

## IL PRESEPE VIVENTE DI CUSTONACI

Tra le espressioni artistiche che nel volgere dei secoli hanno accolto il mistero della Natività, l'uso del presepe (introdotto, secondo la tradizione, da San Francesco di Assisi agli inizi del XIII secolo) ebbe particolare fortuna, dilagando con eccezionale rapidità oltre i confini delle regioni italiane. La sua diffusione fu opera dei Francescani, dei Domenicani, e (dal XVII secolo in poi) soprattutto dei Gesuiti, i quali, vedendovi un utile mezzo didattico per la evangelizzazione, iniziarono a rappresentare la Natività nelle chiese con statue tridimensionali mobili disposte secondo una precisa scenografia.

I presepi di oggi sono diretti discendenti di quelle composizioni artistiche che valenti artigiani crearono a partire dal 1600, introducendo scene secondarie e utilizzando statue con tipologie fisse codificate. Così il presepe, discostandosi dal più intimo intendimento della narrazione evangelica, diventa espressione dell'uomo che crea arte e comunica; mezzo per aggregare i giovani nelle comunità religiose e scolastiche e per esercitare l'ingegno e l'inventiva.

Nelle chiese e nelle case la Natività diventa pretesto e stimolo per la creazione di opere originalissime per la cui realizzazione non di rado vengono utilizzati materiali poveri e locali. Arricchiti da una lunga lista di personaggi tratti dalle leggende popolari, dalle attività e dai tipi rappresentativi locali, da animali, alberi e finanche ambienti caratteristici, i presepi si trasformano, senza alcun intento dissacratorio, in veri e propri atlanti etnografici.

Un presepe concepito come espressione della sensibilità di chi lo realizza, ma soprattutto degli usi e dei costumi di un'area determinata, è il Presepe Vivente cui dà vita, dal 1983 a Scurati, la comunità di Custonaci (piccolo centro del Trapanese con profonde radici agricole e pastorali. Circondato dal mare e dai nudi rilievi montuosi (non di rado coperti di neve), illeggiadrito dall'originale mole del Monte Cofano, il sito di Scurati, per posizione e peculiarità morfologiche, rende possibile lo svolgersi delle azioni in uno scenario naturale dal quale si domina un impareggiabile panorama, sul cui sfondo svetta la splendida figura del Monte Erice.

La piccola borgata, un tempo abitata solo da pastori, è resa particolarmente caratteristica dalle diverse grotte che si aprono nei costoni rocciosi che si innalzano a strapiombo sul piano orizzontale. Il rinvenimento al loro interno di utensili di selce e di graffiti, testimonia la presenza dell'uomo in questi antri fin dal Paleolitico Superiore.

La più grande è la grotta Mangiapane, un'altissima caverna profonda circa 50 metri, della cui utilizzazione a scopo abitativo fino all'ultimo dopoguerra rimangono, taciturni testimoni di pietra, due casolari a doppia elevazione eretti al suo ingresso.

E' qui che si svolge la rappresentazione scenica: sui campi, nella grotta preistorica, dentro le anguste stanze.

Nei giorni che precedono il Natale, Scurati si anima di un febbrile moto di vita e si risveglia dal letargo durato un anno, spandendo nell'aria rumori e mormorii familiari: inizia la preparazione delle scene per la rappresentazione del presepe vivente.

Sin dall'allestimento, l'uomo-attore-scenografo-studioso inizia la totale immersione nel reale significato della descrizione scenica. Al pari delle statue dei presepi che adornano le nostre case, gli attori del presepe vivente di Custonaci diventano 'tipi'. Ma a differenza di quelle, questi rappresentano un mondo determinato e circoscritto, quello in cui sono nati e vivono. Per riprodurre questa sorta di film della vita, di epopea popolare, gli attori devono imparare a 'conoscere', ma soprattutto a 'comprendere' il proprio territorio e le attività produttive ad esso connesse.

Attraverso il silenzioso scambio di messaggi tra attore e spettatore, il presepe vivente, muto ma eloquente, compie la sua missione: conferisce, cioè, identità all'intera comunità, recuperando il patrimonio di conoscenze e di abilità manuali connesso ai singoli mestieri.

Uomini, donne e bambini del luogo, ma anche di paesi vicini, non interpretano ruoli ma vivono realmente situazioni di cui sono o sono stati protagonisti. Gli artigiani sono ‘veri’ e ‘vere’ sono le azioni che compiono; le ripetono qui come le hanno eseguite ieri e le eseguiranno domani al chiuso della bottega o sotto il terso cielo. Insolito destino il loro: essere artisti due volte, sulla scena della vita e su questa !

Con fedeli ricostruzioni di ambienti nei quali si svolgono vetuste attività artigianali o domestiche, il presepe vivente, mostrando luoghi, uomini e attrezzi della vita rurale della fine dell’800, contribuisce al recupero del dialetto, difendendolo dalla perniciosa malattia dell’oblio, ma soprattutto compie un miracolo metamorfico, trasformandosi in museo etnografico e antropologico vivente. In una incantevole descrizione del Presepe Vivente di Custonaci, pubblicata nel 1992, si legge che la vita del borgo di Scurati nei giorni della rappresentazione “è scandita da ritmi caratterizzati dalla straordinarietà dell’ordinario”. In questo essenziale ma vivido pensiero è racchiuso il senso di ciò che sulla scena del presepe vivente si fa e si vede.

Il giorno della Nascita di Gesù arriva, finalmente, anche nel borgo di Scurati. Per molti arriva soprattutto qui. La grotta preistorica è il centro dal quale si irradia il sentimento religioso di tutta la comunità. Il volto di Maria, di San Giuseppe, di Gesù, le espressioni degli adoranti, il colore dei frutti e dei dolci, il luccichio dei preziosi doni, tutto nella scena della Natività diventa simbolo della simbiosi tra lavoro e fede, dell’eterno vagabondare dell’uomo alla ricerca della ricchezza dello spirito per alleviare le sofferenze della miseria materiale. Il mistero del Natale inizia e culmina con la Natività, da cui tutto si snoda e a cui tutto confluisce.

Il Presepe Vivente di Custonaci è un modo di ricordare l’arrivo del Redentore diverso, poco aderente alle scritture evangeliche se si vuole, ma non meno pregno di fede, questa manifestandosi attraverso l’amore per le proprie origini. Attorno ad esse ruota la rappresentazione, evocando e rievocando le origini dell’uomo figlio di Dio e dell’uomo nucleo della società. In questo punto religione e cultura, fede in Dio e amore per la propria terra, si sposano generando il rito della vita: nascita, lavoro, tormenti, ma anche gioie e piaceri, in una scena eterna che non ammette l’oblio, consegnando all’intelletto dei contemporanei e alla memoria dei posteri la vera storia di una terra e del suo popolo, raccontata miticamente, abolendo il tempo e lo spazio.

Più che nel mare che lo circonda, l’uomo del borgo rurale ha cercato nella terra il suo primo naturale nutrimento. Della civiltà contadina, di cui è uso moderno rimpiangere le semplici smarrite virtù, ci è possibile spiare da vicino il fantasma nelle sue rughe di stanchezza e di pena, esposto in fazzoletti di terra in cui sono concentrate, anche temporalmente, pratiche che si svolgevano in luoghi e stagioni diverse. L’aratro, che più d’ogni altro attrezzo simboleggia il primordiale bisogno dell’uomo di sfruttare il suolo, fende l’ubertosa terra, faticosamente trainato dai cavalli. Con la barba lunga di molti gironi e la rassegnazione negli occhi, il contadino gli sta dietro curvo, mentre il seminatore (procedendo a passi misurati) attinge dalla “coffa” la semente di grano lanciandola dinanzi a sé col pugno della destra semiaperto disegnando nell’aria un semicerchio.

Dopo mesi e mesi di fatiche e di speranze, finalmente il grano può essere “*pisàtu*” (trebbiato), per liberare i chicchi dalla pula. Rotta la paglia e sgranate le spighe, i covoni vengono stratificati nell’aia e battuti da due cavalli appaiati. Al centro dell’aia il reggitore tiene con una mano le redini e con l’altra la sferza che mena incessantemente; e declamando alcuni mottetti di incitamento segue i cavalli facendoli girare in tondo, sempre di trotto. Un altro contadino con la “*trarènta*” (il forcone) aggiusta il cerchio, riaccostando all’aia le spighe che le bestie fanno saltar fuori. La consuetudine voleva che queste due mansioni (guidare gli animali e aggiustare l’aia con il tridente) venissero svolte dandosi il cambio, anche se (per la maggior forza che occorreva) erano di norma soprattutto i più giovani a fare i reggitori.

Le privazioni, la forzata sobrietà, l'incessante e snervante attività, danno ai lavoratori della terra un aspetto secco, asciutto, serio, malinconico, come quello di questi due contadini che, maneggiando "*u criviràru*", lavorano allo "*sbàrratozzu*" per "*cèrniri*" (cioè separare il frumento dalla terra o dal seme). "A loggia" (piccola capanna di canne) protegge dalla pioggia e dal sole arnesi, abiti ed alimenti del potatore che, adoperando con maestria "*u runcìgghiu*", esegue una delle pratiche più importanti nella cultura delle viti. Dalla potatura della vite dipende la qualità dell'uva e la bontà del vino: "*si bonu puti, la tò sorti muti*", recitava un antico proverbio contadinesco. Ma altrettanto importante è il tempo della potatura: il detto "*la puta di jinnàru jinchi lu vuttàru*" indica che essa debba farsi in pieno inverno, in gennaio preferibilmente.

Al mosaico si scene e fisionomie colte nella serena atmosfera campestre si associa il caratteristico affresco del palmento, dove due uomini pigiano l'uva con cadenze simili ad una danza, ora rallentando ora incalzando i movimenti. Quest'azione, una volta, veniva eseguita a piedi nudi. L'uva già pesta viene poi accatastata ed ulteriormente premuta per mezzo di un torchio.

Insieme all'uva, altro prezioso frutto di questa terra è l'oliva. E come a quella, anche a questa viene riservata dal contadino una cura particolare che, iniziata con il rito della raccolta, si conclude con quello della molitura. L'oliva viene sottoposta ad una prima spremitura nel "*trappìtu*" (macina di pietra mossa da un cavallo). La pasta delle olive, rivoltata con una pala, viene poi messa nelle coffe (sorta di ceste di giunco), che vengono collocate, per una ulteriore premitura, sotto "*u consu*" (un torchio di legno, composto da una grossa vite in legno duro, simile a quello usato per la pressione delle uve). Anche qui, forza di braccia e sudore !

Nella realtà rurale tradizionale, che il Presepe Vivente di Custonaci rappresenta nei suoi variegati aspetti, gli animali svolgevano un ruolo di primaria importanza. Da essi il contadino riceveva un insostituibile aiuto nelle quotidiane pratiche di lavoro e utili indicazioni sulle mutazioni meteorologiche, che con il loro istinto naturale essi spesso presentivano prima del padrone. Se il cane (per antonomasia l'amico più fidato dell'uomo) era utilissimo nella caccia e nella guardia agli ovili, il compagno, l'amico indivisibile del contadino, era l'asino. Malgrado la tradizione popolare fiabesca non gli abbia reso il giusto tributo, l'asino ha sempre ricevuto dal suo padrone moltissime cure. E a testimonianza di quanto questo testardo animale sia stato vitale per il lavoro nelle campagne, resta il detto "*a lu riccu cci mori la mugghièri, a lu poviru cci mori lu sceccu*".

Dagli animali il contadino ricavava, e ricava ancora oggi, i prodotti primari per l'alimentazione.

Come si legge in uno degli scritti di Giuseppe Pitrè, si narra che un girono la pecora si lamentò d'essere condannata a non far nulla e ad esser munta; da allora il Signore la obbligò a fare per sempre quello per cui era nata, cioè latte, e niente altro che latte. In questa semplice leggenda popolare è racchiusa la vita di un animale che ha sempre costituito per l'uomo una vitale fonte di cibo.

Sulle montagne che circondano il borgo la notte scende con il suo tagliente freddo, diffondendo nell'aria un inquietante silenzio. Nella mannara alcuni pastori dormono vinti dalla stanchezza. Altri cercano sollievo nella vivace fiamma del fuoco. Uno tra questi (che si distingue per l'aspetto quasi ieratico, segno tangibile di un temperamento non domato dalla veneranda età) dà inizio ad uno dei riti più suggestivi della vita rurale: la preparazione della ricotta.

Nel borgo la natura canta i propri trionfi immobilizzando gli uomini e il paesaggio. Qui anche la roccia ha un suo significato visivo; come gli spontanei fichi d'india aggrappati alle rupi impassibili e sonnolenti. Le alte nubi sconvolte dal vento marino danno le vertigini e scendono gravide di minacce. Ma subito dopo il cuore si apre alla speranza perché da uno squarcio del cielo improvvisamente appaiono i raggi del sole che come riflettori si muovono illuminando il paesaggio tutt'intorno. Anche la natura vuol diventare storia.

Sulla scena del Presepe Vivente e su quella dell'antico borgo rurale si odono ora i rumori che giungono dalle botteghe degli artigiani. Telaio e piolla, scalpello e tornio, sotto l'impulso di un braccio aduso alla fatica fanno udire la loro musica propiziatoria, parlando un linguaggio di saggezza senza tempo che nella realtà contemporanea rischia di essere dimenticato. Nella comunità il rispetto del lavoro artigianale vige con la maestà e la forza di un sacramento inviolabile. Al chiuso o all'aperto, dall'alba al tramonto e sovente anche di notte, i mastri manovrano con perizia e fantasia gli arnesi che servono per assottigliare, farcire, ammorbidire, inasprire, in una parola a lavorare, una materia docile o recalcitrante.

Uomini dal sangue fervido, dalla fantasia creatrice, dalle mani dure e dolci, uomini pronti alla carezza e alla forza, gli artigiani ripetono senza mai stancarsi (o se stanchi celandolo) i gesti della fatica. Da loro, come dalle labbra di una sibilla, i più giovani attendono risposta ai tortuosi dubbi dell'esecuzione, cercando di carpire, con il cuore riconoscente, i segreti e le misteriose finezze di un'arte che, continuando di padre in figlio, conferisce a questo lavoro un sorta di crisma religioso. Ad ogni nucleo familiare spetta, così, di ordire un filo indispensabile nella trama della comunità.

"*U stazzunaru*" fa prendere forma e vita agli oggetti di terracotta e ai mattoni. "*U zimmilaru*" lavora la palma nana impiegandone "*giummàra*" e "*curina*". Un pescatore attende alla riparazione delle reti; altri calafatano le fessure di una piccola barca per renderla impenetrabile all'acqua. Lo scalpellino, con movimenti cadenzati dal suono dei colpi che riecheggia nella valle, fende un blocco di marmo scheggiandone la dura pietra.

Il costruttore di pupi dà gli ultimi ritocchi alla testa di una marionetta; adesso sospesi solitari ad un chiodo, sontuosamente rivestiti di autentiche armature e colorate vesti cucite ad arte, a sera, nel teatrino dell'opera, i pupi si animeranno. Violenti duelli, battito di piedi, rullo di tamburi, scandiranno le gesta di Orlando ed esalteranno l'audacia di Bradamante.

Qualunque arnese usi, qualsiasi mansione egli svolga, l'artigiano realizza oggetti utili ma anche belli. Forme e proporzioni non sono frutto del caso ma il risultato di profonde conoscenze tecniche, conformi allo scopo.

Anche nel carretto (legato al lavoro e alle insidie dei "*mali passi*") l'uomo del borgo sin da tenera età trasfigura la sua fantasia, che si manifesterà più artisticamente quando, diventato adulto artigiano, con sgargianti pitture raffiguranti scene storiche o leggendarie, ne decorerà i laterali trasformando il mezzo da trasporto in luogo di un immaginario mitico che consente il riscatto da una realtà di fatica.

Agognato premio di una giornata di fatiche, il ritrovo con gli amici è per l'uomo del borgo un rito di cui nessuno può privarlo. Una partita a carte all'osteria, con l'inseparabile bicchiere di vino affianco, aiuta a dimenticare l'usato lavoro e a rinvigorire lo spirito. Dalla bottega del barbiere giungono le note di una dolce melodia; i musicisti erranti, con fisarmonica e tamburello, offrono ai contadini brevi ma intensi momenti di spensieratezza, lontano dalla terra, dall'arnese e dagli stenti della vita familiare.

Cardine fondamentale nell'esistenza della comunità rurale è la donna. La fatica domestica scandisce le giornate nel borgo. La donna (alla quale sono inibite le occupazioni che la costringerebbero a stare fuor di casa) conosce tutti i piccoli segreti con cui si governa il focolare domestico e dell'impossibile fa il possibile per rabberciare una baracca pericolante. Attaccata alle quattro mura domestiche come l'ostrica allo scoglio, chiusa nelle sue funzioni di madre e di massai, la donna del borgo è il simbolo della quiete familiare. Il lento e amorevole movimento con il quale ella dondola una rudimentale culla attaccata alle travi del soffitto diffonde e infonde pace e serenità. Svilto da poche abitudini basilari e svingorito dalle continue rinunce, il suo volto tradisce un temperamento solo in apparenza remissivo, un carattere reso forte da fatiche non meno dure di quelle che sopporta l'uomo. Lui, il capo famiglia, sa bene che nel centro rurale la donna ha un ruolo determinante per la vita e l'equilibrio del gruppo.

La stanza della casa è anche bottega artigiana e le mani della donna sono mani d'artista che con aghi, fili, nastri e telai, confezionano oggetti d'uso comune che estro e tenacia trasformano in veri e propri capolavori, siano essi abiti, corredi ricamati, tessuti, tappeti.

Il fragrante universo della cucina è il luogo in cui la donna esalta quotidianamente la sua fantasia e officia un rito antico quanto la vita. Dai dischi di rame dell'"*arbitriu*" possono venir fuori le più svariate forme di pasta, tranne una, "*a busiata*": per questa sono indispensabili arnesi particolari, le mani! Con la "*ddisa*" (il gambo dell'ampelodesma, pianta che cresce spontanea sulle montagne circostanti) la massai riesce a dare alla pasta una forma originalissima.

Nella casa del contadino sul cadere del giorno si comincia a preparare il desinare. La stanza dove c'è "*u cufularu*" (focolare) è un arcobaleno di volti rubicondi, un effluvio di profumi. Nei "*quarari*" (pentole di rame) cuoce la prelibata pietanza. L'"*agghia pistata*" è quasi pronta. L'acqua viene attinta da un pozzo naturale in una minuscola cavità della roccia.

Nel borgo rurale anche il pane si fa in casa. Tra le mura domestiche, con "*u milineddu*" (piccola macina in pietra) viene molito il grano e con "*u crivu*" (buratto) viene separata la farina dalla crusca.

E' ora di impastare. Nella "*maidda*" braccia e polsi danno vita ad un cadenzato movimento che quanto più sarà energico, coordinato e omogeneo, tanto più conferirà consistenza e gusto al pane. Nel forno brucia già la legna. Le massaie fanno il pane una volta la settimana, di norma il sabato. Buona parte di esso dovrà servire da provvista agli uomini che il lunedì torneranno in campagna a lavorare. E dopo il pane, gustosi biscotti dalle forme più strane che delizieranno il palato dei piccini, e non solo il loro. Dopo essere state impastate e poste a lievitare su una tavola di legno, le forme sono introdotte nel forno caldo ("*camiato*"). Dopo qualche minuto il pane, appena sfornato, diffonderà nell'aria quel delicato profumo che non ha uguali. Dal tipo di legna usata e da come si "*camia*" il forno dipendono il suo colore e il suo sapore: "*la serva cerni e 'mpasta, lu furnu conza e guasta*"!

Aggirandosi per una strada del borgo rurale sembra che non vi siano segreti per nessuno; le porte rimangono aperte. Le comari lavorano circondate dai piccoli e da poche essenziali cose (il letto di rame, un tavolo, "*u cufuni*" per riscaldarsi), segni di una vita grama e modesta. Le finestre delle case rappresentano la soglia, il limite tra il dentro e il fuori. Attraverso questi varchi si gioisce della propria dimora senza sentirne l'oppressione; si manifesta il bisogno di vedere e di essere visto; si rendono partecipi gli altri dei propri eventi.

"*U bagghiu*", lo spazio antistante l'abitazione, ne è la naturale propaggine. Spazio sociale per eccellenza, esso è bottega, mercato, luogo nel quale si conversa e si allacciano le complicate fila della convivenza sociale. Qui si ostentano i fasti, o più spesso le miserie: i panni lavati con la "*liscia*" e messi ad asciugare; l'estratto di pomodoro disposto su tavole di legno poggiate su supporti improvvisati. Davanti ad una casupola sudicia e nera, albergo comune di uomini e animali, si fa la salsa e si cucina. I più anziani danno una mano, della quale in casa c'è sempre bisogno!

Questo labirinto di pietre, di volti, di emozioni, è luogo magico, scenario ideale per le storie che i bambini, spensierati ed innocenti, ascoltano dai cantastorie. Ciascuno di volta in volta sarà un prode dalla spada pungente, smarrito in un paese di draghi, e presterà rapito l'orecchio all'uomo che gira per i paesi come un errante libro di storia. Se c'è una calca e s'odono rumori, non c'è da aver dubbi, è la voce del cantastorie che racconta !

I tenui colori e le soffuse voci del borgo sono ravvivati ora dallo sfavillio cromatico e dal festoso schiamazzo del mercato. Bancarelle, carretti e carrettini, non sono soltanto note dell'ambiente ma necessità vitali di un costume che non si sa adattare alle regole che dividono la strada dal negozio. Lo smercio del prodotto avviene secondo le modalità arcaiche della vendita al minuto, con contrattazione diretta e dietro preventiva sospettosa disamina della merce da parte dell'acquirente.

Frutta, verdura, pesci, posti con ammaliati scenografie sulle bancarelle sparse qua e là senza ordine apparente. I gesti gioiosi dei venditori, il loro vocio. Le espressioni che non nascondono e anzi mostrano senza pudore la speranza che il prodotto di tante fatiche alla fine troverà un compratore. La vita che pulsa al mercato è lo sprigionarsi vigoroso del desiderio di gridare la propria vitalità dopo i sacrifici e i silenzi imposti dal lavoro agreste.

La "abbanniata" del venditore con il suo linguaggio figurato è arte e poesia. Le parole si contraggono, si allungano, si spezzano senza regola per perdersi in note stemperate e strascicate all'infinito. Per convincere che la frutta ha conservato l'usata fragranza, il pesce la sua freschezza, è d'uopo esagerare. E quanto più le parole e la mimica saranno convincenti, tanto più imminente sarà l'affare, perché il mercante non dimentica che "roba abbanniata è mezza vinnùta" !

Nella composita fusione di fede e cultura popolare, il Presepe Vivente di Custonaci è testimonianza preziosa non soltanto per il collezionista di nostalgie, per lo studioso e per chi ama inseguire l'odore della storia e del tempo. Attraverso esso non solo è possibile redigere un inventario di atteggiamenti e modalità mimico-espressivi, rappresentare lo spaccato di una società rurale fissata in scene connesse le une alle altre, ricomporre le tessere di un mosaico quale risultato del respiro, del sudore, dell'odore, del ritmo biologico, in una parola, del quotidiano di una comunità. Grazie ad esso, ed è questo il nuovo messaggio che il Presepe Vivente ci consegna, è altresì possibile aiutare la società rurale a prendere coscienza delle proprie origini, dunque di se stessa, unico baluardo contro un progresso inevitabile che tutto omologa, unico presupposto per riedificare il senso dell'esserci, del proprio esserci. Ecco perché, comunque lo si veda, in qualsiasi ruolo lo si viva, il Presepe Vivente di Custonaci è qualcosa di più della messa in scena di ciò che per i cristiani rappresenta l'Evento per eccellenza. Esso, ogni anno, rifonda la vita dell'intera comunità, la quale, ogni anno, chiarisce a se stessa il ruolo che vuole darsi nella storia.

***Testo del documentario "IL PRESEPE VIVENTE DI CUSTONACI" (Editrice Il Sole, 1997)***

***Testo e regia di Giovanni Montanti***