

Corigliano-Rossano: uno sguardo al futuro

di Franco Emilio Carlino

Da *Memorie di una città nascente*, Ferrari Editore, Rossano 2019, pp. 395 - 399

Le due città di Rossano e Corigliano, oggi incanalate verso il comune destino della costituzione della città unica, si presentano per numero di abitanti come la terza città della Calabria in ordine di grandezza. Dal punto di vista delle attività produttive nel corso della loro storia passata, una rapida riflessione si impone per Rossano dove più che l'artigianato a fare da volano alla sua economia furono, e in qualche misura ancora restano, le attività agricole, in particolare quelle legate all'olivicoltura. Nel corso del Novecento, come nota il Gradilone:

[...] Continuò a prevalere la grande proprietà terriera con sistemi di conduzione antiquati e con rapporti di lavoro, che pesavano sul proletariato agricolo, un inizio di risveglio si ebbe con la comparsa del Consorzio Agrario (in provincia i primi a sorgere furono quelli di Cosenza, di Rossano e di Corigliano), essi resero via via più accessibili l'uso delle macchine agricole e dei concimi chimici. L'agricoltura, basata prevalentemente sull'olivicoltura, dava tuttavia lavoro e pane ad una notevole parte della popolazione. I *trappeti*, ancora purtroppo non meccanici, lavoravano a pieno ritmo e, nelle annate buone, la produzione dell'olio si aggirava sui 15.000 quintali, quasi tutti esportati per via di mare con destinazione verso le grandi raffinerie di Bari, di Oneglia e di Lucca. Quanto alla produzione agrumaria, anche essa notevolmente ricca nelle buone annate, richiamavano a Rossano come a Corigliano una quantità di intercettatori e di commercianti, quasi tutti siciliani, che ne curavano l'imballaggio in cassette [...] utilizzando all'uopo una mano d'opera stagionale di varie proporzioni¹¹.

Nei primi decenni del Novecento l'introduzione dell'energia elettrica sul territorio di Rossano, grazie alla lungimiranza di Tiberio Smurra, determinò la trasformazione dei numerosi frantoi oleari, avviando così un processo industriale in direzione agroalimentare. Una operazione che facilitò la produzione olearia e la lavorazione della sansa (*'u rifàttu*), residuo della spremitura delle olive usato per una ulteriore estrazione di olio non utilizzabile per l'alimentazione umana.

La molitura delle olive, come sappiamo, implica nel processo di estrazione tradizionale dell'olio d'oliva anche l'uso dei *fiscoli*. Si tratta di un diaframma filtrante di forma circolare in grado di contenere la pasta di olive ottenuta dalla molitura, un manufatto artigianale solitamente realizzato in fibra vegetale costituito da due dischi legati tra loro all'estremità della bordatura con un foro al centro, in modo da poter essere inserito nella guida della pressa e permettere insieme ai dischi di acciaio la formazione della pila da avviare alla spremitura.

Il passaggio nella pressa consente poi l'estrazione dell'olio che si va a separare dalla parte solida chiamata sansa. Rossano, fino agli anni '70-'80 del Novecento, conservò questo tipo di artigianato di produzione e intreccio del *fiscolo*. Oggi, per la filtrazione delle olive, i *fiscoli* sono prodotti non più artigianalmente e il materiale è stato sostituito da fibre sintetiche di polipropilene.

La lavorazione dell'olio ha fatto da traino anche alla produzione in loco di saponi attraverso l'utilizzo di residui dell'olio d'oliva: la cosiddetta morchia, *'a mòrga* in dialetto mandatoriccese. Nella seconda metà del secolo scorso, molti tra i contadini si aggiravano nei diversi borghi del territorio per raccogliere l'olio usato da destinare alla produzione di saponi non molto pregiati e quindi a basso costo, come quello ottenuto dalle sanse.

Di assai più antica rilevanza è la trasformazione della liquirizia, raccolta, trasportata con i carri, tagliata, lavata, macinata, resa in poltiglia e sistemata in appositi recipienti detti cofane (*'a cùafina*). Si tratta di un'attività che affonda le sue radici nella tradizione avviata verso la metà del XVIII sec., presente sul territorio di Rossano e Corigliano con il funzionamento di molti concii e che coinvolse altre forme di artigianato, come ad esempio i calderai per la fabbricazione delle caldaie e altri

recipienti in rame necessari alla produzione della liquirizia. Un'attività che grazie al marchio Amarelli è tuttora molto conosciuta e apprezzata a livello mondiale, presentandosi come un importantissimo volano di sviluppo economico e di immagine per l'intero territorio.

Altro esempio di artigianato alimentare da rievocare è quello relativo alla produzione di biscotti, caramelle, dolci, vini, liquori e distillati vari (cognac, rum), in particolare la "stregaccia", e in seguito quella dei confetti avviata tra la fine dell'Ottocento e l'inizio del Novecento dai fratelli Bianco, interrotta in occasione del primo conflitto mondiale, poi riaperta e protratta fino agli anni '30 dalla ditta Bianco-De Florio. L'attività fu in seguito proseguita dai soli De Florio fino agli anni '70 del secolo scorso e oggi recuperata dall'azienda Tortora di Rossano che è riuscita a coniugare nella produzione dei confetti l'antica tradizione artigianale, dell'arte dolciaria, trasmessa da padre in figlio, con la qualità del prodotto.

Per la memoria storica, va ricordato, altresì, che sul finire dell'Ottocento i fratelli Bianco erano anche gestori di un grande magazzino per la vendita all'ingrosso di ferro, materiali per l'edilizia, prodotti vari, spiriti, petrolio, alimentari (farina, pasta, salumi) e coloniali. Il loro centro vendita, situato in via Margherita, in prossimità dello spazio antistante l'ingresso dei padri Giuseppini del Murialdo, era collegato tramite i binari con il vicino scalo ferroviario per agevolare lo scarico e il carico delle merci. Binario che si allungava all'adiacente segheria Feltrinelli, vicino alla quale negli anni '30 era anche presente una segheria per la lavorazione delle pipe Carlino.

In quel periodo, grazie alla nuova forza motrice fornita dalla corrente elettrica, a Rossano entrarono in funzione anche molte falegnamerie e panifici.

In ultimo, uno spaccato importante della vita economica e produttiva della città di Rossano, intorno alla metà del XX sec., si ricava dalla lettura di alcune pagine del libro curato da Pierpaolo Cetera che così riporta:

Valenti artigiani, una buona rete di distribuzione commerciale e un fiorente mercato proiettato all'esterno del circondario costituivano il pregevole tessuto economico cittadino, del quale le produzioni di olio d'oliva, di liquirizia e di prodotti degli alberi da frutta erano l'espressione più importante.

A quell'epoca le botteghe artigiane non rappresentavano semplicemente l'ambiente in cui si esercita una professione, ma si delineavano come luoghi d'incontro e scambio di progetti, di esperienze, di idee; alla compravendita al dettaglio di strumenti e di prodotti semilavorati, oltre che di merce finita, faceva eco il quotidiano intrecciarsi di relazioni amichevoli, confidenziali e interfamiliari. Vie e vicoli dell'antico borgo bizantino erano, appunto, costellati di botteghe: dalla piazzetta del Commercio alla *silicata degli scarpari* (poi via del vescovato); da piazza SS. Anargiri fino a piazza Steri, e proseguendo poi verso la *Graecia*, vi erano decine di locali adibiti al lavoro artigianale animati fin dalle prime luci dell'alba da fabbri, intarsiatori, decoratori, ebanisti – come Isidoro Toscano – vasai, sarti, tessitori; le materie prime erano il ferro, il legno più o meno pregiato, i tessuti, i metalli preziosi, il cuoio, il cordame, i prodotti agricoli¹².

La storia dell'artigianato nella città di Corigliano non è dissimile da quella appena descritta per Rossano, trattandosi di attività d'uso e al servizio esclusivo della popolazione. Le informazioni convergono tutte nel raccontare quello che era il movimento e il vigore lungo le strade del borgo, vive per la varietà e la tipologia dei numerosi laboratori artigianali e la presenza di tante botteghe. Infatti, nei primi anni del Novecento, l'universo dell'artigianato a Corigliano era molto complesso, vivace e in persistente crescita.

Era possibile trovare calzolai, stagnini, mobiliari, sellai, bottai, fabbri, maniscalchi, ramai e altri mestieri che aiutavano a mantenere più organizzato tutto l'impianto sociale, politico ed economico della città. Le lavorazioni artigianali della felpa e le fabbriche di stoviglie richiamano un interessante spaccato della vita della comunità di Corigliano. A riguardo della felpa Giuseppe Amato scrive:

Nei primi anni del corrente secolo – (XIX) – alcuni Tarantini, qui stabiliti, introdussero la fabbricazione della *Felpa*, tessuto di cotone, e i Coriglianesi in poco tempo ammaestrati, hanno migliorato questo tessuto, in forza, in levigatezza e in larghezza in modo che, sui mercati delle

nostre fiere, su quelle di altre città, la *Felipa* di Corigliano ha più valore e ricerca di quella di Taranto, [...] Era la *Felipa* prima lavorata liscia o a mille righe, ora si lavora a colori e disegni diversi, armonizzandosi i colori in maniera da sembrare un tessuto di lana. Quella che più si consuma da noi è la *Felipa* nera a mille righe, la quale al tatto ha la morbidezza del velluto, avendo il vantaggio su di esso della durata, e per questa causa i nostri naturali ne vanno vestiti in tutte le stagioni. Le fabbriche sono poste al principio della via Roma, alcune al Fosso delle Monache, ora *Ponte Canale*, altre alla Grecia.

Vi sono in tutto 47 telai, ove lavorano 47 uomini, oltre ai ragazzi che inasprano il filo di cotone sulle cannuce, uniformi per entrare nella *Spola*, o *Navicella* del tessitore: e alle donne che accudiscono alla tinta della stoffa, allo sciorinamento di essa, per asciugarla, e altri per aggomitolarla. I nostri signori fanno uso di questo tessuto, bianco però, per la caccia, e perché forte, compatta e levigata, e perché le spine dei roveti e dei boschi vi si spuntano su. Molte sono le commissioni che da varie parti d'Italia vengono per tale stoffa»¹³.

Nel corso degli anni '60 del Novecento, con l'espansione delle attività legate all'irrigazione e all'organizzazione delle superfici coltivabili nel comparto agricolo, nel territorio di Corigliano ci fu un decisivo cambio di rotta nelle pratiche di coltivazione, soprattutto in quella agrumicola e delle pesche. La complessiva intensificazione degli interventi e il perfezionamento delle tecniche produttive permisero così un deciso incremento della produzione con la possibilità di introdurre sul mercato anche nuove varietà di agrumi, in particolare quello della clementina, un incrocio fra il mandarino e l'arancia dolce, sulla quale oggi si basa gran parte dell'economia del luogo. Una economia molto composita che, oltre all'agricoltura, al commercio e al turismo, attualmente fa leva anche sulla presenza del porto e della sua antica flotta marinara:

Alla presenza del porto è in parte legata l'esistenza nell'area di attività pescherecce storicamente note. [...] La marineria di Corigliano, concentrata nell'ex piccolo borgo di Schiavonea, è, paradossalmente, una delle più grandi della Calabria, con un peso e un attivo produttivo tra i più consistenti dell'intero Mezzogiorno. Insieme all'agrumicoltura, l'economia complessiva di Corigliano trova proprio nella pesca una delle maggiori fonti di reddito, dato anche l'alto numero di addetti (oltre 1000) tra pescatori e indotto. [...] Si è persa invece la cantieristica che, se pure minuta, aveva una storia e un significato non secondari; ossia sono scomparse le poche maestranze che realizzavano in sito barche e pescherecci cosicché oggi le imbarcazioni arrivano dai cantieri esterni all'area»¹⁴.

Note

¹¹ A. GRADILONE, *Storia di Rossano*, Editrice MIT, Cosenza 1967, pp. 850-851.

¹² P. CETERA, *Biografia di un uomo e di una città. Cosimo Toscano e Rossano*, Ferrari Editore, Rossano 2013, pp. 10-11.

¹³ G. AMATO, *Crono-istoria di Corigliano Calabro*, ristampa an., Arnaldo Forni Editore, Sala Bolognese (BO) 1980, pp. 165-168.

¹⁴ P. CAPUTO, G. SCAGLIONE, *Storia economica e territoriale del Novecento*, in *Corigliano Calabro Storia cultura economia*, (a cura di) F. MAZZA, Rubbettino, Soveria Mannelli 2005, p. 310.