

LE CONDIZIONI DI LAVORO DEI CERAMISTI PATTESI TRA FINE '800 ED INIZI '900

Nella seconda metà dell'Ottocento l'unità d'Italia realizzò in Sicilia l'allargamento del mercato a livello nazionale, esponendo gli artigiani e le fabbriche tradizionali alla concorrenza di un Nord più



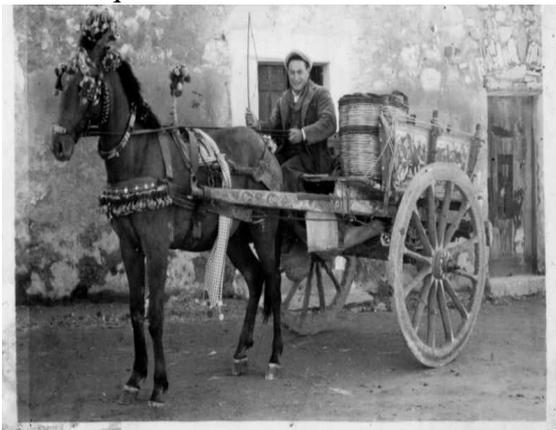
ricco ed industrializzato. Questo cambiamento aumentò a Patti il tenore di vita dei mercanti, che si giovarono dell'aumento dei commerci, e favorì inizialmente anche gli industriali pattesi più intraprendenti, che fino all'inizio del Novecento si giovarono di questo mercato allargato per esportare i propri prodotti. Solo nei primi anni del nuovo secolo il protezionismo giolittiano sulle fabbriche del centro-nord rallentò le imprese siciliane ed aprì ai loro operai la strada dell'emigrazione europea o transoceanica. Anche nel periodo più favorevole, comunque, le condizioni di lavoro degli operai di quelle prime fabbriche pattesi erano molto dure ed i guadagni dei loro

proprietari provenivano in buona parte da forme arretrate di lavorazione e da bassissimi salari. È giusto, quindi, ricordare qui la fatica e l'abilità di quei tanti invisibili, che hanno dato notorietà ai pochi proprietari imprenditori.

Riportiamo la descrizione della catena di lavoro dei ceramisti, legati all'attività più diffusa a Patti, gestita allora a livello industriale da alcuni grossi imprenditori, come i Caleca e gli Aiello. Le notizie (ed alcune foto) sono tratte in gran parte dal testo di Filippo Antonino Ceraolo, "Vecchia Marina Pignatarà" (Edizioni dell'Associazione Teatro-Cultura "Beniamino Joppolo", Capo d'Orlando, 1994), e dallo studio di Antonello Pettignano e Franz Riccobono, "Antiche Ceramiche di Patti" (Edizioni Pungitopo, Patti, 1995), integrati da alcune testimonianze dirette, raccolte durante questa inchiesta.



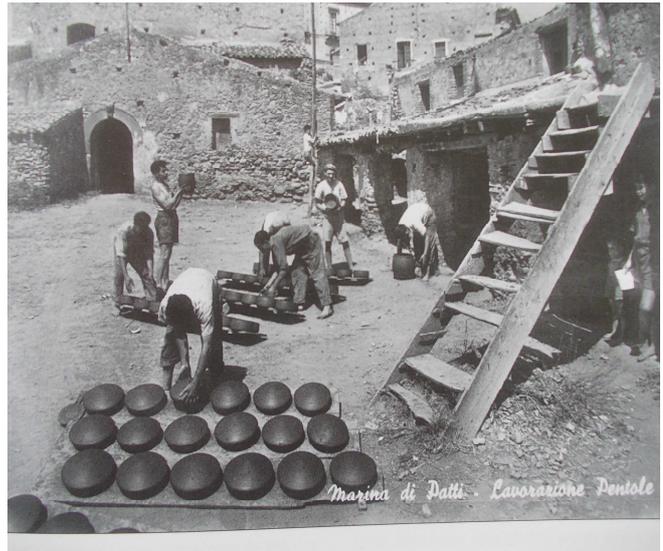
- L'argilla, che oggi deve essere importata, si estraeva allora nei dintorni di Patti. Gli operai più anziani ricordano che c'erano cave a Mongiove ed in contrada Monte. Dai margini del Timeto un certo quantitativo di creta veniva ricavato deviando l'acqua torbida in vasche di decantazione.



- A monte ed a valle del processo di lavorazione vero e proprio, operava un lavoratore autonomo dalle fabbriche, *il carrettiere*, che portava la materia prima dalla cava alle botteghe e trasportava poi il prodotto finito dai laboratori alla ferrovia o sulla riva del mare per l'imbarco. Era proprietario del suo carretto e del cavallo (di cui doveva curare, perciò, la manutenzione e l'alimentazione) e fronteggiava da solo i rischi legati ai suoi strumenti di lavoro, ma poteva integrare il trasporto di creta e pentole con lavoretti saltuari (come il trasporto del sale o piccoli traslochi di

privati). Lavorava per tutto il giorno e con ogni tempo, quasi sempre da solo (se si esclude la compagnia del suo animale), mangiando nelle brevi pause, come gli operai dipendenti, solo un pezzo di pane con pomodori, olive e peperoncino.

- D'estate la prima fase della lavorazione consisteva nell'asciugatura dei pezzi di creta, che il carretto scaricava in spiazzi antistanti alle botteghe artigiane. Dato che l'argilla poteva essere immagazzinata solo quando era perfettamente asciutta, *u' sciucaturi (l'asciugatore)* doveva sbriciolarla quanto più poteva, colpendola con una mazza lunga (*'u mazzutteddu*) o un bastone ricurvo (operazione faticosa, fatta sotto il sole, spesso scalzi ed in canottiera, in mezzo ad una gran quantità di



polvere di creta, bevendo un po' d'acqua da un bummulu inutilmente messo all'ombra) e stenderla al sole, quindi rigirla e praticare dei solchi, per favorire l'evaporazione dell'acqua. L'asciugatore poteva lavarsi solo la sera, a casa, con l'acqua che trovava raccolta in una bacinella. Una volta asciugata, parte della creta veniva raccolta con la pala e trasportata con la carriola nel deposito (*lu zabbu*), per essere utilizzata d'inverno, quando la cava era chiusa.



anche a raccogliere dai tubi terminali della sua macchina "*i badduna*", pezzi di impasto larghi una trentina di centimetri, che a mano venivano spezzati ogni 50-60 centimetri e distribuiti ai *mastri* tornitori, che se li portavano nella *putìa* (bottega), per lavorarli al tornio fino a sera inoltrata, quando si lavorava alla luce della *lumiricchia*, una lucerna costruita in creta dagli stessi ceramisti, che aveva come lucignolo un pezzo di cotone idrofilo imbevuto con l'olio, pagato dagli operai.

- I locali dove lavoravano i *tornitori* (sia maschi che femmine) erano stanzoni con il pavimento in terra battuta e la copertura in travi e tavole, spesso non ben connesse, che rendevano l'ambiente troppo caldo d'estate e gelido d'inverno. Il tornio veniva azionato a pedale e solo l'esperienza consentiva di trovare il giusto ritmo, che rendeva minore la fatica della spinta data coi piedi. Il pezzo di creta da lavorare veniva prima reimpastato (*scanatu*), per dargli la giusta morbidezza ed omogeneità. Sul tornio il modellatore, per



regolarsi sulle dimensioni da dare al pezzo, disponeva solo di due pezzetti di legno, fissati con un po' di creta, che indicavano larghezza ed altezza giuste. A lavoro ultimato, il pezzo veniva staccato dal tornio, con l'aiuto di un filo d'acciaio, e posto su una tavola di legno, su cui si allineavano un certo numero di prodotti. Quando la tavola era piena, il tornitore se la metteva in equilibrio sulla spalla e la spostava, se c'era il sole, ad asciugare nel piano antistante le botteghe, altrimenti la lasciava in un angolo della stanza del tornio. In un secondo momento le pentole venivano *ammanicate*, cioè completate con il manico (lavorato a parte) e *'ncappate*, cioè rivestite da un miscuglio cremoso di acqua e creta. Solo alcune, a richiesta dell'acquirente, venivano verniciate, con una sostanza che anticamente era un miscuglio di silice e piombo. Talora si eseguiva una decorazione



Vincenzino e Francesco Ajello davanti alla loro industria.

semplice, imbevendo di vernice una spugnetta marina (che si poteva anche tagliare in sagome a fiore o a croce), oppure appoggiando il pennello a fascia. Dal 1870, dopo che si era scoperta la tossicità delle cessioni di piombo, la famiglia Aiello aveva inventato una speciale vernice atossica, che diede nuovo impulso all'uso e all'esportazione della ceramica pattese. Con i tornitori lavoravano, fin da bambini, i figli che, dopo aver portato il pranzo ai genitori, restavano ad imparare il mestiere, a scapito naturalmente del rendimento e della frequenza scolastica.

- Una volta asciugate al sole, le pentole erano pronte per essere cotte. Agli *sforatori* toccava raccoglierle dalle assi di essiccazione e metterle nei forni, facendo ben attenzione, in questa fase, a non romperle. A cottura ultimata era loro compito toglierle dai forni e sistamarle, con la paglia, sul carretto, che le portava alla stazione, o ai velieri, che le esportavano in tutto il Mediterraneo. Una volta cotte, le pentole erano tanto dure e resistenti, che gli sforatori se le passavano al volo, anche 2-3 per volta, suscitando con un'abilità da giocolieri l'ammirazione di chi assisteva all'operazione.



marina (che si poteva anche tagliare in sagome a fiore o a croce), oppure appoggiando il pennello a fascia. Dal 1870, dopo che si era scoperta la tossicità delle cessioni di piombo, la famiglia Aiello aveva inventato una speciale vernice atossica, che diede nuovo impulso all'uso e all'esportazione della ceramica pattese. Con i tornitori lavoravano, fin da bambini, i figli che, dopo aver portato il pranzo ai genitori, restavano ad imparare il mestiere, a scapito naturalmente del rendimento e della frequenza scolastica.



- Una delle operazioni più delicate era la cottura, che veniva eseguita in un grande forno, la cui bocca era chiusa con file di pentole di scarto, murate col fango. La giusta temperatura, valutata senza l'aiuto di strumenti di precisione, veniva raggiunta grazie all'esperienza del *capu cucituri*, attraverso una serie di operazioni lunghe e complesse, che duravano per una giornata e mezza. Erano due le fasi principali: *'a quaddiatina* (scaldatura), che si otteneva bruciando per 24 ore, a fuoco moderato, grossi tronchi, e *u' rinforzu* (rafforzamento) del fuoco, ottenuto in due ore, bruciando più rapidamente piccoli rami (*i braccammeddi*). Raggiunto il

calore adatto, iniziava la cottura vera e propria, che durava 8 ore, ad una temperatura che alla bocca del forno raggiungeva i 1.200 gradi ed era mantenuta bruciando fascine leggere (*i fraschi*), di rapida combustione. I forni avevano diversi ripiani, forniti ognuno di una apertura per la sistemazione delle *pignate*, e terminavano con tipici fumaioli, che un tempo caratterizzavano il panorama di Patti Marina, ma oggi sono stati distrutti quasi completamente. In attesa che il forno si scaldasse, il cuocitore si occupava della consegna della legna e preparava per i tornitori le vernici e la cappa, necessari per la rifinitura finale dei pezzi. Di tanto in tanto doveva aggiungere altra legna e poteva raccogliere la brace, che avrebbe poi potuto portare a casa, in quanto parte in natura del suo salario. Durante la fase di riscaldamento restava per tutta la notte al forno, per controllare il fuoco, e solo all'alba poteva passare da casa, per portarvi la cenere e prendere il pasto per la nuova giornata (che non veniva mai fornito dai proprietari). Alcune palate di brace accesa venivano messe d'inverno vicino ai tornitori, perché si scaldassero di tanto in tanto le dita, che per tutto il giorno restavano bagnate di creta. Per sapere se la cottura era terminata, il cuocitore doveva salire sul tetto, per tirare fuori, da un buco del forno, un piccolo manico, che faceva da spia di controllo per lo spegnimento del fuoco. A pentole sfornate, toccava ancora a lui raccogliere la brace, passarla a setaccio e metterla in sacchetti, destinati alle famiglie che l'avevano prenotata. Questa carbonella più leggera, infatti, serviva ad alimentare i braceri (le *conche*), usati nelle case per il riscaldamento, mentre quella più grossa della *quaddiatina* serviva per cucinare sui *fucuneddi*. Solo alla fine della seconda giornata il cuocitore tornava a casa, per lavarsi, mangiare finalmente un pasto caldo e dormire nel suo letto.

