



MUSEO DEL GRANO



La Cilla





MUSEO DEL GRANO

L'IMPORTANZA RICOPERTA DAI CEREALI NEL PASSATO DI FUERTEVENTURA HA PERSUASO IL CONSIGLIO DELL'ISOLA AD ALLESTIRE IL MUSEO DEL GRANO.

Qui viene ricreata la cultura legata alla produzione dei cereali mediante l'esposizione degli attrezzi agricoli e la descrizione del lavoro dei campi.

All'interno dell'edificio viene mostrata una serie di utensili, testi e fotografie. In questo modo, il linguaggio degli oggetti, quello visuale e quello verbale si uniscono, al fine di tramandare le tradizioni quotidiane degli abitanti di Fuerteventura.

L'ubicazione del Museo del Grano nella Casa de La Cilla è legata alla funzione storica svolta dal deposito del grano in questa struttura.

I granai vennero costruiti per immagazzinare il raccolto della Chiesa, sia quello ricavato dal bestiame e dai terreni di sua proprietà, sia quello ottenuto tramite le decime.

Sull'isola di Fuerteventura, i granai si trovavano a Betancuria, Tiscamanita, Tetir, Tindaya e La Oliva.

La Cilla de La Oliva fu costruita all'inizio del XIX secolo, seguendo il modello dell'architettura tradizionale di Fuerteventura, sia per la tipologia che per i materiali utilizzati per la realizzazione.

Questo edificio è stato restaurato al fine di allestirvi il **MUSEO DEL GRANO.**



L'AGRICOLTURA

TRADIZIONALE DI FUERTEVENTURA

L'agricoltura fu l'attività economica più importante sull'isola a partire dalla colonizzazione europea sino alla metà del nostro secolo.

Da questa dipendevano l'alimentazione della popolazione, l'organizzazione sociale e le relazioni economiche internazionali dell'isola.

Lo sviluppo del sistema agricolo ebbe come conseguenza la distribuzione dei terreni e l'insediamento della popolazione nelle valli e nelle pianure più fertili, e innescò un processo di adattamento dell'ambiente, orientato alla configurazione del terreno per la coltivazione e al massimo sfruttamento delle risorse idriche.

Le condizioni naturali dell'isola, caratterizzata dalla carenza d'acqua, dalla qualità scadente di quella presente e dalla mancanza di terreni produttivi, determinarono l'introduzione dell'aridocoltura di tipo estensivo.

I principali prodotti agricoli erano il grano, l'orzo, la segale, i legumi, il miglio e alcuni alberi da frutto.

Nel corso delle annate piovose si ottenevano dei raccolti abbondanti che consentivano l'esportazione di grandi quantità di cereali; mentre, durante le annate secche, il terreno si tramutava in una fonte di povertà.

L'importanza acquisita dalla coltivazione dei cereali nel corso dei secoli determinò che la vita quotidiana della

maggioranza della popolazione fosse vincolata ad attività relative alla produzione degli stessi.

La raccolta dell'acqua piovana, la preparazione del terreno per le coltivazioni, la semina, la raccolta, la trebbiatura, lo stoccaggio e la messa in vendita dei raccolti, costituivano il lavoro quotidiano di uomini e donne.

La necessità di prevedere la pioggia introdusse nella saggezza popolare un insieme di pronostici denominati aberruntos e cabañuelas.

**«QUANDO I CALABRONI
CAMMINANO SULLA TERRA
BAGNATA SIGNIFICA CHE
PIOVERÀ»**

(ABERRUNTO POPOLARE)

**«SE IL TERRENO SI RISCALDA, SI
PREVEDE SICCATÀ»**

(ABERRUNTO POPOLARE)

**«SE PIOVE PER SANT'ANDREA, È UN
BUON SEGNO»**

(CABAÑUELA POPOLARE)



LA CONFIGURAZIONE DEI TERRENI PER LA COLTIVAZIONE E LO SFRUTTAMENTO DELL'ACQUA

La mancanza d'acqua ha permesso che l'uomo ricorresse a dei sistemi di preparazione per i terreni coltivabili, che avevano bisogno di un alto grado di configurazione. LE GAVIAS sono dei piccoli appezzamenti di terreno pianeggianti, o con una minima inclinazione, circondati da pareti di pietra o cumuli di terra (teste o trastón), dotati di un accesso per l'acqua (torna), e di un tubo di scarico (tronera) sostenuto da delle pietre o da un muro. La funzione dello scarico è quella di evitare la rottura della gavia e permettere il passaggio dell'acqua in eccesso all'interno di quella successiva o del fossato. Le gavias consentono di disporre dei terreni adatti alla coltivazione e, allo stesso tempo, di sfruttare al massimo le risorse idriche. L'acqua vi accede attraverso le cavità naturali dei pendii o mediante dighe e tubi, che la conducono verso i fossati. Una volta che la gavia ha ricevuto una quantità d'acqua sufficiente si dice che «ha bevuto». L'insieme delle gavias viene denominato rosa o rosita. I NATEROS sono aree atte alla coltivazione realizzate all'interno di piccoli fossati, mediante la costruzione di muri di pietra perpendicolari al letto del fiume, che intercettano l'acqua colma di fango e materia organica, proveniente dal fossato e dai pendii. I nateros assumono l'aspetto di uno spesso strato di crema color terra, da cui deriva il loro nome. Il natero è provvisto di un cumulo di terra o un muro, e di un tubo di scarico. LE CADENAS sono delle aree atte alla coltivazione situate sui versanti delle montagne, formate da muretti

in pietra simili a delle terrazze, in cui il terreno è visibilmente inclinato. I muri impediscono l'erosione del suolo e facilitano l'infiltrazione dell'acqua piovana. GLI ENARENADOS O ARENADOS si ottengono mediante la copertura del terreno con uno strato di cenere vulcanica, al fine di conservarne l'umidità ed evitare che l'acqua evapori. Sull'isola venivano coltivati tutti i terreni produttivi, anche qualsiasi rilievo o area pianeggiante, impiegando soltanto la spietatura come configurazione.

REGOLAMENTO SULL'IMPIEGO DELL'ACQUA DI SUPERFICIE

«La consuetudine immemorabile vuole che a Fuerteventura l'acqua di superficie sia di uso comune e che non ci si possa appropriare della stessa, ove si introduca all'interno di bacini naturali e ovunque riesca a scorrere senza ostacoli».

(Legge basata sulla consuetudine e approvata nell'Atto di Agustin de Herrera y Rojas)

Tutti gli agricoltori avevano il diritto di costruire il proprio condotto, o di edificarlo insieme ad altri contadini, affinché l'acqua piovana arrivasse ai loro rispettivi terreni, che venivano riempiti rigorosamente a turno in base alla loro vicinanza al condotto principale. Potevano disporre di tutto il tempo necessario per l'utilizzo dell'acqua. Per evitare che i privilegiati se ne appropriassero, si diffuse l'usanza di comprare terreni muniti del proprio centro di irrigazione.



LA SEMINA

E L'ARATURA

Da tradizione si seminava in gavias, nateros, cadenas, piccole aree pianeggianti e rilievi.

La semina si può realizzare in asciutta (prima delle piogge) e in acqua (dopo le piogge).

La **SEMINA IN ASCIUTTA** inizia nel mese di settembre, e può durare sino a novembre, nel caso in cui non piova.

«A SETTEMBRE, CHI HA IL PANE,
SEMINEI»

(PROVERBIO POPOLARE)

Il terreno da seminare viene diviso in manegge, al fine di distribuire i semi in maniera omogenea.

Il contadino dispone i semi nell'apposito contenitore e, con la mano, li sparge al volo sul terreno asciutto.

Il terreno seminato viene smosso con l'aratro, affinché i semi siano coperti, in attesa dell'acqua che li faccia germogliare.

La **SEMINA AD ACQUA** ha luogo tra il mese di ottobre e il mese di dicembre, quando l'acqua piovana ha già innaffiato i campi, e il terreno è perfetto (né troppo fangoso, né troppo secco).

«SE PIOVE DURANTE LA LUNA
DI OTTOBRE, PIOVERÀ ANCHE
DURANTE LE LUNE SUCCESSIVE

(CABAÑUELA DI OTTOBRE)

«LA LUNA DI OTTOBRE, SETTE
LUNE COPRE»

(PROVERBIO POPOLARE)

DURANTE L'ARATURA DEI CAMPI INTERVENGONO:

- Il contadino: mantiene l'aratro, barda e dirige gli animali.
- Gli animali da tiro: asini, vacche, buoi e cammelli, da soli o in coppie.
- Gli attrezzi: l'aratro, che si può unire al cango, alla canga, allo yugo e al cangoyugo; lo zálamo, la vara con reja y aguijón e il sorinque.

Il **CANGO** si utilizza per arare con un solo asino o cammello.

La **CANGA**, per arare con due asini o due cammelli, o uno di ognuno.

Lo **YUGO**, per arare con coppie di vacche o buoi. Si può anche usare uno yugo individuale quando si ara con una sola vacca o bue.

Il **CANGOYUGO** viene impiegato per l'aratura con coppie formate da un asino e un bue o vacca, oppure per un cammello e un bue o una vacca.

Lo **ZÁLAMO** viene applicato sulla bocca degli animali affinché non mangino mentre arano.

La **VARA** è provvista di una reja in uno degli estremi per la pulizia dell'aratro e di un aguijón nell'altro per pungere gli animali.

Il **SORINQUE** è la frusta con la quale il contadino percuote gli animali per far sì che camminino più in fretta.



LA RACCOLTA

LA RACCOLTA SI REALIZZAVA GENERALMENTE TRA I MESI DI MARZO E GIUGNO, IN BASE AL PERIODO DELLE PIOGGE, E AL PERIODO IN CUI SONO STATI PIANTATI I SEMI.

Il proverbio «a marzo la vecchia colpisce con il maglio» si riferisce al mese a partire dal quale si poteva disporre dei primi raccolti.

L'orzo e le lenticchie erano i primi a poter essere raccolti, seguiti dal resto dei legumi e dal grano.

L'orzo doveva essere sieroso (non tanto secco) al momento della raccolta; mentre il frumento, molto secco, affinché, durante la trebbiatura, il chicco si staccasse dalla pula che lo avvolgeva.

A Fuerteventura i cereali e i legumi si raccoglievano, e si falciavano occasionalmente, quando le piogge frequenti compattavano il terreno.

La raccolta veniva attuata con blandura, vale a dire con la presenza di umidità atmosferica o nebbie basse, preferibilmente all'alba o al tramonto; al contrario, i baccelli e le spighe si sgranavano, perdendo i chicchi e la paglia.

Man mano che si raccoglieva, si formavano i fasci che si riunivano in covoni: tutti insieme costituivano un cumulo.

LA RACCOLTA POTEVA ESSERE REALIZZATA DA:

- La famiglia.
- La pionada: un gruppo di quattro persone, formato da parenti e vicini dell'agricoltore, che gratuitamente facevano la raccolta sul terreno seminato del contadino che organizzava la pionada. Gli arrancadores, provenienti da diverse località dell'isola o da fuori, che venivano assunti appositamente per sbrigare il lavoro in cambio di una paga in denaro o in grano.

Durante le lunghe e dure raccolte ci si intratteneva con canti, preferibilmente il romance, e con gli arureos, che servivano ad invogliare i contadini alla raccolta, diffondendo allegria e contribuendo al rendimento generale.

Il cibo e le bevande erano a carico del proprietario del terreno; e non potevano mancare il mojo, il gofio, i fichi, il pesce salato e il vino.



LA RACCOLTA

Juan Períñal

Il mio Juan Perinal
Possiede un arenile
E chicchi di grano
Mi insegnò a seminare
E così seminava
Il mio Juan Perinal
E così lo arava
Il mio Juan Perinal
E così lo raccoglieva
Il mio Juan Perinal
E così lo trebbiava
Il mio Juan Perinal
E così lo puliva
Il mio Juan Perinal
E così lo macinava
Il mio Juan Perinal
E così lo accumulava
Il mio Juan Perinal
E così lo mangiava
Il mio Juan Perinal
E così lo cagava
Il mio Juan Perinal

* Traduzione libera della poesia



LA SACA

LA SACA CONSISTEVA NEL TRASFERIMENTO DELLE MESSI DAL CAMPO ALL'AIA.

I legumi si dovevano portare la mattina presto, in quanto non potevano essere broncas (secche a causa del sole), perché si sgranavano e si staccava la paglia.

IL GRANO E L'ORZO POTEVANO ESSERE TRASFERITI IN QUALSIASI MOMENTO DELLA GIORNATA. ALLA SACA PRENDEVANO PARTE:

- I contadini: caricavano o guidavano l'animale e si occupavano di controllare che le messi non cadessero.
- Gli animali da trasporto: il cammello come animale principale per la sua resistenza, e l'asino, con minor forza e capacità di carico.
- Gli attrezzi: la silla de saca, l'angarilla e la barcina per il cammello; la silla, il serón e i cestos per l'asino.

Il cammello veniva caricato da fuchido (seduto), successivamente lo si conduceva all'aia in cui si liberava

il contenuto dell'angarilla e delle barcinas. Queste ultime venivano svuotate slacciando i cordoni.

La **SILLA DE SACA**: veniva collocata sul dorso del cammello, e la sua funzione era quella di supportare la angarilla.

La **ANGARILLA**: struttura rettangolare formata da quattro bastoni uguali a quelli che sostengono le barcinas.

La **BARCINA**: rete di maglie larghe che si utilizzavano per il trasporto delle messi, della paglia, ecc.

La **SILLA**: veniva collocata sul dorso dell'asino, alla quale veniva legato il contenitore per la semina.

Il **SERÓN**: attrezzo fatto di palma a forma di bisaccia, che serve a trasportare carichi sull'asino.

I **CESTI**: recipienti di fibra vegetale utilizzati per i carichi
ALCORDONADERAS: corde con le quali si chiudevano le barcinas nella parte inferiore.

VASO: carico del cammello

COLMO DEL VASO: parte del vaso che si colloca sulla angarilla

VASO DE PALOS ABAJO: carico delle barcinas



L'AIA

L'AIA È UNO SPAZIO DI TERRA PULITO E SALDO, TALVOLTA LASTRICATO, IN CUI SI TREBBIANO LE MESSI.

Può essere di forme diverse, anche se la più comune è quella circolare. Si trova in un'area pianeggiante e senza ostacoli che impediscano il passaggio del vento, necessario per ventilare le messi.

Nell'aia si realizzano i seguenti lavori: trebbiare, ventilare, tagliare, pulire, depurare e selezionare.

La **TREBBIATURA** si realizza tra i mesi di marzo e di agosto, in base al periodo in cui piove e si semina o si coltiva.

Quando le piogge e la semina sono precoci, si inizia a trebbiare a partire da fine marzo. Quando sono tardive, si inizia a maggio o giugno.

Prima di iniziare la trebbiatura, si dispongono le messi nell'aia, formando un «calcaero».

La trebbiatura si realizza con un gruppo di animali, muniti di zálamos, che girano sul calcaero, guidati da una persona.

Anche per il frumento si ricorre alla trebbiatura.

In generale si trebbiano per primi l'orzo e le lenticchie; di seguito i ceci, i chícharos, i fagioli e i piselli, e per ultimo, il frumento.

L'orzo e le lenticchie si trebbiano con delicatezza, a causa della fragilità dei loro rami e baccelli.

Il frumento e il resto dei legumi si trebbiano grezzi e durante le ore più calde, in quanto i loro baccelli e rami sono più resistenti.

Terminata la trebbiatura, le messi si dispongono formando una montagna e vengono ventilate con il forcone, la forca e la pala, per separare la paglia dal frumento.

L'orzo, dopo essere stato ventilato, viene tagliato e trebbiato nuovamente per eliminare la pula e la plagana.

Il frumento viene sgranato e ventilato di nuovo per separare gli scarti dai chicchi.

La **SETACCIATURA** è l'ultima mansione realizzata nell'aia. Il grano e l'orzo si puliscono con il setaccio, la cui parte inferiore, formata da piccoli fori, lascia passare la paglia e non il grano.

I ceci, i fagioli, i chícharos e i piselli si puliscono con dei cilindri muniti di grandi fessure, che lasciano andare gli scarti e mantengono il grano. Per le lenticchie viene impiegato un cilindro con dei fori più piccoli.

Dopo aver setacciato, si procede alla pulitura il grano con dei cilindri muniti di fessure molto piccole, realizzando movimenti precisi che separano il grano dagli scarti.

I chicchi di grano puliti vengono posati su delle stuoie o sacchi, precedentemente stesi sul terreno dell'aia, per il loro successivo stoccaggio.



LO STOCCAGGIO

DEL RACCOLTO

IL GRANO E LA PAGLIA RICAVALI VENIVANO COLLOCATI IN AMBIENTI DISTINTI PER LA LORO CONSERVAZIONE.

TARO: struttura di forma preferibilmente circolare o quadrangolare, fatta di pietra, fango e calce, utilizzata per diversi scopi: stagionare il formaggio, custodire attrezzi e conservare i cereali.

Può essere a uno o due piani. Quello superiore era destinato alla conservazione del grano, e quello inferiore si usava per custodire gli attrezzi.

I taros si possono trovare a fianco oppure vicini alla residenza contadina.

Gli agricoltori che non disponevano di un taro o di un pajero, destinavano una delle stanze dell'abitazione allo stoccaggio del grano, che si immagazzinava in cesti, barili o sacchi.

PAJERO: struttura in paglia a forma di cono, atta alla conservazione del grano, della paglia, del formaggio e altri prodotti agricoli.

Le sue dimensioni dipendevano dalla quantità di prodotti da conservare e dalla paglia a disposizione per la sua fabbricazione.

Per la sua creazione si realizzava una base di pietra, che aveva la funzione di isolante tra la paglia e l'acqua piovana che scorreva sul terreno. Su questo supporto si costruivano i ruedos (gruppi di fasci di paglia ben pressati) di forma circolare, che venivano riempiti di paglia per il mantenimento del pajero.

Una volta terminato, nel caso in cui si volesse conservare qualcos'altro, si toglieva la paglia e la si chiudeva.

La paglia utilizzata per la sua costruzione doveva essere soffice, affinché non si rompesse; normalmente era d'orzo.

CILLA: edificio destinato alla conservazione dei prodotti agricoli che la Chiesa otteneva dalle sue proprietà, e il ricavato proveniente dalle decime.

PÓSITO: fondo, in grano o in denaro, creato tramite donazione popolare per affrontare gli anni di crisi, che giocò un ruolo importante nell'economia di Fuerteventura.

Esistevano pósitos a Betancuria, Tetir, Pájara e La Oliva. Il più antico è quello di Betancuria, creato alla fine del secolo XVI.



LA DISTRIBUZIONE DEL RACCOLTO

La distribuzione del raccolto si realizzava in funzione della quantità dello stesso. Quando era scarso, veniva destinato totalmente al consumo familiare; quando abbondante, si vendeva quello in eccesso, sia sull'isola che all'estero. L'attività mercantile comportò l'abilitazione di vari porti e baie nelle cale dell'isola.

La messa in vendita del raccolto implicava l'esistenza di un sistema di pesi e misure.

Gli strumenti utilizzati a Fuerteventura per la misurazione dei semi erano dei cassetti di legno di diverse forme e dimensioni.

I più comuni erano la mezza fanega, la cuartilla, il mezzo almud e il quartillo.

Questi utensili venivano impiegati come unità di misura di capacità e di peso, che variavano a seconda del tipo di cereale da misurare.

APPROSSIMATIVAMENTE, LE EQUIVALENZE ERANO:

- 1 fanega di grano..... 50 kg.
- 1 fanega di orzo..... oscilla tra 36 e 42 kg.
- 1 fanega di lenticchie..... oscilla tra 65 e 72 kg.
- 1 fanega di ceci, chícharos, fagioli, piselli e miglio oscilla tra 63 e 65 kg.

Il metodo di misura dipendeva dal tipo di cereale: grano, orzo e segale si misuravano RAIDOS. Per fare questo si

riempiva il misurino e si passava il RAIDERO riuscendo a far stare il contenuto al limite del bordo. Lenticchie, ceci, chícharos, fagioli, piselli e miglio si misuravano in colmo, formando un cumulo che oltrepassava il bordo.

IL SISTEMA DI UNITÀ DI MISURA TRADIZIONALE ERA:

- Mezza fanega 1/2 di fanega
- Cuartilla..... 1/4 di fanega
- Almud..... 1/12 di fanega
- Mezzo almud 1/24 di fanega
- Cuartillo 1/48 di fanega
- Cuartica..... 1/96 di fanega

La parte del raccolto destinata all'autoconsumo restava all'interno della casa contadina. I prodotti ottenuti dalla raccolta erano la paglia, i nodi della paglia e i cereali.

La **PAGLIA** aveva molteplici utilizzi:

- Quella di frumento e d'orzo serviva come cibo per gli animali, per la produzione dei pajeros e della parte interna di materassi e cuscini.
- Quella di frumento si utilizzava anche per la creazione di cesti e cappelli.
- Quella di legumi come alimento per animali.

I nodi di paglia venivano impiegati nell'elaborazione della «torta», che serviva per riparare le pareti e rivestire i tetti.

I CEREALI erano alla base della dieta della popolazione.

