



COMUNE DI SERRE

# Museo della Civiltà Contadina

*C. Mucchiomano 2012*

## Introduzione

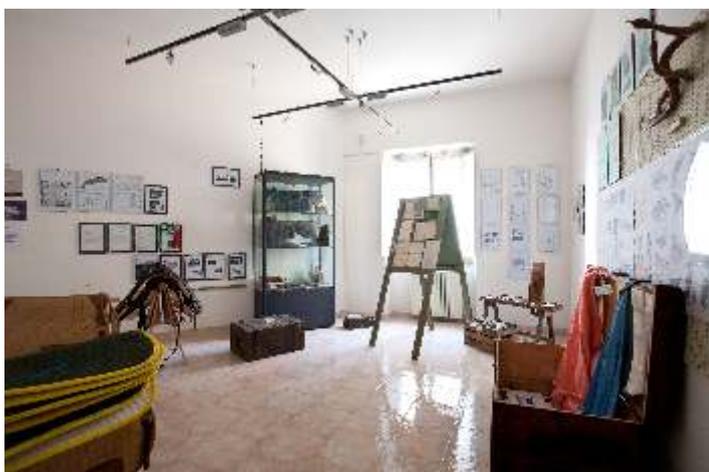
---

Istituito nel 1997, il Museo della Civiltà Contadina di Serre sceglie la propria ubicazione in un luogo fortemente significativo per la comunità Serrese, ovvero la torre dell'orologio, ex sede del municipio. La torre è posta lungo il corso Vittorio Emanuele, via che inaugura l'ingresso al centro storico del paese, al suo nucleo più antico, quindi a quello che sin dai tempi più remoti ha rappresentato il fulcro della quotidianità Serrese. La scelta dell'ubicazione del museo, così come anche quella della denominazione *Museo della civiltà contadina* (in favore della più diffusa etichetta "Museo demo-etno-antropologico), trovano plausibile spiegazione nella natura della collezione stessa: una cospicua raccolta di materiale tipico della civiltà contadina, donato dagli stessi Serresi alla loro comunità, e a chiunque altro voglia entrarne in contatto, conoscerne le tradizioni folkloristiche, lavorative, domestiche e devozionali. Proprio la tradizione, con il suo massiccio e prezioso bagaglio di valori, così apparentemente arcaici, ma che in realtà non fanno parte di un passato poi così lontano, emerge preponderante dalla concretezza degli oggetti costituenti la collezione, consumati dall'uso e dallo scorrere del tempo; tempo che li ha resi inesorabilmente inutilizzabili – soppiantati così come sono stati da nuovi materiali e tecnologie - ma anche tempo che allo stesso modo li ha resi testimonianze materiali insostituibili, documenti fondamentali da salvaguardare ai fini della conoscenza della quotidianità rurale ed urbana, e in vista della loro trasmissione alle generazioni future, eredi di un frugale e genuino modo di vivere, al quale guardare con sincero rispetto e comprensione.

---

**Realizzato dal Comune di Serre**  
**Testo a cura della Dott.sa Celeste Funicelli**  
**Foto e progetto grafico a cura di Ph. Giovanni Grieco**

## La collezione



La collezione, distribuita in tre sale, segue un preciso ordine tematico: nella prima sala sono esposti i più svariati oggetti e attrezzi da lavoro, appartenuti a contadini, fabbri, ciabattini e pastori Serresi; nella seconda si può invece ammirare la ricostruzione di una tipica dimora contadina Serrese, con cucina e camera da letto; infine la terza sala ospita una sezione dedicata all'allevamento del cavallo Razza Persano, con selle e ferri per la zoccolatura e la cura dell'animale, e in più un breve excursus tramite stampa, del periodo storico più fiorente e importante per il territorio Serrese: il settecento Borbonico.

## Sala I

La prima sala è completamente dedicata agli attrezzi da lavoro tipici dei mestieri di una volta. Si tratta di oggetti appartenuti e utilizzati dai lavoratori Serresi, sia nelle campagne, sia nei luoghi deputati alla produzione dell'olio, della farina e del pane, situati tra le mura del centro urbano, così come quelli adoperati dagli artigiani presso le botteghe paesane.



Sgranatoia ( particolare )



Seghetti



Sgranatoia



Utensili per macellazione delle carni



Piano di lavoro del calzolaio ( particolare )



Piano di lavoro del calzolaio

## Artigianato

---

I lavori artigianali si svolgevano presso le piccole e medie botteghe (*r' puteche*), luoghi non solo di lavoro, ma anche di incontro e apprendimento dei vari mestieri da parte dei ragazzi del paese. Dedicati a questi mestieri sono, nel nostro museo, delle copiose selezioni di oggetti pervenutici direttamente da chi ha svolto questi lavori, o comunque dai loro più prossimi parenti. Tra gli artigiani che operavano in paese, spiccava la figura, indispensabile ai fini della forgiatura e riparazione di qualunque tipo di oggetto in ferro, del fabbro (*u frrar'*). Del fabbro conserviamo vari oggetti, che vanno dalle semplici incudini e martello, alle chiavi, ai catenacci e le serrature (*r' mascatur*), fino ad arrivare ad una particolare catena formata da stecchetti di ferro terminanti ad anello, di una lunghezza di circa 20 cm., uniti tra loro a formare una rudimentale misura agraria. Altra figura di artigiano, fondamentale per la comunità, era il calzolaio (*u scarpar*). Il calzolaio aveva la propria bottega in paese e lavorava indistintamente per tutti, contadini e non, proprio grazie alla natura necessaria degli oggetti frutto del suo lavoro. Quest'ultimo era dedicato sia alla riparazione che alla creazione delle calzature, e per questo la sua bottega si configurava non solo come un laboratorio, ma anche come vero e proprio *atelier*, nel quale acquistare il proprio paio di scarpe da indossare quotidianamente oppure nei più importanti giorni di festa. Gli attrezzi recuperati presso le antiche botteghe dei calzolai serresi, sono stati sistemati a mo' di reale postazione di lavoro, con sedia in legno e paglia e rudimentale piano di lavoro sul quale battere il cuoio. Questa sorta di tavolino (*u bancariedd'*), è costituito da un anello metallico che trattiene le varie assi di legno tagliate *ad hoc*, che insieme vanno a formare il piano, poggiate su quattro piedi cilindrici. Su questo, e all'interno degli aperti cassetti, troviamo sparsi gli strumenti più utilizzati dal nostro artigiano: martelli, lime, raspe, la *assuglia*, oggetto appuntito atto a forare il cuoio, la *refe*, ovvero lo spago che fungeva da "poveri" lacci, e soprattutto le forme per le scarpe, fatte in ferro o legno, di misure e forme diverse, a seconda della grandezza del piede, dell'uso cui era destinata la scarpa (da lavoro, da passeggio...) e la persona che avrebbe dovuto indossarla. Al pari del calzolaio e del fabbro, ricopriva un ruolo altrettanto importante il falegname-muratore. Questi rappresentava una polivalente figura, che a tratti ricopriva anche il ruolo di un non istruito, ma ben preparato tecnicamente, architetto e decoratore. Probabilmente tra gli artigiani più tenuti in considerazione, proprio grazie alla sua vasta capacità di utilizzare materiali e cimentarsi in lavori che richiedevano le competenze più diverse, del falegname-muratore si conservano gli oggetti più rappresentativi: le livelle, i pesi a piombo (*i chiumm'*), le serre a mano, gli indispensabili trapani a mano, costituiti da un'impugnatura in legno e da una punta a spirale in ferro, di varia lunghezza e circonferenza. Molto particolare è un piccolo contenitore chiamato *uogliarul'*, fatto di rame e con un lungo beccuccio uncinato, indispensabile ai fini della lubrificazione di trapani, di ingranaggi o qualsiasi altro oggetto in ferro.



## Le attività agricole

Sempre nella prima sala è possibile trovare una sezione dedicata agli attrezzi e agli utensili adoperati dai contadini durante il lavoro nei campi, per l'allevamento degli animali da fattoria e per la lavorazione finale dei prodotti coltivati e per quelli resi dal bestiame. In un paese come Serre, a forte vocazione contadina, alle attività agricole era riservato moltissimo tempo ed estrema attenzione, anche perché queste si rivelavano spesso come unici momenti di comunione tra i membri dei vari gruppi familiari. Ad esempio, avveniva molto frequentemente che durante il periodo della mietitura del grano un intero vicinato si raccogliesse intorno al terreno e all'aia di un'unica famiglia e aiutasse quest'ultima durante tutto il processo di lavorazione. La vita del contadino Serrese era scandita cronologicamente durante il corso dell'intero anno dai diversi lavori da svolgere nei campi, quindi seguendo le leggi della semina, del raccolto e della lavorazione dei prodotti offerti dalla terra. Ognuno di questi distinti e peculiarmente importanti momenti rispondeva ad altrettanti modi di approcciarsi alla natura e al lavoro da svolgere nei suoi confronti: semina, raccolto e lavorazione si trasformavano in veri e propri episodi di ritualità collettive, durante le quali la fatica veniva alleggerita dal lavoro di gruppo, dalla invocazione ai santi protettori, ai quali dedicare i frutti di questa fatica per propiziare la buona riuscita dei vari lavori agricoli, da frugali ma spensierati convivii all'aperto consumati all'ora di pranzo. I cicli di lavorazione più importanti erano quelli del grano, dell'uva e delle olive, poiché questi erano, e sono ancora, i maggiori prodotti offerti dalle terre delle campagne Serresi.



Aratro

## L'allevamento e la pastorizia

Altrettanto fondamentale era, presso i contadini serresi, l'allevamento del bestiame, soprattutto di bovini, suini e ovini. In origine i bovini venivano cresciuti non solo allo scopo di ricavarne carne di cui cibarsi, o latte da bere o per trarne formaggi, ma anche al fine di avvalersi di una insostituibile forza-lavoro nei campi. Nel nostro museo conserviamo due particolari attrezzi ormai quasi introvabili e in completo disuso, sfruttati prima grazie al traino di buoi, e inseguito grazie ai trattori: un erpice con tira (*l' erp'c'*), e due tipi di aratro (*l' aratr*). L'erpice con tira è un attrezzo costituito da un telaio snodato, formato da tanti triangoli dentati in ferro, uniti fra loro tramite anelli, ugualmente metallici, utilizzato per sgretolare e sminuzzare la terra ridotta precedentemente dall'aratro, e ripulirla dalle erbacce. Per quanto riguarda invece l'allevamento di ovini, questi venivano portati al pascolo e accuditi, non solo per tosarli e quindi per produrre la lana necessaria al riempimento di cuscini e materassi, ma soprattutto al fine di ricavare dal loro latte un alimento basilare nella dieta contadina: il formaggio, di capra o pecora, da mangiare fresco o, più usualmente, stagionato. Relativamente all'attività della mungitura, in questa sala del museo vi è una teca che ci offre un ricco campionario di utensili da pastorizia: campane e campanacci da legare al collo degli animali durante il pascolo, diverse forme in vimini o cannuce, cilindriche, rotonde o coniche (*r' fasedd'*) e schiumarole adoperate per la trasformazione del latte in formaggio, (che avveniva rigorosamente in casa), contenitori in rame (*caccav' e caccaviedd'*), per la raccolta e l'ebollizione del latte, e infine, un rusticissimo sgabello in legno sul quale il pastore o le donne di casa si sedevano durante la mungitura a mano. Indispensabili compagni di lavoro e insostituibili mezzi di trasporto fino alla diffusione dell'automobile e la costruzione di arterie stradali, sono stati gli asini e i muli. È possibile ammirare sempre nella prima sala una completa *parure* per asino costituita da diversi elementi: *u cap'zzon'*, un intreccio di diverse stringhe piatte in cuoio nel quale veniva inserita la testa dell'asino, e che fungeva da museruola e paraocchi, alle estremità della quale venivano legate delle rudimentali redini in corda che permettevano la guida dell'animale anche a piedi; una *varda* completa, ovvero una rozza sella imbottita, vicino alla quale potevano essere agganciati secchi, sacchi, *panari*, *spurtelle*, borracce in ferro, diverse cinture sottopancia, un collare rigido in legno. Allo stesso modo, troviamo altri oggetti legati alla cura degli animali: ferri per la zoccolatura, collari (*cannal'*), campanacci, e un giogo, ovvero un'asse di legno lavorato, arcuato alle due estremità, provvisto di un anello di cuoi entro il quale si fermava il timone del carro o dell'aratro, applicato al collo dei buoi per farli lavorare in coppia. L'allevamento degli animali era finalizzato anche, soprattutto nel caso di bovini e suini, alla macellazione delle loro carni. Il maiale veniva originariamente comprato dai contadini alle fiere di paese e veniva cresciuto, "governato", per circa un annetto, almeno fino ai mesi più freddi dell'anno, gennaio e febbraio, durante i quali veniva abbattuto e lavorato. La carne di maiale, ricca di grassi, quindi fonte di energie, veniva più che altro lavorata in vista dell'essiccazione, quindi per trarne prosciutti (*i prusutt'*), salsicce (*r' sausecchie*), e capicollo (*cap'cuodd*), da consumare durante l'arco dell'intero anno successivo. Importantissimo alimento tratto dal grasso del maiale era lo strutto, (*a 'nzogna*), la quale andava spesso a sostituire l'olio nella preparazione di dolci o rustici, o che veniva consumata da sola una volta condita. Sempre dal grasso si traeva anche il sapone, realizzato in casa dalle donne della famiglia. Relativamente alla lavorazione delle carni, il museo ha ricevuto in dono una serie di coltelli, come quello "scannatore" e la mannaia; una bilancia pesa carni in ferro con carrucola alla quale appendere, tramite delle funi, i pesi; un *ramiedd'*, ovvero un legno duro lavorato a formare un triangolo al quale appendere il maiale ucciso per meglio sezionarlo; un piccolo imbuto (*u mmut'*), utilizzato per dare forma alle salsicce, e infine, una madia (*a matra*) in legno, mobile da cucina, nel quale conservare i cibi in salamoia.

## Il ciclo del grano

Aveva inizio in ottobre, mese in cui avveniva la semina: il terreno una volta arato era pronto a ricevere i semi del grano, sparsi a mano dai contadini che li prendevano dalla sacca portata a tracolla e li lasciavano cadere nei solchi. Completata questa operazione, la più semplice e meno faticosa dell'intero ciclo, i solchi venivano livellati tramite l'erpice. Da ottobre fino a primavera inoltrata si lasciava crescere il grano, il quale necessitava proprio nei periodi primaverili, di una pulitura consistente nell'estirpare con l'aiuto di zappe e *zappariedd'* le erbacce superflue. Il lavoro più impegnativo veniva svolto tra la fine del mese di giugno e l'inizio di quello di luglio, quando avevano inizio raccolta e la conseguente mietitura e trebbiatura del grano ormai cresciuto. Prima dell'avvento dei macchinari a motore, queste operazioni avvenivano a mano, e iniziavano a giugno, data la lungaggine del procedimento manuale. Alla mietitura partecipavano tutti i membri della famiglia, donne, uomini e ragazzi, ai quali venivano in soccorso anche i parenti e il vicinato, in un continuo scambio di dare e ricevere aiuto. Da un punto di vista operativo, la mietitura a mano consisteva nel tagliare con le falci (*r fauc'*) dei fasci di spighe di grano a metà altezza, operazione svolta prevalentemente dagli uomini, i quali al fine di proteggere le dita, usavano coprirlle con ditali fatti di canna, mentre per le gambe usavano ripararle con dei pesanti grembiuli di cuoio. Subito dopo la mietitura, le donne provvedevano a raccogliere le spighe tagliate e a farne dei covoni (*r gregn'*), i quali venivano subito trasportati sull'aia e preparati alla trebbiatura vera e propria. Sull'aia avveniva la battitura, la quale aveva lo scopo di separare i chicchi dalla pula. La battitura a mano si eseguiva tramite i *vin'l*, bastoni in legno appena levigati ai quali venivano uniti tramite catene di ferro altri bastoni più corti ma più spessi e pesanti. Dopo di che i chicchi dovevano essere passati entro i setacci (*i c'rnichij*), a forma circolare costituiti da una trama in ferro a raggiera sostenuta da un cerchio in legno, al fine di pulirli dalla *josc'ca*, cioè dalla polvere creata dalla battitura. Al termine dell'intero processo figurava la macinatura. Il grano lavorato veniva trasportato al mulino: a Serre, ne era presente solamente uno, situato in località Frangese, funzionante grazie alla forza motrice dell'acqua. A questo punto la farina era pronta a garantire al nucleo familiare pane e pasta per l'intero arco dell'anno successivo. Conserviamo una allora molto diffusa macchina per la separazione dei chicchi di granturco dalla pannocchia: una sgranatoia a mano. Si tratta di una macchina dalla struttura in legno ed ingranaggi metallici, la quale ha nella parte superiore due imbocchi per l'inserimento delle pannocchie. Queste man mano che entravano tra gli ingranaggi, venivano separate dai chicchi tramite il movimento degli ingranaggi stessi, messi in moto da una ruota laterale azionata a mano.



Da un punto di vista squisitamente socio-antropologico, invece, la mietitura del grano si configurava, sì, come uno dei periodi più faticosi dell'intero anno lavorativo, ma allo stesso tempo questo era vissuto anche come uno speciale momento di aggregazione familiare, e più in generale, comunitario e di festa: durante la calura di quelle giornate estive, al clan familiare, proprietario del grano da lavorare, si univano i parenti più prossimi o semplicemente il vicinato, tutti a formare una più grande famiglia pronta a darsi una mano nei momenti di fatica, ma anche in quelli di riposo e ristoro. Infatti, all'ora di pranzo ci si fermava tutti per consumare il pasto, all'aperto o in casa, bere un bicchiere di vino e, finalmente, scambiare, rilassati, qualche parola, prima di ritornare tutti sotto il sole, con le schiene curve e le braccia aperte, pronte a raccogliere un nuovo covone da portare sull'aia. L'unicità di questo momento di comunione viene testimoniato anche dal fatto che presso alcune famiglie, durante il pranzo del primo giorno di lavoro, venisse inaugurato il prosciutto nuovo, lasciato a stagionare nel magazzino di casa dal mese di gennaio circa, ora pronto per essere consumato durante una speciale occasione. Durante la mietitura, le donne, al fine di ringraziare la buona riuscita del raccolto appena mietuto, e magari per propiziare anche quello dell'anno futuro, sottraevano alla macinatura alcuni covoni di grano. Questi venivano accuratamente addobbati con nastri colorati per essere poi dedicati alla Madonna dell'Ulivo; le donne infatti li caricavano sul capo e li trasportavano durante tutto il percorso della processione dedicata alla Vergine, processione che si teneva, e si tiene ancora, per le vie del centro storico il 15 di agosto di ogni anno. Tutto ciò avveniva fino a pochi decenni fa, quando la vita nei campi e le credenze religiose erano due elementi inscindibili tra loro, e dominavano l'esistenza stessa della comunità contadina Serrese. Questo binomio aveva dato vita a tutta una serie di pratiche propiziatricie e ritualità festive che il mutare delle condizioni socio-economiche e culturali hanno, ai giorni nostri, svuotato dell'originario senso e quasi completamente cancellato.



## Il ciclo dell'uva

Altro faticoso ma felice momento di lavoro e di aggregazione era quello della vendemmia. Questa, intesa come raccolta e macinazione dell'uva, iniziava con l'arrivo dell'autunno, ma in realtà il lavoro aveva inizio molto tempo prima per il contadino. Il vitigno necessitava di un'accurata preparazione, sia del terreno che del frutto in sé: prima di tutto bisognava dissodare il terreno, poi proteggere la vite dai parassiti tramite l'irrorazione di zolfo ( *r' zurf* ), e verderame ( *verdrama* ). L'irrorazione avveniva tramite lo ' *n'zurfatur* ', cioè una irroratrice a mano, a mò di soffietto, che tramite la forza dell'aria compressa, spruzza fuori lo zolfo dal piccolo serbatoio in ferro. Altro tipo di irroratrice, più moderna e confortevole, era quella a spalla, costituita da un grande serbatoio di rame, prima di forma ellissoidale, poi anatomica alla schiena, al quale è collegata una piccola pompa snodabile, azionata a mano da un particolare movimento del braccio che permette l'incameramento e poi l'espulsione dell'aria, quindi del verderame. Prima dell'irrorazione si provvedeva, però, alla potatura, che ancora oggi viene fatta a mano con l'ausilio di diversi tipi di forbici ( *forb'c p' putà* o *forb'c ca puta* ), con le lame uncinata alla punta, per favorire il taglio dei soli viticci o foglie malate. Giunta al punto giusto di maturazione, l'uva era pronta per essere raccolta: i grappoli ( *r' penn'l'* ), tagliati dai tralci, venivano disposti entro grandi canestri in vimini o canna, detti *fesciole*, le quali, a loro volta, dovevano essere caricate sui muli e trasportate fino alla cantina o al magazzino del contadino proprietario del vigneto. Qui i grappoli venivano lasciati a fermentare nei tini di legno e pestati, in tempi più lontani dai piedi nudi delle donne, poi grazie all'uso dei torchi meccanici ( *u string'tur* ) azionati dalla forza delle braccia dei contadini. Raccolto il succo dalla torchiatura, il vino veniva depositato nelle botti di legno per l'invecchiamento. Queste botti ( *r' vott'* ) avevano sul fondo dei rubinetti metallici con chiavi d'apertura, mediante i quali il vino fuoriusciva e veniva travasato direttamente nei fiaschi di vetro impagliati. In un'altra teca di questa sala possiamo osservare un campionario di utensili e oggetti utilizzati per la vendemmia, come forbici e irroratrici; per il trasporto dell'uva, canestri di varia grandezza; diversi fiaschi impagliati, un originale cappello da uomo, indossato proprio durante la vendemmia; diversi rubinetti e chiavi.



Come in tutte le società dedite all'agricoltura e all'allevamento, anche a Serre la vita del ceto contadino gravitava intorno al focolare domestico, intorno alla casa, di campagna o di paese, governata sempre dalla donna. La donna, la madre e la moglie, la lavoratrice nei campi o governante della casa, ha rappresentato sempre il fulcro della civiltà contadina Serrese; lei insieme alla casa, al nido della famiglia, era il perno della società, instancabile punto di riferimento per tutte le problematiche legate alla vita che si svolgeva sia fuori che all'interno delle mura domestiche. A lei spettavano infatti la maggior parte dei lavori: fin da bambina imparava a tenere pulita la casa, come a dar da mangiare agli animali da cortile, a ricamare e cucinare, così come a fare qualche lavoro nei campi, raccogliere la legna per i boschi e riempire, in sella al suo asino (quando era fortunata), secchi e borracce d'acqua da portare a casa, anche se questo avveniva su un percorso lungo, a volte, chilometri. Per quanto non si dica, quella della donna era una vita molto più faticosa di quella dell'uomo, intenta com'era a servire quest'ultimo dal ritorno dai campi, a preparargli da mangiare e allo stesso modo accudire i figli ancora piccoli, fin quando questi, sempre numerosissimi, non crescevano e cominciavano così a seguire il padre nelle sue giornate di lavoro. E questa condizione di personalità onnipresente, ma sempre e comunque subalterna a quella dell'uomo, si riscontrava a Serre, come in altre culture contadine, senza alcuna distinzione di ceto: in tutte le famiglie, sia borghesi che contadine, la madre e la moglie erano pedine fondamentali nel gioco della vita quotidiana, senza le quali una famiglia non aveva modo di esistere. Guardando ad alcune foto d'epoca che ritraggono le donne del paese, si intende bene quanto esse fossero consapevoli di essere ciò che erano; al di là della minima partecipazione alla vita pubblica, così come al dover sempre sottostare alle sentenze decisive degli uomini, essa era conscia del ruolo fondamentale che giocava, e ne andava fierissima. Nell'immaginario collettivo la donna viene sempre collocata all'interno dello stesso ambiente domestico: la cucina. Nel nostro museo la seconda sala è dedicata interamente alla ricostruzione, fedele, di una dimora tipica Serrese, con tanto di camera da letto e, appunto, la cucina. A livello strutturale quasi non esisteva differenza tra la casa di campagna o quella di paese (ovviamente tra lo stesso ceto contadino, poiché più si saliva di grado sociale e più la dimora assumeva la funzione di palazzo): di solito si trattava di piccoli e pochi ambienti in cui si riusciva però a vivere anche in tanti, e soprattutto vicini agli abitanti delle altre case: in una società in cui le ristrettezze economiche erano perenni, risultava fondamentale un buon rapporto col vicinato, con il quale ci si scambiava viveri e favori, e a testimonianza di questo fidarsi l'uno dell'altro, le case durante il giorno restavano sempre aperte, proprio a voler suggellare questa fiducia reciproca. Probabilmente anche per questa condizione di "andirivieni" perpetua, la casa doveva sempre restare pulita ed in ordine, in modo che nessun'altra donna potesse offendere il modo di governare la casa da parte della padrona: la leggera malizia e le dicerie correvano veloci e guai se una situazione del genere potesse giungere alle orecchie dell'uomo di casa; l'onore e l'integrità di quest'ultimo si basava anche sulla giusta scelta della sposa, la quale doveva prima di tutto essere un'ottima donna di casa, in grado di tenerla sempre pulita, perché "non si sa mai venga qualcuno"!



Ritornando all'ambiente in cui viene tradizionalmente inquadrata la donna, cioè la cucina, vediamo che essa era strutturata intorno al focolare: un camino costruito di solito in laterizi, addossato alla parete di fondo, in modo che potesse garantire luce e calore all'intera sala. Si tratta di un elemento basilare per la buona vivibilità della casa, dato che il fuoco che si accendeva tutti i giorni, anche d'estate, garantiva la possibilità di cuocere cibi e riscaldare l'acqua per lavarsi d'inverno. Di solito nel camino era posto un *trepp't*, cioè un tre piedi di ferro, a forma circolare ma vuoto al centro, al di sotto del quale si poneva la brace, poichè in questo modo poteva fungere da conduttore di calore; su di esso, una volta riscaldato, si metteva poi la pentola che conteneva gli alimenti da cuocere, di modo che questa non venisse in contatto diretto col fuoco e quindi potesse bruciarsi. Al di sopra della struttura del camino vero e proprio, vi era sempre un ripiano molto ampio, sul quale si poggiavano gli oggetti più utilizzati e da tenere a portata di mano: *u murtar'*, pesante contenitore di pietra usato per pestarvi l'aglio; l'*ugliarul*, cioè l'oliera fatta di ferro; l'immane e insostituibile lampada, (*a lucerna*), ad olio o a petrolio, poi anche a gas, in uso a Serre fino agli anni Cinquanta, di cui in questo museo si conservano diversi esemplari. Al lato del camino veniva posta una *furnacedda*, cioè una fornacella di ferro posta su una struttura di legno, all'interno della quale venivano posti i carboni presi dal fuoco e che aveva il compito di mantenere caldi per un po' di tempo i cibi che erano stati cotti precedentemente. Alla canna fumaria del camino era sempre agganciata una catena metallica costituita da numerosi anelli ai quali, tramite uncini, venivano legati gli utensili e le diverse pentole utilizzate per la cottura dei cibi: conserviamo qui uno scolapasta in ferro a mò di moderna schiumarola, col manico lungo, poichè i cibi cotti sul fuoco venivano presi direttamente dalla pentola e messi nei piatti; i mestoli di ferro, i forchettoni (*caccia carn'*), mestoli di legno (*cucchiaredd'*), e le posate, fatte sempre di ferro, che di solito si riponevano in porta posate ricavati intagliando il legno, oppure, come si può osservare in questa sala, dalla zucca essiccata. Per quanto riguarda il pentolame (*i cuozz'*), esso non veniva quasi mai riposto in luoghi chiusi, ma si lasciavano a vista, appeso tramite dei ganci a delle strutture di legno che riuscivano a reggere un considerevole numero di *tiani*, che a seconda delle dimensioni prendevano nomi diversi; *caccavedd'*; *cungulin*, cioè bacinelle di solito utilizzate come contenitori per acqua, o ancora *r'frssol*, ovvero padelle, e *u caurar*, la pentola più grande di tutte, usata per bollire le verdure o la carne. La maggior parte del pentolame era fatto di rame, il quale veniva sempre lavato dopo ogni utilizzo, strofinato fino a riportarlo alla sua originaria lucentezza, di solito utilizzando dei composti di acqua e cenere di legna. Oltre alle pentole e agli utensili di rame, molto diffusi erano anche quelli in terracotta, che avevano funzioni diverse dalle prime, grazie alle loro diverse caratteristiche di resistenza e conducibilità termica: ad esempio i tegami (*i tiani*) venivano usati soprattutto per la cottura dei legumi, che doveva essere lenta e lunga; oppure per conservare i liquidi, mantenendone inalterato il sapore, si usavano le *cocome*, piccole anfore panciute con manico e beccuccio, e allo stesso modo e sempre per non alterarne il sapore, nei vasetti di ceramica si conservava l'indispensabile sugna di maiale.



Camino ( particolare )



Pentolame



Pentolame



Fornacella



Cucina ( particolare )

Altri utensili indispensabili per l'economia domestica erano tutti quelli riconducibili alla preparazione del pane, che avveniva sempre in casa, mentre per la cottura si provvedeva, almeno chi non disponeva di un forno proprio, a portare l'impasto ancora in lievitazione al forno del paese. Questo veniva solitamente preparato con la farina ricavata dal proprio grano che, aggiunta all'acqua e al lievito tramite un setaccio (c'nicchij'), si impastava in grossi contenitori di terracotta smaltata all'interno, oppure, se in quantità superiore, nella madia (*a matra*), fino a formarne dei panetti di varia misura. Nel caso in cui la cottura doveva avvenire presso il forno pubblico, ogni famiglia apponeva ai propri panetti dei segni (una croce, delle linee oblique...), intagliati con il coltello direttamente sui panetti, in modo tale da renderli visibili e riconoscibili al momento di andar a ritirare il pane cotto. Allo stesso modo anche i dolci da consumare nei giorni di festa si preparavano a casa, utilizzando sempre ciò che vi era a disposizione in dispensa. La dispensa, o magazzino, era un piccolo ambiente ricavato nella stessa casa oppure annesso ad essa esternamente se in campagna, entro il quale si riponevano gli utensili usati meno frequentemente, ma soprattutto i cibi e le bevande: nei già citati contenitori di terracotta con coperchio dello stesso materiale o in sughero, si conservavano alimenti sott'olio o entro sugna, come le *auliv scazzat*, i *puparuol a l'acit'*, oppure in quelli per i liquidi, quindi a forma prevalentemente ad anfora, si teneva l'olio (nella *fusina*) e l'aceto. Il vino invece era lasciato in fiaschi e damigiane di vetro ricoperte fino al collo da intrecci di vimini o paglia, oppure nei *varril*, barili di legno di varia dimensione, di solito poggiati su delle strutture allo stesso modo lignee appositamente create per reggere questi contenitori panciuti. In modo alterno, invece, sia in cucina che in magazzino si trovava la *pertica*, un bastone in legno sostenuto da corde, cui si appendevano tramite ganci gli alimenti più tipici per condire i pasti, come cipolle, aglio, peperoncini, oppure, in periodo invernale, vi si lasciavano essiccare i salumi lavorati durante la macellazione del maiale. Sempre in cucina si svolgevano mansioni che oggi giorno avvengono in locali della casa dedicati esclusivamente a queste, cioè l'asciugatura e la stiratura dei vestiti, delle tovaglie e delle lenzuola. Nei periodi primaverili ed estivi, i panni si lasciavano asciugare fuori, appesi alle *curdelle*, quando però il tempo non lo permetteva, l'asciugatura avveniva nella cucina, vicino al fuoco, tramite uno strumento detto *assuca pann*: si tratta di una sorta di gabbia metallica a forma di cupola poggiata su di una struttura in legno che al suo centro conteneva un braciere di metallo, il quale mediante i carboni emanava calore e riusciva in poco tempo a togliere dai vestiti l'umidità. Una volta asciutti, questi venivano stirati con il ferro da stiro che aveva la stessa forma di quelli utilizzati oggi, con corpo di ferro massiccio, che una volta riscaldato sul fuoco, oppure tramite l'inserimento nello stesso corpo di cenere o piccoli pezzi di brace, veniva passato sui panni per eliminare le eventuali pieghe. Per quanto riguarda l'arredamento della cucina, essendo l'ala più vissuta dell'intera casa, essa doveva risultare anche quella più confortevole e più piena di oggetti d'arredo e d'uso. Al centro della stanza c'era il tavolo, sempre in legno grezzo, realizzato unendo tra loro più assi, che all'occorrenza diventavano anche ribaltabili per lasciar spazio ad altre assi, in modo tale da rendere la struttura più ampia e capace di ospitare più persone. Questo aveva sempre sotto il piano principale un cassetto, nel quale potevano essere riposte le tovaglie e le posate. Intorno al tavolo vi erano o le sedie (*r' segg'*), sempre di legno e vimini, oppure le cassapanche, utili sia come posti a sedere, che come contenitori. Inoltre, disseminati per tutto l'ambiente, soprattutto vicino il camino, erano degli sgabelli (*scannett'*), ricavati direttamente dal tronco dell'albero, quindi di forma cilindrica e senza piedi, oppure lavorati a mo' di piccola sedia, con piedi, ma senza spalliera. A completare l'arredo del cuore della casa, c'erano le casse (*r casc'*), nella quale si poteva riporre qualsiasi tipo di oggetto o cibo, e, infine, la già citata *matra*: un mobile in legno poggiante su quattro piedi, che grazie alla sua struttura apribile assumeva una doppia funzione: se chiusa, essa disponeva di un piano orizzontale (*a scannatora*) sul quale veniva impastato il pane o la pasta prima di essere cotti; una volta aperta, invece, diventava un profondo contenitore per gli stessi cibi una volta pronti per essere cucinati o mangiati.

Altro ambiente indispensabile alla vivibilità della casa era la camera da letto, in cui dormivano insieme genitori e prole. Addossato alla parete principale vi era il letto matrimoniale, il quale, per superstizione e per scongiurare cattivi presagi di morte, non veniva mai posto di fronte alla porta, cioè in modo tale da non lasciare i piedi dei dormienti immediatamente di fronte a questa; in questo museo se ne conserva uno in ferro battuto, anche se di solito era costituito da testiere ed assi in legno, con reti metalliche sulle quali si poggiava un sotto materasso, più rigido, riempito di paglia o foglie di granturco, e poi il materasso vero e proprio imbottito di lana di pecora, cardata dalle donne di casa. Affiancati al letto vi erano i comodini (*r curnett*), sempre di legno, sui quali si poggiava il lume, mentre nelle ante, a volte, si lasciava il vaso da notte, (*u' rinar*), un vaso cilindrico in terracotta; a volte questo era posto sotto il letto, coperto da una lastra di marmo. Sempre vicino al letto, al lato della madre, c'era la culla (*a vocola*), della quale ne esistevano due tipi: in legno, con due piedi terminanti a mezza luna, per facilitarne il dondolio, oppure, come quella qui conservata, fatta di vimini e appesa direttamente al soffitto, in modo da garantirne l'oscillazione. Nel caso in cui la prole fosse stata numerosa, si provvedeva a sistemare i bambini utilizzando il minor spazio possibile: quando ancora non erano tanto cresciuti, dormivano nel letto dei genitori, magari ai piedi, oppure si lasciavano dormire su letti di fortuna, come le panche, o, ancora, nei diretti dei comò. Quest'ultimo era fatto sempre di legno ed aveva un numero variabile di cassetti, nei quali si riponeva la biancheria, le lenzuola e le coperte. Immane nella camera da letto era il lavabo: qui se ne conserva uno costituito da un supporto in ferro battuto a tre piedi, lavorato per ospitare, al ripiano più basso, un piattino per il sapone, mentre a quello più alto una bacinella (*u vacil*), da riempire con acqua, per lavarsi le mani e il viso; l'acqua si versava direttamente da un'anfora con beccuccio, legata al corpo in ferro tramite un anello o una catenella. Tutti e tre gli oggetti erano sempre in terracotta smaltata. A volte il lavabo era provvisto anche di uno specchietto, per facilitare la rasatura degli uomini. Spesso nella stanza da letto era presente la macchina da cucire, o altri arnesi e attrezzi utilizzati dalle donne per cucire, ricamare o filare la lana: abbiamo qui conservata una macchina da cucire a pedale, con struttura in ferro e ripiano da lavoro in legno; diversi fusi e *matassari* tra i quali spicca una curiosa sculturina di legno a forma d'omino, il quale tiene per una mano il fuso e per l'altra il *matassaro*. L'arte del cucire e del ricamo non era un hobby per le donne del ceto contadino, ma una sorta di obbligo, un qualcosa che "si deve saper fare" per essere considerate brave mogli e madri. In una cultura in cui il matrimonio era vissuto come un passo obbligatorio e fondamentale per la vita di una ragazza, a questo evento le madri e le nonne dedicavano energie ed amore: questo amore veniva reso tangibile tramite il dono del corredo nuziale: tutte le ragazze lo avevano, sin da bambine cominciarono a collezionarne i vari elementi, e l'intera congerie di lenzuola, coperte, tovaglie ed asciugamani, era realizzato rigorosamente a mano dalle donne di casa, che si cimentavano nel taglia e cuci, e soprattutto nel ricamo e nella realizzazione di pizzi e merletti ad uncinetto.



Lavabo



Camera da letto ( particolare )



Camera da letto ( particolare )



Comodino con vaso da notte



Camera da letto ( panoramica )



Cucina ( panoramica )



Macchina da cucire



Attrezzo per filare la lana



Culla



Chiavi



Porta coltelli



Tavola imbandita



Ripiano del camino ( particolare )

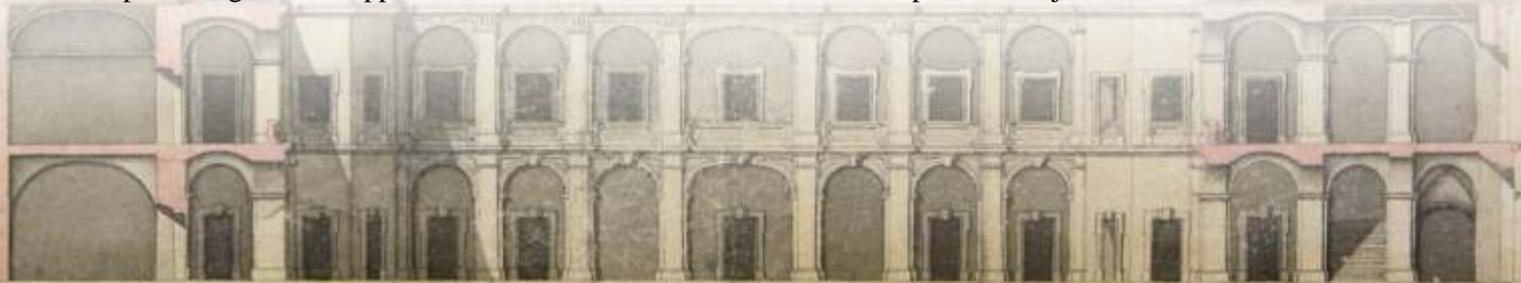


Pentolame



Sempre nello stesso angolo dedicato alla camera da letto si possono ammirare i costumi tradizionali indossati dalle donne e dagli uomini Serresi fin circa alla seconda guerra mondiale. Per quanto riguarda l'abito femminile, esso consisteva in una lunga gonna a pieghe, abbastanza ampia, fatta di velluto per l'inverno e di cotone per l'estate, di colori scuri (qui se ne conserva una verde bottiglia, decorata da due giri di pizzo bianco). All'altezza della vita si usava portare un grembiule (*mantesino*), di colori chiari, come quello indossato dal manichino, rosa con orlini sempre di pizzo. La camicia era rigorosamente bianca e ricamata, con maniche a sbuffo fin sui gomiti, scollata per lasciare in vista i monili portati al collo tramite nastri di velluto, e al di sopra di essa veniva indossato un corpetto molto stretto in vita ed allacciato con nastri colorati (qui di colore rosso). Inoltre si usava coprire il capo con un panno colorato, stretto sulla fronte che calava sin sulle spalle; immancabile era poi lo scialle di lana o cotone, lavorato ai ferri o all'uncinetto, con una lunga frangia, utile d'inverno per tenersi calde, ma anche d'obbligo durante i periodi di lutto. L'abbigliamento maschile era molto più sobrio e variava a seconda dei giorni lavorativi o quelli di festa: in questi essi indossavano una camicia di cotone lunga fino alla vita e con pistagna, sulla quale un gilet di velluto provvisto di tasche per riporre piccoli oggetti di valore, ed in fine, una giacca di velluto ad un solo petto. Pantaloni di fustagno lunghi fino al calcagno, calze bianche, scarpe chiodate e cappello alto a cono, completavano l'abbigliamento festivo. Per quanto riguarda quello ordinario, in questa sala sono conservate due giacche, una delle quali imbottita di lana all'interno, e un cappello pesante, che gli uomini potevano indossare anche durante le passeggiate in paese.

La terza ed ultima sala del museo è dedicata alla frazione più vasta della campagna Serrese, ovvero quella di Persano. In particolar modo alla sua età più felice, quella in cui fu resa Real tenuta di caccia dei Borbone, sovrani del regno delle due Sicilie, che la acquistarono a metà Settecento, facendo di essa un importante sito venatorio, frequentato assiduamente dai reali, dalla loro corte e dagli ospiti. Le sue campagne incontaminate fecero breccia nel cuore del Re Carlo III, il quale decise di costruirvi un casino di caccia, passato dopo l'unità d'Italia sotto la tutela del ministero della guerra, oggi della difesa, poiché rientrando nell'area occupata dal comprensorio militare di Persano. Il casino di caccia ha vantato l'illustre attenzione dell'architetto di corte dei Borbone, Luigi Vanvitelli, progettista e realizzatore della celebre Reggia di Caserta, chiamato qui, sul finire degli anni Cinquanta, per restaurare alcune parti del palazzo ancora non ultimato, anche se in realtà il progetto per il casino fu elaborato e portato a termine da Giovanni Domenico Piana: l'architetto realizzò una struttura dall'impianto di gusto militare, a pianta quadrata con unico cortile interno e quattro torrette angolari alle quali si accede tramite bellissime scale elicoidali. La struttura è posta su due livelli, il primo piano dedicato agli appartamenti reali, quello terreno, invece, alla servitù, tra i cui locali figura anche una cappella dedicata alla Santa Maria delle Grazie; questa rappresenta oggi l'unico ambiente rimasto quasi inalterato durante il passaggio di proprietà dai Borbone al ministero, con i suoi soffitti a stucco rococò, e il bellissimo altare intarsiato in marmo policromo, alle quali estremità sono state scolpite due teste di putti sorridenti. La seconda struttura, invece, ricalcante la stessa pianta ma di dimensioni minori, era completamente adibita a stalle per cavalli e bufale. Il progetto presentava qualche difetto strutturale quando era ancora in costruzione, e per questo motivo, come già detto prima, il Re pensò bene di chiamare a Persano il suo architetto più fidato, Vanvitelli, il quale, oltre a risanare questi difetti, risolse anche problemi di altra natura, non direttamente riferibili alla costruzione della residenza: entro il 1763 ca. realizzerà ex novo il ponte che da Persano portava ad Eboli, e di lì, fino a Napoli, sulla strada che il Borbone fece appositamente spianare durante la costruzione del casino; inoltre grazie alla costruzione del ponte, riuscì ad arginare i pericoli dovuti alle piene del Sele, in modo tale da rendere più sicura la camminata che i reali e la loro corte intraprendevano ogni qualvolta si recavano a Persano. Degli interni, delle decorazioni a fresco, degli arazzi Fiamminghi, delle suppellettili e degli stucchi sappiamo tramite documenti d'archivio, ma attualmente non si ha a disposizione nessuna loro traccia. Come per tutte le residenze reali Settecentesche, anche quella di Persano era provvista di ampio giardino, anche se immersa in un rigoglioso angolo di macchia mediterranea; particolarità di questi giardini realizzati nel XVIII secolo era la rigidità e la simmetria delle vedute a cannocchiale: dal portone d'ingresso principale si diparte un lunghissimo asse viario a perdita d'occhio, che attraversa il giardino e si perde, ancora oggi, tra il verde della macchia. Questi paesaggi così floridi, costeggiati dal fiume Sele e dal suo affluente, il Calore, sono stati oggetto di studio e rielaborazione pittorica da parte di uno dei maggiori paesaggisti tedeschi del Settecento, nonché pittore di vedute della corte Borbonica: Jacob Phillip Hackert. Nel nostro museo, per ovvie ragioni, sono esposte alcune stampe dei dipinti realizzati dal tedesco guardando al paesaggio Persanese, in due dei quali (*Passaggio del fiume Sele con la Scafa* e *Veduta di Persano* conservati presso la Reggia di Caserta) è riconoscibilissimo il profilo del Casino con le quattro torrette angolari, nonché quello delle montagne che da sempre lo hanno circondato. Sempre in quest'ultima sala sono conservati in una teca alcuni oggetti e capi di abbigliamento appartenuti ad un noto fantino Serrese: camicie e pantaloni di jeans, stivali e calzari.



A Persano la cultura e l'amore per il cavallo affonda le proprie radici nel Settecento, quindi quale eredità delle battute di caccia dei Borbone. Da allora, infatti, venne utilizzata per la caccia, e poi per le corse, una particolare razza di cavallo che prese il nome di Real Razza di Persano, della quale attualmente restano davvero pochi esemplari, comunque fuori dalla loro terra d'origine e non più puri come quelli allevati con cura dalla famiglia reale. In origine si trattò di un incrocio tra due razze di cavallo, quella araba e quella degli stalloni andalusi, entrambe giunte a Persano grazie alle amicizie che Re Carlo III intratteneva con gli ottomani e i possidenti spagnoli. Per diversi motivi e situazioni sfavorevoli - come l'incrocio con un'altra razza rispetto a quella andalusa che non diede i risultati sperati, ovvero quelli di conferire all'animale maggior altezza e robustezza; al fatto che dopo l'unità d'Italia, lo stato non ne curò lo sviluppo, e durante lo stesso periodo gli allevatori si dedicano prevalentemente alla bufala piuttosto che al cavallo, dato che la prima assicurava maggiori introiti... - nel 1868 la Real razza venne soppressa dall'allora ministero della guerra, e gli ultimi esemplari con tanto di allevatori emigrarono verso il centro Italia. Di questa passione nei confronti di questo animale e del suo allevamento si sono quasi perse le tracce, anche se da alcuni anni si sta' tentando di riportarla in auge, almeno allo scopo di recuperare una tradizione molto antica e allo stesso modo nobile.



Attrezzi da maniscalco



Attrezzi da maniscalco





Casino Reale di Persano, Cortile



Casino Reale di Persano, scalone

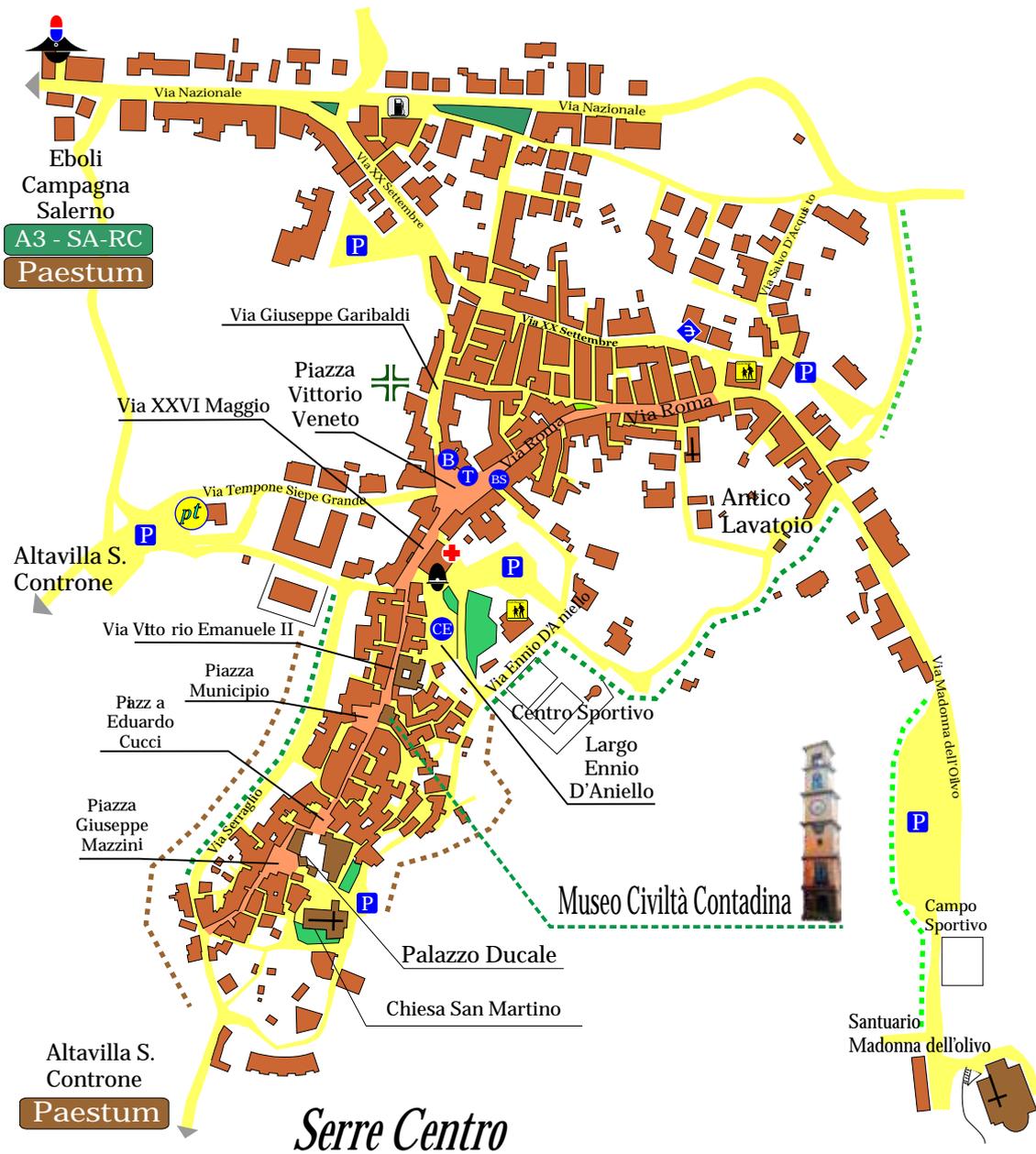


Casino Reale di Persano, pozzo



Casino Reale di Persano, scala della torre





## Serre Centro



**Come arrivare a Serre:**  
 da nord uscita  
 Campagna  
 dell'Autost.SA-RC  
 proseguire a sinistra  
 immettersi sulla S.S. 19  
 proseguire per 9 Km

da sud uscita  
 Petina  
 dell'Autost.SA-RC  
 proseguire a sinistra  
 immettersi  
 sulla S.S. 19  
 proseguire  
 per Km 15

per info e prenotazioni:  
Tel. 0828. 974900 Fax 0828974798  
[www.comune.serre.sa.it](http://www.comune.serre.sa.it) [info@comune.serre.sa.it](mailto:info@comune.serre.sa.it)