

7 SETTE-MBRE - ancora ESTATE E STATE nel Piccolo borgo antico

c'è SE-MPRE da aggiungere e CHIARIRE di N^{ino} L^a 3^a

1° *Riepilogo dell'avventura*, - 2° *un'aggiunta ironica* e 3° *chiarimenti dopo una 2° perlustrazione*
4° *cosa c'è da fare* 5° *Il pastificio D'Alessandro*, note di Francesco Perrone



Il 28 agosto la guida E.E. (Escursionista Esperta) pluridecorata online anche dal C.A.I., si perde nelle aspre montagne di Novacco - M. Palanuda; oltre al disorientamento, nel discendere un canale scuro, di sera, la guida cade, non si vedono i tronchi e tutto ciò provoca anche piccole ferite e lacerazioni cutanee all'avv. Rinaldi e al prof. dell'università di Bologna.

Alla mbrunuta, l'avv. e il prof. cercano, insieme alla guida Nino, ormai coricato sotto le foglie, di uscire allo scoperto dalla faggeta. Pernottano Alfredo e Algelò, per poi riprendere il percorso alle ore 6 (SEI stupendo, riferito al paesaggio all'alba) del 29. 08 che li riporta, attraverso un Nuovo Varco che non è proprio Novacco, alla salvezza, malconci, maleodoranti, maltrattati dalle mosche prima e dal C.A.I. dopo.

Al valico sono allucinati, alterati, allampanati, allibiti, al limite... Al

2° un'aggiunta ironica

Proprio in quei minuti (ore 10 all'incirca) i soccorsi sono lì, lì, ma proprio lì, ma lì dove? Pronti per essere allertati ma non sono ancora allerta. Dicono: *mo mi chiama, no-ni Ni-no, Ni-no no-ni*. In realtà l'abbiamo presa allegramente e non ci siamo allarmati.



Gli aerei ultraleggeri e gli elicotteri stanno per rullare sulle piste, il presidente del Parco del Pollino, esperto nel Mappa re (e non nel Pappa re) la terra è pronto per indossare tuta mimetica, casco con microtelecamera a raggi infrarossi, scarponi e ciaspole; è munito di telefono G P S, altimetro, bussola, lampada frontale, aerofotogrammetria, carte i.g.m. scala 1: 25.000 e scala 2:1 cioè i tronchi del diametro reale di cm. 10 lui li vede ingranditi, cm. 20 nella carta topografica. Lui ha grandi visioni, lui vede oltre, lui vede e provvede.

Cravatta, giacca e microfono da politico polifunzionale (mica come Conte) alla sua destra la guardia del



corpo con occhi alliscuri, Mimmo' sta per raggiungere, con la sua panda rossa 4/4, targaxx il piano di Tavulara da cui, con la teleferica Rueping, a volo d'angelo, potrebbe atterra a Pietra Campanara (da non confondere con il campanaro) e soccorrere 1° il prof. e 2° l'avv., La 3a no Ni no per punirlo.

Per approfondire leggere 'st'anno m'è capitata 'n'avventura nel n. di settembre consultabile dall'indice autori.

3° Chiarimenti - Il sentiero n. 635 indicato nella carta escursionistica - *degree of difficulty*: medium, start Novacco, arrival P. Campanara, distance km. 3 - segnalato con strisce di vernice rossa e bianca nei tronchi d'albero dal C.a.i. Castrovillari, viene anche indicato da paletti di un metro, conficcati nel terreno non energicamente tant'è che alcuni sono ora in orizzontale; la zona centrale del sentiero non è facile da individuare perché non ci sono alberi, non ci sono nemmeno i paletti. 2° perlustrazione a settembre

Quando si arriva alle crivi, cioè agli strapiombi, manca la staccionata, manca la copertura telefonica... Manca il respiro, manca tutto e tutto è troppo selvaggio. Manca una panca, mi mancano l'aria e la luce.

Paradossalmente, ora che i sentieri sono segnalati e gli escursionisti si avventurano anche

senza guida, il rischio di perdersi è aumentato.



Non bastano gli omini di sassi e i tronchi a terra, ai bordi del sentiero lo penso che il prossimo anno ci sarà più gente e il Pollino merita una maggiore attenzione nella zona sud: i monti dell'orsomarso.

4° Cosa c'è da fare, secondo me - Dobbiamo dare la possibilità anche a chi non è **E.E.A.** (**Escursionista Esperto munito di Attrezzatura**) di raggiungere a piedi, **il paradiso delle Falaschere e Corno Mozzo, Cozzo della schioppettata** e a pochi metri di distanza **Cozzo dell'uomo morto** . **Bisogna semplicemente realizzare opere simili a quelle che si ammirano a Rotonda e curarne la manutenzione** (v.foto)



2° perlustrazione

Quando dal sentiero n. **635**

si arriva finalmente all'incrocio per **Pietra Campanara** si è indotti a proseguire a destra e la pista si perde nella vegetazione. **La 2ª volta** che si percorre, ci si ricorda che bisogna dapprima continuare a scendere dritti e si trova **il secondo bivio** , **simile al primo** e si prosegue a destra.

Lo sguardo raggiunge **il monolite in pietra** e all'orizzonte **il mare e la costa dei cedri** .

3° chiarimenti - Quanto espresso non va nella direzione di una **semplificata urbanizzazione** , non voglio tabelle come quelle dell'**A2** in **montagna** e sono consapevole, ora dopo la (brutta?) avventura, che non si può andare *a naso* anche se l'**anello Novacco - Mare Piccolo - Campanara - sentiero c.a.i.- 635 Novacco** è poco più che una passeggiata e non richiede particolari attenzioni una volta intervenuti, a mio avviso, come suggerito; basta copiare quello che si comincia a vedere a 30 chilometri di distanza, non a 300.

I sentieri del versante nord, i più noti, **colle Impiso - Gaudolino, sorgente di Rummo - Serra Crispo** , la scorsa estate molto frequentati, si percorrono agevolmente; quelli del **versante sud** , invece, **Novacco - Pietra Campanara** ed altri, si percorrono a fatica, a meno che non si è **E.E.A.** (**Escursionista Esperto Attrezzato**).

CAMPOTENESE - Novacco - SARACENA e ORSOMARSO - MORMANNO si percorrono in automobile, sono **le antiche mulattiere**, alcune anche asfaltate.

Forse *una via di mezzo*, non nel senso di strada, sarebbe auspicabile realizzarla con l'impegno e la professionalità del **C.A.I.**, dell'**Ente Parco** e delle amministrazioni comunali: piccoli interventi (v. **Rotonda**) per rendere praticabili, accoglienti e sicuri, alcuni percorsi, **ora pericolosi, individuabili solo all'inizio**, tracciati in **rosso** nelle **carte escursionistiche del Parco** e riportati dagli studi del **c.a.i** di Castrovillari (v. il n. **635**).

Se si fa qualche critica costruttiva è solo per raggiungere **l'obiettivo comune** ,
... altro che **feroce reprimenda** che io **avrei rivolto** al **C.A.I.** Castrovillari .

SETTEMBRE - un segnale va nella direzione giusta e non mi riferisco alla **segnaletica**:

io sostengo che **il quartiere di S. M. Goretti**, nel pio borgo, deve essere valorizzato in armonia con la nuova chiesa, in contrapposizione a chi continua a sbraitare che il **geom. Cucinella**, senza offesa per i geometri, doveva uniformarsi alle caratteristiche del quartiere, cioè al **deserto urbanistico esistente** .

Finalmente hanno aggiunto il marciapiedi mancante per poter accedere alla chiesa anche **scendendo a piedi dal paese** utilizzando la scala (Piragino - scala- canonica- chiesa) in tal modo si riduce il traffico automobilistico nel centro storico. **VIA S.BIASE** Presto sarà operativo il

supermercato accanto all'officina (e poi anche un bar), **il giardino** sempre frequentato da bimbi e nonni, la pizzeria, l'attività di Piragino e poi... chissà.

L'**ufficio informazioni, anche turistiche**, di Renato IP non solo **carburante, tutto serve per camminare in avanti** per accogliere e valorizzare. *Se permettete, tutto in armonia con **fontana e panchine***

vai avanti - note di
R Annesco Perrone



Certo non possiamo limitarci a comprare solo il **pane** e la **PASTA** nel **nuovo supermercato**, come abbiamo fatto in **passato** con un'altra attività commerciale che è stata chiusa.

NON SOLO **PASTA** **FRAncesco Perrone**, musicista e finanziere in pensione, presenta delle **note** ... In agosto è stato presentato il testo 'Don Salvatore' il **pastificio D'Alessandro** storia e memoria, scritto da **Domenico Crea** e presentato anche da **FRAncz D'Alessandro**, il quale ha anche fornito la documentazione e pregevoli dettagli al prof. Crea. articolo di **FRA**ronne - settembre e ora di don Peppino Oliva **5° il pastificio D'Alessandro** Un altro **FRA**, con le sue **note** che vorrebbe aggiungere al testo per amore di completezza, arricchisce le conoscenze sull'argomento.



FRAncesco Perrone
Genova e, ogni anno,

trascorre (o **FRA**scorre) il mese di agosto a Mormanno con la famiglia; quest'anno mi ha parlato di suo padre Carmine, compagno di scuola di mia madre, che era capo meccanico al **pastificio**. Da buon trombettista d'orchestra sa che, come l'armonia di un concerto dipende molto dai singoli 'musicisti', allo stesso modo il successo di un'azienda dipende molto dal lavoro degli operai. A tale proposito chiede, appunto, di aggiungere all'articolo alcune sue **note scritte**, per mezzo di **faro not e (i) zie**.

Ho avuto modo di leggere il libro del Prof. Crea, ho apprezzato quanto da lui scritto sul **Pastificio D'Alessandro** ma, senza togliere nulla al suo libro, mi sarebbe piaciuto leggere di quanti hanno fatto grande il **pastificio D'Alessandro**, di quanti operai si sono prodigati nello sviluppo dell'azienda.



Io, **F. P.**, figlio del capo meccanico Carmine, ho vissuto e veduto in prima persona i sacrifici degli operai, in quanto mio padre, durante le vacanze scolastiche delle mie scuole elementari, a cominciare dalla 2^a classe, mi portava con lui al **Pastificio** ed io, libero di girarlo in lungo e largo, sia all'esterno che all'interno, vedevo svolgere il lavoro di tutto il personale, alle dipendenze di don Salvatore D'Alessandro, proprietario.

Ricordo il papà di Michele (siggiareddu) acostarsi con la schiena vicino alla sponda del camion, mentre altri operai dal rimorchio gli caricavano sulle spalle sacchi di farina, proveniente dalle Puglie, dal peso di un quintale, che scaricava nel deposito per essere successivamente svuotati in appositi contenitori collegati con le impastatrici.

Ricordo con gioia gli addetti alle sale macchine, dove venivano prodotti i vari formati di pasta. L'impasto, spinto da speciali attrezzi, chiamati "vermi", raggiungeva la sottostante trafila di bronzo che veniva cambiata secondo il formato di pasta che si voleva avere. In questo lavoro vedevo mio zio Cersosimo Carmine (Nuccio di Vinazio) abbracciarsi con bravura gli spaghetti che uscivano dalla trafila, tagliarli con un coltello dopo una certa lunghezza e metterli sopra una canna

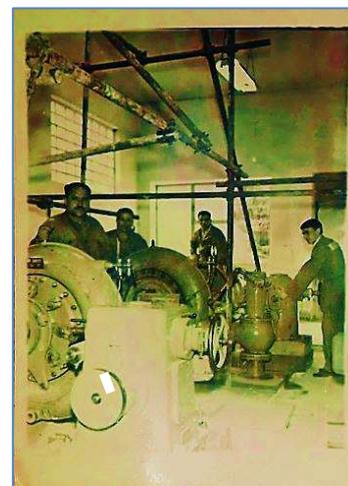
poggiata su un carrello, in modo che la lunghezza risultasse uguale sia da una parte che dall'altra.

Nel **FR**Attempo, durante questa operazione, si formava dalla macchina un altro quantitativo di pasta da collocare velocemente su un'altra canna.

Il carrello di canne con la pasta appesa veniva trasportato (**FR**Asportato) nella cella di essiccazione; controllava con bravura il capo sala macchine Domenico (Miminu u runga).

Ricordo il mio papà al lavoro nella sala macchine, a riparare con sollecitudine, per non ritardare il ciclo di produzione, eventuali guasti.

(v. foto)



A tal proposito, vorrei riferire un episodio inedito che solo gli operai, ormai non presenti tra di noi, ne parlavano con ammirazione ed io da loro ho saputo quanto sto per raccontare (**FR**Accontare): nel lontano 1952/53, quando installarono le macchine BRAIBANDI DI MILANO, per la produzione della pasta, le stesse erano azionate da speciali ruote dentate con trasmissione a catena, che mettevano in movimento le pale dell'impastatrice;

queste, oltre a essere molto rumorose, erano soggette a continui interventi da parte del meccanico del **Pastificio** Carmine Perrone.

Mio padre propose a don Salvatore D'Alessandro di eliminare la trasmissione a catena e di sostituirla con pulegge a tre cinghie e questi, conoscendo la sua bravura, acconsentì alla modifica che risultò più efficace.

Ricordo lo stupore che provai quando iniziò a funzionare ...

Non c'era più il rischio di frequenti guasti, funzionavano bene ed erano anche silenziose. Don Salvatore con orgoglio si affrettò a telefonare alla Ditta BRAIBANDI, dicendo che un suo tecnico aveva apportato delle modifiche molto valide alle loro macchine.

La ditta BRAIBANDI non esitò ad inviare i suoi tecnici a Mormanno a visionare la modifica alle loro macchine e gli stessi si congratularono con mio padre per l'innovazione apportata; **per riconoscenza gli donarono un orologio** di marca OMEGA che custodisco gelosamente.

Nel libro ho trovato una vecchia foto insieme al capo falegname FRANCESCO CAPUTO, era l'anno in cui terminavano i lavori al **nuovo Pastificio** **FR**Ancesco Caputo dirigeva la segheria, dove venivano approntate dei listelli di legno per la fabbricazione di cassette usate per proteggere le confezioni di pasta, spedita nei vari depositi situati in Calabria (e al Nord - deposito di Cologno Monzese).

Ricordo la costruzione della nuova centrale elettrica, vicino al **Pastificio**, e papà montare la turbina e sistemare i condotti dell'acqua, proveniente dalla sorgente di S. Domenica e **lo stupore che provai quando iniziò a funzionare** producendo la corrente elettrica.

Avrei da raccontare altri episodi ma mi fermo qui. Un carissimo saluto al Prof. La Terza che farà buon uso di questo

mio scritto

Francesco **R**icordi **A**neddotti

FRAncesco Perrone

continua



Se **PRO LOCO** significa attività per il luogo, **pro-citta** = attività per la città?

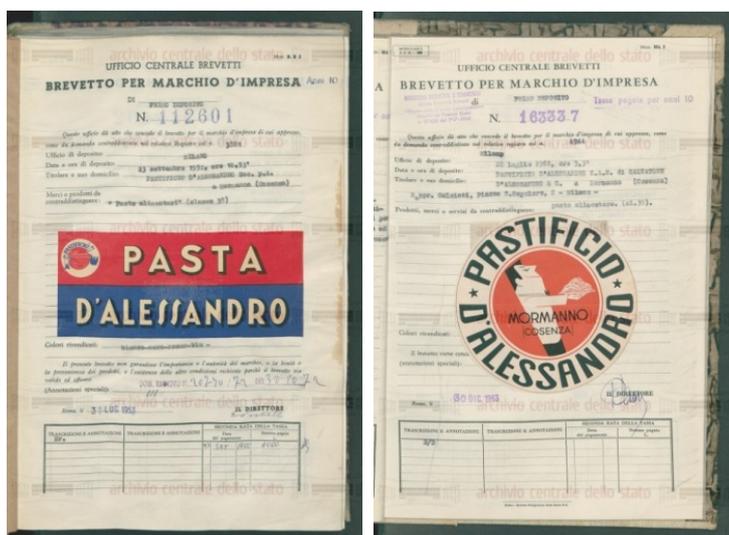


Certo è che negli anni '70 la **pasta** D'Alessandro, il cui stabilimento (rudere) si trova a **Procitta**, veniva venduta anche nei supermercati italiani.

Il **pastificio** divenne famoso anche per la **vitalpasta**, *alimento iperpropeico rispondente alle esigenze dietetiche di una moderna alimentazione; essa, per l'apporto che fornisce in aminoacidi, trova precise indicazioni nei soggetti che svolgono un superlavoro fisico ed intellettuale; in tutte quelle diete nelle quali l'apporto di amidi e di idrati di carbonio deve essere controllato, inferiore a quello contenuto nelle comuni paste alimentari; nelle persone anziane, nei convalescenti, durante il periodo di gestazione e allattamento.*

La **vitalpasta** veniva prodotta con semole pregiate di grani duri, latte scremato, proteine vegetali, caseina, lattoalbumina.

Quella volta non c'era l'**Ente Parco Nazionale**, la **pasta** **D'Alessandro**, nonostante le caratteristiche indicate, non era un prodotto *d.o.c. a denominazione d'origine protetta*, come avviene oggi con i pastifici abruzzesi con il marchio del **Parco** o quelli marchigiani della zona dei Sibillini, dove anche le peculiarità dell'**acqua** conferisce la qualità al prodotto.



Non è un caso che a Viggianello viene imbottigliata l'**acqua** minerale e i fagioli di Rotonda e Mormanno sono di prima qualità, anche per le caratteristiche dell'**acqua**.

Come si sa, la crisi economica del **pastificio** venne fronteggiata con uno stabilimento di merendine, che nulla avevano della **tipicità locale**, un'*astronave atterrata al Pantano* che del sud aveva solo l'aggiunta nel nome della ditta di Udine e qualche anno di lavoro per la manodopera locale.

Si sottovaluta la ricchezza presente in loco per preferire qualcosa che arriva dal nord (con finanziamenti statali), prodotti a volte anche *copiati male che non reggono* sul mercato globale.

A Mormanno, tra la fine del 1950 e 1970 il pastificio, primo esempio di industria moderna, allontanò fame e miseria, 350 persone impiegate... (Luigi Paternostro)

Quando venne costruito il **pastificio**, vennero utilizzati pannelli di *eternit*, materiale molto usato all'epoca; dopo molti anni si è scoperto che le polveri sottili, che fuoriescono dalla frantumazione dei pannelli di *eternit*, contengono amianto, sono altamente nocive per la salute dell'uomo e sono anche causa di decessi.

Di recente è stata effettuata la bonifica dell'area.



Nell'ultima pagina del testo *le società elettriche, di D. Crea*, si fa riferimento alla società elettrica calabrese che acquista gli impianti Battendiero I e II che nel 1963 passano all'Enel, mentre gli impianti Battendiero III o Salviera restano di proprietà della SIAD (biscottificio) per divenire successivamente proprietà del **pastificio D'Alessandro**.

(Il padre di D. Crea, Angelo, resterà alla Salviera, alle dipendenze del **pastificio**, fino al fallimento e oltre).

Considerazioni finali

Emerge un'immagine di Mormanno dove si evince la capacità imprenditoriale di creare società elettriche, **pastificio e biscottificio.**



Per chi fosse interessato ai dettagli riporto alcuni stralci di un mio articolo di anni fa:

negli anni passati l'**amianto** è stato utilizzato nelle tubazioni, cassoni per l'acqua e appunto lastre ondulate per tettoie.

La pericolosità sta nell'usura, le piogge tendono a disgregare la matrice cementizia e la continua erosione provoca la dispersione nell'ambiente di **particelle che sono una minaccia per la salute**.



Nel 1992 l'**amianto** è stato bandito dal commercio e quindi vietato l'uso dell'**eternit**.

La necessità dello smaltimento del manto di copertura del **pastificio**, costituito da **fogli di eternit** contenenti **amianto**, venne chiesta da più parti negli anni, anche dai singoli cittadini.



L'impresa risultava difficile, anche perché rivolta al curatore fallimentare individuato nella figura dell'avv.

Raffa, nella qualità di committente/responsabile. Venne individuato anche il coordinatore per la progettazione dell'intervento, l'ing. M. Maradei di Castrovillari e l'impresa Ecosistem di Lametia Terme.

L'avv. Raffa comunicò al sindaco di Mormanno che *si era proceduto alla campionatura e all'analisi delle risultanze da parte del laboratorio autorizzato, relativamente ai manufatti presenti all'interno del pastificio, per ricercare eventuali altri materiali contenenti **amianto***.

Tali passaggi erano necessari per relazionare alla competente A.S.P. dipartimento area prevenzione, per l'adozione dei provvedimenti successivi.

FRancesco
Racconti
Agostani



Alla fine di **SETTEMBRE** si sono finalmente riaperte le scuole al sud, gli italiani con il referendum hanno ridotto il numero di deputati e senatori e la (mia) **rossa** Regione Marche, alle elezioni regionali, è passata alla destra.

Si può ancora andare al mare