ATTACCA U' PADRONE
ADDO' VOLE-A
U' CIUCCIO

Di

Angelo Avagliano

*Alla “mia grande famiglia”
e alle mie care figlie.*

PRESENTAZIONI

DALLE VOCI DI CONFINO AL PROGETTO DI RURALITÀ CONTEMPORANEA di Pasquale Persico

Il racconto del riposizionamento di un progetto, da marginale a centrale, diventa il pretesto per presentare una storia di straordinaria contemporaneità.

La crisi internazionale, il disorientamento sulle cose da fare, la riscoperta dell'importanza del fare fanno riemergere i progetti di confine, i progetti che hanno scommesso sulla speranza dell'improbabile.

Il racconto di Angelo parla di questa speranza maturata attraverso storie di apparente insuccesso, storie apprendimento attraverso il comportamento di un'asina d'oro, figlia adottiva e libera, storia di un amore che vuole crescere con il pane di ieri, fino a vederlo come pane contemporaneo e di domani.

I temi dell'alimentazione, della biodiversità e dello sviluppo, impongono nuovi comportamenti e questi appaiono in tutta la loro bellezza e semplicità in un video sintesi del progetto che è visibile su Mediaterra TV dal titolo "le voci di confine". Il canto di Angelo, il racconto di Donatella ed il ballo in leggerezza delle loro figlie ci fanno capire cosa debba intendersi per progetto di ruralità contemporanea.

Il libro-racconto di Angelo è diventato testimonianza di un percorso possibile già fatto di conquista di una consapevolezza.

Dagli asini e dalle asine si può apprendere, è la metafora della valle degli asini, perché gli asini liberi possono ispirare nuovi comportamenti. La casa di Angelo, anch'essa casa di Pitagora, luogo di dialogo, attraverso la ruralità, con la Natura per l'apprendimento dei numeri del sapere.

La natura nuovamente fonte di apprendimento continuo, asini per sempre è la condizione di partenza per essere sempre contemporanei e trasferire all'agricoltura i saperi necessari al sostentamento del mondo.

L'agricoltura si fa industria e la ruralità di confine si fa saggezza per il domani.

La storia di Angelo ci dice che non bisogna avere la tentazione di separare definitivamente l'agricoltura e le altre attività dell'uomo dalla sapienza della natura; la ruralità e la casa della ruralità contemporanea devono sempre guidare l'uomo nel costruire città e borghi del mondo che verrà.

Angelo e Donatella ispirano comportamenti di nuova umanità ed incoraggiano i giovani a non aver paura, specie se sapranno spostare la loro mente dal pensiero del consumo a quello del progetto.

Grazie Angelo e grazie doppio a Donatella per la sua fertilità al quadrato.

“UNA SCELTA “SOCIALE” di Carmine Farnetano

Abituati ad un'esistenza inconsapevole, *passijamo*. Come se, oltre a dover vivere per il solo fatto di essere stati messi al mondo, la nostra vita fosse un campo incolto da percorrere più e più volte, avanti e indietro, a destra e a sinistra.

L'esperienza di Pruno è altro e dimostra che, proprio in questa sua dichiarata alterità, è possibile una nuova consapevolezza umana capace di superare gli attuali rapporti di forza e di ridare al mercato la sua autentica funzione di luogo di scambio e non più di mostruoso meccanismo che tutto governa e regola.

Ed è esperienza preziosa perché, oltre a restituire dignità alla produzione della Terra, potrà, in virtù del suo essere capace di tenere insieme i temi dell'identità e della contaminazione, esserci utile per orientare le nostre scelte in un'epoca che annuncia nuove sopraffazioni, con eserciti armati a garanzia di equilibri decisi altrove che nelle comunità locali e di interessi particolarissimi presentati come bene comune.

La scelta di Angelo e delle sue donne non si accontenta di essere privata, non è un ritirarsi e chiudersi. È scelta consapevole e lucida.

È scelta sociale: “il contadino non è un operatore economico, è un operatore sociale” e, in quanto tale, è vettore di innovazione.

Nuovi rapporti costruiti sulla solidarietà, non più sulla forza; sull'empatia ambientale, non più sul consumo del territorio; sulla consapevolezza del vivere e non più sul *passijare*.

Quale sia la destinazione dell'uomo nei prossimi secoli non è dato conoscere: come si alimenterà, come si riprodurrà, come invecchierà, che tipo di essere vivente sarà (se continuerà ad esserci).

Ma se esiste una sola possibilità, per l'uomo, di riuscire a conservare la propria *umanità*, continuando a nutrirsi di pane di *Carusedda* e olio di oliva, bisognerà cercarla nelle mille e mille Valli di Pruno che, al mondo, i mille e mille Angelo Avagliano con le loro donne hanno rianimato.

INTRODUZIONE

Il presente volume intende essere un piccolo granello di sabbia di fiume che scorre, che si aggiunge agli altri, nell'impasto di un amalgame che serve a cementare tutti gli elementi che possono e devono contribuire all'edificazione di una rinnovata e contemporanea dignità culturale del Cilento.

Le sue prime parti contengono il resoconto dell'esperienza di chi ha vissuto dall'interno, ed in qualche modo ha influenzato, tutte le fasi di avanzamento del percorso progettuale che ha interessato la comunità di Pruno, cercando di rendere visibile tutto il faticoso e minuzioso lavoro sociale e politico che c'è "stato dietro".

Facendo tesoro del grande insegnamento del compianto Prof. Massimo Cresta riguardo all'arte della comunicazione, ho cercato di rendere la presentazione dell'indagine antropologica più fruibile eliminando la percezione di "freddezza", con la decisione di dargli una forma di "cunto", nel capitolo intitolato Rusina e la carusedda.

Chiedo preventivamente scusa per tutte le inesattezze contenute nel testo e nelle espressioni dialettali che ho cercato di rendere più fedeli possibili alla lingua parlata nella zona di Pruno.

Questa operazione è stata sicuramente inficiata dalla mia originaria nativa non appartenenza alla comunità ed il conseguente bagaglio linguistico che porto con me. Facendo appello alla benevolenza dei puristi dell'idioma cilentano, spero che il lettore colga in questo aspetto, il segno di un'opera contemporanea in cui le lingue si "mmescano" e si contaminano, dando la misura di come i processi di globalizzazione vadano a permeare ogni aspetto della vita sociale anche delle zone rurali più isolate. Porgo doverosi ringraziamenti all'ENTE PARCO, che ha dato il suo patrocinio e un contributo economico per la pubblicazione di questo libro, e a tutte le istituzioni che hanno favorito il percorso progettuale esaminato nell'opera, esprimendo particolare riconoscenza al Dott. Gaetano Pacente, amministratore di Laurino, che lo ha fortemente voluto e favorito.

Vorrei ringraziare la mia famiglia che mi ha supportato e sopportato durante la stesura del presente scritto.

Questo umile contributo è stato reso possibile dalla generosa pazienza e disponibilità degli anziani della zona, che con amore mi hanno raccontato davanti al fuoco nelle lunghe serate invernali ed in mezzo ai campi, tutti i "cunti" e le informazioni contenute nel presente.

Ringraziamenti che si estendono a tutte le persone che vivono e sono vissute nella zona di Pruno di Laurino e dintorni.

Concludo questa breve nota introduttiva citando il testo di una canzone popolare dell'area vesuviana:

Chesta è sempe 'a rrobba vosta e io ve la canto, chesta è sempe 'a rrobba vosta e io ve la "cunto"...

ATTACCA U' PADRONE
ADDO' VOLE-A U' CIUCCIO

Agli inizi degli anni 80' eravamo un gruppo di amici a cui piaceva andare in giro per le montagne. Pian piano dalle montagne la nostra attenzione si spostò alle campagne e iniziammo a progettare un insediamento collettivo in qualche zona del Cilento interno.

In quel momento storico sociale molto effervescente, caratterizzato da tante speranze, nel nostro gruppo iniziammo a coltivare il sogno di stabilirci in una stessa zona con l'intento di aiutarci vicendevolmente ispirando le nostre azioni a valori di solidarietà. Sembrava che da un momento all'altro tutto ciò dovesse accadere, ma, purtroppo nella società molte erano le spinte disgregatrici che iniziarono a lavorare in direzione contraria al nostro progetto di "condivisione di vite".

Molti amici si "sistemarono". Qualcuno trovò lavoro, altri si sposarono e fecero famiglia; i più sfortunati, alla ricerca di una facile risoluzione dei problemi esistenziali, si rifugiarono nei paradisi artificiali mentre alcuni di loro, cedendo alle tentazioni di un rampantismo incipiente iniziarono una carriera politica che li doveva portare ad allontanarsi dai principi che erano propri di una generazione (la meglio gioventù) che pensava che un bene era tale quando era condiviso.

A perseverare in questa ricerca rimanemmo io e Stella, la compagna di quel tempo. Alla fine di lunghe peregrinazioni in lungo e in largo per il Cilento appuntammo la nostra attenzione su Pruno.

La Valle era ancora integra da un punto di vista naturalistico dovuto al fatto che solo da poco tempo il suo secolare isolamento era stato violato dalla costruzione della strada asfaltata.

La zona era molto ricca d'acqua molti terreni erano incolti, i boschi avanzavano e c'era ancora tanta brava gente, contadini e pastori del profondo Sud.

E cosa non meno importante, per le nostre magre risorse economiche, le terre costavano relativamente poco.

Molti campi erano ancora coltivati a grano e il paesaggio era particolare.

Notai subito la notevole altezza degli steli del cereale, frutto di un generoso fenomeno di accestimento, che caratterizzava la percezione cromatica del volume vegetale che ondeggiava non appena spirava un alito di vento: era la Carusella di Pruno, un grano antico sopravvissuto alle manipolazioni genetiche.

Acquistammo il terreno e iniziammo da subito a fare i primi interventi di restauro e conservazione di un casalino che per noi era un reperto di archeologia rurale. Nei periodi che man mano iniziavo a rosicchiare al lavoro che ancora sostenevo a Salerno, in un Bar ereditato dai miei genitori e che era stato trasformato in Tisaneria e rivendita di prodotti biologici, venivo a Pruno per proseguire i lavori di ristrutturazione della casa.

Tutto ciò era ispirato dall'adesione ai principi della bioarchitettura ed era caratterizzato dall'utilizzo di materiali locali come era in uso nella zona e riciclando tra l'altro molti di essi.

La costruzione di una "pischera", l'installazione di due serbatoi per l'accumulo di acqua che riuscii a convogliare alla "tempa del fico" tramite la posa in opera di tre chilometri e trecento metri di tubo in polietilene, insieme a Carmelo Roberto mio amico e vicino, mi fece comprendere che era maturo il tempo del trasferimento definitivo a Pruno.

Era Maggio del 1992 ed organizzammo una grande festa dell'acqua, che era arrivata

magicamente a dare vita alla “Tempa del Fico”.

Iniziai così a coltivare l’orto ispirandomi ai principi della biodinamica e contemporaneamente a seminare il grano Carusella.

Insieme al cereale iniziai a spargere i semi di un grande, profondo e paziente lavoro di intreccio e tessitura di rapporti con le forze del posto. Pian piano e con molta umiltà cercai il modo più significativo per entrare in relazione con il mondo arcaico dei contadini e pastori di Pruno che sono stati e sono i miei generosi, ma anche severi ed esigenti maestri di vita.

Essi con la loro dura semplice esperienza quotidiana hanno comunicato tante informazioni di carattere pratico e una serie di valori umani che hanno ispirato in me una miriade di riflessioni e considerazioni basate e confortate dalla condivisione delle gioie e delle difficoltà dei momenti di festa e di lavoro legate alle attività agro-silvo-pastorali.

Nel 1999 si trovò a passare alla “Tempa del fico” il Prof. Pasquale Persico, economista illuminato che era stato incaricato dall’Ente Parco della stesura del piano di sviluppo socio economico.

Egli percorse in lungo e in largo l’intero Cilento, in cerca dei probabili “attori di sviluppo locale”. In sua compagnia c’era Ugo Marano, eclettico artista contemporaneo che riusciva a cogliere il genius loci con le sue intuizioni visionarie.

Si accorsero ben presto, con sommo piacere, dell’importanza di essere “arrivati tardi”; questa condizione fu presto riconosciuta imprescindibile e propedeutica ad un percorso di avvicinamento della realtà Pruno alla contemporaneità senza la zavorra di rilevanti operazioni istituzionali e socio economiche precedenti.

Discutemmo a lungo, sotto la serra veranda, illuminati e confortati dalla presenza di “pianificatori di sviluppo eco sostenibile”, così come si definivano il geologo esperto del paesaggio, il veterinario ornitologo competente nella gestione della fauna selvatica e il naturalista che metteva la sua conoscenza a disposizione dei primi sistemi di indagini di monitoraggio satellitare del territorio.

Nel congedarci, alla fine di un lauto pranzo decidemmo che io, umile “contadino contemporaneo”, avrei dovuto delineare e mettere su carta un percorso di sviluppo eco-sostenibile che riguardasse il probabile futuro della valle.

Una breve relazione fu pronta in breve tempo anche perché mi avvalsi delle competenze di Gerarda Grippo, giovane ricercatrice di Rofrano da poco laureata in economia Politica che era stata costretta a trasferirsi altrove alimentando l’emorragia di saperi e intelligenze Cilentane. Questa emigrazione intellettuale ancora caratterizza e condiziona l’evoluzione culturale della zona. Riporto di seguito la relazione originale (doc.1 UN PROGETTO PER PRUNO)

Una lunga gestazione di sogni, ideali, azioni concrete e mediazioni culturali aveva dato alla luce un embrione di “progettazione partecipata”. Essa dava alle persone del posto la possibilità di poter decidere e programmare le linee guida del proprio futuro, confortate e supportate, in questo, dalle competenze di tecnici-umanistici che in primo luogo hanno amato il Cilento

. Questa umiltà intellettuale e la lungimirante disponibilità a riconoscere e fare esprimere i desideri e le sapienze del posto, poneva le basi e garantiva l’attivazione di un modello di sviluppo locale che tenesse conto di fattori endogeni propositivi e propulsivi .

Il risultato di questo incontro fu la stesura di una prima bozza della Valle degli Asini. Questo percorso progettuale muoveva i primi passi ispirandosi alla lentezza e sicurezza dell'incedere del "Ciuccio", vero maestro e ingegnere naturalista che per lunghi secoli ha tracciato i sentieri di collegamento degli ambienti naturali, che hanno permesso gli intrecci di rapporti umani sia simbolicamente che materialmente.

Si ricordi a questo proposito che la maggior parte delle attuali vie di comunicazione sono state sviluppate sulle tracce delle antiche mulattiere. Queste sono state aperte dai ciucci, che lasciati liberi di esprimersi trovavano sempre il percorso più sicuro e meno accidentato garantendo, in ambienti spesso ostili, un sicuro ed agevole spostamento e trasporto di beni materiali e di persone, con i loro carichi culturali. Questi momenti erano legati al baratto, allo scambio di prodotti che erano espressioni della conoscenza della sapienza manuale della ingegnosa e laboriosa popolazione del Cilento.

Fu in quel momento che iniziai a concepire le strategie comunicative che la cultura legata ad un utilizzo contemporaneo del ciuccio poteva metterci a disposizione (doc.2 verbale prima riunione).

Con il prof. Pasquale Persico pensammo ad una liberazione dei ciucci nella valle, come provocazione concettuale per vedere con il manifestarsi di una tale azione "sovversiva", quale circuito socio economico potesse innescarsi e che tipo d'interesse culturale avrebbe sollecitato nei confronti del sistema valle.

Dopo un po' di tempo venne fondata l'Associazione L.O.S.A.P. LUDO-LABO OSSERVATORIO SOCIO-AMBIENTALE PRUNO che a sostegno di tale operazione, nel 2001 in occasione della festa di Sant'Elena del 29 Giugno,organizzo' la prima edizione della festa popolare "attacca u' padrone addo' vole u' ciuccio".

Si intendeva ribaltare il vecchio proverbio che formulava "attacca u ciuccio addo' vole u padrone" ed in maniera simbolica rivalutare e dare nuova dignità alla cultura contadina da sempre assimilata e vissuta come subalterna alla cultura urbana(i contadini faticavano come i ciucci).(doc.3 e doc.4)

Fu un momento molto importante nella storia della Valle,sottolineato dalla grande ed emozionante partecipazione popolare.

Dopo tanti anni di interruzione dell'usanza di celebrare la festa di S.Elena a Pruno, nel passato fortemente sentita dagli abitanti e dai pellegrini che venivano da molte parti del Cilento,tutti quanti ci ritrovammo a cantare le antiche lodi alla Vergine Anacoreta, intorno ad un grande fuoco.

Si recuperava così' la tradizione della "fanoia" rituale legato al culto di Sant'Elena e ancora prima rito propiziatorio che si iscrive nella grande famiglia dei fuochi sacri della notte di San Giovanni.

Questa tradizione di accensione di fuochi sacri era legata ai riti propiziatori tendenti a celebrare e sottolineare il raggiungimento della massima altezza del sole all'orizzonte che irradiando la luce e il suo calore , permetteva la maturazione delle messi.

Inoltre sicuramente nel passato,questa ritualità doveva corrispondere ad una prova di coraggio ,che veniva richiesta agli adolescenti per entrare,con questo passaggio iniziatico attraverso il fuoco ,nel mondo degli adulti.

In quella occasione fu inaugurato un ponte per Pruno che collegava i due versanti della valle sotto l'edificio dell'ex scuola cui si legano i più cari ricordi di tutti i bambini che sono nati e cresciuti a Pruno.

L'ex scuola venne riaperta e Catarina libera, "la ciuccia d'oro", salì in cattedra e inizio' a ragliare...rivolgendosi a Pruno e alle istituzioni locali.....

In quel momento Donatella , nuova compagna di vita, mi confido' che era in dolce attesa dandomi la notizia piu' bella della mia vita. Di li' a nove mesi è nata la nostra prima figlia Annarita, la prima bambina nata a Pruno dopo 40 anni. Decidemmo di comune accordo di farla nascere in casa e cio' fu reso possibile dalla competente e generosa presenza, al momento del parto, del nostro medico curante , di una nostra amica ostetrica e di Giusi, amica da sempre che ci ha sostenuto in questo importante momento della nostra vita.

Alla nascita di Annarita è seguita quella di Mariantonia ed io non finiro' mai di ringraziare Donatella che ha concepito i piu' luminosi " gioielli" di tutta la sua notevole produzione artistica. Infatti da quel momento la mia compagna decise di abbandonare la sua attività di maestra orafa e trasferire la sua arte nella preparazione di pane decorato, bello nella forma e nutriente nella sostanza.

A tutto questo pensai di affiancare il recupero e la valorizzazione della carusella (doc.5 Scheda Carosella).

Dal punto vista pratico iniziai a prevedere un sistema produttivo che comprendesse la possibilità di coltivare il grano, la sua molitura e la trasformazione dei suoi derivati sul posto.

Tutto questo permetteva di chiudere una filiera produttiva autonoma, che avesse anche la peculiarità, in ogni fase della sua attuazione, di offrire una possibilità attrattiva non solo economica ma anche di comunicazione culturale e culturale.

Queste considerazioni mi spinsero a pensare all'installazione di un mulino a pietra che potesse essere necessario corollario al discorso di valorizzazione del cereale indigeno. Questo piccolo ma efficace impianto di molitura per cereali consta di tre principali apparati meccanici:

- 1) lo svecciatore per la vagliatura e pulizia dei semi.
- 2) il mulino con pietre da macina.
- 3) il separatore o buratto che da' la possibilità di selezionare la granulometria e di separare le varie parti del chicco di grano.

Questo impianto si caratterizza per la facilità dell' installazione, essendo la dislocazione di tutti i macchinari ad estensione orizzontale, per il ridotto ingombro nella collocazione spaziale, l'economicità della gestione e soprattutto la qualità finale del prodotto.

Infatti la farina e gli altri derivati che si ottengono da questo processo di lenta e dolce macinazione si caratterizza per una elevata qualità in quanto la peculiarità di questo tipo di molitura riduce al minimo i danni e il degrado cui vanno incontro i cereali nell'ossidazione violenta a cui sono sottoposti nei casi di lavorazione di tipo industriale.

A tutto questo si affianca il recupero della abbandonata ex scuola di Pruno. La futura destinazione d'uso di questo edificio dovrebbe essere deputata a costituire una sorta di centro d'accoglienza nella Valle dei "viaggiatori "che intendono fermarsi e soggiornare a Pruno..

In questo posto si troveranno tutte le informazioni inerenti l'offerta di servizi, ospitalità rurale, sapori e saperi dell'intera vallata e territori circostanti. Non meno importante funzione che l'ex scuola dovrebbe svolgere è quella di sede delle attività sociali

della popolazione di Pruno, con funzione catalizzatrice nei momenti culturali e pratici della vita di una comunità contemporanea di pastori e contadini del Cilento.

A questo proposito vorrei delineare, quello che per me dovrebbe essere la figura di un contadino e pastore contemporaneo.

Non un imprenditore della terra che è una figura appartenente alla categoria economica ma una figura sociale che affonda le sue radici nella tradizione, con la consapevolezza di doversi confrontare con i processi contemporanei di globalizzazione.

In virtù di ciò il contadino contemporaneo ha la capacità di adeguare le proprie azioni in direzione di una specializzazione, caratterizzazione, elastica diversificazione delle proprie attività. Parafrasando il proverbio Cilentano “acina acina se face la macena”, questi acini potrebbero essere rappresentati da attività di tipo colturali, culturali, didattiche, escursionistiche, artigianali e di ospitalità rurale.

A tale proposito nel progetto è stato previsto il recupero di una decina di manufatti tradizionali con muratura a pietra da rendere fruibili e disponibili ai viaggiatori che intendano fermarsi soggiornare a Pruno per vivere un'esperienza di reale vita in campagna e non fare una vacanza, ormai alla moda negli agriturismi che rappresentano una edulcorazione dell'esperienza della vita contadina “..... Quando mai in campagna ci sono stati i parchi giochi e le piscine”?

RUSINA E LA CARUSEDDA : STORIA DI GRANO E DI CIUCCI

Era il '43, e in tutte le campagne del sud c'era la miseria, la carestia, la fame, la guerra..

Zi Angelo, u' sinnaco re Pruno, tornava da Laurino con il suo ciuccio.

Cappella di S. Elena a Gorgonero, Scanno del tesoro, u Chiano r'a funtana, la Grava di Vesalo, u'Chiano r'a Cappella e finalmente la Croce di Pruno. Prima che con gli occhi ingannati dalla neglia, zi Angelo s'accorse dell'aria di casa con il naso: dal valico che immette nella valle di Pruno, arrivava a rassicurare il cuore, il profumo del pane di granurinio che cuoceva avvolto nelle fronne di verza.

Ad annasare megljo, zi Angelo sentiva anche l'odore acre del fumo della legna di fringo, con la quale le donne del Feo cuocevano il pane nei loro forni fatti con le grastole di irmicio.

E si sentiva pure l'odore del pane fatto con il grano carusedda, mescolato con il jurmano.

A Pruno, Horreum di Rofrano Vetere, anche in quell'anno il grano era cresciuto e le spighe si erano riempite fino a piegare a terra l'alta paglia. Zi Peppe era stato attento a mietere il grano al momento giusto, per non farlo jettare dalla pioggia o da una tempestate del Salerno o ru viento ca vene ra Menzana.

Quell'anno, parecchia gente veniva da tutti i pizzi per chiedere ai contadini di Pruno un po' di grano per fare il pane per i propri figli.

Portavano in cambio, castagne, alici salate, olio, fichi secchi e pannucci, a seconda della loro provenienza.

Arrivavano da Palinuro, da Camerota, da Laurito, da Celle, da Torre, da Salerno.

Da Salerno venivano i signori con i soldi e volevano cambiare carta con grano. I Prunesi non erano contenti di questo baratto, però per ospitalità e umanità, non facevano tornare a casa nessuno a mani vuote; certo preferivano le castagne, l'olio, le alici salate, i copertoni vecchi di automobili per fare i zambitti.

Nel loro cuore di indigeni certamente sapevano, al pari degli indiani Cree che, in altri luoghi e altri tempi, sostenevano profeticamente che solo quando avrà abbattuto l'ultimo albero, avrà avvelenato l'ultimo fiume, catturato l'ultimo pesce e cacciato l'ultimo bisonte, soltanto allora l'uomo scoprirà che il denaro non si mangia.

E allora aprivano i loro cascioni di fao o di castagno, o meglio li apriva chi li possedeva, ed i loro cuori, e scambiavano un tomolo di grano con qualche mercanzia che avesse la caratteristica di commestibilità.

Qualcuno dalle marine, si presentava con le sciuscelle, ed i prunesi accettavano anche quelle, perché a quei tempi erano il carburante più prezioso ed energetico per i ciucci, unici mezzi di locomozione dei contadini e pastori più fortunati della valle..

Ma, ritorniamo a Zi Angelo, che a fiuto, aveva capito di essere vicino casa.

Dalla Croce di Pruno al Feo Sottano, parecchie erano le soste che doveva fare, perché da Laurino egli portava le mmasciate per parecchie persone a Pruno.

Una sosta per una veppeta r'acqua leggera alla fontana del Valiota, nel dialetto locale "il vagabondo, il perditempo". Nella Valle dei Monaci, un fischio, un sibilo particolare, segnalava al ciuccio che anche lui poteva bere, dopo che gli era passato il cauriamiento per aver portato il pesante carico.

Quando Zi Angelo caricava il ciuccio a Laurino si ricordava sempre di quel cunto che riciano gli antichi: e chesto che pesa? Niente! E chestato che pesa? Niente! E niente

dopo niente il ciuccio veniva caricato sempre più, fin quando sotto il peso di “tanti niente”, stramazza a terra e si spezzava la schiena.

Si fermava, allentava un po' le torze che fissavano il carico al mmasto e lasciava nu panaro re ova che gli avevano dato a Laurino per zi Giovanni.

Più giù nu pannuccio di lino tessuto a Laurino lo lasciava a zia Lena, e così via fino alle festole, al Feo sottano. Finalmente a casa, i ccriame gli si affollavano intorno. I parenti aspettavano nuove fresche dalla capitale, Laurino. E zi Angelo, stanco per le quattro ore di viaggio nel fango a piedi quasi nudi, mpizzati ne li scarpuni fatti cu le strefe e le curriole, pensava già a domani.

Il giorno successivo, all'alba, si sarebbe dovuto trovare a Rofrano, al mulino Tosone (1), per macinare il grano e riportare la preziosa farina a casa.

Tolse il 'mmasto dal ciuccio, appese il saccone in un angolo della stalla, e diede una treccia di fieno al quadrupede, che riconoscente lo guardò con i suoi grandi occhi dolci, proprio dritto nei suoi. Prima di andarsi a stendere per qualche ora sul paglione imbottito di scorie di granurinio, però aveva ancora qualcosa di importante da fare: doveva riempire i sacchi di lino grezzo o cannavo con la preziosa granella che doveva portare al mulino di Rofrano.

Per fare ciò doveva andare a scavare di notte, e cavare da sotto terra il grano che era stato ammucciato in grosse buche foderate di pietre e di felci secche. In quel periodo infatti, questa era una pratica comune nelle campagne del Sud.

Il grano, come altri prodotti della terra, si doveva portare all'ammasso e ogni capo famiglia aveva la tessera per la macinazione al mulino, di una determinata quantità di cereali che a stento riusciva a soddisfare le necessità alimentari della famiglia.

Tutto il resto si faceva di contrabbando, con il rischio che molti contadini perdessero il loro grano per sventurati avvenimenti.

Infatti a zi Angelo u'Faliano, una volta era capitato che mentre stava macinando un po' del suo grano, nu garzone, che era stato messo a guardia dal mulinaro che stava macinando di contrabbando, si mise a gridare “arrivano le guardie” e così tutti i “cospiratori” erano dovuti fuggire mentre, qualche altra persona faceva sparire i sacchi pieni.

In tutto questo a pagare era sempre la povera gente, mentre lo stato nazionale, molto lontano da queste montagne, pensava ancora alla guerra, all'impero sognato e perso. Mentre pensava a questo, alzò gli occhi verso il cielo che intanto si era assirenato e tinto di quel particolare blu di inizio inverno.

Volse lo sguardo verso il Perale, e dal canalone della Menzana, dietro la Faiatedda, nasceva la luna piena. In pochi momenti, la valle, iniziando dalla Tempa del porco, alla Fornace da Tempa d'astore, si illuminava a giorno.

Si illuminarono, poi, gli scanni rossi e la costa ri S. Lena, le pietre bianche del Rutunno e la Tempa r'la fica.

Nello stesso momento il frauluso lanciava il suo flautato richiamo d'amore, ritto sul posatoio nei pressi dell'omonima ancestrale grotta.

Fu proprio in quel momento che arrivò tutta affannata e scarmigliata la sorella “zeca” r'zi Peppe.

Era rossa in viso perché se l'era fatta di corsa da Pretajonda fino a lu Feo. Veniva in cerca d'aiuto perché si era “ingravata la cioccia” e non riuscivano a farla uscire dallo “sdirrupu”.

E questo non era tutto !

La Cioccia stava per partorire e si era “zuvellata” proprio perché era pesante ed aveva perso l’equilibrio. Zi Peppe e zi Angelo erano molto amici, e per questo, in una simile occasione zi Peppe l’aveva mandato a chiamare, anche perché zii Angelo era famoso per la sua forza: infatti, sollevava e trasportava due quintali di grano (uno per lato), e a zi Peppe serviva un valido aiuto per imbracare la cioccia e tirarla fuori senza danno dal fosso in cui era caduta.

Zi Angelo non se lo fece dire due volte e prendendo il “carraro m’pere a lu iume”, attraversò l’acqua tumultuosa e passando per le Scaledde acchianò per la collina attraversò il Chiano dei Vaccari, e si diresse verso Pretajonda.

Intanto per zi Peppe si era fermato il tempo. Non riusciva a sospirare e un pò imprecava con se stesso contro la mala ciorta sbinturata, che, in un momento solo, rischiava di sottrarre Rusina e la staccaredda che doveva nascere, dopo un lungo anno di attesa da quanto aveva portato la cioccia che ammagliava, a farla zombare dal ciuccio maschio.

Riuscì piano piano a spostare la ciuccia che stava ‘ncatastata a testa sotto e già’ questo lo tranquillizzò un po’ perché gli animali che stavano in quella posizione dopo una mezz’ora massimo, erano destinati a morte sicura.

Stava accucciato vicino a Rusina e cercava di calmarla con voce suadente e carezze sulle orecchie e in mezzo alla testa.

La ciuccia ogni tanto tentava di rialzarsi, ma così facendo non faceva altro che peggiorare la situazione. A un tratto, girando la testa all’indietro e roteando gli occhi, iniziò ad emettere un raglio acuto e penetrante.

A zi Peppe gli si gelò il sangue nelle vene, e attasso’ al pensiero che la sua Rusina potesse lasciarlo per sempre.

In un attimo gli si affollarono alla mente tanti pensieri e tanti ricordi.

Erano molti gli anni e le avventure che avevano passato insieme lui e Rusina e il primo pensiero che gli venne in mente fu per la disgrazia che si abbatté sulla sua famiglia. La ciuccia partecipava a pieno titolo al sostentamento della stessa.

Si ricordo’ subito di come Rusina era stata indispensabile al momento della mietitura del grano, e di come ancora prima, al momento di portare il fumiere sul terreno, prima dell’aratura con i “vuoi calavrìsi” per la semina.

Ricordò di come, dopo aver “sterrato il craparizzo” aveva caricato di “fumiere” le cofane ai lati della cioccia, poi era e come Rusina l’avesse trasportato e scaricato, aprendo lu culo della cofana, sul campo dove cresciuta rigogliosa la carusedda.

Pensava alla fatica delle donne che avevano “zappuliate” e che avevano “accauzate” le chiantuledde con la “zappedda” fatta dai forgiari di Alfano.

Le stesse donne, sua madre e le sue sorelle, la moglie, che, cantando canzoni d’amore e di sdegno, “munnavano” il grano, antico metodo manuale di contenimento delle erbe selvatiche.

E finalmente le spighe si erano riempite e il grano si era indorato. Ancora una volta si era ripetuto il miracolo del seme che si moltiplicava e dava da mangiare all’uomo. Pensava alla mietitura, alle cantate alla cilentana, e rivedeva l’antico movimento sincronizzato che gli uomini facevano attirando a se con la falce, nell’atto di reciderne lo stelo, il grano, dopo aver infilato le “cannedde” e lo “jiritale.”

Ed ecco le prime iermete (fasci di grano) legate con gli stessi steli del grano con un movimento particolare. Operazione questa, che si poteva fare solo nelle prime ore del mattino, o la sera dopo il tramonto con la luce della luna quando c’era “l’acquazza”

e i lunghi steli della carusedda si piegavano senza spezzarsi.

Sei o otto "iermete" legate insieme con lo stesso sistema facevano una "gregna".

Man mano, le gregne si portavano in un posto e tutte messe in piedi, sempre in numero dispari da 15 a 21 formavano la "vurredda" (quella da 15 aveva la base sa 5 poi 4,3, 2, 1, quella da 21, la vurreddona aveva la base di 6 poi 5, 4, 3, 2, 1).

A quel punto appariva Rusina bardata con una sedda Rofranese che aveva i cancièddi laterali.

La sedda, era fatta di legno di gelso bianco, scelto già curvato in modo naturale, per non spezzare con un taglio le venature del legno, perché era molto resistente all'acqua. Per costruire la sedda si utilizzava anche l'acero, l'olmo e l'orniello. Il legno da utilizzare si "curava" sotto il letame o sotto la paglia per non fargli prendere il vento e quindi spaccarsi.

Famosi 'Mmastari della zona era la famiglia Castello di Sanza. Mentre le sedde con i cancièddi erano fatti dai Saggiomo di Rofrano.

ALaurino c'era Tommaso Mautone che conciava le pelli con la mortella e la corteccia di quercia da cui ricavava il "tannino", elemento essenziale del procedimento conciario. Queste pelli erano utilizzate da "Iase r' spizzio" che faceva tutti i "varnimieddi" per ciucci e muli nella sua bottega artigianale sotto la chiesa di S. Maria a la Chiazza nei pressi del teatro.

Tagliava tutte le "cegne": il sottopanza che si attacca da sotto la coda, passa sotto la pancia e si stringe sotto la fibbia; alcuni facevano il sottopanza di lino o con strisce di sacchi di canapa tagliati e cuciti, perché dicevano che le suatte (pelle di bufala conciata) strecavano e piagavano il ventre del ciuccio.

Lo "straccuale" che cingeva il deretano del ciuccio sotto la coda rappresentava l'imbracatura di dietro.

"Il nnanti pietto" che andava dalla coda avanti al petto ed era stretto al 'mmasto con una fibbia.

A richiesta confezionava anche i sacconi che si mettevano sotto al 'mmasto ed erano imbottiti di lino grezzo o di "picerno" (erba acquatica a stelo lungo).

Altri accessori importanti erano le torze che erano di 2 metri o 2 metri e mezzo.

Le funi, lunghe anche 10 metri servivano ad assicurare il carico al 'mmasto, erano fatte di canapa ma qualcuno, molto paziente le faceva di pelli di capra intrecciate. La ciuccia si fermava e aspettava pazientemente di essere caricata di "gregne" che dovevano essere portate all'area di trebbiatura.

Zi Peppe si rivedeva, nel calore di luglio nel momento in cui scaricava le gregne, dopo aver allentato le torze (funi), e le riponeva ben allineate in terra, a formare l'ausieddo (catasta rettangolare di gregne).

E intanto cominciava a disperarsi sempre di più perché ancora non arrivava nessuno a dargli una mano a far alzare Rusina.

Rivedeva Rusina che "carriava" le altre gregne dal campo e si rivedeva lui stesso che faceva il pignone. Si disponevano le gregne circolarmente con l'accortezza di mettere le spighe di grano verso l'interno e con il susseguirsi di strati si arrivava al colmo dove si incuppulava il pignone con un cappello di paglia di Jurmano o di steli di grano più lunghi, selezionati dalle donne in virtù di questo utilizzo finale di copertura impermeabile del manufatto.

La funzione del pignone era di proteggere, dalla pioggia, dalla umidità e dai cocenti raggi di sole, le preziose spighe di grano. Infatti esse venivano disposte sempre

all'interno della sapiente costruzione vegetale allo scopo di garantire al seme una lenta maturazione ed un'essiccazione graduale che dava garanzia di conservabilità del cereale.

E poi, all'epoca, ancora non erano disponibili i "copertoni di plastica" che pur avendo il pregio di proteggere dagli agenti atmosferici il raccolto, non riesce a garantire una ottimale traspirazione alla massa vegetale innescando fenomeni di fermentazione della stessa che certamente vanno ad inficiare la conservabilità dei chicchi.

Dopo "appignato" il grano si preparava l'area per la trebbiatura.

A Pretajonda l'aria si faceva con gli escrementi di vacca diluiti a crema. Veniva delimitata una superficie circolare su cui venivano pennellati vari strati di questa crema che, seccandosi e indurendosi formava il suolo di trebbiatura.

A questo punto si "incapulavano i vuoi" con il "giogo" di 10 palmi, che permetteva di girare agevolmente a cerchio.

In mezzo al giogo si legava la catena che era lunga da un metro a un metro e mezzo e si regolava man mano per non far mangiare la paglia.

All'estremità della catena si attaccava il "triglio" che era la pietra per "pesare" e che serviva a "scagnulare" la spiga e separare il seme dalle "glumelle", rivestimento esterno dei chicchi dei cereali.

L'aria di trebbiatura si doveva bagnare ogni sera dopo il lavoro. Il suolo di letame veniva "ioscato", veniva coperto di "iosca" che era la pagliuzza fine che si ricavava dopo la trebbiatura, per evitare il disseccamento e la screpolatura del suolo di lavoro. Dove non c'era l'acqua come a Petrajonda, l'area di trebbiatura si faceva lastricata di pietre, preferibilmente vive, calcaree e non morte (arenarie) che si sferecugiavano facilmente non resistendo all'abrasione.

Il luogo designato doveva essere un punto ventoso in quanto questo elemento della natura serviva a separare il grano dalla paglia con un'operazione di ventuliamiento. Il grano si ventuliva con la forca costruita con legno di fascio (frassino). Si annettava lanciandolo in area con un movimento repentino, sempre contro vento usando una pala quadrata davanti, costruita in legno di faggio.

Arrivata la sera se il tempo non prometteva bene e c'era ancora grano da trebbiare, si copriva il tutto con le lenzuola d'aria, tessute con lino grezzo e fermate ai lati dalla "iosca".

C'era chi, non possedendo animali da traino trebbiava a mano con lo "ssruoto". Con questo attrezzo rudimentale composto da due mazze di legno (cavernale-corniole o scandamano-erica) che si articolavano tra di loro tramite una catena, si "marzucculavano" le spighe di grano per favorire la separazione dei semi.

Era uso formare delle vere e proprie squadre di marzucculatori che misuravano il loro affiatamento dando luogo ad una "particolare musica" data dal ritmo del loro incessante lavoro di battitura. I più bravi riuscivano a sincronizzare i movimenti e battevano il grano al ritmo dei loro cuori che palpitavano per lo sforzo.

Intanto il montone di grano cresceva e zi Peppe riusciva a dare una stima approssimativa della quantità del cereale regolandosi con il metodo del manico delle pala, che si infilava al centro del cumulo dorato.

Come unità di misura si usava il palmo e "na chiecatura di ierito", che corrispondeva ad una sarma di grano.

Una sarma di grano corrispondeva a 16 stuppe.

Otto stuppe formavano "il tomolo". Quattro stuppe formavano il "menzetto".

Quattro misure formavano “nu stuppieddo”, e ogni misura era di circa due chili. Queste erano unità di misura volumetriche, che corrispondevano a contenitori tipo mastelli costruiti in legno.

Lo “stuppieddo alla varra (raso)” era sei chilogrammi; lo stuppieddo a colmo o ad “aceno caruto” era di otto chilogrammi.

E quante volte zi Peppe si era fatto e rifatto questi conti; un tomolo (8 stuppiedde) era circa 50 chili e una sarma circa un quintale.

Però, quando zi Peppe lo seminava al Feo, questo conto non era piu’ valido perché, a parità di volume, la carusedda risultava più pesante e da ciò nasceva il detto “grano di preta grano segreto”.

Nella contrada di Pruno oltre alla Carusedda si seminava:

GRANI DURI:

“u Cicirieddo” con spiga grande, acino tondo, puca niuredda, paglia alta che non “si iettava” ;

La “Serpentina” con la puca zeca bianca e spiga ondulata;

“Curdone” con la spiga a quattro facce con puca;

“grano Vietro” che era basso, puca corta, con chicco che fuoriusciva facilmente dalla spiga;

“Marzuto” che si seminava a marzo dopo il disgelo ed era basso con puca rossa;

“Cappello e cappellino” con puca, alta come cicirieddo;

“Grano Ianculiddo” alto come l’orzo con la puca e ad acino bianco;

“Maccarunaro” alto, con spiga grande acino allungato;

“Saravodda” con spiga tozza e quadrangolare, puca niuredda e acino lucente e allungato;

GRANI TENERI:

“Carusedda rossa - Russia” che aveva i “capiddi” corti e colorazione rossiccia della spiga

“Quattuciento” che era come il “grano avietto” primitivo;

“Ramato” con la spiga verde - blu senza puca;

“Granuorio” alto come l’orzo con 4-5 acini per spiga;

“Maionica” bianco e peloso, capiddi corti alto come carusedda;

“Peteniedda” che era un tipo di carusedda che si coltivava alla tempa r’ lu puorco;

“Risciola” grano tenero con cui veniva bene anche la pasta ma in particolare i dolci;

“Quarantino” che si seminava nella Valle della Quarantana e si contraddistingueva per l’alta resa, per ogni tomolo seminato se ne raccoglievano 40.

Tornando con il pensiero all’aria di trebbiatura, la paglia rimasta veniva caricata ai lati di Rusina in apposite cofane, o se erano disponibili lenzuole d’aria ,veniva portata alla pagliera.

Quando la pagliera era piena di “riglia” (insieme della paglia) ed il grano, dopo essere stato misurato, era riposto nei cascioni di faggio o di castagno con le fronne di noci in mezzo per non farlo attaccare dalle farfalline (poddulecchie), tutti tiravano un sospiro di sollievo.

Per un altro anno si poteva sfamare la famiglia, si poteva fare il pane e i fusiddi...

Cadeva la tensione ancestrale del momento della raccolta del seme-alimento e tutti si

rilassavano compresa Rusina che veniva lasciata libera di pascolare nel “restuccio” del grano dopo che le donne avevano “spigolato” il campo.

La ciuccia si “scialava” con tutta quella paglia e qualche chicco di grano che sfuggiva alle mani e agli occhi delle bambine che facevano l’ultima “passata” nel campo.

*La facevano per bene, perché, i genitori le invogliavano dicendo che più spighe trovavano e più “cuonzi” **potevano avere in cambio quando passava il “cunzaro”** che portava li “ciarlitieddi e li mummulieddi”, contenitori in terracotta dove si conservava l’acqua che veniva travasata dai varrili di legno che Rusina portava pazientemente ed instancabilmente dalle festole.*

Ed i bambini, pensate un po’, si animavano per questo, perché da piccoli venivano coinvolti a contribuire al sostentamento della famiglia.

Mentre tutti questi pensieri-ricordi formavano un vortice che facevano girare la testa di zi Peppe ecco arrivare zi Angelo.

Vuè Pè, mo la salvamo a Rusina toia.

Ed infatti in un attimo zi Angelo si “impostò” vicino ad uno scanno e con uno sforzo immane riuscì a sollevare da terra la ciuccia, tirandola per la coda e facendo leva con una pannola di legno. Rosina barcollò per un momento ma, poi si rimise saldamente sulle zampe e piano piano si avviò verso la stalla.

Quella notte stessa, assistita da zi Peppe con l’intera famiglia e da zi Angelo, la ciuccia “sgravò”, dando alla luce una bella “staccaredda”: Ngiulina, la futura nonna di Caterina.

Tanti anni dopo i tempi di questo cunto Catarina ha partorito Rocco, il primo ciucciariello nato a Pruno, alla vigilia di S.Elena 2008,dopo 35 anni.

Sara’ u’ ciuccio che attaccherà’ u’ padrone?...

Nota (1)

MULINI DI ROFRANO:

Peppe Tosone stava alla Carpineta sotto gli aranci,dietro l’attuale Comune di Rofrano Località Arenazza nel canalone del Carcillo, prendendo la strada per Alfano.

Mulino ad acqua sotto San Menale dei Cafasso-Puglia;

Mulino Commite e Milone che stava al Piano

Al vecchio ponte Faraone Mulino di Giuseppe di Fanciullo

In epoca successiva mulini elettrici di Giovanni u mulinaro dietro il Burio

Mulino Puglia alla Pastena dove adesso c’è il furgiaro

MULINI DI PRUNO

A Pretajonda dal 50 al 57 mulino a cascata gestito dai Rofranesi Gaetano Puglia, Giovanni Valienzi e Giuseppe di Fanciullo

Mulino al Feo , sotto la Festola con rotone in ferro; costruito da Biase, la guardia di Angellara che aveva messo altri mulini alla Quarantana di Cannalonga.

Tutti gli ingranaggi erano di castagno e quindi sono marciti mentre la ruota fu smontata per fare zappe e altri utensili; le pietre da macina si possono ancora vedere.

Era gestito da zi Angelo u’ sinnaco re Pruno.

PICCOLO GLOSSARIO del CAPITOLO RUSINA
E LA CARUSEDDE

- Neglia:** nebbia
Granurinio: granturco
Grastole: pezzi di embrici frantumati
Irmicio: embrice,coppo
Jurmano: segale
Jettare: allettare,piegare a terra la paglia del grano
Zambitti: calzature povere fatte a mano
Casciuni: cassoni di legno ove si riponevano i cereali
Fao: legno di faggio
Tomolo: unità di misura del grano ed anche della superficie dei terreni
Sciuscelle: carrube
‘Mmasciate: notizie e generi alimentari e vari
Torze: funi di canapa utilizzate per fissare il carico al basto
Festole: sorgenti di acqua,fistole,fessurazioni della roccia
Criame: bambini
Paglione: materasso
Strefe e curriuoli: legacci in cuoio per gli scarponi
‘Mmasto: basto
Saccone:cuscino imbottito che si metteva sotto il basto
Cannavo: canapa
Assirenato: diventato sereno,pulito
Frauluso: termine generico per indicare tutti i grandi rapaci notturni
Sdirrupo: dirupo
Zuvellata: caduta,rovesciata rotolandosi
Carraro: sentiero frequentato
‘Mpere: vicino,sotto
Acchiano’: sali’
Suspirare: respirare affannosamente con il fiato sospeso
Staccaredda: piccola puledra
Ciorta sbinturata: sfortuna,mala sorte
Attasso’: prendere spavento e rimanere di sasso
Ammagliava: masticava ripetutamente a vuoto in segno di estro (calore)
Zumbare: montare,coprire,effettuare il salto per la copula riproduttiva
Accucculiatu: accovacciato vicino
Fumiere: letame in fermentazione che sprigionando calore “fuma”
Zappuliatu: zappettare
Accauzatu: rincalzare le pianticelle per agevolare l’emissione di fusticini secondari (purchiare)
Vuoi calavrisi: razza calabrese di buoi di grande forza e dimensione
Sterrato: rompere il suolo di letame nel ricovero degli animali da pascolo
Munnavano: diserbo manuale tra le piantine di grano
Cannedde e jiritale: pezzi di canne sagomati che si mettevano a protezione delle dita quando si mieteva

Sedda: particolare tipo di basto in uso nella zona di Rofrano,sella
Uarnimieddi: l'insieme delle bardature,guarnimenti per il governo del ciuccio
Cegne: cinture di cuoio
Strecavano: strofinare creando abrasioni e fiaccature con conseguenti ulcerazioni in particolare sotto il ventre del ciuccio
'Ncapulavano: mettere il giogo ai buoi
Mangiare: non rimanere spighe piene di chicchi tra la paglia
Scagnulare: separare, far fuoriuscire i chicchi di grano dalle spighe
Sferecugliavano: sgretolavano,sfarinavano
Annettavano: rendere netto,pulire
Marzucculiavano: battevano il grano
Nu parmo e na'chiecatura di jirito: unità di misura corrispondente alla lunghezza di poco piu' di un palmo
Scialava: mangiava a soddisfazione,con godimento
Cuonzi: utensili da cucina,pentole e contenitori di terracotta
Ciarlitieddi e mummulieddi: contenitori di terracotta per acqua e vino
Pannola: bastone di legno usato come leva

PRUNO OGGI E DOMANI

L'ex Scuola rurale di Pruno.

In questo edificio sono racchiusi tanti ricordi di bambini prunesi ormai diventati adulti e di tante maestre e maestri che si sono “fatti le ossa” in questa scuola di frontiera.

I docenti che arrivavano a Pruno, soggiornavano nella valle perché non c'erano buone vie di comunicazione, e per le difficoltà degli spostamenti (mi sono stati narrati episodi eroici, impensabili ai nostri tempi) stabilivano la loro residenza in una stanza della scuola, dove avevano il necessario per vivere e condividere l'aspra vita degli abitanti di Pruno.

Eppure, ogni insegnante che è stato a Pruno, conserva un buon ricordo dei momenti passati in compagnia delle multiclassi formate da piccoli e grandi pastori.

Ricordi struggenti, forse legati alla nostalgia di “quando si era giovani” che sono patrimonio collettivo della comunità.

Mi permetto a questo proposito, di ricordare l'indimenticato Prof. Ciccio di Trentinara, il cui operato a Pruno si è caratterizzato per la grande umanità e bontà che ispirano le azioni socio-pedagogiche del compianto Francesco Guglielmotti.

La scuola si è chiusa nel 1984 ed i Prunesi saranno sempre grati ai tanti docenti che si sono alternati, con coraggio e umiltà, in questa valle, allo scopo di porgere un minimo di alfabetizzazione a queste popolazioni rurali del sud-dimenticato.

L'edificio, ormai svuotato della sua passata funzione, sarà destinato a diventare un “centro di accoglienza”, per i probabili futuri “viaggiatori” che intendono fermarsi e soggiornare a Pruno.

In questo posto si potranno trovare tutte le informazioni inerenti l'offerta di servizi, saperi e sapori dell'intera vallata e dei territori circostanti.

Non meno importante il ruolo che l'ex scuola dovrebbe svolgere è quello di diventare sede delle attività sociali della popolazione di Pruno, con la funzione catalizzatrice dei momenti culturali e pratici della vita di una comunità contemporanea di pastori e contadini del Cilento interno.

A questo proposito mi vorrei soffermare a quella che, per me, dovrebbe essere la figura di un contadino-pastore contemporaneo.

Non un imprenditore della terra, figura appartenente alla categoria economica, ma una figura sociale che affonda le sue radici nella tradizione ma che è consapevole, nello stesso momento, di doversi confrontare con i processi di globalizzazione contemporanei.

Di conseguenza si richiede a questa nuova figura, la forza “esistenziale” per adeguare le proprie azioni nella direzione di una elastica specializzazione, caratterizzazione e differenziazione della propria attività.

OSPITALITA' RURALE.

L'ultimo e necessario anello, che permette di chiudere il sistema di accoglienza nella valle, è certamente la possibilità di offrire una “ospitalità rurale ai viaggiatori”. La “casa del pane”, la “casa del latte”, la “casa dell'acqua”, la “casa del sole”, la “casa del vento”, la “casa delle arti”, la “casa del legno”, la “casa della ciuccia”, la “casa di paglia”.....

Queste case sono sparse in tutta la valle: una parte di esse in progettazione mentre altre sono state recuperate con i lavori di recupero del “patrimonio culturale e architet-

tonico” del vecchio progetto per Pruno. “Vecchio Progetto” a mio avviso, perché sono passati 10 anni da quando sono stati mossi i primi passi; si sarebbe potuto fare molto meglio, magari svincolandosi un poco dall’abbraccio mortale della burocrazia che induce a “premiare” le imprese e i progettisti che fanno il loro lavoro “in economia”, a discapito di una progettualità ed esecuzione di qualità, che sarebbe potuto diventare un fiore all’occhiello della classe politica locale.

Mi sarebbe piaciuto che le finalità innovatrici delle premesse socio-economiche della progettualità non fossero snaturate e che Pruno sarebbe potuto essere quel “laboratorio sperimentale a cielo aperto” che era stato immaginato all’inizio del percorso progettuale, e che poteva essere un’esperienza pilota che dimostrasse come un territorio così importante di un’area protetta, potesse essere e diventare un stimolo per la pianificazione di altre azioni di “sviluppo sostenibile” di simili aree del Cilento.

Ma, tutto questo ci induce in altri discorsi che riguardano la gestione politica dell’intero territorio italiano, che non è l’oggetto di approfondimento di questo testo.

Pur riconoscendo i meriti e raccogliendo l’invito di alcuni coraggiosi amministratori ed uomini di cultura del territorio, a cogliere gli aspetti positivi di questi processi di sviluppo che sottraggono queste zone all’arcaico immobilismo sociale che ha un giustificato timore di ogni elemento di “nuovo”, non posso fare a meno di esprimere una garbata ma amara considerazione :“si sarebbe potuto fare di più..... e meglio.....”.

PRUNO DOMANI

Nel 2007, in occasione della settima edizione della manifestazione culturale “**Attacca u’ padrone addo’ vo’ u’ ciuccio**” venne presentata la tesi di laurea di FIORENZA ROBERTO.

All’evento era presente Peppino Tarallo, allora Presidente del Parco, cui feci richiesta di un sostegno economico per la pubblicazione di un libro su PRUNO, chiedendo contestualmente il patrocinio dell’Ente Parco.

In un successivo incontro fu subito palese che la proposta da me avanzata aveva solleticato il generoso “cuore cilentano” del Presidente. Egli mi comunicò la necessità e l’opportunità di affiancare alla tesi di FIORENZA ROBERTO sulla memoria collettiva e storica della valle, la mia ricerca antropologica sull’utilizzo dei ciucci nel ciclo del grano.

In quella stessa occasione mi fu fatta richiesta di integrare ulteriormente la pubblicazione, con una mia comunicazione sul tentativo di progettualità socio-economica che si stava sperando a Pruno. Riconoscemmo entrambi che con questa operazione si dava visibilità, una volta tanto, alla “Storia di povera gente” e che il tutto doveva anche servire a rendere giustizia alla antica e nuova dignità culturale contadina.

Nel frattempo è arrivato un riconoscimento culturale molto importante che ci dà la misura di come le azioni sociali esperite a Pruno siano riconoscibili nel contesto del dibattito che si muove intorno ai temi della ruralità contemporanea.

L’azione di salvaguardia della Carusedda ha fatto divenire Pruno una “**Comunità del cibo**”, che è stata invitata a partecipare all’incontro internazionale “**Terramadre**”, tenutosi a Torino alla fine di ottobre 2008.

La nostra presenza alla emozionante manifestazione che vedeva la presenza di delegazioni di contadini, pastori nomadi e pescatori provenienti da ogni angolo del mondo, ha suscitato grande interesse.

In questa occasione ho donato una scodella piena di **Carusedda** all’Associazione

Navdanya, che ha come presidente **Vandana Shiva** che ha ricevuto il **Premio Nobel Alternativo**. Questa azione simbolica ha dato la possibilità al nostro seme di divenire patrimonio collettivo dell'umanità .

Infatti l'Associazione **Navdanya** ha tra i suoi principali scopi quello di preservare l'integrità del patrimonio genetico di tutti i semi "nativi", con l'intento di restituzione e redistribuzione, con il semplice scambio, ai legittimi "proprietari": i contadini.

Nello specifico, è stata istituita una "Banca genetica vegetale estesa e viva", che con la distribuzione dei semi e la loro coltivazione ha lo scopo di favorire la proliferazione e la salvaguardia delle biodiversità.

Una tale concezione che ispira l'azione dei Seed-saver intende essere una alternativa alle Banche del seme delle grandi Corporation che tendono a monopolizzare la proprietà della genetica vegetale "inventando e brevettando nuovi semi", al solo scopo di accaparrare sempre maggiori profitti economici e mortificare la "sovranità alimentare" dei popoli.

Il cerchio si chiude: la memoria, la contemporaneità, il futuro di Pruno.....

Una comunità che non scompare, che risorge con la possibilità e capacità reale di offrire un piccolo contributo di pratiche e di esperienze al grande dibattito sul futuro dell'uomo e della sua organizzazione sociale sulla madre terra.

Di qui il riconoscimento di come questi processi sociali possano essere agevolati dal fatto che essi vogliono essere agiti e sperimentati nell'ambito di un area protetta riconosciuta "**Patrimonio collettivo dell'umanità**", la cui oculata gestione dovrebbe essere improntata ad una funzione catalizzatrice di queste azioni innovative.

Siamo arrivati alla fine o all'inizio di Pruno: dicono gli anziani del posto che la valle si è spopolata e ripopolata già tre volte

Un nuovo chicco di grano che germoglia ha in se una forza incredibile; conserva in se il messaggio energetico del seme e della vegetazione passata, ma, è anche l'embrione del messaggio della futura pianta e del futuro seme.

E' mia intenzione non mettere la parola fine a questa comunicazione e, come un blog contemporaneo, il tutto rimane aperto ai contributi delle persone che vorranno arricchire con le loro riflessioni e le necessarie e fondamentali azioni che ne derivano, questo tentativo di rendere visibile "un altro mondo possibile".....

A Pruno sono state gettate le basi per il probabile nuovo insediamento di altri nuclei familiari che intendano stabilirsi nella valle, in un contesto di rinnovata solidarietà con i portatori di una cultura arcaica ma preziosa.

Al momento stanno convenendo in loco dei volontari che fanno capo all'ASSOCIAZIONE WWOOF che opera in tutto il mondo per favorire le opportunità di scambi culturali e reciproco sostegno fra persone che riconoscono l'importanza della sperimentazione di "pratiche di vita legate alla sostenibilità ecologica dei comportamenti individuali e collettivi".

La presenza quasi costante dei Wwoofers ed il loro aiuto materiale sta iniziando ad essere significativa anche per i residenti di Pruno che si vedono incoraggiati e sostenuti nel faticoso agire quotidiano, avendo contemporaneamente riconoscimento della importanza e della validità dei loro comportamenti.

Anche altri gruppi familiari, in senso lato del significato del termine, sono venuti a "vedere di persona" che sta succedendo a PRUNO.

L'auspicio è che qualcuno decidesse di fermarsi in zona e di dare una mano ai "ciucci che hanno deciso di attaccare il padrone"...

DOCUMENTI

ASSOCIAZIONE L.O.S.A.P.

PRESENTAZIONE

L'Associazione culturale L.O.S.A.P. Ludo-Labo Osservatorio Socio Ambientale Pruno, nasce a Pruno di Laurino nel 2001, per volontà di un gruppo di giovani che hanno a cuore la salvaguardia e la valorizzazione del patrimonio ambientale e culturale del Parco Nazionale del Cilento ed in particolare del territorio che ricade nell'areale del Massiccio del Cervati, la Valle del Mingardo e l'Alta Valle del Calore.

Il desiderio di stimolare, nelle giovani generazioni, la formazione di una necessaria coscienza ecologica e delle proprie radici, si è concretizzato nella elaborazione di una serie di approfondimenti tematici. Tali programmi, che si articolano in seminari, laboratori, e visite guidate sul campo, possono rappresentare un valido supporto per gli operatori socio-sanitari e insegnanti che intendano avvalersi delle competenze professionali dei soci della L.O.S.A.P.

L'associazione ha intrapreso, nell'area di Pruno, un percorso di progettazione partecipata in collaborazione con l'Ente Parco, le amministrazioni comunali il cui territorio è interessato e vari istituti universitari. Tale azione tende a stimolare e far emergere le potenzialità degli "attori locali", in modo che ogni ipotesi di sviluppo socio-economico sia espressione del "genius loci". In concreto questo percorso progettuale ha previsto:

1. Il recupero architettonico-strutturale di vari manufatti in pietra da adibire ad "ospitalità rurale";
2. il recupero della vecchia scuola rurale, ormai in abbandono, da adibire a centro sociale della valle, centro di accoglienza e informazione per i futuri viaggiatori;
3. l'installazione di un mulino a pietra, di concezione tradizionale ma di tecnologia contemporanea, il cui scopo è quello di integrare la filiera della produzione del grano Carusedda; tale cereale, recuperato a Pruno, potrà e dovrà essere un seme-speranza-risorsa per il futuro dell'area;
4. la costruzione di un ricovero per gli asini, con tecniche e materiali tradizionali ma nello stesso tempo innovativi nella messa in opera;
5. l'acquisizione di un parco asini e relative attrezzature per onoterapia, onodidattica, escursionismo someggiato, produzione latte d'asina ed in generale, per un utilizzo contemporaneo dell'equide.

Questo contributo culturale tende a catalizzare i processi di ridefinizione di un'identità collettiva dei contadini e pastori che ancora animano la valle di Pruno. Il tentativo è quello di restituire dignità ad una cultura rurale, da sempre percepita subalterna, attraverso la contemporaneizzazione delle attività legate a questo mondo. Un contadino ed un pastore contemporaneo che sappia diversificare i propri comportamenti socio-economici e che si affacci nel presente con la forza delle radici che affondano in un universo umano arcaico, ma ricco di attualità, portatore di messaggi essenziali il cui corpo filosofico è stato di recente sistematizzato nell'elaborazione di una teoria di "decrescita felice".

L'associazione ha al suo attivo l'organizzazione di varie manifestazioni culturali:

- otto edizioni della manifestazione "Attacca ù padrone addò vò ù ciuccio", festa

popolare campestre che si tiene ogni anno in occasione della ricorrenza di Santo Pietro, in onore di Santa Elena di Pruno di Laurino; essa è collegata ai momenti celebrativi, di carattere ancestrale, legati alla ritualità del momento della mietitura del grano e del solstizio d'estate;

- la promozione e la pubblicazione di una tesi di laurea, in collaborazione con l'Università di Salerno nella persona del Professore Incarnato, docente di storia contemporanea; tale elaborato è stato realizzato da Fiorenza Roberto, studentessa originaria della comunità di Pruno. Questo lavoro è stato finanziato dall'Ente Parco che ha riconosciuto l'importanza di una visibilità di una memoria storica "degli umili", arricchita dalla identificazione di strategie di percorsi contemporanei di carattere socio-economico delineati, nel libro, da Angelo Avagliano.
- Molte sono state le collaborazioni con le scuole, sotto forma di laboratori, seminari, escursioni sul campo e formazione professionale rivolta agli insegnanti. Sono stati organizzati stages per studenti dell'Università di Salerno e di Napoli, dei corsi di Economia Politica, Scienze della Comunicazione, Cinematografia, Giornalismo Ambientale, Biologia, Ingegneria e Accademia delle Belle Arti. Ripetute sono state le collaborazioni con associazioni che operano nel campo del disagio psichico, fisico e sociale (case-famiglie di varia natura).

1) (RELAZIONE DI ANGELO AVAGLIANO e GERARDA GRIPPO)

L'obiettivo del nostro progetto è tentare di proporre una strategia pilota di sviluppo locale che, se funzionante, potrebbe rappresentare un fruttuoso esempio di sviluppo per altre aree che presentino le stesse caratteristiche della valle di Pruno.

Per porci in maniera proficua di fronte al nostro scopo, occorrerà affrontare alcuni problemi inerenti lo sviluppo meridionale, attingendo alle dimensioni locali come schema interpretativo dei fenomeni socio economici.

Il modello di sviluppo a cui intendiamo rifarci tiene conto delle enormi diversità che si profilano nelle varie zone del mezzogiorno. Tener conto dei localismi qui presenti, vuol dire rendersi più capaci di suggerire nuovi percorsi da seguire, rifiutando politiche di interventi unitarie ed omogenee per proporre interventi differenziati e mirati a ciascuna delle realtà tipiche meridionali.

Le diversità che caratterizzano il variegato scenario meridionale rappresentano proficui presupposti su cui far leva per puntare alle valorizzazioni delle specificità locali in esso presenti.

Considerando, nel nostro caso, il patrimonio territoriale, ambientale e culturale e il capitale sociale endogeno come punti di forza del sistema locale di nostro interesse, l'obiettivo primario da conseguire è la salvaguardia e l'integrità territoriale, unitamente al recupero di quella tradizione che fin qui hanno caratterizzato l'autosussistenza di quest'aria. Tutto ciò ha lo scopo di creare nuove possibilità di crescita e di sviluppo sostenibile a garanzia dell'utilizzo razionale delle risorse naturali e delle valorizzazioni degli stili di vita appartenenti alla comunità di persone che popolano la valle.

Sarà tale comunità ad essere fattore propulsivo del processo poc'anzi descritto, in quanto protagonista attivo e partecipe della promozione della vallata.

La possibilità di mantenere e stimolare lo sviluppo economico, in questa ottica dipende dalla capacità della società locale di ridefinire la sua identità per cogliere nuove opportunità di sviluppo.

Sarà il rafforzamento dell'identità collettiva, del senso di appartenenza della consapevolezza di essere ciascuno anello indispensabile di quella catena di relazione che fa sì che tutta la comunità locale si autosostenga. Ad ogni singola persona, in quanto diretta espressione del territorio, dovrà essere data la possibilità di essere al centro di ogni realtà produttiva a garanzia sia dell'autenticità dell'offerta ma soprattutto della sussistenza di quei vincoli di solidarietà allargata che da sempre hanno caratterizzato la vita a Pruno.

A difesa dell'integrità sociale che si intende promuovere, occorre far maturare la consapevolezza che la vita di ognuno, intesa anche in termini di capacità di sostentamento, è indissolubile e dipendente dalla rete di interazioni che lega il singolo a ciascun componente della comunità stessa.

La possibilità di miglioramento dipenderà, dunque, da un graduale rifiuto dell'individualismo e dalla completa accettazione del cooperativismo e della complementarità come unico fattore propulsivo su cui far leva per la valorizzazione dell'intera zona.

La vita degli abitanti di Pruno dovrà essere legata alla certezza di poter contare ognuno sull'aiuto dell'altro e sulla consapevolezza che, venendo meno questi vincoli di solidarietà sociale, verrà messa in seria discussione la possibilità di sostentamento dell'intera valle. La promozione di questa mentalità sarà dunque preliminare e interdipendente rispetto a qualsiasi possibilità di miglioramento.

Il modello di sviluppo proposto è influenzato, in primo luogo, da requisiti non economici quali il rafforzamento dei legami sociali e del cooperativismo come frutto del radicamento sul territorio.

In questo modo l'autovalorizzazione personale sarà inscindibilmente legata alla capacità di ciascuno di rendersi partecipe di un processo improntato ad una sorta di interazione continua con ogni singolo componente della comunità, sostenendo un modello di interdipendenza permanente tra territorio e risorse autoctone.

La dinamica di sviluppo qui delineata implica chiaramente un paziente lavoro che, però, nel lungo periodo permetterebbe di ricostruire il tessuto sociale ed economico dei territori interessati consentendo di ricostruire il tessuto sociale ed economico dei territori interessati, consentendo ad esempio ad alcuni giovani di "rimanere in paese" ad un gruppo di donne di sviluppare attività complementari o a diverse famiglie di insediarsi in una zona rurale. E' su tali basi che questi territori potranno progressivamente impegnarsi in nuovi processi di sviluppo.

Strumenti:

La Valle di Pruno, così come ogni altro sistema locale, tiene racchiuso nella sua storia il fascio dei suoi possibili sviluppi.

Nel recupero delle tradizioni e nell'esaltazione del rapporto tra ambiente e comunità locale, la possibilità di facilitare un uso più efficiente delle risorse qui presenti ma disperse e malamente utilizzate. Il capitale territoriale, inteso come l'insieme di tutti gli elementi che formano la ricchezza del territorio (attività, paesaggio e patrimonio...), può essere valutato esclusivamente in funzione della storia del territorio.

Occorre valorizzare le attività economiche e i fattori sociali che hanno da sempre permesso il sostentamento economico della Valle; inutile e dannoso risulterebbe proporre attività produttive che poco si conciliano con l'ambiente naturale e che quindi non aiuterebbe in senso strutturale il "decollo" di questa zona.

Le attività idonee alla valorizzazione del territorio di nostro interesse, sono quelle con cui la comunità rurale ha già convissuto e a cui è già fortemente legata; una riorganizzazione di esse non comporterebbe la rottura dell'equilibrio che la società locale si è costruita negli anni.

Una fruttuosa promozione dell'agricoltura, della pastorizia, dell'artigianato e della cultura locale permetterà non un semplice e improduttivo aumento del reddito della popolazione, ma la nascita dei presupposti favorevoli alla creazione di sviluppo endogeno.

• **Agricoltura**

Un'adeguata valorizzazione di questa attività, parte dalla sistemazione dei territori attraverso accurate ed opportune opere idrogeologiche e dalla coltivazione dei terreni secondo criteri rigorosamente biologici. L'agricoltura biologica dovrebbe infatti rappresentare una prospettiva estremamente interessante per lo sviluppo dei territori rurali: oltre al migliorare la salute pubblica e a preservare l'ambiente, essa contribuisce a ridurre l'esodo della popolazione delle zone rurali, in quanto richiede più manodopera rispetto all'agricoltura tradizionale.

Un primo passo in questa direzione è il recupero di vecchie sementi come quella del grano antico, la carusedda di pruno, la cui produzione sarà opportunamente "sfruttata" grazie all'installazione di un mulino a pietra.

A quest'ultimo sarà affiancato un laboratorio artigianale in cui si concentrerà la produzione e la vendita di vari prodotti tipici, quali pasta, pane e biscotti.

Un ulteriore laboratorio è stato pensato per la trasformazione e la conservazione degli ortaggi derivanti esclusivamente da colture biologiche.

Strettamente collegate alla produzione agricola, è anche la produzione di foraggi per il sostentamento di un altro settore fondamentale del sistema economico di Pruno: la pastorizia .

• **Pastorizia**

Il recupero delle razze indigene e il conseguente trattamento di questi animali con pratiche naturali quali l'omeopatia, rappresenta una questione di primaria grandezza per una fruttuosa valorizzazione della pastorizia.

Nel tentativo di valorizzare i prodotti animali, saranno costruiti opportuni laboratori artigianali, alcuni adibiti alla produzione di prodotti lattieri caseari secondo opportune pratiche di caseificazione, altri alla lavorazione della lana tramite antiche tecniche di filatura e del lino grazie al recupero delle vecchie tecniche di tessitura.

• **Artigianato:**

Il rilancio di questo settore è strettamente collegato alla capacità dei soggetti di valorizzare prima e di diffondere poi le loro specifiche competenze quali tratti distintivi della propria storia.

Alcune attività artigianali caratterizzanti la valle, sono rimaste patrimonio di pochissime persone qui residenti. Per evitare che il ricambio generazionale si accompagni alla perdita di questo patrimonio di tradizioni e di storia, la diffusione di vecchie tradizioni tramite l'insegnamento, costituisce, il modo migliore e più proficuo del perpetuarsi di attività come la filatura, la tessitura, l'intreccio di ceste in vimini, la lavorazione del legno, i canti, la musica popolare e così via. Tutte queste attività non

sono altro che espressioni del rapporto tra la comunità locale e il territorio, evitare che ciò vada perduto vuol dire mantenere integro e genuino un precioso punto di forza della valle di Pruno: la cultura locale.

• **Cultura**

In termini di cultura, rare sono le regioni rurali “svantaggiate”. Ricche di storia e di tradizioni, forgiate dal lavoro di generazioni di uomini e donne, queste regioni vantano, nella maggior parte dei casi, un ricco patrimonio ed una forte identità culturale.

La cultura locale, fonte di attività, di fierezza e di benessere, può costituire un importante vantaggio per lo sviluppo.

La cultura racchiude in se i mezzi e le finalità dello sviluppo: è in gran parte sulla ricchezza e la diversità della propria identità e del proprio patrimonio culturale che le zone rurali possono sviluppare nuove attività economiche. Inoltre, l’affermazione dell’identità culturale locale e il miglioramento della qualità della vita indotti da tali attività aumentano la fierezza dei rurali e il loro senso di appartenenza ad un territorio, garanzia di sopravvivenza e sviluppo.

Se per cultura locale intendiamo il frutto della continua interazione territorio-comunità negli anni, ogni tentativo di rilancio dell’aspetto culturale non deve far disperdere nessuna manifestazione di tale indissolubile rapporto.

Per valorizzare la valle bisogna, conoscerne la storia, e la sua storia è strettamente collegata all’ambiente e al territorio, occorrerà diffondere un’adeguata educazione ambientale per la promozione di forme di turismo ecologico e sociale. Con questo si intende il propagarsi di forme di ospitalità rurale diffusa, che oltre al classico pacchetto “ pensione completa” comporterebbe la partecipazione ad attività rurali quali la cagliatura, la panificazione, la coltivazione biologica e così’ via.

La struttura scolastica, una volta recuperata, servirà a scopo sia didattico che turistico, come centro di prima accoglienza, come mostre permanenti dell’artigianato locale, come laboratorio artigianale volto all’insegnamento delle antiche tecniche di tessitura, filatura, della lavorazione del legno locale, dell’intreccio di ceste in vimini, di ogni forma, dell’arte locale comprese anche le manifestazioni ricreative legate a musica e danze popolari.

2) VERBALE PRIMA RIUNIONE fotocopiare

3) MANIFESTINO PRIMA FESTA

4) MODELLO ORGANIZZATIVO E GESTIONALE ASINI

DOCUMENTO DEL MODELLO ORGANIZZATIVO E GESTIONALE DEGLI ASINI

L’asino ormai è a rischio di estinzione: scomparso dai campi, dalle montagne; gli ultimi esemplari, divenuti rari testimoniano un passato lontano, l’iconografia di un mondo irripetibile, di una cultura contadina tramontata.

Alla luce di questa considerazione introduttiva, si deve quindi aggiornare l’utilizzo dell’asino, riproponendolo come il mezzo più naturale per riscoprire la natura senza creare situazioni di disturbo (rumori, inquinamento) e senza la necessità di dover realizzare dei percorsi nuovi.

In questo modo si dà la possibilità di arrivare in aree impervie anche ai visitatori meno

esperti, offrendo un contatto diretto con il territorio e garantendo allo stesso tempo l'integrità e il rispetto dell'ambiente.

Quest'attività che collega l'asino all'ambiente, alle escursioni, alla fruizione del tempo libero è l'ONOTURISMO che è turismo per tutti, per bambini, per famiglie ed anziani.

Oltre ad utilizzare l'asino come cavalcatura, di particolare interesse il TREKKING SOMEGGIATO: passeggiate a piedi in compagnia di piccoli asinelli che trasportano sulla soma tutto il necessario per l'escursione, acqua, vivande, tende ed attrezzature diverse, permettendo agli escursionisti di godere, senza pesi ed ingombri, del rapporto con la natura.

Nell'immaginario collettivo della nostra cultura, l'asino è collegato alla stupidità, volgarità, grettezza ed ignoranza. Ne sono prova i molti proverbi che sottolineano le caratteristiche negative sopra enunciate: "asino chi legge"; "Chi non sa leggere la propria scrittura è un asino di natura"; "Tieni la capa tosta come lu ciuccio" e così via.

La conoscenza di questo animale e lo studio dei suoi comportamenti, rivelano che questo modo di pensare è frutto solo del pregiudizio dell'uomo.

Al contrario, l'asino, se trattato con cura e con dolcezza, si mostra intelligente, sensibile, volenteroso e disponibile. Quindi riscattare l'asino dal marchio di stupidità equivale al riscatto degli studenti stigmatizzati come somari!!

E' in questo senso che si parla di ONODIDATTICA in quanto l'asino si rivela un mezzo particolarmente idoneo per far rivivere ai più giovani gli usi e costumi dei loro nonni.

Nel ripercorrere l'evoluzione della cultura contadina, con L'ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DI PROGRAMMI EDUCATIVI di integrazione e sostegno alle attività scolastiche, si vuole proporre un modo nuovo di avvicinarsi all'animale passando da un'interazione con l'asino che discende da una cultura di tipo meccanico (l'asino si lega, si tira, si spinge, si bastona, si ingiuria, si carica di pesi) ad un'interazione derivante da una cultura di relazione (attenzione al benessere dell'animale, comprensione dei suoi comportamenti, conoscenza dei codici di comunicazione etc.).

Queste considerazioni sull'utilizzo contemporaneo dell'asino ci fanno da guida per la definizione di un modello organizzativo e gestionale che prevede l'allevamento semi-nomade degli asini con la possibilità che gli stessi possano fruire di ricoveri temporanei dove possano trovare riparo dalle intemperie e di un'eventuale integrazione alimentare.

In spazi recintati ed appositamente predisposti saranno effettuate tutte le attività collegate all'ONOTERAPIA, terapia che si avvale della presenza dell'asino per aiutare i ragazzi adulti e anziani in difficoltà sul piano psicologico o che vivano una condizione di disagio sociale.

Rientra nella grande famiglia delle PET-THERAPY, con l'intento di demedicalizzare quest'interventi con attività di contatto, di comunicazione, di gioco, avente un valore affettivo ed educativo.

E' un'esperienza di comunicazione triadica utente- asino-operatore, dove l'asino ha un ruolo di facilitatore della comunicazione e di mediazione della relazione affettive.

Questo è un approccio dalle infinite potenzialità che si propone come co-terapia, funzionando da "acceleratore" delle acquisizioni dell'efficacia e dei risultati di altre terapie. L'onoterapia, per la natura stessa dell'animale, per la metodologia

d'approccio, ha la capacità di ridare fiducia, di rimettere in moto i sentimenti e il piacere della comunicazione emotiva.

Le caratteristiche comportamentali dell'asino che lo rendono particolarmente idoneo alle attività di contatto sono:

- a) Poco reattivo agli stimoli esterni.
- b) Lento nei movimenti
- c) Di fronte al pericolo si immobilizza.
- d) E' un animale indipendente che ama stare insieme
- e) E' testardo perché prima di muoversi vuol capire
- f) Vuole annusare l'essere umano, sentirlo amico.

Possono trovare vantaggio dall'attività con l'asino persone sole,cardiopatici e ipertesi,bambini ed anziani,malati psichiatrici e tossicodipendenti,detenuti,audiolesi e non vedenti.questi benefici si estendono a persone con problemi di ansia,stress,accettazione,disarmonia emotiva,di disturbo della personalità e dello sviluppo, dalla forma piu' lieve di instabilità emotiva all'autismo

L'attività con l'asino ci aiuta a recuperare una comunicazione autentica,semplice,profonda,basata sulla corporeità,sulla spontaneità,sul gioco.

L'asino è un animale adatto allo scopo,grazie al suo temperamento docile,alla sua intelligenza e memoria.

Allo stesso tempo si favorirà la gestione collettiva del parco-asini,coinvolgendo le persone del posto in attività con l'utilizzo dell'asino.

Allo scopo si cercherà di istituire un collegamento che utilizzi l'asino per le "vie dei monti",tra le varie realtà di piccola imprenditoria di qualità nel campo dell'ospitalità rurale.

Nello specifico,questa azione,prevede l'istituzione di una "CIUCCIOPOLITANA" che possa mettere in rete le diverse situazioni culturali,sociali e microimprenditoriali che sono disseminate sul territorio del Parco,in modo da valorizzare la "biodiversità" che dovrà caratterizzare la qualità dell'offerta integrata che si intende proporre.

In prospettiva,con questa operazione,si intendono gettare le basi,con un eventuale aumento del numero delle asine e i conseguenti adeguamenti strutturali e sanitari,per la produzione del LATTE D'ASINA.

Secondo studi recenti,è l'alimento di origine animale con le caratteristiche piu' vicine al latte materno,e puo' costituire il trattamento d'elezione in bambini con allergie alimentari nei primi mesi di vita e nei soggetti che non rispondono ad altre terapie. Il fatto che i nostri antenati avessero in uso il latte d'asina come sostituto del latte materno non è un semplice caso,ma si basa su esperienze ripetute e verificate dei benefici che questo latte portava ai neonati.

Ulteriore uso del latte d'asina è possibile nel campo della produzione di cosmetici naturali.

LA CAROSELLA DI PRUNO

Il grano Carosella è un seme antico, sopravvissuto alle manipolazioni genetiche, che un tempo si coltivava in molte zone del Cilento e del Sud Italia.

Probabilmente il suo nome deriva dalla volgarizzazione del termine cariosside, che sta ad indicare il chicco secco di grano ancora rivestito dalle glumelle.

Altra ipotesi consiste nel riconoscere la radice comune fra “Caruso” (nella tradizione siciliana ragazzo con la testa rapata) e carosella (piccola testa-seme rapata, liscia); allo stesso tempo esiste un’analogia tra la spiga del grano, che risulta carosata , in quanto presenta delle ariste corte sulla sommità della stessa, e il termine caruso.

Il frumento è sempre stato simbolo dell’abbondanza e lo testimonia il fatto che ancora adesso nel gergo popolare il termine grano-grana è considerato sinonimo di denaro: il peso medio di un suo chicco fu addirittura la base per misure, come il grano dei farmacisti e dei commercianti di pietre preziose.

Grano si chiamava una moneta di argento e di rame fatta coniare da Ferdinando d’Aragona nel regno delle Due Sicilie, che equivaleva idealmente alla seicentesima parte di un’oncia d’oro. E se il grano è denaro, dove si poteva riporre se non in un carosello (piccolo caruso, termine della lingua napoletana, che sta ad indicare un salvadanaio di creta, a forma di testa, ed anche a forma di grano con il germoglio apicale)?

Analogamente al seminatore che sparge e affida il seme-grano al buio della terra, in attesa del miracolo della germinazione, l’uomo avveduto del passato affidava il grano-moneta al ventre rotondo del carosiello, fatto di creta in guisa beneaugurante del chicco del cereale, mettendo da parte un seme per il futuro...

La sopraenunciata presenza di ariste, seppure di piccole dimensioni, lascerebbe pensare alla morfologia macroscopica di un grano duro. Ma proprio questa caratteristica della spiga è indice, invece, dei lunghi anni di lungimiranti incroci operati dalla natura, per arrivare, insieme all’inestimabile opera di selezione fatta dai contadini locali, ad un seme che nella zona di Pruno ha assunto caratteristiche ben definite che rappresentano la preziosa peculiarità della Carosella.

Infatti, si può ben definire un grano tenero per la forma del chicco, che risulta essere piccolo ed allungato, leggero, di aspetto dorato- aranciato e lucido.

Allo stesso tempo il suo provato utilizzo tradizionale nel fare la pasta (fusiddi cavati, tagliolini, lagane e cauzuni) che tiene la cottura, denota un discreto contenuto di glutine e di semola (caratteristica questa del grano duro), mentre il suo impiego nella panificazione è indice di un equilibrato contenuto di amido.

Osservando l’unità dei chicchi nella spiga, elegante e affusolata, si nota come questa sia un esempio di ordine, di economia di spazio e, di armonia e di uguaglianza. Infatti, nessun altro alimento genera negli uomini sentimenti di fratellanza, amore, socialità e forza. Una caratteristica di questo seme è la sua capacità di esprimere una pianta in cui si apprezza il fenomeno dell’accestimento, grazie al quale, da un solo granello del cereale, mediante la formazione di fusticini secondari provenienti da germogli del fusto principale, traggono origine cespi rigogliosi, capaci di portare decine di spighe e centinaia di chicchi.

In corrispondenza le radici esplorano il terreno con migliaia di ramificazioni la cui lunghezza complessiva è di molte decine di metri. Questa, dunque, è un’altra

caratteristica che denota l'appartenenza della carosella ai grani che si possono definire antichi: infatti, questo fenomeno può definirsi un "ricordo" della grande capacità vegetativa della pianta madre (di natura erbacea tipo la gramigna) nella sfera sotterranea, rappresentata dalla capacità di germogliare contenuta nei nodi delle radici. Se passiamo dalla gramigna al frumento, che è l'elaborazione "naturale" operata dall'uomo, della pianta erbacea originale, questa forza vegetativa sotterranea si è di molto ridotta e si è trasformata in sostanza del seme.

Infatti, mentre nella gramigna abbiamo una grande massa radicale e un potente cespo, ma una spiga quasi vuota, nel frumento troviamo una massa radicale equilibrata ed una spiga piena, che con le sue qualità alimentari rappresenta il polo del valore nutrizionale e la capacità della pianta di sostenere gli altri regni della natura. La bella spiga è sostenuta da uno stelo cavo di paglia, che può arrivare anche al metro e mezzo ed è quindi espressione del cambiamento delle forze della radice in direzione del seme, che tende ad elevarsi, per incontrare le forze cosmiche dell'etere. Ai giorni nostri si sta percorrendo la strada inversa e si sta vanificando e mortificando l'evoluzione e la selezione naturale delle specie cerealicole. In questo modo, per adattarle alla trebbiatura meccanizzata e alle altre macchine agricole e per diminuire la produzione di paglia, di cui si ha meno bisogno, sono stati selezionati semi che esprimono piante con la stoppia più corta possibile; ciò si può fare solo con l'ibridazione, con conseguente sconvolgimento del patrimonio genetico dei semi.

Con tali manifestazioni si ritrasferiscono le forze dalla sfera dei semi alla sfera delle radici.

Inoltre, con un massiccio intervento della chimica si tende a produrre semi più grossi ed in maggiore quantità, contribuendo, così, a rovinare un capolavoro armonico della natura, che l'uomo non può e non deve manipolare impunemente.

Questi processi di degradazione e manipolazione genetica si esprimono in piante di frumento moderno che sono caratterizzate morfologicamente da uno stelo unico con una sola spiga, che sormonta una paglia molto bassa.

Passando ad una analisi del contenuto nutritivo di un grano ottenuto in tal modo, ci troviamo di fronte ad un seme che è stato depauperato delle sostanze minerali della cellulosa, delle vitamine e di molti enzimi, in favore di un aumento del contenuto di amido.

Queste modificazioni essenziali delle parti costituenti il seme, unite alla iper raffinazione delle farine, sono responsabili delle moderne carenze e squilibri alimentari, che si concretizzano, tra l'altro, nella risposta immunologia definita allergia al glutine, che interessa sempre più un crescente numero di persone, il cui organismo non riconosce l'integrità dell'alimento seme.

A conferma di ciò si riporta l'espressione di persone sofferenti di intolleranze alimentari al glutine, che, consumando il grano di Carosella coltivato biologicamente in terreni sani ed equilibrati, hanno constatato il non ripetersi dei fastidiosi sintomi.

E' utile, a tale proposito, ricordare la naturale morfologia del chicco di grano. Le tre parti fondamentali sono la crusca, (circa il 14% del peso), l'endosperma (85% del peso) e il germe (1% del peso).

La prima parte è costituita principalmente da cellulosa e da una parte minima di vitamine. La seconda parte è la più importante dal punto di vista alimentare, perché contiene proteine, carboidrati, (amidi), minerali, vitamine ed enzimi.

La terza parte è costituita da grassi molto importanti e vitamina E (olio di germe di grano).

Le sostanze azotate provvedono alla formazione di nuovi tessuti e a mantenere la proporzione dei materiali che costituiscono il nostro corpo. L'amido, la destrina e gli zuccheri subiscono, nel nostro organismo, delle ossidazioni, che danno luogo ad acido carbonico ed acqua con produzione di calore e di energia.

Le vitamine del gruppo B provvedono alla totale combustione degli amidi, impedendo l'accumulo di rifiuti e favorendo il processo digestivo.

Per quanto sopra esposto, quindi, sarebbe auspicabile il consumo del cereale integrale, in chicchi, e, per gli stessi motivi, l'utilizzo della farina integrale nella preparazione dei suoi derivati.

Se vogliamo dare al pane il ruolo di alimento sostanziale dell'uomo, questo deve essere integrale. Nella farina integrale è presente una giusta combinazione di proteine, grassi, carboidrati ed oligoelementi, quali ferro, zinco, rame, manganese, molibdeno, nichel e magnesio, quest'ultimo utilissimo nel mantenimento dell'armonia biologica dell'organismo umano.

Inoltre, nella farina integrale esiste un complesso di acido ascorbico naturale, la provitamina C, che è così stabile da resistere ad alte temperature, in modo che, anche dopo la cottura al forno, rimane vivo e immutato nella parte interna del pane. Occorre notare che anche la fermentazione naturale della pasta crea un importante incremento del complesso vitaminico B. Il pane integrale, oltre ad avere un bell'aspetto, un buon aroma e profumo e un ottimo sapore, è quindi più nutriente.

Per informazioni:
AVAGLIANO ANGELO
Ospitalità Rurale
Tempa del Fico – PRUNO DI LAURINO (SA)
347 5934744 - 339 3129490
email tempadelfico@gmail.com
www.tempadelfico.com

PRUNO DI LAURINO: CAMPO DI CARUSEDDEA

CARUSEDDA

CARUSEDDA

MARIANTONIA E ANNARITA

SCODELLE DI PANE CON GRANO "CARUSEDDA"

“AFFIDAMENTO “ DEL GRANO CARUSEDDA ALL’ASSOCIAZIONE NAVDANYA
IN OCCASIONE DI TERRAMADRE 2008

TORINO TERRAMADRE 2008

ANTONIA E LA SUA "AMICA DEL CUORE"

PANE REALIZZATO CON FOGLIE E FIORI "INFESTANTI" DEL GRANO "CARUSEDDA"
PRESENTATO ALLA MANIFESTAZIONE DI CHIUSURA GAL CASACASTRA
(PANE D'ANGELO)

Ludo-Ciuccio Osservatorio Socio Ambientale Pruno
C. da Pruno 84054 Laurino (SA)
tel. 03475934744 - 03393229490
R.F. 93042570666

"ATTACCA U' PADRONE

ADDO' VOLE U' CIUCCIO "

La L.C.S.A.P.

Ludo - Ciuccio Osservatorio Socio Ambientale Pruno

il 30 Giugno 2001 alle ore 21.00 in Valle di Pruno di Laurino

ORGANIZZA

"CATARINA LIBERA E LA SCUOLA - LA CUCCIA D'ORO"

- La Scuola ritrovata
- Il Raglio del Ciuccio
- Un Ponte per ... Pruno
- U' Canto ru Jurne
- La Fancia - Fuoco - Luce - Sole
- Se sona e s' abballa !!

CARTA RICICLATA

PARCO NAZIONALE DEL CILENTO E VALLO DI DIANO

“Osservatorio Epidemiologico Fauna Selvatica”

World
Heritage

Telefax +39 0974717134 - +39 0974 719911

Via Passarelli - 84078-VALLO DELLA LUCANIA (SA)

e-mail oefts@libero.it - parco@cilento.it

c.f. 93007990653

Prot. del

Id.

Oggi 30/11/2000 alle ore 18,30.

si sono riuniti nell'abitazione del Sig. Francesco D'Elia in zona di Valle di Pruno, comune di Laurino, i responsabili dell'Osservatorio Epidemiologico F.S. del Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano, i sig.ri Emilio e Carmelo Petraglia, il sig. Angelo Avagliano, la sig.ra Donatella Scutellà, i sig.ri Giuseppe e Giuseppina Roberto, il sig. Diego Gregorio, i sig.ri Angelo e Antonio Fiorentino abitanti di Valle di Pruno – Laurino.

Il dott. Troisi dell'Osservatorio Epidemiologico F.S. espone ai presenti le linee generali del progetto di sviluppo socio-economico dell'area a cura del Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano.

Tale progetto di sviluppo sostenibile prevede il diretto coinvolgimento degli abitanti della zona che esprimono la Loro disponibilità di massima all'avvio delle fasi propedeutiche allo sviluppo del progetto “Valle degli Asini”.

Sono stati individuati quindi gli strumenti e le azioni da intraprendere:

1. Sentieristica:

- Individuazione e realizzazione di percorsi didattico-educativi a carattere tematico (Antiche mulattiere, sentiero delle acque sorgive, sentiero del pane, sentiero dei rapaci, sentiero accessibile a tutti, sentiero degli orti e sentiero delle piante medicinali etc.)

2. Artigianato:

- Recupero e valorizzazione delle sapienze manuali (filatura della lana, intreccio di ceste, lavorazione del legno per la produzione di oggetto di uso quotidiano e di strumenti musicali poveri;
- Recupero dei canti, danze e musica tradizionale.

3. Agricoltura:

- Recupero essenze da frutto locali e vecchie sementi in particolare del grano antico, la cui produzione sarà utilizzata e valorizzata grazie al necessario recupero di un mulino ad acqua preesistente a cui sarà affiancato un laboratorio per la produzione e la vendita dei vari prodotti tipici quali pasta, pane e biscotti. Un ulteriore laboratorio è stato pensato per la trasformazione e la conservazione degli ortaggi derivanti

Volume realizzato con il Patrocinio del
Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano
su carta riciclata "SYMBOL FREELIFE"

Finito di stampare nel mese di febbraio 2009
dalla Tipografia MDD di Sapri
Tel. 0973 603669

ROCCO U' CIUCCHE CHE "ATTACCHERA' U' PADRONE?.....

□ 10,00

Volumi non vendibili separatamente