

## Presentazione

*Diana Stanzani*

*Direttrice Scientifica del Museo della Civiltà Contadina di Gavignano*

La pastorizia è un luogo lontano, una primitiva realtà rurale che è giunta fino a noi abitando il secolo attuale con le tecnologie che il progresso ci suggerisce e di cui ne riconosciamo l'utilità. Ma di quel mondo lontano, duro eppure romantico nella relazione tra uomo e natura, tra uomo e animale, nella narrazione della ricerca continua di luoghi adatti, rimane la passione dei racconti tramandati, dell'inizio della storia individuale e di una comunità, dall'inizio della storia. E rimangono gli oggetti, custoditi come reliquie sacre che narrano la storia passata con il suo fascino e con la sua durezza. La pastorizia, anche nei nostri territori, è stata una pratica culturale diffusa, scelta per tradizione, per vocazione o per necessità, dove gli animali insieme all'uomo sono stati protagonisti, legati da un rapporto di reciprocità e dipendenza all'interno dello stesso ecosistema. La pastorizia, che è una delle forme più antiche di allevamento, ha avuto un ruolo centrale nell'economia e quindi nella società del nostro recente passato. Ciò che è esposto nel Museo della Civiltà Contadina di Gavignano racconta proprio questo: la durezza e la soddisfazione del lavoro, la bravura dei pastori, il rispetto della natura ma anche l'ingegno e la tecnica che si aguzzano per mettere a profitto il duro lavoro. Oggi, sotto forme evolute, rimane nella nostra comunità questo tipo di impegno, che poi risponde ad un modo di sentire sé stessi e l'ambiente che ci circonda, ma nel nostro museo è possibile ascoltare il tenace percorso fatto da alcune famiglie della nostra comunità, che ci tramanda ancora una volta l'identità del nostro territorio, le nostre radici culturali e naturali.

## Brevi considerazioni sulla pastorizia a Gavignano e il suo territorio

*Emiliano Migliorini*

Tra le immagini maggiormente rappresentative del Lazio meridionale, quella del pastore è una delle più ricorrenti. Tale identificazione si deve al fatto che la pastorizia, in passato, è stata una delle principali attività di sostentamento delle popolazioni che abitavano quest'area. Ricchissime sono le testimonianze in letteratura e nell'arte, dove la figura del pastore della Campagna romana o della Ciociaria richiama un mondo arcaico, rimasto simile a sé stesso nel corso dei millenni.

Le tracce di questa attività – nella loro dimensione tangibile e intangibile - sono disseminate ovunque nel territorio a testimonianza dell'importanza della pastorizia in tale contesto. I pastori hanno definito un loro determinato ambito culturale, con propri saperi, tecniche, concezioni, norme, che hanno avuto un particolare riflesso anche nella caratterizzazione del paesaggio: si pensi alle rotte degli spostamenti delle greggi (tratturi) per la transumanza<sup>1</sup> oppure agli spazi definiti dai villaggi “effimeri” delle capanne.

Per la transumanza le rotte erano tante. Questo passaggio nei pressi della mia fattoria non fa curve ma va dritto e sulle carte è chiamato Vado Carpinetano. Vado, guado, ovvero passaggio. Era un tratturo che, quando si stava avvicinando il periodo invernale (a settembre), era utilizzato dai pastori abruzzesi che scendevano a valle per recarsi verso le pianure pontine alla ricerca di pascoli. I miei nonni mi raccontavano che all'andata passavano per il Guado di Frosinone, mentre al ritorno passavano per Carpineto. [...] Io mi ricordo che da ragazzino – quindi sessant'anni fa - vedevo le

---

<sup>1</sup> La transumanza è stata inserita nel 2019 nella lista del Patrimonio Culturale Immateriale dell'Unesco, che ne ha riconosciuto il valore della pratica sulla base di una candidatura transnazionale presentata da Italia, Austria e Grecia. L'Unesco ha evidenziato l'importanza culturale di una tradizione che ha modellato le relazioni tra comunità, animali ed ecosistemi, dando origine a riti, feste e pratiche che si svolgono in diversi periodi dell'anno, testimonianza ricorrente di una attività che si ripete da secoli in varie zone del mondo.

carovane di pecore, con i muli con tutto l'occorrente per il formaggio, le reti per fare la *mandra* per *restringe* le pecore la notte. C'erano anche altri tratturi, ad esempio sul Fiume Sacco c'era un punto in cui si poteva attraversare senza ponti, perché vi era un fondo di tufo, che si chiama Guado dell'Ischia. Da qui passavano i pastori che scendevano dalle montagne dalla parte di Jenne, Arcinazzo, Filettino; attraversavano il fiume presso il Guado dell'Ischia e andavano verso Colleferro, per dirigersi verso Cori, Giulianello per svernare<sup>2</sup>.

Il paesaggio delle campagne e dei monti, definito dalla presenza della cultura dei pastori, fino a qualche decennio fa, era contraddistinto dalla presenza di "ripari", edificati con i materiali disponibili in loco (legname, ginestre, canne, paglia, pietre), che avevano generalmente base circolare, con coperture vegetali a spiovente (a cono o tronco di cono)<sup>3</sup>. Tali costruzioni, che differiscono a seconda delle zone<sup>4</sup> e richia-

---

<sup>2</sup> Intervista a Enzo Tiberi (66 anni), Gavignano 29 ottobre 2024 (reg. Emiliano Migliorini, Marcella Guidoni).

<sup>3</sup> Sugli insediamenti pastorali nel Lazio meridionale esiste una nutrita bibliografia. Per approfondimenti rimando ai seguenti testi: MORANDINI Giuseppe, *I monti Lepini: studio antropogeografico*, Consiglio nazionale delle ricerche, Roma 1947; PADIGLIONE Vincenzo, *Ma chi mai aveva visto niente: il Novecento, una comunità, molti racconti*, Catalogo Etnomuseo dei Monti Lepini (Roccagorga), Kappa, Roma 2001; ZACCHEO Luigi, *Pietra, fango, stramma. Tipologie abitative primitive dalla palude pontina alle barbagie*, Novecento, Latina 2006; RICCIO Antonio, *Identità e territorio. Un etnografo nei monti Lepini*, Kappa, Roma 2007; COCCA Enzo et al., *Gli insediamenti pastorali nei Monti Lepini: le capanne e i loro diversi utilizzi, analisi della formazione del record archeologico*, in LUGLI Francesca - STOPPIELLO Alessandra Assunta - BIAGETTI Stefano (a cura di), *Atti del 4° Convegno Nazionale di Etnoarcheologia*, Roma, 17-19 Maggio 2006, BAR International Series 2235, Archaeopress, Oxford 2011: 148-153; PADIGLIONE Vincenzo (a cura di), *Villaggi di capanne nei Lepini. Una prospettiva etnoarcheologica*, Kappa, Roma 2012; CATRACCHIA Fabio et al., *Insediamenti agropastorali: prime fasi di un censimento*, Istituto di Storia e Arte del Lazio meridionale di Anagni (a cura di), *Convegno di Studi Storici "Insediamenti medievali nei Lepini orientali e centrali"*, Morolo, Auditorium Comunale, 13 maggio 2007; GIAMMARIA Gioacchino, *Capanne, casette, pagliai e ricoveri rituali*, in GIAMMARIA Gioacchino (a cura di), *Il mondo agro-pastorale*, Isalm, Anagni 2019 (Biblioteca di Etnostorica 5): 65-70.

<sup>4</sup> «[...] non deve stupire se la tipologia delle capanne esistenti nella palude era diversa da *léstra* a *léstra*, ma anche nello stesso luogo, se ad abitarci erano *macchiaroli* provenienti da paesi diversi. I pastori provenienti dalle zone più fredde della Ciociaria Frusinate erano soliti costruire capanne terminanti a punta o a cono, piuttosto alte e piccole all'interno, mentre i pastori provenienti dai paesi collinari, dove il clima è più temperato e caldo, per tradizione costruivano capanne spaziose rettangolari a tronco di cono [...]. Le capanne erano sia circolari che rettangolari e a volte ellittiche. [...] In montagna è assolutamente necessario costruire capanne circolari, a punta e con le pareti molto spioventi, per evitare

mano a soluzioni abitative arcaiche, erano relativamente semplici e poco dispendiose da realizzare e, in alcuni casi, potevano essere “mobili”, ovvero smontate e rimontate altrove riutilizzando gran parte degli elementi strutturali. Il modello insediamentale più semplice è detto *stazzo*, costituito da una capanna e un recinto per il bestiame.

Gli insediamenti pastorali del Lazio sono molto diversi da quelli tipici della montagna abruzzese (le capanne a *tholos* interamente realizzate in pietra a secco) e dalle grandi masserie della Capitanata e della Murgia pugliese.

Il primo modello è quello della capanna pontina (*lestra*), tipica delle pianure paludose prima della bonifica ma diffusa anche nella campagna e nel litorale romani. I villaggi delle *lestre* di palude ospitano capanne molto primitive, costruite con legna e paglia. La loro forma richiama i *tucul* africani. Hanno la base solitamente di tipo circolare e il tetto a forma di cono molto accentuato. La struttura di sostegno è fatta di assi di legno. Il rivestimento è fatto di *stramma*, un'erba impermeabile, o di fasci di canne palustri impastate di creta.

Il secondo modello è quello della capanna lepina e della *mandra* aurunca. Più in quota e quindi esposta alle intemperie, essa deve essere più resistente delle *lestre*, ben protette dalla fitta foresta. Sui Lepini, sugli Ausoni e sugli Aurunci le capanne hanno la base in pietra e la copertura in paglia. Il muro perimetrale è costruito a secco, senza leganti, con grandi pietre non squadrate e con uno spessore notevole; l'apertura dell'ingresso è coperto da un architrave di legno. La copertura ha la tipica struttura conica vegetale, armata da un'imponente intelaiatura di rami con uno spesso rivestimento di paglia di montagna.

I modelli di base possono poi “complicarsi” in relazione alle funzioni dell'insediamento pastorale. Piuttosto diffusa è la combinazione tra una capanna circolare e una seconda capanna ellittica o rettangolare: la prima è di solito la residenza temporanea del pastore-agricoltore; la seconda è il ricovero degli animali allevati. Possono poi aggiungersi altre casette destinate agli attrezzi agricoli, alla caseificazione o alla conservazione del fieno<sup>5</sup>.

---

che il forte vento le danneggi o - peggio - se le porti via. Spesso la capanna veniva rinforzata esternamente in almeno tre punti mediante lunghi e robusti tralci di vitalba e di rovo, che tenevano stretto l'intero cono in basso, al centro e vicino al vertice. Nella bassa collina e in pianura le capanne erano costruite a sezione rettangolare, con le falde poco spioventi e piuttosto spaziose all'interno, in quanto le condizioni climatiche sono più miti, non nevica e non ci sono forti folate di vento», ZACCHEO Luigi, *Léstre capanne macchiaroli*, in [www.borghidilatina.it](http://www.borghidilatina.it).

<sup>5</sup> FINOCCHIETTI Carlo, *Passeggiate sui tratturi. Alla scoperta delle storiche vie della transumanza*, in [camminareperlastoria.com](http://camminareperlastoria.com) (risorsa on line).

Io mi ricordo che qui, su ogni colle, c'era una capanna [...] fatta con le ginestre e dei pali e lì si ricoveravano la notte e facevano la guardia agli animali, facevano i formaggi che poi andavano a vendere al paese. Io da ragazzino la mattina andavo a farmi dare la ricotta dentro le capanne. Per ogni colle ce n'era una: una era qui vicino alla chiesa di Sant'Antonio<sup>6</sup>. [...] La struttura era simile a quelle dei Monti Lepini, era lo stesso sistema, ma erano stagionali, quindi facevano il cerchio piantando dei pali con le cantinelle di traverso e poi intrecciavano quelle che chiamavano *le cote*, ovvero le ginestre, tutta la pianta messa al contrario una sopra l'altra, a mo' di tegola in modo che l'acqua non entrava<sup>7</sup>. Che poi richiama anche le capanne dell'età del bronzo, tecniche tramandate da famiglia a famiglia nella pastorizia. [...] Fino alla fine degli anni Sessanta si potevano vedere, poi non sono state più utilizzate, sono crollate e i pastori le hanno tolte<sup>8</sup>.

Me le ricordo anche io da piccolino. Ce n'era rimasta una, infatti, c'è un terreno qua vicino che chiamano "il Colle della Capanna". Le capanne erano le strutture che i pastori utilizzavano durante l'inverno. Nella zona della Ciociaria (Torrice, Ripi, Arnara...) era uso che chi aveva un gregge consistente raccoglieva i capi degli allevatori più piccoli e portava le pecore "a svernare" assieme alle sue in queste zone (Gavignano, Collesferro, Palestrina, Valmontone). [...] E quelli venivano, si spostavano e in ogni collina che si vede qui intorno facevano una capanna, poiché ognuno aveva la sua zona. Ricordo che in alcune zone facevano dei cerchi con delle pietre, su cui poi montavano queste capanne fatte di legno e del materiale che trovavano e lì ci passa-

---

<sup>6</sup> Risulta significativa la presenza di una chiesa dedicata a Sant'Antonio Abate in una zona in cui vivono diversi allevatori e su una direttrice che in passato era utilizzata come rotta dei pastori transumanti. È nota la relazione che il Santo ha con la cultura dell'allevamento, peraltro visibile nell'iconografia che lo connota e rinvenibile nello sviluppo rituale di questo patronato (ad esempio nel rito della benedizione degli animali). «Nei primi anni successivi alla Seconda Guerra mondiale, nel territorio a sud di Gavignano veniva realizzata una chiesa rurale intitolata a Sant'Antonio Abate [...]. La scelta del luogo non fu casuale: nella zona, denominata ancora oggi "Contrada Sant'Antonio", era già esistita una cappella dedicata al Santo, distrutta dal terremoto del 1915 con epicentro nella Marsica [...]. La statua del Santo, rimasta illesa, fu trasferita nel paese e collocata nella chiesa del Calvario, dov'è tuttora custodita», in MICOCCI Ferdinando, *Gavignano, il suo territorio, i suoi personaggi. Studi e ricerche*, Gavignano 1998: 61-65.

<sup>7</sup> I materiali con cui era costruita la copertura (*stramma*, ginestra o paglia) consentivano al fumo di uscire, ma garantivano allo stesso tempo impermeabilità alla struttura, in quanto gli stessi filamenti delle erbe utilizzate, se bagnati, aumentano il proprio spessore non consentendo alla pioggia di penetrare.

<sup>8</sup> Intervista a Enzo Tiberi.

vano l'inverno, ci dormivano, ci facevano il formaggio. Accanto alla capanna avevano il recinto delle pecore, dove mungevano<sup>9</sup>.

Per costruirle utilizzavano la paglia, dopo che si era tolto il grano cavavano le piante e le utilizzavano capovolte (con le radici in alto) per coprire il tetto. [...] Non erano varie, ma era sempre quella che veniva smontata e rimontata altrove. [...] C'erano i pali, poi c'erano le traverse, poi si mettevano dei bastoni e infine la paglia. Al centro della capanna c'era il camino per fare il formaggio o cucinare, poi intorno c'erano le *rovazzòle*, che erano dei giacigli dove si poteva dormire in cinque, sei persone, una per ogni posto. Sopra era fatta a piramide, finiva a punta. L'acqua non passava perché la paglia posta al contrario non la faceva entrare. Ci potevano stare anche otto o dieci persone. [...] Poi si sono trasformate in quelli che venivano definiti i *birocci*, fatti di tavole rivestiti con la lamiera. [...] Quelle si potevano spostare anche con le ruote<sup>10</sup>.

Il territorio di Gavignano è caratterizzato da una ragguardevole presenza di allevatori di bovini e ovini. Sono pastori stanziali, che non effettuano la migrazione stagionale delle greggi spostandole in territori lontani, ma muovono gli animali su un'area più circoscritta, sfruttando le ampie aree di pascolo ancora presenti nella zona. La pastorizia dimostra una certa vitalità, anche se chi la pratica tende ad evidenziare le numerose difficoltà che questo lavoro porta con sé, configurandosi come occupazione totalizzante e che determina uno specifico stile di vita. Inoltre le condizioni di lavoro sono divenute più complesse, con leggi e vincoli sempre più stringenti, con la drammatica riduzione e la parcellizzazione dei pascoli dovuta al consumo di suolo, con la

---

<sup>9</sup> Intervista a Valerio Piredda (55 anni), Gavignano 7 febbraio 2025 (reg. Emiliano Migliorini). Valerio (nato a Collesferro) è il secondogenito di una famiglia di pastori emigrati nel Lazio da Bitti (Barbagia, Nuoro) negli anni Sessanta. Da quando è molto giovane egli conduce l'attività di allevamento a Gavignano con il fratello Mario. La biografia familiare è riportata in MACCIONI Matteo, *I pastori Piredda dio Bitti-Gavignano*, in GIAMMARRIA Gioacchino (a cura di), *Il mondo agro-pastorale*, Isalm, Anagni 2019 (Biblioteca di Etnostorica 5): 87-92. In riferimento alle differenti tecniche di mungitura, Valerio spiega: «Qui si munge praticamente seduti, le pecore passano in una strettoia e le mungo da dietro; noi sardi le mungevamo "a cavallo" [a cavalcioni], al contrario. È una mungitura più faticosa, ma veloce. Qui mettevano i bambini che, quasi come fosse un gioco, convogliavano le pecore presso quello che chiamano "il vado", che è una strettoia dove c'è il mungitore che sta seduto: ti passa la pecora a fianco, la trattieni con un incastro e la mungo. Oggi, i pochi che mungono ancora a mano, al posto dei bambini utilizzano il cane, lo chiamano il "cane toccatore" che "tocca" le pecore e te le fa avvicinare».

<sup>10</sup> Intervista a Pietro (86 anni) e Giuseppe (65 anni) Tagliaferri, Gavignano 15 novembre 2024 (reg. Emiliano Migliorini).

mancanza di manodopera, con la concorrenza riconducibile all'espansione del mercato e alla globalizzazione che penalizza la piccola impresa (un esempio è dato dallo smaltimento della lana, che non è più valutata come risorsa per la filatura e la tessitura, ma come costo, poiché nessuno viene più a ritirarla e deve essere conferita come rifiuto speciale). Il continuo e costante processo di trasformazione ha portato negli ultimi decenni ad un significativo adattamento, caratterizzato da una rimodulazione degli aspetti tradizionali della vita agropastorale, che ha condotto alla loro convivenza con i nuovi elementi che le dinamiche di modificazione hanno progressivamente imposto.

Alcuni dei pastori che operano su questo territorio non sono originari di Gavignano o di paesi del circondario, ma provengono da luoghi diversi. I loro genitori o i loro nonni, nel corso del Novecento, hanno deciso di spostarsi in questa zona perché garantiva la presenza di elementi consoni alla loro attività: ampi prati, abbondanza di acqua, un clima generalmente mite. Un contesto che agevolava un lavoro generalmente molto impegnativo. Il repentino sviluppo industriale - che ha interessato, durante il secolo scorso, i paesi della Valle del Sacco - ha portato all'abbandono delle attività agricole e di allevamento da parte dei locali, favorendo il ricambio del ceto contadino e pastorale a beneficio di chi arrivava da altre zone: una nuova forza lavoro già formata e pronta per tali attività, che portava con sé modelli sociali, patrimoni culturali e forme di produzione delle aree di provenienza.

Tra gli allevatori di ovini intervistati durante la ricerca sul campo - attivata per approfondimenti in vista della realizzazione di schede catalografiche BDM (che, in parte, restituiamo nel presente volume) - ve ne sono di provenienti dalla provincia di Frosinone e dalla Sardegna<sup>11</sup>.

Il primo nucleo della mia famiglia (il nonno con altri quattro fratelli) era originario della provincia di Frosinone. Da Torrice è arrivato a Gavignano già negli anni Trenta del Novecento. Prima facevano le transumanze seguendo i tratturi. A Gavignano hanno acquistato alcuni terreni della Marchesa e di altri proprietari del paese che vendevano le terre per dedicarsi ad altre attività (come il lavoro in fabbrica, presso la BPD di Colleferro). Principalmente producevano il formaggio<sup>12</sup>.

---

<sup>11</sup> Non è questo il contesto in cui si possa definire approfonditamente un fenomeno così articolato come l'emigrazione agropastorale sarda nel Lazio e nel caso specifico nella Valle del Sacco, che vede la presenza di diverse famiglie di pastori arrivate dalla Sardegna. La crisi che colpì la pastorizia dell'Isola a metà del secolo scorso determinò la partenza di allevatori soprattutto dalle zone più interne e isolate, prima con flussi minori e poi sempre più consistenti. Molti di questi scelsero il Lazio ed alcuni si stabilirono nelle campagne a sud di Roma, tra cui Gavignano.

<sup>12</sup> Intervista a Enzo Tiberi.

Eravamo sei figli, io ero l'ultimo. Mio padre aveva le vacche bianche di montagna, ma anche capre e pecore. Domava le vacche, si mettevano insieme esemplari che erano più o meno uguali e con quelle andava a lavorare la terra. Poi coltivavamo anche la terra, un po' di grano, granturco, patate. Stavamo sopra una collina lontano dal paese, che per arrivare a Colleparado ci voleva un'ora a piedi. [...] Ho iniziato a lavorare nel 1951 a 14 anni come pastore nella zona di San Bartolomeo di Anagni; nel 1964 a Gavignano, a Fonte Meo<sup>13</sup>.

Siamo della Barbagia, di un paese che si chiama Bitti, in provincia di Nuoro. La famiglia di mio padre si è sempre dedicata alla pastorizia. Sono stati sempre pastori. Negli anni Sessanta c'è stata questa migrazione dalla Sardegna e lui, come tanti altri, dapprima si è fermato a Roma e, poi, dove siano qui adesso, c'era un'altra famiglia di sardi [...] che è andata via, in Toscana, e lui ha preso questa terra. Erano terreni incolti che abbiamo sistemato. [...] Qui a Gavignano i pascoli sono buoni, rispetto ad altre zone e prima si pascolava e basta, non si integrava come oggi con cereali e foraggio e quindi il pascolo era importante. E qui c'è un buon pascolo. Mio padre è arrivato qui un po' per caso, secondo me. Quando dalla Sardegna si è dovuto spostare a Roma, prima è dovuto andare con le pecore verso il mare, che era distante da noi circa cento chilometri; il tragitto veniva fatto a piedi. Poi il gregge è stato caricato su un veliero, un battello di legno che faceva la traversata e che sbarcava a Civitavecchia<sup>14</sup>.

I componenti di queste famiglie sono lavoratori che svolgono diverse mansioni: sono innanzitutto pastori che gestiscono e portano al pascolo le pecore, ma sanno anche governare capre, vacche, cavalli; costruiscono recinzioni, cortili, pollai e gabbie; allevano animali da cortile. “Esercitano l'antico *jus pascendi et faciendi tugurium*”<sup>15</sup>. Sono poi casari specializzati nella lavorazione del latte e nella produzione di formaggi freschi e stagionati. Ma sono anche agricoltori, coltivano il grano, seguono l'orto, curano la vite e l'olivo. Fanno il pane. Detengono poi saperi artigiani, specifici per categorie di mestieri: c'è chi lavora la pietra, chi intaglia il legno, chi intreccia *stramma* e vimini, chi batte i metalli, chi fila lana, chi taglia e cuce abiti da lavoro, chi raccoglie erbe e produce farmaci della medicina popolare<sup>16</sup>.

Il formaggio, all'epoca, era l'unica fonte di reddito, naturalmente le esigenze non erano quelle di oggi, di soldi ne bastavano pochi ma l'importante era produrre in casa

---

<sup>13</sup> Intervista a Pietro Tagliaferri.

<sup>14</sup> Intervista a Valerio Piredda.

<sup>15</sup> Uso civico “di pascolo” e “di farsi il ricovero”.

<sup>16</sup> Cfr. FINOCCHIETTI Carlo, cit.

ciò che era necessario per il nutrimento (ortaggi, maiale, ecc.). [...] Avveniva anche una sorta di baratto. I lavori erano tutti manuali, quindi c'era bisogno di tanta gente per eseguirli, spesso la paga erano i prodotti. [...] Il formaggio era di un solo tipo, il pecorino nelle tre varianti fresco, scamosciato e stagionato. E poi la ricotta. Per la stagionatura si utilizzava la cosiddetta *caciara*, fatta di una serie di tavole, ben chiuse in cantina, in cui le forme si lasciavano per diverso tempo<sup>17</sup>.

Un aspetto particolarmente interessante è la dimensione musicale legata a questo ambito culturale, i cui confini, seppur molto definiti, compenetrano e si combinano con quelli della tradizione contadina e anche artigiana, in uno scambio proficuo di saperi e competenze. L'ambiente dei pastori era caratterizzato da un paesaggio di suoni specificatamente determinato: si pensi ad esempio alla presenza della zampogna e alla sua persistenza in varie zone del Lazio. Ma numerosi sono gli strumenti musicali riferibili alla cultura pastorale, dispositivi di produzione del suono direttamente connessi agli elementi e alla disponibilità di materiali propri di questo contesto. La gamma di strumenti che si possono ascrivere alla cultura pastorale è molto ampia e differenziata, dagli oggetti effimeri direttamente tratti dal mondo naturale (*mirliton*, flauti e trombe di corteccia, oboi ottenuti dallo stelo di piante spontanee), a dispositivi semplici (flauti e clarinetti di canna) a forme complesse e tecnicamente articolate (come appunto le varie tipologie di zampogna), tutte realizzate in una produzione autonoma, utilizzando principalmente materiali e risorse specifiche<sup>18</sup>. *Gliu cufalitto*, termine con cui si indica nelle sue diverse varianti il flauto dritto di canna a bocca zeppata, era tra gli strumenti maggiormente diffusi e utilizzati.

Mio zio faceva *gliu cufalitto*. Era una canna tagliata obliqua in cui ci veniva messo un tappetto di legno che faceva passare un po' d'aria, era uguale al flauto dolce ma solo che era fatto con le canne [...]. Lo suonava anche, improvvisava, andava a orecchio, faceva qualche saltarello; non è che conoscevano la musica. [...] Mia madre mi rac-

---

<sup>17</sup> Intervista a Enzo Tiberi.

<sup>18</sup> Sullo strumentario popolare dei pastori dei Monti Lepini rimando a DI FAZIO Emilio, *Gli strumenti musicali nei monti Lepini*, Ut Orpheus, Bologna 1997 e al disco DI FAZIO Emilio, *Monti Lepini: musica strumentale*, CD audio, Materiali Sonori, San Giovanni Valdarno 1994. Sulla costruzione del flauto di canna a quattro fori (+ 1 posteriore) nella Valle del Sacco, si veda MIGLIORINI Emiliano, *Il Tempo, il Suono. La sezione musicale del Museo della Civiltà Contadina di Gavignano*, Efestò, Roma 2021: 75-77 e il film *Córegn, cufolitti e sciüroc. Lazio, Lombardia, Alto Adige a confronto sullo strumentario minore*, di MIGLIORINI Emiliano - VINATI Paolo, Etnolaboratorio per il Patrimonio Culturale Immateriale 2013.

contava che da ragazzina costruivano uno strumento che chiamavano “cute-cute”<sup>19</sup>. [...] Si cantava soprattutto quando c’era la trebbiatura che all’epoca si faceva a mano. [...] Io ricordo che quando ero ragazzino, col falcetto si mettevano dieci persone una di fianco all’altra a miete, poi si *restringeva* il grano, si portava all’ara, si puliva per bene il piazzale, si ammucchiava il grano. [...] Una volta finite le fatiche, la sera, si riunivano, mangiavano, bevevano e cantavano. Ma anche quando facevano la mietitura c’era sempre quello che intonava qualche stornello, qualcosa, per alleviare le fatiche cantavano. [...] Si intonavano stornelli, c’erano organetti e qualche armonica a bocca<sup>20</sup>.

*Je ciufalitti!* Tagliavi una canna buona, *sinciera*, facevi il tappo, ci lasciavi appena appena un po’ di spazio per passà l’aria, ci facevi quattro o cinque buchi con un ferro arroventato. Io li costruivo a coltello e li suonavo. Poi sono usciti gli *organetti* a bocca, lo avevo anche comprato, ma si doveva lavorare. [...] E quando si raccoglieva il granturco, si cantava, si ballava, si riunivano tutti quanti<sup>21</sup>.

Un ulteriore elemento di interesse riguardante gli aspetti musicali è riferibile alla componente acustica connessa alla presenza e al movimento delle pecore che, con le loro campane, definiscono un panorama di suoni assolutamente caratteristico e riconoscibile, a cui ogni pastore conferisce un proprio significato.

Di solito si mettono ad una sola pecora, è *chiamata* la *viarola*. Si prende la pecora che sta sempre per prima e a quella si mette la campana perché fa da richiamo a tutte le altre. [...] Nel gregge c’è sempre quella più intraprendente che sta sempre prima. [...] Le campane si andavano a comprare nelle fiere<sup>22</sup>.

Il campanello piace a me. Un campanello di quelli costa 7-8 euro, io li compro in Sardegna, li ordino on line. Possono avere una funzione, ad esempio: se io ho tante

---

<sup>19</sup> Il termine “cute-cute” è utilizzato, in alcune zone del Lazio meridionale, per indicare il tamburo a frizione. Questo strumento, diffuso in tutta l’Italia centro-meridionale, è composto da una camera di risonanza costituita da un recipiente (in genere di latta o di terracotta) sulla cui apertura superiore è montata una membrana di pelle ovina. Al centro della pelle è legata perpendicolarmente una canna comune (*Arundo Donax*) che viene sfregata ritmicamente per ottenere un suono profondo. Viene utilizzato per l’accompagnamento del canto, o in combinazione con un altro strumento (ad esempio con l’organetto o la fisarmonica).

<sup>20</sup> Intervista a Enzo Tiberi.

<sup>21</sup> Intervista a Pietro Tagliaferri.

<sup>22</sup> Intervista a Enzo Tiberi.

terre se non ho le campane non sento dove stanno le pecore. [...] Inoltre, nei periodi caldi, in cui la pecora ha poco appetito, il campanello serve da stimolo, le risveglia. Ma io le uso non per questo, ma perché piace a me. Scelgo le pecore che hanno una particolarità: mi piace quella pecora, allora le metto il campanello, perché credo che stia bene con quello. I campanelli sono divisi in serie di diverse dimensioni<sup>23</sup>.

La campana per un pastore sardo è identificativa perché il pastore è in grado di riconoscere i suoni delle sue campane a distanza. Le campane si utilizzavano perché la Sardegna al suo interno è una zona di montagna, quindi di boschi, di macchia ed era facile perdere di vista gli animali che si allontanavano; la campana era, quindi, un modo per identificare i propri animali: ognuno può riconoscere il proprio gregge attraverso il suono delle campane. Qui a qualcuno danno fastidio, perché dicono che fanno “rumore”; in realtà non stanno facendo rumore, quello è un suono, melodico per noi, che ha un significato. In Sardegna è utilizzata dai *mamuthones* nel carnevale, ha la funzione di scacciare il male. È una cosa importante. Noi utilizziamo campane che producono in Sardegna e ce le facciamo spedire. In provincia di Nuoro c'è Tonara (dove c'è il carnevale), lì sono tutti artigiani, queste campane vengono fatte a mano come una volta ed essendo un prodotto artigianale, non industriale, ogni campana-campanella-campanaccio ha un suono diverso che un pastore percepisce [...]. Gli animali più giovani portano i campanellini un po' più piccoli, man mano che crescono utilizziamo altri tipi di campane. Le mettiamo in “ordine”, utilizziamo due o tre tipi di campane che quando suonano tutte insieme non danno fastidio, perché c'è il campanaccio di bronzo che ha un suono, la campana “tonda” che ha un suono più chiuso e, quindi, esce fuori “un” suono e non più suoni e c'è un ordine per poter ottenere questo risultato. Magari alcune volte diciamo “in quel gruppo aggiungiamo

---

<sup>23</sup> Intervista a Diego Sortini (37 anni), Gavignano 15 novembre 2024 (reg. Emiliano Migliorini, Marcella Guidoni). Diego è anche suonatore di organetto, chiamato spesso ad animare le feste e le sagre locali. In riferimento a quanto comunicato da Sortini durante l'intervista, in relazione alla funzione di segnale delle campane e alla loro presenza “musicale” (richiamata anche da Piredda), è significativa la considerazione di Febo Guizzi, che afferma: «Il segnale sonoro, soprattutto quando è stratificato, molteplice e simultaneo, porta alla musica molta più materia di quanta secondo alcuni sembrerebbe sottrarne. Affinché vi sia segnale acustico, il suono deve infatti caricarsi di intenti e di efficacia comunicativi e deve lavorare in modo particolarmente intenso sullo spazio ed entro lo spazio: non vi possono essere dubbi sul fatto che queste caratteristiche rinviano a una delle più dense manifestazioni dell'attività musicale». GUIZZI Febo, *Campanacci a festa*, in SCALDAFERRI Nicola (a cura di), *Santi, animali e suoni. Feste di campanacci a Tricarico e San Mauro Forte*, Nota, Udine 2005: 25.

questa campana” perché il suono complessivo va aggiustato. Ecco proprio così riusciamo a capire se le pecore che stanno lì nella valle sono le nostre<sup>24</sup>.

Numerosi, infine, sono i testi di canti diffusi in quest’area che fanno riferimento alla vita pastorale. Riportiamo una sequenza di versi a titolo esemplificativo:

*Quanno lo pucuraro va a Maremma  
Se crede d’esse giudice e notaio.  
La coda della pecora è la penna  
lu sicchio dello latte è il calamaio  
mucco de fregna c’è lu pucuraro.  
Vecci marito mio, vecci stasera  
le so remisse la bianche lenzola  
le so remisse la bianche lenzola  
e pure la coperta ricamata.  
Sta zitta moglie mia n’ce pozzo venine  
le so lassate le pecora sole  
e vacci che non pozzi revenine  
te prèm(e)n’ più le pecora che mine<sup>25</sup>.*

La cultura pastorale esprime un *corpus* di cultura materiale proprio, di cui una parte è ben rappresentata nel Museo di Gavignano. Gli oggetti trovano corrispondenza nelle testimonianze dei pastori che definiscono un vocabolario specifico. Abbiamo già riportato termini peculiari come, ad esempio, *stramma*, *cote*, *mandra*, *rovazzola*, *ciufalitto*, *caciara*, ma altri - tratti dalle stesse narrazioni - definiscono ulteriori elementi: *fuscella* (denominazione di uso corrente che identifica il cestello forato, realizzato in genere con ramoscelli di vimini o canne intrecciate, usato per contenere formaggio o ricotta), *rompitòra* (bastone frangicagliata), *callàro* (recipiente per la preparazione del formaggio), *maglio* (bastone battipalo per la realizzazione dei recinti mobili), *mazzaréglio* (conocchia realizzata a coltello e offerta come dono alle donne). I pastori costruivano, inoltre, la *furcina*, costituita da un lungo ramo di albero decorticato su cui spuntavano i monconi rimanenti dall’asportazione dei rami più piccoli, che veniva infisso nel terreno e sui cui si appendevano strumenti e generi alimentari per sottrarli agli animali selvatici e ai cani.

---

<sup>24</sup> Intervista a Valerio Piredda.

<sup>25</sup> *Stornelli*, Antonio Silti (flauto doppio di canna, voce); Anagni (Fr), 3 luglio 2009 (reg. Emiliano Migliorini); il brano è presente nella raccolta *Canti e musiche della Valle del Sacco*, a cura di MIGLIORINI Emiliano - PUCELLO Igino, VAL’S 01, 2009 (tr. 7).

Le “cose” le mettevamo fuori la sera, non c’era il frigorifero o il congelatore. Ora dopo la mungitura il latte si mette nel frigorifero dove mantiene una temperatura attorno ai 6 gradi. Prima, invece, alcune volte, lo dovevi anche buttare perché nonostante tutti gli sforzi per conservarlo, si rovinava. Noi avevamo un palo che chiamavamo la *furcina*, era una pianta a cui tagliavamo i rami e sui monconi appendevamo gli strumenti, il secchio, il *callaro* e alcuni alimenti.

Alcuni degli strumenti utilizzati dai pastori locali (per l’allevamento, per la mungitura e la preparazione del formaggio, la tosatura, la lavorazione della lana, ecc.) trovano, quindi, la loro collocazione presso il Museo della Civiltà Contadina di Gavignano. Una campagna di catalogazione, avviata nell’ultimo anno, ha permesso la schedatura di una selezione di questi oggetti, i cui risultati sono riportati in sintesi nel presente volume. Il libro va ad implementare la collana museale, aggiungendosi a quelli pubblicati negli anni precedenti, dedicati – appunto - alle varie sezioni dell’allestimento: alla musica (*Il tempo, il suono*, 2021), all’olivicoltura (*Il lavoro dell’uomo extra-moenia. L’oliveto*, 2022) e alla viticoltura (*Il lavoro dell’uomo extra-moenia. La vite*, 2023). Esso raccoglie, oltre alle tavole e al corredo di immagini, i contributi di Fabrizio Giacinti (che offre un inquadramento storico-antropologico del fenomeno della pastorizia nel Lazio) e di Marcella Guidoni (che tratta aspetti relativi al rapporto uomo-animale, connettendoli a riflessioni sulla dimensione etnoantropologica e biologica).

#### RINGRAZIAMENTI

Si desidera esprimere i più sentiti ringraziamenti, oltre che a Diana Stanzani (Direttrice del Museo), Marcella Guidoni e Fabrizio Giacinti (autori dei contributi), a Emanuela Gagliarducci e i volontari della Pro Loco di Gavignano per il costante sostegno alle attività; ai ragazzi del Servizio Civile Universale e al Comitato Scientifico del Museo; a Valerio e Mario Piredda, Diego Sortini, Enzo Tiberi e alla famiglia Tagliaferri per le testimonianze rese; all’Associazione Eolo Etnolaboratorio per il Patrimonio Culturale Immateriale e per il supporto scientifico; a Malvina Picariello per la revisione di alcune parti del testo.

Il libro è dedicato alla memoria di Roberto Tantari e Natalino Gatti.