle donne si riconosceva dalla lunghissima fila, gli uomini preferivano sostare davanti al bancone del minuscolo bar. La gestione del bar era affidata a un uomo sulla cinquantina, molto scuro di pelle, aveva tra i capelli alcuni fili di paglia, indossava sia in estate che in inverno un maglione di lana color verde scuro che olezzava di stalla. Faceva il barista solo quando transitavano i pochi treni, dietro alla stazione. Aveva un orto e una specie di fattoria che egli stesso curava e da cui traeva il suo reddito principale. Il suo caffè era buonissimo, lo preparava con il latte appena munto delle sue capre. Dopo due ore di attesa, gli altoparlanti gracchianti, simili a scatole di latta dei pelati, annunciarono l'arrivo della littorina per Foggia accompagnato dal suono fastidioso di una campanella. Stringendosi per bene, tutti riuscirono a trovare posto. Arrancando per le salite, il trenino prese velocità sulla pianura del Tavoliere, Foggia ormai era vicina. Nella stazione pugliese, all'annuncio dell'altoparlante: "Il treno direttissimo, proveniente da Lecce per Torino Porta Nuova è in arrivo al quarto binario", i viaggiatori in modo convulso iniziarono a correre. Quando il treno si fermò in stazione, era quasi al completo. Non esistevano le prenotazioni e la maggior parte dei passeggeri, tra la calca e la rissa, salirono sul treno per occupare i posti, i più giovani e robusti passavano le valigie dai finestrini, e dopo quasi un quarto d'ora di trambusto, il treno divenne pieno come un uovo e i poveri viaggiatori senza posto si sedettero sulle valigie in mezzo ai corridoi. Dopo una lunga fermata a causa di una porta che non si chiudeva, il treno incominciò a muoversi e i viaggiatori, finalmente più rilassati, iniziarono a parlare delle loro destinazioni. I variopinti dialetti



vivacizzavano il gran parlare concitato, infervorato ed entusiastico, i suoni dei quartieri del capoluogo piemontese, alterati dalla pronuncia dei vari paesi, venivano citati con spavalderia come da sempre conosciuti, perché già ognuno sapeva che sarebbe andato provvisoriamente ad abitare da qualche parente a Porta Palazzo, Mirafiori, Lingotto, Falchera o nei dintorni della città, Settimo Torinese, Rivoli, Moncalieri. Sulle bocche di questi ex pastori e contadini pronti a diventare operai, questi nomi assumevano strane fiabesche dimensioni che sapevano di speranza. Da uno scompartimento si sentivano le voci di un gruppo di bambini, avevano imparato una filastrocca che rendeva molto bene l'idea che quella gente, proveniente da zone di fame e miseria, si era fatta della capitale italiana dell'auto: "Torino, Torino che bella città, si mangia, si beve e bene si sta". I biglietti di cartone di Nicola e Pasquale, dopo decine di controlli, erano ormai diventati un colabrodo e dal finestrino iniziavano a intravedersi le prime fabbriche e i palazzoni popolari della periferia torinese, cresciuti in fretta come funghi per ospitare i nuovi lavoratori pieni di sogni e speranze. Nell'immaginario di chi emigrava, Torino assumeva i contorni di una realtà capace di offrire casa e lavoro, ponendo fine alla miseria e agli stenti patiti nella terra natia. Ma così non fu, poiché l'arrivo in città di gente eterogenea trascinava problematiche e difficoltà di non facile soluzione. Differenze culturali e identitarie, trasformarono l'incontro tra torinesi e immigrati, specialmente quelli giunti dal sud, in un momento di odio e incomprensioni. Una discriminazione che si riassunse in cartelli affissi sui portoni con su scritto "non si affitta ai meridionali" o al tirar dietro ogni sorta di epiteti carichi di astio (terroni, napuli, mau mau). Pugliesi, Lucani, Calabresi, Siciliani, Sardi, assieme agli alluvionati del Polesine delle province di Ferrara e Rovigo e agli immigrati giunti dalle campagne e dalle montagne circostanti, composero un mosaico molto complesso e una situazione di vera emarginazione, che negli anni si è voluta superare attraverso una condivisione della vita pubblica, privata e lavorativa, rompendo così sempre più il muro di divisione tra torinesi e immigrati in favore dell'integrazione, dello sviluppo economico, sociale e culturale. Il viaggio di Pasquale e Nicola, si concluse trentasei ore dopo la loro partenza alla stazione Torinese di Porta Nuova. Indolenziti per il lungo viaggio sui sedili di legno della terza classe, chiusi dentro enormi pastrani e piccolissime giacche, comparivano per le vie della città immediatamente riconoscibili per la loro goffagine, per il modo prudente di guardarsi attorno e di stringere le loro pesantissime valigie di cartone chiuse con lo spago. Per Nicola e Pasquale, il giorno dopo, iniziava il loro lungo sodalizio con le catene di montaggio della Fiat di Mirafiori.

-Tratto dal mio libro: " Partivamo per non lavorare con le pecore e andavamo a lavorare per gli Agnelli"

***Le parole, allineate*** nei dizionari, sono come anime innocenti. Ma a seconda dell'uso che se ne fa, possono ferire e distruggere oppure alleviare e costruire. Scegliere le parole, pensare bene, parlare bene, scrivere bene, sono elementi indispensabili per evitare che le ferite delle parole non siano letali come quelle dei coltelli.

**U cicënë**, il caratteristico contenitore in argilla grezzo con la sua forma panciuta, risale alla preistoria e la sua praticità, in terra di Lucania e di conseguenza a Montemilone, ne ha consentito l'uso fino ai giorni nostri. Ha sostenuto generazioni di contadini nelle caldissime giornate d'estate nel mantenere l'acqua fresca. Veniva usato per trasportare l'acqua da bere sia nelle campagne che nelle case senza acqua corrente. La cattiva conduzione di calore dell'argilla e la sua capacità di traspirazione permettevano di tenere a "u cicënë" l'acqua sempre fresca. A seconda delle esigenze, veniva prodotto in varie dimensioni: uno, due, cinque litri e da mezzo litro diventava "u cęcënidde". La sua caratteristica è di avere due pratici manici che ne consentono una forte presa per chi vuol dissetarsi da "u pęcëlicchië", bevendo direttamente senza l'utilizzo dei bicchieri e senza toccare con la bocca, per ovvi motivi d'igiene, "u pęcëlicchië". Questo è posizionato sotto il foro più grande, "u vucchëlë", usato per riempire il cicino. L'utilizzo si basa su un comportamento molto noto: i liquidi passano allo stato gassoso mediante l'assorbimento di calore, il materiale "du cicënë" lascia traspirare in continuazione l'acqua e questo scambio di calore produce un abbassamento della temperatura sufficiente a mantenere l'acqua al fresco. Quando si voleva indicare qualcosa vista raramente o minacciare qualcuno di potersela solo sognare, gli si diceva: "'Cūrë l'avë vistë ìndë au cicënë!" oppure "Mittatillë a spunzë, l'haia vëdë ìndë au cicënë!", forse perché non era possibile guardarci dentro per via della forma e del materiale con cui veniva realizzato. Una vecchia storiella recitava: "Quanda mòssë faië chë stu cicënë dë créta ròssë, (g)éië dë lussë e cu pęcëlicchië nan mittë u mussë, tënë l'acqua cchiù fręcckë dë tuttë u munnë, spëcië së na pëzza mbòssë mittë atturnë".

-Tratto dal mio libro: "Të l'aggia fa vëdë ìndë au cicënë!"

**La primavera è esplosa** in tutti i suoi colori. Girando per i campi, il verde domina su tutto, ma a un occhio attento non sfugge il bianco dei fiori di sambuco ad indicare che il sole è sempre più caldo. I contadini dicevano: "quanë (g)éië fjiurëtë u savïuchë, nu iurnë chióvë e n'órë assïuchë", facendo intendere, con questo proverbio, di non doversi preoccupare della tanta pioggia primaverile, perché in poco tempo il terreno si sarebbe asciugato per poterlo lavorare. Altro contrasto al verde del grano è il giallo della Ferula, volgarmente chiamato Finocchiaccio, una pianta che raggiunge anche i tre metri di altezza. Tossica anche per l'uomo, è una pianta assai nociva per gli allevamenti bovini, ovini e caprini e se ingerita può provocare emorragie anche mortali. In alcune zone dell'Asia, viene usata dalle donne per procurare l'aborto. Nella mitologia greca, si narra che Prometeo rubò il fuoco agli dei dentro una pianta di ferula. Da noi, anticamente, i suoi fusti essiccati venivano usati come traverse per appendere ed essiccare il tabacco o per farne tappi per fusti di vino e damigiane. Per la sua leggerezza, robustezza e facilità d'impiego, era molto utilizzato nei lavori di artigianato come, ad esempio, per la realizzazione dei tipici sgabelli a forma di cubo detti "frëddizzë". A differenza delle classi più agiate che hanno sempre usato sedie di legno, questi "scranni" di ferula venivano usati dalle persone povere e quando una persona più facoltosa e colta veniva paragonata a una povera e ignorante, la persona facoltosa era solita dire: "Lë ssiggë sò dëvëndatë frëddizzë e lë ffrëddizzë sò dëvëndatë siggë!"

-Tratto dal mio libro: "Lotta tra classe sedia e classe frëddizzë"

**A** *vent'anni pensavo* di aver imparato tutto, a trenta dovevo imparare ancora qualcosa, a quaranta avevo da imparare ancora un paio di cose. Andando avanti ho imparato che da un giorno all'altro tutto può cambiare, ho imparato che è bello fidarsi di qualcuno ma è molto difficile, ho imparato che la ruota gira ma spesso al contrario, ho imparato che il bicchiere mezzo pieno è sempre di acqua e quello mezzo vuoto di vino, ho imparato ad accettare le delusioni e a non dargli molto peso specifico, ho imparato che il teorema di Pitagora non è stato inventato da Marco Ferradini, ho imparato che non si dice piantare in asso ma piantare in Nasso, ho imparato che quando i conti non tornano le contesse hanno il marchese, ho imparato che il giorno di Pasquetta non cade mai lo stesso giorno per essere sicuri che piova. Ma soprattutto, ho imparato che nella vita c'è sempre da imparare.

**Il giorno del Giovedì Santo** viene ricordato, innanzitutto, per l'ultima cena di nostro Signore, ma per chi è nato e cresciuto al sud, c'è un altro evento molto importante e misterioso che in questo giorno santo ci ha sempre affascinati, " la reposizione dei sepolcri". Anticamente, accadeva che soprattutto le famiglie più povere e umili, a metà quaresima, seminassero del frumento o var legumi su strati di ovatta o stoffe bagnate, messe dentro ciotole di diverse forme e misure. Venivano sistemate a dimora al buio, dentro mobili o cassapanche, in modo che la mancanza di luce facesse germogliare e crescere questi omaggi cereofloreali, di un colore giallo paglierino e non verde come sarebbe accaduto se fossero stati esposti alla luce, grazie al processo della clorofilla. Mia madre mi portava sempre in chiesa ad ammirare quelle piccole opere d'arte. Come tutte le attività umane, anche quando si preparavano "lè sabbulchè" c'era quella sensazione di gareggiare per realizzare il sepolcro più bello. "Cūrè mèië, awuannë, chè lë mīcculë e lë cēcèrchië (g)éië u cchiü bbèllë". "Cūrè chè lë fasiulë (g)éië proprië bbruttë, ma nan zaccë dë chè n'èië", sentivo vociferare dietro di me e un'altra signora rispondeva: "Ma pīurë cūrë mèië cu ggranë e l'urscë (g)éië fattë bbèllë awuannë" e ancora "Cummà, mò haia vèdè quandë (g)éië bbèllë së u faië chè lë lupènë e l'avénë". Mia madre non mi ha mai spiegato la tradizione di quel rito, lei lo faceva perché gliel'aveva trasmesso la sua famiglia, la tradizione, la povertà. Come di tutti i bambini, la mia curiosità mi induceva a fare domande, ma la risposta di mia madre era quella di stare zitto. In quei giorni la cristianità è in lutto e l'unica cosa che bisognava fare era tacere. Non capivo il perché di tanto silenzio, ma crescendo, con gli studi e le mie letture, di quel silenzio impostomi da mia madre ne avrei concepito un significato quasi soprannaturale. Un duplice ed ambivalente significato, legato essenzialmente alla morte e alla resurrezione di Cristo, nella sua accezione di sofferenza e speranza: sofferenza per la morte del Signore per mano dell'uomo e speranza nella sconfitta della morte e del dolore. (I sepolcri sono l'incarnazione della memoria, solo la memoria può sopravvivere alla distruzione del passato).

***L'ailanto è un albero inutile***, cresce spontaneamente, colonizza terreni abbandonati, molto resistente al caldo, alla luce e alla siccità, non fa frutti, ha un legno scadente, paragonabile a quei disoccupati di paese parcheggiati davanti ai bar che sudano senza far niente. Viene chiamato, con un ossimoro, albero del paradiso per la sua crescita veloce verso il cielo oppure albero dell'inferno per le sue foglie puzzolenti. Nella "mia" via Del Prete, c'erano quattro ailanti e i suoi abitanti trovarono il modo di rendere utile una pianta inutile. Furono tagliati per colpa delle loro radici che entravano e danneggiavano i pavimenti delle case attigue. Il loro uso fu molteplice: stendere la biancheria, legare un'amaca o un'altalena, preparare i fuochi pirotecnici, catturare i cardellini, ripararsi dal sole, dormire, leggere, cantare, suonare, costruire chitarre, svolgere numerose attività per il tempo semilibero. Per noi non erano ailanti ma "arvè dè bbèlla vèdè".

-Tratto dal mio libretto delle istruzioni: "il momento migliore per piantare un albero è venti anni fa e adesso"

***Pasqualè era il tipico bracciante*** povero, analfabeta, arretrato e superstizioso. Aveva sposato una donna più povera e ignorante di lui e, dopo cinque anni di matrimonio, era padre di quattro figlie femmine, ma il suo desiderio, come tutti i proletari, era quello di avere i figli maschi. I suoi amici lo prendevano in giro, gli davano consigli su come fare per far partorire alla moglie Nanèllè solo figli maschi. Pur avendo provato di tutto, il risultato fu di altri due parti gemellari di quattro bambine e Pasqualè si ritrovò ad essere l'unico maschio in una casa di nove femmine. Era un uomo mite, generoso e molto ingenuo. Un giorno piantò un albero di fichi in un terreno non suo ma di proprietà di un ricco latifondista. Costui si arrabbiò e denunciò il povero bracciante che fu chiamato a rispondere davanti al giudice. Gli venne chiesto come mai avesse deciso di piantare un albero di fichi in un terreno non di sua proprietà, Pasqualè rispose: "Sëgnórè giudècè, nan aggè fattè nindè dè malè, aggè sólè chiandatè n'arvè dè fèchè ca sè passè pīurè sëgnèrèiè sè pótè fà na fèchè e vè putètè fèrmà au frīस्कè quanè facè caudè". Il giudice gli fece un bel sorriso per tanta ingenuità e disse "va bene signor Pasquale, vada pure, mi dica solo la sua data di nascita". Era la prima volta nella vita che al povero contadino veniva chiesta la sua data di nascita: "Sono nato il 30" e il giudice: "Di quale mese?" " Non ricorde sëgnòr giudice" "A gennaio?", chiese il magistrato. "No", rispose Pasqualè. "A febbraio?" e così continuando, il giudice si trovò ad elencare tutti i mesi dell'anno e Pasqualè a seguitare nel rispondere di no a tutti i restanti mesi. Il povero giudice cominciava a perdere la pazienza: "Insomma, signor Pasquale! In che mese siete nato?" Pasqualè, candidamente rispose: " Sëgnórè giudècè, mètètè nu mésè ca vè piacè à vvīuiè ca pè mméiè (g)éiè lu stèssè". Il giudice, indeciso sul se ridere o arrabbiarsi, disse alle guardie: "Portatelo via prima che ci ripensi e lo metta in galera!"

-Tratto dal mio libro: "Colui che pianta un albero, ama gli altri oltre se stesso"

**La rēcòttè dē Dònna Matìldē.** Matìldē (g)évè na puvèreddè ca scévè fòrè. Tènévè sólè na pècurè, da quèra pècurè faciüè nu pìcchë dè lattè e dau llattè faciüè na rēcòttè. Cu faccèlèttónè dè ngapè faciüè nu cèrcènè e s' u mèttiuè ngapè, sòpè mèttiuè u fasciddè dè la rēcòttè e s'avviauè au mèrcatè. Mèndrè ca camènavè, accumènzauè a pènzà: "Cu pizzè ca guadagnè da la rēcòttè m'aggià accattà dudècè óvè, pò lè fazzè dèvèndà pulècènè e ppò gadduccè, cu pizzè ca guadagnè da lè gadduccè m'accattè tré pècurè, pò lè vènnè e m'accattè nu vètiddè, pò u fazzè fà grussè e quanè dèvèndè na vacchè mè la vènnè, cu pizzè dè la vacchè m'accattè na casè, pò mè vènnè la casè e m'accattè nu palazzè, aggia dèvèndà la cchiù mburtandè du paièsè, e quanè tütte mè vèdènè hanna dècè: "Buongiòrnè Dònna Matìldè!" Pensando a queste ultime parole, simulava un inchino e così facendo, la ricotta cascava e tutti i sogni della povera Matilde svanivano nella ricotta spiaccicata a terra. Le nonne, alla fine della storiella, esclamavano: "Frèchètè Dònna Matìldè!" La "rēcòttè dè Dònna Matìldè" era l'insegnamento delle nostre nonne a stare sempre con i piedi per terra e a guardare in faccia la realtà.

-Tratto dal mio libro: "Credenze popolari sulle credenze delle nonne"

**Primi anni sessanta,** nonna Filomena (Fluménè) per la prima volta si reca a Lussemburgo per andare a trovare il nipotino che sua figlia Anna ha dato alla luce. Fluménè e il marito Rocco non sanno una parola di francese e di italiano neanche a parlarne. Dopo un viaggio di 48 ore arrivano nel Granducato. Portano di tutto, ma la figlia di Fluménè ha un desiderio, quello di mangiare un piatto di pasta e lenticchie che, purtroppo, Fluménè è una delle poche cose che non ha portato. Il giorno dopo, di buon'ora esce di casa e senza sapere dove andare, si avventura per le vie di Lussemburgo, si guarda intorno e vede la gente uscire da un negozio con dei sacchetti di cibo e pensa: "Mò pròvè a vvèdè ìndè a stu nègòziè". Appena entra, il proprietario le dice: "Bonjour madame!" Lei non ci fa caso, non risponde, sicuramente non comprende. Il negoziante continua: "Que voulez-vous madame?" Fluménè non capisce, si fa coraggio e dice: "Io vulévè un chile di lenticchie". Il povero commerciante, naturalmente non capendo, risponde: "Je ne comprends pas ce que vous cherchez!" Fluménè comincia a gesticolare e facendo segni con le mani, dice, parla e sbofonchia in dialetto italianizzato: "Io voglie lè lèndecchiè da fare con li spachetti spizzati". Il povero interlocutore cerca di essere paziente, ma non capisce nemmeno una sillaba di quello che Fluménè gli sta chiedendo e con molta calma afferma: "Parbleu madame, je ne peux pas vous suivre". Fluménè prontamente esclama: "Nan haiè capètè nindè, lè lèndecchiè nan zò blé ma sò marrò" ed esce dal negozio tutta arrabbiata. Tornata a casa, racconta l'accaduto a Rocco, il marito che, da saputello, subito commenta: "Ca tu sī stubbètè, a ccürè tu l'īva dècè: "“Mussiū, je vulé nu chilo di micculè" e vèdivè ca cürè tè capèscévè".

-Tratto dal mio libro: "Quando gli extracomunitari eravamo noi" - dedicato a tutti i nostri paesani emigrati a Lussemburgo che, senza conoscere una parola, si sono fatti onore con il lavoro, l'impegno e la serietà che li contraddistingue. Grazie!

**L'Unesco ha dichiarato** che i dialetti spariranno entro la fine di questo secolo. Con loro, spariranno secoli di saggezza popolare, proverbi, modi di dire, slangs e tutte quelle espressioni che si adoperano in luogo di quelle del linguaggio usuale a scopo di maggiore espressività comunicativa. Il nostro dialetto, così come tanti altri, ha moltissimi modi di dire molto efficaci e in grado di far capire molte cose con poche parole. Cominciamo da quando ci si incontra, si inizia con l'esclamazione: "Uééé!" con una "e" lunghissima che precede il nome della persona e magari con un "Cumè sciammè?" Di solito, al saluto segue la risposta: "Sciammè bbunè!" Quando ci si congeda, non ci si lascia con i tradizionali "ciao" o "arrivederci" ma con espressioni molto più colorite, traducibili in italiano con un "Riguardati!" Si va dal "Bbèh, m'arraccumannè!" (mi raccomando per che cosa?) a "Aprè l'ucchiè" all'intramontabile: "Stattè bbunè!" Quando si vuole indurre o incitare qualcuno ad avere un determinato comportamento, si raddoppiano le parole nel caso di "bèllè bbèllè" (un consiglio per fare le cose con calma e bene) o "allègrè allègrè" (per accelerare un'azione). La goccia può perdere il suo legame con l'acqua per assumere il significato di spavento: "M'haiè fattè vènī la gòccè!" è, infatti, un'esclamazione di paura e di terrore. Per manifestare insoddisfazione e impazienza ci sta un bel: "Mè staiè vènènnè la sustè", mentre quando qualcuno vive una gioia incontenibile da non star più nella pelle, si usa dire "Staiè tūttè priscè". Ora tocca a voi...

**Non c'è altra soluzione**, per far star bene la famiglia, bisogna lavorare e se il lavoro non c'è, bisogna emigrare. Tanto tempo fa si diceva o brigante o emigrante. C'è chi è partito per mare, chi con il treno e chi con la corriera. Ogni storia di emigrazione, inizia con una partenza, con un distacco ed è proprio la lontananza che produce la necessità di comunicare e la comunicazione a distanza, nel tempo dell'emigrazione di massa degli Italiani, poteva essere solo scritta, perché le comunicazioni telefoniche erano difficili. Gli scambi epistolari erano l'unico modo per restare in contatto ed essere aggiornati sullo stato di salute dell'emigrato e della famiglia rimasta a casa. L' emigrato pensava, parlava e scriveva in dialetto e quando si accingeva a scrivere una lettera a un parente, lo faceva con il sincero desiderio di redigere una bella lettera senza errori e con la colloquialità tipica del parlato popolare. "Cara moglie, u viaggè éiè statè lunghè, sò arruwatè stanghè cumè a nu ciüccè, menòmälè ca a la stazionè stévé cuggènnè Caniuccè ca m'avè ajūtatè a purtà quèra cazzè dè bbalècè ca pèsavè nu cundalè; pè purtà lè ppatanè a ffrattè mè stévé rumbènnè lè ppatanè méiè. T'abbrazzè e tè mannè nu vasè à ttéiè e m'arraccumannè stattè attindè a lè criatūre". Dopo un mese rispondeva la moglie che, con qualche anno di scuola elementare, scriveva un misto italiano-dialetto: "Caro marito, o ricevute la tua lettera, mè dèspiacè pè lè ppatanè, ddò stammè tutti bene, ti deve dare una brutta notizia, aieri aggè fattè rucèlā la vòttè du mmirè, l'aggè ròttè e si è scittato tūttè u mmirè, ma non dè scènnè pròcupannè pèccché éiè rumasta l'auta vòttè e pò m'annè dītè ca quanè sè scèttè u mmirè éiè bunè auguriè". La risposta del marito non si faceva attendere: "Cara moglie, aggè lèttè la tua lettera, sò rumastè scunzèlatè ca la vòttè sè éiè ròttè e u mmirè sè éiè scèttatè, m'arraccumannè, sfascè pīurè l'auta vòttè ca mò ca tōrnè éiè, vèvīmme capè dè cazzè".

-Tratto dal mio libro: "Quanè sè arruwatè? E quanè tè nè vaiè?"

**Laghënë e fasiulë.** Un classico della cucina lucana e contadina. Per il basso costo e il suo alto potere calorico, questo pasto veniva chiamato "L'abbotta pëzzëndë".

Na vótë stévë na fëmënë ca (g)érë nu pīcca ndrëgandë, stévë tüttë u iurnë mmëzzë a la stradë a vvèdè lë fattë dë l'autë. Scévë sèmbë furniannë e (g)īndë a la casë non l'ënguzzavë a ffà nindë. U marëtë, stanghë dë vèdè la mëgliërë sèmbë mmëzzë a la stradë, nu iurnë l'ascunniüë tüttë lë vvistë pë na ffarlë (g)éznë cchiū da la pòrte. U iurnë apprissë, u marëtë cumë a ssèmbë, së në sciuë fòrë e la mëgliërë sëndiuë dë grèdà mmëzzë a la vëië. Vulévë pròprië (g)éznë pë scī a vvèdè chë stévë facènnë lètë, ma nan zapévë cumë fà, pëcché stévë sènza vistë. Së sapë ca lë ffirmënë në sannë cchiū du diavèlë: pëgliauë u tavèlirë, la farënë e l'acquë e, subbëtë subbëtë, faciuë dóië bbèllë laghënë, së lë mëttiuë nguddë e së faciuë gònnë e mmaglië dë laghënë. Pò, së mënauë da fòrë pë vvèdè chë stévë lucculannë, ma mëndrë stévë mmëzzë a la stradë, s'avvècënarënë na fattë dë gaddënë ca lë pëzzëlarënë e lë mangiarënë tütta la laghënë ca ténévë nguddë. La povëra fëmënë rumaniüë a la nīudë, së në scappauë a la casë e da la vvèrgògnë nan ènziüë maië cchiū. Questa storiella veniva raccontata ogni volta che si voleva indicare una donna impicciona e ficcanaso che, per somiglianza, veniva indicata come "la fëmënë dë lë llaghënë". Le laganum, citate da Orazio nelle Satire e di cui ne era ghiotto, erano strisce di pasta fritte e condite con un passato di ceci. Erano le antenate delle nostre "laghënë e fasiulë". I fagioli cannellini vanno cotti assolutamente nella pignatta di terracotta sul fuoco a legna. Si aggiungono uno spicchio d'aglio, due foglie di alloro, un cucchiaino di strutto oppure due pezzi di cotenna di maiale. A piacere si può aggiungere un cucchiaino di concentrato o passata di pomodoro. Aggiunti tutti gli ingredienti, incaricate il nonno o la nonna di stare attenti a "prëgnëtà" la pignatta per non farla bruciare. Mentre i fagioli cuociono, preparate lë llaganë, impastando farina di semola di grano duro con acqua e un pizzico di sale, stendete la sfoglia (cu laghënatīurë) e dopo averla fatta asciugare, tagliatela a strisce e successivamente ritagliate queste in pezzetti lunghi due cm. al massimo. Cuocete la pasta, conditela con i fagioli e aggiungete un filo d'olio d'oliva (fate un giro veloce con l'oliera mentre si dice: "Sturnarë e Sturnarèllë" o, in alternativa, "una crócia d'uglië", compiendo con l'oliera il segno della croce sulla pignatta) ed infine, unite del peperoncino piccante "a la quaglièttë". Accompagnate il piatto con Aglianico del Vulture e un'allegra compagnia che possa allietarvi la serata con il concerto per flatulenza, "Aerofagia sulla quarta corda di Bach".

-Tratto dal mio libro di ricette: "Parlë la pëgnatë e parlë u pëgnatiddë"

**Avviso Pubblico.** SI AVVISA la Cittadinanza che oggi ci sarà la disinfestazione. Chë téné la vuciddë da fòrë, la trasèssë īndë.

**Mò vè còndè nu fattè.** Chi come me ha avuto la fortuna di vivere l'esperienza di ascoltare, seduti davanti al caminetto, aneddoti e fatterelli veri o presunti tali, raccontati da nonni o da anziani conoscenti, può ritenersi fortunato. Nelle lunghe sere d'inverno, quando non c'era internet e la televisione trasmetteva solo su Rai Uno iniziando i suoi programmi alle cinque del pomeriggio con la TV dei Ragazzi, il caminetto era il posto principale attorno al quale le famiglie si intrattenevano per passare le ore serali lente e noiose. I vecchi fissavano lungamente la fiamma del camino ed ai nipoti, accovacciati ai loro piedi, raccontavano interminabili storie ricche di verità e fantasie. Il fuoco andava sempre alimentato, guai a farlo spegnere! Appena la fiamma diventava più fioca, si aggiungeva un pezzo di legno e con i vari attrezzi si stava in continuazione a sistemare i carboni e la legna, a smuovere i tizzoni ardenti, a soffiarcì sopra con una lunga canna per ravvivarlo, a far svolazzare la cenere e a riempire la casa di fumo. Gli anziani avevano sempre addosso l'odore di fumo della legna, ormai i loro vestiti erano impregnati, anche lavandoli non andava via. Restavo per ore a osservare le loro mani che smuovevano la legna, mani grosse e callose, con unghie nere e sporche, mani piene dei racconti di una vita vissuta tra stenti e fatiche o di mani annerite dal fumo delle sigarette confezionate al momento con pazienza e tranquillità. Non andavano mai di fretta, facevano tutto con molta pacatezza: dalla tasca, con estrema calma e imperturbabilità, tiravano fuori la tabacchiera in metallo, di cui ne andavano sempre molto fieri perché ogni tabacchiera aveva una sua storia e poteva esser frutto di un regalo di uno zio d'America o un ricordo di un compagno d'armi o altro ancora. Le donne si lamentavano sempre del fumo delle sigarette, aprivano la porta e invitavano i mariti ad uscire, l'odore di quel tabacco era molto forte ed acre, anneriva tutto, i denti, i baffi, gli occhiali, gli orologi. Era catrame: con un tiro di quelle sigarette si poteva asfaltare una strada. Nelle tasche avevano sempre qualche caramella da regalare a noi ragazzini. Il calore del fuoco le faceva sciogliere ed erano sempre appiccicose, la carta che le avvolgeva si incollava e noi non riuscivamo a staccarla, a volte ci impiegavamo anche mezz'ora nel tentare di scartarle e, alla fine, spazientiti le mangiavamo con la carta appiccicata, senza paura che le mamme si allarmassero e consultassero il pediatra. La serata iniziava con un gruppo di donne anziane che recitava il rosario. Per noi ragazzi, "anziane" erano anche le donne sulla cinquantina, vestite quasi sempre di nero e consumate dalla fatica dei campi e dall'aver partorito e tirato su almeno una decina di bambini. Agli uomini il rosario non interessava, alcuni andavano al bar, in dialetto "u café", a giocare a carte e a "mènà la bbìrrè cumè a lè vastasè", così si diceva a Montemilone. Spesso il gioco a carte "du patriunè e ssòttè" li costringeva a bere enormi quantità di birra e talvolta tornavano a casa ubriachi. Non era raro assistere in mezzo alle strade a liti furios, tra mariti ubriachi e familiari delle mogli, vere e proprie sceneggiate napoletane che si placavano con l'arrivo dei carabinieri che portavano l'alcolizzato in caserma per fargli smaltire la sbornia. Davanti al camino l'atmosfera era molto più riparata e serena e dopo aver liquidato le amiche del rosario, le nonne si dedicavano finalmente a noi nipotini. Iniziavano sempre allo stesso modo, ci prendevano in braccio per farci salire sulle loro ginocchia e cominciando a dondolarci, ripetevano la solita e abituale cantilena (e chi non se la ricorda?!): "Sèrra sèrrè, mèstè Nècòlè, pìgliè la bbòrzè e va a la scólè, sè u maèstrè tè caccè, pìgliè la bbòrzè e dannillè mbaccè" e tutto questo per farci toccare più volte la testa sul pavimento e vederci sghignazzare. Nessuno mi ha spiegato, ancora oggi, perché il maestro avrebbe dovuto cacciarci da scuola: in quegli anni l'abbandono scolastico era molto alto, i ragazzi preferivano fare tutt'altro piuttosto che andare



a scuola e i poveri maestri già da allora erano oggetto di violenza da parte degli alunni. Poi veniva il turno dei nonni, la loro era una versione "bucolicovenatoria": na vótë scīppë a ccaccë, tru wappë nu lèbbre paccë, tandë ca érë paccë ca së mënauë tré vvótë mbaccë". Anche qui, chissà perché, una lepre, uno degli animali più docili e paurosi, dovrebbe aggredire per ben tre volte un cacciatore armato fino ai denti! Comunque, questa e altre favolette la dicevan lunga su come eravamo ingenui e creduloni, ma a noi queste storielle ci facevano ridere a crepapelle. Le storielle o "lë fattë" che ci narravano erano frutto della fantasia più sfacciata, prima di tutto perché cambiavano versione ogni volta, in base a chi la raccontava, al suo umore o al suo tempo a disposizione e in secondo luogo, perché nelle storielle c'erano anche le narratrici dall'immaginazione bizzarra. Se ad esempio una donna aveva una cicatrice sul viso, questa se l'era procurata durante un banchetto di un re che aveva lanciato un osso di pollo per colpire un suo soldato e per errore aveva colpito lei o se una donna era bassa e magra, la colpa era della strega che l'aveva imprigionata... e così via, alla fantasia non c'era limite. Oggi è raro avere un camino in casa e chi ce l'ha difficilmente l'accende e anche i nonni sono più tecnologici e non raccontano più le favole ai nipotini. Il camino però può essere ancora acceso metaforicamente, con il nostro amore, la nostra amicizia, la nostra fratellanza. Abbiamo bisogno di stare tutti uniti e tornare a raccontarci "lë fattë". Dopo aver trascorso le serate davanti ai camini con i nonni, con la faccia sporca di caramelle squagliate e i consigli per prendere a borsate in faccia i maestri, come in tutte le favole andavamo a letto felici e contenti. Ai ragazzini contemporanei, se al posto di un iPhone da 1000 € gli racconti queste storielle, la borsa in faccia la "danno" a mamma e papà.

-Tratto dal mio libro caseario: "Fatti mandare dalla mamma ca tē cōndë nu fattë"

***L'anziano sulla panchina*** è assorto nei suoi pensieri. Chissà a cosa pensa: a sua moglie che non c'è più, a quando era giovane, alla sua vita sempre uguale e piena di monotonia... Quando passo, con il mio "buongiorno" si aspetta di interrompere quella solitudine. Con quel saluto, cerca di instaurare un dialogo e mi chiede: "A cchë sī ffiglië?" "A Gino Marino" e lui: "Ah! A cumbà Gginë! Ammë fatëgatë nzimë a la trèbbië, ma tū sī u grussë o u mënuscë?" ed io gli rispondo: "U grussë". Lui, sicuro e deciso, mi dice: "Allórë tū tē chiamë Savèrië". La fretta mi fa andare via. Lui avrebbe voluto continuare il dialogo per ore. Il bello del paese è questo: ci conosciamo tutti e sappiamo tutto di tutti, l'anziano sapeva che mio nonno si chiamava Saverio ed era certo che anch'io portassi il nome di mio nonno. Adesso, gli anziani sono costretti a guardare Amici o il Grande Fratello per capire "a cchë sò ffiglië" Gionatan, Sciaron, Chevin e Scianel.

***La neve*** sta diventando sempre più rara e tra vent'anni lo sci potrebbe scomparire. Già da quest'inverno, sulle Alpi, i cannoni da neve non riescono più a fabbricarla a causa delle alte condizioni termiche. Quel bellissimo manto bianco, che ricopre tutto come un velo, cela la bellezza della terra, mentre ne fa intravedere un'altra ancora più misteriosa e affascinante. In questi ultimi anni, le nevicate sono sempre più sporadiche. L'aumento delle temperature è ormai molto tangibile, abbiamo inverni sempre più miti ed estati via via più calde e gli innalzamenti dei termometri, ogni volta di più, sembrano fare a gara, battendo record su record. Nel nostro territorio è molto evidente l'incremento di piante non autoctone al posto di castagni, faggi e querce. Ora hanno trovato un nuovo habitat naturale le palme, i limoni, i mandarini e i fichi d'india. A differenza di ciò che avviene con gli Appennini per il Tirreno, Montemilone, nonostante sia paese adagiato su una collina a bassa quota, ha una posizione geografica tale da essere esposta ai venti gelidi provenienti dalla Russia che, attraversando senza riparo l'Adriatico, favoriscono l'arrivo della neve. Quando gli inverni erano più rigidi, le previsioni incerte e poco attendibili del colonnello Bernacca lasciavano sempre a noi ragazzi la speranza di svegliarci con la neve. Una nevicata, che non dà segnali o preannunci così come fa il vento, la pioggia o il temporale, non è un evento meteorologico ma una specie di magia, una poesia fatta di fiocchi leggeri, uno diverso dall'altro, che cadono lenti e silenziosi, discreti, soffici e immacolati. Quando la neve ci sorprende al risveglio del mattino, restavamo attoniti nel vedere alberi, tetti, strade e prati trasformati in un incantevole paesaggio fiabesco. Come in alcune favole, venivi destato non dai soliti frastuoni della vita quotidiana, come il cigolio delle ruote dei carri trainati dai muli o il suono della trombetta che annunciava il passaggio degli addetti alla raccolta dei pochissimi rifiuti urbani, ma dal rumore cadenzato delle pale sulle "chianche" di gente molto povera, poco scolarizzata e molto umile che, con grande perizia e diligenza, toglieva i cumuli di neve davanti alle proprie abitazioni, creando dei piccoli passaggi pedonali prima che tutto ghiacciasse. Dopo aver liberato l'accesso alle porte ed essere riusciti a farsi un varco, la preoccupazione principale era quella di procurarsi il pane. Fino agli inizi degli anni '80, tutte le nostre linee elettriche viaggiavano su cavi aerei montati su pali di legno di robusti faggi e querce, ma come tutto ciò che è fatto di legno, con il passare degli anni, sempre sotto le intemperie, questi diventavano fragili e con il peso della neve crollavano a terra, interrompendo la fornitura elettrica. A volte, erano sufficienti pochi centimetri di neve per non aver più corrente e per timore di restare senza pane (in passato era già successo), la popolazione si precipitava verso i forni. Erano veri e propri assalti simili a quelli di manzoniana memoria: chi normalmente comprava due chili di pane ne prendeva quattro, chi ne prendeva quattro ne acquistava otto e molto spesso, non era insolito che si finisse in furibonde litigate, fino al punto di costringere i fornai a razionare le quantità per accontentare tutti. I nostri forni erano alimentati a legna o con la sansa, ma non era possibile farli funzionare senza accensione elettrica. Già! Anche da noi la tecnologia aveva fatto il suo ingresso e il lavoro veniva svolto solo più da impastatrici meccaniche che, purtroppo, non erano accompagnate da un'efficiente rete elettrica. Di conseguenza, impastare quintali di pane a mano non era affatto operazione semplice e ognuno, in queste situazioni, si arrangiava nel migliore dei modi, preparando focacce cotte sulla pietra del caminetto, (u cèccè dè ndèrrè) oppure piadine simili alle tortillas (u cuchèlè), fatte con farina di granturco e cotte su una pietra arenaria arroventata sui carboni. Cessato il rumore delle pale che raschiavano i marciapiedi, subentrava un silenzio irrealistico:

nessun ambulante gridava, nessun vocìo di donne in mezzo alla strada, alcun rumore di zoccoli dei muli che attraversavano la via. Per noi ragazzi, era il segnale inequivocabile che non saremmo andati a scuola. Dopo una breve colazione e aver aspettato che smettesse di nevicare, tra mille raccomandazioni di rientrare presto, di non bagnarsi e di non sudare, finalmente uscivamo da casa. Ci precipitavamo nella neve come se non l'avessimo mai vista, mal equipaggiati, con scarpe di cartone, guanti di lana fatti a mano e nell'arco di dieci minuti eravamo già bagnati fradici. Oltre a lanciarci le palle di neve e a realizzare il solito pupazzo, una delle attività più amate era quella di catturare i piccoli passerotti e pettirossi affamati e infreddoliti. Le ferramenta vendevano trappole e tagliole fatte appositamente per catturare gli uccelli. Sovente, alcuni ragazzi erano in possesso di qualche tagliola arrugginita, già usata in passato dal padre o dal nonno e con un goccio di olio di oliva tornava perfettamente funzionante. A piazzarle (a apparà lè tagliólè), si andava in luoghi periferici e isolati, fuori dalla possibilità che qualcuno potesse disturbare gli uccelli. Il solito finto-animalista dispettoso che andava di nascosto a farle scattare per impedire la cattura degli uccelli (personaggio definito in dialetto "sparatagliólè", termine che sta ad indicare persona dedita al non far nulla o a vagabondare) non mancava mai. Per attirare i poveri uccellini, sulle trappole mettevamo alcuni pezzetti di pane o una manciata di granaglie. Nel gruppo c'era anche, ovviamente, il consueto megalomane a cui piaceva usare metodi drastici per la cattura di un numero maggiore di passereri. Uno dei metodi era "u tavèlirè", la spianatoia per fare la pasta a mano che si poggiava, in bilico da un lato, su un bastone di legno legato add essa con un lungo spago. Al di sotto, venivano sparsi chicchi di grano e briciole e si attendeva. Le povere bestiole affamate arrivavano subito a stormi e quando finivano sotto questa rudimentale trappola, il megalomane, appostato a debita distanza, tirava lo spago, facendo volar via il bastone di legno e consentendo a "u tavèlirè" di schiacciare con il proprio peso i poveri uccellini. Al termine di queste avventure di caccia, tornavamo a casa inzuppati, madidi di sudore e infreddoliti e nonostante ci fossimo asciugati davanti al camino, la sera venivamo presi dai primi brividi annuncianti l'immane febbre, coronata dalle abituali e noiose litanie delle mamme. Il giorno successivo, dopo una notte passata a tener sveglia tutta la famiglia a causa della tosse tipo foche spiaggiate, venivamo accompagnati, tirati per le orecchie, dal medico di famiglia, il quale provvedeva regolarmente alla prescrizione di una bella scatola da dodici punture di penicillina, da iniettare con le siringhe di vetro, dapprima sterilizzate, tramite bollitura, direttamente nelle loro custodie a forma di scatoletta di sardine, assieme ad aghi spessi come chiodi che sembravano strumenti di tortura. Per indorare la pillola, anzi le punture, ci prescriveva anche una bottiglia di sciroppo, quasi sempre al gusto di fragola, zuccherato a tal punto da far incollare il tappo a vite. Quello sciroppo non guariva la tosse ma, in compenso, ci faceva cariare tutti i denti.

-Tratto dal mio libro di piatti freddi: " Noi che con la neve facevamo la Surbèttè"

***Da Montemilone***, abbiamo sempre visto il suo fascio di luce e ci siamo sempre chiesti: “Cosa ci fa sulle Murge un faro, alto 32 metri a 420 metri d'altitudine e visibile a 80 km, su un altopiano dove una nave non si è mai vista, e non si vedrà mai?” Il faro, voluto fortemente dai fascisti, con l'appoggio di un assegno di ottomila lire da Benito Mussolini (circa diecimila €uro attuali), non è solo una retorica fascista, ma testimonia anche la storia di una comunità orgogliosa e tenace, quella di Minervino Murge. Interamente costruito in pietra dura di Minervino, al suo interno una scala a chiocciola si arrampica fino alla loggetta panoramica. L'idea di costruire il faro avvenne durante una commemorazione, a Molfetta, del caduto Riccardo Barbera. Negli anni '20, Minervino contava circa ventimila abitanti, la miseria imperversava, le lotte tra i braccianti e i proprietari delle masserie erano sempre più violente. A Minervino, sembrava ci fosse un unico padrone: la Camera del Lavoro. Alle elezioni comunali del 1920, i socialisti vinsero sui fascisti e questi, che non digerirono la sconfitta, trasformarono il partito in fasci di combattimento. L'amministrazione comunale fu osteggiata, i fascisti ricorsero a intimidazioni e minacce. Si giunse così al febbraio del 1921, quando venne dichiarato lo sciopero generale. Squadre armate fasciste accorsero in paese per far rientrare lo sciopero, con l'ordine di assaltare e incendiare la Camera del Lavoro. Come risposta, la reazione popolare fu quella di incendiare le masserie dei proprietari terrieri. In una di queste, per difendere se stesso e le sue proprietà, Riccardo Barbera, resta in attesa, Dopo una resistenza a fuoco dagli attaccanti che dal tetto, impediti ad appicare il fuoco a causa della legna bagnata, tentavano di entrare all'interno, apre la porta, monta a cavallo e precipitandosi fuori dalla masseria, cerca di rompere l'assedio. Un susseguirsi di colpi probabilmente spaventa il cavallo che, di fronte a un basso muretto, rifiuta il salto. Barbera abbandona il cavallo e sempre imbracciando il fucile, oltrepassa il muretto e prende la via dei campi, inseguito dai contadini assalitori, sempre più incitati e inferociti, che ben presto lo raggiungono. Lui, per sottrarsi, spara, colpendone uno a morte. Riprende a correre, ma la sua corsa finisce dopo duecento metri, quando viene ferito alla mano destra. Impossibilitato a sparare, non gli resta che la fuga disperata per la sopravvivenza in direzione di Montemilone. Tuttavia, dopo meno di un paio di chilometri, un colpo di fucile all'anca lo abbatte definitivamente. A porre fine alla vita di Riccardo Barbera, attivista del Fascio minervinese ed ex combattente decorato, oltre alle ferite da armi da fuoco, saranno venti pugnalate riscontrate sul suo cadavere. Il corpo sarà recuperato dai cittadini di Montemilone e ai compagni di fede del caduto, giunti sul luogo del martirio, ci sarà solo più la vista di una pozza di sangue. Il Faro di Minervino ora è un monumento dedicato a tutti i caduti della Puglia e anche se, dopo la caduta del fascismo, si è cercato di togliere tutti i simboli del Ventennio, ad un occhio attento non possono sfuggire quelli che furono i simboli della propaganda fascista.

-Tratto dal mio libro: “I racconti di mio padre”

***Il Natale fatto con i gesti*** reali è molto più bello di quello fatto con i cesti di regali. Ogni anno, nel periodo delle festività natalizie, mi basta assaporare una sfogliatella, il dolce della nostra tradizione montemilonese, con il suo avvolgente profumo di cannella, per essere catapultato nel tempo del ricordo, mai perduto, solo celato. I ricordi si fissano, cristallizzandosi in un luogo inconscio e apparentemente inaccessibile, per poi rivelarsi in tutta la sua potenza al minimo richiamo familiare. La memoria olfattiva è una delle più impetuose: essere pervasi da un odore regala sensazioni indescrivibili, trascinandoti in ricordi che sembravano ormai cancellati, le stesse sensazioni che ebbe Proust quando da adulto riassaggiò una petite madeleine. Nei primi giorni di dicembre, quando i pomeriggi si accorciano sempre più e le sere diventano più lunghe, nelle case appena illuminate si iniziava a schiacciare le mandorle su una grossa pietra o su un vecchio mattone. Il compito di schiacciare mandorle, noci e nocciole veniva svolto quasi sempre dagli uomini, molto spesso dai nonni che, in questo modo, avevano un'ulteriore occasione per trascorrere un po' di tempo in compagnia dei nipoti. Alle donne, invece, era riservato il compito della cernita dei frutti. Era questo il periodo in cui iniziava la lunga e laboriosa preparazione dei dolci delle feste natalizie. Quando il Natale non era fatto di scambio di inutili regali, oggetti superflui e di calorie eccessive da smaltire nelle palestre, ma consisteva nel momento più bello dell'anno per riflettere sui veri valori della vita, anche i dolci erano semplici, genuini e tutti preparati dalle laboriose mani delle nostre mamme, quelle stesse mani che ogni giorno lasciavano carezze o scagliavano ciabatte in base ai nostri comportamenti o, ancora, accendevano il fuoco, impastavano il pane, lavavano i panni e aiutavano i mariti nei lavori dei campi. I panettoni e i dolci industriali non erano diffusi e i pochi che arrivavano sulle nostre tavole, erano i doni dei parenti arrivati dal nord Italia. Tra i dolci industriali offerti usualmente per le feste, vi erano e i wafers, da noi chiamati "fruffrù" (nome preso in prestito dallo strisciare della stoffa che faceva lo stesso suono della croccantezza del biscotto) e i savoiardi. Il dolce più diffuso nel nostro paese era "u cauzónë" e anche se la tradizione è andata sempre più scemando a favore dei dolci industriali, in alcune famiglie si prepara ancora oggi. Tra due sfoglie di pasta stese a mano "cu laghnatiurë", venivano mischiati e dosati semplici ingredienti, prodotti nel nostro territorio; mandorle, noci, nocciole, miele, uva con l'aggiunta di cioccolato, cannella e chiodi di garofano. Con lo stesso ripieno si preparavano anche le sfogliatelle, completamente diverse da quelle napoletane, preferite a "u cauzónë" da chi voleva un prodotto più croccante e più pratico da mangiare. Con i primi freddi, quando le mosche non svolazzavano più nelle case, ogni famiglia ammazzava il maiale, e come recita un vecchio detto che "del maiale non si butta niente", da noi il sangue veniva utilizzato per preparare il sanguinaccio. Con l'aggiunta di latte, zucchero e cioccolato, il sangue del povero maiale si faceva cuocere a fuoco lento fino ad ottenere una crema densa e scura. Oggi, questo composto fa inorridire le nuove generazioni, ma in quegli anni di ristrettezze economiche era una prelibatezza. Con il sanguinaccio si farcivano "lë cauzëngiddë" oppure si preparava una pizza tipo crostata. In alternativa al sanguinaccio, c'era la versione con la ricotta di pecora, il cui procedimento era molto più semplice: si amalgamavano, con l'aggiunta di cannella e vaniglia, la ricotta e lo zucchero. I marzapane, gioia dei dentisti, venivano considerati tra i dolci più facili da preparare: mandorle e zucchero impastati con uova e olio di oliva, tagliati a forma romboidale e cotti al forno. Sempre semplici da preparare erano "lë scartëddatë", strisce di sfoglia ricavate dall'impasto della farina con olio e vino bianco, arrotolate come una rosa, per poi essere fritte in abbondante olio di oliva ed

essere cosparse, il giorno dopo, di miele o di vino cotto di fichi (quest'ultimo, prelibatezza quasi scomparsa in favore del vino cotto di mosto d'uva). Il vino cotto di fichi veniva preparato nel mese di settembre, quando i fichi erano dolcissimi e maturi. Si raccoglievano grandi quantità di fichi, anche quelli secchi e appassiti e dopo averli mondati e lavati, si accendeva il fuoco e si mettevano a cuocere in un grosso pentolone. Una volta ben cotti, si facevano filtrare dentro un sacco di juta, con "u laghënatiurë" si schiacciava il sacco di juta "sópë au tavëlrë" per farne uscire maggiormente il succo. Ad estrazione avvenuta, il succo filtrato veniva rimesso nel pentolone affinché si addensasse sul fuoco. Da un pentolone di 30/40 litri di succo di fichi si ricavano una decina di litri di vino cotto. Ulteriore dolce che si preparava "cu mmirë cuttë", era "u susëmiddë", composto da farina, uova, nocciole, noci tostate, cannella e olio d'oliva. Era un dolce che veniva offerto anche durante le cerimonie o i festeggiamenti, quali battesimi, cresime, fidanzamenti e proposte di matrimonio. Molto buoni e altrettanto semplici, venivano accompagnati dai liquori fatti in casa e serviti con parsimonia in piccolissimi bicchieri colorati e di varie forme. Nessuno osava chiamarlo liquore: per tutti noi era "u rësòrië", il rosolio, il cui nome rievocava il profumo delle rose e quello dell'olio per la viscosità del distillato. Per la sua bassa gradazione alcolica, veniva definito anche "il liquore delle donne. La preparazione di tutti questi dolci presupponeva essere ben organizzati durante tutto l'anno, in modo da poter reperire, non dimenticare nessun ingrediente e rispettare così la tradizione natalizia del paese. E fu proprio da una dimenticanza, che nacque un'altra prelibatezza del nostro Natale. Le nonne raccontavano che una donna, alla vigilia di Natale, si alzò di buon'ora per impastare il pane e dopo aver lavorato l'impasto per bene, lo lasciò riposare e andò a messa per adorare il Bambinello. La messa durò più del solito, fece tardi e al suo ritorno l'impasto era lievitato troppo. Appariva eccessivamente mole, soffice, flaccido. incominciò a disperarsi, ripetendo: "Dio mio! Come farò a fare il pane oggi?" La pasta non era più idonea per fare il pane ed infornarla e la donna cominciò a strappare pezzi di pasta e a buttarli. Arrivarono gli Angeli in aiuto della donna che le consigliarono di buttare quei pezzi di pasta in una grossa padella piena di olio, dando così vita a "lë ppëttëlë", il pane natalizio, il dono di Gesù Bambino ai poveri.

-Tratto dai miei libri "Quando i barbieri facevano anche i dentisti" e "Da quando non ci sei più, Natale non è più lo stesso. Questi ricordi meravigliosi, li devo grazie a te" -dedicato a mia madre.

**Vedo, intravedo e stravedo**, spesso, nonne sulla sessantina rifatte, plastificate e avvolte nel domopak, recarsi nei locali notturni, per cercare di abbindolare qualche pensionato intronato ed equipaggiato di apparecchi Amplifon. Si mettono in mostra mezze nude a sfidare la decenza, quando ormai le ingiurie del tempo hanno, ahimé, lasciato il loro segno. Le nostre nonne erano tutte vestite di nero, non siamo mai riusciti a capire se avessero le gambe, essendo sempre coperte all'inverosimile. Le loro uscite erano davanti alla porta di casa o al massimo in chiesa. Quando avevi un problema ti davano un valido consiglio, se avevi mal di testa ti facevano "u pëgliatë ad ucchië", se avevi fame ti regalavano nu granat, dóië fëchë assëccatë o nu parë dë pëstazzë. Morale: Meglio una nonna vestita di nero, di una che pensa solo al denaro.

**Santa Lucia insieme a** Babbo Natale e alla Befana, sono gli unici autorizzati a dispensare doni e regali. Per questo motivo c'è la tradizione su tutto il territorio italiano di svolgere le numerosissime feste e fiere in onore della santa di Siracusa. Anche Montemilone non fa eccezione e ha la sua antica tradizionale fiera di Santa Lucia. Dagli anni '80, purtroppo, non si tratta più di una fiera ma di un normale mercato e in passato, le fiere erano i luoghi dove venivano effettuate le compravendite degli animali (fiera in latino significa proprio "animale"). La fiera di Santa Lucia, fino agli anni '70, si organizzava in due zone ben distinte del paese. La compravendita degli animali, per non far circolare le bestie all'interno dell'abitato, si svolgeva nella zona periferica del vecchio cimitero e del macello, ormai in disuso da parecchi anni (per i più giovani, l'area era sotto la scuola elementare, dal distributore di benzina ad andare in giù). Si vendevano e si compravano galline, tacchini, asini, muli, capre e soprattutto maiali; era alla fiera di Santa Lucia, che si compravano i maialini da allevare fino alla fine dell'anno successivo, per poi poter ricavare la nostra famosa salsiccia tagliata a punta di coltello. Nella parte più alta del paese, lungo il viale Elena, dalla mattina fino alla sera, si svolgeva la fiera delle merci. In quegli anni la fiera di Santa Lucia era molto importante, veniva tantissima gente anche dai paesi limitrofi, era una vera festa sia per onorare Santa Lucia che per comprare e fare affari. Molti oggetti si potevano acquistare solo in quel giorno. Ad esempio, le grosse forbici che i numerosi sarti acquistavano da abili artigiani provenienti da Campobasso, gli affilatissimi coltelli comprati dai macellai, le accette o le zappe e tutti gli altri utensili usati dai contadini, gli enormi scarponi, "lè cchiòppè", necessari per la campagna e ai quali, per non farne usurare in fretta le soles, venivano conficcati numerosi chiodi dalla testa grande, da noi chiamati "tacciòddè". Le nostre mamme aspettavano tutto l'anno la fiera di Santa Lucia per comprarci qualcosa da vestire per le feste di Natale e noi non andavamo a scuola per scegliere una nuova coppola, un paio di scarpe o un cappotto. L'atmosfera della fiera era bellissima, si respirava l'aria natalizia. Zampognari, provenienti dalle zone montuose, giravano con le loro zampogne, suonando melodie natalizie e rallegrando ulteriormente i momenti di affari tra chi vendeva e chi comprava. Tra enormi bancarelle di generi alimentari mostravano in vendita formaggi, baccalà, aringhe affumicate, grosse latte di alici salate, noci, mandorle, carrube (lè pëstazzè) e tantissimi altri prodotti del territorio circostante. Ricordo le luci per addobbare i nostri primi e miseri alberi di Natale. Costavano tantissimo, si fulminavano in breve tempo e per farle essere intermitteni occorreva acquistare un'apposita spina. I soldi non abbondavano e le famiglie compravano a ogni fiera due o tre palline e qualche filo argentato: prima di addobbare completamente un albero, passavano parecchi anni. Se la tradizione dell'albero era da noi appena agli inizi, quella del presepe, invece, era molto antica. Il giorno della fiera era l'occasione per artigiani, in maggioranza provenienti dalla Campania, per esporre in vendita sulle loro bancarelle le più diverse figure del presepe. Con la loro lunga tradizione nella lavorazione della creta, erano capaci di creare ogni tipo di personaggio di varia fattezze e grandezza. Essendo di terracotta erano molto fragili e molto spesso bastava una piccola caduta per romperli. Quindi, ogni anno bisognava comprarne di nuovi, ma chi non poteva permetterselo continuava a usare quelli rotti e danneggiati. Non era raro vedere nei presepi statue di creta senza braccia o senza gambe oppure pecore senza zampe o senza testa: più che presepi sembravano campi di battaglia, su cui poveri personaggi mutilati e scoloriti continuavano il loro viaggio verso la capanna di Gesù. A sera, quando si accendevano le prime luci, le bancarelle, il gran vociare e le

grida dei commercianti rendevano la nostra fiera decisamente suggestiva. Le persone si fermavano con i propri conoscenti per scambiare qualche parola e mostrare con orgoglio i prodotti acquistati: "Uh! Aggè accattatè la còppelè a u uagliónè", " Mè sò pègliatè nu parè dè scarpè pè Nnatalè", "Ammè accattatè u baccalà pè la vèsciliè", "Aggè accattatè dīuīè pastīurè pu prèsepīè ca chīrè vicchiè érènè tūttè sènza còzzè". Dopo i numerosi commenti e saluti, tutti tornavano a casa un po' infreddoliti ma soddisfatti degli acquisti e delle cose buone che avrebbero potuto mangiare durante le imminenti feste di Natale.

-Tratto dal mio libro:" Chè vaiè a la fèrè pè tènammèndè, (g)éiè patriūnè dè scatapèndè"

**Ultimamente ci sono** persone molto gentili che, per strada, mi fermano e mi chiedono se sono io "Saverio Marino", quello che scrive su Facebook. Ricevo complimenti inaspettati e ne resto meravigliato. Non scrivo per narcisismo o egocentrismo, è una passione che ho sempre avuto fin da piccolo. Essendo una persona molto riservata, riesco a esprimere molto meglio con la scrittura ciò che non riesco a dire con le parole. Vedo, con rammarico, che sui social molta gente arrabbiata per il governo, indignazione per il clima, fake news e scemi vari. Secondo me, le persone vogliono leggere altro, cercano un posto tranquillo dove rilassarsi, divertirsi, ispirarsi e cercare emozioni positive. Quando scrivo, comincio da me stesso, prendo le mie emozioni e le metto sul foglio e quando una persona mi ferma e mi dice: "Ti ho riconosciuto per il tuo modo di scrivere" per me è un bellissimo complimento. Certo, scrivere qualcosa che nessuno legge non è molto stimolante, ma continuare a provarci senza avere l'ansia delle visualizzazioni e dei commenti è molto importante. Io scrivo innanzitutto per me stesso, relazionandomi con il lettore come se fosse il mio compagno di banco, il mio collega di lavoro o il vicino di casa. Sicuramente non ho la pretesa di piacere a tutti, qualcuno mi ha detto che sbaglio qualche congiuntivo, che ho fatto errori di grammatica, ma altrettanto sicuramente, non ho la presunzione di essere né un professore d'italiano e né un accademico della Crusca. Qualche errore si perdona a tutti, sbaglia anche il Ministro degli Esteri e il Presidente della Camera: la cosa importante è che il lettore comprenda il contenuto del discorso, magari divertendosi. Ringrazio quelli che mi leggono e commentano, quelli che non commentano ma mi fermano per strada, ringrazio quelli che mettono "mi piace" e ringrazio anche quelli che leggono e restano nell'anonimato. Grazie.

**Ormai il nostro**, così come la maggior parte dei dialetti, si sta sempre di più italianizzando, In particolar modo dai giovani, sento "pantalónè" al posto di "cauzè", "anguriè" al posto del più elegante e British "water melon" o "mèlónè a d'acquè", "cèròttè" al posto dello spagnolo "esparadrappo", il nostro "sparatrappè". E che dire poi "dè la padèllè?" Non si può sentire! Mi raccomando, si dice: "sartascènè", dallo spagnolo "sarten".



**Edizione Straordinaria** con Anna Pacella. (in questo numero, con solo 1 €uro in più, in omaggio la versione audio per chi non ama leggere. Testo di Marino - Ricordi di Francesco - Voce di Saverio - Montaggio di Pacella - Effetti speciali di Anna - Musica di Ludwig - Chiaro di Luna di Van Beethoven) SCINTILLE, FUOCHINI, FUOCHI E FALÒ. La tradizione di accendere i falò in Italia è molto diffusa. Dalle campagne alle grandi città, in ogni periodo dell'anno, ci sono questi antichissimi riti di origine pagana, Già nella preistoria venivano usati per esorcizzare e sostenere la luce solare nei giorni più bui dell'anno, quando le tenebre sembravano avere la meglio. Con l'aumentare del buio si accendevano enormi fuochi, per suggerire al sole di dare nuova luce. Nel tempo, con il diffondersi della cristianità si sono trasformati in rituali religiosi. Non vi è mese e luogo dell'anno, dove questa tradizione non venga rispettata. Ad aprire l'anno nuovo ci sono i falò dell'Epifania del nord est, passando ai falò di Sant'Antonio Abate a Milano, a quelli di San Giuseppe un po' sparsi in tutta Italia, al tradizionale falò di San Giovanni a Torino, o ai tanti luoghi illuminati da fuochi purificatori di antichissime funzioni, popolari e religiose, come quelli accesi nei giorni di Santa Lucia o durante la vigilia di Natale. A Montemilone, la tradizione di accendere il falò è stata, da sempre, nei giorni della vigilia e del giorno dell'Immacolata Concezione. A differenza dei falò che si accendono in altre parti d'Italia, quelli in onore dell'Immacolata avrebbero la funzione simbolica di asciugare i panni di Gesù Bambino. La preparazione della pira richiedeva la partecipazione di tutti gli abitanti di una via o di un quartiere, ognuno doveva portare il suo pezzo di legno per fare la catasta da ardere più bella e più grande, in questa gara vi si ritrovavano tutti i sentimenti più nobili del vicinato: l'amicizia, la stima, il rispetto e l'onestà. Quando noi ragazzi andavamo a rubare qualche pezzo di legna dalle cataste davanti alle case, i proprietari ci sgridavano e ci dicevano: "Se serve per il fuoco della Madonna non c'è bisogno di rubare, basta chiedere". Già nei primi giorni di dicembre si iniziava a preparare le pire. Di solito si usavano grossi pezzi di legna difficili da tagliare o spaccare, come le radici oppure grossi tronchi di vecchi alberi secchi o bruciati e ognuno portava il suo pezzo di legno in base alle sue possibilità economiche. Ad esempio, chi possedeva un mulo o un cavallo riusciva a donare qualche pezzo più grosso di chi era proprietario di un asino. Con l'arrivo dei trattori le cataste diventarono molto più grandi. Il momento dell'accensione era sempre il più affascinante, le fiamme sprigionate ("da l'appëcciatòrë") da fasci di frasche, sarmenti e piccoli rami molto secchi arrivavano fino in cielo, i volti delle persone si illuminavano, tra gli scoppiettii e le numerose faville, "fasciddë" che molto spesso bruciavano i nuovi cappotti indossati in occasione della festa. Il paese, dotato di un impianto di illuminazione molto scadente e insufficiente, veniva rischiarito da questi bagliori e noi ragazzi facevamo il giro di tutte le strade, per andare a vedere e a giudicare quale fosse il più bello e più grande. Intorno al fuoco si riuniva tutto il vicinato, ognuno portava qualcosa da mangiare, "lè ppettëlë", "lè cicërë a la varólë" o "lè ffafë assëccatë" che noi mettevamo ad arrostitire nella brace. Il nostro divertimento più grande era osservare gli anziani come rosicchiavano ("rusëcavënë") le fave con un solo dente. Con qualche bicchiere di vino la serata diventava più calda e allegra e sulla qualità del vino, c'erano sempre lunghissime discussioni tra i contadini: ognuno riteneva che il suo fosse il più buono, ma in realtà erano tutti "spunti", ottimi per condire l'insalata. Come in tutte le compagnie, c'era anche sempre il simpatico e mezzo ubriaco del gruppo che, non curandosi molto della qualità del vino, raccontava curiose storielle o barzellette dal finale incomprensibile e per le quali, spesso, rideva solo lui. Per non far allontanare i bambini, visto il

buio e l'ora tarda, le mamme e le nonne raccontavano piccole favolette per farli intimorire. Solitamente, i protagonisti erano sempre personaggi molto bizzarri che incutevano paura nei bambini e da noi i più famosi erano "lè zzinghèrè", "u pulmënarë", "zëmënurchië", il simpatico e dispettoso "munëcaciddè", ma anche "zëppëlëcchië" non mancava mai in quelle lunghe serate. A tarda sera il freddo si faceva sempre più intenso, davanti al fuoco i volti diventavano paonazzi e le ginocchia croccanti, mentre le spalle "chiatravënë". Dopo la mezzanotte, quando il freddo diventava sempre più pungente, c'era sempre qualcuno che esclamava la famosa frase " Bbèh! Amma fà u sciuchè di ndòndò: ògn\_e ìunë a la casa sóië". A questo punto, ogni anziano prendeva la sua sedia e si avviava verso casa, ma non prima di aver riempito una pala o uno scaldino di brace del fuoco sacro della Madonna, da portare a casa per rimpinzare il braciere o per scaldare i letti. Negli ultimi vent'anni la tradizione è quasi scomparsa. L'unico falò rimasto negli anni duemila, oltre a quello davanti alla Chiesa dell'Immacolata, era quello vicino al Bar Tursi, davanti alla casa di Beniamino Pacella, dove la moglie, la signora Filomena Pescopagano, fervente custode della tradizione, con l'aiuto dei vicini cercò di tramandare l'usanza alle nuove generazioni. Purtroppo, con l'arrivo del metano e in seguito al rischio che ne derivava, le autorità ne vietarono l'accensione in tutto l'abitato. Oramai, esattamente dal 2009, restano solo i ricordi e il falò davanti alla Chiesa, importante e simbolico per il nostro rito, che l'Ammistrazione Comunale, guidata dal sindaco Antonio D'Amelio, per non far perdere completamente questa antichissima tradizione, ha fatto pavimentare l'area con appositi mattoni per un grande falò, creando un vero e proprio braciere dove poter accendere la pira.

-Tratto dal mio libro in cinese: "La plossima volta falò del mio meglio"

***La scorsa settimana***, sono stato in una Residenza per Anziani e sono rimasto molto turbato. Vedere tutti questi anziani, dopo una vita di lavoro e sacrificio, parcheggiati lontani dalle loro case e dai loro affetti, mi ha riempito di un'enorme tristezza. L'unico scopo della loro esistenza è quello di aspettare una visita di un parente che, forse, non arriverà mai. Quello che mi ha colpito di più, è stato il loro smarrimento in una solitudine sofferente e maledetta, non perché soli ma perché non contano più niente. Oramai, la solitudine si è tramutata da condizione esistenziale a condizione sociale, nella società della corsa al denaro, tranne i pochi ricchi, nessuno può contare su una protezione sociale. Gli anziani sono soli perché tutta la società è sola e gli individui possono contare solo su altri individui isolati, l'amico/a, il marito, la moglie o il compagno/a. Per i soldi abbiamo sacrificato lo stare in compagnia. La vera emergenza del futuro non sarà la fame, ma la solitudine forzata.

**U Trappètè.** Da noi il frantoio è sempre stato "u trappètè", il trappeto. Il termine deriva dal latino "trapetum" usato all'epoca romana per indicare il sistema di frantumazione delle olive per arrivare all'estrazione dell'olio. I trappeti o frantoi ipogei erano appositamente costruiti sottoterra per mantenere una temperatura sempre fresca e costante ideale per l'estrazione dell'olio. Fino agli anni '80, nel nostro paese avevamo due frantoi. Uno, il cui proprietario era il geometra Sasso, era ubicato dietro la Chiesa dell'Immacolata, l'altro, di cui ne era proprietario l'avvocato Penniello, si trovava vicino all'edificio scolastico. Il terremoto del 1980 rese inagibile il frantoio del geom. Sasso e non passò molto tempo che anche quello dell'avv. Penniello cessò l'attività. Il nostro paese rimase, così, senza frantoio per parecchi anni e ciò rappresentò per i coltivatori di olive e per i piccoli produttori grandi disagi e conseguenze negative rilevanti. Agli inizi degli anni '90, grazie alla determinazione e alla passione per questa attività molto utile alla nostra comunità, il geom. Sasso costruì un nuovo frantoio nella nostra zona artigianale. Di questo opificio ne sono custodi nel tramandare la tradizione di famiglia i simpatici figli del geometra, Donato, Antonio e Giovanni. Ieri, mentre aspettavo la molitura delle mie olive, Giovanni era giustamente rammaricato del fatto che i nostri compaesani stiano perdendo la sana abitudine di comprare l'olio al frantoio e che preferiscano sempre di più acquistarlo nei supermercati, dove sicuramente lo si può offrire a prezzi più economici ma non certo della stessa qualità, in quanto scadente e fatto con olive (non sempre) di provenienza ignota. Produrre l'olio nel nostro paese ha diversi benefici: primo tra tutti, è favorire il lavoro, garantendo un reddito ai coltivatori che, con tanti sacrifici e modesti guadagni, continuano a prendersi cura degli ulivi, consentendo di mantenere, attraverso il proprio olio, un prodotto di alto valore culinario e gastronomico e di recuperare, attraverso i propri uliveti, il valore storico e paesaggistico; in secondo luogo, è mantenere viva la tradizione del nostro frantoio che resta in questa zona uno dei pochi rimasti con le macine a pietra per la lavorazione tradizionale a freddo, un metodo di produzione che si perde nella notte dei tempi. Furono i Babilonesi, quattromila anni fa, ad usare per primi l'olio di oliva e successivamente, furono i Greci ad iniziare a produrlo per l'alimentazione, ma furono i Romani a divulgare la pianta dell'ulivo in tutto l'impero e a imporre i tributi sotto forma di olio di oliva. Con la caduta dell'Impero Romano, l'olio d'oliva cadde in disgrazia e per secoli gli uliveti sopravvissero solo in pochi territori. Nel medioevo, grazie alla borghesia che vide nell'olio d'oliva un commercio fiorente, si ritornò a coltivare l'ulivo e nel 1400 la nostra penisola diventò il primo produttore al mondo di olio d'oliva. Continuiamo anche noi a non far perdere questa tradizione, insistiamo nell'aver nelle nostre case questo prodotto eccellente e salutare, simbolo universale della dieta mediterranea e della pace e anche ufficialmente riconosciuto dall'Organizzazione Mondiale della Sanità come "medicina". Vi invito a trascorrere qualche ora nel nostro frantoio per vedere la semplicità con cui viene prodotto questo dono di Dio. Mi raccomando, non andateci senza una bella fetta di pane, prima messa sulla punta di una canna e poi fatta abbrustolire sul fuoco: potrete mangiare così il gustoso e croccante "cruskè" condito con abbondante olio di oliva.

-Tratto dal mio libro: "L'ugliè e la vèrètà vénënë sèmbë a ggalè" in vendita solo nei migliori trappeti.

**I mestieri scomparsi.** Da quando esiste l'umanità, le professioni sono sempre cambiate e le vecchie sono scomparse per far posto a nuovi mestieri, mai però alla velocità di questi ultimi cinquant'anni. Chi ha superato gli "anta" certamente ricorderà, davanti ad alcune porte di casa, l'impaglia sedie: un tempo, le cose non si buttavano ma si riparavano e non facevano eccezioni le sedie che, essendo fatte di legno e di paglia, si sfondavano con facilità e avevano bisogno di essere riparate. Generalmente, le case erano piccole e le attività si svolgevano davanti alle porte delle proprie abitazioni, come quella delle ricamatrici o dei sarti circondati da gruppi di belle e giovani ragazze. Un lavoro molto impegnativo che, ormai, noi italiani non facciamo più è quello del pastore. Con l'avvento delle macchine agricole, non esistono più mietitori: nel nostro paese, fino agli anni '60 ne arrivavano molti dalla Puglia, dormivano "a la curvè dè la "chiazzettè", formando a gruppi di cinque la famosa "paranzè" affamata e le nostre donne, per dar loro da mangiare a pranzo, preparavano loro le patate al forno con il baccalà. Quando non c'erano ancora le auto esisteva il taxi-calesse, da noi chiamato "u sciaraballistè". Sul territorio gli animali da soma erano tantissimi e il maniscalco che ferrava muli e cavalli era assolutamente necessario e, così come i moderni gommisti, allo stesso modo la figura del fabbro era importante perché forgiava vomeri, zappe e tutti i vari utensili per gli artigiani e i contadini. Il cestaio non aveva bisogno di alcun utensile, lui dalle canne produceva cesti e "panarè" per tutti gli usi e altrettanto, il suo collega vasaio con la creta e la sola abilità delle mani modellava vasi, piatti e "cècènidè", di cui ne faceva uso l'acquaiolo che portava l'acqua da bere ai mietitori. Tra i mestieri che la tecnologia ha fatto scomparire, tutti ricordiamo quello del banditore, un uomo che, con una trombetta o un tamburo, girava per le vie del paese per avvisare la cittadinanza di qualche evento o per fare piccoli annunci pubblici ma anche commerciali: "Cittadini, provvedetevi di acqua che domani mancherà per tutto il giorno" oppure "è arrivato il pesce di tutte le qualità di tutti i prezzi alla Piazza Coperta". Quando non esistevano le lavatrici, c'erano le lavandaie, donne che lavavano i panni in appositi lavatoi comunali o lungo i ruscelli alle persone più agiate. Lavati e asciugati i panni, quando vi mancava qualche bottone o bisognava rammendarli, si andava dalla merciaia a comprare tutto l'occorrente per fare le riparazioni. Un mestiere che ho fatto anch'io e che in passato era molto diffuso, era il venditore di uova. Solitamente, era un lavoro affidato a ragazzi che con un enorme cesto giravano tutto il paese, gridando: "uove fresche signora" (nell'ignoranza che regnava, per fare il plurale di qualsiasi parola, pensavamo bastasse mettere la "e" finale). Quante uova facevano una brutta fine e a frittata ormai fatta, ai ragazzi una volta tornati a casa toccava il famoso resto di mazzate! Per sapere l'ora, c'erano pochissimi orologi. Guardavamo spesso "la rëllòggè" della Torre, mentre chi possedeva un orologio, lo faceva controllare dall'orologiaio. Erano tutti con movimento meccanico, quindi sempre molto imprecisi e noi andavamo dal nostro orologiaio, "Manuélè": si vociferava che, quando ne smontava uno, gli avanzassero sempre alcuni pezzi e tuttavia, l'orologio anche senza certi pezzi funzionasse benissimo. D'inverno non era raro vedere qualche ciminiera incendiarsi e tutto il paese si cospargeva di fuliggine puzzolente, ma ad evitare questi incendi, ci pensava lo spazzacamino: dal comignolo legava un fascio di frasche, lo tirava giù attraverso il camino con una corda e ripetuta l'operazione più volte, anche egli diventava nero come la fuliggine. La legna per i camini veniva prodotta da coloro che in passato venivano definiti "hachérsè", cioè i taglia boschi. Questa figura che con l'avvento dell'informatica ha cambiato completamente significato nell'accezione, in passato era un uomo

rude, barbuto e muscoloso, mentre ora è un deficiente dietro ad una tastiera di un computer. Una delle figure che più mi manca, è quella del lattaio: bere il latte appena munto era poesia e gusto allo stesso momento. Di solito, passava con un piccolo carretto la mattina presto o la sera, annunciando il suo arrivo munito di fischiello. Uno dei lavori più repellenti ma assolutamente essenziale, era lo svuota latrine. Quando non c'erano le fogne e non era facile trattare le deiezioni umane, il compito toccava a persone molto umili. Questi versavano il contenuto dei vasi da notte, da noi chiamati "prësë", in una carriola o in un carretto per poi andarli a svuotare nei campi, in modo da concimare gli ortaggi che gli stessi proprietari delle deiezioni avrebbero poi mangiato. Quando non c'era niente, anche il frigorifero faceva parte del niente. Per rinfrescare il vino in estate o fare le granite al limone, ci pensavano i ghiacciaioli, uomini che in inverno, dentro grotte molto profonde, conservavano grossi blocchi di ghiaccio ricoperti di paglia per poi (operazione non semplice da eseguire) tagliarli a pezzi in estate e venderli così a chi ne faceva richiesta. I mestieri sono tanti, tutti utili e importanti: l'unico mestiere inutile è quello di non aver mestiere. Quello, invece, per il quale non ci vuole nessuna esperienza e preparazione tecnica, è il secondo mestiere più antico del mondo: il politico che, in molte circostanze, si è rivelato molto più squallido di chi svolge primo mestiere più antico del mondo. Spero di aver ricordato tutti i mestieri più importanti di un tempo, altrimenti Dio mi perdonerà... d'altronde, è il suo mestiere.

-Tratto dal mio semilibro: " Mbarëtë nu mëstirë ca na mmurë dë famë"

***Non tirate sassi*** contro i vostri vicini se le vostre finestre sono di vetro: vi prenderanno a parolacce, perché le parole sono pietre. Scagli la prima pietra chi non ha mai preso a parolacce uno che è brutto e ti tira le pietre, è bello e ti tira le pietre, qualunque cosa fai, sempre pietre in faccia tu avrai. La vita è una strada fatta di sassi, pietre su cui si inciampa, si cade e ci si rialza, tranne quando non riesci a camminare, perché ti devi togliere un sassolino dalla scarpa. L'uomo e la pietra un amore a prima vista: dalle pietre abbiamo fatto armi, con le pietre abbiamo acceso il fuoco, usato al posto della carta igienica, costruito città, statue e gioielli. Davide uccise il gigante Golia con una pietra enorme come una montagna: il Gran Sasso. Le pietre parlano e raccontano, la nostra religione è nata da una pietra: " Tu sei Pietro, su questa pietra costruirò la mia chiesa, però prima dovrò chiedere la licenza edilizia". L'acqua passa e le pietre restano, tutti abbiamo in casa pietre da collezionare o persone come pietre miliari da ammirare o, ancora, vecchie storie per metterci una pietra sopra. Io, ad esempio, faccio collezione delle pietre di quelli che me le hanno lanciate e hanno nascosto la mano.

-Tratto dal mio libro: "Tinë la còzza tòstë cumë a lë pprëtë dë la Murgë"

***Il matrimonio, oggi,*** è cambiato in tutto, specialmente nella velocità di conoscersi (su internet), sposarsi e lasciarsi. Da noi al sud, il matrimonio era davvero "finché morte non ci separi" e non faceva eccezione anche il nostro paese. Le ragazze si fidanzavano molto presto, a volte anche a sedici anni, le famiglie erano numerose e i genitori volevano subito "sistemare" i figli per far fronte alle ristrettezze economiche. Da ragazzo vedevo girare per le vie di Montemilone numerosi commessi che entravano nelle case con enormi scatoloni: erano rappresentanti di industrie tessili fiorentine che avevano capito l'importanza del corredo per le famiglie del paese; erano personaggi molto scaltri e furbi, con la classica loquacità dei venditori, le famiglie si indebitavano, pagavano a rate e molto spesso i debiti e le rate duravano tutta la vita. La sposa veniva consigliata dalla mamma, dalla nonna e dalla zia nubile (la zitellona) che non mancava in nessuna famiglia. Un po' di giorni prima, il corredo veniva messo in mostra per farlo vedere ai parenti e ai vicini: Era uno status symbol e si gareggiava a chi lo faceva più completo e sfarzoso. A Montemilone, c'era la tradizione di preparare un dolce dedicato appositamente per gli sposi: una grossa ciambella ricoperta di glassa di zucchero che, nella sua semplicità, era molto buona. Le ciambelle si preparavano almeno un mese prima del matrimonio. La signora Vittoria arrivava la mattina nella casa della sposa e iniziava con l'impasto fatto di ingredienti semplici come uova, farina, zucchero, ma anche del pizzico di un "segreto" che Vittoria, la "ciambëllënarë", non aveva mai rivelato a nessuno. Questi enormi taralli, dopo essere stati incisi lungo tutta la parte esterna, venivano infornati e durante la cottura lievitavano e si aprivano a dismisura come funghi. La seconda fase era quella di preparare la glassa, acqua e zucchero aromatizzata con un po' di anice. La cottura della glassa veniva eseguita su fornacelle a carbone e non era raro assistere allo svenimento di ragazze aiutanti per la prolungata respirazione di anidride carbonica. A glassa pronta, si intingeva nel suo contenitore una specie di pennello fatto di piume di gallina per coprirne le grosse ciambelle e tra le chiacchiere, le risate e le storie dei loro futuri matrimoni raccontate dalle giovani aiutanti, si trascorreva la giornata senza sentirne la fatica. Dopo averle "ngëlëppatë" (la glassa in dialetto si chiama "u cëlëppë") le grosse ciambelle venivano messe ad asciugare al sole e le donne più anziane, attente come sentinelle, provvedevano a cacciare le mosche con attrezzi improvvisati. alla fine del matrimonio al posto delle attuali bomboniere, le ciambelle, bianche come il vestito della sposa, venivano offerte agli invitati, insieme ai bianchi confetti serviti con un cucchiaino e presi dal vassoio più bello di famiglia. Il matrimonio era molto sobrio, l'unico a scattare fotografemera il fotografo e a volte qualche parente arrivato dall'America. Il padre, con al seguito la processione di tutti gli invitati, accompagnava a piedi la sposa fino all'altare: il percorso era già una festa, tutti correvano e si affacciavano per vedere la sposa. Dopo la cerimonia, davanti alla chiesa avveniva il solito lancio del riso e dei confetti, ancora oggi attuale, con però la differenza che oggi, purtroppo, i confetti restano a terra, dato che le mamme moderne hanno paura dei batteri, manco fossero coccodrilli. All'epoca, invece, gruppi di ragazzini organizzati andavano di proposito davanti alla chiesa per raccogliere tutti i confetti senza lasciarne a terra nemmeno uno e non mancavano certo i solleciti di voci di persone che vedendo un bambino incerto suggerivano: "Pīglië, pīglië u cumbittë dë la zëtë ca pòrtë bbunë! Dopo il rito della foto di gruppo, il corteo "a l'appidë" si avviava verso la sala ristorante e lungo il percorso tra gli auguri e gli applausi dei compaesani, il fotografo scattava qualche foto artistica con gli sposi, tra una vecchia casa, una siepe fiorita o in mezzo a un albero con i rami a

forma di cuore. L'unica sala del paese (anni '80 circa) la gestiva Ernesto con la moglie Concetta, la cui loro attività principale era quella di agricoltori e allevatori. Èrnestè e Cungëttèllè affittavano solo il locale e la ristorazione veniva preparata solitamente da servizi di catering pugliesi, molto spesso di Andria. Le famiglie più agiate prolungavano la festa anche fino a tre giorni. Il menù era moderato, non però nella quantità (paste ripiene o al forno, pesce al forno e arrosto con patate), ma con gli anni, forse meglio organizzati, anche più elaborato. Nel pomeriggio un'orchestrina fatta da musicisti dilettanti paesani allietava la cerimonia con canzonieri e con balli di gruppo quali tarantalle, quadriglie, mazurke. Tra un bicchiere di "mirè spundè" del padre della sposa e un brindisi con la rima forzata da parte della madre dello sposo, si finiva in allegria, tutti con le braccia alzate per fare il "ponte" agli sposi che vi passavano al di sotto. Purtroppo, il matrimonio di Èrnestè e Cungëttèllè rimase senza prole e la sala per le cerimonie non ebbe futuro, perché avendo, ormai, tutti in possesso di automobile, gli sposi e i loro genitori preferivano cercare ristoranti altrove.

-Tratto dal mio libro: "Che fine ha fatto la semplicità"

**Pubblicità:** Nuova Fiat 600 Multipla o auto delle suore, 100 km orari in discesa, 6 posti e grande confort. Mio zio ne aveva una, girò per cinque anni in retromarcia prima di capire che il davanti era dall'altra parte e quando la rottamò, prima la usò come deposito per la legna e dopo come gabbia per i conigli.

**Per questa commemorazione dei defunti** ricordiamoci con gratitudine di quelli che ci sono stati cari. Ma ricordiamoci anche di quelli di cui non conosciamo i nomi e che, forse, non hanno nessuno che preghi per loro. Sant'Agostino diceva: "La più fredda tomba dei morti è il cuore dei vivi quando si dimentica". Oggi non è solo il giorno dei crisantemi, delle gare a lucidare le tombe o delle visite ai cimiteri come passatempo perché non si sa cosa fare, è soprattutto il giorno dedicato alla riflessione sulla morte che non è la dissoluzione nella polvere, bensì, attraversata la tenebra, è la visione di Dio. Per questo, preghiamo i nostri cari defunti e confidiamo nella loro intercessione. La nostra speranza è quella di raggiungerli in cielo per unirli agli eletti nella lode della gloria di Dio. (FSM 2 novembre 2022)

**Il cielo stellato** sopra di me, il panino e salsiccia dentro di me. (Immanuel Kant, fratello di Eva Kant e cognato di Diabolik)

**Molti l'hanno dimenticato**, i giovani non ne sono nemmeno a conoscenza. Il risparmio un tempo era un valore e il 31 ottobre di ogni anno nelle scuole ne veniva ricordato l'importanza. Si svolgevano temi, discussioni e si mettevano in atto prove pratiche come, ad esempio, mettere a disposizione degli alunni un salvadanaio sulla cattedra degli insegnanti, all'interno del quale ciascuno la mattina ci poteva infilare una piccola monetina. A fine anno scolastico, il salvadanaio veniva rotto e con il denaro raccolto si poteva fare qualcosa di importante, chissà, fare una scampagnata e comprare il gelato a tutta la classe. In tal modo, si faceva comprendere ai ragazzi prima di tutto che quando si ha del denaro in più, bisogna risparmiarne una piccola parte nel caso un giorno questo dovesse scarseggiare e, nel contempo, si cercava di far capire il funzionamento dell'economia, ad esempio, spiegando che le banche prestano i risparmi depositati a chi vuol acquistare una casa o un bene di consumo, oppure agli imprenditori affinché possano investire e creare lavoro. Il risparmio, visto come parsimonia e da non confondere con la peccaminosa avarizia, è e deve essere un valore per evitare gli sprechi.

**Chi non conosce l'espressione dialettale** "Ammè persè a Ffèlippè chë ttüttè u panarè". Ricostruire l'etimologia du "panarè" è molto semplice, si tratta di una derivazione del latino "panarum", la cesta di vimini in cui gli antichi deponavano il pane. Con il tempo, questo oggetto è diventato onnipresente in ogni casa popolare, perché pratico e molto robusto per riporre o trasportare qualsiasi alimento. A Napoli, tale oggetto è indispensabile: infatti, usato come una sorta di montacarichi, facendolo scendere e salire da un balcone con una corda, si evita di dover affrontare carichi la salita e la discesa delle scale con le proprie gambe. Ma se il panaro è oggetto semplice da definire, chi era questo Filippo? Secondo esperti del teatro napoletano, deriva da farse pulcinellesche di metà ottocento. Ed è proprio in una farsa napoletana che incontriamo un personaggio di nome Filippo. Ascoltando il linguaggio e guardando il suo comportamento, Filippo ha molto in comune con Pulcinella, furbo, scaltro sempre pronto a imbrogliare il proprio padrone. Ed è proprio da un imbroglio che nasce il modo di dire. Una volta, Pancrazio, il padrone di Filippo, gli affidò una cesta piena di cibo con l'incarico di portarla fino a casa. Ma durante il tragitto il furbacchione divorò, una ad una, tutte le bontà contenute nella cesta. Per paura della reazione di rabbia del padrone, Filippo decise di non tornare più a casa. Il padrone perse così "Fèlippè chë ttüttè u panarè".

-Tratto dal mio libro: "Lo so, non ve ne frega niente" ma io ve l'ho detto ugualmente.



***Ieri, come un odierno Ulisse***, ho iniziato a navigare verso l'Api-Basilichitaca in cerca della piattaforma del bonus gas. La navigazione è stata molto avventurosa e piena di naufragi. Dopo essere entrato nel programma con lo stratagemma dello Spid, è apparsa una schermata che non riuscivo a capire a cosa servisse, un vero e proprio cavallo di Troia. Cliccando a casaccio, la schermata era sparita. Quasi arreso, appariva una nuova schermata: "compila modulo". Nome, cognome, codice fiscale, insomma i soliti dati. Tutto pareva filar liscio, ma giunto alla casella "comune di residenza", mi veniva impedito di inserire il nome del paese: continuavo a mettere "Itaca", ma niente! Sul punto di incendiare il computer, finalmente appariva disponibile il campo per cliccare il nome del paese e così per l'indirizzo, il cap, il pdr di Circe e il numero utente di Nausicaa. Nell'antica Grecia non c'erano né tv né linee internet. Per passare il tempo, i ricchi assumevano i cantori. Cantastorie che non venivano pagati, al massimo riuscivano a guadagnarsi qualche mangiata. Ah, ecco! Ora che ci rifletto, mi vien da pensare: "Omero fece durare dieci anni il ritorno in patria di Ulisse, perché più lungo sarebbe stato il racconto e più mangiate avrebbe guadagnato. Chissà se la lentezza della piattaforma di API-Bas ha gli stessi motivi che aveva Omero".

***La mattina*** un bel gelato e la sera le caldarroste, a mezzogiorno le cime "chicozze" e a cena le cime di rape: questo è il risultato delle "autunnate" mezzo autunno e mezza estate.

***Ormai una pizza costa*** almeno 10 Euro. I proprietari delle pizzerie danno la colpa agli oneri della manodopera. Sempre più spesso, i clienti per pagare meno danno una mano e non di rado si vedono signore, con anelli e unghie lunghe dieci centimetri, impastare la pasta, pelare i pomodori, tagliare le mozzarelle e lavare il basilico, aiutate dai mariti che attizzano il fuoco, fanno svolazzare le pizze facendole cadere sulle teste di ignari clienti e girano tra i tavoli come camerieri di se stessi. Per non parlare dei nomi delle pizze, adeguati al momento storico che stiamo vivendo. C'è la "Stracciona" (una pizza raccolta da terra tra quelle cadute e rattoppata), la "Due Stagioni" (con i cambiamenti climatici, ormai, l'autunno e la primavera non ci sono più), la "Inflazione" (la ordini al costo di 10 Euro e quando te la portano, ne costa 20), infine la classica "Margherita" (te la tagliano a "petali" e mentre la mangi, ti chiedi: "Ho diecimila Euro in contanti, riuscirò a pagarla o non riuscirò a pagarla?")

***Se i giorni son tutti uguali***, non è lo stesso per le giornate mondiali. Praticamente, ogni giornata ha la sua dedica e talora anche più di una. Abbiamo iniziato con quelle più importanti, per poi passare alle più inutili e a volte anche impossibili da festeggiare, come nel caso della giornata mondiale del sonno, giornata durante la quale i partecipanti non riescono a festeggiare perché dormono sempre o nel caso del giorno della lentezza, i cui protagonisti giungono sempre in ritardo, per non parlare della giornata dell'incertezza, i cui partecipanti non sanno mai se parteciparci oppure no. E c'è pure quella dell'uovo oggi e della gallina domani. La giornata degli UFO è un fallimento totale perché non si fanno mai vedere. Il 2 febbraio tocca alle zone umide, ma in questo caso partecipano solo aironi, ninfee, libellule e ippopotami. Oggi è la giornata della tradizione, ieri era la giornata della pasta. Per dispetto alla tradizione, oggi mi son fatto il risotto.

***Comunicazione di servizio***, il ponte a campata unica che unisce Minervino a Montemilone, è quasi pronto. Resta da fare lo Stretto necessario.

***San Pisolino***. Il sole agl'irti colli, bruciacchiando sale e sotto lo scirocco mi fa venir l'abbocco.

***A cavallo tra ottobre e novembre*** è il periodo ideale per tornare o visitare piccoli borghi come Montemilone. Il clima mite e le belle giornate ne fanno l'occasione giusta per sentirsi viaggiatori del tempo per un'immersione di totale relax per il fisico e la mente, per ritrovarsi negli anni che furono, per portare un fiore ai propri cari o per attraversare l'atmosfera perfetta nel week end di Halloween. Passeggiare nei centri storici disabitati, tra le carezze dei soffi dell'aria che dondolano i rami di alberi e arbusti, che rivelano case abbandonate, dove porte e persiane colorate spiccano su case diroccate, finestre con i cardini arrugginiti si aprono e chiudono al vento e tetti sfondati offrono rifugio a uccelli e gatti innamorati. Un giro lontano dai soliti luoghi visitati che farà venire una gran voglia di restare, raccontare, ricordare e far rivivere chi quelle porte, persiane e finestre, ormai lasciate al nulla, le apriva, le chiudeva e le curava. Camminando, i piccoli vicoli ci guardano come se volessero dirci che un tempo si cercava di costruire la città ideale, dove tutto veniva fatto con parsimonia, senza sprecare niente, dove gli spazi erano stretti per ripararsi dal freddo e dal caldo, dove i loro abitanti, aiutandosi l'un l'altro, si scambiavano quel poco che avevano. Tra i muri pieni di crepe di questi centri storici fantasma, le voci del vento sembra vogliano sussurarci che sognare non è proibito e che tutto può ricominciare. Case, muri, pietre e finestre con cardini arrugginiti che pare chiedano, a noi tutti, di continuare a provare. "Ille terrarum mihi prater omnis angulus ridet" "quell'angolo di terra più degli altri mi sorride". (Orazio Flacco- Odi)

***Ieri grande successo*** alla prima serata della sagra della salsiccia e dei prodotti tipici. Non si vedeva tanta gente venire dai paesi limitrofi da molto tempo. Ha contribuito alla bella serata il clima mite e l'ottima organizzazione. Stasera si replica con il simpatico cabarettista lucano Dino Paradiso, molto bravo nel descrivere con ironia, a volte irrealista, la poca notorietà della nostra regione rispetto al resto d'Italia. Quindi siete tutti invitati: le salsicce sono come l'amore, non se ne ha mai abbastanza di entrambe.

***"Aria fritta"*** di Franco Arpino. Oggi non girano le pale eoliche, forse perché le pale hanno perso una "L". Chissà dove va a dormire il vento quando non soffia: ma Eolo era il dio dei venti o uno dei sette nani? Quando il vento si alza, ha finito di riposarsi? Se non c'è il vento cosa fa tutto il giorno il galletto sopra il campanile, orat et la bora? Quando arriva il vento del cambiamento, gli Italiani votano i conservatori? Il vento quando urla non ti fa mai capire in che lingua lo fa. Se ti invierò un bacio con il vento e tu sentirai che ho l'alitosi, come ho fatto? Soffia lo scirocco, di vento nervoso. Chi vive tra palazzi, vetro, cemento, aria condizionata, ventilatori e ventagli, non potrà mai capire il vento. (Franco Arpino Loricato)

***Ultimamente ne stiamo*** vedendo di tutti i colori, dalle disfatte dell'armata Rossa, alla Rissa dei grandi fratelli vip, dall'elezione del fratello La Russa, alla morte della signora in giallo e al coma della signora bianconero. Ieri le faccette nere di Giorgia e Silvio non lasciavano presagire niente di buono, se il buongiorno si vede dal mattino, la legislatura per i fratelli e sorelle d'Italia è iniziata a tinte fosche. Le schede bianche di Forza Silvio sono state rimpiazzate dai gialli-paglierino di Conte, dai rossi all'acqua di rose del PD o dall'arcobaleno Renzi-Calenda? Il patriota La Russa, che di secondo nome fa Benito, è stato eletto con i voti della verde Padania ma non con quelli azzurri di Arcore e adesso siamo in attesa del Var che sta calcolando i secondi dei senatori trattenutisi in più nel catafalco. Il nuovo presidente del Senato appena eletto è stato costretto a omaggiare con un mazzo di rose bianche la reduce dai campi di sterminio dei nazisti, la Senatrice Segre e a menzionare tra le date storiche la nascita del Regno d'Italia, proprio quella che Mussolini odiava di più. Quando nella vita pensi di averne visto di tutti i colori, esce fuori una nuova tonalità.

**Oggi, 13 ottobre 2022**, il giorno è iniziato a mezzanotte e finisce alle 24, è il giorno dopo di ieri e quello prima di domani, il sole sorge e tramonta, se piove no, la luna è una palla e il cielo un biliardo. Il 13 ottobre del 1990, io dissi Sì, mia moglie disse SI e siamo ancora qui. I pesci entrano nell'acquario e gli scorpioni fanno scappare gli arieti. Il segno di questo mese è la bilancia, i nati sotto questo segno sono molto equilibrati, danno il giusto peso alle cose. Sarà un periodo molto fortunato per le bilance, nei supermercati per pesare la frutta metteranno le bilance delle oreficerie. Avrete problemi di prurito, vi gratterete e vincerete 500.000 €uro, al ristorante ordinerete dodici ostriche e troverete tredici collane di perle, inciamberete in un sampietrino ma purtroppo è solo un lingotto d'oro. L'amore va a gonfie vele, gli uomini si fidanzeranno con Ilary e le donne con Francesco, siete persone snob, boriose, vi date un sacco di arie, quindi, mangiate meno fagioli. Salute: va bene, siete molto magri, avete perso i pesi, comprate una bilancia elettronica.

**Visti da lontano** i paesi sembrano tutti uguali, tranne per chi ci è nato. Quando l'ultima curva è stata superata, le sagome delle case diventano sempre più familiari. In uno dei passi più belli e struggenti dei Promessi Sposi, Manzoni descrive molto bene la sensazione che hanno le persone, quando si allontanano dal proprio paese natio. "Addio, monti sorgenti dall'acque, ed elevati al cielo; cime inuguali, note a chi è cresciuto tra voi, e impresse nella sua mente, non meno che lo sia l'aspetto de' suoi più familiari; torrenti, de' quali distingue lo scroscio, come il suono delle voci domestiche; ville sparse e biancheggianti sul pendio, come branchi di pecore pascenti; addio! Quanto è tristo il passo di chi, cresciuto tra voi, se ne allontana".

**Le chiamano morti bianche**, ma di bianco non hanno proprio niente. Ormai non passa giorno che non ci siano morti sul lavoro. È un bollettino di guerra, una mattanza quotidiana. Si parla sempre di numeri e mai del fatto che, dietro a un operaio scomparso, ci sono padri, madri, figli, fratelli, sorelle, mogli o mariti che, quasi sempre, rimangono soli alle prese con la burocrazia infernale. Il più delle volte, i responsabili di queste morti se la cavano con pene irrisorie e ancora peggio, con processi che finiscono in prescrizione. Sono ancora molti coloro che definiscono queste morti con il termine assurdo di "morti bianche", forse alludendo al colore bianco come sinonimo dell'innocenza e quindi, senza responsabilità, come se fossero dovute alla casualità, alla fatalità, alla sfortuna. Queste sono morti rosse come il sangue e nere come la coscienza di chi non crea le condizioni di sicurezza. Non esistono morti bianche, ma solo quelle causate dall'ingordigia di denaro che molti pseudo imprenditori mettono al primo posto al posto della sicurezza dei propri lavoratori. (10 ottobre, Giornata nazionale vittime sul lavoro)

***La mamma era molto permalosa***, una persona che andava presa con le pinze e mai le si poteva dire che il figlio le somigliasse per via delle sue gambe storte. Era nata nell'officina di famiglia, il parto fu molto farraginoso, il padre, con la commessa del reparto, arrivò ai ferri corti, piccoli utensili del Bricoferr. Si era sposata anni fa con un certo sig. Morsetto, ora è divorziata e convive con un vecchio parlamentare socialista, l'on. Martelli, anch'esso divorziato dalla contessa Falce originaria della Russia stalinista. La sua prerogativa era quella di fare sempre l'ago della bilancia e di essere sempre molto versatile in qualsiasi situazione.

***A mia nonna Marianna***. Mi hai conosciuto nell'età della giovinezza, come tutti i giovani sono andato via per cercare la mia strada, ti ho conosciuta poco ma mi hai dato tanto. Mi mancano i tuoi sorrisi e i tuoi baci, mi mancano le tue sgridate quando ti prendevo in giro, mi manca il tuo italiano sgangherato e quando ridevo dei tuoi errori, mi dicevi: " Amma vèdè mo ca faiè vècchiè tū ca sè nè cadènè lè dindè!" Cara nonna, mi mancano le tue scale che facevo per venirti a trovare, mi manca la tua pelle morbida e rugosa, per me ogni ruga era come una pagina di un libro, quante cose ho imparato da quelle rughe! Mi manca il tuo vestito nero, il ricordo del nonno andato via molto presto e del tuo amatissimo figlio, anche lui scomparso molto presto. Queste tragedie ti avevano segnato la vita ma non avevi perso il sorriso e la voglia di vivere. Cara nonna, adesso che la tua casa è chiusa e abbandonata, tu resti sempre nel mio cuore. So che questa lettera non potrà mai arrivare a te, ma spero che le mie parole arrivino lassù dove ti trovi tu.

***Mentre molti non trovano lavoro***, ci sono mestieri introvabili, uno di questi è il mio. Nella costruzione e manutenzione stampi è talmente alta la richiesta che chi conosce questo mestiere, potrebbe cambiare azienda ogni settimana. Mi raccomando, imparate un mestiere, non state su tik tok a fare i cretini.

***Stanotte mi sono svegliato*** alle 4 e ho incominciato a pormi le domande esistenziali: perché Mastro Lindo è pelato? Chi lava più di Chanteclair? Ma, soprattutto, perché l'Omino bianco è nero?

**Quando non c'era il metano.** La mattina appena alzati la prima cosa da fare era accendere il fuoco, bisognava pulire la cenere del giorno prima e poi mettere "l'appëcciatórë". Normalmente, si trattava di rami piccolo e sarmenti di potature delle viti che, seccati, si accendevano velocemente, magari con l'aiuto di un po' di paglia. Quando "lë zzëppërë" cominciavano a fare una bella fiamma, si aggiungeva un pezzo alla volta la legna secca, incominciando dai pezzi più sottili per finire ai ceppi più grossi. A fuoco bello scoppiettante, il resto della famiglia incominciava ad alzarsi per preparare la colazione. Nelle giornate molto fredde e quando la mattina ci si svegliava con la neve, la colazione la preparavano gli uomini: la chiamavano "l'acqua salë dë lë pastürë". Mettevano una grossa padella "sópë au trëpédë" nel camino, vi versavano dell'olio d'oliva e vi friggevano i peperoni cruschi, metà dei quali venivano tolti per mantenerli "crëzzëlë", mentre l'altra metà veniva lasciata in padella, sul fuoco a cuocere, unita a pomodorini invernali "nzërtatë", molta acqua, sale e peperoncino piccante. Mentre la padella con il suo contenuto bolliva, in un grosso piatto, "la spasëtë", affettavano una grossa forma di pane. Quando era tutto pronto, distribuivano il contenuto della padella sul pane affettato, che acquistava una particolare morbidezza, tanto che anche gli anziani senza denti avrebbero potuto mangiarlo senza difficoltà. Tutti della famiglia si avvicinavano al grosso piatto e muniti di forchetta, iniziavano a rimpinzarsi: i più svelti si saziavano, i più lenti e inappetenti restavano digiuni. La giornata continuava tra bracieri pieni di carbonella da portare nelle altre stanze e legna da tagliare, spaccare e accatastare. Le case erano anguste e la legna si accatastava all'esterno. Davanti alle porte c'erano sempre enormi e perfette cataste di legna, i proprietari facevano a gara a chi ce l'aveva più alta, bella e stabile. Noi ragazzi, alla vigilia dell'Immacolata, andavamo spesso a rubare qualche pezzo di legno per poter accendere il tradizionale falò e a volte capitava di far crollare la catasta e di essere inseguiti dai proprietari molto arrabbiati. Il fuoco era molto prezioso e tra vicini di casa avvenivano scambi della brace accesa, per accendere altri bracieri, per riporla nello scaldino da passare sul letto al fine di scaldare le lenzuola o per metterla nel ferro da stiro. "Cumà Sandì, dammë na palëttë dë fuchë ca aggia stërà dīuie pannë" e dopo aver messo una paletta di carboni accesi nel ferro da stiro, per farlo attizzare meglio, le donne cominciavano a ruotare il braccio, facendolo girare di 360 gradi. Io restavo sbalordito ad ammirare e a meravigliarmi del fatto che i carboni restassero attaccati al ferro da stiro, nonostante il movimento rotatorio. Alcune famiglie avevano la "cucina economica", una vera e propria centrale termica, in quanto corredata di forno, di caldaia per l'acqua calda, di uno scomparto con carboni ardenti apposito per poggiare e scaldare il ferro da stiro, di un piccolo stendino vicino alla canna fumaria, per asciugare i panni del bambino appena nato e di ripiano sotto il forno, dove si mettevano ad asciugare i peperoni o le mandorle per fare "u cauzónë". La legna da ardere dava lavoro a molta gente, bisognava tagliarla, spaccarla, trasportarla e accatastarla: c'era gente specializzata che forniva fasci "dë zëppërë pë l'appëcciatórë" e c'era "chi forniva grossi sacchi di carboni per i più svariati usi. Oggi, siamo abituati ad accendere i termosifoni con un timer o con Alexa: poca gente sa accendere un fuoco. Oggi, siamo preoccupati per il gas: una volta, bastava avere cataste di legna e la botti piene e delle bollette del metano non si tormentava nessuno.

-Tratto dal mio libro: "Fuoco di legna senza guerra e armi da fuoco"

**Quale paese ha il Santo Patrono** più amato dal suo popolo, che convertì migliaia di persone, che predicava agli animali, con un fratello di nome Angelo e il padre di nome Pietro, che inventò il presepe, che ricevette le stimmate nel lontano 1224 e che viene ricordato proprio oggi, 4 ottobre? Siamo proprio fortunati. Festeggiare San Francesco è la miglior occasione per leggere, studiare e comprendere la vita di uno dei più grandi personaggi universali della storia, uno degli Italiani e il Santo sicuramente più conosciuto al mondo. Il poverello di Assisi o il Seráficoo, nacque da famiglia agiata, il nome di battesimo datogli dalla madre fu Giovanni, come il Battista, ma fu invece il padre a chiamarlo Francesco, un nome in onore della Francia, terra che gli aveva dato tanto nel commercio e negli affari. Francesco era considerato un Santo già in vita, al punto che in molti volevano solo vederlo, toccarlo o avere con sé qualcosa che era stato suo per essere guariti da qualche male. Era molto difficile ottenere qualcosa che fosse di sua proprietà, perché Francesco non possedeva nulla oltre a una tonaca, una cintura e un paio di calzoni. Simbolo della povertà, della pace e della mansuetudine per eccellenza, è una vera e propria icona per i cattolici, al punto che anche il papa in carica, per la prima volta nella storia, ha voluto assumere il suo nome. Le sue poesie e le sue preghiere vengono citate ogni giorno in tutto il mondo. Tra le tante, quella che mi è rimasta più in mente, è quella che Margaret Thatcher, nel giorno del suo insediamento, trattenendosi con dei giornalisti davanti alle scale del numero 10 di Downing Street, a sorpresa citò: "Dove c'è discordia che si possa portare armonia. Dove c'è errore che si porti verità. Dove c'è dubbio si porti la fede. E dove c'è disperazione che si possa portare la speranza." Possano gli insegnamenti di Francesco d'Assisi essere di esempio per tutti noi, in quest'epoca dove il denaro, da lui ritenuto il demonio a tal punto da vietare qualsiasi contatto a tutti i suoi seguaci, è tutto. Auguri di buon onomastico a tutti i Francesco/a.

**Ore 7,00. Tutti pronti per** andare a votare, come recita l'art. 1 della nostra Costituzione: "La sovranità appartiene al popolo che la esercita, nelle forme e nei limiti della Costituzione". Orientamento politico a parte, il giorno delle elezioni è un giorno di festa della democrazia. Se ci siamo abituati e prendiamo le elezioni come un fastidio, da un lato, è colpa di una classe dirigente sempre più incapace e di basso profilo e dall'altro, è la nostra labile memoria storica. I nostri nonni e i nostri genitori, che furono privati troppo a lungo dell'esprimere il più inalienabile dei diritti, trovarono, nel potersi recare alle urne, il senso più profondo di appartenenza alla comunità di nazione libera e repubblicana. Non è un caso che il diritto di voto sia stato pensato dai nostri padri Costituenti anche come un dovere civico, il cui mancato rispetto sarebbe stato persino punito. Un sentimento non più sentito da una buona parte della popolazione, dovuto al benessere economico e, in particolare modo, alle disattese azioni politiche mancate dopo le promesse elettorali. Capisco la gente delusa e demotivata, ma nonostante tutto sono del pensiero che occorra recarsi a votare: una grande affluenza è sintomo di un popolo maturo, che comprende la complessità dei problemi e della delicatezza del momento storico che stiamo vivendo. Andiamo tutti a votare e a esercitare la nostra sovranità, conquistata con lacrime, sangue e dolore di milioni nostri connazionali. Buon Voto a tutti.

***Apro, a pro, a proposito***, Sisifo era figlio di Eolo e con un padre simile aveva avuto problemi fino dall'infanzia. Ad esempio, quando doveva soffiare sulla minestrina bollente o sulle candeline, il padre soffiava al suo posto, ma invece di soffiare, scatenava venti tropicali da far volare via tutto, facendo piangere il piccolo Sisifino. Un bel giorno il padre morì, voi direte, finalmente poteva godersi il trono da re della sua Tessaglia! Manco per idea! Suo fratello Salmoneo gli usurpò il trono, pertanto Sisifo, legittimo erede, si rivolse all'oracolo di Delfi. In quegli anni, l'oracolo di Delfi era simile a "C'è posta per te": uno si rivolgeva lì e chiedeva cosa fare a chi gli avesse fatto un torto, se perdonare, aprire la busta o spaccargli la faccia. L'oracolo gli suggerì di ingravidare la figlia di Salmoneo. Dalla relazione con la nipote, nacquero due figli. Ma un bel giorno la donna scoprì il verdetto dell'oracolo e assassinò i bambini, esponendoli in piazza per ottenere l'esilio di Sisifo per incesto. Sisifo era un furbacchione, percepiva il reddito della cittadinanza di Corinto, andava dietro alle donne sposate, stazionava davanti ai bar, era un pò spione e un pò ruffiano, quasi come un elettore meridionale della Lega. Un giorno, passando dalla rocca di Corinto per risolvere il problema dell'acqua della sua città, vide Zeus amoreggiare con una bella fanciulla: era la figlia di Asopo, dio dei fiumi, rapita dallo stesso Zeus. Sisifo, in cambio dell'acqua per la sua città, rivelò ad Asopo di aver visto sua figlia tra le braccia di Zeus. Appena Zeus venne a sapere che quell'infamone di Sisifo aveva fatto il suo nome, ordinò a suo fratello Ade di mandargli la Morte per catturarlo e imprigionarlo nell'inferi. Ma quando il dio della Morte giunse a casa di Sisifo, questo lo fece ubriacare e incatenare. Con il dio della Morte incatenato, nessuno moriva più nelle battaglie e quindi, le stesse non avevano più senso. Ares si mosse per liberare il Dio della morte e far catturare Sisifo. Grazie alla sua furbizia, Sisifo ottenne da Persefone, moglie di Ade, una serie di via vai tra l'oltretomba e il mondo dei vivi, creando solo casini da far andare Zeus su tutte le furie, così come succede ad un comizio di Salvini. Zeus, esausto, decise di dare a Sisifo una lezione esemplare: condannarlo per l'eternità a spingere un'enorme pietra lungo le pendici di una montagna, pietra che, arrivata in cima, avrebbe rotolato a valle e così di nuovo da capo per spingerla verso l'alto e ritornare a valle. Più o meno come facciamo oggi con le bollette, appena ne paghi una ne arriva subito un'altra.

***Io, la sera, mi addormento*** e qualche volta sogno. Mi sogno la pioggia fredda e dritta sulle mani, i ragazzi della scuola che partono già domani. E mi sogno i sognatori che aspettano la primavera, o qualche altra primavera da aspettare ancora. Fra un bicchiere di neve e un caffè come si deve. Quest'inverno passerà. Se l'amore che avevo non sa più il mio nome. Come i treni a vapore...



***La domenica di cinquant'anni fa*** a Montemilone. Da bambini, la domenica mattina verso le otto, venivamo svegliati dal suono delle campane e dalle urla delle mamme: "Agauzëtë! Iè ggià mèzzëiurnë e haia scī a la mèsë". Per le nostre mamme era sempre tardi e ci alzavamo ancora assonnati tra il vocio delle donne nelle strade e il profumo dei sughi, che le mamme preparavano dalle sei del mattino. In ogni casa c'erano almeno quattro o cinque figli; la mamma ci preparava una grossa tinozza usata per lavare i panni e ad uno alla volta gli faceva il bagno: il primo trovava l'acqua pulita, l'ultimo si faceva i fanghi. Dopo una breve colazione con pane e latte, la mamma ci vestiva con l'abito più bello, lo chiamavano "il vestito della domenica". Di solito era quello della prima comunione e quando questo non ci andava più, ne accorciavano i pantaloni, in maniera che si potesse usare fino alla cresima. Le scarpe erano sempre le stesse e venivano pulite e lucidate la sera prima con lucido da scarpe e olio di gomito. Quando eravamo pronti, uscivamo in strada e ci riunivamo a gruppi di venti, trenta bambini: era il momento di metterci in mostra, ci sentivamo bellissimi con quei poveri vestiti addosso. Dopo un primo momento di confusione, ci avviavamo in modo disordinato, tipo gregge senza pastore, verso la nostra Chiesa Madre. La messa per noi bambini era qualcosa di noioso, specialmente l'omelia del parroco, che non capivamo cosa stesse dicendo, mentre per quelli più grandicelli, con gli occhi dei più piccoli che guardavano con invidia, il momento più bello era quello della comunione. Alle parole del parroco "la messa è finita andate in pace", ci precipitavamo fuori dalla chiesa con degli scatti degni di Mennea nei suoi tempi d'oro. Scendendo da corso Mario Pagano era obbligatorio fermarsi al bar gelateria di Sinisi, dove si faceva il gelato più buono del paese, costava dieci lire. In quegli anni il gelato non era esposto come nelle moderne gelaterie, avevano dei contenitori profondi simili a piccoli pozzetti, i gusti erano pochi, tre al massimo quattro. Nella richiesta si andava a fiducia: c'era chi lo prendeva crema e cioccolato, chi cioccolato e crema e chi misto, ma, senza rendercene conto, uscivamo dal bar con lo stesso gelato e con l'illusione di aver preso gusti diversi. Durante la via per il ritorno a casa, ognuno passava a salutare gli zii e i nonni per racimolare qualche lira. Tornavamo a casa soddisfatti e aspettavamo per poter mangiare le immancabili orecchiette con il sugo di coniglio ripieno.

-Tratto dal mio libro scritto con la mano sinistra: "Eravamo felici e non lo sapevamo"

***L'Italia è un paese*** che preferisce l'inaugurazione alla manutenzione. Ai nostri politici piace sfilare e tagliare nastri per scopi elettorali. Mattia era un bambino come tanti altri, pieno di gioia, spensieratezza e voglia di vivere. Non si può morire a 8 anni strappato dalle braccia della mamma dalla furia di un torrente uscito dall'argine, un torrente simile a molti altri in Italia, cementificato, pieno di rifiuti di ogni tipo. Ormai è una roulette russa, è solo questione di tempo ma accadrà di nuovo, chissà dove è chissà a chi toccherà piangere l'ennesima vittima di una morte annunciata.

***Eravamo ragazzi*** e ci dicevano: “Studiate, sennò non sarete nessuno nella vita”. Studiammo. Dopo aver studiato, ci dissero: “Ma non lo sapete che la laurea non serve a niente? Avreste fatto meglio a imparare un mestiere!” Lo imparammo. Dopo averlo imparato, ci dissero: “Che peccato, però! Tutto quello studio per finire a fare un mestiere?” Ci convinsero e lasciammo perdere. Quando lasciammo perdere, rimanemmo senza un centesimo. Ricominciammo a sperare, disperati. Prima eravamo troppo giovani e senza esperienza. Dopo pochissimo tempo eravamo già troppo grandi, con troppa esperienza e troppi titoli. Finalmente trovammo un lavoro, a contratto, ferie non pagate, zero malattie, zero tredicesime, zero TFR, zero sindacati, zero diritti. Lottammo per difendere quel non lavoro. Non facemmo figli – per senso di responsabilità – e crescemmo. Così ci dissero, dall’alto dei loro lavori, trovati facilmente negli anni ’60, con uno straccio di diploma o la licenza media, quando davvero si vinceva facile: “Siete dei bamboccioni, non volete crescere e mettere su famiglia”. E intanto pagavamo le loro pensioni, mentre dicevamo per sempre addio alle nostre. Ci riproducemmo e ci dissero: “Ma come, senza una sicurezza né un lavoro con un contratto sicuro fate i figli? Siete degli irresponsabili!” A quel punto non potevamo mica ucciderli! Così emigrammo. Andammo altrove, alla ricerca di un angolo sicuro nel mondo e lo trovammo, Ci sentimmo bene. Ci sentimmo finalmente a casa. Ma un giorno, quando meno ce lo aspettavamo, il “Sistema Italia” fallì e tutti si ritrovarono col culo per terra. Allora ci dissero: “Ma perché non avete fatto nulla per impedirlo?” A quel punto non potemmo che rispondere: “Andatevene affanculo!”

-Tratto dal mio libro: “Breve storia di una generazione”

***Tutti siamo fotogenici***, basta solo trovare la giusta angolazione e la giusta luce. Io, ad esempio, vengo bene al buio. Di spalle.

***Preghiera serale***. Padre nostro che sei nei cieli, in cielo, in terra e in ogni luogo non si capisce più niente. Ogni minuto muore uno stupido e ne nascono due. Dovresti scendere di nuovo sulla terra, ma questa volta scendi di persona, non mandare tuo figlio, il caos è enorme e va risolto tra gli adulti. Qui la situazione è molto seria. Amen.

***Bruciano i bordi delle strade*** ed emergono i reperti archeologici di una civiltà malata, noi figli della Magna Grecia incapaci di rispecchiarci nella più grande civiltà di tutti i tempi, vissuta con valori locali e universali, storici ed eterni, in contrapposizione a rozzi popoli barbari del nord che ora ci insegnano a vivere e ci chiedono: Perché fate questo?

***Tolve non è un paese di passaggio***, l'autobus per Potenza svolta verso Oppido, Tolve lo vedi solo sui cartelli stradali. È situato nell'interno dell'interno della nostra regione, tranne quando diventa il luogo di culto e di pellegrinaggio per uno dei santi più amati. Rocco da Montpellier era figlio di una famiglia agiata, educato e indirizzato agli studi universitari. A soli vent'anni, a distanza di poco tempo, perse entrambi i genitori, una tragedia che lo indusse a spogliarsi e a donare tutti i suoi averi. Dopo cento anni, la cristianità trovò un nuovo San Francesco. Intraprese un viaggio in Italia attraverso la Via Francigena e dopo un lungo pellegrinare, tra l'Italia devastata dalla peste, si fermò a Piacenza dove aiutò molti cittadini a guarire dalla terribile malattia, ma si contagiò e si ammalò anche lui. Per non contagiare altre persone, si isolò in una grotta e moribondo fu salvato (come vuole la tradizione) da un cane che ogni giorno gli portava un pezzo di pane. Dopo la sua guarigione incominciò il viaggio di ritorno verso la sua Montpellier, ma a Voghera fu arrestato perché scambiato per una spia. Morì in carcere tra stenti e torture nella notte tra il 15 e il 16 agosto di un anno imprecisato del 1300. A Tolve, il doppio appuntamento religioso è il più sentito dell'estate, un ritrovo per migliaia di pellegrini che si riversano per le vie del paese. La statua, completamente ricoperta d'oro dai fedeli, a dimostrazione del culto e devozione popolare, viene condotta per tutto il centro storico. La Festa di San Rocco vive momenti eccezionalmente emozionanti, l'uscita del simulacro dalla Chiesa Madre varca la soglia del portone, abbagliando i fedeli in adulazione, le campane suonano e ovunque echeggia il canto al Santo. Il Cerimoniere guida il corteo seguito da imponenti costruzioni lignee portati a spalle che, al termine della processione, saranno bruciati come segno di devozione a San Rocco. Durante la processione, molti pellegrini simulano lamenti e urla per implorare la grazia e la guarigione. La solennità dell'evento si sposta nella più mite e accessibile atmosfera di sagra infusa dalle luminarie e dalle bancarelle dove ogni pellegrino compra ricordini, immagini del Santo, noccioline, arachidi e angurie. In passato, i canti e le preghiere continuavano nel pulmann sulla via del ritorno, tra bambini addormentati, vecchiette con il rosario ed enormi angurie che, ad ogni curva delle nostre strade tortuose, rotolavano su e giù nell'autobus.

***Oggi, 7 agosto 2122***, in un luogo qualsiasi del pianeta terra, non piove da cinque anni, la temperatura è di 55 gradi, i mari hanno sommerso le città costiere, le foreste sono state distrutte, il cibo non esiste, gli animali si sono tutti estinti, gli umani si ammazzano per una goccia d'acqua. Ricordo, invece, la fresca estate del 2022: c'erano solo 42 gradi, non pioveva da solo un anno, i fiumi avevano ancora l'acqua di fogna che scorreva, i ghiacciai che crollavano, però eravamo tutti felici, impegnati a bruciare carbone e petrolio. Che bella l'estate 2022, la più fresca del secolo.

***Era il 13 giugno del 1969***, Tonino e Sabatina dovevano recarsi a Torino per partecipare al matrimonio di Annunziatina, nipote di lei e figlia della sorella. In quegli anni, non c'erano molte alternative al treno, un uomo piccolo e magro soprannominato "il muto" inaugurò per la prima volta la linea di autobus che dalla Lucania arrivava al nord Italia. Il viaggio non era sempre garantito, bisognava prenotarsi e quando il pulmann era al completo, si organizzava il viaggio. Nel nostro paese arrivava alle otto/nove del mattino, si iniziava subito con la difficile sistemazione dei bagagli. La gente portava di tutto, damigiane, cassette di frutta e verdura, animali vivi ed enormi valigioni di cartone. I pulmann dell'epoca non avevano i portabagagli sotto l'abitacolo come quelli moderni, l'autista saliva sul tetto dell'autobus tramite una scaletta posizionata sulla parte posteriore e da sotto altri uomini, con sforzi sovrumani, allungavano le varie masserizie e non era raro vedere qualche valigia cadere o i caciocavalli rotolare e le galline volare. Dopo aver elencato tutti i Santi del calendario, finalmente l'autista si metteva alla guida, il Muto invece cominciava a controllare le prenotazioni scritte su un quaderno dell'elementari con la copertina nera. Non so perché lo chiamassero il Muto, non parlava bene, si mangiava mezzo alfabeto però si faceva capire. La prima tappa fu a Palazzo San Gervasio e mentre tutti i passeggeri stavano stipati nel veicolo lamierato, l'autista e il Muto si recarono a messa perché era il giorno di sant'Antonio e non potevano mancare. Verso le 12,30, con molta calma arrivarono ma non prima di aver comprato una ventina di forme di pane da tre chili ciascuno. Dissero che era il miglior pane della zona e avevano parecchi clienti a Torino che lo apprezzavano molto. Verso l'una, finalmente partirono. Le strade disastrose misero a dura prova lo stomaco di Tonino che la mattina aveva mangiato il pane con i peperoni. Fortunatamente il viaggio cominciò a essere più interessante e tutti guardavano dal finestrino il paesaggio che cambiava in continuazione. Il pulmann era dotato di uno stereo otto, il dramma era che aveva un'unica cassetta, "i successi di Edoardo Vianello" e per tutto il viaggio ascoltarono Abbronzatissima, i Watussi, Stessa spiaggia, stesso mare. Dopo un paio d'ore di viaggio in autostrada, decisero di fare una fermata per scaricare le vesciche, fu una scena raccapricciante: molta gente non era mai stata in un autogrill e cominciò a prendere ogni cosa e a mangiare, pensando che la merce fosse in omaggio con il viaggio; uno degli autisti fu costretto a farla risalire sul pulmann perché il direttore dell'autogrill stava chiamando la polizia. Il viaggio proseguì tranquillamente e verso le otto di sera la comitiva si trovava nelle vicinanze del casello di Riccione, ma un violento temporale mise in difficoltà l'autista e le guarnizioni dei finestrini. L'acqua cominciò ad entrare nell'autobus da tutte le parti e i viaggiatori iniziarono a ripararsi in tutti i modi, ma come per magia sbucarono, non si sa da dove, pentole, bacinelle e secchi da mettere in testa per ripararsi. Il Muto non se la sentì di proseguire e decisero così di uscire al casello di Riccione, per andare a mangiare in un ristorante che a loro dire era il migliore della costiera Romagnola. Il ristorante si chiamava "il Calamaro", tutto a base di pesce, ma siccome il pesce costava molto, ordinarono due bistecche con l'insalata: mai nessuno capì perché andarono in un ristorante di pesce a mangiare la carne. Verso le dieci, dopo aver mangiato e bevuto, i due "macchinisti" salirono sul pulmann tra chi russava e chi invecchiava per la lunga attesa. Con molta calma, verso mezzanotte, il viaggio proseguì. Continua...

-Tratto dal mio libro: "Viaggi, assaggi e paesaggi senza pedaggi"

**La vita dei perditempo** è molto più interessante e variegata della mia... come quella del mio amico che, quando lavorava, si occupava del controllo della pressione atmosferica tra due strati di propilene: scoppiava tutto il giorno le bolle del pluriboll. Adesso è in pensione e dice che si sente finalmente più libero di respirare l'aria pura. Dopo una vita passata a lamentarsi delle sue condizioni di lavoro, ora, finalmente ha raggiunto l'obiettivo della sua vita. Ogni mattina si alza di buon'ora, verso mezzogiorno, per fare il giro dei sette bar. Li controlla, ne fa le recensioni e poi sceglie quello giusto e a lui più convenevole, il più ombreggiato, arieggiato e frequentato da disoccupati, pensionati, congedati, esodati, licenziati e semplici lavativi dalla nascita. Dopo aver ordinato il suo solito espressino, inizia con i suoi racconti, la sua vita e il suo lavoro. Narra un sacco di frottole: il gruppetto di perditempo l'ascolta e lui, il professionista delle bolle d'aria, racconta, racconta... a un certo punto si ferma. Cerca di prendere il respiro, gli manca l'aria, si sente soffocare ma, ciò nonostante, riesce a dire: "Ho fatto causa all'azienda. Mi manca il respiro a causa delle bolle d'aria che ho scoppiato nella mia vita lavorativa. Finalmente ho finito di lavorare e adesso mi godo la mia pensione e le mie meritate vacanze".

-Tratto dal mio libro: "Vacanze Lucane"

**Lo so**, voi delle altre regioni siete invidiosi, quando quest'inverno Putin non vi darà più il gas, farete la fine delle cicale. Invece noi, della Lucania Saudita, avremo gas gratis a volontà, potremo addirittura attaccarci alla canna del gas. Siete avvisati, fate ancora in tempo a trasferirvi nell'Emirato Lucanico, quest'inverno resteremo solo noi. Utenti avvisati, mezzi riscaldati.

**La leggenda narra** che l'imperatore Augusto tolse un giorno a febbraio, che ne aveva 29, per aggiungerlo ad agosto, in modo che il mese dedicato a lui non fosse più corto di luglio, mese dedicato a Giulio Cesare. Anche se negli ultimi anni le abitudini degli Italiani sono cambiate, agosto resta il mese delle vacanze per eccellenza. Gabriel Garcia Marquez diceva che ad agosto, in Italia, anche Dio è in vacanza. Agosto è l'euforia dei primi giorni e la tristezza degli ultimi che assaporano di autunno, le serate di cieli limpidi ad ammirare le stelle cadenti, le centinaia di feste che rallegrano anche il paesino più sperduto, l'incontrarsi con amici o parenti che non si vedevano da una vita. Agosto è come una domenica di 31 giorni, è il tempo che scorre lento ma con i giorni passano veloci, è il caldo pomeriggio interrotto dal temporale che rinfresca l'aria e riempie le olive e i grappoli d'uva, tanto da far recitare a un contadino il proverbio: "olio e mosto cala ad agosto". Agosto è un mese mai diventato adulto, è come un bambino che vive felice la sua spensieratezza.

***Sono in coda al supermercato.*** Qui è pieno di esperti di virologia, politica economica, guerra, cambiamenti climatici e geopolitica. Avete qualche domanda da fare? Fate presto, perché è quasi ora dell'aperitivo e hanno altri convegni da fare al bar. E io che sono rimasto ancora alla A di ape.

***Avvicinatevi donne!*** Abbiamo le mollette di plastica le mollette di legno, la candeggina che smacchia le macchie, l'insetticida quello che ammazzo le mosche e quello che le ferisce per gli animalisti, abbiamo le scope che scopano, piatti per tutte le tasche e bicchieri per tutti i portafogli, coltelli per tagliare, forchette, cucchiari, abbiamo la carta igienica ovattata a doppio velo, mutande di lana, canottiere di Lino. Avvicinatevi donne, venite a scegliere la qualità buona, abbiamo il detersivo per i piatti, per le pentole e per il bagno, reggiseni da donna e pancere da uomo, occhiali per leggere, termometri. Forza donne, avvicinatevi! È arrivato Minguccio!

***Secondo la mitologia greca*** fu Atena, in una disputa con Poseidone per il possesso dell'Attica, a piantare in Grecia l'ulivo. Atena partecipò alla gara con l'ulivo e Poseidone con il cavallo. Zeus giudicò vincitrice la dea, sua figlia, sostenendo che il cavallo è per la guerra e l'ulivo è per la pace. Ecco perché gli ulivi erano considerati sacri. Non solo era proibito bruciare il legno ma si puniva severamente chi li danneggiava. Persino gli Spartani quando saccheggiarono e incendiarono Atene, li risparmiarono per paura della vendetta degli dei. È simbolo di pace, di speranza di vita e di sapienza. Tutta la letteratura del passato è piena di riferimenti all'ulivo, dalla Bibbia all'Odissea alla Divina Commedia. Io sono innamorato profondamente degli ulivi, forse perché in mezzo ci sono nato o forse perché mi è stato tramandato l'amore e il rispetto per questa pianta che, a mio parere, è l'albero più bello del pianeta. Veder bruciare ulivi secolari che hanno visto passare molte generazioni e dato molto a noi uomini, mi piange il cuore.

***In arrivo il decreto emergenza*** siccità. Nuove regole per risparmiare acqua: lavarsi la faccia una volta al mese (per quelli che hanno la faccia da culo sarà un problema); lavarsi i capelli ogni venti giorni (è preferibile radersi come i militari); farsi la doccia ogni quindici giorni (usare docce a gettoni max 1 minuto); farsi il bidet una volta la settimana (per i cittadini d'oltralpe non è un problema); lavarsi i piedi ogni cinque giorni; radersi ogni sei mesi; lavarsi i denti una volta l'anno. Le forze dell'igiene intima controlleranno con il puzometro ascellare e, chi sarà beccato in fragranza di reato ove olezzano tepide e molli l'aure dolci del suolo natal, sarà punito con una grossa ammerda.

**Oggi la giornata si preannuncia rovente**, il sole alle sette già scotta, sembra di essere in Arizona, gli indiani mi stanno inviando le notifiche con i segnali di fumo, non riesco a decifrarle, sicuramente diranno di bere molta acqua e di non uscire dai vostri recinti fino alla prossima luna nuova.

**Oggi 24 giugno**, si è spento, dopo giorni di bruciore allo stomaco e ustioni da fuoco di Sant'Antonio, il piromane che ha bruciato la siepe, ne danno l'infuocato annuncio il padre sig. Pirlomane, la mamma sig. ra Sempreincinta, le sorelle Scintilla e Favilla, i cognati Benzina e i cugini Sulfuoco. La camera ardente sarà accesa alle ore canicolari. I funerali si svolgeranno domani partendo dalla casa del caro estintore. Non si accettano fiori ma solo fiammiferi, accendini e pietre focaie.

**L'infinita stupidità umana.** Sempre cara mi fu questa siepe dall'enorme bellezza, che ornava la piazzetta con la sua svettante altezza. Ma sedendo e mirandola oggi il cor si spaura, io nel pensier mi fingo e penso a quanto è ignobile l'essere umano per sua natura. E come il fuoco odo piangere queste piante belle, come se avessero bruciato la mia pelle. Così tra questa malvagità arde il pensier mio, e il bruciar m'è dolce in questo mar.

**Ormai in Italia c'è un pensionato a carico** di un disoccupato. Quando arriva il giorno della pensione, l'uomo prova una gioia incontenibile (molto meno quella della moglie, che vede aumentare il lavoro a causa di un marito stazionario in casa tutto il giorno). Il secondo giorno di pensione già però non sa cosa fare: prova con un hobby, con l'orto, con le passeggiate ma nota che costa più fatica del lavoro che faceva prima. Quindi si parcheggia sulla poltrona davanti alla tv e, per passare il tempo, mangia: la pancia aumenta e il cervello diminuisce. Allora prova a dare un'occhiata ai cantieri, ma viene cacciato dal capocantiere perché si intromette nel lavoro con consigli mai richiesti. A sera, il povero pensionato torna a casa più stanco e avvilito di quando lavorava. Se uno non ha mai fatto niente nella vita e non sa far niente la sua pensione diventerà una condanna. Bisogna ritirarsi dal lavoro non dalla vita.

**Quando non c'erano gli smartphone** la gente usciva, si incontrava e parlava, tutto era più semplice e tutti erano più felici. Lady Macbeth cosa facciamo oggi? Raduna le truppe, chiama quel deficiente di mio marito e andiamo ad ammazzare il re e tutta la sua famiglia.

**Ci lamentiamo dei prezzi in aumento** e poi ogni giorno in Italia buttiamo nella spazzatura 13.000 quintali di pane. E così il comportamento per tutti gli altri alimenti. Consumiamo petrolio per produrre il grano, petrolio per il trasporto della farina, petrolio per produrre il pane per poi cosa? Buttarlo. Moltiplichiamo questo spreco per tutte le nazioni ricche del mondo e come effetto, per non farci mancare nulla, ci siamo regalati i cambiamenti climatici estremi; siccità, uragani, record di temperature, alluvioni, grandine come arance. Che strani esseri siamo! E sì che ci riteniamo l'animale più intelligente! Son sicuro, però, che le formiche tutto questo spreco non lo fanno.

**Il mio sabato mattina.** Alle 5 corsa di allenamento di 5000 metri, alle 6 esercizi con attrezzi, alle 7 rassodamento glutei, bicipiti e tricipiti, alle 7,30 duecento flessioni. Alle 8 mi sono svegliato tutto sudato.

**L'arte è la più alta** attività umana. Il suo scopo è di trasmettere alle persone i più nobili sentimenti: l'arte non è fatta per guardarla, ascoltarla o toccarla, l'arte deve emozionare, entrare dentro di noi attraverso i pori. Davanti a un'opera d'arte bisogna comportarsi come gran signori, aspettare che ci dica qualcosa. Se ascoltate una melodia di Mozart e non provate nulla o se guardate il Ratto di Proserpina del Bernini e non vedete le mani di Ade entrare nel marmo come se fosse carne o, ancora, se siete davanti alla Madonna Sistina di Raffaello e non percepite che sta venendo verso di voi... se proprio non sentite queste sensazioni, allora niente e nessuno potrà farvele provare... neanche con il ragionamento.

**Ma queste cacate che mi arrivano** ogni mattina non sono da buongiorno, ma da esaurimento nervoso! Vuoi vedere che dopo i cinquant'anni si diventa rincitrulliti? Non riuscite a esprimere qualcosa di più sensato? Forza! Sforzatevi un pochettino, nella scatola cranica avete un cervello! Ci facciamo prendere per il culo dai ragazzi? "Buongiorno! Caffè?" "No! Vado al bar e lo prendo da solo... o me lo faccio a casa e lo butto nel cesso... ma con voi no!"

**Tutti ciucciano il latte**, e tutti vogliono allattarsi come vitelloni, pretendono pensioni, posti statali, strade, educazione scolastica, università, redditi assistenziali, disoccupazione, integrazione e cassa integrazione, parassitismi vari, mazzette, politica affaristica, giustizia, carceri, ospedali, cultura, svago. Ma la povera mucca chi la fa mangiare, se ormai, in Italia, quattro ne bevono il latte e uno la fa pascolare?



***Noi, alla Covid, controlliamo*** che il pesce sia sano come un pesce, di notte restiamo svegli fino a che il vitello sia tonnato, che il pane in cassetta sia presto disponibile in dvd e che l'insalata iceberg stia lontana dal Titanic. Per noi la sicurezza viene prima di tutto.

***Stavamo meglio da piccoli,*** quando non ce ne fregava niente di come ci vestivamo e ci vestivano le nostre mamme. A dir la verità... guardando le foto dell'epoca... neanche alle nostre mamme fregava niente di come ci vestivamo!

***In questa nazione, dove non cambia*** mai niente, è inutile fare il conto alla rovescia a Capodanno, sperando che evolva qualcosa. Lo fanno benissimo i dirigenti della Rai che continuano, ogni 31 dicembre, a servirci sempre le solite lenticchie riscaldate. Amadeus, il nuovo Pippo Baudo, ci ha allietato la serata con una carrellata di cariatidi da far invidia a qualsiasi casa di riposo. Si inizia con un Massimo Ranieri che canta "Rose Rosse" da cinquant'anni, mentre i suoi capelli sono sempre più Testa di Moro; si continua con una giovanissima Orietta Berti che canta ormai l'inno nazionale "Finché la barca va"; l'entusiasmo sale alle stelle quando sale sul palco Malgioglio con lo scopettone in testa; grazie a Omicron ci siamo risparmiati Albano; poi viene il turno di Edoardo Vianello accompagnato dai Watussi, dai fucili, dagli occhiali e dall'adolescente Loredana Berté; alla fine della serata, diretta dal maestro Canello (quello di Fantozzi), da ultimo arriva "L'Anno che verrà", il capolavoro di Lucio Dalla. Sembra scritto apposta per Amadeus, altrimenti non avrebbe saputo come dire agli Italiani che l'anno che sta arrivando, tra un anno passerà e sarà uguale a quello appena passato e che più di qualcosa qui non va, si esce poco la sera compreso quando è festa, si sta senza parlare per intere settimane. Insomma si sta in quarantena. Hanno ragione i nostri ragazzi: "questo non è un paese per i giovani!"

***Nel mio presepe*** il bue ha fatto il vaccino, invece l'altro ha il covid ed è asin tomatico.

Edizione 10 dicembre 2023

presso Associazione Montemilonesi nel mondo

Montemilone (PZ)