

Autore

Carlo Tricoli

Curatore

Michele Fasolo

Progetto grafico e impaginazione

Stefano Proietti

© Tutti i diritti riservati all'autore

Carlo Tricoli



TINDARI
COM'ERA
Nel secolo scorso

TINDARI COM'ERA

Nel secolo scorso

INDICE



- 7** Prefazione
- 9** Introduzione
- 11** **Una comunità sotto la protezione di Maria:**
Bedda Matri du Tunnaru
- 13** **Le famiglie e la loro vita quotidiana**
Famiglie. I rapporti tra le persone; La pietas religiosa; La Domenica; I bambini; Fidanzamenti, fuitine e matrimoni; Il lutto; Le abitazioni; L'alimentazione; I numali e i staddi.
- 29** **Il lavoro**
Giochi; La malattia; Mestieri; I proprietari dei terreni e i camperi; Una giornata tipo.
- 35** **Le coltivazioni**
A vignigna; I Parmenti; U trappitu; Il grano e la mietitura; Il carretto che veniva a prendere i sacchi di grano.

39 Produzioni

La calce e i carcari; Abbigliamento (La lana; Il Lino; Il baco da seta; I vistiti; Le scarpe); U sapuni.

43 Le erbe curative

45 Usanze religiose

Le Processioni; I Scalioti e la statua santa; Preghiere.

51 Feste, divertimenti, usanze e tradizioni.

8 Settembre: la festa della Madonna; Le feste sull'Aia; La scampagnata a mari; Il grammofono; Altri divertimenti; Carnevale.

57 Stornelli

59 Gli Scongiuri

Contro l'Assalto delle Vespe; Contro l'Insolazione; Contro il Malocchio; Contro i vari disturbi agli Occhi; Contro i Vermì; Contro i Fantasmì; Contro il Fuoco di S. Antonio.

63 Luoghi

Il Santuario e la piazza; L'orfantrotrofio; La fontana; La posta e la bottega; Le cancellate e la balconata scomparse; Chianu a Fera; La Locanda 1870; I funnichì; Il cancello di confine con Scala; La strada Coda di Volpe; Il sentiero dal santuario ai laghetti; Le scuole.

71 Qualche aneddoto.

73 Personaggi

Padre Reitano; Il Vescovo Fiandaca; I fratelli Lembo, i massari (U massaru Peppi a Lucanna; U massaru Vicenzu o Tunnaru); Giuseppa Di Santo; Il medico condotto; Gaetano Di Santo soprannominato Don Jtanu Viscu; Don Tindaro Sidoti e il suo amico Jtanu.

79 Parole e proverbi

81 Guerra e dopo guerra

TINDARI COM'ERA

Nel secolo scorso



Prefazione

La bellezza rilucente di Tindari è una grazia esigente. Ogni giorno ci richiede di esserne degni, di esserne all'altezza, con comportamenti concreti, gesti di amore e di sogno conseguenti.

Il lavoro di Carlo Tricoli rientra tra questi. Un atto d'amore, semplice, senza alcuna pretesa se non quella dell'omaggio e della dedizione per questo luogo e per questa Comunità.

Un volume, scaturito da una ricerca che è ancora in corso, piccolo ma importante. Recupera e consegna alla fruibilità di tutti nella raccolta sistematica di usi, costumi, rituali, episodi memorabili, bozzetti di personaggi e insieme ad una serie d'immagini che credevamo ormai privatizzate nel fondo di cassette, e così destinate ad un inesorabile oblio, l'incedere quotidiano, faticoso ma anche gioioso, di tanti uomini, di tante donne, di tante famiglie che non ci sono più. E che pure sono, al pari di coloro che vi risiedono oggi, in un continuum al di là del tempo, Tindari.

Le tante notizie raccolte con pazienza ed acribia compongono alla fine non solamente un prezioso ritratto collettivo di un borgo contadino, colmando una lacuna nella pubblicistica tindaritano, sinora assorbita dalle dimensioni religiose ed archeologiche della località, ma fornendo elementi concreti per una riassunzione da parte della Comunità della propria cultura e della propria identità costituiscono il presupposto imprescindibile perché si possa recuperare un senso forte, contro le odierne derive individualistiche, dell'idea di legame sociale nella civitas.

Un seme che cade in una Tindari da cui la vita sembra ormai sfuggita per l'incapacità sperimentata nei decenni scorsi di pensarne il futuro in dimensioni culturale e di piano estranee alla dicotomia tra congelamento vincolistico e mummificazione da una parte e degrado e manomissione del tessuto territoriale dall'altra che alla fine ha prevalso. Un seme che però ci dà speranza e una piccola e non insignificante misura di felicità.

Michele Fasolo

TINDARI COM'ERA

Nel secolo scorso



Introduzione

Qualche parola di introduzione

Questo libro parla di com'erano Tindari e la contrada Locanda nel secolo scorso.

Vi vengono ricordate e descritte la vita quotidiana, le tradizioni, le usanze più comuni attraverso le testimonianze delle persone che ancora vivono in questo bellissimo paese, dal paesaggio folgorante, ricco di cultura, di religiosità e di arte.

Ho colto molta nostalgia nelle testimonianze raccolte perché in pochi anni Tindari, sotto molti punti di vista, ha subito, suo malgrado, tantissime e profonde trasformazioni.

Volgendo indietro negli anni lo sguardo possiamo dire con certezza che la vita quotidiana di un tempo era, per quanto dura e priva di molte comodità moderne, meravigliosa. Le giornate erano piene di lavoro intenso, continuo ma anche di divertimenti. La gente mentre lavorava duramente, miracolo di bellezza e di allegria, cantava. La Fede animava in profondità quelle giornate e quelle stagioni.

E soprattutto c'era allora qualcosa di cui oggi si avverte fortemente la mancanza: la comunità che faceva in modo che ciascuno si sentisse unito all'altro, che fosse vivo o l'avesse preceduto anche di molte generazioni, in sentimenti, affetti, speranze ma anche dolori, come in una grande famiglia.

Era bello vivere a Tindari!

TINDARI COM'ERA

Nel secolo scorso



Una comunità sotto la protezione di Maria

Bedda Matri du Tunnaru

*Bedda Matri du Tunnaro
siti bedda vicinu e luntanu,
iu vi mannu stu salutu
bedda Matri, datimi aiutu.
Datimi aiutu, cunsigghiu e riparu,
bedda Matri di lu Tunnaru.
E si grazi, nui vulemu
a Maria arricurremu,
e cu cori ludata sia
di lu Tinnuru Maria.
Si Maria n'avissi u mantu,
forumu persi tutti quantu
e cu cori ludata sia,
di lu Tinnuru Maria.*



TINDARI COM'ERA

Nel secolo scorso



Le famiglie e la loro vita quotidiana

Agli inizi del '900 tra Tindari e Locanda vivevano 39 famiglie, in tutto circa 222 persone, concentrate nella stragrande maggioranza a Tindari.

A Locanda, una contrada che si è sviluppata nell'ultimo quarto del XX secolo, vivevano famiglie molto numerose come quella di Giuseppe Lembo dettu *u massaru Peppi* che aveva dieci figli, quella di Bartolo Lanza con nove figli, quella di Salvatore De Pasquale con otto figli. C'erano poi famiglie per così dire meno numerose: Nicola Tricoli con 6 figli, Giovanni Tricoli con 4 figli, Antonino Sottile che aveva 3 figli al pari di Francesco Gazzara *il medico* e di Tindaro Lembo. *U zu' Notni Viscu* ovvero Antonino Di Santo aveva invece 2 figli e come lui anche Salvatore Pagano dettu *u camperi*, dato che era il campiere di una famiglia di grandi proprietari i Bonaccorsi. Le uniche famiglie composte solamente dai due coniugi erano quella Giordano e quella di Natale Lembo, mentre Natalia Alessandro viveva da sola.



Anche nel piccolo borgo di Tindari vivevano famiglie altrettanto numerose. A Rocca Femmina abitavano le famiglie di Giuseppe Gullo che aveva 1 figlio e aveva la proprietà, Francesco Sidoti 3 figli, Aiello Francesco. Scendendo la strada dopo quella che era la scuola comunale ed oggi l'ufficio informazioni, nei pressi dell'attuale entrata del sito archeologico, nella prima casa sulla sinistra abitava Francesco Santospirito con i suoi 7 figli, quindi seguiva l'abitazione di Giuseppe Orlando padre di 4 figli e coloni nella proprietà dei fratelli Greco. In quello che era il borgo abitavano invece le famiglie rispettivamente di Filippo Cicero con 3 figli, quella composta di soli 2 figli di Sebastiano Pichilli, Sebastiano Alessandro, Filippo Carbonello, Salvatore Lo Presti e Filippo Privitera. Sempre nel borgo abitavano Carmelo Sidoti con 8 figli *camperi* nella proprietà Amato, Francesco Alessandro *camperi* nella proprietà dei fratelli Greco, Sebastiano Gullo e Giuseppe Alessandro con 6 figli ciascuno, Pasquale Calabrese ed i suoi 5 figli. 4 figli contavano invece ognuna le famiglie di Carmelo Gullo e di Giuseppe Lo Presti. Fortunata Alessandro aveva invece 5 figli, Francesco Sidoti 3 figli. Nei pressi del ristorante Agorà di Donna Maria Alessandro viveva la famiglia di Vincenzo Lembo detto *u massaru vicenzu* che aveva 7 figli, anco-





ra più a sud c'erano poi le abitazioni di Antonino Lembo con 2 figli, quella di Salvatore Amoroso con 4 figli e di Francesco Cicero con 2 figli. In quello che divenne poi il *Grand Hotel* di Tindari viveva Emanuele Greco con i suoi 2 figli. Sempre nel piccolo borgo di Tindari viveva Antonino Imbrigiotta detto *l'arcarisi*, che era originario di Alcara Li Fusi che di mestiere faceva il cuoco ma che era anche cantore e suonatore di organo nel santuario, la cui famiglia era composta di 6 figli e la cui moglie, Donna Maria, gestiva la bottega di alimentari situata nella piazza.

I rapporti tra le persone

Quella dei Tindaritari erano agli inizi del secolo scorso una piccola comunità ma molto affiatata, una grande famiglia allargata, fatte di brave persone, corrette, cortesi.

Ogni qual volta qualcheduno passava dinanzi ad una porta di casa non mancava mai di chiamare, se non le vedeva in giro, le persone che vi abitavano, segno di garbata cortesia e di attenzione.

Grandissimo il rispetto non solamente tra parenti ma tra tutti e soprattutto verso le donne ed i bambini. Una bella armonia animava le feste e molte occasioni conviviali.

La solidarietà era grandissima. Tutti si aiutavano reciprocamente nelle grandi e nelle piccole neces-

sità della vita, ognuno faceva la sua parte quando qualche vicino si ammalava. Per dirne solamente una, d'estate quando c'era carenza d'acqua, e questa era distribuita in un arco orario ben delimitato, e tutti si riunivano per prenderla alla fontana con delle brocche, c'era sempre qualcheduno che si preoccupava di chi per qualsiasi motivo non potendo uscire di casa rischiava di rimanerne senza e provvedeva a riempirne una brocca e a portagliela a casa.

Gli anziani trattavano i giovani con affetto come se fossero stati figli propri.

"Pippinedda ma figghitta ma po pristani dda cosa?"

Ma *"figghitta"* era il modo affettuoso, pieno di riguardo, con cui ci si rivolgeva ai figli altrui.

Nei rapporti tra le persone, e nella stessa famiglia, tra marito e moglie, tra genitori e figli, e con i parenti si usava il *"Vussia"*, ovvero un qualcosa di più rispettoso e sacro del *"Lei"* odierno, caratterizzato da un notevole distacco formale. I proprietari dei terreni venivano salutati con un *"sa benedica"* e i bambini scherzando, ma sottovoce per paura di farsi sentire dai grandi, soggiungevano *"sa benedica...ca coppula china i fica"*. I nipoti baciavano la mano ai nonni in segno di saluto e di rispetto ricevendo in cambio un beneaugurante *"si bini-dittu da Natali finu a Pasqua"* (se era Natale o viceversa).

La pietas religiosa

La *pietas* religiosa era molto avvertita tanto che il lavoro era sempre conciliato e molte volte subordinato alla vita religiosa. L'esigenza di partecipare alla novena di Natale, molto sentita e partecipata anche se in un periodo dell'anno molto freddo ed in genere in un orario che oggi apparirebbe difficile, le 5 del mattino, imponeva di attaccare a lavorare leggermente più tardi, ma sempre *cu scuru*. E così accadeva per la novena in onore di san Giuseppe, che si svolgeva invece alle 7 di mattina, mentre durante il mese di maggio si smetteva presto di lavorare in modo da andare in chiesa alle 7 di sera per le lodi alla

Madonna. Nel periodo quaresimale si rispettava l'astensione dal consumo della carne e si digiunava ogni venerdì. Prima di ogni pasto tutti si facevano il segno della croce per ringraziare Dio per il cibo che stavano per consumare.

La Domenica

La Domenica era una giornata sacra. Tutte le famiglie si recavano in chiesa per la S. Messa.

Gli abitanti di "Vaddotini" (Valle Tindari) lo facevano salendo, dopo aver chiesto il permesso ai vari proprietari, lungo il sentiero che, partendo dal giardino ed attraversando il "Pietraro", sboccava dove c'è la vigna di fronte all'attuale piaz-



za del Papa e da lì proseguivano per raggiungere la chiesa di Tindari.

I Tindaritani tenevano particolarmente a vestirsi a festa. Gli uomini indossavano il vestito buono.

Le sorelle facevano il “*nodo alla cravatta*” dei fratelli, mentre i fratelli “*annodavano il grembiule*” alle sorelle e si trattava di grembiuli raffinati, ornati con trine, merletti e ricami. Le donne, in abito lungo e nero, entrando in chiesa coprivano la testa con *a viletta*, ovvero il velo, anch’essa di colore nero mentre le più giovani ne usavano una di colore bianco.

Un tipico rito domenicale era quello che vedeva tra parenti il giro delle abitazioni per salutarsi, visitarsi, passare qualche ora spensierata insieme.

Il pranzo domenicale era straordinariamente ricco, sulla tavola compariva infatti la carne, in genere il pollame e quella di coniglio, in particolare di coniglio selvatico dato che la caccia era molto praticata. I dolci venivano confezionati solamente per le ricorrenze ed i più gettonati erano i ravioli di ricotta e il pan di Spagna con la crema.

I bambini.

I bambini nel loro piccolo non erano sottratti alle incombenze quotidiane. Durante la giornata partecipavano ai lavori domestici di solito accadendo, opportunamente





istruiti nel compito dai genitori, gli animali. Non tutti purtroppo andavano a scuola.

Fidanzamenti, fuitine e matrimoni

Il fidanzamento

Nella Tindari dei primi del Novecento c'era l'usanza che in occasione del fidanzamento la donna regalasse al fidanzato un fazzoletto di lino, ricamato a punto croce, con una scritta in rosso:

*“Sarai tu l'amante,
sarai il giglio del mio petto,
se tu sarai costante io sarò
la tua diletta”*

Il fidanzamento avveniva così. In genere ogni qual volta un giovanotto palesava i propri sentimenti verso una coetanea la famiglia della ragazza si opponeva *fermamente*. La figlia a sua volta dava inizio ad una litania destinata a prolungarsi per settimane e a volte per mesi rivolta ai genitori ed intesa a strappare loro il consenso: *sai mi vogghiu fari zita, mi vogghiu maritari*. La risposta dei genitori era inesorabilmente: *cu chiddu da! ddu bacchittuni! chi non travagghia e non faci nenti. Tu ta pigghiari u cuscinu. A chiddu u canuscemu, è un bravu carusu...*

Con queste premesse purtroppo molte volte, se gli interessati, non avendo la forza di opporsi, si arren-

devano al volere dei rispettivi genitori, i fidanzamenti e poi i matrimoni avvenivano fra conoscenti e a volte addirittura tra parenti. A volte c'era anche *a prumissa* cioè i genitori promettevano la ragazza senza che lei ne sapesse niente e purtroppo, a fatto compiuto, le ragazze non avevano più possibilità di ribellarsi.

Il futuro sposo veniva invitato a casa tre volte alla settimana "per fare conoscenza" con la ragazza. Ma quale conoscenza! I genitori erano sempre presenti come i Carabinieri, e i poveri ragazzi messi a distanza l'uno dall'altro si scambiavano solo qualche sguardo e un saluto alla fine della *visita*, ogni altra cosa sarebbe stata giudicata prematura, e così si andava avanti fino al giorno del loro matrimonio, senza che realmente si fossero manifestati sentimenti di vero amore.

La fuitina

Molte altre volte la storia aveva esiti diversi. Se realmente l'amore sbocciato tra due giovani trovava l'ostacolo di famiglie che tenacemente vi si opponevano senza alcuna speranza per le ragioni più disparate allora la soluzione non poteva che essere trovata che nella classica *fuitina*.

Il fidanzato alcuni giorni prima dell'evento si metteva d'accordo con alcuni amici che gli facevano da *compare* per aiutarlo la sera decisa ad andare alla casa della ragazza che aspettava che i genitori si addormentassero per poter scappare dalla finestra con l'aiuto di una scala o se era possibile dalla porta senza fare rumore portando con se avvolte in una tovaglia le cose più necessarie.



La mattina i genitori quando si accorgevano che i ragazzi erano scappati, iniziavano a gridare, a *fare brami* per far udire agli altri l'accaduto, oppure, ma molto più raramente, se ne stavano in silenzio fino a che la cosa veniva fatta sapere da altre persone.

In qualche caso, a dire il vero, la *fruitina* avveniva perché i genitori non avevano abbastanza soldi per affrontare il fidanzamento e il matrimonio e così, complici, "li facevano" *fuiiri*.

Ecco come un fidanzato chiedeva la mano ai genitori dell'amata:

*Vegnu a cantari nta
stu beddu chianu,
pi dari spassu a
sa figghia caviti.
Vogghiu sapiri si la
maritati, oppure pi
cumpagna la tiniti.
Si vui dispostu a maritarla
aviti, lu zitu sugnu
iò si mi la dati.
Ma sa risposta a mia non
mi la dati, iò mi la fuiiu e
vui cosa n'aviti?
Certu chi pi la liggi
vinni iti.
Spisi pagati!
Ma soggira siti.*

Il matrimonio

I giorni frenetici di preparativi del matrimonio trovavano il pro-



prio *clou* la sera prima della cerimonia con l'ultima serenata che lo sposo, accompagnato da un gruppo di amici con chitarra, mandolini e fisarmonica, faceva sotto casa della sposa.

L'indomani la sposa lasciava la casa paterna lanciando in aria alcuni pugni di confetti e di monetine per la gioia dei bambini che facevano ressa immediatamente per prenderle. Gli sposi si recavano quindi, entrambi dalle rispettive abitazioni, a piedi, ciascuno seguito dal corteo dei parenti, fino al santuario antico di Tindari, dove veniva celebrato il matrimonio.

Dopo la S. Messa gli sposi con tutto il seguito si recavano a piedi al banchetto di nozze, e qualche anziano ne richiamava l'attenzione recitando ad alta voce questa poesia in segno augurale:

*Vidu spuntari na
Tinnarota, ntesta purtava
n'aquila di sita.
La zita è un'aquila riali, lu
zitu è un garofanu d'amuri.
O Diu ca li putissi
cunsulari, comu cunsola lu
suli alla luna.*

Di solito i banchetti di matrimonio erano organizzati in casa, dei genitori dello sposo o della sposa, ma se queste non avevano spazio a sufficienza si utilizzava una delle case limitrofe oppure un grande magazzino. Nell'occasione si univano parecchi tavoli e se questi non bastavano si utilizzavano i "trispiti" su cui venivano poste tavole di legno. E se poi le tovaglie erano insufficienti si stendevano sui tavoli lenzuola bianche. I piatti, i bicchieri e le posate venivano prestate dai parenti.

Prima di iniziare c'era l'aperitivo con biscotti, confetti e *calia*.

Durante il pranzo di nozze gli anziani usavano recitare poesie ed intonare canzoni in onore degli sposi. Una di queste per esempio decantava la dolcezza della giovane sposa:

*Maria Mariuzza cosa fina,
di sta uccuzza tinni spanni
miricina, quantu malati c'è
tanti ni sana.
A cu si cucca la prima sira
cu tia, a menzanotti
nparadisu nchiana.*

Il menù del pranzo di nozze era preparato con cura alcuni giorni prima. Si ammazzava un vitello o un maiale proveniente dal proprio allevamento. Con la carne si faceva il sugo per condire "a pasta di ziti o i maccarruna". Sulla tavola abbondavano le costolette di maiale, la carne di pollo ma anche le polpette e le salsicce. Il vino era quello di casa, prodotto dai propri vigneti nelle vallate baciato dal sole di Tindari. Tutto questo autentico *ben di Dio* veniva servito nelle "maidde".

I biscotti venivano sfornati dai forni a legna.

Quello che avanzava in ogni banchetto veniva suddiviso tra ciascuna famiglia di invitati che lo portava a casa per consumarlo il giorno dopo.

*Racconto del matrimonio di
Antonino Spanò con Santa Lanza.*

Uno degli ultimi matrimoni memorabili che si ricorda a Tindari fu quello celebrato tra Antonino Spanò, indimenticabile cuoco, originario di Oliveri, e Santa Lanza, cuoca della Locandina, la mattina del 3 ottobre del 1959 da Padre Alfio Reitano. Don Antonino e

Donna Santa si erano conosciuti verso il 1940. La Sig.ra Lanza si recava spesso a Oliveri perchè sua sorella aveva il tabacchino e il fratello era fidanzato con la sorella di Spanò. Andavano spesso a ballare nelle sere di carnevale mascherati e lui le faceva da cavaliere. Così un bel giorno “*si ficiru ziti*” e qualche anno dopo si sposarono.

Sulla sposa uscita dalla casa paterna di Locanda caddero, gettati da parenti e vicini, i confetti di rito prima che tutti i convenuti festosamente si incolonnassero per accompagnarla fino al santuario a piedi.

Fu lo stesso sposo, Don Antonino, la vigilia del matrimonio, a preparare con tanto amore e con

l'aiuto di qualche volenteroso il pranzo di matrimonio.

Dopo la celebrazione gli sposi scesero festanti con tutti gli invitati a piedi fino a Locanda dove il pranzo si svolse nell'antica Osteria “*La Locandina*”. Non si usava allora l'antipasto e il pranzo si aprì con una portata “*nta maida*” di maccheroncini al sugo di carne. Per secondo seguì il pollo al forno. Per dessert tante paste secche, confetti e una torta. Seguirono i balli. Allo scoccare della mezzanotte gli sposi salutarono gli invitati e se ne andarono via per il viaggio di nozze che sarebbe durato ben 8 giorni! E poi al ritorno i due sposi iniziarono a lavorare insieme nel ristorante.



Il lutto

La tradizione era che quando moriva un parente stretto si doveva portare il lutto e vestirsi in nero per almeno 3 anni. Nell'immediato non si accendeva neppure il fuoco così che vicini con tanto rispetto e affetto si facevano carico per 8 giorni di cucinare a casa propria portando i pasti alla famiglia interessata. Le donne si vestivano di nero portando in testa un fazzoletto bianco. L'uso era rispettato anche dalle donne di giovane età che talvolta a causa di successivi decessi di parenti rimanevano in lutto oltre i tre anni canonici. Se a morire era una persona di condizioni più agiate veniva chiamato per le esequie un carro funebre. Chi non poteva permettersi un funerale con il carro veniva portato a spalla da parenti e amici sino al cimitero, nei tempi più antichi a Tindari dinanzi al Santuario, poi a Patti ed infine nella più vicina Scala.

Le abitazioni

Le case dei Tindaritani erano strutturate quasi tutte alla stessa maniera. Un locale a piano terra, adibito a stalla o magazzino, ed un primo piano, su un solaio di tavole sostenute da un trave portante principale chiamato *bastasi*, con la stanza da letto e una stanza con un tavolo dove mangiare. Non tutti avevano però un piano superiore.

Il tetto delle abitazioni era coper-

to da *canali*, non tutti interi ma a volte "*ripizzati*", e soprattutto al di sotto non sempre c'era la *ciamatura* delle canne che impediva in qualche modo che in casa entrassero il freddo o il caldo a seconda della stagione. Spesso quando spirava vento molto forte le case rimanevano senza tegole. Per evitare lo scoperchiamento "*supra i canali*" venivano di solito messi dei massi che però finivano per costituire un ulteriore pericolo con la loro minaccia costante di poter precipitare sulla testa dei malcapitati abitanti sottostanti.

Quando nevicava la neve, molte volte, entrava addirittura dentro casa tanto che quando cessava di farlo la gente capiva che la neve fuori "*stava quagghiando*". La maggior parte delle abitazioni aveva "*u Purteddu*" una piccola apertura nella porta, e "*u iattarolu*" una piccola fessura per far entrare i gatti.

Non tutte le case avevano *u pavimentu*, in pietra, in molte era solamente in terra battuta e nella stragrande maggioranza la pavimentazione era in scaglie di creta.

Molte case avevano il forno in cui veniva cotto il pane e in certe occasioni la carne. C'era però sia a Tindari che a Locanda una sorta di zona comune dove le famiglie avevano i forni le une accanto alle altre. Si trattava di uno spazio comunitario dove cucinare evitando i fumi in casa.

La "*cucina*" di ogni casa aveva *u fucularu*, il camino, con un tubo

che usciva in genere dal tetto ma inutile dirlo a volte il tiraggio lasciava davvero a desiderare con tutte le conseguenze ed i pericoli del caso. I fornelli della cucina servivano anche, oltre che a cuocere i cibi, a riscaldare l'acqua usata per la pulizia personale ed a volte per il bucato.

Durante le fredde serate d'inverno l'unico conforto era costituito da un bracere, la *conca*, un attrezzo molto pericoloso, se usato maldestramente, a causa dell'ossido di carbonio che generava.

U *bagnu* era ubicato sempre fuori casa, nella campagna circostante le abitazioni. Solamente poco prima della seconda guerra mondiale iniziò la costruzione dei bagni in casa.

L'arredamento era molto semplice. Si dormiva sui materassi chiamati "*i pagghiuna*" fatti di "*crinu*", o di "*scaffoghia di laurignu*", questi ultimi particolarmente rumorosi durante la notte. I materassi poggiavano su tavole rette da due "*trispiti*" metallici.

I mobili più comuni nelle abitazioni erano *u cantaranu*, *u stipu*, *a piattera*, *a cascia*, *l'amuarru*, *a cridenza*, *u tavulinu* e *i seggi*, *a buffetta*. Proprio nelle *caschi* *i lignu*, lunghe anche 2 metri, venivano conservati, in mancanza di armadi, indumenti e biancheria. *I caschi* venivano usate anche per conservare i prodotti della campagna o anche il pane.

I panni venivano lavati "*nto chianu a urna*", "*nte gibbioli*" oppure



"nto lavaturi ca bagnarola i sutta".

Il legname usato nelle abitazioni in genere era quello degli uliveti della zona di Locanda.

Per quanto riguarda le infrastrutture il 1 maggio 1892 arrivò alla stazione di Oliveri – Tindari, la prima locomotiva ferroviaria. Sembrava lo schiudersi di una nuova epoca di progresso ma invece per molto tempo ancora a Tindari non ci furono né la luce elettrica né l'acqua in casa. L'elettricità delle allora Imprese Elettriche Messinesi arrivò per la prima volta a Tindari nelle case solamente il 7 settembre del 1927. In precedenza squarciava il buio con la sua luce *u lumiricchiu* in ceramica con micce in stoffa. Lo si alimentava prima ad olio e poi a *pitroliu*. Il te-

lefono fece la sua comparsa nelle abitazioni intorno agli anni '70. Per un lungo periodo ci si recava ad un telefono pubblico a Scala da cui il gestore chiamava gridando a gran voce in direzione di Locanda coloro che ricevevano una chiamata: "tra quindici minuti ti richiamano". Per i fidanzati era veramente dura! Per quanto riguarda infine il metano forse a Tindari non arriverà mai nel XXI secolo: si è fermato infatti, senza che si vedano prospettive di allaccio, da un lato a Mongiove e dall'altro a Oliveri!

L'alimentazione

Non era un'alimentazione povera quella dei Tindaritari ma ricca di prodotti sani e genuini. La mattina per la colazione non mancava mai il latte grazie alle caprette che ogni famiglia allevava. A mezzogiorno ed alla sera il pasto consisteva in una portata unica ma abbondante tanto che il più delle volte se ne mangiava più di un piatto: pasta asciutta, legumi, patate o melanzane ripiene, fave lenticchie, verdure, insalata di patate. C'era poi il pane di casa: meraviglioso. La carne che non fosse quella di pollame o di coniglio selvatico cacciato, o di uccelli si mangiava invece raramente durante l'anno, in genere in occasione delle feste più importanti. In quelle occasioni trionfava la carne di maiale, gli ottimi *capuni* e la capra infornata. A carnevale non mancava mai il sugo di car-



ne di maiale usato per condire i meravigliosi maccheroni fatti in casa. Il pesce era quello azzurro pescato nelle acque di Oliveri e di Patti.

In occasione delle feste più importanti, Natale e Pasqua, le donne di casa si impegnavano particolarmente nella pasticceria. Tra le specialità c'erano, come si è già detto, i cannoli e i ravioli fritti ripieni di ricotta e cannella. Durante il periodo natalizio venivano sfornati altri dolci tipici come i biscotti ripieni di mandorle, ma anche delizie più semplici come il pane con le nocciole, e naturalmente sulle tavole abbondavano i fichi secchi. La S. Pasqua era il momento de *i cudduri cu l'ovu*, ovvero le ciambelle con l'uovo sodo che come tradizione le suocere, per regalarle alle nuore, facevano di forma particolare e che venivano consumate con gioia per colazione la mattina di Pasqua.



Un particolare trattamento riguardava *i scorci di aranci e mannarini* messe a *bagnu* e poi in *salmola*. Venivano mangiate con il pane oppure messe nell'insalata.

I numali e i staddi.

Gli abitanti di Tindari e di Locanda allevavano in genere *i iaddini pi l'ova*, tenute di solito davanti la porta di casa in un piccolo recinto, poi *i capri pu latti*, e *i pecuri pa lana* e anche queste *pu latti* e poi *u sceccu, u mulu, u iencu, u viteddu*, ed infine, i più agiati, *bua* e addirittura *cavaddi*. Le stalle di solito erano, per il massimo controllo degli animali, ubicate accanto alle abitazioni o dentro l'abitazione stessa, al piano inferiore.

A guardia delle abitazioni e soprattutto degli animali erano posti i cani, a riguardo dei quali sono ricordati molti episodi.



TINDARI COM'ERA

Nel secolo scorso



Il lavoro

Un aneddoto spesso raccontato a Tindari riguarda un *viteddu*, due cani ed un reato tipico di questi luoghi, l'abigeato. Un giorno dei tizi rubarono un vitello. L'avevano legato con una corda per trascinarlo ma quando giunsero in mezzo alle case due cani chiamati l'uno Leonardo e l'altro, a causa del suo caratteristico pelo bianco, *Palumma* si accorsero che chi li trascinava non ne era il vero proprietario dato che li stava avviando a forza dal borgo verso la discesa del Santuario. *Palumma* corse addirittura a casa a chiamare il padrone e così facendo mise in salvo il vitello. A questi due cani tindaritani, come si dice, mancava solamente la parola.

Giochi.

I bambini amavano giocare a campana, a *mucciatedda* (nascondino) e a palla prigioniera. I ragazzi si costruivano la palla con le calze delle madri che, non ritrovandole più, spessissimo montavano su tutte le furie e prendevano a sgridarli. I bambini a volte si ingegnavano a costruire da se i loro giocattoli, per



esempio carretti o automobili rudimentali con tanto di ruote in pietra.

I grandi, talvolta anche gli anziani, preferivano invece giocare *e Brighgia* (birilli), una sorta di moderno bowling, e a *i bocci*, a carte (*briscola e sceccu, asu pigghia tuttu*).

La malattia

Tra le malattie un ricordo terribile ha lasciato dietro di sé l'epidemia della Spagnola.

Ai primi di Settembre nel 1918 *a Spagnola* si era diffusa rapidamente in tutta la Sicilia mietendo da subito numerose vittime specialmente tra bambini ed anziani. Gli abitanti di Tindari, Locanda e le varie contrade limitrofe, da moltissimi anni si lamentavano della mancanza di assistenza sanitaria e di un presidio medico. La Spagnola vi fece una trentina di giovani vittime. Finita la I Guerra Mondiale il municipio di Patti assegnò a queste contrade il servizio di una condotta sanitaria. A Tindari il medico condotto arrivò stabilmente solamente successivamente, nel 1937, e si trattava dell'indimenticabile Dottor Francesco Gazzara Di Paolo.

Mestieri

Le famiglie di Tindari e di Locanda erano composte in stra-

grande maggioranza di contadini, di braccianti, di uomini dei campi. Molti erano mezzadri che lavoravano presso le grandi proprietà delle famiglie Amato, Bonaccorsi, Greco e Sciacca. I contadini in genere lavoravano i terreni delle loro piccole proprietà ma andavano in gran parte anche a *iurnata* per procurarsi il denaro.

Gli operai erano pochi come anche gli artigiani, in genere, date le dimensioni dei due piccoli insediamenti, uno o al massimo due per mestiere.

Bartolo Lanza di Locanda era muratore e per questo era soprannominato *Mastru Bartulu*. I suoi figli Gaetano e Stefano invece erano falegnami. C'era anche *u cardaturi* Pippinu detto *u mannaru*, che cardava la lana delle pecore con un disco chiodato, il *cardu* per l'appunto. C'era poi una figura singolare *l'ortopedicu di natura*, ovvero un esperto che metteva a posto slogature e strappi muscolari, ruolo ricoperto per lungo tempo da Giuseppe Lembo ma poi anche da altri. A Tindari invece a prendersi cura delle scarpe erano due *scarpari* Salvatore Sidoti e Sebastiano Gullo. Due anche qui i *falignami*, Filippo Sidoti e Tindaro Santospirito. *U sartu* era Giuseppe Sidoti mentre della maglieria si occupava Lina Sidoti. Donna Caterina Lembo lavorava il telaio ma c'erano anche altre donne che tessevano, oltre che per il fabbisogno familiare, in maniera semi-professionale la lana, il cotone e il li-



no. Non mancavano gli “impiegati statali” come Francesco Gullo, custode del sito archeologico dal 1930 al 1941, Mastru Michelangelo Gaglio che gli subentrò negli anni seguenti ed infine Don Tindaro Sidoti.

Qualunque fosse comunque il mestiere quasi tutti in genere si alzavano la mattina molto presto, all'alba, per andare a lavorare nei campi circostanti e specialmente lo facevano durante il tempo della mietitura.

I proprietari dei terreni e i camperi prima della seconda guerra mondiale

I grandi proprietari terrieri nella zona di Tindari non erano molti. La famiglia Amato possedeva vasti spezzoni di terreno dalla zona di Villa Amato fino a Contrada Carruba e a *u Chianu* Locanda. Il loro *camperi* era Gaetano Sidoti comunemente conosciuto come *don Itanu*. I loro possesi in se-

guito passarono in seguito parte alla famiglia Sciacca e a quella Liperni.

I Greco avevano terreni nella zona di Rocca Femmina e a Tindari borgo. Vi soprintendeva Salvatore Santospirito detto *camperi Turi*.

Un altro *camperi Turi*, all'anagrafe Salvatore Pagano, curava i possedi della famiglia Bonaccorsi tra Locanda e Scala, più precisamente tra la zona *Petraru* e *u chianu funnucu*.

Nella zona di *passu Mennulitu* e *Petraru* i terreni erano di proprietà delle famiglie Sciacca e Casella. Passeranno in seguito ai Brancatelli. Qui il *camperi* era Antonino Sottile detto *Ninu*.

Oltre che accudire per tutto l'anno le campagne, curandone le attività produttive, ai *camperi* era affidato dai proprietari il compito di sorvegliare le coltivazioni soprattutto in occasione della festa in onore della Madonna allorché molti forestieri e abitanti dei dintorni affluivano a Tindari. Apposite piccole costruzioni erano state approntate in alcuni punti strategici dei possedimenti e per non far entrare gli intrusi nei terreni venivano approntate recinzioni di siepi dette *passu* con "*toppi di ficaligna*" e "*i ruvetti*" messe in opera con la "*furcedda*", un bastone con due punte.

Una giornata tipo

Come si è detto i Tindaritari del secolo scorso si alzavano presto, sempre prima dell'alba ed in genere qualunque fosse la loro occupazione, per andare a lavorare nei campi.

A svegliarsi per primo era in genere il marito. Lo seguiva la moglie che preparava il caffè d'orzo, alla turca, sul *tribbotu* al di sopra del quale, la sera prima di andare a letto, era stata lasciata pronta per l'uso la caffettiera. Il fuoco era spento ma la cenere manteneva comunque in caldo l'acqua per tutta la notte.

I contadini prima di uscire di casa per andare a lavorare nei campi baciavano *u bisolu* e si facevano il segno della croce e dicevano:

*Signuri mannimi na bedda
jurnata, a mia e a tutti.*

Al ritorno il rito si ripeteva con il ringraziamento al Signore.

Gli uomini andavano nei campi a zappare, ad arare la terra, a compiere i tanti lavori necessari mentre le donne preparavano loro la colazione di mezza mattina ed il pranzo che portavano nei campi se non troppo distanti. I bambini erano lasciati a casa, nella prima mattinata ancora a letto, affidati il più delle volte ai fratelli su cui incombeva l'obbligo di accudirli. Per quanto piccoli si dedicavano, come si è det-

to, nella mattinata ai piccoli animali da cortile.

Dopo una mattinata di fatica, gli uomini si rificillavano. Le donne dopo aver portato loro, come si è detto la colazione o il pranzo, talvolta si trattenevano nei campi a lavorare mangiando insieme ai rispettivi mariti. Molte volte, soprattutto nelle ore più calde, facevano invece ritorno a casa dove badavano agli animali, insegnandolo a fare anche ai bambini, oppure tagliavano l'erba o facevano i tanti lavori di casa.

Nella colazione consumata nei campi non mancava mai come in quella a casa il latte di propria produzione, grazie alla capre, la ricotta con il pane, e poi le verdure, le olive sotto sale, i fichi secchi e tante altre cose. Se la sera prima era avanzato qualcosa nella cena la colazione costituiva un'ottima occasione per riciclare, riscaldando, quanto non si aveva avuto modo di consumare: non si buttava infatti niente.

La pausa pranzo era a mezzogiorno. I contadini si radunavano sotto gli alberi dove estraevano le cose da mangiare dai loro *cufini* o dalla *sacchina* appesi ai rami con delle corde. In ogni *cufino* c'era una pietanza come: *u salami, u furmaggiu, a liva, u pani, a buttigghia cu vinu ecc...*

Qualche contadino utilizzava allo scopo una zucca molto grande, ripulita, tagliata, essiccata in modo



da farne un recipiente dove conservare il cibo.

Nei momenti di pausa dopo il pranzo, qualcuno animava e rallegrava i compagni a tempo di musica con il suono dell'organetto a fiato, con la fisarmonica e con il flauto, quest'ultimo ricavato artigianalmente da una canna, accompagnando il tutto con danze e canti popolari.

U zu Franciscu Sidoti suonava l'organetto a fiato mentre *u zu Ninu Lembo* la fisarmonica, entrambi sempre ad orecchio.

La giornata lavorativa si concludeva al crepuscolo. Dopo aver raccolto gli attrezzi si faceva finalmente ritorno a casa per il meritato riposo.

TINDARI COM'ERA

Nel secolo scorso



Coltivazioni

Le coltivazioni

Il terreno era suddiviso tra uliveti, vigneti e campi a frumento, ma in molte aree c'erano molti alberi di mandorle, di carrubbe, di gelso, bianchi e rossi, oltre ad aranceti e limoneti. Nell'area di Valle, i fichi coltivati e sottoposti a lavorazione: essiccati, salati ed imballati venivano spediti "in continente". Anche i fichi d'India venivano coltivati, in modo speciale nei terreni digradanti da Tindari a Locanda.

A vignigna

Ciascuna famiglia aveva una vigna, non di proprietà ma in genere presa in gestione da uno dei grandi proprietari di terreni dei dintorni. La vendemmia avveniva tra la fine di settembre e gli inizi di ottobre.

Prima ancora verso metà settembre si cominciavano a pulire le botti. Queste venivano lavate con acqua bollente in cui era state messe bucce di arancia e di mele, carrubbe, finocchi selvatici e qualche foglia di alloro. L'acqua con tutti questi in-

gredienti veniva gettata caldissima dentro le botti che tappate venivano poi fatte rotolare. Le botti venivano quindi risciacquate più volte con acqua bollente pulita e, per ultimo con acqua fresca. Si lasciavano scolare per due giorni e si introduceva in ciascuna di esse un po' di zolfo per eliminare i batteri.

L'uva dopo aver raggiunto la piena maturazione veniva raccolta in un clima di festa. Arrivati alla vigna gli uomini e le donne si avviavano tra i filari e cominciavano a tagliare l'uva con la "*runcula*", mettendola poi dentro a dei "*cufini*".

Quand'erano pieni, le donne li portavano sulla testa dirigendosi, tutte in fila, verso i carri dove i grappoli venivano versati nei "*tini*". Una volta che i tini ed il carro venivano riempiti si andava al "*parmentu*" per la lavorazione dell'uva.

Arrivati al "*parmentu*" l'uva veniva versata dentro ad una vasca. Nella prima vasca la più piccola, i contadini pigiavano l'uva saltellando a piedi scalzi fino a spremere il succo, rompendone tutti i chicchi.

Alla fine del processo il mosto veniva lasciato a fermentare e poi messo in botti di legno. Intorno all'11 di Novembre, per S. Martino, come da proverbio "*pi San Martinu ogni mustu diventa vinu*", veniva *spicciatu* cioè uscito dalle botti per essere immediatamente gustato insieme agli amici accompagnandolo con una grigliata di *sasizza* e *castagni*.

I parmenti

I palmenti si possono definire un vero monumento della civiltà contadina. Preceduti dai tanti palmenti di epoca remota, scavati nella pietra, che si vedono ancora in parecchie zone delle campagne nei dintorni di Tindari, spesso dove oggi non ci sono più vigneti ma addirittura boschi centenari di roverelle, i palmenti dell'Ottocento e del Novecento erano delle costruzioni coperte ed in muratura. Vi avveniva fino agli anni sessanta la pigiatura delle uve per la produzione del vino.

I "*parmenti*" erano in tutto sei. A Rocca Femmina anticamente uno era del sacerdote Don Umberto Aiello e in seguito di Francesco Aiello, un altro *parmento* era di Giuseppe Gullo passando in seguito a Don Natale Lembo che aveva anche l'aia. L'altro *parmento* di Tindari si trovava nella villa Greco dove c'era anche un magazzino per la conservazione del vino.

A Locanda erano gli altri tre "*parmenti*". Il primo in contrada Carrubbaro, il secondo dove c'è l'attuale tabacchino e la *Boutique* del gusto. Immediatamente accanto nello spiazzale è ancora visibile una grossa pietra lavorata, *a cianca*, che ne testimonia i resti. L'ultimo parmento era a fianco dove c'era l'abitazione di Don *Jtanu Viscu*. L'attuale *Azienda Agricola Pane e Vino*, invece originariamente era una cantina dove venivano tenute le botti e venne adibita solamente in tempi più recenti a palmento.

U trappitu

Per la spremitura delle olive, non essendoci a Tindari e a Locanda alcun luogo deputato alla lavorazione delle olive, si andava a Scala dove c'erano alcuni *trappiti* dei proprietari terrieri più importanti.

Il grano e la mietitura

Il lavoro iniziava nel mese di ottobre e novembre con l'aratura e la semina. Nel mese di giugno la mattina presto, gli uomini disposti a schiera "*cu faucigghiuni*", tagliavano il grano maturo con la destra, mentre con la sinistra con le dita ricoperte di "*ditali*" fatte con le canne, e *petturali* e *copri brazza* in cuoio, raccoglievano i mazzi di spighe, i "*regni*". Si smetteva intorno alle 9 dato che il caldo non solamente sfiancava gli uomini ma com-



portava anche che il grano si “*scucciulasse*”. I “*regni*”, venivano accatastati in mazzetti di dieci quintici, i “*muntarozzi*”, e poi in *tumugni*, ovvero covoni. Per sopportare il duro lavoro i mietitori molto spesso bevevano vino e cantavano canzoni religiose e popolari.

Ammucchiato il grano veniva fatto stagionare almeno per una settimana dopo di che avveniva la trebbiatura con a “*paricchia*” di buoi. La raccolta di grano, “*u lavuri*”, veniva disposta su due file al centro di un’area circolare, “*l’aria*”, lungo i cui margini si disponevano i contadini, con i forconi in mano. Al centro uno di loro, particolarmente esperto, dirigeva i buoi “*ca paricchia*” mentre i suoi compagni rinfoltivano i “*regni*” che i buoi calpestando allontanavano

dal centro. Dopo che i buoi avevano calpestato per bene i “*regni*” i contadini cernevano il grano con i ventilabri e con i “*i criveddi*” a maglie larghe. Questa operazione si faceva quando soffiava un pò di vento che agevolava la divisione del grano dal “*piddu*”. Una volta terminata questa selezione il grano veniva suddiviso nei sacchi e portato una parte nelle abitazioni dei contadini ed una parte, la maggiore, nei magazzini del proprietario per essere ripulito manualmente dalle piccole frasche rimaste.

Il tempo della mietitura era però anche tempo di divertimento perché, terminate le ore di duro lavoro, in serata partivano i balli sulle aie. Le donne che avevano preparato il

cibo a casa lo portavano con i *cufi-ni* e si mangiava tutti insieme sotto gli alberi di *umbrara* oppure sotto i *ceusi*. Tra i tanti ricordi dei tindaritari a tale proposito ci sono quelli di una donna che ballava benissimo, saltando come “*na riddu*”, ovvero un grillo, e dello *zu Franciscu Sidoti* e de lo *zu Ninu Lembo* che suonavano, come si è detto, rispettivamente il primo l’organetto a fiato, e l’altro la fisarmonica insieme a tanti altri che invece si cimentavano con più poveri flauti, realizzati artigianalmente con la canna.

Il carretto che veniva a prendere i sacchi di grano.

A Tindari e Locanda non c’erano mulini attivi. Nell’Ottocento funzionava forse ancora invece un mulino nei pressi della strada nazionale n. 113 in località ancora oggi denominata Sotto Mulino.

Da Oliveri spesso saliva però a Tindari un carrettiere. Quando arrivava all’Agorà si fermava e suonava la conchiglia. Tutti uscivano dalle loro case per dargli i sacchi di grano da portare al mulino.

Produzioni

La calce e i carcarari.

Le carcare dove veniva prodotta la calce usata nelle costruzioni erano quattro e si trovavano 3 dove adesso la zona si chiama *carcaruni* e l'altra nella zona "fortino" al di sopra della contrada carrubbaro. La pietra *palummina* veniva messa a cuocere tre giorni e una volta cotta diventava bianca e si poteva "biancare a casa come una crema". Sulle donne incombeva l'onere di caricare la calce sui carretti. Secondo una credenza popolare quando la donna era indisposta non doveva toccare le pietre perché altrimenti queste non si sarebbero cotte.

Piccolo aneddoto:

*Figghioli, ooh nun va
ffruntati chi jo ranni sugnu
e puru maritatu.*

*Si caccaduno avi
maliditti in coddu, jo ci
pagu a jornata,
basta chi non metti i pedi
dda supra sannunna a
cauci non veni.*

Abbigliamento

La lana

La lana, una volta tosate le pecore, veniva lavata dalle donne e dagli uomini a mare nella zona di Valle Tindari.

Il Lino

U linu si seminava nel mese di Novembre, e si mieteva a Giugno. Raccolto in mazzetti veniva portato sulla riva del fiume Timeto per la macerazione e lasciato per 8 giorni trattenuto, per non farle trascinare dalla corrente, da *ciotoloni*. Trascorsi 8 giorni il lino veniva messo ad asciugare al sole e con una mazza di legno veniva quindi battuto leggermente sul tronco per farne cadere tutto il cascame, e lasciare il ciuffo della spora, cioè il filo con tutti i filamenti.

La "*cunocchia*" veniva costruita con una canna tagliata per 30 cm in quattro parti. In basso rimaneva intera per consentire l'impugnatura.

Il telaio era di legno, aveva forma di un quadrato di 3 metri. Per ordire il cotone veniva messo nel *lizzu*. Con il lino venivano realizzati, vestiti, lenzuola e tutto il corredo che duravano intatti nel tempo.

Il baco da seta

U bacu da sita veniva allevato in una stanza al buio dentro un fienile. Secondo la testimonianza di Giuseppa Di santo l'allevamento avveniva nel seguente modo.

Il baco veniva messo su una rete metallica a maglie molto strette e fine. Vi rimaneva al buio per circa un mese. I bachi da seta mangiavano molte foglie di gelso, giorno e notte senza alcuna interruzione, crescendo rapidamente. Dopo quattro mute il baco era pronto per avvolgersi nel suo bozzolo di seta. Il bozzolo una volta giunto alle dimensioni ottimali, prima della filatura, doveva essere alleggerito di tutte le scorie in eccesso ed *in primis* della larva. Per eliminare la larva si gettavano i bozzoli in acqua bollente prima che l'insetto uscisse dal bozzolo lacerandolo irrimediabilmente. L'immersione in acqua bollente permetteva la successiva operazione di dipanamento del filo di seta che veniva poi posto ad essiccare. Terminata l'essiccazione la procedura si concludeva con la filatura.

I vestiti

Gli abiti venivano tagliati e cuciti

in casa. Ad essere adoperata era il più delle volte la lana ma spesso lo erano anche il lino ed il cotone.

L'usanza delle donne era di portare vestiti lunghi, di colore nero ma a volte qualcheduna di loro li tingeva di colore marrone usando le foglie della pianta di "*sammaccu*". Un indumento intimo molto usato dalle donne era *u corsettu*.

Gli uomini indossavano invece immancabilmente pantaloni scuri e camicia bianca.

Del tutto particolare era l'abbigliamento dei pecorari che si facevano i pantaloni con la pelle di pecora o di capra per non bagnarsi e non strapparsi. Per chiudere l'*acchietti* venivano usati pezzetti di legno che una volta girati non fuoriuscivano dall'asola. Molto in uso era anche "*u scapularu*" cioè un cappuccio lungo. I pecorari dormivano nelle "*casotte*" chiamate "*zimmi*", ubicate sotto l'attuale ristorante *Tyndaris*, nella vallata Coda di volpe e sul monte Carcaruni.

Le scarpe

Le scarpe più adoperate erano quelle di "*pilu*", soprattutto d'inverno per contrastare il freddo. Bastava poco per realizzarle sia per chi possedeva gli animali e sia per chi, non avendone, andava in macelleria a comprare due pezzi di forma quadrangolare di pelle di vitello o di capra con il pelo. I pezzi di pelle venivano piegati partendo da un

angolo e chiusi dagli altri bordi usando dei lacci per legarli. Spesso la pelle veniva inumidita per renderla più morbida.

Durante la seconda guerra mondiale le scarpe venivano realizzate riutilizzando i robusti copertoni bucati delle moto o delle autovetture abbandonate dai militari.

Anekdoto

A Tindari si ricorda come le donne fossero abituate a svegliarsi e a partire alle 4 di mattina per recarsi a Patti a fare la spesa. Arrivate scalze in prossimità del Canapè dove ai giorni nostri sulla curva c'è una panchina da lì in poi indossavano le scarpe e al ritorno, sempre in questo punto, se le toglievano. Il motivo di queste soste era quello di

non farsi vedere scalze a Patti ed insieme di non consumare, dati i costi di acquisto e di riparazione, le scarpe.

U sapuni

La ripulitura periodica delle grandi giarre in cui era conservato l'olio era l'occasione per fare il sapone. Lo si fabbricava utilizzando quanto vi rimaneva sul fondo aggiungendo come ingredienti la *putassa* in polvere, l'olio e l'acqua. I tre ingredienti venivano messi nella *quaddara* e fatti cuocere sul fuoco. Raggiunta l'ebollizione il miscuglio veniva fatto raffreddare e, il giorno dopo, una volta solidificato, steso su un tavolo di legno veniva tagliato a pezzi parallelepipedi.

TINDARI COM'ERA

Nel secolo scorso



Le erbe curative

Erano molte le erbe conosciute dagli abitanti di Tindari ed usate come rimedio e cura in molte malattie. Eccone un elenco delle più usate:

A *Birbina* utilizzata in impacchi rinfrescanti per gli occhi.

I semi *du finocchiu* adoperati in decotto come ottimo digestivo.

Le radici *du Babascu*, una pianta carnosa con le foglie vellutate, individuate come efficaci per curare le emorroidi.

I fiori *di Fichi d'india* usati in decotti con le "sdradichi" (le radici) della "*Ramigna*" e quelle della cicoria per le vie urinarie.

I *scarimbuli*, una pianta spinosa, utilizzata in decotto come rinfrescante intestinale.

A *Niputedda* e le foglie di *Ruvetti*, venivano usate in caso di calcoli renali e per curare le ferite, ma anche come smacchianti per i vestiti

L'efficacia antisettica della *niputedda* emerge in un racconto: una vipera si batteva con una *buffa*. La vipera l'attaccava e *a buffa* scappava per strofinarsi nella *niputedda* come se questa contenesse un antidoto capace di proteggerla dalla vipera. Un operaio capriccioso però tolse di mezzo quel cespuglio di *niputedda* utilizzato dalla *buffa* per proteggersi e così il povero animale non la trovò più. La vipera a questo punto l'attaccò e dopo qualche istante *a buffa* morì.

E probabilmente queste doti sono conosciute anche dagli animali almeno a sentire il racconto di Don Tindaro Sidoti che un giorno andando a caccia prese una pernice e sotto l'ala trovò un buco pieno di erba, di *niputedda*, con cui l'animale evidentemente si era auto curato la ferita.

A *Ruta* serviva per curare il raffreddore (si raccoglievano le punte più tenere) ma era anche considerata un ottimo vermifugo per i bambini

U Puleniu contro le punture delle zanzare.

A Camomilla (margheritina dai fiori bianchi) per il mal di stomaco e come digestivo.

A Tocca amara contro l'infezioni della pelle (i brufoli).

A Salvia per sbiancare i denti.

L'*Aglione* era un antisettico usato anche dai barbieri nei punti dove non cresceva la barba.

Usanze religiose

Le processioni

Quella della Madonna era certamente la più importante processione che interessava il territorio di Tindari ma non l'unica. Si facevano processioni anche in occasione della festa di San Giuseppe, patrono della parrocchia tindaritana, e della ricorrenza del *Corpus Domini*. In particolare per quest'ultima festività molte coperte ricamate venivano tese lungo uno dei lati della strada con dei pali e delle corde. Nelle processioni sia la statua della Madonna che quella di San Giuseppe venivano portate a spalla su una vara da quattro uomini.

Le processioni non si svolgevano tutti gli anni. Per motivi diversi, per qualche periodo, ad esempio, non si svolse quella in onore della Madonna.

Il percorso della processione partiva dal Santuario e giungeva sul pianoro immediatamente ad nord-ovest del teatro greco-romano. Al ritorno una benedizione veniva impartita dove ancora oggi nei pressi



dell'entrata secondaria di villa Greco sopravvive un caratteristico altare con maioliche.

I scalioti e la statua santa

Una bella tradizione della Settimana Santa era quella di portare sulle spalle la bara di vetro trasparente con dentro la statua del Signore morto.

I Scalioti, ovvero gli abitanti di Scala, scendevano nella notte di martedì dalla loro contrada andando in processione sino a Tindari do-

ve giungevano intorno alla mezzanotte, con le candele accese, suonando la gran cassa, le donne rigorosamente vestite di nero ma con in testa un velo bianco che le faceva assomigliare tutte a delle monache.

In prima fila c'era la croce, poi le monache, la bara e le persone che pregavano. La processione era accompagnata dal suono di un tamburo.

La bara veniva lasciata in chiesa per tre giorni e il sabato mattina gli scalioti tornavano in processione a riprendersela.



Le preghiere

Preghiere prima di andare a dormire

*Io mi cuccu e mi cuccai
cinqu iaunciuli attruvai,
dvi da testa e dvi di pedi
nta lu menzu san Micheli.
Io mi cuccu nta stu lettu
cu Maria supra lu pettu,
io dormu e idda vigghia
si c'è cosa ma ruvigghia.
Sant'Anna mi veni nanna
u Signuruzzu mi veni patri
a Madunuzza mi veni
Mamma,
l'anciuleddi mi vennu frati
i serafini mi vennu cuscini.
Ora chi aiu st'amici fidili
mi fazzu la cruci e mi mettu
a durmiri.*

.....

*Io mi cuccu nta stu lettu
cu Maria supra lu pettu,
io dormu e idda vigghia,
si c'è cosa ma ruvigghia.
Cu la corti di lu cielu
la Santissima Trinità.
Cu Gesù mi cuccu,
cu Gesù mi levu
essennu cu Gesù
paura nun haiu.
Marta, Marté, l'anciulu
è cu' me
si scungiuru u nvilinatedu
cu l'altaru cunsacratu.*

*Pi lu nomi di Gesù,
unni vaiu io nun ci ha
veniri tu.
L'anciulu canta a Maria
chi s'adura
Biata d'arma chi trapassa
l'ura.
Ammenzu a na casa
c'è na cruci battiata,
di nun pedi San Franciscu,
di nun pedi San Mancatu,
e di da via Giuseppi e Maria.*

.....

*Io mi cuccu pi durmiri
Nta lu sonnu pozzu muriri,
si nun haiu cunfissuri
pirdunatimi nostru
Signuri.*

Preghiera a San Giuseppe

*San Giusippuzzu chi siti
lu patri,
vergini siti comu la matri,
San Giusippuzzu non
n'abbannunati
nta li bisogni e nicissitati.
San Giuseppi giustu e santu
mbrazza purtava lu
Spiritu Santu
lu Spiritu Santu avia
un sciuri
chi era u patri di nostru
Signuri.*

Questa preghiera si recitava il mese di maggio, mese dedicato alla Madonna

*Amuninni a lu rusariu
ca sona,
niemu tutti e nun
ni resta una.
Niemu ni Maria stella viana,
e da ci prisintamu
sta curuna.
Quannu st'armuzza
nta lu paradisu
chiana,
Maria di lu rusariu e la
patruna.*

La preghiera prima di andare a messa

*Vaiu a la Missa
e nta la porta trasu,
vaiu alla funti
e mi bagnu lu visu,
nterra mi iettu
e baci u tirrenu.
Pirdunatimi Diu
si vaiu offisu.*

Guardando il Crocifisso

*Io trasu porta domini,
regnu di paradisu.
Io vaddu ncelu
e nCruci vi viu misu.*

Questa preghiera si recitava per cento volte, il 25 marzo festa della Vergine Annunziata

*Signuri centu Cruci
vurri diri
si mi dati razia bonsirviri.
Pi l'acqua santa chi appi
a lu funti
pozzu passari nu sduviu
punti.
Arma mia di pinitenza
corpu miu spirituali
trapassari trapassamentu
l'arma mia nun avi
abbentu,
mi tuccau nemicu nfirnali.
Nun mi scuncicari ca
sugnu cunfissata,
e sugnu comunicata.
Puru li centu Cruci
mi li dissi,
io mi li dissi, Diu mi
li scrissi,
avanti chi du munnu mi
partissi
io mi li dissi n tinzioni
mia u nomu
di la Virgini Maria.*

Preghiera per il mal tempo si dice (per tre volte).

*Lu verbu sacciu, lu verbu
vogghiu diri
lu verbu Santu di nostru
Signuri.*

*Diu iu a la cruci pi muriri
pi riscattari a nui li
piccaturi.*

*C'è na Cruci tantu iauta
tanta bascia e tanta bedda,
chi duna nbracciu ncielu e
nautru nterra.*

*Nfaccia c'è na cammisella
cu cinqu chiai frischi
dicennu: piccaturi,
piccatrici,
vadda chi haiu patutu
io pi te.*

*C'atu patutu ma Diu pi' me?
Era tantu lu priscantu
ca trimava comu na foggia
di raccampu,
era tantu lu turruri ca
trimava*

comu na foggia di lavuri.

*Nta na valli di Gesuà
Picciuli e ranni amu a
iessiri da.*

*E tornu a tornu muniti
di sciuri*

*E nta lu menzu c'è
nostru Signuri.*

Tra le altre preghiere che vogliamo ricordare:

Salvi Rigina (Salve Regina)

*O Maria immacolata,
e sia raccumanata st'arma
mia,
io ch'aiu offesu a Diu
ricurru a vui Maria*

*vui siti la spiranza mia,
di li me affanni.*

*Io pensu li ma danni,
sintennu a Diu sdignatu,
l'infennu è ancora armatu,
pi mia ruvina.*

*Sintiti mati divina, sintiti
li me chianti
suttu lu vostru mantu ma
difennu.*

*Maria un brazzu stenni
e strinci un piccaturi
chi chinu di duluri
dumanna aiutu.*

*Io mi sentu già spirutu
stu cori chi friddu tama,
e diri che sempri brama u
paradisu.*

*Paradisu di billizza
Paradisu di cuntintizza
paridisu miu Gesu
paradisu e nenti chiù.*

C'è poi questa preghiera, semplice ma bella, dedicata alla Madonna del Tindari, che ha la particolarità di essere stata tramandata dagli antenati a una persona che per devozione decise di farla conoscere un giorno al rettore del santuario pregandolo di farla conoscere a sua volta alle future generazioni.

*Vergine Santa,
Madre d'amore,
Regina Celeste,
accogli il mio cuore.
In te confido,*

*a te mi affido, bramo in
eterno, viver con te.*

La Nonna *Peppa*, Giuseppa Di Santo, quando andava in chiesa, entrando bagnava la mano nell'acquasantiera e facendosi il segno della croce diceva:

*Pigghiu l'acqua di sta fonti
mì la mettu a la me frunti,
piccati murtali, piccati
veniali tutti ccà l'è lassari.*

...poi arrivata all'altare diceva:

*Surgiu l'occhiu miu
Signuri
e vi vidu in cruci stari.
Sugnu misu fra
i piccaturi
non mi seppi cunfissari.
Jo mi cunfessu cu vui Diu,
vui sapiti lu cori miu,
vui sapiti la me cuscenza
datimi locu e pinitenza
lu Patri, lu Figghiu e lu
Spiritu Santu.*

Feste, divertimenti, usanze e tradizioni

8 Settembre: la festa della Madonna.

La festa della Madonna del Tindari aveva inizio nel pomeriggio del 7 e continuava per tutta la notte ed il giorno successivo.

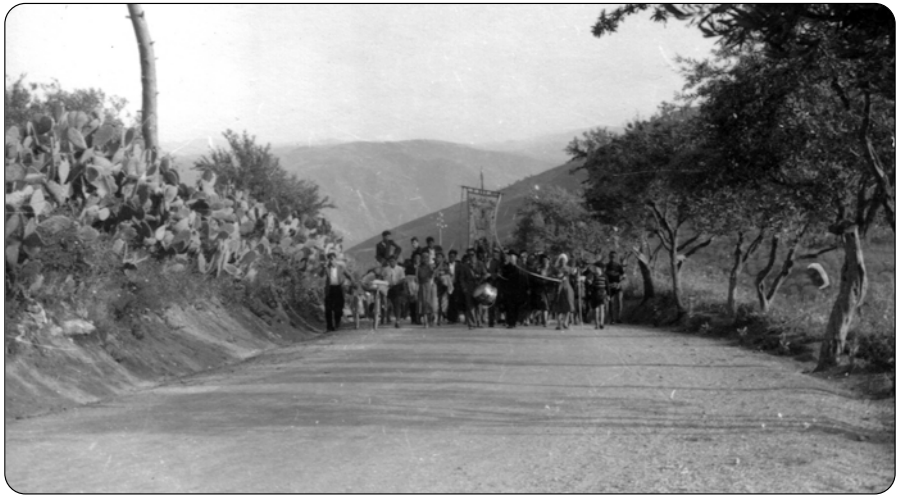
La ricorrenza attirava molti fedeli da ogni parte della Sicilia e soprattutto da molti paesi della costa ionica, tra Messina e Taormina, come Mandanici, Rocchenere (Pagliara), San Cataldo, Santa Teresa Riva. Moltissimi pellegrini giungevano a piedi a volte da località molto distanti ma soprattutto dai paesi del circondario come Floresta, S. Angelo di Brolo, Ucria, S. Piero Patti, Barcellona, Rodì, Mazzarà, Terme Vigliatore, Fondachelli, Fantina, Montalbano, Tripi ecc... Per giungere a Tindari moltissime persone utilizzavano asini, muli e cavalli, incolonnandosi lungo il sentiero in salita di Coda di Volpe, una trazzera tutt'ora esistente che collega Oliveri con Tindari. Altri pellegrini giungevano percorrendo l'attuale SS. 113 che ripercorre la vecchia Scala di Tindari, e

forse la precedente romana via Valeria, utilizzando carretti e animali adornati, su cui stavano seduti su sedie, suonando la fisarmonica e i tamburelli e cantando lodi alla Madonna.

Molti di essi si fermavano a Tindari per alcuni giorni. Si spargevano per i campi ed era bello vederli mentre preparavano da mangiare, cercando piccoli legni per accendere il fuoco su cui mettevano i *quad-dari* per bollire la pasta ma anche la carne di maiale. La stessa piazza del Santuario era utilizzata dai pellegrini ed alcuni di essi erano ospitati anche nel Santuario. L'atmosfera era molto festosa, con canti e balli.

Lungo la strada che va dal bivio di Locanda alla piazza del Santuario, si disponevano le bancarelle con la *calia*, ovvero i ceci tostati sul posto, *a ciaurrina*, lo zucchero filato, e quella che era la specialità tradizionale della festa *la bollita di maiale*.

I maiali venivano uccisi sul posto, nei pressi di Rocca Femmina, in uno spazio appositamente allesti-



to sotto un albero di pino. Lì stazionava anche l'ufficiale sanitario che doveva controllare la carne prima che questa fosse utilizzata. È ancora viva l'immagine di alcuni contadini che spingevano i maiali affinché camminassero senza indugi verso il luogo della loro mattanza. Secondo una credenza popolare i poveri animali già tre giorni prima di morire “sognavano il coltello”, per questo sembravano non voler camminare.

La carne veniva bollita nelle baracche poste lungo la strada e condita con sale e pepe. Come contorno si usava il sedano sott'aceto e le olive schiacciate. Vino rosso e peperoncino piccante, completavano il tutto.

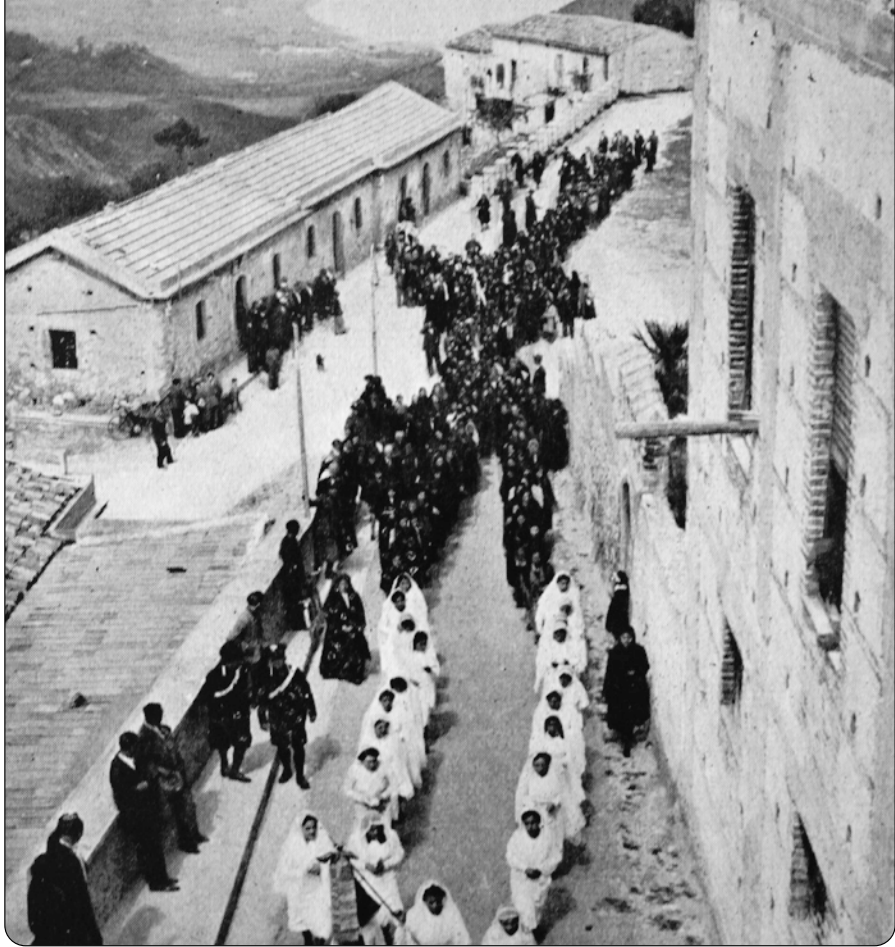
Alla festa giungevano da più località anche i “*Cuntastorie*” ed i “*Cantastorie*” che raccontavano le vicende di Orlando, le gesta dei tanti Paladini di Francia, ma anche

quelle più recenti del bandito Giuliano ed *ammazzatine* varie. I *Cuntastorie* avevano un tabellone, con le sequenze illustrate della storia che via via andavano a raccontare dicendo: *Ascoltate signori e signore ognuno di noi abbiamo un destino...* e la gente che passava si radunava intorno per ascoltare.

C'erano anche i saltimbanchi e, personaggi più birbanti che facevano il gioco delle tre carte. Non mancava mai l'omino con la gabbietta e il pappagallo.

Odori e suoni, si diffondevano nell'aria destinati a rimanere per sempre nell'anima.

Il momento più importante era quello della processione. Dalle cinque del pomeriggio in poi improvvisamente migliaia di persone all'improvviso vi davano corpo. La processione era brevissima ma durava due o tre ore.





Le feste sull'Aia

Caratteristiche erano le feste sull'aia al tempo della mietitura e della trebbiatura. Le aie erano diverse, almeno 7 di cui 2 a Tindari. La principale era nello stesso punto dove oggi si trova il serbatoio dell'acqua comunale, ma l'altra, andando dal Teatro verso Rocca Femmina, dove oggi c'è un cancello, era quella principale. Sparso il frumento i contadini lo facevano calpestare da una coppia di buoi a cui veniva messo un legno sul collo chiamato a "*paricchia*". Insieme i due animali camminavano sincronizzati, guidati da

Jtanu Di Santo soprannominato "*u Viscu*". In entrambe le aie di Tindari si spanocchiava il granoturco ma si realizzava anche l'occasione per un giorno di festa e di allegria da trascorrere tutti insieme. Ci si proteggeva dal sole con una specie di tenda approntata al momento alla cui ombra oppure a quella degli alberi vicini si mangiavano insalata di pomodori succosi con peperoni in salamoia e pane biscottato fatto dalle nonne. Intanto i lavori andavano avanti e al tramonto sulle aie si era formata una montagnola di granoturco. I bambini si divertivano a saltarvi scalzi sopra facendo balzi sulle

pietre intiepidite dal sole.

Altre 5 aie erano nei pressi di Locanda. C'era l'aia nell'attuale piazza del Papa. Una seconda, quella principale era a *chianu Lucanna*, e vicino ad essa c'era una "*filarata iccesi*" di gelsi che faceva ombra providenziale. Un'altra aia era in contrada Carrubbaru, ne sopravvive ancora oggi la pavimentazione accanto al palmento. Nello stesso punto in epoca successiva, nel 1960, sorse la scuola elementare. Altre due aie erano rispettivamente una a monte *Carcaruni* e l'altra o *chianu funnucu* nel campo sotto l'attuale *Casa della Vita*.

La scampagnata a mari

Nel periodo del raccolto, a giugno, alcune famiglie si riunivano per scendere insieme a mare. Si incamminavano lungo un sentiero, oggi scomparso, che dal santuario scendeva a mare, costeggiando il versante settentrionale del promontorio, in corrispondenza dei laghetti di Marinello. Ciascuna famiglia portava le sue pietanze, a *quartara cu l'acqua, u vinu, a pasta i casa, pruppetti* ecc...

Giunti sulla riva del mare, le vivande venivano poste sotto una roccia scavata che aveva anche una piccola tettoia per tenerle al fresco. Nei pressi della spiaggia si stendeva una tovaglia per terra e le donne preparavano il pranzo. Si mangiava, si beveva, si suonava, si ballava ben riparati dal sole. A quei tempi le donne non

avevano il costume: al suo posto "utilizzavano" mutandone che arrivavano al ginocchio.

Il Grammofono

D'inverno ed in primavera, quando nelle belle giornate non si andava a mare, nello spiazzale di fronte al ristorante Agorà si usava piazzare un tavolino sopra il quale venivano posti un lume a petrolio, per dare un po' luce, e un grammofono. *U zu Peppi Calabrisi* si incaricava di mettere i dischi "*nta mascina*" ovvero il nome dialettale dell'apparecchio dando il via ai balli ed ai canti. Si andava anche qualche volta in giro di casa in casa con il grammofono in testa, sempre ballando e cantando con tanta allegria spensierata.

Altri divertimenti.

Gli uomini nelle sere d'estate, la domenica, giocavano *e Brigghia*, i birilli. Non era raro talvolta, vedere qualcuno di loro, seduto sull'uscio di casa, che si metteva a suonare la fisarmonica. Spontaneamente i vicini uscivano dalle loro case e si mettevano a ballare. Si creava un'atmosfera familiare, piena di armonia e di allegria.

Carnevale

Durante il carnevale le persone si mascheravano in maniera grottesca ed andavano in giro per le case.

TINDARI COM'ERA

Nel secolo scorso



Gli stornelli

Saranno stati tempi tristi, pieni di fame, senza le tante comodità odierne ma allora tutti cantavano con allegria, spontaneamente.

Lo faceva spesso il Nonno Vincenzo Lembo, classe 1860, la sera tornando a casa dai campi mentre i suoi figli andavano a prendere l'acqua a Scala con le brocche.

Cantava spesso una canzone alla moglie, la Nonna Giuseppa, che, dal canto suo, continuava i suoi lavori ai fornelli:

*O mia Carina,
tu mi piaci tanto,
come piace il Mare alla
Sirena.
Se un giorno non ti vedo
piango tanto e,
sangue non mi resta nelle
vene...*

Oppure un altro stornello di quei tempi andati:

*Quannu passu di cai
passu cantannu
passu cantannu la notti
e lu jornu.
Quannu passu di cai
non vidu a idda,
scurusa a mia mi pari sta
vanedda.
Spiannu alli vicini a unni è
idda
all'acqua si inni a' iutu
a Pippinedda.*

TINDARI COM'ERA

Nel secolo scorso



Gli scongiuri

Numerosi gli scongiuri da pronunciarsi nelle più varie occasioni. Innanzitutto contro le persone malevoli. La Nonna *Peppa*, Giuseppa Di Santo, prima di andare a letto chiudeva la porta recitando queste parole:

*Io chiudu sta porta
cu mantu di Maria.
A cu voli mali a mia
non poti truvari nè strada,
nè luogu e nè via
in nomi dilla Vergini
Maria.*

La mattina al risveglio l'apriva allo stesso modo con parole simili:

*Io apru sta porta
cu mantu di Maria,
cu voli mali a mia
chi non possa truvari ne
strada
ne luogu e ne via
in nomi della Vergini
Maria.*

Il manto era ovviamente quello

bianco, immacolato con tanti ricami floreali che ricopriva la statua della Madonna di Tindari

C'erano numerosi scongiuri contro le malattie.

Contro la sciatica.

*Santu Mauru, Santu Mauru
tuttu lu munnu furriava,
e pi la sciatica nun ni
spiava.*

*Vattinni maliditta,
vattinni cuntradditta,
vattini a li prufunni
di lu mari,
a Peppi lassulu stari.
Jo ti pircantu pi lu
nomi di Diu,
lu Patri, lu Figghiu e lu
Spiritu Santu.*

Scongiuro contro il mal di stomaco o i vermi.

Veniva praticato facendo tre volte il segno di croce sull'ombelico e ripetendo questa preghiera:

*Darrereri la butti cu lu
buttigghiuni,
c'è la Madonna
cu nostru Signuri.
Stagghiu la dogghia
e puru lu matruni,
non pi la donna
e non pi lu patruni.
Lu Patri, lu Figghiu e lu
Spiritu Santu.*

Anche per guarire gli animali da qualche malanno venivano praticati gli scongiuri.

A tal proposito si racconta che una famiglia di Montalbano si stava recando a Tindari in pellegrinaggio utilizzando la strada di Coda di volpe. Ad un tratto si imbattono in un cavallo coricato a terra. Stava male tanto che gli usciva la bava dalla bocca. Il marito chiese alla moglie di fargli lo scongiuro. Lei si fece dare “*a copula*” dal padrone del cavallo, “*a girò intra e fora*” e insieme al padrone la passò per tre volte sulla pancia del cavallo pronunciando le stesse parole adoperate per il mal di stomaco.

Anche il fuoco di S. Antonio veniva “*nciarmatu*” ovvero scongiurato con una preghiera

Nelle campagne il pericolo per gli uomini poteva provenire molto spesso dagli animali. Ecco uno scongiuro contro l'assalto delle vespe:

*Vespa san Vespa
San Paulu ti prutesta,
non tuccari la carni cruda
chi San Paulu ti scunggiura*

Piccolo aneddoto in tema di vespe relativo al fatto si dice accaduto nelle vigne di Rocca Femmina a conferma dell'efficacia dello scongiuro.

O tempu da racina i vespi si facevunu i brischi supra i vigni, al punto che nessuno voleva andare nelle vigne. *Nta du pedi non ci iemmu picchi ci sunnu i vespi.* Alla fine si fece coraggio un tizio. Nell'andare diceva *male parole* “*ora vi dugnu focu jo*”... ma mentre diceva questo le vespe gli si infilarono in bocca facendolo quasi soffocare. “*Donna Peppa, donna Peppa! chi c'è carusi chi succidiu? vaddati a vostru iennuru comu faci!!!*”. Allora la Nonna Peppa corse da lui e gli disse: “*eh minchiuni, tu dici ca preghiera non fa nenti!? Ora ti fazzu vidiri chi sa non ta dicu tu mori suffucatu!*”. Ed effettivamente recitata la preghiera le vespe se ne andarono. Il malcapitato restò per tre giorni senza poter mangiare tranne che pastina in brodo.

A volte oltre che pronunciare lo scongiuro occorreva compiere un vero e proprio rito sciamanico. Per esempio contro l'insolazione. La credenza era che se si incappava in

un colpo di sole il rimedio indicato dalla tradizione fosse quello di prendere un bacile in smalto bianco con un po' d'acqua e la *stuppa*. Un giorno la *Nonna Peppa* intervenne su un ragazzo che stava male. Unì tre dita e con queste intrecciò la *stuppa* fino a farne una treccia a tre fili. In silenzio assoluto venne pronunciata la preghiera. Alla nona strofa la treccia iniziò improvvisamente e in maniera straordinaria a girare in senso antiorario e l'acqua a schizzare da tutte le parti. Dal verificarsi di questo fenomeno prodigioso in poi il malcapitato iniziò a riprendersi progressivamente sino al definitivo risveglio che ne sancì la guarigione.

E qui arriviamo al malocchio.

*Niputedda biniditta,
iavi tantu chi si a dritta.
Cu ti vadda cu malocchiru
mi ci cadì, cigghia e occhiru.*

Infine i fantasmi:

La *Nonna Peppa*, portava sempre con se la corona del S. Rosario.

Una notte mentre andava con il suo asino a prendere l'acqua a Scala, giunta nella "*vota via*" ovvero nella curva sotto la Villa Amato, ad un tratto sentì un tonfo e subito dopo si trovò accanto un gendarme. Fatti pochi passi, un altro tonfo, ed ecco apparire un altro gendarme di mole gigantesca che si affiancò alla sua destra. Entrambi queste figure portavano gli stivali con gli speroni e non smisero di seguirla fino al "crocevia" ovvero il bivio di Locanda. Qui improvvisamente la *Nonna Peppa* vide un bagliore e i due gendarmi scomparvero in una fiammata. Queste apparizioni non l'avevano affatto impaurita, perché era sotto protezione del S. Rosario.

Si riteneva che tutte queste preghiere perdessero effetto se insegnate a chiunque in un giorno qualsiasi. Se invece tramandate durante la Notte di Natale in Chiesa o in casa, le preghiere sarebbero state efficaci.

C'erano poi molti altri scongiuri di cui purtroppo nessuno oggi ricorda più le parole.

TINDARI COM'ERA

Nel secolo scorso



Luoghi

Il Santuario e la piazza.

Il santuario della Madonna sorge forse su quello che in età greca era il tempio dedicato ad Artemide. Secondo la tradizione la statua lignea della Madonna giunta sulla sottostante spiaggia fu portata in alto e collocata nel tempio pagano da quel momento in poi consacrato.

Sino ai primi del Novecento nell'area immediatamente antistante il Santuario c'erano una villetta ed un piccolo cimitero con due cappelle gentilizie rispettivamente delle famiglie Sciacca e Gatto oltre ad una tomba appartenente allo stesso Santuario.

Nel 1912 a Tindari non esisteva ancora la piazza ma al suo posto si vedeva solo una stradetta che conduceva alla zona archeologica che passava radente al vecchio fabbricato di proprietà del Santuario, allora con funzione di albergo, ristorante.

Lo spazio restante sulla destra, andando verso il villaggetto si configurava come un promontorio di pietra calcarea, formata a picchi, di varie dimensioni da un metro a cinque





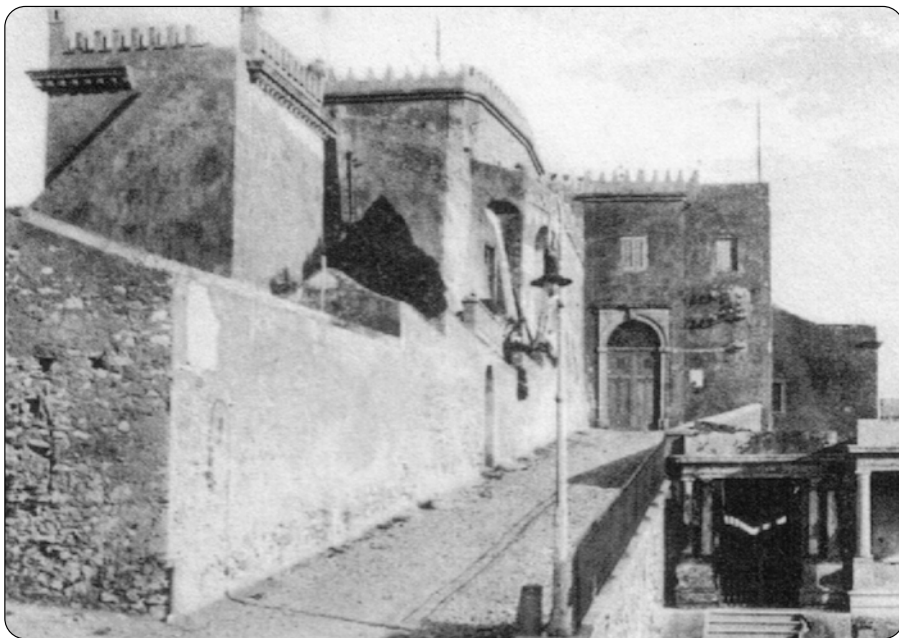
a sei metri di altezza che per l'appunto era denominato *chianu campu santu*, perché fino al 1864, destinato a cimitero della contrada. Nella roccia venivano ricavate delle tombe e in esse venivano seppelliti i cadaveri. Il cimitero dei tindaritani sarà poi trasferito a Patti e quindi, ancora dopo, nella più vicina Scala di Patti.

Una piazza venne realizzata in epoca successiva. Ai giorni nostri è intitolata piazza Quasimodo in onore del poeta Salvatore Quasimodo, che a Tindari veniva spesso in gita “lievemente accompagnato” da una “brigata” di amici tra cui si annoverano l'insigne giurista Salvatore Pugliatti, i politici Giorgio La Pira e Raffaele Saggio. Il poeta dedicò al

nostro borgo una delle sue più belle poesie: Vento a Tindari. L'area era curata in maniera meravigliosa con alberi, fiori, panchine e permetteva come oggi alla vista di abbracciare il panorama incantevole del golfo di Patti e di Milazzo, i laghetti di Marinello e sullo sfondo le isole Eolie, nelle parole di Quasimodo “le isole dolci del dio”. Una scala dalla piazza portava al refettorio del Santuario che al piano superiore aveva una terrazza.

L'orfanotrofio

A Tindari c'era anche un orfanotrofio. Si trovava a i piedi della chiesa, esattamente nel luogo dove è l'ufficio postale.



La fontana

Immediatamente al di sotto dell'orfanotrofio, accanto alla scalinata, era una fontana con una maschera probabilmente a protome leonina da dove sgorgava l'acqua. Al di sopra era posta una lapide con una poesia che ricordava a tutti come la fonte fosse dovuta ad un'iniziativa benefica del Vescovo Fiandaca.

ecco l'Epigrafe:

*Queste acque pure limpide
fresche
tra le fenditure dei monti
detti della lupa*

*con tenacia e perseveranza
cercate raccolte
lungo il frastagliato terreno
accresciute
ostacoli diversissimi
superati
Mons. Ferdinando
Fiandaca*

*Allo inizio del nono anno
Di suo laborioso governo
nella diocesi di Patti
volle che sul riarso Tindari
Chiare zampillanti
A dissetare innumerevoli
fedeli
Al piè della taumaturga
Madre di Dio
Per sciogliere i voti
da ogni parte accorrenti
pervenissero.*

*Al Vescovo
Munificentissimo
Per tanta opera
Grata e riconoscente
La Regione Sicula
6 Settembre 1920*

Un'altra lapide si trovava dentro l'atrio della Chiesa. Vi erano riportati i nomi dei tindaritari, sia donne che uomini, che con il lavoro avevano realizzato l'importante opera idraulica. Gli uomini si erano impegnati negli scavi mentre le donne avevano portato i tubi in ghisa. L'acqua proveniva da una sorgente di Scala, precisamente da contrada Lupa, ed era stato solamente grazie al Vescovo Fiandaca che il 6 settembre del 1920 l'acquedotto aveva raggiunto l'abitato di Tindari.



La posta e la bottega.

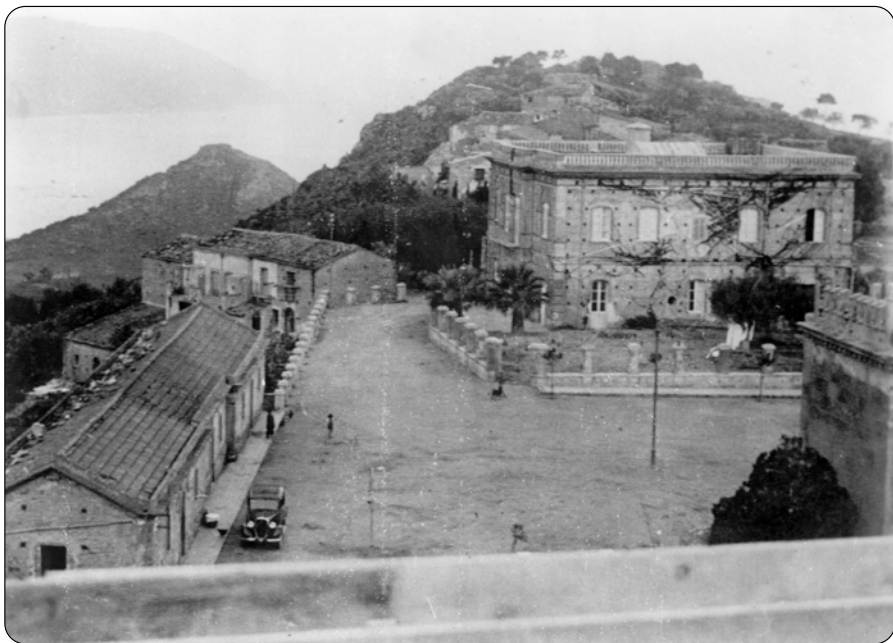
Dove oggi è ubicata la segreteria del santuario molti decenni orsono c'era l'ufficio postale con accanto una bottega. Per pura cortesia verso i pellegrini e verso coloro che per varie ragioni a Tindari svolgevano lavori occasionali la bottega preparava anche da mangiare. L'insegna della bottega era *Tabacchi e Ristorante*.

Le cancellate e la balconata scomparse.

Dove oggi ci sono i piccoli negozi sottostanti il *Grand Hotel* un tempo c'erano bellissimi cancelli in ferro battuto e abitazioni. Al posto degli attuali negozietti sulla via che si snoda verso il teatro sulla sinistra, dopo l'attuale piazza Quasimodo, invece c'era una balconata con una bella ringhiera con pilastri da cui si poteva ammirare l'Etna, Locanda, Valle Tindari, Monte Giove, il golfo di Patti e le colline dei Saraceni.

Chianu a fera

Tra la fine del '800 e gli inizi del '900, nei pressi di villa Amato c'era il cosiddetto *chianu a fera*. Otto giorni prima della festa in onore della Madonna del Tindari nello spiazzo veniva organizzata una fiera. Nel 1920 la fiera venne spostata nella zona denominata *Carcaruni*, a NE di Locanda.



Locanda 1860

La località prendeva nome di Locanda per l'esistenza di un punto di sosta dove i carretti con i cavalli potevano fermarsi e i viaggiatori, dormire e mangiare.

I carretti, otto o dieci al giorno, a volte provenivano da molto lonta-

no, anche da Messina e da Palermo, percorrendo l'attuale S.S. 113, facevano tappa a Locanda. Uno dei piatti tipici era "u pisci stoccu" accompagnato col vino.

I funnichi

C'erano diversi *funnichi* sia a Locanda che a Tindari. Si trattava di luoghi di sosta per viaggiatori, e fedeli, che spesso pernottavano nei locali insieme alle bestie.

Quello principale era a Locanda dove oggi è il Ristorante La Locandina, forse altri due nelle abitazioni di Maria Alessandro e in quella di Filippo Tricoli e Vincenzo Mammana. Un altro ancora molto probabilmente era anche sotto la



Casa della Vita, dato che quel luogo veniva chiamato un tempo “chianu funnucu”. A Tindari *funnichì* erano nel punto dove oggi è la segreteria del Santuario.

Il cancello di confine con Scala

In quella che era la casa Giordano, a Locanda, e di fronte, nel palmento dove ancora oggi si somministra il vino, c'erano due pilastri che sorreggevano un cancello sempre chiuso. Per oltrepassare questo cancello e percorrere la strada che da lì portava a Scala si doveva chiedere il permesso al barone Sciacca.



La strada di Coda di Volpe

La strada era molto trafficata perché la risalivano molti fedeli e tanti abitanti delle zone limitrofe.

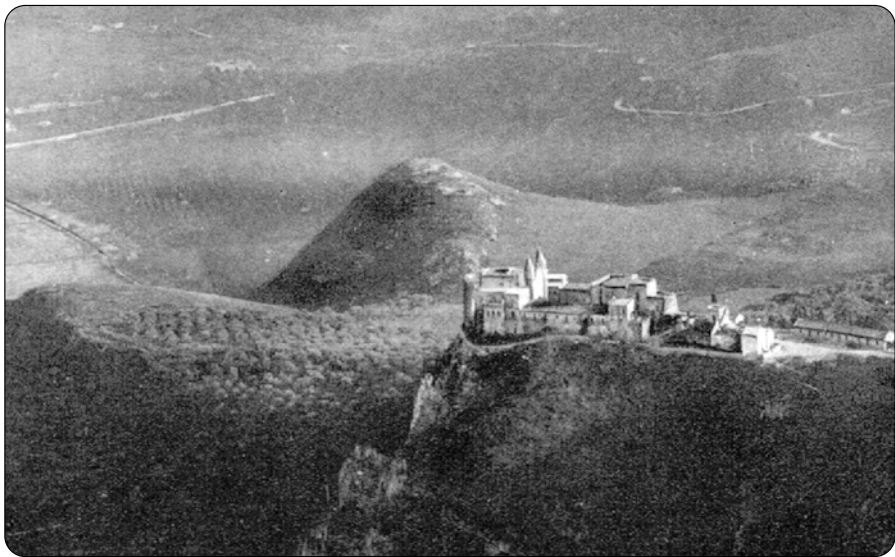
A ridosso della strada c'era una piccola casa chiamata *a casa u tradimentu* perché si dice per qualche tempo, usassero appostarvisi ladri che derubavano le persone in transito.

Il sentiero dal santuario ai laghetti

Quando arrivavano le navi mercantili nel porto di Tindari da bordo veniva suonata una conchiglia per richiamare l'attenzione degli abitanti. Questi scendevano lungo il sentiero che partiva dal Santuario costeggiando l'attuale area archeologica. Da questo sentiero scendeva con il carretto anche il Barone Sciacca della Scala per andare a farsi “i bagni al mare”.

Le scuole

A Tindari per molto tempo non ci fu né un asilo e né una scuola. I bambini dovevano recarsi a Scala. La prima scuola sorse nel 1925 nel locale del Santuario al di sopra dell'attuale Bar del pellegrino. Nel 1935 la scuola fu spostata nei pressi del ristorante Agorà. Si ricordano con affetto ancora i nomi delle insegnanti di allora: Egle



Accordino e in seguito le maestre Trento, Adamo e Natoli. Qualche anno dopo la scuola fu trasferita in locali di fronte all'entrata del sito

archeologico. Una scuola sussidiaria fu aperta anche in contrada Carrubbaro a Locanda intorno agli anni 60.



TINDARI COM'ERA

Nel secolo scorso



Aneddoti

La S. Messa veniva celebrata in Latino, lingua che era però incomprendibile ai fedeli. Le formule sacre venivano ripetute perciò storpiate ad esempio:

Preghiera in Latino (*De Profundis*):

De profundis clamavi ad te, Domine, Domine exaudi vocem meam.

Storpiata:

De profundis cravatta d'omini (uomini), D'omini e sauri (pesci) ecc...

Preghiera in latino (L'eterno riposo):

Requiem aeternam eis, Domine, et lux perpetua luceat eis, requiescant in pace.

Storpiata:

Recuma eterna dona Signore, e spreppetua

luceattè, ruf riscunu in pace.

Altre storpiature di litanie alla Madonna

*Spéculum iustitiae
Specula gnustizia*

*Sedes Sapientiae
Sale e Sapienza*

*Vas Spirituale
Vasu Spiritualì*

*Vas Honorabile
Vasu Onorabili*

*Vas Insigne devotiònis
Vasu nsigna divuzioni*

*Pater de Caelis, Deus
Patri ncielu Deu*

*Consolátrix Afflictorum
Cunsulati st'afflittori*

*Regína sine labe originale
concépta
Rigina sini labi originali
cuncetta*

TINDARI COM'ERA

Nel secolo scorso



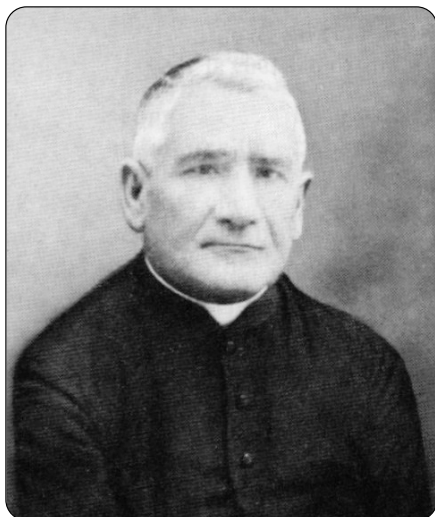
Personaggi

Padre Reitano

Rimane ancora vivo il ricordo di una figura di sacerdote molto amata, forte punto di riferimento della comunità tindaritana: Padre Alfio Reitano chiamato dalla gente "*Patri Ministru*" per il ruolo che rivestiva di rettore del Santuario.

Aveva appena cinque anni quando giunse, originario di Bronte (CT), dove era nato il 12 agosto 1880, orfano di entrambi i genitori, a Tindari. Giovanissimo divenne l'assistente degli orfani spiccando per le capacità con cui sapeva animare i giovani a lui affidati. Divenuto sacerdote, rimase tutta la vita a Tindari. Era famoso per la sua generosa liberalità che lo portava a girare ai suoi compaesani tutti i doni che riceveva da persone agiate e per la disponibilità all'ascolto che gli faceva tenere sempre aperta la porta della sua stanza.

Padre Reitano impartiva il Catechismo, ed alle ragazze anche lezioni di galateo e di economia familiare nell'intento di farne brave donne di casa.



Il vescovo Fiandaca

Mons. Fiandaca era nato il 17 Aprile 1857 a Caltanissetta. Oltre ai suoi numerosi meriti spirituali viene ricordato per aver portato a Tindari nel 1920, dando prova di tenacia ed ingegno, oltre all'acqua corrente anche la luce elettrica. S. E. Mons. Fiandaca inoltre proseguì i lavori del fabbricato che sarà adibito ad albergo e a ristorante che erano già stati intrapresi da S. E. Mons. Previtiera. Il vecchio fabbricato prospiciente la piazza già cadente di recente è stato radicalmente restaurato.



I fratelli Lembo "i massari"

Venivano chiamati così non tanto perché avevano una masseria ma

piuttosto perché possedevano i principali mezzi di produzione agricola, in particolare i buoi, che permettevano loro di svolgere i lavori di aratura nei campi. Possedevano anche i carri che possono essere paragonati, anche per la loro grandezza, ai moderni camion.

Venivano soprannominati "*i paceri*" per l'autorevolezza, la serietà e il valore. Quando si pronunciavano su una determinata questione si diceva che "*dovevano essere ntisi...*".

U massaru Peppi a Lucanna.

A Locanda *u massaru Peppi*, Giuseppe Lembo nato il 16 maggio 1876, possedeva dei buoi che incalzava con "*a zotta*", un frustino fatto con la canna e un filo, un aratro in legno e un carro per trasportare la frasca, la pietra ecc...

Ma *u massaru Peppi* era anche un ortopedico. A lui ci si rivolgeva in caso di fratture. *U massaru* faceva un impasto di farina di fave e di uovo che adoperava per ingessare le piccole fratture, facendolo poi asciugare con un po' di calore. Si trattava di un ingessatura molto robusta che il *massaru* prescriveva non dovesse togliersi prima che fossero trascorsi 40 giorni.

Anche Don Tindaro Sidoti, "*l'archeologo*", un giorno mentre andava a lavoro con la sua bicicletta, percorrendo una strada stretta cadde per terra e si fece male procu-



randosi una fuoriuscita dell'osso della spalla dalla sua sede. Si recò con fiducia dal *massaru* Peppi e gli disse che aveva la spalla che gli faceva male. *U massaru* con una serie di manovre glielo rimise perfettamente al suo posto.

U massaru Vicenzu o Tunnaru

Ma i *massari* non solamente sapevano di ortopedia erano anche esperti in campo meteorologico come *u massaru Vicenzu*, Vincenzo Lembo del 1860. Quando c'era maltempo *u massaru Vicenzu* richiamava tutti con il suono della conchiglia "a bologna". E lo faceva anche quando bisognava andare in chiesa a pregare affinché cessasse il maltempo. Allora gli abitanti di Tindari si riunivano nei pressi del ristorante Agorà e dicevano al *massaru*:

"*Massaru u ventu nni svola!*"

Un particolare rito aveva allora per

protagonista il *massaru*. *U massaru* prendeva una corda e l'avvolgeva ad un uomo forzuto e gli diceva di fare da capo a tutti quelli che standogli dietro si tenevano ben stretti ad essa per non cadere sotto le sferzate del vento. Andavano in chiesa per fare l'ora santa. *U massaru* in quella occasione li contava ad uno a uno, nel momento in cui mancava qualcuno lui lo richiamava e gli diceva: *picchi non vinisti a prigari? U sai chi sulu Diu nni poti savvari dalli timpesti chi disstruggiunu i nostri raccolti?*

Quando finivano di pregare, il vento si calmava.

"*U massaru: viditi ca prighiera è tuttu, picchi' i forzi arcani di Diu l'omu ne canusci.*"

Indubbiamente c'era più Fede a quei tempi.

Giuseppa Di Santo

La vita di Giuseppa Di Santo, classe 1864, era tutto un rito. Tutto ciò che sapeva lo aveva imparato a memoria, in quanto non sapeva nè leggere e nè scrivere. A quei tempi nelle case di Tindari non c'erano libri. Non c'era l'obbligo scolastico e l'analfabetismo era diffuso. I bambini invece che a scuola venivano portati nei campi perche dovevano rendersi utili alla famiglia collaborando nei lavori agricoli. Tutto ciò che sapevano lo avevano imparato oralmente. Questa saggezza popolare veniva tramandata a voce attraverso

proverbi, tradizioni, preghiere, di generazione in generazione.

Il medico condotto.

Il medico si chiamava Francesco Gazzara e arrivò a Tindari nel 1937 dopo che vi venne istituita, a causa della “*Spagnola*”, una condotta medica.

Gaetano Di Santo soprannominato Don Itanu Viscu

Don Itanu era nato a Locanda nel 1926. La sua casa era accanto al palmento di Rosina Casella Sciacca. Sin da giovanissimo aveva iniziato a lavorare al Santuario come operaio, e ben presto divenne una persona di assoluta fiducia per la sua leggendaria onestà. Era una persona che spiccava per la serietà e severità del carattere. Era rigoroso anche nell'alimentazione. Si nutriva quasi esclusivamente di *pipareddi* ardenti, fritti in padella con *stratto* di *pummadoru*, poi *livi a moddu*, *pummadoru a moddu*, ghiotta di *ciunciuluni*. Non mangiava né pasta né carne sostenendo che chi lo faceva era “*malidittu*”.

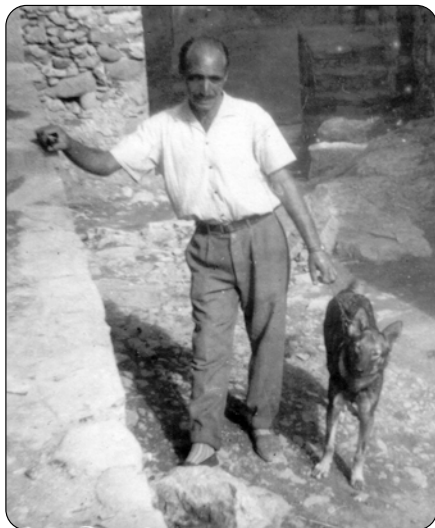
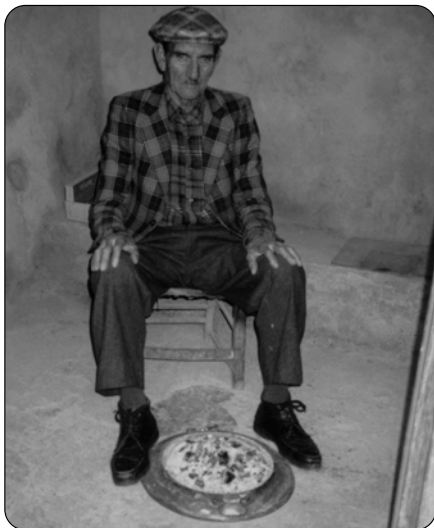
Naturalmente non mancava dalla sua tavola mai il vino rosso. Magrissimo, ossuto con zigomi sporgenti e la faccia con gli occhi incavati e con baffetti. Portava sempre la coppola pronta ad essere gettata d'impeto a terra ogni qualvolta qualcuno stuzzicava la sua

pazienza. Vestito sempre con camicie a quadri con le maniche arrotolate, le bretelle, i pantaloni di velluto, l'immane bastone.

Giovanissimo *u zu Vincenzu Giaimo* se l'era portato nella vicina *Panicastru* dove gli aveva fatto conoscere una ragazza di Mongiove, *Francisca*, con cui *Itanu* si sposò nel 1950. Una storia semplice. Nella vecchiaia difendeva in continuazione i piccoli spazi dinanzi casa sua dall'invadenza delle macchine che tentavano di posteggiarsi. Una guerra continua cui faceva fronte con piccoli trucchi che però avevano effetto come quello di armeggiare con un libretto nero per dare l'idea di essere un vigile urbano intento a comminare delle multe. In estate stava seduto su un *bisolo*, mentre in inverno stava dentro una *casottina* “*u fucularu*” adiacente alla casa, e spesso si metteva in una mano una fetta di pane, e nell'altra mano aveva un pezzo di peperoncino o olive salate e la cipolla con un bicchiere di vino. Questi cibi semplici costituivano la sua colazione o la sua merenda.

Don Tindaro Sidoti e il suo amico Itanu.

Don Itanu era molto amico di don Tindaro Sidoti. Don Tindaro possedeva una bicicletta e ogni volta che scendeva da Tindari, per preannunciare all'amico il suo arrivo metteva nel cerchione in legno



un tipo di mastice rosso che ogni qual volta dava una frenata, si sentiva un forte fischio. Era il segnale per *don Itanu* di farsi trovare al bivio, e questi lo faceva con il bastone immancabilmente sempre in mano. Andare in bicicletta per *don Itanu* costituiva una grande felicità tanto che prima di partire invitava sempre l'amico a casa offrendogli il suo piatto preferito, preparato già dalla mattina, ovvero un bel piatto di peperoncini ardenti fritti in padella con tanto vino rosso nel fiasco per accompagnarne il pasto. "*Itanu nun ni vogghiu* - diceva don Tindaro terrorizzato dai bruciori che avrebbe dovuto patire - "*sti cosi mi fannu mali. Mutu* - rispon-

deva lui - *mancia e bivi!*". Dopo aver mangiato saliva sul bauletto posteriore della bicicletta dell'amico ed insieme andavano a farsi un giro oppure se don Tindaro doveva andare a lavorare se lo portava con se addirittura sino a Barcellona. Tutte le mattine la stessa storia e se la *routine* prendeva una piega diversa allora scoppiava *l'opra*.

Se con i *pipareddi* non guardava limiti, mitico rimase come rimbrottò un giorno il cugino quando lo sorprese mentre mangiava affamato *i cirasi* che amorevolmente *don Itanu* aveva comprato invece per la figlia e che rischiavano di terminare nel piatto "*Cuscino questo non è pane è frutta!*".

TINDARI COM'ERA

Nel secolo scorso



Parole e proverbi

Parole desuete

A mani manca = svoltare a sinistra

dirimpetta a me casa = di fronte casa mia

cantaranu = comò

stipu = armadietto

tribbotu = treppiedi

u craniu = la testa

ntagghi = angoli delle case

Proverbi

I sordi du carrucchianu, si mancia u sciampagnuni;

Fidi ti salva, non lignu di barca;

L'occhii capi chiussai da panza;

Cu picca iavi, caru teni;

Megghiu a tinta saputa, ca nova a sapiri;

Cu prima non pensa, all'ultimu suspira;

Nun si pigghianu, si nun si rassumigghianu;

Parra pi l'autri, si vo sentiri pi tia;

Nuddu dici hai, si non si doli;

Arma e cammisa, l'avemu divisa;

Parenti, focu ardenti;

Chi parenti, non cattari e non vinniri nenti;

Muccia, muccia, chi tuttu si pari;

Non mucciaru u sulì cu crivu;

Cu picca parlau, mai si pintiu;

A lingua non avi ossa e rumpi l'ossa;

Cu bedda voli pariri, peni e guai avi a patiri;

U picca abbasta, assai suvecchia;

*Cu ti voli beni ti faci cianciri, e
cu ti voli mali ti faci ridiri;*

Occhiu non vidi, cori non doli;

Cu sputa ncielu, nfacci torna;

Mpara l'arti e mettila da parti;

Cu sparti, avi a muggi parti;

*Mali nun fari, paura non
aviri;*

*Ariu chiaru, non c'è paura i
tronu;*

*U sittembri cauddu e asciuttu,
fa maturari ogni fruttu;*

*Prima ietti a petra, e poi
mucci a manu;*

L'alburu pecca e a rama ricivi;

*Quannu u iattu non c'è, u
surici balla;*

*Cu avi chiussai sali, conza a
minestra;*

*Bon tempu e malutempu, non
dura tuttu u tempu;*

*I guai da pignata i sapi a
cucchiara;*

Ogni lignu avi u so fummu;

*Tantu va a quartara all'acqua,
finu a chi si rumpi;*

*U malu cumpagnuni porta
l'omu a sdirrupuni;*

*Quantu vali n'amicu nta
chiazza non valunu centunzi nta
sacchetta;*

*Ama l'omu to, secunnu u
viziù so;*

A matinata faci a iurnata;

*U sentimentu e comu na
scaffogghiula i cipudda;*

*Cu avi pietà da carni i lautri,
a so sa mancianu i cani;*

*Quannu i petri sudunu, i
figghi raianu;*

*Semu tutti i na ventri, ma non
semu tutti i na menti;*

Spassu i fora e trivulu i casa.

Guerra e dopo guerra

Militari italiani, tedeschi ed americani durante la seconda guerra mondiale

I militari italiani durante la guerra stazionavano a Locanda e la polizia, ovvero la “*melizia*”, nei pressi del Santuario dove probabilmente la torretta di fianco era utilizzata come punto di avvistamento di navi e di aerei. I tedeschi erano invece accasermati a Tindari, nei magazzini a “*rocca femmina*” e a “*pizzo telegrafo*” dove molto probabilmente per l'appunto utilizzavano la linea del telegrafo.

Anche gli americani si acquartierarono nei pressi di Locanda.

Racconto:

Essendo il loro pasto abituale la pasta con il latte, i tedeschi quando cominciarono a fare amicizia con gli abitanti del luogo chiedevano loro:

“*fare pasta di casa!*” “*A me piace pasta di casa!*” “*a me piace questo mangiare, piace pure come fare sugo tu!*”. Per il sugo si utilizzava la carne.

Allora da quel momento in poi gli

abitanti ogni domenica portavano loro da mangiare non facendo mancare neanche il vino.

Un giorno prese fuoco a causa di una “*lumiricchia*” una casa e subito i tedeschi si prodigarono per spegnere il fuoco chiamando in aiuto anche i rinforzi.

Regalavano anche agli abitanti scatolette, cioccolate ecc... parte delle loro razioni. Erano molto esigenti e rigorosi nel richiedere agli abitanti di spegnere la sera i lumi per rispettare il coprifuoco.

Il dialetto siciliano era per loro incomprendibile e quando la gente parlava, non potendo capire cosa dicevano tentavano di comunicare scrivendo le parole. “*Tu parlare italiano o dialetto?*”, e si divertivano ridendo se gli si rispondeva in dialetto.

Autarchia

In quel periodo i tindaritari si industriavano ad usare la fibra della ginestra a scopi tessili. Raccoglievano dei mazzi grossi, ne toglievano le fogliette verdi. Poi andavano sotto il mulino in località

“*passu i Anna*” dove scendeva l’acqua di un piccolo torrente proveniente da Scala e vi lasciavano i mazzi di ginestra finché questi non divenivano bianchi come il latte. A questo punto i fasci venivano messi su una pietra e battuti con una mazzola. Poi la fibra veniva cardata e lavorata finché non diveniva simile alla *stuppa* usata dagli idraulici.

Il pane e la tessera

Molta era la povertà dei tempi di guerra. Il pane e molti altri generi di prima necessità venivano razionati. Mussolini diede l’ordine che non si poteva fare il pane “*ammassu*” e quindi il pane dove essere venduto con la tessera, una *pagnotta* a persona. Ed il razionamento proseguì anche nell’immediato dopoguerra. Dal 1942 al 46, Pietro Lembo con il carretto si recava a Patti presso il forno la Rosa dove il pane veniva consegnato sempre dietro esibizione della tessera a mezzogiorno e alla sera.

Ne veniva assegnato una pagnotta a persona. Al ritorno a Tindari lo distribuiva immediatamente alle famiglie che ne avevano di bisogno. Il suo deposito era a Scala e quindi gli abitanti di Tindari e di Locanda si recavano lì a prenderlo.

Racconto:

Gli abitanti di Tindari e di Locanda, nascondevano il frumento dentro delle giare vuote, in precedenza utilizzate per l’olio. Notte tempo per non far-

si vedere dai militari le trasportavano nei campi dove le riempivano e le sotterravano. Poi sempre di notte prendevano il grano e lo portavano a macinare a Scala. Così veniva fatto il pane che purtroppo non bastava mai per tutta la famiglia.

Racconto:

La sera quando faceva buio la madre diceva a tutti i figli : tutti a letto, perché “*nta lumiredda*” “non c’è tanto olio e domani come facciamo? come illuminiamo?” E i figli, dal canto loro, dicevano: “*ma ancora è presto!*”

Il nascondiglio

Alcuni abitanti di Tindari, durante la guerra andarono a nascondersi nella grotta di “*Donna Villa*” e anche nei magazzini di Rocca femmina rimanendovi per circa due mesi, mentre gli abitanti di Locanda andavano a rifugiarsi nei pressi di “*u chianu u funnucu*”.

Gli americani dopo la guerra

Gli americani arrivarono a Tindari nel 1943 il 14 settembre con il loro seguito imponente di mezzi (carri armati, automezzi). Vi rimasero circa 4 mesi, accampandosi a Locanda vicino alla contrada *Carrubararu* e a Tindari nel grande Hotel. Prima di arrivare a Tindari il loro arrivo fu preannunciato dalle bandiere a stelle e strisce sul monte di Gioiosa

Guardia e lungo il crinale verso meridione, sulle cime dei colli chiamati Saraceni. Un ospedale italiano fu impiantato a quei tempi nel Santuario.

Coperte americane e le scarpe

Gli americani portarono con se una mole imponente di materiali che

furono utilizzati e nell'immediato e subito dopo la guerra dalla popolazione civile. Nell'immediato dopoguerra i vestiti femminili venivano realizzati per esempio con le coperte dismesse dall'esercito americano.

I tindaritani utilizzavano gli scarti dei copertoni delle autovetture e delle moto per farsi le scarpe.

TINDARI COM'ERA

Nel secolo scorso



Foto e testimonianze

*Suor Maria Passerello;
Giuseppina Gullo;
Maria Alessandro;
Mimma Maggio;
Tindaro Sidoti;
Lina Sidoti;
Nunzio Sangiorgio;
Antonina Sangiorgio;
Antonino Spanò;
Santa Lanza;
Giovanni Barresi;*

*Felice Antonuccio;
Carmelo Imbrigiotta;
Mariella Imbrigiotta;
Angela Mazza;
Giuseppe Lembo;
Filippo Tricoli;
Mariella Zingale;
Giuseppe Tricoli;
Franco Lembo;
Concetta Trovato;
Janet Mirenda*

Questa mia ricerca è un omaggio affettuoso alla gente di Tindari, e anche a tutti coloro che da Tindari sono passati sia attratti dal paesaggio sia motivati da profondi sentimenti religiosi.

Tindari, luogo prediletto dall'uomo da tempi antichissimi, forse più di quanto abitualmente si ritenga!

Quante storie, se solamente potessero parlare, le pietre potrebbero raccontare di tempi andati, di episodi remoti sino alle cronache dei nostri giorni.

I ricordi sono tanti, ma in un libro se ne possono presentare soltanto una selezione.

Ringrazio Michele Fasolo e quanti, e sono molti, che hanno collaborato nel lavoro di ricerca del nostro passato. Infine ringrazio quei lettori, che insieme a me, rivivranno o conosceranno queste memorie locali.

A handwritten signature in black ink, reading "Carlo Tricci". The script is cursive and elegant, with a prominent flourish at the end of the name.

Finito di stampare nel mese di novembre 2010
dalla Tipografia Antonino Trischitta di Messina

