

# L'intreccio della paglia a Campana

di Franco Emilio Carlino

Da *Memorie di una città nascente*, Ferrari Editore, Rossano 2019, pp. 384 - 387

Premesso che l'arte dell'intreccio è antichissima in quasi tutti i borghi del territorio, dove tempo addietro era possibile trovare molti artigiani cestai, Campana è quella che maggiormente, da sempre, la rappresenta. Un'arte lontana, la cui origine si fa risalire al periodo dell'Età della Pietra grazie al ritrovamento di alcuni antichi manufatti artigianali. E non poteva essere altrimenti, considerando che da sempre il contenitore ha rappresentato per l'uomo una esigenza imprescindibile, per poter raccogliere e nello stesso tempo conservare o seccare ciò che la natura gli offriva per la sua sopravvivenza.

Il territorio della Sila Greca, sin da subito, non fu immune a questo tipo di creatività artigianale che si andò sempre più sviluppando nei secoli, raggiungendo il suo apice negli anni '60-'70 del XX sec. Poi, iniziò il suo declino, tanto che oggi gli esempi di questa attività si contano sulla punta delle dita, perché pochi sono gli esperti artigiani rimasti che ancora sono in grado di eseguire alcuni lavori, come quelli di rivestire le damigiane, impagliare i fiaschi, realizzare cesti, panieri o graticci (stuoie) per seccare la frutta.

Quando si parla di intreccio non ci si riferisce solamente alla lavorazione della paglia ma anche a quella di tutte le piante legnose o arbusti, molto flessibili, i cui rami privati della corteccia venivano impiegati artigianalmente per vari lavori d'intreccio, o anche a quella di piante erbacee, utilizzate per lo più nella realizzazione di cesti e canestri. Si vogliono ricordare, ad esempio, i rami di alcune specie di salice, le canne, o i polloni di castagno, di nocciolo, di ulivo, il lentisco, il mirto, la rafia, l'asfodelo, la ginestra. I polloni, che sono rami originati per lo più sul tronco in prossimità dei vecchi tagli o alla base del fusto dell'albero, opportunamente fatti a strisce erano quelli che si prestavano meglio nella lavorazione per la loro maggiore flessibilità, robustezza e resistenza. La lavorazione artigianale in tale settore è anche memoria collettiva perché nei tempi passati questo tipo di artigianato agro-pastorale coinvolse intere popolazioni.

Ancora oggi, non vi è casa dove non siano presenti manufatti di questo tipo acquistati o realizzati in proprio. Tra le materie prime troviamo il salice da cui si ricava il vimine impiegato per la realizzazione di cesti, canestri e *panàri* per la raccolta di frutta e verdura (castagne, noci, melograno, mele, pere, nocciole, fichi, uva, susine, fragole, pesche, mandarini, arance, limoni, ulive, granturco, pomodori, melanzane, peperoni ecc.), e per la costruzione di sedie, oltre che per l'essiccamento di molti prodotti utilizzati nell'alimentazione.

Alcuni tipi di cesto in vimini chiamati *fiscini*, molto più voluminosi e consistenti, anticamente erano impiegati per il trasporto animale (con asini e muli) di quanto era prodotto nella campagna, soprattutto in occasione della vendemmia o della raccolta di frutta, mentre i *còfimi*, contenitori molto voluminosi e più resistenti venivano utilizzati per il trasporto delle pietre e della radica di erica arborea, molto usata a Mandatoriccio per la lavorazione artigianale delle pipe.

Con il vimine si realizzavano anche le *fiscèlle*, semplici contenitori per la ricotta e i formaggi, tuttora in uso oggi presso ristoratori di prestigio.

E, ancora, la rafia ricavata dai nastri dell'epidermide superiore delle foglie di alcune palme era impiegata per la produzione di cestini e piccole borse, ma anche come elemento flessibile per legature nelle diverse pratiche in agricoltura.

Le canne, invece, tagliate a strisce si prestavano molto per la realizzazione di cesti e panieri. La vitalba, pianta infestante i cui rami sono molto flessibili, era utilizzata per lavori di intreccio oltre che come succedaneo del tabacco.

La varietà dei manufatti artigianali obbediva sempre ad alcuni fattori per nulla trascurabili. Il primo era quello del contesto territoriale, ossia il luogo dove vegetavano e si riproducevano le piante fornitrici del materiale. Il secondo riguardava le proprietà del materiale impiegato.

Oggi, molta parte di questa antica produzione di manufatti è possibile ammirarla in alcuni musei etnografici e della civiltà contadina, che la nascita di un forte polo antropologico dell'Università della Calabria ha contribuito a realizzare nel corso degli ultimi decenni del secolo scorso con iniziative didattiche tese a non disperdere la memoria delle diverse comunità. Occorre tuttavia sottolineare come attualmente queste iniziative etnografiche abbiano subito un forte depauperamento. Nate sotto la spinta degli interessi legittimi del mondo accademico, quasi mai hanno saputo coniugare nelle comunità locali gli interessi reali della popolazione con quelli delle amministrazioni pubbliche per le quali queste iniziative erano, piuttosto, testimonianza

dell'arretratezza passata della loro comunità, rispetto alle spinte alla modernizzazione rappresentata dall'emigrazione.

Quella del cestaio, ad esempio, è un mestiere arcaico, ma il suo prodotto è ancora ricercato e può essere considerato una delle attività artigianali tipiche della zona presilana. Si tratta di un lavoro abbastanza comune, presente in ogni angolo del territorio, in particolar modo nell'occorrenza di mercati settimanali, fiere e feste patronali dove è possibile ammirare la grande varietà di manufatti di ogni forma e dimensione realizzati dalle mani di esperti artigiani, in grado di ottenere con l'ausilio di semplici arnesi (coltello, falcetto, punteruolo) vere opere d'arte.

Al proposito, ecco quanto scrive Maria Lombardo in un suo articolo:

“U' Cistaru” quella figura professionale attiva fino agli anni '50 [...]. Un vero maestro, abile e indispensabile che andava a lavorare legno o canne della macchia vegetativa delle campagne locali. Un lavoro davvero duro che si faceva da mattina a sera specie con la bella stagione. Raccoglieva i piccoli fusti di castagno, li suddivideva in spezzoni di metri 1,50 o 2 al massimo. Poi li infornava per circa 15 minuti per far sì che fossero secchi e morbidi. Dopo averli estratti dal forno, li tagliava per metà e con un coltello, da ogni spezzone, ne distaccava una striscia sottile che, stretta con i denti incisivi, veniva così separata dal resto del legno. Per questo motivo, per la continua usura in genere si incontravano cestai quasi sempre sdentati. Con le listelle separate si componeva prima l'orditura delle ceste e quindi, tramite un ferro modellato a serpentina si definiva l'incrociatura. Rifinita la bordatura e qualche altro piccolo ritocco, il prodotto era pronto per essere venduto nelle fiere, nei mercati o con degli appositi giri in strada soffermandosi magari in uno slargo dove era possibile depositare le ceste, i panieri, i cestini accogliendo le massaie incuriosite e potenziali clienti visto il bisogno di quei semplici contenitori usati da sempre nella tradizione della vita agro-pastorale dei nostri luoghi”<sup>5</sup>.

Parlando dell'arte dell'intreccio non si può fare a meno di sottolinearne il fascino e la creatività. Questa si fonda su alcune operazioni che portano l'artigiano ad annodare, attorcigliare, incrociare e intessere steli per creare meravigliosi prodotti.

Attualmente, sul territorio sono in pochi a portare avanti il mestiere del cestaio e gli esigui prodotti ancora in circolazione si rivelano, oltre che più costosi, anche difficilmente reperibili, tanto da farli diventare quasi oggetti da collezione per il valore storico e artistico che tramandano. Una volta, oltre agli artigiani del luogo, non mancavano quelli ambulanti e occasionali che si spostavano di paese in paese soprattutto per impagliare le sedie e realizzare ventagli per il fuoco.

Nell'ambito di tale attività, Campania, l'antica *Kalasarna*, conserva inalterate le sue consuetudini agricole e pastorali. Si tratta di un borgo dalla storia millenaria, nel quale sono presenti tracce di civiltà rupestri, dalle origini remote, ritrovamenti archeologici risalenti al periodo antecedente a quello degli Enotri e dei Brettii, che è collocato tra la montagna e il mare, in un habitat di peculiare pregio naturalistico e paesaggistico come la Sila Greca, dominato dalla massiccia vegetazione di castagni e di querce secolari e dalla misteriosa monumentalità di due enormi megaliti di oltre cinque metri di altezza presenti nel sito dell'Incavallicata. Proprio a Campania rimangono tracce dell'arte millenaria dell'intreccio della paglia. Anticamente, qui si lavoravano e adoperavano cesti artigianali di particolare bellezza, poi venduti in occasione di una delle più importanti e antiche fiere del Meridione ricadente nel suo territorio: la Fiera della Ronza. Un evento che ancora dopo oltre cinque secoli e mezzo si rinnova tra il 6 e il 7 giugno di ogni anno, confermando la sua importanza nei settori dell'agroalimentare, della zootecnia e dell'artigianato.

I cesti venivano prodotti manipolando gli steli delle spighe del grano. Dopo la mietitura le spighe rimaste sul terreno venivano raccolte e conservate per essere poi lavorate nel corso dell'inverno. Era in tale circostanza che l'arte manuale dell'intreccio, intorno al camino, aveva la sua massima manifestazione. Diverse erano le operazioni indispensabili e le accortezze prima di poter intrecciare gli steli già puliti dalle foglie e privati dei nodini in precedenza recisi. Operazioni che ne facilitavano sia la lavorazione sia la buona realizzazione. Gli steli, in precedenza, venivano coperti di acqua, con la quale venivano addolciti e resi più morbidi alla manipolazione. Tale operazione, in un tempo ancora più lontano, veniva compiuta utilizzando lo scorrimento dell'acqua dei fiumi. Le artigiane del luogo intrecciavano gli steli con cura e scrupolosità adoperando tutta la loro esperienza, l'abilità manuale e la creatività. Il manufatto veniva avviato attraverso la preparazione di un ordito a spirale sul quale erano arrotolati e annodati gli steli del grano. Una lavorazione sorprendente, oggi, purtroppo, sempre più rara, che oltre a garantire l'indispensabile impiego ne assicura anche la lunga resistenza negli anni.

**Note**

<sup>5</sup> M. LOMBARDO, *Vimini e panari antico artigianato calabrese*, in <http://viviamolacalabria.blogspot.it/2017/09/vimini-e-panari-antico-artigianato.html>.