

SAN DONATO DI LECCE: DALLA TRADIZIONE CONTADINA ALLA MODERNITÀ

(11 febbraio 2013)

L'escursione ha consentito di confrontare la tradizione tipica della società rurale con l'attuale innovazione tecnologica.

La prima è emersa dalla visita di due strutture museali e di altrettanti forni a legna, mentre la seconda da quella incentrata su un'impresa innovativa ed in graduale espansione

Nella <Casa Museo Martina> (ubicata a Galugnano, frazione di San Donato di Lecce - LE) viene ricostruita, infatti, grazie ai reperti esposti, la vita quotidiana nelle sue varie manifestazioni, non solo del mondo contadino, ma anche della composita realtà artigianale del passato (fabbro, calzolaio, falegname, meccanico, ecc.).



Attrezzi e arredi tipici del mondo contadino, esposti sia all'interno che all'esterno della struttura museale.





Alla periferia della stessa frazione ricade un forno in pietra, dove si producono artigianalmente, con ingredienti della tradizione locale, biscotti, pane di grano e, in particolare, una puccia (preparazione tipica del Salento), realizzata dal proprietario con nuove forme e composizioni, in quanto sono usati cinque o più cereali (tra cui orzo, farro, frumento, mais, ecc.) ed offerta ai partecipanti, i quali l'hanno molto apprezzata per il gusto singolare e la fragranza. Le *friselle* e la relativa elaborazione sono state protagoniste, inoltre, di una puntata della trasmissione "Geo&Geo" e del programma televisivo condotto dal cuoco Bissani.

Ubicato nel borgo antico del centro abitato è, anche, un altro forno a legna risalente alla fine del XIX secolo, ma riattivato solo in occasione della manifestazione del "Presepe Vivente" durante il periodo natalizio, allo scopo di consentire ai visitatori, come evidenziato dalle foto seguenti, le fasi della preparazione del pane.



Vari forni a legna che cuociono simultaneamente – onde consentire un'adeguata produzione – il pane.



Impastatrici di diverse dimensioni per la preparazione del pane (*a sinistra*) e delle pucce multicereali e integrali (*in basso*).



Pasta messa a lievitare per 15 ore circa, prima della preparazione del pane.



La foto mostra il forno di pietra durante la manifestazione del “Presepe Vivente”.

Il <Museo della Civiltà Contadina “Terra Di Vigliano”> (ricade nel borgo antico di San Donato di Lecce) è stato allestito in una “casa a corte”, modulo abitativo concepito come dimora della famiglia povera contadina, che, raggruppando, sotto lo stesso tetto, tutti i componenti familiari ed i suoi beni materiali (compresi gli animali), favoriva la socializzazione, l’aiuto reciproco e la mutua protezione, nonché consolidava i legami di parentela.

I reperti esposti, dai più antichi a quelli relativamente moderni – confluiti attraverso donazioni di attrezzi ormai in disuso, provenienti da privati e botteghe artigianali –, testimoniano il laborioso lavoro e la dura fatica degli instancabili contadini, i quali, con le braccia, l’esperienza millenaria tramandata da padre in figlio (in larga parte oralmente), hanno prodotto un paesaggio unico e originale, armonizzato con l’ambiente naturale, le peculiarità geografico-ambientali e le vicende storiche (lotta per la sopravvivenza, sfruttamento, miseria, tensioni per il possesso della terra, gestione dell’acqua), da cui sono scaturiti complessi substrati culturali, usi, costumi, tradizioni, valori, principi morali, generi di vita, ecc.



Ingresso del museo: in primo piano, l’ex vano carraio antistante alla “casa a corte” che un tempo ospitava il traino ed era usato per asciugare i panni lavati e proteggere le derrate dalla pioggia (agli, cipolle, pomodori, ecc.) e, sullo sfondo, la porta di accesso.

Oggetti riservati prevalentemente ai bambini: lavagna, banco di scuola, porta merende, penne, calamaio, girella in legno, velocipede a tre ruote, ecc.



Fonografo a tromba e battaglia di campana.



Strumenti tipici del lavoro rurale (zappe per dissodare la terra, forconi a tre o quattro denti onde spostare la paglia sui carri, ventilare il grano sull'aia per separarlo dalla pula), innaffiatori in rame (muniti all'estremità del tubo di scarico, della tipica "rosetta"), falcetti e falci adoperati per mietere i cereali e tagliare l'erba, ecc.



Manufatti de *lu scuparu* e, in basso, contenitori sia di vetro e terracotta per prodotti liquidi e solidi, sia di canne e giunchi per contenere frutta, uova, pollame, pane, ecc.





Le stoviglie per le occasioni importanti – solitamente in ceramica decorata con motivi floreali, a ghirlanda e geometrici – facevano bella mostra nella credenza, mentre il fulcro della vita domestica era rappresentato dal camino, non solo adibito alla cottura dei cibi, lavorazione del latte (di capra o pecora) produzione di formaggi e ricotta, ma altresì usato per riscaldarsi nelle fredde serate d'inverno.



Ambienti della cucina tradizionale



La bicicletta costituiva il mezzo di trasporto del contadino, a cui legava gli attrezzi da lavoro (il paniere proteggeva il contenitore in creta per l'acqua, la sega era utilizzata per mondare gli alberi, ecc.), mentre la scala, di solito, veniva portata in spalla.



Nella camera da letto, gli arredi e attrezzi da lavoro usati dalla donna per tessere, filare e ricamare.





Attrezzature utilizzate nell'ambito del processo di vinificazione tradizionale (carro a due ruote per il trasporto delle botti in legno e torchio manuale).





A sinistra: arnesi e angolo-attrezzature del fabbro e, a destra, tavolo da lavoro, arnesi e manufatti realizzati dal calzolaio.



All'interno dell'immobile, è stato possibile apprezzare, inoltre, i sapori di un tempo mediante "assaggi" di prodotti tradizionali locali, quali *pittole*, formaggi (ricotta, giuncata, "primo sale"), legumi cucinati nella *pignata*, pane cotto al forno di pietra, ecc.



Le foto sono tratte da: QUARANTA A., *Il Museo della civiltà contadina "Terra di Vigliano" di San Donato di Lecce*, Cooperativa Soc. Berta 80, San Severino Marche (MC), 2012.

Notizie più approfondite sulla struttura museale possono essere visionate sul sito dell'associazione:
www.associazioneculturalegecos.it
 (link: L'Associazione → Curriculum).

L'escursione è terminata con la visita ad un'azienda moderna, dove sono stati illustrati la realizzazione di prodotti specifici destinati alla cura dei capelli (lavaggio, shampoo, antiforfora, rivitalizzante, nutrimento, colorazione, anticaduta, ecc.), il packaging e relativi sistemi di commercializzazione. Grazie all'oculata conduzione, ricerca della qualità e capacità innovativa, l'attività produttiva non ha risentito della crisi del mercato, recessione e decrescita del personale (solo nel 2012, in Italia, sono state chiuse ben 100.000 imprese).



Reparto confezionamento (*in alto*) e Macchine riempitrici per liquidi e fiale di vetro (*in basso*)



Plotter (consente la stampa di poster pubblicitari)



Reparto serigrafia (a sinistra) e Sala riunioni dove si effettuano anche corsi di formazione per gli agenti di vendita (a destra).

CONSIDERAZIONI CONCLUSIVE

La visita ha non solo consentito di ripercorrere i ritmi millenari del tempo e di scoprire gli antichi mestieri, gli ambienti tipici della donna e della società, ma altresì offerto uno strumento in più per riflettere sul passato, conoscerlo ed amarlo. Le due strutture museali si sono rivelate, pertanto, un indispensabile ed interessante “archivio della memoria” a salvaguardia, tutela e valorizzazione delle “eredità” della società contadina, ormai quasi completamente scomparsa, a testimonianza non solo della lotta contro il processo di omologazione, ma altresì del recupero conservativo del patrimonio “minore”, condannato a scomparire anche dalla memoria collettiva senza la testimonianza del passato.

L’ossatura socio-economica e produttiva di San Donato di Lecce (5.850 abitanti alla fine di gennaio 2013), naturalmente, è profondamente diversa da quella del passato. Circa mezzo secolo fa, la popolazione si dedicava, infatti, prevalentemente all’agricoltura (basata sulla coltivazione dell’ulivo, vite, fruttiferi, tabacco, cereali e, soprattutto, graminacee ed ortive), mentre, oggi, l’economia comunale risulta ampiamente terziarizzata, ma strettamente legata ai dinamici comparti artigianale-industriale, così come emerso dalla visita del forno che usa tecniche tradizionali e dell’azienda all’avanguardia nell’ambito del comparto tricologico (settore della medicina che studia le malattie, struttura e funzioni dei peli e dei capelli). Secondo il 14° Censimento generale della popolazione e delle abitazioni (2001), su 1.645 occupati complessivi – pari allo 0,7% di quelli provinciali –, i servizi assorbono il 63,9% degli addetti, mentre il settore secondario e primario esprimono, rispettivamente, il 24,7 e l’11,4%.