La PIETRASCRITTA

PRO-LOCO PAGANICO SABINO, VIA S. GIORGIO 3 DICEMBRE 1994

SOMMARIO

EDITORIALE
NUI E VUI

CULTURA
- UN PROGRAMMA DI RICOGNIZIONE DEL PATRIMONIO STORICO E ARTISTICO
- UN PAESE SI RACCONTA (R)
I LAVORI STAGIONALI
- DALLA RACCOLTA DELLE OLIVE AL PROCESSO DI MACINAZIONE
- LA PRODUZIONE DELLE OLIVE
- UN DIFFICILE RUOLO
- PROCESSO DI TRASFORMAZIONE
- CURIOSITA'
- PERSONAGGI E RUOLI VISTI DA VICINO
- INTERVISTE
(lavori al frantoio)
(raccolta delle olive)
- NATALE. IL RITORNO DEI "FACIOGLI"
(poesia)

DIALETTANDO
- DEFINIZIONI UTILI

NOTIZIE DAL COMUNE
- CENTRO SOCIALE DIURNO
- RISANAMENTO URBANISTICO
- PIANO REGOLATORE
- FUSIONE DEI COMUNI

ATTUALITA'
- ESCURSIONI; RECUPERO E RIAFFERMAZIONE
- UN GIORNO " ALLI TROCCHI"
- CHIESE E...CHIESE
- LA PRO-LOCO A UN BIVIO

SERVIZI
- ANNUNCI
- SERVIZI DI PUBBLICA UTILITA'

EDITORIALE

NUI E VUI

Talvolta le azioni dell'uomo, nel corso delle varie epoche, hanno trovato una coralità d'intenti rivolta, più che all'egoismo personale, al conseguimento di un fine collettivo.
Tuttavia anche i voli più arditi hanno le ali impolverate; e ogni qual volta abbiamo provato a liberarci in aria, come un ingombrante fardello, gli istinti aggressivi, la convenienza, ci hanno respinto sempre più in basso. Quando ha prevalso la tensione speculativa, all'accumulo, all'appagamento personale, si è perduta la visione ideale, nobile della vita, a favore di un mondo dominato dall'opportunismo.
Questa amara considerazione trova conferma nei più recenti avvenimenti verificatisi a Paganico.
Essi, non fanno altro che confermare come i comportamenti dell'uomo, nonostante si presentino ammantati da nobili intenzioni, siano guidati, più o meno consapevolmente, da pulsioni interne, da spinte irrazionali. Nulla di nuovo perciò sotto il cielo di Paganico: insoddisfazioni personali, desiderio di autoaffermazione, ambizioni più o meno giustificabili, esplodono in tutta la loro virulenza offuscando e guidando i nostri comportamenti. Agiamo come spesso si è agito.
Il vecchio si fa nuovo e antichi steccati tornano ad erigersi. Abbiamo già visto e sentito altre volte tutto ciò! Anche quelle parole: NUI e VUI, che credevamo e speravamo non udire mai più, e che molto crudamente sintetizzano l'atteggiamento di chiusura, di puro razzismo che attraverso di esse si vuol rimarcare.
Tre parole solamente; cosa sono in fondo? Ben poca cosa. Ma quali e quanti significati vi si nascondono! Sicuramente certificano un fatto inconvertibile: NOI da una parte e Voi dall'altra. E quella "E" che non prende posizione, quanti odi, quanti risentimenti è costata!
In essa, vecchie posizioni vengono riassunte e la logica del muro contro muro che per decenni ha dominato, torna in auge.
Proprio in queste tre parole, risiede il senso dello sfacelo morale ed intellettuale.
Ogni qual volta le andiamo a pronunciare, alziamo nuove barriere. Tuttavia, sale dentro di me un moto di ribellione. Sento di dover tentare una grande avventura sul piano squisitamente umano, imbavagliando con consapevolezza quegli istinti primari dell'uomo, per affidarmi alla prospettiva confortevole di una cooperazione larga, senza limiti, che abbia come fine ultimo il bene di tutti, con il superamento della visione, tesa al conseguimento del proprio "particulare", di guicciardiana memoria. Un'avventura, da tentare con quelle persone che si "sentono" libere, non ancora vinte.
Un "viaggio" da affrontare con chi non si riconosce e non è succube di quella logica: Noi contro di voi. Noi dalla parte del giusto, voi niente. Un viaggio da intraprendere forse con i giovani, gli unici interlocutori, almeno sulla carta, non appiattiti su queste posizioni, non ancora rassegnati.
Un'avventura se avremo forza, coraggio e capacità. Solo ora, mi accorgo quanto sia AVVENTUROSO il solo immaginarla! Conosco i conflitti che si agitano e ci attanagliano. In noi l'unica possibilità di riuscire. Se sapremo gettarci nella mischia ogni qual volta lo riterremo giusto per la collettività, se sapremo abbattere la logica che tutt'ora impera: FARE CONTRO, anzichè FARE INSIEME. Simbolo di questa ritrovata fiducia sarà ancora un volta NUI e VUI, dove quella "E" dovrà essere intesa come simbolo aritmetico "+" e non come contrapposizione.
Perciò Noi più VOI. Insieme.
E' vero, ci sono tanti se in questa nostra avventura. Tuttavia per ogni cosa c'è una stagione. Un tempo per nascere e un tempo per morire, un tempo per uccidere e un tempo per guarire, un tempo per amare e un tempo per odiare. Un tempo per la guerra e un tempo per la pace. Che giunga finalmente il tempo della cooperazione e della pace sociale.

Anastasio Spagnoli

CULTURA

UN PROGRAMMA DI RICOGNIZIONE DEL PATRIMONIO STORICO E ARTISTICO

Dopo l'inventariazione e il catalogo dell'archivio storico del Comune si è vista la necessità di penetrare più a fondo all'interno del tessuto storico-artistico del comune. Per raggiungere questo obiettivo si è quindi programmata una ricognizione delle emergenze artistiche e/o storiche ancora presenti. Ho usato deliberatamente i termini di "ricognizione" e di "emergenza" proprio perchè è nella più vera accezione di questi due termini che si trova la spiegazione di questa operazione culturale che vede operare congiuntamente assessorato e pro-loco. Infatti ri-cognizione vuole proprio stare a significare "conoscere di nuovo", vedere con occhi nuovi e diversi che permettano di valutare appieno l'interesse e la necessità di salvaguardare beni culturalmente complessi. La storia di un paese è fatta infatti di fenomeni "emergenti" come vie, piazze, case, ecc. ma anche di oggetti minori (portali, pietre, ecc) che si integrano a vicenda all'interno di un ambiente naturale precostituito. Il progetto si propone quindi di effettuare una sorta di censimento della storia del paese attraverso i suoi manufatti oggettuali e al tempo stesso di recuperare luoghi, percorsi e tradizioni. Nell'ottica di una completa e complessa integrazione.

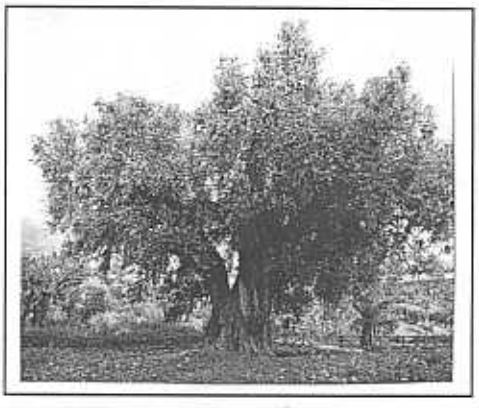
Da una prima rapida valutazione della struttura più strettamente artistica del paese si è immediatamente evidenziato un panorama quanto mai vario e di estremo interesse. Si passa da bassorilievi altomedievali a portali settecenteschi, da affreschi di quattrocentismo attardato a recuperi di formalismo accademico e purista: il tutto, poi, innestato su di una struttura urbana che consente ancora, e speriamo per tanto altro tempo, di leggere i primi insediamenti ad incastellamento oltre a case e abitazioni private dalla morfologia quanto mai complessa organicamente legata alle necessità (o asperità del luogo). Ecco che allora le singole emergenze che affiorano sul tessuto urbanistico si pongono alla stessa stregua dei documenti storici e necessitano di una identica chiave di lettura che sfrutti tipologie stilistiche e affinità ambientali. Ed è proprio per questo motivo che il progetto che si vuole portare a termine prevede l'integrazione di singole competenze specifiche tutte innestate insieme nella ben precisa volontà di dare a Paganico una chiave di lettura esauriente che consenta di leggere il suo Testo di insediamento urbano originario.

Marco Pizzo

UN PAESE SI RACCONTA

(RUBRICA A CURA DI ANASTASIO SPAGNOLI)

I LAVORI STAGIONALI



"DALLA RACCOLTA DELLE OLIVE AL PROCESSO DI MACINAZIONE"

" Terra magra, dove il grano cresce a stento e il vino non e' squillante
e l'uliva ha il gusto dell'oblio,
il sapore del pianto "

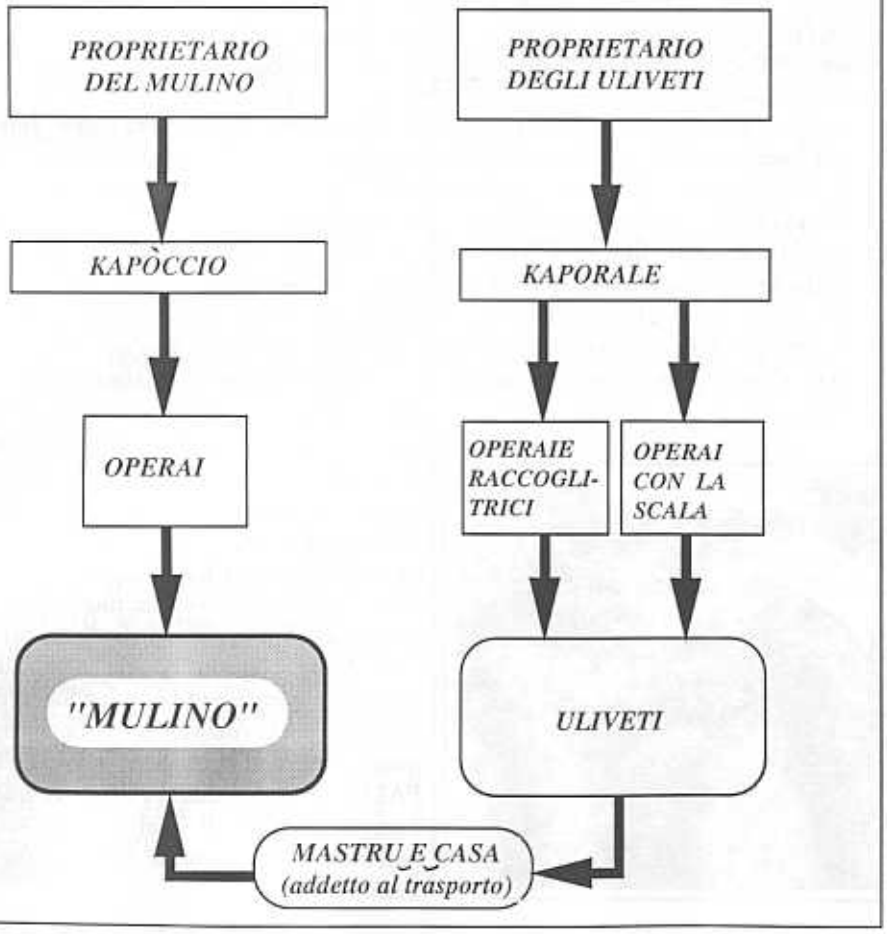
Il fenomeno dell'emigrazione interna stagionale ha interessato fino agli anni 50-60 la popolazione attiva di Paganico Sabino. Le antiche direttrici di marcia, che dall'Appennino centrale dirigevano verso la Campagna Romana, erano percorse da un flusso periodico di braccianti ed operai. Falciatori, mietitori, kapòcci e kaporali, acquaroli, ribattitori, legatori e spigaròle abbandonavano case ed affetti per prestare la loro opera presso le "tenute" dei grandi latifondisti. Lasciavano una vita misera e grama, per trovare, insieme a pochi soldi racimolati a prezzo di immani fatiche, nuove sofferenze e nuovi soprusi.
Manodopera a basso costo, merce preziosa per gli avidi proprietari, sfruttata, offesa, mai doma. Oscure storie alle quali, attraverso queste pagine, intendiamo dare nuova dignità. Analizzeremo in dettaglio questi tre lavori stagionali: MOLITURA, FALCIATURA, MIETITURA. In questo numero oggetto di analisi sarà: << la raccolta delle ulive e il processo di macinazione >>.

LA PRODUZIONE DELLE OLIVE

Si potrebbe dire che da sempre la Sabina romana sia stata una delle zone tipiche della produzione di olio nel Lazio. Gli esperti la definiscono come "ZONA OMOGENEA" avendo caratteristiche di continuità territoriale. Gli olii prodotti, ancora oggi si ottengono in gran parte utilizzando strutture ed attrezzature di tipo artigianale. Si coltivano 3 qualità di olive: CARBONCELLA (piccola e nera), FIECCIARA, ROGANICA. Una volta raccolte, le olive vengono trasportate al luogo della trasformazione, detto frantoio. Inizia da qui il processo di estrazione, come pure la nostra indagine. Racconteremo storie, sofferenze, speranze, ingiustizie vissute in prima persona da intere generazioni dagli abitanti di Paganico. Quante energie, quanti drammi, quanti sacrifici si consumarono! A quali fatiche furono chiamati! Indissolubilmente legati ad essi, al loro destino, stanno i MULINI, testimoni silenziosi di indicibili sofferenze. I nomi che loro portano, quelli dei loro proprietari, oramai ci dicono poco o nulla; ho ritenuto, comunque giusto elencarli: la loro storia è la storia di molti.

TIVOLI
Bulgarini, Gallotti, Rosati, Tutini, Garberini, Cacarella.
CASTELMADAMA
Doddi.
PALOMBARA
Pietrelli, Possenti, Cocozzillu.
MARCELLINA
Sciampagna, Rapacchianu, Burò, Cooperativa, Salvadori.
MONTECELIO
Sinibaldi, Cornacchia, I Baroni, Melaccini.

ORGANIZZAZIONE LAVORATIVA



UN DIFFICILE RUOLO

La figura più complessa e rappresentativa di questa realtà economica era sicuramente quella del KAPÒCCIO.
In essa erano concentrate molteplici e delicate responsabilità, nonchè specifici compiti:
RECLUTAVA gli operai, COORDINAVA E DIRIGEVA le varie fasi di lavoro RISPONDENDONE direttamente al padrone del mulino, INTRATTENEVA e TRATTAVA rapporti con clienti, GESTIVA gli incassi giornalieri e ne RENDEVA CONTO personalmente al proprietario.
Doveva possedere una buona conoscenza del lavoro da svolgere in tutte le varie fasi e, soprattutto, la difficile arte del comando.
Godeva perciò della piena fiducia del Padrone il quale, riponeva gran parte delle sue fortune, nella capacità che il KAPÒCCIO aveva di ottenere il massimo ed il meglio dagli operai.
Inoltre, dovendo fronteggiare e favorire interessi contrastanti, a lui, si richiedeva una grande capacità di mediazione.
Infatti: aveva cura dei profitti del Padrone tenendo alti i ritmi di lavoro e non scontentando la clientela; garantiva e favoriva ai clienti più facoltosi una buona RESA all'atto della molitura. Manipolava (alterava) a favore di questi ultimi, d'accordo con il Padrone le denunce relative ai quintali macinati.
Rivelava di possedere un grande senso di equilibrio, nel delicato e difficile rapporto con gli operai: a dar retta al padrone sarebbero crepati di fatica.
A lui il compito di farli durare.
Il dosaggio sapiente dei carichi di lavoro, unito alle provvidenziali mance che lui spartiva, gli consentivano di poter assicurare una certa garanzia sul lavoro.

PROCESSO DI TRASFORMAZIONE: DALLE OLIVE ALL'OLIO. Informazioni raccolte grazie alla testimonianza di: Giorgio Morra

- TRASPORTO

Le olive, una volta raccolte, venivano portate al luogo di trasformazione, chiamato FRANTOIO. A questo compito provvedeva U MASTRU_E CASA; un operaio che svolgeva esclusivamente questo lavoro: si recava presso i proprietari degli uliveti, caricava o sul carretto o sul dorso dei muli le olive per poi trasportarle al mulino.

- ESTRAZIONE

Preceduto da una fase di lavaggio, iniziava con la molitura, il vero e proprio processo di estrazione: le olive venivano messe dentro il catino delle MÀCENE, le quali provvedevano a frantumarle ed a ridurle in PASTA.

Questa poltiglia confluiva dentro un vascone di pietra: A MASTRA.

- SPREMITURA

Esistono diversi procedimenti per estrarre l'olio mosto dalle paste ottenute per molitura. La SPREMITURA per PRESSIONE è il metodo più antico ed anche il più diffuso.

La PASTA confluita nella "MASTRA" veniva raccolta con la "SCARTOCCIA", quindi messa dentro i "FISCOLI A SACCU". Si componeva quindi una pila chiamata appunto "A COMPÒSTA". Una PRESSA idraulica provvedeva a spremere la pasta. Si otteneva così una parte liquida "OLIO MOSTO" e una parte solida " CIANCIA".

- SEPARAZIONE DELL'OLIO MOSTO

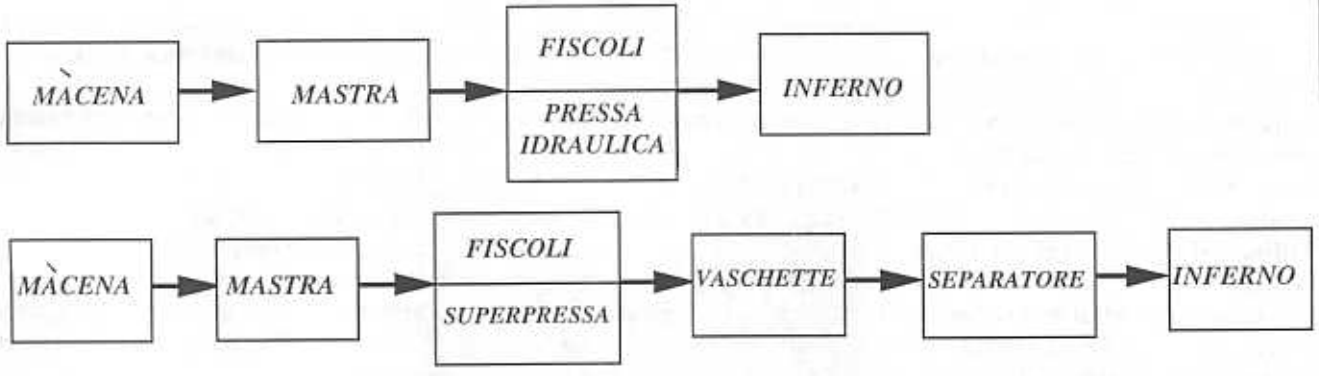
La parte liquida (olio + acqua) finiva dentro i "MASTÉLLI" di legno.

Dopo circa un'ora si procedeva a separare l'olio dall'acqua. L'operazione consisteva nell'aggiungere dell'acqua calda all'OLIO MOSTO.

Sfruttando il diverso peso specifico, l'olio "SFOGLIAVA", ossia saliva in superficie formando un sottile strato, una sottile sfoglia.

Dopodichè, veniva raccolto con una "CUCCARA" o addirittura con le mani. L'olio così ottenuto veniva messo dentro nuovi MASTÉLLI, mentre le acque sporche finivano "all'INFERNO".

IL FRANTOIO NELLE SUE PARTI



CURIOSITA' :

- La bravura di un operaio, la sua perizia e la sua forza si misuravano allorchè "FACÉA A COMPOSTA".

In quel frangente dimostrava tutta la sua abilità:

con i FISCOLI riempiti di PASTA doveva infatti formare una pila perfettamente verticale.

Confermava la sua forza, unita ad una non comune capacità di resistenza alla fatica: sistemati i primi dischi filtranti, man mano che la pila cresceva, doveva sollevare e poggiare in equilibrio FISCOLI del peso di decine di Kg.

- A proposito dell'INFERNO.

Durante una delle rare pause di lavoro alcuni operai più anziani organizzarono una beffa nei confronti dei più giovani ed inesperti compagni di fatica.

Sparsero la voce che dentro il vascone chiamato "INFERNO" vi erano cadute delle monete.

I più intraprendenti si tolsero le giacche e stavano per tuffarsi dentro quell'acqua oleosa e putrida.

Furono fermati a fatica ed evitarono non solo un'inutile bagno, ma guai ben più peggiori.

- Questo avvenimento è sintomatico ed ha del clamoroso.

Si sa, che i soldi guadagnati al mulino, rappresentavano per le famiglie di Paganico un benefica boccata d'ossigeno.

Con questi guadagni si saldavano tutti i debiti contratti con i negozianti, i quali consentivano di far spesa "ngréènza", proprio fidando su questi introiti stagionali.

Uno di questi negozianti non fidandosi di uno dei suoi innumerevoli debitori, si recò personalmente dal Padrone del Mulino il giorno della paga e si fece dare i soldi all'insaputa del legittimo proprietario, il quale non ebbe neanche la soddisfazione di vedere per una volta il risultato delle sue fatiche e dei suoi sacrifici.

INTERVISTA a Domenico Mattei

D. Quando sei andato per la prima volta al mulino?
R. Avrò avuto 22 o 23 anni. Ero appena tornato dal militare. Il mulino si trovava a Marcellina ed il proprietario era Salvatori Aurelio.
D. Chi c'era con te?
R. Beh, sono passati tanti anni e tutti non li ricordo, comunque come Kapoccio avevamo Fratini Antonio. Svolgevano la mansione di operaio Fratini Arnaldo, Di Pietro Gioacchino. Gli altri non li ricordo.
D. Come avveniva il reclutamento degli operai?
R. Verso la fine di agosto si presentava a Paganico il padrone del mulino il quale prendeva contatto con il Kapoccio che generalmente era sempre lo stesso e S'IMPAROLAVANO.
D. Che significa?
R. Vuol dire che si accordavano verbalmente; la composizione della squadra, la probabile data di partenza, la permanenza al mulino, questi erano grosso modo gli argomenti di discussione.
D. Gli operai, chi li sceglieva e con quale criterio?
R. A reclutare gli operai provvedeva il Kapoccio; in genere erano uomini che il padrone conosceva molto bene, uomini di fiducia, lavoratori. Spesso erano legati tra di loro da vincoli di parentela. Ci si aiutava per poter tirare avanti.
D. La certezza di essere "scelti" aveva un prezzo o era tutto così semplice?
R. Eccome!! Spesso i Kapòcci approfittavano della loro posizione e dell'estremo bisogno che avevano gli uomini di lavorare. Quest'ultimi effettuavano gratuitamente delle prestazioni lavorative (giornate) presso i terreni del Kapòccio, con la speranza e non la certezza di essere chiamati.
D. Come erano organizzati sul lavoro?
R. Non c'erano compiti specifici. Ogni operaio lavorava laddove sul momento c'era bisogno.
D. Quante ore al giorno si lavorava?
R. Le ore lavorative dipendevano dalla stagione più o meno buona e anche dalla ingordigia del Padrone. Si poteva arrivare fino a 19-20 ore di lavoro al giorno. Se ti rifiutavi venivi rimandato a casa. Qualche volta si è verificato che un operaio non ha resistito e se ne è andato. Era troppa fatica!
D. Come veniva stabilito il compenso?
R. All'inizio della stagione, i PADRONI dei mulini si riunivano e concordavano un salario fisso per tutti i frantoi. A Palombara per esempio, dopo la guerra ci davano 400 £ al giorno e due BOKALI di olio al mese. Se non ci fossero state le mance a integrare, era veramente una miseria. Ma anche in questo caso, a noi le briciole mentre chi la faceva da padrone era il KAPÒCCIO.
D. Come mai?
R. Il cliente che veniva a macinare, a fine molitura dava la mancia al kapòccio. Stava al suo buon cuore, alla sua onestà, ridistribuire con gli operai i compensi. Se avveniva, non erano mai in egual misura.
D. Quanto si pagava a molitura?
R. Generalmente pagavano con l'olio. Per ogni quintale di olive macinate, il cliente pagava 1 litro d'olio, oppure 2 litri a molata. Per ogni molata si considerano 2 quintali.
D. Chi vi cucinava?
R. Era sempre uno di noi, un pò più esperto in cucina, che provvedeva a fare la spesa e preparare da mangiare. Qualche volta alla sera si andava in trattoria.
D. Se per motivi di salute non potevate lavorare, venivate pagati ugualmente?
R. Non avevamo un contratto scritto, non avevamo nessuna garanzia, pertanto era a discrezione del padrone.
D. Scorrendo l'elenco delle squadre osservo che siete quasi tutti di Paganico. Come mai? Negli altri mulini come era la situazione?
R. Nella quasi totalità, gli operai che prestavano la loro opera presso i mulini della Sabina romana provenivano da Paganico. Probabilmente non sempre sarà stato così. Nel corso delle generazioni si è prodotta lentamente questa situazione.
Era un lavoro faticosissimo, con orari al limite delle umane possibilità, svolto in condizioni igieniche precarie che a lungo andare incidevano sulla salute. Mal pagato. Per questi motivi gli uomini degli altri paesi rifiutavano questo lavoro.
A lungo andare Paganico potè vantare una maestranza qualificata, molto richiesta dai proprietari dei mulini.
Era una delle poche occasioni che si offrivano agli abitanti del nostro paese di "vedere" i soldi.

PERSONAGGI E RUOLI VISTI DA VICINO

- OPERAI

Sempre pronti alla battuta e dalla burla facile. Sono capaci di "bruciare" in una serata con gli amici, una giornata di lavoro: ma chi le sente le mogli ? Forti, testardi, tenaci. Ma venti ore di lavoro al giorno sono troppe anche per loro! Sono distrutti dalla fatica e dal sonno! Forza! Domani è giorno di paga. Al paese li attendono fiduciose le proprie spose. Per i figli un gradito pensiero: Carozzi e portugalli.
Anche i negozianti aspettano.
Generalmente contadini, all'occorrenza pratici operai ai frantoi e magari in estate falciatori, mietitori e chi sa cos'altro.

- PADRONI DEI MULINI

Oramai i loro nomi ci dicono poco o nulla. Ma chi come me conserva il ricordo di quelle "partenze" come fa ad averli dimenticati? Possenti, Rosati, Bulgarini, ecc.
Nel nostro immaginario collettivo ci apparivano lontani, quasi si dubitava della loro stessa esistenza.

COMPOSIZIONE DI ALCUNE SQUADRE PROVENIENTI DA PAGANICO.
In molti prestavano opera come lavoratori stagionali presso i mulini di Tivoli e dei paesi circostanti.

MARCELLINA (anni 1935/40)
MULINO SALVATORI GINO (Rapacchianu)
ULISSE GIOVANNI (KAPÒCCIO)
LAURETI TULLIO, D'IGNAZI ANTONIO, ULISSE FRANCESCO.

MARCELLINA (anni 1940/43)
MULINO SALVATORI GINO (Rapacchianu)
FRATINI ANTONIO (KAPÒCCIO)
FRATINI ARNALDO, DI PIETRO GIOACCHINO, MATTEI DOMENICO.

TIVOLI (anni 1950/55)
MULINO prof GARBERINI
FRATINI ANGELO (KAPÒCCIO)
FRATINI PIERINO, ORTENZI STEFANO, BONANNI FRANCESCO, CAMERINI MEMMO, MORRA GIORGIO.

MONTECELIO (anni 1955/60)
MULINO prof SINIBALDI
SPAGNOLI ATTILIO (KAPÒCCIO)
D'IGNAZI ANTONIO, TRANQUILLI GIUSEPPE, GIOVANNI (Ascrea), MATTEI DOMENICO.

Al lavoro stagionale del MULINO, era strettamente collegata l'attività della raccolta delle olive. Anch'esso lavoro stagionale. Siamo sempre nella Sabina romana, ma i protagonisti appartengono al "GENTIL SESSO". Conosceremo quindi, parallelamente, altre vicende, altre testimonianze e un altro lavoro.

INTERVISTA a Carboni Margherita

Anno 1940 - A QUARÉGNA
Kaporale - Vincenzo Cavallari
FILOMENA, ASSUNTA, ROSA, LINA, GILDA, MARGHERITA
"CE SÒ ITA TANTE VÒTE A RECOGLIE A LIVA: A MITRIANU, DA BOBBO, DA TODDI, DA DUILIO."

D. A che età sei andata la prima volta?
R. Tenéa 18 anni. Era il 1940. A Tivoli da Tutini.
D. Quali mezzi utilizzavate per spostarvi?
R. Se jéa a Carsóli co lli somari e cco llu saccu ngollu. Ce Tenèmo mpò e farina, mpò e ranu, e raneturcu, mpò e facioli, petate e ccà castagna.
D. Dove dormivate?
R. Se dorméa llu casale avéndro alli PAGLIACCITTI o se nnò avéndro a nà sacccòccia pina e paglia.
D. E per mangiare ?
R. U giornu ciarrangèmo cocì; un mokkone e pane e via. Nvece a sera, magnèmo allu CASALE. Nò tutte nzemmora, ma ogni cinque o séi fémmone se preparavanu o magnà ppé cuntu séa. Ste commitive se chiamavanu KAÉTTE.
D. Quando e come venivate pagate?
R. Ce pagavanu gnì settimana. Che cce daéanu, pocu e gnènte. Gnì sette giorni ce daéanu pure mpó e ogliu ppé cucinà (1/4).

INTERVISTA a Francesca Morra

Località "CRAPITTU", TIVOLI 1959/60
D. Mi è stato riferito che per spostarsi e viaggiare per motivi di lavoro occorreva seguire una certa prassi. Puoi spiegarmela?
R. Prima di partire bisognava recarsi a Carsoli da un certo Camillo e fare la RICHIESTA.
Si trattava di riempire un modulo, sul quale si specificava il nome della persona che per motivi di lavoro era costretta a viaggiare, la località nella quale si recava. Questa dichiarazione non era gratuita.
D. Puoi raccontarmi ora come raccoglievate l'uliva?
R. L'uliva si raccoglieva a SULEKU, con la PANARA e ognuna per conto proprio. Inizialmente si dava la precedenza a quella caduta in terra; successivamente, dopo Natale venivano ingaggiati anche gli uomini, i quali con le scale salivano sugli alberi e SGREPPIAVANO l'uliva che così cadeva sopra le BALLE all'occorrenza sistemate sotto gli olivi. Le donne che svolgevano questo compito si chiamavano BALLEROLE.
D. Puoi descrivere il compito del Kaporale?
R. Il kaporale reclutava le donne da portare a raccogliere l'uliva. Controllava il lavoro, aiutava a reggere i sacchi da riempire con le olive raccolte e provvedeva a far caricare gli stessi su dei carri che li trasportavano al casale.

NATALE. IL RITORNO DEI "FACIOGLI"

C'è qualcosa nell'aria
Che più gaio è l'azzurro
Pungente di tramontana,
Un che di
Vivificante
Che fa più belle le spose
Dall'attesa struggente spossate
E felici i bambini
Sazi d'affetto e di "portugalli".

Son tornati dal "mulino"
I "Faciogli" !

E le piazze e le osterie -
Riposte le bisacce
Alleggerite già degli "incerti"
Promessi ai bottegai (a)
Si riempiono d'uomini;
Maschie facce rugose
In profondo segnate da fatiche insonni,
Or per un giorno dimentiche
Della povera vita
Umiliante,
Dal calore di casa,
Rasserenate
E ansiose di comunicarsi
Dignità,
Che è una camicia bianca di bucato
E un pacchetto intero di "trinciato"
E tracannare insieme,
In libero crescendo,
Allegro l'oste che segnar non deve (b)
Tanti Tanti Tanti "picchierini",
Contando di paesi e di costumi
E di "capocci",
Vilipesi o mitizzati
dall'euforia.

Paganico Sabino, Natale 1994 *SS*

a) La diffusa povertà non consentiva, salvo che a pochissimi, di pagare subito la "spesa" fatta nelle botteghe; i debiti si saldavano, quando si poteva, in occasione dei raccolti, ma soprattutto con i guadagni faticosamente realizzati con il lavoro stagionale presso i frantoi. Ed i bottegai - non solo le mogli! - aspettavano con ansia il ritorno dei "faciogli" per riscuotere i loro crediti. A questo proposito, si racconta che uno di questi bottegai, preoccupato della mancata visita di un incallito debitore, incontrando il fratello di questi, gliene chiedesse ragione dicendo: "So' tre giorni che sete revenuti dallu molino e ancora non so' vistu fratetu, que è successu?" e che l'interlocutore, prontissimo, furbescamente rispondesse: "Non te ne curà 'e vedellu; s'a' fattu 'u carusu e è cocì bruttu che non se pò guardà!" - b) A Natale c'erano i soldi per pagare subito!

DIALETTANDO

BALLE - Ampi teli sistemati sotto gli ulivi per la raccolta.
BALLERÒLE - Donne addette a posizionare i teli.
BOKALE - Contenitore cilindrico in latta zincata da due litri.
CAROZZI - Fichi secchi.
CIANCIA - Sansa. Residuo che si ottiene dalla spremitura.
COMPÒSTA - Pila di dischi chiamati "fiscoli".
FACIOGLI - Sostantivo di origine, credo, tiburtina, composto da "fare" e "olio": si tratta degli addetti ai frantoi oleari; quì si riferisce agli stagionali di Paganico che durante l'inverno si distribuivano nei numerosi frantoi della Sabina romana e, in qualche caso della Sabina reatina. Il lavoro stagionale di cui si parla era una caratteristica tipica della gente di Paganico e, in qualche modo, ne ha segnato le direttrici di emigrazione.
FISCOLI A SACCU - Doppi dischi di giunco, sparto o palme intrecciate, forati al centro, entro i quali veniva messa "a PASTA".
KAPÒCCIO e KAPORALE - Capo squadra. Erano addetti anche al reclutamento degli operai e delle raccoglitrici.
KAÉTTA - Piccolo gruppo di operaie che raccoglievano le olive. Gruppo molto affiatato - comitiva - "che kaétta"!
INCERTI - Mance erogate agli addetti ai frantoi dagli ovicoltori per la molitura delle loro olive: era una parte cospicua dei magri guadagni dei "faciogli", non sindacalizzati e, quindi, con salari molto modesti, nonostante il lunghissimo orario giornaliero del loro duro lavoro.
MÀCENE - Macina di due pietre di granito orizzontali.
MASTÉLLU - Recipiente di legno simile a bigoncia. Aveva dei manici in legno e serviva a contenere l'olio mosto.
MASTRA - Vascone in pietra entro cui confluiva "A PASTA".
MASTRU E CASA - Addetto al trasporto delle olive dal terreno di raccolta al mulino.
MMOCCONE - Boccone di roba da mangiare.
PASTA - Olive frantumate.
PANARA - Cesto di vimini intrecciati tra loro.
PAGLIACCITTU - Letto raccogliticcio formato da un sacco di juta riempito con la paglia.
PICCHIERINI - Bicchierini (di liquore: in genere Vermouth, Strega e simili).
PORTUGALLI - Arance.
SCARTÒCCIA - paletta cilindrica con la quale si raccoglieva "a pasta". Era simile a quella usata dai negozianti.
SGREPPIA' - Sistema per far cadere con le mani le olive dai rami.
SE MPAROLAVANU - Accordo sulla parola.
SFOGLIA' - A proposito dell'olio che sale in superficie formando un sottile strato.
SULEKU - Solco. La terra rivoltata dall'aratro. Modo di dire: "a suleku" - seguire il tracciato del solco.
TRINCIATO - Genere di tabacco usato per "farsi" sigarette.
ZIRU - Recipiente di pelle entro cui veniva conservato l'olio al mulino.

NOTIZIE DAL COMUNE

IN QUESTO NUMERO MI PIACE SEGNALARE :

- E' stato appaltato il lavoro di realizzazione, nell'edificio della ex scuola elementare, del Centro Sociale Diurno.
Il lavoro, per circa 80 milioni, è stato aggiudicato alla Ditta Bocchi di Rieti che ha avuto già modo di collaborare con il Comune dando buona prova.
Questo è il primo intervento sull'edificio, che consentirà di realizzare un capiente salone ed i servizi di cucina e di lavanderia.Mi auguro che i lavori possano essere iniziati presto e che, quindi, i locali così ristrutturati possano essere messi a disposizione degli utenti.
Ho buone notizie dalla Regione Lazio che dovrebbe finanziare una seconda fase di interventi con i quali la struttura potrà essere completata al meglio secondo il progetto originario.

- Sono stati recentementi affidati, per la loro elaborazione, numerosi progetti che riguardano vari interventi di ristrutturazione e risanamento urbanistico in diverse aree del centro abitato e delle zone attigue. Questi progetti, insieme a quelli relativi alla rete idrica e fognante elaborati dagli ingegneri Graziosi e in corso di finanziamento della Regione Lazio, costituiscono un buon programma di miglioramento strutturale e ambientale del paese e spero di miglioramento della qualità della sua vita.
- La Regione Lazio ci ha finalmente finanziato la formazione del Piano Regolatore Generale; è stata quindi subito firmata ed approvata la convenzione con il professionista incaricato Ing. Bruno Camilletti e affidato l'incarico della relazione geologica al Dr. Leonida Carrozzoni.

Ci sono quindi tutte le premesse per lavorare alacremente, con la collaborazione di tutti, e arrivare finalmente a disporre del Piano Regolatore, indispensabile per normalizzare i rapporti tra i cittadini ed il Comune e per l'ordinato sviluppo del paese e della sua comunità.
- Cammina il più volte annunciato programma volto alla unione e quindi alla fusione con gli altri tre Comuni del Lago (ma adesso si è aggiunto anche quello di Turania) e recentemente si è convenuto un notevole passo avanti con l'intesa sulla opportunità di costituire presto un organismo provvisorio comune in grado di stimolare e seguire meglio l'iniziativa.
Mi è gradita l'occasione per formulare a tutti i più affettuosi Auguri di Buone Feste.

il SINDACO

ATTUALITA'

ESCURSIONI; RECUPERO E RIAFFERMAZIONE.

Da un'iniziativa spontanea dell'agosto del 1991, che ci ha condotto attraverso antichi sentieri sulla vetta del Cervia, la Pro-Loco ha preso spunto per dare vita ad un folto programma escursionistico che ci farà riappropriare della conoscenza di un territorio da tempo trascurato. La semplice curiosità, il bisogno di un contatto diretto con la natura incontaminata, la ricerca di nuove forme di aggregazione e la scoperta delle piacevoli sensazioni che l'armonia della natura offre, sono certamente le motivazioni più immediate che hanno richiamato un numero sempre crescente di partecipanti. Altresì, l'escursione prende spunto dalla volontà di ricercare l'identità storica e di non disperdere il nostro patrimonio naturalistico ed archeologico per avviarci verso una fase di "riaffermazione" del nostro territorio. Con la scomparsa della civiltà agricola, anche molte delle antiche vie di comunicazione hanno subito analoga sorte. Nel nostro territorio, con l'antica viabilità, sono sparite anche le tracce delle civiltà che ci hanno preceduto. Quelle utili linee frangifuoco, che come una ragnatela davano continuità al nostro aspro territorio, stanno per scomparire anche dalla memoria dell'uomo. Di conseguenza si sta perdendo traccia di un patrimonio culturale, di segni immateriali (dialetti e toponomastica) e materiali (tracce di insediamenti), di beni ambientali e di multiformi tradizioni popolari legate strettamente alla conformazione del territorio ed alla sua antica realtà economica. La pro-loco ha tentato di proporsi come mezzo per giungere, attraverso un impegno continuativo, a riconoscere i significati delle tradizioni, le tracce storiche e ad identificare questa nostra civiltà "minore" partendo proprio dalle escursioni.

A questo scopo, ora più che mai, attraverso l'ultimo lavoro, affidato dall'Amministrazione Comunale in collaborazione con la Pro-Loco al dott. Marco Pizzo, molti dei nostri futuri studi, partiranno da un'analisi scientifica. Sarà una solida base per dare inizio ad un progetto totale di "RIAFFERMAZIONE" degli aspetti caratteristici del nostro piccolo comune. Quindi l'escursione, all'inizio manifestazione piacevole ma fine a se stessa, diventa evento propositivo. L'11 settembre, nel ridiscendere dal Monte Cervia, è accaduto qualcosa di nuovo. Da una sosta ristoratrice "alli Trocchi", viene lanciata una proposta alla quale si vedrà che risponderanno in molti. Recuperare i Trocchi!

La famosa sorgente di Pietrafinola, che non è certo scomparsa dalle carte geografiche o dalle riviste specializzate nei percorsi a piedi, era oramai divenuta acquitrino seminascosto destinato forse a scomparire per sempre. Ora, dopo un accurato intervento "ecologico" di recupero, operato da un gruppo di impagabili volontari paganichesi, viene riproposta alla storia. E proprio alla storia futura noi dovremo essere capaci di restituire molti altri "beni", le testimonianze del passato, la nostra cultura, ma soprattutto quella serie di tracciati che ci consentiranno, rivalutando il modo più naturale di viaggiare dell'uomo, di rileggere il nostro territorio. Non abbiamo il tempo per aspettare interventi dall'alto. Per i nostri beni materiali e non, fragili e deteriorabili giungerà il tempo della RIAFFERMAZIONE, solo se noi saremo in grado di generare quell'impulso che porti la gente a non disperdere le poche tracce ancora evidenti e le istituzioni preposte, ad accogliere le nostre iniziative mirate al "recupero".

Danilo D'Ignazi

UN GIORNO "ALLI TROCCHI "

Il giorno 9 ottobre u.s. , giovani ed anziani spinti dalla passione, dalla curiosità e dall'interesse per un "bene" riconosciuto valido da tutta la popolazione locale, si sono sentiti in dovere di ripristinare l'impianto d'abbeveramento alimentato dalla sorgente di Pietrafinola, che a suo tempo risultava un punto cruciale per le attività agro-pastorali del luogo.

Gli abbeveratoi di quell'impianto, in dialetto "TROCCHI", sono stati ricavati da una accurata levigazione di due tronchi d'albero, ma i vecchi , oramai quasi completamente deteriorati, avevano il bisogno di essere ripristinati. Quella mattina, muniti di attrezzatura appropriata, e giunti senza alcuna difficoltà sul luogo dove posavano i resti dei vecchi "trocchi", dopo una breve ricognizione, si sono formati spontaneamente due gruppi di lavoro: uno si interessava alla selezione ed alla lavorazione del legno per la sostituzione dei vecchi manufatti, l'altro curava l'aspetto estetico della sorgente.

In breve tempo è stata fatta una profonda ed accurata pulizia della zona limitrofa con interventi di drenaggio, che hanno ridato alla sorgente l'aspetto ed il significato di un tempo, e all'acqua che si disperdeva disordinatamente nel terreno, la possibilità di raccogliersi nuovamente.

Come d'incanto, assieme al sottile rigagnolo, la storia interrotta riprende il suo corso.

Con le parti inutilizzate del legname lavorato, sono state ricavate delle panche e dei piani d'appoggio per consentire ai passanti la sosta ed il ristoro; inoltre è stata creata una piattaforma quadrangolare composta da pietre incastonate, dove sarà possibile accendere un eventuale focolaio senza arrecare alcun danno alla vegetazione circostante. Giunti ormai al termine dei lavori, quella particolare situazione ha spinto i partecipanti ad un applauso spontaneo; chiunque in quel momento avrebbe letto nei loro occhi l'emozione provata.

Noi giovani dovremmo collaborare più spesso con gli anziani se vogliamo che i vari beni dislocati sul territorio, tornino ad avere il significato di un tempo. C'è il rischio che anche quelle poche tracce, testimonianza della nostra cultura e della nostra civiltà, non si possano mai più riconoscere.

Massimo Mattei

CHIESE E...CHIESE

Pulita, luminosa, bella; questi sono gli appellativi che abbiamo usato per definire una prima impressione quando siamo entrati nella chiesa S. Nicola di Bari dopo il restauro interno eseguito dalle famiglie Ciferri G. e Carini O. l'estate scorsa. Il nostro ringraziamento alle due famiglie di Albano Laziale sarà espresso, seppure nell'intimità dei nostri cuori, finchè avremo vita; ma non basta: penso che il Signore, per mezzo di queste ottime persone, voglia dire qualcosa di più significativo a noi che "usiamo" la chiesa per la nostra preghiera comunitaria. Dunque interpretiamo nel modo giusto l'evento del restauro, inserendo in questa operazione anche le due bellissime tele (foto esposte in chiesa) degli altari laterali che rivedremo tra poco nella loro originalità di opere pittoriche "seicentesche". Penso che questa occasione sia per noi un'invito alla riflessione, a dare un senso al nostro desiderio di essere partecipi della vita misteriosa che Dio ci viene a proporre ogni giorno e che diventa in parole povere "vita spirituale e cristiana" della gente di Paganico. Auguri a tutti.

Paolo Conti

LA PRO-LOCO A UN BIVIO

Il Consiglio direttivo della Pro-Loco, ha fissato per il giorno 18 febbraio '95 la data delle elezioni che porteranno al rinnovo dello stesso.

Sebbene le modalità ed i requisiti per partecipare attivamente alle elezioni e quindi alle sorti della pro-loco, siano stati ampiamente descritti in passato, il giorno 26 dicembre del c.a. , si terrà presso il comune, una riunione in cui sarà ampiamente trattato l'argomento "elezioni".

E' un momento delicato, in cui è opportuno riflettere sul significato della pro-loco ed analizzarne a fondo la sua utilità nell'ambito del contesto sociale della nostra piccola comunità.

Abbiamo bisogno di crescere per intervenire nella riaffermazione del territorio, per il recupero della nostra identità culturale e per creare luoghi e motivi di incontro, soprattutto nei periodi autunnale ed invernale.

Le potenzialità per alimentare una crescita nell'operato e per proiettarci verso nuovi obiettivi ci sono. Da troppo tempo restano inespresse.

La validità del nostro lavoro sarà inoltre basata sulla capacità che avremo nell'organizzare itinerari folkloristici, culturali, ambientali e di qualsiasi altra natura insieme alle altre pro-loco della valle, evitando manifestazioni contrapposte e disgiunte. Quindi collaborazione, disponibilità ed apertura. Partiremo con un cospicuo bagaglio di esperienze che andranno certamente confermate.

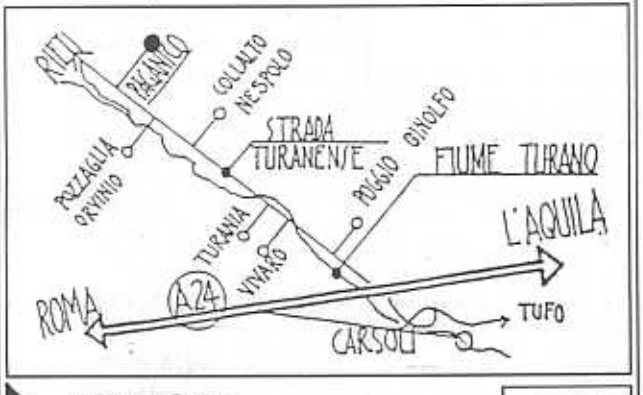
E questa è l'ennesima occasione in cui si rivolge un invito a tutti quei "paganichesi" che hanno osservato il "fenomeno" pro-loco da lontano e con diffidenza. Aspettiamo gente motivata e pronta a calarsi in nuove problematiche.

Danilo D'Ignazi

SERVIZI

SERVIZI DI PUBBLICA UTILITA'

COMUNE DI PAGANICO SABINO	0765/723032
Via S. Giorgio 5 (fax)	0765/723033
DISPENSARIO FARMACEUTICO	
Via S. Giorgio 7 - Dott. Giuseppe Barocci	
(MA.ORE 12,15)-(ME.ORE16,30) (VE.ORE 12,15)	
AMBULATORIO MEDICO	
Via S. Giorgio 9 - Dr.ssa Silvi Livia Ivana	
MA. ORE 9,30 GI. ORE 11,30	
MEDICINA PUBBLICA	
Medico territoriale Dr. Stefano Marci	
LABORATORIO ANALISI	
Martedì C/O AMBULATORIO MEDICO	
su appuntamento	
FARMACIA	
Via Turanense presso Castel di Tora	0765/76332



ESERCIZI COMMERCIALI

PANIFICIO VALTURANO	0765/723038
Viale Trieste n^1-3-5.	
BAR DOMINICI	
Largo Marconi n^ 8	
EMPORIO IPPOLITI	
Corso Umberto n^26	
RISTORANTE LONTERO	0765/723029
S.P. Turanense (Bivio di Paganico)	
ARTICOLI CASALINGHI (Mattei Roberto)	0765/723065
Ambulante	
ATTIVITA' BOSCHIVA (Di Clemente Enzo)	0765/723023
	0863/995471

LA PRO-LOCO INFORMA

Rinnovo del Consiglio della Pro-Loco

- Il giorno 26 dicembre 1994, si terrà un'Assemblea aperta a tutti per trattare l'argomento : "Elezioni per il Rinnovo del Consiglio della Pro-Loco". Saremo a disposizione per informare chiunque voglia partecipare.

- Si ricorda che sono aperte le iscrizioni per l'anno 1995. Tutti i soci che hanno intenzione di presentare la loro candidatura per il rinnovo del consiglio, sono tenuti ad iscriversi entro il giorno 18 gennaio 1995. Per partecipare alle votazioni, invece, è solo necessario essere iscritti prima dello svolgimento delle stesse.

- Il giorno 18 febbraio, presso la Sala Consiliare del Comune, si terrà l'Assemblea dei Soci per il rinnovo del consiglio direttivo.

Il Lazio a Roma

Dall'8 all'11 dicembre si è svolta a Roma, presso il Palazzo dei Congressi dell'Eur, una rassegna di gran parte delle bellezze artistico- ambientali della Regione: "il Lazio a Roma". La mostra, patrocinata dall'Ente del Turismo di Roma, è stata organizzata dalle Comunità Montane e dagli Enti parco del Lazio. La Pro-Loco di Paganico Sabino, per la prima volta presente in manifestazioni del genere, ha trovato un suo spazio espositivo presso lo stand riservato alla Comunità Montana del Turano.

Stampa computerizzata a cura della DE ARTE s.a.s. - via Credaro 19 Roma -
Trib. Roma 9948/88 - CCIAA 666937
Non è una pubblicazione periodica. - Stampato, dicembre 1994 -