



Email: info@sambiasse.com

Amministratore **GIERRE**

QUANDO IL NOME DI SAMBIASE AVEVA IL SUO “VALORE”

di Francesco Tropea

Una volta l'economia di Sambiasse era basata principalmente sull'agricoltura, e in maggior misura sulla viticoltura; dalla quale a quei tempi si ricavava l'introito che era la fonte primaria e che dava da vivere non solo alla gente che vi era dedita ma bensì a tutta la collettività del circondario.

In tale settore oltre all'introito che fruivano i proprietari delle vigne si era creato un indotto ai tanti lavori ad esso attinenti. Numerose erano le botteghe di artigiani e non solo a Sambiasse ma molto di più nella vicina Nicastro. Tra i tanti artigiani di allora vanno ricordati *i Fhùrgiàri* fabbri ferrai, che dovevano costruire *i zzappùni* per zappare le terre, ai numerosi attrezzi da taglio per finire alla ferratura degli animali, *i Vuttàri* e *Varrilàri* per la fornitura e la riparazione delle botti di grande, media e piccola misura.

Costoro in genere costruivano e riparavano pure *'i varrili*, barili sia per il mosto dalla capacità di circa quaranta litri, a quelli per l'acqua potabile di varie misure per finire a quelli per il trasporto del solfato di rame dalla vasca alla pompa irroratrice azionata a spalla etc.etc.

Altri come *'i cistàri* coloro costruivano ceste di varie dimensioni per ogni esigenza tra i quali quelle che venivano legate al basto degli animali oltre a quelle che servivano per misurare *'nu quartu*, *'na minzalòra*, *'nu struppiàllu*, *'nu tùmminu*, antiche misure al posto di cento, cinquanta, venticinque kg in giù etc.etc. Con l'avvento delle materie plastiche e l'industrializzazione selvaggia di tutto ciò non è rimasto che un pallido ricordo.

Ricordiamo che nell'indotto della produzione del vino vi erano le distillerie di Pirozzi a Sambiasse e quella Bambara a Nicastro.. Vi erano due stabilimenti enologici per la lavorazione delle uve uno sito in Sambiasse e un altro a Gizzeria Lido (ieri Sant' Eufemia Marina) con numerosi commercianti che compravano l'uva e molti mediatori per la vendita del vino.

Quindi da come si può notare ricadevano in questo settore un grosso serbatoio di manodopera.

I terreni coltivati a vigneto non ricadevano tutti nell'ambito del comune di Sambiasse ma anche in quelli limitrofi come: Gizzeria, Sant'Eufemia, San Pietro a Maida, Curinga, Nicastro ecc. i maggiori

proprietari erano tutti di Sambiasse eccetto per quei terreni siti nel comune di Nicastro suddivisi tra *Billuàti* (abitanti della frazione Bella di Nicastro), Sambiasini e una minima parte di Nicastresi giacché questi prediligevano il commercio e l'artigianato. I *Billuàti* pure loro dediti ai lavori agricoli e viticolo ma meno esperti in quanto prediligevano i vigneti promiscui e alla fine la loro produzione risultava di gran lunga inferiore.

La più antica e titolata comunità di Sambiasse nella produzione del vino era conosciuta oltre i confini della Calabria. La qualità del vino prodotto veniva chiamato *vinu 'i varca* cioè un vino di gradazione alcolica molto elevata in grado appunto di varcare l'Oceano senza subire alterazioni.

Il vino prodotto a Sambiasse essendo un vino da taglio veniva esportato tramite i piroscafi posti presso la banchina di S.Eufemia Marina (oggi Gizzeria Lido) verso gli Stati Uniti d'America.

Nel passato Sambiasse era considerato una piazza molto importante per l'economia calabrese ed in particolare per la provincia di Catanzaro. Nelle altre realtà limitrofe la maggior parte del popolo era dedita a lavori di massaria in generale a coloni presso questo o quel fondo terriero.

Sambiasse paradossalmente diventava per tre mesi all'anno una "America" per quegli uomini e donne provenienti dalle varie contrade di Francavilla, Francica, Vibo, Piscopio, Filadelfia, Gizzeria, Maida e San Pietro a Maida etc.etc. Costoro erano spettatori impotenti al generoso introito che i proprietari sambiasini ricavavano dalla loro vendemmia. Tant'è che gli stessi braccianti stagionali dettarono il motto: << *Shambiasi dammi pani cà Nicastru è muartu 'i fhami* >>.

Il nome di Sambiasse e dei suoi abitanti quindi era tenuto in conto, e non solo per la sua economia ma anche perché nei tempi andati gli uomini sambiasini in maggior misura erano il fiore della correttezza, uomini d'onore inteso ovviamente al saper tener fede alla parola data.

La parola data per il sambiasino era come nù *strummiantu* (Un atto dal notaio), e da ciò si sentiva dire spesso che : *U voi ppi' llì corna e l'uamini ppi' llà paròla* (il bue si riconosce per le corna l'uomo si riconosce per la sua parola data). Parola data..... *corpu tiratu* si diceva è questo la dice lunga. Guai a venir meno alla parola data; colui che si macchiava di tale colpa si sentiva dire: *Chini manca di paròla è bùanu mu s'attacca 'na petra allu cùallu e mu si va annèga nt'a mari capusùtta* e per questa grave mancanza veniva scansato da tutti.

Inoltre vi erano molte altre persone a cui non era consigliabile "pestare i piedi".A chi osava fare uno sgarro usavano punizioni molto severe e spesso la morte.

Un altro fenomeno curioso da ricordare e che nell'immaginario della povertà diffusa e che gli uomini e le donne provenienti dai paesini vicini in età di fidanzamento speravano in cuor loro di poter convogliare a nozze la sambiasina o il sambiasino così da migliorare il proprio status sociale. Ma non tutto era fiori e rose.

Per la cronaca raccontiamo che intorno alla produzione e vendita del vino si agiravano i *picciotti* del paese i quali spadroneggiavano in lungo ed in largo, imponendo, pena il danneggiamento del vigneto, la "protezione" della proprietà tramite un loro picciotto facente da guardiano privato. Il pagamento in denaro avveniva a seconda dell'estensione del terreno.

In un secondo tempo fu istituito un corpo di guardie campestri riconosciuto dalle autorità locali che andò avanti per molti anni finché con le nuove norme che aumentarono vertiginosamente i contributi previdenziali e la cattiva politica agraria la quale favorì la sofisticazione dei prodotti agricoli tra i cui in primis il vino. Fu per tutto il meridione d'Italia ed in particolare per la nostra Sambiase una vera ecatombe per migliaia di famiglie.

Gli stabilimenti enologici e i commercianti di uva e i mediatori di vini pian piano sparirono dal nostro territorio. La maggior parte dei piccoli proprietari non riuscendo a vendere il loro prodotto abbandonarono i vigneti emigrando chi al nord, chi in Svizzera e chi in Germania.

Di quel che fu un tempo il fiorente passato del paese di Sambiase è rimasto solo il pallido ricordo nella mente nostalgica di chi come me piace ricordarlo per amor di verità ai posteri.