

Popolazioni Italiche

Visite: 9519

 Valutazione

Se un bosco originario è Lucus in latino, vergine foresta, natura inconscia di tutte le creature, selva pien di vita assieme con pericoli, per l'essere superbo. Lucus casa di antenati, è domus Dei Natura, accogliente e ostile, oppure indifferente secondo atteggiamento, di ospite presente fuor dentro le creature, tributo ricorrente se il tempo del sogno, torna a contattarci indica un sentiero, per vita sostenibile, orme di antenati, son storie e leggende aneddoti e canti, tracciati pur su alberi esperienze di sempre..

Nella terra dei MESSAPI, riti antichi su scogliere, antri e grotte, richiamano i riti di passaggio, giovani adolescenti iniziati alla vita degli adulti, portati a conoscenza dei misteri dell'aldilà (antenati) e dell'aldiquà (vita sociale della comunità), tutti ritratti su pareti e sulla volta, affreschi di caccia al cervo, danza estatica con mandrie, impronte di mani e stelle dipinte con ossido di ferro, con guano di pipistrello e succhi vegetali.. impronte identiche a quelle di

aborigeni e boscimani, che soffiavano i colori dalla bocca sulla propria mano poggiata sulla roccia, a lasciarne un'impronta per i posteri e gli antenati. Ovunque l'artista si proietta sulla roccia o sulle cortecce scolpite degli alberi, per avere, cibo, acqua riparo, salute, prosperità, contatto, vita..

Giocano i bambini a lavorare la terra, accudire gli animali, osservare l'ecosistema, naturale e culturale, dolmen e menhir, altari degli animisti mutarono in recinti, sacelli e templi misti in città di mercanti, raccolta di primizie cereali e legumi, frutti latte e vini divennero poi danari, lasciti e ori che arricchivano banchieri-sacerdoti, il sancta sanctorum, divenne banca e sala di oracolo di borsa, per empori lungo i mondi.

VIVERE LA CAPANNA

La popolazione italiana che risiedeva in campagna, fino al '55 abitava stabilmente nelle capanne, migliaia di donne, uomini e bambini vivevano in capanne di paglia sparse in mezzo alla campagna, identiche a quelle usate dalle popolazioni dell'Africa: vari tipi di capanne dell'agro Pontino, capanne dei butteri di Maremma, casoni della laguna Veneta, pagliai della Campania, Sardegna, Puglia, etc, mentre nelle regioni alpine e in Abruzzo e Molise, a causa delle rigide temperature occorrevano ripari in pietra. Come i popoli indigeni di tutto il globo, i lestraioli venivano denigrati (ignoranza, arretratezza e inciviltà) da noti intellettuali e scrittori, i quali, ignoranti della storia, usi e costumi delle popolazioni locali, scrivevano con sdegno del rifiuto del chinino che l'infermiere incaricato dal governo distribuiva agli abitanti della palude notoriamente malarica: lavorando in palude si prendeva il chinino tutto l'anno e per tutta la vita, così i medici locali consigliavano ogni tanto di interrompere la cura per evitare l'assuefazione, così i lestraioli sezzesi ad esempio, alcuni mesi dell'anno si astenevano dal chinino, sebbene, per evitare noie con le autorità nazionali, lo ritirava regolarmente presso l'ambulatorio medico ogni quindici giorni (a Sezze si acquistava nei negozi statali di Sali e Tabacchi).

Arnaldo Cervasato scrive: le capanne che abitano i guitti sono simili alle capanne degli abitanti del Congo, e della Valle dell'Omo in Abissinia, ne hanno due varietà: di forma conica e di forma allungata, entrambe coesistono nell'agro pontino immutate da millenni, fatte di paglia, di canne di mais, stame e piante secche. Le capanne coniche contengono cinque o sei famiglie, e dormono sulle rapazzóle, giacigli di vimini e fieno con un fascio di paglia per cuscino. Nel cratere scavato in terra nel mezzo della capanna cuoce la pizza di mais che, con l'acqua cotta, è l'alimento base dei guitti, i quali vi intingono a fette il pane integrale. Nelle léstre accanto alle capanne abitate veniva quasi sempre costruito un rudimentale forno in muratura di modeste dimensioni, capaci di contenere quindici pagnotte di pane. Mario De Mandato scrive: i macchiaroli si nutrivano di pane di farina di grano e farina rossa di mais per le pizze. Le pagnotte, una volta cotte, venivano riposte nella madia di legno (arca) e consumate nell'arco di dieci giorni circa, a seconda del numero dei componenti della famiglia. I legumi (fagioli, ceci, cicerchie, fave) erano mangiati ogni giorno e cucinati in molti modi diversi. Quasi sempre al tramonto gli uomini si recavano nei vicini stagni e pescavano in poco tempo il quantitativo di rane necessario per la cena o il pranzo del giorno dopo, 30-40 rane. Queste, spellate e pulite dalle parti non commestibili, venivano lasciate in una pentola di acqua pulita per il dissanguamento. Spesso il pasto serale era costituito da una zuppa composta da fettine sottili di pane raffermo su cui si versava brodo di rane con pomodori, e magari dentro una o due uova. Quando il tutto si era inzuppato, si mangiava. La dieta dei macchiaroli era incrementata anche da lumache, che si consumavano cotte con sugo di pomodoro e per condire la polenta. La pesca delle rane, per chi ne era capace, era semplice e veloce, in pochi minuti se ne potevano pescare molte. Il ranocchiaro dilettante e occasionale reggeva con la mano destra una sottile asta, lunga al massimo 2 metri, alla cui estremità era legato uno spago lungo quanto l'asta. All'altra estremità dello spago si legava una lumaca sgusciata. Il pescatore con tale lenza batteva dolcemente sull'acqua per attirare l'attenzione delle rane. Una di queste, affamata, ingoiava la lumaca legata con lo spago. Il pescatore con tempismo ritirava la lenza e con la mano sinistra prendeva la rana ancora attaccata alla lumaca. Comprimeva lo

stomaco della rana per evitare che la lumaca venisse mangiata e poter poi continuare a pescare. Un ranocchiaro bravo nel pescare cento e più rane al massimo perdeva due lumache. Poiché le rane erano voraci e se ne trovavano in quantità straordinaria, anche i bambini erano in grado di rimediare la cena. Leccornia erano le ANGUILLE, pescate però solo dai più abili in alcuni periodi dell'anno; pur essendo la palude il paradiso degli uccelli, solo i cacciatori potevano procurarsi molta selvaggina, in quanto i lestraioli mai disponevano di un fucile per caccia, inoltre presso la capanna allevavano uccelli da cortile: galline, tacchini, papere, oltre a maiali e greggi di pecore che fornivano latte e formaggi. A volte un bufalo o una mucca moriva per incidente, allora si aveva molta carne da consumare.

GINESTRA odorosa (*Spartium Junceum*) è spartium pianta diffusa che cresce, in caldo e siccità estrema ma resiste anche al freddo, anche in terreni sterili, capace di arricchirli, di sostanze nutrienti e azoto, riduce il dilavamento, e ogni rischio delle frane. Per semina in terra, ripulire da erbe infestanti, seminare al momento giusto, a inizio primavera, su terreni aridi pianta i semi, senza lavorar suolo, idratali solo a fine estate, durante germinazione, lei supera quiescenza, con alternanza caldo freddo, in primavera crescono veloci, specie in pieno sole, e dopo pochi mesi, avranno molte ramificazioni saran alte 50cm, ma temono infestanti e lumache

Léstra è in origine ogni radura nella boscaglia e spiazzo disboscato col debbio, in seguito divenne ogni appezzamento cintato che ospita uomini e bestiame, ogni raggruppamento di capanne, ogni villaggio: vi sono lestre di una o poche capanne sperdute nella palude, e altre con più di cento abitanti, lestra della Cocuzza, Molella, del Montanaro. Roberto Almagià scrive: lestra indica ciò che si trova all'esterno, in origine designava la radura fuori del bosco, poi nei dialetti latio-abruzzesi divenne anche la capanna. Nelle Paludi Pontine vivevano poche migliaia di persone sparse in piccoli gruppi, praticavano allevamento di ovini, bovini e suini. Durante i caldi mesi dell'estate gli abitanti diminuivano, lasciando le loro capanne per tornar ai paesi di origine. Con l'arrivo dell'autunno rientravano in palude, un semi nomadismo di 9-10 mesi in palude e 2-3 mesi in montagna. La bonifica idraulica e agro-industriale delle Paludi Pontine cancellò usanze e abitudini dei pochi abitanti indigeni (Volsci), favorendo l'immigrazione di popolazioni settentrionali: Romagnoli, Emiliani, Veneti, Friulani, ecc. Il governo fascista impegnò ingegneri idraulici, agronomi, medici, intellettuali, archeologi e antropologi come Mario De Mandato. Nelle léstre e nelle zone più alte delle paludi, vivevano in semplici capanne pastori, legnaioli, carbonai, allevatori di bestiame, che usavano agricoltura di sussistenza su piccole aree; quasi tutta questa popolazione era malarica: Felice, per lavoro costretto a risiedere nella Mezzaluna delle Paludi Pontine, fu colpito dalla malaria una prima volta nel '20 e una seconda volta nell'estate del '44, dopo che i terreni già bonificati furono nuovamente allagati dalle truppe tedesche in ritirata.. ancora bambino, prima di dormire, suo padre gli cospargeva volto e mani con una poltiglia di aglio e tabacco toscano per per tenere a bada le zanzare. Coloro che dormivano in palude nel periodo estivo usavano la lógge, tipica palafitta delle Paludi Pontine, che aveva sia funzione di controllo della piantagione, sia luogo di riposo a tre metri di altezza, lontano dall'umidità del terreno e dalla massa di zanzare che stazionano a un metro di altezza. Questi piccoli ripari estivi su palafitte sono quattro pali verticali che sorreggono, a tre-cinque metri dal suolo, una piattaforma pure di pali, e più in alto un tetto piatto di frasche e paglia; le pareti

mancano completamente. Una scala a pioli dà accesso alla piattaforma. Queste costruzioni sono usate dai contadini come ripari momentanei e per la caccia: l'aria malsana, secondo le credenze popolari, non arriverebbe a quell'altezza. Nel '38 la bonifica pontina è compiuta, le nuove città fondate, Littoria è capoluogo di provincia; nel comune di Sezze la delibera n.89 stanziava fondi per tagliare molte frasche con cui nascondere alla vista di Adolf Hitler le migliaia di capanne poste lungo la visuale del tratto di ferrovia Roma-Napoli, nel territorio di Sezze, capanne che, data la grande disoccupazione locale, saranno abitate fino agli anni '80, secondo lo stile di un'agricoltura di sussistenza. Alessandro Di Trapano, famoso sindaco-contadino di Sezze scrive: da bambino, quando mio padre mi conduceva a vivere in campagna per sorvegliare frutteto e vigneto, ci restavo circa due mesi e dormivo, come tutti, nella capanna costruita nel nostro fondo. La vita allora non appariva così dura, poichè tutti si viveva allo stesso modo. La capanna era un luogo confortevole rispetto alla calura che si respirava in aperta campagna. L'acqua nell'orcio si conservava fresca e per esigenze fisiologiche si usava il canneto, vigneto, uliveto e fratte. Per detergere il corpo si andava alle vicine sorgenti di acqua sulfurea, di cui è ricca la zona pontina. Vivere all'aria aperta non era così male.. oggi ho fatto tagliare tre alberi e la forestale mi ha denunciato, è stata tagliata l'intera Selva Marittima (Macchia Caserta presso sanFelice) e ci hanno detto che fu opera grandiosa! la Palude Pontina era frequentata e abitata in gran parte da pastori dei Lepini (Sezzesi, Bassianesi, Sermoneti, Normesi, Privernati, Maenzani, Roccheggiani, Terracinesi e Sanfeliciani) e della Ciociaria Frusinate (Filettino, Trevi, Veroli, Carpineto, Segni, Guarcino, Gorga, Alatri, Boville Ernica, già Bauco). I pastori, nell'insediarsi nelle zone disboscate non invase d'acqua, costruivano le capanne dei loro luoghi di origine, per viverci, così il tipo di capanne esistenti nella palude era diversa da léstra a léstra, ma anche nello stesso luogo dove confluivano macchiaroli di paesi diversi. I pastori provenienti dalle zone più fredde della Ciociaria Frusinate costruivano capanne a cono, alte e piccole all'interno, mentre i pastori dei paesi collinari, dove il clima è più temperato e caldo, costruivano capanne spaziose, rettangolari a tronco di cono. Racconta un vecchio pastore di Sezze che già da lunga distanza, vedendo il profilo delle capanne, sapeva individuare da chi erano abitate. Se la capanna era a punta, sicuramente era dei baucani (abitanti di Bauco, per estensione tutti i nomadi dalla Ciociaria Frusinate), quindi era inutile andare a chiedere una bevuta d'acqua, l'avrebbero negata.. se le capanne erano circolari o ellittiche erano dei montanari (in montagna è necessario costruire capanne circolari a punta e con pareti molto spioventi per evitare che il forte vento le porti via, sono rinforzate esternamente in almeno tre punti con lunghi tralci di vitalba e rovo, a tener stretto l'intero cono in basso, al centro e vicino al vertice), se rettangolari erano dei bovari (per estensione abitanti di bassa collina e pianura), con falde poco spioventi e spaziose all'interno, in quanto le condizioni climatiche sono più miti, non nevicano e non ci sono forti folate di vento. La capanna rettangolare ospitava soprattutto il bestiame (più spaziose), usate a volte come fienile e naturalmente dall'uomo. Dunque la forma delle capanne in palude è il risultato del sapere delle popolazioni che le costruivano: i visitatori occasionali della palude spesso non distinguono le differenze tra capanna, scafurno, scinti e baracca di legno. Prima di costruire la capanna era necessario individuare un'area pianeggiante asciutta e, se possibile, riparata dai forti venti. Individuata l'area (sédio) si ripuliva il terreno da erbacce e radici degli alberi, poi si faceva un tracciato circolare con diametro di circa tre metri e mezzo o più. Seguendo la circonferenza, a distanza di un metro dall'altro, si conficcavano al suolo robusti pali (diametro 15 cm) alzati per circa 120 cm, tutti alla stessa altezza. Poi tali pali venivano collegati tra loro mediante pali più sottili posti orizzontalmente. Poi si procedeva con pali di legno di castagno del diametro di 10 cm e lunghi quattro metri, a preparare l'armatura verticale del tetto della capanna. Successivamente su questi pali si inserivano, orizzontalmente, lunghe e sottili pertiche di castagno (filarini o riconserne) ancora verdi, per ottenere una buona flessibilità nel seguire l'andamento circolare dell'armatura della capanna (il pittore Duilio Cambellotti illustra bene). Terminata l'armatura, si riempiono gli spazi vuoti tra gli elementi portanti della capanna. Le pareti alte un metro e dieci dal suolo venivano realizzate con steli di mais o mazzetti di canne palustri: questi si pressano tra due pertiche che corrono tra loro orizzontalmente, in modo da formare una spessa parete impermeabile ad acqua e vento. Le falde della capanna erano ricoperte con corposi mazzetti di STRAMMA (*Ampelodesma tenax*), detti oranghe,

disposti gli uni sugli altri in modo compatto, così che l'acqua piovana scivolasse velocemente sulla stramma e non penetrasse all'interno della capanna (anche piogge molto violente non recavano danni a tale copertura). La parte più delicata della copertura della capanna è quella alta, dove confluiscono tutti i pali dell'armatura (culimarecci), occorre una particolare abilità nel disporre con tecnica ed esperienza le oranghe. A coprire le capanne, se mancavano sia la stramma che le cannuce si usavano le code di ginestra (scopaiola o dei carbonai) seguendo la medesima tecnica, cioè piccoli fasci di canne sottili messi gli uni sugli altri seguendo la tecnica delle oranghe di stramma; oppure si usavano steli del grano Romanella che, oltre a spighe robuste, dava steli molto alti. Durante la mietitura si tagliavano le spighe in alto lasciando intatto il lungo stelo, poi con le mani si tiravano dal terreno gli steli con tutte le radici. Si facevano mazzetti che venivano usati per la copertura della capanna; le radici apparivano esternamente, mentre gli steli erano appoggiati internamente all'armatura. Questo tipo di copertura era chiamato a pelliccione, durava molti anni ed era molto resistente. A volte nelle capanne coperte a pelliccione, nel soffitto, a tre quarti di altezza, veniva fatta una piccola apertura per consentire l'uscita del fumo. La capanna coperta interamente con radici di grano è molto bella e uniforme. La porta per accedere alla capanna era larga un metro e poco alta, per contenere l'aria fredda dall'esterno. Per chiudere la porta si usava una piccola stanga, il chiavistello (calascenno) azionato tirando uno spago dall'esterno e a mano all'interno. Quasi sempre nella parte bassa della porta si trovava una piccola apertura per consentire entrata ed uscita del gatto, la gattaiola (bucio la iattarola); e sulla porta era inchiodato un vecchio ferro di cavallo come portafortuna. Il pavimento veniva sistemato mischiando cenere e terra, oppure pula del grano e la terra; il tutto bagnato con acqua e battuto (pestato) coi piedi, calzando pesanti scarponi. A impasto asciugato si formava un lastrico simil cemento, non fangoso e facile da pulire con la scopa. Dentro la capanna, sul lato esposto a mezzogiorno, si costruiva il letto (roazzola) in legno, su cui si poneva un corposo materasso, un ampio sacco riempito di foglie sottili della spiga di granturco. Nel lato nord della capanna si ponevano l'orcio di terracotta (arciola) e, addossata alla parete, la piccola piattaiola detta arumaro. Tra una parete e l'altra correivano lunghe canne o pertiche, usate per attaccare i panni. Le suppellettili erano scarse e spartane, quasi sempre una madia di legno (arca) in cui si ammassava il pane e si conservavano le pagnotte, anche per dieci giorni. Le famiglie più fortunate disponevano anche di cassapanca in cui conservare la biancheria. Non mancavano mai il pestasale di pietra, i cucchiari di latta, le forchette di canna, botticelle di legno (copelle) di 5 litri, di acqua e di vino, l'orcio di terracotta per conservare l'acqua, una piccola brocca con beccuccio (calandrella o muttiglio), un coltellaccio, la staratora (piccola lama di ferro per togliere il fango dagli scarponi prima di entrare nella capanna), infine, dalla zucca essiccata (i cóccio) si potevano ricavare numerosi utensili, facilmente rinnovabili, mestoli, imbuti e bicchieri. Nello spazio antistante la capanna, all'aperto, era piantato saldamente a terra un robusto palo con numerosi spuntoni, ai quali si appendevano i secchi e le suppellettili in generale (i puéglio), necessari ai lavori domestici e alla preparazione del formaggio. Inoltre potevano trovar posto robuste aste orizzontali su cui si poggiavano i finimenti del cavallo, mulo, asino e buoi. Al centro della capanna è posto il focolare delimitato da pietre. Dal tetto partivano perpendicolari al focolare due aste dentate che reggevano un paiuolo. Spostandolo sui denti della catena, si avvicinava o si allontanava il paiuolo dalla fiamma del focolare. Il fumo del fuoco costantemente acceso dentro la capanna usciva lentamente dal tetto filtrando attraverso le oranghe di stramma senza la necessità di avere un vero e proprio camino. Entrando nelle capanne abitazione, si restava affascinati nel vedere il nero del catrame che era diffuso in modo uniforme su tutto l'interno, come se una sapiente mano lo avesse dipinto. Il fumo aveva il pregio di allontanare i numerosi insetti e le zanzare (i sfumeggio), ed evitava che le tarne distruggessero l'armatura di legno della capanna (accendere ogni tanto il fuoco interno evita che le tarne distruggano l'armatura di travi di castagno). Le capanne abitate stabilmente riuscivano a stare in piedi anche per cento anni, a condizione che si provvedesse alla necessaria manutenzione. Nella parte alta dell'interno capanna, su un'asta orizzontale venivano attaccati ad asciugare: prosciutti, guanciali, lonze e salsicce.

La capanna era la casa vera e si lasciava in eredità ai figli. Non era una costruzione effimera stagionale, ma il luogo dove trascorrere la vita; presso la capanna centrale se ne trovavano quasi sempre altre di servizio, meno elaborate: lo scafurno, lo scintì, la baracca. Lo scafurno è capanna rozza, fatta con materiali disponibili nelle vicinanze e senza badare all'aspetto estetico; era usato come riparo per gli animali, deposito di attrezzi agricoli e abitazione temporanea dell'uomo nei mesi estivi secchi. Lo scintì (inglese shanty) è a sezione rettangolare con tavole informi di legno che ricoprono in modo disordinato le quattro pareti. Per la copertura del tetto, ad una falda inclinata, si usano grosse cortecce di albero (schiazze) poste le une sulle altre. Nelle zone di collina e di montagna, dove è abbondante e reperibile la pietra calcarea (o vulcanica in alcune zone), la base della capanna è realizzata con robusti muri a secco, usando scapoli di calcare che si trovano in superficie sul terreno. Tali muri hanno spessore di circa 80-90 cm e altezza di 1 metro abbondante. Le capanne di montagna hanno maggior solidità e all'interno si presentano più pulite e fresche. Gli scapoli di pietra calcarea che si trovano sparsi sul terreno, anche se di corpose dimensioni, non sono mai eccessivamente pesanti, in quanto cotti e alleggeriti dagli agenti atmosferici (neve, acqua, gelate, forti escursioni termiche, caldo, sole) così erano messi in opera con relativa facilità. Il geografo Giuseppe Morandini scrive: si usa pietra per la base e paglia sostenuta da un'armatura di rami per la copertura. Ne risulta un edificio assai diverso come struttura e funzione: la pianta è normalmente circolare e talora sub-ellittica con dimensioni di 4 metri di diametro (per le circolari) e 6 x 4 metri (assi dell'ellisse). Il muro perimetrale a secco di pietre è di spessore notevole (pure 1 metro) e poco elevato (1 metro), interrotto da una stretta apertura che, chiusa al di sopra dal tetto che appoggia sul muro, costituisce l'entrata senza porta. Il pavimento è in terra battuta. Le capanne o pagliare, qualche volta ai muri perimetrali sostituiscono una parete anch'essa di paglia, a volte intonacata con fango. La paglia abbonda nei seminativi ed è accumulata in pagliai all'aperto. Lo stazzo è dato dalla capanna abitata dal pastore- agricoltore, accanto a cui sta il recinto degli ovini, anch'esso in muro a secco (un metro alla base) come basse fortificate. Il recinto può essere staccato o addossato da un lato alla capanna, ed è a forma arcuata così da recingere un'area attigua alla capanna stessa. Oltre a costruire un'unica capanna per tutte le necessità della vita, erano spesso realizzate più capanne finalizzate: la capanna gli fóco, ovvero la capanna adibita a cucina, dove al centro è posto il focolare circolare delimitato da robuste pietre per evitare il disperdersi di cenere e brace. All'interno hanno la piccola madia per custodire il pane, la piattaiia fissa (gli arumaro) e la conca per conservare l'acqua con relativo mestolo (concone e sorégljo). Capanna-gli-létto è usata solo per dormire, molto curata internamente, è bella ed accogliente. L'interno è rivestito con larghe strisce di canne intrecciate a formare una parete uniforme, da terra alla cima, specie nelle capanne destinate ai giovani sposi. All'interno, con al centro sempre il focolare, si trovavano uno o più letti (roazzole), fatti con assi di legno fissati per terra e tavole di castagno. Sulle tavole veniva posto il pagliericcio. Erano presenti sgabelli di legno (bangozze) e un appoggio dove attaccare i pochi abiti. I letti, per economizzare lo spazio, erano spesso fatti a castello; per le esigenze fisiologiche si usciva dalla capanna e nei casi più fortunati si usava il pitale. Capannéglio o capanna mutatóra è una minuscola capanna, alta circa due metri, a forma di cono, con diametro alla base di 140 cm. Realizzata con lo stesso materiale delle altre (piccoli assi di castagno per lo scheletro, copertura con stramma o code di ginestra, o fasci di saggina o con larghe foglie di felci di breve durata), capannéglio era capanna mobile, cioè destinato ad essere sollevato dal sito e venir spostato (pesava 50-60 chilogrammi senza essere smontato) da due persone o da un asino, legato sul basto: i pastori, nel pascolare le greggi salivano gradualmente in quota, fino alla parte più alta della montagna, portando con loro i capannéglio che, oltre che dai pastori, veniva usato dai carrettieri e dai bovani con le loro famiglie: lo si poneva sui carri trascinati dai buoi, a consentire durante il giorno il riparo da sole e intemperie e durante la notte il riposo, protetti dall'umidità e rugiada: una roulotte antica. Capanna-le-grasce, realizzata secondo gli stessi sistemi costruttivi delle altre capanne, custodiva i poche viveri che la famiglia possedeva: grano, granturco, fagioli, lupini, patate, ceci, fave ed altro; salumi e formaggi erano conservati nella capanna gli fóco. Soltanto il padrone di casa e la moglie potevano accedere alla capanna le grasce, che era sempre ben chiusa e protetta dagli sguardi indiscreti dei vicini. I pastori molto poveri conservavano sotto la loro roazzóla (letto su cui dormivano) il poco

grano o granturco che possedevano, oltre alle galline e agli altri preziosi averi. Il pollame era vitale per la vita dei lestraioli tanto da essere protetto con ogni mezzo: la Capannuccia per le galline è costruita con lo stesso materiale delle altre capanne (copertura con piccoli travi di legno e stramma), di forma conica, raggiunge altezza massima di 150 cm e ha diametro interno di 1 metro. La copertura con stramma è rinforzata da robusti vimini. Alla base presenta una minuscola apertura che consente il passaggio di una gallina alla volta. Spesso questa capannuccia è circondata e protetta da un fascio di pungenti rovi. Di giorno le galline stazionano nell'aia, ma la notte venivano rinchiuso nella capannuccia al sicuro dall'attacco di volpi e faine. Le famiglie che possedevano numerose galline avevano necessità di costruire due/tre capannucce, che sui Monti Lepini avevano base fatta da un robusto muro a secco di pietra: la piccola porta, durante la notte, veniva chiusa da una pesante tavola. La capannózza o capannella è una capanna stabile fatta alla bisogna, pure fatta con gli stessi materiali (legno di castagno, stramma, code di ginestra o lupini), veniva costruita negli uliveti e sui terreni distanti dal capanno-abitazione del proprietario, come riparo di fortuna durante la giornata lavorativa, in caso di pioggia o improvvisi temporali. Nelle grandi tenute agricole della pianura era sempre presente i capannóno di grandi dimensioni, a volte fin 150 mq di spazio interno. Celebre è rimasto il capannóno di Aiuti, il più grande di tutta la pianura Pontina: a pianta rettangolare, lungo i lati perimetrali si conficcavano nel suolo a distanza regolare robusti pali di castagno, tutti della stessa altezza nei lati lunghi, progressivamente più alti nei lati brevi per consentire la copertura a due falde spioventi. La copertura richiedeva il supporto di almeno tre altri pali allineati al centro, l'interno si presentava pertanto composto da due navate, molto alte e spaziose, divise dai pali. La copertura a due falde era fatta sempre con la stramma o radici del grano che poggiavano su armatura di assi di castagno. Le quattro pareti laterali della struttura erano fatte con alti steli di granturco (stavi), con code di ginestra o con paglia di lupini. Nel capannone si custodivano il fieno per le bestie, attrezzi agricoli (aratro, erpice, zappe, forche, pale, vanghe, ecc.) e generi alimentari (grano, granturco, fagioli, ed altro), riposti in appositi contenitori dalle pareti realizzate con canne intrecciate in modo che avessero buona aerazione e fossero difesi dall'attacco dei famelici topi; la piccola camera a canne, di forma cilindrica, veniva chiusa con un coperchio fatto con vimini intrecciati.

Sotto un albero di ulivo, Seba parla di **OLIVETO** del tempio: "qui, ogni albero di Olivo fu dimorato nel tufo con pala e piccone, senza escavatore, poi venne zappato e ingrassato con sovescio di fava ogni anno, quindi potato a evitar che chiudesse a bosco.. Emilia lo gestisce tutt'ora con l'inerbimento permanente.. per aumentar la sostanza organica e la ritenzione idrica, a prevenir così l'erosione del vivo suolo. Lo sfalcio delle infestanti nell'oliveto-asparagiaia a volte lo fa introducendo avicoli al pascolo, consociazione tra colture e animali, che aumenta biodiversità, stabilità e sostenibilità agro-ambientale, oltre



a creare condizioni per produrre alimenti di qualità: nell'oliveto-consociato i polli distruggono qualsiasi vegetazione tranne l'asparago pungente, poi spandono eventuali mucchi di letame o altro materiale organico apportato; il pollame si ciba della criocera degli asparagi e appetisce larve e pupe della mosca dell'olivo (*Bactrocera oleae*); l'animale va comunque gestito, a lungo andare, finito l'alimento preferito, finisce per danneggiare la coltivazione e/o compattare il terreno; l'oliveto intercetta il 55% della luce entrante, infittendo l'oliveto aumenta la produzione di olive ma scende la percentuale d'olio nei frutti; così il 45% della luce disponibile, inutilizzata, può essere usata dall'asparago che, nell'ombra parziale, trova condizioni ideali di crescita: l'Asparago selvatico è una perenne di

lunga vita e, una volta impiantato, chiede solo sfalcio della vegetazione spontanea. Nel passato, l'oliveto era consociato a colture erbacee (fave, ceci, piselli, lupini) e colture arboree (vigna, fruttiferi), poichè il gelo poteva danneggiare l'olivo.. poi venne la meccanizzazione e scomparve la manodopera. Oggi la nuova monocoltura specializzata si sta facendo vecchia, e fatica a mantenersi economica, così si torna all'azienda polifunzionale e policolturale, dove la vendita diretta di più prodotti diviene strategica. Nel piccolo oliveto italico a coltivazione diretta, crescono piante eduli spontanee come Borrigo, Ortica e Rucola, Buglossa, Pimpinella e altre erbe da misticanza, condite con limone e olio di oliva; agriturismi locali, oltre al prodotto cucinato, vendono la lezione sulle erbe spontanee (il servizio), così nella mente del consumatore queste sensazioni legano il piatto al ricordo dei luoghi visitati e alle esperienze fatte, rendendolo unico e diverso.. i futuri agricoltori, oltre a produrre dovranno imparare a vendere meglio le verdure spontanee di campagna, benefiche come l'olio extravergine di oliva, utile per le sue proprietà antiossidanti e salutistiche dovute ai composti minori come i polifenoli; nella dieta mediterranea (patrimonio dell'umanità), le verdure spontanee sono un cibo costante delle persone longeve che la ispirarono;

Tra le cultivar dell'OLIVO, innestate su **Olivastris**, in Sardegna e Italia centrale, troviamo l'olivo Sargono (Sardanu) fà poco olio ma ben resiste al freddo; nella Toscana vulcanica è diffuso il Canino, Maurino, Olivone di Viterbo, Crognolo, Leccino (dà olio leggero), **Frantoio** (più pesante e piccante), Moraiolo e Pendolino. **Olivo Canino** è varietà portata dai Rasna (o Etruschi del Mar Nero): è rustica, adattabile al terreno, di chioma ricca ed elevata produttività. I frutti piccoli, sono resistenti al distacco e maturano tardivamente a scalare. **Olivo Leccino** (o **silvestrone**), pur coltivata in tutte le zone olivicole del mondo, è albero vigoroso a portamento assurgente ed aperto, con andamento inclinato dei rami principali e secondari. La chioma è ampia, espansa, con molti rametti penduli, arcuati all'apice; foglie lanceolate e verde grigio; frutti riuniti a gruppi di 2/3 per infiorescenza, di media pezzatura (2-2,5 g), forma ellissoidale, apice arrotondato e base appiattita. Alla raccolta le drupe sono nero-viola e si prestano anche al consumo da tavola. Il Leccino tollera le avversità climatiche (freddo, nebbia e venti) e alcune patologie (rogna, occhio di pavone e carie), mentre è sensibile alla fumaggine; è autosterile e si impollina con Pendolino, Maurino, Frantoio e Moraiolo. Matura precoce e in contemporanea, dando molto: resa al frantoio 15-18%, olio di buona qualità, dolce ma senza picchi aromatici. **Olivo Piangente** (Pendolino o Maurino fiorentino), ha trovata larga diffusione nel centro Italia; ha portamento pendulo e dimensioni modeste; chioma folta e ricca di foglie lanceolate, strette e lunghe, di medie dimensioni e colore verde-grigio scuro. Il frutto è medio-piccolo (1,5 g), nero con superficie pruinosa, forma obovata, asimmetrica e apice arrotondato. Produce molto polline ed è compatibile con molte cultivar da olio e da mensa; tuttavia è sensibile all'occhio di pavone (cicloconio) e alla rogna e ha media resistenza al freddo. La maturazione dei suoi frutti è mediamente precoce e contemporanea: resa media al frantoio 13-18%, olio di gusto delicato e molto gradevole. **Olivo Moraiolo** (Morello, Morellino) è pianta di media o scarsa vigoria con branche a portamento assurgente tendenti a divaricarsi e rami fruttiferi diritti. La chioma, raccolta, è ricca di foglie a forma ellittico lanceolata, verde grigio e di medie dimensioni. Tollera bene la siccità ma ha media resistenza al freddo, alla carie, occhio di pavone e alla rogna, inoltre è sensibile a ristagni di umidità atmosferica e del suolo. Necessita impollinatori. Frutto medio (1,5-2 g), rotondeggiante, sferoidale, simmetrico: alla raccolta le drupe sono nero violaceo opaco. La maturazione è precoce e contemporanea: resa al frantoio 18-20%, olio fruttato, armonico, amaro e piccante. Il Frantoiano (correggiolo, gentile, infrantoio) è varietà Toscana, diffusa in tutte le zone olivicole del mondo. Albero di media vigoria, ha rami principali molto tortuosi e inclinati e rami fruttiferi sottili, flessibili, penduli. Foglie lanceolate e verde lucente. Frutto ovoidale (2-2,5 g), allungato, dal verde chiaro al nero violaceo, con rade ma visibili lenticelle. Si adatta bene ai vari tipi di terreno ma

ha scarsa resistenza al freddo e all'occhio di pavone. Autofertile, si avvantaggia della impollinazione incrociata con Leccino, Maurino e Pendolino. Molto precoce nella messa a frutto (anche in piante in vivaio), matura scolarmente e tardi, produce molto e rende al frantoio fin 18-22%, olio di ottima qualità fine, sapido, fruttato. **Olivo Ascolano** (od Oliva dolce), dono dei Piceni di Ascoli, coltivata qua e là, pianta mediamente vigorosa, cresce assurgente, chioma densa frutto grande, polpa tenera e bianco latte, destinato alla mensa, resiste a freddo rogna e occhio, poco alla mosca, necessita impollinatori, matura prima e dà molto. In ogni paese oleario, si dà nome locale a ciascuno, così nel Regno di Napoli, nostrale e vallecorsano lungo e sanlorenzano, fonnanello e moschettini, celina di Peucezia, e gaetano Olea cajetana; aurino e licinia, ulivo corto e ulivo di Spagna; resciola urcelluto, gliannata e Oleaster selvaggio. Più è calcareo un suolo, più gli ulivi prosperano mentre sui colli e nelle argille, subiscono scolare; fuor dei litorali, han tronchi rivestiti di Licheni, piantagione fa coi succhioni, alzati da ceppaja detti pure Piantoni, o innesti sardi resistenti.

(*vedi* **Olivo albero**
quartine)

Raccolta di Olive:

Seba,
dopo
aver
raccolto
le olive
assieme
a
Pamela,
Emilia,
Kinaciau
e
Raseno,
va al
frantoio
(olive
mills) e
attende
che il
processo
di
molitura
e



spremitura delle olive termini.. nel frattempo narra miti e storie dell'albero di olivo, che, nella penisola italiana, si concentrano soprattutto nel meridione, dove vari popoli (lucani, calabresi, messapi, siculi, sardi, etrusci, arabesci,

etc) già coglievano le olive, da olio e da tavola, in epoche di gioia e di sofferenza, come ricorda un documento sulle **coglitrice di Calabria**. Tali popoli hanno usato le presse per olive da almeno 1000 anni, alcune sopravvivono al **Frantoio di Tazlida** in Marocco, e seguono 4 fasi di estrazione dell'olio: olive defogliate, lavate (per ottenere una pasta oleosa), frantumate (con nocciolo s'ha più drenaggio in pressatura), gramolazione (mesciate per 20 minuti), pressatura manuale e con torchio (uso telo canapa/juta ad estrarre il mosto olio/acqua), separazione dell'olio (riposo e decantazione naturale, l'olio è più leggero dell'acqua), raccolta con mestolo (fermezza di mano) dell'olio affiorato. Dopo circa un'ora, da 4kg di olive si ottennero 400ml di olio extravergine di oliva. In Abruzzo, le foglie di olivo sono usate contro i foruncoli mentre, l'unzione di olio ferrato rovente è usato contro i morsi di vipere.

Nel **trappeto** Sebastian parla del villaggio dei suoi antenati calabro-lucani, poi ha un sussulto e intona i versi di Leonardo Sinisgalli, poeta della **Val d'Agri** (provincia di Potenza) che, sebbene emigrato per lavoro al centro-nord, cantò spesso la Terra dei Lucani, fonte di cibo e identità per i suoi abitanti. Vari canti di Lucania ricordano l'amara nostalgia (saudade) di emigranti in Sudamerica.. Al pellegrino che s'affaccia ai suoi valichi I a chi scende per la strette forre degli Alburni I o fa il cammino delle pecore lungo le coste della Serra I al nibbio che vola all'orizzonte con un rettile negli artigli I all'emigrante e al soldato I a chi torna dai santuari o dall'esilio I a chi dorme negli ovili I al pastore, al mezzadro, al mercante I la Lucania apre le sue lande I le sue valli dove i fiumi scorrono lenti I come fiumi di polvere. I Lo spirito del silenzio sta nei luoghi della mia terra I Da Elea a Metaponto I divora l'olio nelle chiese I mette il cappuccio nelle case I fa il monaco nelle grotte I cresce con l'erba dei vecchi paesi franati. I Il sole sbieco sui lauri I il sole buono con le grandi corna I il sole avido di bambini, eccolo per le piazze! I Ha il passo pigro del bue I che sull'erba e le selci lascia grandi chiazze di larve. I Terra di mamme grasse I di padri scuri e lustrati come scheletri I piena di galli e di cani I di boschi e di calcare I terra magra dove il grano cresce a stento (carosella, granturco, granofino) e il vino va con menta (dell'Agri) e basilico (del Basento) I dove l'oliva ha il gusto dell'oblio e il sapore del pianto. I In un'aria vulcanica molto carica I gli alberi respirano con palpito inconsueto I querce ingrossano i ceppi col mana del cielo. I Cumuli di macerie dei secoli I e un ragazzo che sporge sugli orli dell'abisso I per coglier nettare tra cespi di zanzare e tarantole. I Io tornerò vivo sotto le tue piogge rosse I tornerò senza colpe a battere il tamburo I a legare il mulo alla porta I a cogliere lumache negli orti I udrò fumare le stoppie, le sterpaie, le fosse I udrò il merlo cantare sotto i letti I udrò la gatta cantare sui sepolcri? Sinisgalli visse l'infanzia in una casa a strapiombo sul fosso di Libritti, una intricata boscaglia sacra, rifugio di briganti e luogo di saudade. Il padre, tornato dal sud-America nel 1922, ritornò agricoltore e vignaiolo fino alla fine, mentre Leonardo fu convinto a continuar gli studi a Caserta, Benevento, Napoli e Roma.. sebbene preferisse andare a bottega dal fabbro, si laureò in ingegneria ma coltivò sempre la poesia e la nostalgia per la sua Terra natale. Seba recita una sua poesia: A mio Padre: L'uomo che torna solo I a tarda sera dalla vigna I scuote le rape nella vasca I sbuca dal viottolo con la paglia macchiata di verderame I L'uomo porta fresco terriccio sulle scarpe I odore di fresca sera nei vestiti I si ferma a una fonte I parla con un ortolano che sradica i finocchi I è un piccolo uomo che io guardo di lontano I è un punto vivo all'orizzonte I forse la sua pupilla si accende questa sera presso il falò I o accanto alla peschiera dove si asciuga la fronte.

La **Sierra di Montemurro**, verso est scivola in numerose collinette tondeggianti, fra cui la Serra della Monache e la zona più montuosa a nord, chiamata Serra, con le cime del Monte Agresto (1285 m) e l'altopiano di Santo Jaso (1299 m), dove è sorto un parco eolico di 36 aerogeneratori allestito da una società di Bolzano (produzione annua

di 60 milioni di KWh); nella Sierra, già Santuario lucano, sorse la chiesa-santuario di Maria santissima di Servigliano, distrutta dalla frana, mentre il castrum Montis Murri, distrutto da ricorrenti terremoti come tutta la regione, risentì delle influenze migratorie paneuropee (franco-normanni, visigoti, vandali, longobardi, ispani, albanesi, bulgari, saraceni, gregoriani, angioini, aragonesi) e relative baronie feudali (sanseverino, montesano, borbone, savoia), che influenzarono lingua e credenze dei pre-esistenti popoli italici, Lucani ed Osci, dediti alla caccia-raccolta nelle selve, alla pesca nella marina e sui fiumi, e alla pastorizia sulle serra. Il villaggio iniziale vide poi il presidio-convento dei domenicani, la chiesa francese di san Rocco, la chiesa di Santa Maria del Soccorso annessa al cimitero e al canapaio e infine il municipio moderno. Montemurro fino al grosso terremoto fu centro per la concia delle pelli ed esportazione di cuoio, tessuti, funi in canapa e vasellame in ceramica, mentre oggi rinasce la coltura dell'ulivo e permacultura su piccola scala: la debole economia locale è trainata dalle numerose aziende boschive, sebbene il paese sia raggiunto dal gas metano. Il 16 dicembre 1857 il paese venne raso al suolo dal terremoto che ebbe epicentro in Montemurro (dai 7500 abitanti si giunse a 3655), evento che tardò di tre anni l'insurrezione lucana (o rivolta antiborbonica) capeggiata dal carbonaro Giacinto Albini, mentre il pastore Antonio Cotugno (Culopizzuto) fu a capo di una banda di briganti montemurresi che aderirono alla protesta antisabauda.. poi arrivò la frana del 1907 e il Terremoto dell'Irpinia del 1980, disastri che provocarono un'altra emigrazione transoceanica, svuotando il paese come tutto il sud Italia. Negli anni sessanta venne costruita una diga idroelettrica a sbarramento delle acque del fiume Agri che, sommergendo parte del territorio di Montemurro, Grumento e Spinoso, diede origine al Lago del Pertusillo, confluito nel Parco nazionale della Val d'Agri e Lagonegrese. Seba, tra i personaggi di Montemurro ricorda i contadini, i pastori mulattieri, i pittori napoletani, Giuseppe Capocasale detto Albionio Tagetano, precettore del re Ferdinando, famoso perchè rifiutò diversi vescovadi, ritenendo di dover operare in povertà la sua missione senza contaminazioni di potere; Maurizio De Rosa, capitano dei veliti a cavallo in Russia con Napoleone; Giacinto Albini, originario di Sarconi, fondò a Montemurro un comitato antiborbonico tra i commercianti montemurresi, per diffondere le idee di Mazzini in tutto il Regno di Napoli (Lucania, Puglia, Calabria, Cilento) e, sebbene condannato tre volte dalle corti borboniche di Napoli, Potenza e Catanzaro, riuscì sempre a evitare la cattura, rimanendo nascosto nella masseria della famiglia Marra, anche durante il terremoto del '57, quando sopravvisse sepolto dalle macerie per oltre 24 ore.. la caccia dei Borboni contro i rivoluzionari lo costrinse a trasferirsi a Corleto Perticara e, dopo dodici anni di cospirazioni, i rivoluzionari lucani insorsero contro i Borbone e annesero la Grande Lucania al Regno di Sardegna, Garibaldi lo nominò prodittatore della provincia di Basilicata con poteri illimitati, poi fu eletto parlamentare del Regno d'Italia; Leonardo Sinisgalli fu ingegnere, pubblicitario, poeta, collaboratore di Pirelli, Finmeccanica, Olivetti, ENI ed Alitalia (fondò la rivista Civiltà delle Macchine), Enrico Fermi lo voleva tra i suoi allievi, ma egli preferì la poesia all'atomica; Maria Padula, pittrice e scrittrice; Pascoal Ranieri Mazzilli, politico brasiliano. Montemurro confina con i comuni della Val d'Agri: Sarconi (7 km), Tramutola (13 km), Viggiano (14 km), Grumento (16 km), Spinoso (17 km) e Marsicovetere (18 km). Sarconi (Sarcùni in lingua lucana) ha valorizzato la sua secolare coltura del fagiolo (20 varietà diverse), celebrato nell'annuale Sagra del Fagiolo di Agosto: la leggenda narra che i villaggi di Moliterno e Sarconi nacquero dalle genti raccolte attorno alla torre longobarda, per poi divenire feudo di altri popoli nord europei (Normanni, Svevi, Angioini), fino agli Aragonesi Sanseverino di Salerno. La stessa linea di dominatori europei e successive baronie, possiede Grumento (780 m slm), paese sorto presso i resti di un'antica città gregoriana (grumentum).. dopo la conquista francese, Tommaso di Saponara fu nominato da Giuseppe Bonaparte ministro del Regno di Napoli e, dopo il terremoto del '857 che provocò 2000 vittime, il suo nome si accostò a Grumento (Saponara di Grumento). Il paese di Armento sorge sulla via Galasa (greco Γάλασσα), coinvolta nelle

saghe della guerra di Troia: ha resti di antiche mura, templi dedicati divinità greche e una necropoli; poi, monaci basiliani si stanziarono in Val d'Agri, e Armèntos (Αρμέντος) divenne gregoriana, bizantina, poi dominio svevo, angioino e spagnolo.. nell'ottocento seguì le vicende dei moti carbonari, l'insurrezione lucana e infine la piaga dell'emigrazione. Corleto Perticara è un'altra comunità lucana sorta su un colle, soggetta nei secoli a conquiste e colonizzazioni di vari feudatari, quindi finita nelle saghe e leggende dell'imperatore Barbarossa in rivalsa coi Normanni, a cui succedettero i Suebi, Angioini, Aragonesi e Riario, fino alla fine del sistema feudale. Corneto, suo primo nome, ricorda un sacro Bosco di Noccioli, mentre Perticara richiama le rovine di una colonia gregoriana, un massiccio fortino cinto da un profondo fossato con funzione difensiva contro le incursioni esterne. La roccaforte, che campeggia sul paesaggio circostante, fu distrutta dai bombardamenti statunitensi durante la ritirata tedesca del 1943.. oggi resta solo una cisterna sotterranea e sui ruderi fu costruito il nuovo Municipio: ancor oggi i corletani indicano la grande Piazza del Plebiscito, come la Piazza del Fosso. Negli anni successivi al dominio borbonico, Corleto fu un centro dell'insurrezione lucana contro quella dinastia che, dopo una lunga cospirazione, fu dichiarata decaduta il 16 agosto 1860 in Piazza del Fosso, rinominata quel giorno in Piazza del Plebiscito.. tuttavia, dopo quella data, il brigantaggio postunitario, finanziato dagli oppositori del processo di unificazione dell'Italia, trovò in Corleto irriducibili delusi. Allevamento e agricoltura (vini, latticini, tele, camicie e lenzuola in lino e canapa) si affiancano alla lavorazione della pietra, del legno e del ferro, alla carpenteria, produzione di calce e calcestruzzo, fino al 1989, con la scoperta di un vasto giacimento petrolifero su 30.000 ha di terreno boschivo già sfruttato nella produzione di energia eolica, che fece sfumare l'ipotesi di un Parco Nazionale dell'Appennino Lucano. Tra i corletani è diffusa la consapevolezza che il petrolio è causa diretta del declino demografico, dissipazione delle risorse, elargizioni clientelari di privilegi e favori senza fine: l'estrazione di idrocarburi a pieno regime comportano 50 mila barili di greggio al giorno, gas naturale per 250.000 m³, GPL e zolfo. Viggiano, un altro paese della Val D'Agri, ospita insediamenti preistorici databili al IV millennio, capanne della transumanza e necropoli dell'età del bronzo con tombe ricoperte da cumuli di terra e piccoli tumuli posti a semicerchio intorno ad essa: la capanna, ad est, possiede grandi contenitori interrati usati come depositi di bevande, mentre nella parte occidentale serbava derrate solide. Già da allora, sulle alture che dominano la Val d'Agri si sviluppò una fitta rete di fattorie rurali con associate piccole necropoli, l'attività economica prevalente era lo sfruttamento del territorio con terrazze di vite, olivo e graminacee dove possibile: in località Masseria Nigro, un grande fabbricato in pietra, provvisto di cortile centrale e diversi vani disposti lungo tre suoi lati, fu probabilmente un dormitorio neolitico simile ai puebla dei nativi americani, adibito poi a monastero nelle epoche successive, quando altre due comunità di monaci basiliani, si insediarono sulla vetta di uno sperone roccioso a picco sul torrente Casale (contrada santa Barbara), in fuga da Costantinopoli assediata dai saraceni. La leggenda vuole poi che il borgo passò di mano tra i feudatari normanni, longobardi, svevi e angioini, fino ai sanseverino e alle baronie francesi e spagnole: nel 1806 una rivolta filo-Borboni fu repressa con la fucilazione di 57 civili da parte delle truppe francesi al seguito di Gioacchino Murat.. il paese venne anch'esso distrutto dal terremoto del 1857 e poi ricostruito, poi ricolpito da quello del 1980; dopo l'unità d'Italia esplose il brigantaggio filo-borbone che, con lo spegnersi di ogni speranza, portò i capibanda a cercare l'espatrio, sulla scia dei molti migranti verso le Americhe, Australia e Sudafrica, che dimezzò la popolazione da seimila a tremila.. a fine 800 venne fondata a Viggiano la loggia Massonica della Val d'Agri, che affiliò più persone di quella di Potenza, mentre nel 1889, la nascente Banca Mutua Popolare divenne una delle più prospere della Lucania, ma durò solo due decenni, a causa dell'alto numero di morosi che si erano resi irreperibili con l'emigrazione all'estero. Da metà anni novanta iniziò lo sfruttamento petrolifero del territorio da parte dell'ENI, con la costruzione di 42 pozzi petroliferi e del Centro di prima raffinazione, dando vita alla più grande piattaforma

petrolifera dell'Europa continentale: associazioni agricole e ambientaliste criticano royalties ed estrazioni che, secondo le loro denunce, impattano poco sull'occupazione e gravano molto su salute ed ecosistema. Viggiano, oltre che per i giacimenti di petrolio, è nota per l'Arpa italica, strumento musicale in legno di pero selvatico, usato per accompagnare i riti religiosi, i funerali e le feste dei lucani.. L'ultimo suonatore di **Arpa di Viggiano**, l'anziano Luigi Milano, racconta momenti pieni di emozione, di quando si guadagnava da vivere suonando l'arpa portatile per le contrade e le case lucane, nei periodi natalizi, durante le novene e in altre feste, accompagnato da un violino, voce e zampogne. Già nel 700 molti viggianesi si dedicavano al suono dell'arpa, tanto che il motto era: ho l'arpa al collo, son viggianese I tutta la Terra è il mio paese.. suonavano sotto il freddo ma si sentivano liberi come tanti arpaioli che, negli anni dell'emigrazione in Sud America, Australia e Sud Africa, in cerca di fortuna, portarono quest'arte in giro nel mondo, incontrando a volte nel loro percorso, rituali simili che provocavano negli arpisti sorpresa e scambi, di ritmi e motivi, come nel caso dei Buitisti e dei Pigmei della west Africa, dove l'arpa a otto corde e antropomorfa è detta Ngomo, ed usata ugualmente nei riti di passaggio, feste e funerali. Francesco Miglionico, arpista e violinista alla corte di Pietro II, Re del Brasile, racconta degli ensemble orchestrali che ebbe con suonatori di pluriarco e berimbau, sia brasiliani sia giunti dai regni filoportoghesi di Angola, Congo e Loango.. altri arpisti viggianesi giunsero alla Chicago Orchestra e altre città del mondo, dall'Austronesia al Giappone, Cina e Russia. Viggiano è adagiato sui fianchi scoscesi del Monte Sant'Enoc, il suo territorio include il Monte di Viggiano (1725 m, già Lucus dei Lucani, ospita il Santuario della Madonna Nera o africana), i Monti della Maddalena, il monte di Enoc (1476 m) con crinali punteggiati da dirupi ricoperti da boschi cedui poco accessibili (e pendici che ospitano i maggior pozzi petroliferi), il monte Volturino e un paio di affluenti del fiume Agri: qui i ruderi di diversi mulini costruiti nel tempo, testimoniano l'antica forza delle acque di questi odierni ruscelli, che alimentavano le Fontane dei pastori. I boschi coprono il 35% del territorio e son costituiti da varie specie di cerro (*Quercus cerris*, *quercus delechampii*, *quercus lanuginosa*), farnie e, nei luoghi più umidi, pioppo, salice ed acero. Sopra i 1000 m prevale il faggio associato all'abete bianco, rifugio di una ricca fauna come lupo appenninico, volpe, lepre, riccio, scoiattolo, daino, cinghiale, nibbio bruno, nibbio reale, poiana e gheppio. Il popolamento delle aree rurali è influenzato dalla quota altimetrica, al salire dell'altitudine decresce la popolazione: a fondovalle, pianeggiante e irriguo, sta un fitto reticolo di fattorie e masserie abitate, con case coloniche in pietra provviste di porticato e una torre colombaria a pianta quadrata; ad altitudini fino a 1000 m sta il centro abitato, vigneti, uliveti, prati e boschi cedui, mancano le masserie, e le case coloniche sono simili ma più piccole di quelle a valle; oltre i 1000 m stanno i pascoli, i boschi cedui o ad alto fusto (più in alto), i suoli improduttivi, rare coltivazioni sui terreni meglio esposti e scarsa o assente popolazione, fatta di qualche eremita e pastori di ovini, bovini ed equini. Come tutti i paesi situati in una conca intermontana appenninica, quale è l'alta val d'Agri, Viggiano ha un clima continentale, cioè inverni freddi e ventosi ed estati calde e siccitose, in quanto poco esposta all'influenza marina; le piogge abbondano nelle zone montane e decrescono rapidamente fino a fondovalle. La stagione secca inizia a metà luglio e termine a metà settembre ma, negli anni siccitosi, può protrarsi da metà giugno a inizi ottobre, aumentando il rischio di incendi. Da metà ottobre a fine maggio la pioggia è frequente, il terreno resta fangoso e melmoso nelle zone montane, con rischi di possibili smottamenti e modeste frane, inoltre in questa stagione, vi sono foschie dense al mattino e banchi di nebbia fitta nelle ore notturne. Sopra i 1200 m, durante l'inverno e nei mesi di maggio e novembre, possono verificarsi neviccate di breve durata, mentre in montagna lunghe tempeste di vento o pioggia, rare tormente, e il terreno può risultare in permanenza ghiacciato nelle zone a nord; frequenti sono le gelate invernali, più intense in montagna, con brina che persiste anche molte ore dopo l'alba nei punti non battuti dal sole.

La **Madonna Nera di Viggiano** è una statua in legno d'olivo di incerta datazione, interamente dorata eccetto nel volto, raffigura una Madonna in costume greco con in grembo un bambinello: data la sua antica connessione ai feticci sacri d'Egitto e dell'Africa in genere, fu incoronata Regina e Patrona delle genti Lucane (cioè abitanti dei boschi) dal papa Giovanni Paolo II, nel 1991, durante la sua visita in terra lucana. La prima domenica di maggio è tralata dalla chiesa Madre con una solenne processione attraverso un percorso di 12 km e mille metri di dislivello, fin sulla cima del Sacro Monte Viggiano, dove ha sede il Santuario-tempio; la prima domenica di settembre la Madonna percorre il tragitto inverso con identiche modalità, la festa dura tre giorni, dal sabato al lunedì, con migliaia di pellegrini lucani e campani, un grande mercato e concerti di musica d'arpa e flauti Pan. I suonatori d'arpa viggianesi sono rappresentati nei presepi di Napoli e rivivono oggi nella scuola dell'Arpa Popolare Viggianese (azienda Salviharps, leader mondiale nella costruzione di arpe), e nel festival d'agosto di arpe e flauti. Il paese Lauria deriva il suo nome dai boschi di Lauro, santuari naturali di slavi e lucani, in cui venne edificato il primo castello, mentre i bizantini (greco-romani, gregoriani) chiamarono laurion il contenitore per l'olio posto sotto il torchio. Lauria nacque dunque attorno al santuario dei Lucani (poi laura basiliana, monastero), finché i Saraceni, stabiliti nel rione Ravita (arabo Rabit, zona annessa), costruirono il Castello con borgo, divenuto in seguito sede di un feudo normanno, e centro di artigianato e commerci. La sua storia si intreccia con l'impero gregoriano, quando Michele, imperatore di Bisanzio (Istanbul), diede alla città il simbolo del basilisco con la scritta *Noli me tangere* (nome pur della pianta-fiore balsamina, detta begliuomini).. distrutta dai Visigoti, Vandali e Turcomanni che presero l'impero di Costantino.. venne così abbandonata dalla popolazione che si spostò nel quartiere Ravita, ai piedi della torre costruita dai Saraceni per sorvegliare le incursioni e, in seguito, sostituita dal castello dell'ammiraglio aragonese Ruggiero di Lauria. Fu così che Lauria divenne centro politico ed economico della Valle del Noce e della Grande Lucania.. si susseguono leggende e saghe di capostipiti di baronie normanne, sveve, aragonesi, angioine, fino a Guglielmo d'Altavilla, che aggiunse un Lauro sullo stemma a fianco del basilisco, e fece insediare una laura di monaci basiliani sulla sommità del colle Armo, al fine di formare il popolo alla sua nuova politica e religione: tale chiesa sarà poi distrutta dalle truppe napoleoniche del generale Andrea Massena, e poi ricostruita come santuario della Madonna dell'Armo.. le bolle dei papi autorizzarono altri monasteri durante il dominio dei Sanseverino, poichè naturale centro di transito per scambi commerciali e flussi migratori tra Campania e Calabria, divenendo sede vescovile de facto; subì una battuta d'arresto con la peste del '600, dove morì un quarto della popolazione, poi col massacro di Lauria del 1806, dovuto alla resistenza borbonica contro l'avanzata napoleonica, conseguenze di questa repressione furono l'incendio dell'archivio cittadino e il trasferimento di tutti i presidi statali (ospedale, tribunale e caserme) a Lagonegro. Durante la Seconda Guerra, Lauria subì il bombardamento di aerei statunitensi, per la distruzione del comando tedesco, ma perirono molti civili.. sempre qui, nel 1973, avvenne il pagamento del riscatto e successivo rilascio, del nipote del petroliere Jean Paul Getty, allora l'uomo più ricco del mondo, operato dalla 'ndrangheta. Oggi Lauria, per sua vocazione, è centro principale e più popoloso dell'area, con territorio rurale più popolato del centro cittadino; simbolo del comune resta il basilisco aggrappato a una pianta di lauro con la scritta *'Noli me tangere* (non mi toccare), avviso ai forestieri sulla fierezza antica dei suoi abitanti. Nel territorio lauriota s'innalzano le vette del massiccio Sirino (2005 metri), innevate buona parte dell'anno, le fresche sorgenti del Sinni, due laghi e giacimenti petroliferi.. il dialetto lauriota nasce dalla fusione delle lingue dei monaci bizantini (gregoriani) e delle genti slave autoctone, divisione sociale che si rispecchia nel rione castello (u castiddu) e nel borgo (u burgu). Piatti locali sono la polenta con salsa di pomodoro, le variopinte minestre rustiche a base di verza, costine di maiale ed erbe di campagna, oppure il capretto alla brace o al forno, con contorno di funghi, asparagi e cime di rape. Infine, prodotti dei pastori del monte Sirino sono i

formaggi, ricotte fresche e stagionate, salumi e salsicce. Nelle varie stagioni arrivano poi i Taralli, focaccia bianca o al pomodoro (pizzàtulu), dolce invernale di riso, cioccolato, uva passa e sanguinaccio.

