



CON PAOLA - ETS

PROGETTO “OLTRE IL SIPARIO”



L'ALBUM DEI RICORDI

RINGRAZIAMENTI

Si ringrazia la Regione Calabria, per aver finanziato il progetto “Oltre il sipario”, che ha reso possibile la pubblicazione dell’Album dei ricordi.

Un ringraziamento a tutte le persone che hanno partecipato fornendo ricordi, testimonianze, racconti, mettendo a disposizione materiale di vario genere utile per la stesura dell’album.

Un ringraziamento all’ing. Francesco Staffa dal cui archivio fotografico sono state recuperate una parte delle immagini fotografiche di questo pamphlet.

INTRODUZIONE

L'album dei ricordi è frutto di un lavoro di diversi anni, fatto di incontri, conversazioni, racconti, momenti di vita trascorsi insieme in modo piacevole. Con Paola, fin dall'inizio della sua storia, ha sempre cercato di interagire con la comunità locale, organizzando seminari, dibattiti, brevi ricerche che mirassero a prendere consapevolezza delle proprie radici e soprattutto far emergere quei valori positivi, quali l'accoglienza, l'inclusione, il mutuo aiuto e la condivisione, che hanno caratterizzato la società dei nostri antenati. Negli ultimi tre anni il gruppo "Spazio Incontro", luogo di incontro, di discussione e di condivisione, ha dato un impulso vitale a rendere concreto quanto è stato realizzato nel corso di un ventennio.

Partendo da episodi di vita vissuta ed informazioni tramandate oralmente, si è riusciti ad ottenere un lavoro organico che toccasse tutti quei punti, che definiscono la "tradizione" di una comunità. L'obiettivo della raccolta è esattamente questo: far conoscere a chi non conosce o far ricordare a chi ha vissuto, quello che è un inestimabile valore, il tempo passato, un periodo storico in cui la vita scorreva lenta, gli eventi erano pochi ma molto significativi. Il ricordo del passato non significa voler ritornare ad esso, ma riscoprire valori, reciprocità, riconoscere l'appartenenza ad una comunità e farne parte integrante.

Questo lavoro non è una ricerca storica, ma tramite fotografie e brevi didascalie si è dato forma all'album dei ricordi, che diviene documento,

che non ha una certezza storica, ma è esplicativo di quello che è stato Marano Marchesato fino ad alcuni decenni fa.

La raccolta, inoltre, vuole far emergere il “valore” del dialetto, che rappresenta un pezzo di cultura importante del tempo passato. Infatti, il dialetto era utilizzato per lo scambio di informazioni nel vivere quotidiano e molte parole contenute nel testo, non hanno neppure un corrispettivo nella lingua italiana e neppure nel dialetto scritto. Per questo è fondamentale evidenziare l’unicità e l’importanza del tramandare oralmente ciò che appartiene al passato.

“L’album dei ricordi” è solo una testimonianza dell’attaccamento al proprio paese, è un voler riconoscersi nelle proprie radici, perché ognuno di noi è frutto di tutto quello che lo ha preceduto.

Auguriamo a tutti una buona lettura, che possa scorrere piacevolmente e che consenta spunti riflessivi o semplicemente l’acquisizione di informazioni che ci danno contezza delle origini di una intera comunità.

PRESENTAZIONE

*Da soli non si vive,
incontriamoci e condividiamo
le nostre esperienze del passato.
Vogliamo che resti il ricordo
di un tempo lontano,
che rappresenta le nostre radici,
tradizioni, modi di vivere e di pensare.
Teniamo vivo ciò che eravamo,
una comunità di uomini e donne
che avevano il piacere di ritrovarsi e raccontarsi.
Un tempo si stava insieme
a parlare seduti sul muretto davanti casa,
“supra u tufu “,
o attorno “a ra vrascera”*





SANTUARIO DELLA MADONNA DEL CARMELO

MERANU

Meranu,
paisieddru de montagna,
quattru case e nu furnu
dintra e castagne;
cumu si bieddru
cumu si graziusu,
ccu tutti quanti
si tantu amurusu!
E ri forestieri
chi ci arrivanu a benire
ci stanno tantu buoni
c'un sinni voulu jire.
Si bieddru u viernu
quannu chiove e ggiazze
e puru a primavera
quannu cade ra burrazza,
quannu l'acieddri cantanu
e mille juri
na curuna ti fannu
de tanti culuri.
Tantu si bieddru,
paisieddru miu,
ca si signu luntanu
e nun ti viu

mi sientu ntra lu core
nu disiu,
na granne voglia
de ci riturnare
e nun fazz'atru
ca mi cci sunnare
e ntra lu suonnu
viu le casiceddre tue
affumicate, le funtane
chi currano
e re cummareddre
chi si su addobbate
ccu muccaturu, veli
e pettinisse
ppe si nni ghire
a duminica a ra missa.
Dicitimu nu pocu
vui chi ci siti stati
si Meranu nun v'ha
propriu ncantatu
e ra gente sua
cumu v'ha trattatu?
L'ha ncignata
ppe vui nuovi arrivati

na vecchia e sapurita

supersata?

o puru, tra nu focu e sciuoddru,

s'è junnata a taglia'

nu capeccuoddru?

ed è scisa chianu chianu

a ru cidarru

e re vutte de lu

buonu vinu

ha ncignatu ccu pressa

a trividdrare?

Dicitimillo,

parratiminne

de su cantune e Paravisu

ch'è tuttu nu miraculu

de Cristu

ca nun ci cride sulu

chin'u ra bistu!

EDDA CAIRA GENTILE

La poesia Meranu di Donn'Edda è un vero documento storico; sembra di vedere l'immagine di un piccolo paese ai piedi della montagna, fatto di case sparse, bello in tutte le stagioni. La vera bellezza però sta nel clima accogliente dei suoi abitanti che fanno innamorare anche i "forestieri". In effetti, Marano, come la maggior parte dei nostri paesi, era una comunità veramente "green", viveva di quel che produceva, condivideva quello che aveva e ci si aiutava l'un l'altro. La montagna e i campi producevano tutto quello di cui avevano bisogno. I vari "maestri" realizzavano tutto il resto.

I LUOGHI DEL PASSATO

I MULINI

Lungo i corsi d'acqua si possono ritrovare i resti dei mulini che macinavano il grano e il mais prodotto sul territorio maranese e nei paesi limitrofi. Durante la seconda guerra mondiale, macinavano anche le castagne per produrre la farina con cui fare il pane.



Lungo Via Cavioli si possono osservare i resti del mulino di “Re di coppa”.



Nella frazione Perri possiamo osservare il mulino di “Donnu ‘Ntria”. Il mulino oggi è di proprietà dei F.lli Ruffolo, che lo hanno “liberato” da tutte le erbacce. In seguito ad un incendio il mulino internamente è stato danneggiato e non è stato possibile ripristinare il funzionamento



FONTANA DEL MULINO

Non abbiamo foto del mulino situato sotto la fontana perché è completamente coperto di rovi. In effetti un altro mulino si trovava sopra la fontana ed è andato distrutto.

Pagina Bianca

IL PONTE DI LEGNO



Un ponte di legno, costruito sopra il torrente, era la via per arrivare al Santuario della Madonna del Carmelo.

La foto ci mostra dei ragazzini con il vestito della festa



UNA DELLE ULTIME IMMAGINI
DEL PONTE DI LEGNO

Pagina Bianca

LE EDICOLE VOTIVE

Lungo la strada che porta al Santuario si trovano due edicole dedicate alla nostra Protettrice, la Madonna del Carmine. La più antica è situata sotto la strada, quella più recente sopra l'attuale viabilità asfaltata. Sono ambedue un segno di devozione per tutti i maranesi



EDICOLA VOTIVA ORIGINARIA.
SECONDO LA TRADIZIONE DOVREBBE
ESSERE IL LUOGO DOVE E' STATA
TROVATA L'IMMAGINE DELLA MADONNA
DEL CARMINE



EDICOLA VOTIVA COSTRUITA VICINO
ALLA STRADA ASFALTATA

Pagina Bianca

I FORNI



Vari erano i forni a legna che venivano utilizzati per la produzione del pane. Dove c'è l'ambulatorio del dott. Pulice, c'era il forno della mamma di "Don Giovanni Conforti". A San Marco era ubicato nella casa della famiglia Zicarelli; in contrada palazzo il forno di "Milia" ha funzionato fino a pochi anni fa.



La produzione del pane era un lavoro tipicamente femminile. Le "fornaie" andavano in montagna per raccogliere legna e "frasche", preparavano il lievito "A levatina", che si donava a chi voleva prepararlo e si conservava per i giorni successivi. L'impasto era completamente a mano e si lasciava lievitare tutta la notte. La mattina veniva "scanato", lavorato, e i pani si lasciavano lievitare ancora. Intanto si "ardie" il forno per farlo riscaldare e finalmente si metteva a cuocere. Quanta fatica! Però che profumo! Che sapore! Che bella usanza condividere il pane con i vicini!



Pagina Bianca

LE FILANDE



COPERTA DI SETA TESSUTA AL TELAIO

“I Cievuzi” deve il suo nome alla coltivazione dei gelsi. Le foglie della pianta servivano per la coltivazione dei bachi da seta, a cui si dedicavano molte donne. La produzione della seta era molto fiorente, veniva utilizzata per il corredo delle giovani spose. Ogni sposa portava in dote una coperta di seta lavorata al telaio o all’uncinetto. Era veramente un piacere vedere le coperte di seta esposte ai balconi in occasione della processione del Corpus Domini e dell’Ascensione.



Antico TELAIO



Delle filande abbiamo solo una foto piuttosto sbiadita che riesce a rendere, solo in parte, l'idea della filanda. Si sa solo che ce n'erano quattro, una in via Curcio di proprietà dei Barbieri, un'altra era in via Morroni di proprietà dei fratelli Tenuta (attuale palazzo Tenuta); una terza era vicino alla piazzetta, la quarta in Via Assunta.

Pagina Bianca

LE FONTANE



FONTANA
PIAZZA DEL CARMINE

FONTANA “DU FURNU”
VIA SAN MARCO



Sul territorio erano presenti varie fontane che fornivano acqua potabile alla maggior parte dei cittadini. Erano un luogo di incontro e di socializzazione, non c'erano telefoni ma le notizie circolavano rapidamente da una frazione all'altra.



FONTANA "DU PRUBBICU"

FONTANA DI VIA CAVIOLI



LAVATOI



DONNE AL TORRENTE
LAVANO I PANNI

Altro luogo di incontro erano i lavatoi, dove le donne si recavano per lavare i panni. In effetti i lavatoi pubblici sono stati una grande conquista, prima si andava a lavare nei torrenti all'aperto.



LAVATOIO DEI "CARDUNI"



FONTANA E LAVATOIO DI
DONNU SAVERIU

IL BUCATO





Le nostre nonne e bisnonne lavavano i panni nei torrenti, anche in inverno, e la cosiddetta “vucata” (il lavaggio delle lenzuola) era una procedura molto elaborata e faticosa.

La biancheria prima andava lavata con il sapone fatto in casa, poi veniva disposta in grossi cesti (sporte) e sopra si buttava acqua bollita con la cenere per sbiancarla. Il giorno successivo si ritornava al torrente per risciacquarla. Alcune donne lo facevano come lavoro; infatti, qualche famiglia più ricca si permetteva il lusso di farsi lavare le lenzuola a pagamento

Pagina Bianca

LE CANTINE



Se le fontane erano luoghi di socializzazione per le donne, le cantine, molto diffuse sul territorio, erano un punto di incontro per gli uomini. Di solito erano ubicate in scantinati, qualche tavolino e varie sedie, un bancone, bicchieri, damigiane di vino erano gli arredi di questi “Bar”. Si beveva esclusivamente vino e si giocava a carte; molto spesso si usciva alticci o ubriachi. L’ultima cantina, che ha funzionato fino a poco tempo fa è quella di Alessandro Chiappetta

Pagina Bianca

L'ORFANOTROFIO

L'Orfanotrofio “F.lli Tenuta”, voluto da due benefattori maranesi, i fratelli Antonio e Sante Tenuta, era gestito dalle suore, che hanno insegnato a molte giovani donne l'arte del ricamo e dell'uncinetto. Ancora oggi ci sono molte signore che producono dei ricami eccellenti, coperte e centrini lavorati all'uncinetto.



COPERTA MATRIMONIALE
FATTA ALL'UNCINETTO



ANGOLO LENZUOLO DI
LINO RICAMATO A MANO



FEDERA DI LINO
RICAMATA A MANO

Pagina Bianca

LA SCALINATA



LUOGO D'INCONTRO
PER I GIOVANI



ALTRA LOCALITÀ
D'INCONTRO DEI GIOVANI
PER I GIOVANI



VIA MUNICIPIO



A PASSEGGIO



LA CORRIERA

Pagina Bianca

LA MONTAGNA

Com'era bella la montagna che sovrasta il paese! Un ambiente vivo, ricco di suoni, di voci, di colori, di vita! E' proprio così. La montagna era viva tutto l'anno. In primavera gli alberi, per la maggior parte castagni, formavano un manto verde chiaro, i sentieri, percorsi a piedi o con qualche mulo, erano allietati dal canto degli uccelli, e da quello delle persone che iniziavano la pulizia, raccogliendo i rami caduti, formando fascine ('e gregne di frasche) che erano usate per ardere i forni. In estate si preparava la legna e il carbone per la stagione fredda. L'autunno poi era un vero tripudio. Voci che comunicavano a distanza i canti delle raccoglitrice di castagne. I colori cangianti delle foglie e la ricerca dei funghi! La pulizia del bosco e la produzione della carbonella concludeva la stagione della raccolta delle castagne. Anche in inverno la montagna, in modo più limitato, era frequentata, soprattutto quando cadeva la neve. Era quello il momento per preparare il ghiaccio. Sì il ghiaccio per la festa del Carmine. Si scavavano grandi buche ricoperte di felci, su cui veniva pressata la neve. Si ricopriva con felci e terra e la neve diventava ghiaccio. In estate grosse palle di ghiaccio erano portate in fiera per preparare granite e gelati e per rinfrescare il vino e le bibite .





PASQUETTA



PIANO GRANDE



Pagina Bianca

MESTIERI



Piccuraru

Era un mestiere antico molto diffuso, soprattutto, si occupava di condurre, pascolare e accudire il gregge. Con il latte venivano preparati formaggi gustosi (pezze e casu) e ricotta.



Speziale (Farmacista)

Maestro preparatore di medicine, venditore di erbe medicinali, che aveva conoscenze chimiche ed erboristiche. Oltre a preparare medicine con le erbe, aveva conoscenze mediche utili per la cura delle malattie e preparava inoltre profumi, candele, colori ed inchiostro



Varviere

Il barbiere di una volta era molto più di un semplice <taglia capelli>. La sua bottega era un luogo sobrio ed accogliente considerato un luogo di socializzazione

La sedia del Barbiere



Pennello per sapone da barba



Rasoio



Affilatore rasoio



MASTRU PASQUALE
UNO DEI MAESTRI FALEGNAMI DEL 900'
MOSTRA COME INTAGLIARE IL LEGNO A DEI
RAGAZZI SCOUT

Falegname

Il falegname era un maestro artigiano, la sua abilità manuale gli permetteva di creare ogni pezzo unico, realizzato su misura e rifinito a mano



SEGA



TRAPANO A MANO



SCALPELLI PER INTAGLIARE IL LEGNO



PIALLETTE (CHIANUOZZOLI) E FORME



OUADRETTI INTAGLIATI



UN MAESTRO AL LAVORO SEDUTO
AL SUO "BANCHETTO"

Scarparu

A differenza del tipico calzolaio moderno, che spesso si limita alla riparazione, "u scarparu" di una volta era in grado di produrre scarpe da zero. Il suo laboratorio era pieno di attrezzi specifici



ATTREZZI DEL CALZOLAIO
FOTO RIPRESA AL MUSEO DI RENDE



ATTREZZI DEL CALZOLAIO



BOTTEGA DI UN MAESTRO

Sartu

In via Piano erano presenti varie botteghe di sarti. La più famosa quella di “Mastru Sarafinu”, che ha formato tanti giovani sarti.



SARTORIA ALL'APERTO



FERRO DA STIRO
A CARBONE



Mastru Gatanu, è uno degli ultimi
sarti maranesi, ha ereditato la Bottega
da “Mastru Sarafinu” e l’ha
mantenuta così com’era,
«NU VASCIU».

AMBULANTI

Gli ambulanti giravano di paese in paese e provvedevano a riparare gli oggetti, che così venivano riutilizzati.



Quadararu

Specializzato nella riparazione e per la stagnature di pentole, casseruole, caldaie e altri utensili di rame.



‘Mbrellaru

Era un artigiano che riparava ombrelli rotti, stecche piegate, manici danneggiati o sostituiva il tessuto rovinato.



Seggiaru

U seggiaru lavorava il legno grezzo (tronchi) per costruire lo scheletro della sedia (gambe, «piruni», e spalliera.

La seduta (u siettu) veniva rivestita utilizzando erbe palustri.

Oltre le sedie «u seggiaru» era esperto nel rivestire damigiane e altri contenitori con tecniche di intreccio. Inoltre, riparava le sedie rotte.



Banditore

Era una persona dotata di una trombetta, che utilizzava per annunciare l'arrivo in paese di coloro che vendevano merci ed alimenti difficilmente reperibili, ad esempio la frutta o il pesce. I venditori solitamente si radunavano nelle piazze della città ed il banditore che “iettave ru bannu” annunciava con la trombetta per le vie del paese la loro presenza.





Stadera: veniva usata dai venditori ambulanti di prodotti alimentari



Boscaioli: Accette e Asce per il lavoro nei boschi o per fare legna da ardere



Muratori: Mazze per demolizione di murature o pareti

Pagina bianca

I VESTITI



Due giovani donne vestite con il tipico vestito maranese.
In testa portano il classico copricapo “u lituortu”



Abito da Sposa

Pagina bianca



<'A Vammana> e il suo mezzo di locomozione



GRUPPI DI BAMBINI



FOTO DI FAMIGLIA



FOTO DI FAMIGLIA



Foto di Famiglia
Generazioni di Famiglia nel Quartiere



PRIMA COMUNIONE

Pagina bianca

LA SCUOLA

Non c'era un edificio adibito a scuola elementare, ogni classe era sistemata in una stanza in posti di diversi edifici, spesso non era fornita di servizi igienici. L'unica forma di riscaldamento era rappresentata del braciere, che si accendeva la mattina prima di iniziare le lezioni. Naturalmente non c'erano bidelli e alla pulizia provvedevano gli alunni stessi. Si andava a scuola forniti solo di una matita, una penna con il calamaio, due quaderni, il libro di lettura e dalla terza in poi si aveva anche il sussidiario. Zaini? No, una semplice cartella che doveva durare più anni.





La scuola, “l’aula” e i banchi d’ordinanza

Pagina bianca

PIATTI DELLA TRADIZIONE

L'alimentazione si basava principalmente sui prodotti che si coltivavano e si allevavano sul territorio, si acquistavano nei negozi di generi alimentari solo pochi alimenti. Noci, castagni, fichi, olivi, viti, peschi e meli erano molto diffusi e i loro frutti erano consumati e conservati per la stagione invernale. I fichi erano seccati, infornati e farciti (crucette). Vale lo stesso discorso per le castagne e per le noci. Chi aveva un pezzettino di terreno coltivava il suo orticello; molto ricercate erano le erbe selvatiche, come cicoria, finocchietto, cardi e camomilla.

Abbiamo ricercato pietanze tipiche, è difficile fornire le ricette con le dosi precise poiché “ci si regolava” e non si pesavano le quantità.

❖ Carne ‘ncantarata

Le costine ed altre parti del maiale con l'osso che non venivano consumate fresche, si conservavano con il sale nei vasi di terracotta (Cantari). Per consumarle venivano dissalate, bollite e consumate con la verza (minestra).

❖ Pitta ‘nchiusa

Una pitta rustica fatta con uova, farina, lievito, sale, acqua e ciccioli (scarafuogli) , farcita con caciocavallo e salsiccia.

❖ Pitta e miglio

Farina di mais molto granulosa, acqua, lievito, poco sale e farcita con melanzane sott'olio, acciughe ed olive. Particolare l'impasto non si amalgamava e veniva steso a mucchietti su foglie di castagno, che in periodi più recenti sono state sostituite dalla carta forno.

❖ Paparotta

Oltre ai tagliolini all'uovo si preparava in casa anche la sfoglia (lagana) senza uova, solo con farina ed acqua, impastata a mano e stesa con il matterello (laganaturu).

Si consumava con i ceci, i fagioli o il pomodoro pelato.



Saziere o mortaio per schiacciare il sale da “grosso a fino”, all’epoca veniva venduto il sale dai Monopoli di Stato (‘U Tabacchinu) estratto dalle miniere della nostra provincia (paese di Lungro)



‘Ntippaturu antico “tappatore” manuale utilizzato in passato per inserire i tappi di sughero nelle bottiglie della passata di pomodoro o di vino

DOLCI

Scaliddre (dolce natalizio)



Ingredienti: 10 uova, otto tuorli e due intere, 10 cucchiaini di zucchero, 8 cucchiaini di strutto sciolto, un bicchierino di anice, farina 00 circa mezzo chilo.

Preparazione: Sbattere uova e zucchero, aggiungere lo strutto liquido l'anice, aggiungere la farina e impastare. Lavorare l'impasto a lungo fino a quando non fa le bolle. Preparare le scaliddre e friggere in olio abbondante caldo a fuoco moderato. Lasciare raffreddare e passare nel miele di fichi caldo sul fuoco. Oggi al posto del miele

Turiddri (dolce natalizio)



Ingredienti: 2 bicchieri di olio, 2 bicchieri di moscato (vermouth), un cucchiaino di cannella, 1 kg di farina, si può aggiungere anche la buccia grattugiata di un'arancia olio per friggere e miele.

Preparazione: Far bollire olio e moscato (vermouth), in una terrina mescolare farina e cannella, versare il liquido bollente e mescolare aiutandosi con una spatola di legno. Completare ed impastare con le mani. Preparare i turiddri e friggere in olio abbondante caldo a fuoco moderato. Lasciare raffreddare e passare sul fuoco i turiddri nel miele caldo.

Cuculi (dolce pasquale)



Ingredienti: 4 uova, 1/4 di latte, 100 g. di strutto, 250 g. di zucchero, la buccia grattugiata di un limone non trattato, cremon tartaro e bicarbonato (oggi viene sostituito con 2 bustine di lievito per dolci), 1 kg di farina.

Preparazione: sbattere le uova con lo zucchero, aggiungere lo strutto, poi il latte, la buccia grattugiata e in ultimo la farina miscelata le bustine di lievito. Impastare bene, preparare i cuculi rotondi o a “vaccareddra” con un uovo intero nella forma del dolce, spennellare con l’uovo sbattuto e infornare.

Taralli (Ginetti)



Ingredienti: 10 uova, 24 cucchiaini di zucchero, 11 cucchiiai di strutto liquido, farina q.b.

Preparazione: Sbattere uova e zucchero, aggiungere strutto e impastare. L’impasto va lavorato a lungo, deve diventare liscio e fare le bolle. Preparare i taralli e bollire in acqua bollente. Quando si mettono nella teglia vanno girati con il manico di un cucchiaino di legno. Appena arrivano in superficie toglier da fuoco e fara raffreddare su uno strofinaccio. Lasciare raffreddare e infornare.

Viscuotti (Taraddri)



Ingredienti: 4 uova grandi, 100 g. di zucchero, 100 g. di olio, 2 bicchieri di acqua, semi anice, farina 1 kg circa.

Preparazione: Sbattere uova e zucchero, aggiungere olio, acqua e semi di anice, in ultimo la farina. Impastare e lavorare l'impasto a lungo, deve diventare morbido e liscio. Preparare i taralli, bollirli, lasciare raffreddare e infornare.

Pan di spagna (dolce per tutte le ricorrenze)



Ingredienti: 10 uova intere, 10 cucchiaini di zucchero, farina setacciata q.b.

Preparazione: Sbattere uova e zucchero, sempre nello stesso verso, finchè l'impasto diventa spumoso, per verificare se è sbattuto al punto giusto si prende un po' d'impasto con lo sbattiuova a mano e si lascia ricadere, è pronto se s'inginocchia. Aggiungere delicatamente a mano la farina setacciata girando sempre in verso orario. Infornare a 180 gradi. Non aprire il forno durante la cottura altrimenti si smonta.

Pagina bianca

FESTA DEL CARMINE



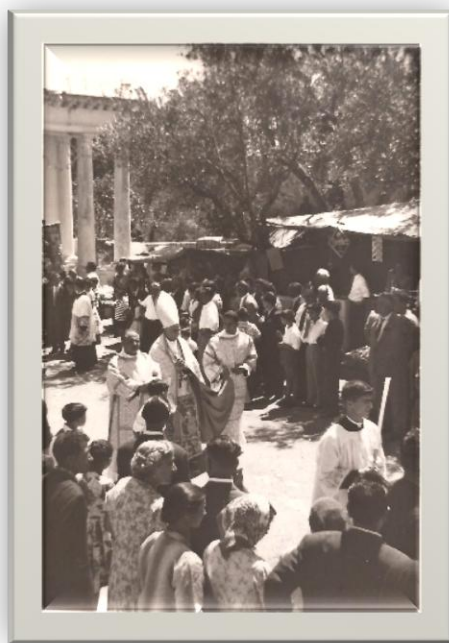
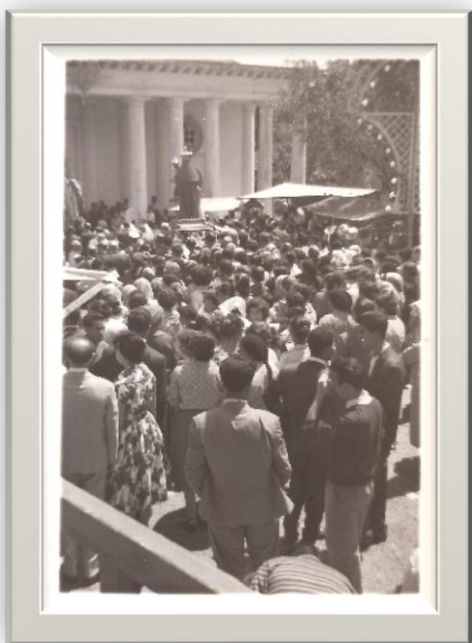
Per tutti i maranesi la festa in onore della Madonna del Carmine è ancora oggi l'evento più importante dell'anno



La festa religiosa veniva preceduta da un periodo di preparazione, la Novena.
Il sedici luglio varie celebrazioni, i fedeli venivano anche dai paesi limitrofi









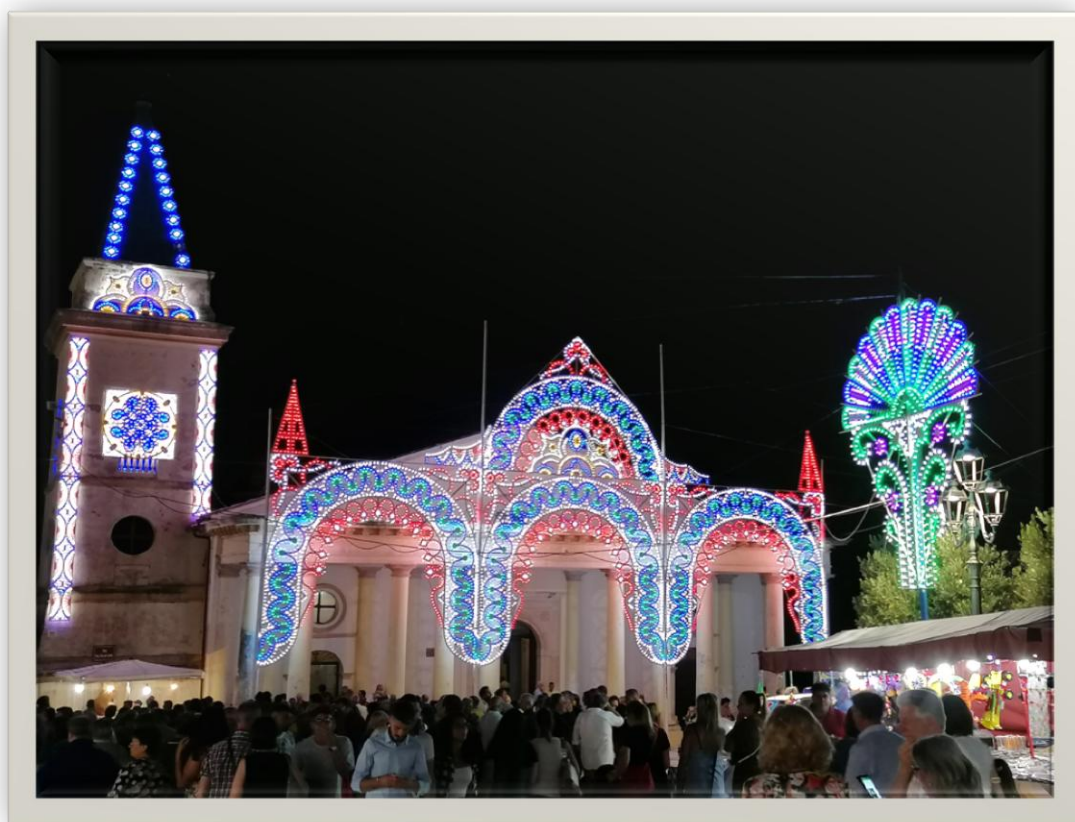
La domenica successiva si concludeva con la processione della Madonna nella fiera seguita da una Messa solenne. La sera c'era l'esibizione di una banda musicale e a conclusione i fuochi d'artificio



Ieri



Oggi



Pagina Bianca

‘A SIMANA DI ZITI

A Meranu anticamente,
quannu ncunu si spusave
na simana allegramente
sana sana si passave.
E dde luni lu nutaru
jiedi a bbidere li panni
ppe pue dare aru quattraru
chira bella nota ranne.
E dde marti la mobilia:
liettu, armadiu e colonnette
e frissure, cassarole,
tanti tripiti e palette.
Pue, lu mercuri la mamma
jiedi a pulizzà la casa
e mmindiedi tuttu a postu
e guardave ad ogni rasa.
Ma lu iuovi, ntra le ciste,
si mindianu li panni:
e cuperte e ri lenzuoli,
e suttane e ri mutanni;
doppu, si mbesavanu le ciste
tutte quante le persune.
e bbidie na filtrata

longa cumu nu cursune
e ntra chiddra chi jiedi avanti
c’era bella e preparata
la cammisa de lu zitu
ccu ru collu mpuosimatu.
Si sparave appriessu appriessu
e sentie cchi scuppettate,
si jettavanu cumbietti
ed a chili ed a manate.
Lu vennari e ru sapatu,
propriu tutti dui li juorni,
si faciani li durci
ed ardiani i dui furni.
A duminica, meraviglia,
tutti quanti ntolettati,
patri, mamme, zitu e figlia
sinni stavano mpalati.
Pue arrivavedi affannatu
ccu l’anieddru lu cumpari,
la cummari ‘ndaffarata
si dunave puru e fare.
Finarmente u curteu
a ra gghiesa sinni jie

e ra gente ppe guardare
si fermave mmienzu e vie.
Pue, finita a cerimonia,
tutti quanti li mmitati
s'allarganu la cinghia
ppe mangiare li stufati.
Suli sulì pue lu luni

si cuntavanu li duni
ed 'nghianu a spuntunera.
Ma lu marti, n'atra vota
lu maritu e ra mugliera,
ccu d'amici e ccu parienti
chiri ziti, gira bota,
ricoglienu li prisienti.

EDDA CAIRA GENTILE

LA SFILATA DEL MATRIMONIO PER LE STRADE DEL PAESE



Pagina bianca

PROVERBI

I proverbi sono la testimonianza della saggezza dei nostri antenati e si tramandavano oralmente di generazione in generazione. Riportiamo quelli più significativi.

**“ALL’UORTU CI VÒ LETAME,
A RU MUNNU CI VÒ FORTUNA”**

*All’orto ci vuole concime, nel mondo ci
vuole fortuna*

**“A RA SQUAGLIATA DA NIVE
SI VIDANU I CIRIDDRI”**

*Alla luce del sole, gli errori o le cattive
persone emergono*

**“CHIRU CA SIMMINI
RICUOGLI”**

Raccoglierai quello che semini

**“QUANNU CHIOVE NUN
SICCHE NENTE”**

Quando piove non secca nulla

**“MIEGLIU N’AMICU CA
CIENTU DUCATI”**

Meglio un amico che cento ducati

**“PATTI CHIARI E
AMICIZIA LONGA”**

*I patti chiari conservano a lungo
l’amicizia*

**“L’ACIEDDRU DE ‘NTRA
GABBIA NUN CANTE PE’
AMURE MA PE’ RAGGIA”**

*L’uccello in gabbia non canta per
amore ma per rabbia*

**“TUSSA E AMURE NUN SI
PUONNU AMMUCCIARE”**

*La tosse e l'amore non si possono
nascondere*

**“SI PIECURA TI FAI, ‘U LUPU
TI MANGE”**

*Se diventi docile come la pecora, il lupo ti
mangia*

**“A GATTA PRESSARULA FA RI
FIGLI CECATI”**

La gatta frettolosa fa i figli ciechi

**“U CANE CA TROPPU ABBAIE
POCU MUZZICHE”**

Il cane che abbaia troppo, morde poco

**“U PUORCU ABBUTTU
ARRUOZZOLE ‘U SCIFU”**

Il maiale sazio rotola il truogolo

**“A RA BONA LAVANNARA NUN LI
MANCHE PETRA”**

*Alla brava lavandaia non manca la pietra su
cui lavare*

**“A SANTU MARTINU OGNI
MUSTU DIVENTE VINU”**

Per San Martino ogni mosto diventa vino

**“CHI STA SPERANZA ALL’ATRI E
NUN CUCINE, A SIRA SI NNI VENE
MURMURANNU”**

*Chi spera negli altri e non cucina, la sera tornerà
a casa mormorando*

**“I GUAI DA PIGNATA I SA
SULU A CUCINARE”**

*I guai della pignata li conosce solo la
schiumarola*

**“CASICEDDRA MIA,
FUOCULARICCHIU MIU”**

*Casa dolce casa! Come si sta bene in
casa propria non si sta in nessun'altra
casa*

**“MANGIA CHIRU CHI VUE E
LASSA A VUCCA A RU CASU”**

*Mangia tutto quello che desideri e per
ultimo mangia un po' di formaggi.*

**“CHINE SE SPARTE TENE A
MEGLIA PARTE”**

chi sa dividere ha la migliore parte.

**“L'ABBUTTU NUN CRIDE A RU
DIJUNU”**

*L'uomo sazio non crede a colui che è
digiuno*

**“MEGLIO NU PIEZZU DE PANE SI
C'E' E NO NA CASA CHINA SI C'E'
LITE”**

*Meglio un tozzo di pane se c'è e non una casa ricca
quando ci sono litiai*

**“A CHIOVE E A MORIRE NUN
CI VO' NENTE”**

*La pioggia e la morte possono arrivare da
un momento all'altro*

**“MUARTU NU PAPA, SINNI FA
N’ATRU”**

Morto un papa, se ne fà un altro

**“AMARU CHINE MORE, CA
CHINE RESTE MANGE PANE”**

*Sventurato chi muore perché chi resta continua
a mangiare pane*

**“CHINE BEDDRA VO’ PARIRE
GRAN DULURE HA DE
PATIRE”**

*Chi vuole sembrare bella deve patire
grande dolore*

**“SI SA DDRUVE SI NASCE, MA
NUN SI SA DDRUVE SI MORE”**

*Si conosce il luogo di nascita, ma non quello
dove si muore*

**“A NUDDRU PUOZZU E A
MUGLIERMA PUOZZU”**

*Non ho potere su nessuno, solo su mia
moglie*

**“CHINE SI MARITE STA
CUNTIENTU NU JOURNU, CHINE
AMMAZZE RU PUORCU STA
CUNTIENTU N’ANNU”**

*Chi si sposa sta contento per un giorno, chi
uccide il maiale sta contento un anno*

**“UOCCHIU NUN VIDE
CORE NUN DOLE”**

*Se l’occhio non vede il cuore non si
rattrista*

**“MARITU E FIGLI CUMU DIO TI
MANNE TI PIGLI”**

Marito e figli devi accettarli così come sono

**“TANTU VO’ DURARE SOCRAMA
‘MPALAZZU QUANTU DURE A NIVE
DU MISE DE MARZU”**

*Tanto dura mia suocera gentile quanto dura la neve
del mese di marzo*

**“TANTU VO’ DURARE A NORA MIA
GENTILE QUANTU DURE A NIVE
DU MISE D’APRILE”**

*Tanto dura la gentilezza di mia nuora quanto
dura la neve del mese di aprile*

**“CCHIU’ SCURU DE
MEZZANOTTE NUN PÒ
VENIRE”**

Più buio di mezzanotte non può venire

**“NUN FARE ALL’ATRI CHIRU CA
‘U VOLISSI FUOSSI FATTU A TIE”**

*Non fare agli altri quello che non vorresti fosse
fatto a te*

**“DDRUE C’E’ GUSTU NUN
C’E’ PERDENZA”**

Dove c’è gusto non c’è perdita

**“FA BENE E SCORDATI, FA
MALE E PENSACI”**

*Se fai del bene dimentica, se fai del male
pensaci*

**“DIO TI LIBERI DE’ PEZZENTI
ARRICCHISCIUTI E DE’ RICCHI
APPEZZENTITI”**

*Dio ti liberi dei poveri arricchiti e dei ricchi
impoveriti*

**“MALE NUN FARE, PAURA
NUN AVIRE”**

Non fare del male e non avrai paura

**“QUANNU U DIAVULU
T’ACCARIZZA VO’ L’ANIMA”**
*Quando il diavolo di accarezza vuole la tua
anima*

**“SENZA SORDI NUN SI
CANTANU MISSE”**
Senza soldi non si fa niente.

**“A MALA CUMPAGNIA FA
L’UOMO LATRU”**
La cattiva compagnia fa l’uomo ladro

**“CHINE LASSE A VIA VECCHIA PPE’
RA NOVA,
SA CHIRU CHI LASSE E
NUN SA CHIRU CHI TROVE”**
*Chi lascia la strada vecchia per quella nuova,
conosce quello che lascia e non sa quello che trova*

**“U BUONU JUORNU DA’
MATINA PARA”**
Il buon tempo si nota dal mattino

**“QUANNU ALLAMPE SCAMPE,
QUANNU TRONIE CHIOVE”**
*Quando si vedono i lampi smette di piovere,
quando si sentono i tuoni piove*

**“ARIA, ACQUA E PULIZIA NUN CI
SU’ A RA FARMACIA”**

*Aria, acqua e pulizia non si vendono in
farmacia*

**“CHINE NASCE TUNNU NUN PPO
MORIRE QUATRATU”**

Chi nasce rotondo non può morire quadrato

**“U’ PIEJU SURDU E’ CHINE NUN
VO’ SENTE”**

Il peggiore sordo è colui che non vuole sentire

**“CHINE FA MALE, MALE
S’ASPETTA”**

Chi fa del male, del male aspetta

**“DI MBRIACHI E DI GUAGLIUNI
SI CANUSCE A VERITA”**

*Dagli ubriachi e dai bambini si conosce la
verità*

**“CHINE SIMMINE SPINE NUN
PO’ CAMINA’ SCAVUZU”**

*Chi semina spine non può camminare
scalzo*

**“U MIADICU PIETUSU FA’ RA
CHIAGA VERMINUSA”**

Il medico pietoso fa la piega verminosa

**“A RICADIA E’ PIEJU
DA MALATIA”**

La ricaduta è peggiore della malattia

**“PE’ RU VACABBUNNU OGNI
JUORNU E’ FESTA”**

Per il vagabondo ogni giorno è festa

**“SCARPA MALA CUSUTA
PICCA DURE”**

La scarpa cucita male dura poco

**“VESTE CIPPUNE CA PARE
BARUNE”**

*Anche un ceppo, se ben vestito, fa la
figura di un barone*

INDOVINELLI

“E nnuminaglie” sono degli indovinelli che spingono alla riflessione, prima di trovare la risposta giusta.

1) GIRA GIRANNU, ROTA
ROTANNU, FA CHIRA COSA E
PUE SI RIPOSE

CHI D'E'?

2) SUPRA NA FINESTREDDRA C'E' NA
VECCHIAREDDRA, CCU NU SULU
DENTE CHIAMA TUTTA A GENTE

CHI D'E'?

3) SUPRA NU COZZARIEDDRU
C'E'NU VECCHIARIEDDRU CA
SENZA U TOCCA' SI MINTE A
GRIDA'

CHI D'E'?

4) E' RUSSU E NUN E' FUOCU, E'
TUNNU E NUN E' MUNNU

CHI D'E'?

5) TIEGNU NA CANISTREDDRA
DE CERASE, A SIRA L'ESCIU E RA
MATINA A TRASU

CHI D'E'?

6) 'NTRA NA CAMMARA SCURA C'E'
NU PIEZZU DE CARNE CRUDA

CHI D'E'?

7) A FIGLIA DE PILU PILOSCIU,
NUN TENE NE' CARNE NE' PILI
NE' OSSA

CHI D'E'?

8) NA' CORDA LONGA E
STORTA CA CAMINA JUORNU
E NOTTE

CHI D'E'?

9) PAPARA PAPARA A CASA CASA,
QUARANTA JIRITE E DUE NASI

CHI D'E'?

10) NUN TENE PIEDI E CAMINA,
NUN TENA VUCCA E PARRE

CHI D'E'?

11) A MAMMA FACCIA GIALLA,
U PATRE GAMME STORTE E RA
FIGLIA TANTO BEDDRA

CHI D'E'?

12) TIEGNU 'NA MANDRIA DE
PICURE RUSSE, PISCE UNA E
PISCIANU TUTTE

CHI D'E'?

13) VAJU 'NTRA L'UORTU E VIJU N'UOMINU
MUORTU, RAPA 'U VRACHETTUNE ED
ESCE NU MANIGLIUNE

CHI D'E'?

14) A VASU, A RIVASU, A VASU
TANTE VOTE E CCU RU VASU LI
DUGNU A MORTE

CHI D'E'?

15) E' AVUTU CUMU NU
CASTIEDDRU E TENE A FORMA DE
N' ANIEDDRU

CHI D'E'?

16) TRIPITU D'ACQUA, QUADARA DE
LIGNU, CHINA DE CARNE CRUDA VA
GRIDANNU

CHI D'E'?

17) NUN CI SI VA A DORME, NUN SI CI
VA A NATALE, C'E' NA SEGGIA PPE'
D'UNU, MA NUDDRU A PO' QUADIA'

CHI D'E'?

18) TENE U CUODDRU MA NUN TENE
A CAPU, TENE E VRAZZE MA NUN
TENE E MANU

CHI D'E'?

19) A RA MUNTAGNA NASCE, A
RA MUNTAGNA PASCE, VENE
CA' E FA SCALASCIU

CHI D'E'?

20) E' PICCIRIDDRU, VIRDE E
RUTUNNU

CHI D'E'?

**COLLEGATI AL SITO WWW.CONPAOLA.IT E TROVERAI LE
SOLUZIONI DI TUTTI GLI INDOVINELLI**

Pagina bianca

I SOPRANNOMI

La maggior parte delle persone aveva un soprannome con cui era conosciuta dagli altri paesani. Ringraziamo Giovanni Cartaginese e il suo gruppo, che durante la pandemia, ha fatto questa ricerca e gentilmente l'ha messa a disposizione.



BIRBINEDDRA

BUMMINU

**BUMMINU
SARVAGGIU**

CURSUNE

BUTTUNE

CUVIEDDRI

FATTURE

CAIRI

CCING CCIANG

DI SCIUODDRI

DONN'ATIS

MMESCIA

DONNU SAVERU

DONNU 'NTRIA

DU CASTIEDDRU

CICIAREDDRA

GATTU

MATTARU

MPILLIRINA

FALANGA

MBRA' MBRA'

MICARIEDDRU

MICANTONU

MULINARA

MULU VIECCHIU

MBRENAJOCHE

MAZZARU

MUSCUNE

'NCECATORE

QUADARARU

PUGLIA

'NCHIOVATU

PUTESTINU

PISCIAGLIU

RE DE' COPPA

PUSTERARU

SACRISTANU

SCIAMPAREDDRA

RIGHJINEDDRA

CAZZALE

CAZZUNE

CIAFANU

ZILIDDRU

SANTARIEDDRU

CHJIURITO

SCARSE E LATTE

CARCAREDDRA

CERAMEDDRA

GNARRU

GADDRINA CIOTA

‘NTRITU

CHJICUNERA

GIGIU

‘NCIANG

NICOLETTA

‘NCECATIEDDRU

SCIAMMERGA

NASE E CANE

NINU

GIAREJIU

A NIGURA

SCIGATU

FISSARIA

GARRAFANU

GASPARUNE

PAPPICI

PACANARU

PACCHIUNE

GRIDDRERA

‘NNANCA

PASHJETTA

MARTURANU

TRENTASORDI

CILLA

CINIEDDRU

COLONNELLU

LOLA

JINISE

CUCCHIARUNE

TAMARRU

CRAPARU

ZAFFERRA

CICCONE

SCIPPATACCIA

CIERRU

CINOUECIENTU

CAIUZZU

CUDINU

JIACCALANU

TUBIA

TERRIMUTU

CIOTA

CINTEDDRA

JIUGALE

CIONCIARUSU

CRUCIFISSU

MANUMELE

MARCU

LUCE

CUGNULU

GUARDAN' CIELU

JIEMMULUSU

TORCHIA

PASSANANTE

PAPPU

MARIANGELICA

LISCIUOTTO

PEZZA E CASU

PASSATURU

PAPUNE

LUVIGIANU

MARRANCHINA

MARVIZZU

SCILINGUATU

PATRIOTTA

PILINEDDRA

PIRIDDRA

STRAZZASACCU

MARASCIALLU

MARIOLA

PILATU

COZZARIEDDRU

CRICCU

CIRILLINU

PERNICIUSU

PILINU

CISTUNE

VENCIU

PIRUNE

PISCIARINO

PICCIUNE

PINZUGLIU

PORDE 'NGIANU

PUDDRIDRA

PRAJEDDRA

POMPULITU

TURIDDRU

SOTTU

VARTEDDRA

VAROLA

VENNARI

VAVUSU

VURPAGNA

TURICIEDDRU

VIERITINNE

VANGELISTA

TUMASONE

ZACCAGNU

ZZURRU

ZILIDDRA

ZIZNULU

ZAGNOTTA

VRACHETTA

CICCARIEDDRU

GADDRINA

TARANU

VRACHETTA

TUMASONE

ZAGNOTTA

ZACCAGNU

VIERITINNE

RICCIULLA

ZINZULU

Pagina bianca

GLOSSARIO

Non esiste un vocabolario del dialetto locale, molti termini sono ormai in disuso, il seguente glossario è una semplice raccolta di termine ormai poco usati ma significativi.

Abbuttu - sazio

Accattare - comprare

Acciu - sedano

Acu - ago

Addrucere - fare luce, illuminare

Appulizzatu - avere la pelle d'oca

Ashjitu - alito riferito anche al vento, alla parentela...

Baschina - giacchetta femminile corta e stretta, tipica del vestito tradizionale delle donne maranesi.

Barracanu - gonna elegante, plissettata

Buffetta - tavolo

Caccavieddru - contenitore

Cammissa - camicia

Cammisola - camicia femminile

Cardarella - contenitore usato dal muratore per trasportare il cemento e la calce

Carrufune - carrofunebre

Cascia - mobile per la biancheria e/o per le provviste

Casu - formaggio

Catuoju - locale basso e oscuro

Cavuce - calce

Cavuciu - calcio
Cavuzi - pantaloni
Cecatu - cieco
Cessu - tazza del bagno, usato anche in senso dispregiativo
Chianti - piante
Chiazza - piazza
Ciarra - contenitore per l'olio
Cirmíeddru - sacco di iuta non troppo grande
Cisteddra - cesta di vimini
Colonna - comodino
Crivu - setaccio
Crozza -testina di ovino
Cucinara - schiumarola
Cucuma - brocca per l'acqua di terracotta
Cuddrurieddri - ciambelle
Cudivartula - uccello ballerino
Cuticchía - pietra usata come pestello del mortaio
Disjusjiato - sgonfiato
Dottrina - catechismo parrocchiale
Erva - erba
Ervaruolu - zecca di erba
Figliata - prole , partorita
Fischiettu - fischietto
Frangiddru - fringuello
Frissura - padella

Furcina - forchetta

Gammieddru - attrezzo di legno usato per appendere il maiale

Ganga - molare, usato anche in espressioni per indicare una persona decisa

Gliommaru - gomitolo

Grasta - vaso di fiori

Grattacasu - grattugia

Gruparuolu -topolino

Guagliune - ragazzo

Jusjiare - soffiare

Jattula- piattola (anche scarafaggio)

Jevuza - bietola

Jirítale - ditale

Jirite - dita

Jocca - chioccia

Jume- fiume

Juncià - gengiva

Juornu - giorno

Juru - fiore

Jurutu - fiorito

Laganaturu - matterello

Libergiune -albicocca

Lipara - vipera

Littara - lettera

Lituortu - copricapo femminile tipico del vestito tradizionale

Manipula - cazzuola

Mannarinu - mandarino

Mappina - strofinaccio

Marvizzu - merlo

Miennula - mandorla

Mienzitumminu - oggetto di legno per misurare

Mísale -tovaglia da tavola

Muscarieddru - moscerino

Mutu - imbuto

Ntringhinaturu - oggetto di metallo usato per raccogliere la seta ed anche per rivoltare le budella del maiale

Panaru - panierino

Paracu - parroco

Pasquarieddru - bamboloccio, usato anche per indicare una persona semplice e manovrabile

Pastette - biscotti

Pasturieddru - caviglia

Pedulini - calzini da uomo

Petrusinu - prezzemolo

Pícciriddru - bambino piccolo, usato anche per indicare una persona immatura

Pistiddri - castagne indurite

Pitrangula -trappola per uccelli, tranello

Portazicchini - portamonete

Pratta - fichi secchi infilzati, a forma di treccia, a delle cannuzze

Priccoca - pesca

Prievite - prete

Prucinu -pulcino

Purtugallu - arancia

Qaudaruottu - pentola di rame abbastanza grande

Quadara - pentolone di rame grande

Quagliu - caglio

Quatra - oggetto fatto di canne (cannizza) su cui si mettevano a seccare i fichi

Quatraru - fidanzato

Quazietti - calze

Ranne - grande

Riscignuolu - usignolo

Rugagni - oggetti vari usati come contenitori

Salaturu - vaso per salare

Saziere - mortaio

Scaffettuni - pasta grossa e/o schiaffi

Scannare - uccidere con il coltello

Scannaturu - coltello per uccidere il maiale

Scarfare - riscaldare

Scifu - trogolo

Scupulu - scopa di erica

Siccuoddru - palo

Sinale - grembiule

Siricu - baco da seta

Strangugliaprieviti - gnocchi

Strusciu - rumore

Tappine - ciabatte

Tavulatu - soffitta

Tavutu - cassa da morto

Tijeddra - teglia

Timpagnu - spianatoia, cioè grossa tavola levigata dove si spiana la pasta col matterello per fare la sfoglia

Tiraturu - cassetto

Titiddre - ascelle

Togu - simpatico, carino, affabile

Trabacca - testiera del letto

Truonu - tuono

Tufu - uscio

Tumminu - misura agricola

Tuppu - chignon

Ugne - unghie

Uogliu - olio

Vacile - bacinella

Vagliu - locale per gli animali

Varvarieddru - mento

Vasinicola - basilico

Vasune - bacione

Vilanza - bilancia

Visazza - sacco

Viscuottí - biscotti rotondi bolliti ed infornati, tipici della domenica delle Palme

Vrachetia - patta dei pantaloni

Vrama - brama, desiderio intenso

Vrascera - braciere

Vrascia - brace

Vrasciole -braciole e/o polpete

Vrigogna - vergogna

Vrujile - portamonete a sacchetto

Vruocculu - broccolo

Vrusciare - bruciare

Vucca - bocca

Vuddrutu - bollito

Vuocula - altalena

Vusjiu - guancia di maiale

Vutta - botte

Zímma - porcile

Zímmaru - montone

Zita - sposa

Pagina bianca

INDICE

RINGRAZIAMENTI	PAG.	2
INTRODUZIONE	PAG.	3
PRESENTAZIONE	PAG.	5
MERANU (POESIA)	PAG.	7

I LUOGHI DEL PASSATO

I MULINI	PAG.	9
IL PONTE DI LEGNO	PAG.	12
LE EDICOLE VOTIVE	PAG.	15
I FORNI	PAG.	17
LE FILANDE	PAG.	19
LE FONTANE	PAG.	22
LAVATOI	PAG.	24
IL BUCATO	PAG.	27
LE CANTINE	PAG.	30
L'ORFANOTROFIO	PAG.	32
LA SCALINATA E ALTRI LUOGHI	PAG.	36
LA CORRIERA	PAG.	40
LA MONTAGNA	PAG.	42
I MESTIERI	PAG.	46
AMBULANTI	PAG.	53

I VESTITI	PAG.	57
LA SCUOLA	PAG.	67
PIATTI DELLA TRADIZIONE	PAG.	70
DOLCI	PAG.	72
LA FESTA DEL CARMINE	PAG.	76
A SIMANA DI ZITI (POESIA)	PAG.	86
I PROVERBI	PAG.	90
INDOVINELLI	PAG.	98
I SOPRANNOMI	PAG.	103
GLOSSARIO	PAG.	115



CON PAOLA

 conpaola.it

 0984 1901503

 [@associazione@conpaola.it](mailto:associazione@conpaola.it)

 associazione@pec.conpaola.it

CON PAOLA - ETS

 C.F. 02407300785

 Via Morroni, 36 87040 Marano Marchesato (CS)

conpaola 

conpaolaonlus 

associazioneconpaola 

associazioneconpaola 

