

## SCHEDA RILEVAZIONE ANTICHI MESTIERI

SCHEDA N. 5 A

### Titolo del mestiere

Massaro di campo

### Periodo storico di riferimento

XIX-XX secolo

### Fonti di riferimento

Biblioteca comunale *Emilio Magaldi* San Chirico Raparo:  
Lorenzo Giustiniani, *Dizionario Geografico - Ragionato del Regno di Napoli*.  
Tommaso Pedìo, *La Basilicata Borbonica*.  
Giacomo Racioppi, *Storia dei popoli della Lucania e Basilicata*.  
Michelangelo Morano, *Storia di una società rurale: la Basilicata nell'Ottocento*.  
Archivio comunale: Registri degli Atti di Nascita dal 1809.  
Biblioteca privata:  
Vito Castronuovo, *Proverbi lucani e cose coselle*.  
Per la descrizione della produzione e preparazione del grano, racconto di Arcangelo Mario Caputo.

### Persone coinvolte

Coniugi Caputo Giuseppe (01/03/1900-14/12/1967) e Fortunato Angela (22/04/1905-29/06/1989).

### Descrizione del mestiere

Dallo studio delle fonti bibliografiche sappiamo che San Chirico Raparo era una terra nella quale si respirava buon'aria. Il suo territorio, confinante con Castronuovo, San Martino e Carboni, era atto alla semina del grano, granone, legumi in alcune parti, (nel XVIII secolo il prezzo medio del grano per l'intera regione era di 10-12 carlini il tomolo<sup>3</sup>), ma la "massima raccolta" era quella del vino, che per sovrapproduzione si vendeva in altri luoghi della provincia, inoltre è noto che si coltivava il gelso da tempo memorabile. Le speciali condizioni topografiche avviarono lavoro e capitali nel settore della pastorizia (trovo, infatti, nei Registri degli atti di nascita la specifica classificazione dei **Massari di animali minuti**). Intorno al XVI-XVII secolo dalle uniche fonti della pastorizia e della coltura dei cereali era alimentato il commercio di esportazione in tutta la regione Basilicata. Era un commercio che non poteva svolgersi diversamente se non a schiena di asini e muli (per tale motivo ci sono noti anche i mestieri del **Mulattiere** e del **Vaticale**<sup>1</sup>) su vie dirupate e sempre malsicure al formicolare perenne dei masnadieri. Un commercio che trovava intoppi legali nei pedaggi poiché per il traffico delle derrate alimentari si doveva pagare una tassa al barone o al fisco, e ciò fu abolito non prima del 1789<sup>2</sup>.

Per quanto riguarda l'aria buona e i terreni coltivabili non è cambiato niente, ciò che è mutato è la tipologia della lavorazione della terra e la quantità delle aree messe a coltura che diminuisce andando avanti negli anni.

Ho deciso di collegare il mestiere del massaro di campo a quello del mugnaio a proposito dell'approvvigionamento della materia prima utile al mulino, e cioè il grano. Racconto dunque come fino agli anni Sessanta si producevano i cereali in alcune zone del territorio sanchirichese. Massaro significa mezzadro perché massarie, grandi o piccole che fossero state, si chiamavano tutte le aziende agricole condotte col sistema della mezzadria, cioè i prodotti della terra e quelli degli animali di allevamento venivano, salvo alcune franchigie (esenzione da imposte o dazi) divisi a metà fra il proprietario della masseria e il mezzadro. Racconta mio padre che lui insieme a suo padre Francesco sono vissuti dal 1962 al 1964 in contrada Mazzagro, là dove già vivevano i genitori di mio nonno. Era una zona isolata, non vi erano strade affinché i mezzi agricoli potessero arrivare. La proprietà apparteneva alla famiglia Bentivenga per la quale i miei bisnonni e mio nonno facevano i massari di campo conducendo la masseria a mezzadria. La semina dei campi avveniva tra ottobre e novembre attraverso l'aratro trainato dai buoi. In primavera si faceva la "sarchiatura", cioè la zappettatura delle piantine del grano, in seguito, dalla fine di giugno in poi, cominciava la mietitura a mano praticata dagli uomini i quali si munivano di falce, cannelle (cioè ditali di canna che i mietitori infilavano sulle dita della mano sinistra per non ferirsi con la falce) e pitturale (cioè specie di grembiule di pelle che indossavano i mietitori). Mentre falciavano legavano provvisoriamente mazzetti di spighe di grano definiti "iermete", cioè tante spighe quante ne entravano in una mano. Ogni cinque uomini c'era una donna, detta "legante", la quale, dietro, manteneva il passo raccogliendo iermete (solitamente 4-5), li legava insieme con l'uso stesso di spighe per farne "hregne" (cioè fascio di manipoli -iermete- tanti quanti ne stavano in una

bracciata) e venivano lasciati a terra. Passava poi mio padre (all'epoca era un ragazzino di 10-12 anni) o mio nonno per raccogliere i hregne e allestire le "vurrelle", cioè muretti di hregne posizionati in verticale una vicino l'altra, con le spighe rivolte verso l'alto, e in quella posizione restavano dai 10 ai 15 giorni. Nel frattempo si preparava l'aia, cioè lo spazio aperto ed ampio adibito alla trebbiatura del grano. L'aia consisteva in un pezzo di terreno finemente pulito e trasformato in terra battuta, precisamente: dopo aver estirpato le erbe vi si conducevano i buoi che trascinarono una grossa pietra piatta legata ad una catena, questa lisciava il terreno e poi vi si spazzava con le scope di ginestra. Sull'aia si trasportavano i hregni, caricati sugli asini o trinati dai buoi, poi si slegavano e si disponevano sul suolo, in seguito vi si conducevano i buoi con la stessa pietra piatta. Questa operazione veniva definita "pisatura", poi il prodotto ottenuto si accumulava al centro dell'aia, si aspettava la sera per far alzare il vento il quale aiutava la separazione del grano dalla pula lanciandolo in aria attraverso la forca. Quando il grano era pulito si raccoglieva in sacchi: una parte si conservava per la nuova semina, una parte andava al proprietario dei campi, una parte al fabbisogno familiare dei mezzadri, se una parte di grano avanzava veniva venduto. La pula, dopo la macinazione, si utilizzava come lettiera per le stalle e gli altri scarti servivano per l'alimentazione degli animali.

Nel XIX sec. l'introduzione delle mietitrici-legatrici e delle trebbiatrici ha abbattuto, con la domanda di prestazioni, il costo unitario delle operazioni, infatti, la trebbiatura meccanica dimezzò i costi di operazione che dai 10 grana e mezzo a tomolo si riduceva a 4. Una piccola trebbiatrice dava dai 5 ai 10q/ora di grano, l'equivalente di 20 giornate di battitura con animali.

Note:

<sup>1</sup>**Dizionario Etimologico UTET** (Dialecti italiani): *vàteche*; (abruzzese; campano *vàteca*; calabrese *v(i)àtica*). Compagnia di vetturali con le loro bestie da soma (dal latino: *viatica*) o moltitudine di persone che vanno e vengono.

<sup>2</sup> Con lo scioglimento dei vincoli feudali la proprietà feudale diventò proprietà borghese o cittadina, mutò non solo la condizione economica del paese, ma soprattutto l'assetto sociale. La società borghese delle nostre comunità era costituita da qualche medico, qualche dottore in legge o notaio, qualche speciale che vendeva "sciloppi", e ideputati annuali eletti al governo delle Università, ma non sempre sapevano scrivere il proprio nome. Le nobili famiglie esistenti erano famiglie di piccoli o mediocri benestanti che vivevano con redditi della terra o dei capitali investiti in greggi. Le famiglie che si elevarono con uffizii di spada o di toga si trasferirono a Napoli, quando Carlo III fomentò l'esodo dalle province alla capitale per creare corte, uffizio ed esercito nazionale.

<sup>3</sup>Unità di misura della superficie agraria usata nell'Italia centro-settentrionale.

### **Giudizio di sostenibilità**

Volendo esprimere un giudizio di sostenibilità non mi resta che ritenere valido quello già dato per la scheda n5.

**Luogo e data**  
**San Chirico Raparo 18/03/2011**

**Il Borsista**  
**Francesca Caputo**