

LINGUA E CULTURA MATERIALE A UGENTO

VALENTINA PISINO
UNIVERSITÀ DEL SALENTO

Abstract – This study examines the popular language and material culture of the municipality of Ugento, in southern Salento, through a methodology articulated in three phases: collection of oral and photographic sources, creation of thematic tables, and analysis and lemmatization of a specific lexicon. The research involved interviews with local citizens, analysis of historical documentation and creation of a dictionary that documents and preserves the linguistic and cultural heritage of Ugento. The thematic tables provide a detailed representation of material culture, while the dictionary, enriched with etymologies and concrete examples, serves as an instrument for understanding and preserving the dialect.

Keywords: Popular language; dialect; material culture; dialect dictionary; thematic tables; lemmatization.

1. Introduzione

Il lavoro qui presentato ha come fulcro un'indagine condotta nel territorio di Ugento, nel Salento sud-occidentale. Questo comune, con la sua storia secolare e le sue tradizioni radicate, ha offerto un terreno fertile per un'indagine che mira non solo a comprendere, ma anche a preservare e valorizzare il patrimonio linguistico della cultura locale.

Lo studio si è sviluppato seguendo un percorso metodologico articolato in tre fasi distinte ma interconnesse, ciascuna delle quali ha contribuito a costruire un quadro complesso e dettagliato del tema trattato. La prima fase è consistita nel reperimento di fonti orali, la raccolta di testimonianze dirette, acquisite mediante interviste e incontri con i cittadini di Ugento, i quali hanno generosamente condiviso il loro sapere, le loro esperienze e i loro ricordi. Le informazioni risultanti hanno costituito la base per un'elaborazione successiva, che ha permesso di restituire una visione ricca e stratificata della realtà locale, ricostruendone in particolare la fase preindustriale⁶³.

Nella seconda fase si è proceduto alla creazione di dettagliate tavole tematiche, volte a illustrare la cultura materiale del luogo. Questo stadio ha richiesto un lavoro di catalogazione e rappresentazione degli elementi più

⁶³ Il lavoro si inserisce quindi in una serie di studi in corso presso l'Università del Salento; cfr. per es. Aprile-Sambati 2016 sulla cultura materiale nei secoli XVII-XIX nell'area detta «Grecia Salentina», il progetto «Riscrittura interattiva, sonora e digitale del *Vocabolario dei Dialetti Salentini* (VDS)» diretto da Rocco Luigi Nichil (cfr. da qui anche Nichil 2022) e il progetto, in fase di avvio nel momento in cui consegniamo questo contributo, denominato «Archivio interattivo sonoro e digitale del patrimonio lessicale dei dialetti salentini» (in sigla ArchiDiS).

significativi della cultura materiale intesa non solo come insieme di oggetti e manufatti, ma anche come espressione concreta delle tradizioni, del linguaggio, delle abitudini e delle pratiche quotidiane del passato nel territorio posto in inchiesta.

La terza e ultima fase di questo percorso è stata dedicata all'individuazione e all'analisi del lessico specifico connesso alla cultura materiale di Ugento. La terminologia così selezionata è stata poi oggetto di un'elaborazione, finalizzata alla creazione di un dizionario, che non si propone solo come strumento di consultazione, ma anche come un prezioso mezzo per la conservazione e la trasmissione del patrimonio linguistico e culturale di questa comunità, primo passo di una ricerca più vasta che si spera possa avere luogo e seguito in futuro.

2. Costruzione e contenuto della ricerca

2.1. Modalità di reperimento e uso delle fonti

Le fonti e i materiali impiegati si possono distinguere in due categorie principali: fonti di natura iconografica e fonti di natura orale. Le prime sono costituite da un'ampia e diversificata documentazione fotografica reperita attraverso una ricerca sia nelle case private sia presso gli archivi comunali, che custodiscono una vasta gamma di documenti storici e culturali di rilevante importanza.

Per quanto riguarda le fonti orali, esse sono state ottenute mediante un'inchiesta etnografica condotta con rigore e metodo scientifico, utilizzando un registratore per raccogliere le testimonianze dirette di alcuni cittadini di Ugento, selezionati in base alla loro età, che si colloca in una fascia compresa tra i 50 e i 93 anni. Questa scelta è stata dettata dalla volontà di coinvolgere persone in grado di fornire un resoconto vivido e autentico della vita tradizionale del passato, con particolare riferimento agli oggetti e agli strumenti che costituivano parte integrante della vita quotidiana di un tempo. Durante le interviste, a ciascun partecipante è stato richiesto di esprimersi nel dialetto locale, affinché il discorso potesse riflettere fedelmente le sfumature linguistiche e culturali del contesto di riferimento.

Una volta conclusa la fase di raccolta del materiale, si è proceduto alla fase successiva, caratterizzata dall'ascolto delle registrazioni, con l'obiettivo di trascrivere in modo fedele ogni singola intervista. Le trascrizioni, redatte interamente in dialetto, hanno poi costituito la base per un'analisi finalizzata a identificare e suddividere i diversi argomenti trattati all'interno delle interviste, organizzandoli in nuclei tematici distinti. Questo lavoro preliminare di categorizzazione si è rivelato essenziale per l'elaborazione della prima parte dello studio, che ha portato alla creazione delle Tavole tematiche, focalizzate sulla cultura materiale e sulla sua rappresentazione attraverso gli oggetti del passato.

In un momento successivo, sfruttando una nuova e più approfondita analisi delle trascrizioni già effettuate, è stato possibile individuare con precisione tutti quei termini e vocaboli che sarebbero poi stati inclusi nel Dizionario. Tale lessico è stato successivamente sottoposto a un'ulteriore fase di analisi, mirata non solo a fornire una definizione chiara ed esaustiva di ogni singolo termine, organizzata secondo il principio dell'individuazione del genere prossimo seguito dalla differenza specifica (Imbs 1960, p. 12). Ogni voce del Dizionario è stata arricchita, ove necessario, con esempi concreti tratti dal contesto d'uso quotidiano della lingua. In alcuni casi, inoltre, sono state inserite citazioni estrapolate direttamente dalle interviste realizzate nel corso dell'inchiesta, oppure detti ed elementi di fraseologia, con l'intento di preservare e valorizzare il patrimonio orale e sapienziale della comunità, rendendo ancora più tangibile e vivido il legame tra le parole e la realtà storica e culturale da cui esse emergono.

2.2. Struttura delle tavole tematiche

Per garantire una più solida e articolata comprensione delle connessioni esistenti tra il linguaggio verbale e la realtà tangibile a cui esso fa riferimento, si è ricorsi all'elaborazione di tavole tematiche. Queste sono state concepite con l'obiettivo di raccogliere e organizzare in maniera sistematica e coerente tutte le informazioni emerse dall'inchiesta, laddove la ricchezza e la sufficienza del materiale raccolto consentissero un'analisi dettagliata e circostanziata.

Le tavole tematiche, suddivise secondo specifiche aree di interesse – come ad esempio il lavoro, l'alimentazione, le attività ludiche e molte altre – sono state strutturate per rappresentare il nesso profondo e intrinseco tra le parole e il contesto antropologico e socio-culturale in cui esse vengono impiegate. Questo approccio non si limita a una semplice elencazione dei termini, ma si estende a una rappresentazione articolata che include descrizioni minuziose, rinvii a ulteriori fonti di approfondimento, e, ove possibile, l'integrazione di una documentazione fotografica.

In tal modo, queste tavole non solo facilitano l'analisi e la discussione all'interno di un quadro concettuale ben definito, ma contribuiscono anche a una comprensione più profonda e sfumata delle parole, che vengono così collocate all'interno del loro ambiente naturale, ovvero quel contesto antropologico e culturale che ne determina il significato e l'uso specifico. Attraverso questo procedimento, si cerca di illuminare le dinamiche che intercorrono tra il linguaggio e la realtà, rendendo evidente come le parole non siano entità isolate, ma parti integranti di un complesso sistema di relazioni che ne influenzano e determinano il senso. Qui di seguito, riporteremo per meglio definirne la sua struttura e utilità le tavole tematiche facenti parte della ricerca.

2.2.1. La vita in casa, la cucina

Le abitazioni di un tempo, nel borgo di Ugento, si differenziavano in maniera significativa da quelle odierne, riflettendo una stratificazione sociale e culturale ormai in buona parte scomparsa. Le dimore più ampie e prestigiose erano appannaggio delle famiglie notabili del luogo, come la famiglia Colosso, una casata borghese che si fregiava del possesso di una vasta residenza, un mulino, un saponificio, e persino una cappella privata. Similmente, i principi d'Amore, signori di Ugento, vantavano la proprietà del castello cittadino e di numerosi altri beni. A questi si aggiungevano le molteplici proprietà dei Baroni Tasco e dei Gigli, nonché le case e i patrimoni dei medici e mercanti locali, che potevano permettersi dimore più estese rispetto alla maggior parte della popolazione.⁶⁴

Le case in cui vivevano i cittadini comuni erano invece di dimensioni assai modeste. La tipologia abitativa più diffusa era quella della casa a corte, un modello rurale fortemente radicato nel tessuto urbano di Ugento e dell'intero Salento. Queste abitazioni si caratterizzavano per la presenza di un cortile centrale, uno spazio aperto che fungeva da nucleo della vita domestica, al quale si accedeva direttamente dalla strada. Attorno a questo cortile si disponevano una o più unità abitative, spesso di dimensioni ridotte, che solitamente si articolavano su un solo piano. In alcuni casi, tuttavia, le case a corte erano strutturate su due livelli, con una scala che collegava il cortile ai piani superiori, dove si trovava l'abitazione principale. Il piano terra, in queste dimore più complesse, era adibito a cantine, stalle, ripostigli e laboratori, dove si svolgevano attività lavorative specifiche, come la lavorazione del vino o del tabacco.

Le abitazioni a corte erano spesso composte da un unico vano polifunzionale, destinato a fungere contemporaneamente da cucina, soggiorno, ripostiglio e camera da letto. Altre volte, l'abitazione comprendeva due stanze, una utilizzata per la cucina e il soggiorno, l'altra riservata al riposo notturno. Durante le stagioni più calde, la vita quotidiana si svolgeva principalmente all'esterno, nel cortiletto, che diventava il centro della vita sociale e familiare. Qui, nelle sere estive, si dividevano le attività domestiche, come la preparazione del vino o della salsa. Le donne, sia giovani che anziane, si dedicavano al ricamo, al rammendo, alla filatura e alla recitazione del rosario. (Figura 1-2-3)

⁶⁴ Riguardo alla nobiltà di Ugento cfr. almeno Antonazzo 2005 e 2011.



Figura 1 [archivi comunali di Ugento]



Figura 2 [archivi comunali di Ugento]

All'interno delle abitazioni, il pavimento era generalmente costituito da *chianche* di pietra calcarea o da piastrelle di scarto, derivanti da materiali più pregiati ma venduti a prezzo ridotto. Il soffitto, a seconda delle disponibilità economiche dei proprietari, poteva essere realizzato con mattoni, oppure, nelle case più umili, con canne e travi in legno su cui venivano posate tegole (*irmici*). Un elemento indispensabile in ogni casa era il caminetto, che serviva sia per cucinare che per riscaldare l'ambiente durante i freddi mesi invernali. Le stanze erano spesso dotate di *scansie*, ovvero nicchie scavate nel muro, utilizzate come

dispense per conservare recipienti di rame (*zingu* o *ozza*), grandi vasi di terracotta (*capase*), damigiane (*tarmigiane*), e altri contenitori riempiti con legumi, farine, fichi secchi, olio e altre derrate alimentari.

Nelle abitazioni più umili, composte da una o due stanze, la cucina rappresentava un appannaggio esclusivamente femminile. Il cuore della cucina era il caminetto, affiancato da un lavabo in pietra leccese, chiamato *pila*, successivamente smaltato, e dalla *banca ranne*, un grande tavolo utilizzato come piano di lavoro, specialmente per la preparazione del pane e della pasta. Sotto questo tavolo si trovava un cassetto in cui veniva riposto il lievito madre (*u crisciente*) o l'impasto del pane. I pasti venivano cucinati con l'ausilio di vari utensili, come il *quatarottu*, una grande pentola di rame utilizzata per preparare grandi quantità di cibo o per scaldare l'acqua. Esisteva anche una versione più piccola di questa pentola, chiamata *quatarottu piccinnu* (figura 3), per cotture di minori dimensioni. Altri strumenti comuni erano la *cazzarola*, una pentola a due manici utilizzata spesso per friggere, e la *pignata*, una pentola di terracotta usata per cuocere legumi e altre pietanze. Gli utensili da cucina erano generalmente di legno o di alluminio.

A tavola si mangiava sempre insieme, e nessuno iniziava il pasto senza la presenza dell'intero nucleo familiare. Nelle famiglie più agiate ogni membro della famiglia aveva il proprio piatto, mentre nelle famiglie più umili si era soliti condividere il cibo in un unico grande piatto smaltato, chiamato *u piattu ranne*, che conteneva pietanze ricche di grassi e carboidrati, capaci di sfamare tutta la famiglia. Un secondo piatto, di dimensioni ridotte, *u piattu minzanu*, era destinato a cibi secondari, come verdure o, più raramente, formaggi.



Figura 3 *Quatarottu piccinnu*
[foto di V. Pisino]

2.2.2. *La vita in casa, la stanza da notte*

Le camere da letto delle epoche passate ad Ugento possono essere descritte mediante due concetti chiave: *semplicità* e *utilità*. Come già evidenziato in precedenza, vi era una netta distinzione tra le stanze destinate alle famiglie meno abbienti e quelle appartenenti al ceto benestante. Le famiglie facoltose godevano spesso di una disposizione più articolata degli spazi domestici, che talvolta permetteva ai figli di disporre di una camera separata da quella dei genitori e, in

rari casi, anche indipendente dai fratelli. Tuttavia, tali situazioni risultano piuttosto infrequenti, come emerso dall'analisi delle fonti locali.

Le famiglie del passato, infatti, si configuravano in modo sostanzialmente diverso rispetto a quelle moderne, sia per il numero di componenti che per la struttura interna. Non era raro, in particolare, imbattersi in famiglie di tipo patriarcale, caratterizzate dalla coabitazione di più nuclei familiari all'interno della medesima abitazione. Tale conformazione obbligava a un'accurata gestione dello spazio abitativo, considerando che le dimore, nella maggior parte dei casi, erano composte da un numero limitato di vani, spesso ridotto a due sole stanze. Questa restrizione spaziale costringeva a soluzioni ingegnose: i letti, condivisi frequentemente da due, tre o più bambini, rappresentavano il fulcro dell'organizzazione della camera. In casi di sovraffollamento, si ricorreva a sistemazioni di fortuna, come l'uso dei cassetti del comò per ospitare i più piccoli⁶⁵.

Elemento centrale della camera da letto era, senza dubbio, il letto, che spesso si ergeva a una considerevole altezza rispetto ai modelli moderni. Il materasso, denominato *u saccune*, consisteva in un grande sacco di stoffa riempito con materiali di origine naturale, quali foglie di granturco (*pupuligni*), paglia (*paja*), crini animali o, in rari casi, cotone. Le *partuse* (fessure presenti nel tessuto del sacco) consentivano alle donne di casa di intervenire periodicamente per riassetare il contenuto, riparando eventuali lacerazioni o ricollocando il materiale in modo uniforme.

La manutenzione del materasso seguiva un rituale annuale: durante la stagione estiva, si provvedeva a *sburrare u matarazzu susu a lamia* – letteralmente, a portare il materasso sul terrazzo – per arieggiare il contenuto e sostituire gli elementi deteriorati, che venivano ridotti a *farinella* (materiale inutilizzabile), rimpiazzandoli con nuove imbottiture.

Il *saccune* era posizionato su una struttura composta da tavole lignee, poggiate su un telaio che garantiva la stabilità del letto. La configurazione del letto variava, inoltre, in base alla stagione: durante i mesi estivi, si limitava all'uso di semplici lenzuola, mentre nei periodi più rigidi venivano sovrapposti strati successivi, comprendenti lenzuola, coperte di lana, e infine *a buttita*, un piumino artigianale imbottito con *cacchiame* (residui di grano) o *bambace* (cotone grezzo). Sopra a questi strati si collocava infine *a cuperta*, una coperta che poteva variare in tessuto e rifiniture, spaziando da materiali più pregiati a opzioni decisamente più modeste.

Anche i cuscini seguivano un modello simile di semplicità e funzionalità. Essi consistevano in un sacchetto di stoffa imbottito con *bambace*, un cotone meno raffinato, che garantiva un supporto essenziale ma privo di raffinatezze.

In conclusione, le camere da letto di un tempo riflettevano in modo emblematico la realtà socioeconomica e culturale della comunità di Ugento. La

⁶⁵ Per situazioni analoghe in altri luoghi del Salento cfr. Aprile-Bergamo 2020.

gestione dello spazio, la scelta dei materiali e le soluzioni adottate evidenziano un equilibrio tra le esigenze pratiche e le risorse disponibili, offrendo un affascinante spaccato delle dinamiche domestiche di un'epoca passata.

2.2.3. La vita in casa, riscaldamento e illuminazione

Durante i rigidi periodi invernali, il riscaldamento domestico nel Salento del passato si avvaleva di pochi strumenti essenziali, primo fra tutti *u focalire*, il caminetto. Non era raro trovare un caminetto in ogni stanza della casa, ad eccezione della camera da letto. Il caminetto della cucina, in particolare, era spesso di grandi dimensioni e fungeva da centro di aggregazione familiare, poiché consentiva di sedersi accanto per trovare sollievo dal freddo.

Un altro strumento molto diffuso era *a fraciera*, il braciere, costituito da un recipiente in lega metallica — generalmente rame o ottone — destinato a contenere brace ardente, carbone o legna. Questo veniva utilizzato per riscaldare ambienti privi di caminetto o di dimensioni troppo ampie. Tuttavia, l'uso del braciere comportava rischi significativi, soprattutto in spazi ridotti, a causa delle esalazioni nocive. Per minimizzare i pericoli, si procedeva con cautela: dopo aver acceso la legna o la carbonella all'interno del braciere, questo veniva temporaneamente collocato all'esterno per permettere la combustione completa e l'eliminazione dei fumi più pericolosi. Una volta ottenute le braci, queste venivano ravvivate con l'apposito attizzatoio prima di riportare il braciere in casa.

Per riscaldare le lenzuola della camera da letto si utilizzava *u scarfalettu*. Questo strumento consisteva in un recipiente di rame dotato di un lungo manico di legno, riempito di carboni roventi e passato con cura sulle lenzuola per scaldarle. Lo stesso scaldaletto veniva impiegato anche per stirare gli indumenti.

Per quanto riguarda l'illuminazione, nel Salento l'introduzione della luce elettrica risale al 1898, durante l'amministrazione del sindaco di Lecce, Giuseppe Pellegrino. Tuttavia, l'illuminazione elettrica raggiunse i comuni della provincia soltanto alcuni anni dopo. Prima di allora, gli spazi pubblici e privati erano illuminati dapprima dal petrolio e, successivamente, dal gas. L'illuminazione a gas, introdotta nel 1893, rappresentò una transizione cruciale, benché limitata a pochi centri urbani.⁶⁶

Fino all'avvento del gas, l'illuminazione domestica e pubblica si affidava completamente al petrolio. *I lampiuni*, le lanterne a petrolio, erano collocate lungo le strade cittadine e accese ogni sera da un addetto comunale. Questo incaricato, remunerato dall'amministrazione locale, aveva il compito di accendere le lanterne poco dopo il tramonto, in base alla stagione, e di spegnerle

⁶⁶ Riguardo l'arrivo della corrente elettrica nel basso Salento cfr. Rossi-Ruggiero 1998 e Presicce 2019.

al mattino presto: fino alle cinque d'inverno e fino alle tre o quattro durante i mesi estivi.

Nelle abitazioni private, l'illuminazione era affidata alle candele (*e cannile*) o alle lanterne a petrolio (*u petroju*). La disponibilità di questi mezzi dipendeva dalla condizione economica delle famiglie, con soluzioni più sofisticate riservate ai nuclei benestanti.

2.2.4. Professioni e oggetti della professione. U furese

La terra rappresentava il fulcro vitale e il sostentamento quotidiano per la comunità di Ugento, così come per l'intero territorio salentino. L'agricoltura costituiva non solo la principale fonte di approvvigionamento alimentare per le famiglie, ma anche il cardine dell'economia locale, caratterizzata da una struttura sociale profondamente radicata nel sistema feudale. Dai campi derivavano i beni primari necessari alla sopravvivenza, garantendo cibo e risorse per il mantenimento del tessuto sociale.

Nel contesto del Feudo di Ugento, si rileva una forte concentrazione delle terre agricole nelle mani di pochi grandi proprietari terrieri, in un sistema che perpetuava relazioni di tipo feudale con la popolazione restante. Tra i principali latifondisti dell'epoca si annovera la figura di Don Massimo Colosso, il quale, similmente ad altri esponenti della nobiltà terriera, gestiva le proprie proprietà attraverso due modalità principali: da un lato, ricorrendo all'impiego di braccianti salariati, il cui lavoro veniva remunerato attraverso un compenso monetario; dall'altro, mediante la concessione in enfiteusi o attraverso affitti demaniali di porzioni di terra a coloni locali.⁶⁷

I coloni che accedevano a tali concessioni si impegnavano a rispettare accordi ben definiti, spesso regolati da usanze locali e antichi privilegi feudali. Tra questi spiccava il diritto del proprietario terriero di riscuotere la decima parte dei prodotti agricoli, un tributo che riguardava non solo il frumento ma anche altri beni quali l'olio d'oliva, l'orzo, l'avena, la paglia, e legumi come ceci e fave. Tali disposizioni consolidavano il controllo dei signori feudali sull'economia agricola e sulla vita quotidiana dei coloni.

Le testimonianze storiche raccolte consentono di delineare un quadro più complesso: i braccianti e i coloni, pur essendo vincolati a rigidi obblighi lavorativi nei confronti dei proprietari, potevano talvolta possedere piccoli appezzamenti di terra di proprietà personale. Questi terreni, solitamente di dimensioni modeste, venivano coltivati al termine della giornata lavorativa, rappresentando una preziosa risorsa integrativa per il sostentamento familiare.

Ad Ugento, la coltivazione agricola si concentrava prevalentemente su prodotti considerati essenziali per l'economia e l'alimentazione locale. Tra i principali si annoverano le coltivazioni di ulivi, grano, orzo, uva, legumi (ceci,

⁶⁷ Cfr. Antonazzo 2011.

fave, lenticchie), patate e pomodori, inclusa la tipologia *a pennula*, destinata alla conservazione. Accanto a queste colture principali, vi era spazio per produzioni secondarie di frutta, verdure e ortaggi, che contribuivano a diversificare l'offerta agricola e garantire una maggiore resilienza alimentare.

Nel prosieguo, si approfondirà l'analisi di due delle produzioni più rilevanti per la comunità di Ugento, evidenziandone l'importanza economica, sociale e culturale nel contesto dell'epoca.

2.2.5. Professioni e oggetti della professione: le ulie

L'olivicoltura ha rivestito, e continua a rivestire, un ruolo di primaria importanza nel panorama economico e culturale di Ugento, rappresentando una delle colonne portanti dell'intera economia salentina. La coltivazione dell'ulivo e la produzione di olio d'oliva non si limitavano alla semplice commercializzazione del prodotto finito, ma si estendevano a un sistema economico articolato che valorizzava anche i sottoprodotti della lavorazione, come nel caso del sapone ottenuto dagli scarti oleari. Questo approccio rifletteva una mentalità improntata al massimo sfruttamento delle risorse disponibili, caratteristica distintiva delle economie tradizionali basate sul riuso.

L'ulivo si distingue per la sua straordinaria longevità e capacità di adattamento. Può raggiungere altezze considerevoli, fino a venti metri, sebbene nelle coltivazioni sia spesso potato per facilitare la raccolta dei frutti. La sua attività vegetativa è pressoché continua, pur subendo un rallentamento durante i mesi invernali. Il periodo della raccolta delle olive si colloca generalmente tra ottobre e dicembre, un momento cruciale per il ciclo produttivo dell'olio.

Se confrontata con le pratiche moderne, caratterizzate dall'impiego di macchinari avanzati e da una logistica che consente il trasporto immediato delle olive al frantoio per la molitura, la raccolta tradizionale si presentava come un processo laborioso e interamente manuale.

La raccolta delle olive avveniva mediante spurgatura manuale. Le olive venivano raccolte a mano e riposte in sacchi di juta, materiali scelti per la loro capacità di preservare il prodotto durante il trasporto. Questi sacchi venivano poi svuotati nelle case dei contadini, dove le olive venivano sistemate in apposite stanze e disposte in mucchi: *mintune cu faciane a muffa*. Questa pratica, che comportava il riscaldamento delle olive mediante una leggera fermentazione, aveva lo scopo di incrementare la resa oleosa durante il processo di molitura. Si trattava di un'operazione delicata e controllata, poiché il grado di fermentazione doveva essere tale da massimizzare l'efficienza estrattiva senza compromettere la qualità dell'olio.

Una volta raggiunto il giusto grado di fermentazione – riconoscibile attraverso parametri empirici tramandati oralmente – si dichiarava: *ulie su caute se potune macinare* (le olive sono calde, si possono macinare). A questo punto, le olive venivano trasportate presso *allu trappitu*, il frantoio sotterraneo, un luogo

di fondamentale rilevanza nella filiera produttiva. Qui, si procedeva con la misurazione delle olive attraverso un'apposita unità di misura locale, il *tomolo*, un recipiente metallico che conteneva circa trentatré chilogrammi di prodotto. Questo sistema di misurazione standardizzato garantiva la precisione nel calcolo delle quantità lavorate.

Le olive venivano poi trasferite in una grande vasca, dove aveva luogo la molitura. Questo processo avveniva mediante l'utilizzo di macine in pietra, azionate manualmente o attraverso meccanismi rudimentali alimentati dalla forza animale. Le macine, ruotando sulla massa delle olive, frantumavano sia i frutti che i noccioli, producendo una pasta oleosa destinata a ulteriori fasi di lavorazione.

Successivamente, la pasta veniva trasferita nella pressa, uno strumento di importanza cruciale nel processo di trasformazione. Qui, attraverso una pressione graduale, si separavano le componenti liquide (olio e acqua di vegetazione) dai residui solidi (*sansa*). Il liquido ottenuto veniva poi sottoposto a decantazione per separare ulteriormente l'olio dall'acqua, completando così il processo di estrazione.

La complessità e la laboriosità di queste operazioni testimoniano non solo la centralità dell'olivicoltura nella vita economica e sociale di Ugento, ma anche la profonda conoscenza del ciclo produttivo da parte della comunità locale.

2.2.6. Professioni e oggetti della professione, l'ua e la vigna

Nel mese di settembre, la comunità di Ugento si preparava a uno degli eventi più attesi e simbolici dell'anno: la vendemmia. Questa pratica agricola, intrisa di significati culturali e ritualistici, costituiva il culmine di un anno di fatiche e attenzioni dedicate alla coltivazione della vite. In passato, la vendemmia rappresentava una delle attività cardine della cultura e dell'economia salentina, rivaleggiando per importanza con la raccolta delle olive, altra grande protagonista del paesaggio agricolo locale.

La vendemmia rappresentava un insieme di tecniche e tradizioni tramandate da generazioni, che scandivano il ritmo della vita rurale. La preparazione dei vigneti iniziava già durante l'inverno, quando i contadini si dedicavano alla *scatinatura* del terreno, un'operazione fondamentale per garantire la salute e la produttività della pianta. Con l'ausilio di una zappa pesante di circa quattro chilogrammi, veniva effettuata una lavorazione profonda, fino a quaranta centimetri, che aveva lo scopo di dissodare e aerare la terra, migliorandone la struttura e favorendo la penetrazione delle radici. Questo processo, spesso accompagnato da condizioni climatiche avverse, richiedeva abilità e resistenza, qualità che i contadini avevano affinato nel tempo.

Successivamente, si passava alla fase dello *spasciddhare*, un'attività altrettanto meticolosa che consisteva nella potatura delle parti superflue della vegetazione, in particolare di quelle che tendevano a crescere verso l'alto. Tale

operazione aveva lo scopo di rinvigorire la pianta, permettendo una distribuzione equilibrata dei nutrienti e una migliore esposizione al sole.

Con l'arrivo di settembre, alle prime luci dell'alba, i contadini, spesso accompagnati dalle loro famiglie, si dirigevano nei campi per dare inizio alla raccolta. Il compito di raccogliere i grappoli maturi spettava tradizionalmente alle donne e ai bambini, i quali operavano con destrezza, intonando spesso canti che servivano a scandire il lavoro e a mantenere alto il morale. Dopo questa fase preliminare, le donne e i bambini facevano ritorno a casa, mentre gli uomini si occupavano del trasporto dell'uva, utilizzando grandi cesti detti *tine*, che venivano poi svuotati in contenitori più capienti.

La vendemmia si protraeva fino a ottobre inoltrato, quando i carri agricoli, noti come *travini*, trasportavano il raccolto verso il luogo della pigiatura e della torchiatura. Qui iniziava la trasformazione dell'uva in mosto.

Le pratiche produttive variavano in base alla scala di produzione e alle risorse disponibili. Nella piccola produzione, l'uva veniva portata direttamente a casa, dove aveva luogo la *stumpisciata intra u pilune*, la tradizionale pigiatura con i piedi all'interno di grandi vasche. Questo procedimento, accompagnato da movimenti ritmici, mirava a estrarre il succo e la polpa dagli acini. Il liquido ottenuto, noto come *lacrima*, rappresentava il succo d'uva più puro e prezioso. I residui, composti da uva pigiata e raspi, venivano poi trasferiti in grandi recipienti per avviare il processo di fermentazione. Una volta terminata questa fase, si procedeva alla misurazione del grado alcolico mediante strumenti specifici, e il vino veniva infine travasato in damigiane da cinquanta litri. Per arricchire il bouquet aromatico, si posizionavano sulla *cercina* delle damigiane frutti come mele o pesche.

Con l'avvento delle nuove tecnologie, le modalità di produzione hanno subito un'ulteriore evoluzione. L'introduzione di macchinari come la *carolla*, un dispositivo meccanico a forma di imbuto con pale rotanti, ha consentito di separare l'uva dal raspo in modo più rapido ed efficiente.

2.2.7. Professioni e oggetti della professione: u nachiru e u trappitaru

Nell'universo della produzione olearia salentina, la figura del *nachiru*, il capo frantoiano, rivestiva un ruolo di primaria importanza, in quanto responsabile dei *trappitari*, ossia degli operai impegnati nei *trappiti* ipogei, i caratteristici frantoi sotterranei del Salento. La maggioranza dei *trappiti* censiti sul territorio apparteneva ai signori locali, rientrando nella categoria dei beni burgensatici – proprietà privata di pieno dominio – o in quella dei beni feudali, soggetti a una complessa stratificazione di diritti proibitivi e prestazioni di carattere reale sui prodotti agricoli.

I *trappiti* erano realizzati in ambienti sotterranei per ragioni tecniche ed economiche, tra cui spicca la questione termica. Tali strutture, infatti, garantivano una temperatura costante, compresa tra i 18 e i 20 gradi, che ottimizzava la

conservazione dell'olio e ne agevolava il processo di spremitura. Quest'ultimo risultava facilitato dalla fluidità del liquido oleoso, mantenuta stabile dalla temperatura, e dalla conseguente separazione della *sentina* – i residui oleosi – nelle apposite vasche di decantazione.

La struttura organizzativa del frantoio ipogeo era rigidamente gerarchizzata. A capo della *ciurma* – il termine, evocativo della navigazione, rimanda alla frequente sovrapposizione stagionale tra i lavoratori dei frantoi e i pescatori locali – vi era *u nachiru*, il quale deteneva la responsabilità di coordinare le diverse attività operative.

Ogni *trappitaru* era assegnato a mansioni specifiche: c'era chi prelevava le olive per collocarle nelle vasche, chi si occupava di raccogliere la pasta di olive dalla macina per riporla nuovamente sotto il peso delle mole. Il *turlicchiu*, ovvero il garzone, aveva invece il compito di occuparsi degli animali da lavoro e di rimestare la pasta oleosa con l'ausilio di una pala. Il *nachiru*, oltre a supervisionare ogni operazione, aveva anche il compito di determinare i turni di lavoro, stabilire le retribuzioni, mantenere il *libro mastro* con la registrazione contabile, avviare i pasti comunitari e verificare la quantità delle olive lavorate.

L'attività dei frantoiani si svolgeva in condizioni di estrema durezza. Il lavoro si protraeva dal mese di ottobre fino a marzo o aprile, in ambienti caratterizzati da un'aerazione insufficiente e da una promiscuità forzata tra uomini e animali. Questi spazi angusti, privi delle più basilari condizioni igieniche, sottoponevano i lavoratori a gravi rischi sanitari, tra cui malattie respiratorie, infezioni cutanee e una generale debilitazione fisica dovuta alla fatica e alle difficili condizioni ambientali.

Il mestiere del frantoiano richiedeva, infatti, un impegno fisico considerevole, sia per l'azionamento manuale dei macchinari sia per la gestione delle operazioni quotidiane. Non sorprende, dunque, che questa professione fosse considerata una delle più logoranti dell'epoca, ma al contempo rappresentasse un pilastro fondamentale dell'economia rurale salentina.

La centralità del *nachiru* e l'organizzazione gerarchica dei *trappiti* ipogei rivelano una struttura produttiva articolata e ben definita, in grado di rispondere alle esigenze di una società caratterizzata da una forte dipendenza dai prodotti agricoli e, in particolare, dall'olio d'oliva.

2.2.8. Professioni e oggetti della professione: u scarparu

L'attività del calzolaio, lo *scaparu*, rappresentava un pilastro della vita quotidiana nelle comunità del passato. In un contesto urbano completamente diverso da quello odierno, l'assenza di negozi di calzature prefabbricate rendeva indispensabile rivolgersi alle botteghe artigiane per la realizzazione di calzature su misura. Questo processo consentiva di personalizzare ogni aspetto della scarpa, dalla scelta del pellame alla definizione del modello, passando per il colore, la tomaia e ogni dettaglio strutturale.

Era prassi comune portare le scarpe dal calzolaio per interventi di riparazione, che potevano includere anche molteplici rattoppi successivi. Questo approccio rifletteva non solo un senso di economia materiale, ma anche una profonda conoscenza delle tecniche di manutenzione e riutilizzo, patrimonio dell'arte calzaturiera.

Un'analisi del lavoro del calzolaio ugentino rivela la complessità di questa attività artigianale, nonché l'ampio repertorio di strumenti e tecniche impiegati. Nella sua bottega, il calzolaio sedeva dietro un caratteristico banco da lavoro, il *banchiceddhu*, sul quale erano disposti con ordine funzionale una moltitudine di utensili indispensabili: i *chioti* (chiodi), la *coddha* (colla), forbici, *spagu* (spago), lesine, trincetti (strumenti di taglio simili a cutter), e *marteddhi* (martelli). Con questi strumenti, egli era in grado di realizzare qualsiasi tipo di calzatura, rispettando le esigenze del cliente e le peculiarità anatomiche di ogni piede.

Per ridurre i costi e garantire una maggiore autonomia nella produzione, il calzolaio spesso provvedeva alla lavorazione diretta dei materiali grezzi. Lo spago, ad esempio, veniva ricavato dal lino e lavorato con l'aggiunta di *nziti* (setole di maiale), che consentivano una penetrazione più agevole nei fori della pelle o del cuoio. Sotto il banco da lavoro trovava posto un recipiente di terracotta smaltata, detto *limmu*, riempito d'acqua e utilizzato per ammorbidire il cuoio mediante immersione, facilitandone così la lavorazione successiva.

Il processo di confezionamento delle scarpe iniziava con la misurazione del piede del cliente, operazione fondamentale per determinare la sagoma del plantare e la lunghezza complessiva. Questo veniva eseguito con l'ausilio di strumenti specifici, come *a mazza te taula* per le misure di base, e *u metru* o *a cordicella* per rilevare la circonferenza del collo del piede e altre dimensioni rilevanti. Una volta ottenute le misure, il calzolaio procedeva al taglio dei pellami, praticando poi i fori necessari con la *suja* (una punta di metallo affilata).

Attraverso la *cuceddha* (un ago robusto e resistente), lo spago veniva fatto passare nei fori per assemblare le varie parti della scarpa. La lavorazione prevedeva il fissaggio iniziale della parte inferiore alla soletta interna, a cui veniva poi aggiunta la tomaia. Quest'ultima doveva essere attentamente tesa e assicurata alla soletta mediante piccoli chiodi. Successivamente, l'intera struttura veniva modellata e rifinita utilizzando *a furma*, una sagoma di legno dalla forma del piede, disponibile in diverse taglie per adattarsi alle esigenze specifiche del cliente.

2.2.9. Professioni e oggetti della professione: u tabaccu

All'inizio del XX secolo, il Salento si configurava come uno dei territori italiani maggiormente dediti alla coltivazione del tabacco, una pratica agricola che non solo caratterizzava il paesaggio rurale, ma rappresentava anche una fonte primaria

di sostentamento per numerose famiglie locali.⁶⁸ Grazie all'estensione dei suoi terreni agricoli e a un clima tipicamente mediterraneo, con inverni miti ed estati calde e asciutte, questa regione si prestava in modo ideale alla coltura di questa preziosa pianta.

Il ciclo produttivo del tabacco era complesso e articolato, richiedendo un impegno costante durante l'intero anno solare. Esso iniziava con la preparazione delle *ruddhe*, ovvero le parcelle di terreno appositamente dedicate alla semina. Questi appezzamenti venivano accuratamente lavorati e resi pianeggianti mediante l'uso di strumenti come il rastrello, per poi essere fertilizzati con *u rumatu* (letame). Dopo la distribuzione del fertilizzante, si procedeva con la semina dei semi di tabacco, un'operazione svolta con cura per garantire una distribuzione uniforme e ottimale.

La fase del raccolto, che rappresentava uno dei momenti cruciali del processo produttivo, avveniva all'alba, quando le piante di tabacco venivano estirpate con attenzione dalle radici. Le foglie raccolte venivano temporaneamente stivate in appositi contenitori di legno chiamati *casce*, oppure nei grembiuli detti *posce* (pronunciato con la sibilante palatale semplice), caratterizzati da tasche particolarmente ampie. Questi ultimi, spesso utilizzati dalle donne impegnate nel lavoro agricolo, si rivelavano strumenti pratici che agevolavano i movimenti durante la raccolta.

Una volta terminata la fase di raccolta nei campi, si faceva ritorno alle abitazioni, dove prendeva avvio una delle operazioni più delicate e determinanti dell'intero processo: l'infilatura delle foglie di tabacco, *la nfilatura*. I lavoratori, disposti in cerchio per favorire la cooperazione e ottimizzare il tempo, utilizzavano un grosso ago di acciaio, la *cuceddha*, per infilare le foglie lungo un filo di spago. Questa pratica, che richiedeva precisione e abilità manuale, risultava fondamentale per la preparazione delle foglie all'essiccazione.

I fili di tabacco così ottenuti venivano quindi appesi su telai di legno, progettati specificamente per garantire un'ottimale esposizione al sole durante il processo di essiccazione. Tuttavia, il ciclo di asciugatura non si limitava alla semplice esposizione solare: al tramonto, i telai venivano trasportati all'interno delle abitazioni e collocati nelle stanze più calde, solitamente in prossimità del focolare domestico, dove il calore residuo contribuiva a completare l'essiccazione in maniera graduale e uniforme.

Una volta essiccato, il tabacco era pronto per essere confezionato e consegnato alle manifatture locali. Questo passaggio avveniva mediante l'utilizzo di casse di legno, accuratamente coperte con sacchi di juta, che ne garantivano la protezione durante il trasporto. Le manifatture *te lu tabbaccu* rappresentavano il terminale della filiera produttiva.

⁶⁸ Antonazzo 2003 (sulla scorta di un manoscritto anonimo del 1857 conservato presso la biblioteca provinciale Bernardini di Lecce).

2.2.10. Infanzia, scuola e giochi

Dall'indagine è emerso con chiarezza come le esperienze di un tempo risultassero marcatamente distanti dalle consuetudini che caratterizzano la maternità odierna. La dimensione della maternità era permeata da un intricato intreccio di credenze popolari, prescrizioni culturali e rituali di antica origine, che ne definivano ogni aspetto in modo peculiare e imprescindibile.

Tra le credenze maggiormente radicate, spiccava l'associazione simbolica tra il giorno della nascita e il carattere futuro del nascituro. Si riteneva, ad esempio, che i bambini venuti alla luce di lunedì, giorno consacrato alla luna e al suo influsso mutevole, avrebbero manifestato, nel corso della vita, un'indole instabile e lunatica, riflesso delle proprietà cangianti dell'astro notturno. Simili concezioni superstiziose si estendevano anche al periodo della gestazione: si ammonivano le donne in attesa di astenersi dal portare anelli, bracciali o altri ornamenti circolari, ritenuti forieri di potenziali malformazioni al feto, in virtù di una logica simbolica che legava la forma degli oggetti all'integrità fisica del nascituro.

Non mancavano, inoltre, previsioni inerenti il sesso del bambino, formulate sulla base di osservazioni empiriche, segnali ritenuti profetici o interpretazioni oniriche che, pur prive di fondamento scientifico, godevano di ampia credibilità all'interno della comunità.

Una volta venuto alla luce, il neonato era oggetto di un trattamento che rispecchiava un complesso amalgama di pratiche tradizionali e rudimentali precauzioni igienico-sanitarie, compatibili con le conoscenze dell'epoca. Il primo bagno veniva eseguito rigorosamente in acqua tiepida, mai troppo calda, per non compromettere il delicato equilibrio termico del neonato. Subito dopo, il piccolo veniva avvolto in una stretta fasciatura, considerata indispensabile per scongiurare eventuali deformazioni della colonna vertebrale e promuovere uno sviluppo corporeo armonico e simmetrico.

La durata di tale pratica variava in funzione della stagione: nei mesi invernali, la fasciatura poteva essere mantenuta per un periodo prolungato, talvolta fino a sei mesi, mentre in estate la sua applicazione era ridotta a tre mesi. Non mancano, tuttavia, testimonianze di fasciature protratte oltre i limiti consueti, arrivando a durare fino a otto o nove mesi. Il neonato, fasciato con cura, veniva collocato in appositi contenitori o supporti che variavano a seconda delle risorse economiche della famiglia: poteva essere adagiato su un letto, circondato da cuscini e coperte atte a limitarne i movimenti, oppure deposto in ceste di vimini o, nelle famiglie più abbienti, in box lignei dotati di ruote, che consentivano alle madri di spostare comodamente il piccolo durante le attività domestiche.

Sotto la fasciatura, il bambino indossava un pannolino di stoffa, che veniva sottoposto a un accurato processo di lavaggio e sterilizzazione tramite bollitura a ogni cambio, in modo da garantire il massimo livello di pulizia possibile. Una

volta superata la fase della fasciatura, il bambino veniva vestito con abiti adatti alla stagione e collocato su un *sediolone* di legno, precursore rudimentale del moderno seggiolone. Questo manufatto artigianale, dotato di una struttura chiusa sul lato anteriore, era concepito per prevenire eventuali cadute accidentali, offrendo così un'ulteriore misura di protezione al piccolo durante i primi tentativi di interazione con l'ambiente circostante.

Nel contesto salentino del passato, l'accesso all'istruzione era fortemente limitato. La maggior parte degli intervistati ha dichiarato di aver interrotto gli studi dopo la scuola elementare, essendo spesso destinati ad apprendere un mestiere come apprendista presso artigiani locali.

L'andare a scuola era un'esperienza essenziale ma talvolta ardua: ci si recava a piedi e si affrontavano metodi educativi oggi impensabili. Tra questi, vi erano castighi corporali come bacchettate sulle dita o il dover stare inginocchiati su legumi secchi con le mani incrociate. L'abbigliamento scolastico seguiva regole precise: le ragazze dovevano tenere i capelli legati se troppo lunghi, mentre sia maschi che femmine indossavano grembiuli distinti per colore, blu per i ragazzi e rosa per le ragazze. Gli alunni delle famiglie benestanti portavano il materiale scolastico in una *carteddha* di cuoio, mentre quelli provenienti da famiglie umili utilizzavano una molla — un elastico che teneva insieme quaderni e libri.

I banchi scolastici erano dotati di calamai per l'inchiostro, che sarebbero stati poi sostituiti dalle penne a sfera. Tali dettagli testimoniano un'evoluzione non solo tecnologica ma anche sociale, riflettendo il passaggio da un'istruzione elitaria a una più inclusiva.

La vita dei bambini e dei ragazzi nel Salento era contraddistinta da una semplicità che favoriva l'ingegno e la creatività. Tra i giochi più diffusi, condivisi con altre regioni italiane, troviamo il girotondo, il telefono senza fili, il nascondino, il salto con la corda, la campana e i giochi con le biglie. Tuttavia, nel Salento erano particolarmente popolari alcuni giochi tradizionali locali⁶⁹.

La riscalda prevedeva l'uso di monetine, solitamente da cinque o dieci lire. I giocatori disegnavano una riga sul terreno con un pezzo di legno (*lu sarmente*) e lanciavano le monetine verso di essa. Chi si avvicinava di più al segno iniziava la seconda fase, che consisteva nel lancio della moneta per indovinare testa o croce. Il vincitore si aggiudicava tutte le monete.

Le furmeddhe o *a sordi* utilizzavano bottoni o monete come strumenti di gioco. Questi venivano lanciati contro un muro, e il giocatore che riusciva a farli cadere vicino agli altri si appropriava degli stessi. Una variante prevedeva l'uso di una misura standard — come un ramoscello — per calcolare la distanza.

Battipariti era simile alle *furmeddhe*, ma il criterio per vincere era la distanza coperta dal palmo della mano. Anche in questo caso si potevano stabilire standard alternativi per maggiore equità.

⁶⁹ Sui giochi tradizionali nel Salento cfr. almeno Miglietta 2008 e Aprile-Bergamo 2020, pp. 601-605.

Serra serra, invece, era un gioco di forza e destrezza: un bambino si appoggiava al muro piegato, mentre gli altri saltavano sopra di lui. Chi cadeva o non riusciva a saltare, perdeva e assumeva la posizione del primo giocatore nel turno successivo.

Oltre ai giochi fisici, vi erano anche giocattoli materiali, spesso artigianali, come cavallucci e trenini di legno, bambole di pezza (*bambule te pezza*), e trottolo. Quest'ultime venivano fatte girare avvolgendo uno spago intorno alla fusoliera e tirandolo rapidamente per terra. Vinceva chi riusciva a far girare la trottola più a lungo.

2.2.11. Il bucato

In un periodo storico caratterizzato dall'assenza di strumenti moderni quali detersivi chimici e lavatrici automatiche, l'attività del bucato rappresentava una pratica complessa, richiedente notevole dispendio di tempo ed energia fisica. Il processo, lungi dall'essere meramente funzionale, era scandito da rituali e tecniche consolidate, tramandate di generazione in generazione.

I capi colorati venivano trattati con acqua calda all'interno di un'apposita struttura, comunemente denominata *pila*, un lavatoio in pietra leccese caratterizzato da una superficie resistente e adatta allo strofinamento intensivo. Il lavaggio si basava esclusivamente sulla forza delle braccia, indispensabile per eliminare le macchie più ostinate attraverso un'energica frizione dei tessuti. In assenza di detersivi moderni, l'efficacia del lavaggio dipendeva non solo dalla tecnica impiegata ma anche dalla temperatura dell'acqua e dalla persistenza delle operatrici, generalmente le donne di casa.

La pulizia dei tessuti bianchi seguiva un procedimento più articolato, che prevedeva l'impiego della cenere, un materiale residuo della combustione del legno, considerato prezioso per le sue proprietà sbiancanti. La cenere veniva raccolta direttamente dal focolare domestico, privata di eventuali residui lignei e lasciata raffreddare. Questa operazione preliminare ne garantiva un utilizzo ottimale chiamata: *u còfanu* (il processo di lavaggio dei bianchi).

La fase successiva si svolgeva con l'ausilio di un grande recipiente cilindrico, noto come *limmu*, caratterizzato da una capacità sufficiente a contenere una notevole quantità di tessuti. I panni da lavare venivano inizialmente immersi nella *pila* per essere inumiditi, quindi trasferiti nel *limmu*, dove si procedeva a disporre la cenere sopra un apposito strato di stoffa, denominato *u culaturu*.

L'acqua, riscaldata fino all'ebollizione, veniva versata ripetutamente sulla cenere, in un ciclo che si ripeteva per almeno quattro volte. Tale processo generava un liquido saponoso chiamato *lissìa*, che veniva raccolto attraverso un foro posto alla base del *limmu*. La *lissìa*, lungi dall'essere uno scarto, trovava ulteriori impieghi, ad esempio nella pulizia domestica o nella preparazione di altri processi di lavaggio.

Dopo il lavaggio, i tessuti venivano stesi ad asciugare sui terrazzi, sfruttando l'azione congiunta del sole e del vento. Una volta asciutti, i capi che lo richiedevano erano stirati con strumenti concepiti per un uso manuale ma straordinariamente ingegnosi.

Il ferro da stiro di epoca preindustriale era costituito interamente di metallo, con una struttura che integrava una cavità destinata a contenere la cenere calda, il cui calore permetteva di distendere le fibre tessili. Questo strumento era dotato di un manico con guarnizioni in legno, progettato per evitare il rischio di ustioni durante l'utilizzo. Esisteva, inoltre, una variante più antica, priva di tasca per la cenere, che veniva riscaldata direttamente sul fuoco prima dell'impiego.

2.2.12. il telaio

Il *talaru*, il telaio tradizionale, rappresentava uno strumento fondamentale nella vita domestica e artigianale della comunità di Ugento. Esso costituiva non solo un mezzo di produzione tessile, ma anche un simbolo dell'abilità e dell'ingegno femminile, conferendo alla donna che lo manovrava un ruolo di rilievo nell'economia familiare e sociale.

Il telaio, tipicamente in legno massiccio, era caratterizzato da una struttura imponente e complessa, progettata per garantire stabilità e precisione durante il processo di tessitura. L'ossatura principale era costituita da due montanti laterali robusti, collegati da una serie di assi orizzontali che assicuravano rigidità e sostegno.

Un elemento centrale del telaio era rappresentato dai *licci*, sottili bastoncini collegati a un sistema di pedali posti a livello del pavimento. L'azione dei pedali consentiva il sollevamento e l'abbassamento dei licci, creando l'ordito necessario alla tessitura. A fianco di questa componente dinamica si trovava un asse minore, destinato a sostenere il *pettine*, una struttura cruciale che permetteva di serrare i fili del tessuto in formazione, garantendo la compattezza e la regolarità del prodotto finale.

Due assi cilindrici, montati su robusti supporti laterali, svolgevano funzioni complementari ma altrettanto essenziali: l'asse posteriore ospitava i fili dell'ordito, mentre l'asse anteriore raccoglieva la tela man mano che veniva tessuta. Entrambi gli assi erano dotati di ruote dentate, progettate per consentire il bloccaggio e il rilascio controllato del materiale, facilitando così il processo di lavorazione.

La donna dedita all'utilizzo del telaio, nota localmente come *talara*, rivestiva un ruolo di grande importanza. La padronanza del telaio richiedeva una combinazione di forza fisica, destrezza e precisione, competenze che non solo contribuivano alla produzione di tessuti utili alla famiglia, ma spesso permettevano di generare un reddito supplementare attraverso la vendita di manufatti.

La *talara* operava con una dedizione meticolosa, trasformando i fili grezzi in tessuti raffinati, utilizzati per confezionare abiti, lenzuola e altri articoli di uso quotidiano. Il telaio, per via della sua imponenza e della complessità delle sue componenti, era generalmente collocato in una stanza dedicata, a testimonianza dell'importanza attribuita a questa attività artigianale all'interno della casa.

Il *talaru* non era soltanto uno strumento di lavoro, ma anche un simbolo culturale. L'arte della tessitura veniva trasmessa di generazione in generazione, rappresentando un importante elemento del patrimonio immateriale della comunità. La produzione tessile non si limitava a soddisfare i bisogni pratici; essa incarnava anche un'espressione di creatività e identità locale, con motivi e tecniche che riflettevano le tradizioni del territorio.

In un'epoca in cui i beni tessili erano prodotti quasi esclusivamente in ambito domestico, il telaio e la figura della *talara* erano fondamentali per l'autonomia economica e la sostenibilità delle famiglie.

2.2.13. *Igiene*

Nell'Ugento di un tempo, i servizi igienici erano concepiti in forme ben lontane dagli standard moderni, riflettendo una realtà in cui la funzionalità e la semplicità costituivano i principi fondamentali. Diverse soluzioni venivano adottate, a seconda delle disponibilità economiche e delle consuetudini delle famiglie.

Uno degli strumenti più diffusi era *u cantru*, un vaso da notte in terracotta smaltata, utilizzato per la raccolta sia delle urine sia delle feci. Questo oggetto, di dimensioni compatte, era strategicamente collocato accanto al letto durante la notte, per poi essere svuotato nel pozzo nero al mattino e riposto all'esterno della casa durante il giorno.

Accanto al *cantru*, si trovava *u pisciaturu*, un analogo vaso di terracotta, sebbene più piccolo e destinato esclusivamente alla raccolta delle urine. L'uso di questi recipienti era diffuso soprattutto nelle famiglie meno abbienti o in quelle che dividevano abitazioni in corti comuni, dove spesso il bagno vero e proprio era un bene condiviso da più nuclei familiari.

Il *cessu* era collocato in uno stanzino esterno alla casa ed era privo di sistema di scarico: i rifiuti organici venivano convogliati direttamente in un pozzo nero sottostante. Questa soluzione, seppur innovativa per l'epoca, implicava problematiche igieniche significative, aggravate dalla necessità di una manutenzione regolare del pozzo.

Il pozzo nero, fondamentale per la raccolta di rifiuti organici, rappresentava un elemento essenziale nelle abitazioni dell'epoca. Tuttavia, la sua gestione era complessa e gravosa. Quando il pozzo raggiungeva la capacità massima, era necessario procedere a una pulizia completa, un'operazione non priva di rischi.

Per garantire la sicurezza degli operatori, il pozzo veniva dapprima ventilato aprendo la botola superiore, consentendo l'eliminazione dei gas tossici accumulati al suo interno. Successivamente, si effettuava una verifica della

presenza di ossigeno mediante l'utilizzo di una candela accesa, legata a uno spago e calata lentamente nel pozzo: la persistenza della fiamma indicava condizioni respirabili.

Una volta stabilita la sicurezza, gli uomini addetti alla pulizia, dotati di strumenti rudimentali, scendevano nel pozzo per rimuovere i sedimenti organici, successivamente prelevati e trasportati dal *travinieri*, un operatore specializzato nell'uso del travino, un carro dotato di botti per il trasporto degli escrementi.

La cura del corpo seguiva rituali semplici, ma rigorosi, adattati alle limitate risorse disponibili. Il bagno veniva effettuato utilizzando un grande *limmu*, una bacinella di terracotta posta solitamente all'esterno dell'abitazione. L'acqua veniva riscaldata sul fuoco e arricchita con sapone artigianale, ottenuto dagli scarti della lavorazione dell'olio d'oliva.

Nelle famiglie meno abbienti, dove l'acqua era un bene prezioso, la stessa veniva utilizzata da più persone: iniziando dai bambini più piccoli, si procedeva progressivamente verso i membri adulti della famiglia, seguendo un ordine di anzianità.

Particolare attenzione era riservata ai capelli delle donne, lavati con la *lessia*, l'acqua residua del bucato, mentre mani e viso venivano detersi con l'ausilio del *pete te limma*. Quest'ultimo era un dispositivo composto da una bacinella smaltata, posta su un sostegno metallico, e da una brocca per versare l'acqua. Nei nuclei familiari più benestanti, il *pete te limma* era arricchito con specchi decorati e vivaci motivi ornamentali.

In un periodo storico privo di acquedotti, l'acqua costituiva una risorsa preziosa, procurata attraverso diverse fonti. Le fontane pubbliche rappresentavano il principale punto di approvvigionamento per piccoli quantitativi d'acqua. Tra le più rinomate si annoverano quelle di via Castello, Largo Porta San Nicola, Corso Garibaldi e via Messapica.

Per esigenze più consistenti, le abitazioni disponevano di pozzi e cisterne. I pozzi, scavati a mano con strumenti come pala, zappa e piccone, raggiungevano le falde acquifere per accedere all'acqua sorgiva. Le cisterne, invece, erano destinate a contenere l'acqua acquistata dal *travinieri te l'acqua*, che trasportava l'acqua con botti poste sul suo carro.

2.2.14. Cibo, pasti

La colazione, nel contesto storico-culturale di Ugento, costituiva un pasto la cui composizione variava sensibilmente in funzione delle attività lavorative e delle risorse disponibili. Nelle famiglie benestanti, tale momento era contraddistinto da una maggiore ricercatezza: si consumavano latte fresco, sottoposto a pastorizzazione domestica, accompagnato da biscotti artigianali preparati con latte, uova e farina, o ancora pane e marmellata.

Diversamente, nelle famiglie di ceto meno abbiente, la colazione assumeva una connotazione più spartana. I bambini consumavano spesso una tazza di latte

caldo o del pane con pomodoro fresco, laddove la disponibilità degli ingredienti lo consentiva. Per i contadini, la *marennna*, ovvero la colazione contadina, era caratterizzata da pietanze più sostanziose, necessarie per affrontare le fatiche di una giornata lavorativa nei campi. Emblematica era la *scurdijata*, una preparazione realizzata con gli avanzi alimentari della settimana precedente, che includeva pane raffermo fritto, legumi e verdure. Questa pietanza veniva spesso accompagnata da un bicchiere di vino, che rappresentava una fonte essenziale di energia calorica. Tuttavia, le donne non condividevano questa abitudine alimentare maschile, limitandosi a consumare latte o pane con pomodoro.

Non mancavano situazioni di estremo disagio economico, in cui la colazione consisteva unicamente in un tozzo di pane; in assenza di quest'ultimo, si ricorreva alla *frisa*, un particolare tipo di pane biscottato e disidratato, conservabile a lungo e rigenerato con acqua prima del consumo.

La merenda, momento dedicato ai bambini, si componeva di fette di pane insaporite con pomodoro, pane e mostarda d'uva, o ancora pane con vino e zucchero. Frutta di stagione e fichi secchi erano altre alternative diffuse, mentre per i meno fortunati, che non potevano permettersi uno spuntino, si sopperiva simbolicamente avvolgendo un sasso in un fazzoletto, simulando così un pasto. Il consumo di vino da parte dei bambini, oggi inimmaginabile, era allora giustificato dalla convinzione della sua importanza alimentare e dalla mancanza di consapevolezza sui potenziali danni legati all'assunzione di alcol.

Anche i contadini, durante le pause lavorative, consumavano un pasto frugale: un pezzo di pane tostato con pomodoro o qualche fico secco, il tutto in quantità commisurate alle loro possibilità economiche.

Il pasto serale, identificato come il momento cardine della giornata alimentare, rappresentava un'occasione di riunione familiare. Al rientro dal lavoro nei campi o dalla chiusura delle botteghe, gli uomini e le donne si ritrovavano attorno al focolare domestico. Era consuetudine che il membro più giovane della famiglia si occupasse di raccogliere i *sarmenti* (ramoscelli sottili) e piccoli pezzi di legno per alimentare il fuoco. Una volta acceso, si posizionava il *quatarottu* (una pentola di terracotta) per cucinare la cena, che diveniva un momento di aggregazione e ristoro dopo le fatiche del giorno.

2.2.15. *Cibo, cucina e ricette*

La cucina di Ugento presenta molte similitudini con quella del resto del Salento, con poche variazioni che distinguono una ricetta dall'altra. Tra le preparazioni più particolari e ormai dimenticate troviamo *a simente*, una ricetta legata al periodo della preparazione della salsa di pomodoro. Durante questa fase, i pomodori venivano spremuti per estrarne il succo, che serviva per ulteriori lavorazioni destinate alla produzione della passata. In un'epoca in cui ogni elemento aveva un valore, il succo del pomodoro non veniva mai sprecato.

Questo veniva condito con olio d'oliva, basilico e sale, e vi si inzuppava del pane raffermo, trasformandolo in un pasto nutriente.

Acqua e sale era uno dei piatti più poveri. Gli ingredienti includevano acqua insaporita con olio d'oliva, basilico, cipolla, pane raffermo, pomodori e, quando disponibili, altri elementi presenti in casa.

U pane cottu, un'altra ricetta per riutilizzare il pane duro, prevedeva che il pane venisse tagliato a piccoli pezzi (*stozzi*) e immerso in una casseruola con acqua sufficiente a coprirne appena la superficie, olio d'oliva, sale e alloro. Il tutto veniva cotto fino a ottenere una consistenza morbida e ben amalgamata.

Un altro metodo per riutilizzare il pane raffermo consisteva nel bagnarlo e ammorbidirlo con acqua, per poi aggiungere uova, latte e un pizzico di sale. Il composto veniva trasformato in polpette e fritto.

Infine, *a pasta llungata* rappresentava una variante della classica pasta al pomodoro, nata per far fronte alla scarsità. Poiché in molte famiglie la conserva di pomodoro preparata durante l'estate non bastava per tutto l'anno, si cercava di utilizzarla con parsimonia. Questa ricetta prevedeva di sciogliere un cucchiaino di conserva in acqua, ottenendo così un condimento diluito per la pasta.

2.2.16. Cibo, pasta e pane

Il pane veniva preparato dalle donne di casa alle prime luci dell'alba. La farina veniva posta *susu a banca ranne*, il tavolo utilizzato per lavorare la pasta e il pane. Si aggiungeva *u criscente*, il lievito madre, e il sale sciolto in una brocca piena di acqua calda. Con l'aiuto di braccia forti, spesso quelle del marito, si *scannava u pane*, ovvero si impastava vigorosamente l'impasto che si stava formando, aggiungendo gradualmente l'acqua salata.

Una volta ottenuto, l'impasto veniva riposto *intra u taulieri* (il cassetto del tavolo utilizzato per la lievitazione). Quando l'impasto era lievitato, si formavano panetti del peso medio di due chili, che venivano disposti su una tavola fornita dal fornaio, coperti da un lenzuolo e da una coperta. Al mattino presto, intorno alle cinque, il fornaio passava di casa in casa, a piedi o in bici, per ritirarli e portarli al forno per la cottura.

I panetti venivano distinti l'uno dall'altro grazie a segni unici: alcune famiglie utilizzavano un apposito stampo, altre si servivano di una molletta chiamata *puntaturu*.

Un aspetto interessante emerso dall'inchiesta è il processo di produzione del lievito madre, realizzato in casa e condiviso all'interno del vicinato. Durante la preparazione del pane, si prelevava un pezzetto d'impasto crudo, che veniva lasciato fermentare per almeno quarantotto ore, permettendo la proliferazione dei batteri e la creazione del lievito. Questo *criscente* veniva tramandato e scambiato, a turno, tra le famiglie. Una tradizione tramandata è che il lievito madre non veniva mai rifiutato, nemmeno a chi si considerava un nemico, sottolineando l'importanza del pane nella comunità.

Le *frise*, spesso preparate con lo stesso impasto del pane, talvolta venivano fatte utilizzando farina d'orzo. Dopo la lievitazione, si creavano panetti più piccoli, cotti al forno. A metà cottura, i panetti venivano tagliati a metà con uno spago, ottenendo due metà perfette.

La pasta, invece, veniva fatta in casa solo quando si aveva a disposizione una quantità sufficiente di farina. Nelle famiglie più umili, la pasta non veniva consumata quotidianamente, ma era riservata alla domenica. Tra i formati più comuni si trovavano *le ricche*, una pasta di grano duro e acqua, dalla forma di piccole orecchiette, consumate con il sugo o, in tempi più recenti, con le cime di rapa; *i minchiareddhi*, maccheroncini di grano duro e acqua, e *le sagne*, strisce di pasta di grano duro e acqua, attorcigliate su sé stesse, spesso servite con il sugo, e in alcune occasioni, anche con la carne.

Una tradizione interessante era il *piatto per l'anima dei morti*.⁷⁰ La domenica si cucinava una porzione extra di cibo da donare a una persona vedova o sola. Questo gesto, oltre a rappresentare solidarietà, aveva un valore spirituale: si credeva che alleviasse i peccati di un parente defunto, con il beneficiario che recitava un rosario in memoria dell'anima del defunto.

2.2.17. Religione e feste religiose

Ogni domenica si partecipava alla messa in famiglia. Le donne dovevano rispettare un rigido codice d'abbigliamento: gonne sotto il polpaccio, braccia coperte e capo velato con un fazzoletto legato sotto il mento. Anche gli uomini avevano regole da seguire, come evitare pantaloni corti sopra il ginocchio e togliersi il cappello all'ingresso in chiesa. Ognuno portava con sé il *messalino*, un libretto contenente il rito religioso, e il rosario. Prima del 1970, quando la messa era in latino, il messalino era un dono prezioso, spesso regalato durante la prima comunione.

Un dettaglio interessante riguarda la disposizione interna della chiesa: le donne sedevano a sinistra con i figli più piccoli, mentre gli uomini e i figli più grandi stavano a destra. Le sedie non erano per tutti; chi desiderava sedersi doveva acquistarne una per cinque lire o portarla da casa. Anche i cuscini per inginocchiarsi, detti *ginocchiatoi*, erano disponibili solo ai più abbienti.

Il Natale era una festa profondamente sentita, dedicata all'unione familiare e all'amore. Le decorazioni erano semplici: chi poteva permetterselo addobbava un abete vero, mentre altri utilizzavano rami o piante simboliche. Gli addobbi comprendevano arance e ghirlande di stoffa cucite in casa, e al posto delle moderne luci, si accendeva una candela.

La novena coinvolgeva tutta la comunità: alle cinque del mattino, prima delle attività quotidiane, si partecipava alla prima messa del giorno. Molti

⁷⁰ Su tutti questi aspetti è particolarmente interessante il contributo di D'Onofrio 1998.

ricordano Don Giuseppe Lecci, sacerdote che dopo la novena andava a lavorare nei campi con i contadini.

Durante la Vigilia di Natale, le famiglie si dedicavano alla preparazione dei cibi per il giorno seguente. Fuori dalla Cattedrale di Ugento si accendeva una piccola *focareddha*, un falò simbolico preparato dai ragazzi del paese.

Il pranzo natalizio era un'occasione speciale, in cui si consumavano piatti tradizionali come le *pittule* (frittelle di pasta lievitata), pasta fatta in casa e, quando possibile, carne o pesce. I dolci includevano i *purciddhuzzi* (piccoli gnocchi dolci fritti e conditi con miele) e le *chinulliddhe* (dolci ripieni di marmellata).

La Pasqua iniziava con il periodo della Quaresima, segnato dalla presenza della *Caremma*, un fantoccio raffigurante una donna anziana con sette penne infilate in un'arancia, simbolo delle settimane che precedono la Pasqua. La *Caremma* veniva bruciata alla fine della Quaresima, un rito di purificazione e rigenerazione. La Domenica delle Palme si partecipava alla messa con un ramoscello d'ulivo da benedire, che poi veniva conservato fino all'anno successivo. Il Giovedì Santo si allestivano i *sabburchi* (sepolcri), decorati con drappi, candele e piantine di grano bianco. I cittadini visitavano i sepolcri portando a casa il pane benedetto. Il Venerdì Santo si celebrava la Via Crucis, con una processione solenne a cui partecipavano le confraternite. La Domenica di Pasqua, giorno di resurrezione, si bruciava la *Caremma* e si festeggiava in famiglia. Tra i dolci tradizionali spiccava *a pupa*, un pane zuccherato decorato con uova sode, preparato per essere consumato a Pasqua o il Lunedì dell'Angelo.

2.2.18. *A tota*

A tota rappresentava la dote, non intesa come il complesso di beni dichiarato dal Codice civile fino al 1975, ma piuttosto come il corredo della futura sposa. Tale corredo era esibito alla famiglia del futuro marito e al vicinato tramite *a moscia*, un'esposizione accuratamente organizzata per mostrare il corredo a tutti, affinché se ne apprezzassero quantità e qualità. Questa esposizione era curata nei minimi dettagli, spesso con il supporto di sarte che eliminavano o nascondevano ciò che non soddisfaceva gli standard richiesti. La qualità del corredo era direttamente proporzionale alla ricchezza della famiglia della sposa.

Al termine di *a moscia*, la futura suocera redigeva e firmava un documento in cui elencava i pezzi del corredo. In alcuni casi estremi, una mancata approvazione del corredo poteva significare il rifiuto della sposa da parte della nuova famiglia.

Quando il matrimonio risultava complicato da ostacoli familiari, i due innamorati ricorrevano spesso alla *fuitina*, una fuga d'amore effettuata in gran segreto. Questo gesto, pur essendo comune, non era ben visto dalla società del tempo. Ad Ugento, la donna che si fosse macchiata della colpa di "scappare" senza l'approvazione familiare, veniva privata della dote.

La preparazione del corredo iniziava sin dalla nascita della ragazza e si sviluppava negli anni. Spesso era la stessa futura sposa che, fin da bambina, a partire dai dieci anni, iniziava a ricamare le proprie lenzuola.

Il corredo variava a seconda della posizione sociale. Le ragazze di famiglie più povere potevano includere biancheria da letto ricamata, camicie da notte, asciugamani, tovaglie e tovaglioli, e talvolta utensili da cucina come *u quatarottu*, *a cazzarola*, e *u pete te limma*.

Le ragazze appartenenti a famiglie ricche disponevano di corredi più elaborati, includendo biancheria da letto, camicie da notte, asciugamani, tovaglie e tovaglioli realizzati con i migliori tessuti e impreziositi da inserti, gioielli di famiglia, mobili per la futura famiglia, come passeggini e culle.

3. Il dizionario

Per quanto concerne la seconda fase della ricerca, non potendo, per ovvie ragioni, sottoporre qui all'attenzione l'intero dizionario, parleremo in questo contesto della sua struttura. Il processo di lemmatizzazione è strutturato secondo le seguenti aree:

a) Area del lemma, contrassegnata in grassetto, seguita dall'indicazione della marca grammaticale (ad esempio: *buttune*);

Buttune s.m.

b) Area della definizione, che può essere ulteriormente suddivisa in sezioni specifiche, a seconda delle diverse accezioni semantiche; i vari significati vengono distinti attraverso la numerazione progressiva (1., 2., ecc.; ad esempio *chianta*);

Chianta s.f.

1. 'pianta': <i>ndacqua e chiante ca mo siccanne</i> 'annaffia le piante che a breve seccheranno'.
--

2. 'pianta del piede'.

c) Area dedicata agli esempi, seguiti dalla traduzione in italiano (esempio: *Cuniscia*);

Cuniscia s.f.

1. 'cintura, cinghia': <i>senza cuniscia se ne scinnine i causi</i> 'senza cintura i pantaloni calano'.

d) Area relativa all'analisi storico-etimologica (ad esempio, ancora *Buttune*).

Buttune s.m.
[...]
Etimologia: prestito trecentesco dal francese antico <i>boton/bouton</i> cfr. LEI 6,1552-1562.

In presenza di lemmi che presentano una complessità particolare dal punto di vista semantico, si adotta un approccio più dettagliato, separando i diversi sintagmi in cui tali lemmi compaiono, al fine di definire con maggiore precisione il loro significato. In tali casi, si utilizzano le lettere dell'alfabeto italiano (a., b., ecc.) per le suddivisioni principali, seguite eventualmente dalle lettere dell'alfabeto greco (α ., β ., ecc.) per ulteriori ramificazioni.

Si consideri, ad esempio, una voce lessicale di notevole complessità semantica:

Camisa s.f.
1. 'camicia': <i>a missa i masculi mintiane sempre a camisa, ci la tiniane</i> 'a messa gli uomini indossavano sempre una camicia, se la tenevano'.
1.a. Con indicazione di materiale:
1.a. α . <i>camisa de bambace</i> 'camicia di cotone di bassa qualità';
1.a. β . <i>camisa de lana</i> 'camicia di lana';
1.a. γ . <i>camisa de lino</i> 'camicia di lino';
1.a. δ . <i>camisa de seta</i> 'camicia di seta';
2. <i>Camisa de notte</i> 'camicia da notte', indumento femminile.

Nei casi in cui si renda necessaria una distinzione ulteriore, si fa ricorso alle lettere maiuscole dell'alfabeto italiano (A., B., ecc.) per introdurre diverse diatesi verbali o, più in generale, per indicare distinzioni di natura grammaticale (ad esempio: A. v.tr., B. v.intr., oppure A. agg., B. s.m.); vediamo *sarchiare*:

Sarchiare v.tr., v. intr.
A. v.tr.
1. rimozione delle erbe circostanti una pianta con la zappetta della <i>Sarchiarula</i>

B. v.intr.

1. 'sarchiare'.

In numerosi casi, l'analisi del materiale lessicale ha permesso di osservare un conflitto tra forme concorrenti, ossia tra varianti italianizzanti e varianti dialettali. Ad esempio, termini come *tota* e *corredu* (con *corredu* prevalente), *culaturu* e *culinu* (con *culinu* prevalente), *ranu* (prevalente) e *granu*, *raschiu* e *rastrellu* (con *rastrellu* prevalente), *vinu* (prevalente) e *mieru*, *ccetta* e *ascia* (con *ascia* prevalente), *asinu* e *ciucciu* (con *ciucciu* prevalente), *carrisciare* (prevalente) e *traspurtare*, *chiasciune* (prevalente) e *lenzola*, *orgiu* e *orzu* (con *orzu* prevalente). Anche da questi pochi esempi si evince come, nella realtà contemporanea, le forme italianizzate siano ormai prevalenti rispetto a quelle dialettali più antiche e conservative, che risultano in alcuni casi in via di estinzione.

Bionota: Valentina Pisino (Gallipoli, 1998), diplomata presso il liceo classico "Rita Levi Montalcini" di Casarano e laureata con lode in Lettere moderne, collabora attivamente con la Pro Loco di Ugento e Marine, unendo ricerca e promozione culturale; è responsabile delle pubbliche relazioni aziendali presso Villa Maresca e presso la redazione di Radio System, per la quale ha curato le PR per il Festival di Sanremo 2025. si è occupata di teatro classico e ha vinto il premio Capone Editore nel 2011 per la poesia *Solidarietà*, riconosciuta dalla Gazzetta del Mezzogiorno.

Recapito dell'autrice: valentinapisino@gmail.com

Riferimenti bibliografici

- Antonazzo Luciano 2003, *Memorie sulle antichità di Ugento 1857. Manoscritto di autore anonimo conservato nella biblioteca provinciale «N. Bernardini» di Lecce*, a cura di Luciano Antonazzo, Leucasia, Presicce.
- Antonazzo Luciano 2005, *Guida di Ugento. Storia e arte di una città millenaria*, Congedo, Galatina.
- Antonazzo Luciano 2011, *La saga dei d'Amore. Marchesi di Ugento, principi di Ruffano, marchesi di S. Mango*, Congedo, Galatina.
- Aprile Marcello, Bergamo Vito 2020. *Vocabolario del dialetto romanzo di Calimera*, Argo, Lecce.
- Aprile Marcello, Sambati Valentina 2016, *Lingua e cultura materiale nella Grecia salentina dell'età moderna. Un'inchiesta lessicale sui documenti dell'Archivio di Stato di Lecce*, Congedo, Galatina.
- D'Onofrio Salvatore 1998, *Il cibo dei santi*. In: *Le solidarietà. La cultura material in linguistica e in antropologia*, Atti del Seminario di Lecce (novembre-dicembre 1996), a cura di Salvatore D'Onofrio e Riccardo Gualdo, Congedo, Galatina, pp. 115-133.
- Imbs Paul 1960, *Au seuil de la lexicographie*. In: «Cahiers de lexicographie», 2, pp. 3-17.
- Miglietta Annarita 2008, *Così giocavano. Giochi fanciulleschi in Salento e oltre*, Lecce, Manni.
- Nichil Rocco Luigi 2022, *Varietà allo specchio. Il Repertorio italiano-salentino nel Vocabolario dei dialetti salentini di Gerhard Rohlfs*. In: «Lingue e Linguaggi», 51, pp. 197-220.
- Rossi Arcangelo, Ruggiero Livio 1998, *Il gabinetto di Fisica del collegio Argento. I gesuiti e l'insegnamento scientifico a Lecce, Spunti per una storia*, Edizioni del Grifo, Lecce.
- Presicce Egidio 2019, *Luci ed ombre di un'epoca*, Besa, Nardò.

