

Sistema Museale del Lago di Bolsena



Quaderni

6

Il Museo della terra di Latera

Oggetti, riti, storie
di una realtà contadina

a cura di
Fulvia Caruso

Città di Bolsena



Editrice

Bolsena 2006

IMMAGINE DI COPERTINA
La Grancia di San Pietro

PREFAZIONI ALLA COLLANA DEI “QUADERNI”

“Il museo è un’istituzione permanente, senza scopo di lucro, al servizio della società e del suo sviluppo. E’ aperto al pubblico e compie ricerche che riguardano le testimonianze materiali e immateriali dell’umanità e del suo ambiente; le acquisisce, le conserva, le comunica e soprattutto, le espone a fini di studio, educazione e diletto”.

E’ con la definizione di museo fornita dall’ICOM (International Council of Museums) che desidero introdurre, quale auspicio di buon lavoro al servizio della collettività, la collana dei Quaderni del Sistema museale del lago di Bolsena, progettata dai direttori dei musei del comprensorio lacustre nell’ambito di un lavoro di promozione culturale di ampio respiro.

La Regione Lazio sostiene, con la legge 42/97 “Norme in materia di beni e servizi culturali del Lazio”, la cooperazione tra gli enti locali per la creazione di sistemi museali territoriali, ovvero per l’integrazione fra diverse realtà espositive di un’area omogenea, ai fini della qualificazione e dello sviluppo culturale dell’area medesima, della salvaguardia e della valorizzazione del suo patrimonio culturale e ambientale.

Sulla ricchezza e varietà dei beni presenti sul territorio regionale si sono spese molte parole, tutte vere, benché talvolta eccessivamente risonanti. Non indulgerò su questo aspetto, poiché l’Alto Viterbese, per dovizia e articolazione, si propone senza necessità di ulteriore sostegno.

Desidero sottolineare, invece, il “valore aggiunto” conferito al territorio dalla cura costante di operatori culturali attenti, di cittadini consapevoli, di amministratori locali disponibili. E a tal riguardo si deve dire che il Sistema museale del lago di Bolsena si pone in posizione privilegiata per la capacità dimostrata nel formulare proposte in grado di assorbire linee di sostegno straordinario, utilizzabili esclusivamente a fronte di progetti sofisticati, di realizzazioni accurate, di rigoroso rispetto dei tempi di attuazione preventivati.

La collana dei Quaderni del Sistema museale del lago di Bolsena si inserisce in un programma di lavoro scientifico coerente sia con i compiti educativi e didattici dei singoli musei sia con le esigenze promozionali proprie del Sistema. L’iniziativa è sostenuta con le risorse dell’Accordo di Programma Quadro sui “Beni Culturali” e prevede anche il restauro dello storico Palazzo Monaldeschi di Bolsena, da adibire a sede del Sistema.

GIULIA RODANO
Assessore Regionale
alla Cultura Spettacolo e Sport

Gli scopi posti a fondamento di un museo concepito in termini moderni sono molteplici. Tra i più importanti si possono considerare tanto il recupero e la conservazione della memoria, per giungere a forme di tutela attiva del patrimonio culturale, quanto lo studio dei documenti e la ricerca sul territorio, per ampliare la base conoscitiva indispensabile all'informazione e, quindi, alla formazione della società in senso lato, ovviamente utilizzando livelli di lettura differenziati che, grazie alle potenzialità insite negli attuali mezzi di divulgazione, possono essere resi comprensibili e disponibili su larga scala.

Da questo complesso (ma non complicato) insieme di attività discende uno dei compiti più importanti: la promozione culturale della collettività, con particolare riferimento all'ambito scolastico che, attraverso il contributo offerto dal museo, può giovare di una nuova forma di apprendimento, risultante dall'integrazione dei programmi ministeriali con tutti quei prodotti formativi che vengono dal museo elaborati, filtrati e decodificati, al fine di tradurre in realtà quella lontana utopia dell'educazione permanente che Platone auspicava per le giovani leve ateniesi.

Un contributo che diventa ancora più importante e completo se viene proposto da un insieme di musei che, nel Sistema museale del lago di Bolsena (Si.Mu.La.Bo.), si presentano come un unico articolato museo diffuso, raccolto attorno a un elemento unificatore, riconosciuto nel grande lago volsiniese. I musei che ne fanno attualmente parte (Acquapendente, Bagnoregio, Bolsena, Farnese, Ischia di Castro, Gradoli, Grotte di Castro, Latera, Montefiascone, Valentano) si sono associati tra loro sulla base di una convenzione sottoscritta dalle rispettive amministrazioni comunali nel dicembre del 2000, sotto gli auspici della Regione Lazio e della Provincia di Viterbo.

Grazie alla presenza attiva di questo Sistema – le cui azioni si svolgono seguendo programmi comuni sostenuti finanziariamente dalla Regione Lazio, dalla Provincia di Viterbo e dai singoli comuni partecipanti – è oggi possibile fornire a ogni categoria di fruitori un'informazione completa e diversificata sull'Alto Viterbese, la cui conoscenza, al pari di ogni altro ambito, è base indispensabile per il rispetto, la tutela e lo sviluppo sostenibile del territorio.

La nuova collana dei “Quaderni del Sistema museale del lago di Bolsena” che prende ora l'avvio, si inserisce appieno nel progetto di promozione culturale a cui sopra accennavo; un progetto che presto si gioverà anche di altri strumenti editoriali, tra cui una nuova e più approfondita guida ai poli museali e ai siti storici del territorio sistemico, a cui si affiancherà la serie delle Guide tematiche, opere monografiche di agile formato e di agevole lettura, destinate ad accompagnare lungo gli itinerari storici, naturalistici e demo-etno-antropologici dell'area tanto il visitatore frettoloso quanto il turista colto oppure l'esperto.

Il grande formato e la composizione interna di questi Quaderni consentono di rispettare le esigenze editoriali di ciascuno dei nostri musei che, difatti, possono scegliere tra gli strumenti più diversi (dal catalogo scientifico al catalogo degli argomenti museografici, da uno specifico approfondimento tematico a una guida del territorio e così via) e spaziare tra gli ambiti disciplinari più disparati (dall'archeologia alla natura, dalla storia alle tradizioni popolari, dalle scienze della terra all'architettura, dalla dialettologia alle festività religiose e quant'altro).

PIETRO TAMBURINI
Coordinatore del Si.Mu.La.Bo.

1. VISITA AL MUSEO

“Spero che questo Museo abbia un futuro e che possa essere sempre frequentato come questa sera”

1.1. IL MUSEO DELLA TERRA: LA GUIDA

A Latera, il termine 'terra' informa i modi del lavoro, le forme della produzione, i rapporti sociali e, di conseguenza, ha plasmato gli eventi che hanno caratterizzato la sua storia, antica e recente. La memoria storica del paese, gli oggetti che la rappresentano, le feste, i giochi, gli intrattenimenti... si può dire che tutto ruoti attorno a questo tema, la terra. Non potevamo, quindi, scegliere altro nome per questo Museo.

Il Museo della terra si costituisce non solo come luogo di raccolta, conservazione e valorizzazione, ma soprattutto come strumento di conoscenza del territorio e di confronto critico con le esigenze, le funzioni e gli interessi attuali. Per questo è articolato su più livelli: l'esposizione scenografica e accattivante di oggetti - il patrimonio materiale - attraverso bacheche aperte; l'immersione nel patrimonio immateriale - feste, processioni, giochi, canti, memoria storica - grazie a studiate proiezioni di video e di immagini, a concentrazioni sull'ascolto; il tuffo all'aperto nella storia dell'arte e dell'architettura con il percorso delle tre chiese, e nella natura, con l'articolato percorso nell'orto-frutteto. Infine l'azione diretta, con il laboratorio didattico, dove mettere in pratica uno dei tanti progetti disponibili, oppure semplicemente consultare i materiali di documentazione delle ricerche, sempre in corso grazie alla collaborazione delle università di Viterbo, Roma e Perugia.

Una tale ricchezza di suggestioni tattili, visive, olfattive ed uditive (e nelle occasioni giuste anche del gusto!) coinvolge totalmente il visitatore, che inevitabilmente finisce per trascurare l'aspetto più didattico, didascalico, dei pannelli testuali. Per questo ho scelto di realizzare questa guida mantenendomi il più possibile fedele all'esposizione museale. Il primo capitolo, quindi, consiste nella presentazione del Museo nel suo insieme e di cosa rappresenta per il paese ed il territorio. Nel II capitolo vengono riportati (rielaborati) i testi che illustrano l'esposizione degli oggetti della collezione Poscia, al piano terra, mentre il capitolo successivo illustra l'allestimento del piano superiore (i beni immateriali). Nel IV capitolo troverete tutte le informazioni necessarie ad orientarvi non solo nell'orto-frutteto del Museo ma anche nella natura dell'Alta Tuscia. La visita si conclude con il V capitolo dedicato alle offerte didattiche proposte dal Museo. Un ultimo capitolo è un omaggio al paese, con un breve resoconto della sua storia, seguito dall'illustrazione dettagliata del percorso esterno e interno delle tre chiese che dalla base del borgo conducono quasi al confine del territorio di Latera.

Il visitatore potrà scegliere di utilizzare questa pubblicazione come guida alla visita, oppure preferire il leggerla a posteriori, come approfondimento e prolungamento dell'esperienza. Oppure, perché no?, utilizzarla per organizzare ulteriori visite al Museo della terra.

QUANDO È NATO IL MUSEO DELLA TERRA?

La storia del Museo nasce lontano, intorno al 1970, quando Luigi Poscia, un contadino locale, inizia a raccogliere gli oggetti che testimoniavano la realtà di una Latera che andava rapidamente modificandosi. Un grande impulso fu dato dal professor Calpini, che portò nel 1993 i suoi studenti dell'Università di Roma La Sapienza a inventariare la collezione. In quel periodo tutti i lateresi contribuirono ad identificare gli oggetti. Nello stesso anno il sindaco di allora, Giocondo Cherubini, acquistò al Comune la Grancia di San Pietro, attuale sede del Museo. Nel 1995 la giunta comunale presieduta dal sindaco Angelo Ginanneschi deliberò la ristrutturazione e il recupero funzionale della Grancia per realizzare il Museo della terra. Ci sono voluti 4 anni di lavoro per realizzare il primo allestimento, inaugurato il 22 maggio 1999, e altri 3 per l'allestimento attuale, inaugurato il 19 ottobre 2003. Lorenzo Greppi è l'architetto che ha progettato gli spazi, Luciana Mariotti l'antropologa che ha progettato e curato l'allestimento. Moltissimi i ricercatori e restauratori che hanno lavorato all'allestimento.

1.2. IL MUSEO DELLA TERRA: L'ESPOSIZIONE

Il complesso del Museo della terra è collocato nella Grancia di San Pietro, la più antica chiesa del paese, e nell'ex-mattatoio comunale. Fulcro centrale dell'allestimento è la terra, i modi di sfruttamento del territorio, le connessioni tra attività svolte all'esterno del borgo e attività svolte al suo interno, in una costante reciprocità, intesa come scambio con i luoghi, i paesi, le persone dei territori limitrofi: Gradoli, Ischia di Castro, Grotte di Castro, Vetralla, fino ad Acquapendente. Reciprocità che, però, non nasconde il conflitto, il contrasto, soprattutto nei rapporti tra proprietari e lavoratori della terra, radicato in profondità nella memoria storica collettiva. La terra, di fatto, è sempre presente nelle manifestazioni culturali del territorio, come testimoniano le rappresentazioni festive, i canti, i giochi.

L'articolato percorso museale si snoda in tre

1. La **prima** è incentrata sulla raccolta di oggetti del collezionista Luigi Poscia. Introdotta da una sala video in cui si può attualmente visionare un documentario sulla nascita della collezione Poscia e del Museo, si apre al visitatore l'ampia grancia in cui è disposta una selezione della collezione (circa 400 dei 1300 oggetti raccolti da Luigi), la cui esposizione è strutturata in tre aree tematiche permanenti che restituiscono un quadro della realtà economica, sociale e culturale di Latera:

- Il dentro: la casa (il focolare domestico, la conservazione dei cibi, la cucina), la bottega (il fabbro, il falegname, il bottaio), l'istruzione;
- Il fuori: il bosco (il castagno, l'ulivo, la vite), la piana (il grano, la canapa, l'allevamento);
- Lo scambio: il mercato, le fiere, i pesi e le misure.

2. La **seconda** intende documentare, attraverso un percorso audiovisivo, il patrimonio culturale immateriale di Latera, dei paesi ad essa collegati e la sua memoria storica:

- *La Galleria delle Processioni*, in cui 5 schermi proiettano contempora-

neamente le principali feste lateresi (Settimana Santa, Sant'Isidoro, Corpus Domini e Sant'Angelo di Latera, Pugnaroni di Acquapendente, Solco Dritto di Valentano).

- *I Quattro Cantoni*, in cui 4 proiettori mostrano contemporaneamente o alternativamente sequenze fotografiche su giochi, canti, filastrocche, narrativa locale.
- *I Bauli della Memoria*, infine, dove ritroviamo un ultimo aspetto immateriale dei lateresi: le testimonianze sulla loro storia più recente, raccontata dalla loro viva voce, da documenti fotografici e cartacei e da oggetti. Si parla delle lotte contadine, delle guerre, dell'emigrazione e della migrazione stagionale, ma anche del brigantaggio e della cucina tradizionale, dei riti matrimoniali e capi di corredo.

3. La **terza sezione** è costituita uno spazio espositivo esterno che offre una mostra permanente di attrezzi agricoli e la ricostruzione delle coltivazioni tipiche della zona: dagli alberi da frutto alla siepe, che segnava i confini, all'orto botanico, con odori ed erbe medicinali. Infine uno spazio di prato è attrezzato per attività didattiche all'aperto o come area pic-nic.

Ai piedi del Museo parte il percorso esterno delle "tre chiese" che porta fino alle antiche cave di peperino.

Nell'ex-mattatoio a fianco del Museo trova collocazione, invece, un **laboratorio didattico** permanente per esercitazioni pratiche al chiuso e una **sala convegni e mostre temporanee**. Grazie alla convenzione con le università degli Studi di Perugia e de "La Sapienza" di Roma, il lavoro di numerosi tirocinanti ha contribuito a realizzare un **archivio multimediale** in continua espansione. Esso documenta i beni immateriali del territorio, prodotti dell'oralità e del gesto, come musica, narrativa, feste e spettacoli, cerimonie e riti, ma anche saperi, credenze, pratiche che fanno parte della vita delle donne e degli uomini, e che la rendono possibile. Un patrimonio in continua trasformazione che è necessario documentare per non essere perduto per sempre in quella forma e che può essere consultato su appuntamento.

1.3 - IL MUSEO DELLA TERRA DI LATERA: LA MISSIONE

Fisicamente e simbolicamente collocato ai piedi del paese, il Museo della terra di Latera intende porsi come base comune dei lateresi, punto di incontro ove trovarsi, ritrovarsi, conoscere meglio sé e gli altri. Luogo di ricordo e riflessione sul passato e sul presente, per un più consapevole sguardo al futuro. Luogo di raccolta, conservazione e valorizzazione, dunque, ma anche centro in grado di interagire attivamente all'interno e all'esterno del territorio e di confrontarsi in modo critico con le esigenze, le funzioni e gli interessi propri delle realtà di oggi.

Gli **obiettivi** pertanto sono:

- sviluppo della comunità locale e del territorio attraverso la presa di coscienza dell'importanza del rapporto con il proprio passato storico-culturale ed economico, della propria identità culturale e lavorativa, nel recupero di alcuni suoi aspetti ancora funzionali e nel mantenimento di creatività, saperi e competenze
- restituzione culturale attivando riflessioni sull'identità culturale locale e la valorizzazione delle sue peculiarità
- rapporto con il territorio attraverso la promozione del Museo come base di socialità; di coinvolgimento del paese, specie nel rapporto tra generazioni
- diffusione della conoscenza del territorio al suo esterno

La realizzazione di tali obiettivi è articolata in una serie di **azioni**:

- conservazione e valorizzazione della collezione Poscia e dei beni immateriali che costituiscono il patrimonio dell'allestimento museale puntando soprattutto all'incremento di documentazione multimediale sui beni conservati, anche promuovendo il

coinvolgimento di scuole, scuole d'arte, accademie, università, master e specializzazioni in beni culturali e demotnoantropologici

- gestione attenta al servizio al pubblico (accoglienza, informazione, divulgazione, verifica del gradimento)
- attività di formazione e di didattica sia attraverso laboratori multimediali e artigianali tra giovani e anziani, sia attraverso incontri diversificati che vedranno coinvolti utenti di tutte le età, interni ed esterni al territorio
- restituzione dello spazio museale al paese coinvolgendo enti e associazioni pubbliche e private locali nella gestione dell'orto-frutteto, nelle visite guidate, nell'organizzazione di eventi culturali e ludici
- promozione di mostre temporanee, seminari, conferenze, eventi culturali ed artistici
- collaborazione con enti pubblici e privati per la valorizzazione turistica del patrimonio locale attraverso iniziative le più diverse

Direttore: Fulvia Caruso
Conservatore: Marco D'Aureli
Operatore: Domenico Zapponi
Gestione: Associazione Pro Loco Latera
Accoglienza: Gianluca Tramontana

Giorni di apertura:
venerdì, sabato e domenica

Orari di apertura:
1 giugno - 30 settembre:
ore 10-13 / 15-19
1 ottobre - 31 maggio:
ore 10 - 13 / 14 - 18

aperture straordinarie a richiesta

*“Il Museo di Latera è molto bello
anzi bellissimo!”*



Foto di Lucio Poscia

La chiesa di San Pietro e l'annessa grancia sono resti di un antico complesso conventuale fondato dai monaci dell'Abbazia Cistercense di San Salvatore del Monte Amiata, le cui prime notizie storiche risalgono ad un documento datato 1027.

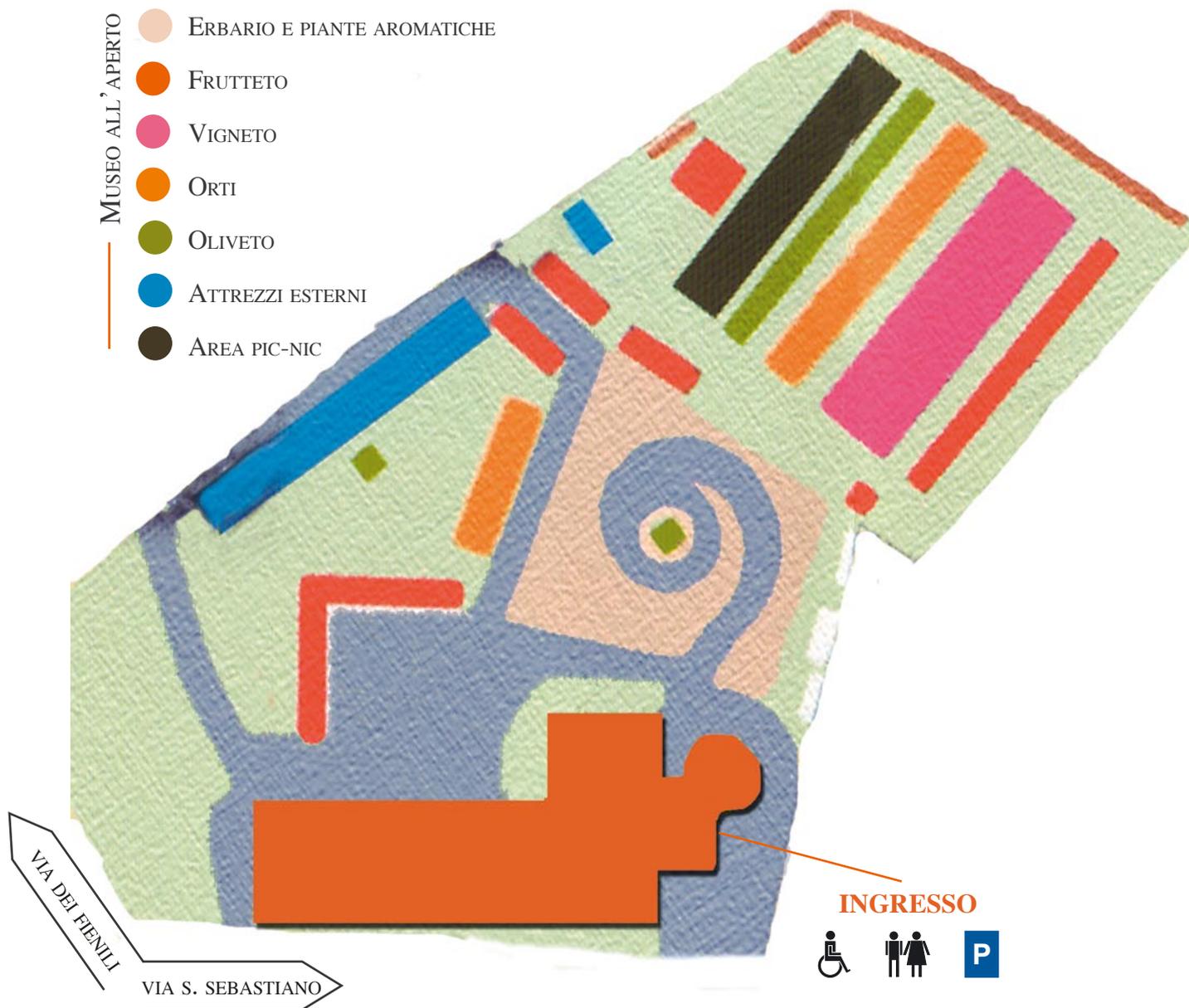
La Grancia è posta lungo un ramo dell'antica Via Consolare che, scendendo dalla Maremma, collegava trasversalmente la Via Aurelia, la Via Clodia e la Via Cassia. Fatto questo che la portava ad essere una delle più frequentate vie di pellegrinaggio verso Roma.

PIANTA DEL MUSEO DELLA TERRA - LATERA

"Grazie a chi non ha "buttato" la nostra storia!"

- ESPOSIZIONE INTERNA
- AREA CALPESTABILE
- PRATO
- ERBARIO E PIANTE AROMATICHE
- FRUTTETO
- VIGNETO
- ORTI
- OLIVETO
- ATTREZZI ESTERNI
- AREA PIC-NIC

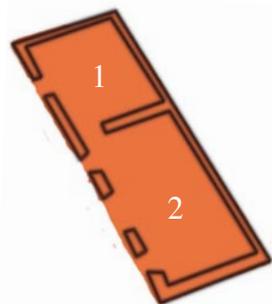
MUSEO ALL'APERTO



INGRESSO



VIA S. SEBASTIANO



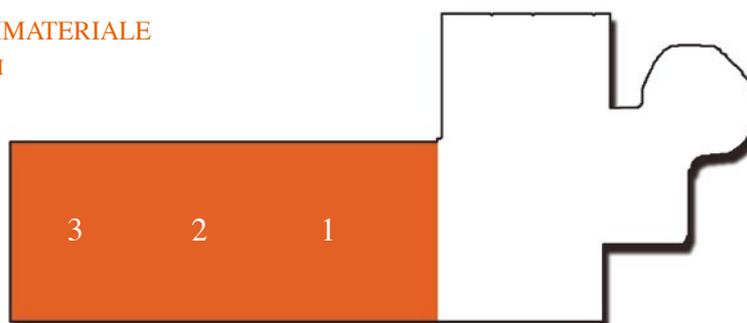
DÉPENDANCE

1. LABORATORIO DIDATTICO

2. SALA CONFERENZE / ESPOSIZIONI TEMPORANEE

II PIANO - IL VIAGGIO NELL'IMMATERIALE

1. LA GALLERIA DELLE PROCESSIONI
2. I QUATTRO CANTONI
3. I BAULI DELLA MEMORIA



“La conoscenza e la cultura di questi oggetti serve a ricordare e a fare in modo di non dimenticare la cultura contadina, ma il valore consequenziale della visita assume maggior importanza e conoscenza integrale a chi veramente ha usato questi oggetti.”



I PIANO - ACCOGLIENZA

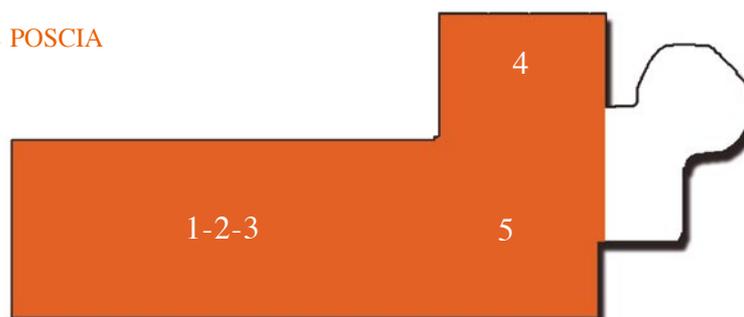
1. INGRESSO
2. RECEPTION
3. PUNTO VENDITA
4. SERVIZI



“Interessante percorso con testimonianze del lavoro locale e delle tradizioni della Maremma. Un plauso ai promotori del Museo.”

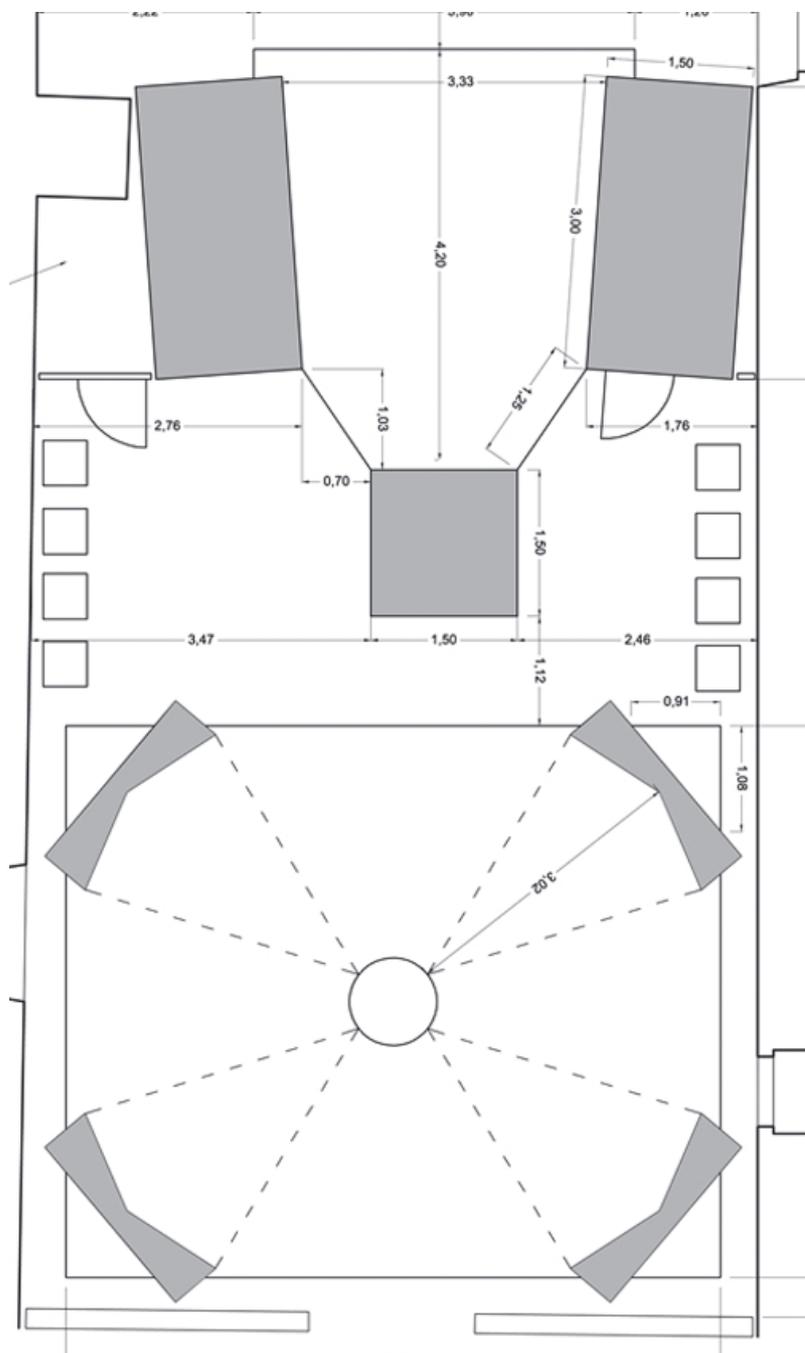
PIANO TERRA - LA COLLEZIONE POSCIA

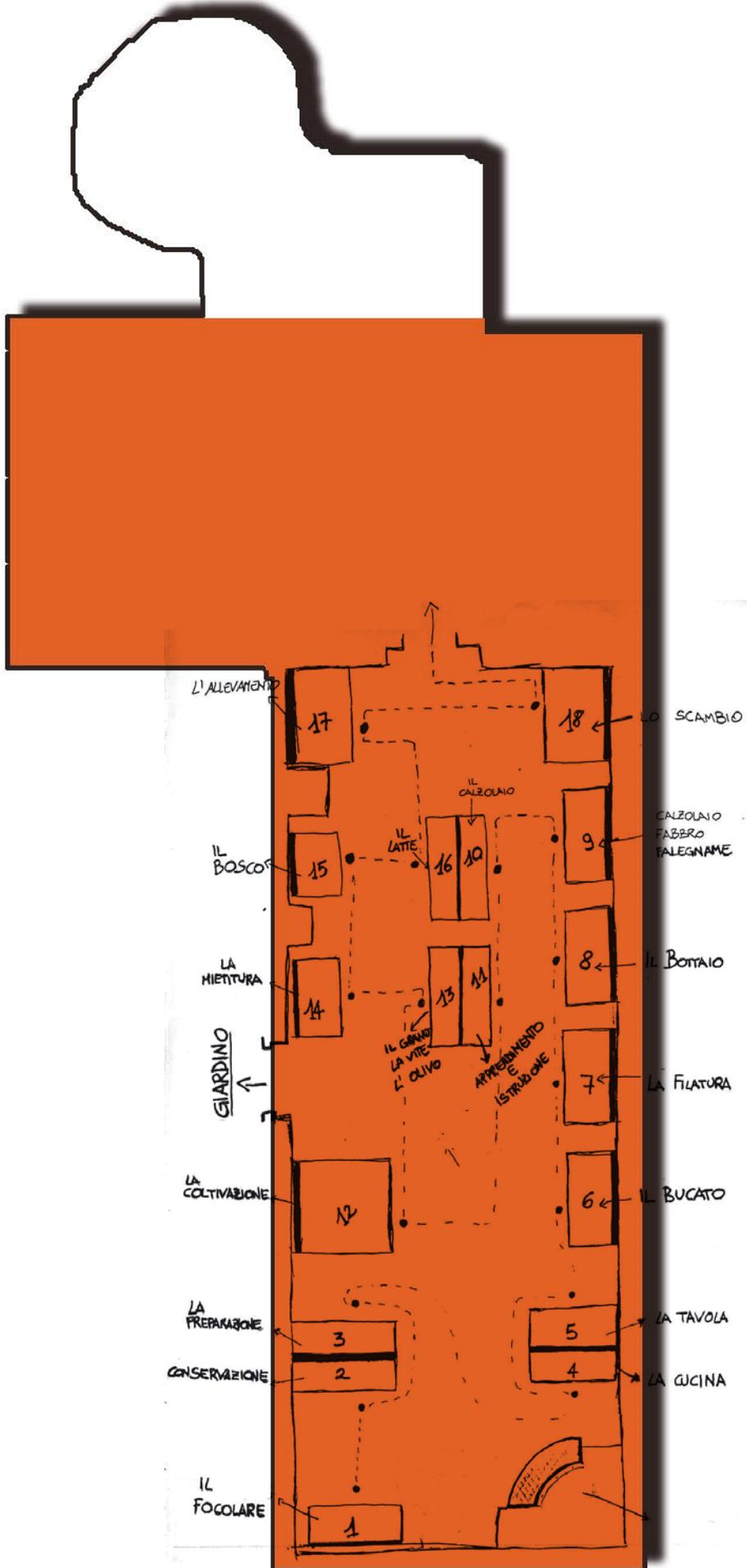
1. IL DENTRO
2. IL FUORI
3. LO SCAMBIO
4. SALA PROIEZIONI
5. OSSARIO



2. PIANO TERRA
La collezione Poscia

*“Mi piace che nonna
mi abbia raccontato
pezzi di storia della sua vita
guardando il Museo
della Terra”*





Non è stato solo il contesto dell'attività lavorativa ad aver suscitato la passione del collezionista Luigi Poscia, autore della raccolta. Piuttosto è stata la sfera domestica ad interessarlo in modo peculiare. Questa specifica caratteristica della collezione, ha condotto la mia riflessione sul tema della nostalgia e sul peso di questo sentimento nelle collezioni etnografiche. Nostalgia è termine ambiguo, associato tanto al conflitto, ai ricordi, alle tentazioni regressive, quanto ai progetti materiali. Nella dizione tedesca, *heimweh*, non significa solo "bisogno di tornare a casa", vuol dire "focolare", "luogo popolato da persone amate", spazio-tempo al quale si sente di appartenere, storia-vissuto del quale si partecipa pienamente. E la nostalgia insorge proprio quando il mutamento di quelle condizioni di vita viene percepito, il trauma del distacco, dello sradicamento, del dolore viene razionalizzato, elaborato come "altro da sé", di cui bisogna prendere coscienza e con cui si deve fare i conti. Luigi Poscia è il mediatore per eccellenza di questo inedito panorama culturale. Il suo accumulare contribuisce a

disegnare il contorno degli eventi. Con il passare degli anni la sua sensibilità si affina e il suo raccogliere si trasforma: non più ammasso disordinato, ma distinzione di sequenze di oggetti attraverso i quali riscrivere processi di lavoro, di vita, di lotte. La nostalgia, coscienza del prezzo delle cose pagate, si profila dunque anche come sentimento strumento per chiarire a se stesso, in modo forse confuso, le proprie esperienze e ricostruire la propria biografia, la propria storia, la propria identità, la propria appartenenza culturale. La collezione, o meglio, il "museo" - come Luigi ha chiamato sempre la sua raccolta - è il mezzo da lui scelto per restituire agli altri quanto lui stesso è riuscito ad esperire. Luigi è una sorta di *flaneur* - per usare un termine caro a Walter Benjamin - non vive in città, ma del *fiancar* ha avuto la capacità di essere "lastra sensibile" sulla quale il reale si è impressionato e poi rielaborato. "Dagherrotipo e appassionato", ha conservato le più piccole tracce in cui si riproducono gli umori compositi del paese.

Per selezionare e ordinare gli oggetti della



Luigi Poscia nella sua cantina mostra gli oggetti della collezione - foto di Marco D'Aureli



Luigi Poscia mostra alla Direttrice del Museo alcuni oggetti della collezione, prima che questa venisse trasferita nel magazzino del Museo
foto di Marco D'Aureli

collezione, oggi proprietà del Comune di Latera, sono state scelte tre parole-chiave. Innanzi tutto, è stato naturale dare spazio alla rappresentazione della sfera domestica, a quella sfera sentimentale che ha guidato la raccolta stessa e che Luigi identifica con la mesa, la madia: “la mesa è tutto”, mi ha detto una volta. Luigi non cucina, non sa nulla dello strumentario domestico, ma raccoglie spinto proprio dalla necessità di ricomporre quella scissione tra affetti profondi e progetti materiali, emblematica di quel sentimento-malattia, definito nostalgia. **Il dentro** della comunità è la parola chiave per identificare l'intimità all'interno delle pareti domestiche, ma anche i mestieri artigiani - calzolaio, falegname, bottaio - e le distinte forme di apprendimento, in contrasto con quello odierno, e che non trova i suoi confini ideali nelle mura di quello che fu il Castello di Latera. **Il fuori** identifica, di contro, le attività del bosco e della pianura. E la sfera dello sfruttamento del territorio con i lavori agricoli, la semina e la raccolta del grano, le attività collegate alla vigna, all'ulivo, ai processi di semina, raccolta e trasformazione della canapa. Ed in questo ordinamento trovano posto i mestieri del minatore e dello spaccapietre, così

come le attività di allevamento del bestiame, le operazioni connesse al suo impiego e le figure - come quella del fabbro-maniscalco - che con gli animali e gli allevatori intratteneva peculiari rapporti. Ma tutti questi oggetti sono intesi anche come segni dei rapporti sociali e umani che li hanno connotati e che oggi ne definiscono lo statuto di documenti storici. **La relazione** è la terza chiave di lettura capace di aprire quinte su dimensioni plurime dell'interazione comunitaria. Sui valori simbolici, anzitutto, quali quelli rintracciabili nel circuito delle feste e cerimonie di Latera. Rapporti misurati sia nel circuito del dentro, attraverso la reciprocità solidale tra i singoli membri della comunità, sia nel circuito del fuori, più allargato, dei rapporti e delle relazioni con gli altri membri delle comunità limitrofe, attraverso le forme del lavoro bracciantile, del prestito degli strumenti di lavoro, dell'utilizzo degli stessi strumenti - come il telaio - il cui uso richiedeva di spostarsi a Gradoli. Ma anche relazioni di scambio più sofisticate, di mercato, in un circuito più specificamente di tipo commerciale, nel quale era d'obbligo l'uso della moneta.

LUCIANA MARIOTTI

2.1. IL DENTRO

2.1.1. La casa

L'intero territorio in prossimità del lago di Bolsena è ricco di cavità naturali, grotte, tombe e strutture costruite nel tufo. L'abitazione laterese in pietra era di solito realizzata sopra queste cavità, con l'affaccio al livello della strada. L'abitazione aveva pianta rettangolare e all'entrata c'era la cucina, il locale più grande della casa, con accanto una o al massimo due stanze da letto. Tutto il volume si sviluppava su di un solo piano, di rado poteva estendersi anche su un piano superiore.

Il fuoco era l'elemento fondamentale della casa: il fuoco illumina, cuoce, riscalda.



Il focolare

Il camino, il fulcro della casa, era attrezzato per tutti gli usi. Gli alari avevano diverse conformazioni ed erano chiamati *capolofoco*.

Avevano tre piedini e un montante, il quale terminava con una sorta di calice ben lavorato. La sua funzione era di mantenere caldo il piatto di colui che decideva di consumare i pasti accanto al focolare. Ad un braccio di ferro era appesa una catena a maglie circolari, che terminava con un grosso gan-



cio per appendervi le diverse tipologie di paioli.

All'interno del focolare si trovavano una serie di triangoli e/o cerchi di ferro battuto con tre piedini: sono i treppiedi e i *servitori*, che servivano a sostenere sul fuoco i recipienti per cucinare. Nel piano del camino erano anche riposti attrezzi da fuoco come il ferro da stiro, qualche candelabro, lo spiedo, talvolta le molle per ravvivare la fiamma. La paletta da fuoco era di ferro battuto con un lungo manico con una lamina leggermente arcuata. Si usava per prendere la brace dal focolare e trasportarla in altri contenitori, come il ferro da stiro cavo e lo scaldaletto.

LO SCALDALETTO

Lo scaldaletto era fondamentale per il riscaldamento del letto, operazione quotidiana che impegnava le donne di casa durante l'intera stagione invernale. In realtà l'attività era finalizzata a togliere dalle lenzuola l'umidità. Di scaldini ne esistevano vari tipi, come quelli impiegati per riscaldare le mani, ma tradizionalmente era la versione scaldaletto la più diffusa. Lo scaldaletto di rame era forato, a base circolare con manico di ferro, veniva impugnato per il manico e passato più volte tra le lenzuola, tra le coperte e il materasso, fino a che il letto non risultava completamente asciutto e caldo. Molto diffuso anche il prete, scaldaletto costituito da una grande intelaiatura di legno con al centro la *pretina*, contenitore di latta a vista con le braci, da inserire tra le lenzuola per un certo numero di ore.



La cucina

Nella dotazione-tipo di una cucina laterese c'erano almeno tre padelle di diversa grandezza, una padella forata per le castagne, quattro o cinque *pignatti*, due o tre *stufarole*. In casa c'era sempre più di un paiolo: di ferro per cucinare e bollire l'acqua, di rame per il bucato e/o la lavorazione del formaggio. Tutte le suppellettili da cucina erano di terracotta rossa, smaltata all'interno e all'esterno e decorata con sottili ramoscelli di colore giallo e verde. Per la cottura dei cibi le forme diverse delle pentole corrispondevano alle due diverse e principali pietanze della cucina laterese: il *pignatto*, per le minestre e i legumi; la *stufarola* per le pietanze di carne. Con il passare del tempo, a partire approssimativamente dagli anni Trenta del Novecento, i materiali cambiano e accanto alle pentole e ai colapasta di terracotta smaltata compaiono le pentole e i colini di alluminio. Teglie e padelle sono state sempre di ferro. Le padelle avevano manici molto lunghi per essere poggiate sul treppiede nel focolare, sul *servitore*, o per tenerle in mano durante la cottura.

La tavola

Gli oggetti relativi alla presentazione delle pietanze e al loro consumo testimoniano dell'uso diffuso di stoviglie moderne, di tipo semindustriale.

A Latera, nel consumo quotidiano, erano diffuse le zuppierie di smalto, che avevano sostituito quelle di terracotta bianca.

In particolare, quella esposta testimonia del lungo periodo di riuso a cui erano sottoposti questi oggetti, più volte riacconciati attraverso l'*appuntapiatti*, specifico per forare il coccio. Nei giorni di festa e nelle famiglie benestanti era d'obbligo la zuppiera di terracotta colorata. Sulla tavola erano presenti, inoltre, le *panate* più piccole per servirsi dell'acqua e la *trufa*, la fiasca di terracotta per servirsi del vino. La *trufa*, usata anche nelle osterie, poteva assolvere la funzione di unità di misura, in genere inferiore al litro.

In cucina, tra le suppellettili erano presenti i contenitori per le conserve e lo strutto, i tegami per conservare le olive e il sanguinaccio. Infine, la conca smaltata e macchiettata di verde, che serviva per rigovernare, lavare le verdure e trattenerne l'acqua da impiegare nei lavori domestici.

La conservazione e la preparazione dei cibi

A Latera la gran parte dei terreni coltivabili producevano – e producono – olive, vite e grano. I recipienti per la conservazione dell'olio, del vino e della farina facevano dunque parte del corredo di ogni cucina. Esistevano grandi recipienti di terracotta per l'olio, di forma generalmente cilindrica, alti circa 50 centimetri e fino a 3 quintali di capacità, come la *ziro*, e strumenti più piccoli, per il quotidiano uso domestico, sia per attingere l'olio dai grandi recipienti (come la *mescola*, attingitoio circolare di ferro usato nei frantoi) sia per conservare l'olio vicino ai luoghi di cottura: ampolle di latta o di ferro con beccuccio, di capacità inferiore al litro.

GLI STRUMENTI DA CUCINA

L'uso dei crivelli, con fondi di diversa compattezza, era riservato anche alla pulitura di legumi, di castagne, di patate. Lo strumentario da cucina utilizzato nelle fasi antecedenti a quella della cottura dei cibi era principalmente composto da: battilardo e coltello per tritare lardo e spezie e dal matterello per realizzare la pasta; molti dei contenitori per tutti quei prodotti che arrivavano a Latera attraverso i circuiti dei mercati e delle fiere e attraverso le botteghe commerciali locali. Tra i quali il macinino per il caffè, il tosta orzo, i mortai e i pestelli per il sale.



Il vino veniva conservato, ieri come oggi, nelle cantine. Recipienti di terracotta rossa smaltata, decorata secondo lo stile rintracciabile in molte località del circondario, servivano per la conservazione e per il trasporto del vino dalle cantine e dell'acqua dalle numerose fontane diffuse all'interno del Borgo, nonché per la loro presentazione sulla tavola. Il boccale, la *panata*, era il recipiente tipo che assolveva a queste plurime funzioni, di-

versificato in base alle differenti necessità.

La farina, essenziale in cucina, veniva conservata all'interno di sacche cilindriche di canapa di capienza differente: più grandi, se disposte presso un angolo della cucina stessa, più piccole, se poste all'interno della *mesa*, la madia di casa. Da queste sacche era attinta con palette di legno. Una volta attinta, la farina veniva sottoposta ad una ulteriore pulitura: agitata avanti e indietro dentro setacci o crivelli, chiamati *seta*.

La filatura

Le donne di casa, le anziane nonne, le giovani non sposate, durante le veglie serali e nelle giornate di pioggia approntavano quanto necessario per la filatura della canapa, con la quale si componevano la biancheria per la casa, le sacche da lavoro ed anche alcuni indumenti.

Il processo prevedeva l'uso di rocche a braccio di canna di bambù sulle quali si poneva la matassa, filata attraverso il fuso, sorretto con la mano destra. Dal fuso il filo passava sull'aspo, naspe, per ottenere una matassa filata, l'accia. Le acce erano poi composte nel bucatoio, il conteni-

tore di terracotta, e lavate con la cenere per una prima sbiancatura. Una volta asciutto, il filo era passato sull'arcolaio, il depanatoio, per ottenere i gomitoli, cavuzzoli. A questo punto, la lavorazione laterese si interrompeva. La tessitura, infatti, non era eseguita nel borgo, ma i gomitoli erano portati a Gradoli per realizzare il panno. Solo intorno al 1945 due giovani ragazze si recarono a Gradoli per imparare il mestiere della tessitrice. Si fecero costruire un telaio da "uno straniero" di Civitavecchia, sfollato a Latera, e per dieci anni furono loro a realizzare lenzuola, canovacci da cucina, tovaglie. Venivano pagate a "passetto", la misura corrispondente a circa m. 125: per un lenzuolo occorrevano dai tre a i sette passetti. Una volta ottenuto il panno dalla tessitrice, questo doveva essere curato, cioè lavato alla fontana, immerso più volte nell'acqua. Il lavaggio poteva durare anche una settimana ed era finalizzato alla sbiancatura della tela. Chi non poteva piantare la canapa, acquistava nei mercati o dagli ambulanti i rotoli necessari al corredo delle ragazze.

A Latera veniva usato anche il filarello, lo strumento per ottenere gomitoli di lana. Molto diffuso era il lavoro a maglia che impiegava fer-



ri e, soprattutto, portaferrì di legno sottili e modanati: la realizzazione di calze, di maglie per il lavoro e i giorni di festa era seguita con le medesime scansioni temporali proprie della filatura e interessava, però, non solo le donne nubili ma

anche – forse di più – le donne sposate, le quali non tralasciavano neppure di eseguire quell'incredibile arte del rammendo, con l'uso del comune uovo di legno, e del rattoppo evocato dal sottile porta aghi.

LA COLTIVAZIONE DELLA CANAPA

Quasi tutte le famiglie di Latera riservavano una parte dei campi dalla terra più grassa e vicini al borgo alla coltivazione della canapa, i *canepai*. La canapa veniva seminata in modo molto fitto nei mesi compresi fra marzo e maggio e raccolta nel mese di agosto. L'intero lavoro di semina e la stirpatura, preparazione delle fibre in matasse, era svolta dagli uomini. Prima della semina il terreno veniva trattato più volte con la zappa per renderlo fino, il più pulito possibile. Dopo la semina il lavoratore interveniva con l'*obbediente* per togliere l'erba con il rastrello. Di norma, la canapa veniva estirpata e raccolta a *manne affasciate*, fasci di fibra, caricate sull'asino. Il carico, in genere, non superava una soma, corrispondente a circa quattro fasci di fibra e veniva trasportato al Lago di Mezzano. Qui uno specialista si occupava del trattamento di ammollo delle manne, operazione per la cui esecuzione veniva pagato regolarmente in denaro. Per l'ammollo, l'acqua, non doveva essere corrente e i fasci venivano appesantiti con pietre per non farli galleggiare. Restavano a macerare otto, dieci giorni. Venivano, quindi, tirati in superficie e ciascun proprietario riprendeva i propri fasci, li slegava e li stendeva al sole per l'asciugatura, sempre nei pressi del Lago. Questa operazione durava almeno un giorno e la sera i fasci venivano di nuovo caricati sull'asino e trasportati al borgo. C'erano ampi spazi riservati alla stigliatura delle fibre, lontani dalle



abitazioni, perché l'operazione produceva una notevole polvere: le fibre venivano poste nell'*ammaccatoio* per essere scannuciate, separando il taglio dallo stelo legnoso tramite la scotola, *costa*, coltello di legno a sciabola. Per la pettinatura erano utilizzati tre pettini di ferro di diverso spessore. Da questa operazione erano ottenute le *mannette*, le matasse, e con i resti la stoppa.

IL BUCATO

Il giorno del bucato iniziava la mattina presso la fontana pubblica con il prelavaggio dei panni, che erano battuti, sfregati con la spazzola di crine e insaponati con il sapone ricavato dal grasso e dalle ossa di maiale. La biancheria veniva poi portata a casa per la lisciviazione. Anzitutto, dovevano essere raccolte l'acqua sufficiente per la bollitura alla fontana pubblica e nel bosco le fascine di legna necessarie all'accensione del focolare. Di solito la casalinga svolgeva da sola l'intera operazione della raccolta dell'acqua: usava la *ballozza*, un piccolo barilotto di legno a doghe di forma ellissoidale che trasportava sulla testa indossando il cercine, a Latera la *curoia*, un panno avvolto a forma di ciambella. Per la raccolta della legna si limitava, invece, a raccogliere quella più leggera, che legava in fascine e trasportava a casa sulle braccia. Terminata questa prima fase, la lavatura proseguiva in cucina, accanto al focolare, dove veniva messa a scaldare la quantità d'acqua raccolta, non meno di una ventina di litri. Lenzuola e panni bianchi venivano quindi sistemati accuratamente all'interno del *bucatoio*: prima le lenzuola e poi a scalare fino ai panni più piccoli. Il *bucatoio* è un grosso recipiente di forma tronco-conica di terracotta non smaltata, munito di scolatoio in basso per il defluire dell'acqua. Questo strumento poteva essere fisso o mobile. Fisso se addossato al muro di un angolo della cucina; mobile se era, come nel caso di quello esposto, un vaso capiente. La scelta dipendeva dalle esigenze della famiglia e dallo spazio della casa. Il bucato era poi ricoperto con il *ceneraccio*, in genere un panno consunto di canapa. Sul *ceneraccio* veniva disposta a strati sottili la cenere e, man mano, veniva versata l'acqua bollente attinta da un grande paiolo nel focolare. Per prenderla dal paiolo veniva spesso usato uno dei vasi da notte disponibili in casa. Iniziava, così, il lavaggio con il ranno. L'intruglio di cenere e acqua provoca la produzione di carboidrato di potassio, il cui effetto principale è di ammorbidire l'acqua, se calcarea, e di togliere l'unto dalla biancheria. Il procedimento veniva effettuato una o due volte, a seconda delle necessità. Questa reazione avveniva subito e la liscivia ottenuta defluiva attraverso la biancheria nel recipiente sottostante. Una volta lavati, i panni erano di nuovo riposti nella



Tavola per il bucato e sapone di fattura casalinga

stagnata e portati alla fontana pubblica per il risciacquo. La fontana, ancora oggi visibile, aveva due trogoli: uno per l'abbeveraggio del bestiame ed uno per il bucato, con il piano leggermente inclinato per facilitare lo sfregamento della biancheria. La stenditura avveniva in prevalenza sugli arbusti, di rado sui fili di corda, fermati da due bastoni. Ciascuna donna sceglieva il proprio raggruppamento di arbusti e, di norma, non si verificavano problemi, ma accadeva spesso che alcuni pezzi di bucato venivano rubati. Per la stiratura erano utilizzati almeno due tipologie di ferri. Quello con la piastra di ghisa, rettangolare dietro e a punta sul davanti, con manico a staffa, fatto scaldare direttamente nel focolare, sul fornello o sulla stufa a legna, e quello più moderno, di forma analoga, con fornello per il deposito delle braci.

La presa del primo era fatta con panni inumiditi; quella del secondo poteva essere di sughero o di legno o, come nel ferro esposto, con panni di cotone avvolti sul manico di metallo. La stiratura non era abituale e i capi venivano attentamente selezionati: venivano stirate le federe e non le lenzuola, le maglie e le camice da lavoro, i capi dell'abbigliamento festivo. Tutto il resto veniva piegato ma non stirato.

2.1.2. La bottega

A Latera la bottega doveva essere collocata nel borgo, in un luogo separato dall'abitazione dell'artigiano, seppure spesso capitava che fosse proprio sotto casa. Gli artigiani del paese non erano né agricoltori né contadini né allevatori, ma il loro mestiere era preposto alla relazione più o meno costante con le diverse componenti della comunità: dalle donne agli allevatori, dai proprietari e guardiani di bestie ai lavoratori della terra.

D'altra parte il paese aveva a disposizione anche una serie di artigiani itineranti, non residenti, come i conciapiatti e brocche. Gli artigiani di paese erano portatori di saperi specialisti che a volte, come nel caso del fabbro-maniscalco, superavano i confini della sola manualità per abbracciare conoscenze più elitarie, quali quelle di tipo medico-veterinario, che sottolineavano il suo prestigio all'interno del gruppo sociale.

Il fabbro

Il fabbro, personaggio demiurgico nonché spesso taumaturgico, all'interno della comunità di Latera era colui che lavorava per tutti i gruppi sociali: dalla casalinga – alla quale risolveva proble-

QUALCHE ESEMPIO DI CURE

Se nelle unghie degli animali ferrati si produceva pus, il fabbro-veterinario interveniva con l'*inca-sto* per estrarre il chiodo e medicare la ferita tra la carne e l'unghia. La medicazione era costituita da un composto a base di aceto, farina, acqua ramata, sale grosso. L'impacco veniva applicato con il cotone e poi fasciato. Se il pus era provocato dal chiodo della ferratura, le unghie dell'animale venivano bruciate dal fabbro con le tenaglie. Se gli asini si nutrivano di foglie di vite o di canapa contraevano la palatina, cioè si gonfiavano loro le gengive. In questi casi, il fabbro praticava un salasso tagliando il palato e applicando sulla ferita, man mano che si rimarginava, sale grosso.

mi legati alla fattura e alla manutenzione in cucina dei contenitori di ferro e di rame – ai pastori, agli allevatori. Era, tuttavia, proprio con questi ultimi che intratteneva relazioni di genere diversificato.

Gli strumenti esposti nel museo, il coltellaccio, le tenaglie, l'incastro, il tagliaunghie, erano gli utensili utilizzati con gli animali nelle operazioni di ferratura e – soprattutto – nelle operazioni di cura degli stessi animali. La cura introduce una



Fig. 2. Bolsena (*bborzéno*); rioni del centro storico: 1) Castello, 2) Borgo, 3) San Giovanni, 4) Santa Cristina; quartieri e altre zone

specializzazione del fabbro-maniscalco come veterinario, specializzazione tramandata oralmente da padre in figlio. Era a lui che gli allevatori si rivolgevano per la soluzione delle patologie più frequenti che potevano colpire cavalli, asini, muli.

Il falegname-bottaio

A Latera, l'arte della falegnameria era per di più fusa con una specializzazione più sofisticata, il mestiere del bottaio. L'universo di strumenti era altamente specializzato e ciascuno serviva ad un particolare intervento e annunciava un preciso risultato tecnico: *succhiello*, levigatrice, *incarlo*, ascia, trapano, morsetto... diversificate tipologie di pialla – a scalpello trasversale, a scalpello laterale, per incastri – sottolineavano il rapporto diretto con la mano e l'attenzione nella ricerca della perfezione del lavoro. Si tratta di attrezzi impiegati nella fattura di mobili, di infissi e nelle diverse fasi di realizzazione delle assi di castagno, necessarie alla costruzione della botte o del bigoncio.



Il calzolaio

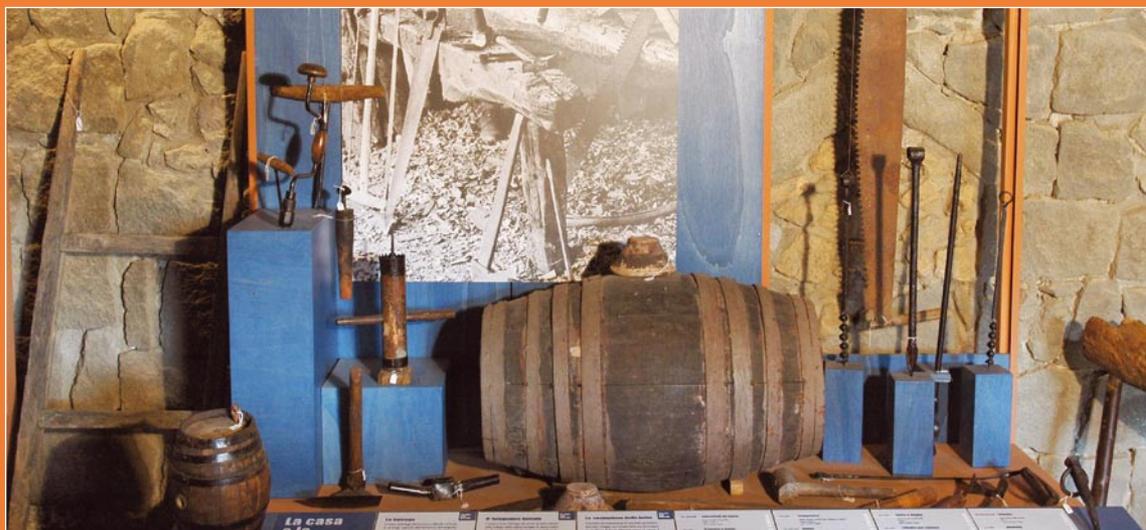
Il mestiere di calzolaio appartiene a quella rosa di mestieri che più di altri avevano una diffusione capillare nell'intero territorio nazionale: nei centri urbani, nei borghi e perfino nelle campagne, almeno fino alla fine della seconda Guerra Mondiale. A Latera questo mestiere era ben rappresentato e nel borgo esistevano numerose botteghe ad esso

LA BOTTE

La realizzazione della botte, a Latera, richiedeva una specializzazione diversificata: accanto al falegname-bottaio c'era infatti il *bigonciaio*, mestiere antico, che risale alla cultura egizia del 1500 a. C.

Il processo di realizzazione di una botte prevedeva, anzi tutto, il taglio con l'accetta, su un blocco di legno chiamato ceppo, delle assi di castagno per fare le doghe.

Le doghe venivano poi connesse tra di loro mediante la pialla, controllando con la squadra il grado di inclinazione ottenuto. Una volta piegate le doghe venivano disposte al centro di un cerchio di ferro: prima veniva fissato il cerchio inferiore e poi quello superiore. A questo punto le doghe erano assestate a colpi di mazza e segate per essere pareggiate. Erano, quindi, inserite le basi circolari mediante l'*incarlo*, la pialla ad incastro. La pulitura interna avveniva infine con la *rasora*, la levigatrice con barra di ferro a due manici di legno.



L'APPRENDIMENTO IN BOTTEGA E NEI CAMPI

Il termine lavoro, dal latino *labor* significa sforzo, fatica. Il lavoro manuale è basato su un insieme di elementi ideali, di conoscenze e saperi tecnici ma soprattutto sull'abilità del corpo, dato che ciascun oggetto di lavoro richiede una specifica postura e un movimento peculiare. L'apprendimento di questo "saper fare" è lungo e complesso e veniva appreso fin da bambini.

I campi e le botteghe rappresentavano uno degli universi di apprendimento. Per lo più era il padre a trasmettere al figlio il mestiere, ed erano due i principali canali di trasmissione: l'oralità e l'osservazione. Per questo i ragazzi cominciavano fin da bambini a svolgere piccoli lavori, dai più semplici ai più complessi: prima con la supervisione del padre e poi, dopo alcune mesi, da soli. Con l'avvento della scolarizzazione, un giovane cominciava ad andare in bottega o nei campi dopo la terza elementare. All'interno della bottega del falegname-bottaio, ad esempio, a questa età si svolgevano soprattutto lavori in cui era necessario l'uso della pialla. Per i contadini era usuale, invece, cominciare con lavori semplici come badare alle bestie di piccolo taglio (maiali, pecore), anche perché il padrone non consentiva ai bambini troppo piccoli di lavorare i terreni o raccogliere le olive.

Il ragazzo artigiano restava a bottega con il genitore come apprendista almeno fino al servizio di leva. Al suo ritorno decideva se metter su bottega per conto proprio o restare in famiglia, magari allargando l'attività con un altro adolescente come apprendista. L'artigiano insegnava un mestiere che poi l'apprendista avrebbe saputo svolgere da solo e - con una bottega propria - sarebbe entrato in concorrenza con il suo maestro. Ciò non era affatto sentito come una minaccia, ma come un rafforzamento di metodologie e tecniche di lavoro proprie di una certa "bottega" e del maestro che aveva promosso la loro diffusione.

dedicate. L'artigiano lavorava tanto per i signori quanto per i paesani e si cimentava nella fattura di calzature che dovevano servire per scopi diversificati: il lavoro in campagna, la monta di cavalli, la quotidianità, la passeggiata del giorno di festa.

Gli oggetti in mostra testimoniano le tecniche di lavorazione del cuoio e delle pelli per le tomaie: lo sgabello basso per il lavoro da svolgere con le mani a postura seduta, forme dei piedi di ferro per la costruzione della scarpa, forme moderne di legno, centimetro, pinze, punteruoli, raspe, lesine, bisegolo (il singolare strumento per le ultime lucidature a cera delle scarpe). Essi, inoltre, attestano la permanenza di questo mestiere fino a tempi molto recenti: in particolare, le forme delle scarpe di legno appartengono ad una fase anche contemporanea della loro realizzazione e informano sul loro acquisto nei circuiti ampi dei mercati più o meno locali. Molto più antico è invece il banchetto da lavoro con i suoi attrezzi originali, appartenuto ad un calzolaio che operava a cavallo del secolo scorso (vedi foto a lato).

L'apprendimento e l'istruzione

La cultura di Latera, almeno quella che abbiamo potuto conoscere attraverso gli oggetti esposti, appartiene a fasi quasi contemporanee di passaggio tra tradizione orale e scritta. Fin dal 1013 esisteva a Latera un'élite colta, quella monastica, che possedeva gli strumenti della scrittura, tuttavia il resto della popolazione organizzava su forme ora-

li la codifica, la trasmissione e la conservazione del patrimonio culturale della comunità, senza escludere i saperi tecnici legati alla lavorazione della terra, ai mestieri artigiani e all'allevamento. Questa situazione si è protratta abbastanza a lungo: da una parte l'élite dei padroni, che aveva libero accesso alla scrittura, dall'altra il popolo.

Una sorta di scuola viene aperta a Latera a partire dalla seconda metà del XIX secolo. In questo periodo i figli delle famiglie dei piccoli proprietari terrieri e quelli delle famiglie abbienti potevano usufruire di una certa istruzione in case private. Allora, il maestro-sacerdote, Don Lorenzo, impartiva i rudimenti della scrittura e della lettura.

Nel primo decennio del Novecento fu finalmente istituita la scuola pubblica, ma la gran parte della popolazione disertò la scuola, soprattutto i bambini, impegnati nella produzione di reddito familiare.



2.2. IL FUORI

Fuori dal borgo: la terra. Si apre un paesaggio contrassegnato dall'intervento dell'uomo sulla natura a partire dalle sue attività lavorative. Erano diverse le figure di lavoratori che operavano all'esterno del paese: l'agricoltore, il bracciante, il salariato, il contadino, l'allevatore, il pastore, il boscaiolo-carbonaio, il minatore, lo spaccapietre. Quasi mai questi diversi mestieri erano praticati da individui singoli, più spesso una persona svolgeva diversificate e molteplici attività a seconda del fabbisogno.



L'aratura - foto storica - Archivio del Comune di Latera

La coltivazione

Dagli anni Trenta, circa, del Novecento, la terra era lavorata in via principale con la *coltrina*, aratro in ferro. In precedenza, l'aratro più comune era l'aratro simmetrico, semplice, con il vomere fisso, *gumera* di ferro. Le parti in legno erano costruite direttamente dal proprietario e il fabbro locale costruiva le parti in ferro. L'aratura era un lavoro massacrante per tutti coloro che vi erano impegnati: per l'agricoltore e per il bifolco – in genere un ragazzo il cui compito era di incitare l'animale con il pungolo, la *cerrata*, lungo bastone di legno con un chiodino di ferro da un lato e un raschietto per la pulitura del vomere dall'altro. Il campo, sia in pianura che in pendio, era preparato utilizzando soprattutto la zappa, lo zappone e la vanga. La coltivazione era a maggese: la rotazione delle colture prevedeva un anno grano e l'anno successivo mistura, composta da mais, fagioli, lenticchie, fave, patate, foraggio. I campi in pianura, i migliori, appartenevano quasi tutti alle due famiglie più influenti di Latera:

Mancini e Iacarelli. Queste famiglie impiegavano i lateresi nelle loro proprietà, sia nei pressi del borgo, sia in territori più lontani, in diverse mansioni, ciascuna con uno specifico rapporto di lavoro. C'erano, quindi, contadini, salariati, braccianti, avventizzi e affittuari. Tutti gli altri agricoltori avevano piccole e frammentate proprietà in pendio. Se questi piccoli appezzamenti di terreni appartenevano ad artigiani, lo svolgimento dei lavori necessari era affidato a braccianti chiamati "mezzaioli" per la divisione del prodotto a metà con il proprietario. In media questi terreni non superavano le 5 staie di ampiezza, cioè meno di un ettaro (1 ettaro = 7 staie).

Il terreno da coltivare si trovava nei pressi di corsi d'acqua, in modo tale da rendere facile la sua distribuzione per l'irrigazione. L'irrigazione era assicurata da solchi, *soilghi*, realizzati con lo zappone, mentre la concimazione prevedeva l'impiego dello stallatico e, più tardi, del nitrato di calcio. Per lo spargimento del letame sul campo era utilizzata la forca e poi anche l'erpice a telaio, ambedue di ferro. Prima dell'aratura e della semina, il terreno veniva scassato e pulito con una zappa speciale, l'*obbediente*.



Il lavoratore iniziava la sua giornata al mattino molto presto e portava con sé nella *saccola* di canapa a spalla le provviste necessarie per la colazione: il portapranzo con coperchio in alluminio, la fiasca o borraccia di vetro foderata di giunchi – di produzione bolsenese – con il vino o forse, più spesso, acquatico, o la *ballozzetta* o *fiascarella*, piccola botte di legno a doghe. La giornata terminava al tramonto: ma nei giorni della mietitura non mancavano i pranzi offerti dai proprietari dei campi di grano, noti come *le spese dei mietitori*, una sorta di ricompensa per il lavoro svolto.

Il grano

Il coltivato per eccellenza era senz'altro il grano. Le specie impiegate erano il Virgilio e il Roma. Veniva seminato ad ottobre e mietuto a giugno. La procedura di semina prevedeva l'uso dell'aratro, della *coltrina* in ferro o dello zappone, impiegato in particolare nella semina in terreni in pendio, di costa, come ricordano i lateresi. La semina era a spaglio: il seme veniva preso con una mano dal *capagno*, di fibre di rovo e segola, sostenuto dal braccio sinistro. L'azione del seminare era eseguita a *soilgo*, nei terreni di costa o a presa nei terreni in pianura. Per "presa" si intendeva una sezione del campo compresa nei sette passi in verticale che il lavoratore faceva prima di prendere dal capagno una manciata di seme che buttava in orizzontale. Questa azione era ripetuta per ambedue i lati del campo. Nel caso della semina a *soilgo*, invece, la mietitura avveniva in ordine sparso nel terreno. Oggi la procedura è la stessa, ma in luogo del capagno viene indossato sulla spalla sinistra un sacco, della capacità di circa 15 kg., dal quale viene preso il seme con la mano destra.

La vigna

Ciascun coltivatore cercava di avere almeno un numero di vitigni tale da assicurare il fabbisogno annuale. Si tratta di una delle attività ancora molto presenti a Latera, dove ai primi di ottobre cantine e magazzini si aprono e l'odore forte del mosto permea tutte le strade del borgo. I vitigni piantati a Latera, con l'apposita *trivella* (un trapano a manico con manico di legno) erano quelli classici delle zone intorno al Lago di Bolsena: aleatico, moscato, *guoiano*, *nocchiarello*, *procanico* e *procanello*. Il terreno per l'impianto doveva essere scassato prima con la vanga e poi con la pala, per estrarre la

terra. In genere non c'erano dei veri e propri vitigni, ma i *magliali* – i giovani vitigni – venivano piantati insieme alle altre colture nel medesimo campo. La vite era piantata bassa ed era sostenuta da pali oppure da alberi di pioppo. L'impianto del vigneto poteva essere a filari o a *rasela*, forma di vigna molto fitta. La procedura di coltivazione prevedeva: la potatura – in genere a marzo – eseguita con una piccola roncola o apposite forbici, con la quale si eliminavano i tralci eccedenti; la zappatura – sempre in primavera; l'irrorazione delle viti con una soluzione di solfato di rame, acqua ramata – intorno a maggio – per contrastare malattie e parassiti. Prima della vendemmia le *mazzette*, i pali di sostegno, dovevano essere tolte. Per decidere chi del gruppo dei vendemmiatori doveva svolgere questo compito, veniva improvvisata una morra: colui che perdeva al gioco avrebbe tolto tutti i pali!

La vendemmia impiegava canestri e *capagni* di fibre vegetali di diversa natura. Il raccolto veniva poi versato nelle bigonce e trasportate dall'asino o dal mulo fino alla cantina su apposite barelle. Il lavoro continuava nelle cantine. Le uve erano pigiate nelle *tine* con i piedi nudi, poi il prodotto della pigiatura era messo nel tino a fermentare e la fermentazione, l'*alzata*, durava dagli otto ai dieci giorni. Durante questo periodo, le eventuali vinacce che affioravano in superficie venivano *appozzate* (rispedite in fondo) con un bastone. L'ultima fase era la torchiatura, dopo la quale il vino era definitivamente conservato nelle botti. Ciascuna botte era fornita di cocchiume (vaschetta di ceramica forata da sovrapporre al tappo di sughero), *cannella svinatora* (un perno di legno cilindrico, spesso munito di apposita chiave di ferro) inserita nel foro mediano della botte, per spillare il vino. Sotto la cannella si trovava un recipiente, sempre di legno, chiamato *quartarola*, usato anche come misura, dalla quale – nel periodo di svinatura e travaso del vino – si attingeva il liquido con apposito mastelletto per deporlo nella bigoncia, *bigonza*.

L'ulivo

Un vero e proprio uliveto a Latera era privilegio solo delle due grandi famiglie proprietarie dei vasti appezzamenti di terreno. Il resto della popolazione disponeva di quantità ridotte di alberi e il raccolto non era mai sufficiente al fabbisogno della casa. L'ulivo, della varietà canina, andava curato, mondato, nella prima primavera.



L'operazione consisteva nello sfrondamento dei germogli superflui, dei rami secchi e della corteccia fradicia. Per queste operazioni era impiegato il pennato e una sorta di piccone, il malimpeggio, chiamato *slupatore*, soprattutto per togliere la corteccia malata. Il lavoratore raccoglieva le olive direttamente sull'albero, poggiando una scala a pioli sul tronco e tirava giù con le mani il frutto, che andava a depositarsi sul largo pannone di canapa. Circa venti o trenta anni prima della fine di questo mestiere a Latera, intorno al primo decennio del Novecento, fu introdotto l'uso della *raspa*, il corto pettine di legno con sette rebbi, il cui uso rendeva più veloce la raccolta. Successivamente, le olive venivano trasportate a dorso di mulo al frantoio per la molitura, all'interno del borgo.

La memoria dei lateresi associa la raccolta delle olive ad uno degli eventi storici che hanno segnato le vicende della sua storia sociale: lo sciopero delle olive con il quale ottennero almeno condizioni di lavoro più eque. Per saperne di più, vai alla sezione *I bauli della memoria*.

La mietitura

A San Pietro pija la falce e curreme dietro, recita un detto laterese a sottolineare il periodo della mietitura e la necessità di procedere velocemente nella raccolta. La mietitura era un'attività molto importante: come esito del lavoro di cura del campo e del coltivato; come momento di grande solidarietà collettiva; ma anche come momento di ansia per il raccolto e per le richieste che subito dopo il padrone avrebbe avanzato nei confronti di chi per lui aveva lavorato. I Lateresi si scambiavano la mietitura da campo a campo. Molti di loro, i braccianti e gli avventizzi, iniziavano le operazioni di raccolta nei campi della Maremma, circa un mese



prima dell'avvio del lavoro a Latera. Venivano ingaggiati in paese dagli intermediari previo un acconto in denaro come impegno per il lavoro. Il mietitore, come il falciatore del fieno, era uno specialista ed era proprietario degli attrezzi necessari: la falce fienaia, la falce a *taglione* munita di copridita, le *scannelle*, di bambù da indossare sulle dita della mano sinistra per proteggerle durante il taglio del fascio di spighe. Questi attrezzi dovevano essere affilati spesso, accotati. Per questo il mietitore portava sempre con sé la cote, una pietra affilante, inserita nel portacote di corno con ganci di ferro per appenderla alla cintura e, spesso, anche l'incudine di ferro, a testa quadrangolare, con martello per affilare le lame. La punta dell'attrezzo veniva conficcata nel terreno e la "rosa" impediva che vi sprofondasse. La lama veniva poggiata sulla testa e battuta con il martello.

Il bosco

Le attività condotte all'interno del bosco non prevedevano lavoratori specialisti. Agricoltori e boscaioli erano intercambiabili e ciascuno sapeva tanto lavorare la terra, mietere il grano e il fieno, quanto tagliare le piante, fare le carbonaie

TECNICHE DI MIETITURA

Le tecniche della mietitura riguardavano i campi in pianura e quelli in pendio con modalità differenziate. Nei campi di costa, in pendio, la mietitura non richiedeva l'organizzazione di squadre. Il mietitore poteva lavorare da solo all'interno del *soilgo*, il solco. L'unico accorgimento era utilizzare la falce giusta, quella marchigiana, la cui ampia apertura della lama permetteva di raccogliere tutte le spighe del solco. La mietitura più complessa e difficile da apprendere era quella dei campi seminati a presa, cioè in pianura. Qui richiedeva l'impiego di gruppi di numerosi mietitori che organizzavano il lavoro a squadre, chiamate *covette*. Ogni *covetta* era composta da quattro mietitori, ciascuno con un preciso compito. Il primo tagliava un *mannello* di grano, un fascio di spighe, e dava inizio al covone, *balzo*; il secondo eseguiva lo stesso compito e poggiava il suo *mannello* su quello precedente, il terzo ne tagliava un altro e rifiniva il *balzo*, ora completo, con il *falchetto*. Il quarto mietitore, chiamato *legarino*, era addetto a legare il covone impiegando una corda di fibre di grano, costruita dal primo mietitore. Tutte le squadre, una volta terminato il lavoro di realizzazione dei covoni, si accordavano per realizzare il *cordello*, composto dall'insieme delle balze raccolte dai bambini, dai giovani, dalle donne, le quali non avrebbero mai imparato a mietere. Tre balze del cordello venivano erette in verticale nel campo per formare il *bancaccio*, all'interno del quale venivano sistemate tutte le altre balze. Una volta completato, altre due file di balze formavano la *copertina*, necessaria a proteggere il raccolto dalle eventuali piogge. Così composto, il raccolto restava nel campo fino a quando non arrivava la trebbiatrice. Allora il raccolto veniva trasportato fino all'aia dove veniva realizzata la *meta*, una sorta di grande mucchio di covoni. Questi dovevano essere posti uno sull'altro con le spighe all'interno in modo che, in caso di pioggia, l'acqua poteva scolare senza impedimenti.

Una volta formati i covoni sul campo venivano condotti con il carro, l'asino e il mulo, all'aia, uno spiazzo ripulito e pietrificato sul quale veniva poggiato il *pannone*, una larga tela di canapa grezza usata anche nella raccolta delle olive. Sul *pannone* il grano veniva prima battuto a mano con il *curriato*, il correggiato formato da due bastoni di lunghezza diversa legati alla sommità. Intorno agli anni Quaranta-Cinquanta del Novecento fu introdotta la trebbia a vapore, nella quale le diverse componenti dei covoni, le balze, venivano messe nella macchina usando una forca di legno a due rebbi, con legatura di pelle o cuoio. La trebbiatrice era, in genere, una sola macchina che svolgeva il lavoro per tutti.

Il grano veniva poi caricato sul basto del mulo o dell'asino e trasportato a casa. Qui era necessaria un'ulteriore procedura costituita dalla pulitura e dalla selezione. La *concia* impiegava una pala interamente in legno con funzioni di vaglio e la selezione ulteriore avveniva con un crivello grande di alluminio o di ferro, il *carvello*, del quale solo poche famiglie erano proprietarie.

e il carbone, a seconda delle necessità quotidiane del gruppo domestico.

Il bosco di Latera è in prevalenza bosco ceduo costituito da castagni, olmi, cerri, carpini, noccioli, faggi, noci. Le procedure di taglio prevedevano la richiesta per l'abbattimento di alberi rilasciata dalle Guardie Forestali. Erano queste a contrassegnare le piante secondo la loro funzione: guida a seme, confini di proprietà. Un cerchio di vernice rossa indicava le piante da seme; le *doppianelle*, più giri di vernice, non necessariamente rossa, indicavano gli alberi a confine di proprietà private. Potevano essere tagliate le piante non contrassegnate e il boscaiolo sapeva quali fossero quelle d'età superiore ai 12 anni, dalle quali poteva aspettarsi legno migliore. L'attività del taglialegna aveva una committenza sia interna al borgo, sia esterna.

Il falegname-bottaio gli chiedeva legno per i mobili, le porte, le cornici delle finestre e – soprattutto – per botti, tini, bigonce. Gli chiedeva, cioè, legni dolci, quali il castagno, il faggio, il carpino.

Legni impiegati anche nella produzione del carbone. Dalla committenza esterna, soprattutto delle Ferrovie, venivano richieste soprattutto traverse per i binari del treno: legni forti, cioè noci, olmo cerro. Gli stessi manici degli attrezzi e delle lame da lavoro, comunque, richiedevano questo tipo di legno a cui si aggiungeva il sorbo.

L'allevamento

L'allevamento del bestiame non prevedeva a Latera un'attività specifica, se non per la pastorizia. Alcune famiglie possedevano il mulo o l'asino – utilizzato nel lavoro dei campi e come mezzo di trasporto – e accadeva che spesso lo dessero in prestito a chi ne aveva necessità. Tutti avevano animali da cortile e almeno un maiale. Ancora, pochi nuclei familiari possedevano una o due vacche. Buoi e cavalli appartenevano alle famiglie abbienti. I buoi, ad esempio, erano aggiogati all'aratro per l'aratura dei terreni in pianura, i quali erano di proprietà dei Mancini e degli Iacarelli.

IL LAVORO ATTORNO AGLI ALBERI

I processi di lavoro attorno agli alberi riguardavano attività svolte sia da uno che da più boscaioli, in genere almeno due. L'albero da tagliare, una volta individuato, veniva segato con il *segone a due*, una lunga lama dentata con i manici di legno. L'ascia stroncatoio era utilizzata per segare i rami più grossi attorno alla chioma; l'*ascia spaccatora*, invece, per tutte le altre operazioni di pulitura del tronco e per la preparazione delle legne da carbonaia. In genere, quest'ascia lavorava insieme al pennato e al *pennatello* per le rifiniture. I tronchi venivano trasportati a strascico dai muli attraverso puntali di ferro conficcati nel tronco e legati con le corde al suo carretto. Nel caso in cui il boscaiolo fosse anche carbonaio, la legna spezzata per la costruzione della carbonaia veniva trasportata su una sorta di basto di legno di abete, il *cavallo*, indossato dal carbonaio su una spalla.

Gli animali pascolavano nei fondi e nei campi in prossimità del borgo durante le stagioni estive e restavano nella stalla d'inverno. Il pastore con un gregge poco numeroso di norma utilizzava i terreni comunali situati, spesso, in zone montagnose. La sfida indicava il tipo di contratto annuale che il pastore stipulava con il Comune, il quale prevedeva il pagamento di £ 5 per ogni capo di bestiame. Il gregge di Iacarelli, invece, composto da oltre 500 pecore, pascolava anche sui terreni propri fino alla

semina del grano, così da assicurarsi la concimazione del terreno. Questa famiglia aveva terreni anche ad Acquapendente e a Montalto di Castro e non era raro che alcuni dei pastori o dei butteri che lavoravano per essa si trasferissero lì in alcuni periodi dell'anno.

I greggi più diffusi a Latera erano comunque di capre. I caprai mungevano gli animali due volte al giorno direttamente all'interno del paese e il latte veniva venduto appena munto a coloro che ne facevano richiesta.

Gli oggetti presentati - finimenti per cavalli, muli, asini, morsi, nasiere, paraocchi e *petti* per asino, mulo e cavallo - testimoniano la variegata distribuzione degli animali. Interessanti gli oggetti per la loro cura, come il secchio per portar loro il cibo, la spazzola da cavallo, la *musetta* per il cibo, e per il loro svezzamento, come le maschere di ferro che venivano poste sulle mammelle della madre per allontanare il vitello. Dedicati al maiale il *forconcello* a cinque rebbi di ferro, che serviva per rigovernarlo, e il *briolo*, che era impiegato per legarlo al momento dell'uccisione.

Il pastore e la pastorizia

Il lavoro del pastore, di pecore e/o di capre, era uno dei pochi mestieri a richiedere - a Latera come ovunque in Italia - l'impiego di persone specializzate nella conoscenza sia dei terreni di pascolo sia delle necessità ed esigenze degli animali.



D'inverno le greggi stavano al chiuso, di frequente all'interno delle numerose grotte di tufo intorno al perimetro del borgo, mentre d'estate pascolavano nei campi dove rimanevano anche la notte. Qui era preparato loro uno stazzo, costituito da una rete di canapa a maglie larghe conficcata al suolo mediante pali di legno. Ciascuna unità di terreno a pascolo comprendeva sia la stazzo sia la capanna del pastore. In genere questo capanno non distava più di 3, massimo 5 km dal borgo. Infatti il pastore non vi pernottava ma tornava a casa ogni sera. Il capanno era formato da un'intelaiatura di pali di legno con le pareti ottenute da fasci di ginestre, chiamate a Latera *scopa*, legate da rami di saggina. I saperi del pastore prevedevano anche la capacità di programmare le nascite degli agnelli, fissando due sole date per gli accoppiamenti: il 12 marzo, per le nascite ad agosto-settembre, e il mese di ottobre, solo per le pecore che avevano già partorito, per garantire le nascite di agnelli intorno al periodo pasquale, il periodo di maggiore consumo interno al borgo. Nel mese di maggio, con le speciali forbici da tosatura – uno degli oggetti comuni alla maggioranza delle comunità di pastori nel territorio italiano – le pecore venivano tostate e la lana commercializzata nel circuito di scambio allargato.

La produzione del latte e del formaggio

Il pastore laterese sedeva su uno sgabello a tre zampe per mungere e sotto l'animale metteva il classico secchio di alluminio con una parete rialzata per garantire la sua protezione dagli schizzi. Questi secchi erano comuni nella mungitura sia di mucche che di pecore e di capre. Pecore e capre sono munte da dietro; mentre le mucche sono munte di lato e, tra le caratteristiche di questi animali, c'è il riconoscimento della mano più leggera impegnata in questa operazione. I secchi erano poi lavati con acqua calda e sgrassati con l'apposita rete a maglie di ferro. All'interno del capanno erano conservati tutti gli strumenti necessari alla preparazione della ricotta e del formaggio: "Ora consegno il latte e la callara, la chiova, premitore, la cascina, fuscelle, la ramina e la cucchiara con le sacchette il basto e la somara..." La poesia di Giuseppe Ginanneschi ci illustra il quadro generale – attraverso gli oggetti – del processo di lavoro da mettere in atto nella preparazione dei prodotti del pastore. Essenziale era una *callara*, lo speciale paiolo di rame stagnato all'interno, con due anelli laterali per l'inserimento



dei bastoni da sospensione. Essa serviva per la bollitura dell'acqua e soprattutto per il riscaldamento del latte a diverse temperature. Il focolare era costruito al centro del capanno ed era costituito da una buca nel terreno attorno alla quale venivano conficcati due pali di legno con diversi fori per avvicinare o allontanare il paiolo dal fuoco. Nella preparazione del formaggio veniva mescolato il latte raccolto alla sera con quello raccolto la mattina: lo si riscaldava e poi si aggiungeva il *quaglio*, un pezzetto di caglio (ottenuto dallo stomaco essiccato di un agnello) sciolto entro un tessuto di canapa. A questo punto la *callara* veniva tolta dal fuoco, coperta con un telo e dopo circa 15 minuti il latte stringeva, cioè cagliava. Era quindi rimesso sul fuoco e mescolato con la *chiova*, la frangicaglia di legno. I grumi di formaggio cominciarono a posarsi sul fondo, quindi il pastore toglieva ancora il paiolo dal fuoco e raccoglieva, *radduceva*, con le mani la massa di formaggio sistemandola nelle *cascine*, le fasce di legno di castagno restringibili che si poggiavano sulle basi tonde con le iniziali del proprietario, e premendo per far uscire il siero. Quest'ultimo veniva aggiunto ad altro latte per formare la ricotta. Questa veniva tirata su dal paiolo con la *mescola*, sorta di ramina con corto manico di alluminio. La ricotta era sistemata nelle *fuscellette*, o *vuscellette*, canestri circolari di giunco. Con quanto restava nel paiolo, insieme a fette di pane raffermo e abbrustolito, i pastori preparavano la *ti-*

riboca un piatto che essi consumavano direttamente nel capanno, magari mangiando tutti insieme dalla *callara*, ciascuno con il proprio cucchiaino di legno con le iniziali incise, che ogni pastore si intagliava da solo. Cucchiaini, forchette di corno, pettini di legno, bastoni, rappresentavano le produzioni dei pastori più diffuse nel paese.



2.3. LO SCAMBIO

Le rotazioni: modalità di scambio

Il Campo della Fiera accoglieva a Latera una volta all'anno, a settembre, una fiera che durava otto giorni. La lunga durata della fiera era forse programmata per ammortizzare i rischi e favorire il trasporto delle merci. Essa riguardava soprattutto la compravendita di bestiame e, in questa veste, si è mantenuta – spostata nella zona della Cantoniera – almeno fino alla fine della seconda Guerra Mondiale. Per il resto la fiera, come anche il mercato settimanale, permetteva l'acquisto di vasellame, rotoli di canapa e, a partire da circa gli anni Trenta del Novecento, anche strumenti, *coltrine* soprattutto, e attrezzi da lavoro più specifici e complessi di quelli che i fabbri lateresi potevano produrre.

Per il mercato settimanale non si hanno molti documenti per identificare di che tipo di mercato si trattasse. Le fonti iconografiche consultate, non molto abbondanti e comunque non specifiche della regione della Tuscia, fanno pensare ad un tipo di vendita ristretta da parte di agricoltori, i quali potevano forse vendere qualche derrata alimentare in eccedenza o qualche animale da cortile in cam-

bio di un po' di denaro da investire nell'acquisto di beni che non potevano produrre.

Tutta la produzione vasaia presente a Latera, pentole, bottiglie, brocche, conche, rappresenta una delle produzioni eccellenti di scambio con i paesi produttori vicini – come Vasanello e Vetralla – ma anche con paesi e città ai confini con la Toscana. I prodotti erano venduti dagli artigiani nel circuito di scambio locale: la commercializzazione dei cocci veniva delegata ai carrettieri e ai venditori ambulanti, presenti settimanalmente nei mercati del territorio.

Tra le famiglie e le unità domestiche lateresi era invalso lo scambio di opere, cioè prestito di giornate-lavoro. La mietitura, ad esempio, era svolta da campo a campo, cioè scambiando il lavoro necessario in ciascun campo. O, ancora, la crivellatura del grano richiedeva il prestito del grande *corvello*, posseduto solo da alcune famiglie, le quali venivano pagate con una quantità pari ad 1 kg o 1 kg e mezzo di prodotto pulito. La forma del baratto era anche impiegata nel pagamento in natura del falegname che, magari, aveva realizzato un mobile o una porta o un infisso in casa. Il pagamento in denaro era riservato solo a persone non appartenenti alla comunità laterese, esperte in lavori specifici, ad esempio, la persona esperta nell'ammollo delle manne di canapa presso il Lago di Mezzano o le donne tessitrici di Gradoli.

LUCIANA MARIOTTI

PER SAPERNE DI PIÙ

- Angioni Giulio, *Il sapere della mano*, 1986, Palermo, Sellerio Editore
 Caruso Fulvia (a cura di), *Chi lavora sotto un tetto è benedetto*, 2004, Latera, Comune di Latera
 Cirese Alberto M., *Oggetti, segni, musei*, 1977, Torino, Einaudi
 Clemente Pietro, Rossi Emanuela, *Il terzo principio della museografia*, 1999, Roma, Carocci
 Leroi-Ghourhan André, *Il gesto e la parola*, 1977, Torino, Einaudi
 Scheuermeier Paul, *Il lavoro dei contadini*, Longanesi ed., Milano 1981, a cura di M. Deca e G. Pedrocchi
 Sebesta Giuseppe, *La via dei mulino. Dall'esperienza della mietitura all'arte di macinare*, 1997, San Michele all'Adige, MUCGT
 Solinas Pier Giorgio (a cura di), *Gli oggetti esemplari. I documenti della cultura materiale in antropologia*, 1989, Montepulciano, Editori del Grifo



PESI E MISURE

Il mercato settimanale durava lo spazio di alcune ore, aveva un carattere precario, i banchi molto probabilmente non c'erano e le merci venivano appoggiate direttamente sulla terra. A Latera, un mercato settimanale ha inizio nel 1704. Una lettera del Comune chiedeva alla Sacra Congregazione del Buon Consiglio il "permesso per un mercato nel giorno di giovedì avendo simil privilegio altri paesi vicini..." Il permesso fu accordato e il Comune riservò al mercato le zone del Tinaio. "A detto mercato - continua il documento - si potevano vendere ...ogni commestibile et altro senza peso di gabella o pedaggio di sort'alcuna. Le robbe però dovranno venderci con pesi e misure giuste..." Gli oggetti mostrati sono rappresentativi di una serie di pesi e misure impiegati in differenziate transazioni economiche e in un arco temporale compreso tra la fine del XIX sec. - l'introduzione della misurazione in metri e in chilogrammi nel mondo occidentale data della fine del XVIII sec. - e l'inizio di questo secolo. Alcune misure, come lo staio, pari a 18 kg circa, il *mezzostaio* e il *quartuccio* in ferro, di produzione locale, erano impiegate - e sono state impiegate a Latera - nelle misurazioni di capacità legate al mondo agricolo insieme alle misurazioni ufficiali. Le bilance a libbra, i bilancetti, il bilancione, la bilancia a chilogrammi e le stadere erano usate per pesare carne, legumi, cereali, farina. Interessante è il romano in bronzo, che veniva appoggiato sulla bilancia. La misura di fibre di rovo e di saggina, *mezzo staio* e *quartuccio*, veniva impiegata nella misurazione delle prese di grano, quando i terreni erano affittati dalle famiglie proprietarie, e, soprattutto, nella misurazione delle olive raccolte spettanti al lavoratore giornaliero. Infatti gli avventizzi e giornalieri raccoglievano le olive a quarto, cioè su quaranta kg di olive, trenta le prendeva il padrone e dieci il lavoratore... Ma il rapporto così impari doveva essere accettato per non restare senza lavoro. Fu così che il primo sciopero a Latera è ricordato come lo sciopero delle olive.

3. I PIANO

Il viaggio nell'immateriale

*“Grazie dei ricordi
il mio pensiero
vola lontano”*

Esporre significa trovare pretesti narrativi. Quali pretesti migliori, allora, scegliere le immagini di una galleria e di un gioco, da tutti associate a luoghi privilegiati per guardare, vedere, partecipare, condividere cose rare, preziose e irripetibili per il loro essere simboli e attività simboliche, opposte per natura al fare, specifico del lavoro e della produzione di oggetti concreti?

Il Museo della terra di Latera intende così proseguire la sua esplorazione della cultura locale nel contesto allargato del territorio più prossimo, per presentare la serie di cicli festivi e di giochi, scioglilingua, proverbi, fiabe, beni immateriali individuati come i più rappresentativi del patrimonio identitario laterese.

La festa: con festa intendiamo l'espressione pubblica periodica di una cultura collettiva - religiosa o profana, mitica o simbolica, rituale o quotidiana - che si iscrive nel tempo come portatrice di una specifica identità.

Il gioco e la narrazione: aspetti esemplari delle azioni simboliche, collegati agli innumerevoli aspetti degli usi del linguaggio e dell'elaborazione dell'immaginario individuale e comune. La metafora del gioco dei quattro cantoni intende così sottolineare quanto lo scambio - tra il dire e il fare, tra l'immaginario collettivo e il lavoro materiale, tra il buono da pensare e il buono da mangiare - abbia contribuito alla formazione di questo particolare patrimonio culturale: la regola principale del gioco, infatti, è lo scambio di posto tra i giocatori tra i quattro angoli del perimetro di gioco. Preludio necessario alle infinite varianti, contaminazioni, ibridazioni, che contraddistinguono ogni patrimonio identitario!

È dunque l'identità culturale la materia eccellente alla salvaguardia di questo straordinario patrimonio intangibile che - come recitano gli articoli della *Carta dei diritti della festa* (Euromed Heritage Program, Siena, 2000) e la *Première Proclamation des chefs d'oeuvre du patrimoine oral et immatériel de l'humanité*, stilata dall'UNESCO nel 2001 - comprende appunto le forme di espressione popolare, la letteratura orale, la musica, i giochi, i riti, i costumi. Un patrimonio inteso sempre come rielaborazione dei continui e costanti mutamenti tanto nella cultura quanto nella società. Il supporto audio, video e fotografico si è rivelato il miglior strumento materiale per registrare e tutelare i suoni, le parole e per vedere - come se vi si partecipasse in prima persona - gli itinerari e le modalità esecutive degli eventi, le trasformazioni provocate nei micro-paesaggi suburbani, le gestualità, le espressioni codificate, mediate e diversificate nei differenti contesti sociali e culturali in esecuzione. Le due metafore utilizzate de **la galleria delle processioni** e de **i quattro cantoni** hanno trovato realizzazione nella costruzione ritmica di Quadri, sorta di scomposizione di unità minime degli eventi e delle loro possibili sequenze. Operazione che ha permesso lo sviluppo della loro prospettiva narrativa, senza perdere di vista quel *fil rouge* che ha inizio al piano terra del museo e che fa di questa sezione espositiva la naturale chiusura, se non il capitolo conclusivo, del racconto sulla terra. Dunque, le due distinzioni tra sacro e profano sfumano nell'intreccio delle azioni pratiche e simboliche che, componendo ciascuna manifestazione, suggellano la complessità e il fascino del riconoscersi nel processo identitario di un luogo.

“Grazie di aver fatto conoscere la “vera vita” dell’inizio del secolo!!!”





Ultimi preparativi per la processione del Venerdì Santo - foto Aldo Pancrazi

3.1. LA “GALLERIA DELLE PROCESSIONI”, UNA PROPOSTA DI ANTROPOLOGIA VISUALE

Questa ala del museo contiene al suo interno un’installazione audiovisiva, chiamata “Galleria delle processioni” che ne fa, al momento, un caso unico nel panorama espositivo nazionale in ambito demo-antropologico.

È ormai ampiamente riconosciuto che l’utilizzo del mezzo audiovisivo, cioè l’immagine in movimento, sia particolarmente idonea alla documentazione di alcuni ambiti espressivi della cultura che la scrittura non riesce a descrivere con la stessa precisione. La “Galleria delle Processioni” ha come oggetto sei feste tradizionali dell’Alta Toscana, scelte sia sulla base della loro rilevanza antropologica che per la loro distribuzione nel ciclo festivo annuale.

Accedendo alla sala il visitatore trova un pannello dal quale è possibile selezionare una delle sei feste: toccando con un dito il nome della festa si attiva il relativo contributo audiovisivo, che viene proiettato sui cinque schermi. All’interno della sala, dunque, cinque schermi di grandi dimensioni sono collocati in maniera che il visitatore si trovi “circondato” dalle immagini di volta in volta proiettate sugli schermi stessi. Tutto il siste-

ma della “Galleria delle processioni” è gestito da un computer che coordina e sincronizza i contributi audio e video dei cinque schermi.

Nel corso delle riprese, dunque, si è cercato di alterare il meno possibile lo svolgimento delle azioni (anche perché, già di per sé, la presenza delle telecamere nel corso della festa introduce alcuni elementi di disturbo). Pertanto, man mano che le azioni si svolgevano davanti alla troupe di ripresa, secondo le normali modalità rituali, veniva operata la selezione delle sequenze da riprendere, anche sulla base di un precedente lavoro di studio dell’evento e della conseguente realizzazione di una “sceneggiatura” per ognuna delle sei feste scelte.

Il successivo montaggio audiovisivo ha consentito di realizzare sei “multi-visioni in movimento” (una per ogni festa). Ognuna delle multi-visioni presenta caratteristiche e durate diverse.

Il criterio generale, utilizzato per tutte le multi-visioni, è stato quello di ricreare la “spazializzazione” delle immagini e dei suoni della festa rappresentata. Ad esempio, nel caso di una occasione cerimoniale la cui preparazione avviene nella realtà in quattro luoghi e/o momenti diversi, gli schermi si attivano in successione e in tempi diversi, focalizzando, di volta in volta,

i dettagli più significativi. L'azione viene dunque scomposta e ricreata e i singoli frammenti vengono resi fruibili nelle loro relazioni spaziali e nella loro successione temporale. Per quanto possibile, tra le tante possibilità offerte a questo riguardo dall'antropologia visuale, si è adottata una metodologia di lavoro che comunicasse allo spettatore la dimensione temporale corretta della festa. Questo vuol dire che, pur con un certo grado di approssimazione dovuta a fattori puramente espressivi, in ogni multi-visione vengono rispettate le proporzioni reali delle durate delle rispettive fasi dell'evento. Si tratta di una scelta scientifica precisa, che ha influito in modo determinante anche sulle differenti durate finali delle sei multi-visioni ma che, come si è detto, ha tenuto conto anche delle necessarie esigenze di fruibilità, per mantenere viva, in ogni caso, l'attenzione dello spettatore.

Nel caso, poi, in cui l'evento presentato si componga di fasi caratterizzate da una certa complessità spaziale (per esempio, nel caso di una processione religiosa articolata in diverse sezioni, che si svolgono contemporaneamente in siti diversi), tutti o parte dei cinque schermi si attivano conseguentemente e simultaneamente, per generare nello spettatore l'impressione di trovarsi al centro di un evento composito che può essere seguito da più punti di vista, preferendo, in questo caso, la presentazione sincronica a quella diacronica precedentemente descritta.

Va detto, per maggior precisione, che entrambi questi criteri di montaggio e di distribuzione spaziale sui cinque schermi, quello sincronico e quello diacronico, vengono utilizzati spesso anche all'interno della stessa multi-visione, per rispettare la complessa articolazione della festa "reale".

Nella "Galleria delle processioni", l'effetto generale di partecipazione per lo spettatore è, inoltre, accresciuto dall'uso che viene fatto del suono. Ognuno dei cinque schermi è dotato di due diffusori sonori, per un totale di dieci altoparlanti, disposti circolarmente. L'attivazione di ogni schermo e del relativo contributo video genera automaticamente quella del sonoro corrispondente, creando un effetto "avvolgente" nel caso della simultaneità di più schermi attivi.

Per ogni multi-visione, le cinque diverse colonne sonore (una colonna per ogni schermo) sono composte esclusivamente dai suoni e delle

voci reali registrate nel corso delle stesse riprese audiovisive.

Anche il montaggio dell'audio ha seguito criteri scientifici ed è stato articolato su due livelli. Il primo, che potrebbe essere definito "interno", è composto dai suoni reali dell'evento rappresentato, che si attivano in sincrono con l'apparizione delle relative immagini. Il secondo livello, invece, si potrebbe definire "mediato". Ovvero, costituito sempre da qualcosa di reale, di presente nell'ambiente, ma non proprio nel momento e nel luogo in cui viene rappresentato. Si tratta, in pratica, di suoni della festa registrati a parte e montati in seguito sulle immagini, a sottolineare un personaggio o un'azione. Una frase, magari una battuta scherzosa, inserita fuori dal suo contesto naturale per enfatizzare un aspetto antropologicamente rilevante. In questo allestimento manca del tutto, invece, un terzo livello sonoro che, tuttavia, per altri ambiti e finalità, l'installazione consente di utilizzare perfettamente. Si tratta del livello "esterno", quello composto da musica di accompagnamento alle immagini e/o dal commento di uno speaker.

Per riassumere, il sistema audiovisivo su cui si basa la "Galleria delle processioni" nel "Museo della terra" è caratterizzato, da una parte, dall'alto livello di simulazione dell'evento reale (pur senza dimenticare che si è di fronte a fenomeni culturali vitali che continuamente si arricchiscono di nuovi elementi), dall'altra, dalla sua capacità di scomporre in "quadri", o unità minime significative, l'evento stesso, consentendo l'analisi approfondita dei suoi itinerari e delle sue articolate modalità esecutive, da parte del fruitore-spettatore.

Le sei multi-visioni sono state realizzate da un regista-antropologo esperto di comunicazione e di sistemi multimediali, a seguito di un complesso lavoro di ideazione, studio, ricerca e scrittura condotto da un'équipe composta dal regista stesso e da studiosi di tradizioni popolari, antropologi, esperti in museografia e nel recupero di beni tradizionali. Un approccio multidisciplinare indispensabile, finalizzato all'efficacia del processo comunicativo e di apprendimento che la "Galleria delle Processioni" intende attivare con i visitatori del museo.

PIERO D'ONOFRIO

3.1.1. La Settimana Santa

La galleria del Museo della terra si apre con le processioni della Settimana Santa di Latera, dove la vicenda della Passione, della morte e della resurrezione di Cristo si presta a far emergere forme di devozione legate a questa specifica comunità, ai suoi tratti culturali. La collocazione calendariale della Pasqua cristia-

bianco. Durante il pomeriggio del giovedì' santo viene portato nella chiesa di S. Clemente e, una volta finite le celebrazioni della Settimana Santa, sarà sparso nei campi come benedizione del raccolto. Il "grano del sepolcro" richiama alla memoria i "giardinetti di Adone", il grano germogliato al buio con cui, nel mondo classico, veniva onorata questa figura il cui mito, se-



Foto di Aldo Pancrazi

na all'inizio della primavera, infatti, ha fatto in modo che in essa si conservassero alcuni elementi propri di culti agrari preesistenti.

La Settimana Santa è caratterizzata dalla celebrazione delle processioni del Giovedì e del Venerdì Santo. Tutti i lateresi sono coinvolti, come partecipanti o come spettatori, in questi due eventi.

La commemorazione della passione di Cristo, nell'ambito della religiosità popolare, è un momento in cui convergono molteplici significati: è manifestazione di appartenenza alla Chiesa universale ed espressione di una specifica cultura locale. Interessante, da questo punto di vista, la preparazione e l'esposizione in chiesa del "grano del Sepolcro". Si tratta di grano fatto germogliare nel buio della cantina, per circa venti giorni, in modo che diventi

condo alcuni studiosi, narra il passaggio da una civiltà basata sulla caccia ad una agricola.

Molto forte, nei riti lateresi, è anche il sentimento del lutto collettivo. Nel pomeriggio del giovedì e in quello del venerdì santo la chiesa di S. Clemente, come le case degli uomini in occasione di lutti privati, è investita dalla dimensione della morte; viene allestito il Sepolcro: la statua del Cristo Morto, che sarà portata in processione il venerdì sera è addobbata e collocata in una posizione centrale. Come una salma, essa diviene oggetto di visite e di veglia.

La sera del Giovedì Santo, dopo la messa che celebra l'ultima cena di Gesù con i discepoli, inizia l'adorazione del Sepolcro, la veglia funebre al corpo di Cristo.

Le donne, soprattutto le più anziane, re-



Foto di Aldo Pancrazi

stano a pregare fino a notte inoltrata, fino a quando cioè ha inizio la processione detta “La Desolata”, rito che ricorda il momento in cui la Madonna, saputo che il figlio è stato condannato a morte, va a cercarlo e lo trova crocifisso.

La processione è annunciata dal suono della “regola”, strumento in legno con battente di ferro, che sostituisce il suono delle campane. Queste tacciono fino al giorno di Pasqua, quando suonano per festeggiare la resurrezione di Cristo.

Nel pomeriggio di Venerdì Santo hanno luogo gli *Scrivalesi* (da Kirie eleison): i bambini colpiscono il sagrato della Collegiata con strisce di corteccia di castagno, per ricordare la flagellazione di Cristo.

Se la processione della “Desolata” si svolge in un’atmosfera molto intima e raccolta, in quanto vi partecipa un piccolo gruppo di devoti, quella del Venerdì Santo, sentita come funerale simbolico di Cristo, vede la partecipazione della quasi totalità del paese, nonché di gente di paesi vicini che viene come spettatrice.

Il corteo processionale si muove dalla chiesa di S. Clemente e percorre le vie del centro storico; è diviso in due parti di cui la prima consiste in una rievocazione storica della passione di Cristo (vi sfilano, infatti, i soldati romani, i due ladroni, Cristo incoronato di spine, Giuda, S. Pietro, Pilato, le Pie donne).

La seconda parte della processione è invece più strettamente religiosa, è infatti caratterizzata dalla presenza delle tre Confraternite

di Latera (del SS. Sacramento, della Madonna e della Misericordia), delle statue del Cristo Morto e della Madonna Addolorata.

Il percorso è scandito dai canti delle Confraternite: il “Cristus” (sui versetti del Graduale), il “Miserere”, lo “Stabat Mater” (dalla sequenza di Jacopone da Todi). Si tratta di forme polivocali, paraliturgiche, di tradizione orale, estranee all’ambito musicale della liturgia ufficiale. Si può supporre che siano nati monodici e poi, alla fine del secolo XVI (in età controriformistica) siano divenuti polivocalici, per l’espandersi della polifonia sacra che molto probabilmente interessò la cultura orale.

La presenza, in questa seconda parte della processione, delle Confraternite e dei loro canti, sentiti dai lateresi come uno dei tratti distintivi del proprio gruppo, fa sì che anche il Cristo Morto sia percepito come momento di ricomposizione della comunità ed elemento caratterizzante la cultura locale.

3.1.2. Ottavario del Corpus Domini

La processione che si svolge a Latera l’ottavo giorno dopo il Corpus Domini (da cui il nome di Ottavario del Corpus Domini) rientra nei rituali connessi all’uso di fiori ed altri elementi vegetali, rituali molto diffusi nell’Alta Tuscia durante la stagione primaverile. Basti ricordare, a questo proposito, i Pugnaroni di Acquapendente, la Barabbata di Marta, l’infiorata del Corpus Domini di Bolsena.



Il miracolo di fondazione di questa festa avvenne proprio a Bolsena nel 1263. Si racconta che, durante una funzione religiosa, al momento di spezzare l'ostia, il sacerdote venisse preso dal dubbio riguardo al fatto che questa fosse effettivamente il corpo di Cristo. Nell'attimo stesso in cui egli, dentro di sé, pensava ciò, dall'ostia che teneva in mano caddero delle gocce di sangue. Gli addobbi sacri macchiati di quel sangue vennero portati ad Orvieto (dove allora risiedeva il papa e dove questi sono ancora conservati) ed Urbano IV istituì quindi la ricorrenza del Corpus Domini.

A Latera questo evento si celebra con una processione serale: il Santissimo Sacramento, contenente l'ostia, viene portato per le vie del centro storico addobbate per l'occasione con un tappeto floreale, mentre alle finestre le donne espongono le loro lenzuola e coperte più belle.

Sono sempre le donne ad occuparsi della realizzazione dell'infiorata, alcuni giorni prima esse iniziano a raccogliere i fiori i cui petali saranno sistemati per le strade, poche ore prima della processione, a formare disegni geometrici e simboli religiosi. I fiori, in passato, venivano raccolti soprattutto nei campi; si utilizzavano in particolare ginestre e felci, piante molto diffuse nel territorio laterese.

Oggi si usano invece i fiori dei giardini (ad esempio le rose) ma anche fondi di caffè e segatura colorata. Questo permette la disponibilità di una più ampia gamma di colori ed un minor dispendio di tempo nel reperimento dei materiali per la creazione dell'infiorata.

Un aspetto di questa manifestazione che, al

contrario, non è mai cambiato nel tempo è il modo spontaneo, ossia non diretto da comitati o associazioni religiose, con cui viene organizzata. Sono le persone stesse, di fronte alla cui abitazione passerà la processione, ad occuparsi di ornare un tratto del percorso, scegliendo non solo i fiori da utilizzare ma anche i disegni e le composizioni, che non sono quindi realizzati da artisti specializzati (come avviene per i "Pugnalonì" di Acquapendente).

In questo rito, come in altri analoghi, la presenza dei fiori è indizio della persistenza di concezioni del sacro antecedenti rispetto a quella del cattolicesimo ufficiale. Nelle religioni arcaiche la vegetazione che ciclicamente, in primavera, si rinnova e fruttifica era considerata portatrice di una potenza divina e come tale era oggetto di culto, culti presenti ancora oggi, in forma cristianizzata, in molte parti d'Europa e nel nostro paese.

In questi riti i fiori divengono simboli di vita e di morte, della forza generatrice della natura e del facile venir meno di essa, data la fragilità, l'effimera bellezza del fiore.

3.1.3. S. Angelo

L'ultimo evento documentato in questa sezione del museo è la festa di S. Angelo a Latera. Tra gli aspetti devozionali propri di questa celebrazione, la processione dedicata al santo si caratterizza, rispetto agli altri riti presentati finora, per una forte ufficialità. Essa si svolge infatti sotto il diretto controllo del sacerdote, ma al di là dell'aspetto religioso, anche in questa festa i momenti ludici e ricreativi hanno sempre avuto uno spazio rilevante.

I festeggiamenti cadono infatti intorno al 9 settembre, coinvolgendo però anche i due giorni precedenti con concerti, spettacoli, serate danzanti in piazza, fuochi d'artificio. Si tratta di una festa patronale, vissuta quindi, a livello locale, come festa della comunità stessa che nel santo si identifica. È un momento unificante, il paese si popola di presenze, chi ha lasciato Latera per lavorare fuori ritorna in questa occasione, perché nei riti dedicati al santo patrono gli emigrati confermano a se stessi la persistenza della propria cultura di origine.

Svolgendosi nella prima decade di settembre, quindi a raccolto avvenuto, questo evento in passato rappresentava anche un momento di abbondanza, di consumo eccezionale, contrapposto alla produzione e alla parsimonia abituale.

Queste feste, nella cultura tradizionale, erano

infatti qualcosa di molto diverso da quello che possono essere oggi, in una società ad economia capitalista, dove rappresentano un semplice momento di riposo dal lavoro. Esse erano legate alla ciclicità naturale del lavoro agricolo, ai ritmi produttivi dettati dall'ambiente, erano un istituto fondamentale della civiltà contadina.



Foto storica - Archivio del Comune di Latera

A testimonianza di questo stretto legame tra la festa di S. Angelo e l'economia tradizionale di Latera, ricordiamo che in questa occasione si svolgeva anche un'importante fiera di bestiame. Il mese di settembre, che seguiva il periodo del raccolto, era probabilmente il periodo di maggiore disponibilità economica in una comunità la cui ricchezza era basata essenzialmente sull'agricoltura. Si trattava del momento in cui era possibile investire risorse in beni, come gli animali da lavoro o da allevamento, complementari al lavoro dei campi.

3.1.4. I Pugnalonì di Acquapendente

Latera domenica di maggio, ad Acquapendente,

ha luogo una delle feste tradizionali più celebri e spettacolari di tutto il viterbese: la sfilata dei Pugnalonì, grandi tavole di legno (m. 2,60 x 3,60) su cui sono riportati dipinti interamente realizzati con petali di fiori ed altro materiale vegetale.

Si tratta di una festa molto complessa, in cui si intrecciano gli aspetti della manifestazione religiosa con quelli della rievocazione storica e con l'affermazione dell'identità del luogo. L'evento che sta alla base di questa festa risale al 1166, un episodio la cui narrazione è mito di fondazione della comunità acquesiana ed in cui, come nella manifestazione che lo ricorda, gli elementi storici si fondono con quelli devozionali e leggendarî.

A quel tempo Acquapendente era governata da un tiranno dispotico, vassallo di Guelfo VI, un nipote di Federico Barbarossa. Si racconta che un contadino, passando di fronte ad un ciliegio secco, pensasse che era più facile che quell'albero fiorisse piuttosto che il paese si liberasse dell'oppressore. Il ciliegio, per intervento della Madonna, miracolosamente fiorì e questo evento diede agli acquesiani il coraggio di ribellarsi. Da allora Acquapendente fu libero comune e quell'episodio venne sempre ricordato con l'istituzione della festa della Madonna del Fiore, ossia la festa dei Pugnalonì.

I Pugnalonì erano dei semplici pungoli (cioè strumenti utilizzati dai bifolchi per stimolare i buoi durante l'aratura). Dacchè si deduce che questa festa ha probabilmente origini precristiane, quindi molto più antiche rispetto a ciò che viene narrato dal mito di fondazione.

I pannelli floreali, che durante il XX sec. sono divenuti veri e propri quadri, rappresentano spesso l'episodio miracoloso del ciliegio fiorito o la conquista della libertà da parte degli acquesiani, ma non è raro vedere dei Pugnalonì in cui questi temi siano reinterpretati fino ad esprimere il contrasto oppressione-libertà in senso più ampio ed universale.

Uno degli aspetti che maggiormente colpisce, in questo rito, è la preponderante presenza, in tutte le sue fasi, di giovani e giovanissimi. Sono loro che, organizzati in gruppi di quartiere, si occupano del reperimento dei materiali vegetali e che, già dalla fine di aprile, dedicano tutte le loro serate alla realizzazione del Pugnalone.

Il lavoro inizia con il riportare sulla tavola il bozzetto realizzato da un artista locale, si proce-

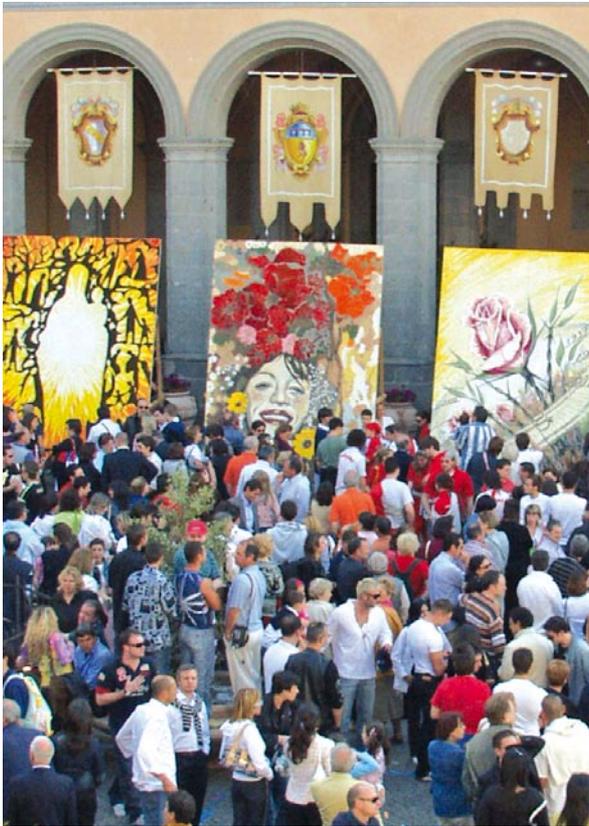


Foto di

de poi alla sistemazione degli elementi vegetali più resistenti (foglie secche, aghi di pino ecc.), poi delle foglie verdi, infine, l'ultimo giorno, dei petali dei fiori. Si lavora per tutta la notte, fino all'alba, con sempre maggiore concitazione, perché la mattina ogni gruppo dovrà esporre il proprio Pugnalone in una zona del centro storico, in modo che i compaesani, i turisti e i membri di una giuria appositamente nominata possano osservare e giudicare il Pugnalone migliore.

Nel pomeriggio questi vengono portati di fronte al Duomo da dove, accompagnati da un corteo storico, sfileranno in processione per le vie del paese fino al palazzo comunale. La cerimonia termina qui, con l'annuncio, dalla loggia del palazzo, dei sei Pugnalone migliori e del primo classificato, tra i festeggiamenti di chi ha vinto e la delusione di chi, invece, non si è qualificato.

3.1.5. S. Isidoro

Nella festa di S. Isidoro agricoltore, che si svolge a Latera la quarta domenica di maggio, appare in modo esplicito il tema della terra, del lavoro agricolo, nucleo di riflessione intorno a cui è stato realizzato questo Museo. Momento centrale del-

la ricorrenza è infatti il contrasto tra il santo ed il suo padrone o, come è stato definito dal comitato che organizza i festeggiamenti, del "contrasto tra il bracciante e il latifondista".

Si tratta della rappresentazione rituale di un episodio della vita di S. Isidoro: questi, contadino alle dipendenze di un signore, una domenica lascia il suo lavoro per partecipare alla messa. Nell'uscire dalla chiesa incontra il suo padrone che lo rimprovera duramente per essere venuto meno al suo dovere. Isidoro si giustifica dichiarando che un angelo sta arando la terra al posto suo. Il padrone, constatato di persona l'evento prodigioso, si pente e chiede perdono al santo per la sua arroganza.

Più volte si è messa in evidenza l'esistenza, nel passato di Latera, di un'economia agricola basata sul latifondo, con la proprietà della terra nelle mani di pochissime famiglie ed il resto della popolazione che viveva in condizioni di miseria e sfruttamento, con giornate lavorative che andavano dall'alba al tramonto, sette giorni su sette e con una paga irrisoria.

S. Isidoro era quindi la figura in cui la maggior parte dei lateresi si identificava, essendo egli protettore di agricoltori e bifolchi, di chi cioè lavorava la terra tramite buoi ed aratro.

La presenza, in questo rito, di una coppia di buoi aggiogati all'aratro era, infatti, così determinante che, negli anni '60, essendo divenuti ormai introvabili perché sostituiti dalle macchine agricole, la celebrazione venne sospesa.

Fu ripresa nel 1993 grazie ad un gruppo di persone che videro in questa festa caduta in disuso, ma ancora viva nel ricordo dei lateresi più anziani, un aspetto rilevante della loro identità culturale e che si impegnarono quindi in un lavoro di recupero della memoria di chi l'aveva vissuta in prima persona.

La festa di S. Isidoro fu quindi, da allora, riproposta ogni anno nel modo più fedele possibile a quella che era stata in passato.

La mattina si preparano le cerrate, strumento utilizzato un tempo dai bifolchi per pulire l'aratro dalla terra. Queste vengono portate in processione dai bambini, addobbate con un biscotto a forma di cuore e un nastro rosso. In passato erano portate dai proprietari di buoi. Una volta preparate le cerrate, i celebranti si spostano nella Piazza del Piano da cui parte il corteo; qui sono già presenti i personaggi che caratterizza-



Foto storica - Archivio del Comune di Latera

stagione, la fecondità della terra come nodo centrale dello svolgimento di tutto il rito. Questi aspetti, fortemente sentiti in passato, quando il lavoro agricolo era la principale fonte di sostentamento per la comunità, vanno assumendo oggi nuovi significati e nuove funzioni.

È evidente infatti, in questo episodio di riproposta di una tradizione venuta meno, il bisogno della comunità che vi partecipa di non perdere il legame con il proprio passato, visto come ciò che differenzia dagli altri e su cui si fonda la propria identità.

3.1.6. La “tiratura del solco dritto” a Valentano

Il rito della “tiratura del solco dritto” si svolge a Valentano il 14 agosto, vigilia della Festa della Madonna di Mezzo Agosto. Si tratta indubbiamente di un rituale che ha origini nel mondo pagano; nella religione etrusca e romana, infatti, la tracciatura di solchi era legata alla fondazione delle città e all’arte aruspicina. Con l’avvento del cristianesimo esso fu trasformato e dedicato alla Vergine Assunta.

Alcuni giorni prima della festa, la persona che

solco è, infatti, sentito, da chi partecipa al rito, come simbolo di fede in quanto rappresenta l’assunzione in cielo di Maria. Esso è però, al tempo stesso, anche un auspicio per la successiva annata agricola, per questo deve essere il più possibile dritto, le deviazioni del suo tracciato indicherebbero incertezze nel buon andamento della successiva stagione. La tiratura del solco, inoltre, inizia dopo un’invocazione a S. Isidoro, protettore degli agricoltori.

Durante lo svolgimento del rito, i bifolchi non consumano né cibo né bevande, fatta eccezione per l’acqua. Solo al termine della festa il Signore (ossia chi, quell’anno, si occupa dell’organizzazione della stessa) offre loro da mangiare e da bere.

La sera ha luogo invece l’offerta alla Madonna di biscotti e grappoli d’uva, che simboleggiano il pane e il vino, quindi i prodotti della terra e del lavoro degli uomini. Dalla casa del Signore della festa parte un piccolo corteo annunciato dal rullo di un tamburo ornato con un biscotto. Anche i giovani che procedono accanto al tamburo portando una lanterna sono ornati di biscotti e grappoli d’uva. L’offerta di doni alla Vergine continua

anche il 15 agosto, giorno in cui avviene anche lo scambio delle consegne tra il Signore della festa uscente e quello nominato per l'anno successivo. Un tempo, le cariche erano assegnate esclusivamente ai bifolchi, oggi invece qualunque fedele ne faccia richiesta può assumersi questo compito.

GIULIA MONACI

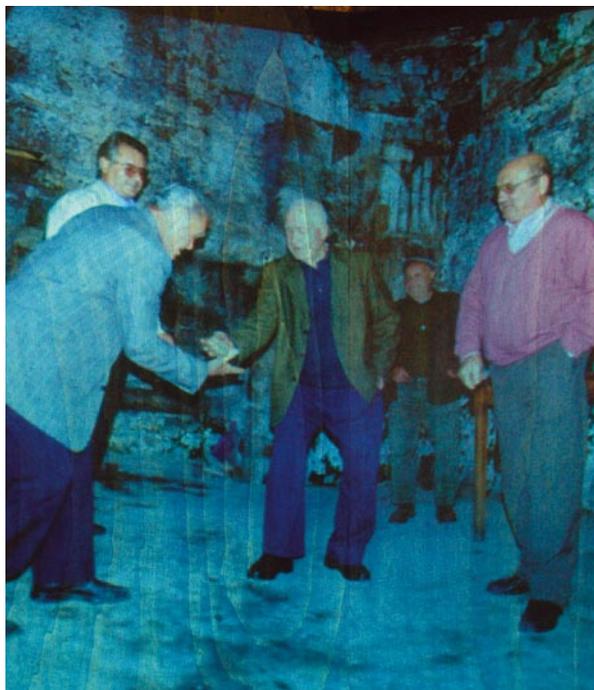
3.2. I QUATTRO CANTONI

Come nella Galleria delle processioni, anche nella sezione “I quattro cantoni” vengono riproposti, attraverso immagini e suoni, alcuni aspetti del patrimonio culturale tradizionale raccolto a Latera. Il tema cardine che guida tutta l'esposizione museale - la centralità della terra e del lavoro agricolo nella realtà locale - emerge anche in questa sala dedicata ai giochi, alla narrativa, ai canti, a tutto ciò che rappresentava occasione di divertimento sia per i bambini che per gli adulti.

L'esposizione è il risultato di un anno di ricerca sul campo, condotta soprattutto attraverso interviste ad anziani lateresi, stimolati a ricordare e a raccontare quei momenti di evasione che animavano i luoghi e i tempi del lavoro contadino, le pause di esso o il mondo dell'infanzia. Essi ci hanno fornito le informazioni e le suggestioni per ricostruire uno scorcio di quella realtà ed alcuni brani di interviste, con frammenti di canti e filastrocche, fanno da colonna sonora a questa sezione del Museo.

3.2.1. I giochi degli adulti

Dalle voci degli informatori si percepisce come anche nella cultura tradizionale, che pure era caratterizzata da condizioni di lavoro durissime, da sofferenze e privazioni, la sfera ludica rivestisse un ruolo importante e come anche essa, insieme alla religiosità, fosse strettamente legata alle caratteristiche della società in questione, ai suoi aspetti simbolici, ai ritmi della vita contadina. Ricorda P.M., anziano laterese, “C'erano certe usanze, in campagna le ragazze, le donne, quando andavano a lavorare, nel frattempo che lavoravano, avevano qualche cosa per passare il tempo...Ad esempio quella del *ciriolo*, c'era il *ciriolo*, è un animaletto... Questo *ciriolo* si metteva sulla mano e lui girava, gira-



va, prendeva su per le dita, di qua, di là, fino a che poi staccava il volo e allora gli cantavano: ‘*Ciriolo* di tre colori, dimmi il vero, dov'e' il mio amore. Se è di qua, se è di là, *ciriolo* vallo a trova’-. Il *ciriolo*, dopo che aveva girato un po', partiva e volava, di qua, di là, secondo. La sera, quando ci si incontrava, dicevano: - Dove eravate oggi a lavorare? - Ero là - Eh, il *ciriolo* ha detto il vero!” Queste forme di svago, insieme ai canti, animavano il lavoro della terra, le attività ripetitive o le pause di quelle più pesanti.

Nei periodi di riposo dalle molte fatiche stagionali richieste dalla campagna era, invece, soprattutto la cantina il luogo di incontro preferito dagli uomini del paese; anche qui ci si intratteneva con canti, narrazioni e con il gioco, che non era quindi un'attività specifica dell'infanzia. Gli anziani del paese conservano ancora oggi queste abitudini e durante la ricerca sul campo è stato possibile scattare una serie di diapositive, ora proiettate nella sala dei Quattro Cantoni, che illustrano i giochi della morra e delle carte.

3.2.2. I giochi dei bambini

Le testimonianze orali raccolte a Latera ci hanno permesso di ricostruire anche quelli che erano, in passato, i divertimenti dei bambini lateresi. Ciò che maggiormente colpisce, in questi



Foto di Aldo Pancrazi

racconti, è il contrasto tra la povertà dei mezzi materiali a disposizione e la ricchezza con cui si dispiegava, invece, la fantasia infantile.

“Si giocava con tante cose, qualunque sciocchezza. Ad esempio con il *rotalino* [rocchetto del filo] che c’avevano le sarte. Col *rotalino* ci facevamo il carro armato, ci si facevano tutte tacchette, poi ci si metteva un elastico che si faceva su con un bastoncino, poi si metteva a terra e, mentre l’elastico si faceva giù, questo camminava, piano piano, piano piano, camminava... E si facevano dieci, dodici servizi per aspettare il *rotalino* e prenderlo, quando era finito”

I giochi tradizionali erano una forma di preparazione alla vita adulta: in alcuni casi iniziavano proprio con il reperire la “materia prima” necessaria alla costruzione del giocattolo stesso e con l’imparare a manipolare e trasformare gli oggetti. Nascevano così giocattoli che, in contrasto con la povertà dei mezzi materiali a disposizione, esprimevano la ricchezza e la vivacità della fantasia infantile. Alcuni di essi, come il *pittelo*, la *mazzafrulla* o il *monopattino*,

sono esposti nel museo. Vi erano poi giochi di gruppo nei quali, attraverso l’apprendimento e il rispetto delle regole, i bambini sperimentavano la realtà circostante e socializzavano con i coetanei. Altri come *Salta la mula* o *Campana* sviluppavano la padronanza del proprio corpo e la coordinazione motoria.

Una parte dell’indagine sul campo è stata anche indirizzata a scoprire quale di queste attività ludiche fosse ancora praticata presso le generazioni più giovani del paese. E’ indubbio che per i bambini di oggi sia molto più importante imparare, attraverso il gioco, ad utilizzare macchine complesse come il computer, piuttosto che sviluppare abilità manuali. Tramite un questionario distribuito tra i bambini e i ragazzi delle scuole elementari e medie è infatti emerso come, con l’evoluzione che negli ultimi decenni ha interessato la società laterese (come quella italiana in generale), anche i giochi infantili siano cambiati.

Tuttavia molte attività ludiche tradizionali sono praticate ancora adesso: sono giochi come *nascondino*, *mosca cieca*, *quattro cantoni*, ecc.,

quelli cioè basati sull'agilità fisica, la prontezza di riflessi, la competizione individuale o di squadra, qualità importanti anche nel mondo attuale.

Una campagna di riprese fotografiche ha documentato anche questi aspetti e, all'interno del museo, è ora possibile godere la visione di diapositive in cui i bambini di oggi si divertono giocando come quelli di ieri.

3.2.3. La narrativa orale

Tra gli aspetti caratterizzanti la cultura tradizionale laterese, bisogna ricordare anche il ricco patrimonio narrativo che si tramandava, da una generazione all'altra, in modo esclusivamente orale. Esso comprende, oltre alle fiabe vere e proprie, anche altre forme di espressività popolare come filastrocche, indovinelli, scioglilingua, proverbi.

Oggi, con la scomparsa dello stile di vita contadino, siamo portati a considerare queste come un divertimento esclusivamente infantile, come un modo in cui i genitori intrattengono i figli in età prescolare, quando non sono ancora in grado di leggere ed hanno quindi bisogno che qualcuno racconti loro fiabe ed altri racconti in forma orale. In passato invece tale forma di comunicazione assumeva un significato ed una funzione molto diversa. Certamente non mancavano, anche allora, occasioni familiari di trasmissione di questo sapere, erano infatti gli anziani che raccontavano alle generazioni più giovani le fiabe e le storie dei tempi passati. Un'anziana laterese ricorda: "Prima la televisione non c'era, quando eravamo piccoli la gente più anziana ci raccontava le storie e si passavano le serate così".

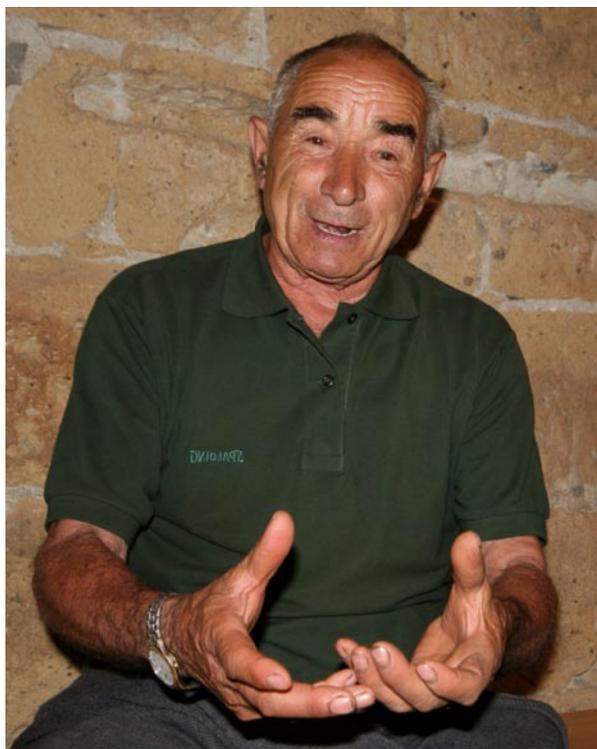
Spesso però chi raccontava non era il nonno, il padre o la madre, ma poteva invece essere un vicino di casa e, soprattutto, chi ascoltava era un gruppo familiare allargato, non formato cioè di soli bambini, ma in cui erano presenti anche altri adulti. Si trattava quindi di momenti di intrattenimento collettivo, molto diversi dal rapporto chiuso ed esclusivo che si crea oggi, quando una madre racconta (o legge) ai figli una favola.

L'attività del narrare non era esclusivamente domestica, ma legata anche ai cicli lavorativi e agli ambienti stessi del lavoro. Poteva accom-

pagnare i lavori monotoni, che non necessitavano di particolare attenzione (come la pulizia di cereali e legumi), le pause di lavori collettivi pesanti (come la mietitura del grano), oppure le lunghe serate invernali, quando i lavori esterni erano proibiti dal maltempo.

Era un modo di trasmettere il sapere collettivo. Questi racconti, infatti, venivano considerati come realmente accaduti e il loro fine, più che esplicitamente educativo, era etico, volto a riconfermare i valori della comunità.

L.P., anziano laterese, racconta che spesso, a conclusione dei racconti sui lupi mannari, sulle streghe o sugli spiriti, gli adulti ammonissero i bambini dicendo: "Male non fa' e paura non ave'" (Male non fare e paura non avere). In altri casi il messaggio pedagogico era implicito nella vicenda narrata. È il caso delle "fiabe di magia", la categoria cui appartengono le favole di "Biancaneve", "Cenerentola", "Cappuccetto Rosso". Sono le fiabe per eccellenza e il patrimonio narrativo laterese ne è molto ricco. Afferma P.M.: "Le storie io le so tante, noi quando eravamo piccoli, la mia povera mamma, che lei le aveva ereditate dai suoi parenti, da mia nonna, dalla bisnonna, sapevamo la storia di Brunetto, la storia di Orsorella, la storia dell'uccello che



Pietro Moretti narra Orsorella - foto di Marco D'Aureli

parla, del cavalluccio che parla. Tutte storie che hanno una procedura che, diciamo, è quasi sempre la solita, però hanno un significato”.

Questo genere di narrazioni si distingue dalle altre per il tipo di struttura che presenta. La vicenda, infatti, indipendentemente dalle caratteristiche dei personaggi, si svolge sempre nello stesso modo: il protagonista è un giovane, che deve superare una serie di ostacoli per risolvere una situazione difficile. Riesce nel suo intento grazie alle sue doti di coraggio, pazienza, bontà d’animo, guadagnando il rispetto di tutti.

GIULIA MONACI

3.3. I BAULI DELLA MEMORIA

Questa stanza vuole in qualche modo ricostruire un’ipotetica “soffitta della nonna” nella quale trovano posto diversi bauli che racchiudono le memorie più o meno svelate della Latera che può ancora essere conservata dalla memoria degli anziani di oggi: memorie significative del secolo scorso e di fine Ottocento. Troviamo qui le cose che vengono messe in soffitta per essere conservate oppure per essere dimenticate. Queste ultime sono i ricordi dolorosi, che non tutti richiamano alla mente con piacere, perché evocano la povertà, la sofferenza, la durezza della vita. Evocano il difficile rapporto con la terra, amata ma non posseduta, per la quale si prova un attaccamento fortissimo, ma dalla quale si è stati costretti ad allontanarsi per sopravvivere.

Frugando nei bauli, tra oggetti di vita quotidiana dismessi come abiti, pipe, calamai, vecchie radio e vecchissimi grammofoni, troviamo oggetti che rimandano a storie, a momenti precisi della vita di Latera, che ci fanno viaggiare nei ricordi in modo discontinuo, proprio come nella realtà affiorano alla mente i ricordi. Non dovete quindi farvi trarre in inganno dalla disposizione circolare dei bauli: guardateli nell’ordine che più vi piace.

Alcuni bauli continuano il discorso iniziato nel piano sottostante, perché parlano sempre di lavoro, ma non attraverso i suoi oggetti, bensì attraverso gli spostamenti dovuti ad esso. Raccontano di come i lateresi siano dovuti

andare lontano a cercare sostentamento: dalla Maremma (è il baule intitolato “Maremma amara”) alle Americhe (“Noi semmara nel Guattaparà”, raccontava una zia al nipotino, oggi ottantenne, del suo viaggio in Brasile).

Fame, paura, fatica. Sono aspetti della migrazione che ritroviamo anche in un altro baule, quello sui ricordi di guerra. La Grande Guerra è rimasta nell’immaginario collettivo, ma pochi sono i ricordi, perché i protagonisti di quell’avventura terribile non ci sono quasi più. Vivono ancora nitidi ed emozionanti, invece, i ricordi del passaggio del fronte durante la Seconda Guerra, perché sono stati vissuti anche dai bambini di allora (“La guerra l’emo subita tutti!”).

Dalla partenza al radicamento nel territorio: è il caso dei restanti bauli. Quello sulle lotte contadine lateresi (“In galera o no in galera avanti si vada”, gridava un anziano per spronare l’occupazione delle terre) in cui si raccontano le lotte e le proteste dei lateresi attraverso la loro voce, i loro racconti, quello sulle usanze culinarie, ma anche quello dei briganti, lateresi o meno, che erano stanziali nei territori di Latera. In definitiva questi bauli raccontano la storia del rapporto dei lateresi con la terra in cui sono nati. Non la “loro” terra, perché loro non lo è mai stata, se non in minima parte. Per questo è un rapporto difficile, conflittuale e ambivalente. Da una parte il contatto continuo del lavoro dei campi ha costruito un legame fortissimo con la terra: la povertà che impediva lo spostamento e il lavoro agricolo stanziale hanno determinato per secoli un forte radicamento del laterese al paese e al suo territorio. Ancora negli anni Sessanta molti lateresi non erano stati neanche a Viterbo! Ma le terre non ricambiavano con lo stesso attaccamento: non erano sufficienti per tutti. Già nell’Ottocento i lateresi erano costretti a spostarsi in lavori migratori verso la Maremma o per spostamenti giornalieri a Gradoli, Valentano, ecc.. Dai racconti e dai ricordi si deduce che lo facevano malvolentieri e solo quando strettamente necessario. Anche l’emigrazione verso le Americhe, che coinvolse tutta l’Italia a cavallo tra Ottocento e Novecento, a Latera acquisisce caratteristiche peculiari: si preferisce rimanere all’estero per periodi relativamente brevi, costringendosi a compiere più volte il pericoloso



e devastante viaggio per mare, pur di non rompere i legami affettivi e lavorativi con Latera. Nessuno avrebbe voluto partire. Viaggi così lontani quando non si ha nessuna intenzione di rimanere, dimostrano l'attaccamento a Latera, ma anche la disperazione creata dal bisogno. La stessa che porta molti uomini rimpatriati nel '29 ad arruolarsi e ad abbandonare nuovamente il paese. La scossa di ribellione che attraversa l'Italia nell'immediato dopoguerra è stata immediatamente recepita dai lateresi, nella speranza di costruire una realtà più vivibile in paese e non dover fuggire ancora dalla miseria. Purtroppo non sono servite a molto. Il progresso ha portato cambiamenti tali, che i lateresi hanno dovuto nuovamente abbandonare le loro terre. E questa volta per sempre. I campi non sono più coltivati, le olive seccano sugli alberi, i lateresi sono cittadini del mondo.

3.3.1. "Noi semmara nel Guattaparà"

L'emigrazione nelle Americhe è avvenuta fondamentalmente in tre fasi: la prima fu verso il Brasile, a fine Ottocento, la seconda in Argentina ai primi del Novecento, quindi di nuovo in Argentina dopo la Grande Guerra. Gli Stati Uniti erano meta meno ambita.

Il viaggio era lungo e difficile. Innanzitutto bisognava raggiungere il porto di Napoli, e

da lì imbarcarsi su navi dai nomi più diversi: Spartan Prince, Massilia, Sardegna, Buenos Aires, Città di Torino, Italia, Algeria... il viaggio era lunghissimo, circa due mesi, e le sofferenze moltissime, perché le condizioni di viaggio erano disumane. La terza classe viaggiava in stanzoni-dormitorio in completa promiscuità e con servizi igienici insufficienti. Si sceglieva di emigrare in un paese piuttosto che in un altro un po' per passaparola, ma anche in base ai suggerimenti che dava lo Stato. Si partiva con pochissima roba, per lo più con quello che si aveva addosso. Per partire, chi non aveva possibilità - ed erano la maggior parte - davano in pegno a un signore di Latera, 'che stava giù in fondo al paese' che prestava i soldi e si faceva dare in pegno un pezzo di terra. Quando rientravano, gli emigrati gli davano i soldi pattuiti e lui ridava loro la terra. Ma in molti casi i soldi non c'erano, e questo signore divenire il proprietario dei terreni.

Partivano due categorie di persone: gli artigiani che cercavano di migliorare il loro status o i contadini che non avevano sufficienti appezzamenti di terra per sopravvivere.

In entrambi i casi le sorti sono state diverse. Alcuni sono riusciti a mettere da parte un po' di soldi e tornare "vincitori", è il caso soprattutto



to degli artigiani, fundamentalmente idraulici e fabbri. Altri - la maggior parte - non è riuscita a far fortuna perché faceva bassa manovalanza (come gli scavi per le fogne o per le ferrovie). Altri ancora, mettendo in pratica le proprie conoscenze di viticoltura, sono riusciti a crearsi condizioni di vita accettabili, tant'è che la maggior parte di quelli che sono rimasti sono proprio i viticoltori.

Lo scopo dell'emigrazione era quello di mettere da parte soldi sufficienti per tornare e comprare terreno sufficiente per vivere bene, o per comprare le attrezzature necessarie alla gestione di un terreno a mezzadria.

Le condizioni lavorative erano terribili, gli emigrati venivano trattati peggio degli schiavi.

Partivano uomini soli, soprattutto giovani ancora scapoli. D'altronde le donne raramente erano disposte a compiere un viaggio così lungo e ricco di pericoli. Preferivano aspettare a casa il ritorno dei mariti.

Per questo colpisce quella partenza isolata di Nazzarena Franci, unica viaggiatrice laterese del 1920 verso Ellis Island, a soli 16 anni.

Dopo la Seconda Guerra, l'emigrazione verso le Americhe non c'è stata più perché un po' di terre si sono ottenute anche a Latera e le condizioni economiche sono migliorate. Inoltre, altri sbocchi migratori meno lontani si aprivano: le fabbriche della Germania e della Svizzera, e, negli anni Sessanta, le fabbriche del nord d'Italia, soprattutto Lombarde e Piemontesi. Se ini-

zialmente anche questo tipo di emigrazione era di breve durata, intorno ai due-quattro anni, la cronica mancanza di lavoro del paese ha portato ad un sempre più massiccio abbandono del paese da parte dei giovani, ad una emigrazione definitiva, o almeno fino alla pensione.

3.3.2. Maremma amara

"... io avevo quindici anni e passavo in piazza, la piazza quella là, e c'era un uomo a cavallo sopra un mulo che dava i soldi. Io incuriosito mi avvicinai pensando 'chi sa se me li dà pure a me?' [...] andai là e dava 10 lire, allora c'erano due tre uomini che mi spiegarono che dava la caparra per la mietitura. Allora io presi 'ste 10 lire e andai a casa, la mi ma' appena mi vide disse [...] 'ora te tocca anda' a mete in maremma!' Io non mi rendevo conto proprio. Sicché dopo una ventina di giorni una notte verso l'una bussano alla porta e mi dicono che gli altri erano già tutti alla fontana del Duca, giù in fondo al paese per andare a mietere in maremma. Erano in dodici, tutti di Latera, il padrone era L. C. di Pianzano, che aveva seminato giù a Cerqua Bella, tra Montalto e Tarquinia, vicino al mare. Allora mi alzai, così com'ero, presi una falchetta, manco tanto buona, e via. Arrivammo a Pianzano che era appena giorno e il padrone ci aspettava fuori della casa, con la moglie e la figlia, il carretto già carico di vivande per tutto il mese. Facemmo colazione e riprendemmo subito il cammino: non si arrivava mai. A pranzo ci fermammo a un fiumiciattolo, si diceva il "fumigone". Io già c'avevo i piedi gonfi. Si pranzò un boccone e poi se ripartì. Sotto il sole. Insomma arrivammo giù e toccò subito mietere. Ero io l'unico che si lamentava, perché per me era la prima volta, mentre gli altri lo sapevano già: c'era da mietere per fare il cuscino, per fare il posto per le bestie, il posto per il carretto... Neanche cenai da quanto ero stanco! Così dalla mattina dopo già volevo andare a casa. Ma il padrone insistette tanto per tutto il tempo e ... insomma mi fermarono per ventidue giorni, che quando venni a casa manco la mia mamma mi riconosceva più: nero, magro! I padroni avevano una tela montata tra il carretto e per terra, ma i lavoratori stavano tutti al ciel sereno! Fino a sera faceva caldo, e non c'era modo di stare all'ombra, mentre la notte verso le due le

tresi moriva dal freddo, e non c'avevamo nulla per copirci. Un caldo faceva: quelle mortadelle, quei pezzi di lardo che c'aveva il padrone sul carretto, nelle ruote del carretto gocciavano giù tutto il giorno, e ci toccava mangiare quella roba rancida!”

3.3.3. “La guerra ll’emo subita tutti!”

“A mio babbo gli arrivò la cartolina per andare al fronte nel 1915. Aveva vent’anni. Quando furono messi a fare le esercitazioni videro che aveva una mira infallibile, e lo fecero tiratore scelto, la sua salvezza e la sua rovina, perché lo mandarono al fronte sulle prime linee, nelle trincee.”

Innanzitutto la Prima Guerra Mondiale, detta anche la Grande Guerra, qui a Latera si chiama semplicemente “la Guerra”. È stata così tremenda da meritarsi l’esclusività del sostantivo. Non ce ne sono altre che si meritino questo nome.

Vi parteciparono tutti gli uomini in età di leva. In molti tornarono dalle Americhe proprio per arruolarsi. Le destinazioni le più tremende: Caporetto, Vittorio Veneto, insomma, le prime linee. Un po’ perché erano tutti “carne da cannone”, truppa di artiglieria, un po’ perché avevano una buona mira.

Le storie raccontano di battaglie ravvicinate, quasi lotte corpo a corpo, mesi di trincee nemiche distanti un tiro di schioppo. Nessuno torna vivo, se va bene si torna a casa feriti, magari senza un piede, molti neanche li trovano più, perché spariscono. Ben trentanove lateresi muoiono in questa guerra, come testimonia il monumento ai caduti commissionato a Luigi Spaccosi nel 1922. Chi riesce a tornare viene consigliato di non prendere subito moglie: troppo sconvolto da tutto quello che ha vissuto, ha i nervi a fior di pelle.

Poi venne la guerra d’Africa. Qui la storia si fa del tutto diversa. Non ci furono chiamate alle armi a tappeto, ma molti lateresi si erano arruolati per mancanza di lavoro: essendo bloccati a Latera dalle leggi fasciste contro l’emigrazione, non gli restava altro che cercare altre terre con una divisa in dosso. Ai militari volontari, si aggiungeranno poi i richiamati alle armi per la Seconda Guerra Mondiale.

Per la Seconda Guerra di nuovo furono ri-

chiamati alle armi tutte le classi di riserva e tutti i giovani, tutti inviati in Africa o in Russia. E così tra il 1938 e il 1942 molti si ritrovano di nuovo in un altro continente: l’Africa.

Qui i ricordi non parlano più di grandi battaglie, di ferimenti dolorosi, ma di ritirate disastrose e di lunghe prigionie. Dall’indagine svolta con i bambini delle scuole elementari e medie di Latera, viene fuori che la maggior parte dei lateresi che partecipò alle guerre fasciste non solo andò in Africa, ma venne fatta prigioniera. E la prigionia è durata per tutti a lungo, anni e anni di campi di lavoro inglesi. E il rimpatrio arriva all’ultimo momento.

Tuttavia i ricordi della Seconda Guerra più impressi nella memoria dei lateresi sono quelli del passaggio del fronte nei loro territori. Tra l’estate del 1943 e il giugno del 1944 la lotta tra tedeschi e alleati nella provincia di Viterbo fu feroce. Se si escludono alcuni scontri nei dintorni di Monte Romano e Bagnoregio, la provincia di Viterbo non fu teatro di rilevanti battaglie perché i bombardieri americani costrinsero i tedeschi ad abbandonare il loro piano di attestarsi sulla linea Civitavecchia-Viterbo-Terni, sfruttando a mo’ di baluardo i rilievi dei monti della Tolfa e dei Cimini. Tuttavia questi continui bombardamenti coinvolsero anche i civili di tutta la provincia. Quasi tutti i lateresi



sfollarono nelle grotte dei dintorni o nei capanni presso i campi.

“La guerra l’emo subita tutti, perché in paese non c’era più nessuno, eravamo tutti per le grotte!”

“Tutte siamo fuggite per le grotte! Quando siamo tornate in paese abbiamo trovato tutte le pareti le lette tutte piene che avevano bucato tutte le case, le tedesche s’erano messe tutte lì e li avevano scoperte e da Valentano le hanno

figlia di soli 13 anni. Furono feriti Giovanni Poscia e Luciano Galeazzi, e con residuati bellici Maria Chico e Giuseppina Fiorucci.

Le storie sugli alleati sono diverse: da una parte chi era bambino ha un buon ricordo

“erano gente brava, c’avevano ogni ben di dio e si facevano da se da mangiare, c’avevano il sapone...”

“Io avevo 4/5 anni e mi videro che ero deperito, e mi diedero un pezzo di cioccolato: io



bombardate tutte. Noi in mezzo alle fucilate siamo state. Poi c’avevamo i poderi, e quando la fanteria passò a piedi, co’ le carre armate avanti sulla montagnata e lì, ogni pianta che c’era andò sotto un carro armato...”

Nella notte tra l’8 e il 9 giugno del 1944 i tedeschi si ritirano verso nord, passando quindi anche per Latera, inseguiti dagli alleati. È qui che cominciano i ricordi dei Lateresi.

“A Monte Leschio c’è morto un tedesco al passaggio del fronte, e per parecchio ci fu una croce..

...c’era la battaglia tra due cicogne che si sparavano proprio sopra a noi, che poi quell’aereo cascò proprio alla Montagnola...

...Il fronte era lungo, arrivava fino al Pinzale, che poi là ci fu un macello ne ammazzarono tante là perché girava una cicogna che sparava al costone a un’autocolonna. Quello è nominato, ne hanno ammazzati tanti tanti...”

E anche Latera ebbe i suoi morti e feriti: in località Campo Bandiera perse la vita Francesco Vittori, e Angelo e Gertrude Rossi persero la

non ho mai mangiato la cioccolata buona come quella volta!”

Anche i lateresi cercavano di rendersi utili: “mio padre era sorvegliante della miniera, e ci portò a tutti noi a proteggerci là dentro e trovammo Montini che gli aveva figliato la vacca e aveva fatto il ricottone, che non so che era, ma aveva fatto un paiolo di roba e si cercava di difendere per mangiare, io stavo lì e passarono gli americani, e mio padre c’aveva in mano uno sgommarello grosso e dal grosso paiolo offriva a loro di quel ricottone...”

Ma l’incontro non fu sempre facile. Purtroppo anche qui, come in tanti altri paesi, alcuni alleati marocchini tentarono di abusare di alcune donne.

3.3.4. “O in galera o no in galera avanti si vada!”

“Io non c’ho né pesto né da pestà”

“Passata la guerra siamo tornati a casa e non c’avevamo niente nessuno: perché le famiglie le

avevamo lasciate povere prima e ancora più povere le abbiamo trovate. Il lavoro non si trovava, nessuno c'aveva da fare niente, e allora, come ripeto, per anna' a trova' un pezzetto di pane c'era da impiccasse! C'erano delle famiglie che avevano i bambini che volevano mangiare e non ce n'era, e allora si decidemmo di invade questi terreni, ci associammo tutti quanti e andammo a invade questi terreni. Quando siamo stati più fuori del paese i carabinieri c'avevano fatto la barricata e non volevano farci passa', allora c'è stato sto cugino de Pietro, zoppo a un piede che non poteva cammina': "O in galera o no in galera, avanti si vada!" pija de petto i carabinieri e noi andammo tutti dietro, e così riuscimmo a invade."

"Questo è successo finita la guerra, subito dopo, nell'autunno del '45 ci fu l'invasione, si faceva l'invasione dei terreni, s'ammucchiavamo su tutte le contadine perché dicevano che... - era sempre voce, perché da noi la cultura non c'era, quello che ce davano un po' ad intenne ci credevamo come oro colato" "Venne uno a Latera e diceva che a Latera ci sono le terre che c'hanno le ricche che appartengono ai diritti civili, e i diritti civili voleva dire che la terra apparteneva al popolo, no solo a uno. Allora successe questo, che questo qui ha aizzato la gente a pote' fa qualcosa pe' spartisse 'ste terrene che appartenevano a 'i popolo, che invece 'sti du' signori c'avevano tutto loro."

"Allora la popolazione 'sto fatto l'ha preso a cuore, de fatti s'ammucchiavamo su, s'organizzava 'domani se va a invade 'sta zona'. Vede là quella macchia che sta di fronte a noi? c'era un prato in mezzo alla macchia che se chiamava il Campo del Pastene: le riunioni le andavamo a fare lì, perché era in mezzo al bosco e non ci vedeva nessuno, non volevamo che nessuno sentisse per decidere dove andare a invadere. Allora la mattina s'aspettavamo giù fuori in fondo al paese un posto detto San Sebastiano, c'è la chiesa pure laggiù, e annavamo lì poi se partiva, ma tutto il popolo in tronco, eh, mica uno sì uno no. Eravamo circa cinquecento, seicento persone! Perché le persone attive, quelle che lavoravano, pigliavano parte tutte. Doppo c'era la Montecatini che aveva fatto dei capannoni di scopa, che ci mettevano dentro un po' de materiale, allora se riunivamo lì a sto capannone, perché qualche giorno faceva

pure qualche temporalata. Poi si faceva l'appello perché non doveva mancare nessuno. E poi annavamo su ne 'ste terrene che erano de Mancini e di Iacarelli, con un fascio di canne, mettevamo un picchetto, una cartellina sopra che era terreno occupato. Tagliavamo una canna, la spaccavamo in cima, poi sopra ci si metteva un cartoncino infilato in mezzo così con la scritta "invaso". Doppo, per i primi giorni veniva la forza pubblica, i carabinieri facevano uno sbarramento, ma non è che erano tante, però gli diedero un po' di rinforzi, venivano da Tuscania dalla Tenenza, in quindici sedici con le camionette, mettevano le camionette a traverso, e una mattina mi ricordo che non ci volevano fa passa' allora la gente più anziana che già allora c'aveva il tempo mio di adesso diceva 'tanto io mica c'ho gnente da perde!' si buttava a petto avante davanti a quelli. I carabinieri magari non è che facevano cose, era più la presenza per intimori'... allora si invadevano sti terreni e si piantava il picchetto. Poi dopo furono fatte le ripartizioni, a chi gli toccava da una parte a chi da un'altra, facevano tutte parti uguali a sorteggio... È durata faccia conto tutto il mese di settembre, anche più perché un giorno si andava da una parte un giorno da un'altra un giorno da un'altra... Però poi non l'avevo coltivate. Non l'avevo coltivate perché l'anno appresso quando fu il momento de coltivalle, come succede un po' sempre ne.. diciamo così nelle lotte contadine eh... c'è un po' d'insicurezza, magari quello che guida sottobanco gli avranno passato qualcosa, e ha fatto marcia indietro, una cosa tira un'altra e è finito nel nulla, insomma!"

Nel dopoguerra il territorio di Latera era così suddiviso: 500 ettari erano di proprietà di Iacarelli, 350 di Mancini, 45 dell'Arcipretura e 600 – i meno fertili – del Comune. Questi ultimi, unitamente a quelli dell'Arcipretura, furono distribuiti per enfiteusi per placare il malanimo dei contadini, ma erano pochi per la richiesta dei lateresi, e soprattutto poco coltivabili. Nella maggior parte ci misero qualche pianta di oliva o di vite. Tuttavia questa distribuzione delle terre impedì l'arrivo della Riforma Agraria dell'Ente Maremma, che si fermò a Valentano.

3.3.5. "Prima de fa il maiale ha d'esse fatto il larello!"

“Questo che faceva passare i camion era un’impresa che si chiamava Balucani. Era nel ’61. Portavano all’Italcementi dei solfuri, cose così, poi noi neanche lo sappiamo bene. C’era la lavorazione e passavano qui al Corso, e si cominciavano a rompere i tubi dell’acqua, era tutto scavato e rovinato, e poi non si dormiva perché tremavano le case, era un continuo via vai di camion a tutte le ore...” “Non volevamo buttata giù la casa perché qui è un pezzetto la strada! La mi povera ma’ era anziana e c’aveva una paura quando passavano, diceva ‘rieccoli!’, pareva proprio il terremoto, eh! Passavano notte giorno, e che carichi poi! All’epoca mica gli faceva osservazione nessuno se era in sovraccarico! Poi sotto ci sono le cantine! sotto è tutta una gola sfonnata perché ci sono tutte cantine. E pioveva nelle cantine perché si facevano le crepe nella strada.”

“Si protestò a lungo, per mesi si diceva alle autorità, semo stati al comune tante volte, ma niente, così si decise di fare questo sciopero. Una signora che era un po’ più risoluta ha preso un bel campano e ha cominciato a suonare di fuori, la sera verso le 20:30, così, e chiamava quella quell’altra, tutte siamo usciti fuori e siamo andati su al comune con ‘sta scampanata, e abbiamo protestato: chi chiacchierava un po’ più forte, chi un po’ più piano, ma insomma ci mandarono via. Erano già parecchie volte che



c’eravamo state e ci dicevano ‘sì, si vedrà si vedrà’ però non facevano niente, e stavolta invece ci hanno cacciato proprio! Tutta la popolazione di fuori a strilla’ e loro ‘via! andate a casa!’ insomma, ci hanno impaurito. E siamo riventuti giù tutti.”

“E nel venire giù la gente urtata, ché non le ascoltavano, hanno cominciato a buttare cose; c’erano le tavolone delle falegname di fori, quello gli ommini perché le donne hanno cominciato a butta’ giù le sassi perché qui il corso era tutto scavato per la lavorazione e le pietre le avevano levate tutte e le avevano messe di qua e di là della strada, e allora hanno cominciato a buttare giù le pietre, le scaline. Sdegnate hanno fatto sta cosa.”

“... a fare la barricata con travi di legno, cultrine di bestie, che prima fuori di casa c’era il somaro addirittura, c’erano le stalle, e ognuno portava un qualcosa che aveva lì sotto...”

“Dopo manco due ore che era tutto ‘sto .. perché di macello ne è stato fatto tanto, so cominciate a arriva’ le carabinieri a guarda’, allora tutte le donne se sono infilate a casa e abbiamo chiuso le porte, e gli uomini uguale. Allora i carabinieri gira qua gira là non hanno potuto proprio individua’ nessuno insomma, chi era che aveva fatto sto macello.”

Dopo un po’, passato un mese è venuto un carabiniere a chiama’: ‘venite su alla caserma’ e siamo andati su e tutti lì stavamo a aspetta’, e però non parlava nessuno. Quando siamo iti là dentro che interrogavano, c’era un carabiniere - brutto, Pica si chiamava, che è morto - che diceva ‘dite tanto, dite di più, più mettete sul verbale e meglio è perché queste le carte - dice- vanno a finì al ministero dei lavori pubblici, di qua di là...’, e noi poracce, invece de di che avemo mosso uno scalino dicevamo che ne avevamo mosse 30 di scaline, ce pareva de fa un bene, e ci ha fatto firma’ e nessuno ci ha consigliato ‘nun c’annate in caserma, dite che non sapete gnente’ e saremo state una trentina di persone, perché i primi che ci sono andati hanno fatto il nome degli altri. Quando è stato capito de che se trattava, non l’avemo dette più le nome! Quindi siamo rimasti una trentina. Che quella invece era una denuncia contro di noi! Ci hanno chiamato alla causa! Ci hanno verbalizzato e dopo un po’ ci hanno chiamato

in Pretura a Valentano dal pretore e lì le cose si sono cominciate a complicà, hanno cominciate a dire che dovevamo mettere un avvocato, che fu Nardini.”

“Ce tocco’ andà alla causa a Viterbo - co il pullman che le macchine non c’erano - la paura, sempre a anda’ in bagno in continuazione!”

“... e le Iacarelle noi proprio le potemo ringrazià perché c’ha fatto assistere dal suo avvocato che noi non potevamo pagarcelo, e poi pure Peppa e padre Leonardo che s’è dato da fare tanto. Siamo state dal Vescovo, siamo state alla curia a chiedere consiglio, che ti credi che abbiamo girato poco? Ci disse ‘dite la verità, dite solo la verità’ e noi la verità glie la s’era detta, però...”

“Comunque è finito tutto bene. Abbiamo pagato solo le spese dell’avvocati.”

“Quando venne un giornalista, prima dello sciopero, che si era protestato tanto, e questa signora lo fermò, risoluta e gli disse: ‘Lo sapete noi a Latera come dimo? Che prima di fa’ il maiale famo il larello!’, cioè che quando si fa il maiale si fa prima il recinto per tenerlo, e quindi prima di fare l’impresa dovevano fare la strada. C’aveva ragione o no?”

3.3.6. “doveamo fa a cico!” - cucina laterese

“fare la zuppa cava la fame e la sete tutta”:

Il pane e l’acqua sono due ingredienti fondamentali nell’alimentazione laterese.

Di acqua era estremamente ricca, tante le fonti che sgorgavano nel suo territorio, molte ora non più in funzione. Il pane si faceva più o meno una volta a settimana e si conservava nella mesa, mentre se durava più a lungo si portava alla cantina, si copriva con una “vuscella” e si metteva dentro un bigoncio.

La zuppa, o l’acquacotta, i cui ingredienti fondamentali sono acqua e pane, si mangiano almeno una volta al giorno:

“Le nostre nonne facevano la zuppa assieme giù per il ‘cercone’ nelle fontane, perché una volta erano tutti pastori e si stava giù in campagna e lì c’erano le fonti fuori - adesso so sparite tutte ma all’epoca nostra ce n’erano tante di fonti - e si faceva... noi la chiamavamo la ZUPPA: si metteva un pezzo di pane a bagno dentro la fontanella lì, con un pezzo di cipolla

si faceva la panzanella, si mangiava quella e poi se riandava al lavoro. Anche il padrone dava da mangiare la zuppa a cena quando si andava a mietere. Si faceva l’acquacotta.”

Come ricorda Francesco: “Quando facevamo il fieno a Maremma, non davano gnente, allora si doveva farcelo da noi da mangiare, c’era un focolare grande e alla sera mi ricordo che quelli più anziani, che battevano un po’ di più la Maremma, col pignattello - lo sa che è il pignattello? Una pentola de coccio - intorno al foco, oppure con le pilette di ferro, mettevano un’asta de ferro tutte attaccate lì, e se faceva un po’ de acquacotta, de zoza, qualcosa a mollo per mangiare qualcosa di caldo.”

A Maremma, negli anni più recenti (Sessanta e Settanta) le cose non erano tanto diverse: “si mangiava la PANZANELLA (pane e pomodoro) e un pezzetto di formaggio. Così eramo costrette a bere tanta acqua delle fonde per cavarci la fame!”

3.3.7. “Nel fior dell’anni se n’andò in prigione / ne vinne un cuor terribile inumano / non so per quale fosse la cagione”

Nella memoria e nella tradizione orale della Tuscia i briganti stanno scomparendo, tuttavia hanno avuto in essa un ruolo importante e ancora qualche frammento delle loro storie può essere documentato, perché la zona ha pullulato di briganti, soprattutto nell’Ottocento, grazie alla sua particolare conformazione geografica.

Ci sono stati briganti che hanno imperversato nella zona e briganti Lateresi. I primi sono tutti tristemente famosi. Parliamo di Tiburzi e Biagini, di Ansuini e Menichetti, di Biscarini e Pastorini, di Erpita, Fioravanti e Pietro Rossi, ma non tutti sono rimasti nella memoria locale. I lateresi sono Brando Camilli, Pietrarello, Marco Tullio, Bello....

*“Menichetti coll’altro accompagnato
giunsero al suol di Latra a passeggiare
e in quel bel luogo v’ebbero sostato
diversi giorni a bere e mangiare
San Magno, quel gran bosco era chiamato
E del signor Brenciaglia era quell’are
Dove albergò que’ lupi ivi affamati
Per aumentare i sozzi suoi reati”*

Così narra un'ottava sui due briganti, ancora presenti nei ricordi dei lateresi a causa della rocambolesca cattura di Menichetti. Era il 3 giugno 1891, quando un drappello di carabinieri guidato dal brigadiere Sebastiano Preta, che era uscito in ricognizione uditi due spari accorse e sorprese i due briganti che avevano attentato alla vita del guardiano Giuseppe Papi che ritenevano una spia. Nel conflitto a fuoco Sebastiano Preta e lo stesso Ansuini morirono, mentre Menichetti fu catturato. Leggenda vuole che la pallottola che colpì Preta attraversasse prima la canna del suo fucile!

“Il fianco avea guarnito da una ricca fascia di seta dalla quale spiccavano un revolver e un pugnale forbito e lucente: indossava una camicia a quadri, pantaloni e gilet di panno nero e grossi stivali”, così un anonimo autore di Valentano nel 1893 descrive il cadavere del brigante Biscarini, ucciso in un conflitto a fuoco dal carabiniere Brunetti il 10 dicembre 1877, avendo sorpreso – grazie alla spiata di un bracconiere - il brigante con Tiburzi, Biagini e Pastorini in una grotta loro rifugio sul fosso Paternale.

Anche Biscarini è rimasto nella memoria dei lateresi, che ancora ricordano – anche se frammentario – una storia in ottave sul brigante.

*“Vi prego artigiani e contadini
che mi state a ascolta' con attenzione
si sbaglio vi convien mi si perdoni
io canto questo barbaro destino
di Davide chiamato Biscarino
Il figlio di Filippo piccolino
faceva il suo mestier da carrettiere
bello e candido come un gelsomino
più bello al mondo non si può vedere
senza peccato né pari un bambino
non c'era neanche su nelle Alte Sfere
e da Perugia e Orvieto è un po' lontano
nacque d'un paesino chiamato Marsciano
Lì nacque il giovanetto di caso strano
nel fior dell'anni se n'andò in prigione
vinne un cuor terribile inumano
non so per quale fosse la cagione
e di cavalli al mondo ce n'è tante
rubava due cavalle a Pietro Sante
Eccolo ora armato da brigante
insieme a Sassara e Rufolone
la gente la fermava tutte quante
senza portargli appunto compassione*

*[...]
ma un carabiniere che l'avea da parte
che Biscarini non l'avea veduto
un colpo fra le rene e la spalla
quella fu la sua mortale palla.*

Più notizie sono rimaste sui briganti locali. Quello che rimane soprattutto impresso di questi – come degli altri – briganti, è la sete di vendetta. Brando diventò brigante perché aveva rubato il grano a un certo “pizzicarolo” e fu arrestato a seguito della sua denuncia. Riuscito a fuggire dalle carceri di Civitavecchia tornò a Latera per vendicarsi e gli sparò da piazza del Tinatio durante la processione del Corpus Domini, e dopo avergli bruciato il raccolto. Pietrarello tornò nei territori di Latera dopo quasi cinquanta anni (nel 1874) e giurò di vendicarsi di un uomo laterese, e nel tentativo di ucciderlo rimase esso stesso ucciso.

Un'altra storia che circola su Brando narra che quando fu incarcerato a Latera, nella caserma che allora era nella casa Trinchieri, la serva dei carabinieri lo offendeva, così lui prese un gomitollo di spago o di lana che aveva in tasca e glie lo tirò prendendola a male parole, ma lei non gli diede nessuna importanza e lo lasciò buttato là. Poi l'indomani ai carabinieri venne la curiosità di vederlo, lo disfecero e trovarono che era pieno d'oro!

La cattura di Brando, come quella di molti altri briganti, avvenne per un colpo di fortuna, o per la loro eccessiva sfrontatezza. Brando si nascondeva in località le piagge e la madre e la figlia gli portavano da mangiare là. Al campo “de pangraziolo” c'erano alcune donne che andavano a seminare il grano, e lui stava nascosto sotto quelle fratte e mangiava le nespole. A un certo momento le donne gli fecero: “Zi' Bra', venite qui che so' più belle le nespole!” Ma lì vicino c'erano i carabinieri di Onano che lo stavano braccando, e udite le parole delle donne gli si fecero addosso e lo catturarono.

Un altro brigante laterese era Marco Tullio. Faceva il pastore, ma era molto povero e a un certo punto non aveva niente da dare da mangiare alle bestie, e le mandò a pascolare a San Rocco. Purtroppo fu sorpreso dal guardiano che lo denunciò nonostante la minaccia di Marco Tullio: “Guarda, se tu me denunci io t'ammazzo!”

Altrettanto era capitato ad un altro pastore, un certo “Bello”, tanto che questi e Marco Tullio si dicevano “lo ammazzi tu o lo ammazzo io?”.



Finché qualcuno lo ammazzò, ma nessuno dei due volle confessarsi all'altro colpevole. Fino a che una sera che era ubriaco, Marco Tullio ammise "L'ho ammazzato io, però tu sta' zitto! Nun parla' perché, eh!" Invece dopo una settimana lo arrestarono e lo portarono a Civitavecchia. Ma Tullio riuscì a fuggire e andò dritto al campo di questo Bello che aveva fatto la spia. Questi, pur di non essere ammazzato gli propose di uccidergli il figlio! "Per carità ammazzame il figlio, ammazzame le vacche ammazzame quello che te pare ma nun me ammazza'!" "E io devo ammazza' er tu fijo che nun m'ha fatto gnente?!?" rispose Marco Tullio, e lo ammazzò. Era là sopra alle grotte delle Checchetelle. C'era un pero lì, lo ammazzò sotto questo pero e si mise in cima alle piagge a guardare quando lo portavano via.

FULVIA CARUSO

PER SAPERNE DI PIÙ

Rossi Annabella, Le feste dei poveri, ...
Galli Quirino, TESTI SU GIOCO e su
FESTE TESTO SU EMIGRAZIONE

4. L'ORTO-FRUTTETO
*Le tracce dell'uomo
dall'orto al paesaggio*

*“Molto bella l'idea
del Museo di Latera”*

GIARDINO DEL MUSEO DELLA TERRA - LATERA

- ESPOSIZIONE INTERNA
- ● AREA CALPESTABILE
- MUSEO ALL' APERTO
- PRATO
- GIARDINO DELLE AROMATICHE
- FRUTTETO
- ORTI
- ● ATTREZZI ESTERNI



ACHILLEA



famiglia: asteraceae (compositae)
nomi comuni: achillea muschiata (erba livia, erba mascarpina, tanada, genepi)
la droga: le foglie e le sommità fiorite
proprietà: aromatiche, aperitive, digestive, leggermente diuretiche
principi attivi: olio essenziale, sostanze amare.

ANICE



famiglia: apiaceae
nomi comuni: anxi, anixu, aniss, anis, anesi, anels, aniciu, matagaluga.
la droga: i frutti
proprietà: aromatiche, aperitive, digestive, antispasmodiche.
principi attivi: resine e soprattutto un olio essenziale contenente una sostanza detta anetolo.

ASSENZIO



famiglia: asteraceae
nomi comuni: assenzio romano, megu, insens, medeghetto ascenzi, erba medicinale, alvina, nascienzo.
la droga: le foglie e le sommità fiorite.
proprietà: aromatizzanti, amaricanti, aperitive, digestive, stimolanti, vermifughe, emmenagoghe.
principi attivi: olio essenziale, il glucoside amaro absintina, resine e acidi organici vari.

BASILICO



famiglia: laminaceae (labiateae)
nomi comuni: baxaico, basaco, basini, basilich, bazaleco, bergamo', vasleche, frabica, affabica.
la droga: le foglie e le sommità fiorite.
proprietà: digestive, antispasmodiche, aromatiche, antiinfiammatorie.
principi attivi: olio essenziale.

CAMOMILLA



famiglia: asteraceae
nomi comuni: camamia, camamela, margarita, capomilla, calumiddra, crabumiglia, caboniglia.
la droga: i capolini fioriti
proprietà: antinevralgiche, antispasmodiche, antiinfiammatorie, digestive, sedative.
principi attivi: olio essenziale, apigenina, sostanze amare.

FINOCCHIO



famiglia: apiaceae
nomi comuni: fenuggiu, fnoi, finoc, fenocio, scartozzein, anito, madaro, finucchiastu, fenuju agru.
la droga: la radice e i frutti.
proprietà: aromatiche, aperitive, digestive, diuretiche, antispasmodiche, antisettiche.
principi attivi: olio essenziale, acidi clorogenico e caffeico.

LAVANDA



famiglia: lamiaceae (labiateae)
nomi comuni: spigu, laanda, spigo, spica di francia, spicaddossa, saponella, spicadozzu, ispigula.
la droga: i fiori.
proprietà: aromatiche, purificanti, antisettiche, sedative, antispasmodiche.
principi attivi: olio essenziale, cumarine, acido ursolico e rosmarinico.

MAGGIORANA



famiglia: laminaceae
nomi comuni: persa, mezulana, persichino, arigano, ammeirana.
la droga: le sommità fiorite.
proprietà: aromatizzanti, digestive, antispasmodiche, antinevralgiche, sedative.
principi attivi: olio essenziale, acido rosmarinico, sali minerali.

MALVA



famiglia: malvaceae
nomi comuni: arma, riondella, miloghia, nardebba.
la droga: le foglie e i fiori.
proprietà: emollienti, lenitive, antiinfiammatorie, leggermente lassative, espettoranti.
principi attivi: mucillagini antociani (malvina), acido clorogenico e caffeico, potassio.

MELISSA



famiglia: lamiaceae (labiateae)
nomi comuni: setrunedda, limunina, erba sedronela, meissa, melissofillo, erba cedrata, mentuccia, limonella, erba cidrata, fior d'api.
la droga: le foglie e le sommità fiorite.
proprietà: aromatizzanti, digestive, coleretiche, antispasmodiche, emmenagoghe, sedative.
principi attivi: olio essenziale, resine e sostanze amare.

MENTA



famiglia: laminaceae (labiateae)
nomi comuni: erba diaoluna, puniol bon, menta da diavoloni.
la droga: le foglie e le sommità fiorite.
proprietà: dissetanti, rinfrescanti, digestive, antifermentative, antispasmodiche.
principi attivi: olio essenziale, sostanze amare.

ORIGANO



famiglia: laminaceae (labiateae)
nomi comuni: erba diaoluna, puniol bon, menta da diavoloni.
la droga: le foglie e le sommità fiorite.
proprietà: dissetanti, rinfrescanti, digestive, antifermentative, antispasmodiche.
principi attivi: olio essenziale, sostanze amare.

ORTICA



famiglia: urticaceae
nomi comuni: erba ca foura, ortica maschia, rittica, ardicca, arica, ardiculi, ultiga, ozziau.
la droga: la porzione aerea della pianta.
proprietà: urticanti, dietetiche, diuretiche, depurative, antiinfiammatorie intestinali, normalizzanti del cuoio capelluto.
principi attivi: leteroside urticoside, carotene, secretina.

PREZEMOLO



famiglia: lamiaceae
nomi comuni: rosmarein, osmari, gusmarin, sgulmarin, usmaren, ramerino, stammerino, zipiri.
la droga: i rametti con foglie.
proprietà: aromatizzanti, digestive, antispasmodiche, diuretiche, balsamiche, antisettiche, stimolanti.
principi attivi: olio essenziale, colina.

ROSMARINO



famiglia: lamiaceae
nomi comuni: rosmarein, osmari, gusmarin, sgulmarin, usmaren, ramerino, stammerino, zipiri.
la droga: i rametti con foglie.
proprietà: aromatizzanti, digestive, antispasmodiche, diuretiche, balsamiche, antisettiche, stimolanti.
principi attivi: olio essenziale, colina.

RUTA



famiglia: lamiaceae
nomi comuni: sauvia, marlipò, erba mascadella, sevia, erba sacra.
proprietà: eupeptiche, digestive, colagoghe, balsamiche, espettoranti, antisettiche, antiinfiammatorie.
principi attivi: olio essenziale, tannini, saponosidi e colina.

SALVIA



famiglia: lamiaceae
nomi comuni: isopu, santorin, sagarzola, dragon, conielli, timo dritto, erba acciuga, savitarella, santaredda.
la droga: la porzione aerea della pianta.
proprietà: aromatizzanti, digestive, antispasmodiche, stimolanti, purificanti.
principi attivi: olio essenziale, sostanze tanniche.

SANTOREGGIA



famiglia: malvaceae
nomi comuni: arma, riondella, miloghia, nardebba.
la droga: le foglie e i fiori.
proprietà: emollienti, lenitive, antiinfiammatorie, leggermente lassative, espettoranti.
principi attivi: mucillagini antociani (malvina), acido clorogenico e caffeico, potassio.



Em quisim vero odigna facidunt ut nos deliqua mconsent vero erilit prated ipit ad magnis nullblan ullaor suscilit lore consenit

Uscendo all'esterno del museo della terra di Latera ci si trova immersi tra colori e profumi che in ogni stagione rafforzano l'eco dell'esposizione museale, attraverso angoli e aiuole che ricreano l'orto tradizionale, il frutteto, il vigneto e le siepi che contornano i campi e collegano i boschi. Le stesse siepi costituiscono la trama e la continuità di un paesaggio agroforestale che prosegue attorno all'abitato e che esso stesso è traccia della millenaria attività dell'uomo nella zona.

4.1. L'ORTO

La sezione esterna ruota attorno all'orto che è stato pensato come un reticolo regolare di aiuole, dove piantare ogni anno a rotazione e stagionalmente diverse essenze coltivate tradizionalmente in zona. Passeggiando tra le aiuole si possono imparare a riconoscere nelle diverse stagioni ortaggi e piante della nostra tavola scoprendo quelli simili tra loro per appartenenza alla stessa famiglia botanica e la loro aree di provenienza e quindi anche da quanto tempo sono presenti presumibilmente sulle tavole contadine di Latera. Le piante stesse possono quindi fornirci una traccia e un approfondimento per scoprire i percorsi e la storia di una collettività umana.

Così nell'orto possiamo trovare leguminose originarie dell'Europa, dell'Asia minore e del Bacino del Mediterraneo quali la lenticchia (*Lens culinaris*), il cece (*Cicer arietinum*), il pisello (*Pisum sativum*), la fava (*Vicia faba*) e la cicerchia (*Lathyrus sativus*), graminacee originarie dell'Asia minore e Bacino del Mediterraneo che sono il simbolo dello sviluppo dell'agricoltura europea e di grande rilevanza

alimentare, come il farro (*Triticum dicoccon*), l'orzo (*Hordeum vulgare* e *Hordeum distichum*) e il grano tenero e duro (*Triticum aestivum* e *Triticum durum*). Sempre tra le piante di origine europea troviamo tra le crucifere o brassicacee, originarie del bacino del mediterraneo e dell'Europa centro occidentale, la Rapa (*Brassica rapa*) e soprattutto le diverse forme di cavoli coltivati che rappresentano varietà di un'unica specie: il cavolfiore romanesco (varietà *botrytis*), la verza (*Brassica oleracea* varietà *buttata*), il broccolo (varietà *caulifolia*), il cavolo cappuccio (varietà *capitata*) e ancora altre magari qui non coltivate come i cavolini di Bruxelles. Tra le piante originarie sia dell'area del Mediterraneo che delle zone temperato-fredde dell'Europa e dell'Asia possiamo trovare tra le ombrellifere il sedano (*Apium graveolens*) `pastinaca (*Pastinaca sativa*), praticamente scomparsa dalle nostre tavole, la carota (*Daucus carota*), e la chenopodiacea Beta (*Beta vulgaris* L. var. *cycla*). Altre due famiglie caratterizzarono le tavole europee da tempo immemore: tra le composite europee, originarie dell'area del Mediterraneo ed Europa del nord-est, troviamo il carciofo (*Cynara cardunculus* subsp. *scolymus*) ed esempi delle insalate più note come la lattuga (*Lactuca sativa*), la scarola (*Lactuca serriola*) e altre, mentre tra le liliacee europee, originarie dell'area del Mediterraneo e soprattutto dell'Asia occidentale, troviamo l'aglio (*Allium sativum*), la cipolla (*Allium cepa*) e il porro (*Apium porrum*). Anche tra le curcubitacee e solanacee troviamo piante originarie del vecchio mondo, nella fascia tropicale e sub-tropicale dell'Africa e dell'Asia, come il cetriolo (*Cucumis sativus*), il melone (*Cucumis melo*), il cocomero (*Citrullus lanatus*) e la melanzana (*Solanum melongena*).

Nell'orto sono anche presentate e coltivate le piante originarie del continente americano e conosciute in Europa dopo lo scoperta dell'America e spesso arrivate sulle nostre tavole anche molto tempo dopo. Tra le curcubitacee troviamo lo zucchini (*Cucurbita pepo*) e la zucca (*Cucurbita maxima*) e tra le graminacee il mais (*Zea mais*); tra le solanacee almeno due varietà di pomodoro (*Lycopersicon esculentum*), il peperone (*Capsicum annuum*), il peperoncino (*Capsicum annuum* var. *longum*) e la patata (*Solanum tuberosum*) e tra le leguminose il fagiolo (*Phaseolus vulgaris*).

L'orto è stato pensato soprattutto per raccogliere e presentare quelle che sono le varietà locali nella convinzione che dietro una differenziazione locale si associ anche una specificità culturale legata alla storia e all'utilizzo di una particolare pianta o frutto. Oggi molte di queste varietà locali si stanno perdendo a causa delle variate tecniche di produzione meccanizzata e delle politiche agricole europee ma anche a causa di gusti che il mercato globalizzato impone. Ed ecco allora che al museo trovano spazio varietà ancora oggi coltivate nell'area e valorizzate dalle amministrazioni locali come la lenticchia di Onano, il cece del solco dritto di Valentano, coltivato tipicamente nella caldera di Latera, il farro del pungolo di Acquapendente, l'aglio rosso di Proceno, il fagiolo del purgatorio di Gradoli, il pomodoro scatola di Bolsena, la patata dell'alto Viterbese e i marroni di Latera. Queste varietà rappresentano sicuramente una risorsa locale ma ancor prima il risultato di una delle caratteristiche dei suoli, di una tecnica di coltivazione e della storia della comunità locale. Ecco quindi che la tutela e la valorizzazione del germoplasma locale per arrestare una erosione genetica può essere vista anche come tutela della diversità culturale locale. Quelle in-

diccate sono le varietà che la Comunità Montana Alta Tuscia Laziale in collaborazione con altri enti ha saputo individuare e valorizzare ma a questo s'aggiunge tutto un patrimonio capillare di conoscenze e di semi che vengono tramandate localmente nelle famiglie.

Nei pressi dell'orto sono stati inoltre pensati spazi e aiuole dove poter simulare e far osservare le rotazioni che tipicamente nell'area si effettuano nell'alternanza delle colture estensive. Si può presentare ogni anno la coltura di una graminacea (orzo o grano duro), di una leguminosa (fagiolo o lenticchia) e di una coltura di rinnovo con radici più profonde (il mais o la composita girasole, *Helianthus annuus*, originaria sempre del sud America) o in alternativa a quest'ultima i più tradizionali erbai per ricavare foraggio per gli animali a base di leguminose e graminacee.

4.2. IL GIARDINO DELLE AROMATICHE

Oltre all'orto si è voluto ricreare un giardino delle aromatiche realizzato con un sistema di aiuole concentriche dove coltivare piante alimentari utilizzate per aromatizzare e per molte delle quali sono note varie proprietà medicamentose.

Tra queste piante troviamo soprattutto mol-



Em quisim vero odigna facidunt ut nos deliqua mconsent vero erilit pratet ipit ad magnis nullblan ullaor suscilil lore consenit

te labiate profumate come il basilico (*Ocimum basilicum*), la maggiorana (*Origanum majorana*), la melissa (*Melissa officinalis*), la menta piperita (*Mentha X piperita*), la mentuccia (*Calamintha nepeta*), l'origano (*Origanum vulgare*), il rosmarino (*Rosmarinus officinalis*), la salvia (*Salvia officinalis*), la santoreggia (*Satureja hortensis*), il timo (*Thymus vulgaris*), la lavanda (*Lavandula angustifolia*). Troviamo poi alcune composite aromatiche, come la camomilla (*Matricaria chamomilla*), l'achillea (*Achillea millefolium*), l'assenzio (*Artemisia absinthium*), ombrellifere come il prezzemolo (*Petroselinum sativum*), il finocchio selvatico (*Foeniculum vulgare*) e l'anice (*Pimpinella anisum*) e tra le rutacee la ruta (*Ruta graveolens*).

In queste aiuole trovano posto anche alcuni esempi di piante spontanee raccolte tradizionalmente per uso alimentare per squisite pietanze, come la silene (*Silene vulgaris*), chiamate localmente "strigoli", la borragine (*Borago officinalis*) e la malva (*Malva sylvestris*). Quest'ultima poi è nota come panacea per tantissimi piccoli disturbi medici grazie al suo contenuto in mucillagini e spesso inserita in preparati della farmacopea popolare a scopo emolliente e an-



Em quisim vero odigna facidunt ut nos deliqua mconsent vero erilit pratet ipit ad magnis nullblan ullaor suscilil lore consent

tinfiammatorio. Questo settore sulle piante alimentari e medicinali rappresenta l'aspetto del giardino che può essere ampliato per divenire un laboratorio permanente dove coinvolgere gli anziani per raccogliere il loro sapere e le tradizioni locali. Se ci si ferma a far due chiacchiere con gli anziani ci si può rendere conto di come sia ancora diffusa la conoscenza degli elementi naturali. Se domandate ad esempio quali piante siano conosciute molti vi parleranno subito di *marva* (malva), *ortiga* (ortica), *trasmerino* (rosmarino), cicoria, castagno, *cerqua* (roverella o altre querce), *scopa* (ginestre) e *crogiolo* (corniolo). Se chiedete poi quali siano legate ad utilizzi particolari ecco che quasi tutti ci parlano di *marva* (uso medicinale) e castagno (alimentazione, uso artigianale e giochi) e *cerqua* (uso artigianale e giochi) e riaffiorano alla mente anche altre piante spontanee per uso medicinale, come la gramigna e la camomilla, per uso alimentare come la mentuccia, la menta e la salvia.

Il giardino è stato pensato nei pressi del fontanelle anche con la una potenzialità per la coltura dimostrativa della canapa (*Cannabis sativa*), coltura originaria dell'Asia centrale e ampiamente coltivata nelle nostre campagne fino a non molti anni fa per ricavare fibre tessili che venivano ricavate dopo un periodo di macerazione in acqua.

4.3. IL FRUTTETO E IL VIGNETO

Altro aspetto prioritario dell'esposizione è la presentazione delle piante caratteristiche dei frutteti e un piccolo vigneto e oliveto. Tra le piante da frutto troviamo note sulle tavole di tutti il melo (*Malus domestica*), il pero (*Pyrus communis*), il susino (*Prunus domestica*), il pesco (*Prunus persica*), l'albicocco (*Prunus armeniaca*), il ciliegio (*Prunus avium*), il mandorlo (*Prunus dulcis*), il noce (*Juglans regia*), il fico (*Ficus carica*) e il melograno (*Punica granatum*). Troviamo anche piante i cui frutti sono considerati "minori" e meno noti ma un tempo presenti sulle tavole contadine, come il sorbo comune (*Sorbus domestica*), il nespolo italiano (*Mespilus germanicus*), il gelso bianco e nero (*Morus alba* e *Morus nigra*), il sambuco (*Sambucus nigra*) e tra le cosiddette ciliegie acide l'amareno (*Prunus cerasus* var. *capro-*



Em quisim vero odigna facidunt ut nos deliqua mconsent vero erilit pratet ipit ad magnis nullblan ullaor suscilil lore consenit



Em quisim vero odigna facidunt ut nos deliqua mconsent vero erilit pratet ipit ad magnis nullblan ullaor suscilil lore consenit

naia), il visciolo (*Prunus cerasus* var. *austera*), il marasco (*Prunus cerasus* var. *marasca*). In particolare il melo cotogno (*Cydonia oblunga*) è stato preso a simbolo da un'associazione che promuove la salvaguardia in situ e nel mondo rurale delle antiche varietà di piante da sempre coltivate e oggi sempre più a rischio di scomparire. Ed è così che oltre a varietà locali già presenti nel sito, sono state messe a dimora per il ciliegio la varietà "durace", per il pesco la varietà "sanguinella" che matura a fine ottobre, per il susino la varietà "gialla piccola" che matura in luglio, per il melo la varietà "ciucca" che matura in ottobre e la varietà "tozza" che matura in settembre, per il pero la varietà "giugnina" che matura a giugno e la varietà "verdaccia" che matura a settembre.

L'area del frutteto si completa con le tre piante tipiche che possono essere considerate il simbolo della zona di Latera: il castagno, l'olivo e la vite.

Il castagno (*Castanea sativa*) è la pianta abbondantemente coltivata nei dintorni del paese sia per i frutti che per legname e paleria ed è stata selezionata in una varietà locale, "marroni di Latera", che negli ultimi anni ha visto una sua crescente valorizzazione. Il castagno oltretutto ha da sempre avuto una notevole importanza per l'alimentazione soprattutto in popolazioni di montagna e i suoi prelibati frutti sono qui festeggiati in autunno con una sagra.

L'olivo (*Olea europea*) da sempre in queste aree fornisce il prezioso olio per la cucina e per medicinali e qui si è riprodotto lo schema di un piccolo oliveto con diverse varietà per l'impollinazione incrociata e soprattutto è stata messa a dimora un esemplare maestoso della

varietà "canino" di fronte all'area espositiva esterna degli attrezzi.

La vite (*Vitis vinifera*) non necessita di presentazioni per storia e tradizioni e qui è stato riprodotto un vigneto tradizionale con i vitigni per uva bianca "greco", "procanico", "rossetto", "malvasia toscana" e i vitigni per uva rossa "grehetto", "aleatico", "fragolino" e "cannaio-la di Marta", quest'ultimo favorito nella salvaguardia dalla stessa Regione Lazio.

Oltre a queste piante simbolo nell'area esterna è poi possibile ritrovare anche le piante arboree che tradizionalmente i contadini piantavano



Em quisim vero odigna facidunt ut nos deliqua mconsent vero erilit pratet ipit ad magnis nullblan ullaor suscilil lore consenit

o mantenevano in prossimità dei loro casali per differenti utilizzi e che ancora oggi possiamo trovare in realtà abbandonate o non modificate: il noce (*Juglans regia*), il sambuco (*Sambucus nigra*), il fico e il gelso bianco o nero.

4.4. LE SIEPI

Tutta l'area esterna è contornata da siepi o armonizzata con la presenza di cespugli isolati o a gruppi. Le siepi sono state realizzate con le piante spontanee dei luoghi e possiamo ritrovarvi tra le rosacee il prugnolo (*Prunus spinosa*), i biancospini (*Crataegus monogyna*, *Crataegus oxyacantha*), il nespolo (*Mespilus germanicus*), il ciavardello (*Sorbus torminalis*), la rosa canina (*Rosa canina*), tra le leguminose la ginestra odorosa (*Spartium junceum*) e la ginestra dei carbonai (*Cytisus scoparius*), tra le cornacee il corniolo (*Cornus mas*) e il sanguinello (*Cornus sanguinea*), tra le celestracee la berretta del prete (*Euonymus europaeus*) e tra le oleacee il ligustro (*Ligustrum vulgare*), tra le ulmacee l'olmo comune (*Ulmus minor*), tra le aceracee l'acero minore (*Acer monspessulanum*) e l'acero campestre (*Acer campestre*) e tra le corilacee il nocciolo (*Corylus avellana*), in altre aree del viterbese selezionato ed intensamente coltivato per i frutti. Nei pressi dell'ingresso è stata ricreata una siepe più amante del caldo con piante sempreverdi che richiamasse gli ambienti di macchia che localmente si ritrovano su rupi o in più aree soleggiate, con la presenza di ericacee come l'erica (*Erica arborea*) e il corbezzolo (*Arbutus unedo*) e di caprifoliacee come il viburno (*Viburnum tinus*) e il rampicante caprifoglio etrusco (*Lonicera etrusca*).

4.5. IL PAESAGGIO E LA SFIDA DELL'AGRICOLTURA OGGI

La siepe di fondo campo del giardino è stata pensata per ritessere una continuità con le altre siepi e per riprendere l'insieme del mosaico agroforestale che si può osservare, espressione di un paesaggio caratterizzato da naturalità diffusa e spazi scarsamente abitati. Il paesaggio intorno ci parla ovunque di vulcani, nelle morfologie, nelle rocce, nella ricchezza dei suoli che sostengono una rigogliosa vegetazione boschiva, ma anche attività agricole e silvo-pastorali ancora oggi diffuse, a testimonianza della

millenaria presenza dell'uomo.

L'agricoltura è stata il principale motore di modificazione del paesaggio fino alle soglie dell'epoca moderna; nelle prime fasi l'impatto dell'uomo risulta molto moderato e non devastante per la vegetazione forestale: i profili pollinici evidenziano la presenza di piante coltivate comunque insieme alle essenze forestali tipiche dei luoghi. Nei tempi storici troviamo poi un intensificarsi della presenza agricola nei territori, comunque con fasi che vedono ciclicamente prevalere un'economia silvopastorale di sussistenza ad una più ricca di tipo agricolo che porta a far diminuire l'estensione di boschi. A ciò si aggiungono varie fluttuazioni climatiche con fasi fredde anche fino al XVIII secolo d.C. che fanno registrare spesso modificazioni ambientali e paesaggistiche significative, come anche il variare del livello dei laghi riportato anche in miti locali tramandati.

L'uomo ha da sempre contribuito a modellare il territorio e il paesaggio fin ai nostri giorni, lasciando testimonianza della sua storia in quella integrazione armonica che anche qui potremmo definire "paesaggio culturale". Per questo ricco patrimonio naturalistico pur in ambienti semi-naturali l'Unione Europea ha proposto come Zona di protezione speciale (ZPS) e Sito di interesse comunitario (SIC) la "Caldera di Latera" nell'ambito di una rete di siti per preservare gli habitat e le specie di interesse comunitario. L'individuazione di questi siti non rientra nella filosofia delle aree protette che appone vincoli ma propone una formula di gestione tesa a coinvolgere ed incentivare la compatibilità della presenza delle popolazioni locali insieme ad azioni di salvaguardia, con l'obiettivo di verificare ogni 5 anni la permanenza degli habitat e delle specie.

La prima sfida per preservare questi siti è quella di mantenere attività tradizionali e in particolare un'agricoltura ecocompatibile che possa sia minimizzare gli impatti sull'ambiente che mantenere il mosaico paesaggistico. Mantenere questo scenario ambientale notevolissimo deve portarci a pensare un modello di sviluppo compatibile per l'ambiente che necessita della presenza dell'uomo e delle attività estensive tradizionali, per trasmetterlo alle future generazioni e per arrestare l'erosione di diversità biologica e culturale.

PROVENIENZE, STORIE E VARIETÀ RACCONTATE DALLE PIANTE

Gli stessi luoghi di origine delle piante, indicati nei cartellini del museo, ci raccontano di storie, di scambi e di migrazioni che hanno segnato da tempo immemore le abitudini delle popolazioni. La trama che si coglie più facilmente dall'orto è il cambiamento di pietanze avuto dopo la scoperta dell'America. La tavola europea nel Medioevo era contornata da insalate (generalmente composite oltre a varie altre piante spontanee raccolte) e cavoli di vario tipo, e si pensi al successivo arricchimento di colori e profumi che le neogiunte cucurbitacee e solanacee (zucchine, peperoni, pomodoro e altre). Anche le graminacee con cui si realizzavano farine vedono l'integrazione del mais e i legumi, da sempre apprezzati per la loro riserva di zuccheri e proteine, vedono l'integrazione del fagiolo. Molte di queste piante sono state coltivate da secoli e anche sui nostri territori si sono selezionate delle varietà peculiari. Nel caso del fagiolo del purgatorio, che si mangia nel cosiddetto "Pranzo del Purgatorio" il mercoledì delle Ceneri a Gradoli fin dal sec. XVII, si può parlare di un vero e proprio ecotipo locale, inquadrabile nella varietà "cannellino". Anche il pomodoro scatola come *cultivar* può essere apprezzato specie se lo si confronta con le varietà moderne di pomodori ibridi. La patata invece è stata apprezzata come alimento in Europa solo sul finire del XVIII secolo e su questi territori solo dopo la metà del XIX secolo. Le locali produzioni di patate sono rinomate in realtà grazie alle qualità che derivano dalla coltivazione su terreni vulcanici, a cui non corrisponde una selezione di varietà specifiche e riprodotte in questo territorio ma anzi si vedono le sementi arrivare tutti gli anni "tradizionalmente" dall'Olanda.

Se proviamo ad immaginarci l'orto prima del Medioevo dovremo abbandonare il nostro punto di vista europocentrico e cogliere come soprattutto i Romani con i loro scambi arricchirono le tavole italiane. Probabilmente grazie agli scambi nel bacino del Mediterraneo arrivarono i diversi legumi (leguminose) come fave, piselli, ceci, lenticchie e forse curcubitacee africane come il melone e il cocomero. Dagli scambi con l'Asia sud-occidentale giunsero l'aglio, le cipolle e poi la melanzana e il cetriolo. Gli scambi soprattutto via mare favorirono anche l'arrivo di nuovi alberi da frutto, trasportati attraverso piccoli rametti (marze) che venivano poi innestate su alberi della stessa famiglia. Così probabilmente giunsero l'albicocco, il pesco, il melo cotogno, diverse forme di ciliegio e altre.

Se proviamo a immaginarci lo scenario in cui arrivarono poi i frumenti (graminacee) dobbiamo andare ancor prima nel tempo quando il Medio Oriente ha costituito uno dei primi focolai dove si è sviluppata l'agricoltura, con la selezione da parte dell'uomo di varietà di cereali con chicchi e corredi genetici sempre più grandi. Dalla Mesopotamia e dall'antico Egitto circa 7-8.000 anni fa si sono originati e diffusi i cereali che hanno portato alle forme che conosciamo di orzo, segale, frumenti più arcaici come il faro, fino a quelli più evoluti come il grano. La diffusione di queste colture ha seguito la diffusione delle popolazioni che migravano in Europa con al seguito la conoscenza delle nuove tecniche agricole. I miti comuni a molte culture orali che ci sono stati tramandati ci parlano ad esempio di un "diluvio universale" che può essere associato alla rapida invasione del Mar Nero dalle acque del Mar Mediterraneo intorno al 5.700 a.c. e che sicuramente è stata una spinta per la diaspora dei popoli indoeuropei dalle praterie sarmatiche verso l'Europa occidentale, con un percorso ancora oggi scolpito nelle lingue e nel DNA dei popoli attuali. Questo incontro è stato spesso cruento, come riporta il mito di Caino e Abele sulla lotta tra l'agricoltore e il cacciatore-raccoglitore, e anche gli studi di genetica sembrerebbero propendere per una "sostituzione" delle popolazioni incontrate.

PER SAPERNE DI PIÙ

- Bianchini F., Corbetta F., Pistoia M., 1973. *I frutti della terra*. Arnoldo Mondadori Editore, Milano
- Guarrera P., Forti G., Marignoli S., Gelsomini G., 2004. *Piante e tradizione popolare ad Acquapendente*. Quaderni del Museo del Fiore 2. Comune di Acquapendente
- Cipollini P. (a cura di), 2001 - *I prodotti agroalimentari tipici dell'alta Tuscia*. Tipografia Ceccarelli. (<http://www.altatuscia.vt.it/pag/pubblicazioni.html>).
- De Rougemont G., 2002 *Guida delle piante di uso comune*. Franco Muzio Editore, Padova
- Pignatti S., 1982. Flora d'Italia, Ed agricole, Bologna
- Cattena C., Grana M.C., Guida T., Resini A.M., 2003 - *La Rete Natura 2000 nel Lazio*. Regione Lazio, Assessorato Ambiente - Direzione Regionale Ambiente e Protezione Civile, Grafica Artigiana, Roma
- Olmi M. e Zapparoli M. (eds), 1992 - *L'Ambiente nella Tuscia Laziale*. Università degli Studi di Viterbo, Union printing, Viterbo
- Pignatti S., 1982. Flora d'Italia, Edagricole, Bologna, 3 vol.
- Ugolini V., Calzolari M., 2000. *Che fine ha fatto la mela cotogno?* Stampa Alternativa, Collana millelire, Roma, 32 pp.
- Varoli Piazza S., 2000 - *Paesaggi e giardini della Tuscia*, Ed. De Luca, Roma

IL TERRITORIO CIRCOSTANTE: LA CALDERA DI LATERA

Il territorio di Latera è caratterizzato dalla omonima ampia caldera, con i bordi della conca craterica ben evidenti e ricoperti da boschi dove è ancora possibile incontrare il lupo, il gatto selvatico e il capriolo oggi di nuovo presente e in forte aumento. La caldera è a conduzione prevalentemente agricola; si caratterizza per la presenza di pascoli aridi a graminacee e piante annuali tipici della zona mediterranea, bordati da siepi e boschetti, ed ospita comunità animali di vertebrati e invertebrati di tipo steppico, poco diffuse a livello regionale. I boschi misti che la contornano sono spesso dominati dal cerro (*Quercus cerris*) e da altre querce come la roverella (*Quercus pubescens*), in associazione con acero campestre (*Acer Campestre*), orniello (*Fraxinus ornus*), ciavardello (*Sorbus torminalis*), carpino nero (*Ostrya carpinifolia*), corniolo (*Cornus mas*) e altre essenze. Spesso come nei dintorni del paese alla cerreta si sostituisce il castagno, favorito dall'uomo per la produzione di paleria, e soprattutto in situazioni più fresche per la vicinanza dei laghi, in una valletta o su un versante esposto a nord magari ancora con la presenza di carpino bianco (*Carpinus betulus*), nocciolo (*Corylus avellana*) e dei più oggi rari ed esigenti rovere (*Quercus petraea*), faggio (*Fagus sylvatica*) e ciliegio selvatico (*Prunus avium*). Tutte le aree libere dal bosco sono da considerare come il risultato dell'azione dell'uomo che ha modificato il paesaggio realizzando coltivi o mantenendo praterie secondarie, inframezzate da siepi e boschetti. Gli stessi boschi difficilmente si presentano nel loro sviluppo naturale ad alto fusto con stratificazione. Il bosco è da sempre "coltivato" con tagli periodici per ricavare legname o carbone.

Le piante che popolano i boschi e i prati compongono uno scenario verde apparentemente immobile, che ci circonda ovunque, offrendo un'immagine di equilibrio che è ingannevole e che tante volte nel tempo è mutato. Il bosco rigoglioso che vediamo oggi del resto è una espressione del territorio relativamente giovane in tempi geologici in periodi glaciali passati dove sono prevalse le steppe fredde e aride e lembi di boscaglia rifugio. In queste aree circa 11.000 anni fa, con la fine dell'ultima glaciazione wurmiana comincia l'età preistorica del Mesolitico. Questa fase è caratterizzata dal miglioramento del clima e dalla ricomparsa dei boschi e delle foreste. Si prepara così l'età del Neolitico e la rivoluzione dell'agricoltura con l'addomesticamento di piante e animali con la necessità di strappare all'ambiente altrimenti boschivo delle aree dove ricreare una savana adatta a piante cerealicole ed altre di interesse per l'uomo. L'agricoltura si sviluppa autonomamente in più centri e diviene per eccellenza il metodo per creare artificialmente la savana o la steppa, con la creazione di praterie secondarie. Quanto si può osservare oggi nella caldera di Latera ci testimonia questa storia, e qui possiamo trovare animali che altrimenti non potremmo trovare in assenza di ambienti steppici aperti: la presenza di animali come la quaglia (*Coturnix coturnix*) e la starna (*Perdix perdix*), originarie delle steppe dell'Europa orientale, ci ricorda che queste specie probabilmente hanno seguito l'uomo fin nell'Europa occidentale al seguito delle colture cerealicole. A questi ambienti steppici aperti sono legati e ben rari ortolano (*Emberiza hortulana*) e calandra (*Melanocorypha calandra*) presenti ancora qui nella caldera e in poche altre località dell'Italia centrale e anche il raro rapace albanella minore (*Circus pygargus*) ricerca i siti di nidificazione nei campi di grano in assenza di praterie e questo oggi con la meccanizzazione le comporta problemi di conservazione. Anche varie piante rinvenibili nelle praterie secondarie dell'area risultano dei veri e propri testimoni di periodi climatici differenti e ci raccontano delle steppe in cui si sono originate, come ad esempio la rara uccellina minore (*Ornithopus perpusillus*), una leguminosa di ambienti aridi e incolti nota per tre sole località del Lazio, tra cui una radura con sorgenti sulfuree nei pressi della centrale geotermica di Latera.



5. IL LABORATORIO DIDATTICO

*“La scuola “Scarabocchio”
è felicissima di essere qui e
di aver giocato con tante
cose belle come: fagioli,
semini ed altro e di aver
asoltato tante cose belle
del passato riguardo i
contadini e le semine”*

Il Museo della terra di Latera, offre ai suoi giovani ospiti un'esperienza particolare. Situato all'interno della bellissima e suggestiva Grancia di San Pietro, ai margini del silenzioso e sonnecchiante borgo di Latera, immerso nei boschi di castagni, il Museo offre ai ragazzi la possibilità di osservare da dentro un mondo fatto di cose semplici, di luoghi, tradizioni, sapori, odori e mestieri dimenticati.

La scelta della Direzione del Museo di lasciare tutte le bacheche a giorno, dà ai giovani ospiti la possibilità di "toccare con mano", sempre con le dovute cautele, gli oggetti e gli strumenti che si usavano un tempo. Questo fa sì che i ragazzi, guidati da adulti esperti, possano immergersi nella civiltà contadina, assaporando gli odori e i sapori di un tempo ormai lontano, di una civiltà che non esiste più ma che è parte integrante della nostra identità culturale.

La possibilità di esperire, attraverso la vista, il tatto, l'udito e l'olfatto, la vita dei nostri "nonni" consentirà ai giovani visitatori di sentirsi, almeno per il tempo della visita, parte integrante di questa civiltà, di conoscerla appieno. Il Museo diventa così un punto di partenza per un lungo viaggio alla ricerca delle nostre tradizioni, alla scoperta dei sapori di un tempo, dei luoghi dimenticati, delle persone che possono ancora raccontarci la nostra storia attraverso il lavoro degli artigiani, gli oggetti, i giochi e le musiche della tradizione popolare. Prendendo spunto dalla grande varietà di documentazione offerta dall'esposizione, è possibile offrire ed inventare tantissimi percorsi didattici specifici, dentro e fuori il museo.

A sostegno della visita al Museo, nell'ex-mattatoio, trova collocazione un laboratorio didattico permanente dotato di impianti di registrazione e riproduzione audiovisiva, con aule per esercitazioni pratiche e spazio per incontri e seminari.

Così ogni visita al Museo può essere accompagnata da un laboratorio didattico, a tema, che a seconda dei casi potrà svolgersi nelle aule dell'ex mattatoio, o nello splendido giardino del Museo, o espandersi in tutto il paesino di Latera. La scelta del tema della visita focalizzerà l'attenzione dei visitatori su una sezione del Museo piuttosto che su altre, coinvolgendo nel percorso didattico, a seconda dei casi, testimoni ancora viventi della vita contadina di Latera, con l'ascolto dal vivo di filastrocche, canti e conte dei bambini del paese,

la riproduzione di alcuni cicli di lavorazione (formaggio, pane, etc), o l'esperienza diretta dell'uso degli strumenti dei vari mestieri, ben rappresentati all'interno del Museo.

Tutti i laboratori didattici proposti alle scuole di ogni ordine e grado prevedono tre momenti diversi:

1. Primo contatto con Latera: i luoghi, la civiltà contadina, gli usi e i costumi, le tradizioni. Attraverso incontri introduttivi che si terranno presso l'istituto scolastico stesso, un operatore del Museo introdurrà gli allievi al percorso didattico scelto.

Questa prima fase potrà consistere in uno o più incontri preliminari fra operatori del museo e scolaresche.

Gli operatori, a seconda del percorso didattico prescelto potranno avvalersi dell'ausilio di oggetti o materiale audio/video.

2. Momento esperienziale vero e proprio: visita al museo e, a seconda dei casi, incontro con le persone del luogo in grado di raccontare, mostrare, far rivivere i vari aspetti della tradizione laterese e contadina.

Anche questa seconda fase del percorso didattico può consistere in una o più visite al museo.

3. Conclusione: di nuovo presso la sede dell'istituto scolastico, o presso i locali del laboratorio didattico permanente, adiacenti il museo, si terrà un incontro conclusivo del percorso didattico in cui i ragazzi potranno raccontare la propria esperienza e confrontarsi.

Di seguito proponiamo alcuni dei laboratori didattici a tema, attivi presso il Museo.

1. VITA CONTADINA (COLTIVAZIONE, STORIA, AMBIENTE DI VITA)

Cantastorie – semina e raccolta: un "cantastorie", in classe in una visita preliminare, racconterà la storia e l'ambiente di vita dei contadini mostrandone gli oggetti significativi. In un secondo momento la classe si recherà al Museo della terra dove, oltre a visitare i diversi spazi museali, parteciperà attivamente alla semina di colture tipiche del posto. Infine i ragazzi torneranno al museo per la raccolta dei frutti da loro seminati.

2. PASTORE

Percorso natura – dal latte al formaggio: un viaggio esplorativo alla ricerca dei percorsi e delle soste dei pastori, introducendo i bambini al mondo delle antiche tradizioni pastorali. Visita al museo con illustrazione della bacheca relativa alla produzione del formaggio, seguita dalla creazione e degustazione del formaggio osservandone le diverse fasi di lavorazione.

3. ARTIGIANI

Caccia all'artigiano (a scelta: bottaio, falegname, calzolaio, fabbro): dopo aver appreso nel museo informazioni riguardo al tradizionale artigianato locale, i ragazzi partiranno alla ricerca di ulteriori notizie recandosi direttamente nei luoghi e dalle persone che in passato e ancora oggi svolgono questa attività. Il tutto sotto forma di una divertente "caccia al tesoro" con sorpresa finale.

4. ARTIGIANATO FEMMINILE

Visita al Museo e incontro con donne locali per apprendere i primi rudimenti dell'arte del ricamo, del rattoppo, del filato della canapa.

5. FAVOLE - DIALETTO

Incontro in classe per introdurre alla narrativa di tradizione orale. Visita al Museo con particolare attenzione al settore narrativo/infantile. Facciamoci raccontare una favola e mettiamola in scena: i ragazzi andranno dagli anziani del posto a farsi raccontare una storia che, insieme agli animatori, analizzeranno e poi rappresenteranno con una scenetta oppure scriveranno su un "quaderno delle fiabe" che abbelliranno con loro illustrazioni, o ancora scrittura della fiaba a fumetti (a seconda delle fasce d'età e dalla quantità delle scolaresche). Nel caso di scuole che prevedano laboratori teatrali, gli incontri al Museo potrebbero fornire materia prima per la costruzione di uno spettacolo.

6. I GIOCHI DI UNA VOLTA

Visita al Museo con particolare attenzione al settore infantile. Incontro con uno o più anziani di Latera per apprendere esperendoli i giochi tradizionali lateresi. Insieme agli animatori, prepareranno un quaderno dei giochi, dove registrare i giochi per poi ricrearli o utilizzarli per ulteriori riflessioni sulla socialità.

7. LA FESTA

Introduzione al tema in classe con un operatore del Museo, visita al Museo, laboratorio sulla scampanata di S. Andrea (30 novembre), befanata (5 gennaio), S. Antonio (16 gennaio) o altra festa calendariale in cui i bambini prepareranno i paramenti necessari e parteciperanno alla festa o la realizzeranno nella propria città. Oppure prepareranno una piccola azione teatrale sul tema.

8. IL PAESAGGIO SONORO

Sensibilizzare all'ascolto, alla percezione uditiva è fondamentale per uno sviluppo completo dell'educazione del bambino. Partendo da una introduzione in classe delle differenze tra suono e rumore, della definizione del suono musicale e del suono non musicale che subiamo nella vita quotidiana, si proseguirà con una visita al museo concentrata sui suoni della quotidianità di un tempo, confrontandola con il paesaggio sonoro della contemporaneità.

9. EMIGRANTI

Un operatore del museo concorderà con l'insegnante di storia una preparazione degli studenti in classe. Un successivo incontro con l'operatore in classe fornirà ai ragazzi la storia e l'ambiente di vita dei contadini mostrandone gli oggetti significativi rispetto alle motivazioni che hanno portato all'emigrazione. In un secondo momento la classe si recherà al Museo della terra dove, oltre a visitare i diversi spazi museali, incontrerà un laterese che racconterà loro le esperienze d'emigrazione personali o della famiglia (dove, quando, perché, oggetti). A conclusione degli incontri i ragazzi scriveranno un elaborato che renda conto di quanto hanno appreso.

10. INTERCULTURA

Parlare del mondo contadino significa parlare di una cultura subalterna, altra rispetto a quella cui apparteniamo oggi. Riflettere su queste differenze interne di cultura introduce al concetto di cultura come fenomeno universale ma alle culture come espressioni locali di questo fenomeno. Riflettere sul fatto che anche noi veniamo da una realtà diversa, simile a quella che appartiene oggi ad altri popoli, è uno strumento che ci avvia alla tolleranza e al rispetto degli altri.

11. LA TRASFORMAZIONE DEGLI ANNI SESSANTA

Concentrare la visita al museo sugli aspetti che illustrano il mutamento di vita a cavallo degli anni Sessanta consente di comprendere quanto le trasformazioni che hanno condotto vita attuale siano dietro l'angolo. La tecnologia, l'industrializzazione del dopoguerra possono essere letti anche "in negativo", come di fronte ad una diapositiva, attraverso ciò che li ha preceduti.

12. LA MUSICA TRADIZIONALE

La musica è certamente uno dei maggiori strumenti di comunicazione nella tradizione umana, soprattutto tra i giovani. Può essere un approccio interessante, per i ragazzi, arrivare alla conoscenza

di una cultura passata, quella contadina, attraverso la conoscenza, l'approfondimento e lo studio della musica popolare tradizionale del viterbese, attraverso i canti delle confraternite, i cori che accompagnano le processioni durante le feste locali e la musica che scandiva i vari momenti della vita contadina.

Il paesaggio circostante il museo e il paesino di Latera che lo ospita, offrono numerosi spunti per conciliare la visita al museo con percorsi di interesse naturalistico e geologico, che possono sempre essere concordati e guidati dagli operatori del museo.

SOFIA DONATO



*Un salto indietro nel passato
per ricordare le nostre radici. Grazie.*

6. ALL'ESTERNO DEL MUSEO

*Comune di Latera, lontano dal mare,
accogli sempre le persone care
ed offri loro con sincerità
pace, letizia ed ospitalità.*

6.1. UN PO' DI STORIA...

Latera è un piccolo borgo dai tratti medioevali, silenzioso e sonnecchiante nella sua preziosa culla di verdi boschi di castagni, che come amorevoli braccia sembrano proteggerlo nascondendolo agli occhi meno attenti dei viaggiatori. Proprio a questa sua posizione poco evidente sembra essere attribuita una delle possibili origini del suo nome: Latera dal latino *latere* cioè nascondere. Oppure dal *laterizio*, che qui veniva prodotto anticamente; o da un termine etrusco *Larthes* per indicare una delle sedi dei Lucumoni.

Questo piccolo centro, dove il tempo sembra non aver apportato grandi modifiche, è ricco di una lunga e vivace storia che affonda le sue radici addirittura al 5.000 a.C., come attesta l'individuazione di un insediamento neolitico. Alcuni reperti rinvenuti in località Poggio Evangelista (non visitabili al momento) risalenti VI-III sec. a.C., attestano la sua appartenenza alla civiltà etrusca. Si tratta di un sito di rilevante interesse storico-archeologico in quanto a differenza della maggior parte dei ritrovamenti etruschi, che riguardano i luoghi di sepoltura, ci troviamo di fronte ad una cittadina in ottime condizioni di conservazione.

Latera subì la dominazione romana, tombe longobarde e altri labili segni (v. chiesa di S. Giuseppe) testimoniano il fatto che in seguito fu abitata da queste popolazioni. Nell'VIII secolo è parte del patrimonio di S. Pietro. Il "Castellu de Latera" appare in un documento del 1013, ormai possesso del Monastero di S. Salvatore sul Monte Amiata. Nel XIII secolo passa alla repubblica di Orvieto ed acquista importanza grazie alla politica orvietana volta ad instaurare la sua influenza in Maremma. Non per nulla era chiamata "Serra della Maremma". Visse, di conseguenza, varie vicissitudini con i paesi confinanti chiamati "Val di lago" che la portarono a ribellarsi ad Orvieto. Così il 3 dicembre 1296, nella chiesa di S. Pietro, fu letta la bolla di Bonifacio VIII che regolava i rapporti tra il Paese e la città. Celebre, poi, la rivolta contro Orvieto, nata il 2 gennaio 1297 al grido: "Non possiamo servire due padroni" (Orvieto e il Papa).

Nel 1385 i Farnese, di parte guelfa, furono la "longa manus" del papa per strappare Latera ad Orvieto e passarla al Patrimonio di S. Pietro in Tuscia e, con l'estinzione della famiglia (1668), comprenderla nello Stato della Chiesa. Viterbo, quindi, sarà sempre vi-



Em quisim vero odigna facidunt ut nos deliqua mconsent vero erilit pratet ipit ad magnis nullblan ullaor suscilit lore consentit

sta come estranea e nemica perché sede di un potere a cui il paese doveva, suo malgrado, soggiacere.

La sua sorte cambiò, come per tutti, con l'unità d'Italia. Latera fu teatro di scontri fra garibaldini e truppe pontificie e non fu di certo immune dal fenomeno del brigantaggio. Nella traccia di questo, è l'uccisione del Brigadiere dei Carabinieri di Latera, Sebastiano Preta in un agguato ad Ansuini e Menichetti.

Nonostante i mutamenti storici Latera, per la particolarità del suo territorio, ha avuto un'economia basata principalmente sull'agricoltura. A possedere la terra erano i diversi signori del luogo che si sono alternati al governo del paese o che hanno acquistato le terre dallo Stato della Chiesa e questo ha fatto sì che i lateresi siano sempre stati alle loro dipendenze fino ai primi decenni del Novecento. È questo che ha contribuito alla conservazione del centro storico del paese, del quale possiamo ancora oggi riconoscere le fasi di sviluppo.

L'attuale architettura del paese si è sviluppata in tre tempi: I nucleo "Comitatu planu", con le chiese di S. Pietro e S. Salvatore (ora S. Giuseppe); II nucleo "Castrum Laterae", identificabile con il castello e la Pieve di S. Clemente; III nucleo il Borgo con le Mura, realizzato tra il 1300-1500, che saldò la parte bassa con la rocca facendone l'attuale centro storico.

6.2. ITINERARIO DELLE TRE CHIESE

Il percorso, che dall'attuale *Museo della terra* prosegue verso sud, allontanandosi dal centro abitato, lungo il quale sorgono le tre chiese di S. Sebastiano, S. Rocco e della *Madonna della Cava*, ricalca quella che era la più importante strada del paese di Latera.

Unica via di accesso carrozzabile sino al 1862, quando fu realizzato il tratto Laterense che congiungeva il paese alla Cantoniera e alla SS 74, era l'ingresso principale del paese di Latera.

Qui si trovava la Porta di Sotto, la piazza con la **Fontana del Ponte** o del Duca, la **Fontana degli Asini**, l'Osteria, il Campo della Fiera, la Grancia cistercense, la Chiesa di S. Pietro, il Cimitero e la Caserma ducale.

Qui si era sviluppato il I nucleo il 'Comitatu

Planu', lungo quella che si presuma sia l'antica **Via Clodia**. Seguendo le indicazioni dell'*Itinerarium Antonini*, redatto nell'età di Caracalla e la *Tabula Peutingeriana*, copia medievale del XII-XIII secolo di un itinerario romano, è possibile ipotizzare che la località indicata da Cruverio a 12 miglia da Tuscania e 18 miglia da Saturnia con il nome di Maternum possa essere Latera. Secondo l'abate **Alberto Fortis** il termine *Maternum* potrebbe essere una storpiatura dovuta all'autore.

FONTANA DEL PONTE O DEL DUCA (1)

Costruita da Pietro Farnese come punto terminale del primo acquedotto laterese. La fontana è una vasca ottagonale con pannelli bordati da cornice e al centro, scolpiti in rilievo, alcuni elementi distintivi: il giglio farnesiano, un castello, un cervo e un cane che caratterizzano lo stemma laterese.(2)

In uno dei pannelli un'epigrafe latina recita: All'immortalità del Duca Pietro Farnese, figlio di Mario, che regna amorevolmente la Comunità laterese, dedica nuovo spettacolo di esuberante acqua pegno perenne di fedeltà a decoro del Ducato e a sollievo dei Cittadini. Nell'anno di Cristo 1648.

Al centro della vasca un tronco piramidale sulla quale è adagiato un catino in pietra nel quale zampilla l'acqua.

LA FONTANA DEGLI ASINI (3)

Una semplice vasca con due cannelle per le esigenze del bestiame. Incisione in alto anno 1646 tra due gigli farnesiani

LA VIA CLODIA

Antica via consolare, progettata per mettere in comunicazione Roma con l'Etruria Meridionale, costruita presumibilmente tra la fine del III sec e l'inizio del II sec. a.C. in relazione alla conquista romana. Il percorso utilizza precedenti tracciati che facevano parte della rete stradale etrusca, di collegamento tra i centri minori dell'entroterra.

Partendo da La Storta, località alle porte di Roma, e percorrendo l'attuale strada Claudia Braccianese si ricongiungeva alla Via Cassia, deviando nuovamente per raggiungere i centri di Blera, Norchia e certamente Tuscania, proseguendo su un percorso ancora non pienamente identificato fino ad arrivare a Saturnia e scendere verso Cosa e ricongiungersi con l'Aurelia.

ALBERTO FORTIS

Autore nel 1775 del testo *'Latera, sue vestigia vulcaniche e curiosità naturali'* oggi conservata presso la Biblioteca Civica di Bassano del Grappa.

Lungo questo percorso si svolgeva la vita economica, sociale e religiosa della comunità.

Questa strada ricongiungeva il paese alla Piana di Latera, (**la Caldera** [vedi box pag. 66]), terra vulcanica fertile dove era possibile coltivare, raccogliere il legname, praticare la caccia, pascolare il bestiame, ricca di miniere di ferro e di zolfo come quella citata come 'Poggio del Molino', 'il Molino', 'il Paccio' ovvero 'Bagnolo', forse in riferimento all'esistenza in zona, secondo una leggenda, dei Bagni di Ottaviano, attiva dai tempi dei duchi Farnese (1404 -1668) sino al 1960.

Nella Piana si trovava il Fiume Olpete e il Lago di Mezzano, fonti di irrigazione per i campi, di pesca e caccia di anatre e cigni.

Nel lago si coltivava la canapa, con la quale si producevano dai tessuti per abbigliamento, la biancheria, il lavoro.

In questa via, che dal Museo giunge alle chiese, il Duca Pietro Farnese aveva istituito in settembre la Fiera di Bestiame, da cui l'antica toponomastica 'Campo della Fiera'.

I maggiori eventi religiosi vedevano protagonisti queste chiese e questa strada.

La festa di Sant'Antonio Abate, Sant'Antonio da Padova, La Madonna l'8 settembre, S. Pancrazio il 12 maggio, compatrono sino all'arrivo delle reliquie di S. Angelo nel 1798, S. Isidoro, S. Rocco, la 'Corsa dei Somari' il 9 settembre in occasione di S. Angelo, e processioni singolari quale quelle per la pioggia con ombrelli aperti si snodavano lungo le vie del paese per terminare in una delle chiese.

Chiesa di San Sebastiano (4)

La chiesa si presenta oggi con una facciata a capanna, un portale inserito in una mostra di peperino, due piccole finestre ai lati e un'apertura centrale in alto. Gli angoli sono evidenziati da bugni.

La pianta è a croce greca: l'aula principale quadrata e tre piccole cappelle, due laterali e una

centrale dove è posto l'altare maggiore.

L'attuale architettura è dovuta ad un ampliamento e ristrutturazione della chiesa avvenuto tra il 1638 e il 1670.

Sull'altare maggiore il dipinto murale La Madonna Immacolata con Bambino tra i Santi Pancrazio e Sebastiano (5), sull'altare di sinistra dedicato a S. Luca doveva essere posta la tela con S. Luca che dipinge la Madonna (6), sull'altare di destra un dipinto murale con il Padre Eterno e i quattro santi confessori: Francesco Saverio, Felice Cappuccino, Macario Abate e S. Isidoro (7).

L'AFFRESCO

Tecnica pittorica eseguita sull'intonaco ancora fresco di una parete, il colore ne è chimicamente incorporato e acquista una consistenza tale da essere preservato per un tempo illimitato. L'affresco si compone di tre elementi: supporto, intonaco e colore.

Il supporto è la parete che deve essere secca e senza dislivelli .per questo viene steso l'arriccio, un composto di sabbia, calce grassa spenta, acqua e spesso cocci e paglia per assorbire l'umidità.

L'intonaco o tonachino è composto di un impasto di sabbia fine, calce , polvere di marmo ed acqua. Sull'intonaco umido venivano stesi i colori di natura minerale. La rapidità della tecnica portava i pittori a lavorare sugli affreschi stendendo porzioni di intonaco che nel medioevo corrispondevano alle pontate, e che in seguito data la maggiore accuratezza dell'esecuzione venivano suddivise in giornate in relazioni alla realizzazioni di un giorno.

Il disegno veniva trasporto sull'arriccio e sull'intonaco attraverso la Sinopia, disegno preparatorio realizzato con l'argilla rossa di sinope, o con lo spolvero, forando i contorni dei disegni questi venivano appoggiati all'intonaco e tamponati con sacchetti contenenti carbone vegetale oppure incidendo i contorni.

DIPINTO MURALE

Ogni opera realizzata su muro viene definita dipinto murale.

Le tecniche usate possono essere le più diverse: a tempera cioè usando leganti proteici o resinosi, ad encausto cioè usando la cera,ecc.; mentre il termine affresco viene utilizzato specificatamente per indicare quell'opera realizzata solo con colori minerali applicati su intonaco fresco.

La Madonna Immacolata con Bambino tra i Santi Pancrazio e Sebastiano

Al centro della scena La Madonna seduta su un globo con il Bambino tra le braccia riprende l'iconografia classica. Ai lati i due santi, speculari nelle loro posizioni e molto rassomiglianti. I santi sono stati interpretati come S. Pancrazio e S. Sebastiano. Controversa l'attribuzione del S. Pancrazio, che è stata anche definito come S. Sebastiano prima del martirio e quindi l'opera interpretata come la Madonna che profetizza il futuro al Santo.

La somiglianza tra i due santi non è però ravvisabile quale plausibile spiegazione a questa interpretazione. Nelle botteghe si era soliti usare gli stessi cartoni per i personaggi e qui ben si nota la specularità anche nelle posizioni che ne suggerisce il riutilizzo.

In alto il Padre Eterno, con aureola triangolare, a simboleggiare la Trinità, invia lo Spirito Santo sotto forma di colomba, tra schiere di angeli e cherubini.

La data e l'attribuzione non lasciano spazio a dubbi. In alto un cartiglio indica la data '1670' ed in basso a destra è posta la firma dell'autore: 'Franciscus Nasinus/F'

FRANCESCO NASINI

Pittore originario di Castel del Piano nell'amiatino, è vissuto tra il 1611 e 1695.

Si forma a Siena nella bottega di Rutilio Manetti e Francesco Vanni.

Appartenente ad una famiglia di pittori, ritroviamo le sue opere a Siena, Grosseto, soprattutto in territorio amiatino e nell'alto Lazio. Considerato un pittore minore, il suo modus pingendi è estroso, subisce notevoli influenze, mostrando spesso la sua abilità nel copiare la maniera di noti pittori quali Baccafumi, Poussin.

La sua pennellata si mostra spesso legnosa ed impacciata.

Altare destro

L'altare commissionato da Gerolamo Morganti al pittore Antonio Rosai come lascerebbe presumere la firma posta sotto la cornice: "Antonius Rosaius pingebat" sul finire del XVII secolo.

In alto il Padre Eterno o Cristo benedicente con un mano un globo, a simboleggiare il ruolo di Salvator Mundi, ed in basso i quattro santi. Al centro un teschio e sullo sfondo una scena di aratura: un angelo o lo stesso S. Isidoro che ara un campo con un aratro trainato da buoi, ispirandosi alla vita del santo e al rituale che da secoli rievoca quest'episodio durante la festa a lui dedicata.

I santi sono riconoscibili dagli attributi:

- Francesco Saverio: Padre Gesuita vissuto tra il 1506 e 1552 missionario nell'Estremo Oriente rappresentato con la cotta e la stola;

- Felice da Cantalice, detto il Cappuccino: vissuto tra il 1515 e il 1587, indossa un saio con un lungo cappuccio e ha una bisaccia da mendicante per la questua;

- Macario Abate: Monaco egiziano vissuto nel IV secolo, indossa una tonaca chiara ed uno scapolare scuro.

- Sant'Isidoro: vestito con un sacco, il santo protettore dei agricoltori.

- Il teschio rappresenta la morte, ma anche la meditazione, è spesso attributo di santi ed eremiti.

L'opera non è certo di pregevole fattura e le condizioni conservative presentano molte cadute di colore e uno sfarinamento della pellicola pittorica.

Altare sinistro

La tela in precarie condizione conservative presenta una patina scura e numerose cadute di colore dovute una perdita di tensione del telaio, è oggi presso la sacrestia della Chiesa di S. Clemente.

L'opera commissionata da Luca Rosati presenta San Luca, con in mano una tavolozza, intento a dipingere la Madonna con il Bambino sulla Sacra Casa di Loreto.

In alto la Madonna con Bambino che appaiono al santo o posano per lui.

Il pittore non è con certezza identificabile, ma sono da sottolineare la sua abilità nella morbidezza dei panneggi, la plasticità delle figure.

Chiesa di San Rocco (8)

La piccola cappella rurale posta a poche decine di metri da S. Sebastiano è dedicata al santo protettore degli appestati.

Incerta la datazione.

Da una visita pastorale del 1578 sappiamo che lo jus patronato della chiesa apparteneva alla comunità che l'aveva fatta erigere come voto durante un'epidemia di peste.

La peste decimava le popolazioni.

Numerose sono le epidemie che si susseguono nel corso dei secoli, quindi difficile determinare durante quale di esse fu fatta erigere la chiesa.

La cappella era posizionata al di fuori del paese, lungo la principale via di accesso, in quanto il Santo avrebbe dovuto proteggere la comunità dai demoni della malattia e impedire loro di penetrare nel piccolo centro.

Accanto fu costruita una casa per i romiti, oggi andata distrutta.

La facciata è semplice, con muratura a vista. Unico elemento dinamico l'apertura decagonale sopra il portale.

All'interno in unico blocco un altare ad incudine e sulla parete un dipinto murale con La Madonna in trono con l'Arcangelo Michele e San Rocco.

La Madonna in trono con l'Arcangelo Michele e San Rocco (9)

Il dipinto non è facilmente databile: presenta numerose ed ampie lacune ed inoltre i restauri ne hanno alterato forme e colori.

Il tema devozionale caratterizza quest'opera.

Al centro la Madonna con bambino seduta su un trono, posto in alto da tre gradini. La Vergine tiene in mano un fiore difficilmente identificabile e il Bambino un uccello, che prelude al martirio di Cristo.

Durante la salita al calvario, una spina della corona si conficcò sulla fronte di Gesù e un uccellino si avvicinò per toglierla.

Al lato destro San Rocco, riconoscibile dalla conchiglia sul petto e il bastone, emblemi dei pellegrini.

Indica con la mano la gamba sulla quale doveva essere il bubbone della peste.

Accanto il cane che secondo l'agiografia soccorse nel deserto il santo appestato, portandogli un tozzo di pane.

A sinistra San Michele Arcangelo con in mano la lancia con la quale scacciò Satana, qui rappresentato dal drago che schiaccia con il piede e tiene imprigionato con una catena.

Pregevole il pavimento a quadri in primo piano

e la fuga prospettica verso il paesaggio,

Al di sopra è ravvisabile il Padre Eterno con le braccia aperte.

La Madonna della Cava (10)

La chiesa, costruita lontana dalla strada principale lungo la via che porta al Lago di Mezzano e alle Miniere, da cui il nome, ha sempre rappresentato per la comunità laterese un importante fulcro religioso.

In questa chiesa venivano celebrate le più importanti ricorrenze religiose: la Madonna dell'8 settembre, S. Pancrazio, S. Antonio Abate, S. Antonio da Padova.

La popolazione ha sempre confidato nella Madonna della Cava per la protezione da carestie, guerre, epidemie, dal Maligno, che aveva la sua dimora negli inferi non così distanti dal paese e dalla chiesa, dove vi erano solfatore e miniere di zolfo da sempre connotazioni demoniache.



Molte sono le leggende che circondano questa chiesa: la leggenda di Clotilde, che si dice nascesse dalla presenza, forse attualmente scialbata, di un'immagine di satana nel catino absidale in basso a destra; l'attribuzione alla Madonna, alla fine della seconda guerra mondiale, di aver attirato le bombe sulla chiesa risparmiando il paese, che si ricorda con un pellegrinaggio il 13 giugno.

L'edificio come lo vediamo oggi è il risultato di diverse ristrutturazioni, citate in documenti comunali e visite pastorali, a partire dalla fine del XVI secolo.

Non è possibile datare la sua origine, ma si può ipotizzare dalla documentazione che possa risalire all'inizio del XV secolo.

LEGGENDA POPOLARE

Una ragazza laterese (Clotilde) stanca di essere maltrattata dal padre rude e ubriaco giunse ad affermare di sposare chiunque, anche il diavolo, pur di abbandonare quella casa. E un giorno apparve un giovane forestiero la corteggiò promettendole di sposarla con la sola condizione di non entrare più in chiesa. Insospettita da tale richiesta, la ragazza si rivolse al sacerdote per chiedere consiglio che le suggerì di recarsi alla Madonna della Cava e di non uscire. Il giovane venne a scongiurarla di uscire, ma ella resistette e non uscì. Il giovane scomparve con una fiammata lasciando una chiazza di fumo sul muro esterno presso la finestra.

La facciata è semplice ad intonaco con copertura a spioventi. Il portale inquadrato da una mostra in peperino, ha l'elemento superiore caratterizzato da un fregio con festoni, sovrastato da una lunetta sorretta da due elementi decorativi. Ai lati due finestre che illuminano l'interno ed in alto un'apertura circolare. Gli angoli sono evidenziati da elementi a bugne.

L'interno vede lo svilupparsi di un'unica navata, con due lunghi gradini, una balaustra di pietra lavorata, che nel 1728 sostituisce una cancellata in ferro, che immettono nel presbiterio; sul pavimento si notano alcune pietre tombali(11) a testimonianza dell'ossario sottostante.

Entrando anticamente vi erano cinque altari:

a sinistra San Sebastiano e S. Antonio da Padova, a destra S. Antonio Abate e S. Francesco Saverio (in origine alla Madonna) e l'altare maggiore(12) con due colonne, capitelli e fregi di stucco con una Madonna dell'uccellino su tegola romana (attualmente conservata presso la Chiesa di S. Clemente), in nicchia circondata da raggiera e nubi. Quest'ultimo è risalente probabilmente al 1612 e successive modifiche sono state apportate nel 1745.

Sempre al 1612 risale l'Annunciazione affrescata nel catino absidale.

Accanto era stato costruito un romitorio: gli eremiti accudirono la chiesa e si dedicarono alla vita ascetica sino al 1851.

Purtroppo oggi è possibile solo ammirare sulla parete di sinistra il S. Sebastiano, l'altare maggiore e l'Annunciazione, mentre le tele e le mense nei secoli sono andate distrutte e disperse.

San Sebastiano (13)

L'ottima fattura di questo affresco gli ha permesso, malgrado le infiltrazioni, di mantenersi e di pervenire sino ad oggi in ottime condizioni.

L'opera, di **Anton Maria Panico**, pittore emiliano, allievo dell'Accademia dei Carracci, realizzata probabilmente nei ultimi anni del 1500, è inserita in una larga cornice centinata di stucco decorata con motivi classici: ovulo, freccia e fuseruola; nei riquadri della nicchia elementi vegetali e il giglio araldico.

Una mensola aggettante divide la lunetta con dipinto un putto che reca in mano la corona e la palma, simboli iconografici del martirio.

Lo spazio sottostante è diviso in tre riquadri: i laterali minori con finti cartigli circoscritti da cornici a cartoccio, che terminano con due maschere, festoni di frutta, due teste di cherubini e il giglio farnesiano.

Lo stesso impianto compositivo di uno spazio creato con un'architettura di stucchi ed af-

ANTON MARIA PANICO

Questo pittore bolognese quasi misconosciuto, vanta tra i biografi e i trattatisti d'arte della sua epoca e non solo grande notorietà e stima quale abilissimo maestro.

Citato dal Malvasia, Bellori e Mancini quale allievo et amato molto da Annibale', ritenuto da Ludovico Carracci insieme con Guido Reni, Annibale Carracci e Tiarini uno dei più valenti pittori emiliani.

Purtroppo non sono molte le notizie biografiche giunte sino a noi e ancora incerte molte delle opere a lui attribuite. Sappiamo con certezza che fu coevo di Annibale Carracci e allievo presso la sua Accademia.

Giunse ed operò nel ducato Farnese di Latera al seguito di Ferrante Farnese, vescovo di Parma.

Nel suo catalogo compaiono la Crocifissione alla National Gallery of Ireland, l'Esaltazione del Sacramento a Farnese, Il Compianto del Cristo Morto presso il Museo di belle Arti di Tours e altre opere ed interventi attribuiti al Panico e ad Annibale Carracci.

Santese

Ogni chiesa aveva un santese, cioè un cittadino scelto dalla comunità, che aveva l'incarico di curare arredi e biancheria. Oggi, sempre scelto dalla comunità, è responsabile della chiesa, dei paramenti e delle cerimonie.

freschi caratterizza la Cappella nella Madonna del Piano a Barbarano Romano.

Al centro il santo è legato mani e piedi ad un albero e trafitto da frecce. Sullo sfondo antiche rovine romane.

Il santo, celebrato martire dalla Chiesa, era un ufficiale romano di Diocleziano dell'inizio del IV secolo, ucciso perché si rifiutava di onorare gli idoli.

Dalle fonti apprendiamo che l'altare fu fatto erigere da Sebastiano Poscia dedicandolo al santo eponimo ed inoltre doveva essere corredato da un armadiolo in legno con l'immagine della madonna.

Pregevoli le fattezze e le proporzioni anatomiche del santo che testimoniano l'altissima preparazione accademica dell'autore.

Il disegno dovrebbe essere stato riutilizzato nella realizzazione dello stesso soggetto nella Chiesa di S. Salvatore a Farnese, presentando le medesime caratteristiche fisionomiche e la posizione del santo.

È possibile notare come i segni dell'incisione dal cartone del disegno non siano stati sempre seguiti dal pittore nella posizione della gamba destra, mostrando un pentimento e l'abilità dell'autore nel modificare le posizioni e prospettive se ritenute errate durante la rapida esecuzione dell'**affresco**.

Interessante particolare è il blocco ai piedi del santo dove compaiono alcune lettere apparentemente non decifrabili, ma attribuibili all'emblematico ermetismo che connota l'opera del pittore e dei suoi committenti in questo periodo.

Lo stesso ermetismo lo ritroviamo nella Chiesa di S. Anna e S. Maria alla Cavarella di Farnese.

L'Annunciazione (14)

L'affresco dipinto nel catino absidale denota per la sua pregevole fattura la grande abilità del pittore purtroppo ignoto che la eseguì nell'anno 1612 se si fa riferimento alla data scritta sullo scalinco dell'inginocchiatoio della Madonna.

L'iconografia vede la Vergine intenta a pregare sorpresa dalla venuta dell'Arcangelo Gabriele che reca in mano il giglio simbolo della purezza, ma che potrebbe avere la doppia valenza di simbolo araldico, e una coppa eucaristica, preludio alla passione di Cristo.

In alto in un cerchio di luce la colomba dello Spirito Santo inviata dal Padre eterno che appare in alto tra cherubini e due ignoti personaggi, forse i committenti, la mancanza di aureola non li identifica quali santi.

La composizione presenta un'ardita struttura dell'opera.

La Madonna e l'Arcangelo sono separati da due pareti, tra le quali si apre uno scorcio dell'abitazione con una finestra e un pavimento a mattonella e l'apertura di una porta. All'esterno edifici antichi colonne in un paesaggio ampio e sconfinato.

Quest'opera è mirabile per l'abilità del pittore nel realizzare fughe prospettiche e proporzioni in un'opera posta a tale altezza e con tale curvatura della superficie.

Da notare anche la bellezza delle figure, nelle loro movenze, fattezze e panneggi.

La Madonna dell'uccellino (15)

La Vergine è raffigurata a mezzo busto, con in braccio il Bambino che regge in mano un uccellino.

La Madonna segue l'iconografia classica con la veste rossa, bordata in bianco e una fascia decorativa e coperta da un manto di colore azzurro; il Bambino con veste ornata dal medesimo bordo, ha in mano un uccellino simbolo della passione.

Il dipinto che ha subito vari restauri subendo alterazioni alla figurazione originaria, risale probabilmente alla fine del XV secolo, quando era molto in uso dipingere la Madonna con Bambino su tegole romane, altro caso celeberrimo la Madonna della Quercia a Viterbo.

La fattura è ancora vincolata alla maniera bizantina, legnosa e piatta e denota la scarsa influenza nell'area della rivoluzione giottiana.

“Si sente che la gente di Latera ama la propria terra”

*“Una tappa importante
per l’antropologia museale.
Buona continuazione!”*

*“Idea nuova, originale, da potenziare
in quanto merita l’argomento”*

*“Bellissimo - interessante - grazie
al popolo di Latera.
Mi fa ricordare la mia infanzia.”*



PREFAZIONE

PRESENTAZIONE

I. VISITA AL MUSEO

I.1 – IL MUSEO DELLA TERRA: LA GUIDA

I.2 – IL MUSEO DELLA TERRA: L'ESPOSIZIONE

I.3 – IL MUSEO DELLA TERRA: LA MISSIONE

II. PIANO TERRA - LA COLLEZIONE POSCIA

II.1 - IL DENTRO

II. 2 - IL FUORI

II. 3 - LO SCAMBIO

III. I PIANO - IL VIAGGIO NELL'IMMATERIALE

III. 1 - LA GALLERIA DELLE PROCESSIONI

III. 2 - I QUATTRO CANTONI

III. 3 – I BAULI DELLA MEMORIA

IV. L'ORTO-FRUTTETO - LE TRACCE DELL'UOMO DALL'ORTO AL PAESAGGIO

V. IL LABORATORIO DIDATTICO

VI. ALL'ESTERNO DEL MUSEO

VI.1 - UN PO' DI STORIA

VI.2 - LE TRE CHIESE

Nel corso della presente Guida sono riportate le dediche dei visitatori del Museo. Sono infatti tratti direttamente dal libro delle firme.

Le fotografie relative alle bacheche e agli oggetti esposti all'interno del Museo, dove non diversamente specificato, sono di Aldo Pancrazi.

