



ABRUZZO
MOLISE

Collana : “La cultura siamo noi”

Nicola Zaccardi

“FESCT E MAL TIEMB”

Castel del Giudice tra memoria e progetto

Presentazione di Romolo Liberale





Nicola Zaccardi

Nato a Castel del Giudice nel 1948, dopo il conseguimento del diploma di "Disegnatore meccanico" inizia la sua vita da emigrante, prima a Torino (1969) dove resterà per 5anni lavorando in fabbrica e formandosi durante le lotte dell'autunno caldo nello stesso anno inizia il suo impegno sindacale nella FIOM CGIL da delegato di fabbrica, poi si trasferisce a Roma (1973), in Umbria (1975), a Sulmona (1980). Dal '75 al '77 è segretario della sezione PCI di Castel del Giudice, impegno

che mantiene facendo il pendolare, nel 1977 è Segretario del Consiglio di fabbrica dell'officina grandi riparazioni delle FS, nello stesso anno entra nella segreteria FIST di Foligno. In questi anni partecipa a tutte le lotte sindacali prima tra i metalmeccanici e poi tra i ferrovieri. Negli anni 1986 - 1988 ricopre l'incarico di segretario regionale della FILT Abruzzo dall'89 al '94 quello di segretario comprensoriale FILTe poi FILCAMS, nel 1997 entra nella segreteria regionale SPI fino al 2001, Nel 2001 viene eletto Segretario generale dello SPI Provinciale L'Aquila incarico che ricopre tuttora.

* * * * *

...Non c'è alternativa: per innescare una politica di sviluppo non bastano le rivendicazioni pur necessarie, non basta neanche una buona politica di sostegno, comunque indispensabile.

E' necessario che nasca sul posto, tra le persone che ci vivono e che hanno interessi, la consapevolezza che è possibile farcela, solo in questo modo si mettono in moto meccanismi virtuosi che portano i singoli cittadini ad investire capitali, anche modesti, in iniziative nelle quali credono.

Questo attirerà inevitabilmente capitali ed investimenti dall'esterno creando uno sviluppo non importato ma nato sul posto e rispondente alle aspirazioni ed esigenze del territorio e dei suoi abitanti.



Stampato nell'ambito delle celebrazioni dei Cento Anni della CGIL in collaborazione con l'Associazione Centenario

Euro 12,50

Collana: "La cultura siamo noi"/2

Diretta da Antonio D'Orazio

La riproduzione totale o parziale è permessa a tutti
sotto la condizione della fedeltà al testo e della
indicazione della fonte.

Nicola Zaccardi

Fest e mal tiemb

**Castel del Giudice
tra memoria e progetto**



Ires Abruzzo Edizioni
V. B. Croce, 108, Pescara
Stampato in proprio.
Finito di stampare maggio 2007



Castel del Giudice

INDICE

Prefazione Romolo Liberale	pag. 7
Premessa	pag. 11
Parte prima	
La cultura contadina	pag. 15
La cooperazione	pag. 27
La religione	pag. 31
L'emigrazione	pag. 37
Evoluzione politica	pag. 42
Un po' di storia	pag. 57
I nostri giochi	pag. 60
La lingua	pag. 65
La cucina	pag. 67
Postfazione Lino Gentile	pag. 71
Parte seconda	
Antiche ricette	pag. 75
Vocabolario in lingua	pag. 85



Arco di via Duca degli Abruzzi

LADDOVE SI GIACE IL TEMPO PASSATO

Si tratta – come il lettore, se attento, avvertirà – di un “viaggio” laddove, come direbbe John Donne, “si giace il tempo passato”. Una sorta di “cavalcata”, dunque, utilizzando innanzitutto il ricordo, quale sentimento correlato agli affetti, e la memoria, quale prezioso “archivio” correlato alla storia. Nicola Zaccardi compie questo “viaggio” con una tale immedesimazione nei fatti della sua terra e della sua gente, che si ha la sensazione che *fesct e mal tiemb* (la consolidata grafia vernacolare molisana, largamente usata da Eugenio Cirese, vorrebbe *fescte e male tiembe*) è maturato, parola dopo parola, non sulle ali malinconiche della nostalgia, ma del gusto pensoso che non nasconde l’assunto di misurare quanto, innanzitutto in termini di valori, è andata avanti la storia anche in un piccolo villaggio come Castel del Giudice che tanto ha preso, e tanto ha dato, dalla civiltà della transumanza.

Le coordinate affrontate da Nicola sono molte e assai diverse tra di loro. Vi è la storia e vi sono gli usi, i costumi e le tradizioni; vi è la ricerca di soluzioni nel settore economico e vi è il rovello politico nell’ansia di “dare le gambe” a un progetto di cambiamento; vi sono acute riflessioni sulle luci e le ombre del fenomeno emigratorio e vi è il cimento nella gestione amministrativa della cosa pubblica; vi sono i riferimenti alle età che hanno caratterizzato le dominazioni e vi è il richiamo al lento e duro cammino verso più aperti rapporti civili; vi è l’evocazione dei “poveri giochi dei poveri” che tuttavia conferiscono dignità alla immaginazione dei ragazzi, dei giovani e finanche a quelli di anagrafe più lontana e vi è (e quel che è nel ricordo è ancora vivo nell’attualità) un ricco apparato culinario le cui ricette – molte delle quali suggerite dalla saggezza di chi deve “spremere” dal poco che ha quel che serve ogni giorno – solo a leggerle fanno venire l’acquolina in bocca; vi è, infine, un’efficace blocco lingua-vocabolario che viene rivisitato e riproposto con la garbata raccomandazione di considerare “il dialetto di Castel del Giudice una vera e propria lingua” e, perciò stesso, “un patrimonio che non possiamo disperdere”.

Magia delle coincidenze! Stavo leggendo la prima stesura di queste pagine, quando mi è pervenuta dall'Istituto Nazionale di Sociologia Rurale una nota informativa in merito alla pubblicazione del *Dizionario del mondo rurale* di Marcel Lachiver che raccoglie e commenta circa 40.000 voci della cultura della terra. Agricoltura, arboricoltura, botanica, cucina, misurazioni agrarie, entomologia, orticoltura, orto-viticultura, zoologia, manualità agronomiche, sono tutti termini – dice la nota – “passati al setaccio”.

Il “viaggio” di Nicola nell’archeologia della civiltà rurale, pur riferito al piccolo universo castellano, ha un importante rapporto di parentela culturale con l’opera del francese Lachiver. Nicola ci consegna un vero e proprio reportage di quel che “si giace nel tempo passato” perché meglio potessimo capire le mutazioni che hanno figliato il tempo nuovo. E il tempo nuovo, e la storia che vi è dentro, sono riferimento essenziale per collegare le riflessioni sul passato alle ragioni del nostro impegno sul presente e alla creativa immaginazione del futuro. Egli stesso, di conseguenza, è un testimone di questa esperienza umana e sociale, individuale e collettiva, di una continuità partecipativa attraverso la quale un ragazzo di paese diviene uno stimato dirigente sindacale. Il processo è quello che si compie nelle pulsioni di un quesito quanto mai stimolante: chi siamo e cosa vogliamo essere. Cioè, domandarci quale è la nostra condizione sociale; quali sono i condizionamenti di censo e di cultura da rompere; con chi, e per quale progetto di vita, stringere vincoli di solidarietà e di azione per risalire dal recupero della nostra identità e alla piena conquista di quella che il dotto Bruno chiamava “eccellenza della propria umanità”.

Leggendo queste pagine si comprende quale e quanta fatica ha dovuto compiere Nicola per “scrivere un libro” senza darsi l’aria di letterato. L’intreccio tra attività concreta, riflessione critica e maturazione culturale, rappresenta una sfida che, partita da lontano, ha raggiunto un positivo traguardo. Lo dice egli stesso nella premessa: “In tutti questi anni è stato come vivere due vite parallele, nel

senso che da una parte vivevo l’impegno della mia vita lavorativa e sindacale ricevendone una formazione continua, dall’altro vivevo, ed a volte subivo, tutto ciò che avveniva a Castel del Giudice sia in politica che a livello di iniziative produttive economiche e culturali”.

Se per “formazione continua” intendiamo processo di acquisizione dei valori di appartenenza, non vi è dubbio che Nicola ha vinto contro quell’*assurdo assunto* di cui sproloquiavano i chierici di Pio IX per dire che “l’insegnare a leggere e a scrivere al popolo è cosa di poca utilità, che può portare a funesti effetti”. Nicola Zaccardi – a dispetto dei predicatori di sciagure – ha imparato a leggere e a scrivere. E da questo impegno sono nate queste pagine che dimostrano come sovente – per dirla col buon Heinrich Boll – “forse non è a scuola che impariamo la vita, ma per la strada”. Come a dire che sono il paese, la terra, la fabbrica, la bottega artigiana, il sindacato, il partito, la società ad aiutare l’uomo a rompere le strettoie della cultura dominante, ad aprire spazi perché la cultura che fu definita subalterna si affermi come cultura antagonista, e a confermare il principio secondo cui il più alto livello della storia si ha quando in essa agiscono le masse popolari col loro carico di pene e il loro anelito di riscatto.

Questo libro, pur nei limiti di una filianza di affetto maturata sul filo dei ricordi e della memoria, ne è una testimonianza che ci impegna, tra l’altro, ad esprimere un sentimento di gratitudine a Nicola Zaccardi per quel che ha detto sia alle generazioni più mature che non hanno dimenticato, sia alle generazioni più giovani alle quali va detto quel che è giusto che sappiano per aiutarli a meditare e a scegliere.

Romolo Liberale

Premessa

La lingua castellana ha tra le sue caratteristiche una serie di modi di dire che sintetizzano in due parole e a volte in una sola, concetti che per essere espressi in lingua italiana richiedono un discorso compiuto.

Uno dei modi di dire più classico è proprio il titolo di questo mio lavoro, usato come metafora anche autocritica .

I giorni di “*fesct e mal tiemb*” (alla lettera: Feste e cattivo tempo) avevano in comune il fatto che non si andava nei campi a lavorare ma era anche un’espressione tipica dell’ironia contadina per ammonire chi li utilizzava come alibi per non lavorare osservando tutte le feste ed arrendendosi alla prima goccia di pioggia (di solito con questa espressione si ammonivano i ragazzi sempre pronti ad evitare il lavoro duro dei campi).

Credo che la metafora si possa utilizzare per tutte le zone interne dell’Italia meridionale, perché il mancato sviluppo di queste zone, costituite per la maggior parte da piccolissimi comuni, è da imputare sia ad una serie di problemi oggettivi (territorio, altitudine, clima, mancanza di collegamenti e di servizi ecc..) ma anche alla pigrizia, allo scarso impegno e alla mancanza di progetti e di idee da parte delle amministrazioni locali e dei singoli individui.

Castel del Giudice, che a causa di diverse ondate di emigrazione è passata da 1639 abitanti dell’anno 1881 agli 800 dei primi anni 60 fino ai poco più di 300 attuali, rappresenta un esempio tipico di come nei piccoli comuni delle zone interne si rischia l’estinzione della specie umana se non si troveranno soluzioni.

Questo modesto lavoro è tratto da ricordi ed appunti che, nel corso di quasi mezzo secolo, ho memorizzato osservando le trasformazioni in tutti i campi, a volte da protagonista, altre da osservatore esterno, il più delle volte stando “*fuori dal coro*” con una messa a fuoco, sempre più nitida nel tempo, dei problemi e delle soluzioni possibili.

In questi anni ho anche imparato a riconsiderare le vicende del passato con la conoscenza del presente e a capire gli errori più



Via San Nicola

clamorosi da noi commessi, per ingenuità o per arroganza.

In questo mi ha aiutato molto l'esperienza fatta nella CGIL, nella quale milito dal primo giorno di lavoro (aprile 1969) dirigendo settori importanti nel vicino Abruzzo e precedentemente in Umbria, Lazio e Piemonte. Attualmente ricopro l'incarico di Segretario provinciale del Sindacato Pensionati nella Provincia dell'Aquila.

Qualche mese prima, nel mitico '68, mi ero iscritto al PCI che in quel periodo contava un'esigua minoranza a Castel del Giudice, come del resto in tutto il Molise. A quell'epoca fare una scelta del genere significava essere discriminati, ma questo l'avevo già messo in conto. In pratica la mia e quella di altri ragazzi era stata una scelta di vita.

In tutti questi anni è stato come vivere due vite parallele, nel senso che da una parte vivevo l'impegno della mia vita lavorativa e sindacale ricevendone una formazione continua, dall'altra vivevo, ed a volte subivo, tutto ciò che avveniva a Castel del Giudice sia in politica che a livello di iniziative produttive, economiche e culturali.

Così come mi è servita l'esperienza acquisita nel mondo del lavoro e sindacale per mettere meglio a fuoco i problemi di Castel del Giudice, al contrario affronto anche i problemi relativi al mio lavoro-impegno con la prudenza, la razionalità ed il senso di responsabilità acquisiti nei primi 20 anni della mia vita, per dirla con Francesco Guccini, tra i *"saggi ignoranti di montagna"*.

In me, come in molti sessantottini di campagna, continuano tuttora a convivere utopia, anarchismo contadino e il culto di una forma organizzata del conflitto sociale e di classe. Una generazione, la nostra, che ha vissuto un'era straordinaria di lotte e conquiste sociali e civili ed è ancora sulla breccia per riaffermare e difendere i diritti e praticare la solidarietà.

Vorrei anche provare a portare una testimonianza, seppure parziale e personale, su ciò che erano e su quanto è sopravvissuto, della cultura, delle tradizioni, dell'organizzazione sociale e solidaristica, del lavoro, delle pratiche religiose e delle superstizioni, della cucina tipica, della lingua.

Ho ritenuto di scrivere capitoli tematici, ciò per rendere più semplice la lettura di argomenti specifici che, come vedremo, toccano tutti gli aspetti della vita degli abitanti di questo paese.

Una panoramica a tutto campo degli avvenimenti più importanti, senza il rigore scientifico della ricerca, costruita, a ruota libera, semplicemente riordinando ricordi ed appunti appartenenti ad epoche diverse, ma con un unico filo conduttore.

La registrazione di una serie di fatti e riflessioni, su un percorso ad ostacoli, condiviso con altri ragazzi più o meno della mia età con i quali in una dialettica molto vivace e con l'utopia che caratterizza i giovani abbiamo più volte - quasi sempre davanti ad un fiasco di vino - progettato di cambiare il mondo senza mai riuscirci.

Nel frattempo siamo diventati "diversamente giovani", abbiamo maturato la pensione e qualcuno ha investito il TFR nelle varie iniziative che finalmente si sono andate concretizzando negli ultimi anni. L'utopia non ci abbandona neanche adesso che per definizione dovremmo essere saggi. Intanto il "che fare?" per sviluppare l'economia e fermare il flusso migratorio è diventato "che fare?" per invertire la tendenza allo spopolamento ed agevolare il rientro.

La conclusione non può che riguardare lo stato attuale dell'arte dei progetti realizzati e spingere, con l'ausilio delle nuove generazioni che stanno dimostrando capacità ed inventiva, per far avanzare quelli in fase di realizzazione.

E poi le nuove frontiere, le nuove elaborazioni nelle quali devono trovare spazio la valorizzazione complessiva del territorio, l'incremento della popolazione incentivando il rientro di emigrati ed aprendo all'immigrazione; uno sviluppo equilibrato e sostenibile che abbia al centro la trasformazione dei prodotti della zona.

Il nuovo da costruire senza dimenticare da dove veniamo e quindi valorizzando quello che i nostri antenati ci hanno lasciato a costo di enormi sacrifici. Molti dei nostri nonni, infatti, erano emigrati in America oppure si erano sottoposti a privazioni disumane, per mettere insieme le lire necessarie per comprare qualche terreno, una

casa o un pagliaio, perché, come vedremo, avere la terra significava avere una possibilità maggiore di sopravvivere per le famiglie.

Ora è nostro dovere conservare e valorizzare questo patrimonio. Dobbiamo anche conservare la cultura e le tradizioni, soprattutto attraverso la forma scritta, perché rischiano di scomparire nel giro di pochi anni. Ritengo anche necessario creare dei supporti per la registrazione di quello che è rimasto dell'antica lingua castellana perché è fatta di suoni e pronunce non descrivibili con la forma scritta.

Anticipando le critiche, che senz'altro verranno mosse a questo modesto lavoro, ripeto quanto già detto sopra e cioè che i capitoli che seguono non hanno il rigore scientifico di una ricerca completa ma vogliono essere un contributo ed uno stimolo ad una ricerca più approfondita.

Nella seconda parte è stato inserito un ricettario che comprende i maggiori piatti tradizionali di Castel del Giudice ed i termini più in uso della lingua castellana.



PARTE PRIMA

1 La cultura contadina

Il primo impatto con il duro lavoro nei campi lo ebbi all'età di 6-7 anni, era il periodo della mietitura e per la prima volta andai con i miei in contrada "Malvòn".

Mi spiegarono che i grandi non potevano perdere tempo in lavori come la raccolta delle spighe di grano e quindi era giusto che i bambini si rendessero utili (adesso si chiamerebbe lavoro minorile).

Le spighe, infatti, non bisognava lasciarle sul campo perché sarebbe stato uno spreco e perché "era peccato" poiché il grano, come il pane, era sacro e non bisognava sprecarlo.

Così scoprii quale era la prima mansione per un ragazzo: raccogliere le spighe dopo che i grandi avevano mietuto e "legato" i covoni.

Ricordo ancora di come mi sentivo importante perché avevo contribuito a procurare il grano per fare il pane e le "sagne".

Era un lavoro che facevo volentieri senza sapere cosa mi aspettava negli anni successivi. C'era infatti una rigida divisione del lavoro in cui gli uomini si occupavano di tutto ciò che atteneva i lavori più pesanti come l'aratura ed erpicatura del terreno seminato a cereali, patate e granturco, grano per assicurare i carboidrati per tutto l'anno, ma anche orzo e farro, fave, avena e soprattutto il fieno, che servivano per il mantenimento del bestiame.

Il bestiame era importante sia come ausilio nel lavoro che per la produzione di latte e carne, anche se quasi tutta la carne la mangiavano "rs'gnur" perché vitelli agnelli e capretti si vendevano ed il ricavato veniva utilizzato per provvedere alle varie spese che si facevano nel corso dell'anno e bisognava stare attenti perché a volte neanche bastavano e se moriva un vitello era considerata una disgrazia per la famiglia.

Ogni animale aveva un nome proprio sia se si trattasse di una vacca che di un animale da soma, i nomignoli erano di solito diminutivi



L'aia, visibili i "manucchiar" e una trebbiatrice moderna

molto fantasiosi: *Quagliarella, Ruscetta, Bianchina, Rumanella*; tra i muli il nome più comune era "*Baròn*", forse per vendicarsi di antiche angherie.

C'erano numerose fiere nella zona in cui si andava per vendere o comprare animali. Le più aspettate erano Tutti i Santi e la Maddalena a Castel di Sangro e l'8 settembre a Capracotta, ma si arrivava fino a Sulmona o Isernia per comprare un mulo o una vacca, "*all'ottsttiembr*" di Capracotta si compravano soprattutto maiali.

Ricordo particolarmente la fiera dei Santi dalla quale era d'obbligo per gli uomini tornare con le castagne e con i cachi, frutta classica del tardo autunno ed occasione soprattutto per i ragazzi per assaggiare frutti non coltivati nella nostra zona.

La frutta si mangiava in poche altre occasioni, una era quella della raccolta delle patate. All'epoca le patate si scambiavano con fichi, uva, pesche, con ambulanti provenienti dal basso Sangro "*a cagna patan*" dicevamo, ed era la gioia dei ragazzi.

Lunghe attese ai bordi della strada per aspettare "*ru carrozzin*" ed effettuare lo scambio di merci.

Si diventava uomini molto presto, all'età di 10-11 anni, perché un ragazzo rappresentava un'energia fresca aggiuntiva ed a volte sostitutiva di quella di una persona anziana non più in condizioni di fare il lavoro duro. Pur nell'inevitabile assegnazione a lavori più leggeri e meno importanti e poi infine all'inattività, c'era un sacro rispetto per le persone anziane che erano considerate sagge ed alle quali si ricorreva sempre per qualche consiglio.

I lavori più delicati, come la sarchiatura e la quasi intera coltivazione degli ortaggi insieme a tutti i lavori domestici, erano affidati alle donne che si occupavano anche di lavori di cucitura e della filatura della lana.

Con la lana poi si lavorava ai ferri ottenendo calze e maglie che le donne anziane raccomandavano di portare anche d'estate "*pcchè assuchn ru sudor*", ma più che avere la funzione di asciugare il sudore, soprattutto le maglie di lana a righe, erano delle vere e proprie camicie di forza di cui ci sbarazzavamo al primo sole di primavera.

Le donne avevano anche il compito di preparare e portare il pasto agli uomini che si recavano al mattino presto in campagna e come contenitore venivano usati cesti che si portavano sulla testa; per attutire il dolore provocato dal peso si usava uno strofinaccio arrotolato: "*La spara*". Di norma si trattava di una colazione che si faceva con gli ingredienti che di solito si usano per un pranzo: infatti si mangiava pasta asciutta oppure polenta o minestre, non c'erano piatti e si mangiava tutti nello stesso recipiente.

La mietitura invece riguardava tutti perché bisognava fare in fretta per sottrarre il grano maturo alle furie della grandine o di altre calamità naturali.

A proposito vale ricordare che quando si avvicinava una tempesta minacciosa, nel periodo del grano maturo, si correva a suonare "*ru cambanon*" perché si sosteneva che le onde sonore della grossa campana frantumassero la compattezza della nuvola carica di grandine.

I covoni venivano ammuccati per essere poi trasportati con muli

alla più vicina aia dove fino ai primi anni 50 si slegavano e si trebbiava facendo passare più volte un equino sui mucchi dei covoni fino a che i chicchi non si separavano completamente dalla parte leggera e dalla paglia, chi non aveva animali batteva il grano con i forconi.

Le aie, alcune delle quali sono ancora visibili, erano situate in punti alti ed esposte ai venti perché questa lavorazione di separazione - detta “*scamà*” - si faceva con l’ausilio del vento. Esisteva anche una approssimativa rosa dei venti per indicarne la direzione.

Arrivarono poi le prime trebbiatrici semiautomatiche, che furono una vera e propria rivoluzione per l’agricoltura, ma rimase parzialmente in vigore, per molti anni, il sistema antico perché “*la farra*”, cioè il farro, si raccoglieva troppo tardi e la trebbiatrice nel frattempo era partita per altre zone a maggiore altitudine .

In questo contesto si realizzò una delle prime cooperative con l’acquisto di una trebbiatrice, ma di questo parleremo in un altro capitolo.

Nel periodo strettamente invernale, che veniva considerato “*mal tiemb*” vero e proprio, le poche giornate che si recuperavano venivano utilizzate per pulire le stalle dal letame e portarlo nei campi da seminare, oppure per procurarsi legna da ardere o altri lavori di recupero e di risistemazione di attrezzature agricole.

I lavori erano equamente distribuiti durante tutto l’anno, dalle arature a “*maiesa*”, alla semina, alla falciatura, alla mietitura ed alla raccolta in genere. La “*maiesa*” era un sistema di aratura profondo che di solito si faceva prima dell’estate e si lasciavano consumare le zolle dal sole e dalle piogge estive.

In questo caso si chiamava “*maiesa a sòl*”, ma si arava anche dopo la mietitura lasciando il compito di consumare le zolle alla neve.

Per eseguire questo tipo di lavorazione, chi non aveva le vacche da utilizzare si rivolgeva a qualcuno che lo faceva di professione “*ualan*”, oppure la faceva manualmente usando “*ru pdend*”.

Con l’arrivo dei primi trattori, arando più a fondo, vennero alla luce terreni non sfruttati fino ad allora e di conseguenza più fertili per alcuni anni.

Il lavoro più pesante arrivava con la falciatura e la raccolta dei cereali che metteva a dura prova la salute di tutta la comunità. Per

la falciatura si usava “*la falgia*” mentre per la mietitura “*la falgiglia*”, entrambe dovevano essere ben affilate e per questo si affilavano usando un martello con una benna ed una specie di incudine che si piantava a terra. Questa operazione si chiamava “*arrnduccuruà*”, in pratica con una percussione sul taglio si stirava l’acciaio delle falci rendendolo più affilato e con denti di sega molto irregolari che le rendevano taglienti .

L’approvvigionamento del fieno, falciatura, essiccazione al sole, legatura con reti per ridurne il volume e trasporto richiedevano un lavoro molto impegnativo.

Una volta pieno il pagliaio, si provvedeva ad ammucciare il fieno rimanente, nel campo, in grossi mucchi attorno ad una pertica detti “*sctiglj*”, poi d’inverno, a tempo perso, si provvedeva a riempire di nuovo il pagliaio che nel frattempo si era quasi svuotato trasportando il fieno stipato in 1 o 2 “*sctegl’r*”, qualcuno usava anche locali delle masserie come fienile temporaneo.



Il trasporto dei covoni all’aia.

Per una famiglia media che possedeva 2-3 vacche, un mulo e qualche capra o pecora la campagna del fieno richiedeva circa un mese, solitamente dal 10 giugno all'Immacolata che si festeggia ancora la prima domenica di luglio insieme a S. Nicola, festeggiato di solito il giorno dopo, e rappresentava l'unica festa comandata di riposo prima di passare alla mietitura dell'orzo e poi del grano.

Le operazioni di raccolta dei cereali e del trasporto dei covoni si protraevano per tutto il mese di luglio ed i primi di agosto e questo periodo era considerato il più importante dell'anno.

Una famiglia media di 4 persone coltivava 4-6 tomoli a grano ricavandone 15-20 quintali, 2-3 tomoli di altri cereali per alimentare il bestiame tra cui vitelli e maiali, 1-2 tomoli adibiti alla coltivazione di patate, granturco ed altro. Le colture, in quasi totale assenza di concimi salvo il letame prodotto dalle proprie bestie, seguivano una rigida rotazione ed occorreva possedere almeno 10 tomoli di terra per sopravvivere. La produttività dei terreni e del lavoro era molto bassa e non competitiva per tutta una serie di ragioni.

L'altra caratteristica negativa era la frantumazione della proprietà dei terreni in piccole particelle, frutto di più divisioni e frazionamenti passati tra vari eredi, la cui dislocazione obbligava a lunghi spostamenti per raggiungerli, o per passare da una contrada all'altra, con conseguente perdita di tempo che veniva sottratto al lavoro.

Questa frantumazione è sopravvissuta fino ad oggi ed è quasi impossibile convincere un castellano a scambiare qualche terreno per favorire il riaccorpamento delle proprietà.

Non tutte le famiglie possedevano 10 tomoli di terra ed i più sfortunati ricorrevano ad affitti molto onerosi e pagati in natura, con una parte del raccolto stabilita di volta in volta, oppure andavano a lavorare a giornata.

I più fortunati avevano, oltre ai terreni a sufficienza per sopravvivere, almeno due vacche ed un mulo. Questi animali rappresentavano un valido mezzo di trazione per aratura, erpicatura ecc.

Chi non aveva questo minimo era sottoposto ad una vita più dura perché doveva lavorare, oltre che per sé e la propria famiglia, per sopprimere alla mancanza di terreni ed animali pagando in giornate di lavoro.

Le vacche da latte arrivarono negli anni 60, nel periodo precedente le vacche servivano soprattutto perché si potevano utilizzare per l'aratura ed altri lavori.

Il sistema di misura dei terreni corrispondeva ad un sistema di misura del grano: un tomolo di terra equivaleva ad un tomolo di grano, ossia la quantità di grano occorrente per seminare un tomolo di terra.

Unità di Misura	Corrispondente a mq	Corrispondente a Kg
Salma	7.500	150
<i>Tumbr</i>	2.500	50
<i>Mzzitt</i>	1.250	25
<i>Coppa</i>	625	12,5
<i>Cartucc</i>	312,5	6,25

Tabella per la misura del terreno e del grano

Il tomolo (*tumbr*) era l'unità di misura del terreno, mentre per il grano l'unità era "*ru mzzitt*" che era anche un recipiente in legno tarato alla misura giusta.

La salma era anche l'indicazione del carico che un mulo poteva trasportare e corrispondeva a circa 1,5 quintali per cereali, patate, legna, ma più genericamente il termine veniva utilizzato per indicare misura di un carico di qualsiasi merce.

I terreni, salvo eccezioni, erano equamente divisi tra coltivazioni e pascoli arborati; più raramente si possedevano boschi e in quelli demaniali vi era il divieto assoluto di raccogliere legna, neanche quella secca.

Ci sarebbe da scrivere un intero capitolo per testimoniare l'accanimento della forestale e dei guardaboschi nei confronti dei poveracci che si azzardavano a raccogliere qualche fascio di "*ceppe*" o a tagliare una pianta secca, nelle aree demaniali, per scaldare i propri figli.

Le piante si abbatterono con l'accetta, ma con il rientro dei pri-

mi emigranti dagli USA era arrivata una sega a due impugnature che chiamavamo “*ru sctuocch*”, anche con questo utensile “moderno” si impiegavano giornate intere per abbattere una grossa pianta.

Ricordo di aver impiegato una giornata intera per abbattere, insieme ai miei, una grossa pianta di cerro in località “*Cannella*”.

La fascia di terreni di più valore, e cioè più vicina al paese, era adibita quasi interamente a scopi agricoli, ma chi non aveva terreni in questa fascia era costretto a lavorare terreni lontani, situati nella parte dove c'erano i pascoli. Ne nascevano conflitti senza fine perché di solito si praticava l'alpeggio lasciando da maggio a novembre le vacche nelle zone più alte del territorio.

Insieme alle vacche, lasciate la notte nei pascoli alti, c'era l'abitudine di lasciare una mula perché le femmine di questi equini affrontano i lupi a suon di calci proteggendo gli altri animali e soprattutto vitelli e puledri che sono facile preda.

Le vacche di notte invadevano i campi coltivati creando danni e liti che il più delle volte finivano sul tavolo del Pretore. I fatti si svolgevano in una atmosfera Siloniana dove i pochi soldi che si avevano finivano nelle tasche di avvocati che imbastivano cause sul fatto che una vacca aveva invaso un terreno perché doveva attraversarlo per andare ad abbeverarsi



Il trasporto della legna.

oppure lo aveva fatto volontariamente e quindi c'era colpa!

Non era raro sentire la classica espressione: “*t mann a Crapacott*”, Capracotta era sede appunto della Pretura.

Ricordo ancora la disperazione che ci assaliva quando una vacca eludeva il controllo e si dirigeva verso un campo coltivato, soprattutto a granturco, perché ne sono molto ghiotte e ne sentono l'odore a grandi distanze.

Dopo le trebbiatrici, sempre più sofisticate, arrivarono i trattori cingolati e poi le falciatrici e le mietilega, le motoseghe, autentiche meraviglie della tecnologia che fecero scoprire quanto poco produttivo fosse il lavoro praticato fino a quel momento e come la pratica dell'autosufficienza appartenesse al passato, all'epoca cioè dove per sopravvivere un contadino doveva produrre quasi tutto quello che occorreva alla famiglia per cui anche le colture meno produttive per le caratteristiche dei nostri terreni venivano praticate per ricavarne quel minimo necessario alla sopravvivenza.

Ad esempio, per falciare un tomolo di terra ci voleva una giornata prestata da un uomo in forze, poco più di mezz'ora per una moderna falciatrice. Il lavoro di una giornata di un boscaiolo poteva essere sostituito da 15 minuti di motosega.

Il problema era che non c'erano i soldi per comprare le attrezzature agricole e solo qualcuno più facoltoso ci riusciva, all'epoca non c'erano contributi statali per le macchine agricole, quantomeno per le piccolissime aziende agricole che caratterizzavano l'alto Molise.

Quasi tutte le famiglie vivevano esclusivamente di agricoltura e piccoli allevamenti, pochi erano gli artigiani, una diecina in tutto, 5-6 gli esercizi commerciali tra cui 2 cantine.

Le case erano state rattoppate recuperando le macerie lasciate dai tedeschi che la sera dell'8 novembre del '43, come vedremo in un altro capitolo, diedero alle fiamme il paese distruggendolo quasi totalmente.

Quasi ovunque al piano terra alloggiavano maiali galline ed a volte anche pecore e capre, mentre il piano superiore era adibito ad abitazione, il riscaldamento nei rigidi inverni si limitava a quel poco di calore che può dare un focolare nelle ore diurne. Sì, per-

ché la sera il fuoco veniva spento e qualche tizzone che era sopravvissuto veniva coperto dalla cenere “*abb’lat*” e serviva al mattino dopo per riaccendere il fuoco.

I servizi igienici, quando c’erano, si limitavano ad un buco che accedeva direttamente alla fogna, l’acqua si andava a prendere con le conche alle fontane pubbliche perché nelle case, almeno nel primo dopoguerra, non c’era l’acqua. Le giovani donne andavano a lavare i panni a “*ru munnar*”, era un’occasione per loro per mettersi in libertà togliendosi le gonne e rimanendo in sottana a sguazzare nell’acqua limpida, un’occasione anche per noi adolescenti per ammirare le cosce bianche nascosti dietro ai cespugli, a “*lvet’ch*” . Il frigorifero di casa era la finestra esposta a nord e quindi più fresca delle altre, i più fortunati possedevano una radio, non c’era ancora la televisione.

A volte ascoltavamo radio Praga, in italiano, che oltre alla propaganda filosovietica trasmetteva canzoni moderne.

Il primo apparecchio tv fu acquistato nei primi anni 60 da un circolo ed era collocato nella vecchia palestra dell’edificio scolastico, nello stesso locale proiettavano periodicamente film e siccome si pagava il biglietto, 50 lire, e noi ragazzi non ne avevamo neanche una di lire, ci arrampicavamo sul davanzale delle finestre. Ricordo di aver visto un intero film dal titolo “*circo in fiamme*” arrampicato su una di quelle finestre.

Tutte le volte che sento parlare di sottosviluppo del terzo mondo faccio notare che meno di mezzo secolo fa, gran parte del mezzogiorno d’Italia era nelle stesse condizioni del terzo mondo attuali.

E mezzo secolo nella storia dell’umanità sono un lampo .

Il reddito annuo di una famiglia tipo era così composto: circa 10-15 quintali di grano, circa 10 quintali di patate, 1 o 2 quintali di granturco, cipolle agli e erbe aromatiche varie, un maiale di circa 1 quintale, alcune forme di formaggio ed uova sufficienti per fare le “*pallotte*”, il latte necessario a tutti gli usi della famiglia.

In condizioni normali per produrre 3-4 quintali di grano occorreva la lavorazione di un tomolo di terra con 1-2 giornate per

l’aratura, 1-2 giornate per la semina ed erpicatura, 3-4 giornate per la mietitura, 1-2 giornate per il trasporto e per la sistemazione sull’aia, dove gli esperti costruivano vere e propri capolavori “*manucchjar*” con la parte superiore a forma di tetto, con migliaia di covoni, 1-2 giornate per trebbiare e riportare a casa il grano.

Quindi 3-5 giornate di lavoro per quintale di cereali prodotto, una produttività decisamente scarsa, infatti il sistema è sopravvissuto fino a che non è stata superata l’economia dell’autosufficienza dove si impegnavano al massimo le forze produttive della famiglia per ricavarne il minimo per sopravvivere. Nelle annate buone si accumulava qualcosa mentre in quelle cattive “*malannat*” si consumava tutto quello che si aveva.

Vestire decentemente era un lusso e ognuno aveva solo il vestito della festa e qualcuno in più per il lavoro. Per la maggior parte dei casi si trattava di stoffa riciclata e molte volte di provenienza americana, da dove arrivavano pacchi spediti da parenti emigrati.

Non ho mai capito se i vestiti appartenessero agli emigrati e famiglie oppure ad altre persone; comunque ricevere un pacco da parte dei parenti “ricchi” era sempre una festa ed aprirlo una sorpresa soprattutto per i bambini. I grandi fingevano un certo distacco.

A proposito di pacchi, sono da ricordare gli aiuti del piano Marshall, che nei primi anni 50, arrivavano dagli USA sottoforma di pacchi contenenti scatolette e alimentari a lunga conservazione di vario genere, questi venivano utilizzati in modo discriminatorio per cui se c’era solo il sospetto che uno fosse comunista o socialista veniva automaticamente escluso.

Il contenuto non era una grande cosa ma la fame nel dopoguerra ingigantiva il valore dei pacchi, peraltro ben confezionati. Ricordo in particolare una margarina in scatola che noi spalmavamo sul pane, quel poco di pane che c’era.

Paradossalmente il periodo di maggiore sviluppo delle attrezzature e delle macchine agricole coincise con una grande ondata migratoria e ben presto molti terreni, che avevano sfamato migliaia

di persone nel corso degli ultimi secoli, furono abbandonati. Restarono alcuni ettari a fieno e prato pascolo, per questo ultimo uso nella fase in cui gli animali da sfamare diminuirono drasticamente, vi fu improvvisamente e per la prima volta nella storia che conosciamo un'offerta superiore alla domanda.

Ma il declino degli allevamenti impiegò solo qualche anno in più di quello dell'agricoltura attraversando una fase in cui c'erano pochi allevatori, tutti appartenenti alla vecchia generazione, ed avevano più spazi a disposizione per pascolo e fieno.

Purtroppo neanche in quella fase si ebbero iniziative zootecniche di rilievo ed i vecchi allevatori si limitarono ad aumentare di qualche capo il patrimonio aziendale. Qualcuno arrivò ad avere oltre dieci capi ma senza che questo facesse avvertire l'esigenza di costruire stalle razionali e più rispondenti alle esigenze.

Ricordo che in quella fase ci fu la possibilità di utilizzare i capannoni della Coop 1° Maggio, ma gli allevatori non ritennero necessaria la cosa.

I terreni situati nella parte più bassa del territorio comunale sono attualmente occupati da meleti impiantati dalla società Melise, ma di questo parleremo in un altro capitolo.

Ora i pascoli di una volta sono diventati quasi inaccessibili per la crescita dei cespugli, ma in compenso ci sono le stradine dei tartufai che per raggiungere le zone più ricche di questo prezioso tubero attraversano terreni impervi ed accidentati.

Sarebbero necessarie - e questa a mio parere è la vera sfida che abbiamo davanti - iniziative zootecniche con allevamenti allo stato semibrado di bovini, ovini e soprattutto caprini, questi ultimi da usare come decespugliatori naturali per riportare i pascoli allo stato originario; senza l'ausilio di questi erbivori nel giro di qualche decennio sarà impossibile individuare i confini di un terreno.

E' indispensabile dare una risistemata ai terreni abbandonati eliminando i cespugli e ripulendo le strade mulattiere che oramai sono quasi completamente richiuse dalla vegetazione.



Una recente mostra di antiche attrezzature agricole

2 La cooperazione

Il pilastro fondamentale dell'organizzazione sociale castellana, ma anche dello svolgimento della vita quotidiana, era senz'altro la cooperazione.

La cooperazione intesa come la collaborazione solidale e mutualistica ad un progetto comune, anche minimo, dal quale tutti i singoli traevano beneficio impiegando meno risorse possibili.

Ciò avveniva in importanti pezzi delle attività quotidiane della comunità e credo che con alcuni esempi pratici si capirà meglio l'essenzialità: quasi in tutte le case c'era un forno per il pane e per evitare sprechi di diverso genere chi era di turno a fare il pane ne cuoceva 6-8 pagnotte in più del fabbisogno familiare, che venivano prestate ad altre famiglie e venivano poi restituite al turno di ognuno.

Con questa rotazione si aveva pane sempre fresco e si risparmiava tempo e legna.

Il numero degli animali da latte, vacche pecore o capre, possedute da ogni famiglia, si limitava allo stretto necessario per cui il latte prodotto era insufficiente per “Quaglìja” cioè fare il formaggio.

Per questa ragione le famiglie, a gruppi di 5–10, si prestavano il latte ed a turno si cagliava; esisteva un complesso sistema di misura, fatto di tacche su bastoncini, col quale si organizzava la rotazione della cagliatura in base alle quantità di latte messo a disposizione dai singoli.

Il formaggio era quasi sempre misto ed il latte di pecora era considerato di maggior valore e quindi scambiato a percentuali diverse e più redditizie con quello bovino o caprino.

Un altro interessante sistema cooperativo era usato per il pascolo del bestiame .

Anche in questo caso siccome gli animali posseduti erano pochi e pascolare ognuno i propri avrebbe rappresentato uno spreco di lavoro si riunivano, ovviamente per specie, in gruppi sufficientemente numerosi ed a rotazione 1-2 uomini o ragazzi li conducevano al pascolo.

Anche i maiali si portavano al pascolo ed a questo provvedevano quasi sempre i ragazzi.

Dalla carne di questi maiali nascevano “r sprusciat” diventati famosi nel mondo e dei quali quelli prodotti attualmente sono solo un surrogato.

Era in uso anche una vera e propria banca del tempo dove si prestavano giornate di lavoro per riottenerle quando si doveva fare un lavoro importante ed urgente, una giornata di lavoro era considerata di pari valore per qualsiasi lavoro svolto. Una forma di socialismo rurale.

Ma la cooperazione ha avuto anche sviluppi interessanti con cooperative regolarmente costituite in attività nevralgiche per la vita della comunità castellana.

All’inizio degli anni 60 fu acquistata, con fondi di una coop alla quale aderirono molti cittadini, una trebbiatrice che per diversi anni oltre ad assicurare la puntuale trebbiatura fu usata anche per lavorare in zone di pianura creando un minimo di occupazione stagionale.

Quasi contemporaneamente era stata costituita una cooperativa

di consumo per calmierare i prezzi dei prodotti alimentari: il sistema di pagamento era prevalentemente a debito con annotazione del debito di volta su “la lbbretta”.

La cooperativa con questo sistema concedeva credito a chi non aveva soldi in contanti dando la possibilità di saldare in occasione in cui aveva un gruzzolo incassato con la vendita di un vitello, di qualche agnello, ecc.

Questo negozio di alimentari, situato a piazza Marconi, rappresentò per molti anni un punto di riferimento per tutti, soci e non.

Ma la cooperativa più importante fu costituita nei primi anni 70: si trattava della coop Agro-zootecnica arl 1° maggio.

L’importanza è dovuta non solo al cospicuo numero di soci che la formavano, ma anche al progetto complessivo che ci eravamo dati: una stalla cooperativa per circa 200 vacche, il conferimento dei terreni per pascolo e fieno da parte dei soci e non soci, la costruzione di un invaso per accumulare acqua per irrigare, la costruzione di un sistema di irrigazione fruibile anche per uso personale, l’utilizzo del territorio in modo razionale ed in base a fasce di altitudine.

Per la prima volta nella storia si poteva ricorrere a finanziamenti pubblici della cassa per il mezzogiorno, che in quegli anni venivano erogati con una certa facilità incrementando il debito pubblico.

Con l’aiuto di alcuni tecnici e grazie soprattutto alla caparbia di diro, che invogliò un folto numero di giovani ad un forte lavoro di volontariato, il progetto si realizzò ma non durò molto perché diro dopo un paio di anni lasciò la presidenza della cooperativa che nel giro di poco tempo finì in mano a forestieri senza scrupoli che la portarono al fallimento.

C’è da sottolineare che oltre all’azione di esterni ci fu un notevole lassismo da parte di tutti noi che lasciammo che le cose degenerassero senza opporci.

Tutto sembrava sopito e per un paio di decenni Castel del Giudice, come tanti piccoli centri della montagna appenninica destinato allo spopolamento totale, ebbe nella seconda metà degli anni 90

una nuova e vigorosa spinta alla rinascita, frutto di una presa di coscienza delle nuove generazioni oltre che dell'ostinazione di qualcuno con qualche anno in più che non aveva mai mollato.

In un altro capitolo sono descritte le iniziative che si stanno portando avanti, ma a me sembra che, dopo mezzo secolo di tentativi più o meno validi, quasi sempre naufragati per mancanza di costanza da parte nostra, finalmente si riesca a dare continuità ad alcune iniziative promosse e incentivate dal comune e sostenute, anche economicamente, dai cittadini.

Credo che investire denaro sia la dimostrazione più immediata che si crede in un possibile sviluppo, e che ciò contribuisca in modo notevole all'impegno di ciascuno a difendere le iniziative imprenditoriali e le società che le gestiscono.

Lo slogan di Ciriaco era: "Da contadino ad imprenditore", che stava a sottolineare la necessità di superare la cultura dell'autosufficienza organizzandosi meglio e investendo quel poco che si aveva per realizzare aziende che consentissero di vivere decentemente (ed era possibile già da allora); il mio slogan, anche in polemica costruttiva con lui era: "da contadino ad operaio", ciò a fotografare sia il massiccio esodo di quegli anni verso le zone industrializzate del nord Italia e degli altri paesi europei, sia la presa di coscienza che un operaio acquisisce nella fabbrica e quindi la positività di tale metamorfosi.

In realtà entrambe le cose sono vere ed in questo periodo stiamo investendo e valorizzando i nostri terreni ed i nostri fabbricati anche perché molti di noi hanno acquisito una coscienza politica e civile a contatto con le realtà industriali ed in genere con il mondo del lavoro che viaggiavano con qualche decennio di anticipo rispetto alla nostra realtà.

E' auspicabile che il travaglio e la "diaspora" di tre generazioni, che hanno raggiunto i posti più remoti del mondo per sfuggire alla fame, servano a ridare nuovo vigore ad uno sviluppo vero ed irreversibile di questo paese che non merita di essere abbandonato.

3 Religione , superstizioni , usanze.

Il duro lavoro nei campi e la scarsità delle risorse economiche non impedivano alle famiglie castellane di osservare alcuni giorni di festa, oltre a quelli tradizionali, Natale, Pasqua, ecc.

I giorni di festa specifici erano legati ai tempi dell'agricoltura e così la prima domenica e lunedì di luglio, a cavallo tra la falciatura e la mietitura, si festeggiavano l'Immacolata e S. Nicola, il Patrono, la vera festa di S. Nicola è quella del 6 dicembre in occasione della quale in Chiesa si distribuiscono le pagnotte di S. Nicola, appunto.

La prima domenica di settembre e successivo lunedì, a fine della trebbiatura, si festeggiavano la Madonna in Saletto e S. Rocco. Numerosi tentativi, fatti nel corso dei decenni per unificare le due feste al fine di garantire la partecipazione degli emigranti che rientravano nel mese di agosto, non ebbero successo data l'avversione dei cattolici tradizionalisti.

Questi giorni di festa, insieme a pochi altri nel corso dell'anno, rappresentavano l'occasione per indossare un vestito decente, per



La preparazione di un fuoco di S. Antonio

preparare un pranzo da ricordare, bere un buon “bicchiere di vino”, dove per bicchiere nel gergo castellano si intende una quantità indefinita, e dimenticare così le amarezze della vita di tutti i giorni.

Molti andavano alla tradizionale processione che si svolgeva con rigoroso accompagnamento musicale di una banda e la sera tutti in piazza ad ascoltare l’opera.

Castel del Giudice, in passato, era stata patria di una formazione musicale sinfonica che aveva coinvolto decine di persone con suonatori che avevano raggiunto un buon livello di preparazione.

Per questo era sopravvissuta, per molti anni, la cultura della musica sinfonica e classica in genere, per cui si pretendeva il silenzio assoluto durante l’esecuzione di “*ru piezz d’opra*” e guai a chi disturbava.

Alla fine seguivano i commenti degli “esperti” che emettevano giudizi inappellabili sulle capacità della banda ed anche dei singoli musicanti.

A pranzo ogni famiglia ospitava un musicante, non ho mai capito se per solidarietà professionale oppure perché una parte del pagamento era pattuito in natura.

Oltre a questa tradizione musicale classica anche a Castel del Giudice fu sperimentata, negli anni del massimo fermento musicale e politico che attraversava il mondo intero, una musicalità nuova.

Erano gli anni del rock e del “beat” e non potevamo mancare all’appuntamento con la storia !

Costituimmo un gruppo musicale, due chitarre, un basso ed una batteria come voleva lo schema classico di quegli anni (“complessi” si chiamavano i gruppi musicali).

Nei sogni di noi ventenni “ai primi vagiti del 68” quello era un modo per fare una rivoluzione pacifica, cantavamo canzonette ma anche canzoni “impegnate” tipo “Dio è morto”, “Auschwitz” avevamo raggiunto un buon livello di affiatamento e ci eravamo spinti anche a fare qualche concerto.

L’esperienza fu interrotta, all’inizio del 68, con l’arrivo di due cartoline di precetto la mia e quella di Amico Perella , gli altri com-

ponenti erano Domenico Leone e Giuseppe Contestabile.

Erano anche molto venerati S. Antonio abate, protettore degli animali, “*Sandanduon*”, e S. Emidio, “*Sandmiddj*”, che proteggeva dai terremoti.

Oltre alle feste religiose vi erano due appuntamenti durante l’anno che si richiamavano ad antichi riti pagani.

Il primo, che apparentemente coincide con la festa religiosa di S. Antonio abate il 17 gennaio, in realtà con date (da San Martino a metà gennaio) e modalità diverse è praticato in molte località dell’Appennino centro-meridionale .

Si tratta di fuochi che si accendono ammucciando enormi cataste di legna ed a mio parere, in tempi più remoti, con questo rito del fuoco, si festeggiava il solstizio d’inverno.

Fino a qualche decennio fa si girava casa per casa a raccogliere



Si bruciano le setole del maiale

la legna, ogni contrada faceva il suo fuoco con una gara a chi lo faceva più bello e grande.

Ogni famiglia, nonostante il freddo e la scarsità di legna, metteva da parte “*ru ciocchr*” per il fuoco di S. Antonio; la superstizione faceva credere ai castellani che chi si scottava con il fuoco di S. Antonio non sarebbe riuscito a guarire .

Il secondo coincide con il primo maggio e si esegue con un vero e proprio rito propiziatorio: all’alba squadre di giovani forniti di frasche di faggio, tagliate appositamente la sera prima, girano per il paese cantando una canzone che auspica buoni raccolti e salute per uomini ed animali.

Il testo credo sia stato manomesso ed aggiustato nel corso degli anni tant’è che è un misto di dialetto ed italiano e tra un rito pagano e l’intervento successivo della Chiesa.

(Ecco il maggio il sole spenderaggio
verde i campi verde i prati,
nella tempestata iddio ce la scampa,
il signor ci benedica l’animale con la spica
e noi cantiamo con amore come fu l’agricoltore).

*Eccht quisct majj majj majjtt purtatm l’ajj
e putatml a vdè quist majj nn zapè
e vnit voi ztell a purtà l cos bbell
e vnit voi signor a purtà l cos bbon .
P la città d Bar p Sanda Ncular
Sanda Ncola faceva la spigh Sanda Ncol la bndica
Sanda Ncola canda canda patr figl e spirt sand .*

“*Ru majj*“, abbiamo detto, è una frasca di faggio che veniva apprezzata per la sua altezza ed il suo peso: i ragazzi la usavano anche per bussare alle finestre delle ragazze che erano state svegliate dai canti.

Probabilmente il ramo di faggio era anche un simbolo fallico e il canto anche un inno alla fertilità.

Alla fine del canto si passava con la cesta per raccogliere uova e qualche spicciolo e a volte qualcuno spinto dalla generosità dava

“*nu sprusciat*” oppure “*nu masciuott d casc*”.

I ragazzi passavano il resto della giornata a mangiare il frittatone che si faceva con le uova raccolte: di solito si rimediava un’indigestione.

Tra le superstizioni è senz’altro da segnalare la pratica del malocchio che era molto diffusa tra le donne della vecchia generazione nonostante l’avversità della Chiesa e lo scetticismo degli uomini.

Pittoresca la figura del folletto paesano vestito di rosso: “*ru mazzmariell*” lo chiamavano e nella fantasia popolare abitava nelle soffitte del paese. Da bambini ci terrorizzavano raccontandoci storie fantasiose su questo personaggio.

Ricordo anche una vecchietta che cantava casa per casa a Capodanno: “*bonninn e bonnann nu buon capdann, nu bbuon ann nuov*”.

Nel periodo di carnevale i ragazzi organizzavano visite serali nelle case di amici e parenti travestiti in vario modo “*l pulg’nell*”, forse in omaggio al Pulcinella napoletano: in compenso ricevevano salami, salsicce, uova, formaggio, raramente qualche bottiglia di vino.

Il giorno di carnevale poi le maschere si riproponevano per le strade del paese con l’aggiunta di un pupazzo di paglia o di un uomo rivestito e gonfiato di paglia che veniva sistemato a cavallo ad un asino.

Un carnevale povero ma affascinante, fatto di travestimenti inventati al momento e usando tutto ciò che si trovava: a volte si usavano i sacchi rivoltati per camuffarsi da frate, vecchie divise militari, vecchi abiti da sposa ecc..

Un’altra usanza molto sentita, soprattutto dai ragazzi, era la scampagnata del lunedì di Pasqua detta “a passà l’acqua”; e si trattava, quando il tempo lo permetteva, della prima uscita primaverile, occasione per degustare dolci particolari come “*ru sciadon*” a base di formaggi.

Il venerdì di Pasqua, invece, quando le campane erano legate e non potevano suonare per il lutto del Cristo morto, si girava per le stade suonando la “*rellà rell*” e “*ru tip e tapp*” ed annunciando “*mzzuorn*”, “*vndnor*” ecc.. “*Mzzuorn mzzuorn ca mo sona*” - gridavamo e seguiva il suono degli strumenti in legno.

Il dolce tipico della Pasqua era “*ru sciado’n*”, ma si preparava anche una sorta di ciambellone che si chiamava “*puccllat*”: il dolce che per l’occasione si preparava per i bambini era “*ru ciell*” e per le bambine “*la pupa*”.

Fortissimo il culto per i morti: partecipare ad un funerale era in pratica obbligatorio e quasi sempre lo faceva il capo famiglia in prima persona, anche dopo feroci liti ci si riconciliava quando c'era di mezzo "la morte".

Nei giorni successivi al funerale si usava portare il conforto, "*ru cunzuol*", alla famiglia colpita dal lutto, da parte di compari o parenti; si trattava di pasti portati a domicilio per alcuni giorni.

Questa usanza è ancora parzialmente in uso tra i castellani e risale a tempi antichissimi.

Il giorno dei morti, che cade il 2 novembre, si portava in chiesa un'offerta per i morti, di norma grano o altri cereali che ricordo si ammucchiavano davanti all'altare.

A dimostrazione che gli americani copiano dagli europei spacciando per novità cose in realtà vecchie, il loro *halloween* non è altro che la nostra "*chcoccia* o coccia d muort" che per tradizione si faceva ai bambini il giorno dei morti, una zucca svuotata sulla quale si ricavano feritoie corrispondenti a bocca naso ed occhi, all'interno della quale si collocava una candela che si accendeva appena buio.

A Natale, oltre alle funzioni religiose si faceva l'albero che di solito era un alberello di ginepro "*ru jnebbi*" al quale si appendevano mandarini, arance, caramelle, "caracin", cioè fichi secchi, qualche torrone e raramente qualche cioccolata.

Per l'occasione si preparava il dolce tipico di Natale: "*l scurpell*" che sono delle semplicissime e ottime frittelle senza uova.

Un altro rito vero e proprio era l'uccisione del maiale che iniziava al mattino presto, di solito in gennaio. Il maiale veniva tenuto fermo da 4 uomini su un banchetto, "*bangariell*", un altro lo teneva con un uncino, "*ru cuacchj*", infilato nel muso ed un sesto lo giustiziava barbaramente con un lungo coltello, "*ru scannatur*".

Successivamente veniva sistemato su un asse, "*erpc*", bruciati i peli e poi rasato con coltelli affilatissimi fino a far diventare chiara la cotenna.

Appeso il maiale a testa in giù ad una catenella si spaccava, si estraevano le interiora e iniziava l'abbuffata di tutta la famiglia allargata con ripetute libagioni fino a notte fonda. La sbornia era d'obbligo.

Le donne il pomeriggio lavavano le budella e risistemavano il disordine che si era creato nella casa.

L'appuntamento era atteso dai ragazzi ed anche dai grandi, per tutto l'anno, perché era uno dei rari momenti in cui era possibile mangiare carne di maiale e non solo, i più facoltosi ammazzavano, per l'occasione, anche un agnello o un capretto.

Nel corso dell'inverno un castellano partecipava mediamente a 5 pranzi derivanti da altrettanti maiali ammazzati, per sé ed i parenti, con i quali regolarmente si scambiavano gli inviti.

In alcuni casi la festa continuava nei giorni successivi per la lavorazione della carne e siccome i prodotti derivanti dalla trasformazione dovevano durare tutto l'anno, si metteva particolare cura a selezionare la carne ed a lavorarla per ottenere: "*sprusciat, salgicc, prsotr, spall, vndresch*" "*uangial*".

C'erano persone particolarmente professionalizzate nella selezione, salatura e sistemazione delle varie parti, la manipolazione della carne era proibita alle donne in periodo mestruale: non si sa bene se per igiene oppure per superstizione.

Come si diceva del maiale non si butta nulla per cui ogni parte veniva lavorata per essere conservata e consumata nel corso dell'anno.

4 L'Emigrazione

I primi movimenti migratori iniziarono a Castel del Giudice agli inizi del 1900. Si trattava soprattutto di una emigrazione temporanea per soli uomini che attraversavano l'oceano per sbarcare negli Stati Uniti oltre un mese più tardi. Questo perché le navi, oltre ad essere lente, facevano lunghi giri prima di sbarcare nei porti americani.

La speranza era quella di tornare dopo qualche anno con un po' di soldi per acquistare qualche terreno o una casa per vivere meglio con la famiglia.

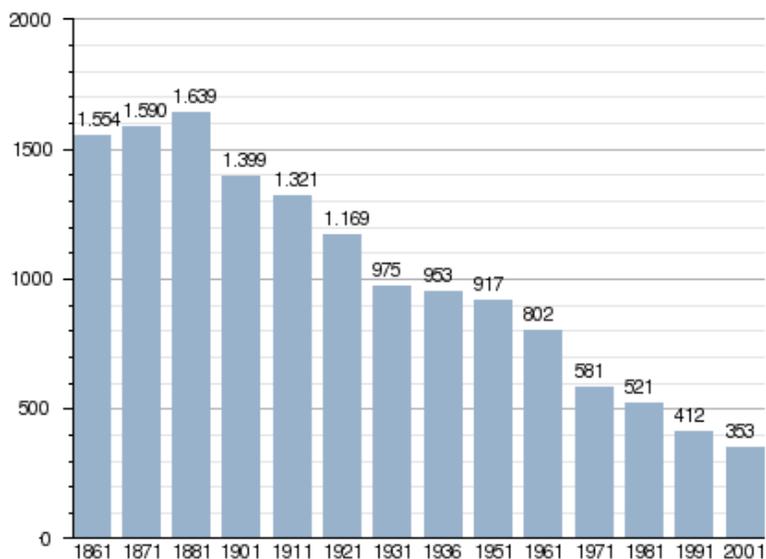
Una volta sul posto gli emigranti si rendevano conto che non era per niente facile guadagnare qualche dollaro perché c'era uno sfrutta-

mento selvaggio, sottosalarie e discriminazione razziale. A volte era impossibile anche rimediare i soldi per acquistare il biglietto di ritorno e gli anni per ritornare diventavano tanti: qualcuno non è mai tornato.

Molti lasciavano anche i debiti in patria perché il biglietto “di sola andata” era molto costoso per le possibilità che c’erano e quindi o si vendeva qualche animale, impoverendo la famiglia che restava, oppure si ricorreva a prestiti impegnando qualche terreno.

Le testimonianze raccolte ci descrivono un’America che certamente non è quella del benessere e della libertà come l’hanno sempre descritto attraverso la propaganda che facevano all’estero, e su questo gli americani sono stati sempre bravi.

Loro hanno tanta libertà che possono esportarla ! In realtà hanno sempre oscurato pagine di storia di cui farebbero bene a vergognarsi (vedi Sacco e Vanzetti). I nostri connazionali erano discriminati al pari di altri lavoratori stranieri che con il loro duro lavoro



fonte ISTAT - elaborazione grafica a cura di Wikipedia

Flusso migratorio da 1957 al 2006

contribuivano allo sviluppo ed al benessere di quel paese.

Ovvio il salto ai giorni nostri: si pensi alla trasformazione dell’Italia nel volgere di un secolo, da paese di emigranti a paese ricco con forti problemi dovuti all’immigrazione: e si pensi al razzismo ed alla speculazione che la destra ne ha fatto in questi anni (basti pensare alla Bossi Fini, ma anche ai CPT della Turco Napolitano).

Vedendo gli sbarchi “clandestini” e tutte le sofferenze cui quella povera gente è sottoposta, viene da pensare che anche i nostri antenati erano attratti da un mondo migliore e si sottoponevano a sacrifici e privazioni disumane pur di raggiungere “La Merica”, così come oggi il sogno è rappresentato dai paesi europei e quindi anche dall’Italia che tra l’altro viene vista come un ponte per l’Europa.

Anche i nostri emigranti sono stati trattati come gli extracomunitari che approdano oggi nel nostro paese; evidentemente la storia ha insegnato poco ai benpensanti italiani che di giorno sfruttano gli stranieri e la sera scoprono il loro vero volto di razzisti: qualcuno sparerebbe sui gommoni, carichi di poveracci, che arrivano a Lampedusa o in altre zone del sud Italia.

La seconda ondata migratoria appartiene agli anni 50 e riguarda soprattutto i paesi europei, Francia, Svizzera, Belgio, Germania, Inghilterra. All’epoca si diceva che siccome l’Italia era povera di materie prime, queste venivano scambiate con la forza lavoro di cui eravamo ricchi: così incominciò l’emigrazione di massa verso questi paesi.

Gli italiani, tra cui molti castellani, anche qui discriminati, lavoravano nelle miniere ed in genere facevano i lavori più duri e umili: cioè i lavori che, come oggi in Italia, nessun residente voleva fare, abitavano in baracche di legno che erano dei veri e propri lager.

Qualche anno fa andai a Marcinelle, in Belgio, con una delegazione ufficiale della CGIL per vedere il luogo dove l’8 agosto del ‘56 morirono 262 minatori, di cui 136 italiani, ed ho avuto modo di visitare le baracche dove alloggiavano i minatori.

Mi prese un crampo allo stomaco ! Fu il secondo della giornata, perché il primo lo avevo avvertito quando incontrammo i superstiti della tragedia, tra cui anche un molisano

Flusso migratorio dal 1957 al 2006			
Anno	emigrati	immigrati	Saldo
1957	31	3	-28
1958	16	13	-3
1959	26	14	-12
1960	28	11	-17
1961	36	8	-28
1962	45	9	-36
1963	15	9	-6
1964	45	19	-26
1965	26	11	-15
1966	39	5	-34
1967	41	21	-20
1968	21	18	-3
1969	19	13	-6
1970	46	10	-36
1971	22	16	-6
1972	47	5	-42
1973	37	28	-9
1974	19	16	-3
1975	8	14	6
1976	9	14	5
1977	30	9	-21
1978	21	28	7
1979	20	8	-12
1980	16	2	-14
1981	26	26	0
1982	26	17	-9
1983	20	10	-10
1984	22	14	-8

1985	15	17	2
1986	17	10	-7
1987	5	12	7
1988	12	7	-5
1989	22	8	-14
1990	11	8	-3
1991	42	10	-32
1992	21	12	9
1993	12	12	0
1994	15	15	0
1995	17	12	-5
1996	11	6	-5
1997	8	4	-4
1998	10	7	-3
1999	1	14	13
2000	6	18	12
2001	17	25	8
2002	18	14	-4
2003	13	23	10
2004	8	9	1
2005	10	7	-3
2006	4	16	12
Totali	1052	637	-397

Una fila di baracche che somigliano molto ad un campo di concentramento nazista, sono ancora in piedi a testimonianza dell'ignominia umana, "archeologia industriale" la chiamano.

Anche questo flusso interessò quasi esclusivamente gli uomini e solo in casi sporadici le famiglie complete, tutti tornavano in patria almeno 2 volte l'anno.

In quegli anni le rimesse degli emigranti tamponarono il forte deficit della bilancia dei pagamenti italiana dovuto alla carenza di materie prime ma anche al deficit tecnologico italiano rispetto al resto dell'Europa. Dal '57 abbiamo dati sui flussi migratori che ci dimostrano come il saldo negativo costante abbia in 50 anni dimezzato la popolazione residente a Castel del Giudice, dati che tra l'altro non danno la fotografia esatta dell'emorragia perché molti non risultano in uscita dato che conservavano la residenza nel nostro Comune.

Ma le perdite maggiori si ebbero con la terza ondata migratoria, avvenuta negli anni '60 verso il nord Italia, contrariamente a quanto era avvenuto in precedenza, in quegli anni cominciarono a trasferirsi intere famiglie. Erano gli anni del cosiddetto "boom economico" ed un'industrializzazione selvaggia ed incontrollata, al nord Italia, consentiva di trovare lavoro, spesso anche a più di un componente della famiglia.

Ovviamente, come succede sempre in questo paese, il tutto avveniva senza una programmazione sul territorio che riceveva centinaia di migliaia di persone, per cui ben presto città come Torino e Milano scoppiavano per l'aumento di abitanti. Furono invasi quindi i comuni cosiddetti della cintura e ricordo, in particolare, in provincia di Torino, comuni come Nichelino, Orbassano ed altri scoppiavano fino al punto da affittare antiche cascine e pagliai in disuso da anni, abitare in una casa decente significava spendere oltre la metà del salario.

Quegli anni a Torino rappresentarono per molti di noi una fucina politica, oltre che una scuola di vita, e capimmo sulla nostra pelle che era necessario che le fabbriche e le attività produttive fossero equamente distribuite su tutto il territorio nazionale. Il movimento sindacale interpretò bene il tipo di domanda che veniva dalle masse lavoratrici meridionali emigrate nel nord ed aprì delle vertenze per spostare le fabbriche nel sud.

Lo slogan: "Spostiamo le fabbriche anziché costringere le persone a spostarsi" fu di sicuro effetto e presto diventò una parola d'ordine di tutto il movimento.

Io arrivai a Torino a maggio del '69, appena finito il servizio militare. Dopo le ferie, che si facevano rigorosamente ad agosto, iniziò la campagna per il rinnovo contrattuale dei metalmeccanici, periodo noto anche come "l'autunno caldo": ricordo che, a causa dei numerosi scioperi, per arrivare alla fine del mese bisognava fare economie di guerra.

Fu quello un periodo di dure lotte operaie che portarono ad importanti conquiste come le 40 ore, cospicui aumenti salariali e poi nel '70 lo Statuto dei lavoratori: la madre di tutte le conquiste.

Il nord Italia per i più ha rappresentato la sistemazione di tutta la famiglia e quindi l'abbandono definitivo del paese natio, per altri, me compreso, un posto ostile dal quale bisognava andare via continuando a lottare per lo sviluppo del mezzogiorno. Si calcola che, nella città di Torino e dintorni, i Castellani, che nel frattempo hanno avuto figli e nipoti, siano in tutto oltre trecento, qualche decina anche a Milano e dintorni. Presenze minori si contano a Roma e Napoli ma anche in cittadine più vicine come Isernia, Lanciano, Sulmona.

Ma quelli che sono rientrati, o che non sono mai partiti, hanno avuto vita dura perché lo sviluppo del mezzogiorno per cui avevamo lottato non c'è stato o meglio non è stato come si auspicava.

Per cui i problemi strutturali sono rimasti quelli di una volta anche se molti di noi hanno trovato lavoro ad una distanza ragionevole per diventare dei pendolari settimanali a vita e qualcuno, facendo sacrifici enormi, riesce a rientrare tutte le sere.

Nell'ultimo periodo c'è stata un'inversione di tendenza rispetto alla diminuzione del numero di residenti, che nei decenni passati aveva avuto un calo costante. Questo risulta dalla lettura dei dati riportati nella tabella sull'andamento dei flussi migratori rilevati all'anagrafe del comune, ma al problema dell'emigrazione se ne aggiunge un altro relativo all'invecchiamento della popolazione a causa di un calo delle nascite.

5 L'evoluzione politica

Se è vero che la politica è fatta soprattutto di parole Castel del Giudice è la capitale della politica.

Nella zona siamo definiti “*ciarluott*” per la propensione naturale a perdersi in chiacchiere e a fare grandi progetti che raramente vengono portati a termine. Lunghe discussioni, grandi progetti, seguite da critiche ed avversioni feroci, Ciro diceva che per ognuno che inizia a fare qualcosa ce ne sono 2 che cercano di impedirglielo.

Ma per fortuna questo paese è anche patria di persone geniali che nel corso degli anni hanno avuto grandi intuizioni tendenti alla risoluzione di problemi.

Da ricordare anche che per la maggior parte degli amministratori che si sono avvicendati nel corso degli anni, fare politica significava soltanto produrre una amministrazione corretta della cosa pubblica: impostazione pur lodevole ma insufficiente a risolvere i problemi di oggettivo sottosvi-



La premiazione per la gara di disegno ad una festa dell'Unità

luppo che attanagliavano le zone interne centro meridionali.

Riporto un illuminante passaggio di Rocco Scotellaro che meglio di altri ha fotografato la realtà contadina meridionale del dopoguerra:

“mancavano i termini per una lotta vera e aperta, che veniva soffocata e covata nell'animo di ognuno. Ognuno era un parente, un compare, un amico; ognuno aveva un pezzetto di terra, una partita catastale o era figlio di una famiglia che ce l'aveva. E ognuno era bisognoso, anche, spesso, il sindaco e il vecchio arciprete con la tonaca unta. Chi era il nemico da combattere?”

Negli anni '50-'60 la Democrazia Cristiana imperava a Castel del Giudice e in tutto il Mezzogiorno grazie ad una stretta collaborazione con la chiesa cattolica. Essa aveva costituito un blocco sociale che comprendeva i ricchi, i furbi di vario genere, i ladri e la povera gente facilmente ricattabile (Berlusconi in questo senso non ha inventato niente di nuovo).

La DC aveva tutto l'interesse al sottosviluppo del mezzogiorno, condizione prima per conservare quel serbatoio di voti che gli consentiva di governare l'intera nazione.

Nonostante i costi minori della manodopera e dei terreni che rendevano appetibili gli insediamenti industriali, fu accuratamente impedito, per qualche decennio, che industrie nazionali e multinazionali approdassero in questa parte del paese: si temeva che i contadini, trasformati in operai, acquisissero una coscienza di classe e voltassero le spalle alla DC, come era avvenuto in altre parti d'Italia.

I fondi della Cassa per il Mezzogiorno furono, quasi sempre, impiegati in opere faraoniche non attinenti allo sviluppo, “le famose cattedrali nel deserto”.

Questa situazione si sbloccò solo per merito delle lotte dei lavoratori del nord alla fine degli anni '60, molti dei quali meridionali emigrati, che inserirono tra le rivendicazioni gli investimenti nel Mezzogiorno. Una realtà, quella meridionale, dove l'analfabetismo riguardava una parte consistente della popolazione e l'arretratezza e la miseria toglievano a molte persone la dignità umana.

A scanso di equivoci, devo dire che molti cattolici erano persone oneste, ma non si opponevano sufficientemente alla malafede ed i soprusi che regnavano sovrani.

A Castel del Giudice il reperimento dei voti alle elezioni comunali avveniva soprattutto attraverso il coinvolgimento di più famiglie possibili con l'obbligo della parentela, ma anche con promesse o minacce. Esisteva comunque un voto di opinione, anche se fortemente minoritario (qualche decina), tenendo conto che la popolazione era di circa 800 abitanti.

A cavallo tra gli anni 50 e 60 vigeva quindi il sistema dei clan familiari che erano una morsa terribile che comprometteva qualsiasi spinta al cambiamento.

Ricordo - all'epoca ero adolescente - che un segno di rottura fu introdotto da alcuni studenti. Molti ragazzi (per le ragazze non era considerato un obbligo studiare) della generazione precedente alla mia per poter studiare entravano in seminario fingendo una vocazione, ne uscivano qualche anno dopo con un diploma e da accaniti anticlericali.

La mia generazione, quella del primo dopoguerra, sperimentò invece una nuova figura: quella di studente-contadino.



2001 festa interregionale "Liberetà" Abruzzo Molise

Contrariamente a quanto sarebbe avvenuto qualche anno dopo, con la conquista del diritto allo studio attraverso le 150 ore per gli studenti lavoratori, che studiavano con ore di permesso ottenute nei contratti di lavoro percependo un salario, lo studente - contadino la mattina andava a scuola ed il pomeriggio, più tutti i mesi delle vacanze estive, andava a lavorare nei campi oppure a pascolare il bestiame rompendosi la schiena senza alcun compenso.

Nei primi anni 60, come dicevamo, per merito di alcuni studenti, si cominciò a parlare di marxismo e della necessità di rompere la duplice cappa Chiesa-Democrazia cristiana che tanti danni aveva prodotto al paese nel corso degli ultimi anni.

Il limite di quella piccola ma importante rivoluzione pacifica studentesca fu che rimase per quasi un decennio patrimonio di poche persone e non diventò un fenomeno di massa, come era necessario.

Nel '65 fu eletto un sindaco socialista, Luigi Di Cìò, con una lista in cui era presente qualche giovane, ma l'amministrazione che ne seguì non produsse quella scossa necessaria per cambiare le cose.

I partiti della sinistra storica, PCI e PSI, si attestavano su poche decine di voti, ma si cominciava a discutere apertamente di politica nonostante la repressione e le discriminazioni che puntualmente venivano messe in atto con la complicità delle forze dell'ordine.

Non era ancora il 68 ma ha ragione chi afferma che i fermenti sessantottini iniziarono qualche anno prima. Nel paese stava emergendo una coscienza popolare, di cui anche nei piccoli centri gli studenti ne rappresentavano l'avanguardia, che avrebbe portato al '68 ma anche alle lotte dei lavoratori nel '69-'70 che determinarono importanti conquiste.

Erano gli anni del miracolo economico, ma anche anni segnati da avvenimenti che sconvolsero il mondo: il maggio francese, la primavera di Praga, la folle guerra americana nel Vietnam.

A Castel del Giudice, anche le amministrative del '70 furono ispirate comunque ad un sistema antico, quello della conta dei voti per famiglia, che non si riusciva a superare: la DC vinse di nuovo. Ma quegli anni erano ricchi di fermento politico.

Ci fu una generale presa di coscienza nel mondo giovanile frutto anche di esperienze fatte dai giovani in altre zone, da studente, da lavoratore, da militare. Era evidente che le cose sarebbero cambiate di lì a poco e alcuni ragazzi della mia generazione, quella nata a cavallo del 1950, (il sottoscritto fu uno dei primi) fecero la scelta di vita di iscriversi al PCI.

Questa fase coincideva con una nuova ondata migratoria che avrebbe, nel giro di qualche anno, spopolato il nostro comune e costretto molti giovani a spostarsi in zone del nord Italia o in altri paesi Europei.

I primi anni '70 furono caratterizzati da una generale presa di coscienza e per l'avvicinamento alla politica attiva di numerose persone anche meno giovani.

Protagonista principale di quella "*rivoluzione culturale*" fu Ciro Burlone, che fino ad allora aveva vestito i panni di un socialista moderato; ricordo che aveva inizialmente aperto un circolo intitolato a Gaetano Salvemini. Il motto di Ciro era: "dialogare e costruire" ed infatti mise in atto una serie di iniziative politiche che culminarono con la costituzione della Cooperativa 1° Maggio, alla quale aderirono



decine di persone, ma di questo ne parleremo in un altro capitolo.

Ciro diede nuovo vigore all'elaborazione delle politiche di sviluppo del paese e fece una scelta netta di campo iscrivendosi al PCI ed invogliando molti altri a farlo. Lui era diventato un comunista con simpatie maoiste e su molte cose tra me e lui c'era una sintonia perfetta anche se venivamo da esperienze diverse.

Interminabili e proficue discussioni caratterizzarono quegli anni di fermento politico-culturale: credo fu il periodo in cui si discusse di più di politica e di sviluppo a Castel del Giudice. Ricordo che mi fece tenere una relazione sulla legge 300 (lo statuto dei lavoratori) appena approvata. Io all'epoca avevo 22 anni ed ero assolutamente alle prime esperienze politico-sindacali. Alla fine si complimentò con me, non so se perché ero stato bravo oppure per incoraggiarmi a continuare perché ero stato da poco eletto delegato sindacale nella fabbrica in cui lavoravo a Torino e lui era più entusiasta di me sul fatto che un ragazzo castellano si impegnasse nella difesa dei diritti dei lavoratori.

In quel periodo si avviò un processo di liberazione delle coscienze e di formazione di uno spirito critico irreversibile che hanno poi fatto di Castel del Giudice uno dei comuni più progressisti dell'alto Molise e non solo. (Vale la pena segnalare che alle ultime elezioni regionali, tenute nel novembre 2006, il centro sinistra prese, a Castel del Giudice, oltre il 60% di consensi nonostante il pessimo risultato complessivo).

Nel giugno '75 la svolta anche a livello amministrativo con la conquista, per la prima volta, del comune da parte di una lista dichiaratamente di sinistra e piena di giovani, Sindaco fu Carmelio Cenci col quale ci fu, da parte della sezione PCI, un rapporto molto vivace.

Ad agosto dello stesso anno, con un entusiasmo mai visto prima, riuscimmo ad organizzare la prima festa dell'Unità (credo una delle prime dell'alto Molise); festa che si teneva in agosto e quindi molto apprezzata dagli emigranti: un appuntamento annuale che riuscimmo a rispettare per una quindicina di anni. Le feste dell'unità diventarono un appuntamento importante nella vita politica di Castel del

Giudice: ogni anno infatti mettevamo nel programma un dibattito oppure un intervento di qualche dirigente del partito e credo che sostanzialmente siamo riusciti a dare un contributo alla crescita culturale e politica del paese.

In quegli anni imparammo a gestire uno stand gastronomico, il menu era molto ristretto ma anche i fagioli con le cotiche e la salsiccia alla brace che preparavamo regolarmente ogni anno, diventarono un appuntamento culinario. Le sagre di vario tipo, da questo punto di vista, sono arrivate dopo diversi anni e in qualche modo hanno sostituito le nostre feste dell'Unità.

C'era l'obbligo, ma lo facevamo per il rispetto delle leggi, di essere in regola su tutto: certificati sanitari, concessione della piazza, SIAE, ENEL, collaudo del palco che veniva allestito con materiale di fortuna, ecc.. Alla fine della serata si puliva la piazza e si preparava il bilancio che veniva immediatamente esposto a dimostrazione della berlingueriana diversità dei comunisti, il ricavato serviva a pagare l'affitto della sezione, a rinnovare l'abbonamento a l'Unità e a dare un contributo al Partito.

Importante anche l'attenzione che dedicavamo ai ragazzi con la gara di disegno su temi di attualità e poi il ballo liscio in piazza quando non erano ancora di moda le scuole di ballo e non erano molti a saper ballare.

Sempre nel '75, all'età di 27 anni, sulla spinta di un forte rinnovamento generazionale, mi proposero come segretario della sezione del PCI in sostituzione di Tommaso di Salvo che aveva guidato il partito sin dall'immediato dopoguerra. Sostituire Tommaso non era semplice date le caratteristiche del personaggio: un comunista vero che pensava di dover dare esempio di coerenza agli altri, non solo in politica ma anche nella vita quotidiana, qualità che gli venivano riconosciute da tutti, anche dagli avversari.

La scomparsa del compagno Tommaso, avvenuta recentemente, mi ha spinto a scrivere qualcosa in più sulla sua figura. Tommaso è stato per me e gli altri ragazzi, che si erano avvicinati al PCI dopo

il 68 un esempio di coerenza, moralità e onestà, un grande ed umile maestro di politica e di vita. Lui insieme a pochi altri aveva costituito la sezione del PCI sfidando la discriminazione e la persecuzione che in quegli anni venivano riservate a chiunque la pensasse in modo diverso dal potere. Credo che con lui se ne sia andato un pezzo di storia importante. Una perdita non solo per la sinistra, ma per tutti i democratici sinceri di Castel del Giudice.

Nonostante una mia visione più anticonformista e libertaria della vita e della politica credo di aver onorato al meglio il compito affidatomi dai compagni della sezione e credo che fu anche merito mio se il PCI nelle elezioni politiche del '76 fece un grande balzo in avanti in termini di consensi, diventando il primo partito e con oltre 50 iscritti. Questi i voti su 392 votanti: PCI 173 (44%), DC 147 (37%), PSI 23 (6%), DP 5, PLI 6, PR 2, MSI 3, PSDI 9, Bianche 20.

Fu proprio per merito di quella crescita di consensi che la Direzione nazionale del Partito ci assegnò un viaggio premio in Unione Sovietica.

Fu quello dal '75 all'80 un periodo molto fecondo, sia in termini di elaborazione che di impegno e presenza politica, segnato anche da una vivace discussione all'interno della maggioranza al consiglio comunale dove il PCI si costituì in gruppo autonomo, quasi tutti i componenti del gruppo erano alla prima esperienza. Alla fine degli anni 70 Ciri si trasferì lasciando la direzione della Coop 1° Maggio che nel volgere di poco tempo finì in mano a "forestieri" che la mandarono in malora.

Nel 1980, infilando una serie di errori grossolani, la sinistra perse le elezioni ed iniziò un altro periodo travagliato che durò oltre un decennio.

Voglio riportare un fatto che accadde durante la formazione della lista: nel corso della discussione tra i responsabili del PCI, la delegazione socialista e un gruppo di giovani indipendenti, i socialisti posero il veto sulla mia persona con la motivazione che ero troppo politicizzato. Ricordo che ci riunimmo successivamente e decidemmo, io presente, che era più importante presentare la lista e vincere le elezioni che difendere un singolo compagno; a dimostrazione che

era più forte la disciplina di partito che l'ambizione personale votai la lista piena senza neanche cancellare chi aveva posto il veto sul mio nome. Perdemmo sonoramente come ricordavo sopra.

Successivamente si spaccò anche il fronte PCI-PSI e si inaugurò un'era di alleanze trasversali che non ho mai condiviso. Le discussioni politiche più impegnate che si sentivano all'epoca erano ispirate ai lavori pubblici, alla sistemazione di qualche strada, alla gestione dei fondi del terremoto dell' '84.

Alla carica di Sindaco, in quel periodo, si alternarono Pasquale Pulcini, Domenico Falcione e Carmelio Cenci.

Alla fine degli anni '80, dopo un periodo di agonia che durava da qualche anno, chiudemmo la sezione del PCI.

Con il consenso quasi unanime e con una colata di cemento si costruì il centro sportivo polivalente, si cavarono quei pochi selci rimasti in alcune strade sostituendoli con orribili mattonelle di cemento (le due piazze erano state, in questo senso, sistemate molti anni prima). Si intonacarono e verniciarono esternamente tutte le case, con i soldi del terremoto, perdendo un'occasione per fare un restauro serio e compatibile con l'ambiente, che lasciasse a vista le pietre di cui sono fatte la maggior parte delle abitazioni castellane, si ingabbiò il letto del mitico torrente molinaro - "*ru munnar*" -, un tempo habitat ideale per pesci gamberi e capitoni.

Nel '95 riuscimmo a ricomporre il gruppo della sinistra elaborando un programma elettorale degno di questo nome ed una lista di notevole qualità e con l'innesto di alcuni giovani, riaprimmo di fatto un periodo politico fortemente progettuale. Nei quattro anni che seguirono non mancarono le tradizionali divisioni interne alla maggioranza di centrosinistra, dovute alla mancata applicazione del programma, che portarono alle dimissioni di 3 consiglieri comunali diessini.

Alle elezioni del '99, per una serie di circostanze favorevoli e mettendo in campo tutta la diplomazia di cui siamo capaci, riuscimmo a presentare una lista fortemente innovativa, con a capo Lino Gentile, che assorbì anche alcuni componenti della lista avversa in una brillante operazione politica.

Il resto è storia di questi anni : la nuova amministrazione ed il nuovo Sindaco si sono caratterizzati per un forte impegno progettuale presentando una serie di proposte di sviluppo del paese e del territorio, coinvolgendo la popolazione in modo nuovo e riprendendo un'idea dello sviluppo che, come abbiamo già detto , fu di Ciriaco De Mita negli anni '70.

Alcuni progetti innovativi sono stati realizzati e importanti strutture come la Residenza Sanitaria Assistenziale "S. Nicola" funziona da qualche anno ed è un esempio di società a capitale misto pubblico privato che, oltre a creare 14 posti di lavoro , è la prima struttura del genere nel Molise. Sta per essere reso esecutivo il progetto di ristrutturazione dei "pagliai". C'è il riconoscimento della certificazione ambientale a Castel del Giudice.

Ma il fiore all'occhiello è, a mio parere, l'azienda agricola "*Melise*", una realtà ormai consolidata che valorizzerà i nostri terreni ed il nostro territorio. L'acquisto dei capannoni, la posa di oltre 100.000 piantine, l'aumento del capitale sociale di • 500.000, i finanziamenti già approvati, sono la garanzia del successo dell'iniziativa.

Riporto la relazione da me tenuta all'assemblea pubblica dell'ottobre 2003 in cui si propose la costituzione della società Agricola "*Melise*" perché mi sembra una sorta di manifesto su come ci dobbiamo muovere nel prossimo futuro, nel settore agricolo.

ASSEMBLEA POPOLARE PER LA COSTITUZIONE MELISE SRL

Ringraziamo i presenti a questa assemblea, ringraziamo il Consiglio comunale tutto per l'apertura di credito accordataci deliberando all'unanimità l'adesione all'iniziativa.

Le adesioni ed i riconoscimenti sono indispensabili alla riuscita del progetto perché, come vedremo in seguito, una iniziativa che vede come protagonista principale il territorio ed i suoi prodotti, ha bisogno del consenso dei cittadini. Per questo abbiamo voluto che ci fosse un azionariato popolare presente nella società.

La partecipazione dei cittadini è andata oltre le più rosee previsioni: abbiamo raggiunto le 25 adesioni e pensiamo di incrementarle nelle prossime settimane.

Il mio compito è quello di illustrare, anche a nome del gruppo che ha preso l'iniziativa, gli scopi, le linee fondanti del progetto.

L'idea l'abbiamo maturata insieme ad alcuni imprenditori già presenti nella zona, alcuni dei quali hanno già investito nel nostro comune dimostrando di credere nelle potenzialità del nostro territorio: D'Andrea, Pagliai, Brigato, ecc.. ed è supportata da alcuni importanti fattori:

- il riconoscimento di "Certificazione ambientale" che il comune di Castel del Giudice ha richiesto ed ottenuto, (questo significa che le aziende che investono nel nostro territorio si impegnano a produrre con sistemi compatibili con l'ambiente e che i prodotti avranno il valore aggiunto della certificazione ambientale;

- la constatazione che alcuni prodotti spontanei, ma anche coltivati, e la loro trasformazione, possono diventare un importante fattore di sviluppo per la zona (dal tartufo ai funghi, dai salumi ai derivati del latte);

- la dimostrazione che è possibile coltivare mele ed altri frutti di qualità eccellente (per questo dobbiamo ringraziare un pioniere come Gilberto Brigato che ha investito centinaia di milioni sui nostri terreni, rischiando di persona) segnale che siamo in trattativa per l'acquisizione della sua azienda, impianti sui 23 ettari, macchine, capannoni. Prevediamo di in-



crementare successivamente fino a 40-50 ettari anche diversificando la produzione. La produzione a regime sarà di 400 q.li per ettaro;

- la possibilità di ottenere finanziamenti pubblici rilevanti in particolare modo nella fase iniziale.

A queste valutazioni oggettive, fatte da persone che investono per valorizzare i propri capitali, possiamo aggiungere alcune considerazioni come cittadini di Castel del Giudice sui vantaggi che questo progetto porta con sé :

- saranno valorizzati i nostri terreni sia come rendimento annuo (250 • ad ettaro incrementabili) che come valore commerciale (bisogna diffidare di chi sostiene che i terreni è meglio che stiano " *a spasso* " perché queste persone non sanno fare neanche i propri interessi) la costituzione della SRL, che prevederà nell'atto costitutivo la possibilità di coltivare e trasformare tutti i prodotti che dicevo prima, non vuole soffocare altre iniziative, ma anzi valorizzarle e sollecitarne di nuove;

- chi vuole coltivare, allevare e trasformare in proprio, potrà avvalersi oltre che della certificazione ambientale della rete commerciale della "Melise" srl, in futuro sarà anche possibile consorzio più aziende sotto un unico marchio.

Questa iniziativa attirerà altri investimenti mettendo in moto un circolo virtuoso che contribuirà alla rinascita del paese e ad invertire la tendenza allo spopolamento; creerà posti di lavoro sia a tempo pieno che stagionali.

Volevo anche segnalarvi che sarà socio della SRL, che andremo a costituire, Vasco Franceschi un imprenditore del settore che opera nel Polesine il quale, insieme a Giuseppe Cavaliere è stato nostro consulente nella fase iniziale, anche invitandoci presso la sua azienda per una valutazione sul campo.

Articolazione della SRL

La società avrà un capitale iniziale di 100.000 Euro diviso in 100 quote da 1000 Euro l'una, capitale rivalutabile a partire dal 1° gennaio 2004. Il 50% max sarà riservato all'azionariato popolare al comune il (4%) con quote minime dell'1% avevamo scritto il 30% ma la massiccia adesione ci ha portati a rivedere i conti (un'altra cosa che ci conforta e che non mancano i capitali e dobbiamo porre limiti per farci stare dentro tutti. In seguito sarà possibile far entrare nuovi soci perché serviranno capitali per mandare avanti i progetti che abbiamo in mente);

- chiediamo ai futuri soci che possiedono terreni o ne dispongono

sotto altra forma, procura proprietà indivisa ecc, di sottoscrivere, oltre alle quote, l'impegno di conferire i terreni (per una questione di principio + che legale);

- il CDA sarà di 5 o 7 componenti e sarà la prima assemblea dei soci a deciderlo.

La costituzione avverrà sabato 8 novembre, ora e luogo da definire.

In conclusione di questo capitolo mi sembra di poter affermare che si è messo in moto un processo di sviluppo, che abbraccia più settori, che dobbiamo rendere irreversibile e potenziare.

Non c'è alternativa: per innescare una politica di sviluppo non bastano le rivendicazioni pur necessarie, non basta neanche una buona politica di sostegno, comunque indispensabile.

E' necessario che nasca sul posto, tra le persone che ci vivono e che hanno interessi, la consapevolezza che è possibile farcela, solo in questo modo si mettono in moto meccanismi "virtuosi" che portano i singoli cittadini ad investire capitali, anche modesti, in iniziative nelle quali credono.

Questo attirerà inevitabilmente capitali ed investimenti dall'esterno creando uno sviluppo non importato ma nato sul posto e rispondente alle aspirazioni ed esigenze del territorio e dei suoi abitanti.

Scrivendo queste pagine mi sono accorto, ed è grave che lo abbia fatto solo ora, che nella vita politica di Castel del Giudice sono completamente assenti le donne.

Per la verità negli anni 70 qualche ragazza si era avvicinata alla politica sulla spinta del forte rinnovamento che c'era stato, ma l'impegno era durato solo qualche anno.

Credo che non ci dobbiamo accontentare della percentuale stabilita dalla legge nel Consiglio comunale per garantire pari opportunità.

Sono maturi i tempi per eleggere un Sindaco donna; anche in questo possiamo dimostrare e confermare di essere davvero dei progressisti.

6 Un po' di storia

Un'altra caratteristica di Castel del Giudice è rappresentata dall'assoluta mancanza di conservazione di materiale cartaceo documentale, sono inoltre del tutto assenti antiche costruzioni risalenti ai secoli passati. Ciò perché i numerosi terremoti, da quello del 1456 che distrusse il castello dei Caldora in poi, hanno più volte raso al suolo l'intero paese. Il colpo di grazia all'abitato, e quindi anche agli archivi, fu dato dai tedeschi asserragliati sulla linea Gustav che l'8 novembre del 1943 diedero alle fiamme l'intero paese distruggendolo quasi totalmente.

La ricostruzione storica, quindi, è affidata in parte alla memoria tramandata di generazione in generazione, in parte ai documenti ufficiali e pergamene del regno delle due Sicilie e nell'archivio di Stato, ma i riferimenti sono quasi sempre generici.

Esistono comunque dei lunghi periodi di cui si hanno poche notizie. Castel del Giudice, per alcuni storici deriva da "Castrum Judicis", per altri da "Castellum Judicis", il secondo forse frutto di una trasformazione del latino. Entrambi i termini danno comunque l'idea di una



Un antico stemma castellano

fortezza nella quale vi era un' autorità che amministrava la giustizia .

I primi insediamenti nella zona risalgono al periodo Osco-Sannita ed essendo ai margini del Sannio primitivo Castel del Giudice ebbe la funzione di "statio", luogo di riposo della transumanza anche perché terminale del tratturo "Sprondascino" - Castel del Giudice .

Parte dell' antico tratturo è ancora visibile per la parte che dalla variante della attuale zona industriale porta al colle delle forche e poi verso il fiume, mentre un altro pezzo è stato utilizzato per costruire la strada che porta al Santuario della Saletta e poi si ricongiunge alla strada per Capracotta-Pescopennataro.

Importanti ritrovamenti (mura, reperti di vario genere e monete del periodo) sono state rinvenute in località Salectu, in prossimità del Santuario della Madonna in Saletto, durante i lavori di restauro avvenuti qualche decennio fa. Secondo le testimonianze degli addetti, i ritrovamenti potrebbero risalire a oltre 2000 anni fa: i resti vennero poi ricoperti, come avveniva spesso, per non interrompere i lavori.

Sarebbe interessante effettuare dei veri e propri scavi per saperne qualcosa in più.

A parte questa testimonianza vi è un buco di diversi secoli in cui probabilmente c' erano insediamenti diffusi sul territorio, specie in prossimità dei colli e dei punti più alti, popolati da pastori seminomadi e contadini, sottoforma di "masserie" e costruzioni circolari in pietra, alcune delle quali sono ancora visibili. E' ancora visibile in località bosco selva, lungo la strada comunale che porta alle masserie "d ru casal", il rudere di un convento benedettino che credo risale a parecchi secoli fa.

L' insediamento principale, corrispondente all' attuale paese, come dicevamo fu distrutto più volte. L' antico castello dei Caldora era ubicato nella parte più alta del paese attualmente occupata dalla torre dell' orologio ed alcune case private.

Tra fantasia popolare e storia tramandata sembra che dal castello partisse un cunicolo, lungo qualche chilometro, che arrivava fino al colle delle forche, "ad furcas", dove venivano giustiziati " assassini

e briganti" (forse venivano così definiti anche i dissidenti politici !).

L' epoca di maggiore notorietà fu comunque, senza ombra di dubbio, quella del periodo legato a Giacomo Caldora 1370-1439, cui Castel del Giudice diede i natali. Giacomo Caldora fu abile capitano di ventura, tra i maggiori della sua epoca: tra le sue imprese spicca la sconfitta inflitta, in quel di Colledimezzo, a Braccio da Montone che rimase ucciso sul campo.

Dopo Giacomo Castel del Giudice passò sotto il dominio del figlio Antonio che era completamente diverso dal padre. Nel 1507 la città venne venduta a Fabrizio Colonna, nel 1559 passò a Lucrezia della Castagna e nel 1592 a Gaspare Castiglione.

Nel 1629, come riferiscono documenti del Regno di Napoli, Castel del Giudice è una "camera riservata" ossia esente da tasse e gabelle. Dal 1686 fino alla fine della feudalità, 1806, il paese passa alla famiglia D' Alessandro.

Dopo questa data Castel del Giudice seguì le vicissitudini del regno di Napoli, di cui faceva parte, fino al 1870 quando Garibaldi liberò il sud. Da segnalare che tutti i paesi dell' attuale Provincia di Isernia parteggiarono per i Borboni contro i Garibaldini.

In seguito il paese ha seguito le sorti del mezzogiorno d' Italia, vivendone tutte le contraddizioni e le miserie e non facendo quasi nulla per riscattarsi.

Personalmente credo che per alcuni secoli gli abitanti di questo comune, come di altri piccoli comuni dell' alto Molise siano vissuti nelle stesse condizioni di precarietà, sottosviluppo e povertà assoluta: nel XIX e XX secolo esattamente come nel XV, senza che la rivoluzione industriale condizionasse minimamente il primitivo modo di lavorare e di vivere. Basti pensare che ai primi del 900 i castellani che erano emigrati in America, al ritorno, sottoponendosi ad una fatica sovrumana, si riportavano nelle valigie che erano delle casse enormi ("l casc mrcan") attrezzature tipo: accette, mazze di ferro, coltelli ed utensili metallici di vario genere, qualcuno anche piatti, posate e altre attrezzature per la cucina.

Ricordo ai più giovani che fino agli anni 60 anche un oggetto semplice come un piatto aveva un valore enorme nella povera economia di una famiglia e molte volte quando questo si rompeva veniva rincollato ed assicurato da due ganci metallici, “ciapp”.

A quell'epoca non si sprecava nulla e quasi tutto si riciclava; l'era del consumismo che distrugge risorse e materie prime e produce montagne di rifiuti arrivò successivamente.

Il resto fa parte della storia moderna: le due guerre mondiali, che portarono un supplemento di fame e soprattutto la distruzione del paese - come abbiamo già detto, ad opera dei tedeschi - hanno assestato il colpo di grazia alla già misera economia di Castel del Giudice.

La ricostruzione è stata dura e faticosa ma proprio quando si era tornati alla “normalità” è arrivata la seconda e poi la terza massiccia ondata migratoria. Lo spopolamento lento fino a quel momento, ha avuto un'impennata tale da portare al declino: ciò è accaduto a molti comuni piccoli delle zone interne ma questa non è una consolazione.

Ora è necessario un maggior impegno per invertire la tendenza e fare in modo che il paese si ripopoli.

(I riferimenti storici sono tratti da “ Castel del Giudice “ di Antonio Arduino , Arti Grafiche S. Giorgio Isernia 1981)

7 I Nostri giochi

Anche i giochi della nostra infanzia erano poveri, perché non vi erano soldi per comprarli: ciò nonostante non mancava l'inventiva dei grandi per far divertire i piccoli. A volte si trattava di vere e proprie trovate geniali di padri, madri e nonni, altre volte si affidava ad artigiani il compito di costruire qualche oggettino di divertimento, ed allora bastava abbozzare su un ritaglio di legno una macchina, un attrezzo agricolo o qualche altro oggetto e la fantasia correva.

Ricordo che alcuni ragazzi erano specializzati a costruire, con l'argilla, parallelepipedi vagamente somiglianti a trattori. Un coperchio

piegato fungeva da aratro e così passavamo ore a simulare l'aratura il tutto avveniva anche con la simulazione del rumore del motore.

Un altro giocattolo, frutto dell'inventiva di qualche anziano, era il carro armato e consisteva in un rocchetto per il filo, in legno, al quale veniva praticata una dentatura; all'interno del foro passante si inseriva una molletta: ad una estremità veniva fissato un pezzo legno per tenere ferma la molla, dall'altro, per agevolare lo scivolamento, un rotolino di cera cui veniva sovrapposto un fiammifero o un bastoncino che serviva sia a caricare la molletta sia a fare da fermo e far rotolare il rocchetto. Divertimento dei bambini assicurato.

Un altro giocattolino molto usato era “*la zurzella*” che consisteva o in un grande bottone oppure in un pezzo di legno cui venivano praticati due forellini, all'interno dei fori si faceva passare un filo di lana che si arrotolava fino a diventare una molla e poi tirando e mollando alternativamente il filo si faceva ruotare *la “zurzella”* in un senso e nell'altro.

Poi si diventava più grandi e si passava via via a giochi più impegnativi .

Ru prpicchj

Non era altro che un trottolino, costruito con mezzi di fortuna, che si faceva ruotare su un piano.

Di solito si utilizzava la parte esterna di un rocchetto del filo nel cui foro interno veniva piantata una barretta di legno appuntita.

I più fortunati avevano un ingranaggio di una vecchia sveglia con il relativo asse.

Piet ptell

I bambini si sedevano in fila, qualcuno scandiva una filastrocca passando di piede in piede:

“ piet p'tell ch'lora s'bbell
sanda maria scar'carola
piet p'cciu v' nit a iucà

figlj d' re figlj d' re
tira ssu pet ca tocca te “

Ed un piede veniva ritirato, si ripeteva la filastrocca fino a quando restava un solo piede che vinceva.

Cucctiell

Erano nient' altro che i tappi della birra o della gassosa con i quali si giocava a “*scticchià*” cioè a colpire tirando con il pollice e medio quello dell' avversario; chi colpiva guadagnava un tappo.

Un altro gioco coi tappi era il “giro d' Italia” nel quale si facevano correre i tappi lungo i cordoli dei marciapiedi, chi usciva dal cordolo perdeva un giro, vinceva chi arrivava alla fine del marciapiedi.

I tappi si collezionavano e non era solo il numero che contava, ma anche il disegno e la rarità.

Chierchj

Consisteva in un cerchio del diametro di 40-50 cm che veniva tenuto dritto e guidato mentre rotolava da un attrezzo denominato “*martllina*”: si faceva rotolare il cerchio tenendolo in equilibrio mentre ruotava, mettendo in mostra la propria abilità.

Vricc

Un gioco per donne ma, qualche volta attirava anche i maschietti. Si trattava di un gioco eseguito con alcuni sassolini rotondeggianti del diametro di un cm circa; venivano lanciati in aria ad uno, a due e più e ripresi a volo con una mano: quando un sassolino sfuggiva cadendo si passava la mano.

Sciuarella

D' inverno, con temperature rigide soprattutto di sera, si scivolava su una parte già ghiacciata, oppure la si faceva ghiacciare a forza di scivolarci “*ndummuà*” prendendo la rincorsa e facendosi scivolare appena iniziata la parte ghiacciata che di solito era un pezzo

di strada in discesa. Si cadeva spesso, ma c' erano ragazzi molto abili e dotati di un forte equilibrio che riuscivano a passare un' intera serata senza rompersi nessun osso!

La variante erano gli sci quasi sempre costruiti artigianalmente e poco funzionanti.

B'cch'rucc

Una variante del classico nascondino consisteva nel porre una scatola di latta da mezzo chilo vuota su uno scalino. Qualcuno gli dava un calcio e un malcapitato estratto precedentemente a sorte, doveva andare a raccogliarlo; nel frattempo gli altri si nascondevano e dovevano essere ritrovati proteggendo il bicchiere, cioè evitando che qualcuno gli desse un altro calcio e quindi arrivando sempre prima.

Anche questo gioco si faceva prevalentemente di sera e durava fino a tardi, fino a quando cioè uno o più padri venivano ad interrompere il gioco, anche loro con calci, ma nei nostri sederi.

Langiafiamm

Con un chiodo si praticavano dei forellini sia sul fondo che sulla superficie laterale ad una scatola di latta di mezzo chilo e all' estremità aperta si legava un filo di ferro di 70-80 cm.

La scatola veniva quasi interamente riempita con carboni accesi, la si faceva roteare tenendo con una mano l' altra estremità del filo di ferro ed i carboni diventavano una fiamma che di notte sembrava un cerchio di fuoco, ovviamente i carboni rimanevano nella latta per effetto della forza centrifuga.

Mazz e cuzz

Consisteva di un bastone di circa 80 cm x 2 cm di diametro, (“la mazza”), e un pezzo di 10-12 cm di lunghezza dello stesso diametro del bastone appuntito alle estremità; si colpiva l' estremità del “*cuzz*” facendolo saltare e mentre ricadeva si assestava un colpo deciso mandandolo il più lontano possibile. Si effettuava la conta usando come unità di misura lo stesso bastone, le partite duravano parecchio e vinceva chi aveva realizzato più punti.



Ragazzi cinquantenni che giocano a zombacavall !

Una variante era “*mazz e buschitt*” che consisteva della stessa attrezzatura, si giocava in 4 scavando due buche dove due giocatori tenevano l’estremità della “*mazza*”, gli altri due tiravano “*ru cuzz*” per infilare la buca.

Se l’avversario riusciva a colpirlo si contava fino a quando il giocatore non tornava pronto per effettuare un altro tiro, se “*ru cuzz*” finiva nella buca si passava la mano.

Zombacavall

Gioco di squadra, di solito 3 ragazzi, chi “stava sotto” si metteva contro un muro, il primo in piedi, gli altri curvi ed accodati. Gli avversari, uno alla volta, saltavano sul primo e con piccoli salti successivi si portavano più avanti.

La possibilità di successo stava nel fatto che collocandosi tutti sulla schiena dello stesso ragazzo questi cedeva e si ricominciava; si passava la mano se quelli che stavano sotto resistevano al peso dei 3 per alcuni secondi.

La variante era la “*musa*”, qui un ragazzo si collocava piegato vicino ad uno scalino e gli altri lo “saltavano” allontanandosi man mano, nella misura di un piede per volta fino a quando qualcuno non ce la faceva a saltarlo e andava sotto.

I giochi delle ragazze erano molto più tranquilli e consistevano appunto nelle “*vricc*” che, nel gioco della corda che poteva essere singolo o di gruppo, non mancavano le pupe fatte con qualche straccio e molta fantasia.

8 La lingua

Il dialetto di Castel del Giudice è una vera e propria lingua che ha solo parzialmente riscontro nei paesi limitrofi.

Vi sono espressioni, modi di dire, pronuncia veramente singolari; nonostante la continua trasformazione o “italianizzazione”, è rimasto un nucleo di termini che non dobbiamo disperdere. E’ importante, pertanto, scrivere tutto ciò che riusciamo a reperire attraverso un lavoro che non sarà certamente breve: sarebbe interessante anche fare delle registrazioni perché non sempre si riesce a rendere l’idea scrivendo il termine.

Come vedremo nel vocabolario, vi sono dittonghi che nella pronuncia non hanno nulla a che vedere con la lingua italiana: ad esempio *ua*, *ia* che danno luogo a suoni non descrivibili.

Il mio vuole essere un contributo a questa ricerca che deve essere completata, con rigore scientifico, anche tra i castellani più anziani e residenti all’estero da lunga data che meglio di noi conservano il dialetto. Da continue verifiche scopro ogni giorno parole non comprese tra quelle scritte precedentemente perché, essendo partito da una riduzione del vocabolario della lingua italiana, non risultano compresi termini dialettali che non esistono nella lingua nazionale.

Questa prima bozza sarà arricchita, in seguito, con il contributo di chiunque voglia suggerire termini in disuso, proverbi, aneddoti e modi di dire. Avremo modo, in una seconda edizione mirata, di

presentare un lavoro più completo realizzato con la collaborazione popolare la quale ne sono convinto, non mancherà.

Probabilmente la lingua iniziale, dovendo definire i termini di una vita molto semplice e fatta di pochi oggetti, era povera di termini.

Alcuni termini sono stati introdotti nella nostra lingua durante la transumanza: infatti i pastori che tornavano dalla transumanza, oltre a molti usi e costumi, imparavano una serie di parole che derivavano dal dialetto foggiano e addirittura vi sono termini che derivano dalle lingue greca ed albanese.

La transumanza era quindi un miscuglio di lingue e dialetti di costumi ed usanze dove ognuno prendeva qualcosa dagli altri e lo riportava nella terra di origine.

Altri termini derivano dal Napoletano, data l'appartenenza di questo territorio al regno di Napoli ed i continui scambi che si avevano con questa città; altri sono stati semplicemente presi della lingua italiana e "dialettizzati", negli ultimi anni persino dall'Inglese, esiste qualche termine che deriva dal francese.

Purtroppo, "l'evoluzione" ha trasformato alcune parole dell'antica lingua castellana italianizzandole, in qualche caso esistono due termini, uno più antico ed uno recente, in altri il termine è stato sostituito e forse io non sono abbastanza vecchio e quindi conosco solo il termine moderno.

Come tutte le lingue, dunque, in continua trasformazione e completamento, ma con un nocciolo duro che ci porta indietro nei secoli passati. Una lingua derivante dalla necessità di comunicazione di una civiltà contadina povera e nobile con una cultura dell'autosufficienza i cui termini fondamentali servivano per indicare un modello di vita semplice con pochi oggetti da definire nella vita quotidiana.

Vedremo in seguito che spesso, per tradurre in italiano un termine che in dialetto è preciso, occorre una frase compiuta.

Viene in mente Silone: *"La lingua italiana è per noi una lingua imparata a scuola, come possono essere il latino, il francese... la lingua italiana nel ricevere e formulare i nostri pensieri non può fare a meno di storpiarli, di corromperli, di dare ad*

essi l'apparenza di una traduzione".

Questa cosa l'ho sperimentata sulla mia pelle quando partii per il servizio militare. In pratica mi trovai per la prima volta a dover parlare "correntemente" l'italiano, mi accorsi da subito che il mio italiano scolastico era del tutto insufficiente per intavolare discussioni e non mi ero mai accorto che pensavo in dialetto e dovevo poi tradurre.

Anche la pronuncia era pessima e così tempo diventava "tembo", cantare diventava "candare", rancio diventava "rangio", pensiero "pensiero".

La fatica per correggere questo aspetto, che in parte rimane anche nella pronuncia di persone colte, per me è stata enorme e con successi parziali al punto che ancora oggi, anche se in modo attenuato, molte parole continuo a pronunciarle con la *b* anziché la *p* senza riuscire ad "imbarare" e con la *d* anziché la *t* senza "endrare" in questo computer che mi corregge automaticamente tutte le parole le parole a suo parere non corrette (le diavolerie della scienza moderna).

Per tutte queste ragioni ho scritto, nel vocabolario, le parole così come le pronunciamo, come le abbiamo pronunciate per secoli senza nessuna vergogna, anzi, valorizzando questa particolarità della nostra lingua che prevede una pronuncia diversa della *t*, *c*, *p*, *s* se precedute da *m* oppure *n*.

9 La cucina

La cucina tradizionale, così come ci è stata tramandata, è una cucina povera, classica delle zone di montagna, ricca di grassi.

Caratteristica di un mondo contadino in cui per secoli è prevalsa la cultura dell'autosufficienza dove oltre il 90% di ciò che serviva per sopravvivere veniva prodotto direttamente dalla famiglia: dal grano, al granturco, alle patate, ai legumi, alla carne (sempre insufficiente), al condimento (quasi sempre lardo o strutto), al latte e derivati, alle verdure e frutta.

Il maiale era la risorsa più importante, perché assicurava grassi e proteine per tutto l'anno, ed i suoi prodotti conservati si trovano in



Tricholoma Georgi (Spinarolo)

quasi tutte le ricette; in particolare la pancetta (*sfravr*) e la salsiccia (*ru cuacchj*) sotto strutto erano utili in tutte le occasioni e le ritroviamo entrambe in molte ricette insieme alle “*Pallotte*”. La parte più nobile del maiale corrispondente al prosciutto ed ai salami veniva consumato nei periodi in cui più duro era il lavoro e maggiore il fabbisogno calorico: falciatura, mietitura, taglio della legna.

Scarso il consumo di carne ovina perché questi animali fornivano il latte dal quale si ricavava il formaggio indispensabile, insieme alle uova, per la sopravvivenza, per cui le femmine venivano mantenute per essere utilizzate come ricambio alle loro madri.

A volte si uccideva una gallina, poco prima che morisse di morte naturale dopo aver svolto servizio per qualche anno deponendo uova, ma come si sa gallina vecchia . . .

Quasi del tutto assente il consumo di carne bovina, per il motivo di qui sopra e con l’aggiunta che le vacche rappresentavano insieme la possibilità di ottenere latte, ma anche un mezzo di trazione per l’aratura ed altri lavori; chi non le possedeva era di solito più povero

degli altri perché doveva lavorare la terra a mano. I vitelli si vendevano alla fiera e con il ricavato si comprava tutto ciò che non si poteva produrre in loco (vino, olio, vestiario, spezie) e si pagavano le tasse tra cui la famigerata “*Funduarria*”, si ricomprava il maialino per l’anno successivo.

La verdura era scarsa e la cui coltivazione era quasi esclusivamente affidata alle donne; scarsa era anche la frutta che non era ritenuta indispensabile per l’alimentazione. Poco usati anche i pomodori: questo a dimostrazione che le nostre ricette tipiche sono antichissime. Il pomodoro infatti fu importato dalle Americhe da Colombo alla fine del 1400.

Frequente era il riutilizzo del pane raffermo in vari piatti e tenendo conto che il pane con le patate, fatto in casa, era buono per 15 giorni ci si può fare un’idea di come non si spreca nulla. Esistono, come vedremo, vari tipi di pancotto tra cui anche una variabile al diminutivo “*pancuttill ch l’uoglj*” che si dava ai bambini.

Poche le specie di funghi conosciuti: nonostante l’abbondanza di molte specie eduli nei nostri boschi, la raccolta si limitava quasi esclusivamente ai prataioli (le varie specie di agaricus o psalliota e gli spinaroli (*Tricoloma Georgi*).

Si ignorava la presenza del tartufo, per tanti anni preda di cercatori forestieri che lo raccoglievano in modo clandestino per non svelare ai locali il segreto che permetteva loro di effettuare raccolte abbondanti.

Comunque anche oggi, con qualche rara eccezione, il tartufo raccolto non viene consumato in loco ma venduto ad avidi raccoglitori da avidi cavaatori.

Alcune delle ricette, in seguito illustrate, adatte a persone che facevano molta attività fisica e bruciavano molte calorie, non sono certamente ideali per la vita sedentaria odierna che molti di noi conducono.

Sono state, pertanto, “alleggerite” mediante la sostituzione di strutto, che era il condimento quasi esclusivo, con olio d’oliva.

Un aneddoto su questa abitudine alimentare vuole la polenta “*bona ch l’und*”, in tempi di imbroglio è buona pure con l’oglio (oglio per la rima, ma sta per olio).

Andrebbe fatta una distinzione tra piatti poveri e meno poveri,

tra piatti quotidiani e piatti della festa o di alcuni momenti particolari, come la trebbiatura o l'uccisione del maiale; infatti, mentre l'alimentazione giornaliera era molto francescana e consisteva in un primo piatto da molte calorie. Si trattava quasi sempre di un piatto unico, di solito a "culazion" nella prima mattinata, cui seguivano pasti più leggeri nel primo pomeriggio ed alla sera.

Nei giorni di festa e nelle occasioni particolari che ricordavo in precedenza, i piatti erano molto più elaborati e consistenti: infatti in quei giorni erano concentrati i risparmi di un intero anno perché bisognava fare bella figura.

Nella parte seconda di questo volume ho inserito una ricerca sulle ricette tipiche della cucina castellana, ricette di una cucina povera le cui basi erano tramandate di madre in figlia ma che contenevano sempre una dose di inventiva personale e può capitare, come ho verificato di persona, che ci siano varianti di famiglia in famiglia dello stesso piatto.

Anche in questo campo deve essere sviluppata una ricerca molto più accurata per fornire un ricettario completo di tutti i piatti tipici della millenaria storia di questo paese.



POSTFAZIONE

di Lino Gentile

Sindaco di Castel del Giudice

Il libro che avete in mano rappresenta il primo esercizio di "memoria storica" della recente storia di Castel del Giudice.

A metà tra la ricerca e la testimonianza, "**fesct e mal tiemb** è, insieme, testo di documentata storia castellana e ricostruzione personale di vicende che hanno segnato profondamente il paese.

Colpisce la testimonianza personale dell'autore, resa sul filo del lucido distacco dell'osservatore, ma temperata dall'emozione della memoria di una esperienza vissuta con passione e partecipazione.

La ricostruzione del passato esposta da Nicola Zaccardi ci consegna Castel del Giudice ad oggi: uno dei tanti luoghi simbolo dell'Italia minore, caratterizzati dallo spopolamento, dalla carenza dei servizi, dal basso livello della qualità della vita e da carenti prospettive per il futuro.

Un destino che l'accomuna a gran parte dei paesi del comprensorio alto molisano, di cui diversi studi recenti preconizzano la fine prossima, se non interverranno fatti nuovi che modificano la situazione attuale.

Sono grato a Nicola Zaccardi per avere evidenziato nel suo lavoro le iniziative che l'Amministrazione Comunale, che ho l'onore di guidare, ha ideato ed avviato in questi anni per scongiurare la definitiva chiusura del paese e per avviarlo verso una nuova dimensione.

Il nostro principale impegno è quello di cercare di ricostruire le ragioni che consentono di vivere in un'area rurale superando le difficoltà ereditate dal passato (marginalità economica, sociale e territoriale).

E lo si sta facendo cercando di coinvolgere il più possibile tutte le persone che hanno nel cuore il paese. Le finalità dichiarate di tale sforzo sono la creazione nella comunità castellana di un prezioso senso di appartenenza e la realizzazione dell'idea collettiva dello sviluppo locale basato sulle risorse naturali esistenti. All'interno di questo contesto la chiave di tutto è rappresentata da una sfida: cercare di trasformare tutto quello che è stato fino ad oggi debolezza in elemento di forza!

In perfetta sintonia con questo ragionamento si è provveduto a riconvertire la scuola elementare (chiusa da decenni per mancanza di iscritti) nella Rsa San Nicola: realizzando una struttura socio sanitaria che garantisce servizi a chi ha bisogno (e sono tanti i castellani che ne hanno usufruito e tanti che ne continuano ad usufruire) e opportunità di lavoro a diverse persone, in specialmodo a persone di sesso femminile, tradizionalmente destinate nella storia del *paese* a svolgere esclusivamente lavori domestici non retribuiti.

Coerentemente con la filosofia sopraindicata si sta portando avanti l'ambizioso progetto della Melise, la Società Agricola costituita con l'intento di recuperare e valorizzare i terreni in stato di abbandono ubicati nel territorio comunale mediante la coltivazione di mele biologiche.

Per entrambe le iniziative forte è stato il coinvolgimento della comunità castellana mediante la partecipazione diretta di tanti cittadini nella qualità di soci investitori delle compagini costituite. Tali esperienze, molto apprezzate all'esterno, si sono "guadagnate" l'attenzione di importanti mezzi di comunicazione a livello nazionale: Il Sole 24 Ore e La Repubblica hanno dedicato articoli sulle iniziative avviate sul territorio di Castel del Giudice.

A completamento ed integrazione delle iniziative già intraprese, l'Amministrazione è impegnata nella realizzazione del Progetto di recupero e valorizzazione del "Borgo Tufi" nella consapevolezza che la riqualificazione fisica vada affiancata da azioni rivolte alla promozione turistica, culturale, produttiva dell'intero territorio comunale e al coinvolgimento della stessa comunità insediata.

Siamo convinti che le iniziative in corso possano rappresentare il fulcro su cui puntare per un modello di valorizzazione del paese che, nel contempo, garantisca lo sviluppo e salvaguardi la stessa esistenza in una dimensione e in un contesto differenti.



Via Tufi



Parte seconda

1 Antiche ricette

Gli Antipasti

Antipasto classico

Ingredienti per 8 persone:

1 salame tipico castellano (*Sprusciat*) di 250 grammi circa affettato, 200 grammi di funghi spinaroli (*tricholoma georgi*), di piccola taglia, sottolio; 250 grammi di caciocavallo (8 fette); 250 grammi di prosciutto (8 fette).

Fegatino d'agnello piccante

Ingredienti per 4 persone:

1 fegatino di agnello, una cipolla medio grande, 1 peperoncino, 1 bicchiere di vino rosso corposo, 1 bicchiere di olio d'oliva. Far rosolare con l'olio, in un pendolino la cipolla tritata finemente, aggiungere poi il fegatino tagliato a pezzetti e far rosolare per qualche minuto, aggiungere il vino e far evaporare. Aggiungere un bicchiere di acqua, salare aggiungere il peperoncino (quantità a piacere) far bollire almeno mezzora, aggiungere se necessario acqua, o vino se si preferisce il sapore forte.

Si serve caldissimo.

Soffritto di sangue di maiale

Ingredienti per 4 persone:

300 grammi di sangue di maiale preventivamente bollito e sbriciolato (se necessario tagliare a cubetti), 1 cipolla, 1 bicchiere di olio d'oliva, 1 pezzetto di peperoncino, 1 pizzico di pepe.

Versare l'olio in una padella, aggiungere la cipolla affettata finemente e rosolare, quindi il sangue sminuzzato ed il peperoncino.

Salare e pepare. Servire caldissimo.

Primi piatti

Polenta (Pulenda)

Ingredienti per 6 persone:

Farina di granturco 1 kg, patate 1 kg, pancetta o guanciale 200 gr, salsiccia di carne 6 pezzi, salsiccia di fegato 6 pezzi, 1 bicchiere di olio d'oliva o di strutto, 1 peperoncino, 1 peperone tagliato a strisce (facoltativo), 100 grammi di pecorino grattugiato.

Cuocere le patate in una pentola contenente 2 litri di acqua, pelare e ridurre in poltiglia, aggiungere la farina, salare e cuocere girando con un cucchiaino di legno (L'antica ricetta prevede l'aggiunta di fagioli già cotti).

Scaldare l'olio in una padella mettere la salsiccia e la pancetta tagliata grossolanamente, il peperoncino e rosolare bene il tutto.

Servire nei piatti, aggiungendo il condimento e formaggio in abbondanza.

Riscaldata è ancora + buona:

Ungere bene un recipiente di creta, adagiarsi la polenta (possono essere usati sia un avanzo che polenta appena cotta) modellare con una forchetta, completare uno strato, aggiungere condimento e formaggio a volontà, fare un altro strato e così via, mettere il recipiente sul fuoco e ricuocere fino a formare una crosta in tutta la parte a contatto con il recipiente (in alternativa si può ripassare al forno).

Pancotto con patate (Pancuott e patan)

Ingredienti per 4 persone:

20 fette di pane casereccio raffermo, 500 grammi di patate tagliate a fettine e lessate, ½ cipolla, 200 grammi di pancetta tagliata grossolanamente, ½ bicchiere di olio d'oliva, 50 grammi di pecorino grattugiato, peperoncino facoltativo.

Immergere per qualche minuto il pane in acqua bollente salata, disporre nei piatti.

In una padella, nell'olio, far rosolare la cipolla con la pancetta ed il peperoncino, aggiungere le patate saltare bene.

Condire le fette di pane aggiungendo il formaggio grattugiato servire caldo.

La variante vegetariana prevede, al posto delle patate e gli altri ingredienti di cui sopra, di scaldare nell'olio e aglio foglie di bietola o di rape e condirci il pane bollito.

Lasagna con funghi

Ai normali ingredienti che si usano per condire la lasagna al forno si aggiungono funghi del tipo Spinaroli (Tricholoma Georgi), di taglia piccolissima.

Sugo con carne di agnello.

Si usano gli stessi ingredienti necessari per fare la pecorara e ci si condiscono gli spaghetti all'uovo tagliati alla chitarra.

Sagne e fagioli

Nella preparazione del sugo si utilizza come insaporitore carne Pancetta o salsiccia che poi verranno usate come secondo, di solito si aggiunge qualche pallotta per completare il sapore.

Ingredienti base per 4 persone :

4 salsicce, un trito aromatico (sedano cipolla carota) di 100 grammi, 3 pomodori, 1/2 bicchiere di olio d'oliva, 300 grammi di fagioli bianchi nostrani lessati, 400 grammi pasta fatta a mano e tagliata a piacere (di solito si taglia a tagliolini). 50 grammi di pecorino grattugiato.

In un tegame, nell'olio, far soffriggere il trito e la salsiccia, aggiungere i pomodori, 1 bicchiere di acqua e i fagioli.

Far bollire per un'ora circa, togliere la salsiccia.

Nel frattempo in una pentola saranno cotte le sagne (in mancanza può essere usata pasta normale).

Condire con il sugo aggiungendo pecorino grattugiato.

Pasta e fagioli con la cipolla

Ingredienti per 4 persone:

300 grammi di pasta tipo tubetti (cannaruzzetti), una cipolla, 100 grammi di pancetta tagliata in piccoli pezzi, 150 grammi di fagioli borlotti lessati, ½ bicchiere di olio d'oliva.

Tagliare finemente la cipolla e farla rosolare insieme alla pancetta, nell'olio in una padella.

Aggiungere i fagioli, i tubetti precedentemente cotti al dente, saltare bene. Servire caldo.

Pasta con le fave fresche

Ingredienti per 4 persone:

200 grammi di fave tenerissime appena colte, ½ cipolla, 50 grammi di pancetta o guanciale, un pizzico di pepe, una foglia di menta, 4 cucchiaini di olio d'oliva, 300 grammi di penne.

In un tegame fare rosolare nell'olio la cipolla con la pancetta quindi aggiungere le fave e, rosolato il tutto, un bicchiere di acqua far bollire per qualche minuto, salare, pepare aggiungere la menta e saltarci la pasta cotta al dente.

Può anche essere usata, aggiungendo acqua, per condirci del pane abbrustolito (*Acquasala ch l faf*).

Stracciatella (Vdianna)

Ingredienti per 4 persone: 4 uova, 50 grammi di pecorino grattugiato, 150 grammi di mollica di pane raffermo, 1 rametto di prezzemolo tritato finemente, 1 litro di brodo di gallina.

Sbriciolare finemente la mollica, aggiungere le uova, il formaggio ed il prezzemolo Amalgamare e passare nel brodo bollente per qualche minuto, girare spesso.

Servire caldissimo.

Minestra con la cicoria (Cassell)

Ingredienti per 4 persone:

4 etti di cicoria già lessata e spezzettata finemente, 2 spicchio d'aglio, 4 cucchiaini di olio d'oliva, 1 litro di acqua, un pizzico di sale, pecorino grattugiato facoltativo.

Mettere tutti gli ingredienti in una pentola e portare ad ebollizione, aggiungere 3 etti di riso e portare a cottura.

Al posto del riso possono essere usati dei crostini di pane casereccio raffermo.

Purea di Verza e patate (fogl e patan)

Ingredienti per 4 persone:

1 kg di patate, 1 kg di verza scura (la parte esterna del cavolo

cappuccio), 1 bicchiere di olio, 100 grammi di pancetta, 4 pezzi di salsiccia, 2 spicchi d'aglio, peperoncino facoltativo.

In una pentola lessare la verza, a metà cottura aggiungere le patate già sbucciate ed affettate grossolanamente salare e portare a cottura.

Scolare l'acqua in eccedenza e pigiare bene l'insieme con l'apposito schiacciap patate di legno.

In una padella rosolare l'aglio con la pancetta (e la salsiccia che va tolta appena cotta per poi utilizzarla come secondo), eliminare l'aglio.

Versare tutto nella pentola e mischiare bene. Servire caldo.

Riso col lardo battuto (Ris ch l'und, adacciat)

Ingredienti per 4 persone :

300 g di riso, 100 g di lardo, 2 spicchi d'aglio, un rametto di prezzemolo, preparare un battuto col lardo e gli odori, versarlo in una pentola con un litro di acqua bollente e salata.

Fare insaporire per qualche minuto, quindi aggiungere il riso e cuocere. Servire caldissimo.

Purea di fagioli e patate (fasciuol e patan p'sctiat)

Ingredienti per 4 persone:

1 kg di patate, 250 grammi di fagioli bianchi nostrani, 100 grammi di guanciale, ½ cipolla, ½ bicchiere di olio.

Rosolare il guanciale tagliato a dadini insieme alla cipolla in una padella.

Cuocere le patate, sbucciate e tagliate a fette in una pentola con 1,5 litri di acqua salata. Scolare, aggiungere i fagioli e schiacciare il tutto, quindi versarci il soffritto e amalgamare.

Servire caldo accompagnando con pane e cipolla cruda.

Polenta di farina di grano duro (fior d hran e patan)

Ingredienti per 4 persone:

1kg di patate, ½ Kg di farina di grano duro, 400 grammi di carne di maiale, un trito di cipolla sedano e carota di 100 grammi, 4 pomodori, ½ bicchiere di olio.

Far rosolare il trito e la carne in un tegame con l'olio, aggiungere

i pomodori ed 1 bicchiere di acqua, salare e pepare, cuocere bene per un'ora circa.

In una pentola lessare le patate sbucciate e tagliate a fette, schiacciarle, aggiungere a pioggia la farina salare e portare a cottura.

Versare sui piatti a grosse cucchiainate condite col sugo ed aggiungendo pecorino grattugiato.



Tuber magnatum e Aestivum

Secondi piatti

Pecorara (pechra a ru cuttur).

Questa è una ricetta molto antica che probabilmente risale all'epoca della transumanza, infatti seppur con alcune varianti, è conosciuta nelle zone interne di Abruzzo e Molise ed in particolar modo nelle zone interne dove tradizionalmente si praticava la transumanza.

Prepararla all'aperto diventa un vero e proprio rito che ancora oggi viene praticato in occasioni particolari. di questo piatto si dice:

mettici tutti gli odori che hai.

Ingredienti per 4 persone:

carne di pecora o castrato privata del grasso 1000 grammi, 1 cipolla, 1 costa di sedano, 1 carota, 1 spicchio d'aglio, 1 stelo di rosmarino, 4 foglie di basilico, peperoncino a piacere, 1 patata, 6 pomodori (facoltativo), 1 dl di olio d'oliva, un bicchiere di vino rosso corposo.

Sgrassare ulteriormente la carne facendola bollire 5 minuti e buttando la prima acqua.

Tritare finemente tutti gli odori e farli rosolare con l'olio in un caldaio di rame (cuttur), in mancanza del caldaio potete usare una normale casseruola inox, aggiungere la carne tagliata a pezzi non troppo piccoli, far rosolare qualche minuto, aggiungere il vino, e far evaporare.

Aggiungere acqua fino a coprire la carne, la patata intera, salare e far bollire almeno un'ora (dipende dalla durezza della carne), aggiungere i pomodori tagliati e privati dei semi, salare e far bollire un'altra mezzora. Servire bollente .

Con la salsa ottenuta si può anche condire la pasta.

Pallotte

Ingredienti per 4 persone:

3 uova, 50 grammi di pecorino macinato, 50 grammi di formaggio vaccino macinato, 30 grammi di pane grattato, 1 spicchio d'aglio e prezzemolo tritati finemente, 100 grammi di strutto.

Far sciogliere e bollire lo strutto in una padella, impastare tutti gli altri ingredienti, aiutandosi con una forchetta.

Ricavarne 8 polpette ovali (se l'impasto non è abbastanza solido aggiungere formaggio). Rosolare bene le polpette nello strutto bollente, rigirandole alcune volte. Passare poi le polpette in una salsa di pomodoro o meglio in un sugo di carne, servirle calde come secondo piatto.

Capretto cacio e uova

Ingredienti per 4 persone:

¼ di Capretto (circa 800 grammi), 1 bicchiere di olio di oliva, 1 rametto di rosmarino, 1 spicchio di aglio, 3 uova, 50 grammi di pe-

corino grattugiato, un pizzico di pepe, ½ limone spremuto.

Far rosolare nell'olio in una casseruola lo spicchio d'aglio, aggiungere il capretto tagliato a pezzetti, il rametto di rosmarino, salare e portare a cottura, togliere l'aglio ed il rosmarino, spruzzare con vino bianco.

A parte sbattere le uova ed aggiungervi il formaggio, il succo di limone, il pepe.

Versare questo sbattuto sulla carne e amalgamare fino a cottura dell'uovo. Servire caldo.

Agnello impanato (Mugljcrat)

Ingredienti per 4 persone:

1kg di agnello tenero tagliato a pezzi grossolani, 1/2 bicchiere di olio d'oliva, 150 grammi di mollica di pane raffermo sbriciolato, 3 uova, 1 spicchio d'aglio 1 rametto di prezzemolo tritati finemente, un pizzico di origano, un cucchiaino di pecorino grattugiato, un pizzico di pepe, 30 grammi di tartufo nero grattugiato (facoltativo).

Sbattere le uova ed aggiungere un pizzico di sale, in una terrina a parte sbriciolare la mollica ed aggiungere l'aglio, il prezzemolo, il formaggio, il pepe e l'origano.

Bagnare i pezzi di carne, precedentemente salati, nell'uovo e quindi passare nel pane.

In una teglia versare l'olio, adagiarvi i pezzi di carne e passare al forno per circa 40 minuti.

Nei tempi passati, quando non esistevano i forni, la carne veniva adagiata in una tortiera con coperchio mettendoci la brace sia sopra che sotto. Questo era il secondo piatto delle grandi occasioni e delle feste più importanti.

Agnello o coniglio con i funghi galletti

Il procedimento e gli ingredienti, a parte la carne, sono gli stessi della "pecorara" illustrata precedentemente, a parte si preparano i galletti trifolati che vengono aggiunti alla carne e fatti insaporire per ¼ d'ora.

Dolci

Frittelle di Natale (Scurpell)

Ingredienti per 4 persone:

½ kg di pasta da pane ben lievitata nella quale devono essere incorporati 50 grammi di uvetta ed un pizzico di sale, 100 grammi di zucchero, una pentola con abbondante olio di semi bollente.

Con le mani prelevare pezzi di pasta irregolari e metterli a rosolare nell'olio bollente, ancora calde passarle in un piatto contenente lo zucchero e rotolarle per far attaccare lo zucchero.

Sono ottime da mangiare ancora calde.

Ferratelle (P'zzell)

Ingredienti per quattro persone:

5 uova, 250g zucchero, mezza bustina di lievito un quarto di olio mezzo bicchiere di latte, mezzo bicchiere di anice, vanillina, buccia di limone grattugiata, farina a piacere.

Sbattere le uova insieme allo zucchero, versare l'olio, il latte insieme alla bustina, ed aggiungere gli altri ingredienti, infine la farina, in quantità necessaria per rendere l'impasto quasi solido, ed amalgamare il tutto, scaldare lo stampo, raggiunta la temperatura versare un cucchiaino dell'impasto e cuocere per un minuto circa.

Cicerchiata (c'c'rchiata)

Ingredienti per 4 persone:

250 grammi di farina, 30 grammi di strutto, 2 uova, 130 grammi di zucchero, 100 grammi di miele, 1 bicchiere di olio di semi.

Impastare la farina con lo strutto, le uova e 40 grammi di zucchero, ridurre a bastoncini e prelevare un pezzetto per volta per ricavarne palline della grandezza di un cece, friggerle in una padella con l'olio.

In un'altra padella far sciogliere il miele e lo zucchero rimanente, versarvi le palline ed amalgamare rapidamente.

Versare su un piatto dandogli la forma di ciambella o di cono e guarnire con confettini decorativi.

Sciadon

Per la pasta:

5 uova, 1 bicchiere di olio 1 bicchiere di vino, succo di 1 limone, pizzico di sale, lievito, farina 800 grammi, zucchero 200 grammi,

per il ripieno:

500 grammi formaggio pecorino fresco grattugiato,

500 grammi pecorino secco grattugiato, 8 uova,

prezzemolo tritato fine, pepe, noce moscata.

Impastare la farina con tutti gli ingredienti e foderare un tegame, mettere l'impasto all'interno, richiudere con l', guarnire con striscioline e pennellare con tuorlo d'uovo.

Cuocere al forno 160° per 40 minuti.



2 Principali termini della lingua castellana

Vocali ed articoli

La prima difficoltà sta nel tradurre le parole in forma scritta in quanto occorrerebbero almeno 9 vocali.

Che definiremo : A – E – I – O – U come da lingua italiana.

Inoltre:

J : (*jnebl*)

UA che suona UOA : (*Uarduà*) ;

UO dove la O diventa più chiusa di quella normale: (*manuocchj*);

IA solo in alcuni casi la A diventa più aperta quasi iea : (*Magniat*)

Gli articoli determinativi: singolare femminile *la* , plurale *l* ; singolare maschile *ru* , plurale *r*

Gli articoli indeterminativi: femminile *na* , maschile *nu*.

Il suono delle consonanti può essere composto con l'accompagnamento ad una vocale oppure ad altra consonante, il più delle volte sono tronche e in questo caso ho usato il simbolo ' finale.

Un esempio : p'tr'sen'r' (*prezzemolo*).

Verbi

Esistono 4 vere e proprie coniugazioni con regole generali e molte eccezioni: il verbo ausiliare è quasi sempre avere, anche per i verbi intransitivi , con eccezioni nell'ambito dello stesso verbo , in altri verbi si usa indifferentemente sia essere che avere , in pratica sono più le eccezioni che le regole fisse.

L'esempio : *i ajj iut , tu siè iut , iss è iut , nu em (stà sia per avem che per sem) iut , vu et (stà sia per avet che per set) iut , lor ien o so iut .*

Comunque tutti terminano per : 1) (à , ià , uà) , 2) ì , 3) è , 4) (tr , cr , vr , onn , ett) , rz che riguarda i riflessivi

Potremmo dire 4 coniugazioni di cui la prima e la quarta con alcune varianti (*metr , dier , chiovr , ecc.*).

Per tutti i verbi esistono, il presente, passato prossimo, passato remoto, il futuro è il presente preceduto da un'indicazione del tempo (*Dumàn m n vaglj , L'ann ch vè m'accatt la casa ecc.*), tra condizionale e congiuntivo non esiste una distinzione precisa ed è quasi sempre il congiuntivo a prevalere, tuttavia esistono alcune rare forme di condizionale rafforzativo di un'azione:

- *t mbccarria , t'accdarria , t'faciarria* - che forse derivano da altra lingua

1° coniugazione terminante con à , ià , uà , Esempio : *passà , magnià , uarduà* :

PRESENTE

I pass , Tu piass , Iss passa , Nu passem , Vu passet , Lor passn .

IMPERFETTO

I passev , tu passiv , iss passeva , nu passaam , vu passaat , lor passevñ .

PASSATO PROSSIMO

(eccezione dell' ausiliario)

I ajj passat , Tu siè passat , Iss ha passat , Nu em passat , vu et passat , lor jen passa .

PASSATO REMOTO

I passiev , Tu passisct , iss passett , nu passem , vu passesct , Lor passiern

CONGIUNTIVO–CONDIZIONALE

I passess , tu passiss , iss passess , nu passassim , vu passassit , lor passessn .

2° coniugazione terminante con ì , esempio: *durmì*

PRESENTE

I dorm , tu duorm , iss dorma , nu durmem , vu durmet , lor dormn

IMPERFETTO

I durmeva , tu durmiv , iss durmeva , nu durmaam , vu durmaat , lor durmevn

PASSATO PROSSIMO

I ajj durmut , tu iè durmut , iss ha durmut , nu avem durmut , vu avet durmut , lor ien durmut .

PASSATO REMOTO

I durmiev , tu durmisct , iss durmett , nu durmemm , vu durmesct , lor durmiern

CONGIUNTIVO CONDIZIONALE

I durmess , tu durmiss , iss durmessa , nu durmassim , vu durmassit , lor durmessn .

3° coniugazione terminante con è , esempio: *sapè*

PRESENTE

I sacc , tu sià , iss sa , nu sapèm , vu sapèt , lor sian .

IMPERFETTO

I sapev , tu sapiv , iss sapeva , nu sapaam , vu sapaat , lor sapevn .

PASSATO PROSSIMO

I ajj saput , tu iè saput , iss ha saput , nu em saput , vu avet saput , lo ien

saput .

PASSATO REMOTO

I sapiev , tu sapisct , iss sapett , nu sapemm , vu sapest , lor sapiern .

CONGIUNTIVO CONDIZIONALE

I sapess , tu sapiss , iss sapessa , nu sapassim , vu sapassit , lo sapessn

4° coniugazione terminante con tr , vr , cr , rz , onn , ett . Esempio: “*accitr , movr , dicr , vsctirz , annasconn , apprmett*” .

PRESENTE

I dich , tu dic , iss dicia , nu d'cem , vu d'cet , lor dicn .

IMPERFETTO

I d'ceva tu d'civ , iss d'ceva , nu d'ciaam , vu d'ciaat , lor d'cevn .

PASSATO PROSSIMO

I ajj ditt , tu iè ditt , iss ha ditt , nu em ditt , vu et ditt , lor ien ditt .

PASSATO REMOTO

I d'ciev , tu d'cisct , iss d'cett , nu d'cemm , vu d'cesct , lor d'ciern .

CONGIUNTIVO CONDIZIONALE

I d'cess , tu d'ciss , iss d'cessa , nu d'ciassim , vu d'ciassit , lor d'cessn

TERMINE in

Lingua Castellana	Plurale	FEMM. ITALIANO	NOTE, PROVERBI, MODI DI DIRE
-------------------	---------	----------------	---------------------------------

A

Abb	Scherno	M n'ajj fatt abb e m'è sciut ru obb
Abb'tt'mà	Lamentarsi	
Abbaia	Abbaiare	
Abball	Sotto a valle	
Abbandunat	Abbandonato	
Abbass	Sotto , al piano inferiore	
Abbassà	Abbassare	
Abbat	Abate	Anche raggirato

Abbet	Abbit	Abete	
Abbia		Gabbia	
Abbramat		Insaziabile , avido	
Abbril		Aprile	
Abbrtià		Avvolgere	Tu rit e a me m z'abbrita
Abbrusc'culì		Abbrustolire	
Abbrusciuà		Bruciare	
Abbrusicc		Odore di bruciato	
Abb'tà		Abitare	
Abbtuà		Abituare	
Abburtì		Abortire	
Abbuscuà		Guadagnare	Anche prenderle
Abbusuà		Abusare	
Abbuttat		Sazio , Gonfio	
Acca		Acqua	
Accamullà		Mietere le cime, con i semi, di lupinella	
Accaptunnà		Rotolare	
Accapurruà			Ammazzare con un colpo alla testa
Accasàrz		Sposarsi	Per gli uomini
Accatt		Acquisto	Ha fatt n'accatt d' cazz
Accattà		Comperare	
Acchiappià		Afferrare	
Accis		Ammazzato	Sta anche per mol to stanco
Accitr		Ammazzare	T' pozzn accitr p' lup
Acciucuarz		Accosciarsi	
Acciucuat		Accosciato	
Accmià		Consumare	Puntare alla cima
Accrvacchiat			Collo storto a cau sa della cervicale
Accucchià		Accoppiare , mettere insieme	L' nuvl l'accuocchia ru viend , r' scim z'accuocchjn sol' lor
Accucciuat		Accucciato	
Accumbagnià		Accompagnare	

Accungià		Riparare	
Accungiat		Aggiustato	Anche uno che ha bevuto parecchio
Accungim		L'occorrente perfissare il giogo all'aratro ai buoi per l'aratura	
Accuppà		Saltare giù	
Accurdà		Rendere benevolo con un regalo	
Accurtatora		Scorciatoia	
Ach		Ago	
Acquar		Brina	
Adaccià			Battere il lardo
Add'lurat		Indolenzito	
Addacquà		Innaffiare	
Addrzzià		Raddrizzare	
Addulgì		Addolcire	
Addumannà		Domandare	
Addurà		Annusare	
Aff'ttià		Affittare	
Affamat		Affamato	
Affann		Affanno	
Affucà		Soffocare	
Affum'chit		Affumicato	
Affunn		Profondo	
Affunnà		Immergere	
Affunuà		Legare un animale con una lunga corda per farlo pascolare	
Aiier		Ieri	
Aiiutt		Sbrigati	
Aiiutuà		Aiutare	
Alà		Sbadigliare	
Aldar		Altare	
Aldura		Altura	
Alert		In piedi , sveglia	
Alicia	alic	Alicetta	
All'ggrì		Digerire	
All'nacc		Tacchino	
All'ndà		Allentare	
All'và		Allevare	
Allagà		Allagare	

Allappa			Sapore di frutto acerbo
Allascà			Sfoltire
Allattà			Allattare
Alliev			Piccolo animale
Allina	uall	Allin	Gallina
Allit			In lite
Allmbiet			In piedi , Sveglia
Allucc	Alloccr		Galletto - Anche fungo gallinaccio
Alluccuà			Urlare
Alluminj			Alluminio
Allumuà			Illuminare
Alma			Anima
Alvaniell			Pioppo bianco
Alzà			Alzare
Am'r'can			Americano
Amar			Amaro
Amarot'ch			Amarognolo
Amcizia			Amicizia
Amer'ca			America Anche la mer'ca
Amich	amic		Amico
Amm'sc'ca			Mischiare
Ammalat			Malato
Ammandà			Coprire
Ammasc'chià			Masticare
Ammassà			Impastare
Ammond			Sopra
Ammuccà			Inclinare , versare Anche atterrare con una botta in testa
Ammucchià			Ammucchiare
Ammullà			Ammollare
Ammussuat			Imbronciato
An'mal			Animale
Anassa	Anass		Mandibola
Anda			Anta Sta anche per striscia di terreno da lavorare
Andò			Dove
Angòra			Ancora
Ann'gghiàt			Annebbiato
Annasconn			Nascondere
Anniand			Davanti
Annuccà			Uccidere con un colpo alla nuca

Anzian			Anziano
Anziembr			Insieme Anche per indicare qualcosa gestita in società
App'cc'chià			Incollare
App'ccià			Accendere
App'tit			Fame
App'zztuà			Appuntire
Apparecchj			Aeroplano
Appenn			Appendere
Appis			Appeso
Apposct			Apposta
Appriess			Appresso
Appruffidj			Insistenza su una tesi sbagliata
Apprumett -Appr'mett			Promettere A chi da e a chi apprumetta
Appuià			Appoggiare
Appundà			Abbottonare
Ara	Ar		Aia
Arà			Arare
Arlogg			Orologio
Arr'camà			Ricamare
Arr'canosc			Riconoscere
Arr'cciat			Rugoso
Arr'chiamà			Richiamare
Arr'chiudr			Rinchiudere
Arr'cunzgnià			Riconsegnare
Arr'cupià			Ricopiare
Arr'curdà			Ricordare
Arr'egn			Riempire
Arr'ierj			Risollevare
Arr'mb'zacchit			Pancia gonfia Di solito si usa per indicare un agnello malato che non ingrassa
Arr'nduccuruà			Affilare la falce con un martello speciale
Arr'ngrazià			Ringraziare
Arr'passà			Ripassare
Arr'ponn			Mettere da parte
Arr'rmanì			Restare
Arr'rmnì			Tornare
Arr'rmrià			Guardare
Arr'sanà			Guarire

Arr'sciatà	Respirare	Ve na puzza ca n'nz' pò arrsciatà
Arr'sctà	Arrestare	
Arr'trattà	Fotografare Dipingere	
Arr'vglia	Svegliare	
Arr'vild	Sveglio	
Arrabbatt	Ripassare il terreno dopo la semina	
Arrabbuccà	Ricongiungere un animale al gruppo	
Arraccundà	Raccontare	
Arraccungia	Riparare	
Arraiutuà	Difendere	
Arrammurì	Spegnere	
Arrannuvà	Rinnovare	
Arrappacià	Rappacificare	
Arrapp'tià	Coccolare , avere un atteggiamento tenero	
Arravuglià	Accartocciare	
Arrenn	Restituire	
Arret	Dietro	
Arrfiutuà	Rifiutare	
Arrjttà	Vomitare	
Arrmanì	Restare	
Arrotin	Arrotino	
Arrusct	Arrosto	
Arrutà	Affilare	
Arrutt'	Contatto	
Arruttuà	Toccare	
Arruvnià	Rovinare	
Arruzzit	Arrugginito	
Art	Mestiere	Mbart l'art e mettla da part
Arr'v'c'nà	Rendere incandescente	
Arz'nal	Confusione	
Arza	Mandibola	Arza d' cuan
Arzetta	Briglia – morso	
Arzura	Arsura	
Asc'tmà	Bestemmiare	
Asp'ttà	Aspettare	
Ass'mà	Diminuire	
Ass'ttàrz	Sedersi	
Ass'ttat	Seduto	

Assaggià	Assaggiare	
Assal'pì	Sopportare	
Assapri	Assaporare	
Assciuppà	Strappare	T'assciopp la facc
Assià	Molto	
Assisct	Assistere	
Assuccià	Spianare	
Assucuà	Asciugare	
Assutt	Asciutto	
Attaccà	Legare	
Attassat	Bloccato dallo stupore	
Attill	Gattino	
Atturuà	Tappare	
Attuzz	Cornata	
Attzzià	Attizzare	
Audià	Odiare	
Ausct	Agosto	Alla prim'acca d'ausct armitt't ru busct
Auuojj	Oggi	
Avanz	Avanzo	
Avasctà	Bastare	
Avè pit	Avere compassione	
Avv'Inà	Avvelenare	
Avv'sià	Avvisare	
Avvucat	Avvocato	
Avvuldruàrz	Arrotolarsi sul terreno	
Azz'cchià	Indovinare	
Azz'nnat	Sistemato a puntino	
B		
B'cchier	Bccher	Bicchieri
B'scott		Ciambella
B'sogn		Defecazione
B'suogn		Bisogno
B'tton		Bottone
Babbion		Recipiente esageratamente grande
Baccalà		Baccalà

Baiard		Attrezzo simile ad una scala ,serviva per il trasporto a mano per 2 persone
Bal'con		Balcone
Ball	Biall	Ballo
Ballà		Ballare
Bangariell		Tavolaccio sul quale si ammazzavano i maiali
Barbacan		Lucernaio
Basc'ton		Bastone
Bbotta		Colpo
Bbrill		Alticcio
Bc'cletta		Bicicletta
Biaff		Baffi
Biava		Biada
Bica		Biga
Birra		Birra
Bnoch'l		Binocolo
Bolla		Bolla
Borza	Borz	Borsa
Br'and		Brigante
Breatier		Brigadiere
Bruscior		Bruciore
Bucch		Sacchetto
		Si usava per dare la biada ai cavalli
Buch	Bochr	Buco
Bulletta		Bolletta
Bullon		Bullone
Buon		Buono
Buott		Rumore da caduta
Buott d sangh		Persona , truce che non ride mai
Burr		Burro
Burraccia		Borraccia
Buscìa		Bugia
Buttiglia	Buttigl	Bottiglia
C		
C'cat		Cieco
C'cerchia	C'cerchj	Cicerchia
C'llus		Suscettibile

C'mm'nera		Camino
C'ndrell		Chiodini dalla testa grande che si mettevano nella parte inferiore delle scarpe per ridurre il consumo della suola
		Cintura
C'ndrin		Straccio
C'ngion	C'ngiun	Anche un uomo con poche qualità o poca forza
		Piccolo
C'ninn	C'nenna	Cipolla
C'polla		Piccolo ramo
C'pp'tiell		Ciliegia , ciliegio
C'rascia		Candelina
C'rogg'n		Cervello
C'rviell		Mentuccia
C'sembr		Città
C'tà		Citrato
C'trat		Caldaio
Caccaviell		Cagnolino
Cacciùn		Caffè
Cafè		Cambiare
Cagnìa		Cognato
Cajniat	Cajniata	Calice
Cal'c		Calcagno
Cal'cagn		Calamaio
Calamar		Calpestare
Calg'jà		Calcinaccio
Calg'nacc		Calce
Calgia		Quale ?
Caliss ?	Calessa ?	Caldo
Call		Caldissimo
Call-Call		Appena cotto o scaldato
		Calza
Calzetta	Calzett	Residuo volatile della spiga del grano
Cama		Campana
Cambana		Cestino per il formaggio
Cambesa	Cambes	Camomilla
Cambumilla		Camicia
Camiscia		Cammello
Cammell		Camminare
Camnià		Camera
Camra		Cimitero
Camsand		

Camsciott		Camice	
Candà		Cantare	
Candòn		Sasso grande	
Cang'llà		Cancellare	
Cangrena		Cancrena	
Caniala		Grondaia	
Cannatora		Collana	
Cannela	Cannel	Candela	
Canne'lora		candelora	la vrnat è sciuta for , arrsponna San Biase ru viern mo ndrasc
Cannoccia		Canna	
Cannon		Cannone	
Cannottiera		Canottiera	
Canucc		Cagnolino , girino	
Canut		Canuto	
Capezza		Cavezza	
Capì		Capire	
Capill		Capello	
Capural		Caporale	
Car'cà		Caricare	
Carasctia		Carestia	
Carastus		Tirchio	
Carc'r		Carcere	
Carc'rat		Carcerato	
Carciofla		Carciofo	
Cardill		Cardellino	
Carizz		Brutto tiro	
Carna		Carne	Em fatt carna d' puorc
Carpn	Chiarpn	Carpino	
Carruch'l		Attrezzi da soma che servivano per tra sportare i covoni	
Carta		Carta	
Cartucc		Un ottavo di tomolo	
Cartullina		Cartolina	
Carvon	Carvun	Carbone	
Carvunar		Carbonaio	
Casc		Formaggio	
Casc'cavall		Caciocavallo	
Cascà		Cadere	

Cascia		Cassa		
Cascia da muort		Bara		
Casctagna		Castagna		
Casctiell		Castello		
Casctrà		Castrare		
Caserma		Caserma		
Cassarola		Casseruola		
Casscitt	Casscetr	Scatolo		
Cassella	Cassell	Cicoria		
Cassina		Gomma per cancellare		
Cataplas'm'		Impacco	Anche persona ma- laticcia	
Cataratta		Botola		
Catarra		Chitarra		
Catena		Catena		
Catozza		Mucchio di legna che si faceva brucia re a fuoco lento per ottenere carbonella		
Cavall	Caviall	Iumenda	Cavallo	
Cavatiell			Gnocchi	
Cavut			Buco	
Cavutuà			Bucare	
Cazz'ca			Sosta delle pecore, termine sicuramen- te importato da altra lingua	
Cazzuott			Pugno	
Ccetta	Cett		Accetta	
Cec	Cic		Cece	
Cegna			Cinta per cavalli	
Cella			Pene	
Cena			Genere	
Cendes'm			Centesimo	
Cendim'tr			Centimetro	
Ceng	Cing		Straccio	R' so fatt a cing a r' chian
Cepa	Cepp		Ramo	
Cerca	Cerc		Quercia	
Cescta			Cesta	
Ch'coccia			Zucca	
Ch'gliun			Testicoli	
Ch'gliunà			Abbindolare	
Ch'ttora			Caldaio	

Chiacchiarià		Chiacchierare	
Chiacchjra		Chiacchiera	
Chiagn		Piangere	
Chianga	Chiangh	Pietra lamellare che veniva usata come tegola o mattonella	
Chianghièr		Macellaio	
Chiapp'tiel		Amo	
Chiazza		Piazza	
Chin		Chilo	Con diversa pronuncia , pieno
Chiovr		Piovere	
Chiumm		Piombo	Squaglia chiumm
Chiuov		Chiodo	
Chiupp	Chioppr	Pioppo	
Chius		Chiuso	
Chiuvitt		Chiodino	Anche piccolo uccello
Chjcata		Pezzo di salsiccia piegata	
Chlor		Colore	
Chlosctra		Pasta ottenuta dal primo latte di mucca dopo il parto , veniva zuccherata ed aromatizzata con cannella	
Chmmuò		Perché	
Ciamaglia	Ciamagl	Pezzo di ramo	
Ciamba		Piccola quantità di fieno o paglia	
		Si usa anche per spaghetti , linguine	
Ciammaruca		Lumaca	
Ciamuorr		Forte raffreddore	
Ciavarr	Ienga	Vitellone	
Cicch cicch		Solletico	
Ciell		Uccello	
Ciell cavut		Passero	
Ciell vola vola		Coccinella	
Ciend		Cento	
Cierr		Cerro	
Ciert		Alcuni	
Cima		Cima	
Cin'm		Cinema	
Cingh		Cinque	
Ciocch		Maialino	
Ciocchr		Ciocco	

Cisct	Cesctr		Cesto	
Citr		Citra	Bambino	
Ciucc			Asino	
Ciucchlatera			Pendolino per scaldare bevande in genere caffè , cioccolata ecc..	
Ciuccia			Vagina	Em miss la ciuccia mmian all criatur
Ciuculata			Ciocolato	
Ciuetta			Civetta	
Ciuflieil			Zufolo	
Ciummterj				Patetico
Ciungar'z			Paralizzarsi	T' ciong l' coss
Ciuopp			Zoppo	N' vaglj a la chiesa
ca so ciuopp , vaglj alla candina		chian chian		
Cmend			Cemento	
Cmndà			Infastidire	
Coccia	Cocc		Testa	
Coccia d muort			Teschio	
Cocr			Cuocere	
Cogna			Buccia	
Coll			Colle	
Coll' d' l' furch			Colle delle forche	Località in Castel del Giudice dove nel medio evo si impiccavano i "malfattori"
Conga			Conca , recipiente in rame per acqua	
Coppa			Unità di misura corrispondente ad un quarto di tomolo	
Cor			Cuore	
Correndina			Corrente del fiume	
Cossa	Coss		Gamba	Tutt na cossa z' sctraccia
Cott			Cappotto	
Cr'pat			Dispettoso insolente	
Cr'scenza			Crescenza	
Crapa			Capra	
Crapar			Guardiano di capre	
Crapitt			Capretto	
Cres'ma			Cresima	
Criatura			Bambino	
Croc	Cruc		Croce	
Cruc e maraviglj			Stupirsi negativamente	Z' n'a fatt cruc'

			e maraviglj	
Crusc'ch			Bruschetta	
Cruvella			Crivella	
Cuagl			Caglio	
Cualg	Chialg		Calcio	
Cuan	Chian	Cana	Cane	
Cuard			Cardo	
Cuccetta	Cuccett		Testa di pecora o agnello	
Cucciut			Testardo	
Cucù			Cuculo	
Cucuccill			Zucchina	
Culcarz			Coricarsi	
Culm			Colmo	
Cum'nzà			Iniziare	
Cumb'ssà			Confessare	
Cumbagnia			Compagnia	
Cumbanajj			Companatico	
Cumbar			Compare	
Cummedia			Lite , confusione	
Cummit			Conviviale	
Cund			Conto	Anche favola
Cund'ndezza			Gioia	
Cundiend			Contento	R'em fatt fess e cundiend
Cundrarj			Contrario	
Cunigl	Cunegl	Cuneglia	Coniglio	
Cunz'gnià			Consegnare	
Cunzumua			Consumare	
Cuol			Verza	
Cuoll			Collo	
Cuorj			Pelle	T' lev ru cuorj
Cuorn	Corn		Corno , bernoccolo	
Cuppin			Mestolo	Anche schiaffo
Cur			Sedere	
Cur'gnial			Crugnale	
Curnacchia			Cornacchia	
Curnicchj			Angolo , piccolo spazio	
Curuà			Curare	
Cuscin	Cuscenr		Cuscino	
Cusctata			Costola	
Cusctumuà			Curare	

			Cusiglj	Consiglio
			Cuzzett	Nuca
				Quattr det'r d' cuzzett
			D	
			D'bbulezza	Debolezza
			D'c'dott	Diciotto
			D'ciannov	Diciannove
			D'ciassett	Diciassette
			D'cidr	Decidere
			D'ciembr	Dicembre
			D'fficl	Difficile
			D'l'cat	Delicato
			D'l'nguend	Delinquente
			D'lor	Dolore
			D'mmidia	Fare a gara
			D'rrupuà	Buttare da un dirupo
			Z'è iut a drrupuà	
			D'segn	Disegno
			D'spriezz	Disprezzo
			D'succupat	Disoccupato
			Dà	Dare
			Dammajj	Danno , Distruggere o rubare frutti danno di animali in un seminato
			Dammiggiana	Damigiana
			Dann	Diann
			Dann	Danno
			Dapuò	Dopo
			Ddij	Dio
			Ddu	Due
			Debbul	Debole
			Dec'm	Decimo
			Dend	Diend
			Dend	Dente
			Denz	Denso
			Dfiett	Difetto
			D'f'ttus	Difettoso
			Diabbet	Diabete
			Diavr	Diavolo
			Dic'r	Dire
			Diec	Dieci
			Dis'ch	Disco
			Dit	Detr
				Dito

Ditt		Falgiglia	Falcetto
Dodda	Corredo nuziale	Falgnam	Falegname
Dolg	Dolce	Falztà	Falsità Falztà e puttanizj crepa la terra ma z'ada dicr
Doll'r	Dollaro		
Dop	Dopo	Fam	Fame
Du	Due	Fameglia	Famiglia
Duciend	Duecento	Farfalla Farfall	Farfalla
Dudc	Dodici	Farina	Farina
Duman	Domani	Farra	Farro
Dumen'ca	Domenica	Fasciol Fasciuol	Fagiolo
Dunzzill	Tonsille	Fatià	Lavorare
		Fatt	Fatto
E		Fcatiell	Fegatino
		Febbr	Febbre
Ecch	Qui	Felg	Felce
Ed'ra	Edera	Femm'na	Femmina
El'ca	Elica	Fenza	Rete
Ell	Lì	Fescta Fesct	Festa Fesct e maltiemb
Elmett	Elmetto	Fess	Fesso
Erp'c	Erpice	Fet'ch	Fegato
Esagg'rà	Esagerare	Fetca crut	Uccello rapace notturno
Ess	Lì , vicino a chi ascolta	Fglià	Partorire
Essr , ess	Essere	Fiasch	Fiasco
		Fiaschetta	Borraccia Addò c và la fiaschetta n'nc và la panetta
F			
F'bbral	Fbbral fbbraiul ognie allina t' fa l'uov	Fichra	Fico
		Fiffa	Paura
F'l'ppina	Vento di tramontana	Figl	Figlio
F'nesctra	Finestra	Fiiasch Fiaschr	Fiasco
F'nì	Finire	Fin	Fine
F'rmndà	Fermentare	Fior	Fiore
F'rà	Ferrare	Fllà	Affettare
F'rrar Frriar	Fabbro	Flosf	Filosofo
Fa l'iann	Compleanno	Fogl	Foglio
Facc	Faccia	Fòglia	Verdura
Fafa Faf	Fava	Fond	Fontana Va a vvevr alla fond d' ciavuchill
Fafuar	Faggeta	Forca Furch	Forca Ru coll d' l' furch
Falasco	Falasco	Fr'nà	Frenare
Falgia	Falce	Fr's'llina	Biscotto molto friabile , dolce tipico
Falgia	Falciare	Fr'ttiata	Frittata

I

Iaccur		Fune attaccata alla sella degli animali da soma per fissare il carico
Iatta		Ramo dritto e rigido
Iav'rill		Peperoncino
Iel		Ghiaccio
Iemcinn		Andiamocene
Ierva	Ierv	Erba
Ierva spcarella		Scannacavallo
Iocca		Chioccia
Iss		Lui
Iumenda		Giumenta
		Te na groppa come nna iumenda
Iummella		Manciata
Iung		Giunco
Iuoch , pazzij		Gioco
Iurnata	Iurnat	Giornata
		Na iurnataccia d ru mes d' majj
Iusct		Giusto
Iuv		Giogo
J		
Jlat		Gelato
Jlata		Gelata
Jnebl	Jnibl	Ginepro
Jnestra		Ginestra
Jnnar		Gennaio
Jnnott		Stanotte
Jttà		Buttare
L		
L'mos'na		Elemosina
L'nzuor	Lnzor	Lenzuolo
L't'chin		Attaccabrighe
L'tchià		Litigare
L'ttr'cisct		Elettricista
Lamatur		Frana
Lambadina		Lampadina

Lamiend

Lana	
Larj	
Latt	
Lebbr	
Lec'na	
Lemt	
Lena	Len
Lenga	
Lesca vretta	
Liambia	
Libbr	Lebbr
Licc	
Limb	
Lota	
Luacc	
Luagh	Liagh
Luamb	Liamb
Luambr	Liamb
Luc'chià	
Lùcia	
Luglj	
Lum	
Lumbrenna	
Lun'ddi	
Luna	
Luon'ra	
Lup	Lopr
Lup'nella	Lupniell
Lusc'cappella	
Luscer'tla	
Luscìa	

Lutt**M****Lamento**

Lana	
Largo	
Latte	
Lepre	
Prugna	
Ciglio scarpata	
Legna	
Lingua	T' facc la mala lenga
Pizza bagnata all'uovo e frita	
Solaio	
Libro	
Filo	
Patina fine	Come nnu limb d' cpolla
Fango	
Sedano	
Lago	
Lampo	
Gambero	
Albeggiare	
Luce	
Luglio	
Lume , luce	
Merenda	
Lunedì	
Luna	
Donnola	
Lupo	
Lupinella	
Lucciola	
Lucertola	
Acqua con aggiunta di sapone e cenere a temperatura elevata. Serviva per fare il bucato portando il tutto a temperatura elevata	
Lutto	

M'dcina	Medicina	
M'dull	Midollo	
M'langura	Cetriolo	
M'lanzana	Melanzana	
M'llim'tr	Millimetro	
M'lon	Cocomero	
M'moria	Memoria	
M'ndon	Montone	
M'nesctra	Minestra	
M'nì	Venire	
M'nut	Minuto -venuto	Sa tutt' l' iute l' mnut
M'rcan	Americano	
M'ricula	Mora	
M'sctier	Mestiere	
M'sctura	Federa di cuscino	
M'zzitt	Metà tomolo	
Mac'llar	Macellaio	
Mac'nà	Macinare	
Macaragn	Lombrico	
Maccatrill	Fazzoletto	
Maccatur	Fazzoletto copricapo	
Macchià	Macchiare	
Macèra		Mucchio di pietre
Maciell	Macello	
Mac'na	Macina	
Madd'man	Stamattina	
Maesctra	Maestra	
Maghiar	Magari	
Magnadora	Mangiatoia	
Maiesa	Aratura	mais
Majj	Maggio	
Malassallà	Guaio , Danno	
Malatìa	Malattia	
Malvòn	Malva	
Mamma	Mamma	
Mammèlla	Nonna	
Man'cchiara	Catasta di covoni con la parte alta a for ma di tetto	
Mandarin	Mandarino	
Mandil'	Tovaglia	
Mandr'cchiuol	Tovagliolo	

Mandra		Stazzo	
Mandrella		Ricovero per maiali	
Mandullina		Mantello	
Mandurl		Mandorlo	
Manganza		Luna calante	
Manier		Mestolo col quale si prendeva l'acqua nella conca	
Mannara		Mannaia	
Manuocchj		Covone	
Manz		Docile	
Mappina	Mappin	Tovagliolo	
Mar'tiàrz		Sposarsi	Per le donne
Mar'tiata		Maritata	
Mart'ddi		Martedì	
Martiell	Martellr	Martello	
Marz		Marzo	S' marz nghtogna t' fa saldà l'ogna
Mas'ch'r		Maschio	
Masc'tr		Mastro	
Mascella		Guancia	
Masctrucc		Trappola per topi	
Massar		Capo dei guardiani di pecore . Probabil mente è un termine acquisito durante la transumanza	
Masser		Stasera	
Matarazz		Materasso	
Matassa		Matassa	
Materia		Pus	
Matina		Mattino	Ru bon giorn z' veda dalla matina
Maton		Mattone	
Matrè – Matrea			Matrigna
Mazz'mariell		Folletto vestito di rosso che secondo la fantasia popolare abitava nelle sof fitte di vecchie case	
Mazzafurr		Pannocchia	
Mb'cchià		Prendere con la forchetta	
		Anche impiccare	
Mb'cill		Imbecille	
Mb'dmiend		Impedimento	
Mb'rd'miend		In perdita	

Mbacc		In faccia	
Mbanatura		Filettatura	
Mbarà		Imparare	
Mbascià		Fasciare	
Mbenn		Impiccare	
Mbluenza		Influenza	
Mbonn		Bagnare	
Mbr'nà		Ingravidare	
Mbr'sctà		Prestare	
Mbrell		Ombrello	
Mbrena allin		Incapace	
Mbression		Impressione	
Mbriacarz		Ubriacarsi	
Mbriach		Ubriaco	
Mbriacon		Ubriacone	
Mbrond		In fronte	
Mbruglion		Imbroglione	
Mbruscià		Imprigionare	Mettere all'angolo
Mbruscina		cena	
Inconcludente, confusionario			
Mbruscnià		Sporcare	
Mbucà		Bruciare	
Mbuss		Bagnato	
Meglj		Meglio	
Mel		Miele	
Menna	Menn	Mammella animale	Serve anche per indi care mammelle femminili molto grandi (tè ddu menn)
Mercul'ddi		Mercoledì	
Mes'		Mese	
Messa		Messa	
Metr		Metro	
Miana	Mian	Mano	
Miccula	Miccul	Lenticchia	Anche piccolo neo
Mied'ch		Medico	
Mierl -Mierla		Merlo	
Miezz		Metà	
Mil		Mela , melo	
Mil'ch'tugn		Melacotogna , melocotogno	
Milgranat		Melograno , melagrana	
Mmerda		Escrementi	

Mmerza			Salita
Mmiezz			In mezzo
Mofalann			L'anno scorso
Mogn			Mungere
Mon'ch	Muonc	Mon'ca	Frate
Mond			Montagna
Morgia			Pezzo di roccia
Morra			Branco , insieme di animali in genere
Mt'tor	Mt'tur		Mietitore
Mucc'cà			Mordere
Mucc'ch			Morso
Mucchj	Mochjr		Mucchio
Mugliech'r			Ombelico
Mul		Mula	Mulo
Muldina			Fagotto
Mulfiand			Piatto tipico
Munnar			Torrente Molinaro
Munnezza			Immondizia
Munrill			Piatto tipico
Munzzar			Letamaio , scarica
Mur			Muro
Muratella			Muro in pietra
Murator	Muratur		Muratore
Murena	Muren		Amarena
Mus'ca			Musica
Mus'chill			Moscerino
Musc'chj			Muschio
Musc'tacciuol			Tipo di dolce
Muscisc'ca			Pecora salata e fatta seccare
			Probabilmente importato da altra lingua
Muss			Muso
Muttett			Muss d' puorch
Muttill			Aneddoto
Muzzon			Imbuto
			Mozzicone
			Anche persona bassa di statura
N			
Natà			Nuotare
Nazz'cà			Cullare

Nessarj	Necessario	
Ndaccà	Intaccare	
Ndomma	Discarica	
Ndon'ch	Intonaco	
Ndrà	Entrare	
Ndramend	Mentre	
Ndrattur	Vacca in calore	
Ndrin ndrìn	Da parte a parte	
Nducchit	Processo del legno	Anche persona poco intelligente
Ndummuà	Picchiare	
Ndundit	Con pochi riflessi	
Negghia	Nebbia	
Neozj	Negoziò	Chi neozia cambia e chi fatia mor
Neva	Neve	
Nfurnà	Infornare	
Ng' para sinn	Persevera	
Ng'ssà	Ingessare	
Ng'tit	Diventato aceto	
Ngangarnat	Fermo , paralizzato	
Ngann	Gola	J' volla ngann
Ngannà	Ingannare	
Ngaplà	Iniziare a lavorare	
Ngasctrà	Icastrare	
Ngat'nà	Incatenare	
Ngattiazz'r	Gatta in calore	
Ngim	Sopra in cima	
Ngr'spà	Rigirare	Mischiare cereali o altri semi
Ngrat	Ingrato	Anche tirchio
Ngumnzà	Incominciare	
Ngundrà	Incontrare	
Ngurd	Goloso	L' pan z' l' magna r u ngurd
Niggghj	Nibbio	
Nir	Nero	
Nit	Nido	
Nnammurat	Innamorato	
Nnecchia	Fidanzata , ragazza piacevole	
Nocia	Noce	

Nov		Nove
Nuarf		Muco
Nuas	Nias	Naso
Nucell		Arachide
Nuv'lus		Nuvoloso
Nuviembr		Novembre
Nuvla		Nuvola
Nz'tià		Innestare
Nzalata		Insalata
Nzegna – nzè		Poco -parte
Nzit		Innesto
Nzuppuat		Inzuppato

O

Obb		Gobba
Occia		Goccia
Ogn		Ungere
Olpa	Ulp	Volpe
Om	Uommn	Uomo
Ora	Or	Ora
Oref'c		Orefice
Ott		Otto

P

P'cchè		Perché
P'ccion		Piccione
P'cciunera		Confusione
P'cundria		Ipocondria
P'curar		Pastore
P'll'cciarz		Fare a botte
P'llasctra		Pollastra
P'lus		Peloso
P'mmadora		Pomodoro
P'n'tenza		Penitenza
P'ndut		Pentito
P'nnazz'ra		Palpebra
P'paruol		Peperone

Ru cuan p'll'cciatar
porta la pella cavutuata

P'rdut		Smarrito					terreno
P'rzona		Persona		Passon		Bastone grande	
P's'rella		Piccola panca		Pav'mend		Pavimento	
P'sa		Pesare		Pazzià		Giocare	
P'scà		Pescare		Pazziariell		Giocattolo	
P'scià		Orinare		Pazzij		Gioco	
P'sciat		Orina		Pdal	Pdial	Pedale	Anche la parte bassa di un albero
P'sciott		Pene		Pdend	Pdiend	Bidente	Zappa a due denti
P'sctema		Ascesso		Pdocch	Pduocch	Pidocchio	
P'sctià		Pigiare	T' pisct come l'uva	Pecra		Pecora	Èd pecra la muscisc'ca
P'sell	Psiell	Pisello		Peng		Tegola	
P'tr'sen'r		Prezemolo	E' nu ptrsenr uascta mnestr	Pep		Pepe	
P'tt'nessa		Pettine		Perd		Perdere	
P'zzuch	Pzzochr	Bastone appuntito		Pert'ca		Lungo palo	
P'zzut		Appuntito		Pescia		Pesce	
Paà		Pagare		Pet	Piet	Piede	Piet ptell
Pacienza		Pazienza		Pettla		Lunga pezza	
Pagg'na		Pagina		Pezza		Pezza	
Paglia		Paglia		Piatt		Piatto	
Pagliar		Stalla		Piccul		Piccolo	E' piccul e mal cavat
Pagliera		Pagliaio		Piezz		Pezzo	
Palella		Paletta		Pil		Pelo	
Palitt		Ramo appuntito		Pin		Pino	
Palland		Sasso di solito rotondeggiante		Pir		Pera	
Pallotta		Polpetta di formaggio e uova		Pis		Peso	
Pan		Pane		Piunz		Cestone	
Pancuott		Pancotto		Polg	Pulg	Pulce	Pur r' pulg tien la toscia
Pap'ra	Paprr	Papera		Polv'ra		Polvere	
Papozj		Pupazzo		Pomba		Pompa	
Par'ndèla		Parentela		Porta	Port	Porta	
Parend		Parente		P-paruol		Peperone	
Parlà		Parlare		Pr'c'ssion		Processione	La cera z' sctruia e la prucssion n'ncamina
Pasa		Cappio	Trappola per uccelli fatta con un filo	Pr'cadorj		Purgatorio	
Pasc		Pascolare	Va a pasc l'pechr	Pr'ciess		Persona strana	
Pasca		Pasqua	Frecht pasca , addiu e senza messa	Pr'coca	Prcoch	Pesca	Quand mià l' sctppar ien purtat l' prcoc
Passagg		Passaggio	Diritto di passaggio per raggiungere un				

Pr'fum		Profumo	
Pr'mavera		Primavera	
Prataiuol		Prataiolo	
Predca		Predica	
Premj		Premio	Ognie lavor aspetta premj
Prena		Incinta	
Preta	Pret	Pietra	
Priezz		Prezzo	
Prim		Prima	
Pruat		Prato	
Pruciess		Processo	
Pruf'ssor		Professore	
Prufssiunisc		Professionista	
Prumess		Promessa	Ogne prumess è debbt
Pruvà		Provare	
Pual		Palo	Nisciun pual t' endra ngur
Puatr		Padre	
Pugnetta		Masturbazione	
Puldracchj		Asinello	
Pulenda		Polenta	
Pulgen	Pulgenr	Pulcino	
Pulmon		Polmone	
Pulpetta		Polpetta	
Pulz	Polzr	Polso	
Pulz'nett		Recipiente in rame con tre piedi	
Puojn		Manciata	
Puorch		Maiale	
Puorr		Porro	
Puort		Porto	
Pupa		Bambola	
Pupegn		Capezzolo	
Pupulizz		Frastuono, confusione	
Purt'all		Arancia	
Purtà		Portare	
Pusà		Posare	
Putèca		Bottega	Cas e puteca
Puzz		Pozzo	

Puzza		Puzza	
Q			
Quacchj		Gancio	Anche pezzo di sal siccìa
Quadern	Quadiern	Quaderno	
Quadr		Quadro	S' n' stià bbuon a nu quart girt all'ualdr
Quaglira		Quaglia	
Quart		Lato	
Quas		Quasi	
Quattordc		Quattordici	
Quattr		Quattro	
Quindc		Quindici	
Quirr		Chella	Quello
Quisct		Chescta	Questo
Quiss		Chessa	Codesto
R			
R'cchion		Omosessuale	
R'gnon		Rene	Te l' siv a r' rgnun
R'spiett		Rispetto	
R'sp'ttà		Rispettare	
R'trangul		Attrezzo per pulire	il letame
R'tratt		Fotografia	
Rabbuott		Rutto	
Raccumannà		Raccomandare	Raccumann la pe cora a ru lup
Raccundà		Raccontare	
Rachna		Copertone	
Radia		Radio	
Raffaiuol		Dolce ripieno di marmellata	
Ragg		Raggio	
Raggiunamend		Ragionamento	
Raiia		Ira , rabbia	
Ram'glier		Attrezzo per appendere i maiali	
Ramòn		Scopa rudimentale	

Ranuocch		Rana	
Rasc'chiell		Graffio	
Rasp		Ruvido	
Raspa		Lima per legno	Z' so accucchiat la lim e la raspa
Raspiell	Raspej	Rastrello	
Rata		Aratro	
Ratt		Libidinoso	
Recchia	Recchj	Orecchio	
Refna		Neve ammuchciata dal vento	
Reglia		Catasta longitudinale di covoni	
Rella rella		Strumento di legno che si suonava il Venerdì Santo in sostituzione delle campane	
Rett		Retto	Rett e corrett
Riad'ca		Radice	
Ris		Riso	
Rit	Retr	Rete di spago con due pali alle estremità col quale si legava il fieno	
Rizza		Rete	
Rnron		Rondone	
Roc'na		Carrucola	
Rocchia	Rocchj	Cespuglio	Eva megl s nasciv na rocchia d' spin ca ciattureva nu uat
Rr'ia		Irrigare	
Rre		Re	Chi n'è bbuon p' ru rre n'è bbuon mang p' la reggin
Ruachn		Ramarro	
Ruasp		Grappolo	
Rumuà		Ruminare	
Ruocchj		Grosso tronco	
Ruosp		Rospo	
Ruosp calz'ttar		Rospo arancione dal piscio tossico	
Rusc	Roscia	Rusc e chian pzzat accitr appena nat	
Ruv		Rovo	
Ruzz		Rozzo	
Ruzza		Ruggine	

S

S'cator		Cinciallegra	
S'cond		Secondo	
S'mbrà		Sembrare	
S'miggia		Chiodino	
S'mndat		Coltivato	
S'ndi		Udire	
S'parà		Separare	
S'pulgr		Sepolcro	
S'rin		Sereno	S'rin d' viern e cur d' criatur n'mpuò sctà s'cur
S'ringa		Siringa , iniezione	
S'sctmà		Sistemare	
S'ttiembr		Settembre	
Sabbt		Sabato	
Sacchetta	Sacchett	Sacco piccolo	N'n po' vatt sacchr e vatta sacchett
Saccoccia		Tasca	
Sagna	Sagn	Tagliatelle	Si usa per la pasta fatta a mano in genere
Sal		Sale	
Sal'con		Salice	
Salass		Salasso	Anche grave perdita
Salgiata		Lastricato	
Salgiccia		Salsiccia	
Salma		3 tomoli	
Salut		Salute	
Salvagg		Selvatico	
Sammuch	Sammochr	Sambuco	
San		Intero	
Sanduarj		Santuario	
Sartòr		Sarto	
Sbatt l mian		Applaudire	
Sc'cumatrella		Schiumarola	
Scala		Scala	
Scalpiell		Scalpello	
Scalz		Scalzo	
Scamà		Fase della separazione del grano dal l'involucro di paglia	

Scamusciuà	Perdere il pelo
Scanzia	Feritoia
Scap'cullà	Rovinare
Scaplà	Finire di lavorare
Scappà	Fuggire , correre
Scaraiacc	Giaciglio dei pastori
Scarpar	Calzolaio
Scazzcà	Far alzare le pecore dopo una sosta
Scem	Scemo
Sch'locch	Attrezzi per castrare i cavalli , asini ecc.
Sch'luocch	Rumore provocato da ossa M'ha schluccat l' grin
Schriazz'	Frusta
Scherz	Scherzo
Schiaff	Schiaffo
Schina	Schiena
Sci	Uscire
Sciadon	Dolce tipico al formaggio
Sciarpa	Sciarpa
Scien	Fieno
Sciocla	Voglia di scherzare
Scioglj	Slegare
Scionna	Culla
Sciotta	Acqua di cottura della pasta
Sciuambr	Altalena
Sciuat	Fiato
Sciuccà	Nevicare
Scium	Fiume
Sciurit	Ammuffito
Scopa	Scopa
Scorza	Corteccia ,buccia
Sciozza	Piccola cinta di cuoio
Sct'cchià	Scheggiare Anche l'abilità di colpire qualcosa
Sct'val	Stivale
Sctacc	Setaccio
Sctaggion	Estate
Scterpa	Sterile
Sctiglj	Mucchio di fieno , intorno ad una pertica
Sctis	Disteso
Sctracch	Stanco

Sctrella	Ricovero per maiali
Sctrà	Sotterrare
Sctruitt	Strutto
Sctuabb'l	Letame
Sctuoच्च	Sega con 2 impugnature
Sctutuà	Spegnere
Scial	Scalino
Sculat	Fortunato
Scumbdiàrz	Essere pigri
Scummessa	Scommessa
Scummett	Scommettere
Scundiend	Scontento
Sc'cuppetta	Pistola
Scurdà	Dimenticare
Scurpella	Frittella natalizia
Scurpeng	Scurping Pipistrello T' si fatt come nu scurpeng
Scusc'tumuat	Scostumato
Scutruà	Scrollare
Scuzzluà	Togliere una pannocchia dalla pianta
Sd'gniàrz	Infiammarsi
Secca	Siccià
Secul	Secolo
S'cutà	Mettere in fuga
Seggia	Segg Sedia
Sesa	Ses Seno
Sett	Sette
Sforz	Sforzo
Sfott	Sfottere
Sfrc'chià	
Sfrevr	Pezzo di pancetta di maiale
Sfrusciuà	Sfogliare una pannocchia Anche consumare molti soldi
Sgarbizj	Capriccio
Sgr'zzià	Schizzare
Siazj	Sazio
Sicch	Secca Secco
Sidc	Sedici
Siè	Sei
Sin'dch	Sindaco
Sis	Capezzolo animale

Sòl		Sole		Sulina		Tipo di grano
Sold		Moneta		Sunn'tiell		Pisolino
Sor'cuggina		Cugina		Suocr	Socra	Suocero
Sora		Sorella		Suonn		Sogno , sonno
Sorg	Surg	Topo		Suspir		Sospiro
Sp'llà		Spellare				N' nt' fa nu suspir d' mort
Sp' naruol		Prugnolo	Fungo tricoloma georgi	Suvr		Sughero
Sp' nnà		Spennare		T		
Sp' nz' rat		Spensierato		T'lar		Telaio
Sp'ranza		Speranza	Chi d' spranza camba d'sprat mora	T'naglia		Tenaglie
Sparà		Sparare		T'rtora	Trtor	Palo
Sparagnjà		Risparmiare		T'sct'monj		Testimone
Spartì		Dividere	Spartapalazz t'attocca candon	Tabbacch		Tabacco
Spat'llarz		Rompersi qualcosa cadendo		Tabbaccon		Sempliciotto
Spculà		Speculare		Taff'ttà		Cerotto
Spicc		Libero		Tarlat		Tarlato
spiert		In giro		Tasciola		Tasso
Spranzon		Perditempo		Tatòn		Nonno
Sprusciat		Salame soppresso		Tavàn		Anche molto vecchio
Spuach	Spachr	Spago		Tavulin	Tavulenr	Tafano
Spuglià		Spogliare		Tavurill		Tavolo
Spulv'rizz		Neve fatta volare dalla tramontana		Telefn		Piccolo pezzo di legno
Squacciuà		Schiacciare		Telegramm		Telefono
Ssogna		Sugna		Temba		Telegramma
Str'on		Stregone		Tetn		Zolla
Strega		Strega		Tett	Tettr	Tetano
Suacch		Sacco	Anche sacchetta o sacchitt	Titt		Tetto
Suacch	Sacchr	Sacco	Sembr i attach l' sacchr	Toscia		Tosse
Suam		Ape		Tr'fuogl		Pur r' pulg tien la toscia
Suand		Santo		Tr'mà		Trifoglio
Sudor		Sudore		Tr'marella		Tremare
Suduà		Sudare		Tr'scà		Tremarella
Suffrì		Soffrire		Tr'tiat		Trebbiare
Suffritt		Soffritto		Tr'tt'cà		O trisch o spicc l'ara
Sulagn		Terreno esposto al sole		Traglia		Tritato
Sulgh'r	Solghr	Solco		Tragn		Muovere , scuotere
				Tramb		Carro su slitta
				Tratuf		Secchio
						Non in quadro
						Anche persona falsa
						Tartufo

Tratur	Trator'r	Cassetto
Tre		Tre
Tridc		Tredici
Trotta		Trota
Trull-trull		Persona o animale grasso
Truocch		Recipiente in legno per dar da mangiare ai maiali
Tuarl		Tarlo
Tubb		Tubo
Tuccà		Toccare
Tumbr		Tomolo , unità di misura corrispondente a 2500 mq. Anche unità di misura del peso, corrispondente a 50 kg (la quantità necessaria per la semina di un tomolo a grano)
Turz		Torsolo
Tuzzuluà		Bussare

U

U'ual		Uguale
Uacn	Iacn	Acino
Uagl	Iagl	Aglio
Uain	Iain	Agnello
Ualan		Uomo che andava ad arare a giornata con vacche o buoi
Ualdr		Altro
Uall		Gallo
Uallon		Torrente
Uand		Guanto
Uardia		Guardia
Uarduà		Guardare
Uas'n	Iasn	Asino
Uasc't		Guasto
Uasctuà		Rompere , guastare
Uatt	Iatt	Atta
Ubb'di		Obbedire
Ucchial		Occhiali
Uerra		Guerra
Uldm		Ultimo
Uliva		Olivo oliva
Ulm		Olmo

Anche restare sen

			za bere al gioco del la passatella
Um'd		Umido	
Um'd'tà		Umidità	
Un		Uno	
Und		Unto , lardo	
Undc		Undici	
Unuocchj		Ginocchio	
Uocchj		Occhio	
Uoppj		Acerò campestre	
Uorj		Orzo	
Uort	Ortr	Orto	
Uoss		Osso	
Urgend		Urgente	
Urz	Orzr	Orso	
Usuat		Usato	
Utr		Utero	
Uttobb'r		Ottobre	
Uva		Uva	
Uvern		Governo	

V

V'dè		Vedere
V'dianna		Stracciatella di uova al brodo
V'ggilia		Vigilia
V'len		Veleno
V'llana		Nocciolo- nocciola
V'nd'lat		Areato
V'ndina		Venticello
V'rnata		Invernata
V'rtà		Verità
V'scica		Vescica
V'sctit		Vestito
V'scuttin		Doce tipico
V'ssora		Padella
V'tiell		Vitello
V'trnarj		Veterinario
V'ttura		Animale da soma di solito un mulo
V'tturin		Conducente di muli

V'zzuoc		Vzzoca	Cattolico assiduo frequentatore		Vov	Vuov	Vacca	Bue	Ru vov dicia curnut all'uasn
Vacca	Vacch		Vacca						
Vaccil			Bacinella		Vr'ogna			Vergogna	
Vaccina			Mucca		Vr'ugnus			Timido	
Vallarabbon			Arrivederci	Vallarabbon e sctarr'viè	Vr'vuttà			Borbottare	
					Vranga			Grano mietuto che poi veniva raccolto nel covone	
Varda	Viard		Sella					Brace	
Varil	Varelr		Barile		Vrascia			Crusca	
Varva			Barba		Vrenna			Sassolino	
Vasancola			Basilico		Vriccia			Vetro	
Vasc'ca			Vasca		Vrit		Vretta	Sporco	
Vass			Basso		Vritt			Foruncolo	
Vava			Bava		Vroscr			Braccio	
Vavus			Bavoso		Vruacc			Bracco	Anche persona che perde tempo in giro
Vena	Ven		Vena , avena		Vruacch				Vruocchl figlj a foglj
Venerdi			Venerdi					broccolo	
Veng			Vincere		Vruocch'l				
Ver'dl			Trapano a mano					Acino	
Verd			Verde		Vuach			Boccone	La mamma p' r' figlj fa ru vuccon p'cc'ninn r' figl p' la mamma z' mett'n tutt ngann
Verg'n			Vergine		Vuccon				
Vescuv			Vescovo						
Vespra	Vespr		Vespa						
Vetca	Vetch		Salice						
Viduv			Vedovo		Vudella			Budella	
Viecchj			Vecchio		Vulia			Voglia	
Viern			Inverno		Vulz			Animale con difetti	
Vign			Vimini		Vura			Pertica per aratro	
Vin			Vino	Uomm'n a vin ciend a carrin	Vussuà			Spingere	
					Vut	Votr		Gomito	Quanda t'' vuò mucc'ca ru vut n'ngiarriv cchiù
Vind			Venti						
Violin			Violino		Vutà			Votare	
Vip'ra			Vipera						
V'tuacchj			Rampicante		Z				
Vzj			Vizio	Chi n' ndè vizj n' ndè iudizj	Z'arazzicca			Fa rima	
Vocca			Bocca	Te la vocca come nu furn	Z'ngariell		Z'ngarella	Nudo	
					Z'zi			Zio	T' eva ru z'zi e t'ha fatt chess
Voria			Bora						
Vos'ch			Bosco		Zain			Zaino	
Votta			Botte		Zamba	Zamb		Zampa	

Zambata			Calcio	
Zambià			Pestare con i piedi	
Zambogna			Zampogna	
Zambognar			Zampognaro	
Zanna			Zanna	Grande dente o anche resto di un dente
Zappitt			Piccola zappa	
Zappon	Zappun		Zappa	
Zecca	Zecch		Zecca	
Z'cch'nett			Portamonete	
Zeng'r	Zingr	Zengra	Zingaro	N ' nc vò la zengra p'adduvnià la v'ndura
Zeppa			Cuneo	
Zian		Ziana	Zio	
Zita			Sposa	Chi te la faccia z' marita e chi no arrescta
zita	zitt		Zitto	
Zitt - zitt			Sottovoce	
Zocch'la	Zocchl		Topo di fogna	Anche donna di fa cili costumi
Zucch'r			Zucchero	
Zuffunnà			Rovinare	
Zuflatur			Soffietto	
Zulla			Gioco	
Zulluà			Giocare	
Zumbà			Saltare	
Zuocch'l			Zoccoli , pantofole	
Zuppa			Zuppa	
Zurr			Capro	
Zuzzaria			Sporcizia	