

La Voce di Buccino

Periodico dei Buccinesi nel mondo

ANNO I N° 3 Novembre - Dicembre 1995 - SPED. ABB. POST. 50% - TAXE PERCUE - TASSA RISCOSSA ROMA ITALY

Editoriale

di

Angelo Imbrenda



Estirpare la gramigna

"Terra ingrata non avrai le mie ossa". Prendo a prestito questa frase ma non la faccio mia. La terra di Buccino, questa generosa terra non è stata e non sarà mai ingrata con i suoi figli. Al contrario, è stata generosa come solo le mamme sanno essere con le proprie creature, sia che si comportino in maniera corretta, sia che scelgano comportamenti sbagliati. Anche per questo la gramigna ha attecchito nella generosa terra volceiana. Ha dato ospitalità non solo ai suoi figli ma anche a tante altre erbe d'importazione, anche queste buone e cattive. Noi che un giorno a malincuore uscimmo dai confini buccinesi per trovare un lavoro che il nostro paese non poteva offrirci, tutte le volte che torniamo, ci basta guardare negli occhi o stringere una mano per comprendere e saper distinguere l'erba buona dalla cattiva. Questo comune sentire lo leggiamo anche negli occhi dei buccinesi residenti. Sia noi che voi non ci siamo fatti mai incantare dai professionisti del sorriso e delle strette di mano di circostanza. Oggi abbiamo fatto la prova del nove con l'uscita del giornale. Abbiamo potuto così constatare come la stessa persona che prima ti elargiva smaglianti sorrisi, oggi fa finta di non accorgersi della nostra presenza e se proprio non ne può fare a meno ti saluta a denti stretti come quando si va dal dentista e si ha paura di aprire la bocca. Più che un saluto è un ghigno. Devo confessarvi un certo divertimento che mi ha preso nel distribuire "La Voce di Buccino". Ho visto tante di quelle persone che volentieri allungavano la mano nel ricevere il giornale e tante altre che cercavano di schivare il pericolo. Alcune per paura di dover mettere mano alla tasca, altre invece per paura di

essere contaminate dal mio foglio. Sembravo agli occhi di costoro l'untore di manzoniana memoria. Eppure ero e sono la stessa persona che fino ad un anno prima salutavano a 32 denti. Non penso di essere cambiato. Devo pensare allora che sono cambiati costoro? Potenza di un giornale! Hanno ragione gli americani di definire la stampa il quarto potere. Sono uno che ha potere quindi e allora in forza di questo potere vi invito ad estirpare la gramigna. Una volta estirpata e bonificata la nobile terra volceiana si potrà seminare il seme dell'amicizia e raccogliere il frutto dell'amore e del reciproco rispetto. I rapporti del vicolo e della strada torneranno a fare cultura e una nuova era si aprirà per il nostro paese. Ma fino a quando si lascerà crescere e ingrassare questa gramigna, non ci sarà possibilità di crescita per i buccinesi laboriosi. Continueranno solo a lavorare e produrre per questi parassiti che ingrassano alla faccia della gente onesta. Uniamoci e bonifichiamo il territorio buccinese estirpando la mala pianta.

La civiltà del vicolo:



Foto M. Chiariello

Le nostre origini e il nostro punto di riferimento

Costituita la: Associazione Buccinesi nel Mondo

L'associazione è aperta a tutti, in particolare ai buccinesi che desiderano mantenere o riprendere contatto con il paese d'origine. La Voce di Buccino sarà l'organo ufficiale dell'associazione. Coloro i quali desiderano iscriversi possono compilare la scheda di adesione che troveranno allegata al giornale.

Socio benemerito quota d'iscrizione £ 100.000 anno

Socio sostenitore quota d'iscrizione £ 50.000 »

Socio ordinario quota d'iscrizione £ 20.000 »

Agli iscritti verrà inviato gratuitamente il giornale.

Il giornale è in distribuzione a Buccino presso:

Edicola Tortoriello Maria - via Provinciale S. Vito
Cartolibreria Imbrenda Caterina - C.so Garibaldi

PROTEZIONE CIVILE

Buccino è Capo Nucleo di Coordinamento della Protezione Civile.

I comuni che fanno capo a questo nucleo sono: Auletta - Caggiano - Pertosa - Petina - Ricigliano - Romagnano sul Monte - Sicignano degli Alburni - S. Gregorio Magno.

LA VOCE DI BUCCINO

organizza:

1ª Rassegna di

CANTI POPOLARI CON ORGANETTO

18 novembre 1995 - ore 20.00

Centro Sociale "Braida" - Buccino

Concerto Lirico Vocale a Buccino il 16.12.95 ore 20.30 al "Braida"

I solisti saranno:

Uljana Levit	Soprano
Eughenia Duindekova	Mezzosoprano
Pier Luigi Sordan	Baritono
Carmine Natale	Tenore
al pianoforte:	Daniela Candiotta

Il programma comprenderà brani da opere di:

Bizet, Puccini e Verdi

Il concerto sarà ripetuto in forma ridotta il 17.12.95 alle ore 17.00

L'OLIO DELLE COLLINE SALERNITANE VERSO IL RICONOSCIMENTO D.O.C.

Si è tenuto, presso il Centro Sociale BRAIDA di Buccino, l'11.11.1995, un Convegno organizzato dalle Comunità Montane:

Calore Salernitano - Vallo di Diano - Tanagro - Alburni

In collaborazione con:

Comune di Buccino e La Voce di Buccino

Poveri ma belli... dentro

Nell'attuale situazione socio-economica, che è sotto gli occhi di tutti, bisogna incominciare a far assaporare alle nuove generazioni il vero gusto della vita. Quel gusto che abbiamo assaporato, pur tra tante difficoltà economiche, e che toccava la stragrande maggioranza di noi. Oggi che i più hanno tutto, manca loro la cosa più importante: la serenità d'animo che non è acquistabile in un supermercato, in una boutique, in una sala giochi, o in un night. Bisogna ricreare quel tessuto connettivo che si è andato via via perdendo dagli anni 70, dapprima sfilacciandosi e via via lacerandosi sempre più. Bisogna dare ai ragazzi d'oggi degli: "ideali per lottare e non droga per morire". Questo è uno dei tanti slogans che hanno imbrattato i muri delle città, e che per l'alto contenuto che promana perdoniamo. Anzi, abbiamo il dovere di far nostro e divulgarlo. Si stà tornando ad essere poveri, per la situazione drammatica nell'occupazione che tocca giovani e non. Di fronte alle bruttezze della vita e della società bisogna che i giovani si mantengano belli dentro. Anziché pensare a dar loro ricchezze effimere, diamo loro quei tesori incommensurabili di valori che abbiamo avuto noi. Cerchiamo di riscoprire questi tesori che sono l'eredità più grossa che possiamo dar loro. Cerchiamo di non essere egoisti e incominciamo a dare l'esempio.

Speciale olio d'oliva

"Piccolo il mio, grande il nostro"

C'è un refrain che ha fatto la storia del cinema "noire" che mi è ritornato in mente il 6 agosto nella sala teatro del Centro Sociale alla Conferenza sul "valore nutrizionale dell'olio di oliva", organizzata dalla "Voce".

Il refrain a cui mi riferisco, è quello che vede uomini uniti per una avventura (in quei films naturalmente si trattava di una truffa o una rapina o un affare, appunto "noire") superare mille ostacoli, perdere qualche compagno per strada e poi alla fine spararsi addosso per impossessarsi del bottino.

Si tratta quasi sempre di bottini cospicui (nei films) che basterebbero anche divisi, spese pagate, a far vivere ognuno "felice e contento".

Eppure il desiderio di possedere tutto, di non dividere nulla è più forte della ragione e così tutti finiscono con il rimetterci. Tutti o quasi tutti, ma questo ha poca importanza perché quando si forma un gruppo, una comunità, se alcuni membri perdono, ha perso tutto il gruppo, anche quelli che ne hanno tratto vantaggio.

Pensavo a queste cose ritornando dalla conferenza la sera dell'otto agosto con un tempo atmosferico che annunciava mutazione ed un tempo storico che, pur annunciando una improbabile trasformazione (per Buccino, intendo), sarebbe tempo maturo per un cambiamento.

Solo i posteri diranno se quest'opportunità fu colta o se anch'essa dovrà essere iscritta all'unica vera sagra di Buccino: quella delle "occasioni perdute", abbondante materia prima, purtroppo, insieme all'olio d'oliva.

Vivendo troppo distanti e troppo disimpegnati non vorrei partecipare anch'io allo sport più praticato a livello locale: la critica al bar, la critica non costruttiva che si esaurisce nella tenzone dialettica e lascia tutto esattamente come ha trovato.

Mi proverò, quindi, a fare delle considerazioni su quello che ho sentito mescolando le affermazioni scientifiche del relatore alle amare considerazioni degli amici che hanno tentato di proporre un dibattito.

Considerazioni che potrebbero favorire una vera e propria "Conferenza sul futuro di Buccino" che partendo dalle "ricchezze" naturali cosa è emerso la sera dell'otto agosto che merita di essere analizzato:

1. L'olio d'oliva è un fondamentale elemento della moderna alimentazione che, grazie alla divulgazione scientifica di questi anni, sta incontrando un notevole successo presso i consumatori;
2. Un buon olio di oliva, non è solo quello che nasce da buone olive, ma quello che viene realizzato rispettando regole precise di coltivazione, raccolta, trasformazione e conservazione.
3. Alcuni oli si vendono a cifre 3/4 volte superiori al prezzo di vendita dell'olio di Buccino.
4. La produzione di Buccino è frammentata fra centinaia di piccoli coltivatori.
5. L'olio di Buccino è buono ma si fa fatica a venderlo.
6. Esiste una cooperativa di piccoli produttori che vive solo l'aspetto associativo e non ancora quello commerciale, con una quota associativa (se ho capito bene) di cinquemila lire per Socio.

Se ricevo un incarico di consulenza da parte di un'Ente con l'obiettivo di produrre uno studio di fattibilità sul tema:

"Come vendere tutta la produzione dell'olio di Buccino", con i 6 punti precedenti (non conoscendo l'altro) appronterei una check-list di cose da approfondire come quella che svolgo di seguito:

1. C'è una mappa della coltivazione dell'ulivo nella zona? (AIMA? Enti per lo sviluppo dell'Agricoltura?, Comunità Montana? Comune?)
2. Quanti sono i produttori e con che livello medio di capacità produttiva?
3. Quali sono le differenze di coltura fra le varie zone: esistono piante diverse, diverse esposizioni, diversi tipi di terreno?
4. Quale è la capacità di trasformazione sul posto: quanti frantoi e di che tipo.
5. C'è un esame organolettico attuale? (Se non c'è farlo subito attraverso un Istituto Universitario).
6. Quali sono i benefici riservati dallo Stato o dalla Comunità Europea a questa produzione.
7. Quali sono le formule associative (cooperative?) che beneficiano di finanziamenti o agevolazioni fiscali.
8. Cosa sta succedendo nel mondo della produzione dell'olio d'oliva (D.O.C., Istituti di tutela, etc...)
9. Verso quali mercati, quale quantità ed a quali prezzi si esporta (fornirsi di dati ICE).
10. Che produzione, quale capacità di consumo, quanto si importa e da quali paesi (Ministero Agricoltura).

La lista potrebbe essere più ampia, ma credo che questi siano i punti principali dai quali si ramificano, secondo le risposte, altri punti di dettaglio.

C'è n'è abbastanza per lavorare dei mesi, magari partendo con una fondazione senza scopo di lucro, con la finalità di "far conoscere e divulgare l'olio d'oliva buccinese".

Perché, anche senza aver approfondito i punti della lista è certo che solo una "etichetta unica" può raggiungere lo scopo di risolvere il cuore delle "lagnanze": l'olio di Buccino è buono, ma non si vende neanche ai minimi di mercato (5/6 mila lire). Di certo c'è anche che (non me ne voglia il mio amico Angelo Paesano) una coope-

rativa come l'attuale vale le lire della quota associativa e comunque non basta stare insieme (se non per apprezzabile valore sociale) per fare affari.

Come sanno bene americani e giapponesi: "oggi il problema non è produttore, è vendere!".

E per vendere in un mercato in concorrenza, in continuo movimento, sottoposto alle costanti sollecitazioni della comunicazione pubblicitaria, bisogna avere le idee chiare. In particolare una: sapere a chi vendere.

Non esiste più un tipo standard di consumatore (forse non è mai esistito), ma diversi gruppi di consumatori con diversi orientamenti all'acquisto.

Grandi aziende di commercializzazione del prodotto olio, possono permettersi di sparare nel mucchio perché hanno sensibili volumi di merce da "piazzare".

Una produzione come quella buccinese, che immagino interessante, ma non esagerata, dovrà mirare con precisione il suo target, cogliere una "nicchia" precisa per evitare di combattere con i grossi che hanno al loro arco tante frecce (produttive, distributive, pubblicitarie) da colpire cento Buccino.

Quindi, che facciamo?

Lasciamo tutto come sta o ci proviamo?

Io la mia parte sono disponibile a farla, mettendo in comune (senza alcun vantaggio personale visto che l'olio che produce mio padre basta solo alla famiglia) le mie conoscenze decennali di esperto di vendita ed utilizzatore di tecniche di marketing, e Voi?

Geppino Fericola

Caro Geppino,

ti ringrazio per aver voluto con questo tuo scritto, chiaro e ricco di contenuto, continuare il dibattito sull'olio d'oliva, aperto il 6 agosto scorso a Buccino. Questa è una prima risposta alle sollecitazioni che il convegno si prefiggeva. Speriamo che i produttori buccinesi e gli operatori del settore rispondano all'appello, perché sono loro gli attori principali. Noi possiamo solo offrire la nostra collaborazione e nel caso specifico la tua esperienza di uomo-mercato. Ci sono altri buccinesi come te, sparsi per il mondo, pronti a rispondere all'appello. Noi come giornale faremo da trait- d'union; l'importante che gli interessati non ci lascino con le braccia aperte! Sarebbe un vero peccato perché solo uniti i piccoli diventano grandi.

Gentile Direttore,

šabato scorso, ad Auletta, al termine di un convegno avente ad oggetto il riconoscimento della D.O.C. all'olio di oliva della zona, sono per caso venuto in possesso di una copia del periodico "La Voce di Buccino" che Ella dirige.

Desidero innanzitutto formulare i più vivi rallegramenti ed i più fervidi auguri per l'iniziativa assunta: valore e significato della stampa locale sono incommensurabili, costituendo un apporto prezioso ed anzi essenziale per la conoscenza dei problemi comuni e per l'attivazione di tutte le libere energie per una loro soluzione partecipata e responsabile.

Anche a cagione del tema poco prima trattato, la mia attenzione è stata in particolare attratta proprio dal tema - ben definito "sogno" - dell'olio di oliva, della sua valorizzazione in chiave D.O.C.. Ho anche letto con interesse le puntuali note sul convegno del 6 agosto (al quale, se invitato avrei volentieri preso parte) e sulla relazione del prof. Fidanza.

E' mio convincimento che il problema in oggetto potrà avere felice soluzione solo concertando esperienze e sforzi e per questo mi permetto di segnalare l'opportunità a che sia in tempi brevi indetto un convegno operativo al quale partecipino rappresentanti delle Comunità Montane, dei Comuni interessati, dei produttori, dei trasformatori, delle forze politiche e sociali.

Il suggerito incontro potrebbe svolgersi proprio a Buccino, promosso, appunto, dal Suo periodico. Di tanto ho fatto già cenno al signor Antonio Gagliardi da Auletta che ha organizzato il convegno al quale prima ho fatto riferimento.

Se la mia proposta dovesse incontrare - come auspicio il Suo consenso, sarò lieto di ascoltarLa per concorrere a definire il da farsi.

Con rinnovati auguri e saluti cordiali.

Michele Pinto

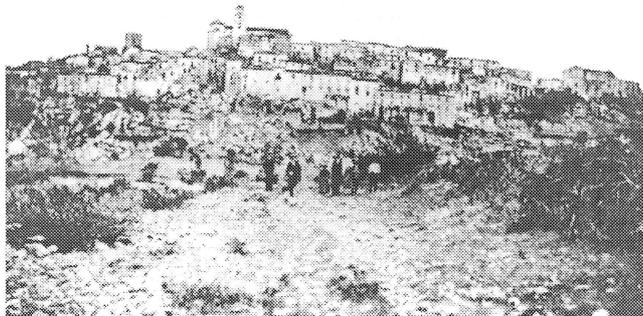
Gentile Senatore Pinto,

ero presente al convegno del 21 ottobre scorso ad Auletta (vedasi servizio a parte) perché, come ha avuto modo di leggere su questo giornale, sono interessato al tema "olio d'oliva". Al convegno organizzato dalla "Voce di Buccino", il 6 agosto scorso, non è stato invitato, non solo Lei ma tutti i politici della zona, perché ho voluto fare un 1° incontro tra "paesani". La sola eccezione è stata quella del prof. Alberto Fidanza, quale studioso e fautore della dieta mediterranea che vede nell'olio d'oliva l'alimento principale. Condivido pienamente la sua micro-analisi del problema in oggetto e sono convinto che solo unificando le forze si può sperare nel decollo di un prodotto che è stato osannato a parole e sottovalutato nei fatti. Avevo già in programma un secondo convegno, aperto alle componenti che Lei fa cenno. Anche se in anticipo sui tempi che avevo prefigurato mi trovo pronto a rispondere in maniera positiva all'invito. Sono a disposizione per concordare tempi e modalità. La ringrazio per gli auguri e le buone parole per "La Voce di Buccino", e in attesa di incontrarla porgo cordiali saluti.

Angelo Imbrenda

Buccino: una miniera archeologica poco conosciuta. Un tesoro sommerso da valorizzare

Dal territorio buccinese continuano da anni ad emergere importanti ritrovamenti archeologici. Questo grazie all'attività della soprintendenza archeologica che con la collaborazione dell'Università di Salerno portano avanti una serie di scavi fin dal 1988. Le ultime importanti scoperte riguardano una serie di tombe arcaiche (a fosse) direttamente nella terra, ricche di corredo di accompagnamento. Sono state rinvenute tombe del IV secolo a.C.; altre dello stesso periodo furono scoperte negli anni passati. Un'altra tomba di fine IV secolo a.C., più monumentale (a camera) con un grosso accumulato di frantumi, con oggetti della defunta. Una volta restaurata e studiata si potrà vedere nella sua interezza. Attualmente questi reperti vengono conservati presso il museo di Pontecagnano, dove si procede alla restaurazione. A fine ottobre i lavori di scavo vengono fermati per ovvi motivi atmosferici e si dà luogo alla fase di classificazione, di studio e di restauro. Tutto ciò è coordinato dall'ispettore di zona dott.ssa Adele Lagi, nonché direttore del museo di Pontecagnano. E' dall'88 che si sta lavorando con dei programmi articolati che stanno portando a importanti risultati. Considerato che c'è solo questo museo e che va da Pontecagnano al Vallo di Diano e vista l'importanza che rivestono le passate e recenti scoperte fatte nel territorio buccinese, si può aspirare ad avere assegnato un museo a Buccino. I reperti ci sono e continuano ad uscire dalle viscere della terra buccinese. Se non vogliamo che all'emigrazione delle braccia e delle menti segua anche della nostra storia e delle nostre radici ci dobbiamo attrezzare in merito. Buccino continua a sfornare tesori, cerchiamo di non depauperare questa immensa ricchezza. Per permettere alle nuove generazioni di conoscere le proprie radici, questo giornale organizzerà un convegno-studio sulla situazione degli scavi archeologici a Buccino. Modalità e tempi saranno resi noti nel prossimo numero. Si coglie l'occasione per invitare le persone e gli Enti Locali a dare un cenno di adesione all'iniziativa.



Buccino inizio '900: in primo piano la località S. Stefano ove si stanno facendo interessanti scoperte archeologiche.

STUDIO FOTOVIDEO DI VONA

di Quintino Di Vona

Trav. 1° Via Iannicastro
84021 Buccino (SA)

Tel. 0828-951003 - 0330-825025

Servizi Video e Fotografici per Matrimoni, Cerimonie ecc.
Riversamenti da: Filmati 8 e Super 8,
Betamax, VHS-C, Video 8, S-VHS,
sistema Colore N.T.S.C.,
Titolazioni Digitali, Sonorizzazioni
Computer Grafica

NOLEGGIO e ASSISTENZA
AMPLIFICAZIONE AUDIO

BUCCINO E LE SUE ORIGINI LE NECROPOLI ESTERNE

Gli scavi condotti principalmente nella località S. Stefano, a nord est dell'arce di Volcei, che coincide con il centro storico dell'attuale Buccino, sono stati motivati da una situazione di emergenza verificatasi in seguito ai preparativi per installarvi dei prefabbricati per i terremotati.

Quando è venuto alla luce ha rivelato un capitolo importante della più antica storia di Volcei, che si integra con quanto è stato rilevato da scoperte fortuite ad est nell'area del campo sportivo, dove sono state rinvenute sepolture del IV secolo a. C., a S. Paolo, a Nord-ovest, dove era un insediamento del IV secolo a.C. e soprattutto a Sud-ovest, in località Braida, dove i lavori sono stati più sistematici e come a S. Stefano, dove ad aree sepolcrali, dal IV secolo a.C. in poi, si sono sovrapposti degli edifici. Mentre le testimonianze più antiche si riferiscono ad una frequentazione della media età del bronzo (XVI-XIV sec. a.C.), le sepolture più antiche possono essere datate agli inizi del periodo orientalizzante, intorno al 700 a.C. e sono in parte di bambini in olle, ma scarsissime di corredo. Un'immagine più concreta si può evincere dal terzo quarto del VII sec. a.C. quando si afferma anche nella Lucania interna la ostentazione in tomba. Poi, verso la fine del IV sec. a.C., sorge un edificio, forse sacro, addossato al pendio dove questo comincia a diventare più ripido, e nel IV secolo inoltrato esso viene ampliato con un complesso edilizio, distrutto intorno al 280 a.C. al momento della definitiva conquista romana, quando si cessa anche di seppellire nelle aree di cui si è detto.

Successivamente, dopo qualche tempo, l'edificio viene ricostruito in forma più povera, per essere definitivamente distrutto al più tardi nel 206 a.C., quando, dopo aver parteggiato per Annibale, Volcei si arrese ai Romani.

Le sepolture appartengono alla "cultura della valle del Platano", ossia, secondo la classificazione di Yntema, al gruppo Ruvo-Satriano, che è stato messo in rapporto con i "Peuketiantes" una popolazione menzionata da Ecateo nel V secolo a.C. quanto meno affine ai Peuceti della Puglia centrale. Le sepolture, che in parte si estendono anche sotto gli edifici del IV secolo a.C., sono, salvo una tomba a camera del periodo intorno al 360-50 a.C., a fossa, e, con pochissime eccezioni, il rito è quello del rannicchiamento.

La ceramica è, nel periodo arcaico, affine a quella peucetica e iapigia, e fino al IV secolo a.C. la forma più caratteristica è la "nestoris", un'olla con due anse orizzontali e due verticali ornate da rocchetti, che nel tardo VI secolo ha sostituito la trozzetta, con sole anse verticali, affermatasi nel tardo VII secolo a.C. ed apparentata con quella tipica della ceramica iapigia.

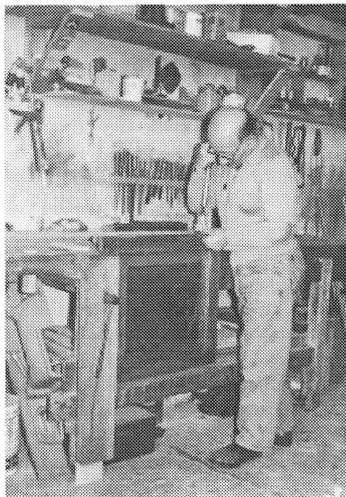
Caratteristiche di tale "facies" culturale sono, sempre in età arcaica, alcuni motivi ornamentali, quali la losanga con appendici a coda di rondine, di origine balcanica, ma anche altri, quali i cerchi con contorno stellare entro fstoni e le linee a zig-zag su gran parte della superficie del vaso. A tale repertorio tende a sostituirsi nel tardo VI secolo, in concomitanza con l'introduzione del tornio veloce, la decorazione a fasce di derivazione greca, in concomitanza con forme della stessa origine legate all'ideologia del banchetto, tra cui il cratere e la kylix. Contemporaneamente cominciano le prime importazioni di vasi attici, ed agli inizi del IV secolo appaiono prodotti figurati di provenienza tarantina e poi pestana.

La tomba 104 a camera e dipinta, rivela nelle figurazioni, malgrado lo stato frammentario in cui ci sono pervenute, uno stretto rapporto iconografico con le tombe pestane.

Quando agli edifici sorti nella parte più orientale della necropoli di S. Stefano, quello principale comprende nella sua fase della fine del IV secolo una sala per banchetto con pavimento in tessellato. Il mosaico di tale sala da banchetto per uomini con ben 11 posti per letti è tra i più antichi pavimenti del genere con parti in tessere finora noti e finora il più antico in magna Grecia ed ha le parti nere in un impasto di lava e quelle rosse in cocciopisto, mentre il motivo stellare con i delfini e il meandro si ritrovano in altri mosaici, anche a ciottoli, più o meno contemporanei.

Werner Johannowsky

Tratto da:
Buccino a Volcei
ricostruzione ed archeologia



Mario Maruottolo in azione di restauro

Maestri calzolai buccinesi: Ritorno al passato?

C'è una ricca tradizione di maestri calzolai buccinesi che va dall'inizio secolo agli anni '70. Ne citiamo alcuni tra i più prestigiosi interpreti del "bancariello": Antonio Tortoriello, i Fascella, la famiglia dei "Valvanesi" e dei "Picernesi". I Picciuolo (valvanesi) erano Totonno, Santino e Natalino. Quest'ultimo malgrado un fisico non proprio da atleta giocava anche a pallone. Ricordiamo a seguire i "ciarbanella": Antonio Zitarosa e figli. Pasquale Speranza e figlio Carlo, da dove è uscito Donato Sacco che insieme ad Arturo Salimbene diedero vita all'ultima grande bottega di calzolai con tanti disepoli. C'era "u maestro" (Marasco) e Domenico Chiariello "u sciapaiso". "Riminico lu setaro". Successivamente i giovani calzolai buccinesi con l'automazione nella fabbricazione delle scarpe si sono trasformati in commercianti e girano per fiere e mercati non più a vendere le loro creazioni ma prodotti fabbricati da macchinari sempre più sofisticati. C'è un'idea di mettere su di nuovo una bottega per la creazione di scarpe fatte a mano, affidandosi alla maestria dei pochi maestri calzolai che ancora ricordano questo mestiere. E' un'idea che non si sa fino a che punto ha dentro di sé una vera capacità propositiva o l'ultimo sussulto di un amore romantico verso un'arte che va scomparendo o che forse è già scomparsa.



Un calzolaio in pensione con il nipote "Lu bancariello" serve solo per far divertire i bimbi.

Maestri falegnami buccinesi

Onofrio Mario Maruottolo in Argentina e ritorno

Uno degli ultimi falegnami ancora in attività a Buccino, è Mario Maruottolo. Si dedica per lo più a lavori di restauro di vecchi mobili. E' uno dei tanti "reduci" dall'Argentina. Ha vissuto in quel lontano paese, dal 1951 fino al 1974, lavorando prima in fabbrica e successivamente in proprio. E' stato uno dei primi a lavorare l'alluminio a Buccino sin dal suo rientro nel 1974. Perché - afferma lo stesso Maruottolo - l'alluminio è facile da lavorare per un falegname. Appena rientrato dall'Argentina qualche mobile su misura si faceva ancora, ma oggi questo non è più possibile, anche per mancanza di aiuto. Quei pochi che vengono per imparare il mestiere, la prima cosa che chiedono è "quant'è la paga?". Essendo solo e con una certa età, mi adatto a fare piccoli lavori di restauro. I giovani - dice accorato - non vogliono saperne di imparare un mestiere. Quando ero in Argentina ho lavorato in tre fabbriche e poi a prezzo di grossi sacrifici ho messo su un laboratorio in proprio. Oggi a Buccino - c'è poco lavoro e tante tasse (questo è il leit-motiv di un po' tutti gli artigiani intervistati). Abbiamo chiesto al nostro mastro falegname quali sono stati i più famosi lavoratori del legno buccinesi del passato. Mi ha fatto i nomi di: Tommasino Volpe, Attilio Laudano, Armando Branda, Giuseppe Cariello (Montecarlo), Giuseppe Trimarco (r'panarcotta) e Pasquale Fascella, Donato Di Vona. A questi ci sarebbero da aggiungere tanti altri maestri falegnami in gamba e ci scusiamo nel non citarli tutti. Chudiamo l'incontro con il nostro interlocutore con l'amaro in bocca. I giovani non pensano di apprendere dei mestieri che potrebbero ancora dare delle soddisfazioni, sia dal lato creativo che economico. Ma la colpa non è loro, bensì di una società che ha creato il mito del "posto" e oggi vediamo a quali conseguenze nefaste questa illusione ci ha portati. La bottega scuola poteva svolgere una funzione importante per portare i giovani ad imparare dei mestieri o arti che non conoscono crisi occupazionali. Ma, forse, si sente più realizzato un laureato disoccupato che un artigiano occupato.

Convegno ad Auletta sull'Olio d'oliva.

Si è tenuto ad Auletta, nell'ambito della "festa dell'Uva e dell'olio d'oliva", un convegno-dibattito, organizzato dall'Associazione Sportiva Aulettese. Alla fine è mancato il dibattito che per il tema sviluppato poteva tornare utile. Un'annotazione da cronista sportivo: Si è notata la presenza della sola area di centro sinistra dei politici in campo. Antonio Gagliardi da esperto sportivo sa che una squadra per poter far risultato deve coprire tutte le fasce e la fascia di centro destra era sguamita. Considerato che la regione è governata dal centro destra un assessore o almeno un consigliere di quell'area poteva pur tornare utile a fare il risultato. Detto questo, devo congratularmi con l'organizzazione per la buona riuscita della manifestazione, grazie anche all'intervento professionale del "castellano", padrone di casa, dott. Maioli. Questi dopo un polemico richiamo alla latitanza dei politici tra una elezione e l'altra, ha illustrato i lati positivi e anche negativi nella coltivazione dell'ulivo da parte dei pur secolari esperti produttori (es. concimazione fatta in periodi sbagliati) I rappresentanti politici hanno fatto la loro parte, portando a conoscenza gli strumenti legislativi utilizzabili nel settore oleario (Diretti che si è soffermato su un "mancato finanziamento di 20 miliardi destinati alla provincia di Salerno, non per colpa dei frantoiani, né dei produttori, ma per colpa di alcuni sindaci". Ha sottolineato che nella zona, per parlare di denominazione d'origine bisogna considerare la pianta esistente, che "non è né frantoiano, né leccino ma aulettese". "Bisogna portare avanti dei progetti finalizzati al d.o.c., ossia considerare il patrimonio autoctono" (piante native della zona). Formazione professionale quindi e i produttori dovrebbero far ricorso ad esperti agronomi. Ha preso la parola l'on Mattina che ha esordito dicendo che "se si pensa che i problemi del lavoro nella zona di Auletta e altrove possono essere risolti con il d.o.c. o non d.o.c. dell'olio d'oliva avete sbagliato". Devo dissentire del tutto da questa premessa, dell'On. Mattina perché il d.o.c. significa qualità e questa si ottiene non stendendo reti per la raccolta ma raccogliendo a mano il frutto al momento opportuno per avere l'olio di qualità. Ciò porta ad utilizzare più mano d'opera e nel caso specifico giovanile. Costo di produzione più alto e di conseguenza prezzi di vendita adeguato alle spese. Una piccola esemplificazione per capire perché i piemontesi, i veneti, i toscani producono vini di qualità che ha dato lavoro a tanti nostri conterranei emigrati in quelle regioni. Non è detto che "il passare ad una produzione d.o.c. significa tagliare la quantità d'olio prodotta con conseguente riduzione di persone". Perché nulla vieta di affiancare alla produzione di qualità la tradizionale forma produttiva. E' da condividere invece la sollecitazione fatta dall'on. Mattina ad organizzarsi in maniera associativa anche se ci sono esperienze negative del passato. Ha preso la parola il consigliere regionale De Simone che ha denunciato la mancanza di informative tra la regione e gli addetti ai lavori. Solo pochi sono a conoscenza delle possibilità offerte al settore sotto varie forme. "Fino ad un fa il 70-75% delle risorse disponibili non venivano utilizzate per la mancanza di informazioni fornite, per la mancanza di progetti e di programmi". "Risolvere quindi il problema dell'accesso all'informazione". Ha chiuso il convegno il sen. Michel Pinto, citando alcuni dati: "le colline salernitane contano su 78 comuni che fanno parte di un'area che produce il 10% circa di olio d'oliva e che è già determinata geograficamente". "La pratica d.o.c. quindi esiste già e su questo problema è stata nominata una sottocommissione del Ministero delle Risorse Agricole, presieduta dal prof. Bianchi. Entro il 6 o 7 dicembre prossimo si recherà nelle nostre zone, per verificare non solo la compatibilità della ricetta che non comporta soli diritti ma anche profondi doveri per farsi riconoscere la denominazione di origine controllata". E' compito degli enti locali (comuni - comunità montane), operatori del settore, predisporre ed attuare dal punto di vista tecnico e scientifico delle relazioni prestigiose. Alla fine si è passati ad una manifestazione di balli tradizionali da parte di un gruppo folk di Auletta.

Mi chiamo Vito, ho 21 anni, abitavo fino a 9 mesi fa in provincia di Salerno, ora sono ospite della comunità di San Patrignano. Ieri sera a cena Antonietta (moglie di Vincenzo) ci ha dato la tragica notizia: "Vincenzo è in coma", erano le 22.30, il silenzio regnava fra tutti noi, era un silenzio diverso, era un silenzio che parlava. Devo tanto a quell'uomo che mi ha aperto la porta di casa sua, che mi ha detto, da oggi diventerai come tutti gli altri ragazzi: mio figlio. Era un papà premuroso, attento alle esigenze dei propri figli, si è fatto carico al nostro ingresso del nostro passato, ha tutto ciò che aveva per far nascere in noi una coscienza e un animo degni di ogni persona dabbene, tanti gli sono rimasti vicini, tanti però non gli hanno creduto, questi ultimi li vedete tutti i giorni, sono ragazzi come me come tutti noi, in cui il desiderio della roba ha prevalso sulla possibilità di ritornare a vivere una vita, una vera vita.

Ho parlato con lui una sola volta al colloquio per entrare qui, poi per la sua salute cagionevole mai più; ma era molto vicino a noi, era dappertutto in ogni cosa che avevi intorno, allora ho capito quando era grande quell'uomo, l'ho capito dall'intensità con cui ognuno qui, lo porta nel proprio cuore. Ho imparato ad amare quell'omero, grande e grosso, con i suoi baffetti, e i capelli bianchi, e a fare dei suoi insegnamenti una ragione di vita.

Oggi sono qui con un motivo in più, Vincenzo deve continuare a vivere anche nel mio cuore.

Pacelli Vito

P.S. Questa lettera non è la macchinazione di nessuno, e il frutto di ciò che ho dentro.

Una lezione di vita

Volevo da tempo trattare, su questo giornale, del problema droga. Ma speravo anche che altri mi aiutassero a rompere il ghiaccio su un terreno di scottante attualità e di conseguenza avevo temporeggiato. La lettera di un giovane della nostra zona, ospite della comunità di S Patrignano, mandatami tramite suo padre affinché la pubblicassi mi ha fatto fare questo passo. Se un padre, superando paure e pregiudizi, ha il coraggio di "gridare" il suo dolore per esorcizzare questo mostro che ha attentato alla vita di suo figlio, noi non possiamo far finta di non vedere nascondendo la testa sotto la sabbia. Quale diritto abbiamo di ignorare questo problema drammatico che affligge l'attuale società. Ringrazio Vito e suo padre che mi hanno dato una lezione di vita e auguro ad entrambi di uscire al più presto da quel tunnel che noi tutti abbiamo costruito con la nostra ignavia. Nella tua lettera, caro Vito, si intravede la volontà di lottare fino alla sconfitta del "mostro" e in attesa di rivederti tornare vittorioso ti invio un affettuoso abbraccio.

a.i.

Sundern-Germania

Carissimo Angelo,

prima di tutto ti ringrazio per avermi spedito il giornale... non puoi immaginare come ero contento quando la sera sono rientrato a casa e mio figlio mi ha detto: Papà c'è il giornale per te che viene da Buccino. Io subito l'ho letto e mi sono accorto che a leggere e guardare quello che accade è molto interessante per noi emigranti. Io sono da 24 anni in Germania. Fammi sapere se si può fare l'abbonamento. Ci sarebbero tantissime cose da dire ma non mi prolungo. Ti saluto

Nunzio Iuorio

Caro Nunzio,

ricambio i saluti e per l'abbonamento Vi lascio alla vostra sensibilità per contribuire alle spese, come già ho avuto modo di dire sulla Voce di Buccino.

Buccino, non dimenticare...

Nel numero di settembre di codesto periodico, vi era un eccellente articolo intitolato: "La strage degli innocenti continua", nel quale vi era la lista degli innocenti che persero la vita in seguito agli eventi bellici del 16 settembre 1943; in tale triste lista ho letto, tra gli altri, il nome di mia zia, Del Monte Carmela.

Poiché di questa mia zia conservo con cura una foto, guardandola nella sua beltà e nel suo splendore di fanciulla, mi è venuta una forte curiosità di tale evento, tentando di fare una ricerca di fonti al riguardo. Le fonti non sono mancate, anzi si sono dimostrate con copiosità e con assoluta attendibilità, poiché sono state prodotte da testimoni oculari d'eccezione, che sono state le mie due zie, Filomena e Iolanda, e mio padre, Agostino.

Loro mi hanno spiegato che mia zia Carmela si trovava davanti la chiesa di S. Antonio Abate, proprio di fronte all'ingresso dell'allora villa comunale, lungo in cui fu colpita dalle schegge di una bomba, sganciata da un aereo alleato, che cadde proprio dove attualmente è situata la vasca circolare sita all'interno del giardino. Dopo due giorni di una lenta e terribile agonia, mia zia morì, esattamente alle ore 15 del 18 settembre 1943.

Prendendo spunto da tale nefasto e crudele evento, la mia mente è corsa a scorrere le raccapriccianti immagini delle stragi di Capaci e di via D'Amelio, a Palermo, ove persero la vita, rispettivamente, il giudice Giovanni Falcone con la consorte, e il giudice Paolo Borsellino, tutti accomunati in un tragico destino con i rispettivi agenti di scorta. Di tanto in tanto mi sovengono i nomi, spesso dimenticati, di quei ragazzi sventurati colpiti, nel fulgore della giovinezza, in modo così orribile ed atroce. Tra loro mi sovviene più di tutti, paragonandolo al triste destino subito da mia zia, il nome di MANUELA LOI, componente la scorta del Dr. Borsellino.

Perché, allora, noi tutti cittadini di Buccino non rivolgiamo un appello alle autorità competenti affinché vogliano onorare la memoria di Manuela Loi, intitolandole una piazza; del resto anche lei è stata una vittima innocente che ha immolato la sua vita e, soprattutto la sua giovinezza, per la fedeltà giurata allo Stato italiano, che però spero non si sia dimenticato di tutte le vittime delle stragi che per anni hanno insanguinato la nostra coscienza di popolo democratico.

Anche lei ha il sacrosanto diritto di essere ricordata da un popolo civile ed onesto come è quello di Buccino che ha sofferto in prima persona per le stragi scaturite dal secondo conflitto mondiale. Mi auguro che Buccino si voglia dimostrare grande attraverso un gesto così semplice.

Buccino, li 04 ottobre 1995

Con i più cordiali e distinti saluti

Manfredi Del Monte

Caro Manfredi,

penso che in Sardegna, nel suo paese d'origine, Manuela Loi sarà stata già ricordata degnamente, come tanti altri oscuri eroi del nostro tempo saranno ricordati in vario modo nelle piazze e vie del nostro Paese. Come sarebbe giusto ricordare Vincenzo Muccioli per quello che ha fatto, e la sua comunità continuerà a fare per migliaia di giovani disperati, sostituendosi ad uno Stato che dimostra, giorno dopo giorno, l'incapacità a dare risposte serie e concrete alle problematiche giovanili e non solo a queste.

Cardano al Campo 10.10.95

Egregio sig. Imbrenda,

con grande gioia ho ricevuto una copia del giornale. Grazie. Grazie per questa ventata di aria di casa mia, della quale ho sentito per un attimo la carezza sul viso, e quasi la sensazione di sapori e odori che solo nel proprio paese si possono sentire. Ci siamo incontrati la scorsa estate in paese, proprio davanti alla posta, e lei mi ha dato un bel pò di numeri del giornale. Mia moglie li ha letti d'un fiato, e pensavo avesse già mandato un piccolo ontributo affinché il giornale possa andare ancora in stampa. Ma sa "com sò r femmì" e così sopperisco alla mancanza allegando una piccola somma.

In attesa di ricevere i suoi saluti tramite le pagine del giornale, le porgiamo, io e mia moglie, i più sentiti auguri per la buona riuscita della rivista e arrivederci a presto.

Con simpatia

Fernicola Francesco

A cura di Angelo Imbrenda

Saverio Nacchia "lu trainier"

I 12 km di strada che da Buccino portano allo scalo ferroviario, oggi vengono percorsi da auto, bus, e anche da carri agricoli motorizzati. Negli anni 50 la stessa strada vedeva il passaggio di rare auto, di un bus della SITA e da un traino. Il monopolista di questo mezzo di trasporto era Saverio Nacchia, meglio conosciuto come "Saverio lu trainier". Questo personaggio, con il suo traino, per noi ragazzi degli anni 50, sembrava uscire da un film western, ma il suo accento, per niente americano, tradiva la sua origine dell'agro nocerino-sarnese. Aveva messo su famiglia a Buccino e di "professione" faceva il trasportatore a mezzo "traino". Successivamente, con il passare degli anni e con l'evoluzione del trasporto a mezzo autotreni, abbandonò questa attività principale per passare alla vendita di frutta e verdura, coadiuvato dalla moglie e dai figli. Il maggiore, Alfonso, giunto alla età della "ragione" si arruolò nella polizia stradale, Nunzio ha continuato l'attività con un avviato negozio di frutta e verdura. Anche Mario ha continuato l'attività del fruttivendolo, ma di quest'ultimo ne parleremo a parte. Torniamo al capostipite. Erano gli anni 50 e il nostro Saverio percorreva quasi quotidianamente il tragitto per lo scalo ferroviario e viceversa. All'andata portava merce "fabbriata" a Buccino, come ad esempio: articoli di rame delle nostre botteghe artigiane che tutti ricordano. Al ritorno, trasportava merce arrivata via ferrovia per le stesse botteghe dei ramai, o dei calzoi o di altri negozi di generi vari. Qualche volta soleva trasportare merce ancora più importante, almeno per il destinatario Michele Salimbene (mammalone). Si irrattava, lo diciamo subito per non tenere il lettore con il fiato sospeso, di damigiane di vino che il buon Michele si faceva inviare dalla Sicilia, presumo dal fratello Mario ivi residente. Si trattava di un vino generoso, perché come tutti sanno veniva dal "cuore" del mediterraneo. Sotto il peso di queste derrate, con il sole o con la pioggia, il cavallo trainava e schiumava sudore e rabbia sotto i colpi di frusta del padrone. Il ritorno, che era in salita, raddoppiava lo sforzo del cavallo e non c'era la possibilità di lasciare della merce per un successivo viaggio perché i clienti aspettavano. Ma era tanta la determinazione di Saverio nell'incitare la povera bestia che sembrava che fosse lui a trainare il carro e non il cavallo. Sudore e rabbia lungo i tornanti che portavano a Buccino. Quest'uomo e quest'animale erano l'espressione massima del lavoro come fatica. Perché non solo Saverio incitava la povera bestia, ma spesso, quando vedeva che questa era quasi sfinita e lo zoccolo slittava sulla strada, spingeva anche lui da terga il carro. Quei 12 Km di strada prima sterrata e successivamente asfaltata ne hanno visto cadere ettolitri di sudore dei due. Oggi in fase di revisione periodica della toponomastica del nostro paese si potrebbe intestare, l'ultimo tratto della provinciale che porta dallo scalo ferroviario a Buccino, dal pozzo della strada a S. Vito, a: "Saverio Nacchia - professione trainiere". Ma faremmo un torto al cavallo e penso che non se ne farà nulla, anche perché entrambi non hanno benemeranze politiche.

Angelo Imbrenda

Mario Nacchia: addetto ai foraggi

Quando incontro per le strade di Buccino Mario Nacchia, figlio di "Saverio lu trainier" con il suo aspetto sonnacchioso, il mio pensiero va subito ai ricordi della scuola elementare. Si perché con Mario siamo stati compagni di scuola e come maestro avevamo Paolino Via (Nenenne). Quando il nostro maestro di scuola e di vita faceva l'appello, immancabilmente notava l'assenza nel banco di Mario Nacchia. Mi invitava quindi, proprio perché vicino di casa dell'assente, ad andarlo a chiamare a casa. Sapevamo tutti che Mario, dopo essere andato di primo mattino alla stalla a governare il cavallo, tornava a casa ancora assonnato a dormire. Perché dovete sapere che se anche durante la giornata lavorativa il cavallo veniva maltrattato, durante le ore di riposo, questi veniva trattato con tutte le più amorevoli cure, come un purosangue da ippodromo. Anche perché era l'unico capitale, insieme al carretto della "Trasporti Saverio Nacchia & Figli". Per non far perdere giornate di scuola a Mario il nostro maestro prendeva un'iniziativa che non era contemplata dal regolamento scolastico, ma che faceva parte del nostro vivere quotidiano di una piccola comunità. Interessarsi del vicino, non solo in negativo ma anche in maniera positiva come nel caso specifico. Ancora oggi, quando incontro Mario con il suo aspetto sonnacchioso, penso che non ha ancora recuperato il sonno perso per governare al meglio l'unico capitale di famiglia.

Cena a pane e fichi

La civiltà dei consumi ci ammannisce tutti i giorni tramite la televisione tavole ricche di ogni ben di Dio. Tutto ciò comporta una ricca costante di prodotti dietetici per evitare antiestetiche gibbosità. Addirittura ci fanno vedere al rallentatore come si mangia una mozzarella lentamente per godere fino in fondo il piacere di un prodotto che di latte contiene la stessa percentuale di caffè, nella tazzina di Eduardo, nella commedia: "Natale in casa Cupiello". Ovvero, diceva Eduardo, quella tazza caffè non ne aveva mai visto. Prendiamo lo spunto da questa commedia per raccontarvi una cena in una casa buccinese negli anni '50. Avete tutti davanti agli occhi casa Cupiello? Ecco, la casa dei "Fantuccino" al corso Garibaldi, ove oggi c'è una agenzia di assicurazioni, poteva reggere bene la scena. Se il pranzo in questa casa era a base di pasta fatta in casa, che doveva fungere da primo, secondo e frutta, secondo i dettami della dieta mediterranea, la cena invece era trasgressiva. In che cosa consisteva? In un concentrato di amidi e zuccheri, per via del consumo di pane e fichi neri. L'antisipato a base di prosciutto e fichi era un'invenzione di là da venire. Vi chiederete come faccio a conoscere il tipo di cena in casa "Fantuccino"? Forse perché questi avevano l'abitudine di invitarmi a casa loro? Niente di tutto ciò! Era solo perché la mia famiglia era la fornitrice ufficiale dei fichi e io avevo il compito della consegna a domicilio.

Se ben ricordo i fichi si vendevano a 10 lire al chilo e con circa 20 lire, questa famiglia copriva il costo della cena. Avvenne poi che vendemmo il terreno su cui raccoglievamo i fichi e questa famiglia decise di trasferirsi al nord d'Italia perché non c'era chi poteva assicurare loro una così ricca Cena.

CHIESE BUCCINESI

Chiesa dell'Annunziata. Da molti anni chiusa al culto dei fedeli perché inagibile.

Una delle chiese più ricche di storia e di tradizioni. Sede della Congrega dell'Annunziata. L'altra confraternita era quella dei SS. Pietro e Paolo, presso la Chiesa Madre.



Foto M. Chiariello

Chernobil chiama: Buccino risponde Anche a Buccino i piccoli Gorbaciov

Un anno Fà, chiama la moglie di un collega in ufficio a Roma, preoccupata perché non sapeva quale medicina dare al bambino con la febbre. Il collega rivolse ad una collega per chiedere quali medicine dava a suo figlio in caso di febbre. Noi sapevamo che questo collega aveva due figli già grandi e non riuscivamo a capire perché chiedeva spiegazioni per medicine a bambini. La medicina infatti serviva al piccolo Gorbaciov - così chiamavano, affettuosamente, il bambino ucraino che ospitavano a casa. Non solo a Roma, ma in tutta Italia si ospitavano da anni bambini e ragazzi ucraini per consentire loro un periodo di disintossicazione, per scaricare la nube tossica di Chernobil, dopo il disastro della centrale nucleare. Anche a Buccino, la solidarietà di alcune famiglie buccinesi permette ad una ventina di ragazzi ucraini di stare per circa 40 giorni lontano dalle zone contaminate e di disintossicare il loro organismo. Si è creato un clima di felice solidarietà tra la popolazione buccinese e questi piccoli Gorbaciov buccinesi.



16 agosto 1995 - Sagra della pasta I bambini Ucraini ricevono il piatto ricordo

Landolfi s.n.c. di Giorgio Landolfi & C.

Concessionaria



olivetti

PRODOTTI PER UFFICIO
 INFORMATICA
 COMPUTERS
 TELEFONIA e FAX
 ARREDAMENTI
 ASSISTENZA TECNICA
 Viale Pastore, 59 - BATTIPAGLIA
 Tel. 0828/305528



ASSOTEC srl
 Associazione tecnica
 responsabile tecnico
 Alfredo Schiavone
 sede legale: Via P. Grisignano, 7
 84127 Salerno
 0336 - 864279 - 0828 - 952344
 089 - 752128

LEGGE N. 46 DEL 5 MARZO 1990

NORME PER LA SICUREZZA DEGLI IMPIANTI

Civili abitazioni • Attività commerciali • Enti pubblici e privati

- INTERVENTI PER IMPIANTI ELETTRICI, TERMICI, IDRAULICI, AUTONOMI e CENTRALIZZATI
- PREVENZIONE INCENDI LEGGE N. 818 DEL 7.12.1984

A lavori eseguiti rilascio della certificazione di conformità alle normative (come previsto dalla legge)

SOPRALLUOGHI e VERIFICHE GRATUITI



Foto M. Chiariello

L'ultimo pedicure p'lu ciucce r' zì Vicenzo

*Chi ricorda r' nu maniscalco
ca' stia miezzo a S. Croce,
ca' tutt' le iuorne tagliava l'ogne
e ferrava tanta ciucce e qualche mulo?
T'aviva stà attiento quando passave,
cà nu cauce te putia sferrà
qualche ciucciariello nu poco pacciariello.
E' passato tanta tempo;
La boutique cà facia belle l'ogna
e cauzava scarpe nove a li ciucce,
ha levato l'insegna e pe lu ciucce
re zì Vicenzo nun è restato
cà piglià la via re lu maciello.
L'ultime notizie riene stù ciucce
mezze a tanta panini a S. Croce ma a Firenze.
E tu turista staie attiente,
mentre addiente stu panino,
cà stù ciucce è capace cu nu cauce
re te fà saltà tutte i riende.*

Angelo Imbrenda

"La Voce di Buccino"

Aut. Trib. di Roma n. 190/95
Direttore responsabile
Dino Baldi
Direttore
Angelo Imbrenda
Stampa GRG (z.i.) - Salerno
Direz., Redaz., Amm.ne
Via Carolei, 22 - 00173 Roma
Tel. 06-72670085

Il giornale si sostiene con il Vostro
contributo volontario
C/C postale n. 36456002 intestato a:
Angelo Imbrenda

Un Vostro piccolo contributo significa che
avete apprezzato l'iniziativa e provvederemo
a inviarVi il giornale che avrà periodicità bimestrale.

Attività editoriale di natura non commerciale nei
sensi previsti dall'art. 4 del DPR 16.10.1972 n. 633
e successive modificazioni.

Il Foro competente per ogni controversia è quello di
Roma.

Distribuzione gratuita

ADDIO CIUCCE

che brutte destine è stato lu tuie
sembra ca contra a tti
ce s'è mise finanche ddo

Ra quanne si nnaate - tu c'è sempre aiutate
ma nuie tamme sempe maltrattate
e mo quere ca è peggio
t'hammo proibbie scurdate.

Tu citte citte te ne staie murenne
ma nisciune te vene a cunsulà.

Quanta tiempe cu lu patrone tuie è passato
quanta fatica, quanta surate
quanta allucche pe nun parlà re re mazzate

Aha aha arriha! - mbiette a na sagliuta
cu na mazza o cu na zoca te levavano la saluta
nu viaggio e po n'atu viaggio ancora
fino acché nun arrevava l'ora
la sera re te reterà.

E quanta vote si sferrate
sotta a na grassa carecata
e pe terra senza fiato
nun t'è putute auzà.

Sule tanno t'hammo aiutato
pe cora e aurecchie t'hammo afferrate
e sano sano t'hammo speselute.
Facenne iuorne la matina

iere già pronte nnanze a la cantina
e cu sacche ciste o teniedde
te ne ive fore pueriedde

E a prima matina quanta ragliate
quanta allucche, quanta ammanazzate
aha aha iicqua - accosta ddà
era accumenzata n'ata iurnata
sempre re corsa, mai n'allentata
manche nu muzzecche a nu cardone
ca subbete nu colpe re bastone

Tiempe re besuogne - tiempe re necessetà
senza la fatica come facive a campà
nun c'era posto pe nisciuna pietà
tanne pure i criature pecceridde
avienna aiutà

Mo lu tiempo è passato
e tanta cose so cambiate
la meseria è fenuta
mo regna la superchietà
mo se campa comunque
nun c'è besuogne manco re faregà

Addio ciucce, tu r'è capite
si meno ciucce re quante l'ommene pote pensà
è capite ca ormai nun c'è cchiu posto pe te
in questa società.

Mario Chiariello

Mò vene Natele...

"Mò vene Natele,
n' teng r'ner,
m' piglie na pippa
e m mecca a fumà".

Accussì nanonna r'cia
a Natele, ogn' bota, ogn'ann
e i sndem sta cosa r'ria.

E perciò iaddummaneva:
"Che n'amma fà l'r'ner?"
E edda allora accummneva:
"Uè V'tù, vir com' peer
si mò ca è Natele vò fà
ddoi zppulecchie, ddui panzarotte,
quatte caddoppl cu lu baccalà
ng vooln tanda sold, a fa fott' !

Po e i accatà l maccarun,
n poch r' carna p' fà lu ragù;
scarp, vunnedd, cavuzun:
t'è vest n' poch pur' tu.

Senza r'ner nn z' canda messa!
come s' fece a cambà?
Ardduc' com' nu povr fessa
n'sciun t vol ausmà.

E si pò t' succer' nu uei
e lbei andò un' ca t'adda aiutà,
quir' t' rice " mò vrim crei"
si lu fangott n j puoi purtà.

Sop' la paglia r' na capanna
nascez a Natele lu bambniedd,
p'chè nn tienn lu patr e la mamma,
ern tropp povriedd.

Però t voglie rice na cosa:
Lu povriedd camba afflitt,
parecchie spine, mangh na rosa;

Però idd camina cchiù addritt
r quir' ca ten l sold a paleta
ca stann bbuon, ma sò pur trist,
sò semb scundend, sò pur n'gazzet,
iessn a ddà uerra pur a Crist!

Tu mò si angòra criatur
quann si fatt gross capisc
ca sembra probb'ie tutt seur
p chi poi nn z'arrechisc,

Però si nn fei mel a n'sciun,
s riesce a n nn'ess ftend
tu stei megli r i " ricc a pulun" (ricchi epuloni)
Vir ca si semb cundend.

Vito Russo

CAROSSELLO BUCCINESE

Soprannomi buccinesi;
curiosi, brutti, belli, alcuni
inpronunciabili, ma tutti
con una loro storia e ognuno
di noi può riconoscere e
riconoscersi.

La campagna

Lu pisciatù

Culo nivero

Don pertuso

Giuseppe la pesta

Ngilnboffa

Lu generale

Lu cugliane

Lu prevute

Carmela de pistacchia

Lu monaco

Presicco

Fra' Giuseppe

Zumparulo

Fra' Ntonio

Quattuocchie

Munsignore

La carcerera

Lu vescovo

Lu priore

Cammarera

Lu papa

Suricillo

Nuovi e vecchi Sostenitori

della "Voce di Buccino"

Chimeco Z.I. - Buccino

Antonio Caputo - Vascon (TV)

Francesco Femicola - Cardano al Campo (VA)

dott. Armando Di Leonardo - Buccino

Antonio Volpe - Torino

Nunzio Iuorio - Sundern- Germania

Bonaventuro Bardaro - Ozegna

Cronoscalata a Buccino

L'8 ottobre scorso è stata una giornata di "gloria" per gli appassionati di ciclismo buccinesi. Si è tenuta, infatti, una corsa contro il tempo sui 12 km di percorso: Buccino Scalo-Buccino. Circa 20 ciclo-amatori si sono cimentati contro il cronometro sul percorso che negli anni '50 vedeva le gesta dei nostri "campioni"; Antonio Lanzillo e Tonino Di Vona. La cronoscalata è stata vinta dall'Indurain dei poveri, un lucano nettamente il più forte, anche perchè era di una categoria superiore. Hanno difeso i colori locali, Giovanni Nitto (organizzatore della corsa) e Giuseppe Ianniello. Alla fine c'è stata la consueta premiazione, all'ombra della croce dell'Annunziata, con consegna di coppe per i partecipanti.

Davanti alla cantina di Clementina

Punto di ritrovo di appassionati di musica classica era la cantina di Clementina di Cicione al corso Garibaldi. Davanti a questo locale la sera si intratteneva il gotha degli esperti di opere liriche, che facevano le ore piccole a parlare sull'argomento e in special modo dei maestri delle varie bande musicali pugliesi ed abruzzesi. Verso le undici, Vincenzo Landolfi soleva salutare la compagnia e andare a dormire. "Ciccilluzzo di Mariannina", una sera decise di fare uno scherzo a Vincenzo Landolfi, e si accordò con Agostino Gigante. Quando il Landolfi si alzò dalla sedia per rientrare in casa e si accingeva a salutare gli amici, il Gigante lo interruppe e, fermandogli con la mano la sedia, esclamò: "stasera abbiamo parlato di tanti maestri celebri ma non abbiamo parlato del famoso maestro Patanè". Al che Vincenzo Landolfi seccato rispose: "si della patanè di tua sorella", e rientrò in casa tra l'ilarità dei presenti.

Campionato di II categoria

Luci ed ombre sulla Buccinese calcio

Dopo non so quanti anni ho visto una partita di calcio della Buccinese e anche questa volta su un campo a prestito. A S. Gregorio Magno, nella seconda giornata di campionato di II categoria era di scena Buccinese- Policastro. Il risultato finale è stato di parità (1-1). La squadra buccinese, nella tradizionale casacca rosso-nera, è andata in svantaggio su un imbambolamento collettivo della difesa rimasta ferma su un cross dalla destra. C'è stata una certa reazione che ha portato, sempre nel primo tempo al pareggio. Nel secondo tempo è andata vicino al raddoppio, con alcuni spunti degni di nota, ma è mancata la lucidità nelle conclusioni. La difesa ha mostrato carenze preoccupanti specie al centro, dove spesso il libero Nitto I è dovuto intervenire con affannosi recuperi. Gran lavoro di quantità e qualità a centrocampo da parte di Nitto II e Capo. Al centro dell'attacco mostra dei buoni numeri Fernicola ma, in attesa di iniziare una buona dieta mediterranea, ha bisogno di essere supportato maggiormente dai compagni. Troppo innamorato della palla l'estrema destra, e troppo sciupone l'estrema sinistra. Si sono notati una serie di sganciammenti in avanti del libero Nitto I sui calci piazzati, senza che venisse mai servito. Mancavano alcuni elementi e questo fa ben sperare per il prosieguo del campionato, perchè così come l'abbiamo vista può solo aspirare ad un campionato di bassa classifica. In attesa di rivederla in una formazione più agguerrita facciamo gli auguri di buon campionato.

a.i.

CAMPIONATO II CATEGORIA			
1°	Buonabitacolo	Buccinese	2 - 2
2°	Buccinese	Policastro	1 - 1
3°	Buccinese	Padula	2 - 3
4°	Pertosa	Buccinese	1 - 1

(sospesa per incidenti)



Savio
Caldaie murali a gas
De Longhi Climatizzazione
DITTA
Vincenzo Tuozzo

Termoidraulico - Elettricista
Installazione pannelli solari
Centro ass. caldaie murali SAVIO

C. da Ponte Piccolo - BUCCINO (SA)
Tel. 0828/957213 - 0360/851143

LABORATORIO
DI
ANALISI
CLINICHE
**DIAGNOSTICA
VOLCEI**

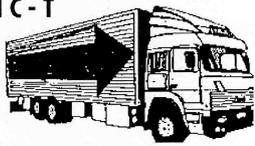
Via Pescara - Buccino (Sa)
Tel. 0828/952130

MACELLERIA
**Nicola
Murano**
Corso Garibaldi, 13
BUCCINO

SUPERMARKET
di
Angelo Trimarco
Via Provinciale, 16
Tel. 951215
BUCCINO

La tradizione buccinese in cucina
Ristorante "La Quercia"
Salone per:
Ricevimenti • Banchetti • Manifestazioni
Via S. Paolo Buccino - Tel. 0828/952516

La cucina volceiana... una storia infinita
**Ristorante Bar
"Montestella"**
Simpatia • Cortesia • Professionalità
Nel segno della tradizione volceiana
Piazza S. Vito Buccino - Tel. 0828/951056

AUTOTRASPORTI C - T
**Nicola
Tozza**

Via Provinciale, 90 - 84021 BUCCINO (SA)
Tel. 0828/951988

Liste di nozze
Bomboniere
Articoli da regalo
Composizioni floreali
Via A. Gramsci, 4



Orchidea
84021 BUCCINO
Tel. 0828/951625

Abiti da sposa
e
Prima Comunione
Tendaggi e arredi
Corso Garibaldi, 76

MAGALDI INDUSTRIE s.r.l.

TECNOLOGIE AFFIDABILI
COMPONENTI ED IMPIANTI PER
LA MOVIMENTAZIONE CONTINUA
DEI MATERIALI SOLIDI
FONDATA NEL 1929
SALERNO - Via Irno, 219
Tel. 089/688111

**IL GIORNALE E' APERTO A TUTTI I BUCCINESI
VICINI E LONTANI, COLORO I QUALI HANNO
RACCONTI, NOTIZIE, FOTO D'EPOCA, POESIE
O ALTRO MATERIALE RIGUARDANTE BUCCINO
E LA SUA STORIA. POSSONO INVIARCELO.**

C.C. CURCI COSTRUZIONI s.r.l.
MATERIALI DA COSTRUZIONI
e IGIENICO SANITARI
Via A. Moro - Tel. e Fax 951153
84021 BUCCINO (SA)

PASTICCERIA GELATERIA
Lepore
Via Annunziata, 12
BUCCINO (SA)
Tel. 0828/952384

