

CONTRIBUTI

De Ustica à Guyotville (Algérie)

de Roland Licciardi

Nous avons reçu l'article de Roland Licciardi, Guyotville, que nous publions.

Roland Licciardi, membre du Centro Studi, est résident à Menton. Il est un descendant de Domenico Licciardi, un habitant de l'île d'Ustica qui, au début des années 1900, décida, avec ses frères et soeurs, de quitter l'île pour s'établir à Guyotville, en Algérie.

Le récit des vicissitudes de l'émigration de la famille Licciardi est particulièrement intéressant pour nous, car il contribue à nous faire connaître un aspect de l'histoire d'Ustica – l'émigration de ses habitants en terre d'Afrique – que nous n'avons pas encore traité ici.

L'article de Roland Licciardi nous donne une nouvelle confirmation des conditions de vie précaires des habitants de l'île d'Ustica à cette époque-là, du fait du surpeuplement et des très faibles ressources économiques dont ils disposaient.

Episode de la vie de mon grand-père, Dominique LICCIARDI, né à Ustica en 1882, décédé à Menton (France) en 1965.

L'implantation en Algérie

Après la conquête de l'Algérie en 1830, décision est prise par la France d'explorer le Sahel d'Alger à Sidi-Ferruch en vue d'y faire construire deux villages de pêcheurs et d'ouvrir une route littorale. Deux colonies civiles sont créées en Avril 1845: l'une à Sidi-Ferruch, l'autre à Aïn-Bénian à 15 km à l'Ouest d'Alger.

Mais les moyens mis en œuvre pour faire d'Aïn-Bénian un village de pêcheurs, conduisent à un échec. Ainsi est prise en 1847 la décision de modifier l'existence des premiers colons en implantant dans Aïn-Bénian des familles agricoles.

Des primes de défrichement sont accordées et des fermes distribuées aux premiers colons essentiellement français et espagnols au départ.

Mais c'est en 1856, après amélioration des conditions des colons et la création de fermes dans la campagne et en bord de mer, que le village prend son essor : 321 hectares sont ensemencés en blé, orge, maïs, légumes. On plante de la vigne qui réussit fort bien.

C'est en 1856 qu'Aïn-Bénian prend le nom de **Guyotville** et l'administration substitue au village de pêcheurs, un village d'agriculteurs.

Da Ustica a Guyotville (Algeria)

di Roland Licciardi

Riceviamo e pubblichiamo l'articolo di Roland Licciardi, *Guyotville*.

Roland Licciardi, socio del Centro Studi, è residente a Mentone, in Francia, ed è un discendente di Domenico Licciardi, un usticese che agli inizi del '900, insieme ai suoi fratelli e sorelle, decise di emigrare da Ustica e di stabilirsi a Guyotville, in Algeria.

Il racconto sulla vicenda emigratoria della famiglia Licciardi è per noi di particolare interesse, perché contribuisce alla conoscenza di un aspetto della storia di Ustica - quello della emigrazione degli usticesi in terra d'Africa- ancora non affrontato su queste pagine.

Il contributo di Roland Licciardi ci dà ulteriore conferma delle precarie condizioni di vita degli usticesi a quell'epoca, data la sovrappopolazione e le scarse risorse economiche a disposizione.

Episodi della vita di mio nonno, Domenico LICCIARDI, nato a Ustica nel 1882 e morto a Mentone (Francia) nel 1965.

L'insediamento in Algeria

In seguito alla conquista dell'Algeria nel 1830, la Francia decide di esplorare il Sahel, d'Alger a Sidi-Ferruch, nell'intenzione di farvi costruire due villaggi di pescatori e di aprirvi una strada lungo il litorale. Nell'aprile 1845 vengono fondate due colonie civili: una a Sidi-Ferruch, l'altra a Aïn-Bénian a 15 Km a ovest di Algeri.

Ma i mezzi impiegati per trasformare Aïn-Bénian in un villaggio di pescatori si rivelano destinati al fallimento. Di conseguenza, nel 1847, si decide di cambiare le condizioni di vita dei primi coloni, installando a Aïn-Bénian famiglie di agricoltori.

Vengono accordati aiuti per il dissodamento del terreno e distribuite fattorie ai primi coloni che,



Carte géographique. Guyotville est tout près d'Alger.

Carta dell'Algeria. Guyotville è vicino ad Algeri.

En 1866 l'implantation espagnole s'amplifie: 131 Français et 190 Espagnols. Jusqu'en 1876 la population d'origine est franco-espagnole.

En 1901, la population a triplé: 2821 habitants. Mais un apport italien massif est constaté: 1748 étrangers dont 908 Espagnols et 840 Italiens. Ce sont des agriculteurs venus de l'Italie du Sud, principalement de la région de Naples, de Calabre, de Sicile et notamment de l'île d'**Ustica**. Ce fut le cas de mon grand-père et de sa famille. D'autres Italiens arrivent dans la région est de l'Algérie, à Bône, Phillippeville et La Calle.

Ce sont ces émigrés venus d'Espagne et d'Italie du Sud qui vont faire de ce petit hameau une riche bourgade. L'introduction du raisin *chasselas* est une innovation capitale pour l'essor du village.

En 1948 le village comptera 640 hectares de chasselas. Simultanément la culture maraîchère de primeurs se développe couvrant 400 hectares dont le produit en sera largement exporté vers la France:

- Tomates et pommes de terre en deux saisons (printemps et automne)
- Carottes, haricots verts, petits pois, courgettes, aubergines

La culture fruitière prend aussi de l'expansion: 50 hectares plantés en orangers, mandariniers, citronniers, néfliers, amandiers, figuiers.

Pour le grand-père et sa famille qui ont à exploiter dès leur arrivée en Algérie une ferme et des terres, c'est le résultat de sacrifices et de dur labeur récompensés.

Pour ces travailleurs venus du Sud de l'Italie, de la Sicile et d'**Ustica** en particulier, leur vie est marquée par le travail de la terre. Mais dans cette région qu'ils ont adoptée, ils se retrouvent en communauté.

Ils vivent parmi des paysages qui leur rappellent ceux du pays qu'ils ont laissé, paysages marqués de l'empreinte de la mer, et qui est un vrai bonheur dont ils veulent profiter. Pour le grand-père, c'est un bonheur immense de pouvoir retrouver la mer et le plaisir de la pêche qu'elle procure, et notamment celle de la pêche à pied dans l'eau.

Une journée de pêche aux poulpes

De très bonne heure le matin, le grand-père part à la pêche. Son objectif est de ramener à la maison une bonne vingtaine de poulpes et aussi quelques douzaines d'oursins pour l'apéritif avec la famille et les amis.

Il fait le chemin (près de 3 km) à pied pour rejoindre un site privilégié de la côte très rocheuse, au-delà de «la Madrague» qui deviendra plus tard l'une des plages les plus fréquentées de la région.

Les jambes du pantalon remontées jusqu'au-dessous des genoux et chaussé de sandales, le voilà parti avec ses «outils» de pêche:

- un casier vitré pour observer le fond de l'eau et les rochers pour y découvrir oursins et poulpes et



Dominique LICCIARDI, né à Ustica en 1882, décédé à Menton (France) en 1965

Domenico LICCIARDI, nato a Ustica nel 1882 e morto a Mentone (Francia) nel 1965

all'inizio, erano soprattutto francesi e spagnoli. Ma è solo nel 1856, dopo il miglioramento dei mezzi di sussistenza dei coloni e la costruzione di fattorie nella campagna e lungo il mare, che il villaggio incomincia a svilupparsi: 321 ettari sono seminati a grano, orzo, verdure, legumi. Si piantano anche vigneti con ottimi risultati.

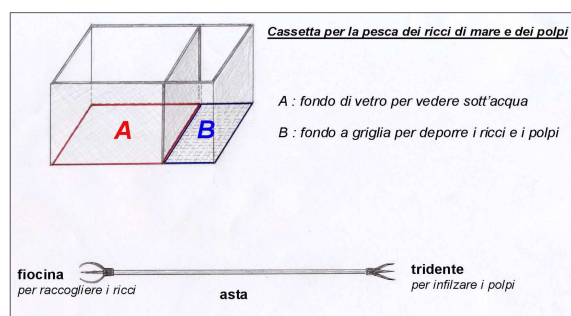
Nel 1856 Aïn-Bénian prende il nome di **Guyotville** e l'amministrazione trasforma il villaggio di pescatori in un villaggio di agricoltori.

Nel 1866 l'insediamento spagnolo si espande: 131 Francesi e 190 Spagnoli. Fino al 1876 la popolazione d'origine è franco-spagnola.

Nel 1901 la popolazione è triplicata: 2821 abitanti. Ma si osserva un massiccio apporto italiano: 1748 stranieri di cui 908 Spagnoli e 840 Italiani. Si tratta di agricoltori provenienti dall'Italia meridionale, soprattutto dalla regione di Napoli, dalla Calabria, dalla Sicilia e, in particolare, dall'isola di **Ustica**. Fu il caso di mio nonno e della sua famiglia. Altri Italiani arrivano nella regione orientale dell'Algeria, a Bône, Philippeville, e La Calle.

Sono proprio questi emigrati venuti dalla Spagna e dall'Italia meridionale che trasformano il piccolo villaggio in un ricco borgo. Per lo sviluppo del villaggio ha avuto un'importanza capitale la coltivazione innovativa dell'uva *Chasselas*. Nel 1948 il villaggio conta 640 ettari di chasselas. Si sviluppa contemporaneamente su 400 ettari l'orticoltura di primizie i cui prodotti vengono esportati in gran parte verso la Francia:

- Pomodori e patate in due stagioni (primavera e autunno)



*La cassetta con fondo di vetro per individuare ricci e polpi:
A: fondo di vetro per scrutare il fondale;
B: spazio con griglia per deporvi i ricci e i polpi pescati
Sotto: fiocina per raccogliere i ricci e tridente per infilzare i polpi.*

*La casier vitré pour découvrir oursins et poulpes.
A: fond vitré pour observer le fond de l'eau;
B: fond grillagé pour y déposer oursins et poulpes.
Dessous: un pic avec une «fouine» à l'une des extrémités pour ramasser les oursins et un «trident» à l'autre extrémité pour piquer les poulpes.*

comportant un compartiment à fond grillagé pour y déposer oursins et poulpes pendant la pêche

- un pic avec une «fouine» à l'une des extrémités pour ramasser les oursins et un «trident» à l'autre extrémité pour piquer les poulpes
- un petit flacon avec de l'huile – goulot fermé avec bouchon liège percé de 2 becs verseurs
- un petit sachet en toile tressée renfermant des morceaux de sulfate de cuivre pour faire sortir les poulpes de leurs trous dans les rochers
- 1 musette pour ramener le produit de la pêche

Arrivé sur les lieux de pêche, il entre dans l'eau pour fouiller une zone de rochers en bord de mer dans laquelle il pourra se mouiller jusqu'à mi-cuisse. Le casier vitré tenu par la main gauche et flottant sur l'eau, il scrute le fond de l'eau à travers les rochers. A l'aide de la «fouine» de son «pic» tenu dans sa main droite, il fouille dans les algues, décroche les oursins agrippés sur les rochers et les entasse dans le casier. Heureusement qu'il a pris soin de conserver ses sandales dans l'eau: elles protègent ses pieds d'éventuels oursins non visibles et camouflés dans les algues.

Dès qu'il aperçoit une zone de rochers sous l'eau dont il est certain que se cachent un ou plusieurs poulpes, il agite son petit flacon pour verser quelques gouttes d'huile sur l'eau. Aussitôt la surface de l'eau devient extrêmement transparente: il aperçoit clairement quelques trous dans les rochers et agite son petit sachet contenant le sulfate de cuivre à l'entrée des trous. A l'odeur du produit, le poulpe se découvre et sort de son trou: le grand-père a déjà saisi son «pic» et le trident va transpercer le poulpe. Il détache ensuite vigoureusement du trident avec les mains le poulpe dont les tentacules s'agrippent autour de son bras. Pour s'en débarrasser il faut tuer le poulpe immédiatement et pour se faire, il le mord avec sa mâchoire sur la tête entre les deux yeux. Le poulpe, inerte, est déposé dans le compartiment grillagé du casier.

Certains jours il emportera avec lui une «nasse» qui lui permettra d'attraper des poissons.

Pour cela, il introduira dans la nasse quelques oursins pêchés qu'il aura broyés pour appâter les poissons. Il installera la nasse équipée d'une plaque de plomb au fond de l'eau et balisée par un morceau de liège flottant sur l'eau et relié à la nasse par une corde. Cette nasse restera dans

-Carote, fagiolini, piselli, zucchine, melanzane
Si espande anche la frutticoltura: 50 ettari con piantagioni di aranci, mandarini, limoni, nespoli, mandorli, fichi.

Per il nonno e la sua famiglia che, al loro arrivo in Algeria, devono gestire una fattoria e delle terre, è la ricompensa di grandi sacrifici e fatiche.

La vita di questi lavoratori venuti dal Sud dell'Italia, dalla Sicilia e soprattutto da Ustica è segnata dal lavoro della terra. In questa regione però, da essi adottata, si ritrovano in comunità.

Vivono fra paesaggi che richiamano quelli del paese lasciato, paesaggi dominati dalla presenza del mare che è per loro una grande fortuna da cui trarre vantaggio. Per il nonno è una gioia immensa poter ritrovare il mare ed il piacere della pesca, e soprattutto della pesca in riva al mare.

Una giornata di pesca ai polpi

La mattina il nonno esce di buon'ora per andare a pescare. Si propone di portare a casa una ventina abbondante di polpi ed anche qualche dozzina di ricci di mare per un aperitivo con parenti e amici.

Percorre a piedi il sentiero (3 Km circa) che lo porta ad un posto propizio per la pesca lungo la costa molto rocciosa, dopo «la Madrague», che diventerà in seguito una delle spiagge più frequentate della regione.

Rimboccati i pantaloni fino sotto le ginocchia e con ai piedi un paio di sandali, eccolo partito con i suoi strumenti da pesca:

- una cassetta di vetro per scrutare il fondo dell'acqua e le rocce e scovare ricci e polpi, dotata di una parte separata con fondo a griglia per deporvi i ricci e i polpi pescati
- un'asta con un'estremità a fiocina per raccogliere i ricci e l'altra a tridente per infilzare i polpi
- un flaconcino di olio con il collo chiuso da un tappo di sughero forato in due punti
- un sacchetto di tela intrecciata contenente pezzettini di solfato di rame per far uscire i polpi dai buchi delle rocce
- una borsa a tracolla per mettere il prodotto della pesca

Arrivato sul luogo, entra nell'acqua per cercare un posto fra le rocce in riva al mare in cui poter avanzare fino a mezza coscia. Con la cassetta di vetro



Roland Licciardi (a destra) ed il cugino Salvatore nel 2002 a Ustica presso la casa di Via San Bartolomeo n. 2 in cui è nato il nonno Domenico.

Roland Licciardi (à droite) avec le cousin Salvatore en 2002 à Ustica voicin la maison de la Via San Bartolomeo n. 2 où est né le grand-père Domenico.

l'eau, le temps qu'aura duré la pêche des poulpes. Quand celle-ci sera achevée, il retirera la nasse de l'eau pour en extraire les poissons prisonniers à l'intérieur. Ainsi, il pourra rapporter à la maison: poulpes, oursins et également de quoi faire une bonne soupe de poissons...

Lors d'une pêche, il peut capturer une bonne vingtaine de poulpes. Mais avant de rentrer à la maison, il lui faut battre chaque poulpe sur le rocher afin d'attendrir sa chair. Ce sera plus délicieux à déguster: grillé sur le feu, cuit dans l'eau bouillante avant de l'assaisonner en salade, ou bien encore cuit dans une sauce tomate pour accompagner les pâtes. Car aussi, c'est encore lui qui ne veut laisser à personne d'autre à la maison, le soin de fabriquer les pâtes fraîches, les raviolis ou les gnocchis!

Quand la pêche a été bonne avec beaucoup de poulpes, il n'oubliera pas d'en faire partager la famille et les amis.

En rapportant ces souvenirs, je me souviens d'images de l'enfant que j'étais, accompagnant mon père à la pêche, la même pêche, sur les mêmes lieux, pour lui aussi, refaire les mêmes gestes qu'il avait appris de son père. Et il me rappelait souvent: «Grand-père Dominique était le roi de la pêche aux poulpes du village».

Lorsque j'ai eu le bonheur de découvrir enfin l'île d'**Ustica** en Mai 2002, j'ai pu réaliser que si mon grand-père avait été un passionné de ce type de pêche, c'est bien sur cette île que cette passion était née chez lui. La configuration de la côte de l'île et son relief ressemble étrangement à celle de la région où était située notre village de **Guyotville** en Algérie.

Bien sûr à **Guyotville**, n'existaient pas ses mer-

nella mano sinistra che galleggia sull'acqua, scruta il fondo dell'acqua attraverso le rocce. Con la punta a fiocina dell'asta che tiene nella mano destra, ispeziona le alghe, stacca i ricci attaccati alle rocce e li ammucchia nella cassetta. Per fortuna tiene i sandali anche entrando nell'acqua: gli proteggono i piedi da eventuali ricci nascosti, mimetizzati fra le alghe. Non appena scopre una zona di rocce sotto l'acqua in cui ritiene che siano nascosti dei polpi, agita il flaconcino per versare qualche goccia di olio sull'acqua. La superficie dell'acqua diventa subito ben trasparente: il nonno scorge distintamente dei buchi nelle rocce e scuote il sacchetto con il solfato di rame davanti ai buchi. Sentendo l'odore, il polpo si scopre ed esce dalla sua tana: il nonno a questo punto, afferrata l'asta, infilza il polpo con la punta a tridente. Poi stacca con forza dal tridente, prendendolo con le mani, il polpo i cui tentacoli si aggrappano al suo braccio. Per liberarsene deve uccidere immediatamente il polpo afferrandolo con la mascella e mordendolo alla testa fra gli occhi. Il polpo, inerte, finisce nella cassetta, nella parte con il fondo a griglia.

Talvolta il nonno decide di portare con sé una nassa che gli consente di prendere i pesci.

A tale scopo, inserisce nella nassa alcuni ricci che, triturati, fanno da esca ai pesci. La nassa, dotata di una lamina di piombo, è installata sul fondo dell'acqua, segnalata da un pezzo di sughero galleggiante e collegato ad essa tramite una corda. La nassa rimarrà nell'acqua per tutto il tempo che dura la pesca ai polpi. Alla fine della pesca, il nonno estrae la nassa dall'acqua e recupera i pesci rimasti impigliati. Potrà così portare a casa: polpi, ricci ed anche tutto quanto occorre per preparare una buona zuppa di pesce...

In una giornata di pesca, il nonno riesce a prendere anche una ventina di polpi. Ma prima di tornare a casa, deve battere ogni polpo sulla roccia allo scopo di renderne più tenera la carne. Sarà più gustosa: cotta alla griglia sul fuoco o nell'acqua bollente prima di prepararla in insalata, oppure cotta nella salsa di pomodoro per condire la pasta. È sempre lui, il nonno, che a casa vuole fare lui stesso, senza l'aiuto di nessuno, la pasta fresca, i ravioli o gli gnocchi!

Quando ha la fortuna di pescare molti polpi, non dimentica mai di offrirne a parenti ed amici.

Raccontando questi episodi, mi vengono in mente delle immagini di quando ero bambino, quando accompagnavo mio padre alla pesca, la stessa pesca, negli stessi luoghi e lui stesso che rifaceva i medesimi gesti imparati da suo padre. E mi ripeteva spesso: «Il nonno Domenico era il re del villaggio nella pesca ai polpi».

Quando finalmente ho avuto la gioia di scoprire l'isola di **Ustica** nel maggio 2002, ho potuto rendermi conto che, se mio nonno aveva avuto la passione per questo tipo di pesca, senza dubbio gli era nata su questa isola. La configurazione delle coste e

veilleuses grottes sous-marines qui sont l'une des richesses de l'île. J'ai eu le plaisir, lors de notre visite à Ustica, de les découvrir de près grâce à Michele qui a bien voulu nous montrer une partie de la côte avec son bateau. Ce jour-là, j'ai pu entrer dans ces grottes telles que Grotta delle Barche ou bien Grotta Azzura et j'ai pu découvrir ce que la nature avait façonné de fabuleux.

Mais hormis les grottes sous-marines, le relief du bord de mer, tel que celui au pied de la Torre Spalmatore ou près de la Cala S. Maria par exemple, pour ne citer que cela, est identique à celui de notre village.

Je comprends mieux, pourquoi mon grand-père, à l'âge de 20 ans, et sa famille (ses parents et 5 de ses frères et sœurs) sont arrivés dans cette région d'Algérie après avoir quitté leur sol natal. Ils se retrouvaient dans un pays qu'il fallait construire, qui avait besoin d'eux, dans une région où le bord de mer leur rappelait leur pays d'origine. Et ils n'étaient pas les seuls, plusieurs familles usticiens les ont accompagnés en ce début du XXème siècle, à une époque où la vie était devenue très dure pour eux sur l'île.

Je me souviens de ces noms de famille Longo, Giordano, Ingargiola, Lubrano, Palmisano, Sciacchitano, Sferrazza, Taranto, Tinchì, Trani, Villanti, ... qui ont eu pour parents, l'un des leurs nés à **Ustica**, et dont la tombe, aujourd'hui est isolée à **Guyotville** qui est redevenu aujourd'hui Aïn-Bénian depuis que la France a quitté l'Algérie en 1962.

Le grand-père n'avait pas voulu quitter ce pays après tant d'années de travail. Mais l'âge et la maladie n'ont pas permis qu'il y reste seul loin de ses enfants et petits-enfants. En 1965, il a été rapatrié en France pour y mourir parmi les siens à Menton.

J'aurai grand plaisir à revenir sur l'île d'**Ustica** prochainement car il me faut achever un travail de recherche généalogique commencé en 2002 sur notre famille Licciardi, et j'ai encore beaucoup de choses à découvrir avec l'aide du Centre d'Etudes et de Documentation de l'île d'**Ustica** et de son secrétaire, notre ami dévoué Vito Ailara, que je remercie vivement pour sa collaboration.

ROLAND LICCIARDI

Roland Licciardi est sociétaire du Centre d'Etudes et de Documentation de l'île d'Ustica.

Note de la Rédaction

Guyotville est situé à 15 kilomètres à l'ouest de la capitale Alger. C'est le Comte Eugène Guyot, directeur civil de la région de l'Algérie à l'époque, qui donna le nom au village en 1856.

D'autres familles originaires de l'île d'Ustica s'établirent à Guyotville, notamment la famille Longo: il serait très utile de pouvoir retrouver toutes ces familles qui ont quitté l'île soit pour l'Algérie, soit directement pour la France.

Les souvenirs de Roland Licciardi, pour la plupart liés à son grand-père agriculteur qui consacrait

dei rilievi assomiglia sorprendentemente a quella della regione in cui si trovava il nostro paese di **Guyotville** in Algeria.

Naturalmente a **Guyotville** non vi erano quelle meravigliose grotte sottomarine che sono una fra le ricchezze dell'isola. Ho avuto il piacere di scoprirle da vicino grazie a Michele che ci ha fatto visitare una parte della costa con la sua barca. Quel giorno sono entrato nelle grotte, fra cui la Grotta delle Barche e la Grotta Azzurra, e ho potuto scoprire quelle meraviglie scolpite dalla natura.

Tuttavia, fatta eccezione per le grotte sottomarine, il rilievo lungo il mare, come per esempio quello ai piedi della Torre Spalmatore o vicino alla Cala S. Maria, è identico a quello del nostro paese.

Capisco meglio ora cosa abbia spinto mio nonno, all'età di 20 anni, e la sua famiglia (i genitori e 5 dei suoi fratelli e sorelle) a venire in questa regione algerina, lasciando la terra natale. Si sono ritrovati in un paese tutto da costruire, che aveva bisogno di loro, in una regione dove il litorale assomigliava al paese d'origine. E non erano i soli, numerose famiglie di Ustica erano partite con loro in questo inizio del XX secolo in cui la vita sull'isola era diventata molto dura.

Mi ricordo di famiglie con i cognomi Longo, Giordano, Ingargiola, Lubrano, Palmisano, Sciacchitano, Sferrazza, Taranto, Tinchì, Trani, Villanti ... che hanno avuto genitori o parenti nati a **Ustica** e la cui tomba, dopo il ritiro, nel 1962, della Francia dall'Algeria si trova abbandonata a **Guyotville** (ora Aïn-Bénian).

Il nonno non avrebbe voluto lasciare l'Algeria dopo tanti anni di lavoro. Ma l'età e la malattia non gli hanno consentito di vivere solo, lontano dai figli e dai nipoti. Nel 1965 è stato accompagnato in Francia dove è morto, vicino ai suoi, a Mentone.

È con molto piacere che tornerò prossimamente nell'isola di Ustica poiché devo portare a termine un lavoro di ricerca genealogica iniziato nel 2002 sulla nostra famiglia Licciardi e ho ancora molte cose da scoprire con il prezioso aiuto del Centro Studi e Documentazione Isola di Ustica e del suo segretario, nostro caro amico Vito Ailara, che ringrazio vivamente per la sua collaborazione.

ROLAND LICCIARDI

Roland Licciardi è socio del Centro Studi e Documentazione Isola di Ustica.

Nota della Redazione

Guyotville si trova a 15 chilometri a ovest dalla capitale Algeri. Il nome del villaggio fu dato nel 1856 da Conte Eugène Guyot, direttore civile della regione dell'Algeria, a quell'epoca.

Altre famiglie originarie di Ustica si stabilirono a Guyotville, tra cui le famiglie Longo, Taranto, Palmisano, Martello per citarne alcune presenti ancora nell'isola: sarebbe molto utile poter rintracciare tutte queste famiglie che hanno lasciato l'isola sia

son temps libre aux activités de la pêche (il fabriqua lui-même les outils de pêche, comme les nasses en osier), nous offrent un nouvel aperçu des vicissitudes de la migration depuis l'île d'Ustica, tout en nous confirmant (comme le prouvent l'histoire très récente de l'île ainsi que la réalité contemporaine) que l'activité de la pêche était partie intégrante de l'économie familiale, même chez les paysans. "Les familles qui s'établirent à Guyotville en tant que pêcheurs professionnels étaient peu nombreuses" - écrit Roland. Et celles-ci - c'est encore Roland qui nous l'apprend - venaient pour la plupart de Cefalù. En Algérie, les habitants de Cefalù continuèrent à exercer leur métier et fondèrent des villages de pêcheurs, comme par exemple, Chiffalo, à 40 kilomètres de Guyotville.

La famille de Roland est originaire de Lipari, où naquit en 1850 son arrière grand-père Angelo.

En suite, sa famille déménagea à Ustica où Angelo, agriculteur, épousa en 1880 une jeune fille née elle aussi à Lipari.

per l'Algeria, sia direttamente per la Francia.

I ricordi di Roland Licciardi, legati soprattutto al nonno agricoltore con l'hobby della pesca (fabbricava lui stesso gli strumenti di pesca, come le nasse di vimini), oltre ad offrirci un ulteriore spaccato della vicenda migratoria usticese, ci confermano - come la storia recentissima dell'isola ed anche i giorni nostri stanno in qualche modo a dimostrare - che l'attività della pesca era parte integrante dell'eco-nomia familiare, anche contadina. «Poche erano le famiglie che si stabilirono a Guyotville facendo il pescatore di mestiere» -ci scrive Roland- «E, queste provenivano soprattutto da Cefalù. In Algeria, i cefaludesi continuarono il loro mestiere e fondarono dei villaggi di pescatori, come, per esempio, Chiffalo, a 40 chilometri da Guyotville».

La famiglia di Roland è originaria di Lipari dove, nel 1850, nacque il suo bisnonno Angelo. In seguito, la sua famiglia si trasferì a Ustica dove Angelo, agricoltore, si sposò nel 1880 con una ragazza anche lei nata a Lipari.

From Ustica to Guyotville (Algeria)

By Roland Licciardi

We have received and publish herewith the article Guyotville by Roland Licciardi.

Roland Licciardi, member of the Centro Studi, lives in Mentone, France, and is a descendant of Domenico Licciardi, an Usticese who, at the beginning of the 1900s, decided to emigrate to Guyotville, Algeria, together with his brothers and sisters.

The story of the Licciardi family's emigration is particularly interesting since it helps us understand an aspect of Ustica's history we have yet to deal with: the Usticesi emigration to Africa.

Roland Licciardi's contribution further confirms what precarious conditions the Usticesi lived in, due to overpopulation and the very scarce economic resources available.

Episodes of my grandfather's

life, Domenico LICCIARDI, born in Ustica in 1882, died in Mentone (France) in 1965.

The settlement in Algeria

After conquering Algeria in 1830, France decided to explore the Sahel, from Algiers to Sidi-Ferruch, intending to build two fishing villages and a coastal road. In April 1845, two civil colonies were established: one in Sidi-Ferruch, the other one in Aïn-Bénian, 15 km west of Algiers.

However, the means used to convert Aïn-Bénian into a fishing village ended up being doomed to failure. Thus, in 1847 it was decided to change the living conditions of the first settlers by settling farming families in Aïn-Bénian.

Grants for working the soil were awarded and farms were allotted to the first settlers who, at first, came mostly from France and Spain.

But it was only in 1856, after the means of livelihood of the settlers had improved and farms had been built in the country and along the coast, that the

village started developing: 321 hectares were sown with wheat, barley, corn and vegetables. The planting of vineyards was also very successful.

In 1856 Aïn-Bénian was renamed **Guyotville** and the local government converted the fishing village into a farming village.

In 1866 the Spanish settlement grew: 131 French and 190 Spanish. Until 1876 the population was Franco-Spanish in origin.

By 1901 the population had trebled: 2,821 inhabitants. Still, the Italian presence was heavy: 1,748 foreigners of whom 908 Spanish and 840 Italians. These were farmers coming from southern Italy, mainly from the Naples area, Calabria, Sicily and, above all, **Ustica**. This was the case with my grandfather and his family. Other Italians settled in eastern Algeria, in Bône, Philippeville and La Calle.

It was these emigrants coming from Spain and southern Italy who turned the little village into a wealthy town. The

innovative cultivation of the *Chasselas* grapes played an essential role in the growth of the village. In 1948 the village had 640 hectares planted with chasselas. At the same time, 400 hectares were cultivated with early vegetables that were exported mainly to France:

-Tomatoes and potatoes in two seasons (spring and fall)

-Carrots, green beans, peas, zucchini, egg plants.

Fruit-growing developed as well: 50 hectares planted with oranges, tangerines, lemons, medlars, almonds, and figs.

For my grandfather and his family who, on their arrival in Algeria, had to run a farm and some lands it was the reward for great sacrifices and hard work.

The life of these workers coming from the South of Italy, Sicily and above all **Ustica** was marked by farm work. And yet in this region they adopted they were becoming a community.

They lived in a region whose features reminded them of their homeland, a region where the sea was a predominant presence with plenty of opportunities to be gained from it. It was such a joy for my grandfather to rediscover the sea and the pleasure of fishing, especially seashore fishing.

A day's octopus fishing

My grandfather leaves early in the morning to go fishing. He intends to bring home a good twenty octopuses and a few dozen sea urchins to have drinks and nibbles with relatives and friends.

He walks down the path (about 3 km) that leads to a good spot for fishing along the rocky coast, past *la Mandrague*, that later on would become one of the most busiest beaches in the region.

After rolling his trousers up to his knees and putting on a pair of sandals, he leaves with his fishing tackle:

- a small glass box to scan the sea bottom and the rocks to find urchins and octopuses. The box

has a grate-bottomed compartment for the catch

- a spear with a pronged-end to pick up the urchins and a trident on the other end to pierce the octopuses

- a small bottle of oil with a cork pierced with two holes

- an interwoven cloth bag containing small pieces of copper sulphate to drive the octopuses out of their holes

- a shoulder bag for the catch

Once he reaches the place, he goes into the water to look for a spot among the rocks where he can go in up to midhigh. Holding the floating box in his left hand, he scans the sea bottom among the rocks. With the spear in his right hand, he uses its pronged end to search the algae, pluck the urchins off the rocks and pile them in the box. Fortunately he wears the sandals in the water as well: they protect his feet from any urchin that may hide among the algae.

As soon as he finds an underwater spot where octopuses may hide, he shakes the small bottle to pour some drops of oil onto the water. The surface becomes immediately transparent: grandfather clearly makes out some holes in the rocks and shakes the bag with the copper sulphate in front of them. At the smell of it, the octopus exposes itself and leaves its lair. At this point, my grandfather grabs the spear and pierces the animal with the trident. Then, using his hands, he forcefully pulls off the octopus that wraps its tentacles around his arm. In order to free himself, he must immediately kill it biting its head between the eyes. The motionless octopus ends up in the grate-bottomed compartment of the box.

Sometimes my grandfather decides to take with him a pot for catching fish.

So, he puts some chopped up urchins inside the pot to be used as bait. The pot, which has a thin sheet of lead, is placed on the sea bed and marked by a floating piece of cork which is

tied to the pot with string. The pot will stay in the water as long as the octopus fishing goes on. Then, my grandfather draws up the pot and takes the catch out of it. In this way, he will bring home octopuses, urchins and everything needed for a fine fish soup...

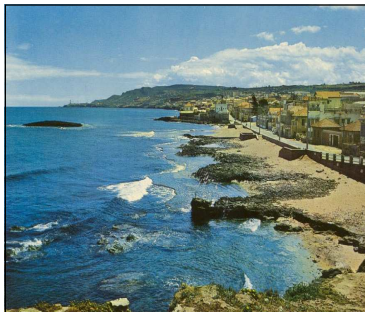
In a day's fishing, my grandfather can even catch twenty octopuses. But before going back home, he must beat every octopus on the rocks to soften the flesh. That way, it will be tastier, either grilled or boiled in hot water to add to a salad or cooked in tomato sauce to be served with pasta. At home, it is always he who wants to make pasta, ravioli or gnocchi by himself, without anyone helping him!

When he is lucky enough to catch many octopuses, he never forgets to offer them round to relatives and friends.

While I tell these stories, images of my childhood come to my mind, when I went fishing with my father, the same kind of fishing in the same places, and he would repeat the very same movements he had learnt from his father. And he would often tell me: «*In the village, grandfather Domenico was the king of octopus fishing*».

When, in May 2002, I finally had the great pleasure of visiting **Ustica** for the first time, I realized that if my grandfather had grown fond of this kind of fishing, it had certainly happened on this island. The outline of the coast and of the mountains is extraordinarily similar to that of the region of Algeria where our village **Guyotville** lay.

Of course, in **Guyotville** there weren't those marvelous underwater caves that are one of the treasures of the island. I had the pleasure of seeing them close up thanks to Michele who took us on a boat trip along part of the coast. That day I went into the caves, among which there were the *Grotta delle Bar-*



Côtes de Guyotville

Coste di Guyotville

Côtes de Ustica

Coste di Ustica.

che and the *Grotta Azzurra*, and I was able to explore those wonders that nature carved.

Still, apart from the underwater caves, the shape of the coastline such as the area at the foot of *Torre Spalmatore* or near *Cala Santa Maria*, is identical to our country's.

Now I understand better what it was that inspired my grandfather, at the age of 20, and his family (his parents and 5 of his brothers and sisters) to move to this Algerian region, leaving their homeland. They found themselves in a country that was yet to be built, a country that needed them, in a region with a coastline similar to that of their country of origin. And they weren't the only ones. Many Usticesi families left with them at the beginning of the 20th century, when life on the island had become so hard.

I remember families with last names such as Longo, Giordano, Ingargiola, Lubrano, Palmisano, Sciacchitano, Sferazza, Taranto, Tinchi, Trani, Villanti ... whose parents or relatives were born in **Ustica** and whose graves are today in **Guyotville**, which was renamed Aïn-Bénian after France left Algeria in 1962.

My grandfather would never have wanted to leave the country after so many years of work. Yet, age and illness didn't permit him to live alone, far away from his children and grandchildren. In 1965 he was accompanied to France where he died, among his family, in Mentone.

It will be such a joy to go back to Ustica shortly. Indeed, I have to finish off a genealogical research started in 2002 on our Licciardi family and I still have many things to find out

with the precious help of the Centro Studi e Documentazione Isola di Ustica and of its secretary, our loyal friend Vito Ailara, whom I warmly thank for his cooperation.

ROLAND LICCIARDI

Member of the Centro Studi e Documentazione Isola di Ustica.

Traduzione di MATILDE MACALUSO

Editorial Note

Guyotville lies 15 kilometers west of Algiers. It was given its name in 1856 by Count Eugène Guyot who was the civil administrator of the region in Algeria at the time.

Other families coming from Ustica, especially the Longos, settled in Guyotville. It would be very useful to trace all these families who left the island heading both for Algeria and directly for France.

Roland Licciardi's memories, mostly connected to his grandfather, a farmer with an interest in fishing (he used to make his own fishing tackle, such as the wicker pots), besides presenting us with a new aspect of the Usticese emigration, confirm, as the island's most recent history and today's events in many ways demonstrate, that fishing played a fundamental role in the domestic economy, even amongst farmers. "Few families settled in Guyotville living on fishery" Roland informs us. And, he adds, they came mainly from Cefalù. In Algeria, the Cefaludesi continued their trade and founded fishing villages such as Chiffalo, 40 kilometers of Guyotville.

Roland's family comes from Lipari where his great-grandfather Angelo was born in 1850. Afterward, Angelo, who was a farmer, moved with his family to Ustica where, in 1880, he married a girl who was also born in Lipari.