

*A mio padre e mia madre  
senza i quali  
neppure questo libro  
sarebbe stato possibile  
e  
ai miei figli  
Stefano e Daniele  
affinché possano scoprire  
le proprie radici*

Un giorno un amico  
Mi ha detto:

*La persona  
è come una pianta  
e il suo passato  
sono le radici.*

Pietro Ciacci

# LE MIE ORIGINI, LA MIA STORIA

*Percorso (itinerante) sul sentiero della mia vita  
tra memorie e ricordi del passato*



Con il patrocinio del:



Comune di Urbania – l'antica Casteldurante

Con il patrocinio di:



*Vivere e scoprire le tradizioni del Montefeltro*

Si ringrazia vivamente la Società  
IN.PRO Srl di Milano  
per la disponibilità e l'interesse  
dimostrati nel proporsi come sponsor  
unico



Stampato in Italia

© Pietro Ciacci

© copyright 2010 by

**Oros & Ganos**

Tutti i diritti riservati

*In copertina*

Carro trainato da buoi  
con la famiglia Ciacci, 1957

E' vietata la riproduzione, anche parziale,  
con qualsiasi mezzo effettuata, compreso  
microfilms e copie fotostatiche

*In quarta di copertina*

Casa colonica Cà'Capuccio, 1960

Il volume di Pietro Ciacci è un interessante percorso autobiografico tra memorie ed esperienze vissute in un mondo scomparso: quello della mezzadria. Racconta il cammino di una famiglia e di un giovane segnato da difficoltà, fatiche, prove durissime e laceranti, alle quali, però, ha resistito -e resiste- in modo strenuo e coraggioso e dalle quali ha tratto forza, volontà, tenacia, speranza -nonostante tutto- nel futuro. Questa vita cruda, difficile, obbligatoriamente formativa imponeva allora ai bambini una maturazione precoce, sconosciuta oggi alle giovani generazioni.

È un libro commovente, denso di ricordi non solo tristi ma anche disincantati, divertenti e ricchi di particolari interessanti che ci fanno entrare direttamente nella quotidianità di una famiglia di mezzadri del dopoguerra, non un'epoca lontana, ma un periodo molto vicino a noi, segnato da un fenomeno sociale unico nella storia del nostro paese: l'esodo dei contadini dalle campagne; dopo di che il mondo millenario raccontato da Pietro si è rapidamente dissolto e solo sporadicamente oggi riaffiora negli atteggiamenti delle generazioni successive.

Il suo intento, che s'incentra sia sulla volontà caparbia di non dimenticare le proprie origini sia sulla determinazione di voler far riflettere -soprattutto i giovani- sulle opportunità e sugli strumenti che -nonostante le difficoltà attuali- hanno a disposizione, corrisponde alla scommessa che su altri piani la Comunità Montana dell'alto e Medio Metauro e i Comuni di Urbania, Sant'Angelo in Vado e Borgo Pace si sono dati quando hanno avviato nell'anno 2000 la rete Musei Partecipati, una rete di piccoli ma suggestivi musei demo-antropologici (Museo di storia dell'agricoltura e artigianato di Urbania, Museo "I vecchi mestieri" di Sant'Angelo in Vado e il Museo del Carbonaio di Borgo Pace) che hanno individuato da vari anni i temi della mezzadria come uno dei loro terreni d'interesse e di studio.

Queste interessanti e suggestive raccolte hanno deciso di mettersi in rete, specializzandosi su argomenti specifici legati alla propria storia, rappresentando così in modo originale e diffuso l'embrione di un grande eco-museo territoriale l'unicità e la complessità culturale dell'intera area dell'alto Metauro.

Grazie a Musei Partecipati è stato possibile realizzare ricerche storiche, acquisire immagini d'epoca e testimonianze orali per utilizzare questo materiale per gli allestimenti museali, passando dalle originarie e semplici esposizioni estemporanee di oggetti- prive di elaborati didattici e didascalici- a sedi museali idonee sia dal punto di vista normativo che scientifico, provviste di apparati appositamente studiati, di oggetti

schedati, con corredi di pubblicazioni scientifiche e promozionali e con un sito internet omonimo di collegamento.

Si tratta di un modello operativo riproducibile e trasferibile, un esempio e uno stimolo, che ha tracciato un percorso utile anche -come dimostra lo stesso volume di Pietro- per altre esperienze. Ci riferiamo in particolare sia alle interessanti pubblicazioni edita a Mercatello sul Metauro per iniziativa di un piccolo gruppo di studiosi attenti alla cultura locale (*Il girotondo dei ricordi : una finestra sulla Mercatello da ricordare*, di Alfiero Marchetti, 2007; *La raccolta Amantini a Mercatello sul Metauro : ceramiche e terrecotte*, a cura di Gabriele Baldelli, Anna Cantucci, 2008; *Mercatello sul Metauro. Pensieri, immagini e parole*, a cura di Alfiero Marchetti, 2008; *Processione. Venerdì Santo a Mercatello*, Fabio Bricca, 2009), sia alla rinnovata attenzione delle Pro Loco per temi caduti quasi in disuso, come le feste primaverili, le processioni tradizionali, le fiere e infine l'immane enogastronomia.

Il volume di Pietro è, quindi, un'opera che dovrebbero leggere tutti i giovani, per rifletterci sopra e recuperare fiducia nel futuro. È un volume che concorda pienamente con gli intenti di Musei Partecipati, che da parte sua abbraccia queste memorie e idealmente le inserisce tra le proprie opere.

Per la Rete Musei Partecipati  
Comunità Montana dell'alto e medio Metauro

Gianni Lucerna (Biblioteca Comunale di Urbania)

Giorgio Pedrocco (Università di Bologna)

---

Più che da Sindaco, queste poche righe sono da amico.

Sì, perché io e Pietro ci conosciamo da sempre. E soprattutto facciamo parte dello stesso impasto, abbiamo condiviso la stessa storia, le stesse tradizioni, gli stessi luoghi, lui sul piano ed io nella collina un po' più impervia.

E soprattutto abbiamo vissuto lo stesso periodo di trasformazione. E probabilmente abbiamo incontrato da adulti tutti e due la stessa nostalgia, testimoni di un mondo che rischia di scomparire e che sentiamo il bisogno di raccontare.

Mi è piaciuta la sua apertura. "Io invece della mia infanzia ricordo soprattutto il sole. Prima di andare a scuola. Allora non c'era l'asilo ..... l'asilo infantile di allora erano l'aia dove ci tenevano ed il calore, il calore di una grande famiglia in una grande casa di campagna, una grande e

rumorosa, allegra, famiglia”.

Così da molto tempo ho pensato che dovrebbe cominciare un mio personale libro. Quando deciderò di dare una forma definitiva agli appunti che ogni tanto risistemo.

Dalla mia casa si vedeva la casa di Pietro e lui vedeva la mia San Pietro. Così si chiamava casa mia, perché ogni casa di campagna allora aveva un proprio nome.

Conosco Pietro fin dalle scuole medie. Lui era di un anno più giovane. In una classe, la A che, si diceva, (ma non lo so se è vero), era pensata per contenere i ragazzi più bravi o più volenterosi.

La mia invece era la mitica C. Il primo trimestre erano più i voti rossi dei voti neri.

Lui mi apostrofava ogni volta che mi incontrava con un'espressione che non ricordo più. Ma ricordo in particolare il suo sorriso e quel modo di parlarti guardandoti a testa alta, dritto negli occhi.

Poi negli anni successivi tante volte ci siamo reincontrati, come tutti quelli che vivono nello stesso paese e prima o poi passano per l'imbuto della Piazza.

Me lo ricordo anche ad Ancona, nel tram per caso, io militare e in divisa, lui all'università. La notizia dei suoi mitici voti girava di bocca in bocca. Ed era una facoltà scientifica. Devi studiare, mica come la mia che te la potevi cavare un po' con la chiacchiera e che nonostante tutto non ho mai finito.

Più da grandi ci siamo ritrovati come amici nelle uscite notturne.

E poi ancora, nella veste di sindaco, l'ho riscoperto in qualche chiacchierata estiva. Scoprendo un lato che non conoscevo. Umano, profondo, sereno. Come sempre succede da adulti. Quando hai più predisposizione all'ascolto.

Le prime pagine del libro mi sono piaciute davvero.

Sono anche ben scritte. Forse come dice non era predisposto, invece non scrive male. Ma so già che a molti primi della classe piace dire di non essere portati per materie in cui non prendevano comunque meno di sette.

Caro Pietro, grazie per questi ricordi. Fanno un gran bene, ai nostri figli e a tutti quelli che non hanno sentito il sapore delle nostre vacanze estive nel lavoro dei campi, fra covoni del grano, indimenticabili battiture, le prime mele, le uve, *el furménton* e i sudori secchi delle nostre campagne assolate.

Giuseppe Lucarini  
Sindaco di Urbania

## *Ringraziamenti*

Ringrazio mia sorella Gabriella  
per il prezioso aiuto  
nella ricerca della documentazione storica e fotografica  
e per le ricette.

Ringrazio mio figlio Daniele  
che ha corretto il testo  
dai numerosi errori  
presenti nella prima stesura.

Si ringrazia la  
IN.PRO srl  
che con il suo contributo  
ha permesso  
la pubblicazione  
di questo libro.

## INDICE

Prefazione	11
1 - Giro di boa	17
2 - Prima della guerra	28
3 - La guerra	32
4 - Gli anni post-bellici	37
5 - Dallo Stato Pontificio alla mezzadria	41
6 - I miei primi ricordi	44
7 - Racconti di prigionia	55
8 - La mia mamma	57
9 - La televisione alle ACLI	66
10 - La morte della mamma	68
11 - Il podere in affitto	75
12 - La raccolta dei tartufi	85
13 - La raccolta del fieno	90
14 - La storia del grano	94
15 - La trebbiatura sull'aia	106
16 - Il lavoro delle viti	112
17 - La raccolta dell'uva	123
18 - L'allevamento del maiale	128

19 - L'uccisione del maiale	131
20 - Il <i>miaggio</i>	136
21 - Recupero acqua	137
22 - Piantagione di lino e canapa	139
23 - Allevamento dei bachi da seta	142
24 - La questione delle braccia	144
25 - Il pane	146
26 - La panzanella	152
27 - Lavare con la cenere	155
28 - Come fare la conserva	158
29 - L'utilizzo del granoturco, cima e foglie	160
30 - La zappata in testa e l'arancia	162
31 - Il prete e la monaca	163
32 - Dare del Voi	166
33 - I soprannomi	168
34 - Il nonno Ubaldo	171
35 - La battaglia del grano	173
36 - La mezzadria	176
37 - Albero genealogico	181
38 - Foto e ricordi	185

## Prefazione

L'idea di questo libro fluttua ormai da molti anni nella mia testa. Se è soltanto oggi che si è concretizzata, ciò è dovuto al fatto che i miei 55 anni non permettevano di rimandare oltre questa, chiamiamola impropriamente, fatica letteraria.

Devo però avvertire il lettore di non essere esigente. Al contrario, lo inviterei a essere molto disponibile nei miei confronti, nel perdonare gli errori lessicali, di forma e di sintassi che troverà in questo libro, scritto in modo non sempre appropriato, anzi spesso impreciso e scorretto. Voglia invece apprezzarne la sostanza e voglia guardare con occhio benevolo la fatica di chi, pur senza particolari doti letterarie, si accinge comunque a scrivere. Mi viene in mente un brano riportato nel libro *La leggenda del Santo Bevitore* di Joseph Roth. Qui, alcuni scrittori parlano di un'opera ma non ne raccontano la trama, si soffermano invece sul linguaggio, non parlano della forma, ma ne puntualizzano gli artifici letterari. Ebbene, chi vuole continuare a leggermi, deve fare l'esatto contrario!

Già dai primi anni di scuola ho avuto un forte interesse per le materie tecnico-matematiche ed una certa repulsione per quelle letterarie e linguistiche.

Non a caso, dopo aver visto i risultati in latino, il cui studio per fortuna iniziava (e per me è terminato) in terza media, con sicurezza mi sono indirizzato ad un istituto tecnico, le cui pretese umanistiche e le capacità letterarie richieste sono state veramente modeste per non dire inesistenti.

La mancanza di un percorso formativo in ambito letterario, inteso nella sua più vasta accezione, non mi è stato di peso durante tutta la gioventù, in cui i ricordi di un passato ancora recente sono nitidi

e chiari, mentre il futuro è troppo lontano. Da giovani si pensa sul momento!

Ma dopo i quarant'anni, con l'abbandono delle forze giovanili, ci si ritrova a dover fare i conti con quello che si ha dentro, con quanto ti rimane dopo che le forze fisiche lentamente, ma purtroppo inesorabilmente, ti abbandonano. Solo allora ho sentito la mancanza di ciò che uno studio umanistico ti lascia, come la capacità di scrutare fino in fondo al proprio Io e di sapersi esprimere per comunicare ad altri ciò che di più vero si nasconde nel nostro animo. Tutto questo mi riporta al mio esame di maturità e alla prova di italiano. L'ultimo anno delle superiori avevamo una giovane e carina insegnante di italiano appena venticinquenne, Franca del Pozzo. Data la sua giovane età (aveva solo cinque anni più di noi), ci permetteva di avere un rapporto non troppo formale, anzi, oserei dire quasi cameratesco. Quell'anno ricordo di essermi impegnato un po' più del solito, riuscendo ad essere ammesso all'esame di maturità con la sufficienza in italiano.

Era il 1974 e in quel giugno assolato e torrido me ne stavo in penombra, immerso nello studio. In quel periodo ho letto un paio di romanzi, forse i miei primi due: uno era *Il Quartiere* di Vasco Pratolini ( di lui avrei poi letto anche *Cronaca di poveri amanti* e *Le ragazze di San Frediano*) l'altro *La ragazza di Bube* ( solo più tardi *Il taglio del bosco* e *Il soldato*) di Carlo Cassola. Queste letture mi avevano particolarmente coinvolto, facendomi immedesimare nei personaggi di quella Toscana postbellica, i cui luoghi e tempi non erano eccessivamente lontani dai miei.

Ricordo che alla prova scritta di italiano fui l'ultimo a consegnare il tema, in piena zona Cesarini. Avevo ovviamente fatto quello di letteratura, il più semplice e che richiedeva meno inventiva, fantasia ed immaginazione. Avevo completato l'intero foglio protocollo su quattro mezza pagine e due del secondo foglio, con una scrittura minuta ed incerta.

La mattina dell'orale la professoressa, con gli occhi lucidi di lacrime, non so se per commozione od incredulità, appena mi ha visto mi ha abbracciato e baciato, dicendomi che il mio era stato il tema

## *Prefazione*

più bello dell'Istituto, ed eravamo più di 160 esaminandi. Ricordo ancora la prima domanda “a freddo” che il Presidente, forse portato fuori strada dal mio risultato allo scritto, mi ha rivolto: «Dov' è nato Ippolito Pindemonte?»

Falsato dalle mie letture, ho risposto subito: «Firenze». Solo dopo che il Presidente mi ha suggerito la città corretta (Verona) ho ricordato di aver più volte letto la biografia di quello scrittore che diceva: «Il veronese Ippolito Pindemonte». Era evidente che fosse nato a Verona. Ma il gioco era fatto: non sarei mai diventato un letterato! Quel giorno ho purtroppo compreso che la mia modesta preparazione in italiano mi avrebbe seguito come un' ombra per tutta la vita. Ammiro con un po' d'invidia le persone che sanno esprimersi con proprietà di linguaggio e che sanno formulare bene il proprio pensiero. Grammatica e sintassi sono sempre state per me parole strane, di cui tuttora non riesco a capire a pieno il significato. Mi sono messo dunque a scrivere questo libro ben conscio dei limiti espressivi di cui sono prigioniero. Per fare un esempio, mi sono trovato come chi debba affidarsi, per un lavoro di scavo, ad un badile e ad un piccone quando altri sono dotati di escavatore con benna e braccio articolato. Il confronto è impari. Diciamo comunque che, pur sapendo di che cosa avrei avuto bisogno ma conscio di non poterne venire in possesso, ho voluto comunque cimentarmi armato di badile e piccone, i soli mezzi che attualmente ho a disposizione. Confido pertanto nella bontà del lettore, affinché si ponga come un genitore che guarda benevolo il figlio piccolo quando sbaglia. Si serva pure di questo testo per riflettere: da un lato per migliorare il suo stesso linguaggio, dall'altro per ripercorrere la sua storia personale attraverso la mia.

E mi perdoni la richiesta di questi non banali esercizi: se non se la sente, abbandoni pure qui la lettura e si dedichi ad altro! Con questo piccolo espediente, ho la modesta pretesa di aver suscitato un po' di curiosità e di aver dunque raggiunto il mio scopo.

Questo è il primo libro che scrivo, ma spero non l'ultimo, della mia, chiamiamola erroneamente, autobiografia: la storia della prima metà della mia vita, quella che prelude ad uno sconvolgimento sostanziale,

## *Le mie origini, la mia storia*

a quel momento che ci segna in maniera indelebile, quando si passa dalla fase di figlio, o meglio da quella fase in cui si è *solo* figlio, a quella in cui si è *anche* padre. La difficoltà di essere genitore o fare il genitore come vorremmo farlo, si può sintetizzare nel “figli si nasce, genitori si diventa”. L’essere figli, proprio perché figli si nasce, è uno “status” naturale che assumiamo all’atto del concepimento. Sono i geni contenuti nei nostri cromosomi che determinano la nostra esistenza. La nostra vita è garantita semplicemente per il fatto di possederli. Ben diverso è l’essere padre, proprio perché non è uno “status” congenito, ma conquistato dopo. Esso va coltivato con amore, dedizione e conoscenza, doti e virtù di cui non siamo sempre, o quasi mai, sufficientemente dotati. Proprio per questo ci troviamo in difficoltà in questa nuova veste che, pur aggiungendosi alla precedente, la supera e ne prende il sopravvento.

Ecco dunque il motivo per cui non ho voluto inserire questa fase della mia vita nel presente libro: come principiante, è stato già abbastanza arduo raccontare questo primo periodo! Il prossimo anno scriverò la seconda parte, fino ai giorni nostri, sempre se, e questo dipende da voi, non venga nel frattempo messo al rogo per vilipendio, non alla Costituzione, ma alla Lingua Italiana. (Non vorrei offendere Dante, Boccaccio o Manzoni, considerato che già internet e telefonini stanno violentando la nostra bella lingua!) Va da sé che le storie riportate sono vere, da non dimenticare. La storia va mantenuta in vita, specialmente la storia vicina, con la quale possiamo e dobbiamo confrontarci. Dimenticarsene può farci cadere, può far crollare il ponte che, volendo o no, ci collega sempre al passato, alle nostre origini.

*La persona  
è come una pianta  
e il suo passato  
sono le radici.*

1° PARTE  
Storie e Racconti



# 1. Giro di boa

Mi piace pensare alla vita di ognuno di noi come ad un percorso circolare, dove inizio ed arrivo sono necessariamente lo stesso punto anche se con un fine ben diverso. Credo che ciò sia più facile per me, essendo credente, perché mi piace interpretare in quest'ottica il passo del Vangelo del mercoledì delle ceneri: «Dalla terra siete nati, ed alla terra ritornerete». L'umiltà nel riconoscere le nostre caducità umane.

Se è così, come credo, il nostro percorso di vita terrena deve dunque essere un percorso circolare, che ci porta, lungo il suo scorrere, a nuove esperienze, a nuove conoscenze, che per il suo divenire si volge sempre, ineluttabilmente, in avanti. In un percorso a volte rettilineo, ma più spesso pieno di tornanti, curve più o meno difficili, strade a volte irte, stretti sentieri che seguono a larghi spiazzi e che poi diventano viottoli, dove il passo si fa lento e pesante.

Giunge allora il momento nel quale dobbiamo davvero pensare se sia arrivato il tempo di guardarsi indietro, se sia giunta l'ora di riprendere la strada del ritorno, percorrere a ritroso la via di cui non conosciamo l'itinerario, ma della quale sappiamo bene la meta: il ritorno alle nostre origini, il ritorno alla terra. Questo, puntualmente ci viene ricordato dal sacerdote il mercoledì delle ceneri, quando con voce forte e decisa, con tono altero ed ammonitore ci dice:

“ dalla terra siete nati, ed alla terra ritornerete”.

La prima immagine di me stesso che ricordo è quella di un bambino di due anni e mezzo che percorreva, in un' assoluta giornata dell'agosto '57 la strada, poco più di un viottolo, polverosa per il perdurare della

siccità estiva, intento a raggiungere il padre che arava il campo del nuovo podere in cui si sarebbe trasferito con la sua giovane famiglia. Armato di una paletta in ferro, di quelle che si usano per ravvivare il fuoco nel camino e spostare la cenere, mi divertiva sentire il rumore del ferro che trascinavo sopra i ciottoli che affioravano in strada. Il rumore rompeva il silenzio della campagna, già spezzato qua e là dai contadini che incitavano i buoi al pesante lavoro dell'aratura.

Mi guardavo attorno e scoprivo cose nuove, da solo ero concentrato ad osservare quello che magari avevo intravisto ma che, con la presenza dei genitori, non ero riuscito a scorgere fino in fondo.

Ma quello che ovviamente mi rendeva felice era l'acquistata libertà: era la prima volta che mi allontanavo da casa così da solo, mi sentivo già grande ed assaporavo la gioia di essere libero ed autonomo. Quel senso di libertà che si prova quando, non osservati, possiamo fare quel che più ci aggrada senza dover renderne conto a nessuno, senza nessuna censura, anche se il significato di tale parola l'ho appreso molto più tardi. Mi sentivo padrone del mondo quando percorrevo la parte più alta della strada che si inoltrava nel fianco di una piccola collina sassosa, dove la vegetazione cresceva a stento. Le querce rade e piccole non nascondevano la pianura sottostante, rigogliosa in primavera, ma bruciata in estate quando i raggi del sole colpiscono il terreno perpendicolarmente, rendendolo arido e polveroso. Mi ero fermato a fare la pipì, guardando dall'alto la poca gente che era rimasta sui campi a lavorare. I lavori grossi erano terminati con la mietitura, era già stata fatta la trebbiatura. Solo i filari delle viti mostravano ancora foglie verdi e rigogliose, l'unico verde degno di tale nome, che faceva da contrasto al verde giallastro degli alberi da frutta le cui foglie avvizzite avevano adempiuto al loro compito di alimentare i frutti maturi. I colori della terra, con i suoi campi arati, spaziavano dal nero corvino al marrone chiaro, e da ciò si capiva che tipo di terreno fosse, e da quanti giorni era stato arato. Le stoppie brillavano di un giallo intenso ed i riflessi che mandavano bruciavano gli occhi annebbiando la vista. Più in là un piccolo campo di granoturco mal reggeva la lunga siccità a cui era costretto da giorni, o meglio da notti, neanche la guazza mattutina riusciva a

## Giro di boa

calmare la sete che tormentava i gambi a cui erano state tolte cime e foglie. In mezzo crescevano, a chiazze, falasco e gramigna. Il suo era, nell'insieme, un colore che più tardi ho scoperto simile a quello delle tute mimetiche, ed è forse per questo che, tra tutti, si notava meno.

I campi di erba medica appena falciata lasciavano intravedere il terreno arso ed asciutto. Più in là, dove non era ancora stata falciata, facevano capolino, tra le foglioline ormai cadute, gli *stroncòni* carichi di riccioli di semi. Era l'erba medica chiamata *simentina*, dal colore marrone scuro, come terra bruciata. A giorni sarebbe stata tagliata con cura, raccolta e portata, facendo attenzione a non fare cadere il seme, nell'aia, dove la trebbiatrice avrebbe separato il seme da utilizzare poi nella primavera successiva. Giunto in sommità potevo vedere, lungo la direzione ove mi stavo incamminando, oltre ad una stradina sulla quale terminava la mia, dei lunghi filari che in vari tratti paralleli arrivavano fino in fondo alla valle dove scorreva il fiume Metauro. La stradina che mi separava dai campi, di lì a poco, sarebbe diventata la strada *maestra*, ovvero una nuova strada comunale che permetteva di arrivare al paese senza dover scendere verso il fiume ed attraversarlo a guado.

In uno di quei filari, mio padre stava arando con una coppia di buoi. Era partito di buon mattino, quando ancora stavo dormendo e si apprestava ad arare il podere in cui ad ottobre si sarebbe trasferito con la mamma, me e mia sorella. Arava di buona lena, incitando i buoi ad andare avanti nonostante la fatica di dover tirare l'aratro, che il caldo della mattina inoltrata rendeva sempre più duro e pesante. Si aiutava con una frusta che schioccava con maestria e provata esperienza, nonostante la sua giovane età. Pensava a me che stavo crescendo, alla mia sorellina, ultima arrivata, di pochi mesi, al futuro che lo attendeva, duro e pesante come quello dei suoi genitori, nonni e bisnonni, ma comunque pieno di felicità, soddisfatto ed esaltato per la nuova situazione che da lì a pochi mesi lo attendeva. Pensare finalmente di andare ad abitare da solo, con la sua famiglia, gli procurava un piacere indescrivibile, perché mai sperimentato. Stava arrivando lentamente in fondo al solco. Alzando gli occhi dal vomere che stava smuovendo per aiutare i buoi nel tratto finale, mi ha visto

e, non credendo ai suoi occhi, ha lasciato l'aratro, è uscito dal solco ed ha allargato le braccia in cui io mi sono buttato felice e raggianti. Avevo raggiunto il papà da solo! Solo molti anni dopo ho ripensato a questo fatto, più volte raccontatomi da piccolo dai miei genitori con dovizia di particolari, ma il ricordo non mi era mai affiorato alla mente così chiaro come ora che sto rovistando nel passato. Anche se, a ben pensare, c'era già stata una prima volta: leggendo *Dagli Appennini alle Ande* di Edmondo de Amicis, mi ero immedesimato in Marco, il bambino di 10 anni di Genova, partito per l'America Latina alla ricerca della madre. Nel mio piccolo, quel chilometro di strada, di cui metà nel bosco, era stata la mia prima vera avventura. Che di avventura si trattasse, lo testimoniava l'apprensione di mio padre nell'avermi visto lì solo soletto e il fatto che i vicini di casa, avendo sentito il rumore della paletta che trascinavo, avessero avvertito mia madre del buon fine della mia inaspettata uscita. Non ricordo le parole di mio padre, né l'espressione di quei suoi occhi cerulei dalle folte ciglia. Credo però che le sue guance si siano bagnate di lacrime, che il suo cuore di padre non poteva trattenere. Penso che mi abbia abbracciato con forza ed amore pur rimproverandomi, nel contempo, per quello che avevo fatto all'insaputa della mamma. Lei, occupata con la mia sorellina di appena 5 mesi, non mi aveva visto quando, armato di paletta usata come gioco, mi ero indirizzato con passo deciso in direzione del babbo.

Il nuovo podere, dove due mesi dopo ci saremmo trasferiti, come tutti i poderi aveva un nome, si chiamava e si chiama tuttora, Ca' Capuccio. Distava appena un chilometro da dove abitavamo, insieme a mio zio, alla sua famiglia, ai miei cugini. La mia era una famiglia patriarcale di mezzadri i cui membri erano figli di mezzadri, anch'essi figli di mezzadri, a loro volta figli di mezzadri. Fino a qui ho conoscenze dirette per bocca di mio padre e mia madre, persone che sono state per me, ognuna per il tempo che le è stato concesso vivere, maestre di vita.

Penso, andando indietro di generazione in generazione, di poter dire che i miei avi fossero tutti mezzadri, almeno fin da quando la mezzadria era stata costituita. Precedentemente penso siano stati alle

## *Giro di boa*

dipendenze di un valvassino al quale, oltre a consegnare metà dei prodotti della terra ( questo si intende per mezzadria!) si dovevano garantire anche giornate e giornate di lavoro svolto esclusivamente per lui. Non so prima, ma questo poco importa. Penso che un millennio di storia possa bastare per creare la personalità di una persona.

Sento fortemente le mie origini, e di queste ne vado orgogliosamente fiero. Credo con sincerità che non sarei quel che sono se non fossi nato dove e come sono nato.

I miei mi hanno raccontato che il giorno della mia nascita, in pieno inverno, la neve era caduta per tutta la notte precedente ed alle prime avvisaglie del parto mio padre era partito con la *treggia*, una slitta trainata da una coppia di buoi, verso il paese. Questo distava circa 5 chilometri, di cui solo la metà percorribili con auto e corriere, mentre l'altra a piedi o con carri trainati con difficoltà da bestie da traino, raramente da cavalli. Questi infatti erano utilizzati, nella realtà dell'epoca, esclusivamente dal padrone o dai piccoli proprietari, il cui livello gerarchico era immediatamente superiore a quello dei mezzadri.

Arrivato alla strada principale, con la tensione di un padre che per la prima volta diventa tale, lasciò i buoi attaccati alla *treggia* e si incamminò, con passo deciso, verso il paese per cercare la levatrice. In campagna non esistevano linee telefoniche e, per contattare le persone, era necessario incontrarle direttamente. Così mio padre si presentò a casa della levatrice per avvisarla che l'ora stava per arrivare. Questa teneva, nel suo quaderno, le date di fine gestazione delle donne che si erano a lei affidate per i controlli durante la gravidanza. Guardò se c'erano delle annotazioni particolari su mia madre, prese la borsa con tutto l'occorrente e partì con mio padre. Arrivarono con un taxi fino al posto dove lui aveva lasciato i buoi e qui la levatrice salì sulla *treggia*.

La neve non cadeva più, ma la strada era impraticabile, come lo era nelle giornate piovose primaverili ed autunnali. Lentamente, ma con passo deciso, i buoi partirono: come sempre c'era in loro l'ansia di arrivare a casa e il richiamo della stalla faceva in modo che il

ritorno fosse più veloce dell'andata, tanto che la guida di mio padre si limitò a pochi segnali e gli fu possibile parlare con la levatrice per l'intero tragitto. Non so di che cosa parlarono, penso che mio padre abbia scaricato tutta la sua tensione di uomo che per la prima volta diventava padre, senza nascondere ciò che nel suo cuore vibrava. Il momento tanto atteso era arrivato, ma il pensiero di ciò che stava compendosi lo riempiva di apprensione e di angoscia. Il giorno lasciava posto alla sera, uggiosa e fredda, preannunciando una notte gelida. Non esisteva il riscaldamento centralizzato e l'unica fonte di calore era il fuoco, sempre acceso nel camino.

Le mie zie erano indaffarate a tenere sempre un braciere con la brace viva nella camera della mamma e un catino con dell'acqua calda.

La notte del travaglio, del suo primo travaglio, fu dura per lei! Sono nato il mattino seguente, deboluccio e malaticcio, tanto che la levatrice mi diede pochi giorni di vita.

Non voglio pensare a ciò che passarono i miei e specialmente al dolore che pervase l'animo di mia madre. Quel 20 gennaio 1955 fu un giorno di gioia e di dolore!

Non mi attaccai subito al seno, tanto che mi diedero il latte con un cucchiaino. Mi venne perfino la febbre e il raffreddore mi rendeva difficile la respirazione. Il giorno dopo mio padre andò in parrocchia per fissare con il prete il battesimo, che fu stabilito per il 25, non appena mi fossi ripreso un po' (sempre che fossi vissuto fino a quella data!). Quel giorno, di buon mattino, mio padre mi infagottò in un pastrano e, tenendomi in braccio, accompagnato da zii e cugini, mi portò in parrocchia.

Mi battezzò don Dario, lo stesso prete che 27 anni dopo celebrò il mio matrimonio, ma penso che nessuno, in quel momento, l'avrebbe mai immaginato. Riflettevano piuttosto sulla mia salute cagionevole che mi voleva morto il giorno della mia nascita.

Vale raccontare che il percorso, non oso dire strada, non fosse dei più semplici, specialmente con neve e freddo come quel giorno di gennaio. Si trattava di partire da una casa posta sul cucuzzolo di una collina che degradava a nord verso la valle del fiume Metauro e c'erano da attraversare due fossi, la cui difficoltà non stava tanto

## *Giro di boa*

nell'attraversarli, ma nell'arrivarci. Si doveva scendere per almeno un centinaio di metri in un sentiero sconnesso, fangoso d'inverno, polveroso d'estate. Quella mattina era più scivoloso del solito. La neve abbondante rendeva tutto più difficile: una caduta era sempre possibile al passo successivo e mio padre non voleva certo ritrovarsi a terra con me in braccio! Si attraversava una prima passerella realizzata da due travi in legno collegate trasversalmente da tavole in più punti rotte e mal fissate, senza nessun altro appoggio o sostegno. Il parapetto neanche esisteva. Si doveva restare in equilibrio per non cadere in acqua o sulle pietre che affioravano ovunque sul letto del fosso. Ma in quel momento mio padre e i parenti che mi accompagnavano cercavano di non pensarci.

La salita, forse meno irta, era ugualmente difficile ed insidiosa. Dopo un chilometro si ripeteva lo scenario, si doveva scendere e risalire per attraversare un secondo fosso. Oggi tutto è più facile e questi due fossi vengono agilmente attraversati grazie ai due ponti della strada comunale, che fu costruita solo cinque anni dopo.

Don Dario amministrò il sacramento in maniera sobria, come la situazione consigliava.

Non ci furono foto o battimani, ma solo una segreta consolazione che se fossi morto sarei senz'altro andato in Paradiso. In quei tempi, dato che la mortalità infantile era abbastanza elevata, i bambini venivano battezzati a pochi giorni dalla nascita (e quasi mai la madre era presente!) perché morire senza battesimo significava destinarli al Limbo.

Il ritorno fu più calmo, senza la concitazione dell'andata. Quel che si poteva fare era stato fatto. Ora bisognava affidarsi al Signore.

Penso alla trepida attesa di mia madre, aveva forse pregato perché questo figlio che il Signore le aveva appena donato, così fragile e indifeso, tornasse vivo. Così, quando giunsi a casa, fu felicissima di potermi riabbracciare. Mi ero appena attaccato al seno la sera e la notte precedente e dovevo aver fame. Lei, vedendomi sveglio e con la boccuccia aperta, mi avvicinò al seno ed io mi ci attaccai.

Mia madre era sposata solo da due anni. La sua vita non era certo stata semplice fino a quel momento e la nascita di un figlio la riempiva di

una commozione e di una tenerezza indescrivibili. Una vita semplice, vissuta nell'essenzialità delle cose, permette di assaporare momenti, situazioni e contesti che altrimenti, difficilmente riusciremmo a cogliere. Vivere invece in modo frenetico, come spesso accade oggi, non ci consente di apprezzare ciò che la vita, giorno per giorno, ci regala. Certo, lei in quel momento non faceva simili considerazioni, si limitava a trascorrere quella sua condizione di mamma, con il cuore colmo di dolcezza.

La sua vita era trascorsa in campagna. Figlia di mezzadri, aveva studiato fino alla terza elementare come era consuetudine in quel tempo. Subito dopo dovette dedicarsi al lavoro a tempo pieno non solo in casa, ma anche in quello più duro dei campi. Finché si era piccoli, si era destinati a dei lavori che oggi potrebbero ritenersi quasi un *part-time*: far pascolare i porci nei campi o, in autunno, sotto le querce per mangiare le ghiande; controllare che galline, oche, anatre od altri animali da cortile non andassero a mangiare l'uva a settembre o il grano a giugno; raccogliere una cesta d'erba per i conigli o le spighe nelle stoppie... A nove anni si entrava a pieno titolo tra i "grandi", almeno per il lavoro. Infatti, con la terza elementare, finiva l'obbligo scolastico: era un po' come la "maturità!" Non c'era la possibilità, almeno in campagna e in particolare per i figli dei mezzadri, di proseguire gli studi e, solo per i maschi, c'erano il collegio o il seminario. Questo, anche perché bisognava andare in città, lontana a volte una decina di chilometri, per strade che erano più che altro mulattiere. Si dovevano attraversare fossi su instabili passerelle di legno che spesso le piene portavano via. Anche se ancora non è trascorso un secolo, niente rispetto al tempo in cui l'uomo è apparso sulla terra, la vita in questi anni è profondamente cambiata.

Mia madre era nata nell'aprile del 1927 in una casa colonica non molto lontano da quella dove ho trascorso la mia fanciullezza e gioventù prima di andare a Milano per "fare l'ingegnere". Questo podere, vicino al fiume Metauro è chiamato "la Barca". Lo stesso anno della nascita si era trasferita a "Cailmonte", sulla collina sovrastante. Quando, a sei anni, iniziò la scuola, percorreva 2

## *Giro di boa*

chilometri di viottoli in piena campagna per raggiungerla nel fondovalle. Questa, era la stessa frequentata tre anni prima da mio padre che, nel frattempo, aveva finito il suo percorso scolastico. Ed è la stessa che ho frequentato anch'io, dopo che era stata ricostruita poco lontano dalla precedente. Mia madre aveva 14 anni quando, nel 1941, la sua famiglia si trasferì di nuovo in un altro podere; se il precedente era a circa tre chilometri dal paese, ad est lungo la valle del Metauro, il nuovo era ad ovest, a circa due chilometri, ma questa volta a monte del fiume, verso la sorgente. La famiglia era ormai grande, i miei nonni, Giuseppe e Lucia, avevano da poco passato i 50 anni e dovevano pensare alla figliolanza che, anno dopo anno, cresceva di età ed esigenze. C'era da preparare la "dote" alle figlie che erano in età "da marito", ed erano quasi tutte femmine. Mia madre era settima di sette fra fratelli e sorelle: nell'ordine Cesira, Tina, Maria, Linda, Stanislao, Pierina e Zina, mia madre. Trascorse la gioventù tra i campi, a 22 anni andò in paese a lavorare come "serva", così si usava dire, dallo zio Domenico, marito della zia Ida. Conosciuto mio padre, a 26 anni si sposò. Mancavano appena tre mesi ai suoi 28 anni quando nacqui io.

Mio padre era nato nel giugno del 1923, anno storico per l'Italia perché il primo dell'era fascista: l'anno precedente, a Roma, un quasi sconosciuto Mussolini si era impossessato del potere, in un'Italia sconvolta da disordini e lotte interne. Potere che terrà più di vent'anni, il famoso "ventennio" fascista.

Ma in quel momento ciò che sarebbe accaduto dopo non si conosceva ed ahimè, il futuro non ci è concesso conoscerlo se non dopo che è già passato, quando diventa storia. Mio padre era decimo di dieci fratelli, quattro femmine e sei maschi. Nell'ordine: prima le femmine, Vittoria, Palmina, Anna e Rosa; quindi i maschi, Egisto, Virgilio, Pietro (da cui il mio nome, in suo ricordo), Carlo, Robusto ed infine mio padre che fu chiamato Quirino perché nato il 4 Giugno, giorno di San Quirino abate.

Il podere in cui è nato si chiamava (e si chiama tutt'ora), "Badia". Mio nonno Ubaldo nato nel 1867 (il cui nome verrà riproposto dopo

la sua morte al mio primo cugino, morto di leucemia nel 1963) e mia nonna Agostina, classe 1880, di 13 anni più giovane, vivevano insieme ad altre due famiglie i cui “capoccia” erano due fratelli di mio nonno, Domenico e Giambattista.

In totale erano 28 persone: non c’era posto per tutti.

Ad ottobre dello stesso anno nonno Ubaldo si trasferì con la famiglia in un podere posto nelle vicinanze e denominato “Cal Mezzo”.

Qui mi preme ricordare un fatto successo il primo inverno trascorso in questa nuova casa. Come era consuetudine nei Patti Agrari riguardanti la mezzadria e di cui più avanti riporterò degli stralci, si entrava sempre nei nuovi poderi il 18 Ottobre (a San Luca), a vendemmia terminata, ma prima delle semine autunnali. Il mezzadro si trovava, presenti sul nuovo fondo, quelle che venivano chiamate “scorte vive e scorte morte”, divenendone, direttamente o indirettamente, comproprietario al 50%. Ne doveva ovviamente pagare il corrispettivo al proprietario del fondo.

Il problema nasceva dal fatto che, uscendo da un fondo in cui viveva insieme ad altri, in genere fratelli e sorelle, la quota parte di sua spettanza era in genere poca ( perché valutata in base al numero di “braccia” - v. cap. 24) e non risultava quasi mai sufficiente a ripagare quanto necessario ad entrare nel nuovo fondo. Risultato: il mezzadro era indebitato con il proprietario già dal suo ingresso nel fondo. Come d’uso e come d’altronde riscontrabile nelle scritture che regolavano il rapporto di mezzadria, parte dei prodotti agricoli del mezzadro potevano essere ritirati dal padrone fino al recupero dell’intero credito di sua competenza. Restava inalienabile il diritto da parte del mezzadro ed il dovere da parte del concedente-proprietario, di lasciare un minimo di sussistenza per la famiglia, consistente in 2 quintali di grano per ogni componente del nucleo familiare.

Ma mio nonno sapeva che questo non sarebbe stato sufficiente per affrontare il freddo inverno ormai alle porte. Stava allevando quattro maiali e pensava che dei due di sua proprietà, uno potesse macellarlo per casa ed uno venderlo per affrontare le spese necessarie alla famiglia. Il maiale era allora un’indispensabile fonte di sostentamento per l’intero anno. Ma in quel gennaio del ‘24 le cose non andarono

## Giro di boa

così: il padrone, con aria spavalda e fare arrogante, quando i maiali erano già belli grassi e pronti per essere ammazzati, gli comunicò che erano stati tutti venduti per recuperare il credito e che a lui ed ai suoi figli, quell'anno, poteva "bastare" del pane, visto che almeno quello non poteva toglierlo.

Quel primo anno fu duro, ma non migliori lo furono quelli che seguirono.

L'anno successivo mio nonno ebbe l'idea di proporre al padrone di *rancare* un pendio non coltivato. L'operazione consisteva nel dissodare un campo, lasciato incolto perché impervio: togliere cespugli, ceppi e arbusti a colpi di accetta, poi eliminare tutte le radici con piccone e *malepegg* (attrezzo che da una parte è come un piccone e dall'altra come una scure), infine ararlo con i buoi ove possibile o, dove non lo era, lavorarlo col piccone, per poterci seminare il grano.

Il lavoro era pesante ma mio nonno, con quel po' di raccolto in più, pensava di guadagnare qualcosa per sfamare i figli e magari comprare qualche quaderno per la scuola. Inoltre ne avrebbe ricavato una buona riserva di legno per poter riscaldare la casa e cucinare.

Ma, se la semina fu amara ancora di più lo fu l'inizio dell'inverno. Il padrone disse a mio nonno che la legna del *rancio* andava tutta al proprietario e che lui doveva accontentarsi della metà del magro raccolto di grano a giugno. Ma questo non era vero, come mio nonno appurò tramite il sindacato dei mezzadri a cui si rivolse. Gli fece causa e la vinse, ma le condizioni generali di vita restarono comunque alquanto precarie.

Quello fu un anno freddo, triste e con la fame addosso, del resto come quello precedente e quelli che seguirono.

Dopo cinque difficili anni, si trasferirono di nuovo, nel podere chiamato "Colle di Scanci" dove 27 anni dopo sarei venuto al mondo io.

## 2. Prima della guerra

Mio padre poco mi ha parlato dei suoi primi 20 anni di vita, mi ha raccontato ad esempio di come si era tagliato un dito con la trinciaforaggi all'età di 4 anni e del modo in cui sua sorella Anna glielo aveva riattaccato. Solo il giorno dopo era stato accompagnato dal medico per un paio di punti ed una medicazione spartana, che ai giorni nostri sarebbe da denuncia.

Altra cosa che ricordo dei suoi racconti, forse per il mio amore verso i numeri, è la retribuzione dei braccianti agricoli nel 1938, o meglio il raffronto con quello che era il prezzo del grano. In quel tempo il grano era l'alimento principale, un po' come lo era ai tempi biblici, sia del Nuovo ma anche del Vecchio Testamento.

Come sopra ho detto, proprio per l'importanza che assumeva per l'alimentazione del tempo, era l'unico alimento che la legge sui patti agrari di quei tempi, non permetteva al proprietario di requisire completamente. Ma era una coltura, quella del grano, che necessitava di parecchio lavoro, dall'aratura alla semina, attività che venivano eseguite con l'aiuto dei buoi che prima trainavano l'aratro, poi l'erpice per rompere le zolle e preparare per la semina. Questa veniva eseguita a mano, *a spaglio*, poi il grano si sotterrava passando di nuovo l'erpice, questa volta a zig-zag, sul terreno. Solo dagli anni '30 si iniziò ad usare la seminatrice che, distribuendo il seme meccanicamente e quindi in maniera più regolare, portò ad una coltivazione più efficiente e ad una resa produttiva migliore. Questa nuova tecnica faceva in modo che il seme fosse posto a maggior profondità e ad intervalli in file regolari, per meglio attecchire e meglio proteggersi sia dai rigori invernali sia dalle erbe infestanti primaverili. La seminatrice, insieme all'aratro a punto fisso, fu una

## *Prima della guerra*

delle prime modernizzazioni significative degli attrezzi agricoli che i miei genitori hanno vissuto in diretta.

Mi si chiede spesso perché i buoi, che nell'immaginario sono gli animali da traino nei lavori agricoli, siano stati sostituiti nel secolo scorso dalle vacche, almeno nella realtà dell'Italia centrale. La risposta è ovviamente scontata. Le vacche, come tutti i mammiferi femmina, assolvono al compito della riproduzione. Con l'aumento della popolazione di città e con il crescente benessere, c'era una maggiore richiesta di carne che non poteva essere soddisfatta con i tradizionali animali da cortile (compresi conigli, maiali, capre e pecore) che fino ad allora rappresentavano la quota maggiore nell'alimentazione. Ci si indirizzò quindi verso la carne bovina, più semplice da lavorare e da cucinare, anche se di più difficile macellazione e conservazione. Questo problema veniva comunque risolto dall'introduzione del ghiaccio secco prima e delle celle frigorifere dopo. Penso, a ragione, che l'utilizzo prevalente della carne bovina abbia coinciso, nel nostro Paese, con l'inizio di una nuova era, un'era in cui la povertà, almeno nel mangiare, era stata debellata.

Fino a questo momento, nelle campagne, l'uso della carne bovina era praticamente sconosciuto, segno di un'alimentazione spartana e di un'agricoltura di sussistenza di tipo autarchico. Contemporaneamente, ma altrettanto importante, è stato l'inizio di una meccanizzazione agricola che ha portato, con l'introduzione dei trattori, ad una diminuzione dell'importanza della forza animale, relegando quest'ultima inizialmente a lavori più leggeri e quindi possibili anche con le vacche, fino a farla completamente scomparire, come ai giorni nostri.

L'uso della carne bovina ebbe questo notevole incremento nel primo dopoguerra, fino agli anni '60. Un'escalation che va letta come desiderio di rivalsa verso una povertà che fino a quel momento aveva attanagliato lo stomaco delle persone. Se la carne, che chiamiamo bianca (polli, tacchini, oche, conigli, insieme a quella di pecore e capre) era sempre stata comunque consumata da tutti gli strati sociali anche nei momenti di carestia, quella rossa (quale quella bovina) era consumata solo dai ceti sociali più ricchi ed ai più era praticamente

sconosciuta. La carne rossa era, nell'immaginario collettivo, legata al benessere che ora si voleva a tutti i costi cavalcare. Il famoso benessere economico tanto stigmatizzato e che risvegliò l'Italia negli anni '60, portò ad una sostanziale modifica dei consumi alimentari dettata non da vere e proprie esigenze di miglioramento, ma da una voluta negazione del passato, anche nell'alimentazione.

Ancora oggi, almeno in Italia, l'uso di carne bianca è inferiore a quello della carne rossa. Diverso discorso è da fare per la carne equina che, pur essendo di caratteristiche organolettiche nettamente superiori, non viene ben accettata perché proveniente da animali considerati nobili.

Nel '38 il prezzo di un quintale di grano era di circa 100 lire, una giornata di lavoro di un bracciante agricolo era pagata circa 5 lire se uomo, 3 lire se donna, lontano anni luce rispetto a quello che solo 70 anni dopo abbiamo dinanzi ai nostri occhi.

Nel 2010 il prezzo del grano si è portato a circa 15 euro al quintale, costo di un'ora di un semplice bracciante o di una donna delle pulizie, contributi compresi. Ritengo ogni commento superfluo. Vorrei che i lettori di questo libro riflettessero su questa enorme sproporzione tra costo del grano e costo del lavoro e ne traessero le opportune conclusioni. Penso che bisognerebbe sempre chiedersi il perché delle cose e trarre poi delle conclusioni, non farlo è peggio che trarne di errate: dato che non esistono verità assolute, ma solo relative, tutto può essere rivisto ed eventualmente corretto, mentre il disinteresse non conduce a nulla.

Il risultato è che nel '38 un bracciante agricolo in un mese di lavoro guadagnava l'equivalente di un quintale di grano ed oggi di ben 160, ma non per questo è più ricco: la campagna rimane povera ed è costretta a vivere di assistenzialismo (contributi statali ed europei). Davvero umiliante per i nostri agricoltori, persone forti e determinate, ancora ricche di valori, integre ed instancabili, abituate da secoli a vivere con il sudore della propria fronte, capaci di interpretare il corso e ricorso delle stagioni e di cogliere il momento giusto per ogni tipo di intervento. Si tratta di attività che, pur non complesse, richiedono conoscenza e capacità acquisite negli anni, tramandate di generazione

## *Prima della guerra*

in generazione: un background, si potrebbe definire, che solo loro possiedono e che nessuna scuola può dare. Il settore primario è stato violentato nella sua essenza, tanto da ridursi ad essere un peso per la collettività ed a richiedere un sostentamento esterno perché non in grado di mantenersi da solo.

Questo, per chi produce la cosa più importante, ovvero l'alimentazione di tutti, è veramente offensivo.

### 3. La guerra

Mio padre aveva 19 anni quando fu chiamato alle armi.

La classe del '23 è stata, in Italia, l'ultima che ha effettivamente partecipato alla guerra.

Lui non era antimilitarista, non rigettava la guerra in quanto tale, non l'ho mai sentito parlare bene dei disertori o di chi si rifiutava di fare il servizio militare e preferiva il carcere a Gaeta invece di assolvere al suo dovere di cittadino italiano.

Semplicemente rifiutava la guerra come attacco, come ingerenza nei fatti altrui, come sopraffazione di un popolo sovrano. Accettava il servizio militare come preparazione ad una difesa, ad una risposta ad un possibile attacco da parte di una qualsivoglia potenza straniera. Aveva il culto della patria e vedeva nel mantenimento dell' autodeterminazione un diritto-dovere dello Stato, che bisogna difendere ad ogni costo, anche con la guerra.

Ma nella seconda Guerra Mondiale l'Italia non si è difesa, ha attaccato. Un ingresso in guerra suicida fin dal primo giorno, dettato dalla megalomania di cui era ammalato il Duce, ben sapendo che le forze in gioco non erano confrontabili. Un'Italia non certo all'altezza dei paesi che voleva nemici : lo scontro era impari!

Il risultato si è visto sui nostri confini che, invece di espandersi, si sono ritirati su più versanti. Spesso le guerre nascono anche dalla necessità (ovviamente non condivisibile) di creare nuove opportunità, che siano di lavoro, di ricerca di fonti energetiche a basso prezzo o più semplicemente per occupare nuovi spazi per la propria popolazione. E' questo, ad esempio, il pretesto in ragione del quale l'Italia si è avventurata nella campagna d'Africa , emulando gli altri paesi europei quali Spagna, Inghilterra e Francia, che possedevano delle

colonie oltre frontiera.

Mio padre era partito in treno da Pesaro in una gelida giornata di gennaio del “43 per la Dalmazia. Non aveva le idee chiare su dove si trovasse: sapeva che era al di là dell’Adriatico, ma non molto di più. Dopo due mesi di esercitazioni fu mandato insieme ai suoi commilitoni al fronte. Per fortuna furono poche le battaglie alle quali partecipò, furono pochi i mesi che lo separavano dalla liberazione e dalla resa. Ebbe comunque modo di vedere ciò che non avrebbe mai voluto, ciò che desiderava non si ripetesse per i suoi figli e per i suoi nipoti: il fischio delle pallottole che ti sfiorano prima di conficcarsi sul tronco di un albero alle tue spalle, le urla di terrore nel vedere un compagno ferito, lo strazio di fronte a chi, colpito a morte, ti guarda senza vederti, con gli occhi sbarrati e freddi, pieni di domande che la morte lascia senza risposte. Ha avuto modo di sperimentare quello sguardo che chiede troppi perché: perché succedano queste cose, perché una giovane vita possa essere spezzata da una pallottola o da una granata, perché una madre debba piangere la morte di un figlio, una moglie del proprio marito e un figlio del padre. Ma, a che serve la guerra? No, per una simile domanda non c’è risposta!

A mio padre capitò di partecipare, quando la sera tornava al campo, alla conta dei morti cui raccogliere la piastrina da portare al comando, che poi si sarebbe fatto carico di avvertire i familiari. Assistette allo smistamento dei feriti da mandare all’ospedale da campo e alle amputazioni che rendevano la vita un inferno, pur salvandola.

Nel viaggio che da Pesaro lo portò prima a Fiume (Rjeka) e poi a Spalato (Split), queste cose non le immaginava nemmeno. Sapeva solo che questa assurda guerra stava smembrando la sua famiglia. Suo padre era stato da poco portato via dalla polmonite lasciando la mamma sola. Il fratello maggiore, essendo stato nominato “capoccia”, era stato esonerato dalla leva, ma degli altri 5 fratelli, 3 erano al fronte come carabinieri, il quarto nel fronte russo. Riguardo ai fratelli arruolati nell’Arma, impegnati anch’essi in guerra, la loro scelta di fare i carabinieri era stata dettata dalla fame. Per loro era l’unica possibilità di uscita dalla situazione di miseria contadina in cui

vivevano: non avevano frequentato se non la scuola dell'obbligo.

Mio zio Virgilio, classe 1914, era entusiasta dell'Africa (forse frutto di una propaganda simile a quella che oggi ci impone un consumo sfrenato) per le risorse immense che quel paese poteva offrire, mai viste da lui nella realtà italiana. Scriveva ai fratelli di andare, appena finita la guerra, in quel paese dagli spazi sconfinati, dai terreni fertili che lo Stato regalava a chi si sarebbe impegnato a coltivarli.

Purtroppo la guerra lo ha portato via e con lui la voglia di migrare verso quel paese lontano. In una missione, durante un trasferimento, con la sua moto precedeva una colonna di mezzi militari e camion civili. Un'imboscata fermò la sua corsa, una pallottola lo fece sbalzare di sella e cadere di fianco alla sua moto. Fu scritto: «Il carabiniere motociclista Ciacci Virgilio cadeva sotto i colpi senza scampo di una imboscata». Non si saprà mai se sia stato colpito alla testa o al cuore, tanto da non avere il tempo di accorgersi della morte.

Era l'anno '41 ma a sua madre verrà data conferma solo nel '46. Amara consolazione: 40 anni dopo, a Sant'Angelo in Vado, gli verrà dedicata la nuova stazione dei carabinieri.

Mio zio Pietro, soldato semplice, classe 1916, era stato mandato sul fronte russo. Morì nei pressi di Berlino, probabilmente durante la ritirata e non si sa se a causa del freddo o di una pallottola. Della sua morte si saprà solo 4 anni dopo, come è morto non si saprà mai.

Va purtroppo ricordato che i soldati italiani vennero inviati sul fronte russo senza sostegno di attrezzature, vestiario o viveri adeguati al freddo siberiano. Il Duce pensava semplicemente che bastassero i soldati per fare una guerra, ma i soldati al fronte senza mezzi sono solo carne da macello e ne sono morti troppi.

Immagino che mio zio abbia sofferto freddo e fame prima di morire, con i piedi congelati avvolti in fasce consunte e bagnate, gli scarponi ormai inservibili, il cappotto liso fatto di lana recuperata da stracci. Ad aspettarlo a casa c'erano una moglie ed un figlioletto appena nato, che non riuscirà a vedere.

Vent'anni dopo il figlio morì di leucemia e che lo avesse seguito così in fretta nel suo stesso destino di morte prematura, lo zio Pietro non poteva pensarlo nel freddo siberiano, alle porte di una Berlino ormai

## *La guerra*

libera e che lui non raggiunse mai.

Andò meglio a mio zio Carlo, classe 1918, anche lui carabiniere. Passò cinque anni in Sardegna, lontano dalla guerra, dai suoi bagliori spettrali, dai suoi rumori paurosi ed angoscianti, dal sibilo delle pallottole e dallo strepito delle granate. Non credo per scelta, ma per fortuna. Ritornò a casa, fece il carabiniere in giro per l'Italia, si sposò, ebbe 3 figli, due maschi ed una femmina, e morì a 79 anni. Mio zio Robusto (ma solo di nome perché, per il suo aspetto fisico, era soprannominato *il Mingherlino*) era nato nel 1921. Lui tornò dalla guerra, dopo essere stato prima in Africa e poi in Russia. Era carabiniere e a 25 anni fu mandato in Sardegna ma si ammalò di malaria e gli fu riconosciuto un periodo di convalescenza. Si sposò, perché avere la fidanzata incinta lo imponeva ma, non essendo permesso ai carabinieri di sposarsi prima dei trent'anni, tornò a fare per qualche anno il mezzadro. Nel '55 si trasferì a Roma dove suo cognato gli aveva trovato un posto come usciere al Gabinetto delle Stampe. Ebbe tre figlie femmine. Morì a 81 anni.

Mio padre non pensava alla morte, pensava alla vita e questo lo aiutò a salvarsi prima dall'inferno della guerra, poi dall'inferno della prigionia.

Dopo l'armistizio, nel settembre del '43, fu fatto prigioniero dei tedeschi. Scelse, potendo farlo, di restare in Jugoslavia. Infatti, durante lo smistamento, coloro che sapevano industriarsi nei vari mestieri, vennero impiegati come operai, evitando così di conoscere le atrocità dei campi di concentramento. Non affrontò l'avventura della diserzione, né quella della Repubblica di Salò, ma restò a sistemare le ferrovie che i partigiani slavi avevano divelto e che continuavano a far esplodere.

I primi mesi furono mesi di fame, ciò che altri scartavano diventava un sospirato pasto che permetteva di andare avanti. Ma, lontano da una Germania in fiamme, lontano dalle foibe, lontano da un'Italia in cui la guerra di liberazione mieteva vittime innocenti, visse la sua prigionia lavorando e conducendo una vita migliore di quella riservata ad altri.

La paura di non sopravvivere a quella tragedia, rimase fino alla

fine, ma la certezza di un piatto caldo, anche se appena sufficiente, leniva almeno in parte quei giorni di angosciante attesa. Non seppe del bombardamento che la domenica del 23 gennaio del '44 fece più di 250 vittime e più di 500 feriti nella sua amata Urbania, se non dopo molto tempo.

Dopo la liberazione dell'aprile del '45, venne organizzato il ritorno di tutti i prigionieri sparsi in Europa e, dopo un viaggio interminabile, nel giugno dello stesso anno, ritornò per il tempo della mietitura. Sua madre lo abbracciò piangendo.

Ritornarono anche gli altri fratelli, almeno quelli che ne ebbero la fortuna. Per due di loro arrivò una lettera con la data e il luogo della loro morte. I loro corpi rimasero là, dove la morte li aveva incontrati.

Da parte di mia madre, l'unico fratello, Stanislao, classe 1922, fu anche lui coinvolto nel secondo conflitto mondiale.

Chiamato alle armi nel febbraio '42, dopo un breve corso di addestramento a Fano fu spedito nel Montenegro a fronteggiare i partigiani slavi. Dopo l'armistizio del settembre del '43, fu fatto prigioniero dai tedeschi e internato in Germania. Svolsse diverse mansioni: iniziò come boscaiolo nella Foresta Nera, fece il verniciatore in una fabbrica di automezzi, poi andò nelle ferrovie che gli anni di guerra avevano reso inservibili e in una miniera da cui uscì con le proprie gambe. Infine lavorò in campagna come bracciante agricolo: era una situazione a lui familiare ed il vitto poteva riscattare la fame che lo accompagnava da quando aveva abbandonato la sua casa.

A seguito della liberazione dell'aprile del '45 venne organizzato il ritorno di tutti i prigionieri sparsi in Europa e, dopo un viaggio interminabile, mio zio Stanislao raggiunse casa nel settembre dello stesso anno.

## 4. Gli anni post-bellici

Quello che voglio raccontare è un frammento di storia vissuta in prima persona o comunque conosciuta attraverso i racconti di mia madre e di mio padre. Le origini vanno ricordate, chi ne perde la memoria non ha futuro, come non ha futuro una pianta cui tagliano le radici; il nesso ed il confronto non sono banali!

Gli anni della ricostruzione post-bellica furono vissuti dai miei genitori in campagna. Mio padre concluse gli studi conseguendo la licenza di quinta elementare il 30 giugno del 1948 alla scuola serale, strappando il tempo dedicato al riposo o agli amici.

Quelli furono anni difficili, ma pieni di speranza. Il peggio era passato, si avvertiva la voglia di voltare pagina. Si parlava della seconda Guerra Mondiale, del suo carico di distruzione e di morte come di una cosa ormai passata, da dimenticare. Serpeggiava tra le persone la volontà di chiudere con quanto avvenuto e si voleva sperare che la seconda metà del secolo, ultimo del secondo millennio, si concludesse senza nuove guerre e che quanto successo nella prima metà del secolo fosse di monito alle generazioni future. Si aprirono le balere dove le domeniche pomeriggio i giovanotti, con la scusa del ballo, abordavano le ragazze, magari quelle più spaesate e timide portate lì da amiche più scaltre e disinvolte. Ma questo succedeva nelle città. In campagna ci si accontentava delle feste da ballo che si organizzavano a casa di uno o dell'altro durante il carnevale, approfittando magari di chi aveva un salone più grande o un magazzino semivuoto. Durante la settimana si spargeva la voce di dove si sarebbe ballato, si informava il suonatore di fisarmonica (*organétt*) e ci si organizzava su chi avrebbe portato dolci o altre cibarie. Il padrone di casa metteva il vino. Di solito erano i sabati

di carnevale che, per chi non lo sa, si intendeva tutto il periodo che andava da subito dopo Natale al mercoledì delle ceneri, inizio ufficiale della Quaresima. Qualche volta si organizzava il ballo anche di martedì, ma il martedì grasso era il più festeggiato: quella sera era anche possibile che qualcuno si ubriacasse, per concludere in allegria quel periodo di gozzoviglie, vietate nel periodo seguente. La festa terminava a mezzanotte in punto, non un minuto in più. Il mattino successivo si andava tutti alla messa delle sette per ricevere le ceneri, segno e ricordo non solo di quel che siamo e di quel che saremo, ma anche della nuova stagione di duro lavoro che ci attendeva.

Altre sere si andavano a trovare i vicini, alla *végghia*, come si usava dire. Si partiva dopo cena con in mano una lanterna ad acetilene per illuminare la strada buia e cupa. Un mantello ci proteggeva dal freddo vento che percorreva la valle e che, lambendo le cime più alte ancora innevate, si caricava del freddo rigore dei ghiacci, prima di inoltrarsi giù a capofitto sulla valle ed in pianura. Ai piedi si portavano un paio di zoccoli, fatti magari i giorni prima utilizzando del nuovo legno per la “pianta”, ma riciclando la tomaia degli zoccoli precedenti o utilizzando quella di un paio di scarpe vecchie dal fondo irrecuperabile. Erano tempi in cui non si buttava niente!

Si parlava del più e del meno, di fatti di cui si era venuti a conoscenza perché si era andati in paese o magari ad una fiera al paese vicino. Gli uomini giocavano, a coppie, a briscola e tressette, qualche volta a scopa, raramente a scopone il cui gioco a coppie non era usuale dalle nostre parti. Altro gioco, di tipo “dinamico”, giocato da 4 o 5 persone, era il *misidìo*, simile al tressette. Ad ogni partita, il primo giocatore, in base alle carte che si trovava in mano, poteva scegliere se giocare da solo contro tutti o “chiamare” il compagno in modo non palese ma solo indicando la carta che questo doveva avere in mano. Quindi le coppie si formavano al momento e cambiavano ad ogni giocata. Ognuno faceva cassa in proprio: se il giocatore che apriva il gioco sceglieva di giocare da solo contro tutti, la posta raddoppiava e la vincita era tutta sua, ma se perdeva doveva pagare tutti gli altri con il doppio della posta. Il nome penso sia dovuto al fatto che era un gioco abbastanza rischioso e si potevano vincere, ma

## *Gli anni post-bellici*

anche perdere, somme non indifferenti.

Se quelli riportati sopra erano giochi da uomini, donne e bambini venivano coinvolti in giochi più semplici e meno impegnativi, come sette e mezzo e bestia.

Si puntavano prima i centesimi, poi i “soldi” (pari a 5 centesimi), poi le lire. Da quel che ricordo si partiva da 5 lire, 10 lire, 20 lire (di lega diversa e di diverso colore), 50 lire, 100 lire ed infine 500 lire d’argento (o meglio di lega a base d’argento) che ebbi modo di vedere e toccare quand’ero ancora piccolo. Più tardi vennero messe in circolazione le 200 lire bimetalliche e le 500 lire di metallo, che soppiantarono definitivamente, intorno agli anni ‘70, anche le 500 lire cartacee ancora in circolazione, ma da anni non più stampate.

Nel gioco del sette e mezzo, a turno si conduceva la mano. Ogni giocatore metteva una moneta sul tavolo (la “posta”), e chi conduceva il gioco distribuiva ad ognuno una carta. Il valore delle carte era progressivo dall’uno al sette, le carte “vestite” (fante, cavallo e re) valevano mezzo punto ad eccezione del re di danari a cui poteva essere dato il valore che si voleva, così come al sette di denari.

Ricevuta la prima carta, ognuno tenendola nascosta, ne chiedeva altre fino ad avvicinarsi al fatidico 7 e mezzo, senza però superarlo. Se lo superava, lo doveva dichiarare. A fine giro si scopriva anche la prima carta e chi più si avvicinava al sette e mezzo vinceva la posta. Riprendeva il gioco il giocatore successivo. Chi conduceva il gioco era avvantaggiato perché poteva vedere il giro completo, ed in caso di parità vincere.

Altro gioco era la “bestia”, si poteva giocare con tre o cinque carte e valevano le regole della briscola. A turno si “teneva il banco”, e si distribuivano ad ogni concorrente tre o cinque carte (quest’ultima versione era possibile fino a 5 persone, mentre quella a tre carte permetteva di giocare anche in otto o nove). La prima carta era del seme della briscola, che si metteva al centro della tavola. Su un piattino, chi teneva il banco, metteva una monetina per ogni carta. Quand’ero piccolo si parlava di 10 o 20 lire, poi 50 o 100 lire per carta. Distribuite le carte, chi conduceva il gioco chiedeva ad ognuno, nell’ordine, se partecipava o se passava il turno. Chi

partecipava poteva richiedere carte da sostituire. Terminato il giro della dichiarazione, il primo iniziava giocando la prima carta e gli altri rispondevano. Rispetto alla briscola c'era la variante di dover rispondere con una carta dello stesso seme. Solo chi non l'aveva in mano, poteva giocare direttamente la briscola.

Chi, pur giocando, non riusciva a fare nessuna presa era dichiarato in *bestia* e doveva pagare un equivalente di quanto si trovava sul banco in quel momento. Tale somma, aggiunta alla normale posta, contribuiva a rendere il piatto più ricco e il gioco più interessante.

Ricordo un aneddoto. Avrò avuto 15 anni, una sera a casa di cugini giocavo a *bestia*, non mi venivano carte per poter giocare e le rare volte che tentavo non riuscivo mai a fare una presa, ero sempre in *bestia*. Dopo un po' mi ero proprio stancato ed ho esordito: «Gioco, gioco e se faccio *bestia* non la pago». Di questo ci si ricorda ancora oggi, nelle chiacchierate con i miei parenti ancora in vita presenti quella sera.

## 5. Dallo Stato Pontificio alla mezzadria

Mi preme a questo punto osservare, anche se forse non nella parte giusta del libro, come l'agricoltura, specialmente nell'Italia centrale, dominata dalla mezzadria [ed egemonizzata culturalmente dalla Chiesa cattolica], sia stata esclusa per quasi tre secoli da ogni tipo di rinnovamento tecnologico che da altre parti della penisola prendeva, anche se a rilento, piede. L'agricoltura è in tutto il mondo considerata un'attività primaria, quindi indispensabile alla vita degli individui. Ma purtroppo nel periodo in cui sono nato io era un'attività di sussistenza, relegata alla semplice sopravvivenza di chi vi operava. E, per certi versi, lo è tutt'ora: il margine di guadagno dipende sempre più dai contributi. Lo Stato Pontificio, tradizionalista, non solo non aveva messo in atto, nelle sue terre, quei rinnovamenti che da altri parti prendevano forma, ma aveva anche disincentivato i mezzadri nel farlo. La storia ricorda che con la fine dello Stato Pontificio, è finita anche la proprietà fondiaria della Chiesa. I terreni degli Enti ecclesiastici, dai Vescovadi ai Seminari passando attraverso le proprietà allora ingenti dei Conventi, ad esclusione di quelli delle Parrocchie e di pochi altri enti benefici (orfanotrofi, ospedali e poche altre opere di carità), furono espropriati a favore del Demanio del neonato Regno d'Italia.

Per necessità di bilancio. dopo la terza Guerra d'Indipendenza i terreni demaniali furono venduti in aste pubbliche dove commercianti, industriali e proprietari terrieri, servendosi spesso di prestanomi, rastrellarono queste terre e, salvo casi sporadici, (nella Provincia di Pesaro e Urbino i Castelbarco-Albani) rinunciarono a modernizzare l'agricoltura continuando nella pratica dei contratti di mezzadria.

Qui la Chiesa, o meglio il clero visto nella sua sostanza terrena,

fatta di persone, non di dogmi di fede, fece un grave errore. Invece di sostenere ed incentivare l'acquisto da parte di chi lavorava la terra, cioè dei contadini che fino a quel momento erano stati loro mezzadri, ha decretato che chi avesse acquistato i terreni, fino a quel giorno di proprietà della Chiesa, sarebbe stato scomunicato. Questo veniva detto, o meglio fatto dire dai preti di campagna, in chiesa, durante l'omelia della Messa domenicale, unica parte della cerimonia in lingua italiana e che tutto il popolo poteva comprendere bene. Queste parole ebbero un forte ascendente sui fedeli, che si scoraggiarono dall'acquisto. Dobbiamo ricordare che in quel periodo storico la quasi totalità di persone andava regolarmente a messa e tutti seguivano in maniera integerrima le indicazioni che la Chiesa dava attraverso l'omelia domenicale, unica finestra aperta, per molti, verso il mondo esterno. Il risultato di questa indicazione, certamente non fa onore alla Chiesa. Quasi nessuno, anche potendolo, acquistò i suoi terreni. Gli stessi furono invece acquistati da chi della scomunica se ne infischia bellamente.

La nostra zona fu invasa da acquirenti della vicina Romagna, al di fuori dello Stato Pontificio e per questo meno attenti alle indicazioni di una Chiesa meno radicata sul territorio. Questi fecero proseguire i rapporti di mezzadria lasciando praticamente inalterata la suddivisione in poderi in quel momento esistente. In uno di questi poderi visse da giovane mio padre. Nato in un casolare chiamato "La Badia", si trasferì dopo essere stato, per un periodo, nel podere di "Cal Mezzo". Io nacqui nel podere di "colle di Scanci", di proprietà della famiglia Conti, di origine ravennate.

Quella scelta del clero, i cui effetti si sono tramandati fino ad oggi, ha portato come risultato alla prosecuzione del rapporto di mezzadria tra proprietari e contadini conclusosi nel 1983, con la sua definitiva scomparsa. L'effetto è stato quello di una stagnazione dei rinnovamenti sia nelle culture, sia nei metodi di coltivazione e nell'uso dei macchinari, propri di un rapporto di lavoro ormai da secoli superato. Il proprietario non aveva nessun interesse, e peggio, nessuna intenzione nel rinnovarsi, ormai fossilizzato nella sua veste di padrone. Il mezzadro non poteva mettere in atto nessuna miglioria

## *Dallo Stato Pontificio alla mezzadria*

senza che il proprietario fosse d'accordo, e quasi sempre non lo era, così tutto rimaneva come prima. Anche lo Stato Italiano poco ha fatto per migliorare la vita nelle campagne. I conflitti e le guerre mondiali hanno drenato nelle campagne sia risorse umane (basti pensare ai giovani in guerra), sia gli investimenti in mezzi agricoli e nel loro sviluppo e potenziamento. Nel dopoguerra il famoso "miracolo italiano" ha coinvolto praticamente tutti gli altri settori, ma ha trascurato di fatto l'agricoltura, lasciando i miei genitori a lavorare nei campi come cento anni indietro. Lo sviluppo delle nuove culture e l'utilizzo in maniera sistematica dei nuovi macchinari, dalle mie parti, si è visto molto, anzi troppo in ritardo.

Il pensiero che in America si utilizzavano i trattori quando da noi si usavano ancora i buoi, e si usavano le mietitrebbie quando noi nella seconda metà del Novecento raccoglievamo ancora il grano con la falce, è una cosa che mi rammarica e mi rende triste.

## 6. I miei primi ricordi

I miei genitori si conobbero nel '49, dopo quattro anni di fidanzamento si sposarono nell'ottobre del '53. Il 20 gennaio del '55 nacqui io e due anni dopo, il 24 marzo del '57, nacque mia sorella, proprio il giorno in cui mio padre firmò il suo primo contratto di mezzadria, come capoccia: poteva così vivere da solo con la sua giovane famiglia!

Come da contratto, entrammo nel nuovo fondo il 18 ottobre dello stesso anno. Non ricordo quasi niente del trasloco, tranne che ero seduto sul biroccio, con a fianco la stufa, la madia e qualche altra umile vettovaglia. Era il secondo carico, mio padre in mattinata aveva fatto un altro trasporto con il letto, il comò e l'armadio. Non c'era molto altro da trasportare dalla vecchia casa colonica alla nuova. I cereali erano già nel nuovo podere come "scorte morte". Per vestiti e scarpe, non ci voleva molto spazio, una valigia di cartone era più che sufficiente.

Questo ricordo è per me come un flash che illumina la scena per un istante lasciando oscuri i contorni, come una foto in bianco nero.

Ricordo i primi giochi che mio padre ci ha costruito con i pochi materiali a disposizione: legno, scatole metalliche del tonno o delle aringhe, barattoli di concentrato di pomodoro, canne, camere d'aria di biciclette od auto, pezzi di cuoio, corde e spaghi di canapa. Era un gioco anche il costruire il gioco, personalizzato, unico, a cui spesso si contribuiva tutti.

Dei miei primissimi giochi, ricordo in particolare un carretto sul quale caricavo la mia sorellina e la portavo in giro intorno a casa o verso la strada maestra. Era un asse di legno con le ruote prese dalla trinciaforaggi e un altro palo di legno, spaccato ad una estremità, collegato all'asse che serviva da timone. Una tavoletta di

## *I miei primi ricordi*

legno inchiodata all'asse serviva al passeggero per sedersi o issarsi in piedi. Il conducente prendeva il carretto all'estremità del timone e lo trainava con il passeggero. Io, visto che ero più grande, ero quello che trainava.

Ci si accontentava di poco e si era felici, di quella felicità che non è assolutamente riscontrabile nel molto che invece oggi hanno i nostri figli.

Ricordo altri giochi fatti in casa, come la fionda e la *massafrónða*.

Per la prima cercavamo nel bosco un ramo a forma di Y, elastico e robusto. Da una vecchia camera d'aria di bicicletta tagliavamo una striscia elastica che, collegata alla parte superiore della Y, realizzava la fionda. Si impugnava nella parte bassa con la sinistra, si stringeva il proiettile con la destra e si metteva in tensione l'elastico che, lasciato andare, scaraventava lontano il proiettile, che spesso era un sasso. Con gli amici si gareggiava a chi lanciava i sassi più lontano o a chi riusciva a colpire un bersaglio: erano gare di forza e di precisione.

Altro gioco era quello che in dialetto si chiamava *massafrónða*. Era molto simile al lancio del martello, solo che si lasciava andare solo il proiettile. Si prendeva uno spago sufficientemente robusto e si legava all'estremità di un pezzo di cuoio di 10-15 centimetri di lato. Su questo si metteva un sasso, scelto tra i più rotondeggianti per diminuire la resistenza dell'aria e avere più precisione nel tiro. Si impugnavano l'estremità degli spaghi e, così come fa il lanciatore di martello, si ruotava su se stessi fino a raggiungere una velocità sufficiente per scagliare il sasso il più lontano possibile.

Erano giochi forse un po' pericolosi, ma sicuramente più creativi ed istruttivi di quelli elettronici con cui giocano i nostri figli e nipoti. Giochi semplici, ma con una valenza statica e dinamica che sta alla base della fisica balistica. Qui ho imparato, senza saperlo, principi e leggi fisiche che anni dopo ho ripreso alla scuola superiore e, più tardi, all'università.

Sembra banale, ma con la fionda ho imparato che se volevo lanciare il sasso più lontano possibile dovevo inclinare la mano che la impugnava e quella che impugnava il sasso da lanciare con un angolo di 45°. Ho osservato più volte la traiettoria del sasso che usciva dalla

*massafróna*, traiettoria che chiamavo diritta, e che poi, dopo gli studi di fisica, avrei chiamato rettilinea e tangente. Penso che questi giochi abbiano contribuito al mio amore per la fisica dinamica.

Per un altro gioco usavamo il carburo di acetilene. Ricordo che ci giocavamo sull'aia, specialmente nelle giornate fredde e piovose, perché non era necessario andar in giro o muoversi troppo. E poi perché era necessario il fango.

Si andava a rubare un po' di carburo, usato per l'illuminazione, e si prendeva un barattolo vuoto di concentrato di pomodoro da mezzo chilo o da uno, aperto ad una estremità, a cui si faceva un piccolo foro sul fondo. Messo un pezzetto di carburo a terra, si bagnava e veniva chiuso dal barattolo con l'apertura verso il basso. Con il fango si sigillava il barattolo a terra, in modo che il gas prodotto dal carburo bagnato rimanesse imprigionato dentro. All'estremità di una canna si poneva una candolina accesa e si avvicinava al foro superiore del barattolo. Il gas che dall'interno si sprigionava era sia infiammabile, sia detonante. Il barattolo veniva fatto schizzare in alto dalla sovrappressione istantanea che l'esplosione produceva. Anche con questo gioco si poteva gareggiare a chi riusciva a far saltare il barattolo più in alto. L'abilità era nel bagnare il carburo nel modo giusto e nel sigillare il barattolo il più accuratamente possibile.

Tra i miei ricordi di bambino sono presenti anche le mie fobie e le mie angosce.

Ricordo ad esempio la paura nel farmi fotografare. Pensavo di ritrovarmi dentro la foto, con la paura che sarei stato da solo e con la paura di morire di fame.

Ricordo mia madre ammalata di tumore ad un rene, che l'aveva colpita nel '61 quando avevo sei anni e mia sorella appena quattro. Mi chiedo a volte, oggi, se mai l'avessi vista sana. Non so, mi ricordo bene solo di mia madre ammalata. Aveva appena 33 anni. Il male l'aveva colpita fisicamente ed ancora più psicologicamente, tanto da segnare, ineluttabilmente, il resto della sua giovane esistenza. Per sei anni ha lottato per la vita: aveva due piccoli da accudire, ma quel male incurabile l'avrebbe portata alla morte prima che fossero diventati grandi.

## *I miei primi ricordi*

Ricordo mio padre triste e pensieroso. Dal suo volto traspariva serenità, ma una serenità sofferta, conscia della gravità della situazione in cui si trovava. Pensava con dolore che se i suoi anni di gioventù erano stati difficili, quelli a venire sarebbero stati ancora più duri. La sua immagine faceva da contrasto con quella di noi figli, ignari della gravità della situazione e pertanto felici delle piccole cose che ogni giorno ci capitavano, delle scoperte che ogni giorno sperimentavamo. Eravamo ancora e comunque bambini.

Siamo per questo maturati in fretta. Il dolore fa maturare in fretta, come la fame, il freddo e le malattie.

Abbiamo convissuto tutti, per quei sei anni, con la malattia, ognuno dalla sua parte. Ricordo comunque il grande senso di accettazione, anche se accettazione non vuol dire rinuncia a lottare per rimandare il giorno della partenza più in là possibile. Fu l'istinto di sopravvivenza che aiutò tutti, ma in modo particolare mia madre, a vivere quegli anni.

Molto tempo lo passò in ospedale. Lunghi interminabili anni per chi vive e subisce quella attesa, tremendamente rapidi per chi, direttamente coinvolto non vuole arrendersi. Prima per l'intervento (le asportarono un rene), poi per le sedute di terapie radiologiche a cui, ad intervalli più o meno regolari, si sottoponeva e che dovevano rallentare il decorso della malattia. Terapie che in quel tempo erano particolarmente dolorose e che spesso richiedevano il ricovero.

Si alternarono periodi di felicità e tristezza, rispettivamente quando la mamma era a casa e quando invece era in ospedale.

Quelli furono gli anni della mia infanzia, gli anni in cui in ognuno di noi si crea la propria personalità, la propria tempra.

Furono anni difficili, furono anni felici. Da bambini si è felici. Dei primi anni di scuola, ricordo il tragitto che si percorreva il mattino per raggiungerla e nel mezzogiorno per tornare a casa. Sembra strano pensare come la stessa strada possa essere diversa, ma si può facilmente comprendere se si vive o si è vissuto in campagna. Il mattino ti avvolge con la freschezza del risveglio: la luce tenue dell'alba che sbadiglia sonnacchiosa, fa uscire gocce di rugiada che le foglie assetate dei cespugli raccolgono ringraziando con i loro riverberi

argentei. È quanto ci aspettava, dopo aver percorso il primo tratto di strada sterrata: fangosa dopo la pioggia o bianca di neve fresca dopo le nevicate ricorrenti nei lunghi e freddi inverni; ghiacciata dopo le notti particolarmente fredde che con difficoltà i deboli raggi di sole mattutino riuscivano a mitigare; polverosa in maggio e in quei giorni di inizio giugno che precedevano le agognate vacanze. La polvere crea meno problemi del fango. Ma la pioggia porta la fertilità, la polvere è arida e non porta vita. Anzi, uccide quella presente.

Nel secondo tratto si attraversava un boschetto, preceduto da un ponticello di legno con il quale si valicava il fosso dell'“Orsaiola”. Questo era fatto con due travi di legno affiancate, collegate tra loro da altre tavole, che a volte si spezzavano sotto il peso di chiunque ci camminasse sopra. Dopo un tratto orizzontale percorso ai margini di un campo coltivato che terminava su di un dirupo a strapiombo sul fiume Metauro, si riscendeva per un viottolo ripido verso la casa di mia zia Anna, detta Netta. I gradini scavati sulla terra, trattenuti con pezzi di tavole fissati con pioli in legno, spesso venivano rimossi dalle piogge ed il viottolo di presentava come un unico scivolo che la pioggia rendeva particolarmente sdruciolevole e pericoloso. Non aveva parapetti e la sicurezza era affidata unicamente all'abilità nel restare in equilibrio e comunque nel cadere a monte e non a valle sul burrone, dove dopo venti o trenta metri saremmo finiti nel fiume. Sotto il balcone di casa della zia ci toglievamo gli stivali imbrattati di fango o gli scarponi sporchi di polvere e ci infilavamo le scarpe pulite, portate in un sacchetto, e proseguivamo sulla Provinciale che ci portava alla scuola. Questa ora è un'abitazione privata perché, dopo qualche anno dal termine dei miei studi, a seguito del grande esodo dalle campagne intorno agli anni “70, venne chiusa e venduta all'asta dal comune. Era una costruzione ad un unico piano, con un ingresso, tre saloni grandi per le tre classi, un'aula per i professori, un disimpegno, i bagni ed un ripostiglio per il carbone. A proposito del ripostiglio del carbone ricordo che mia sorella ci rimase chiusa una mezza mattinata in occasione della visita del direttore Giannotti. Questo perché lei, non essendo iscritta in quanto in attesa di dare l'esame di prima da privatista, non poteva frequentare. Ogni aula

## *I miei primi ricordi*

aveva una stufa di quelle in ghisa pesante, con il portello di carica dall'alto. Erano tutte posizionate al lato della cattedra, verso le finestre. Il tubo di scarico del fumo attraversava trasversalmente l'aula per immettersi nel camino centrale e serviva a riscaldarla ulteriormente. La temperatura niente aveva a che vedere con quella delle aule dei giorni nostri, ma era sempre meglio di quella che si aveva in casa, dove un unico camino o un'unica stufa "economica" doveva servire a scaldare l'intera abitazione.

Il suono della campanella delle 12.30 veniva accompagnato da un «ohhhhh!!» di soddisfazione. Preparavamo la cartella dove riponevamo i nostri due unici libri, quello di lettura e il sussidiario, oltre ai due quaderni, quello di matematica a quadretti e quello di italiano a righe, all'album da disegno, alla penna, alla matita e alla scatola di pastelli Giotto da 6 colori. Non avevamo certamente l'ansia di abbandonare la scuola come accade ai bambini di oggi. Ci era già chiaro che essa sarebbe stata il nostro trampolino di lancio per un futuro migliore, per il riscatto dall'ignoranza, dalla povertà e dalla miseria in cui ci trovavamo a vivere.

Il ritorno lo facevamo in gruppo, almeno per la prima parte. Se l'arrivo del mattino era più distribuito nel tempo, l'uscita era ovviamente più compatta. Le classi erano così distribuite: prima e seconda insieme, terza da sola, quarta e quinta insieme. Eravamo una ventina per classe e la terza, ovviamente, era meno numerosa. Nonostante fossimo eterogenei, l'attenzione, il rispetto, l'ubbidienza verso il maestro regnavano sovrane. Si imparava bene e si imparava molto, anche se le bocciature erano abbastanza frequenti.

La scuola era davanti alla provinciale per Acqualagna. I bambini si dividevano in due gruppi, quello che andava a destra e quello a sinistra. Non c'erano genitori al cancello, i bambini più grandi prestavano attenzione ai più piccoli. Tutti avevano fratelli o sorelle più grandi o più piccoli. I maestri controllavano che non ci fossero bisticci per il primo tratto di strada. Le auto o le moto che passavano erano pochissime. I bambini andavano quasi tutti a piedi, solo qualche maschietto della quarta o quinta aveva, nei periodi di buona stagione, la bicicletta. I maestri viaggiavano in automobile e ne

usavano una in tre per dividersi le spese. La maestra Pasqualina non aveva l'automobile e si faceva trasportare dal maestro Mezzolani. Ho avuto anche altri maestri che a rotazione venivano inviati in questa scuola. Ricordo il maestro Cantucci, sindaco di Urbania per oltre vent'anni, il maestro Leonardi Ero Giuseppe e il maestro Mezzolani. Tranne la maestra Pasqualina di cui ho perso le tracce, con gli altri ho mantenuto contatti fino ai giorni nostri. Purtroppo però sono morti quasi tutti.

Il gruppo che andava a sinistra, in direzione della parrocchia della Pieve del Colle, era capitanato dai Falasconi. Il gruppo che uscendo andava a destra era inizialmente più numeroso, ma appena dopo 50 metri si divideva anch'esso. Un gruppo si staccava ed andava verso la parrocchia di San Giorgio, ed era capitanato dalle Ercolani, nipoti del prete. L'altro gruppo, più variegato almeno nei cognomi, proseguiva verso la località "La Barca". Io e mia sorella eravamo in quest'ultimo. Ma presto ci dividevamo: io, mia sorella, Cesira e Lino creavamo un ulteriore gruppo e ci inoltravamo, a ritroso, per il percorso prima descritto. Avevamo uno o due anni di differenza, ma un anno come classe. Mia sorella, aveva anticipato di un anno la scuola entrando direttamente in seconda, dopo aver sostenuto un esame di ammissione. (v. cap.8)

Si ripercorreva la stessa strada del mattino, ma era un'altra strada. Era circa l'una quando riattraversavamo il campo ora asciutto dalla brina mattutina invernale o dalla rugiada che l'autunno e la primavera dispensano sull'erba avvizzita dal freddo. Il paesaggio non aveva più i riflessi argentei del mattino, ma un aspetto tra il verde-marrone e il giallo-paglierino che, nelle loro diverse tonalità, accompagnavano l'avvicinarsi delle stagioni. Anche il bosco era diverso, i cespugli che ti sfioravano non erano più carichi di rugiada le cui gocce bagnavano i vestiti, la faccia ed i capelli, ma ora erano asciutti. Se dai campi coltivati ti rendevi conto della stagione in cui ti trovavi, ancor dall'aspetto del bosco. I colori variavano, durante il giorno, come la luce di un caleidoscopio, passando da quelli tenui e grigiastri delle prime ore del mattino, le cui ombre allungate nascondono un sottobosco multicolore, a quelli vivi del mezzogiorno.

## *I miei primi ricordi*

In quel momento la luce, filtrando perpendicolarmente dall'alto delle chiome, mostrava la parte nascosta, la parte in ombra, ricca di cespuglietti, pungitopo e muschio che usavamo a Natale per il presepe. Si potevano vedere tane, nidi, nascondigli e animali nel loro habitat naturale.

Mi è capitato molte volte di percorrere questo tratto di strada in altri momenti della giornata soprattutto in occasione delle frequenti visite alla zia Netta.

La sera i colori si portavano al rosso, più o meno carico, tendente al marrone pian piano che la luce si ritirava e che incupendosi lasciava spazio alle prime ore della notte.

Di notte nel bosco il buio era profondo. Le notti di luna piena lo illuminavano dandogli un'atmosfera spettrale, a volte surreale, fredda in inverno, calda e sensuale d'estate.

Nel bosco trovi il senso della vita e della sua ineluttabilità. Vivi l'autunno con il suo carico di tristezza, l'affievolirsi della vita con il verde che si intristisce in un marrone che sta pian piano avanzando, con le foglie che man mano abbandonano i propri rami lasciandosi trasportare dal vento come in un ultimo commiato. In inverno il bosco nudo non ha riparo dalle fredde giornate che l'attendono, il freddo è il freddo della morte, poi arriva la primavera, il risveglio di una natura lussureggiante che esplose di vita e di fiori. L'estate si carica di frutta, nata da quei fiori fecondati dalle giovani api nate in quella primavera e subito al lavoro. Anche il bosco ha i propri frutti, già dalla primavera con le ciliegie, piccole ma succulenti, le more che riempiono i rovi, le nocciole di fine estate e le nespole autunnali. Sono piante che nessuno ha messo a dimora, sono nate spontaneamente perché qualche uccello, durante il suo volo, vi ha fatto cadere il seme di un frutto rubato da un albero del campo. Poi ci sono gli animali che abitano il sottobosco e quelli che volano tra i rami frondosi e raggiungono le cime più alte.

Le varie età della vita hanno corrispondenza con le stagioni del bosco. La primavera è la gioventù, l'estate la maturità, l'autunno la vecchiaia, l'inverno il freddo della morte.

Le stagioni si vivono in campagna, ora in città tutto scorre senza

che ce ne rendiamo conto. Mangiamo uva in primavera e ciliegie ad ottobre, zucchine a gennaio e cavolfiori ad agosto, pesche a febbraio e mandarini a luglio. Abbiamo perso il senso delle stagioni, ma se le stagioni ci sono un motivo ci sarà pure. Pensiamo ed abbiamo l'arroganza di credere che stravolgerle sia una nostra vittoria senza renderci conto che è la nostra sconfitta e che di questa pagheranno le generazioni future.

Ripercorrendo le tappe della mia vita, ho tantissimi ricordi dei miei cinque anni delle elementari, che vanno dal '61 al '66. Non si aveva in casa il riscaldamento come ai giorni d'oggi, con le comode caldaie a gas degli impianti a termosifone, ma si affrontavano le lunghe giornate invernali affidandosi alla stufa economica ed al camino. La stufa economica, posta nella cucina, era sempre accesa e serviva, oltre che a riscaldare la stanza, anche a cucinare e da qui il nome "economica". Era dotata di un forno simile a quello delle nostre cucine elettriche o a gas, aveva un piano di cottura in ghisa ove si mettevano le pentole oltre ad un contenitore di acqua sempre calda, posto prima dell'ingresso dei fumi nel tubo di scarico.

La mia casa non aveva la corrente elettrica, l'elettrificazione nelle campagne della mia zona è stata realizzata nel 1964, fino a quel tempo, l'illuminazione era affidata alle candele poste sopra candelabri di lamiera smaltata e appoggiati a centro tavola. Per spostarsi da una stanza all'altra si faceva luce tenendo in mano il candelabro. La mia casa aveva anche un sistema di illuminazione ad acetilene. Questo era costituito da un apparecchio, chiamato gasometro, che produceva gas acetilene e che opportune tubazioni in piombo portavano ad ogni stanza. Qui terminavano in appositi ugelli dotati di una valvola di intercettazione. Aperta questa, si innescava la fiammella con un fiammifero e la lampada, alimentata dal gas prodotto nel gasometro, faceva luce. Non tutte le stanze ne erano dotate, ad esempio nei magazzini o nelle stalle non si usava per rischio di incendio. Ovviamente gli elettrodomestici non si usavano, la lavatrice non si sapeva che esistesse, figuriamoci la lavastoviglie! Stessa cosa per il televisore, la radio era a pile. L'arrivo della corrente elettrica portò una certa novità ed euforia. Non era più necessario ogni

## *I miei primi ricordi*

sera caricare il carburante di acetilene sotto la campana e controllare il livello dell'acqua, non era più necessario usare le candele, bastava un click e magicamente la stanza si illuminava con la luce di lampadine ad incandescenza da 15 watt. Dico questo perché non tutti hanno vissuto direttamente, come me, la scoperta dell'elettricità. Questo significa anche capire come la luce di una lampada da 15 watt, oggi inconsistente, usata forse solo nelle lampade votive, fosse sufficiente ad illuminare una stanza ove oggi ne necessitano 200. Non avendo elettricità e vivendo in pianura non avevamo l'acqua corrente in casa né i servizi igienici. L'acqua corrente fu installata l'anno successivo pompando l'acqua, con una pompa elettrica, da una cisterna ricavata da una sorgente posta più in basso sul crinale. Prima si andava con gli orci a prendere l'acqua da usare in casa (se ne usava poca, non i 200 litri/giorno/persona suggeriti dagli attuali standard). L'acqua usata per gli animali veniva prelevata dal fiume e, messa in una botte posta sulla treggia, (una specie di slitta trainata da una coppia di vacche) veniva portata a casa. Una seconda coppia di vacche o di manzi veniva legata dietro la treggia, così con un unico viaggio venivano fatte bere due coppie di bovini ed assicurata una riserva di acqua di circa 200 litri. Con l'arrivo dell'acqua corrente in casa, ci sembrava di aver raggiunto l'apice. Non era più necessario andare alla fonte per rifornirsi d'acqua per le esigenze domestiche o per gli animali. Ricordo che anche noi bambini andavamo alla fonte, mio padre ci aveva comprato un piccolo orcio (*urciulìn*) con il quale andavamo a prendere l'acqua, specialmente d'estate, per portarla ai "grandi" che lavoravano sotto il sole, nei campi. L'orcio, fatto di terracotta ed opportunamente smaltato, manteneva l'acqua fresca a lungo. Continuammo ancora per molto tempo ad andare a prendere l'acqua in questa fonte, ma solo d'estate per avere acqua fresca, almeno fino a quando non comprammo il frigorifero, ma questo fu molti anni dopo.

Ricordo che da bambini, il fatto di lavorare con i nostri genitori, aiutandoli nei lavori leggeri, ci riempiva di orgoglio e di fierezza. Non ricordo mai di aver detto di no nell'aiutare i miei nei lavori dei campi. Almeno non da piccolo, magari per andare a giocare (con

che cosa? con quali giochi?), né da ragazzo per andare con gli amici (questi erano impegnati anche loro, se di campagna, e se del paese, distavano minimo quattro chilometri). Più tardi, molto più tardi, quando ero all'università, qualche volta ho detto di no ma era solo per studiare e dare gli esami, volevo finire presto e bene.

Sono stato tanto tempo a fianco di mio padre nel lavoro dei campi o in quelli della stalla, tanto tempo in cui mio padre è stato per me maestro di vita con aneddoti, ricordi, storie del proprio passato, insegnamenti sul lavoro di campagna. Devo tanto ai miei genitori, e non solo la vita; quello è stato solo l'inizio, il più bello. La positività della loro presenza mi ha sempre accompagnato, fino a quando mi hanno abbandonato per raggiungere i loro genitori e dove, prima o poi, li raggiungerò anch'io. Ma mi accompagnano ancora e mi accompagneranno per tutta la vita.

Sono state giornate che ricordo con nostalgia, giornate felici. Ricordo che mi sentivo già grande, utile. Utile nell'aiutare mio padre nel lavoro, soddisfatto perché sentivo di guadagnarmi la vita. Com'è cambiato il mondo! Oggi sono molti i ragazzi che fino a trent'anni vivono alle spalle dei genitori!

Avevo 10 anni, mia sorella 8. D'estate c'erano tanti lavori da fare ed entrambi davamo una mano. Si iniziava con la potatura a febbraio e primi di marzo: quanti pomeriggi ho trascorso con mio padre! Seguiva la piantagione del sorgo, del granoturco e dell'erba medica, poi quella degli ortaggi primaverili: piselli, ceci, fagioli, pomodori e insalata. Ad aprile, si legavano con i *venchi* i tralci delle viti. A maggio si aiutava per la fienagione, a giugno per la mietitura, a luglio per la trebbiatura, ad agosto per l'aratura, a settembre per la raccolta del granoturco, ad ottobre per la vendemmia ed a novembre per la semina e la raccolta delle ghiande. Inoltre, durante tutta l'estate, le viti richiedevano un duro lavoro.

## 7. Racconti di prigionia

Mio padre parlava spesso della guerra, della sua guerra e della sua prigionia, di quando in battaglia ha visto morire i suoi commilitoni, o quando si è fatto una settimana in ospedale con gli orecchioni, curato con olio di ricino. Mi ha raccontato come abbia iniziato a fumare: le sigarette venivano distribuite gratis ai soldati, quasi fossero un calmante per l'ansia! L'ansia, lo spettro della morte che una pallottola nemica può portarti da un momento all'altro. I soldati fumavano, fumavano per allontanare la paura della morte, per dimenticare, fumavano per non tirarsi indietro, per scacciare il terrore. Il fumo ti annebbia la mente, non ti fa pensare all'assurdità di quello che stai vivendo! Mio padre fumava, ma non al lavoro, non portava con se le sigarette quando andava a lavorare in campagna. Non l'ho mai visto fumare nei campi. Forse è per questo che io non ho mai fumato, anzi, critico con determinazione e con forza chi lo fa, chi affida alla nicotina la propria mente, come se il fumo risolvesse i problemi o fosse fonte di energia. Mio padre mi ha parlato molto dei due anni di prigionia, non particolarmente dura, ma pur sempre prigionia. Delle levatacce fatte nel cuore della notte per riparare pezzi di binari che i partigiani slavi avevano fatto saltare rendendo la ferrovia inservibile. Più tardi, quando terminò la resistenza e si smise di combattere, mio padre fu mandato a lavorare in stazione allo scarico merci. La vita migliorò, se non altro perché qualcosa da mangiare c'era sempre. Pretendendo che nel lavoro fosse pronto ed efficiente, erano costretti ad assicurargli un pasto. Inoltre, da un sacco rotto potevano uscire zucchero, patate, riso, fagioli e, per quel giorno, il magro pasto fornito dai tedeschi poteva essere integrato da qualcos'altro. Dunque, non soffriva la fame, il duro lavoro a cui

## *Le mie origini, la mia storia*

era costretto non era più pesante di quello della campagna al quale era abituato e quella semilibertà, dopo gli orrori della guerra, era già qualcosa.

Erano ormai lontani i tempi in cui la fame era un nemico da debellare! Lontano il giorno in cui la fame l'aveva costretto a mendicare bucce di patate che una signora gli aveva permesso di raccogliere dal bidone dove preparava il pastone per i maiali! Buccie di patate che, bollite, avevano fatto un po' di brodo per cuocerci un pugno di riso, mangiate poi come magro contorno.

Mi ha perfino detto di aver visto, durante un bombardamento, una scheggia colpire e tagliare di colpo la testa ad un ciclista che aveva continuato la sua folle corsa per una ventina di metri. Tante cose, episodi di una storia che la scuola non ci racconta, ma che sarebbe indispensabile ci raccontasse. Conoscere i fatti permette, a noi e alle generazioni future, di non dimenticare.

## 8. La mia mamma

I ricordi di mia mamma terminano il 27 agosto 1966, avevo 11 anni. Terminano il giorno che, suo malgrado e con immenso dolore, ci ha lasciato, ha lasciato il suo giovane marito, ha lasciato i suoi amatissimi figli in una età in cui avevano ancora tanto bisogno di lei.

Quell' ultima notte è stata lucida fino alla fine. Mio padre non l' ha abbandonata un istante, accompagnandola fino al confine oltre al quale non ci è concesso andare se non per non farne più ritorno. Con un ultimo bacio, le ha lasciato proseguire la strada da sola, quella strada che un destino imperscrutabile le aveva già assegnato il giorno in cui era venuta al mondo. In quel confine tra la vita e la morte, la mamma ha lasciato a mio padre il suo testamento: la raccomandazione di non abbandonarci mai, di seguirci con tutto l'amore di cui era capace e con tutta la forza che lei, dal Paradiso, sarebbe stata in grado di fornirgli, con l'aiuto degli Angeli che di lì a poco l'avrebbero presa in braccio per portarla davanti a Dio.

L'ultima notte di disperazione e di rassegnazione, fu la notte più lunga ed interminabile di tutta la vita, la notte a cui non avrebbe fatto seguito il giorno, la notte dell'alba negata, la notte in cui la mamma riconobbe in me il figlio che più avrebbe sofferto e pianto per la sua partenza, e di ciò si confidò con mio padre. Mi pensava più debole e sensibile rispetto a mia sorella di due anni più piccola, forse perché più cosciente del passo che si stava compiendo. I giochi erano ormai fatti, era ormai giunto il momento in cui l'affidarsi rappresentava non una scelta, ma una strada, l'unica percorribile, l'unica corrispondente alla nostra umanità, al nostro destino già segnato in noi e del quale siamo inconsapevolmente consci già dal primo gemito. Mi riconosco in chi dice che l'uomo nasce piangendo perché sa che dovrà morire.

Quante esperienze ho vissuto con la mamma! Penso a quello che un bambino vede quando guarda la mamma, la propria mamma, il volto che riconosce per primo perché è il volto di chi lo ha generato, del corpo che allattandolo lo alimenta, lo tiene in vita. È ancora inconsapevole di come è venuto al mondo, della grandezza di ciò e di quello che per lui significa, ma è qui e guarda quel volto. Le altre figure sono ombre di cui a malapena distingue i contorni, anche se ogni giorno sono più definiti e chiari, ma ancora non sa riconoscerle, non ne conosce l'utilità, il significato, il nome, non sa ciò che rappresentano. Ma quei primi segni di scoperta del volto di mia madre ovviamente non li ricordo, se li ricorda lei che vede nel sorriso del figlio il segno di riconoscimento, della persona che è stata, è, e sarà, la più importante della sua vita. È questo sguardo che gonfia il cuore di commozione di una mamma, il volto di quel frugioletto pieno di vita che la guarda sorridente sgambettando, con le braccia protese in segno di affidamento totale. Se lo ricorderà per sempre la madre, non il figlio, per lui è il gioco della vita, è l'istinto della sopravvivenza che è più forte della ragione e della volontà, che ci permette fin dal primo giorno di vita di sopravvivere a tutte le insidie ed ai pericoli, consci o latenti, che incontreremo fino alla fine della nostra vita.

Le nostre prime immagini si stamperanno più tardi nel nostro archivio dei ricordi, a volte offuscate, a volte più chiare e nitide. Ricordo la mia sorellina ancora molto piccola, ma già in grado di camminare, sopra un piccolissimo carretto, *un birucìn* come lo chiamiamo noi, che il babbo ci aveva costruito. Io per gioco lo trascinavo con lei sopra, per la stradina di campagna fino alla strada maestra. Ricordo il caldo e la polvere, il vociare della gente che lavorava in campagna, era il tempo della mietitura, il sole picchiava con i suoi raggi che in quella stagione raggiungono il massimo zenit, picchiavano forte. Ero felice di poter scarrozzare mia sorella e, avermela affidata, anche se per gioco, era da me letto come segno di essere considerato grande. Nel frattempo la mamma trepidante aspettava il nostro ritorno lavorando sull'aia. La strada aveva un ultimo tratto in salita, al ritorno ero così sudato che la mamma mi chiese come avessi fatto per superare la salita, io

## *La mia mamma*

prontamente risposi, con sicurezza e nell'unica lingua che al momento conoscevo, il dialetto: “*Dò la streda fèva scém scé* (indicando con il gesto del braccio la salita) *l'ho fatta scénda!*” Questa frase la mamma me la ripeté per molto tempo. Ricordo la mamma sempre indaffarata, ma non per questo povera di attenzioni nei nostri confronti. Abitavamo da soli in quella casa di campagna, non c'erano luce, acqua corrente e tantomeno telefono. La televisione entrò in casa quando avevo 13 anni, due anni dopo la sua morte. Si giocava, ovviamente stagione permettendo, all'aperto, sull'aia, compagni dei nostri giochi erano gli attrezzi agricoli che si potevano trovare per terra, o altri oggetti come un mattone ed una corda. Questi ultimi, legati insieme ad una estremità e trascinati dall'altra, servivano ad inventarci una gara per stabilire chi più rapidamente riuscisse a fare un certo percorso, misurando il tempo con i numeri, cioè contando. Ciò permetteva di fare moto e imparare la numerazione. A ben vedere, penso che siano molto meno istruttivi i videogiochi dei giorni nostri, che fanno stare ore ed ore in poltrona togliendo tempo prezioso allo sport e allo studio. Salivamo sugli alberi da frutta, andavamo alla ricerca di nidi, sempre sotto l'occhio vigile dei nostri genitori.

Ricordo la mamma contenta, il suo volto radioso di donna appagata, di mamma felice. Ricordo la luce che il suo volto irraggiava nei nostri confronti i primi anni della mia vita. Ricordi rimasti tali e come tali evanescenti, dai contorni sfuocati perché non ripetuti negli anni seguenti. Io e mia sorella non siamo andati all'asilo, non si usava a quel tempo e vivere in campagna non lo avrebbe comunque permesso. Avevamo la fortuna di avere la mamma sempre con noi, anche se sempre affaccendata nei lavori domestici ed a volte nei campi. Va ricordato, per onore di cronaca, che in quel periodo i soli lavori domestici occupavano molto più tempo rispetto ai giorni nostri. Si doveva andare a prendere l'acqua alla fonte, lavare con il ranno, andare in estate e in inverno a sciacquare i panni al fosso o al fiume, fare il pane una volta alla settimana, fare la pasta tutti i giorni, portare la legna in casa, sia per il camino, sia per cucinare con la stufa economica e riscaldare l'acqua. Non si andava dal macellaio, quando si voleva mangiare carne si uccideva un pollo od un coniglio. Per la

domenica, a volte, si uccideva una coppia di piccioni che la mamma preparava in umido, ripieni con pane grattugiato, uova, cuore e fegato tritati, aglio e prezzemolo. Con questo sugo si condividevano le tagliatelle fatte a mano con farina di grano tenero e, se c'erano, uova. Oltre a governare la casa, c'erano da controllare gli animali da cortile: galline, conigli, pulcini, c'era da preparare il pastone ai maiali, ai polli, andare a raccogliere le uova. Mentre il babbo lavorava nei campi, la mamma contribuiva ai lavori della stalla, come governare le vacche e far allattare i vitellini. Poi c'era l'orto dal quale si otteneva la verdura per tutto l'anno: in primavera si piantavano pomodori, patate, fagioli, ceci, lenticchie, cetrioli e zucchine; durante tutto l'anno l'insalata; in autunno fave, broccoli, aglio e cipolla. C'era sempre da fare! Ma ricordo la mamma instancabile nel suo lavoro, sempre e comunque senza mai trascurarci. In campagna si lavora molto, si lavora sempre, ma il lavoro non pesa perché fa parte integrante della vita, non esiste il concetto del riposo che oggi, pur lavorando molto di meno, ci assilla. Seguivamo la mamma in questi lavori, le eravamo accanto come ci era accanto lei. A volte aiutava il babbo anche in campagna, ad esempio per raccogliere l'uva, le mele e le noci, per raccogliere il grano quando si facevano i covoni a mano o per riportare a casa il fieno quando era la stagione. Spesso per alcuni lavori, come raccogliere i tralci delle viti dopo la potatura e l'uva ad ottobre, aiutavamo anche noi fin da piccoli. Il partecipare era un gioco che ci riempiva di soddisfazione, ci faceva sentire grandi ed orgogliosi di essere partecipi al sostentamento della famiglia. Vedo con sconforto che molti ragazzi di oggi, niente hanno in comune con quello che siamo stati noi alla loro età. Il benessere in cui viviamo ha fatto perdere l'istinto al rispetto, all'aiuto, all'appartenenza alla famiglia, che in una comunione di ruoli richiama ognuno alla partecipazione come attore e non come semplice spettatore. Ed è così, purtroppo, che tanti ragazzi di oggi si pongono!

Ricordo, avrò avuto sì o no 10 anni e la mamma, anche se già gravemente ammalata, era ancora viva. Un giorno di giugno, a scuola appena terminata, aiutavo mio padre nel dare il solfato di rame alle viti. Pensavo con estrema soddisfazione di essere già

## *La mia mamma*

grande ed importante per la famiglia, ragionavo già da ingegnere elaborando calcoli su quanto il mio lavoro fosse importante. Dicevo tra me e me che già mi sentivo mezzo uomo, producevo la metà, non perché producessi la metà di mio padre, ma perché pur pensando di produrre un quarto, su questo quarto non intendevo applicare la sciabolata della mezzadria, mentre di quell'uno di mio padre ne rimaneva la metà. Un quarto è la metà di una metà ed il conto era fatto. Ricordo che mia mamma sorrise per il mio discorso da grande, esortandomi a continuare ad aiutare mio padre comunque.

Avevo quasi 5 anni quando andai all'ospedale di Ancona ad operarmi ad un occhio, strabico dalla nascita. Ci rimasi un paio di settimane, solo con la mamma. Ricordo il suo amore, la sua apprensione le sue aspettative sul risultato dell'intervento. Nel pomeriggio, uscivamo nel giardino dell'Umberto I, passeggiavamo per i vialetti, incontravamo altri pazienti, ci sedevamo sulle panchine, forse era autunno (ricordo le foglie cadute dagli alberi): la scoperta di un mondo nuovo con mia madre vicino e tutta per me, con la calma e serenità di chi non ha impegni di sorta, ma tutto il tempo libero. Ricordo, un anno dopo, l'apprensione con la quale mi iscrisse a scuola, scuola che lei aveva dovuto interrompere troppo presto, scuola che ben sapeva, e con forza e determinazione ce ne inculcò il concetto, essere la sola arma lecita per emergere nella vita e riscattarsi da una condizione di servilismo qual era la sua e della sua famiglia.

Ma il clima mutò, troppo rapidamente, troppo repentinamente si trasformò, pochi mesi prima alla mamma era stato diagnosticato un tumore al rene destro. Forse troppo tardi, dico forse, come si dice in questi casi, quando la speranza viene lasciata come ultimo appiglio di salvezza della vita, come l'appiglio sulla parete di roccia liscia che lo scalatore cerca con ansia per proseguire l'arrampicata. La mamma prese coscienza della malattia che non perdona, che ti tiene in vita con un gioco perverso come quello di un gatto che ha preso un topolino e gioca davanti ai propri gattini. Il topo è in vita e resterà in vita fino a che il gatto non si stancherà di quel gioco crudele e dalla fine scontata. Si operò, il rene fu asportato, ma il tumore era già entrato in metastasi. A turni di sei mesi continuò a fare delle

applicazioni che dovevano ritardare il propagarsi della malattia, ma che la debilitarono e le rovinarono le carni.

Visse, anche se di ciò me ne resi conto da più grande, con profonda amarezza interiore, associata alla tristezza, consapevole, di non poter portare a termine la sua missione di madre, iniziata mettendoci al mondo. Il suo dolore interiore non si manifestò mai nei nostri confronti o davanti a noi, anzi continuò, con forza e ineguagliabile volontà, il suo compito di madre e di moglie, almeno fino a quando le forze non l'abbandonarono e quando la volontà nulla più poteva. Furono i suoi ultimi cinque anni, quelli delle nostre elementari. Ci seguì con costanza ed abnegazione, preparandoci, seppur in maniera inconscia, alla sua separazione, assaporava ogni giorno che passava misurando i nostri progressi a scuola, i nostri progressi nella vita. Sapeva di doverci lasciare, voleva lasciarci il più in là possibile. Vedendo la sua fine vicina, chiese ed ottenne che mia sorella, di due anni più piccola, venisse iscritta direttamente in seconda elementare dopo un banale (per lei) esame di ammissione. Mia sorella mi seguiva nei compiti che facevo a casa, risolvendo i problemi, con una naturalezza e una sicurezza non comuni per una bambina che ancora non andava a scuola.

Vale la pena ricordare un aneddoto che ha reso quest'esame indimenticabile, particolarmente vivo nei ricordi che ancora oggi, a quasi 50 anni di distanza, se ne parla con la maestra, quando la si incontra per strada.

La sede d'esame era in una scuola diversa da quella che frequentavo. Il mattino la mamma ci preparò, me per l'esame di seconda elementare e mia sorella per l'ammissione. Mio padre ci caricò sul Ceccato, la vecchia motocicletta con cui ci portava al paese, io sul sedile posteriore, mia sorella a cavalcioni sul serbatoio. Lei era l'unica esaminanda, la maestra la fece accomodare in una stanza, che mia sorella ricorda nella penombra delle tende abbassate, da sola. Noi *grandi* eravamo lì per l'esame di seconda, quelli ancora più grandi per la licenza elementare. La maestra ovviamente non era a conoscenza di che pasta fosse mia sorella: le fece delle domande e le sottopose dei problemi che reputava adeguati al caso. Mia sorella si sentì offesa,

## *La mia mamma*

sottovalutata per la semplicità e la banalità delle prove, risolvendo quei problemi e rispondendo a quelle domande in pochi minuti. Consegnando i compiti alla maestra l'apostrofo, senza vergogna o timidezza dicendo: «Ma è tutto qui ?». Questa frase è rimasta celebre fino ai giorni nostri, ed ancora se ne parla con la maestra Giulietta Belli, ormai ottantenne.

Posso oggi affermare che quegli anni la mamma ha vissuto per noi, giorno dopo giorno, colmandoci di tutte le attenzioni possibili, ben sapendo di aver poco tempo a disposizione.

In quei tempi, specialmente nelle campagne, non si usava che i genitori accompagnassero i bambini a scuola. Anche se piccoli, c'erano sempre e comunque dei bambini più grandi a sorvegliarli. Ricordo che ci aiutava a vestirci, specialmente in inverno, quando i vestiti da mettere erano molti, facevamo colazione con caffè e latte, quello che, quando c'erano i vitellini, mio padre *rubava* loro durante la poppata, oppure con caffè e uovo sbattuto con lo zucchero. Di solito il tutto era accompagnato da una fetta di pane con la marmellata fatta in casa a settembre. Durante la stagione fredda il pane veniva abbrustolito sopra il piano della stufa economica. I giorni successivi a quello in cui si faceva il pane, si mangiava una fetta di ciambellone o di crostata che quasi sempre mia madre faceva insieme al pane. Per la scuola ci preparava la merenda, di solito una fetta di pane con prosciutto, lonza e più raramente formaggio pecorino che, non prodotto da noi, dovevamo acquistare. Quando c'era, si prendeva una fetta di torta o una frutta di stagione, mela, pera o, a maggio, ciliegie.

Spesso, se pioveva e c'era fango o neve, mettevamo gli stivali di gomma con i calzettoni di lana. Partivamo, dopo aver chiesto la benedizione alla mamma e al babbo, se presente, con la cartella dove c'era tutto l'occorrente. Per scrivere, i primi tre anni usavo il pennino intinto nel calamaio pieno di inchiostro e, per asciugare la scrittura, la carta assorbente non doveva mai mancare.

Quella di scrivere con il pennino è un'esperienza che tutti dovrebbero fare per migliorare la grafia, poco considerata ai nostri giorni.

Al ritorno la mamma ci aspettava con trepidazione e con il pranzo

pronto. Ci chiedeva come fosse andata a scuola, se avevamo capito quanto il maestro avesse spiegato, come fossero andati i compiti del giorno prima e quali fossero quelli del giorno dopo da fare a casa.

Nelle prime ore del pomeriggio, specialmente durante la bella stagione in cui le giornate sono più lunghe, c'era sempre qualche lavoretto da fare. Ad ottobre, prima della vendemmia, si dovevano *parare* le galline affinché non andassero a mangiare l'uva nei filari ormai pronti. Si aiutava a fare la vendemmia. Da ottobre fino a fine novembre si andava a raccogliere le ghiande ed a far pascolare i maiali. Subito dopo la semina si allontanavano tacchini e galline dai campi appena seminati e si guidava la coppia di vacche davanti alla seminatrice, durante la semina.

In primavera si raccoglievano i tralci delle viti, si aiutava a zappare il grano, aiutavamo, o meglio partecipavamo ai lavori nell'orto. Nella primavera e durante tutta l'estate la mamma ci mandava a prendere l'acqua alla fonte per portare da bere al babbo che lavorava nei campi. Si portava il becchine ai polli e si raccoglievano le uova, si andava a tagliare l'erba da dare ai conigli. Più tardi la mamma ci aiutava a fare i compiti, o meglio assisteva e ci seguiva mentre era impegnata nella preparazione della cena. Interveniva ogni volta che ci trovavamo in difficoltà. Era particolarmente brava in matematica e pur avendo fatto solo la terza elementare, risolveva benissimo anche i problemi di quinta.

Pensava al nostro futuro, voleva che studiasimo fino all'università. Si fece promettere da mio padre che l'avrebbe consentito, e che avrebbe fatto di tutto per farci studiare. Per noi voleva una vita migliore della sua, accettava il suo sacrificio conscia che ciò permetteva a noi figli di migliorare.

Già pensava al regalo che mi avrebbe fatto a 14 anni, come regalo la licenza media: una vespa 50 cc, mezzo che in quel momento andava per la maggiore. Sapeva che lei non ci sarebbe stata più, ma almeno il sogno doveva maturarlo, tenerlo nel proprio cuore come se fosse certezza, perché i sogni aiutano a vivere.

La presenza della mamma era spesso interrotta a causa delle terapie a cui doveva sottoporsi. Ricordo le serate fredde e buie d'inverno

## *La mia mamma*

in cui eravamo soli con mio padre, le lunghe giornate d'estate che l'assenza della mamma rendeva interminabili e grigie, nonostante la luce del sole di luglio risplendesse fino a tarda sera. La mancanza della televisione, che comunque non sentivamo come tale, ci dava la possibilità di parlare, a volte di pregare, comunque di rafforzare la nostra unione, permettendoci poi di sopravvivere alla prematura partenza della mamma.

Il ritorno era una festa. Nonostante la stanchezza e la sofferenza che le terapie le procuravano, la mamma mai e poi mai ha dato modo di farcene accorgere. Forse, solo nel suo ultimo mese di vita ha dato qualche impercettibile segno di cedimento dettato dalla sofferenza, come per avvertirci di essere forti, di saper di accettare che da quel letto di ospedale lei non sarebbe più ritornata a casa con noi.

La mamma, in fondo al suo cuore, sapeva e sa, da dove ora si trova, che sarebbe comunque restata sempre con noi, per poi ritrovarci nell'aldilà, dove lei, per un solo attimo, ci ha preceduto.

## 9. La televisione alle ACLI

Quando era viva la mamma non avevamo la televisione. Per vederla si andava al bar del paese. Solo più tardi mio zio, che abitava a Pian dell'Abate, in un podere non molto lontano dal nostro, ne aveva comprata una. Ricordo ancora che l'anno successivo anche un altro nostro vicino l'aveva comprata: per noi era uno scatolone dove apparivano, per alcune ore al giorno, delle immagini in bianco e nero alquanto sfuocate.

Avrò avuto otto o nove anni e in televisione, la domenica sera alle 21, dopo il telegiornale ed il carosello, venivano messi in onda dei bellissimi film a puntate. Bellissimi, dico, per quei tempi in cui l'offerta televisiva era veramente poca, ancor più belli per noi che non avevamo la televisione.

In quel periodo devo aver visto almeno quattro di questi film di sette o otto puntate ciascuno, realizzati proprio su romanzi che sembravano storie vere.

Andavamo al bar del circolo delle ACLI del paese. Al piano superiore del bar, c'era un salone con la televisione. Partivamo alle 20.30 da casa, io, mia sorella e mio padre in moto, la mamma con la bicicletta. Il film iniziava alle 21 e terminava alle 22, prendevamo il gelato e tornavamo a casa felici.

Ricordo di aver visto *La freccia nera*, *Belfagor-Il fantasma del Louvre*, *i Miserabili* e *Il conte di Montecristo*.

Noi bimbi quelle domeniche sera eravamo ansiosi, facevamo fretta al babbo che come al solito si dilungava nei lavori della stalla e cenavamo velocemente. Non volevamo perdere neanche un attimo del film, ma soprattutto volevamo arrivare presto per sederci in prima fila e vedere il Carosello, unica pubblicità di allora, trasmessa

## *La televisione alle ACLI*

rigorosamente sempre e solo dopo il telegiornale delle 20.30 su Rai Uno. Si trattava di cinque filmati di un minuto ciascuno, che iniziavano e terminavano con quella sigla rimasta famosa e che ha fatto storia nella pubblicità televisiva in Italia.

Filmati, semplici, umani, che riportavano scene familiari di vita serena, di famiglie unite e felici, che nulla hanno a che vedere con quelli delle pubblicità dei nostri giorni.

Sarà perché ero bambino, sarà perché eravamo tutti insieme felici, sarà perché quello che vivevamo era una novità, ma quei film, come quelle pubblicità, me li ricordo ancora, nonostante siano trascorsi ormai 50 anni.

## 10. La morte della mamma

La morte di una persona cara è una pagina triste per chi ha avuto modo di viverla e sperimentarla. La morte della mamma è dolorosa mille volte di più, specialmente quando si è piccoli.

La morte della mamma era nell'aria. Lo era da quanto le era stato diagnosticato il tumore, era palpabile nelle persone grandi, ma non in noi piccoli che non conoscevamo la parola morte.

I piccoli sono per la vita, anche noi in quel momento pensavamo alla vita, vedevamo la morte lontana, cose da vecchi. Sono i nonni che muoiono, noi eravamo piccoli ed i nostri genitori non erano né vecchi né nonni. Però la morte era nell'aria, nelle parole dette e non dette, sussurrate a volte, come per poterla esorcizzare. La morte era entrata alcuni anni prima del suo implacabile ed improrogabile arrivo, era entrata il giorno della diagnosi fredda e senza appello, nel momento in cui quel signore in camice bianco aveva sentenziato la parola "tumore".

Ma la forza, la volontà di sopravvivere ad ogni costo aveva allontanato la morte rimandando il giorno della sua vittoria. Il compito di mia madre di allevare i propri figli non le permetteva di morire. Aveva lottato a lungo, instancabilmente, ma alla fine la morte aveva vinto. Aveva vinto sulle sue ormai debolissime forze in quel mattino del 27 agosto 1966, quando il suo cuore aveva cessato definitivamente di battere.

La certezza che la mamma ci avrebbe lasciato l'avevo avuta un mese prima dell'effettiva dipartita. Quel giorno piansi molto.

Durante la notte la mamma si era sentita male e il mattino mio padre era andato a chiamare il medico. La cosa era grave, visto che era stata chiamata anche mia zia Lena. Uscito dalla camera da letto, il

## *La morte della mamma*

medico, a bassa voce, preoccupato di non farsi sentire, disse a mia zia che ormai non c'era più niente da fare: le continue applicazioni radiologiche che aveva fatto per sconfiggere l'avanzamento del cancro, le avevano causato ferite tali da perforarle l'intestino. L'uscita di pus che il mattino era stata scoperta durante l'usuale medicazione della ferita, era dovuto a questo. Non rimaneva che portarla in ospedale dove meglio potevano curarla quegli ultimi giorni ed alimentarla con le flebo, visto che con l'intestino perforato non avrebbe più potuto alimentarsi.

Senza farmi vedere, uscii verso la campagna piangendo, non dissi niente a mia sorella di ciò che avevo sentito dalla bocca del dottore, non dissi niente a nessuno di aver sentito quella condanna inappellabile.

Eravamo a fine luglio, non troppo lontano da casa c'era un campo di granoturco con i gambi ormai alti e le pannocchie ancora verdi ma già ben formate. Ricordo di essermi nascosto lì a piangere. Fu un pianto di rabbia e di disperazione. Rabbia perché mi sentivo impotente di fronte a quel verdetto e disperazione perché non potevo aiutare in nessun modo la mamma: non volevo che ci lasciasse ma non potevo fare niente perché ciò non accadesse. Le parole del dottore mi risuonavano nella testa come pugnolate, stilette che colpivano senza scampo, senza pietà da parte di chi le infieriva, senza possibilità di riparo per chi le riceveva. In quel momento ripensai, come un flash, a tante cose, fatti, parole che ora riescivo meglio a capire e ad interpretare. Come quando, in una lettura, riesci a comprendere quello che stai leggendo, non nel momento in cui leggi, ma solo alla fine, come in un libro giallo in cui solo alla fine scopri il colpevole o in un film di spionaggio la cui storia ti è chiara soltanto quando sullo schermo appare la scritta fine.

Ricordai, ad esempio, quando un paio di mesi prima era morto, in un incidente stradale, un suo nipote, mio cugino, di soli 24 anni. Mia mamma, parlando con chi conosceva la sua condizione, diceva che avrebbe preferito fosse morta lei, visto il suo destino già segnato. Poi ci fu il suo forte interessamento, quella primavera del suo ultimo anno, per cercare di far cresimare anche mia sorella, più piccola di

me, insieme a me, cosa che il Vescovo, da lei direttamente interpellato in Arcivescovado, le aveva negato. Lei, rattristata, andava dicendo che, dopo questo diniego di un aiuto la cui richiesta partiva dal fondo del cuore, non avrebbe avuto il tempo, o meglio la vita, per poter assistere alla nostra Cresima a cui tanto teneva. Ricordo che era così amareggiata per questo aiuto negato, richiesto con il cuore amorevole di mamma gravemente ammalata. Si sentiva defraudata di quel piccolo (per chi lo dava), ma grande ed indimenticabile (per chi lo riceveva), aiuto che le era stato negato, di quell'opportunità non data, tanto che la sua, fin lì integerrima, fiducia nella Chiesa, cominciò a vacillare. Chiedeva di poter essere lei ad accompagnarci a ricevere quel sacramento così importante, il cui sigillo è forza dello Spirito Santo che ci avrebbe traghettati verso la maturità, oltre che nella fede, anche nella vita. Ci avrebbe lasciati, ma più forti e maturi, quando la sua presenza fosse mancata. Ricevemmo la cresima l'anno seguente con lei che ci assisteva dal cielo, nel Paradiso celeste dove nel frattempo aveva fissato la propria dimora.

Mi vennero alla mente i suoi richiami alle monellate che avevo fatto e che magari cercavo di nasconderle, ma che lei, anche dal suo letto, avvertiva ed amorevolmente riprendeva.

Una domenica mattina, al ritorno da messa, ero andato in bicicletta con i miei amici ed ero tornato più tardi del previsto. Ero caduto e mi ero sbucciato un ginocchio e un gomito. Ricordo benissimo che, dovendo passare nella sua camera per prendere l'alcool ed il cotone per pulirmi e disinfettarmi, l'avevo fatto volgendo le spalle per non farmi vedere. La sentivo riposare e respirare lentamente, come se dormisse. Mi bloccò, mi invitò a voltarmi chiedendomi il perché del ritardo, il motivo per cui cercavo di nascondermi e cosa avessi combinato. Ci rimasi male. Dovetti ammettere di aver sbagliato a volerle nascondere quel che mi era successo e che avrei dovuto seguire i suoi consigli: stare sempre attento e vigile e ritornare subito a casa dopo la messa.

Mi passarono per la mente fatti, parole, dialoghi intercorsi tra mia madre e mio padre, magari sottovoce, pensando che noi bambini non li sentissimo. Conversazioni fatte a bassa voce, per cui più

## *La morte della mamma*

meditate, sofferte e per questo più importanti. Finivano sempre con una domanda strozzata perché non aveva risposta, una specie di invocazione al Signore che allontanasse quel calice di dolore. La mamma chiedeva al papà: «Che ne sarà di queste creature? Come cresceranno senza la mamma? Si demoralizzeranno per la mia morte? Aiutali, fai da padre e da madre, non far loro sentire troppo la mia mancanza ora che la fine è sempre più imminente». Questi discorsi avvenivano perlopiù prima dei suoi ingressi in ospedale, ma purtroppo anche quando tornava a casa, combattuta tra la gioia di essere di nuovo con noi e il dolore per la consapevolezza che la sua permanenza in ospedale a nulla era servita. Il male che era in lei la stava consumando lentamente, trasformando la donna forte che era nell'ombra di sé stessa.

Quel giorno piansi, piansi come non mai, piansi molto di più che il giorno della sua morte, piansi, liberandomi nel pianto, dal dolore e dalla disperazione. Non ho mai più pianto e se l'ho fatto ed ancora lo faccio è per la commozione, non per il dolore. Quel giorno non c'era né spazio, né luogo, né tempo per la commozione. Le settimane che seguirono, con la mamma in ospedale, con la flebo quasi sempre al braccio, furono vere e proprie settimane di quaresima e come la quaresima finisce con il Venerdì Santo sul monte Calvario, con la sepoltura nel Santo Sepolcro, la Quaresima di mia madre finì con la sua morte e la sola anima volò verso il Paradiso. Ciò che duemila anni fa è successo, la Resurrezione del corpo, è successo una sola volta, cosa che a noi non è concessa in questo mondo terreno. Ricordo di aver detto a mia madre, un attimo prima che chiudessero la bara, che presto sarei andata a trovarla, che non si sarebbe trovata sola. Ho rivissuto quella stessa scena dopo molti anni quando, con i miei figli, ho visto il film *Marcellino pane e vino*. Scena in cui il protagonista rivolgeva l'accorata richiesta di voler conoscere la mamma. Io l'avevo conosciuta, stavo così bene con lei tanto da non volermene separare. Quel mese di agosto andavo spesso il pomeriggio a trovarla in ospedale e stavo con lei tutto il pomeriggio. Quelle settimane, dopo il pianto di quella mattina, avevo riacquisito una certa serenità. In fondo, la mamma c'era ancora e anche se ammalata

comunque era presente. Cercava di farmi capire che forse non sarebbe più tornata a casa, forse questa volta sarebbe stata in ospedale più del solito, che dovevamo iniziare a vivere senza di lei, o meglio a convivere con la sua assenza. Ricordo che un pomeriggio la mamma mi aveva chiesto di comprarle della caramelle d'orzo, cosa che feci prontamente. Tornato al suo capezzale mentre c'erano anche gli zii di Roma, in quel periodo in vacanza ad Urbania, gettai in malo modo le caramelle verso mia madre invece di dargliele, magari scartate, una ad una. La mamma ci rimase male, forse non se lo aspettava. Mio zio mi riprese pesantemente e anch'io mi rattristai per quel gesto che, senza riflettere, avevo compiuto ma che (lo capii più tardi) non avrei dovuto e sicuramente neppure voluto fare. La Quaresima terminò con la settimana di Passione, la situazione degenerò rapidamente e la mamma si aggravò. Quei giorni il via-vai di gente aumentò, la mamma spesso dormiva sotto l'effetto dei sedativi, non mi lasciavano da solo con lei. Il suo sguardo, se non assente, non era certamente profondo come un tempo. Due sere prima ricevette l'estrema unzione, che ai tempi veniva data solo a chi fosse in reale pericolo di vita. Il destino era compiuto, ma io lo compresi molto più tardi.

La sera prima mio padre mi mandò (non avevamo il telefono) a chiamare la zia Netta perché restasse a dormire con noi mentre lui vegliava la mamma in ospedale. Era la sorella di mio padre, che a volte veniva ad aiutarci per le faccende di casa. Viveva con il marito e figli nella casa dove cambiavamo le scarpe per andare a scuola e che ben conoscevo. Viveva con loro la sorella di mio zio, non aveva una sua famiglia e spesso era poco comprensiva nei confronti dei bisogni degli altri. Si lamentò, ricordo, del fatto che la zia si allontanasse e rimanessero a lei i lavori di casa da sbrigare.

Il mattino seguente, era il 27 agosto 1966, mio padre tornò molto presto. Era in taxi, cosa che non gli era mai capitata, con un'altra zia, la zia Lena anch'essa presente in ospedale a vegliare mia madre. Farfugliò alla zia Netta, che era rimasta con noi, che la mamma era morta e che era venuto a prendere i vestiti per la sepoltura. Aveva il volto stanco, gli occhi rossi dal pianto e dalla notte insonne, ma sereno. Reprimendo a fatica le lacrime, ci disse semplicemente che la

## *La morte della mamma*

mamma era volata in cielo e che il suo ultimo pensiero l'aveva rivolto a noi. Più tardi, avrò avuto 15 anni, la zia Lena, che aveva vegliato la mamma l'ultima notte, mi confidò che l'ultimo pensiero che aveva espresso mia madre, era stato nei miei confronti: sapendomi più grande di mia sorella pensava con il suo cuore di mamma, che fossi io a soffrire e a piangere di più per la sua partenza, perché più grande e pertanto più consapevole di ciò che era successo. Inoltre, ben conosceva la mamma il carattere forte di mia sorella: forse la reputava più preparata di me nel superare questa situazione.

Non ricordo di aver pianto durante il funerale, ricordo tanta gente che ci guardava con commiserazione (cosa che ovviamente capii tanti anni dopo). Ricordo quelli che si avvicinavano ad abbracciarci e a darci un bacio, quelli che tra loro parlavano e, penso oggi, si chiedessero che fine avremmo fatto noi bambini. La compassione espressa in quel momento fu tanta, ma superficiale. Furono tanti gli aiuti promessi in quel momento ma, come tutte le cose che nascono dalla commozione del momento e non dal profondo del cuore, restarono tali.

Il funerale fu grande. Tanti conoscevano la storia di mia mamma, l'intero paese si fermò per assistere al funerale in una chiesa stracolma, ricordo le tante ghirlande che parenti ed amici avevano fatto preparare. Non fu un addio, ma un arrivederci: questo a maggior ragione quando la persona che ci lascia è così importante per noi.

Ricordo di essere stato allontanato un attimo prima che la bara fosse tumulata nella tomba di famiglia già acquistata da qualche mese. Ricordo la gente che si allontanava lentamente, ricordo di essere tornato a casa, solo con mio padre e mia sorella: da quella sera vivemmo in tre per molti anni, vivemmo soli ma comunque, e nonostante tutto, felici.

Voglio infine riportare quanto è stato scritto sul suo ricordino di morte, la voglio pensare così, come mio padre, in quel momento, ha voluto ricordarla.

*Le mie origini, la mia storia*

*La gelida morte  
alleata ad un male  
crudele ed inesorabile  
poté facilmente recedere  
la Tua giovane vita;  
ma il Tuo spirito,  
che nella fede aveva trovato  
sempre alimento e sostegno,  
superata la prova,  
si ancorava al cospetto  
sicuro di Dio.  
Da lassù continuerai  
quello che ti stava più a cuore:  
la dolce cura di Sposa  
la santa missione di Madre.*

## 11. Il podere in affitto

Devo ritornare a parlare di mio padre, di ciò che è stato per me, di ciò che ha fatto per noi figli. Mio padre credeva fermamente che l'unico sbocco per riuscire ad emergere, per poter avere delle possibilità nel futuro, fosse lo studio. Voleva credere che l'unico modo per noi figli di uscire da quella vita fatta di sofferenze e tribolazioni, fatta di sopraffazioni, prepotenze, soprusi, ingiustizie, arroganze e prevaricazioni, fosse lo studio. Lo studio non livella, e questo lo sapeva bene, ma fornisce i mezzi per poter rispondere con cognizione di causa a chi tenta di sopraffarti. L'ignoranza è una malattia, è la peggiore infermità che un uomo debba subire senza la possibilità di avere mezzi per combatterla e magari vincerla. Avevamo finito le medie, ci eravamo iscritti e frequentavamo le superiori, le esigenze e le necessità aumentavano ed il podere in cui abitavamo non ci forniva il necessario sostentamento. Mio padre ne era consapevole, ma non voleva e non ha scelto la via, forse più semplice e comoda, che chi conosceva la nostra situazione, ci suggeriva e consigliava. Non ha scelto la strada di andare via dalla campagna per fare il bracciante o il manovale. Ciò non gli avrebbe permesso né di seguire i figli, né tanto meno di avere le risorse per mandarli a scuola. Non ha seguito il consiglio di emigrare in Germania o in Svizzera dove tanti, usciti dalla campagna, andavano in quel periodo. Così facendo, forse qualche soldo in più si poteva rimediare, ma i suoi figli in Italia da chi sarebbero stati seguiti? Avrebbero, una volta soli, continuato a studiare con l'interesse, con la responsabilità e l'impegno fino al momento dimostrati? Di questo, pur avendo estrema fiducia in noi, non poteva esserne certo. Non ha seguito nemmeno il consiglio di chi voleva che noi figli abbandonassimo la scuola per andare a fare

i braccianti o gli operai non so dove. Che futuro avremmo avuto da braccianti? Il nostro futuro da operai sarebbe stato forse migliore? Saremmo caduti, come si suole dire, dalla padella alla brace. Mio padre si stava già sacrificando per noi, questo sacrificio doveva pur servire a qualcosa, doveva pur avere uno scopo, un fine che doveva portare ad un futuro, se non migliore, aperto comunque a più possibilità, ove gli orizzonti fossero più ampi, gli spazi più percorribili, ove la libertà che nasce dallo studio e dalla cultura, si frapponesse alla miseria di cui l'ignoranza è spesso sinonimo ed evidenza.

Mio padre ha creduto in ciò ed ha vinto. Non di quelle vittorie che ti portano subito qualcosa in tasca, che ti danno gli onori della cronaca o che ti consegnano alla reverenza ed al rispetto dagli sconfitti. È stata comunque una vittoria, quella di chi ha portato a termine ciò cui credeva, quella che ha smentito coloro che non credevano possibile ciò. Mio padre ha dovuto lottare da solo contro fratelli e cognati che lo prendevano per un sognatore quando idealizzava il futuro di noi figli, ma da solo è riuscito a conseguire la meta. Avere portato alla laurea i suoi due figli, ad una laurea col massimo dei voti e lode. Quel giorno ha pianto di gioia, pur sapendo che quello non era il fine ma il mezzo, non l'arrivo ma la partenza, una partenza con nuovi mezzi, con mezzi che nessuno dei nostri progenitori si era potuto permettere. Eravamo tra i primi laureati della generazione dei Ciacci e dei Ducci dall'inizio del mondo. Oggi può sembrare banale, ma immersa nella realtà del momento, questa era comunque una riscossa, un traguardo insperato ma raggiunto. In quei momenti mio padre avrà pensato a sua moglie, allo sguardo materno con cui ci aveva accompagnato durante la sua vita terrena, sguardo che mio padre aveva ereditato e del quale si era fatto carico dal giorno che la mamma ci aveva lasciato, alla sua raccomandazione, sul letto di morte, di farci studiare, di fornirci le ali con cui poter volare.

Dopo la morte della mamma, mio padre non ha pensato di risposarsi, di rifarsi una vita, e questo non solo per l'amore che lo legava alla giovane moglie che lo aveva troppo presto lasciato solo ad accudire due bambini così ancora bisognosi di una mamma. Lo ha fatto principalmente pensando al nostro futuro piuttosto che al suo. Ben

## *Il podere in affitto*

sapeva che se si fosse risposato, la nuova moglie probabilmente non avrebbe permesso a noi figli di continuare gli studi, non si sarebbe fatta carico di sacrificarsi per noi fino a tal punto. Gli scenari potevano essere diversi, ma tutti avrebbero forse portato allo stesso risultato: dover abbandonare la scuola, e questo non lo voleva. Se la nuova moglie non avesse avuto figli, malvolentieri avrebbe fatto delle rinunce per figli che comunque non erano suoi, se invece li avesse avuti e magari non fossero stati interessati a continuare gli studi, come avrebbe accettato dei sacrifici per far studiare noi? Mio padre queste ipotesi le aveva pensate tutte nei periodi di solitudine che i lavori agricoli gli regalavano, quando il lavoro lascia spazio alla mente per percorrere le strade dell'immaginazione, per vagare negli imperscrutabili meandri del futuro, lasciando le mani, ormai esperte, a completare il lavoro con movimenti noti che diventano automatici. Una sera ci ha esternato queste sue incertezze, ma oggi penso certezze, che voleva diventassero nostre, voleva conoscere il nostro parere. Ha parlato apertamente perché certe decisioni coinvolgono tutti e devono essere prese con l'accordo di tutti. Nei momenti di bisogno ci si deve aiutare, solo così si potranno superare le difficoltà che la vita ci impone di affrontare, combattere e vincere se non ne vogliamo essere travolti. Se il nostro interesse era di continuare gli studi, l'unica possibilità era stare insieme, di aiutarci nei lavori di campagna, gli unici che possono convivere con il periodo scolastico. Le stagioni della scuola possono ritenersi complementari e non conflittuali con le stagioni della campagna. L'estate, in cui si concentrano i lavori agricoli, coincide con il periodo in cui la scuola è sospesa. L'inverno, in cui si concentra l'impegno a scuola, coincide con il periodo in cui i lavori in campagna si riducono al minimo. Restano le stagioni intermedie, ma se ben ci si organizza, si può riuscire a fare entrambi. Si era presentata in quell'anno l'opportunità di prendere in affitto un podere a metà collina non molto lontano da casa, un podere molto più grande del nostro. Un podere che, se ben gestito, poteva portarci quelle risorse indispensabili e resesi ormai necessarie per permetterci di proseguire gli studi. Era però un impegno per tutti e tutti dovevamo mettere la nostra parte per il buon fine di questa iniziativa, ma era

l'unica strada percorribile. Io e mia sorella abbiamo detto di sì. Avevo ormai 15 anni: avrei dovuto iscrivermi alla seconda superiore e mia sorella alla prima. Ci siamo rimboccati le maniche ed abbiamo iniziato questa nuova avventura abbandonata 10 anni dopo, quando la laurea di entrambi aveva sancito la positività e validità della scelta fatta quel giorno. Lo scopo era stato raggiunto, le difficoltà e le fatiche dimenticate!

Nostro padre poteva con fierezza ribadire quello in cui aveva sempre creduto: di aver investito nella cultura dei figli! Alla fine poteva orgogliosamente dire di aver fatto l'investimento migliore.

In questo terreno, condotto in affitto e per cui libero da vincoli di mezzadria, mio padre ha potuto sperimentare nuove colture, cosa che non avrebbe potuto fare nel podere di casa. Può sembrare una libertà banale, ma è di straordinaria importanza per chi per tutta la vita è stato costretto a chiedere permesso. Per fare un esempio, è la stessa differenza che c'è tra chi sta in affitto e chi vive in una casa di proprietà. Quest'ultimo gode di possibilità all'altro negate. Mio padre ha iniziato la coltura del grano duro che godeva in quel tempo di incentivi statali. Andammo sempre avanti, rispettando le rotazioni agrarie, indispensabili per una corretta agricoltura, a seminare grano duro invece di quello tenero. Ricordo il Cresco, quando ancora nella zona era conosciuto e seminato da pochi, retaggio di un cambiamento sempre molto lento che ha accompagnato la vita delle campagne. Il grano duro era anche leggermente pagato di più.

Mio padre, nel suo piccolo, fu un precursore nell'utilizzo delle nuove sementi che andavano proponendosi e che assicuravano una produzione maggiore, anche se solo di recente sono venute a conoscenza che si tratta di un grano geneticamente modificato, ottenuto sottoponendo altre varietà a bombardamento con raggi X o gamma. Queste informazioni infatti non venivano date agli agricoltori. Da noi ci furono alcuni contadini che tardarono ad utilizzarle, tanto che è rimasta celebre la canzone che un nostro vicino cantava argomentando la scelta di non affidarsi alle nuove sementi.

*Il podere in affitto*

*Quant' è l'ann  
tutti i gréni fann.  
I' armét giò el mi róss  
e quant è l'ann  
un po' ne fa anca ló.*

.....

Quando l'anno è buono  
tutte le qualità di grano producono bene.  
Io semino ancora il mio rosso, (*gentil rosso*)  
e quando l'anno è buono  
un po' ne fa anche lui

.....

Segno che pur di non affidarsi al cambiamento, ci si accontentava di quello, anche se poco, che si raccoglieva.

Piantammo barbabietole da seme, carote da seme, erba medica, orzo, avena, qualche volta, ma solo marginalmente, il granoturco, la cui produzione era sempre e comunque scarsa causa la siccità della zona. Un grosso lavoro era richiesto dalle viti, ma almeno il raccolto non andava diviso con nessuno. L'uva, per la maggior parte Trebbiano, veniva venduta e solo in parte veniva vinificata da noi, compatibilmente con la disponibilità di botti che avevamo in cantina. Un anno, la cui produzione fu eccezionale, ne vendemmo un'intera camionata vicino a Iesi, in una cantina di produzione e vinificazione di Verdicchio. Questo fatto lo racconto ancora oggi scherzando su come dal Trebbiano si può fare del Verdicchio, basta portare l'uva nella cantina giusta.

Il podere, chiamato *Il Mulino*, era grande e le strade di accesso erano ben tre, ma una sola permetteva di arrivare con i mezzi come moto ed automobili direttamente alla casa padronale. Le altre strade erano percorribili solo a piedi, con il carro trainato dalle vacche o dal trattore.

Quando si lavorava ai Fuschi, la parte più occidentale del podere, si passava per “colle di Scanci”, si lasciava la moto o la vespa in un punto dove arrivava la strada sterrata e si proseguiva a piedi per quello che era poco più di un viottolo. Era la via complessivamente più breve anche se il tratto da fare a piedi era lungo. Era la strada maggiormente percorsa quando, ancora senza trattore si usavano, come mezzo di traino, le vacche.

Da questi campi si vedeva, dall’altre parte della vallata, oltre al fosso, il podere di San Pietro dove abitava un mio amico di scuola, diventato 20 anni dopo, sindaco di Urbania.

Quando si lavorava nella parte centrale del podere, si transitava per Ca’Lacina, dove si lasciavano i mezzi per proseguire l’ultimo tratto a piedi. Da qui era possibile raggiungere abbastanza facilmente la casa padronale senza dover fare il lungo percorso che passava per l’Orsaiola. Era il percorso che facevamo con la bicicletta, quando noi figli non avevamo la patente.

Ma la strada più comoda ma purtroppo più lunga, era quella che passava per l’Orsaiola, transitabile fino alla casa padronale e che usammo maggiormente gli ultimi anni, quando avevamo la patente ed usavamo per i piccoli trasporti il furgoncino, prima un Lambro, poi un Ape.

Ricordo i pomeriggi primaverili ed autunnali al ritorno da scuola, dopo un frugale pranzo riscaldato, prendevo la moto, un vecchio Ceccato da 98 cc (più tardi una vespa 150) e mi dirigevo velocemente verso dove, già dal mattino, si trovava mio padre. Ricordo le calde giornate estive trascorse, spesso senza far ritorno a casa per il pranzo, mangiando pane ed affettati, cetrioli e pomodori raccolti dall’orto che in questo podere serviva proprio a questo scopo. A volte arrivava mia sorella con una pentola di pastasciutta, il più delle volte penne al sugo. Era un pasto caldo che si consumava magari sopra il carro usato come tavolo, all’ombra di una quercia o di un oppio. Il vino si portava da casa, mentre l’acqua fresca sgorgava da una fonte lì vicino: si raggiungeva percorrendo un piccolo viottolo con gli scalini fatti sul terreno che portava al fosso, ai margini del quale era stato costruito un deposito munito di rubinetto. Questo deposito, in mattoni, era

## *Il podere in affitto*

costruito lateralmente al fosso, all'ombra della folta vegetazione, particolarmente ricca ai margini di questi piccoli ruscelli. L'acqua che vi sgorgava era fresca e pura di sorgente.

Ho trascorso interi estati in quel podere. Il lavoro mi piaceva, come mi piaceva la calma, il silenzio che vi regnava. Il podere confinava con il bosco verso la parte a monte e con il fosso verso la parte a valle. L'unico confinante era un signore simpatico e chiacchierone, come lo sono tutte le persone costrette a vivere isolate e con pochi contatti. Per andare nel nostro podere passavamo davanti a casa sua e ci costringeva a fermarci per andare in cantina a bere un bicchiere di vino con lui, per fargli compagnia. Lo spillava direttamente dalla botte, davanti alla quale aveva messo uno sgabello in cui comodamente si sedeva. Il suo viso rosso non necessitava di controllo per sapere che il suo tasso alcolico era già molto al di sopra di quello necessario per essere ubriachi!

Il lavoro proseguiva a volte fino a notte fonda, specialmente durante il raccolto dei cereali e l'aratura. Ricordo i primi anni in cui la mietitura veniva fatta con le poche mietitrebbie presenti. Queste, per rispondere alle richieste di tutti, venivano usate anche durante la notte, almeno quando il tempo lo permetteva. Erano le notti ventose ed asciutte, il vento caldo impediva il formarsi della rugiada che avrebbe impregnato le spighe di umidità e quindi non avrebbe reso possibile la trebbiatura.

Erano notti spettrali, la polvere nascosta dalle tenebre appariva alla luce dei fari disegnando un paesaggio inusuale e sconosciuto. Si parlava con gli amici di come stava andando il raccolto, su come quel campo o quell'altro avesse risposto alle aspettative, erano momenti felici come lo sono i momenti della raccolta, momenti in cui uno assapora il gusto della ricompensa di un intero anno.

Altro scenario si presentava in un altro lavoro che usualmente veniva fatto anche di notte, quello dell'aratura. Di giorno l'afa era opprimente: al caldo dei raggi del sole che colpivano dall'alto, quasi verticalmente, nelle assolate giornate di luglio ed agosto, si sommava il caldo che trasmetteva il motore del trattore. Durante le ore più calde era quindi impossibile arare. Arrivava la sera e sembrava un peccato

smettere. Il sole rosso all'orizzonte preannunciava il bel tempo per il dì seguente, i suoi raggi avevano perso il vigore delle ore precedenti e la temperatura diventava piacevole. Mi fermavo un attimo per una parca cena consumata lì sul campo, quando la luce si attenuava e faceva spazio al tramonto, quando le ombre prodotte dei raggi del sole si allungavano a dismisura lasciando posto al crepuscolo che precede la sera. Riprendevo con entusiasmo e passione il lavoro che sapevo rubato al riposo e per questo maggiormente gratificante. Sapevo anche che sarebbe stato più produttivo: di notte il motore del trattore, meglio raffreddato, esprimeva più potenza. Potevo spingerlo a fondo, come se avesse una marcia in più. Questo mi permetteva di arare una superficie maggiore di terreno in minor tempo.

Lentamente le ombre del buio mi avvolgevano completamente nascondendo i contorni delle colline e dei campi circostanti, isolandomi dal resto del mondo. I soli fari del trattore disegnavano coni di luce che illuminavano davanti il solco e dietro l'aratro.

Così da solo fantasticavo fino alle prime luci dell'alba, quanto il sole rosso faceva capolino dalle colline opposte da dove mi aveva lasciato, pensavo al mio futuro, non pensavo certo a quel giorno di alcuni anni dopo quando il medico pronunciò la sentenza, un giudizio senza appello: siringomielia.

Sull'altro fronte della collina, oltre al fosso dell'Orsaiola, abitava un mio coetaneo. Suo padre era proprietario di vari poderi, fino a quel tempo gestiti a mezzadria. In uno di questi la sorella oggi gestisce un agriturismo che a volte frequento per i pranzi ottimi che prepara. Era il tempo dell'esodo dalle campagne da parte dei mezzadri. Venendo a mancare chi, fino a quel momento lavorava nei suoi poderi, il mio amico iniziò ad inserirsi stabilmente nel lavoro di campagna. Questo lo costrinse ad abbandonare gli studi appena finita la terza media obbligatoria. Sto pensando ora ciò che è stato della sua vita: solo, senza una moglie, senza figli, con l'amarezza di chi ha voluto continuare a vivere in campagna e con il lavoro della campagna. La sua vita ricopia fedelmente quella di tutti coloro, anche se pochi, che a quei tempi hanno fatto la sua stessa scelta. La cultura moderna riserva, a chi ha continuato a vivere nelle campagne, solitudine, isolamento

## *Il podere in affitto*

ed emarginazione oltre all'impossibilità, o quasi, di trovare una compagna disponibile a condividere ciò che di bello e di brutto, ma unico ed indimenticabile, la vita agreste riserva. Dobbiamo comunque a loro se vecchi sapori non sono ancora dimenticati, se possiamo ancora gustare cibi genuini e se, magari in ferie, possiamo ammirare paesaggi da sogno, che ci portano indietro nel tempo: campi arati dal profumo di terra appena smossa, campagne biondegianti di grano pronto per la mietitura, con le spighe ormai ricurve dal peso dei chicchi che chiedono di essere raccolte. Se possiamo sentire il profumo forte dell'autunno che proviene dai grappoli di uva maturi sostenuti dai tralci ormai stanchi, se in primavera ci è concesso sentire il profumo di erba verde e in estate la fragranza della frutta matura, se possiamo ancora vivere in un ambiente umano, in cui la natura ci è amica, lo dobbiamo a loro.

In quei dieci anni ho maturato la mia esperienza contadina: da una agricoltura poco meccanizzata, dove ancora i trattori erano riservati a pochi e non si conosceva la mietitrebbia per la raccolta del grano e degli altri cereali e dove ancora il lavoro manuale aveva un peso notevole sulle colture agricole, sono passato ad una meccanizzazione più spinta, dove ogni famiglia aveva i propri mezzi; la raccolta, non solo dei cereali, ma anche dell'erba medica, del granoturco, dei girasoli, la cui cultura andava diffondendosi, avveniva con le moderne autolivellanti in grado di operare su qualsiasi terreno, anche il più scosceso. Anche grazie a questo, negli ultimi anni ho potuto assistere ad una controtendenza: campi abbandonati e lasciati incolti sono stati rimessi a coltura, ridando più slancio e credibilità alla campagna. Inoltre l'avvento di colture e sementi più idonee ad una raccolta meccanizzata e di produttività superiore e, soprattutto, gli incentivi che la Comunità Europea ha iniziato ad elargire, hanno dissuaso i pochi rimasti ad abbandonare le campagne per percorrere le dolorose strade dell'esodo, da altri intraprese.

Voglio ricordare questo mio amico il cui nome è Amedeo e che continua a lavorare in campagna, voglio ricordarlo per quello che ci lega e ci accomuna, la forza, il carattere, la determinazione di portare avanti e fino in fondo quello in cui crediamo. Quando vado dal

## *Le mie origini, la mia storia*

macellaio del paese che può permettersi di vendere carne locale, nei miei ormai frequenti *ritorni alle origini*, mi capita spesso di comprare la carne del suo allevamento e posso garantirvi che è una Carne con la C maiuscola. La mangio anche qui a Milano, perché prima di partire per il ritorno ormai tappa obbligata è la macelleria Nova G.S. ed un acquisto di quell'ottima carne non manca mai.

## 12. La raccolta dei tartufi

Mio padre è stato un tartufaio, uno dei primi e quindi più importanti raccoglitori di tartufi della zona in cui è vissuto, Urbania.

Esistono molte specie di tartufi, ma il più pregiato è quello bianco, ormai introvabile e per questo di costo inavvicinabile. Le zone tipiche per la raccolta di questo prezioso tubero in Italia sono due: una quella intorno ad Alba nel Cuneese, nelle dolci colline del Monferrato, il cui terreno soffice e fertile dà origine al famoso tartufo d'Alba; ed una intorno ad Acqualagna, paese del Montefeltro, ove le colline altrettanto dolci ma il cui terreno più duro ed asciutto dà origine ad un tartufo bianco ancora migliore di profumo e sapore, anche se di aspetto non altrettanto rotondeggiante e gradevole alla vista.

Per questo, il tartufo nel mondo è sinonimo di Italia, ed in Italia è sinonimo di Alba. Ma molto del tartufo che passa per Alba è tartufo del Montefeltro

Mio padre ha iniziato l'attività di *cavatore* nel primo dopoguerra. La passione, legata all'utilità economica che ne derivava, al contrario della caccia, ha fatto sì che questa attività fosse anche il suo doppio lavoro. Nei primi anni, fino al 1968, i cavaatori in zona erano tre, i due fratelli Rossi e mio padre. La zona a disposizione era grande, il raccolto buono, ma il prezzo basso. Essendo purtroppo un bene non di prima necessità, il suo uso era, come lo è tuttora, riservato ai ceti più ricchi del paese che in quel periodo iniziava a decollare. Era comunque quello il periodo storico che a posteriori è stato chiamato "il miracolo economico", in cui il commercio dei tartufi, che i primi anni del dopoguerra era praticamente inesistente, anche se a fatica, iniziava ad affermarsi. I tre si dividevano le zone, senza sovrapposizioni inutili, ma senza neanche lasciarne scoperte delle altre. Si era creato

tra di loro, magari inconsciamente, un patto di non belligeranza che li portava ad un mutuo rispetto utile a tutti e tre. Il rispetto consisteva nel non invadere il terreno altrui permettendo ad ognuno di cacciare su un terreno in cui gli altri non avrebbero cacciato. I tartufi, al pari dei funghi, con i quali condividono la modalità di formazione e crescita, hanno un ciclo di vita molto breve in cui sono commestibili, che va tra il momento di inizio maturazione ed il momento di fine maturazione. Questo è periodo in cui è possibile rintracciarli. Infatti i tartufi, al contrario dei funghi, crescono sotto terra e la loro ricerca viene affidata ai cani, opportunamente addestrati all'utilizzo dell'olfatto. Camminando con il naso a terra, sui terreni in cui il cavatore li porta, setacciano il terreno in lungo e in largo annusando finché non individuano il punto da cui esce il profumo. Puntano, annusano, cercano, riannusano di nuovo finché non trovano il punto preciso sotto il quale si trova il tartufo. A questo punto il cane inizia a scavare con le zampe fino a quando il cavatore lo allontana di qualche passo ringraziandolo con un bocconcino e continuando con il *vanghíno*, stando attento a non rovinare il prezioso tubero. Ricordo benissimo che gli anni seguenti alla morte di mia mamma, gli anni '67-'68, ed in parte '69, furono tre anni di una raccolta fantastica in quantità e qualità. Nei mesi di raccolta che vanno da fine settembre a fine dicembre, non passava giorno che mio padre non tornasse a casa con nel tascapane almeno tre chili di tartufo bianco, il più pregiato. Il prezzo, già basso, si abbassò di più, ma veniva compensato dalla quantità elevata. Il lato negativo di tanta abbondanza fu che nel giro di quei tre anni, dai tre cavatori che si dividevano la zona, si ritrovarono in un centinaio a dividersi un bottino che, dagli anni successivi, ritornò ad essere normale. I tre cavatori si ritrovarono una concorrenza inattesa, dovettero mettere in atto tutta la loro furbizia, la loro competenza, scaltrezza e conoscenza per poter competere con i nuovi arrivati, più giovani e prestanti nelle lunghe camminate in quei terreni impervi, anche se meno determinati nel perseverare di fronte agli insuccessi che spesso si incontrano.

Contemporaneamente, l'utilizzo del trattore per le arature, ora più profonde, e l'abbandono della pulizia del sottobosco, insieme al

## *La raccolta dei tartufi*

generale peggioramento dell'habitat naturale causato dall'abbandono delle campagne e dall'utilizzo smodato di concimi e pesticidi, hanno portato ulteriormente alla riduzione della produzione dei tartufi. Va anche considerata l'ulteriore diminuzione di produzione causata dall'aumento di cavaatori che non rispettavano il loro naturale ciclo biologico di formazione e crescita.

Mio padre, pur riducendo l'attività con il passare del tempo, è sempre andato per tartufi. La sua esperienza, la conoscenza dei posti, la competenza nell'addestramento dei cani, lo aiutarono a fronteggiare una concorrenza a volte sleale e comunque, data l'età, ad armi impari. Ha continuato ad andare a tartufi fino a che le forze glielo hanno permesso, fino a pochi mesi dalla sua morte.

I tartufi si raccolgono praticamente tutto l'anno, ma ogni stagione ha i propri tartufi. Il più pregiato, il tartufo bianco, si raccoglie nei mesi di ottobre, novembre e dicembre. Il babbo partiva presto il mattino quando ancora era buio o alle prime ore dell'alba, dopo aver governato le vacche, fatti allattare i vitellini ed averci svegliato per andare a scuola. Partiva con un paio di cani, con pane e biscotti nel tascapane. Il pane era per lui, per calmare la fame che si sarebbe fatta sentire durante il giorno, i biscotti per i cani che, lasciati perennemente affamati, venivano ricompensati per il tartufo trovato. Partiva a piedi o con l'Ape, a seconda del percorso (*giro*) che avrebbe fatto. Si incamminava velocemente per arrivare prima degli altri sui luoghi di caccia. Con gesti rapidi e segnali precisi indirizzava i cani sui posti dove potevano trovarsi i tartufi. Li incitava con una voce decisa, che i cani ben conoscevano, ad annusare con la certezza che prima o poi il tartufo si sarebbe trovato e che per loro la ricompensa sarebbe stata sicura. Non portava acqua da bere, né vino, beveva da qualche fontana o da qualche pozzo che incontrava durante il cammino, i cani invece si abbeveravano nelle pozzanghere. Non portava neppure le sigarette, anche se era un fumatore. Il tempo passava rapidamente, come rapidi erano i passi di mio padre. Guardava a terra per scoprire le impronte di qualcun altro che in mattinata fosse già passato, in tal caso si guardava intorno per cambiare percorso. Annusato il tartufo, il cane iniziava a *ruspare* velocemente con le zampe anteriori, segno

che da lì arriva il profumo. Appena mio padre si accorgeva, con un comando secco diceva al cane di smettere, si avvicinava e controllava che il tartufo, se in superficie, non fosse già in vista. Dava un pezzetto di biscotto al cane incitandolo a proseguire, se pur lentamente, per meglio indirizzarne la posizione. Sicuro della posizione, allontanava il cane e proseguiva lo scavo con l'attrezzo che portava sempre in spalla, il *vanghino*. L'operazione veniva eseguita meticolosamente per non rischiare di danneggiare il tartufo ed estrarlo possibilmente integro. Il cane era lì ad aspettare guardando. Estratto il tartufo, mio padre glielo faceva annusare, gli dava un piccolo colpo sulla testa come gesto di gratitudine ed il resto del biscotto. Da tartufaio esperto quale era, infine richiudeva meticolosamente la buca.

Ci vuole molta pazienza a cercare i tartufi! Spesso passano ore e chilometri di strada tra boschi e campi senza che se ne trovi uno. Bisognava farsi coraggio e far coraggio ai cani nel proseguire la ricerca. Demoralizzarsi porta a fermarsi e rinunciare, ma chi si ferma è perduto.

La perseveranza deve essere così forte che, anche dopo una giornata andata a vuoto, la successiva si deve ripartire con l'entusiasmo della prima volta, entusiasmo che va trasmesso agli amici a quattro zampe, indispensabili nella ricerca del prezioso tubero.

Il tartufo bianco cresce intorno ai fossi in luoghi umidi ma non acquitrinosi, lungo le sponde ricoperte da salici, querce, pioppi e platani. Il terreno, preferibilmente morbido e sciolto, meglio ne permette l'attecchimento estivo e il suo successivo sviluppo, il sottobosco deve essere pulito, liberato dai cespugli e dai rovi. La carenza di pulizia del bosco ha come conseguenza una produzione minore di tartufi, come sta accadendo oggi.

I tartufi possono nascere anche nei campi, sotto le querce o nei confini dove una volta erano presenti pioppi o salici, che magari indicavano la presenza di piccoli canali di scolo. Ma anche qui i mutamenti avvenuti con l'avvento delle nuove macchine agricole, hanno eliminato questi ostacoli e con essi l'habitat naturale del tartufo, le arature profonde hanno poi fatto il resto. Nelle nostre zone vengono raccolti anche i tartufi neri come lo *scorzone*, presente praticamente tutto l'anno, con

## *La raccolta dei tartufi*

buccia ruvida e spessa, il meno pregiato, poco commercializzabile e che per questo si usa nelle frittate. C'è poi il *nero di campo*, più liscio e che si trova da inizio inverno a metà estate, usato al posto del bianco perché meno costoso e presente quasi tutto l'anno. Infine il *pianello*, il più pregiato dei neri, così chiamato perché nasce ai margini delle piccole radure dei boschi di più alta quota, da ottobre a fine primavera.

Devo ricordare che mio padre seguiva con trepidazione le piogge di agosto: da esse dipendeva come sarebbe stata la stagione di raccolta del tartufo ed in particolare di quella del tartufo bianco.

Devo concludere questo capitolo, anche se da altre parti già raccontato, spiegando come l'importanza dei tartufi sia stata determinante nella nostra vita, dove per nostra intendo quella mia, di mia sorella ed ovviamente di mio padre. I tartufi hanno rappresentato quel significativo introito che ci ha permesso di disporre dei mezzi indispensabili nel proseguire gli studi. Se io e mia sorella abbiamo pagato le tasse universitarie e comprato i libri, lo dobbiamo in buona parte ai soldi dei tartufi che mio padre con la caparbietà significativamente espressa dal soprannome che portava, quello di "grand'uomo", ha continuato a trovare, meglio dire *cavare*, fino alla fine della sua vita.

Sarà per questo che ancora oggi, a più di trenta anni dalla laurea che ha posto termine a quella indispensabile dipendenza, ho un rispetto inconscio per i tartufi, per quello che hanno rappresentato, per quello che mi hanno permesso di fare.

## 13. La raccolta del fieno

Fine maggio è la stagione del fieno. I campi di erba medica sono di un verde che diventa scuro: l'erba matura è pronta per essere tagliata. Fatta asciugare al sole direttamente sul campo, sperando che non piova, diventa fieno che, raccolto e portato nel fienile, servirà per l'alimentazione dei bovini durante la lunga stagione autunnale ed invernale. Quand'ero piccolo si riportava sciolto, caricato su carri trainati dai buoi. In seguito acquistammo, insieme al trattore, una pressa che permetteva di imballare il fieno, facilitando enormemente il raccolto, il trasporto, la successiva sistemazione in fienile e il suo utilizzo durante tutto l'anno.

Quando si raccoglieva sciolto, se il tempo non prometteva bene e non si aveva tempo per portarlo a casa appena pronto, si facevano nei campi dei mucchi a mo' di piccolo pagliaio, in modo che la pioggia non lo bagnasse tutto. Il fieno che prende acqua perde moltissimo di qualità, appetibilità e sostanza energetica. Se invece veniva portato a casa, si facevano i pagliai sulla cui sommità si metteva della paglia meno pregiata. Il pagliaio, costruito intorno ad un palo alto anche 10 metri, era costituito da una prima sezione cilindrica che si raccordava ad una parte conica e terminava a punta. Questa forma permetteva di riparare il fieno dall'acqua, che scivolava via in superficie senza entrare facendo marcire il tutto. Anche fare un pagliaio è arte. Durante la sua costruzione si doveva compattare in maniera uniforme, facendo in modo di lasciare la zona centrale sempre più alta e compressa perché le gocce d'acqua scivolassero all'esterno.

La parte centrale del pagliaio veniva caricata di più perché su di essa poggiava il cono e dunque, ad un peso maggiore avrebbe potuto corrispondere un maggior cedimento. Il bordo invece andava

## *La raccolta del fieno*

mantenuto uniforme, con le paglie volte verso l'esterno. Sui pagliai a volte ci si metteva del sale che aveva la doppia funzione di rendere il fieno più appetibile e mantenerne più a lungo la conservazione, specialmente se la qualità non fosse stata delle migliori (magari per colpa delle abbondanti piogge). Pochi sanno che la raccolta del fieno è un'operazione critica: si effettua la seconda metà del mese di maggio e si deve avere il bel tempo. Quando il maggengo (così si chiama l'erba medica, dal periodo del taglio principale, che è in genere a maggio) è pronto e di consistenza giusta, si effettua la falciatura. Questa ai tempi dei miei nonni veniva eseguita a mano con la falce fienaia (*fàlcneia*) che permetteva di fare l'operazione stando in posizione verticale. Il manico, di legno, aveva due impugnature: con la sinistra si impugnava il manico all'estremità, con la destra quello intermedio. Era questo braccio che comandava l'operazione e faceva lo sforzo maggiore. Diversi uomini, uno dietro l'altro, partendo dal lato a valle del campo e procedendo trasversalmente, iniziavano lo *sfalcio* del *maggéngo*.

Più tardi, quando mio padre era giovane, comparvero le falciatrici trainate da una coppia di buoi o vacche. Questa fu una prima rivoluzione, riducendo di molto il lavoro umano. Si passò poi alla meccanizzazione vera e propria, passando dalle motofalciatrici, mezzi leggeri con barra falciante frontale condotte da una persona che poteva stare o seduta su di un carrello nei terreni pianeggianti o procedere a piedi nei terreni più impervi. Si guidava con un manubrio su cui c'erano i comandi. Più tardi apparvero le barre falcianti montate sull'impianto di sollevamento idraulico posteriore dei trattori, sia a ruote che cingolati. Queste, con l'andare del tempo, furono perfezionate: da un sistema a barre falcianti si arrivò ai dischi rotanti, che permettevano larghezze di taglio maggiori e maggiore velocità di avanzamento (che il massiccio utilizzo dei trattori a ruote, in sostituzione dei cingolati, permetteva). Questo ovviamente significava maggiore produttività. Dopo il taglio, il maggengo, per diventare fieno e quindi poter essere riposto in fienile senza putrefare, doveva asciugarsi per almeno un paio di giorni prima di venire raccolto. Questo era un periodo critico perché, in caso di pioggia, la qualità

del fieno si impoveriva molto e la raccolta era più complicata. E, se la qualità era scadente, si doveva poi tenere per tutto l'anno! Proprio per ridurre il tempo di essiccazione, comparvero le condizionatrici che, oltre al taglio, schiacciavano il fieno spremendone la parte acquosa: riducendo così i tempi di essiccazione, si potevano concludere taglio e raccolto addirittura in giornata.

Fino a quarant'anni fa il fieno veniva portato a casa con il carro trainato da buoi, sciolto e caricato con forche di legno. Sul carro saliva una persona che aveva lo scopo di sistemarlo in modo da riempire il carro. Giunti sull'aia di casa si rovesciava il carico e si procedeva con un altro carico. Altre persone si dedicavano a fare il pagliaio: con la forca si infilzava il fieno e si portava direttamente sul pagliaio da terra ma, quando l'altezza non lo permetteva, si saliva in equilibrio sullo *scalone*. Si sono poi viste le prime presse, trainate dai trattori. Erano azionate attraverso la presa di potenza del trattore (*presa cardanica*), collegata ad essa da un giunto cardanico, che azionava il sistema di raccolta e di confezionamento delle balle di fieno.

Si doveva preparare il fieno in lunghe strisce (*landróni*) larghe circa un metro ed a distanza di circa 3 – 5 metri a seconda della densità di fieno. Questo lavoro veniva fatto con il ranghinatore, anch'esso trainato da un trattore, ma in genere piccolo per non danneggiare troppo il fieno calpestato. Il sistema di raccolta della pressa era costituito da una coclea ruotante posta orizzontalmente e trasversalmente al *landróne*. Durante l'avanzamento, i ganci del naspo raccoglievano e sollevavano la striscia di fieno, che una successiva coclea trascinava dentro la camera di compressione dove veniva confezionata la pressa a forma di parallelepipedo. Questa aveva una sezione quadrata, così come il pistone alternativo che comprimeva il fieno. Il funzionamento era simile a quello di un motore a scoppio: il pistone nel lato dell'ingresso del fieno aveva una lama da taglio. Un sistema meccanico regolava la lunghezza della pressa. Il sistema di chiusura della stessa era costituito da due aghi che, in corrispondenza dell'ultimo colpo utile del pistone, attraversavano la pressa dal basso trascinando al loro interno gli spaghi che, con i relativi spaghi tesi superiormente ed opportunamente annodati all'estremità, completavano la pressa.

## *La raccolta del fieno*

Successivamente si procedeva a raccogliere a mano queste presse, si caricavano sul carro e si portavano nel fienile. Il lavoro era notevolmente ridotto e si aumentava di molto la produttività.

Ancora più avanti comparvero le rotopresse, macchine confezionatrici che non usavano la tecnica di compressione alternativa, energeticamente più dispendiosa, ma una tecnica rotativa che, oltre ad essere più economica, danneggiava meno il fieno e permetteva di fare balle di forma cilindrica molto più grandi (pari a 10 volte le precedenti a forma di parallelepipedo), riducendo così i tempi di lavoro e la fatica.

Ma le rotoballe erano di più difficile stoccaggio. Ecco allora riapparire, negli ultimi tempi, quelle a forma di quelle parallelepipedo, ma di dimensioni notevolmente maggiori e movimentabili esclusivamente con forche meccaniche.

## 14. La storia del grano

Il prodotto più importante della produzione agricola della zona in cui ho vissuto, e che ha accompagnato anche la vita dei miei antenati, è senz'altro il grano.

Fin dall'antichità, per i popoli del Mediterraneo, il pane è stato l'alimento principale, dal quale dipendeva la sopravvivenza. Le tecniche di semina, produzione e raccolta sono state ovviamente diverse nel corso del tempo, fino ad arrivare ai giorni nostri. Parimenti il ruolo che il pane ha avuto nel corso della storia, ha subito modifiche importanti, passando da alimento principale ad alimento secondario, come ai giorni nostri. Dico questo, ahimè, perché oggi il pane è visto come alimento povero e per i poveri. Senza andare troppo indietro negli anni, è stato l'alimento principale per necessità, perché la carne, alquanto più costosa, era riservata ai giorni di festa e alle famiglie abbienti. Penso che attualmente il consumo sia al di sotto di quello che una sana ed equilibrata alimentazione richiederebbe.

Un altro motivo, almeno in Italia, di abbandono del consumo di pane, è legato, a mio avviso, alla ripresa economica del dopoguerra che ha portato lentamente ad un certo benessere e, come conseguenza negativa, al rinnegamento del passato e delle sue abitudini, anche quelle alimentari. Da ciò è derivato un consumo, spesso esagerato, di alimenti che prima non ci si poteva permettere, abbandonando quelli chiamati poveri, tra cui, appunto, il pane.

La riduzione dell'importanza del grano ha portato, di pari passo e in meno di un secolo, alla riduzione del suo valore monetario.

Appena 70 anni fa, quando un quintale di grano costava 100 lire e la giornata di un bracciante era pagata 5 lire, produrre un quintale di grano richiedeva molto lavoro (oggi moriremmo tutti di fame,

## *La storia del grano*

nonostante l'impiego degli extracomunitari). Ricordo che il ciclo del grano iniziava con l'aratura che, ai tempi dei nostri nonni, era eseguita con trazione animale. Fino a 80 anni fa l'aratro, già fortunatamente metallico, non era ancora a punto fisso, si doveva quindi tenere saldamente con la forza delle braccia, trainato da una o due coppie di buoi. In quegli anni avevano comunque cominciato a fare la loro comparsa anche quelli chiamati a punto fisso, sempre trainati da una o due coppie di buoi, ma che permettevano al contadino di fare meno sforzo con le braccia. Si continuò per un po' di tempo ad utilizzare il primo nei terreni più scoscesi, in cui la maggior pendenza poteva far sì che il secondo si rovesciasse. Solo nei terreni di pianura si poteva arare a *due mani*, mentre in quelli collinosi si poteva arare ad *una mano*. Ma questo vuol dire che, fatto il solco, si doveva tornare indietro scarichi per iniziare il tragitto successivo: un percorso a vuoto con relativa perdita di tempo!

Ci si alzava alle tre del mattino, si governavano i buoi, si sistemava la stalla e per le quattro, quattro e mezza, si usciva in direzione dei campi, che potevano essere distanti anche mezz'ora di cammino. L'alba trovava già i miei nonni al lavoro. Erano le ore più produttive, la temperatura era più bassa, gli animali meno stanchi. Penso che il detto "il mattino ha l'oro in bocca" possa discendere da questo. Alle sette arrivava la donna di casa (veniva chiamata così la donna, tra le cognate, di maggior età, quella che per questo era preposta alla gestione familiare e che aveva, tra le varie incombenze, anche quella di preparare il cibo) con il cesto della colazione, ci si fermava per un quarto d'ora e si mangiava, mentre le bestie riposavano. La colazione era a base di pane, uova, pomodori, zucchine ripiene, fagioli e qualche volta salumi. Si beveva mezzo bicchiere di vino e, a volte, si mangiava la frittata preparata con olio, cipolla e pomodori a pezzettini.

Il lavoro riprendeva fin poco dopo le dieci. Il sole iniziava a scottare, i buoi erano stanchi e si tornava a casa. Si riprendeva alle tre del pomeriggio (non c'era l'ora legale) per poi ritornare all'imbrunire, quando spesso il sole rosso all'orizzonte era presagio di bel tempo per il giorno seguente.

In pianura si arava sempre con due coppie di buoi, la coppia davanti veniva condotta da un ragazzino, spesso da un bambino, anch'esso utile nei lavori agricoli di quei tempi.

Per arare un ettaro di terreno in pianura ci volevano almeno quattro giorni. In collina si poteva, se il terreno non troppo duro lo permetteva, usare una sola coppia di buoi, ma non bastava una settimana per arare un ettaro di terra. A volte, per eseguire arature più profonde, ad esempio per la coltura del granoturco, venivano attaccate tre coppie di buoi sullo stesso aratro.

Quando avevo 16 anni comprammo il trattore, un piccolo trattore con un aratro monovomere. Impiegavo circa otto ore per arare un ettaro di terreno. Oggi, con trattori di potenza superiore ai 200 cavalli e con l'utilizzo di aratri plurivomere (fino a quattro e cinque vomeri), si ara un ettaro di terreno in poco più di un'ora.

Il sole cocente dell'estate e le prime piogge autunnali maturavano il terreno, sgombrandolo dalle erbacce e rendendolo ricco e fertile, di quella fertilità naturale che la combinazione del sole e dell'acqua ci regala da millenni. Una volta non si usavano concimi né diserbanti, tutto era naturale, compreso l'unico concime a disposizione: il letame.

Ad ottobre veniva eseguita l'erpicoltura, questa volta con una sola coppia di buoi. Questa attività aveva lo scopo di sradicare le erbacce nate nel frattempo e livellare il terreno per prepararlo alla semina. Con la trazione animale era necessario un giorno intero per preparare un ettaro di terreno. Quand'ero giovane, io ci mettevo poco più di un'ora mentre oggi, con i nuovi trattori più potenti e con erpici di larghezza fino a 6 metri, ci si mette meno di mezz'ora.

La semina veniva (e viene) eseguita tra il 25 ottobre ed il 10 novembre, dopo aver controllato il giusto periodo della luna. Non doveva esserci luna piena, ma calante. La semina in luna crescente avrebbe dato luogo ad un raccolto ricco di paglia, ma con spighe piccole per cui povero di grano. Il giorno prima della semina il terreno veniva ulteriormente rimosso superficialmente con un erpice a zig-zag che livellava il terreno per la successiva semina. Ai tempi dei miei nonni la semina veniva eseguita a mano *a spaglio*: si teneva un secchio pieno

## *La storia del grano*

di grano con il braccio sinistro e con il destro si riempivano pugni di grano che veniva gettato sul terreno muovendo il braccio con ampi e regolari movimenti rotatori. Ne venivano usati tra i 150 e i 180 chilogrammi per ettaro e ci si impiegava almeno mezza giornata. Un altro uomo ripassava ancora con l'erpice a zig-zag il terreno appena seminato per interrare subito il seme ed evitare frodi da parte degli uccelli. Più avanti, nel dopoguerra, comparve la seminatrice, prima quella trainata dalle vacche, essendo un'attività che richiedeva un tiro modesto. Questa era larga circa 1,5 metri, mentre quella successiva, trainata dal trattore, di dimensioni maggiori, era larga dai 2 ai 3 metri e permetteva di spandere contemporaneamente anche il concime. Si impiegava più di un' ora per ettaro. Oggi è stato abbandonato il concetto di spandere il concime durante la semina, sono state infatti introdotte altre macchine adibite a questa operazione. Le moderne macchine sono a funzionamento pneumatico per maggior regolarità di semina, hanno una larghezza di lavoro superiore ai 4-5 metri, il caricamento da carro-silo e permettono una produttività ben superiore ai 2 ettari per ora. Inoltre, non bisogna dimenticare che la maggior quantità di semente per ettaro usata, per permettere una maggiore resa, è di circa 250 chili, contro i 150 di 80 anni fa.

Il lungo inverno lasciava riposare sotto il terreno i chicchi di grano che germogliavano appena i primi raggi di sole riscaldavano il terreno. In realtà il grano poteva germogliare i primi di dicembre, ma si manteneva molto esile e le foglie rimanevano filiformi per meglio resistere ai freddi invernali ed in particolare alle gelate notturne. Le abbondanti nevicate coprivano il terreno come una coperta facendo in modo che la temperatura non si abbassasse troppo e comunque mai sotto zero, evitando le gelate. Questo era d'auspicio per un buon raccolto, tanto che c'è il detto: «Sotto la neve pane».

Per aiutare lo sviluppo durante il mese di febbraio, quando i rigori invernali lasciavano spazio alle prime giornate tiepide ed i germogli iniziavano a prendere vita, si spandevano sul terreno i concimi azotati il cui duplice scopo era quello di dare energia subito disponibile (come gli zuccheri per gli uomini) e riscaldare il terreno durante la loro decomposizione. Mentre durante la semina si usavano concimi

complessi a base di fosforo, potassio ed azoto, quello della primavera è solo a base azotata. Componente base è l'urea. Molti anni dopo mi è capitato di progettare strutture e parti di impianto proprio per la produzione di urea, ma questa è la sorte. All'inizio della primavera, ai tempi dei miei nonni, il grano veniva *sarchiato*: con la zappa si estirpavano le erbacce che inevitabilmente crescevano in mezzo al grano, e tra queste la zizzania, nominata anche nel Vecchio e Nuovo Testamento. Squadre di persone, partendo dalla parte bassa del campo, proseguivano verso l'alto, con l'accortezza di non estirpare le piante buone. Questa pratica, alquanto dispendiosa in termini di risorse umane e pericolosa per il rischio di danneggiare il grano, ho avuto modo di conoscerla quando ero ancora bambino, ma ho visto e vissuto il suo abbandono grazie, diciamo così, all'avvento dei diserbanti chimici. Questi hanno ridotto enormemente l'impegno per tale attività, ma hanno purtroppo portato all'estinzione di parte di flora e di fauna che non avremo più modo di conoscere.

In questo periodo ci si metteva nelle mani di Dio affinché la stagione fosse clemente ed il raccolto buono. Dal raccolto dipendeva la vita dell'intero anno, un cattivo o scarso raccolto condizionava la vita dell'intera famiglia e la incamminava verso un anno di fame e di stenti. Ai tempi dei miei nonni il raccolto veniva fatto manualmente, tagliando il grano con la falce. Quando le spighe iniziavano a biondeggiare il capoccia decideva di dare inizio a quella attività che, se pur dura e pesante, era vissuta in maniera gioiosa, con la stessa gioia con cui una donna, se pur conscia della fatica e del dolore, affronta le doglie del parto, perché sa che è la conclusione di un percorso che la porta alla pienezza del suo essere donna. Il frutto del raccolto è l'essenza della vita perché è fonte principale del suo sostentamento. Tutti i componenti della famiglia, uomini, donne, ragazzi, alcuni braccianti e, a volte, qualche vicino di casa con cui ci si scambiavano le giornate lavorative, iniziavano il taglio con falci a forma di mezzaluna, abbrancando con la mano sinistra a grossi pugni mazzi di spighe e tagliandoli a circa 50 – 60 centimetri dalla sommità. Il grano a quei tempi era moto alto, la paglia tanta, la resa in grano bassa. Lo sfalcio veniva eseguito curvandosi un poco in avanti e si

## *La storia del grano*

procedeva in modo semicircolare, l'uno di fianco all'altro. I pugni di spighe così tagliate venivano appoggiati sopra *le secce*, così veniva chiamata la parte inferiore del gambo del grano, e si raccoglievano in *manèlle*. Altre persone si occupavano di fare i covoni con la pressa a mano. Questo attrezzo serviva per raccogliere in covoni il grano appena tagliato e poterlo accatastare prima di portarlo sull'aia per la trebbiatura. In genere erano i bambini che si occupavano di portare le *manèlle* ad una persona adulta che, munita della pressa, le metteva una sopra l'altra poi, completato il covone, abbassava la barra a scatti fino a stringerlo saldamente. Si legava il tutto con un filo di ferro e così, completato il covone, si procedeva oltre. La mietitura durava due o tre settimane. A volte, se il tempo era inclemente, anche di più. Si mieteva prima l'orzo, poi il grano senza la resta, poi il grano con la resta, che si maturava più tardi, ed infine l'avena. La fatica era tanta ma c'era anche la soddisfazione di vedere il frutto della ricompensa per il proprio lavoro. Ci si aiutava tra vicini, si riusciva così a fare il lavoro più in fretta.

Si iniziava all'alba, appena le prime luci lo permettevano. Alle sette la donna di casa portava la colazione in un canestro di vimini, coperto da un telo di cotone a quadretti blu. Ci si sedeva sotto una quercia che nei campi non mancava mai. Si stendeva il telo per terra e per primo si metteva il pane già tagliato a fette, poi non mancavano le uova sode o una frittata con la cipolla o le patate, fette di lonza o prosciutto, fagioli, pancetta, qualche volta sardine sott'olio o sotto sale, pomodori, patate lesse tagliate a fette ed insaporite con olio, sale, prezzemolo ed aceto. Come variante, ci potevano essere uova con piselli o frittata con vitalbe e stridi.

Il vino c'era sempre, ma era per i grandi. I piccoli bevevano acqua, magari mischiata con qualche goccia di vino. Alle undici si terminava. Il sole alto nel cielo bruciava e non lasciava scampo, il sudore si mescolava alla polvere ed alla pula che le spighe rilasciavano in abbondanza, le braccia e le gambe erano segnate dalle escoriazioni che le paglie procuravano. Il pranzo veniva consumato in cucina. Si mangiava un pasto frugale come lo erano i pasti dei giorni feriali. Si preparava il battuto con una fetta di lardo tagliata a pezzettini che,

insieme alla cipolla , si metteva nel tegame di coccio.

Questo era posto nel camino, sopra il treppiede con sotto la brace. Il soffritto mandava un odore aspro ed invitante! Si aggiungeva un po' di conserva di pomodoro sciolta nell'acqua o, se c'erano, i pomodori maturi, direttamente passati al setaccio. Si lasciava cuocere a fuoco lento per più di due ore. Per rendere più appetitoso il tutto, si aggiungevano fagioli, ceci o, quando la stagione lo permetteva, piselli. Al centro del camino troneggiava il caldaio con l'acqua mantenuta in ebollizione per l'ora di pranzo. L'economia povera non sempre permetteva di fare la pasta con le uova, più spesso, durante la settimana, veniva fatta senza e, vi assicuro, non era certamente delle migliori. Con questa si preparavano i *quadrelloni*, tagliati da una sfoglia non troppo sottile.

All'arrivo dei familiari si gettava la pasta nel caldaio(*caldè*) in cui già bolliva l'acqua, si cuoceva in due o tre minuti e lasciava un'acqua torbida di farina. La pasta era sempre scotta e di aspetto coloso. Vi si aggiungeva il battuto fatto nel tegamino di coccio e si serviva, così calda, in tavola. Il sapore era appena decente, questo merito del battuto. Il pasto non risultava certamente ipercalorico e l'obesità era sconosciuta.

A volte, anche durante la settimana, si riusciva a mangiare come la domenica o i giorni di festa, un piatto di tagliatelle all'uovo con sugo, fatto con carne di coniglio o pollo, più raramente di oca o di anatra. Dato che queste ultime erano molto grasse, ne bastava poco. Se invece si trattava di coniglio, si usava più lardo per insaporire il sugo e rendere le tagliatelle un po' più saporite. Ma la fame era sempre molta e non si andava tanto per il sottile. A volte, nei giorni di festa, si facevano i *quadrellini* in brodo, questi erano fatti con la stessa sfoglia delle tagliatelle, ma con meno uova nell'impasto. Si tagliavano più piccoli di quelli fatti con la sfoglia senza uova. Si usava il brodo di pollo o tacchino, si tagliavano di dimensioni maggiori se il brodo era povero e fatto con solo pomodoro, sedano, cipolla, sale ed insaporito con un battuto di lardo. Di secondo, oltre ai pochi pezzetti di carne usati per il sugo o per il brodo, ci si accontentava di pancetta a fette con salvia e vino e della *bagiana* con le fave (perlopiù cotte con le

## La storia del grano

bietole). Un'intera fetta di pane si mangiava per ripulire il piatto dagli avanzi di sugo. Di carne se ne consumava poca, prevalentemente nei giorni di festa. La carne bovina od equina e la pasta "compra" (pasta industriale) erano una rarità.

Si riprendeva alle tre, il sole pian piano volgeva ad ovest ed i raggi sempre più obliqui permettevano di resistere al caldo ancora affannoso. Alle sette di sera si faceva la cena (*ambrenda*) anch'essa sui campi per poi proseguire il lavoro fino a notte. Si svolgeva come la colazione, salvo qualche variante, spesso erano gli avanzi del pranzo, con l'aggiunta di un piatto di fave cotte, specialmente se gli altri cibi scarseggiavano. Di verdura se ne usava molta ed era direttamente raccolta dall'orto.

Terminata la mietitura, si doveva tagliare quella parte di gambo che rimaneva sul terreno, cioè le stoppie (*le secce*). La tecnica e la modalità di taglio erano simili a quelle del taglio del fieno, anche se ben maggiore era la difficoltà nel raccogliere, portarle a casa e fare il pagliaio. Quattro o cinque uomini, uno di seguito all'altro, con ampi movimenti di braccia, azionavano la falce fienaia (*falcnèia*) tenendola saldamente con le mani. Le paglie dure non volevano adattarsi ed ammorbidirsi come quelle più sottili e tenere del fieno, alla stregua di un cavallo selvaggio che non accetta il morso, che non conosce la mansuetudine necessaria per accettare il comando del padrone ed essere addomesticato. La stoppia non era mansueta!

Non ricordo di aver mai assistito alla mietitura eseguita a mano con la falce, se non in piccola parte per fare le aperture (*la strèda*) intorno ai campi per il passaggio della falciatrice trainata dalle vacche prima e dalla mietilega trainata dal trattore poi.

Sulla falciatrice una persona azionava con le braccia una specie di rastrello che abbatteva le spighe del grano appena tagliato, raccogliendole su di un piano basculante collegato alla falce, tenuto leggermente inclinato ed azionato da un pedale. Appena riteneva che la *manèlla* fosse sufficientemente grossa, abbassava il piano, lasciando andare il pedale e con la forza delle braccia spingeva la *manèlla* indietro con il rastrello che aveva in mano. Azionando di nuovo il pedale, ricominciava l'operazione mentre le vacche o i buoi

continuavano il loro lento ma costante cammino.

Dietro passavamo noi bambini e ragazzetti, prendevamo le *manèlle* e le spostavamo per lasciare lo spazio vuoto per il passaggio successivo. L'inizio di una tecnica di raccolta del grano, da puramente manuale a mista, chiamiamola parzialmente meccanizzata, è coincisa con una rivoluzione delle varietà di semi proposti per al semina. Fino a quei tempi il seme non veniva mai rinnovato, il grano da semina veniva selezionato dal raccolto precedente e veniva seminato sempre lo stesso. Questo portava ad un imbastardimento del seme che anno dopo anno produceva spighe con il gambo sempre più alto, sempre più ricche di paglia, ma più povere di grano, soggette ad allettamento in caso di lunghe piogge. Arrivarono in quel periodo sementi nuove, più ricche di grano e più povere di paglia, con il gambo più basso, ovvero più adatte ad una raccolta meccanizzata fino al momento improponibile per grani dallo stelo così alto. Erano le prime sementi transgeniche, sementi che l'uomo, con la scienza, aveva migliorato per aumentarne la resistenza, la produttività e aveva reso di dimensioni più atte alla raccolta meccanizzata. Avevano inizio le coltivazioni con semi ottenuti con tecniche nuove, che avrebbero rivoluzionato il mondo agricolo, tenuto fino allora fuori dalla scienza. Con queste nuove sementi, trattate in laboratorio con tecniche biologiche e radiologiche, si smise di utilizzare il grano raccolto l'anno precedente come semente per la semina autunnale, in quanto cresceva poco e male. Si dovette comprare ogni anno la semente nuova presso il consorzio, così come si acquistavano i concimi o i pochi mangimi per gli animali. Ricordo la qualità *San Pastore* dal colore particolarmente rosso, con la spiga senza *resta*. Ricordo il *Mentana*, con la spiga con la *resta* più ricco in paglia, di qualità meno pregiata ma di maggiore produttività. Si piantavano entrambi, per vari motivi. Innanzi tutto, avendo dei cicli di maturazione diversi, permettevano di avere una raccolta più dilazionata nel tempo e quindi di raccogliere entrambe le qualità al momento giusto. Non avendo poi la stessa struttura, davano la loro maggiore produttività in condizioni climatiche primaverili diverse: il *San Pastore* resisteva anche a piogge abbondanti, che rendevano invece critica la crescita e la maturazione del *Mentana*

## *La storia del grano*

il quale, a causa delle sue spighe ricche di *resta*, tratteneva l'acqua e si appesantiva fino a cadere a terra. Seminandoli entrambi ci si assicurava comunque che almeno uno dei due garantisse un raccolto buono: la saggezza contadina consigliava di diminuire i rischi! Non ultimo, la convenienza. In quel periodo la farina di grano tenero era di importanza notevole in casa, si usavano più o meno due quintali di grano all'anno per ogni persona della famiglia. Di pane se ne consumava molto, veniva fatto in casa, così come la pasta e i dolci. Si usava il proprio grano che veniva portato, un quintale per volta, dal mugnaio per ottenerne 75 kg di farina, 20 di semola e 5 di crusca; 5 chili di farina andavano al mugnaio come corrispettivo del lavoro. Ora, era conveniente avere un grano la cui farina fosse ottima, come quella ottenuta dal *San Pastore*. Il *Mentana*, che produceva farina meno pregiata, veniva venduto.

Negli anni '60 apparvero anche le mietitrici che, oltre a tagliare il grano, lo raccoglievano in covoni, e questo semplificò ancora il lavoro. Apparvero in seguito delle applicazioni alle motofalciatrici che permettevano la raccolta del grano già legato in covoni. Il lato positivo era che, avendo il taglio frontale, non c'era la necessità di nessun intervento manuale per l'apertura dei passaggi, il lato negativo era che i covoni, essendo particolarmente piccoli, necessitavano di molto tempo per sistemarli nei cavalletti.

Negli anni '70 la raccolta del grano venne rivoluzionata grazie alla comparsa delle prime mietitrebbie che nel giro di pochi anni, prima nei terreni pianeggianti, poi anche su quelli di collina, sostituirono completamente la raccolta tradizionale. L'utilizzo delle mietitrebbie segnò un passaggio fondamentale tra il vecchio ed il nuovo modo di affrontare il duro e difficile lavoro dei campi. In quel periodo di abbandono delle campagne conseguente all'esodo degli anni '70, si vedevano già troppi terreni incolti che punteggiavano le nostre campagne. Di fatto, dopo l'avvento delle mietitrebbie, tra queste le autolivellanti, di terreni incolti non se ne videro più ed ancora oggi, a 40 anni di distanza, le nostre campagne risultano integralmente coltivate.

Naturalmente anche gli altri cereali seguirono la stessa storia. Nel giro

di pochi anni anche altri prodotti quali girasoli, sorgo, granoturco, barbabietole da seme, carote da seme ed erba medica, vennero raccolti con la mietitrebbia, rivoluzionando per sempre, anche se in ritardo, il lavoro di raccolta nei campi.

Le moderne autolivellanti permettono oggi, in ogni tipo di terreno, una raccolta superiore a 80 quintali per ora o, se vogliamo, più di 2 ettari/ora di superficie. Se pensiamo che tutto questo è realizzabile con un solo uomo, è facile fare un confronto con l'apporto umano di appena 60 anni addietro e capire quanto la meccanizzazione abbia contribuito ad ammodernare il lavoro nei campi.

Accanto alla modernizzazione meccanica, del tutto accettabile anzi auspicabile, l'agricoltura si sta modernizzando anche nelle tecniche biologiche che coinvolgono sia il mondo vegetale, con la produzione di sementi transgeniche, sia il mondo animale con le tecniche di clonazione. Queste, non sono scelte sempre condivisibili e la "buona fede" di chi le propone non sempre è credibile, in quanto spesso nascondono logiche di interesse di multinazionali senza scrupoli. La nascita, o meglio rinascita di interesse da parte di molti all'agricoltura biologica, dimostra, per fortuna, che molti ancora credono in un'alimentazione sana. Gli alimenti sani sono quelli naturali e quanto prodotto da manipolazioni genetiche non ci dà adeguate rassicurazioni sulla bontà di ciò che mangiamo.

A proposito del lavoro che precede la trebbiatura, ovvero quello di riportare i covoni sull'aia per costruire la barca, ho un ricordo. Avrò avuto 12 o 13 anni, dopo una mattinata di lavoro sotto il sole di luglio, per pranzo mia zia Netta aveva preparato come primo piatto i *quadrellini* in brodo, buoni, saporiti, fatti con una sfoglia di uova e farina e cotti in brodo di pollo, quindi altamente energetici, ma che io non reputavo sufficienti per l'attività pesante fatta in mattinata. Lo credevo un piatto per ammalati e non per noi uomini veri, per uomini duri: volevo un bel piatto di tagliatelle al ragù. Ho detto: «Questi sono troppo piccoli, non mi vanno giù». Al sentire ciò, ci fu una risata generale e qualcuno mi fece notare che, se erano piccoli, sarebbero andati giù meglio. Non ricordo di aver più mangiato dei *quadrellini* in brodo fatti a mano così buoni! Ringrazio chi, facendo

## *La storia del grano*

quella battuta, mi spinse a mangiarli. Purtroppo oggi non siamo così ferrei ed intransigenti nell'alimentazione dei nostri figli, ci arrendiamo ad ogni loro capriccio, negando loro, di fatto, la possibilità di conoscere ed apprezzare la varietà e la ricchezza che la nostra dieta mediterranea propone, con i suoi alimenti variegati e naturali, con i suoi numerosissimi piatti di indiscusso valore e che tutto il mondo ci invidia.

Voglio, alla fine di questa parte, evidenziare come l'agricoltura dei miei nonni fosse arcaica, di sopravvivenza, ma la capacità personale permetteva degli obiettivi che venivano conseguiti senza mezzi, piccoli passi in avanti raggiunti con determinazione e spirito di sacrificio. Passare dalla falciatrice nata per il taglio dell'erba, a quella modificata sia pure in modo semplice per il taglio del grano, ha portato ad una notevole riduzione del lavoro di mietitura. Analoga cosa posso dire per le motofalciatrici che, nate inizialmente per il taglio dell'erba, furono modificate per la mietitura del grano. Il ricordo di questi fatti mi commuove e nello stesso momento mi riempie di soddisfazione pensando ai miei nonni e ai miei genitori che, con scarsità di mezzi, ma con tanto ingegno, sono riusciti a migliorare comunque.

## 15. La trebbiatura sull'aia

Terminata la stagione della mietitura iniziava quella della trebbiatura. Questa veniva programmata: si studiava il percorso che, casa per casa, avrebbe fatto la trebbiatrice e il tempo, podere per podere, necessario per la trebbiatura, programmandone così le tempistiche. Qualche giorno prima della data prevista, si portavano sull'aia i covoni che nei campi erano stati precedentemente accatastati in *cavalletti* (circa 14 a 18 covoni, se fatti a mano, o da una sessantina se fatti con la mietilega). Questi ultimi erano costruiti con il duplice scopo di non fare appoggiare le spighe sul terreno e di proteggerle dalle intemperie. Per costruirli, veniva messo il primo covone a terra appoggiato sui gambi e con le spighe rivolte verso l'alto, per non metterle a contatto diretto del terreno. Successivamente, sui quattro lati (a formare una specie di croce) si opponevano i covoni a due a due alternativamente sui quattro lati, avendo cura di mettere le spighe verso l'interno del cavalletto. Il *cavalletto* veniva completato con un covone posto in sommità che aveva lo scopo di proteggere gli altri dalle intemperie e di renderlo stabile. Sulla *treggia*, usata sui terreni in pendenza dove il carro poteva rovesciarsi, o sul carro (*biroccio*) usato sui terreni pianeggianti, i covoni venivano caricati e portati nell'aia dove veniva costruita la *barca*. Questo lavoro era svolto in pochi giorni dalla trebbiatura, per scongiurare possibili incendi che avrebbero distrutto il lavoro dell'intero anno.

Il giorno della trebbiatura era un giorno di festa, era il giorno della ricompensa. Era anche il giorno, per noi mezzadri, dove si sentiva più opprimente la presenza del padrone. Metà del raccolto sarebbe andato a lui senza che avesse mosso un dito per produrlo. La trebbiatrice veniva messa di fianco alla *barca* e messa in livello

## *La trebbiatura sull'aia*

dai macchinisti, in genere quattro. Si metteva in tensione la grossa cinghia tra la puleggia della trebbiatrice e quella della macchina motrice. Quest'ultima, prima a vapore e poi a scoppio, fu infine sostituita da un trattore dotato di presa motrice con puleggia. Dietro la trebbiatrice, dove questa vomitava paglia e pula, veniva messo lo scalone che, con il suo sistema di rastrelli trainati da cinghie, portava la paglia fin sopra al pagliaio. Un altro piccolo scalone, del tutto simile al primo, allontanava la pula per farvi un secondo pagliaio.

Ai tempi dei miei nonni la trebbiatrice, lo scalone e la macchina a vapore, venivano trainate con i buoi, attraverso strade spesso impraticabili. Nei miei ricordi ho in mente il trattore che trainava la *tradotta*, costituita dalla trebbiatrice con dietro lo scalone.

All'inizio si suonava la sirena per dare l'avviso a tutti dell'inizio della trebbiatura, c'erano complessivamente dalle venti alle trenta persone, a seconda della dimensione del podere e quindi della dimensione della *barca* da trebbiare.

Il numero minimo di persone impegnate nella trebbiatura era costituito da:

n. 4 *macchinisti*

n. 4 uomini della *squadra* (passavano i covoni dalla *barca* alla trebbia)

n. 4 addetti alle *mine* (scarico grano - le *mine* erano recipienti metallici con due manici per misurare il grano e ne contenevano circa mezzo quintale)

n. 5 addetti a costruire il pagliaio della *paglia*

n. 1 addetto a costruire il pagliaio della *pula*

per un totale di 18 addetti

Il numero massimo di persone impegnate nella trebbiatura era costituito da:

n. 4 *macchinisti*

n. 4 + 4 uomini della *squadra*

n. 4 + 4 addetti alle *mine*

n. 5 + 5 addetti al pagliaio della *paglia*

n. 1 + 1 addetti al pagliaio della *pula*

per un totale di 32 addetti

Tra questi c'erano i vicini di casa con i quali ci si scambiavano le *giornate*.

Si iniziava presto il mattino, appena la luce tenue dell'alba lo permetteva. La colazione veniva fatta sull'aia verso le sette, quando già più di 50 quintali di grano erano stati trebbiati. Il fischio della sirena azionata dal *cinturòn* (la cinghia che collegava la puleggia del trattore a quella della trebbia) annunciava la tregua dal lavoro, accompagnato fino a quel momento dalla gradevole temperatura mattutina. Si mangiava attorno ad una tovaglia di tela bianca distesa sul prato, al riparo dalla polvere sollevata dalla trebbiatrice. La colazione calmava la fame che iniziava a farsi sentire. Dopo un quarto d'ora la sirena annunciava la ripresa del lavoro. Il sole iniziava a scaldare e la giacca, indossata fino a quel momento, veniva lanciata sotto la siepe, poco lontano dal trattore. Si andava avanti fino a mezzogiorno, se la barca era abbastanza grande e non si era terminato prima. Verso le ore dieci, undici al massimo, la sirena nuovamente azionata segnalava che erano già stati trebbiati 100 quintali di grano (*sonèva el cent*) Le donne di casa uscivano portando *el ciablòn sal vin* che questa volta veniva consumato senza interrompere il lavoro, ma con grande gioia. A volte, se la *pula* non era tanta, veniva sistemata in un capanno fatto di canne, piuttosto che farne un pagliaio. Al suono della sirena *del cènt*, l'uomo della *pula* usciva dal capanno: il suo era un lavoro che lo relegava alla completa solitudine, lì dentro l'aria diventava irrespirabile man mano che il calore del giorno aumentava e lui, coperto dalla *pula*, era attanagliato da un prurito insopportabile. Era in genere il *semplìotto* del gruppo che suo malgrado accettava questo lavoro. Durante la mattinata i bambini portavano acqua e vino per dissetare i presenti. Il proprietario o il suo fattore, nei poderi condotti a mezzadria, era una figura presente, anche se poco amata. Ben vestito, con la camicia bianca dal colletto inamidato, seguiva minuziosamente il lavoro all'ombra di una pianta, sopravento per non essere investito dalla polvere. Contava con attenzione il numero di mine in uscita, incidendo una piccola tacca con un coltellino su di un bastone verde. Ogni 10 tacche ne incideva una più profonda. Poco dopo mezzogiorno, di nuovo la sirena annunciava una seconda

## *La trebbiatura sull'aia*

tregua: era l'ora del pranzo! Nel frattempo le donne di casa avevano di nuovo steso la tovaglia di cotone, magari la stessa usata per la colazione, sullo stesso luogo della mattina o più in là, sotto l'ombra delle querce o delle acacie sempre presenti intorno a casa, al riparo dal sole cocente. Prima di sedersi, direttamente sul prato, di fianco alla tovaglia, ci si dava una rinfrescata dopo aver scrollato la polvere di dosso, sollevata in quantità durante il lavoro. Si andava ad una fonte vicina, ad un fosso o ad un pozzo se c'era, altrimenti alla vasca dove si abbeveravano i buoi e si faceva il bucato, come da mio zio Egisto a Pian dell'Abate.

L'acqua corrente non c'era e di doccia neanche a parlarne. Di sera, se la trebbiatura terminava presto, si sarebbe andati al fiume per un bagno ristoratore magari approfittandone per pescare qualche pesce da mangiare il giorno dopo: trote, cavedani, carpe e lucci. Le donne nel frattempo, dopo aver cucinato un pranzo, per questo giorno, ricco, avevano già apparecchiato ed iniziavano a servire. Gli ultimi arrivati prendevano i posti peggiori, quelli serviti per ultimo, i più lontani, dove arrivavano i pezzi peggiori. Il pranzo si ripeteva da podere a podere in modo pressoché uguale. Nei poderi grandi le tagliatelle erano con sugo d'anatra ed oca, carne servita poi come secondo con abbondante verdura di stagione, sia cotta come *fagioletti*, pomodori, zucchine e peperoni ripieni, sia cruda come insalata, pomodori e cetrioli. Il pranzo terminava con una fetta di ciambellone che tutti prendevano sorseggiando l'ultimo bicchiere di vino. Dalla qualità di questo, si capiva se il capoccia sapesse fare o no il vino buono. Nei poderi più piccoli, come il nostro, venivano serviti solo i polli perché avevamo un contratto in cui era espressamente vietato allevare tacchini, oche e anatre per limitare il consumo di erba e granaglie. Ma la gente era di meno perché la *barca* era più piccola, quindi serviva meno carne. I *macchinisti*, il proprietario o il fattore, magari con la famiglia, venivano serviti comodamente in cucina, sul tavolo appositamente apparecchiato ed erano loro riservati i pezzi migliori. Inutile dire che il mezzadro viveva questo come una grande ingiustizia. Questo, comunque, a casa mia non è mai successo, mio padre non lo ha mai permesso, per cui da noi si mangiava tutti

insieme e il padrone, eventualmente, si sedeva a capotavola. Celebre è un aneddoto che mio padre ricordava in proposito: alla richiesta fatta da un padrone di portare quel giorno anche la sua famiglia al pranzo, sembra che il mezzadro abbia risposto, curvo sotto il giogo di una sudditanza psicologica: «*Va ben, va ben, tant trenta in meno o trenta in più en fa diferensa*». Quel cibo lo riteneva sottratto ai suoi, che avevano sofferto la fame tutto l'anno. Dopo meno di un'ora la sirena annunciava la ripresa, si andava avanti fino al termine della trebbiatura, dipendeva dal podere, da quanto la barca fosse grande. Ma, in genere, iniziando alla mattina, a metà pomeriggio si terminava e la trebbia veniva portata in un altro podere. Nei poderi particolarmente grandi se si era iniziato in tarda mattinata o dopo pranzo, si proseguiva ininterrottamente anche fino a notte fonda. I macchinisti, in genere, preferivano spostare la macchina di notte per essere già pronti all'alba in un altro podere. Solo alla fine di tutte le operazioni si cenava. Ma il pomeriggio era lungo e duro, la fatica accumulata si faceva sentire, l'arsura e il caldo non venivano alleviate dall'acqua e dal vino che venivano serviti dai bambini, che vivevano la trebbiatura come un giorno di festa. Più in là, il padrone, che si era spostato solo per seguire l'ombra, osservava immobile le operazioni, passando ogni tanto il dito sotto il colletto inamidato della camicia bianca e il fazzoletto sulla fronte, interessato esclusivamente agli uomini impegnati alle *mine*, continuava meticolosamente le sue incisioni su di un secondo bastone avendo completato nel frattempo il primo.

Né io, né mio padre, abbiamo mai assistito alla trebbiatura da quella "posizione". Noi eravamo dentro al girone infernale, non al suo limite. Il padrone osservava la scena simile ad un novello Dante intento a osservare i dannati nell'Inferno della sua Commedia. Avrà visto i dannati rincorrersi ed agitarsi, tra la polvere e il caldo, sudati e con il prurito che non li abbandonava mai. Stremati da una fatica immane che solo la notte avrebbe forse alleviato.

Fra gli anni '60 e '70 per fortuna, con l'invenzione di nuovi macchinari quali la *pressa* per imballare la paglia e la pula, il lavoro divenne meno pesante e inoltre il numero di persone impegnate nella trebbiatura

## *La trebbiatura sull'aia*

si ridusse, se pur di poco. All'inizio degli anni '70, finalmente comparvero anche da noi le mietitrebbie che rivoluzionarono la tecnica di raccolta e trebbiatura del grano, riducendo enormemente il lavoro e la fatica per la mietitura e trebbiatura.

Negli anni '50 vennero emesse leggi più favorevoli per i mezzadri, si era passati dalla divisione del 50% tra proprietario e mezzadro, in vigore fino alla seconda guerra mondiale, al 52% a favore del mezzadro con una legge emessa agli inizi degli anni '50. A metà degli anni '60 poi, la parte a favore del mezzadro venne ulteriormente aumentata: arrivò al 58%. Avevo solo circa 10 anni, ma seguivo con interesse le questioni economiche ed in particolare quelle legate alla suddivisione dei prodotti. Ricordo come questa modifica abbia creato lo scompiglio tra i proprietari che vedevano ridotti i loro guadagni. Approfittando del fatto che buona parte dei mezzadri fosse poco ferrata nella conoscenza della matematica e nelle applicazioni delle percentuali, i proprietari proposero, e penso non in buona fede, un loro modo di intendere il 58%. Parlarono dell'8% e gli stessi mezzadri interpretarono questa nuova legge come quella dell'8%. E così durante la suddivisione dei prodotti, quali il grano, l'uva, il formaggio e nella vendita dei bovini, conteggiavano l'8% sul totale, lo accantonavano per il mezzadro ed il resto veniva diviso a metà.

Quando per la prima volta partecipai ad una suddivisione fatta con questo sistema, nonostante la mia giovane età, intervenni in maniera decisa dicendo che tale procedura non era corretta, spiegai che così veniva riconosciuto il 54% e non il 58%. Quel giorno mi trovai contro anche alcuni mezzadri che non avevano ben interpretato la legge. Perseverai ed alla fine ebbi ragione così che la suddivisione da quel momento venne fatta come prevedeva la legge. Il proprietario non contestò quanto da me asserito, biascicando solo che gli era stato detto di fare così e che non era entrato in merito alla correttezza della suddivisione (ovviamente a suo favore!). Gli altri mezzadri si complimentarono con me perché avevano finalmente capito quale fosse l'applicazione corretta della legge: io, anche in quell'occasione, capii la grande importanza dello studio.

## 16. Il lavoro delle viti

Il lavoro delle viti era un lavoro lungo che poco è cambiato nell'ultimo secolo, almeno fino a quando sono stato nelle nostre campagne.

D'altra parte la meccanizzazione risultava difficile se non impossibile. Lo sfruttamento del terreno, spinto al massimo, aveva portato nelle nostre campagne a quella coltura che va sotto il nome di *seminativo arborato*. I campi erano pieni di lunghi filari di viti sostenute da alberi da frutta (meli, peri, ciliegi, susini, noci) o da aceri-oppio (*oppi*). Le viti erano ancorate da tre fili di ferro, su quello centrale veniva sviluppata la vite in orizzontale, su quello più in basso venivano legati i tralci. Dopo la potatura, su quello alto si ancoravano con le ginestre i tralci nuovi (*getti*) che si sviluppavano a tarda primavera.

Iniziavano le prime giornate tiepide ed asciutte di febbraio, ancora corte, ma che lasciavano presagire la bella stagione. La natura si stava risvegliando e questo si notava dal verde che a stento si faceva avanti coprendo la nuda terra. Bisognava tagliare i tralci prima che nascessero le gemme. Dobbiamo renderci conto che la potatura (tagliare dei rami ad un albero o i tralci alle viti) rappresenta una violenza per la pianta. Il letargo invernale è come l'anestesia per una persona. Gli interventi vanno fatti e conclusi sotto il suo effetto, ritardarli provocherebbe dolore al paziente, così come una ritardata potatura ad una pianta. Ricordo che, al ritorno da scuola, dopo un veloce pranzo, preparato da mio padre e ormai freddo, partivo per i campi dove mio padre era già al lavoro da ore. Mi restava poco tempo prima che il tramonto, con il suo sole all'orizzonte, rendesse fioca la luce e ponesse termine alla potatura, per cui mi ci dedicavo con passione e lena. Stavamo uno di fronte all'altro: io, tagliando i tralci più in basso (quelli da eliminare), facevo il lavoro di sgrossatura; mio

padre, avendo l'accortezza di lasciare in giusta quantità e lunghezza i tralci più forti e vigorosi (quelli da cui ci si potevano aspettare più frutti), completava e rifiniva il tutto.

Era un lavoro rapido, in cui le mani dovevano essere sempre in movimento e le forbici dovevano dirigersi, in modo preciso, proprio nel punto in cui l'occhio aveva deciso si dovesse tagliare. Però, era anche un lavoro ripetitivo e silenzioso, permetteva di pensare e di parlare. Ho tanto parlato, in quel periodo dell'anno, con mio padre, così come penso abbia tanto pensato e meditato mio padre nelle lunghe mattinate in cui era solo. Quando arrivavo al campo lo vedevo triste: era la tristezza della solitudine! Quella che provano tutte le persone sole. Mio padre era solo da quando la mamma, quel 27 agosto del '66, ci aveva lasciati. Era solo, ma con due figli piccoli che avrebbero avuto bisogno di lui ancora per tanti anni. Al mio arrivo si rasserenava e gli si illuminava il viso: la fronte si distendeva e le rughe diventavano meno evidenti. Mi chiedeva della scuola, se il compito fosse andato bene, se l'interrogazione prevista c'era stata e com'era andata. Mi raccontava cos'era successo in mattinata, se qualcuno fosse andato a trovarlo o se fosse andato al paese per compere.

Si parlava di politica, di ciò che di ingiusto i politici propinavano alla gente, magari edulcorando le cose che facevano, sempre e comunque a loro vantaggio o a vantaggio di chi li aveva aiutati ad essere lì e non di chi avrebbero dovuto rappresentare. Molti di loro, specialmente in quel periodo, sia di destra che di sinistra, erano proprietari terrieri: potevano forse fare leggi a favore dei mezzadri? Purtroppo no! E dall'altra parte, poteva un mezzadro essere eletto in Parlamento? No di certo! I burattinai erano sempre gli stessi o figli degli stessi. Non si poteva dire che la democrazia fosse compiuta, era solo una parvenza di democrazia (e, secondo me, lo è anche oggi). La politica era in mano alla casta, era impossibile entrarvi. Mio padre, che per la democrazia aveva combattuto, ne era ben cosciente e per questo addolorato. Si parlava del nostro futuro e della condizione di subalternità che il mezzadro subiva da generazioni, ma che poteva e doveva concludersi con la nostra generazione. Era giunto il momento (e la situazione storica lo permetteva) di dire basta alle angherie ed alle offese subite.

Noi figli del dopoguerra potevamo finalmente pensare di costruirci un futuro migliore. Ma, per non rischiare di avventurarci in un'altra miseria, non c'erano molte strade anzi, ce n'era una sola e si chiamava studio! Mio padre, che aveva fatto la terza elementare da piccolo e aveva preso la licenza elementare al ritorno dalla prigionia, ne era profondamente convinto. Anche a mia mamma sarebbe piaciuto continuare gli studi ma, quando il maestro prospettò a mio nonno l'idea di mandarla alle magistrali, questi rispose bruscamente: "*Adess c'è la sappa!*" (l'aspettava piuttosto il duro lavoro con la zappa) Il discorso si chiuse lì, ma a mia mamma restò sempre il ripianto di non aver potuto proseguire gli studi. Era infatti convinta che, almeno per noi e per chi si trovava nelle nostre condizioni, lo studio fosse l'unica strada percorribile per un avvenire migliore. I miei genitori hanno sofferto per non aver avuto la possibilità di studiare, per non aver avuto quel livello culturale che avrebbe loro permesso di esprimere ciò che avevano ben chiaro dentro. Si sentivano come un pilota che sa di valere molto ma non ha un'auto alla sua altezza, un ciclista che è costretto a correre con una bici senza cambio, un atleta con ai piedi gli zoccoli di legno mentre gli altri hanno le Adidas o le Nike. Loro si sentivano così! Quando mio padre andava in un ufficio per chiedere informazioni, magari su come compilare una domanda, gli veniva detto bruscamente e con un'aria di sufficienza, di togliersi il cappello e di attendere. Un'attesa che spesso non andava a buon fine, tanto che doveva ritornare l'indomani, nonostante ciò significasse un'altra ora di strada a piedi e magari un'altra di pullman. E questo senza giustificato motivo ma solo per un'arroganza fine a se stessa da parte di chi si sentiva superiore perché aveva una divisa o perché era seduto dietro il bancone di un miserevole ufficio. Che brutta cosa approfittare di chi ha bisogno! In questi ultimi anni ho rivisto lo stesso comportamento nei riguardi degli extracomunitari e la cosa mi ha infastidito non poco. Lo studio offre a tutti le stesse opportunità, ci rende liberi di volare al di sopra delle angherie, ci dà i mezzi per poterlo fare, per rispondere in maniera circostanziata a ciò che ci viene chiesto.

Si parlava anche dell'evolversi della stagione, ad esempio di come fosse

## *Il lavoro delle viti*

in anticipo rispetto all'anno precedente, del ritardo della potatura, di come ciò fosse evidente dalle gocce di linfa rilasciate dal taglio dei tralci, segno del risveglio primaverile e della ripresa della vita dopo il letargo invernale. In questo caso bisognava affrettarsi prima che le gemme si aprissero, prima che la sofferenza di una tardiva potatura potesse pregiudicare il raccolto. Mancavano ancora da potare gli alberi da frutto: per primi i ciliegi i cui fiori, di un bel rosa vivo, già inghirlandavano le piante; i peschi, anch'essi prossimi alla fioritura, i cui fiori di un colore rosa tenue erano stati risparmiati dalle gelate di fine inverno; gli albicocchi che, con i loro boccioli bianchi che stavano per aprirsi ai primi raggi del sole, pian piano si risvegliavano alla vita. Restavano da potare i meli, nelle molteplici qualità che avevamo: mela di San Giovanni, mela renetta, mela ghilarda, mela rosa, mela oleosa, mela delizia; poi i peri e i susini che, germogliando più tardi, erano meno sensibili alle gelate che colpivano senza pietà le nostre campagne anche all'inizio della primavera. Infatti non avevamo piante poco resistenti alle gelate, come ad esempio gli olivi. I noci in genere non venivano potati perché dalle nostre parti crescono lentamente, c'erano però gli aceri-oppio (*oppi*) usati per sostenere i filari. Questi venivano potati ad anni alterni ma ne ho un ricordo meno vivo perché di solito se ne occupava mio padre da solo. I tralci delle viti si raccoglievano in fascine che, portate a casa, venivano accatastate. Una volta secche si utilizzavano per accendere il fuoco e per riscaldare il forno per il pane.

Dalla potatura delle piante da frutto e degli aceri-oppio si tratteneva anche la legna per la stufa. Nella vita autosufficiente della campagna niente veniva gettato, ma tutto utilizzato.

Nelle giornate di pioggia, quando era impossibile andare nei campi per la potatura, si andava intorno ai fossi a raccogliere il *vénco*. Si tratta di una pianta che produce arbusti elastici simili alle ginestre, utilizzati per *legare* i tralci delle viti. A casa, venivano preparati in mazzi di diverse dimensioni e mantenuti in ambiente umido.

Prima di *legare le viti* (ovvero sistemare i tralci e fissarli ai due fili inferiori del filare) venivano messi in tensione i fili che sostenevano le viti, agendo sulle colonne di testa. I nostri filari avevano tre fili: su

quello centrale veniva fatto sviluppare il tronco della vite; su quello inferiore si fissava il tralcio durante la fase di legatura (lo si piegava con attenzione verso il basso avendo cura che non si rompesse); sul quello superiore si aggrappano i nuovi tralci che si sviluppavano da maggio in poi fissandoli con le *ginestre*. Si aggiungevano pali per sorreggere i fili tra due alberi da frutta, tra colonne successive o tra due aceri-oppio. Si iniziava fissando i fili alle colonne, agli alberi da frutta, agli *oppi*, ai tronchi delle viti e ai pali aggiuntivi, con i *vénchi* grossi. Successivamente, quando i germogli iniziavano timidamente a farsi vedere e le gelate erano ormai scongiurate, si iniziava l'operazione di legatura dei tralci. Come la potatura, anche questa era un lavoro che mi permetteva, da piccolo, di stare vicino a mio padre. Le giornate si facevano più calde e più lunghe, i rigori invernali erano solo un ricordo. Era un lavoro leggero e piacevole. Mio padre con padronanza di movimenti prendeva il tralcio con entrambe le mani e, ruotandolo, lo abbassava fino a farlo arrivare al filo inferiore. Qui lo prendevo io e con il *vénco* fino lo fissavo saldamente. Era un lavoro da catena di montaggio, per questo doveva essere eseguito velocemente. Da più grande, fino ai tempi dell'università, eseguivo il lavoro da solo, non sempre con risultati buoni visto che qualche tralcio si spezzava per i miei modi maldestri di ruotarlo ed abbassarlo per portarlo in posizione. Dai tempi dell'università, essendo poco presente durante la primavera, questo lavoro non l'ho più fatto, o meglio solo sporadicamente.

Devo, ad onor del vero, riportare che spesso era presente anche mia sorella. Anche lei ha imparato le tecniche di potatura visto che ancora oggi, a tempo perso, come hobby ma con la padronanza di chi conosce bene il lavoro, cura e manda avanti la vigna che nostro padre ha piantato prima di morire.

I paesaggi primaverili in campagna sono i più belli: sarà per il clima dolce che segue quello rigido che ci ha costretti a stare rintanati in casa; sarà per le giornate che si allungano e ci permettono di trascorrere più tempo a contatto con la natura; sarà per i tramonti limpidi che ci fanno dimenticare le giornate grigie; sarà per il sole che all'orizzonte si ingigantisce e si carica di un rosso fuoco, segno di

## *Il lavoro delle viti*

bel tempo il dì a venire; sarà per il verde con cui si vestono i campi rimasti nudi durante l'inverno; sarà per i fiori che fanno capolino in mezzo ai campi e nei boschi... o sarà infine, perché la primavera è vita e la vita è comunque, e nonostante tutto, bella.

Spesso la sera tornavo prima del solito dai campi, per fare i lavori nella stalla. Preparavo la trita (fatta con fieno, paglia ed erba medica o trifoglio) con la trinciaforaggi, azionata manualmente prima dell'arrivo dell'elettricità e poi con il motore elettrico; governavo le mucche; portavo via il letame e facevo allattare i vitellini. Quando ormai buio ritornava mio padre, il lavoro della stalla era a buon punto. Nel frattempo iniziavo a studiare per il giorno dopo. Se avevo molto da fare, nei lavori della stalla mi aiutava mia sorella.

Su queste fatiche voglio riportare un aneddoto. Avrò avuto 13 anni, quando, al mio ritorno a casa, un mio vicino di nome Paolo, poco più grande di me, era solito prendermi in giro, dicendo che io ero costretto ad andare a governare le vacche perché, se affamate, potevano rompere le catene nella mia vecchia stalla, mentre le sue ben sistemate nella stalla nuova, non sarebbero mai riuscite a spezzarle. Aggiungeva che lui si poteva permettere di non fare niente, perché abitava in una casa di recente costruzione dove tutto era ben solido, compresa la stalla. Aspettava, oziando, che il padre ed i fratelli maggiori tornassero dai campi per governare le mucche che, affamate, muggivano con un timbro lancinante e si dimenavano, tirando le catene. Suo figlio ora lavora nella mia società.

Terminata la legatura, si passava alla zappatura delle viti. Queste erano organizzate in filari distanziati dai 10 ai 15 metri l'uno dall'altro, con in mezzo le colture tipiche della zona, che si integravano ed erano il complemento dell'attività agricola, oltre che del paesaggio. Essendo così disposti, mal si prestavano ad una, se pur piccola, meccanizzazione dei lavori tipici della vite.

Sta di fatto che anche questa era un'attività che mi permetteva di avere un rapporto diretto con mio padre, durante i già più lunghi pomeriggi di una primavera che avanzava. Anche in questo caso le tecniche erano diverse. Nei filari in cui il terreno era pianeggiante, si usava la vanga se il terreno era particolarmente morbido e soffice,

oppure il piccone se il terreno era particolarmente duro e sassoso, come nel podere dove ho vissuto. Prima di zappare, si faceva un solco con l'aratro in legno (*l'arètra*) o con un tipo di aratro (*voltorécchio*) che girando il vomere, con opportuno meccanismo, poteva lavorare la terra in due sensi. Entrambi gli attrezzi venivano trainati da una coppia di vacche guidate con maestria da mio padre.

Successivamente si zappava e si liberava il tronco della vite dalle erbacce.

Si stava in maniche di camicia e, nei pomeriggi più assolati, anche a spalle nude e pantaloncini corti, godendosi la prima tintarella che, se pur lieve, preparava la pelle a ricevere i raggi di sole cocenti che l'estate avrebbe portato. Non c'era bisogno di crema solare, che neppure sapevo esistesse.

Era il primo lavoro pesante a cui mi sono dedicato, il primo lavoro dell'anno in cui si sudava. Il sudore ci avrebbe tormentato poi fino a settembre e, a volte, fino ad ottobre al tempo della vendemmia, quel sudore tipico della civiltà contadina di cui si parla nel libro "La civiltà che sudava : memoria e lavoro nel Montefeltro e dintorni tra gli anni '30 e gli anni '50" / [Istituto di Istruzione Superiore Montefeltro]. - Roma : LiberEtà, 2007

Era il sudore che portava vino, era il sudore del lavoro, lo stesso sudore che nella Genesi, Dio consegna ad Adamo per aver trasgredito al suo ordine: «Potrai mangiare la frutta di qualsiasi albero tranne che di quello che è l'albero del bene e del male». Ma Adamo, convinto da Eva, mangiò proprio di quell'albero. «D'ora in avanti lavorerai con fatica e con il sudore della tua fronte, e con te tutta la tua discendenza». Questo proferì Dio ad Adamo.

Penso che la campagna abbia fino ad oggi mantenuto ciò che il Signore aveva inflitto come pena al primo uomo.

Il lavoro della campagna è sempre stato sinonimo di fatica e sudore. Mi viene in mente però come in meno di quarant'anni le cose siano cambiate. Mentre prima si sudava per poter mangiare, per guadagnarsi da vivere, oggi si va in palestra, perché si sta ore e ore seduti a tavolino; devi così lavorare senza che il sudore ti scorra lungo la schiena per pagare la palestra dove poter sudare. Sembra un

## *Il lavoro delle viti*

gioco di parole, ma è il segno di uno sconvolgimento epocale che ha rivoluzionato la vita dell'uomo.

Più tardi, dopo i miei quindici anni, abbiamo preso in affitto un terreno in collina. Lì il metodo di lavoro era diverso ed ognuno zappava da solo il filare, perché il terreno era in pendenza e la terra tendeva a scivolare verso il basso. Ogni tanto si prendeva fiato e ci si scambiava qualche parola che oggi riconosco essersi trasformata in pillole di saggezza.

*Peccato non possa consegnare questa saggezza ai miei figli che oggi sembrano vivere in un mondo così lontano dal mio.*

Nella campagna, più legata alla cultura arcaica, seppure parzialmente meccanizzata come quella in cui da giovane ho vissuto, i lavori erano tanti e dominava l'“autarchia”, nella sua definizione di autonomia, autosufficienza ed indipendenza che portava a produrre contemporaneamente, nell'ambito dello stesso fondo, una somma di colture diverse. Eravamo ancora lontani dalle tecniche monoculturali odierne, che se da un lato valorizzano le peculiarità della zona con colture più vocazionali, sfruttando al massimo le caratteristiche del sito, dall'altro impoveriscono il paesaggio non più multicolore come una coltura promiscua permette di vedere, vivere ed apprezzare. So quanto ci abbia perso in questo processo il paesaggio e ancora di più comprendo il motivo del cambiamento, col risultato che non vedremo mai più i paesaggi “ricamati” che i miei hanno visto e che anche io da piccolo ho potuto ammirare.

Completato il lavoro della potatura e zappatura delle viti, prima che si iniziasse la serie di cicli antiparassitari, si effettuava il taglio degli erbai per la fienagione.

Conclusa questa o anche durante, se il tempo era inclemente e le piogge rallentavano il lavoro del fieno ed acceleravano la crescita dei tralci, iniziavano i primi trattamenti antiparassitari. Il primo passaggio consisteva nella irrorazione dello zolfo, dato con una *pompa* a spalla. Con la mano destra si muoveva alternativamente una leva che azionava un piccolo mantice posto all'interno della *pompa* riempita, al massimo a metà. Con la sinistra si indirizzava il getto di zolfo ed aria sui tralci colorati di un verde ancora tenue,

segno della loro giovanissima età.

Dopo circa una settimana era già ora di irrorare i tralci con il verderame, meglio conosciuto come *poltiglia bordolese*. I tralci crescevano ed assumevano un colore già più verde, segno di una clorofilla già adulta. Anche questo trattamento veniva fatto completamente in maniera manuale, con una pompa a spalle anch'essa azionata tramite una leva con la mano destra, mentre con la sinistra si indirizzava il getto di acqua polverizzata sui tralci, avendo l'accortezza, cosa non facile, di non far gocciolare. Questa volta all'interno della *pompa* veniva fatto azionare uno stantuffo, che il moto alternativo della leva azionata dalla mano destra, faceva scorrere alternativamente a mo' di pistone e che permetteva di pompare il verderame. Si doveva tenere pulito il beccuccio in cima all'asta per produrre un getto il più vaporizzato possibile, così si usava meno prodotto, si impiegava meno tempo e si otteneva un risultato migliore.

Purtroppo le viti sui filari, come erano nella maggior parte delle campagne dove io ho vissuto, belle da vedersi, ma difficili da coltivare, non permettevano neanche in questa attività un intervento meccanizzato come oggi vediamo nelle più moderne vigne.

Col tempo mio padre comprò una pompa, sempre a spalla, ma a motore, che veniva usata sia per lo zolfo sia per il verderame e per distribuire entrambe le soluzioni si serviva della tecnica della polverizzazione ottenuta con la depressione generata da un getto d'aria che il motore, collegato ad un piccolo ventilatore, produceva. Seguivano le irrorazioni di anticrittogamici, sia liquidi (solfato di rame), sia in polvere (zolfo). Il trattamento veniva fatto ad intervalli di circa 15-20 giorni a seconda della stagione. Se pioveva gli intervalli venivano ridotti perché il pericolo della malattia aumentava. Se il tempo si manteneva bello e asciutto, gli intervalli potevano essere più lunghi, però sempre nell'intervallo detto, si andava avanti fino ai primi di agosto. Il tutto veniva eseguito con pompe a spalla. In fondo ai filari veniva portata una botte piena d'acqua nella quale si preparava il *verderame*, più tardi sostituito dalla *poltiglia bordolese*. Con due secchi portavo questo liquido a mio padre e gli tenevo sempre la pompa a spalla piena, così non doveva camminare a

## *Il lavoro delle viti*

vuoto. Da quando avevo 14 anni e per i 10 successivi, anch'io ho portato la pompa sulle spalle e spesso era mia sorella che ci riforniva entrambi.

Se per il primo trattamento non c'era bisogno di intervenire manualmente sulle viti, nei successivi, con i tralci che crescevano, andava eseguita quella operazione di sistemazione e taglio tralci che andava sotto il nome di *potatura verde*. In questo periodo la scuola era terminata, le lunghe giornate permettevano di fare molto lavoro e queste attività venivano concentrate in pochi giorni: in estate si poteva lavorare non meno di dodici ore giornaliere, con un intervallo di due o tre ore nei momenti più caldi. Infatti da giugno ad agosto, alle nostre latitudini, essendo la terra illuminata per più di quindici ore, l'arco di tempo da dedicare alla campagna era davvero tanto!

L'ultimo trattamento veniva fatto tra fine luglio e primi di agosto, questa volta si *caricava* un po' di più nel senso che la soluzione da irrorare, sia il verderame che la *poltiglia bordolese*, veniva preparata con un tenore più elevato di prodotto per aumentare la durata dell'azione che doveva coprire fino alla raccolta. Successivamente poteva essere ancora irrorato lo zolfo, ma questo in genere si faceva solo se si aveva un repentino abbassamento di temperatura, piogge fredde o peggio grandine.

Poi si aspettava e si pregava. Da quel momento, ciò che si poteva fare era stato fatto e l'abbondanza e la bontà del raccolto erano nelle mani della Provvidenza. Non a caso nelle campagne era ed è rimasto più a lungo il legame con Dio. Nel rapporto con la natura si sperimentava la propria debolezza e la propria dipendenza, si aveva chiara la propria impotenza (alla base della vita di noi tutti) ma nel rapporto con la terra, per chi vive dei suoi frutti, era ben più evidente e palpabile.

Mentre in marzo ed aprile si pregava per scongiurare le gelate notturne che avrebbero danneggiato irrimediabilmente il raccolto bruciando le giovani gemme, nei mesi di luglio ed i particolar modo ad agosto si pregava affinché il Signore ci preservasse dalla grandine che poteva comparire ad ogni repentino abbassamento di temperatura e che un minaccioso temporale avrebbe potuto portare con sé.

Le piogge di agosto venivano invocate a sollievo di una campagna arsa ed assetata, ma facevano paura se arrivavano all'improvviso in un pomeriggio caldo ed afoso. La grandine era sempre in agguato, così come il rischio di perdere i frutti dopo un intero anno di lavoro. Per un caso perverso, i maggiori danni che si possono avere in campagna si hanno poco prima del raccolto, e sono danni che lasciano il segno almeno per l'intero anno ed a volte più a lungo. Basti pensare ad una grandinata che, oltre a danneggiare i grappoli, frutto dell'anno in corso, danneggia anche i tralci da dove sbocceranno le gemme l'anno successivo. Come la grandine sia pericolosa, lo testimoniano oggi le reti antigrandine di cui sono dotati i più moderni vigneti e che possiamo notare anche in alcune zone a noi vicine.

Per il 3 di maggio, giorno di Santa Croce, venivano preparate, con le canne, le croci dove si mettevano un ramo di ulivo e due pezzi di candela, benedetti il primo la Domenica delle Palme, la seconda il Sabato Santo. Si piantavano in una parte alta del terreno ove si dominava l'intero campo: era questo un rito propiziatorio attraverso il quale si invocava l'aiuto divino, per un raccolto ricco e per una protezione dalle inclemenze del tempo, che potevano distruggere il raccolto dell'intero anno.

## 17. La raccolta dell'uva

Da noi la raccolta dell'uva cominciava (e così avviene tuttora) non prima degli inizi di ottobre, ma si poteva arrivare anche fino al 18, festa di san Luca. Mio padre preferiva ritardare anziché anticipare, perché negli ultimi giorni, con l'abbassarsi della temperatura, l'uva acquistava in gradi zuccherini ed il vino diventava più buono, con un tasso alcolico leggermente più elevato. In poche parole, più pregiato. Questo per due motivi che mio padre ben conosceva: il primo, perché tutti i grappoli raggiungevano il massimo di maturazione; il secondo, perché quelli già maturi iniziavano il processo di appassimento. Questo portava alla perdita di liquido da parte dell'acino, attraverso la buccia, per osmosi. Il raccolto poteva risultare di quantità leggermente inferiore, ma di qualità nettamente superiore.

Niente di nuovo alla luce del sole, come si suol dire. Infatti, dopo anni, sono venuto a conoscenza di vigneti in Val D'Aosta ed in Trentino, zone particolarmente fredde, dove l'uva viene raccolta a fine novembre o ai primi di dicembre, magari con la neve, ma sono uve che danno dei passiti fantastici.

Il primo giorno di vendemmia si passava a raccogliere i grappoli più belli per metterli ad appassire e fare *la governa* ed il *vino Santo*.

Il giorno successivo si iniziava la raccolta vera e propria. I canestri in cui si raccoglieva l'uva venivano svuotati in casse che poi, caricate sul carro, venivano portate a casa. Ci si aiutava tra amici e parenti e si vivevano queste giornate con grande gioia ed allegria. Tutti potevano partecipare, dai più piccoli ai più vecchi. Tutti riempivano velocemente i canestri, i bambini riempivano quelli dei grandi, i giovani robusti aiutavano a scaricare i canestri ed a muovere le casse dove potevano stare cinquanta e più chili di uva. Era un'opportunità

per stare insieme; era per noi come una festa, una delle ultime feste della campagna prima dei rigori invernali. Verso sera, quando ancora le ombre della notte non avevano preso il sopravvento sulla debole luce del sole che tramontava all'orizzonte, si passava con il carro trainato dai buoi e si caricavano le casse d'uva. Dopo cena queste venivano scaricate e portate in cantina, dove l'uva veniva pigiata nel tino, con una pigiatrice manuale prima e con una diraspatrice con motore elettrico negli ultimi tempi. Qui il succo ottenuto veniva fatto fermentare per tre o quattro giorni, a volte una settimana. In questo periodo di fermentazione in cui gli zuccheri iniziavano la loro lenta trasformazione in alcool, un paio di volte al giorno si dovevano spingere verso il fondo le bucce che tendevano ad emergere dalla massa in ebollizione. Infatti queste, ossidandosi a contatto dell'aria, dovevano essere tenute a bagno nel mosto. Terminata la fase di ebollizione, *si svinava*, ossia si metteva il mosto nelle botti con un po' di bucce ottenute da uve fresche, che aiutavano a far continuare la fermentazione; le vinacce venivano poste sul torchio per essere spremute in modo tale da far uscire tutto il mosto possibile, che veniva raccolto e messo in botte. Le vinacce ormai asciutte, raccolte in un vecchio tino che veniva riempito d'acqua, erano usate come mangime per il bestiame, segno di un'autosufficienza della quale non ci si dimenticava mai. Da altre parti venivano usate per estrarre alcool non legale, ma non in casa nostra.

Dopo un mese di fermentazione, il mosto che si stava trasformando in vino veniva travasato in un'altra botte e liberato dalle *fécce* che si erano accumulate sul fondo, insieme alle bucce che avevano aiutato a filtrare il vino ed a farlo decantare. Questa attività veniva fatta generalmente nel mese di dicembre, rigorosamente durante la luna calante.

Per aiutare il vino nel proseguimento della fermentazione e per ridargli *forza*, si procedeva alla governa. Durante il travaso veniva aggiunta, in ogni botte, una decina di kg d'uva appena schiacciata, lasciata appositamente dalla vendemmia. Era parte dell'uva *passa* lasciata anche per il *vin Santo*. A febbraio si iniziava a bere il vino nuovo; quello imbottigliato nella luna di marzo diventava frizzante

## *La raccolta dell'uva*

ma, per renderlo ancora più frizzante, ci si potevano aggiungere due chicchi d'orzo. Alcuni, ma non mio padre, ci aggiungevano un cucchiaino di zucchero, anche se ciò non era permesso dalla legge.

Voglio ora raccontare quel che, come mezzadro, doveva fare mio padre. Nel periodo di raccolta dell'uva, teneva una botte su di un carro, la riempiva di mosto e, con il carro trainato dalle vacche, andava in paese dove il proprietario aveva casa e cantina. Alcuni mezzadri pesavano l'uva, poi il proprietario veniva a prenderla e da solo provvedeva alla lavorazione per ottenere il vino. Il nostro invece, essendo sprovvisto degli strumenti per pigiare l'uva e torchiare le vinacce, doveva ricorrere a mio padre che gli portava il mosto già fatto. Il babbo faceva tre o quattro trasporti, a seconda della quantità d'uva raccolta. Fino alla fine della mezzadria, continuò ad utilizzare la stessa botte ma, più tardi, montata su di un motocarro *Ape* che nel frattempo aveva acquistato.

Anche da noi c'era la tecnica del passito o meglio del Vino Santo. Il giorno prima della vendemmia, si passava per i filari a raccogliere i grappoli più belli, più maturi e specialmente più integri, che venivano presi con attenzione ed adagiati con ogni cautela sul canestro come fossero uova. Con la stessa attenzione venivano portati a casa. Quest'uva era per questo chiamata *l'uva scelta*. A casa i grappoli venivano legati a due a due con rami di ginestre o, negli ultimi tempi, con fili di canapa e messi a cavallo di un'asta di legno che poi veniva sollevata fino al soffitto. L'ambiente doveva essere asciutto e ventilato: l'uva iniziava il suo periodo di appassimento e di perdita d'acqua, mantenendo gli zuccheri che aumentavano di concentrazione e quindi di ricchezza. Questo processo poteva durare fino al periodo pasquale, durante il quale i grappoli venivano rimossi dal soffitto, controllati e puliti uno ad uno, pigiati e messi nel torchio per essere spremuti fino a farne uscire l'ultima goccia. Dal liquido denso, simile al miele, si otteneva un vino dolce e liquoroso chiamato Vino Santo. La quantità era poca, il lavoro da fare ancora tanto. Il primo anno si metteva in una botte con la madre (un fermento ricavato dal vecchio vino santo) e per altri tre anni, ogni anno, andava travasato e rimesso sul pulito aggiungendo una, se pur bassissima, percentuale di mosto dell'anno

nuovo. Dopo il travaso del quarto anno veniva lasciato ancora invecchiare, preferibilmente in piccole botti di rovere o, con le modeste quantità da noi prodotte, in damigiane che venivano controllate almeno annualmente. Trascorsi ancora sei anni di invecchiamento, il vino era pronto per essere imbottigliato. L'invecchiamento procedeva in bottiglia fino all'apertura propiziatoria per una festa o una ricorrenza. Per rendere un momento speciale ancora più speciale, ci vuole un vino speciale!

Tutti questi lavori li facevo con mio padre, con il quale ho vissuto tempi indimenticabili per le conoscenze che mi ha trasmesso e per la saggezza con cui mi accompagnava. Non sempre eravamo d'accordo sulle scelte da fare, ma la discussione era positiva per entrambi e le ragioni più valide erano da entrambi riconosciute, indipendentemente da chi le avesse proposte.

C'erano dei periodi, come quello estivo, in cui lavoravo con mio padre tutto il giorno e dei periodi, come quello della scuola, in cui lavoravo solo di pomeriggio. Posso dire che dai sette, otto anni, fino ai venti, ho lavorato con mio padre a tempo pieno d'estate e part-time durante la scuola. Poi, durante l'università, il mio aiuto si ridusse durante l'anno, ma si mantenne costante durante il periodo estivo, quasi fino alla fine quando, dopo la laurea, recedemmo dal contratto di affitto. Da quel momento mio padre continuò da solo a coltivare il piccolo podere a mezzadria fino all'84, quando anche tale contratto per una legge del Parlamento terminò di esistere.

Mio padre ha prodotto sempre molto vino e di ottima qualità. Ciò permetteva di vendere la parte in esubero, che risultava essere cospicua, contribuendo anche con esso al sostentamento della famiglia. Ma non per tutti era così.

Le famiglie mezzadrili più povere spesso si trovavano costrette a vendere il vino per pagare i debiti contratti con il proprietario. Infatti nelle cantine dei mezzadri una parte delle vinacce non veniva spremuta al torchio, ma veniva lasciata nel tino dove, aggiungendo un po' d'acqua, si otteneva un mezzo vino, *l'acquaticcio*, di bassa gradazione. Esso era destinato al consumo domestico, visto che il vino di qualità migliore doveva essere venduto. In genere le famiglie

## *La raccolta dell'uva*

dei mezzadri, come quella dei miei nonni, non potevano gustare il prodotto migliore della vendemmia (il vino, quello buono) ma si dovevano accontentare della parte più scadente della vinificazione! Non a caso, in un libro che racconta la storia contadina delle nostre parti, ho letto una poesia [si tratta del testo di un canto popolare tramandatoci dall'agricoltore Telesforo Valentini, Lamoli 1908 - Sant'Angelo in Vado 1993, raccolto da Giovanni Lucerna, Amedeo Marchionni e Giorgio Pedrocco nel 1976] che da sola esprime il dolore di chi si vede privato, dopo tanto lavoro, dei suoi frutti.

*Poi viene il tempo della vendemmia  
allora sì che si bestemmia.  
Si coglie l'uva, si pigia, si mette nella botte  
e poi si vende e buonanotte.  
Si prende tutta quella vinaccia,  
si fa una botte di aquaticcio,  
e ci si beve tutto l'inverno,  
sicchè soffrire le pene d'inferno.*

## 18. L'allevamento del maiale

In campagna, da sempre, si è ucciso il maiale. L'autarchia, che spesso ricordo in questo libro, portava, forse a causa della necessità e della povertà, alla autosufficienza anche in senso alimentare.

Mio padre allevava tre maiali all'anno, che acquistava ancora piccoli, appena svezzati, a primavera; questi arrivavano a pesare dai 180 ai 200 kg, ai primi di gennaio dell'anno successivo. Due venivano venduti: uno era pagato al mezzadro e l'altro al proprietario. Il terzo, macellato in casa e diviso subito a metà con il padrone, veniva utilizzato per il consumo familiare. Il maiale si uccideva durante la luna calante di gennaio e serviva, oltre che per la carne adeguatamente stagionata, anche come riserva di grasso, strutto e lardo, per tutto l'anno. Il maiale è un animale generoso, non si scarta niente del suo corpo e per questo da sempre, nella nostra realtà contadina, al contrario di altri animali come vitelli, asini e cavalli, è sempre stato allevato per essere poi ucciso in casa. La sua carne ben si presta ad essere conservata e per questo utilizzata tutto l'anno. Dobbiamo anche sapere che la produzione di carne e la relativa conservazione, nella realtà contadina, doveva seguire un iter compatibile con le stagioni. Oggi i nostri giovani, nati quando già c'erano le celle frigorifere, non pensano a ciò e hanno perduto il legame con l'ambiente naturale e le sue variazioni stagionali. L'uccisione del maiale veniva fatta in pieno inverno, perché la temperatura fredda di quei giorni permetteva una più semplice e sicura conservazione della carne. La lavorazione veniva fatta dopo che la carne si era raffreddata in cantina o in un magazzino lontano da fonti di calore, a differenza di oggi, quando si accelera l'operazione nelle celle frigorifere. Anche gli insaccati e le carni salate, come lonze e prosciutti, durante la lenta salagione che

## *L'allevamento del maiale*

si protraeva per circa quaranta giorni, dovevano stare rigorosamente al freddo. Altro motivo della scelta di questo periodo per l'uccisione del maiale, ma non ultimo, era perché le stagioni che precedono l'inverno sono quelle più ricche di prodotti con i quali nutrire i maiali, infatti il ciclo della vita del maiale seguiva il ciclo delle coltivazioni. L'alimentazione di oggi non varia durante tutto l'anno, ma una volta non era così. Il ciclo del maiale da carne è annuale, come lo è e lo sarà sempre il ciclo delle stagioni. I piccoli maiali nati a gennaio o febbraio venivano allattati dalla scrofa e svezzati in marzo od aprile. In quel periodo iniziava a crescere l'erba sui campi, in particolar modo l'erba medica, il trifoglio e la sulla, che rappresentava la loro alimentazione principale insieme alla farina di orzo, avena, granoturco (*formentón*) e alla semola di grano. Più tardi arrivavano le zucche, le barbabietole da zucchero, le fave, le mele e le pere che nelle annate particolarmente buone venivano date ai maiali in abbondanza. Il raccolto dei cereali del mese di luglio riforniva il magazzino di orzo, avena, grano, fave e più tardi, di granoturco. Quest'ultimo veniva consumato, anche prima della sua maturazione, ancora in pannocchia, perché ricco di lattice e cellulosa, entrambi utili ed indispensabili per una buona alimentazione suina. A fine settembre si raccoglievano le pannocchie mature di granoturco che, sgranato, seccato e macinato, dava una farina: questa miscelata a crusca, orzo ed avena serviva a fare un ricco pastone utile pur l'ingrassamento. Più tardi, a metà ottobre, dalle querce, sempre presenti intorno ai campi ed ai margini dei fossi, cadevano le ghiande che venivano raccolte a mano. Queste si davano ai maiali, o così come erano raccolte, oppure, dopo averle fatte essiccare e poi macinate, aggiungendole al pastone. Alcune volte le ghiande che cadevano sotto le querce che si trovavano in mezzo al bosco, ai campi di erba medica e in campi arati prima della semina, venivano fatte mangiare direttamente dai maiali al pascolo, controllati da un bambino, affinché non si spostassero su terreni seminati o nei campi di altri proprietari. Nella realtà contadina di quei tempi, dove tutto veniva utilizzato e niente sprecato, queste ghiande, che oggi vanno perdute, fornivano a basso prezzo un'alimentazione genuina e naturale.

Ricordo che in tanti pomeriggi, al ritorno da scuola, dai 6 ai 14 anni, dopo aver pranzato, facevo uscire i maiali dalla stalla e li indirizzavo verso il campo ai cui margini c'erano le querce. Mentre loro mangiavano voracemente le ghiande, io ne raccoglievo un secchio e intanto li controllavo, perché non si allontanassero per andare in altri campi a far danni. Ricordo bene quei periodi in cui le giornate autunnali, cariche di paesaggi rossastri, tendenti al color terra ocra, ci avvisavano che la bella stagione, luminosa e calda, avrebbe lasciato il posto a quella fredda e nebbiosa. La tristezza, legata al grigiore delle giornate plumbee, si faceva strada. Ricordo la malinconia che mi prendeva e mi faceva sognare un futuro migliore, quel futuro che mia madre mi descriveva e per il quale lavorava. Ricordo quei lontani pomeriggi a volte con un pallido sole, altre volte carichi di pioggia, ma per me egualmente tristi. Quei colori, quei paesaggi, mi hanno così condizionato, che ancora oggi nei vestiti apprezzo i grigi e i marroni e nei quadri, i paesaggi autunnali con gli alberi spogli e le foglie a terra.

L'arrivo della stagione invernale, con la fine dei raccolti, risultava essere il momento più propizio per uccidere il maiale ormai grasso e giunto al termine della maturazione, ma era più propriamente l'arrivo del freddo a rendere quello il periodo migliore.

## 19. L'uccisione del maiale

Ricordo che il giorno dell'uccisione del maiale era un giorno di festa. Da piccolo non andavo a scuola per assistervi e dare una mano. Si preparava sulla *fornacétta* il grosso *caldaio* pieno di acqua e si portava ad ebollizione. Fuori gli uomini prendevano il maiale, tenuto digiuno la sera prima. Legato con una corda ad una gamba, veniva portato sotto una tettoia, che serviva da riparo, per essere ucciso. Quand'ero piccolo, si uccideva il maiale con un lungo coltello conficcato in gola che provocava la morte per dissanguamento; più tardi si usava una pistola che, con un colpo alla testa, ne provocava la morte quasi istantanea. Subito veniva dissanguato ed il sangue raccolto serviva per fare un dolce, il *miaggio*. Poi veniva bagnato con l'acqua bollente e con l'aiuto di coltellacci venivano tolte le setole da tutto il corpo, lasciandolo pulito e di un color roseo. Successivamente veniva portato su di un magazzino, tirato su, sospeso per le zampe posteriori alle travi e si procedeva alla prima fase della macellazione. Il maiale veniva aperto per togliere le viscere con un preciso taglio verticale, poi sezionato in due parti perfettamente uguali. Quando si effettuava il primo taglio verticale sulla pancia, si procedeva dall'ano verso il muso, poi man mano venivano tolte le interiora in maniera da non danneggiarle. Le budella dell'intestino tenue venivano lavate a parte, dopo averle svuotate, con aceto e sale. Ripassate con vino od aceto per meglio sterilizzarle, sarebbero servite per fare i cotechini ed i salami. L'ultima parte di intestino veniva usato, per avvolgerci le lonze. La restante parte di intestino, la cui lunghezza può raggiungere i dieci metri, veniva sezionata in tratti, per facilitarne la pulizia, veniva rovesciata, lavata abbondantemente in acqua tiepida e poi con aceto e sale per *eliminare* il grasso di cui è ricoperta e usata per fare le

salsicce. Il peritoneo, chiamato da noi *rete*, si raccoglieva, avendo l'avvertenza di non romperlo e veniva messo sopra un canestro. Sarebbe servito il giorno dopo, durante la preparazione delle carni, per avvolgere pezzettini di fegato e polmone e fare i *fegatelli*.

Terminato il taglio sul davanti, fino al muso e svuotato l'interno di tutte le interiora, si procedeva al taglio posteriore per completare la separazione delle due parti, dette *pacche*, di maiale. Si partiva dalla coda e si procedeva, separando a metà la colonna vertebrale, aiutandosi per tagliare le varie vertebre, con colpi di martello su di un coltellaccio, a mo' di ascia. Arrivati al cranio, si prestava particolare attenzione nel non far cadere il cervello, che veniva raccolto in un piatto e cotto subito. La sua prelibatezza non aveva confronti.

La carcassa del maiale, così appesa veniva lasciata sgocciolare e raffreddare per le 24 ore successive. Il giorno dopo si sarebbe macellata.

Una *pacca*, così si chiamava metà maiale, veniva, ahimè, portata via dal padrone. L'altra veniva portata in cucina per la macellazione vera e propria.

Nell'ordine venivano tagliati il fegato, i reni, i polmoni ed il cuore. Tranne i reni, si mangiava tutto, compresi i polmoni che venivano cucinati come il fegato, a pezzetti avvolti con la *rete*, così veniva chiamato il peritoneo, aromatizzati con foglie di alloro e fissati ciascuno con un filo di cotone. Venivano preparati il giorno successivo, cotti al forno ed ancora caldi messi su dei contenitori riempiti poi di strutto liquido appena fatto, per un utilizzo futuro. Una parte del fegato si portava al controllo veterinario, il cui risultato spesso non arrivava mai. Il cuore veniva conservato ed il giorno dopo veniva macinato insieme alla carne per farci cotechini. Il cervello veniva cucinato lo stesso giorno, perché si deteriora facilmente.

Anche quel giorno, specialmente per noi bambini, era un giorno di festa. La macellazione era diretta da mio zio, che era esperto nella preparazione delle carni di maiale. Ricordo spesso di aver assistito ed aiutato, gioioso perché era propiziatorio mangiare carne diversa dai soliti polli e conigli di cui ci si nutriva tutto l'anno. Gioioso, perché permetteva a noi bambini di aiutare gli adulti e di sentirci, forse più

## *L'uccisione del maiale*

che in altre occasioni, grandi. Lo zio iniziava sempre con la solita sequenza, ripetuta ogni anno e con l'abituale meticolosità, ad isolare la coscia posteriore che sarebbe diventata, dopo una lunga salagione e stagionatura, un ottimo, saporito e profumato prosciutto. Con mosse sapienti e tagli netti e precisi, si separava il muso e la coscia anteriore. Con il primo veniva fatto il *guanciale*, anch'esso salato e stagionato come il prosciutto, che veniva utilizzato nella stagione estiva per colazione, dopo essere stato tagliato a fette sottili, fritto in padella con una foglia di salvia ed un goccio di vino bianco per far sciogliere il grasso. Il *muso* veniva macinato per farci i cotechini. Con la spalla anteriore si poteva fare o un secondo prosciutto o, macinata, salsicce e salami. In genere noi ci facevamo il prosciutto. La difficoltà maggiore era nel separare la scapola dal resto della carne senza rovinarla eccessivamente. Era il punto più critico dell'intero prosciutto ottenuto dalla zampa anteriore e durante la salagione e successiva stagionatura si teneva particolarmente sotto controllo. Con la carne intorno (o meglio di fianco) alla colonna vertebrale e separata dal primo tratto di costole, si facevano le lonze (dette *scalmarite*). La parte inferiore, più sottile e meno grassa veniva e viene chiamata *lombetto*. Le costole, separate dalla carne in eccesso, venivano tagliate a pezzi e successivamente salate per la conservazione. Si sarebbero mangiate durante il lungo inverno, col nome di *bragiole*. Tutte le altre parti di carne venivano separate, tagliate a pezzetti, divise dal grasso in eccesso ed ammucchiate da un lato. Servivano di base per salsicce, salamini e cotechini. Mio zio separava i pezzi migliori, più asciutti, per farne salamini. Per questi si aggiungeva, prima di insaccarli e dopo aver macinato la carne, dei quadretti di lardo tagliati a mano, per renderli più morbidi e saporiti dopo la stagionatura. Pesava la carne, pesava il sale ed il pepe da aggiungerci (il sale circa 30 grammi al chilo, il pepe 5 grammi intero e cinque grammi macinato). Chi voleva, aggiungeva della noce moscata in polvere, ma noi no. Per fare i cotechini si usava la carne più grassa, la si mischiava con pezzi di cotenna più morbida, come quella del muso, vi tagliava il cuore, parte di fegato e polmone, una piccola parte di lardo, quello da dove affioravano filetti di carne. Con la carne

rimanente venivano fatte le salsicce. Anche questa veniva pesata, con l'aggiunta di sale e pepe in quantità simile a quella dei cotechini. Non venivano aggiunte altre spezie.

Ricordo che la carne veniva macinata, in tempi più lontani con il tritacarne azionato a mano, poi a motore e che a noi piccoli facevano girare la manovella fino a che stanchi, accettavamo di farci da parte. Miscelata la carne, utilizzando la stessa macchina a cui era stato aggiunto un apposito imbuto dove veniva avvolto *il budello*, si insaccavano prima i salami, poi le salsicce ed infine i cotechini. Tutti si legavano con un filo, anche se in maniera diversa tra salsicce, cotechini e salami. Rimaneva da preparare il lardo, ottenuto dalla schiena del maiale e lo strutto, ottenuto dalla pancia. Il lardo, quando ero piccolo, veniva salato insieme a prosciutti e lonze. La parte da cui si otteneva lo strutto veniva tagliata a pezzi e fatta bollire nella *stagnata*. Questo lavoro veniva affidato alle donne. Ricordo che mia zia, dopo la morte della mamma, ci aiutava a fare lo strutto, i *ciccatèlli*, i fegatelli e tante altre cose che facevano parte del rituale, immutato negli anni. La parte della schiena veniva salata e così mantenuta. La donna di casa, durante l'anno, per preparare il sugo o per insaporire il cibo, ne tagliava una parte a pezzettini in un tagliere, per farne il *battuto*. Da quando avevo una quindicina di anni, quaranta anni fa, si è passati ad un modo più semplice di utilizzo, macinando il tutto lo stesso giorno della macellazione, dopo averlo separato dalla cotenna e conservandolo in contenitori al buio per meglio preservarne il gusto. I barattoli venivano messi in *bigonci* ed il tutto veniva coperto e sotterrato nella cenere. Come tutte le cose moderne, nate per alleggerire il lavoro, questo modo di utilizzo del lardo ha fatto perdere e dimenticare il sapore di un sugo o ragù fatto con il *battuto*, sapori che abbiamo perso per sempre.

La preparazione dello strutto, ottenuto come ho detto dalla parte di grasso della pancia del maiale, iniziava con la separazione della cotenna dal grasso. Questo veniva tagliato a tocchetti e messo *in tel caldé* (nel paiolo) di rame sopra il fuoco del camino, fatto prima scaldare e poi bollire. Il grasso così liquefatto, veniva filtrato su di un canovaccio di cotone, schiacciato con tavolette di legno per far uscire

## *L'uccisione del maiale*

tutto lo strutto e separarlo dai pezzettini di carne che vi affioravano. Con questi si preparavano i *ciccatelli* o la *coppa*. I ciccatelli venivano aromatizzati con foglie di alloro e di rosmarino, sale ed un pizzico di pepe. Lo strutto ancora caldo e liquido, veniva messo al chiuso in contenitori, magari di terracotta, per meglio conservarlo. Per primo si riempiva, aiutandosi con un imbuto, la vescica che nel frattempo era stata accuratamente pulita e messa a sgocciolare. Niente del maiale veniva gettato, comprese le setole, *i peli*, che venivano utilizzate per realizzare scopette per lucidare le scarpe e pennelli per dipingere, verniciare ed imbiancare. Con alcuni pezzi di cotenna inoltre, si ricavano strisce sottili lunghe circa mezzo metro che venivano utilizzate come laccetti per gli scarponi e gli zoccoli.

Salsicce, salami e cotechini appena insaccati venivano messi ad asciugare appesi su pali di legno sospesi alle travi del soffitto. Prosciutti, lonze, guanciaie, piedini spaccati ed aperti, lardo e cotenne, venivano messi a salare sopra un tavolato di legno e lasciati *prendere* il sale, muovendoli ogni due giorni, per assicurarsi che fossero sempre e dappertutto ricoperti di sale: lonze, guanciaie, piedini e cotenne per una settimana, prosciutti e lardo per una quindicina di giorni. Il lardo veniva appeso in cantina, in luogo fresco ed asciutto; i prosciutti, dopo averli pepati in superficie, in magazzino, erano appesi ad un gancio della trave, insieme alle lonze precedentemente lavate con vino, pepate ed infilate all'interno del budello dell'intestino, fasciate con stecche di canna e strette con un filo di canapa avvolto tutt'intorno. Con i piedini bolliti si facevano minestrone invernali, con patate, ceci e fagioli secchi. La carne, o meglio il grasso che avevano, si mangiava come secondo, con una fetta di pane. A volte si cucinavano in umido con la conserva di pomodoro, fagioli e ceci per un secondo saporito ed energetico. Piatti come le "cotiche con fagioli" e la "trippa in umido", preparati su di un pentolino di terracotta, erano un piatto usuale nell'alimentazione dei miei anni giovanili dopo l'uccisione del maiale. Sapori che purtroppo abbiamo perduto e che si ritrovano oggi solo nelle feste paesane. Ma chissà ancora per quanto.

## 20. Il miaggio

Come ho detto, neanche il sangue si gettava. So che in alcune zone di Italia si utilizzava diversamente e si mangiava salato; veniva anche utilizzato insaccato, per fare cotechini o salsicce, le cosiddette “*salsicce matte*”. A me preme ricordare come veniva fatto da noi, cioè come dolce, il *miaggio*.

Il sangue appena raccolto, veniva agitato per non farlo raggrumare e si mescolava anche dopo averlo filtrato in un canovaccio di cotone per separarlo dalle impurità e dai grumi formatisi. Veniva aggiunta una parte di acqua, del latte, zucchero, uova, cioccolato o cacao, liquore ed *alkermes*, liquore tipico di quel periodo, il tutto nelle proporzioni che si tramandavano da mamma in figlia.

Il composto era messo su di una ramina di alluminio, usata durante l'anno per farci la crostata o il *ciambellone*, dallo spessore di 2-3 centimetri e cotto a bagnomaria per non farlo bruciare. La cottura veniva controllata infilzando una forchetta. Quando la forchetta rimaneva pulita, la cottura era terminata. Per farlo raffreddare ed indurire più velocemente, veniva poi messo all'esterno di casa, al freddo, magari sopra la neve, frequente in quel periodo dell'anno. Quella sera ed i giorni seguenti erano giorni di festa, perché oltre alla carne a volontà, si aveva anche un dolce, unico del suo genere, che ci allietava per una settimana almeno e che avremmo poi, purtroppo, ritrovato solo l'anno seguente.

## 21. Recupero acqua

Quello che sto per raccontare è pura verità ed è segno di quella parsimonia che spesso richiamo, ma è anche segno di ciò che i cultori del latino dicono dei contadini:

“ *Vulgus agricola semper fuit magistra parsimonia* “..

E questo ne è l'esempio, forse da ricordare, in questa epoca di consumismo, di inquinamento, di produzione di rifiuti che non riusciamo a controllare, del danno ambientale che ne deriva e della sua irreversibilità, della quale non ce ne rendiamo conto. Forse in futuro dovremmo riprendere quanto i latinisti hanno detto circa i contadini e metterlo in pratica indipendentemente dal fatto che contadini non lo siamo più.

L'alimentazione mediterranea prevede a mezzogiorno il primo di pasta. La campagna non era esclusa, anzi la mancanza o la scarsa presenza di carne nel pasto settimanale veniva sostituita dalla pasta, carboidrati invece di proteine, che normalmente venivano assunte invece mangiando fagioli e ceci.

La pasta fatta in casa di grano tenero lascia durante la cottura l'acqua più torbida e grassa, inoltre è salata e questo negli anni di guerra era una ricchezza da non sprecare, da non perdere. Inoltre, era calda.

Lasciata nel pentolone con il coperchio si manteneva in temperatura durante il pranzo, veniva poi usata per lavare i piatti, senza detersivo, naturalmente il sale serviva da sgrassatore. Dai piatti in tavola rimaneva poco, molto poco a quei tempi, e in caso, quel poco veniva recuperato.

Dopo aver lavato i piatti quest'acqua, con l'aggiunta di farina di orzo ed avena, o granoturco e *vercatùra*, serviva per fare il pastone ai maiali o alle galline

## *Le mie origini, la mia storia*

Devo anche far notare al lettore meno attento, che in quei tempi si andava al pozzo a prendere l'acqua, pertanto recuperare l'acqua calda significava meno viaggi, meno legna da utilizzare, inoltre conservare i seppur miseri avanzi faceva risparmiare sull'alimentazione dei maiali; il sale era costoso inoltre il non utilizzo del detersivo costituiva un ulteriore risparmio di soldi e di inquinamento.

Anche il bagno che la mamma ci faceva da piccoli, prima di avere l'acqua corrente in casa, rispettava un'economia di acqua che oltre ad essere un'esigenza era anche una necessità. La mamma metteva a riscaldare un po' di acqua nel *caldaio* da cucina, la versava su un po' di acqua fredda già messa nella tinozza da bucato, lavava prima mia sorella più piccola e poi me nella stessa acqua.

Penso a questi e ai tanti altri modi di fare che hanno fatto dei contadini i maestri di vita per l'economia, che qui è sinonimo di parsimonia. Quelle che ho raccontato mi sembrano le cose più semplici, che meglio rappresentano questo mondo che forse mi rappresenta e del quale immodestamente vado fiero.

*“Vulgus agricola semper fuit magistra parsimonia” ..*

## 22. Piantagione di lino e canapa

Io, nel nostro podere, non ho mai visto crescere le piante utilizzate per la produzione di tessuti, né ho mai assistito loro lavorazione tanto meno alla lavorazione dei filati; ma fino alla seconda guerra mondiale dalle nostre parti, si usava lasciare una parte del terreno, quello nella zona più umida del podere, per la coltivazione delle piante. La tecnologia non esisteva, e quel poco non era utilizzata nelle campagne e così i poveri mezzadri si aiutavano con tutto il possibile per sopravvivere. I tessuti erano in genere una spesa insostenibile per i contadini, il loro acquisto era proibitivo, ecco che allora bisognava produrseli da soli. La lana da sempre è stata legata alla vita contadina, essendo prodotta dalle pecore che davano anche latte e formaggi. Ma la lana filata, colorata, lavorata in casa, sia come filato che come tessuto e con la quale si producevano, nelle lunghe giornate invernali, maglioni, sciarpe, cappellini e calzettoni, non copriva l'intera necessità per la produzione del vestiario adatto alle diverse stagioni dell'anno. Ecco allora che servivano anche i filati vegetali, più freschi anche se meno morbidi, che si adattavano meglio alla produzione di lenzuola e asciugamani, come la canapa, o di tessuti per camicie, gonne e pantaloni, come il lino.

Ma ritorniamo alle piantagioni: si partiva preparando il terreno, quel terreno che rimaneva magari vicino ad un fosso, vicino all'acqua, o comunque che si manteneva umido tutto l'anno, avendo queste piante necessità di molta acqua. In quei tempi l'irrigazione era un miraggio, pertanto, non disponendo di pompe e tubazioni, la scelta della posizione del terreno diventava obbligata. Erano in genere dei terreni marginali, non utilizzabili per le colture tradizionali. Nei poderi di bassa pianura, confinanti con il fiume, venivano utilizzati terreno

non atti alle altre coltivazioni perché a rischio di inondazioni.

Le piante, fatte nascere in un semenzaio, venivano piantate a mano con un paletto appuntito a forma di elle (*piòs*), pianta per pianta, come ancora oggi piantiamo i pomodori, l'aglio e le cipolle nei nostri orti. La raccolta avveniva a luglio, subito dopo la mietitura. Gli arbusti venivano tagliate con la falce, raccolti in fasci, legati come vere e proprie fascine e poste a macerare in vasche di acqua o direttamente sul fiume o nel fosso, ponendovi pietre sopra, sia per schiacciarle, sia per evitare che la corrente le trascinasse via. Non so bene per quanto tempo dovessero macerare, ma penso almeno una settimana. Successivamente i fasci si portavano nell'aia dove avveniva la cardatura,. Alla fine di tutta l'operazione si otteneva il filato. In questi ultimi anni la sensibilità di persone che, come me, hanno nel cuore la volontà di non dimenticare il passato, quello delle piccole cose (che come tali rischiano di essere dimenticate), ha portato alla pubblicazione di diversi libri in cui si riporta la tecnica di lavorazione per tutto l'intero ciclo, compresa la colorazione con il guado, colorante vegetale ottenuto con una pianta tipica delle nostre zone. Alla lavorazione partecipavano anche i bambini, sempre presenti nelle campagne dove l'indice di natalità era pari a quello che troviamo oggi in alcuni paesi africani. I bambini partecipavano all'attività non con l'idea che fosse un lavoro, ma come vera e propria festa sull'aia. Alla fine si otteneva un filato, grezzo per la canapa, più fine e delicato per il lino. A questi lavori, considerati per donne, gli uomini partecipavano solo marginalmente, trasportando i fasci e smaltendo i rifiuti della lavorazione.

Il successivo lavoro di tessitura impegnava le donne durante tutto l'inverno: questa era la stagione fredda, si era costretti a stare a casa, i lavori nei campi erano praticamente inesistenti. Era la stagione nella quale venivano concentrati i lavori da fare in casa. Infatti la scelta dei tempi e delle mansioni seguiva la peculiarità delle stagioni; questo è tipico della cultura contadina, che purtroppo oggi si è persa.

Con telai completamente in legno, di cui mio padre ha donato un esemplare al comune di Urbania per l'allestimento del *Museo di storia dell'agricoltura e dell'artigianato* (MUSAA), venivano fatti i

## *Piantagione di lino e canapa*

tessuti, muovendo le varie parti del telaio con gesti rapidi, sicuri e ripetitivi, fatti con le mani e con i piedi, che rivelavano maestria e conoscenza. Alla fine del lavoro, si otteneva un tessuto forse un po' grezzo, ma resistente ed indispensabile per le esigenze e le necessità della famiglia. La produzione era lenta, ma il tempo a disposizione era tanto, la stagione invernale, lunga e fredda, le numerose donne casa si alternavano tutto il giorno al telaio e alla sera due o tre metri di stoffa era stata tessuta.

La produzione di questi telai non ha nulla a che fare con quella dei successivi in acciaio, semiautomatici prima e completamente automatici, o meglio automatizzati, poi.

Ho visto il telaio in legno solo smontato e riposto nel magazzino, ma non l'ho mai visto funzionare, se non per prova quando mio padre, prima di donarlo al comune, lo ha montato per controllare se c'erano tutti i pezzi e se fosse funzionante. Era funzionante, ed ora lo si può ancora vedere al MUSAA dove, insieme ad altre attrezzature, ci permette, percorrendo le varie stanze, di ripercorrere la nostra storia e di immergerci in quel passato non troppo lontano ma che rischiamo di dimenticare.

## 23. Allevamento dei bachi da seta

Non ho un ricordo dell'allevamento del baco da seta. Anche questo è scomparso dopo la seconda guerra mondiale. La successiva ricostruzione, che già teneva in conto le spinte innovative frutto di quella tecnologia e rinnovamento industriale, non lasciava spazio all'autarchia che fino a quel momento aveva caratterizzato la vita in campagna. L'industrializzazione ha fatto scomparire questo tipo di allevamento condotto in maniera arcaica nelle nostre campagne. Come per la lavorazione del lino e della canapa, anche su questo tipo di allevamento sono stati pubblicati diversi libri e conosciamo come i bachi venivano allevati, ciò che mangiavano e come morivano. Essi crescevano, crescevano, mangiavano così a tanto da "*vomitare*" questo filo che li avvolgeva come un sarcofago. Il bozzolo dentro cui rimanevano intrappolati i bruchi non veniva lasciato maturare fino all'uscita della farfalla ma veniva lavorato per estrarne il prezioso filo.

Ho appena visto i resti dei graticci di legno in cui i bachi venivano allevati, alimentati con rami di gelso delle cui foglie erano golosissimi. Ho visto i gelsi, piantati a filari, magari sui confini dei terreni o sulle scarpate, in modo da non sottrarre terreno utile per la coltivazione del grano. Ora vedo ancora quel che resta di queste piante, ormai quasi tutte morte ed apparentemente inutili, lasciate lì in attesa di essere abbattute con il prossimo taglio del bosco.

Non ho mai visto come venivano lavorati questi bozzoli e come se ne ricava il prezioso filo ormai soppiantato dai moderni filati acrilici. Non ho visto neanche le nostre bisnonne tessere pazientemente la sottile tela che ne usciva e, nel tesserla, fantasticare sui vestiti, sui regali che sarebbero stati confezionati con quella stoffa e che

## *Allevamento dei bachi da seta*

sarebbero serviti per la loro dote di nozze. Tutti questi frammenti che ancora oggi vedo restano a ricordo di tempi appena passati, ma già dimenticati, che il mondo che chiamiamo moderno vuole, per qualche motivo perverso, farci dimenticare. Dobbiamo reagire, non dimenticare la nostra storia, e non cancellare ciò che è stato il nostro passato. Sarebbe la nostra definitiva fine.

*La persona  
è come una pianta  
e il suo passato  
sono le radici.*

Per fortuna rimangono ancora, sul confine dei campi, alcune piante di gelso come ricordo, ma per quanto ancora?.

## 24. La questione delle braccia

Se si pensa che, con l'abolizione della schiavitù decretata in America più di 150 anni fa, si sia superata l'idea di considerare la persona umana alla stregua di oggetto da produzione, forse non si conosce la condizione mezzadrile delle nostre parti fino a 50 anni fa.

Il padrone vigilava costantemente l'andamento del podere e pretendeva che la forza delle braccia ivi occupate, si mantenesse costantemente al di sopra di quella soglia minima che riteneva necessaria a mandarlo avanti. In un'epoca in cui la meccanizzazione era praticamente inesistente, in cui la maggior parte dei lavori erano manuali, il metro di misura era il numero delle persone impegnate, la cui unità di misura erano le braccia. Le persone erano considerate non come tali, ma come braccia: gli uomini dai 18 ai 60 anni valevano un braccio, mentre i giovani dai 10 ai 18 anni, gli uomini dopo i 60 anni e le donne, venivano considerati mezzo braccio. Quando, o per aumento della famiglia, o per diminuzione della stessa in seguito all'uscita di fratelli e figli, il capoccia pensava di cambiare il podere, nel presentarsi presso il nuovo proprietario, la prima cosa che gli veniva chiesto era il numero di braccia che portava. Più braccia si avevano, maggiore era la probabilità di avere un podere più grande, più ricco o dal terreno più fertile. In pratica, più la famiglia era numerosa, ovvero si presentava con più braccia, più aveva la possibilità di trovare un podere migliore. Questo spiega uno dei motivi per cui nelle campagne era facile trovare famiglie numerose, composte dal capoccia, che era il padre od il fratello maggiore e da più figli e fratelli magari anch'essi con una loro famiglia.

Per questo motivo si avevano molti figli: erano una ricchezza. Si preferivano maschi, perché restavano in casa e perché valevamo un

## *La questione delle braccia*

braccio, mentre le donne ne valevano mezzo ed in età da matrimonio abbandonavano la casa paterna e gli si doveva preparare la dote.

Di solito i figli maschi si sposavano e portavano in casa la moglie, mentre le figlie andavano a vivere nella casa del marito, dove ovviamente si trovavano il suocero ed i generi. Penso alle difficoltà delle nostre mamme e delle nostre nonne, al loro spirito di sacrificio e di rassegnazione con cui affrontavano la loro condizione di donna prima, di sposa, moglie e madre poi.

La famiglia di mio padre era composta, oltre che dai nonni, da quattro sorelle e sei fratelli. Le sorelle erano le più grandi e si sposarono per prime. Quando anche mio padre entrò nell'età del conteggio delle braccia, il fratello maggiore era già sposato, perciò il loro numero era diventato elevato per il piccolo podere dove abitavano. Non c'era posto per tutti. Anche per questo, tre fratelli andarono a fare i carabinieri. Quando poi iniziò la guerra, questa portò fuori casa altri due fratelli tra cui mio padre e così il conteggio delle braccia andò a farsi benedire. Ma, era un momento di emergenza, non ci si poteva far caso! Alla fine della guerra, dato che Virgilio e Pietro non avevano fatto ritorno, rimasero quattro fratelli: il maggiore, Egisto, che non era mai partito, mio padre e due dei tre carabinieri, lo zio Carlo e lo zio Robusto. Quest'ultimo dovette ben presto lasciare l'Arma per sposarsi, ritornando a lavorare in campagna insieme agli altri due fratelli. Le braccia erano di nuovo tante, troppe, e lo zio Robusto andò a lavorare a Roma (v. cap. 3). Rimasero il fratello maggiore, cioè zio Egisto come capoccia ed il fratello minore, mio padre. Le braccia rimaste erano dunque 4 e mezzo come da prospetto redatto dal proprietario all'uscita di mio padre dal podere nel '57, al momento di dividersi le spettanze tra mio padre e mio zio.

A questo punto però, trasferendosi mio padre, rimasero tre braccia, troppo poche per Col di Scanci ed anche mio zio fu costretto ad uscire l'anno successivo. Andò, sempre a mezzadria, in un podere adeguato al numero di braccia (Pian dell'Abate) poco distante da quello dove era andato mio padre.

## 26. Il pane

Cultura che vai, usanze che incontri. Penso che quella del pane sia un'arte profondamente radicata nella nostra civiltà, in particolare in quella contadina. Veniva fatto con la farina di grano tenero coltivato sul posto e ogni contadino andava al mulino a macinare il proprio grano contenuto in sacchi (*balle*) di iuta. Ne veniva macinata una quantità variabile che dipendeva dal numero di persone da cui era composta la famiglia. Da un quintale di grano macinato si ricavano circa 70 chili di farina, 20 di semola e 10 di *vercatùra*. La farina si metteva in un sacco di tela bianco a trama fitta. Si andava al mulino con il carro trainato dai buoi e si doveva attraversare il fiume che in inverno spesso era in piena. Nel carro venivano caricati anche il granoturco per fare la polenta o per gli animali, nonché l'orzo e l'avena per vitelli, galline, tacchini, conigli e maiali. In tempi difficili il pane veniva fatto anche con la farina di ghiande (*el pen de ghianda*) o con la farina di granoturco (*el pen de pulenta*). Nell'impasto di quest'ultimo c'era anche un po' di uvetta e si modellava a forma di pannocchia (*pinsa de formentón*). Si faceva perfino con la *vercatùra* e questo serviva per i cani quando li si portava a caccia o a tartufi. Il giorno dedicato al pane era programmato, ogni famiglia lo faceva con cadenza settimanale preparandosi con un certo anticipo: la sera prima si metteva a bagno in poca acqua tiepida la pasta madre (*el formènt*) già pronta fin dalla settimana precedente. Questa si otteneva prendendo dall'impasto del pane una pagnotta che si lasciava lievitare, dopo averla segnata sulla superficie con una croce. Poi, senza cuocerla, si metteva in un piatto e si conservava in un luogo asciutto, di solito all'interno della madia (*mattra*), sul piano inferiore dove poi si preparava il pane, sotto la spianatoia. A volte

## *Il pane*

capitava che sulla superficie si formassero delle muffe, allora si andava dal vicino di casa e si prendeva in prestito *el formènt*, che poi sarebbe stato restituito. Dopo aver sciolto adeguatamente la pasta madre, si passava il tutto in un colino. Intanto si setacciava una quantità di farina sufficiente a fare 10-12 file di pane da circa un chilo. Veniva posta all'interno della madia in modo da occuparne la metà. Si formava una fontana con i margini ben costruiti per evitare lo straripamento e vi si metteva il liquido in cui era stata sciolta la pasta madre, si aggiungeva della farina sempre mescolando con le mani fino a dare una consistenza semiliquida, poi si spolverava sopra della farina e si segnava con una croce. Si chiudevano la spianatoia e si lasciava fermentare tutta la notte. Il mattino presto si scaldava dell'acqua e si aggiungeva alla pasta madre che, nel frattempo, era lievitata aumentando di volume, si impastava tutta la farina facendo un unico composto (*pastèl*) e si lasciava di nuovo lievitare. Dall'impasto si prendevano di volta in volta due pagnotte di pasta da circa mezzo chilo e si maneggiavano contemporaneamente, ciascuna con una mano. Verso la fine si imprimeva un movimento rotatorio, con la mano destra in senso orario e con la sinistra in senso antiorario, per cinque o sei volte, fino a dare la forma di due coni rovesciati. Poi, si capovolgevano velocemente, si avvicinavano facendoli aderire e si segnavano sulla superficie con due tagli longitudinali, per permettere una migliore lievitazione. Nel frattempo si preparava l'asse del pane, lunga circa due metri e larga 30-40 centimetri, con due teli di stoffa (*el tel del pèn*) lunghi circa il doppio dell'asse. Il primo si metteva sopra l'asse, poi vi si appoggiavano le file di pane a lievitare, vicine tra loro e un po' infarinate sotto. Tra l'una e l'altra, veniva fatta una piega al telo in modo che non si appiccicassero, poi si copriva il tutto con l'altro telo e vi si metteva sopra una coperta di lana grezza. La vicinanza faceva sì che lievitalsero prima, non disperdendo il calore sviluppato durante la lievitazione. Si lasciava una pagnotta per *el formènt*, da usare per la volta successiva. Quando era molto freddo si scaldava il letto con il "prete" e si metteva l'asse con il pane a lievitare sotto le coperte. Ogni tanto si andava a vedere l'andamento della lievitazione per stabilire il momento *da dè fóc mal fórn*. Il forno

di solito era posizionato o a fianco della casa in un fabbricato a parte o, come nel nostro caso, al pianterreno della casa stessa, in un locale in genere abbastanza piccolo. Qui c'era, oltre al forno posto ad un'altezza di circa un metro e mezzo, anche la *fornacétta*, costruita contro una parete, in genere di fianco al forno in modo da utilizzare lo stesso camino. Era costruita con due spallette laterali di mattoni e la parete frontale aveva un'apertura per caricare la legna da ardere. Sul retro era collegata al camino e ad un piano con il foro centrale di diametro tale da poter inserire la *stagnèta* (caldaio) grande. Tale nome la distingueva da quella piccola usata nel camino, in cucina, per cuocere la pasta o scaldare l'acqua per gli usi di casa.

La *stagnata* grande serviva per scaldare grandi quantità di acqua da utilizzare, una volta alla settimana, per fare il bucato con la cenere (*la buchèta sal ran*), o una volta all'anno, quando si uccideva il maiale, per togliergli le setole (*per plè el maiél*). Sempre nella *fornacétta*, una volta all'anno si faceva *la bulita*, cioè si lasciava bollire del mosto da mettere nel vino, che così sembrava potesse mantenersi meglio. Nostro padre non la faceva anche perché, se non la si sapeva far bene, si poteva danneggiare il vino, non facendolo maturare a dovere ed aumentandone la componente etilica. Anche scaldare il forno era un'arte. Si prendevano 8-10 fascine di *sciormenti*, fatte cioè con i tralci derivanti dalle patate primaverili delle viti che venivano raccolti, legati e poi sistemati in *catasse*. Si accendeva la prima, poi si spandevano bene i tizzoni ardenti per l'intera superficie del forno usando un palo di legno, *el pèl del fórn*, rivestito di ferro per circa un metro nella parte terminale, perché altrimenti si sarebbe bruciato a contatto del fuoco. Questa operazione serviva per riscaldare uniformemente il piano e per un'iniziale pulizia. Appena i tizzoni si ricoprivano di cenere, con una scopa di pungitopo li si allontanava da una parte e, spazzolato il piano, venivano bruciate altre fascine. Il forno era realizzato in refrattario, con un piano d'appoggio di mattoni lisci e ben livellati ed una cupola anch'essa in mattoni, ma più piccoli. Questa veniva costruita sapientemente da muratori esperti nella tecnica di miscelare la malta refrattaria e nella forma della volta, perché doveva riflettere tutto il calore il più uniformemente possibile

## *Il pane*

sul piano di cottura. Più tardi, in metallurgia, studiando i forni a riverbero per la produzione dell'acciaio, ho compreso l'importanza di ciò.

All'inizio, la volta, il "soffitto" del forno, era scuro poi, mano a mano che la temperatura aumentava, diventava chiaro. Quando tutta la volta del forno era diventata chiara, il forno era caldo al punto giusto. Non si usavano termometri, ma era l'occhio esperto che calibrava il colore del refrattario in base alla quantità di pane da cuocere. Oggi siamo abituati a vedere i forni delle pizzerie sempre aperti ma, per il pane, la tecnica era (ed è) diversa: veniva cotto a fuoco spento e a forno chiuso, tramite il calore immagazzinato dal refrattario. Se il forno era poco caldo, il pane non completava la cottura ma, se lo era troppo, poteva bruciarsi.

Nella nostra casa, nel locale dove c'erano il forno e la *fornacétta*, in alto vicino al soffitto avevamo posto alcuni nidi di piccioni. Quando si accendeva il fuoco, se c'erano dei piccoli non in grado di volare, si dovevano togliere momentaneamente dai loro nidi e mettere a terra, per evitare che il fumo li soffocasse. Quando la persona che curava il forno reputava, dal colore della volta, che si era raggiunta la temperatura necessaria, smetteva di aggiungere fascine ed aspettava che si consumassero quelle che c'erano. Terminato il fuoco, si liberava il pavimento del forno dalla cenere e dai tizzi rimasti, spazzandolo ancora con la scopa di pungitopo e radunando tizzi e cenere tutti da un lato. L'ultima spazzata si faceva con un palo di legno avvolto in un panno umido per raccogliere bene tutta la cenere. Per fare un'ultima verifica della temperatura del forno si metteva la *bronzà*, cioè si mettevano delle foglie verdi (quercia o sambuco) e si osservava in quanto tempo si bruciavano (*bronzavano*). Se sembrava troppo caldo vi si metteva un recipiente con dell'acqua e si lasciava un po'aperto. Quando il forno era caldo al punto giusto, vi si avvicinava l'asse con il pane. Il nostro forno era scomoda da usarsi perché posizionato ad un'altezza di un metro e mezzo da terra e, per infornare, si doveva salire sopra una specie di banchetto di legno. L'asse veniva appoggiato sopra due pioli di legno infissi nel muro a circa un metro da terra. Era nostro padre che infornava il

pane. Prima la mamma, poi mia sorella, gli porgevano le file sopra la pala facendo attenzione a non guastarle. Infine si chiudeva il forno e si attendeva la cottura. Nel forno si cuocevano anche i dolci, per lo più la crostata o il ciambellone. Di solito venivano infornati 10 minuti dopo il pane, quando lo si *guardava*, ovvero la prima volta che si apriva il forno per controllare che tutto procedesse bene. I dolci richiedevano infatti una temperatura più bassa e un tempo inferiore. Nello stesso momento si infornavano, a volte, anche gli arrosti: un coniglio o un pollo interi, oca od anatra, tagliati a quarti, opportunamente aromatizzati con salvia e rosmarino e conditi con lardo, pepe e poco sale. Quest'ultimo veniva poi aggiunto nella giusta quantità, quando la cottura era quasi terminata, per non far asciugare troppo la carne. Dopo una mezz'ora circa si riapriva il forno e si muovevano le *file* di pane incrociandone la posizione, cosa che ovviamente permetteva una cottura più uniforme. Si ruotavano anche le *ramine* dei dolci e, sugli arrosti, veniva versato un po' del grasso sciolto in cottura, aiutandosi con un cucchiaino. Dopo circa un'ora dall'infornata, il pane era cotto: si toglieva dal forno e le *file*, si rimettevano sopra l'asse *per coltello*, ovvero adagiate una di fianco all'altra e ricoperte ancora con il telo per far sì che, raffreddandosi, non perdessero troppa umidità diventando dure e secche. In genere, nello stesso momento erano cotti anche i dolci e venivano sfornati, mentre gli arrosti potevano restare ancora un po'.

Il forno, una volta tolto il pane, restava ancora sufficientemente caldo e veniva usato, specialmente in estate, per cuocere zucchine, melanzane e pomodori ripieni, patate arrosto, pasticciate di verdure ed ortaggi misti. Vi si cuoceva anche la frutta: prugne, mele e pere. Quando si preparava la marmellata, dopo una prima bollitura, la si lasciava all'interno del forno ore ed ore, perché finisse di cuocere ed evaporare. In agosto, al termine della produzione, vi si facevano seccare anche le *pacche* di pomodoro (pomodori tagliati a metà) passate poi al setaccio per eliminare bucce e semi. Il composto così ottenuto si faceva ancora asciugare al sole, poi si modellava a forma di pannocchia. Le pannocchie si ungevano con dell'olio d'oliva e si mettevano nei cartocci di granoturco (formati dalle foglie della

## *Il pane*

pannocchia scelte l'anno prima, quando la si scartocciava per farla seccare ). La conserva così ottenuta risultava scura e molto solida. Veniva usata durante tutto l'anno e, in particolare, quando non c'erano i pomodori nell'orto: se ne scioglieva un pezzettino nell'acqua tiepida per farle riacquistare la giusta consistenza. Questa tecnica, ormai obsoleta, era l'unico modo, in mancanza di vasi, per mantenere le provviste durante tutto l'anno.

Nel forno si seccavano anche gli spicchi di mela, i fichi e l'uva. Di quest'ultima, al padrone ne toccava una canestra. In autunno il forno ancora caldo veniva usato per seccare le ghiande e i *gnocchetti* di granoturco (le pannocchie piccole e non ancora mature) che poi venivano macinati al mulino per farci il pastone da dare ai maiali, insieme ad orzo, avena e semola.

Il forno ben caldo veniva utilizzato anche per produrre attrezzi agricoli, oppure per piegare le forche di legno che venivano usate, oltre che per *rivoltare* il fieno, cioè per farlo asciugare bene da entrambe le parti, anche per caricarlo sul carro. Queste venivano inoltre usate per caricare la *séccia*, (quello che rimaneva dopo la mietitura manuale). Si sceglieva un ramo piuttosto lungo che veniva ben ripulito, lasciando tre rami terminali a formare la forca. Si scaldava il legno verde nel forno per 10 minuti, poi si posizionava la forca incastrandola su una scala per incurvare i rami terminali e dare la forma voluta. Con la stessa tecnica venivano preparati i cerchi di legno per costruire la *crina* e altri tipi di ceste. Per fare il cerchio si prendeva un paletto di faggio o di carpino ancora verde, si metteva nel forno per qualche minuto e, quando si toglieva, si metteva nel fondo di un tino per dare la forma circolare voluta.

## 26. La panzanella

Il pane veniva cotto una volta alla settimana. Benché si cercasse di mantenerlo in ambienti asciutti ma non secchi e ricoperto da teli fin da quando era stato sfornato, succedeva spesso, specialmente d'estate, che gli ultimi giorni fosse troppo secco, duro e perciò difficile da masticare. Per questo, spesso la sera ci si faceva la *pansanèlla*. Si tagliava il pane a fette o a pezzi, si poneva a strati su una larga *tèrrina*, si bagnava con acqua e aceto o con acqua e vino, infine si insaporiva con spicchi di aglio. Il tutto si arricchiva a volte con pezzettini di pomodoro maturo, sempre presente nelle estati contadine. Ovviamente si aggiungeva olio di oliva, sale e pepe, per rendere più aromatizzato il tutto. Era la base della cena, se ne mangiava tanta, perché il pane era l'alimento principale. Così preparata, aiutava a combattere le arsure estive che lasciavano la gola perennemente secca ed asciutta. Come companatico, era accompagnata da cose semplici e genuine, facili da avere in casa come uova sode, lonza, prosciutto, salsicce secche conservate sotto strutto, *bruséga* con pomodori, zucchine, peperoni e poi anche fagioli, cotti con salsa di pomodoro e ben insaporiti. L'estate è la stagione della frutta e della verdura. Ed ecco i *fagioletti* appena scottati in acqua bollente ed insaporiti con aglio e foglie di menta, zucca cotta a vapore, erba di campo cotta e insalata tricolore fatta con pomodori, cetrioli e peperoni. Più raramente, perché cotti insieme al pane e per cui già finiti, si mangiavano zucchine, pomodori, melanzane e peperoni ripieni. Il ripieno dei pomodori era costituito da solo pan grattato, olio sale ed a volte pepe. Invece quello di zucchine, melanzane e peperoni conteneva anche uova, formaggio grattugiato e carne, in genere interiora di polli, conigli ed altri animali da cortile o avanzi di bollito tritati. Eccezionalmente, e solo se si era andati al

## *La panzanella*

paese, il ripieno poteva essere fatto anche con trito di carne bovina. D'estate era in uso, perché di facile conservazione, mangiare le alici sott'olio o le sardine sotto sale, quest'ultime magari preparate in casa nei mesi di febbraio e marzo e mantenute pressate in contenitori di coccio in ambienti bui ed asciutti. Si mangiavano gli sgombri in scatola e, a tal proposito, ho bene in mente quelle scatole rettangolari che venivano aperte con una piccola chiave fissata in diagonale nel coperchio, da inserire in una linguetta del coperchio stesso. Altre volte si mangiava il tonno sott'olio, più buono ma più costoso. Raramente, molto raramente, ricordo di aver mangiato carne in scatola la cui origine, si diceva, fosse di bassa macelleria, cioè di seconda qualità perché proveniente da mucche e tori giunti a fine 'carriera' o morti per malattia. Mi ricordo che quando ero molto piccolo alici, sardine, sgombri e tonno venivano comprati sfusi, messi su fogli di carta *oleata*, perché impermeabile. Solo da quando avevo dieci o dodici anni, prima degli anni '70, la vendita sfusa di questi prodotti e di molti altri ancora è stata vietata. Per la cena non si usava fare il cosiddetto "primo", immancabile nel pranzo di mezzogiorno. Qualche volta, d'estate, ma non associato alla panzanella, si faceva il riso freddo, con olive verdi, uova sode, capperi e, ma non sempre, pezzettini di würstel. In genere, almeno dalle nostre parti, non mancava il vino, anche se questo nella stagione estiva, specialmente presso le famiglie di contadini non troppo esperti, aveva preso di *spunto*, cioè si era acidificato ed assomigliava ad aceto. I contadini più poveri invece, avendone di meno, lo avevano nel frattempo terminato.

D'estate spesso, con il pane duro, si cenava con la *bruséga*. Questa, essendo un cibo in umido, permetteva di ammorbidire il pane che vi si immergeva dentro. La *bruséga* veniva fatta mettendo a rosolare nell'olio un po' di pancetta a dadini con una cipolla, si aggiungevano poi le verdure: zucchine, peperoni, melanzane e pomodori ben maturi a pezzetti. Si faceva cuocere lentamente il tutto, a volte si aggiungevano le patate anche se, di solito, queste si cuociano in umido da sole, aromatizzate con qualche foglia di alloro.

L'uso della panzanella è stato abbandonato e sono pochi quelli che la consumano ancora oggi e se ne ricordano. Ho ancora il piacere

*Le mie origini, la mia storia*

di andare alla “Sagra della panzanella” a Lamoli (non lontano da Urbania) il 15 agosto, giorno dell’Assunta, quasi fosse un “ritorno alle origini”: quel cibo povero e genuino mi ricorda le cene semplici e frugali di un tempo ormai lontano.

## 27 - Lavare con la cenere

Fino a cinquant'anni fa fare il bucato era un'attività impegnativa che oggi, con l'utilizzo della lavatrice e dei detersivi, neanche immaginiamo.

Dobbiamo tornare indietro nel tempo, quando i nostri genitori o i nostri nonni erano giovani. Ora racconterò come ho visto lavare i panni quando ero piccolo, ma così piccolo che i ricordi sono stati ravvivati dai racconti dei miei genitori e dei miei zii.

In genere, come per il pane, anche per il bucato si stabiliva un giorno della settimana, in genere fisso, salvo imprevisti: lavori impellenti nei campi o condizioni atmosferiche avverse. La prima parte di questa operazione, veniva fatta nello stesso locale del forno dove, come ho già detto, c'era quasi sempre la *fornacétta*. Su questa veniva messo il grosso caldaio dove stava l'acqua a bollire. Su di un trespolo vi era il mastellone (*el mastlòn*), in genere di legno ma qualche volta in lamiera zincata, come nel nostro caso. Questo doveva stare sollevato da terra perché aveva un buco nel fondo, chiuso con un tappo di sughero.

La mattina, di buon'ora, si accendeva il fuoco e si andava a prendere l'acqua da riscaldare nella stagnata (il paiolo grosso). Nel frattempo qualche altra donna, visto che le famiglie patriarcali del tempo erano alquanto numerose, preparava i panni per il bucato. In fondo al *mastlòn* veniva steso un telo di canapa vecchio ed utilizzato ormai solo a questo scopo. Venivano poi aggiunti, nell'ordine: gli strofinacci da cucina, le lenzuola, da quelle più brutte a quelle più belle e pregiate (come quelle di lino e di cotone), le tovaglie, la biancheria, almeno quella che poteva essere lavata con la cenere, le camicie, da quelle più vecchie a quelle più nuove e delicate, infine le federe. Si

copriva il tutto con un telo di canapa, chiamato *cenarè*, del tutto simile a quello posto sul fondo, ma di trama più sottile, sopra vi si versava la cenere (magari quella lasciata da parte dall'ultima volta che si era fatto il pane!). Questo serviva per non mettere la cenere (da qui il nome) a contatto diretto dei panni. Nel frattempo l'acqua scaldata nella *fornacétta* bolliva e veniva versata lentamente sulla cenere. Inizialmente era bollente ma, nel trascinare e filtrare parte della cenere attraverso il *cenaré* e i panni non ancora caldi, diventava tiepida. La si lasciava quindi uscire dal foro (dal quale nel frattempo era stato tolto il tappo di sughero) che però veniva subito richiuso appena cominciava ad uscire acqua bollente. A questo punto si finiva di riempire *el mastlòn* di acqua bollente e si lasciava lì per la restante parte della giornata e per tutta la notte. Il mattino seguente si toglieva il tappo e si faceva uscire tutta l'acqua, o meglio il *ranno*, dal bidone. Questo veniva caricato sulla *tréggia* che, trainata dai buoi, veniva portata in prossimità di una fonte d'acqua, di un fosso o di un fiume per eseguire le operazioni di risciacquo che necessitavano di grandi quantità di acqua.

In ginocchio su una pietra o su di una tavola di legno, con un'altra pietra grande e liscia davanti, a mo' di lavatoio, si sciacquavano i panni. A questo punto è doveroso ricordare che le acque erano pulite, infatti non esisteva l'inquinamento dei giorni nostri, né ovviamente il risciacquare i panni lo produceva, perché la cenere non inquina. Per i panni che avevano delle macchie si usava il sapone, che già esisteva da tempo e che era l'unico detersivo. Il lavoro era molto duro, specialmente nelle fredde giornate invernali: non era raro risciacquare i panni in riva al fiume con intorno la neve. Nel mio ricordo da bambino piccolo ho anche questo. Vedo ancora mia mamma con le mani rosse ed irrigidite, con lena e senza fermarsi un attimo, risciacquare la grossa lenzuola che la corrente trascinava a valle. Per meglio strizzare i capi più voluminosi, si sbattevano dopo averli attorcigliati, con un pezzo di legno simile ad una mazza da baseball, poi si accatastava il tutto. Terminato di sciacquare e svuotato il *mastlòn*, si rimettevano dentro i panni puliti. Poi si riprendeva la strada del ritorno.

## *Lavare con la cenere*

Nelle nostre case di campagna era abbastanza raro avere acqua sufficiente nei pressi di casa, per questo si andava al fosso o al fiume. In paese esistevano delle fonti comuni, poste dove facilmente arrivava l'acqua, con vasche realizzate allo scopo. Queste ovviamente erano più comode: si stava in piedi, si sciacquavano i panni su una vasca e si risciacquavano su di un'altra posta a monte. Le due vasche erano una di fianco all'altra. Sulla prima arrivava direttamente l'acqua pulita e, attraverso uno sfioro o un foro posto in alto, questa tracimava sulla seconda vasca, il cui livello era leggermente inferiore per fare sì che non potesse tornare indietro. Si sciacquavano prima i panni sulla seconda vasca che conteneva acqua ovviamente più sporca; si ripassavano poi sulla prima, la cui acqua era invece più pulita. Entrambe avevano il piano, chiamato lavatoio, in cemento o in pietra, su cui si sbattevano i panni per strizzarli e liberarli dallo sporco e dai residui di *ranno*. Il lavatoio del paese era un posto di ritrovo delle lavandaie che lavoravano presso le famiglie più ricche. Ma io questo non l'ho mai visto direttamente, tranne che nei film. Mio zio nel suo podere, dove arrivava direttamente l'acqua corrente da un serbatoio messo più a monte ed alimentato da una sorgente, aveva una vasca doppia ma mia zia ne utilizzava una sola, perché l'altra doveva restare sempre pulita per fare abbeverare i buoi e le vacche. Mia mamma, che invece andava al fosso o al fiume, faceva il lavoro da sola ed in completa solitudine: solo durante le vacanze c'eravamo noi figli. Di volta in volta si doveva preparare con una zappa uno slargo tra la ghiaia del fiume per fare una pozza, poi trovare due pietre adatte per lavare e per inginocchiarsi. Infatti, quelle della settimana precedente, a volte erano state sommerse dalla ghiaia che la piena del fiume aveva trascinato con sé.

## 28. Come fare la conserva

Al giorno d'oggi, come negli ultimi anni in cui ho vissuto in campagna, la preparazione della conserva di pomodoro non ha subito sostanziali modifiche. Da quando l'utilizzo delle bottiglie di vetro è diventato usuale, si procede come segue.

Si prendono i pomodori ben maturi, si tagliano a metà, si strizzano un po' per fare uscire i semi ed il liquido che hanno all'interno, si mettono in un secchio ed ogni tanto si spolvera con un pizzico di sale. Quando il secchio è pieno, si lasciano sgocciolare per circa un'ora. Il sale serve, essendo igroscopico, a far perdere l'acqua. Si passa il tutto nella macchina che li sprema facendo uscire la polpa da una parte e le bucce e i semi dall'altra. La polpa viene subito versata in bottiglie con tappo a corona (ottime sono quelle della birra, specialmente quelle con il collo tozzo, di una volta). Io, prima di riempirle, vi infilavo due foglie di basilico fresco che insaporiva il pomodoro.

Terminato l'imbottigliamento e chiuse con il tappo a corona, tutte le bottiglie venivano stese in un pentolone (nel frattempo preparato all'aperto) e coperte d'acqua. Se erano poche o il tempo era brutto, si mettevano nel caldaio della *fornacétta*. Si accendeva il fuoco e, da quando l'acqua entrava in ebollizione, si facevano bollire per 30-40 minuti, poi si lasciava spegnere il fuoco. Lo scopo della bollitura in bottiglia è duplice. Da una parte, la parziale cottura avviene a temperatura rigorosamente costante, pari a 100 °C e questo permette una corretta e controllata sterilizzazione, senza bruciare il prodotto. Parallelamente, il vapore prodotto all'interno delle bottiglie sfiata fuori perché in pressione. Il successivo e lento raffreddamento, con la conseguente condensazione del vapore ancora rimasto, crea una depressione ed un sottovuoto naturale che contribuisce alla

## *Come fare la conserva*

corretta conservazione. Lo stesso concetto è stato esteso anche alla preparazione e conservazione di alcuni ortaggi in salamoia, delle marmellate di frutta e della frutta sciropata. La massaia attenta, dopo aver scrupolosamente eseguito tutte le operazioni, controlla che il coperchio sia ben chiuso, non si apra e sia incurvato al centro, verso il basso, segno della formazione del vuoto a seguito della sterilizzazione.

Quando ero piccolo, i contenitori adatti erano pochi e la preparazione della conserva seguiva un altro procedimento. Si buttavano i pomodori per alcuni minuti in acqua bollente, si ritiravano e si spellavano. Si mettevano in una canestra di vimini con un telo sotto e si lasciavano lì per mezza giornata a sgocciolare. Si passavano a mano ad un setaccio allo scopo di separare i semi ed eventuali bucce rimaste. Per ridurre ancora la massa, si metteva il tutto nel forno caldo, quello usato per il pane, lasciando asciugare per una giornata intera. Il giorno dopo, all'apertura del forno, si ritirava una conserva densa, molto ridotta di volume, con cui si riempivano barattoli di vetro. Prima di chiuderli si lisciava la superficie e vi si aggiungeva un po' di olio d'oliva per assicurarsi che la conserva, con l'aria, non prendesse la muffa e si conservasse al meglio.

Ancora prima, ma senza dover andare troppo indietro negli anni, al tempo dei miei nonni, perfino trovare barattoli poteva essere un problema insormontabile. Ecco allora che la conserva, così come era uscita dal forno, veniva ulteriormente ridotta: la si faceva asciugare al sole finché non fosse sufficientemente dura come l'argilla, poi si formavano dei cilindri simili come dimensioni a pannocchie di granoturco. Nel frattempo e già dall'anno precedente, durante la sfogliatura del granoturco, si erano messe da parte le foglie più belle e più sane. Queste venivano accuratamente pulite e al loro interno messe le *pins* (pannocchie) di conserva, accuratamente oliate in superficie.

Ancora una volta devo ripetere la frase che mio padre, in un latino maccheronico, mi ricordava in certe occasioni:

*“ Vulgus agricola semper fuit magistra parsimonia “.*

## 29. L'utilizzo del granoturco, cima e foglie

La nostra zona era ed è una zona arida. Specialmente d'estate: quando le stagioni erano ancora stagioni ed ognuna manteneva ben distinti i connotati che la identificavano, l'estate era attanagliata dalla siccità. Il problema di alimentare buoi e vacche si faceva sentire. In primavera ed in autunno l'erba nei campi, anche se non abbondante, era sempre presente ma in estate veniva a mancare o comunque non era per niente sufficiente. E se in inverno la mancanza d'erba fresca veniva ovviata tritando con la trinciaforaggi paglia e fieno, non si poteva certo fare la stessa cosa nella stagione estiva. D'inverno gli animali erano al riposo e, tranne che per le vacche che stavano allattando o i vitelloni nell'ultima fase di ingrasso, una dieta spartana andava più che bene.

D'estate le cose cambiavano, gli animali lavoravano e la dieta doveva essere ricca. Non si poteva usare il solo fieno messo poco prima nel pagliaio, poiché l'anno era ancora lungo e doveva bastare fino a giugno dell'anno successivo. Inoltre non si poteva allungare con la paglia, si sarebbero sfiancati nel lavoro. Ed ecco allora entrare in gioco, prima le foglie delle piante, poi quelle del granoturco. Si iniziava a luglio con gli olmi (da cui *oimella*) e i gelsi (inutilizzati per i bachi da seta che nessuno aveva più), per poi proseguire con gli *oppi*. La tecnica era ormai collaudata: un anno si toglievano le foglie direttamente dalla pianta salendovi sopra e riempiendo un sacco tenuto davanti come un marsupio, l'anno successivo si tagliavano i rami con le foglie e si portavano nell'aia. Eravamo noi bimbi che, direttamente con le mani o aiutandoci con la *falcetta*, liberavamo le foglie dai rami. Queste venivano mischiate al fieno ed a pochissima paglia, il tutto veniva poi tritato sulla trinciaforaggi per fare la *trita*.

## *L'utilizzo del granoturco, cima e foglie*

Con i rami si facevano le fascine che, una volta secche, venivano utilizzate per accendere il forno o, in casa, la stufa e il camino.

Finite queste, si iniziavano a tagliare le *cime* del granoturco. Tolto il fiore (*la punta*) non commestibile, si tagliava il gambo al di sopra della pannocchia; si raccoglieva il tutto in fasci e questi si portavano a casa per le mucche. Le cime del granoturco, al contrario delle foglie degli oppi e dei gelsi che dovevano essere subito utilizzate altrimenti marcivano, se in eccesso venivano riposte in fienile ed utilizzate più avanti.

Dopo le cime, quando ormai le pannocchie erano mature, si raccoglievano le foglie rimaste sul gambo, anch'esse portate a casa in fasci. Rimaneva il campo nudo, con le sole pannocchie attaccate al fusto. Da lì a due settimane si sarebbero raccolte a mano e di sera, con i vicini, liberate dalle foglie durante la *véggghia*.

Mentre si tagliavano le cime, se c'erano piante con la pannocchia piccola o con pochi chicchi, si raccoglievano e si mettevano da parte. Poi, a casa, venivano fatte seccare al forno, macinate e aggiunte al pastone dei maiali.

Anche qui mi sento di ripetere la frase di cui vado fiero:

“ *Vulgus agricola semper fuit magistra parsimonia* “.

## 30. La zappata in testa e l'arancia

Voglio ricordare un fatto che mi è capitato durante la vita della mamma. Una mattina lei era scesa in paese in bicicletta e al ritorno, passando per il mercato, aveva comprato delle arance. Bisogna dire che in quei tempi era abbastanza raro mangiare frutta che non fosse della nostra campagna. Tornata a casa, ne aveva consegnate tre a me e altre tre a mia sorella. Per noi, anche questo piccolo dono era una cosa grande, che custodivamo gelosamente.

Lo stesso pomeriggio la mamma doveva andare al campo per aiutare mio padre in un lavoro. Così, ci aveva lasciato con il compito di zappare i carciofi nell'orto di casa, dicendoci di stare attenti ed a debita distanza tra noi. Io avevo non più di sette anni e mia sorella circa cinque. Appena allontanatasi la mamma, io proposi a mia sorella di zappare insieme, l'uno di fronte all'altra, la stessa pianta, per far prima. Di lì a poco mia sorella alzò un po' troppo la zappa e, con un gesto secco, mi colpì alla testa. Ecco sangue e grida! Mia mamma ritornò spaventata, mi pulì la ferita con l'alcool, mi tagliò una ciocca di capelli e mi mise un cerottone. Tutto ciò davanti a mia sorella che, spaventata, per scusarsi mi donò una delle sue tre arance.

## 31. Il prete e la monaca

L'inverno è freddo e lungo in campagna, lo è oggi, ma lo era molto di più un tempo. Le case, spesso vecchie e mal isolate, avevano gli infissi che lasciavano filtrare l'aria fredda sospinta dal vento. I vetri semplici delle finestre perennemente appannati, facevano sì che la temperatura interna fosse solo di pochi gradi maggiore di quella esterna.

La cucina era comunque riscaldata dal fuoco del camino, in genere sempre acceso, o dalla stufa economica usata anche per cuocere i cibi (al tempo dei miei nonni il gas non esisteva e quando le cucine a gas fecero capolino, intorno agli anni "50, queste venivano usate solo d'estate quando non si accendeva il fuoco).

E dunque, se il freddo in cucina era relativo, non si poteva dire lo stesso delle camere: non era raro che la temperatura scendesse fin sotto zero! Dormirci era problematico così, prima di andare a letto, ci si mettevano il prete e la monaca per riscaldarlo.

Il prete era realizzato con quattro sottili assi in legno curvato, collegate due a due all'estremità, tenute aperte a mo' di doppia slitta, con quattro piccole assi verticali. Le dimensioni finali erano di circa 130 cm di lunghezza, 40 di larghezza e circa 35 cm di altezza nella parte centrale. Questa aveva due piccoli piani di appoggio realizzati con sottili tavolette di legno e con la parte centrale ricoperta di lamiera, in *genere* recuperata da grossi barattoli di latta, come quelli usati per tonno, sardine, sgombri e per le tinteggiature. Su uno dei piani veniva appoggiata la monaca, costituita da un vaso di coccio o più spesso da un vecchio *orinale* (vaso da notte) smaltato e non più in uso. Quest'ultimo, sia perché non si buttava via niente, ma soprattutto perché aveva il manico, era leggero e trasmetteva il calore su tutta la superficie più velocemente. Sul fondo della monaca c'era della cenere,

magari rimaneva quella della sera precedente, sopra si metteva uno strato di brace presa dal camino o dalla stufa e si ricopriva con un po' d'altra cenere per non bruciare le lenzuola. Si metteva il prete al centro del letto, con la monaca sul piano inferiore e si ricopriva con le lenzuola e le coperte (a quei tempi non avevamo i piumini!).

Bastavano dieci o quindici minuti per scaldare il letto ed era un piacere infilarci dentro! Si dormiva fino al mattino ben coperti, lasciando fuori solo la testa, dalla bocca ai capelli. Nelle notti particolarmente fredde si metteva anche un cappuccio di lana sulla testa. Per i letti più piccoli o magari singoli, si usava lo scaldino: era un contenitore circolare, simile ad un orinale ma non smaltato, di solito in ferro brunito, con un manico di circa 80 centimetri, metà in ferro e metà in legno. Anche in questo si metteva la brace e si passava poi sotto le lenzuola muovendolo con una mano, mentre con l'altra si tenevano sollevate le coperte. Questa operazione si compiva velocemente, per non bruciare le lenzuola.

Da dove sia partita l'idea di chiamarli così, prete e monaca, proprio non so e non hanno mai saputo dirmelo né i miei genitori, né i miei nonni o i miei zii. Io ho cercato di farmi un'opinione ma le interpretazioni a cui sono giunto sono due e non saprei dire quale potrebbe essere quella giusta.

*In base alla prima, mettere prete e monaca insieme può significare dare calore agli altri, ognuno adempiendo alla propria funzione di uomo e donna consacrati a Dio, senza che tra loro esista un rapporto diretto. L'uno è di sostegno e di aiuto all'altra: la suora dà calore, un calore che irradia dal suo corpo, che nasce da una umanità dedicata completamente a Dio, senza rapporti con il mondo esterno (pensiamo alle suore di clausura). Ma, questo calore ha bisogno di un filtro, affinché possa essere trasmesso a noi uomini. Ecco allora il prete, la cui funzione è quella di trasmettere questo calore a tutti noi, attraverso la predicazione e la missione a cui è chiamato dal suo sacramento. Pur essendo insieme non hanno un rapporto intimo tra loro, l'uno è complementare all'altro, in accordo con lo scopo della consacrazione a cui Dio li ha chiamati.*

*L'altra interpretazione, ovviamente agli antipodi di quella sopra*

## *Il prete e la monaca*

*riportata, è di origini atee e dà una spiegazione se vogliamo più umana, o meglio più carnale, comunque miscredente. Questa vuole che preti e monache, specialmente all'interno dei monasteri, si congiungessero sessualmente, e questo nel luogo più congeniale, il letto. Il calore è simbolo di sesso, il calore da loro emesso è il risultato di un rapporto consumato e vissuto in maniera forte e violenta, vigorosa ed energica. Sono come amanti che sanno di trasgredire e di peccare e nella trasgressione peccaminosa riversano la storia di un rapporto rubato perché non dovuto, che viola il naturale ordine delle cose e trasgredisce il sacramento ricevuto al quale entrambi sono stati consacrati. Il calore, il fuoco dei carboni ardenti cui soggiacciono, è anche simbolo di un inferno che li attende, del fuoco col quale saranno chiamati a convivere per tutta la loro vita ultraterrena, in espiazione del peccato che stanno compiendo.*

Scherzosamente ma non tanto, nel mondo maschilista delle campagne, almeno per quanto riguarda le giovani coppie, durante le veglie serali (*végghe*) il marito, divertendosi con gli amici, mandava a letto la moglie dicendole a voce alta, per farsi sentire da tutti, di andare a dormire dalla sua parte per scaldare il letto. Quando poi anche lui sarebbe andato a coricarsi, avrebbe mandato la moglie dall'altra parte ritrovandosi il letto caldo. Con gli amici si vantava sia di come la moglie ubbidisse, sia del fatto che gli scaldasse il letto. Certe *virtù* nascoste ovviamente lei le aveva e lui le apprezzava e le utilizzava. Più tardi, per scusarsi con la moglie, magari imbronciata per questa angheria, le diceva che si trattava di un'adulazione, perché la reputava una donna calda a letto. Impregnato di maschilismo, come del resto lo era l'intero mondo contadino e non solo, lui questo lo reputava un complimento.

## 32. Dare del “voi”

Pochi sanno che fino a 40 anni fa, specialmente nelle campagne, si usava come segno di rispetto il “voi”. Questo francesismo è stato poi soppiantato dall’inglesismo “tu” e dal distaccato “lei”.

Si dava del “voi” alle persone di ceto sociale superiore, più ricche o comunque considerate più importanti. Insomma, si dava del “voi” a tutti coloro ai quali oggi si dà del “lei”, pur con delle differenze: era un “voi” a senso unico, chi dava del “voi” si sentiva rispondere del “tu”. Se oggi il “lei” denota distacco ed a volte freddezza nei rapporti, questo comunque è a doppio senso: chi dà del “lei” si sente rispondere del “lei”. Una volta non era così. Il mezzadro (e questo è successo fino alla fine della mezzadria, negli anni ’80) dava del “voi” al proprietario in segno di deferente rispetto, avendo ormai interiorizzato quel senso di sottomissione cui era stato educato ed a volte costretto. La cultura del tempo voleva il proprietario, in genere più colto, posto in un gradino gerarchico sociale più alto. Il “voi” era dunque d’obbligo! Inoltre, in questo rapporto entrava in gioco la sudditanza che si instaurava con il contratto di mezzadria. Questo, vedeva il proprietario come il signore ed il mezzadro come un suddito che deve la propria vita al padrone. Permettendogli di vivere coltivando il suo fondo, lo riforniva di quelle risorse indispensabili alla sopravvivenza sua e della sua famiglia. Ho già affermato, altrove, che il rapporto di mezzadria era simile a quello di vassallaggio dell’800 .

Ma il “voi” ovviamente travalicava questo aspetto: tutto il popolo si rivolgeva con il “voi” alle persone che a torto o a ragione reputava di livello superiore. D’altra parte la classe medio-bassa si considerava, per un’ atavica educazione, inferiore e quindi accettava di buon grado

## *Dare del “voi”*

questa sottomissione.

Si dava del “voi” al medico, al prete, al farmacista, all’ostetrica, al maestro, al maresciallo dei carabinieri, alla guardia comunale, agli impiegati comunali o di qualsiasi altro ufficio pubblico ... tutte persone che, forti della divisa che indossavano o del ruolo che rivestivano, rispondevano spesso con un “tu” di sufficienza, gongolandosi di quella loro superiorità che era però solo formale. Mio padre mi raccontava di come, anche ad un semplice usciere, si dovesse dare del “voi” togliendosi rispettosamente il cappello, ma avendo come risposta un “torna domani”. La domanda conteneva il “voi”, la risposta il “tu”: non era questione solo di forma, ma di chiarire bene il livello sociale, chi era sopra e chi stava sotto.

Se questo era quanto avveniva al di fuori delle mura domestiche, non molto diverso era quello che succedeva in famiglia. Fino agli anni ‘40 la moglie dava del “voi” al marito e fino agli anni ‘80 i figli davano del “voi” ai genitori, e questo per sempre, a maggior ragione quando i figli erano grandi ed i genitori vecchi.

Questo “voi” era parallelo: si dava del “voi” agli zii, ai nonni e a tutte quelle persone che per età erano assimilabili ai genitori. Io ho dato sempre del “voi” a mia madre, a mio padre e ai miei zii. Solo in questi ultimi anni, ai pochi zii rimasti ho dato e do del “tu”, ma ormai sono vecchio anch’ io e la vecchiaia ci accomuna.

Sto parlando della mia gioventù, sto parlando di 40 anni fa. Sembrano secoli! Com’ è diversa la situazione al giorno d’oggi: abbiamo fatto passi da gigante nei rapporti interpersonali, abbiamo eliminato, almeno formalmente, quei pregiudizi legati al “voi” ma in un punto abbiamo perso. Abbiamo perso quel rispetto tra figli e genitori che quel “voi” rappresentava, quel distacco che comunque deve esserci tra genitori e figli affinché il rapporto generazionale sia chiaro, affinché i compiti ed i ruoli a cui ciascuno è chiamato ad adempiere siano ben distinti e compiuti. La perdita di questi criteri ha portato al conflitto generazionale attuale che, con la perdita dei ruoli, ha reso i giovani di oggi più indifesi nell’affrontare le difficoltà che la vita ogni giorno li chiama a fronteggiare.

### 33. I soprannomi

In campagna si usava dare dei soprannomi alla gente, soprannomi che potessero identificarne la provenienza, la famiglia, un aspetto fisico o caratteriale, un modo di proporsi o sembrare, un comportamento voluto o vissuto inconsciamente.

Ed ecco il *Bue*, il *Cavallo*, le cui rassomiglianze fisiche, e non solo, erano impressionanti con gli animali! Un mio vicino di casa era soprannominato la *Volpe*, questo, non tanto l'aspetto fisico quanto per le sue doti di furbizia superiori alla media. Un altro mio vicino era il *Mucco*, che definiva il suo aspetto fisico ma anche la rudezza dei modi. Un altro da giovane veniva chiamato *Fernandel* perché, volendo far valere sempre la sua opinione, assomigliava a un personaggio di una pubblicità dell'epoca che recitava: "È *Fernandel* che ve lo dice!" E da grande, invece, per evidenziare che anche nelle conversazioni in dialetto interveniva in un italiano un po' "maccheronico", veniva chiamato l'*Italiano*. Poi c'era *Modugno*, così soprannominato, oltre che per l'impressionante somiglianza con lo scomparso cantante, anche perché continuava a canticchiare le sue canzoni.

Sugli aspetti fisici potrei andare avanti fino alla fine del libro, non veniva risparmiato nessuno. Dal *Roscio*, per la sua carnagione lentiginosa e capelli giallo-rossastri, al *Petrióla* ("imbuto" in dialetto), per evidenziare le sua balbuzie che produceva un rumore simile a quello che produce il liquido quando esce dall'imbuto.

Mio nonno paterno, nato all'Orsaiola, frazione al confine del comune, lontana dal centro abitato, veniva chiamato *Gallo*, come suo padre. Io penso che il soprannome sia stato ereditato da un suo antenato a cui piacevano in modo particolare le donne. Allora era il *Gallo*...del pollaio!

Zio Egisto, marito di mia zia materna Cesira, di professione ristoratore, veniva chiamato *Pignattin*, come suo padre. In questo caso nessun soprannome poteva essere più appropriato, infatti, oltre ad evidenziarne il lavoro ne ricordava anche l'aspetto fisico: era basso e tarchiato, simile appunto ad un *pignatto*, pentola in coccio smaltato usata sulla brace per cuocere spezzatini e ragù dall'inconfondibile sapore ed odore che solo una cottura sulla terracotta può garantire. La trattoria, gestita in seguito dal figlio ed ora da altri ne mantiene il nome e la tradizione culinaria che l'ha resa famosa. In questo luogo si può ancora far colazione con la *trippa* tutto l'anno, con la *coratella d'agnello* la settimana Santa e infine con *l'anguilla in umido* la vigilia di Natale. Comune amico e compagno per queste colazioni e il vino bianco di cui mio zio ne faceva un uso diciamo "abbondante".

Lo zio paterno Egisto era chiamato il *Misero*, per la sua esagerata propensione al risparmio. Lo zio Robusto, il più minuto dei fratelli, nonostante il suo nome altisonante, era soprannominato, proprio per le sue caratteristiche fisiche, il *Mingherlino*. Mio zio Carlo era chiamato l'*Appuntato*, ed era il lavoro che svolgeva a cui teneva tantissimo. A questo proposito si rivolgeva ai suoi figli con una frase storica: «Se non volete rispettarvi come padre, perché chissà se lo sono, rispettatevi almeno come appuntato dei Carabinieri!!».

Mio padre, il più giovane dei fratelli, era chiamato *Gran'omme* (Grand'uomo). Questo appellativo gli era stato affibbiato ironicamente per ricordargli che, essendo l'ultimo dei fratelli, tale doveva rimanere e le sue "manie di grandezza" dovevano sempre fare i conti con un realtà ben diversa. Come ultimo dei figli, a lui erano riservate le scarpe usate dai fratelli maggiori, i vestiti dei fratelli maggiori o nella migliore ipotesi, cuciti di nuovo con la stoffa rovesciata. Oltre a ciò doveva essere sempre sottomesso ai fratelli maggiori e subiva anche pesanti angherie che spesso sfociavano anche in veri e propri pestaggi. Anche per questo mio padre aveva sviluppato un carattere forte e determinato, aperto ma non succube, disponibile ma non sottomesso. Per questo ha sempre argomentato il suo pensiero, ha fatto le proprie scelte con sicurezza e determinazione, a fronte alta senza se e senza ma proprio come un grande uomo.

*Le mie origini, la mia storia*

Per me, per mia sorella nostro padre è stato un grande Uomo *Gran'omne*. Lo sintetizzano le poche parole che mia sorella ha scritto nel ricordino del suo funerale:

*Ti ringraziamo Signore di avercelo donato.  
Ti ringraziamo per i preziosi insegnamenti  
che ha saputo darci, per la speranza nel futuro,  
per il senso profondo della famiglia,  
per la sua laboriosità, per il suo desiderio di  
essere in pace con tutti, per la forza di lottare  
senza arrendersi mai.*

*Fa, o Signore, che i semi da lui gettati  
non vadano perduti, ma possano dare  
in ciascuno di noi i suoi frutti migliori.*

*Amen.*

È stato proprio per la sua determinazione, legata ad una instancabile forza, oltre che fisica anche di carattere, che ci ha permesso di arrivare a dove siamo arrivati, di vivere le difficoltà della vita senza lasciarsi travolgere, di affrontarle, combatterle e vincerle; per questo è stato per me un maestro di vita. Se anche io ho questa determinazione e forza e lo devo a lui! Se le avversità della vita non mi hanno ancora vinto, anzi ho ancora la forza di combatterle a fronte alta senza paura e cedimenti, penso di doverlo a lui. Se, nonostante la pesantezza del fardello che porto e che si fa sentire, se nonostante tutto sono qui e faccio quel che faccio, sento che lo devo a lui.

## 34. Il nonno Ubaldo (Baldin)

Il mio nonno Ubaldo era il settimo dei fratelli e come tale si diceva che avesse proprietà taumaturgiche: questo lo poneva ad un livello gerarchico che, se pur di poco, era superiore alla media. Al contrario della nonna Agostina che era analfabeta, il nonno aveva studiato e, come chi viveva in campagna ai suoi tempi, aveva studiato in seminario. Questa sua cultura, superiore alla media, gli portò il rispetto degli altri e tutti gli chiedevano consigli su situazioni anche complesse ben al di là dei suoi studi. I contadini dei poderi vicini andavano da lui quando gli animali si ammalavano: gli chiedevano di assistere una vacca per un parto particolarmente difficile, di curare un eczema che un bue o una pecora avevano contratto, di sconfiggere la peste suina, di assistere un bue che aveva mangiato erba medica ancora troppo fresca, e per questo aveva l'intestino così gonfio tanto da rischiare di scoppiare... Insomma era considerato più di un veterinario!

Di lui non so molto poiché morì di polmonite molto prima della mia nascita, quando mio padre aveva vent'anni ed era in procinto di partire per la guerra.

Riporto un aneddoto che mi ha raccontato mia cugina Vittoria, molto più grande di me.

Alla sua morte, preannunciata da una polmonite, che al tempo non lasciava scampo, lasciò come volontà testamentaria, espressa sul letto di morte, che a tutti quelli che avessero assistito al suo funerale venissero date due lire. In fretta e furia, alla sua morte, i parenti si procurarono un numero sufficiente di monete che vennero distribuite all'uscita dal cimitero secondo la volontà del nonno.

Un'altra storia che mi è stata raccontata è quella della zia Netta, figlia

*Le mie origini, la mia storia*

di Ubaldo, che il giorno del funerale del padre non poté partecipare alla cerimonia, poiché aveva partorito da quattordici giorni e, all'epoca, e donne potevano uscire di casa solo dopo quaranta giorni dal parto. La zia Netta quindi vide il corteo funebre e la bara del padre portata a spalla, dalla finestra della sua casa, ubicata tra la chiesa ed il cimitero. Lacrime di dolore e rabbia sgorgarono dai suoi occhi di giovane madre per un commiato mancato, per una tradizione assurda. Inoltre, essendo quella la giornata stabilita per fare il pane per la settimana, la cognata zitella e intransigente, come erano di solito le zitelle del tempo, rudi e con scarsa sensibilità, fece il pane nonostante la giornata di lutto.

## 35. La battaglia del grano

In questo libro di ricordi, di tracce, di schegge di vita passata, voglio ricordare quanto importante sia stato, fino al secolo scorso, il pane nella nostra alimentazione.

Quindi ho fatto una breve indagine storica di un periodo non direttamente vissuto, ma non per questo non sentito come proprio e importante.

Molti avranno sentito parlare della “Battaglia del Grano”, per raggiungere l'autosufficienza alimentare in una Italia degli anni venti in cui si soffriva la fame.

Il “Pane” era l'alimento principale delle masse popolari, per fare il pane ci vuole il frumento, e il frumento mancava, non se ne produceva a sufficienza e il prezzo era alto, e quindi andava importato dall'estero e sovvenzionato dallo Stato per contenerne il prezzo al consumo.

Il grano veniva venduto dai proprietari terrieri sui mercati dove il prezzo era più alto e, a causa di questo aumento, il frumento era fuori dalla portata degli stessi contadini che lo producevano. Nel 1868 fu introdotta l'odiosissima “Tassa sul Macinato”, Nel 1896, su pressioni dei possidenti italiani, fu imposto un dazio sul grano di provenienza estera. Gli argomenti erano che così si sarebbe favorita la produzione interna, ma appena introdotto il dazio il prezzo del pane triplicò in un solo giorno. La fame, fra le classi popolari, era costantemente presente. Malattie come la pellagra, la tubercolosi, e tante altre, colpivano le popolazioni e, a causa di questa situazione, si avviò un enorme processo di emigrazione in particolare fra quelle classi popolari che tanto avevano sperato dall'Unità nazionale ma che avevano visto peggiorare la loro condizione di vita.

Nel 1922 l'Italia consumava 75 milioni di quintali l'anno di frumento, ne produceva 50 e ne importava 25. Era la spesa maggiore sulla bilancia dei pagamenti per quattro miliardi di lire l'anno, senza contare la dipendenza politica che questa situazione creava: il grano veniva acquistato sia dagli Stati Uniti che dalla Unione Sovietica. Nessuno dei due Stati era allora da considerarsi nemico o avversario, ma l'Italia poteva e doveva produrre quello che gli era necessario.

Questa fu la scelta del fascismo: una politica a favore dell'occupazione e della produzione "autarchica". In questo modo si intendeva risolvere la piaga endemica della povertà nelle campagne, della misera condizione dei braccianti agricoli e della arretratezza culturale e tecnologica delle campagne.

Venne così avviata, nel 1926, una "politica agricola" che si svolse su quattro direttrici

- Aumento delle terre coltivabili, con il recupero dei latifondi improduttivi a vantaggio dei contadini poveri, obbligando i proprietari terrieri a dare la loro terra a mezzadria, e non più farla lavorare a giornata.
- Le bonifiche, dove le terre incolte venivano confiscate ai proprietari e poi bonificate con imponenti opere idrauliche.
- Meccanizzazione e modernizzazione delle tecnologie agricole, con l'introduzione dei concimi chimici prodotti dalla industria chimica nazionale e delle macchine per la lavorazione dei campi.
- Aumento della resa per ettaro seminato.

Quest'ultimo obiettivo fu realizzato grazie al grandissimo il numero di nuove varietà di grano realizzate in quel periodo che aumentavano la resa per ettaro seminato di tre, quattro o addirittura cinque volte.

In questo periodo nascono infatti nuovi grani da pane, con nomi risorgimentali o ispirati alla Rivoluzione, come il "Villaglori", "l'Ardito", il "Mentana", "l'Edda", il "Balilla", il "Fanfulla", e grani da montagna come il "Virgilio", il "Cambio", il "San Pastore".

Alcune di queste varietà di grano come il "Mentana", "l'Ardito", il "Virgilio", il "San Pastore", ho avuto modo di conoscere direttamente anche io, ed alcune specie, come ad esempio il San Pastore, sono usate ancora oggi nel terzo mondo grazie alla loro resistenza e rusticità.

## *La battaglia del grano*

Nel 1929, con la Grande Crisi internazionale, ci fu un crollo del prezzo del grano. Da più parti si sollecitò il governo ad acquistare granaglie all'estero, cosa che avrebbe avvantaggiato enormemente speculatori e "operatori finanziari", sempre pronti a lucrare sulla miseria della gente, ma il Regime non accettò. Nel 1933 infine la Battaglia del Grano raggiunse lo scopo: il raccolto arrivò a 81 milioni di quintali, il paese aveva raggiunto l'autosufficienza alimentare, In chiusura di questo scritto vorrei fare alcune considerazioni sugli OGM.

I moderni OGM sono sterili.

La ricerca scientifica continua anche oggi, le qualità del grano e degli altri prodotti agricoli viene migliorata, ma viene spesso volutamente inserita la sterilità, in modo che il contadino non possa trattenere il seme dal suo stesso raccolto, ed utilizzarlo per l'anno successivo, per cui è costretto a ricomprare ogni anno del nuovo seme dalle grandi Multinazionali hanno in mano il potere della conoscenza scientifica. Questo è un esempio di "scienza cattiva", perché la conoscenza non è perseguita a vantaggio di tutti, ma è finalizzata al profitto di pochi.

## 36. La mezzadria

Spesso in questo libro ho parlato di mezzadria. Mi sembra giusto a questo punto riportare alcune notizie su questo tipo di contratto, sviluppatosi principalmente nell'Italia centrale, oggi non più in vigore e sconosciuto ai più.

La mezzadria è il contratto in forza del quale il concedente ed il mezzadro si associano per la coltivazione di un podere al fine di dividerne i prodotti e gli utili. Il podere comprendeva la casa del contadino ed altre costruzioni di servizio, e aveva un'estensione che dalle mie parti variava dai quattro ai venti e più ettari di terreno. Il podere era un'azienda autosufficiente che portava avanti vari tipi di colture (agricoltura promiscua): il grano e gli altri cereali, l'erba medica per il bestiame, la vite, l'olivo, gli alberi da frutta. Parte dei prodotti del podere serviva a mantenere la famiglia del contadino; la restante parte spettava al proprietario del podere. Questo rapporto tra padrone e contadino, era una conduzione agraria che prevedeva la collaborazione tra proprietario e lavoratore del podere e per questo possiamo dire che costituiva un sistema di conduzione agraria di tipo associativo: il proprietario e il lavoratore del podere (detto anche colono) dividevano a metà gli utili, le perdite e anche le spese di conduzione del podere. Il pilastro fondamentale su cui poggiava la mezzadria era rappresentato dall'equilibrio podere-famiglia, nel senso che il podere doveva avere una struttura tale da poter assorbire tutto il lavoro di cui poteva essere capace la famiglia colonica, creando la cosiddetta autonomia colonica intesa non solo per il lavoro, ma anche al reddito poiché doveva assicurare alla famiglia colonica un adeguato tenore di vita.

La rottura dell'equilibrio podere-famiglia al contrario generava una non autonomia

## *La mezzadria*

che poteva essere di due tipi:

1. La famiglia colonica non riusciva ad assorbire tutto il lavoro offerto dal podere (mancanza di braccia).
2. Il lavoro offerto dal podere era insufficiente (braccia in esubero).

Le regioni d'Italia in cui era maggiormente diffusa la mezzadria erano Toscana, Umbria, Emilia Romagna, Veneto e Marche. In queste ultime l'istituto di mezzadria si è sviluppato in forma particolare tra il XIV e XV secolo. In seguito nei contratti di mezzadria erano elencati minuziosamente tutte le lavorazioni che il colono era tenuto a svolgere e si precisavano pure i periodi in cui dovevano essere effettuate. Tali contratti inoltre imponevano al mezzadro una serie di consistenti donazioni gratuite di animali da cortile, uova e così via. Inoltre la posizione del mezzadro era resa assai debole a causa della possibilità di rescissione immediata del contratto da parte del padrone, qualora il mezzadro avesse rispettato alcune disposizioni. La recessione economica nel '600, l'uso del mais nel '700, la crescita demografica del '700 e dell'800 hanno reso il patto di mezzadria sempre più duro per il colono, spesso ripetutamente indebitato con il proprietario del terreno. In teoria la mezzadria era un sistema non caratterizzato da aspetti particolarmente negativi. Ma nella realtà invece le cose erano diverse e c'erano almeno due svantaggi che l'hanno caratterizzata. Per prima cosa questo tipo di contratto ha ostacolato l'introduzione di nuovi metodi di coltura e di nuovi mezzi tecnici, poiché i mezzadri erano poco aperti alle innovazioni, anche perché avevano un basso grado di scolarità. Il secondo svantaggio è dato dal fatto che spesso il contratto di mezzadria non risultava equo in quanto includeva clausole che ponevano il mezzadro in condizioni di svantaggio. Il 14 giugno 1947 il rapporto tra colono e proprietario del podere è stato modificato tramite un accordo sindacale detto "tregua mezzadrie", per mezzo del quale si è spostata la quota di riparto dal 50 al 55% a favore del mezzadro. Durante il periodo fascista il contratto di mezzadria è stato esaltato giacché si riteneva una grande cosa la collaborazione tra categorie sociali opposte ed è

stato disciplinato con la carta della mezzadria nel 1933. Nel 1964 per adeguare il profitto del mezzadro al lavoro da lui effettivamente svolto, la legge n° 756 ha modificato i criteri riguardanti il rapporto tra colono e concedente nei seguenti modi:

1. la divisione dei prodotti e degli utili del fondo è effettuata assegnando al mezzadro una quota non inferiore al 58 per cento.
2. Le spese per la coltivazione del podere e per l'esercizio delle attività connesse, ivi comprese quelle per l'impiego e la manutenzione dei mezzi meccanici, sono a carico del concedente e del mezzadro in parti uguali.
3. I salari dei braccianti sono interamente a carico del mezzadro.
4. Gli interessi sul capitale di anticipazione sono a carico del padrone, mentre quelli sul capitale di scorta devono essere divisi a metà.
5. Non sono dovuti dal mezzadro regalie, prestazioni gratuite, onoranze e qualsiasi altro compenso in eccedenza alla quota di prodotti e di utili spettanti al concedente. Sono nulle di pieno diritto le relative pattuizioni.
6. Sempre in base al Codice Civile il proprietario del podere deve istituire il libretto colonico o libretto di mezzadria di cui esistono due copie (una in mano al concedente e una in mano al mezzadro) in cui devono essere segnate debiti e crediti relativi ai rapporti interni tra concedente e mezzadro.

La legge del 15 settembre 1964, n. 756 ha vietato a far data dal 23 settembre 1974 la stipulazione di nuovi contratti di mezzadria. con la legge n° 590 del 1965, il mezzadro che coltivava un podere da almeno quattro anni, ha diritto di prelazione nel caso in cui il proprietario del podere voglia venderlo. Infine la legge 3 maggio 1982, n. 203, prevede la conversione di quelli esistenti in contratti di affitto a coltivatore diretto, dopo richiesta di una sola delle parti.

Con la legge n. 203, gli utili sono ripartiti con la quota del 64% a favore del mezzadro, ma questa non venne mai applicata poiché il contratto di mezzadria era stato soppresso.

Per quanto attiene la cessazione del rapporto così costituito si evidenzia

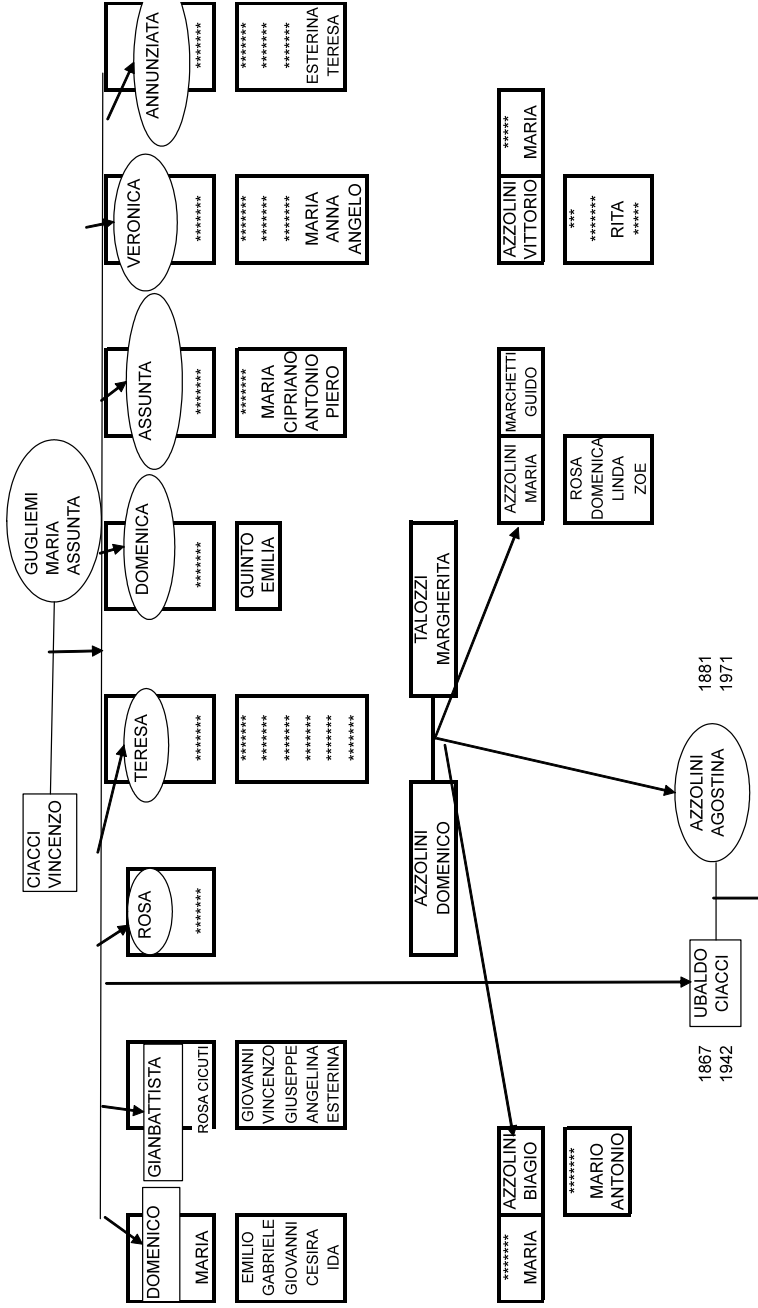
## *La mezzadria*

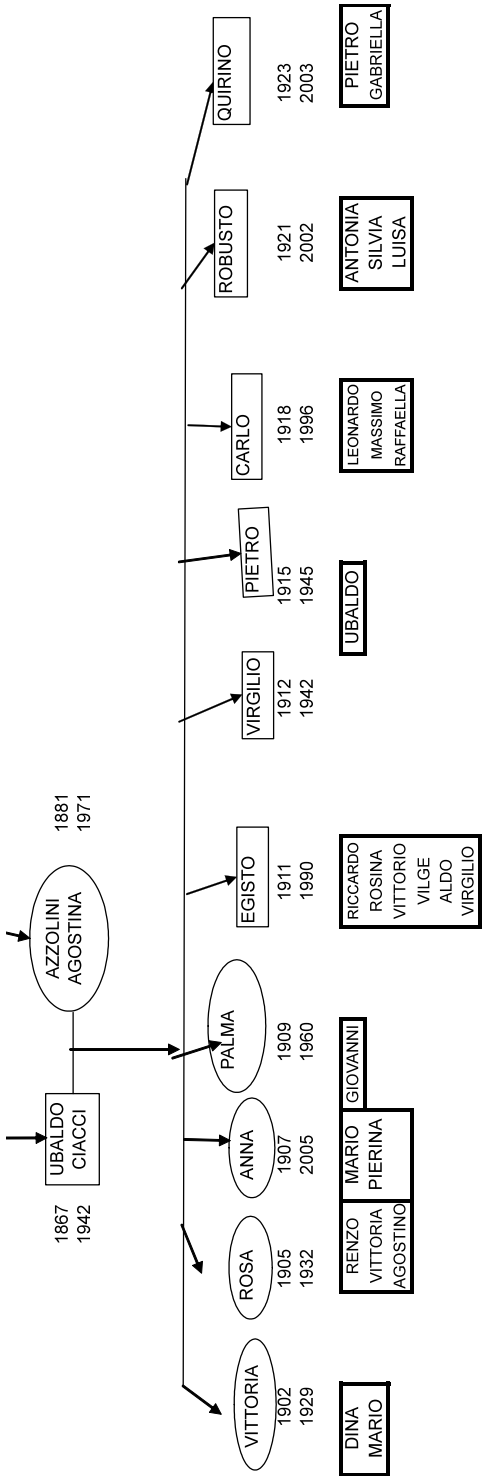
che il concedente del rapporto agrario di mezzadria, per impedire la prosecuzione di fatto del rapporto associativo non convertito in affitto, al termine della durata stabilita dall'art. 34 l. 3 maggio 1982 n. 203, deve indirizzare al conduttore una disdetta contenente la chiara ed inequivoca volontà di riacquistare la disponibilità del fondo agricolo.

A conclusione di questa piccola ricerca storica vale la pena di ricordare come il contratto di mezzadria è stato al centro di una polemica secolare tra i sostenitori, che vi hanno additato uno strumento di evoluzione imprenditoriale dei ceti contadini, e detrattori che vi hanno denunciato in questo contratto un residuo di sopraffazione medioevale che ha ritardato il progresso agricolo.



Albero genealogico





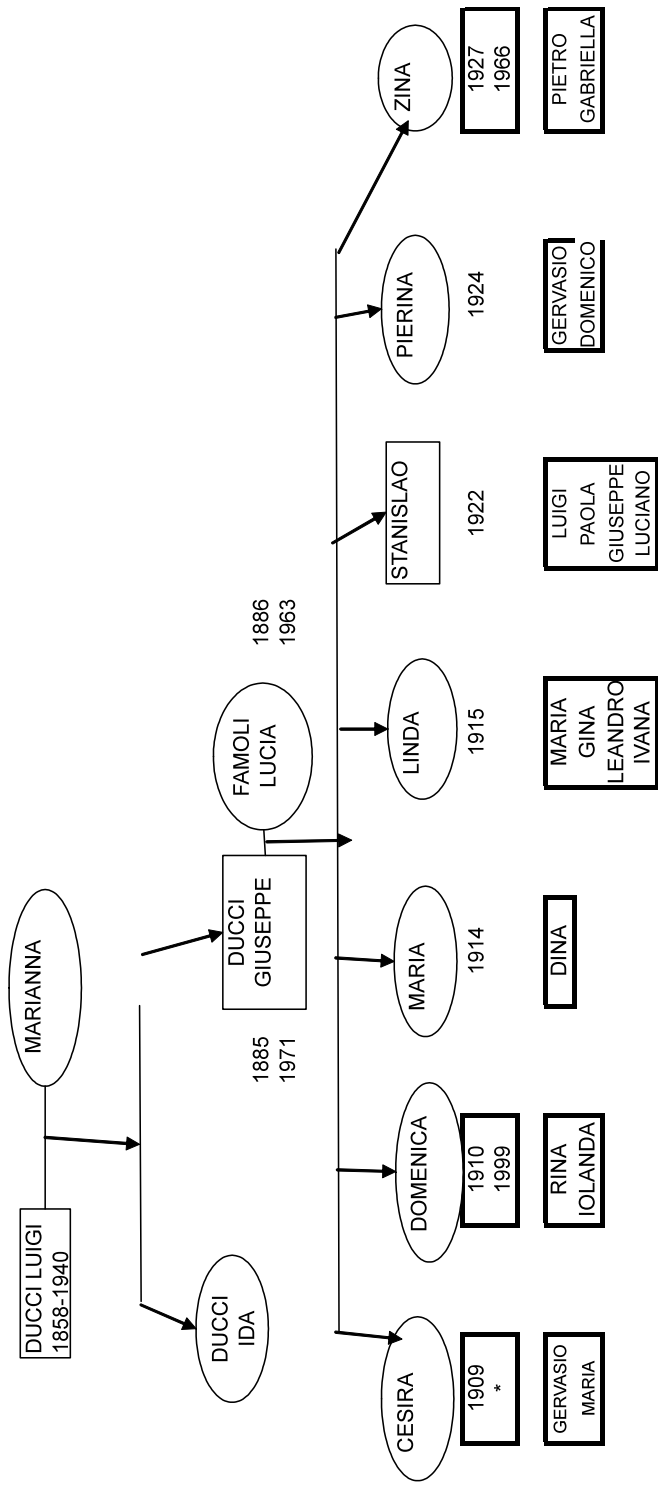


Foto e ricordi









SCRITTA COLONICA

Mebania li 24 marzo 1907

Con la presente privata scrittura tra il Sig. Bernardino Guadetta proprietario e il Sig. Licio Quirino che agisce e stipula nella qualità di capocola, in rappresentanza della famiglia colonica, si conviene e stipula quanto appresso:
Al Sig. Bernardino Guadetta cede e concede a mensadria con effetto a partire dal 15 Ottobre 1907 al Sig. Licio Quirino che accetta e concede, un fondo rurale con casa colonica di proprietà del suddetto Sig. Bernardino Guadetta sito in Comune di Mebania via S. Giorgio Vec. Contratto dell'Intestazione di No. 250 alle condizioni stabilite nel Capitolo Generale per la conduzione dei fondi rurali a mensadria per la Provincia di Pesaro, concluso il 15-3-1837 dalle organizzazioni sindacali dei proprietari e dei mensadri, le quali condizioni si intendono qui integralmente riprodotte ed accettate dalle parti con le seguenti clausole integrative:

1) La famiglia colonica che ha per capocola il nome del medesimo Sig. Licio Quirino è composta dalle seguenti persone ora al tempo:
Licio Quirino c. p. anni 24
Lina Quirino moglie - 33
Licio Licio figlio - 8

La composizione della famiglia col nome specificata non potrà essere modificata che per fatti naturali senza l'autorizzazione scritta del concedente, volendosi ritenere dalle parti inadempimento così grave da giustificare la risoluzione contrattuale l'allontanamento volontario non consentito di qualsiasi membro.

2) Il capocola Licio Quirino riceverà in consegna il podere e le scorie vive e morte ridignato una stima che sarà firmata dalle parti.

3) L'allevamento del bovino bovino verrà fatto a metà e pertanto il mensadro verrà all'atto della consegna la parte di propria spettanza del capitale di stalla, rimanendo, a discrezione del concedente, nel caso di inadempimento, anche insieme o parziale, l'alternativa di rescindere il presente contratto, ovvero di fissare il termine e l'importo delle rate con le quali il mensadro fin da ora si obbliga a saldare il suo debito, con stima, restandovi convenuto ed accettato che ove il pagamento dei ratei non fosse parzialo, il concedente è autorizzato dal mandato a preludere dalla parte colonica dei ratei quanto possa soddisfare il credito del concedente ovvero, però che non venga meno il fabbisogno familiare determinato nel Capitolo Colonico; e ciò anche a più riprese fino a totale estinzione del debito.

4) Si conviene ed accetta dalle parti che, qualora le spese culturali non vengano onorate mediante l'immediato esborso della quota di sua spettanza da parte del colono, o il debito oneroso non venga soddisfatto alla consegna dei liberi coloni dell'anno al quale il debito si riferisce, il concedente è autorizzato a preludere, dalla parte del mensadro dei prodotti rateali nell'annata successiva alla creazione del debito, una quota dei medesimi che possa soddisfare il suo credito senza ledere il fabbisogno familiare colonico determinato dal Capitolo; e ciò anche a più riprese fino a estinzione del debito.

5) Il limite del fabbisogno familiare per gli allevamenti di bassa corte è convenzionalmente convenuto ed accettato nel seguente ammontare:

polli n. / , maiali n. / , ma è consentito l'allevamento a carattere commerciale di n. galline e n. conigli, rimanendo obbligato il mensadro a corrisponderle a titolo di coesistenza al concedente quanto appresso: galline n. 2 a Carnevale; capponi n. 2 a Natale; pollastre n. 2 in Agosto; uova n. 8 al mese; conigli n. / per ogni covata. Non è permesso l'allevamento dei tacchini, delle oche e delle anatre.

6) Le constatazioni ai costi coloniche che debbono essere proposte entro un mese dalla consegna dei medesimi debbono indicare specificatamente le partite contrattuali, introducendosi che le partite non specificatamente constatate sono accettate.

7) Per tutte le altre norme particolari che regolano il contratto di mensadria si intendono riportate ed accettate dalle parti le norme del Capitolo Colonico sopra richiamate e del Codice Civile.

Letto dalle parti che lo accettano e sottoscrivono

Quelora una delle parti non si attiene alle disposizioni di cui sopra sarà passibile di una multa di L. 100.000 (centomila).
Letto dalle parti che lo accettano e sottoscrivono
Bernardino Guadetta
Licio Quirino

## L'autore

Pietro Ciacci è nato ad Urbania (PU) il 20 gennaio del 1955 da una umile famiglia contadina di mezzadri, tipica di quei luoghi. Furono proprio queste origini, insieme agli insegnamenti dei genitori, che lo portarono a frequentare la scuola con la determinazione di chi capisce e comprende che quella è l'unica strada che permette il riscatto da una condizione di servilismo in cui suo malgrado si trova.

Laureatosi in ingegneria con il massimo dei voti e dichiarazione di lode, ha iniziato subito l'attività nella progettazione nel campo dell'impiantistica, quella nucleare prima, ed alla sua definitiva chiusura in Italia, a quella petrolchimica. Da piccolo e fino alla laurea partecipò attivamente ai lavori della campagna per mantenersi, dedicandovi in modo indefesso tutte le sue risorse giovanili. Terminati gli studi, si trasferì a Milano e dopo una breve parentesi in IBM, lavorò per anni come dipendente di diverse società di ingegneria. Da ormai 15 anni dirige con successo una propria società di ingegneria, da lui fondata nel 1995. Nel 1986 gli fu diagnosticata una malformazione congenita rarissima che ha segnato in maniera ineluttabile la sua esistenza. Le sue scelte, gli sviluppi della sua vita umana e professionale sono stati fortemente segnati da questo.

Questo libro, scritto nel 2010, vuole essere un primo significativo resoconto della propria vita, fermandosi a quelle che indica come le proprie "origini".

Non è un romanzo, non è un racconto, non è una vera e propria autobiografia. Questo scritto, a volte disarticolato, vuole essere uno spaccato di ricordi di una civiltà appena passata ma troppo presto dimenticata.

Non è un libro incompiuto, volutamente i ricordi si fermano ai primi 20 anni. Ne seguirà un secondo per portare a termine, fino ai giorni nostri, quella che è stata la sua vita. Vive ed opera a Segrate, in provincia di Milano.

Finito di stampare nel dicembre 2010

**Oros & Ganos** - Segrate - MI