

I «Terraticanti» della Sila

Dopo la lunga pausa invernale, in primavera si avvertivano i primi segni di una nuova vita. Primo l'afflusso di centinaia di contadini che dai paesi presilani si recavano sull'altipiano per prenotarsi presso i «fattori» delle «difese» di proprietà dei vari agrari per ottenere la concessione di un appezzamento di terreno sul quale seminare le patate che erano, ed in gran parte ancora sono, uno degli alimenti fondamentali delle nostre popolazioni.

Nel momento in cui chiedevano la terra in fitto, i contadini avevano cura di non presentarsi a mani vuote: chi portava qualche fiasco di vino o di olio genuino, chi fichi (secchi, infornati o a treccia), chi qualche altra regalia.

I contadini, per avanzare la loro richiesta si recavano in Sila quasi sempre il giorno della Pasquetta. Molte volte, però, i «fattori» indugiavano ad assegnare loro la terra con la segreta speranza che così facendo, gli stessi contadini nel successivo viaggio avrebbero portato altri regali.

Quando il tempo si metteva al bello, i contadini risalivano verso l'altipiano a piedi o con il loro asino (quando lo possedevano) carico di vettovaglie, paiolo, accetta, zappa ed altri attrezzi necessari.

Loro prima cura era quella di allestire una capanna fatta di frasche e successivamente ricoperta di zolle di terra (*tife* o *ciffe*). Ciò era assolutamente indispensabile in quanto, sia il dissodamento del terreno che la successiva semina, richiedevano tempi non brevi e quindi dovevano assicurarsi un tetto per dormire.

Il terreno, allora, veniva coltivato in media ogni sette anni per permettergli di riacquistare un grado di fertilità tale da consentire un buon raccolto. Tutto questo perché mancava sia il concime naturale che quello chimico.

Dopo aver dissodato la terra, i contadini seminavano le patate tagliandole a metà ed avendo particolare cura di lasciare in ognuna di esse due o tre gemme (*occhi*) destinate alla germogliazione.

Successivamente, ogni giorno di buon mattino, i contadini si alzavano e iniziavano a lavorare. Dopo qualche ora facevano colazione «mursiellu» con pane di segala e lardo e subito dopo ancora al lavoro. A mezzogiorno preparavano una minestra di patate bollite con un po' di pancetta e pane impastato. Appena pronta tutti mangiavano in fretta perché dovevano riprendere l'opera sospesa. Si racconta, a tal proposito, che un contadino di Spezzano Grande, Francesco Castiglione (alias *Tunnarella*), era famoso perché per raffreddare la minestra immergeva il paiolo nelle acque del ruscello e così poteva mangiare speditamente.

Subito dopo questa prima fase di lavoro, i contadini ritornavano ai loro paesi ad altri lavori, in attesa che le patate germogliassero per essere sarchiate e quindi irrigate. Nelle zone dove l'acqua era più che sufficiente per l'irrigazione non sorgevano problemi, ma in quelle dove il prezioso liquido scarseggiava, spesso si verificavano liti per ottenerne la precedenza nell'uso e molte volte si doveva irrigare nelle ore notturne al lume della luna (quando c'era).

Ad autunno inoltrato si effettuava la raccolta delle patate. I contadini ritornavano a piedi o al seguito del loro asino per raccogliere il frutto delle loro fatiche; molte volte il raccolto era buono, altre volte scarso.

In questo periodo si verificavano improvvisi e violenti acquazzoni ed allora tutti maledicevano Pasquale Ferro (alias *Manigliune*) di Spezzano Grande, reo di avere introdotto per primo nella zona la coltivazione delle patate portando i tuberi dalla Germania o dalla Francia, non si sa bene, dove era emigrato per ragioni di lavoro nella prima metà dell'800.

Durante le operazioni di scavatura, per fare più in fretta, anziché preparare la minestra, i contadini arrostitavano le patate che via via estraevano; erano preferite le «rosse» (dal colore della buccia) perché dalla polpa bianchissima e saporita.

Le patate, dopo scavate, venivano lasciate un po' sul campo perché si asciugassero; poi venivano insaccate e quindi caricate sul carro o sul traino. Prima dello scavo, sul terreno veniva sparso il grano '*germanu*' o segala perché più resistente al freddo o altra varietà di grano. Si faceva così perché scavando le patate i semi del grano venivano sepolti e si evitava ulteriore lavoro.

Il trasporto del prodotto dal campo di raccolta al paese veniva effettuato o con carri trainati da bovi o con traini tirati da muli. Per il trasporto si pagavano poche lire per ogni sacco ed in più al conducente si corrispondeva un compenso facoltativo in natura. Tale consuetudine derivava dal fatto che i conducenti si recavano proprio sul posto dove le patate dovevano essere caricate attraversando molte volte campi fangosi o accidentati e fornivano anche i sacchi necessari. Tale regalia veniva indicata col vocabolo «sovraccarico». Le spighe del grano, mietuto in piena estate, venivano raccolte prima in covoni e dopo in biche. Poi si procedeva alla trebbiatura.

In verità, in passato, questo vocabolo non si usava in quanto non esistevano le trebbiatrici. Era in uso invece il vocabolo «*pisare*». I contadini più fortunati che possedevano un paio di bovi o avevano la possibilità di noleggiarli, spandevano sull'aia il grano mietuto e successivamente i buoi trascinavano una grossa pietra piatta «*pisa*» sulle spighe fino a quando le stesse non fossero sgranate. La trebbiatura o «*pisatura*» avveniva nel periodo più caldo dell'anno ed i contadini avevano sempre vicino un recipiente di terracotta «orciuolo» con dell'acqua che attingevano a qualche sorgente nei pressi dell'aia, ed un bariletto di vino della capacità di due litri. Questo bariletto era denominato «*jascune*» che letteralmente significa fiasco. La sua caratteristica consisteva nell'aver l'imboccatura fatta in modo da non permettere che si bevesse a garganella (così come si poteva essere indotti a fare) bensì a piccoli sorsi. Era, insomma, un recipiente che versava il bacchico liquido con parsimonia.

Dopo la pestatura delle spighe, il tutto veniva «volato», veniva cioè lanciato in aria perché il vento portasse via la paglia e la «*jusca*» e sull'aia ricadesse solo il grano, che successivamente sarebbe stato ulteriormente nettato prima che fosse portato al mulino per essere macinato.

Chi invece non poteva servirsi dell'opera dei bovi, doveva assoggettarsi ad una ben più pesante fatica. Si serviva di una grossa pietra piatta sulla quale metteva i manelli di grano e con un manganello batteva e ribatteva sugli steli fino ad ottenere la sgranatura delle spighe. Prima di tale operazione alcuni contadini avevano cura di scegliere gli steli senza nodi perché con gli stessi le donne potessero confezionare artistici panierini, cestini o altri oggetti. Successivamente si procedeva alla «volata».

Questi contadini venivano indicati col nome di «terraticanti» o «terraggeristi» perché il canone che pagavano per l'uso della terra era detto «terratico» o «terraggio». Per la coltura delle patate il canone veniva pagato in denaro, per quella del grano in natura, secondo gli usi locali.

Quando l'inclemenza del tempo o altra calamità naturale danneggiava irrimediabilmente il raccolto, alcuni proprietari rinunciavano al canone; altri invece erano sordi ad ogni richiesta in tal senso.

Nell'immediato ultimo dopoguerra si è concluso un periodo di secolari lotte per la conquista della terra che hanno visto sempre protagonisti principali i contadini della pre Sila contro i proprietari assenteisti.

I braccianti agricoli organizzati hanno conquistato, anche se in modo non del tutto soddisfacente, il diritto alla terra, il diritto alla casa, ma soprattutto il diritto alla dignità

umana.

A questo punto mi piace ricordare i seguenti versi che venivano recitati e spesse volte cantati dai «terraticanti» o dalle loro famiglie quando andavano ad occupare le terre o passavano sotto le finestre della casa dei «fattori».

Il Lamento del fattore

«Pue quannu vinne lu quarantase,
oh Dio chi sfacelu in casa mia!
vinneru gienti chi mai avia vidutu
e se pigliaru 'a terra d'e patate.

Nun foze ppe la terra chi se pigliaru,
ma foze lu sfacelu chi me portaru.

Quannu venia lu mise d'aprile
'e casce tutte 'e ficu eranu chine,
e chini li varrili eranu 'e vinu
e puru le ciarre d'uogliu finu.

Nun foze ppe la terra chi se pigliaru,
ma foze lu sfacelu chi me portaru.

Quannu lu mise 'e maiu era venuto
i miegli frutti li provava io;
ppe chilli gienti chi venianu
ppecc'hì ppe loro io era 'nu Dio.

Nun foze ppe la terra chi se pigliaru,
ma foze lu sfacelu chi me portaru.

Nun ve criditi chi cce dava io:
'nu cuozzu tuttu quantu 'e filiciara
ppe cci le fare bene scatreatre
chi mancu allu liettu potissimu stare.

Nun foze ppe la terra chi se pigliaru,
ma foze lu sfacelu chi me portaru.

(Poi quando venne il millenovecentoquarantasei, Gesù che sfacelo ci fu in casa mia. Vennero persone che mai avevo visto ed occuparono la terra per la semina delle patate. — Non tanto fu il dolore per la terra occupata - quanto per lo sfacelo che portarono nella mia casa. — Quando veniva il mese di aprile i cassoni erano tutti pieni di fichi - i barili pieni di vino e le giare di olio fino - Quando poi era venuto il mese di maggio - mi portavano i migliori frutti quelle persone che mi consideravano come un Dio - Ma voi non sapete quello che io davo loro: qualche appezzamento di terreno roccioso con molte felci per farli stancare tanto da non riuscire nemmeno a dormire a letto).

Da questi versi emerge chiara la *rabbia* del *fattore* per i perduti privilegi e si consola confessando che ai contadini in definitiva non aveva assegnato terreni buoni da coltivare, bensì terreni sterili ricoperti di felci. Ed il suo cruccio non era tanto quello che i contadini occupassero la terra (che del resto non era sua) senza corrispondere regalie, bensì per lo sfacelo prodotto nella sua famiglia abbassandone il tenore di vita.

Ora sono scomparsi i *fattori* di quel tipo ed è scomparso anche l'uso del *terratico* o *terraggio*. Ma nuove nubi si addensano già sull'orizzonte dell'agricoltura silana e quindi dei contadini. Speriamo che tutto ciò sia solo il frutto di un infondato timore.

Chi può ha il dovere di fuggire, ma con azioni concrete, ogni preoccupazione in merito.

[In: Via, Peppino, *Camigliatello e la Sila (pionieri - vita sociale - turismo)*, Casa del Libro Editrice, Roma, 1984, pp. 108-9 - selezione ed editing a cura di: Grottola, Pierluigi]