

L'ambiente della campagna negli anni '50 e '60 del secolo scorso

I racconti di nonno Giorgio

La vita in una frazione agricola modenese
negli anni del dopoguerra: la scuola, l'alimentazione,
la flora, la fauna, le coltivazioni agricole, i mestieri,
i personaggi e le loro vicissitudini

a cura di Giorgio Casalini



Comune di Modena

memo
MULTICENTRO EDUCATIVO MODENA SERGIO NERI

I racconti di nonno Giorgio

La vita in una frazione agricola modenese negli anni del dopoguerra: la scuola, l'alimentazione, la flora, la fauna, le coltivazioni agricole, i mestieri, i personaggi e le loro vicissitudini

a cura di Giorgio Casalini

*A mia sorella Graziella
che non ha avuto il tempo
per leggere queste mie testimonianze.*

*Alla mia adorata mamma
che solo cinquantanove giorni dopo
ha voluto raggiungere Graziella.*

Indice

Prefazione	4
Il macero	6
Gli animali del cortile	15
I cani e i gatti.	18
Il cavallo	24
Le mucche.....	31
I capponi	41
Le pecore.....	45
Le tortore	46
La canapa	49
La barbabietola da zucchero	52
Il granoturco e la polenta.	57
Le querce.....	61
Gli olmi e i gelsi	63
La fauna della campagna.....	67
Gli insetti	71
Gli alberi da frutto.....	75
La conserva di pomodoro	78
Antigelo.....	84
Le “Previsioni del Tempo”.....	85
La grandine.....	86
Eventi climatici	89
Appendice	
Ringraziamenti	93
Curriculum	94

Prefazione

Gli avvenimenti qui riportati abbracciano principalmente un arco di tempo che va dall'11 aprile 1946 al 12 novembre 1967, periodo durante il quale la mia vita è trascorsa nella terra di Riolo e precisamente dalla nascita fino al matrimonio con relativo trasferimento nel Capoluogo (Castelfranco Emilia) in Via Dalla Vacca. Vengono riportati anche fatti relativi a momenti precedenti la mia nascita e che mi sono state riportate da persone anche anziane che ho conosciuto, ed anche relative a periodi successivi, dal momento che non ho mai abbandonato la mia terra d'origine, sia per gli amici che ho conservato in quel territorio che per i parenti rimasti nella casa della mia infanzia e fanciullezza ed infine per i miei defunti che sono quasi tutti sepolti nel cimitero locale.

In questo modesto libro che mi accingo a scrivere (è il primo e credo anche l'ultimo), riporterò fatti di cui sono stato partecipe ed aneddoti che, come detto, mi sono stati riferiti da persone a me vicine e che in più di una occasione hanno attratto la mia attenzione, prima di bambino, e poi di attento osservatore dei fatti della vita quotidiana. Questo piccolo contributo è stato pensato affinché rimanga traccia di quella che era la vita a Riolo in quei tempi e porti i giovani della vita odierna almeno a pensare a ciò che i loro nonni e i loro padri hanno dovuto sopportare ed alla tenacia che hanno messo nelle loro azioni per poter migliorare la nostra vita futura.

Di alcuni personaggi mi sfugge il nome e mi scuso da subito di questa mia dimenticanza, ma penso sia utile comunque riportare i fatti, più che le persone, proprio per testimoniare quanto avvenuto.

Anticipo che il susseguirsi dei racconti, divisi a volte anche da paragrafi di poche righe, avverrà in ordine non cronologico, proprio perché sono ricordi che mi ritornano alla mente in ordine sparso e ritengo importanti, a prescindere dal tempo in cui questi avvenimenti sono accaduti, per meglio comprendere quel periodo storico.

Ringrazio tutti coloro che a loro insaputa sono stati partecipi di questa stesura, proprio per il fatto che in tempi anche molto lontani mi sono stati depositari di racconti che mai avrebbero in quel momento forse pensato che sarebbero rimasti in modo indelebile nella mia memoria tanto da poterli poi oggi narrare in questo libro.

Dedico questo libro agli abitanti di Riolo in qualsiasi epoca siano vissuti, perché ritengo che tutti abbiano dato vitalità a questa nostra terra da me tanto amata e che spero mi accolga per sempre quando sarà il momento di lasciare questo mondo.

Un ricordo particolare va a mio nonno Vincenzo che alla mia età di sette anni decise che mi aveva già raccontato tutto quanto dovevo sapere e senza pensare che avrei voluto sapere da lui ancora tante cose. Per essere sicuro di non farsi dimenticare scelse il giorno più bello dell'anno, il giorno di Natale per chiudere la sua vita terrena. Mi tratteneva tanto tempo, oramai impossibilitato a camminare, seduto su una sedia impagliata, raccontandomi fatti e personaggi che nella mia mente di bambino hanno trovato una tale collocazione che mi sembra ancora viva.

Un grazie anche al mio papà Giovanni che mi ha lasciato troppo presto e che mi ha

dato l'opportunità, a spese di grandi sacrifici anche della mia mamma, di poter studiare e quindi di non fare la vita, diceva, di tribolamenti e fatiche che sono proprie del contadino.

Ho lasciato per ultimi la mia mamma Albertina, ancora vigile alla veneranda età di novantadue anni, quando ho cominciato a scrivere queste note e che poi, dopo la morte di mia sorella, ha voluto raggiungerla subito e a mia sorella Graziella, che nasconde quattro anni prima di me, non ebbe l'opportunità di studiare dopo la quinta elementare proprio per la mancanza di risorse finanziarie, ma devo dire, senza ombra di dubbio, che a scuola era molto più brava di me e che mi ha lasciato troppo presto, proprio mentre scrivevo queste mie prime note.

Ritornerò più avanti sui miei parenti, raccontando più diffusamente fatti accaduti in cui loro sono gli attori ed io mi limito a riportare gli avvenimenti.

Questo libro, di cui mi accingo a scrivere le prime righe oggi 8 settembre 2008, dovrà essere terminato per l'8 novembre 2014. Quel giorno saranno appunto cento anni che la mia famiglia risiede ininterrottamente nel podere "Cà Vecchia" in Via per Riolo 8.

Il macero

Intorno a questa pozza d'acqua di limitate dimensioni si è svolta molta parte della mia vita di bambino. La sua pericolosità, segnalatami a più riprese da mamma, da nonna e da tutti gli altri familiari, era ben conosciuta e quindi stavo oltremodo attento a non causare il benché minimo danno al sottoscritto.

Incominciamo con il fare la storia di questa poco più che una pozzanghera ma che per parecchio tempo è stato un punto fermo della vita della mia famiglia. Fino ad alcuni decenni prima della mia nascita, non vi era traccia di questo bacino d'acqua, tanto che per fare macerare la canapa bisognava chiedere ospitalità ad altre famiglie che possedevano un macero (*al mèsar*). Nonno Vincenzo era amico di una famiglia che abitava nei pressi delle Sei Vie. Questo punto si trova (è meglio dire si trovava) in corrispondenza di Via Larga, nel tratto in cui confluiscе la strada che arriva da Manzolino ovest e da quella che da qui parte in direzione della ferrovia, cioè via Buco. Quel punto si chiama Sei Vie per il fatto che in quel contesto abbiamo: la Via Larga in arrivo e partenza (2), la strada di via Buco (1), la strada che arriva da Manzolino (1), un portone che immette in una casa colonica ora abitata dalla famiglia Sitta (1) e uno stradello (1) che porta ad una casa colonica molto più interna. Se si fa la somma ecco che sono Sei Vie di transito e pertanto quel punto è sempre stato denominato in quel modo. Ora lo stradello che abbiamo citato è attraversato dalla ferrovia ad alta velocità: la cosiddetta TAV, che a torto o a ragione, è considerata a volte benedetta e a volta un'inevitabile infrastruttura. Prima della costruzione di TAV quello stradello, un rettilineo di qualche centinaio di metri, portava ad una curva a gomito a destra per poi proseguire per ancora qualche centinaio di metri fino ad arrivare ad una casa colonica. In quella curva, sul lato destro, esisteva un macero gestito dalla famiglia che abitava alla fine di quello stradello. Questo era il macero al quale faceva riferimento la mia famiglia per poter macerare la canapa. A fianco di questo macero, sul lato ovest, scorre il canale di Riolo che in quel punto dista poche centinaia di metri dalla sua sorgente. Mediante alcune chiuse si poteva portare l'acqua di quel canale fino al macero, attraversando in sotterraneo lo stradello a fondo ghiaioso, mediante un tubo di collegamento. Pertanto, oltre alla raccolta di acqua piovana e grazie ad alcuni piccoli canali (*i fos*) che vi scolavano direttamente, era possibile avere un quantitativo di acqua sempre presente e utilizzabile anche per la macerazione della canapa. Nonno Vincenzo si accordava con l'altro utilizzatore del macero stabilendo opportunamente in anticipo i periodi di utilizzo dell'invaso per non sovrapporsi e al momento concordato portava il suo prodotto in quel luogo. Ma la cosa era oltremodo molto faticosa: bisognava trasportare il prodotto da immergere nel macero mediante un carro, poi bisognava riportarlo, dopo il lavaggio, per l'asciugatura presso il nostro podere e la cosa ad un certo punto divenne insostenibile e pertanto si decise, in accordo con la proprietà, di costruire in loco un macero capace di soddisfare le esigenze della famiglia. Siamo verosimilmente attorno agli anni '30 e i braccianti agricoli furono cooptati per i lavori di scavo e di trasporto del materiale conseguente. Fu delimitata una superficie di circa 15 metri per 20 e iniziarono i lavori. La terra di riporto fu posizionata nelle immediate vicinanze

sul lato sud e il trasporto fu effettuato mediante carriole a braccia che erano caricate in modo molto accentuato per fare meno giri. Si diceva che avevano la parte superiore che sporgeva dal contesto dei margini superiori della carriola stessa cioè avevano la colma (*la cäulma*). Intanto la buca cominciò a prendere forma e furono posizionate delle assi di legno che fungevano da piano inclinato, dal fondo appoggiate alla sponda, per poter poi risalire, con le carriole, la china del macero in costruzione. Come si può intuire, più la profondità aumentava e più la fatica nel trasporto del materiale di scavo era maggiore. Nonostante ciò nonna Maria fu testimone che la moglie del proprietario, un giorno in visita ai lavori, (era una certa Zambonini che aveva portato in dote il podere al marito Anceschi) suggeriva di caricare per bene la carriola visto che comunque il conduttore doveva fare il tragitto. Bontà sua! Non teneva in nessun conto la grande fatica che gli operatori addetti al trasporto della terra di scavo facevano in quei frangenti. La buca aumentava di dimensioni e la montagna di terra sul prato adiacente anche. A lavori terminati, quando la profondità raggiunse circa 1,5 metri, sui quattro lati dell'invaso furono sistemati molti pali in legno infissi con una mazza di legno e furono sistemati delle fascine di rami d'albero fra un palo e l'altro in modo che, una volta legati fra di loro, formassero una barriera utile a non fare franare le sponde del macero così costruito. Intanto la montagna di terra fu risistemata in quel tratto di prato adiacente che così elevò di quasi un metro il suo dislivello rispetto alla situazione precedente. Di questo fatto si approfittò creando ad arte un ripostiglio sotterraneo, raggiungibile tramite una porticina dal lato opposto al macero sul lato nord della stalla. Quello divenne un ottimo frigorifero naturale dove sistemare alcune vivande che altrimenti non si sarebbero potute conservare. Ma oltre che frigorifero naturale, se vogliamo, si poteva considerare anche l'embrione del congelatore. Infatti, nel periodo invernale quando nevicava, era trasportata in questo vano della neve che accumulata e ben stipata formava una parete di ghiaccio che durava anche per mesi. Si era così ottenuto un ottimo luogo (*la giazèra*) dove alcuni cibi si potevano conservare per parecchio tempo. Durante la seconda guerra mondiale venne in mente di adibire tale vano anche a rifugio antiaereo durante probabili bombardamenti. Mi risulta che non fu mai utilizzato in tal senso, dato che l'unico bombardamento avvenuto nella nostra zona fu quello, per fortuna tragicomico, dell'obbiettivo dei mucchi di fasci di granoturco (*i malghèr*) nella tenuta Beccadelli in Via Isonzo, erroneamente confusi dalla riconoscizione aerea come probabili siti di munizioni. Di questo fatto abbiamo già riferito in altra parte. Per correttezza devo dire che questo vano si distrusse, subito dopo la guerra, a seguito di un suo collasso strutturale e il sottoscritto ne ha sentito parlare, ma non ha avuto il tempo di prenderne visione. Il macero quindi ad un certo punto era pronto e fu effettuato il suo riempimento tramite un fosso di scolo con l'acqua che fuoriusciva dalla fontana sistemata a lato della stalla. Vi era anche un emissario, tramite il quale l'acqua, se da una parte entrava nel macero, da questo poi usciva mantenendo un certo livello a seguito della regola fisica dei vasi comunicanti. Un trasporto con carri, trainati da buoi, di varie centinaia di grandi sassi prelevati probabilmente nella zona di Spilamberto, dove la presenza del fiume Panaro permetteva l'esistenza delle cave di ghiaia, definì la funzione per la quale il macero era stato costruito: la macerazione della canapa. La mia famiglia quindi da quel momento si rese autonoma in questa fase

della lavorazione della canapa che in quel periodo andava, al pari del frumento, per la maggiore. Di certo si approfittò della presenza di acqua per tutto l'anno in quell'invaso per immettere un quantitativo di pesci che sarebbe divenuto utile dal punto di vista culinario. L'invaso entrò subito in funzione e nonno Vincenzo era oltremodo contento perché, diceva, nella malaugurata ipotesi che un incendio si generasse per qualunque causa nel fienile, vi era la possibilità di attingere acqua per il suo spegnimento direttamente in loco. I miei primi approcci con il macero furono quelli, insieme ad alcuni amici più grandi, di cercare inutilmente di catturare qualche pesce.

Più grandicello il macero fu utilizzato anche per farvi il bagno nei mesi estivi. L'acqua pura proveniente dalla fontana ne faceva una piscina formidabile. Io non sapevo nuotare e pertanto mi calavo dalla sponda e mi tenevo aggrappato ad uno dei pali che delimitavano l'argine guardando gli altri miei amici, più grandi che nuotavano da una riva all'altra divertendosi moltissimo. Posizionammo anche un'asse sul bordo e la fissammo per bene al terreno, legandola con fili di ferro a paletti appositamente confiscati. Da qui, chi sapeva nuotare, poteva eseguire dei tuffi splendidi per poi risalire e ripetere l'operazione. Ma il sottoscritto che non sapeva nuotare doveva per forza solo guardare i più grandicelli che eseguivano le loro evoluzioni.

A quei tempi non vi erano istruttori di nuoto, ma ognuno si doveva arrangiare da solo per imparare. Io un giorno imparai immediatamente a nuotare senza alcun preparativo propedeutico. I miei, si fa per dire, amici, giudicarono che avevo già assistito abbastanza alle loro evoluzioni e decisero che anch'io dovevo partecipare ai giochi natatori. Detto e fatto. Mi presero in due, mi sollevarono incuranti delle mie rimostranze, perché avevo capito le loro intenzioni, e mi gettarono in acqua. Mi vidi perduto. Scesi sott'acqua e trattenni il respiro per non incamerare liquido e poi mi ritrovai in superficie per la nota legge di Archimede e lo spirito di sopravvivenza mi convinse che dovevo muovere le gambe e le braccia come avevo visto fare ai miei compagni tante volte. Mi accorsi che rimanevo a galla e intanto procedevo verso la riva che raggiinsi brillantemente. Scoppiò un applauso, ma del quale avrei fatto volentieri a meno e risalii sul terreno. Avevo ottenuto, mio malgrado, il battesimo del nuoto e da quel momento mi aggregai al gruppo cercando ogni volta di migliorare il mio stile natatorio. Passai poi anch'io ai tuffi e da quel momento fui integrato a tutti gli effetti nel gruppo. In quel periodo i maceri erano molto numerosi nella nostra frazione e noi, oramai ragazzi, li conoscevamo tutti. Nei giorni di grande calura andavamo alla ricerca di un po' di refrigerio e visitavamo quei punti in modo sistematico.

Elenco i maceri che mi vengono in mente e probabilmente ne tralascio altri, che frequentavamo di più. Oltre al nostro, si visitava quello appena appresso della famiglia Cuzzani, per poi passare a quello che si trovava nella tenuta Zambonini dove ora si trova il nuovo Consorzio Agrario Provinciale di Bologna e Modena in Via Larga. Ancora, si andava nel macero dove prima mio nonno Vincenzo andava a macerare la canapa e in quello della famiglia Guerra che si trovava lungo lo stradello che portava alla casa dei Cantaroni proprio di fronte al caseificio dei Romagnoli e in quello abbastanza vicino della famiglia Prata. Un altro macero che frequentavamo era quello dei Brini di fronte alla "morra" del canale di Riolo, dietro alla cabina della luce e in quello dirimpettaio della famiglia Righi (poi Sollato). Un altro molto frequentato era quello

della famiglia di Gildo Simoni (il primo taxista di Riolo) che si trovava subito dopo aver svoltato a destra da Via Savioli per andare verso la Valle di Riolo. Un altro spesso frequentato era quello della famiglia Bottazzi, a lato di Via Savioli e in prossimità della casa degli Iseppi. Ve ne era uno anche nel podere della famiglia Ferri in Via Riolo, ma questi erano più contenti se lì non andavamo. Vicino vi era quello della famiglia di Gaetano Martignoni (1895 – 1976), uno dei pochissimi che era fornito di una muratura come alveo e pertanto era uno dei più utilizzati. Questo succinto elenco conferma comunque che il numero di maceri presenti in quel tempo nella nostra frazione era veramente molto numeroso e questo proprio per la necessità della macerazione della canapa. Ma oltre alle nuotate a volte si passava alla pesca vera e propria e questa attività non era ovviamente ben tollerata dai proprietari. La cosa funzionava così: si faceva un bel po' di rumore e i pesci, terrorizzati, trovavano scampo negli anfratti delle rive. A questo punto chi era più bravo cercava con le mani questi anfratti occupati dalla preda e con rapido scatto bloccava il malcapitato. La capacità del catturatore si vedeva da quel punto in poi, in quanto il pesce non aveva nessuna voglia di lasciare quel macero in cui era vissuto tanto bene e cercava, con guizzi e strattoni, di uscire dalla presa di quelle due mani. A volte ci riusciva e qualche volta risultava vincitore l'umano. Io non mi sono mai cimentato in questo tipo di attività, ne ero negato: non avrei preso un pesce nemmeno se fosse stato... moribondo.

Uno invece che ci sapeva fare era Rino Roatti; non ho mai visto nessuno catturare pesci con la facilità e la maestria che le erano propri in modo naturale. Qualunque tipo di pesce non aveva scampo fra le sue mani e anche le anguille che sono per definizione le più scivolose di tutte le specie ittiche, dovevano arrendersi alle sue formidabili mani che erano meglio di una rete da pesca. Rino Roatti e i suoi amici erano praticamente una generazione prima della mia e noi li seguivamo per vedere le loro scorribande sia natatorie che di pescatori. Come dicevo i proprietari non erano molto contenti di vedere scorrazzare nei loro maceri questi giovanotti e cominciarono a brontolare. E allora la cattura del pesce passò a metodi più elaborati.

Mi risulta, sempre per sentito dire, che alcuni si coalizzarono e di notte, armati di reti, bilancine e simili, andavano per maceri a prelevare tutto il pesce possibile. Anche il nostro macero fu a più riprese visitato e il colmo era che quando lo vuotavamo per catturare il pesce che pensavamo lì cresciuto, trovavamo sempre, con stupore, lo stesso quantitativo di pesce immesso l'anno precedente e della medesima taglia! Veniva cioè praticata una selezione mirata: i pesci grossi erano prelevati e quelli di taglia inferiori rimessi in acqua per l'anno successivo! Un giorno, babbo e zio, stanchi di questo andazzo decisero le contromisure: durante uno svuotamento del macero furono posizionati quattro pali all'interno del macero a formare un grande quadrato e furono stesi ai suoi lati una serie di giri di filo spinato. L'impianto era stato posizionato in modo che il pelo dell'acqua ricoprisse il tutto e quindi rendesse invisibile tale tipo di trappola. Se qualcuno avesse provato a pescare con reti o bilancino o canna da pesca, prima o poi queste si sarebbero impigliate nel filo spinato e addio pesca da asporto.

Per un po' funzionò. Si trovarono pezzi di reti impigliate nel filo spinato, sintomo dei tentativi di pesca di frodo finiti male. Probabilmente la cosa non fu digerita da coloro che si dedicavano con tanta passione a quel tipo di pesca e probabilmente riuscirono

in qualche maniera a ricostruire la mappa della trappola e quindi, stando ben alla larga riuscirono ancora a prelevare, forse con bilancini (*i balanzèin*), i nostri pesci. Si escogitarono altri tentativi di trappole fra le quali ne ricordo una in particolare, perché funzionò in modo eclatante. Il macero distava dalla nostra casa meno di un centinaio di metri. Ad uno di quei famosi paletti immersi fu collegato un filo di ferro, residuo della legatura delle balle di paglia durante la trebbiatura. Tanti di questi fili collegati tra loro raggiunsero la casa e il terminale di questo lungo filo fu agganciato ad un grosso chiodo appena sotto la finestra della camera da letto del mio papà. Allo stesso terminale fu legato un catino di ferro, uno di quelli oramai in disuso, che prima si utilizzavano per lavarsi il viso e le mani utilizzando l'acqua contenuta in una brocca che si poteva tenere anche in camera. L'aggancio al chiodo della parete in alto sotto la finestra era posizionato in modo che, se qualcuno, non riuscendo a vedere la presenza del sottile filo nella notte scura, fosse venuto a contatto con il lungo filo che partiva dal fondo del macero e arrivava fino alla casa, avrebbe di sicuro provocato la caduta del catino di ferro causando un rumore tale che anche i dormienti si sarebbero accorti che qualcuno era intento a pescare in riva al macero. Intanto papà teneva a portata di mano, in quelle notti, una vecchia doppietta "Damas Bernard", chissà come finita in possesso della nostra famiglia, con canne corte, forse mozzate, regolarmente denunciata all'Autorità competente. Ciò che si era preventivato capitò qualche notte successiva. Qualcuno, intento a girare attorno al macero, inciampò nel filo di ferro che indubbiamente, date le sue piccole dimensioni, di notte si rendeva invisibile. Il catino cadde con un rumore nettamente percepibile e papà fulmineamente, imbracciò la doppietta e scaricò in aria i due colpi disponibili. Si avvertì un vociare sommesso e passi in fuga veloce da quella trappola, seppur artigianale, funzionante alla perfezione. Quando si dice "contadino con cervello fino" non si esagera affatto. Le incursioni cessarono per un po' e poi, forse proprio per dispetto, iniziarono di nuovo.

Non si riusciva a pescare un pesce del peso maggiore di due etti! Sembrava che avessero la bilancia: catturavano i grossi esemplari e lasciavano sistematicamente quelli di taglia minore, ripromettendosi di prelevarli in altra occasione, quando avessero raggiunto il peso giusto. Siccome la cosa andava avanti in modo sistematico, papà e zio decisero che bisognava prendere provvedimenti e l'occasione fu quella di dare in uso il macero ad un signore che allevava pesci rossi. Si chiamava Ambrosini e gestiva già da qualche tempo il macero dei Cuzzani, nostri confinanti, appunto con un allevamento di meravigliosi pesci rossi. Un certo quantitativo di questi pesci di piccole dimensioni fu immesso nel nostro macero e qualche pesce come carpe e gobbi fu lasciato nel macero per crescere con questi suoi simili. L'allevatore di pesci rossi portava il cibo ai suoi pesci e intanto anche i nostri usufruivano di tale abbondanza e crescevano molto celermente.

Mi ricordo che Ambrosini ci obbligò a non immettere alcun esemplare di pesce gatto, in quanto questo tipo di pesce, molto vorace, avrebbe sicuramente ingoiato i nascituri dei pesci rossi. Ovviamente ora per i catturatori notturni di pesce la cosa si complicò maledettamente, in quanto i pesci rossi schermavano la cattura di quelli ai quali loro miravano, tanto che questa attività cessò quasi del tutto.

Dopo alcuni anni Ambrosini cessò la sua attività e pertanto si ripresentò il caso di come gestire il macero dal punto di vista dei pesci ivi contenuti. Fu scelta una soluzio-

ne intermedia: quando non puoi eliminare un problema, cerchi di gestire la situazione accordandoti con qualcuno che di tale problema è profondo conoscitore. Bisogna anche dire che noi eravamo a conoscenza di quali potevano essere i personaggi, tutti della zona, che di notte praticavano questo tipo di pesca. Infatti la gente mormorava, ma non essendo sicuri non si poteva intervenire. Pertanto ci affidammo ad un personaggio che si diceva che in tempi precedenti anche lui avesse partecipato a tali scorriere. Come dire, se ti metti nelle mani di uno che conosce tutta la storia, alla fine forse ne hai un beneficio. Augusto Cavalieri subentrò quindi alla conduzione, al 50%, del macero dal punto di vista dell'allevamento di pesci. Si concordò che si pescava ogni tanto e si divideva a metà ciò che si catturava. Ovviamente le scorriere notturne non ebbero più luogo e per un certo tempo la cosa funzionò. Io intanto diventavo sempre più grande e un bel giorno dissi chiaro e tondo ai miei che era assolutamente assurdo dividere una cosa a metà, quando è del tutto naturale che si poteva avere il 100%.

La società fu quindi sciolta e riprendemmo così, a pieno titolo la conduzione di ciò che era già nostro. Intanto i tempi erano passati e si tornò alla normalità anche per quanto riguardava le scorribande notturne. Finalmente i nostri pesci poterono stare tranquilli ed essere pescati in santa pace dal sottoscritto.

In prossimità del Natale si svuotava il macero e si catturavano gli esemplari più grandi e si lasciavano quelli di taglia minore. Con il motore Ruggerini di nostra proprietà si toglieva l'acqua dall'invaso per riversarla nel fossato a lato che poi, tramite lo scolo a fianco della strada, finiva nel canale di Riolo. Si cominciava per tempo al mattino presto e verso il primo pomeriggio l'acqua era scesa molto di livello. A quel punto bisognava scendere in acqua, muniti di alti stivali e con un forcone a denti ricurvi che di solito si utilizzava per scaricare il fieno dai carri, si toglievano le piante acquatiche che ricoprivano tutta la superficie del macero. Si tiravano verso la riva e poi con un forcone normale, si buttavano sul ciglio del macero stesso.

Alla fine di questa pulizia rimaneva lo specchio d'acqua pulito e si potevano già intravedere i pesci più grossi che cercavano, guizzando, di nascondersi inutilmente in acque più profonde. Il tubo di presa della pompa era stato sistemato in un buco precedentemente localizzato in modo che l'acqua del macero fosse quasi completamente risucchiata dalla pompa. Verso la metà del pomeriggio la cattura del pesce poteva iniziare. Rino Roatti dava una mano e con una rete a manico si raccoglieva il pesce e lo si immetteva in capienti secchi per poi trasferirlo nel capace (*l'àibi*) contenitore della stalla nel quale, in tempi passati, le mucche si abbeveravano. Non si lasciava nessun esemplare e la melma ogni tanto si muoveva, sintomo che un'anguilla aveva trovato rifugio in quel punto. Era allora un vero spettacolo: Rino Roatti si avvicinava e poi con le mani cominciava una vera opera di palpazione della melma. Si fermava un attimo nel momento che la preda era stata localizzata e poi, con scatto felino delle mani la imprigionava e la buttava letteralmente sulla sponda del macero dove uno di noi la catturava in modo definitivo introducendola in un contenitore con coperchio, perché altrimenti l'anguilla, torcendosi e dimenandosi riusciva ad uscire facilmente dal contenitore per poi cercare la fuga nell'erba. A macero praticamente secco, bisognava ogni tanto ritornare a controllare il fondo, perché altre anguille e pesci gatto potevano ancora essere nascosti nella melma, ma con il passare del tempo dovevano gioco forza

uscire dalle loro tane per cercare ossigeno da respirare e allora si ritornava sul fondo del macero per la loro cattura. Era una vera festa alla quale, in un modo o nell'altro, tutti quanti partecipavano. Si faceva poi la scelta dei pesci da mangiare e di quelli da reimettere nel macero. Questi ultimi si ponevano in acqua pura della fontana e si aspettava il tempo sufficiente perché la fontana stessa riuscisse a immettere un quantitativo di acqua nel macero sufficiente per i pesci da introdurre.

La cattura del pesce nei tempi che si faceva macerare la canapa avveniva con le modalità che abbiamo già descritto in altra parte. I pesci dopo un giorno di macerazione della canapa erano costretti a risalire in superficie in quanto mancava l'ossigeno nell'acqua imputridita dai miasmi della canapa in macerazione. Quel giorno arrivavano in bicicletta da Castagnolo, frazione di San Giovanni in Persiceto, distante circa otto chilometri dalla nostra casa, mio cugino Gianni Tabellini, figlio di un fratello (Ivo) della mia mamma e un suo amico (Franco) che abitava nello stesso caseggiato. Erano stati informati per tempo che quel giorno sarebbe stato propizio per la pesca. Io ero ancora molto piccolo e assistevo alla cattura del pesce che, boccheggiando, cercava un po' di ossigeno nell'aria anziché nell'acqua. Uno dei due si poneva a cavalcioni su un fascio di canapa utilizzato come zattera percorrendo in lungo e in largo la superficie del macero e con una rete munita di manico, catturava via via i poveri pesci in debito di ossigeno che si lasciavano prelevare senza alcuna resistenza. L'altro partecipante alla pesca raccoglieva il pescato che il primo ogni tanto porgeva e poi lo poneva nel fosso laterale del macero, immissario dello stesso, dove trovava finalmente l'elemento a cui era abituato: acqua pura proveniente dalla fontana di casa e in pochissimo tempo riacquisiva le forze che nel macero aveva perduto. Si raccoglieva tutto il pesce e poi anche in questa occasione si sceglieva quello da trattenere, di solito di taglia più grossa, e l'altro si lasciava in quel fossato fino a quando la canapa non fosse stata rimossa. Una volta che il fossato immissario avesse provveduto ad un ricambio immettendo nel macero acqua pura, si rimetteva il pesce non utile ai fini culinari nel suo ambiente naturale. Alla sera i due aiutanti pescatori ritornavano a casa con una parte del pescato ed erano molto felici di aver trascorso una giornata in quella maniera. Un frequentatore abituale del nostro macero era certamente il mio amico Sergio Righi (*Sargèin*) con il quale ho intrattenuto innumerevoli pescate con canna e lenza e nuotate pomeridiane memorabili. Ricordo ancora le pescate con mio cugino Damiano Giunta, (figlio di zia Pina, sorella di mamma, e di zio Pietro), che da San Giovanni in Persiceto ogni tanto faceva una gita in quel di Riolo in bicicletta e in quei frangenti ci si cimentava nel rito della pesca. Quanti ricordi si possono associare al macero.

Un giorno zio Altero mi disse che il rifiorire di tante piante acquatiche gli creava dei problemi, sia perché i pesci non trovavano più l'habitat a loro più favorevole, sia per il fatto che durante le irrigazioni queste piante finivano per otturare la parte risucchiante del tubo collegato alla pompa di aspirazione. Che fare? Avevo avuto modo di conoscere, da un mio amico pescatore e tecnico del Liceo Tassoni di Modena, Rolando Zanetti, che una specie di pesci aveva il potere di smaltire grosse quantità di erba presente nel luogo dove vivevano, in quanto erano anche erbivori. Erano gli amur, una carpa erbivora che possedeva il requisito di mangiare tutta l'erba che gli fosse messa a disposizione. In quel tempo io ero socio con il mio amico Zanetti e altri, di un laghet-

to che avevamo preso in affitto in quel di Levizzano dove immettevamo appunto pesci per poi catturarli tramite l'utilizzo della canna da pesca.

Un giorno Zanetti mi portò nella Bassa Modenese presso il vivaio dove di solito noi acquistavamo il pesce per il nostro lago e quella fu l'occasione per acquistare una ventina di piccoli amur che il proprietario del vivaio ebbe cura di riporre in un sacchetto di plastica trasparente, nel quale mise un certo quantitativo di acqua e ossigeno prelevato da una bombola. Con questi pesci corsi alla casa dello zio Altero e dopo averlo informato, riversai quella ventina di avannotti di amur nel macero. Sparirono immediatamente alla nostra vista in mezzo a tutte quelle piante acquatiche che avevano preso possesso dello specchio d'acqua. Passarono mesi e ogni tanto andavo sul ciglio del macero per controllare la situazione, ma mi sembrava sempre la stessa. Che gli amur non fossero sopravvissuti? Che altri pesci e in special modo i pesci gatto ne avessero fatto scempio?

Dopo circa un anno zio Altero un giorno mi chiamò e disse che forse cosa stava effettivamente cambiando. Notammo, infatti, alcune chiazze dove l'erba acquatica stava quasi scomparendo. Che fossero le nostre "mucche" d'acqua come chiamavamo quegli strani pesci? Dopo altri mesi la coltre che ricopriva tutta la superficie del macero era ridotta a poche chiazze e tutto il resto era perfettamente pulito. Con la canna da pesca un giorno catturai uno di quegli esemplari che aveva già raggiunto un peso discreto. Ma allora era vero. Quei pesci erano delle vere e proprie draghe per l'erba e infatti l'anno dopo il macero era completamente libero da ogni erba invasiva. Nel tempo furono poi catturati una quindicina di esemplari via via sempre più grossi di mole, tanto che l'ultimo, catturato a seguito dello svuotamento totale dell'invaso raggiunse il peso di un paio di chilogrammi. Della ventina di esemplari immessi a suo tempo, ne furono catturati ben diciotto, un record.

Qualche cosa però nel macero cambiò negli anni successivi. La mia vecchia fontana, compagna della mia fanciullezza, con cui avevo avuto modo di giocare, dissetarmi e bere con solo l'aiuto del palmo della mano, esaurì del tutto la sua capacità di fare uscire acqua in modo spontaneo e quindi il riempimento del macero fu deputato ad una sommersa elettrica che nel frattempo fu posizionata in una nuova fontana. La perforazione di un nuovo pozzo artesiano (dovrei dire modenese per quanto detto in altra parte) si rese necessario a seguito dell'abbassamento delle falde acquifere intervenuto negli anni '70 e '80 anche a seguito dell'enorme utilizzo di acque sotterranee per l'irrigazione agricola e dell'uso, a volte sconsiderato, che se ne fece nell'industria. Quindi l'immissario naturale del macero era presente solo nel momento che la sommersa entrava in funzione. Si ebbe pertanto un progressivo abbassamento del livello di acqua presente comunemente nel macero e si cominciarono a vedere degli strani ospiti sgraditi. Un numero sempre crescente di serpentelli d'acqua (*al bési*) prese possesso del macero e sommato al fatto che l'acqua non era più limpida come in tempi passati, non rese più balneabile quel magnifico specchio d'acqua che mi aveva visto crescere. Nel frattempo canne palustri e alghe varie trovarono facile dimora in quel buco ormai in disuso e un giorno notai un'anatra selvatica femmina del tipo Germano Reale, che scappò via in volo da erbacce alte che si erano accumulate sulla sponda nord del macero stesso. Andai curioso in quel posto e notai un meraviglioso nido contenente

una decina di uova. Quell'anatra selvatica aveva trovato un posto ideale per nidificare e, infatti, alla nascita dei piccoli l'anatra li portò subito nelle acque ferme del macero dove si potevano nascondere nel folto delle canne. Più di una volta ebbi modo di sorprendere la famigliola a spasso per il macero, ma appena mi notavano, sparivano tutti alla mia vista. Rimasero in quel luogo il tempo sufficiente per crescere e poi presero il volo per siti più convenienti.

L'anno dopo nello stesso periodo primaverile, l'anatra selvatica ritornò nello stesso luogo e si ripeté il rito uguale della cova e della crescita della famigliola. Il dubbio era se l'anatra selvatica poteva sopravvivere al periodo della caccia agli acquatici che va da settembre alla fine di gennaio dell'anno successivo. Per tre anni questo avvenne e poi lo stato di fatto del macero peggiorò di molto negli anni seguenti, fino al punto di trasformarsi in una buca dove, oltre ai serpentelli, trovarono sistematica presenza grossi topi da fogna, forse provenienti dai rigagnoli limitrofi, oramai fogne a cielo aperto. L'anatra non ritornò più a nidificare in quel punto, forse abbattuta durante la caccia o forse per il fatto che i serpenti e i topi erano nemici dei piccoli selvatici. Mio cugino Angelo decise che era troppo pericoloso mantenere quel buco in quelle condizioni e temendo guai peggiori decise, invero in modo un po' frettoloso, di chiudere il macero con terra di riporto ed esaurire così in modo traumatico l'esistenza di quel cucchiaio d'acqua, nel quale la mia fanciullezza si era espressa in vari modi.

Il metodo spicchio di esecuzione dei lavori, però trovò un serio ostacolo nel modo di agire di alcuni protezionisti del verde che, probabilmente informati da qualcuno, cominciarono ad inviare una serie di esposti agli uffici competenti del Comune di Castelfranco Emilia. Furono eseguite riconoscimenti in loco e, nonostante le giuste ragioni di mio cugino, scattarono i provvedimenti burocratici consequenti. Un accordo di compromesso fu infine raggiunto nel momento che fu creata una nuova postazione comprendente una specie di piccola piscina attorniata da una serie di alberature che sostituivano, di fatto, la presenza del macero e dopo il pagamento di una serie di ammende relative al reato commesso.

In questa sede mi permetto di esprimere anche una mia personale riflessione: se si va a controllare quanti dei maceri che io ho elencato all'inizio di questo capitulo esistono ancora, avremmo la certezza che sono spariti quasi tutti; anzi sarò più preciso; ce ne sono solo tre, di cui uno completamente vuoto d'acqua e completamente invaso da alberature che nel frattempo lì sono cresciute. Anche gli altri proprietari hanno subito lo stesso metro di giudizio che ha dovuto sopportare, suo malgrado, mio cugino? Sarei proprio curioso di saperlo.

Gli animali del cortile

Vivendo in quel periodo, per fortuna, in campagna (stiamo parlando degli anni dell'immediato dopoguerra) per i contadini la vera fame non si è vissuta, ma nonostante si potessero utilizzare frutta, verdura e carni prodotte in loco, non si abbondava di certo comunque nel cibo. Infatti si doveva pesare l'utilizzo in proprio di questi prodotti con la possibilità di riservare parte di essi alla vendita, per ricavare qualche soldo da destinare ad altri usi o ad acquisti di cibi che in ogni caso non era possibile ottenere in proprio. Così per esempio venivano allevati polli e conigli sia per uso proprio che per la vendita ed altrettanto avveniva per i maiali, alcuni dei quali venivano allevati per essere ceduti all'atto della macellazione ad altri privati.

Ma andiamo per ordine. L'allevamento principe era quello degli animali da cortile e mi riferisco alle galline, alle oche, alle anatre, alle faraone. Queste venivano allevate allo stato libero. Di notte trovavano rifugio all'interno del pollaio (*al pulèr*) tranne le faraone che avevano uno stile di vita da randagi e anche la notte per loro era un momento di libertà. Di giorno tutte queste specie vivevano in comunità nell'aia, razzolando, chi più chi meno, alla ricerca di vermi o altri cibi naturali. L'alimentazione naturale veniva integrata con pastone di farina gialla e crusca e anche con granaglie di vario tipo. L'acqua per bere la trovavano a ciclo continuo in un fossato di scolo che partiva dalla fontana zampillante sul frontale della stalla e sfociava nel macero di cui diremo in altra parte. Questo fossato era il paradiso delle anatre, quelle normali e quelle mute (*agli anàdri mòti*) che si distinguevano dalle altre, ciarliere, per la loro afonia quasi completa nel periodo adulto. Le faraone se ne andavano più lontano nei campi quasi a volersi staccare dal contesto, formando una casta altezzosa e petulante nel loro modo di comunicare anche mentre dormivano. I conigli erano tenuti in gabbie predisposte, anche se devo dire che saltuariamente qualche esemplare veniva lasciato libero per l'aia fino a completa maturazione per poi finire la propria esistenza in un tegame di nonna Maria. Vi erano le coniglie fattrici e il maschio, che al momento opportuno, veniva convogliato presso le femmine e in un batter d'occhio le rendeva pronte alla gestazione. Ero un ragazzo, ma quel rapido incontro d'amore me lo ricordo ancora: bastavano pochissimi secondi e tutto era terminato con buona pace del corteggiamento che molti altri animali devono utilizzare per l'accoppiamento. Per i conigli questo non avveniva: appena introdotto in presenza della fattrice, il maschio faceva un giro attorno alla femmina e subito partiva all'attacco concludendo il tutto in pochissimo tempo con una specie di grugnito e uno scivolamento della parte posteriore del corpo caratteristico di questi animali in quei frangenti. Trascorso un periodo di circa quattro settimane nasceva una nidiata di conigli dopo che la mamma aveva per loro predisposto un morbidissimo cantuccio formato dal suo pelo che aveva provveduto a levarsi con piccoli morsi. Questo era il segnale: se la femmina oramai gravida, si toglieva il pelo per formare il nido, state pur certi che dopo breve tempo metteva alla luce una nidiata di coniglietti piccolissimi il cui numero poteva variare di molto. Si andava da alcuni esemplari fino ad un massimo di sette/otto nascituri. Ovviamente questo dipendeva, diceva papà, dalle qualità sia della femmina che del maschio (ai no-

stri giorni diremmo dal loro DNA); sta di fatto che se il parto portava ad un numero poco numeroso di nascituri per un paio di volte e se questo si ripeteva a più di una fattrice, il colpevole veniva individuato nel maschio e pertanto questo veniva sostituito da altro esemplare che avesse già raggiunto la maturità sessuale. Se invece la poca natalità si riscontrava nella fattrice, mentre le altre davano alla luce nidiante numerose di coniglietti, allora era questa ad essere sostituita. I coniglietti avevano tutti gli occhi chiusi per un tempo di circa dieci/quindici giorni dopo la nascita e venivano allattati più volte al giorno dalla mamma che era anche molto gelosa della sua prole. Se qualcuno si avvicinava alla gabbia per controllare il nido questa, il più delle volte, reagiva e bisognava stare molto attenti a non incorrere in qualche morso o graffio da parte delle sue zampe posteriori.

Dopo un paio di settimane i coniglietti lasciavano il comodo nido di pelo e cominciavano a scorrazzare per la gabbia e qui rimanevano fino a quando erano in grado di mangiare erba o altri cibi in modo autonomo. Mi ricordo ancora che nel momento della separazione dalla mamma, questa per alcuni giorni sembrava impazzire e poi si rassegnava a preparare la nascita di una nuova covata. Intanto i coniglietti precedenti crescevano e quando raggiungevano la fatidica soglia dei 2,5 chilogrammi, il loro destino era praticamente segnato: alcuni venivano venduti e altri venivano trattenuti, ma solo per essere dedicati al consumo familiare.

Le galline erano più fortunate: infatti, producendo le uova, avevano una vita diciamo più lunga e venivano sostituite solo quando l'occhio professionale di nonna Maria constatava che alcune di esse non producevano più le uova e pertanto finivano la loro storia nella pentola per fare il brodo. In primavera alcune di queste galline improvvisamente cominciavano a comportarsi in modo particolare. Producevano uno strano suono ritmico grave e tendevano a non uscire dal nido dopo la posa dell'uovo quotidiano. Questo era il sintomo che erano diventate chioce, cioè avevano assunto la potenzialità di covare uova per la nascita di pulcini. Nonna Maria non aspettava altro: prendeva una ventina di uova che aveva conservato e le poneva in un cesto con paglia e vi poneva sopra la chioccia, la quale, molto diligentemente, prendeva possesso della postazione e cominciava la cova. Molto spesso vi erano in contemporanea altre chioce e allora si riservava loro una parte del porcile solo per questa funzione. Erano veramente brave, non uscivano dal nido se non per mangiare un attimo e bere e poi ritornavano al loro posto, avendo cura di ricoprire per bene tutte le uova loro assegnate e con il becco spingevano sotto al loro corpo piumato anche quelle che erano ai bordi. Non sbagliavano di certo nido, ma ognuna riprendeva il proprio posto nel sito assegnato alla cova. La cova durava circa tre settimane e poi una mattina si vedevano i primi pulcini uscire dalle uova mediante la beccatura del guscio.

L'intero procedimento durava qualche ora e alla fine il nascituro era fuori dal guscio. La chioccia però aspettava la nascita dell'intera covata e pretendeva che i primi aspettassero gli ultimi.

Quando tutti erano nati (qualche volta dall'uovo non usciva il pulcino, ma mamma chioccia era in grado di stabilire che era inutile aspettare ancora), la chioccia lasciava il nido e i pulcini la seguivano per ogni dove. Lei, con un caratteristico vocio li voleva sempre nel suo raggio d'azione e appena uno di questi si allontanava, il richiamo si

faceva più pressante e lo richiamava in zona. Era uno spettacolo vedere con quanto amore accudiva a tutti quei discoli, non appena trovava un insetto o qualche seme, chiamava a raccolta con un segnale ben diverso da tutti gli altri e i piccoli accorrevano e il più lesto di loro aveva in dono la prelibata preda. Era molto attenta agli intrusi, qualsivoglia essi fossero, dalle altre galline agli altri animali quali i gatti o il cane che seppur di mole nettamente superiore, dovevano allontanarsi dalla vicinanza della ni- diata, in quanto la chioccia allargava le ali e si metteva a rincorrere l'intruso per qualche metro fino a ristabilire le dovute distanze. Appena vi era un accenno di pioggia, si vedevano i pulcini correre al riparo sotto le ali della loro mamma e magari tenevano fuori la testolina per controllare gli eventi. Lo stesso sistema veniva adottato nella cova delle uova di anatra, ma molto spesso erano ancora le galline che facevano la cova sia di queste che delle uova di faraona e la cosa buffa era che i nascituri, incuranti del fatto che non assomigliavano per niente alla loro tutrice, la seguivano egualmente e questa poneva le sue amorose cure a quegli esserini tanto diversi dalla sua specie.

Una menzione particolare la devo al gallo. Questi era il vero re dell'aia e le galline ruotavano attorno a lui che poi a turno provvedeva ad inseminare affinché le uova fossero poi fertili e quindi potessero produrre i pulcini. Ne esisteva uno per volta; infatti la compresenza di due esemplari portava inevitabilmente a lotte infinite per la supremazia sul branco e allora per evitare inutili baruffe si sceglieva la via dell'uno per volta. Bisognava stare comunque all'erta, perché nei confronti di noi bimbi aveva un carattere molto irascibile e qualche volta ci attaccava. Mamma, in accordo con nonna, se vedeva che la cosa si ripeteva spesso nel tempo, decideva che era giunto il momento della sostituzione di quell'esemplare un po' troppo facinoroso e il tutto aveva termine, purtroppo per il gallo, con un arrosto prelibato in una domenica a pranzo. Nonna Maria provvedeva al recupero delle uova dai vari nidi che le galline sceglievano in giro per l'aia e nei posti a volte impensabili del fienile. Stava attenta al canto delle galline che queste intonavano dopo che avevano prodotto l'uovo quotidiano e allora magari scopriva un nuovo nido che conteneva un certo numero di uova. Di norma infatti il recupero delle uova veniva effettuato ogni mattina sul tardi, avendo cura di lasciarne solo uno nel nido che era il segnale di riferimento per la gallina per il giorno seguente. Lo stesso nido poteva essere utilizzato anche da più di una gallina e così il recupero era meno difficoltoso.

Le faraone avevano l'abitudine di crearsi il nido sempre in aperta campagna e pertanto era molto più difficile individuarne il sito. Capitava così che a volte si trovavano dei veri e propri cumuli di uova anche di alcune decine di unità per volta e allora era una festa fare il recupero e noi bimbi eravamo chiamati a parteciparvi. Si partiva con una paniera (*la panìra*) che era un grande cestello di vimini e si andava sul posto al recupero e poi nonna Maria controllava lo stato di freschezza delle uova per evitare di utilizzarne qualcuna in stato di avanzata putrefazione. Infatti se veniva aperta una di queste, un odore insopportabile si spandeva tutto intorno e nel caso che venisse a contatto con altri cibi era purtroppo tutto da buttare.

Una cosa mi è sempre rimasta impressa: nel momento che nell'aia veniva posto il granoturco appena sgranato perché asciugasse completamente, le galline andavano in questo sito e pur essendo circondate da una marea di chicchi, razzolavano ugualmente

come se fossero su terreno normale alla ricerca appunto di granaglie o quant'altro. Quando si dice la forza dell'abitudine! Molto spesso a quei tempi le galline si potevano osservare ai cigli della strada intente nel loro beccare. Infatti il traffico era talmente scarso che non avevano affatto timore di essere investite. Però nel momento che poteva transitare qualche veicolo e in special modo biciclette, state pur certi che queste, all'ultimo istante, attraversavano la strada, creando qualche imbarazzo nei conducenti dei velocipedi. La gallina molto spesso veniva individuata come emblema di poca intelligenza e in dialetto si diceva: *Ed ghè pròpri al zàrvel d'na galèina* (hai proprio il cervello di una gallina) quando si voleva dire ad una persona che capiva poco.

I cani e i gatti

Come in altre parti già accennato, io ho sempre convissuto con almeno un cane e un certo numero di gatti. Il primo era assolutamente necessario ai fini della guardia diurna e notturna e i secondi lo erano altrettanto, vista la presenza continua e assidua dei roditori (*i po'ndig*).

Ma andiamo per ordine. Il cane era per noi bimbi un amico con cui giocare e pertanto veniva scelto di buon carattere e devo dire di aver avuto come amico una sequenza di cani di razza pastore tedesco meravigliosi. Ne ricordo uno in particolare, a cui era appunto stato assegnato il nome di Lupo a cui io potevo fare qualsiasi cosa senza avvertire in lui il minimo risentimento. Mi voleva bene e pertanto mi sopportava anche quando forse sarebbe stato il caso di avvertirmi in mille modi di smetterla. Stava legato e sciolto a seconda dei casi e nonostante ciò non è mai stato causa di problematiche. Giocavo con lui in ogni momento possibile e anche se gli tiravo la coda non mi ha mai causato il benché minimo danno. Gli montavo in groppa e lo utilizzavo come fosse un cavallino e lui, ubbidiente, mi portava per ogni dove. Era di colore grigio proprio come un vero lupo e appena mi vedeva, correva festoso se era libero o abbaiava contento affinché io lo andassi a slegare. Era stato sistemato un lungo filo metallico dietro alla casa e alla stalla i cui terminali erano, da un lato il porcile, e dall'altro un albero proprio alla fine del cortile sul lato opposto. In questo filo era stata inserita una carrucola a cui pendeva una catena che si collegava al collare del cane. Questi pertanto aveva un raggio d'azione molto vasto e poteva percorrere tutto il lato nord del cortile avendo così una visuale ottimale anche di notte per avvertirci, abbaiendo in modo continuativo, nel momento che avesse notato qualche persona aggirarsi nei pressi della casa.

Quante notti venivamo svegliati dal suo abbaiare frenetico e allora babbo prendeva la doppietta e, aperta con cautela la finestra della camera, esplodeva un colpo in aria per avvertire i malintenzionati che ci si era accorti della loro presenza. Da quel momento tutto ritornava tranquillo e al mattino si andava da Lupo ad accarezzarlo per l'opera svolta. Durante la sua permanenza non si è mai verificato alcun tentativo di furto, grazie alla sua abilità di avvertire per tempo il pericolo incombente. Poi, come tutte le

belle favole anche la vita di Lupo ebbe termine e una mattina lo trovammo già morto accanto alla sua cuccia. Se ne andò senza un lamento e io piansi per molti giorni la scomparsa di un amico fedele. Altri cani, sempre di razza pastore tedesco, furono presenti nella nostra casa, ma devo dire che Lupo rimase per sempre nel mio cuore. I gatti erano i padroni del cortile e della casa. Infatti avevano libero accesso ai vari locali e anche durante i pasti si ponevano sotto la tavola strofinandosi alle gambe per avere una parte del cibo sovrastante. Vi erano maschi e femmine e questo miscuglio portava inevitabilmente alla nascita di nidiata di gattini che poi dovevano essere sistemati in qualche modo presso altre famiglie visto il numero dei nascituri.

Di norma erano due i periodi dell'anno nei quali ogni gatta, sessualmente matura, metteva al mondo i gattini: all'inizio della primavera e all'inizio dell'estate. Ci si accorgeva del parto che sarebbe avvenuto in quanto la loro pancia si ingrossava sempre più e ad un certo punto sparivano per un giorno o due dalla circolazione. Alla loro ricomparsa si notava l'assenza del pancione e il comparire di due lunghe fila di mammelle rigonfie sul ventre, sintomo del latte che queste producevano per l'allattamento dei piccoli gattini. A quel punto noi bimbi eravamo curiosi di conoscere il posto dove queste gatte avevano partorito e le seguivamo senza dare nell'occhio, quando dopo aver mangiato si portavano al nascondiglio dove si trovavano i gattini appena nati. Bisognava fare molta attenzione a non farsi notare, perché le gatte erano molto gelose della loro prole e cercavano, con giri viziosi e larghi di non andare subito nel luogo del nascondiglio. Di solito questi si trovava nel fienile dove, fra un mucchio di fieno e uno di paglia, magari era rimasto un anfratto entro il quale mamma gatta aveva trovato il nascondiglio perfetto. Una volta trovato il luogo si controllava il numero dei nati che avevano sempre gli occhi chiusi per almeno una quindicina di giorni, ma nonostante ciò erano in grado di aggrapparsi alle mammelle della gatta prelevando il latte necessario alla crescita che avveniva molto in fretta. Mentre succhiavano il latte massaggiavano alternativamente il ventre della mamma con le loro zampine anteriori, stimolandone la fuoriuscita. Mamma gatta stava immobile su di un fianco e allattava la prole leccando sistematicamente i suoi cuccioli. Se noi bimbi andavamo troppo di frequente a far visita alla covata, mamma gatta decideva di cambiare nascondiglio e presi i gattini uno alla volta per la collottola senza fare il benché minimo male al gattino, li trasportava nel nuovo nascondiglio che comunque noi bimbi avremmo poi ritrovato. Appena erano in grado di muoversi in modo autonomo, cercavano di uscire dal nascondiglio, ma mamma gatta li riportava sistematicamente di nuovo al sicuro. Poi, più grandicelli, cominciavano ad allenarsi per la vita futura, giocando a rincorrersi e ad azzuffarsi ed era veramente meraviglioso assistere a quelle loro piccole battaglie, ma che li forgiava per il futuro. Anche qui potrei raccontare una miriade di avvenimenti, ma mi soffermerò su quelli avvenuti nell'arco di tempo riguardante un gatto maschio meraviglioso, tigrato in rosso, che un certo giorno capitò nel nostro cortile e non se ne andò più. Era già adulto e penso fosse capitato lì da noi in concomitanza con il periodo fertile di qualche nostra gatta. Si diceva infatti che i gatti maschi erano in grado di percepire il profumo emanato da una gatta in calore anche ad una distanza di un chilometro. Ne ebbi la certezza qualche tempo dopo il suo arrivo presso di noi. Diventò a tutti gli effetti residente e si comportò come gli altri gatti, partecipando

attivamente alla vita sociale del gruppo sia per quanto riguardava l'alimentazione che per la caccia ai topi dei quali era veramente un campione. Un giorno era nel fienile in quanto babbo e zio stavano spostando un certo quantitativo di fieno da una parte all'altra dello stesso. I gatti sapevano che al fondo del fienile era abbastanza facile che ci fossero nascosti dei topi e pertanto in quelle fasi si avvicinavano restando all'erta per ogni evenienza. Quel giorno il gatto, che intanto avevo denominato "Rosso" per via del suo mantello, era in attesa di eventi probabili. Ad un certo punto, togliendo ancora del fieno, spuntarono improvvisamente due topi di grandi dimensioni che cercarono scampo nella fuga. Ma "Rosso" era in agguato e pensò già stimolato dall'odore che presumibilmente questi emanavano, partì subito all'attacco. Ne prese subito uno in bocca, ma questi, essendo di dimensioni notevoli, si rivoltò e vidi distintamente che gli mordeva un labbro cercando in tal modo di fargli allentare la presa. Questi, incurante della ferita che il primo topo gli procurava non lasciò affatto la presa e nel frattempo con un balzo fermò la fuga del secondo utilizzando i poderosi artigli delle sue zampe anteriori. Pertanto catturò entrambe le prede, che si badi bene, erano veramente di mole superiore alla media. Non sapeva come fare e dopo qualche istante, strinse molto forte la preda che aveva fra i denti fino a causarne la morte e poi si dedicò alla seconda e sempre utilizzando la bocca, morse a morte anche la seconda. Rimasi sbalordito da tale potenza e arguzia: era veramente un gatto cacciatore di ottima qualità. Una volta lo vidi ai margini del macero intento e immobile a guardare l'acqua della quale mi risultava che i gatti fossero allergici. Ne seguii le mosse, perché volevo vedere che cosa stava combinando.

Nel macero a quel tempo vi erano molti pesci rossi perché un signore, di cognome Ambrosini, ci aveva chiesto di utilizzarlo come sito di allevamento. Questi pesci nuotavano nell'acqua anche a pelo della stessa e si potevano tranquillamente ammirare nei loro sgargianti colori dal rosso al giallo. Ma il gatto di cui sopra certo non si preoccupava di ammirarne le colorazioni, ma aspettava, con la ben conosciuta pazienza di tali felini, che qualche sprovvveduto virasse vicino alla sponda sulla quale lui era in paziente attesa. Ad un tratto scattò la trappola: vidi il gatto che allungò con mossa fulminea una zampetta introducendola nell'acqua e ritirandola subito dopo con un pesciolino rosso fra le unghie che si dibatteva ma che nelle grinfie di quella macchina da caccia non aveva assoluta possibilità di svincolarsi.

Un giorno passò per casa nostra la sarta, alla quale qualche volta venivano consegnati vestiti femminili da confezionare. Vide il "Rosso" ed esclamò: "Quello è il mio gatto che è scomparso da casa nostra da qualche mese". Laura, era il nome della sarta e anche mia madrina di battesimo, abitava in via Bisentolo, proprio sulla strada di fronte al cimitero e distante un chilometro in linea d'aria dalla nostra casa. Ecco che "Rosso", avvertendo nell'aria il profumo di una nostra gatta in calore, ne aveva seguito la traccia e poi, trovandosi bene a casa nostra, aveva deciso di cambiare la sua residenza. Laura disse che a quel punto potevamo tenere "Rosso" perché anche lei convenne che lui aveva scelto di sua spontanea volontà dove risiedere. E così fu. Rimase con noi per un altro lungo periodo di tempo. Veniva a letto con me e si infilava anche sotto le lenzuola nelle lunghe e fredde notti invernali. Faceva le fusa con un rumore molto forte e io mi addormentavo a quel suono piacevole. Se studiavo a letto, si metteva in fondo

e continuava a dormire, anche se qualche volta apriva un occhio per osservarmi. Se mi alzavo anche lui compiva lo stesso gesto e poi si stiracchiava per bene per rimettere in moto la sua formidabile muscolatura per ulteriori battaglie da intraprendere con i ratti. A quei tempi questi erano in ogni dove e anche sulle travi scoperte nelle camere da letto si potevano sentire il loro rincorrersi nella quiete notturna. La presenza di "Rosso" mi tranquillizzava e notavo che al minimo rumore, subito si metteva in posizione di attacco e pazientemente aspettava la manovra errata di qualche sprovveduto inquilino delle parti alte della casa. Un giorno morì e potete immaginarvi il mio dolore. Presi la vanga e andai dietro alla stalla dove creai una larga buca per adagiарvi il mio amico "Rosso". Ero piccolo ma conoscevo già le preghiere e pregai di rivederlo un giorno in cielo. Una volta ricoperta la buca con tanto terriccio, andai nel giardino, presi una rosa e la deposi sulla tomba di quel mio caro amico scomparso. Per parecchi giorni ritornai sulla sua tomba e in quei momenti ricordavo tutti i momenti più belli trascorsi insieme. La medicina migliore per far lenire il dolore in simili frangenti è il tempo, però quella volta ce ne volle molto di più e solo la nascita di una nuova nidiata di altri frugoletti, mi distolse da quel dolore tanto grande per un bambino.

In un certo periodo capitò che le galline diminuivano di numero ma non per il prelievo alimentare. Si trovava qualche piuma e qualche resto, ma non si riusciva a capire chi fosse il colpevole. Anche i vicini avevano subito tale prelievo forzoso, ma a quei tempi non vi era ancora traccia dell'esistenza di volpi. Le donnole erano troppo piccole per causare una strage di tali dimensioni e pertanto doveva esserci un colpevole di dimensioni opportune. Venne avvistato uno strano essere, si disse, di colore sfumato sul verde scuro che subito sparì nel folto dell'erba e tutti dissero che doveva trattarsi di un gatto selvatico (*al gat spòzzal*).

Durante i lavori di risistemazione delle balle di paglia, dalla parte bassa alla parte alta del fienile, un giorno babbo e zio videro uno strano animale che cercò rifugio nell'ultimo lembo disponibile del fienile stesso. Al volo intuirono che poteva trattarsi di quello strano animale che da un po' di tempo si nutriva del pollame della zona. Chiamarono rinforzi e tutti si adoperarono per l'eventuale cattura. Armati di spranghe e forconi circondarono l'ultimo lembo del fienile ancora ricoperto da alcune balle di paglia e cautamente si incominciò il loro spostamento. Alla fine la bestiola venne allo scoperto e un assestato colpo di forcone mise termine alla sua vita. Si sparse la voce e i vicini accorsero per vedere quello strano animale che non si era mai visto prima nei dintorni e del quale non si seppe mai la provenienza. Era sicuramente lui il colpevole, perché dopo di allora le galline non ebbero più attacchi così virulenti. Subito dopo la seconda guerra mondiale il popolo era veramente stremato e la fame, in special modo per coloro che vivevano come braccianti agricoli o semplici operai era molto sentita. Io ero molto piccolo, ma sentivo raccontare che anche i gatti venivano catturati e cucinati, in quanto la fame non perdonava e non offre rispetto nei confronti anche di bestiole che, di norma, non fanno parte della catena alimentare dell'uomo. Effettivamente vi erano persone che circolavano in bicicletta e avevano sempre un sacco di iuta legato alla canna del velocipede. Se si prestava l'occasione, quel sacco serviva per contenere una povera bestiola che capitasse a tiro.

Nella frazione vi era uno di questi personaggi che andava per strada e aveva come

obiettivo proprio la cattura dei felini. Abitava dopo la chiesa in direzione di Rastellino e si chiamava Umberto Bavieri (1905 – 1963). Pare che per le sue mani siano passati decine e decine di poveri felini che, ignari di tutto, venivano avvicinati, presi e posti nel sacco. Il mio amico Lino Mazzanti mi diceva che anche lui in quei tempi aveva dovuto, per necessità, mangiare qualche gatto e mi diceva che una volta cucinati non avevano nulla da invidiare alla carne del coniglio, ma il solo pensare che fosse carne di gatto mi faceva rivoltare lo stomaco, visto anche il mio grande amore per questi dociliissimi animali. Così, anche se molti altri nella frazione utilizzavano la carne di gatto per alimentare la loro famiglia, una volta trovato il capro espiatorio in Bavieri, davano a lui colpe che forse non erano solo sue.

Ma torniamo allo strano personaggio che catturava i gatti. Pare che fosse anche allenato alla cattura delle talpe. Ora come ben saprete queste vivono costantemente sotto terra ed è difficilissimo notarne un esemplare fuori da quel loro mondo. La loro presenza però si nota immediatamente dalle gallerie sotterranee che continuamente scavano, provocando in superficie un rigonfiamento del terreno. Questo è un grave problema in special modo per gli agricoltori, in quanto queste benedette talpe scavando, mandano all'aria quanto si è seminato o messo a dimora in quei percorsi. Quando questo avveniva nel nostro campo, si vedevano babbo e zio partire all'alba con una vanga e andare sul luogo senza fare il benché minimo rumore, aspettare di vedere il terreno che si rigonfiasse per via dello scavo in atto, avvicinarsi e infilare la vanga nel terreno subito dietro all'avanzare del rigonfiamento. A quel punto la "scavatrice" era in trappola in quanto con un colpo secco si alzava il terreno in quel punto e la talpa compariva allo scoperto. Essendo per natura cieca non poteva scappare più di tanto e un colpo ben assestato con la parte piatta della vanga, poneva fine al vandalismo di quello strano animaletto nero. Aveva una morbida pelliccia e dal fondo di questa si potevano notare quattro piccole zampette con le quali riusciva a creare dei tunnel impensabili e a creare così tanti danni in agricoltura. Bene, il Bavieri era specializzato anche nella cattura di questi esemplari. Arrivava sul posto, magari invitato dagli stessi agricoltori e poneva delle piccole trappole all'interno delle gallerie di più fresca costruzione. Richiudeva per bene e poneva un riferimento esterno (un bastoncino) per poter facilmente individuare il punto esatto dove aveva localizzato le trappole. Infatti ne poneva un certo numero e la mattina seguente ritornava per il recupero. Le povere bestiole, transitando in quei punti, facevano scattare un meccanismo tale che le intrappolava inesorabilmente. Bavieri toglieva le prede e le riponeva in un sacchetto e riposizionava le trappole in altro luogo. Nel nostro podere, uno dei posti dove le talpe erano più numerose era proprio il prato di fronte alla casa e qui il Bavieri posizionava le micidiali trappole. Pare che scuoiasse le talpe catturate e le pellicce, una volta asciugate e raggiunto un certo numero, venissero vendute a grossisti che le utilizzavano per fare pellicce ad ornamento delle signore del tempo. Non si conosce per certo come venisse utilizzata la carne delle bestiole e si vociferava che anche questo prodotto non venisse buttato ma utilizzato come risorsa alimentare! Aggiungo che anche la pelle dei gatti come quella dei conigli veniva utilizzata per confezionare pellicce. Vi era una vera e propria quotazione delle pelli di gatto: così una pelle completamente di colore nero o tigrata era valutata sulle cinquecento lire, mentre le altre pezzate o di colore

bianco erano stimate sulle trecento lire cadauna.

Passava poi un paio di volte a settimana il pollaiolo (*al pularòl*) che oltre a trattare l'acquisto di animali da cortile acquisiva anche le pelli che poi rivendeva a grossisti di pellami. Per quanto riguarda la pelle di coniglio veniva impiegata anche, alla rovescia, nella costruzione di due manopole applicate alle due parti terminali del manubrio della bicicletta con la quale andavo da Riolo a Castelfranco Emilia e viceversa durante il periodo invernale nel corso dei miei studi in quel di Modena. Erano due perfetti guanti e li sostituivano in modo egregio. Già in un periodo successivo alla mia permanenza a Riolo, esercitavo con i miei amici la caccia e un giorno, con Rino Roatti si decise, visto che lui era titolare insieme ad altri cacciatori di un abbonamento settimanale in un laghetto per la caccia alle anatre, di allevare alcuni esemplari di germano reale che sarebbero poi stati utilizzati come richiami vivi ai bordi delle botti dell'appostamento fisso. Avute le uova, queste furono poste a cova sotto ad una chioccia e poi, dopo un certo tempo finalmente uscirono dai gusci una decina di anatroccoli gialli e vispi ai quali la chioccia prestò amorevoli cure. Questi crescevano e per la notte avevamo trovato che una gabbia poteva essere un posto sicuro per mamma chioccia e anatroccoli. Tutto sembrava andare per il meglio, ma quando un giorno decidemmo che mamma chioccia era oramai superflua e la togliemmo dalla famigliola, successe un guaio irreparabile. Una mattina trovammo dentro alla gabbia tutti gli anatroccoli morti. Chi aveva una profonda ferita alla testa chi in altre parti del corpo e anzi ne mancavano proprio del tutto un paio. Rino Roatti fu chiamato (aveva l'attività di segheria proprio di fronte a casa nostra) e rimase di stucco. Pensò che la cosa più probabile fosse da addebitarsi all'intrusione di qualche grosso topo da fogna (ai bordi della via scorreva infatti un canale di medie dimensioni). Si recò dal nostro amico Gino Cantaroni e prese in prestito una gabbia con struttura in legno e tutta rivestita di robusta rete metallica. Solo il frontale non era di rete, ma una porta di legno scorrevole verso l'alto permetteva di entrare nella gabbia. Un sistema a leva poteva alzare questa porta che poi poteva abbassarsi di colpo nel momento che un sistema di ritenzione fosse liberato quando un piccolo peso vi fosse passato sopra. Venne posta un'esca sulla parte retrostante affinché l'eventuale intruso fosse costretto, per prelevarla, a transitare proprio su quel sistema e la trappola sarebbe scattata e chi si fosse introdotto si sarebbe praticamente preclusa la possibilità di fuggire verso l'esterno.

Aspettammo il mattino seguente e trovammo nella trappola un grosso topo di fogna che sembrava impazzito nella sua posizione di recluso. Vi lascio immaginare la fine alla quale fu sottoposto. Ripetemmo la posizionatura della trappola ma non catturammo nessun nuovo esemplare nelle notti a venire. Come un solo, seppur grande topo, avesse potuto fare quello strazio nel breve svolgere di una sola notte resta un mistero ma il risultato fu che non riuscimmo ad avere i richiami per l'appostamento di caccia. In un'altra occasione, sempre con un sistema a trappola di quel tipo, vennero catturati contemporaneamente due grossi esemplari sempre di topi da fogna. Papà mi disse di provvedere alla loro eliminazione utilizzando il fucile da caccia visto che ero già in possesso della relativa licenza. Portai la gabbia in mezzo al prato abbastanza distante dalle abitazioni e, pronto all'uso del fucile, cercai di alzare la porta della gabbia per far uscire i grossi topi e così giustiziarli. Nel momento che li liberai, forse resisi conto

di ciò che stava per succedere, invece di andare nella stessa direzione corsero veloci in due direzioni opposte, quasi a cercare di salvarsi la pelle o comunque di salvarne almeno una. È un po' come quando i tiratori nella pedana di tiro chiamano l'uscita contemporanea dei due piatti da due garitte poste ai due lati della pedana. Al primo colpo centrò subito uno dei due grossi ratti e poi mi dovetti concentrare sul secondo che intanto cercava riparo verso il fienile, in direzione opposta. Dovevo assolutamente colpirlo al primo colpo per non sparare in direzione di un punto così delicato. Il risultato fu positivo e poi pensai come anche gli animali che noi crediamo non siano affatto intelligenti, si organizzino anche loro nei momenti più difficili.

Il cavallo

Aquei tempi la forza trainante era solo di tipo animale: o si usavano i buoi (dei quali abbiamo già largamente parlato in altra parte) oppure si utilizzava il cavallo. Nel nostro podere, che io mi ricordi, vi erano gli uni e l'altro. Ho sempre convissuto con la presenza del cavallo che era sempre di sesso femminile. Infatti oltre alla forza trainante, si utilizzava anche come fattrice e nei tempi stabiliti questa metteva al mondo un puledrino che era la gioia di noi bimbi. La cavalla trovava sistemazione in un box a lei riservato nel luogo dove vi era anche il porcile e il forno. In quest'ampio locale era lasciata, per quanto possibile, libera di muoversi. Zio Altero era la persona incaricata della sua cura e anche del suo utilizzo. Provvedeva a fornire il bere e il mangiare, fosse questo fieno, erba o mangime e provvedeva alla sua perfetta pulizia, strigliandola e spazzolandola per bene. Era un piacere vedere questa enorme montagna di muscoli e il suo aspetto, senza irriferenza per gli altri animali, era veramente al di sopra di tutti. Ho sempre avuto la sensazione che il cavallo fosse consapevole di questo suo meraviglioso aspetto e non facesse nulla per nasconderlo. Quel suo avanzare a testa alta con passo elegante e con quel suo sguardo fiero che sembrava volesse dirti: "Io sono veramente il meglio che la natura animale abbia mai generato". Se si utilizzava come forza trainante, anche in questo frangente, rimaneva fiero del suo stato e partecipava allo sforzo del duro lavoro nei campi, assoggettandosi docilmente ai comandi impartiti. Non mi ricordo di un esemplare di animo cattivo, anzi la docilità di questi animali era una costante. Io piccolo, ricordo una cavalla con il mantello bianco e zone più scure. Era di statura più piccola della norma e papà mi poneva in groppa chiedendomi di tenermi stretto alla sua folta criniera e poi, tenendola con un corto canapo, mi faceva fare il giro attorno alla casa e io ne ero profondamente felice.

La cavalla veniva utilizzata per il traino del carro o del biroccio (*la bròza*), ma veniva anche utilizzata per gli spostamenti per e da Castelfranco Emilia quando si andava al mercato del martedì o alla domenica, o quando si andava a trovare qualche parente. Quindi circolava sia per campagna che per strade che in quel periodo erano per la quasi totalità ancora non asfaltate. Pertanto gli zoccoli erano protetti da robusti ferri

(i cosiddetti ferri di cavallo) che erano vincolati allo zoccolo mediante robusti chiodi che il maniscalco di professione provvedeva a tenere sempre in perfetta efficienza. Il maniscalco veniva presso di noi, a chiamata, e in quel frangente si provvedeva al ripristino dei quattro ferri del cavallo. Questo veniva legato, corto, ad una colonna del porcile e poi il maniscalco, coadiuvato o da un suo aiutante o da zio, provvedeva alla manutenzione degli zoccoli. Veniva alzata una zampa per volta facendo in modo che la zampa si ponesse ad L e così facendo il ferro fosse alla portata dell'esperto. Si toglieva il ferro vecchio, si provvedeva mediante una raspa a ripristinare quella che possiamo considerare l'unghia dell'animale e poi il maniscalco prendeva, da una lunga serie di ferri che portava con sé, quelli che erano di perfetta misura per l'animale da ferrare. Sovrapponeva il ferro nuovo alla sede creata e poi con chiodi della giusta misura e colpi di martello ben assestati, terminava per ogni singola zampa la ferratura. L'animale non si scomponeva affatto e pazientemente aspettava la fine delle operazioni che potevano durare anche più di un'ora.

Alla fine si faceva fare un giro all'animale tenendolo sempre alla corda, per controllare il buon esito della ferratura. Il maniscalco veniva pagato in contanti, magari aggiungendo anche qualche prodotto della terra o degli animali del cortile, a dimostrazione che la sua opera era stata molto apprezzata. Quando si decideva che era giunto il momento per ingravidare la cavalla, visto il suo stato di animale in calore, babbo approntava il calesse (*la dumadàura*) e di buon mattino partiva per Bazzano dove vi era uno stallone che avrebbe provveduto alla bisogna. Ritornava nel pomeriggio inoltrato, perché oltre al tempo dedicato alla monta, bisognava calcolare che il tragitto di andata e ritorno non era poi così corto. Il tratto, passando per Castelfranco Emilia e Piumazzo, è di circa quindici chilometri che ora, in auto, possono essere percorsi tranquillamente in circa venti minuti, ma allora in calesse, occorreva ben più tempo, perché con il cavallo si andava al trotto per qualche tratto e per altri a passo normale.

L'unica consolazione era quella dell'improbabilità di incontrare mezzi di locomozione a motore e pertanto il tragitto era agevole e sicuro. Bisognava fare anche molta attenzione allo stato psichico dell'animale, in quanto in calore. In quei frangenti poteva comportarsi in modo strano e nel momento che avesse incontrato lungo il tragitto o ai bordi della strada un esemplare maschio, poteva assumere atteggiamenti irascibili. Pertanto il conducente del calesse doveva fare molta attenzione all'uso delle redini e del frustino (*la fròsta*) da utilizzarsi quest'ultimo come ultima ratio e solo in casi opportuni. Dopo qualche giorno da questa spedizione, ritornava la calma e la cavalla compiva il suo iter di gestante continuando per quanto possibile a svolgere le normali operazioni di traino necessarie nella vita dei campi. La pancia intanto ingrossava sempre più, tanto che al termine del periodo, la cavalla non veniva più utilizzata in attesa che il nascituro vedesse la luce. Il periodo di gestazione durava un po' meno di un anno solare, all'incirca 340 giorni, al termine dei quali nasceva uno stupendo puledrino che nelle prime fasi non riusciva a rimanere in piedi sulle sue quattro zampe.

Dopo qualche ora e innumerevoli tentativi, sempre sotto l'amorevole sguardo della madre che provvedeva a leccarlo in ogni momento e per tutta la lunghezza del corpo, il tentativo di restare ritto sulle quattro zampe riusciva e subito andava a cercare il punto dove, senza che nessuno gli avesse insegnato nulla, sapeva che avrebbe trovato

il latte. Per un certo periodo di tempo dopo la nascita del puledrino, mamma cavalla non veniva utilizzata per il traino e poi, pian piano si cercava di riutilizzarla facendo in modo che il cavallino la seguisse scorazzando da tutte le parti. Lei lo guardava e lo richiamava con un particolare nitrito e il piccolo ritornava docile verso la madre. La convivenza durava parecchi mesi e poi purtroppo il cavallino veniva regolarmente venduto per incrementare, per quanto possibile, le magre entrate familiari.

Erano giorni tristi, sia per noi bimbi che per la mamma del cavallino. Non vedendolo più lo cercava per ogni dove continuando a chiamarlo con uno struggente lamento. Poi pian piano si rassegnava, ma rimaneva triste per un lungo periodo di tempo. Nei momenti che non veniva utilizzata, passava molte ore legata ad un lungo canapo fissato al terreno proprio nel mezzo del prato. Questo comportava che l'animale, mangiando, girava sempre in tondo e alla fine si poteva vedere la sua opera in quanto l'erba in quel cerchio era praticamente rasata, mentre fuori da quel cerchio, era molto più lunga. Avevo raggiunto l'età di circa cinque anni e per quanto possibile, cercavo di rendermi utile nello sbrigare piccoli lavori che mi venissero ordinati.

Un pomeriggio babbo mi disse di portare la cavalla a bere nell'abbeveratoio (*l'àibi*) della stalla che era situato appena dentro la grande porta principale, sulla sinistra. Una diramazione della fontana che zampillava all'esterno, portava acqua anche all'interno proprio in questo abbeveratoio che serviva anche alle mucche. Questo particolare lavoretto era per me una cosa di routine: lo avevo già fatto altre volte. Bisognava andare a slegare il canapo che teneva legata la cavalla al palo al centro del prato, poi afferrata la parte corta del canapo, accompagnare la cavalla fino all'ingresso della porta della stalla e farla così entrare. Lei docile, sarebbe andata all'abbeveratoio tranquillamente. Così feci anche quel pomeriggio, ma arrivati all'ingresso, visto che una delle due parti della porta era chiusa, decisi di starmene fuori e far passare per l'altra metà solo la cavalla. Lei entrò e subito scivolò sul selciato in mattoni umidi della stalla. Con un movimento incondizionato allargò le zampe posteriori per non cadere e nel fare questo movimento mi pestò un piede. Un dolore lancinante mi colpì e cominciai ad urlare con quanto fiato avevo in gola. Ero scalzo come usava a quel tempo per noi bimbi e osservando il piede sinistro vidi che un dito, il quarto, era spappolato dato il grande peso dell'animale che mi aveva colpito per pura fortuna solo con la parte ricurva del ferro del suo zoccolo.

Diversamente da quanto avviene per le dita della mano, le dita dei piedi non possiedono una nomenclatura comune documentata. Fa eccezione il solo alluce, omologo del pollice. Nonostante ciò esiste anche una nomenclatura, non utilizzata in ambito accademico o clinico né riconosciuta da alcun dizionario della lingua italiana, secondo la quale, in senso medio-laterale, i nomi delle cinque dita sarebbero alluce, illice (o melluce), trillice, pondolo (o pondulo) e minolo (o mellino).

Usciva da quella ferita abbondante sangue e una paura indicibile mi prese. Accorse subito papà che, vista la gravità della situazione, invitò zio Altero a recarsi in bicicletta presso Arnaldo Ferri che abitava in via Riolo con la moglie Luigia Ronchetti (1914 – 1999), lungo il rettilineo che dal mulino porta alla chiesa, per invitarlo, lui che era uno dei pochissimi possessori di un'auto a quei tempi (siamo nel 1951), a portarmi

al pronto soccorso dell'ospedale civile "Regina Margherita" di Castelfranco Emilia. Mentre zio si precipitava da Ferri, mamma aveva provveduto a lavarmi la ferita con acqua pulita e a fasciarmi per bene in modo che uscisse meno sangue possibile. Arrivò in un battibaleno Arnaldo Ferri con una fiammante Fiat modello "giardiniera" (con le finiture in legno) che mi caricò e con mamma andammo, a clacson spiegato, verso il pronto soccorso. Qui arrivammo e subito fui preso in braccio da due infermieri che mi portarono in una stanza situata a sinistra entrando. Mi fecero sedere e mi misero il piede a bagno in un recipiente contenente un liquido che subito mi procurò dolori abbastanza forti. Arrivarono alcuni medici e quello che mi sembrava il capo (se non ricordo male era il dottor Campioli) spiegava agli altri che era impossibile salvare il dito schiacciato, vista la gravità della ferita. Non capivo, ma seguivo attentamente l'evolversi della situazione e ad un tratto capii che mi avrebbero amputato il mio quarto dito del piede sinistro. Cominciai a piangere in modo molto accentuato e mamma cercava di consolarmi, ma era altrettanto preoccupata e lo vedeva dal suo modo di comportarsi di solito alquanto riservato e sempre sorridente. Venni portato in una stanza con una grande luce al centro che si rifletteva su un tavolo su cui venni adagiato. Ricordo che una specie di mascherina mi fu posta sul viso e su questa venne versato un liquido che aveva uno strano odore. Sentivo le voci pian piano allontanarsi e mi addormentai. Mi svegliai qualche tempo dopo e subito notai di non essere nel mio letto di casa ma in una stanza che non conoscevo. L'unica cosa bella che vidi era la mia mamma che al fianco del letto mi teneva una manina. Dalla finestra notai che era buio e quindi dovevo aver dormito un po' visto che l'entrata in ospedale era avvenuta a metà del pomeriggio.

Improvvisamente ricordai tutto: il cavallo che scivolava sul selciato, il dolore lancinante al piede, la corsa in automobile all'ospedale, i dottori che decidevano cosa fare, il liquido dallo strano odore che mi veniva versato sul viso attraverso una strana mascherina. Cercai di muovere il piede, ma mamma mi bloccò dicendomi di stare fermo perché una fasciatura mi avrebbe comunque impedito di vedere ciò che i medici avevano fatto. Mi concentrati su un rumore che proveniva dall'esterno, come un suono di piccole campane e mamma mi disse che erano le sbarre del passaggio a livello in prossimità di quello che veniva chiamato il "Ponte della Morte" sulla strada che da Castelfranco Emilia porta a Panzano. A quel tempo vi era il passaggio a raso e ogni volta che un treno si approssimava sia da Modena che da Bologna, il passaggio a livello veniva chiuso da sbarre che di norma erano in posizione verticale, ma che al passaggio del treno venivano abbassate interrompendo la circolazione su quella strada. Dopo qualche minuto si sentiva il treno che transitava e qualche volta fischiava per avvertire del suo arrivo in quanto quel punto della ferrovia è in curva. Questo avvertimento sonoro veniva lanciato perché i ciclisti e i pedoni avevano la brutta abitudine di abbassarsi sotto le sbarre, guardare a destra e a sinistra e poi attraversare velocemente i binari per non dover aspettare anche solo qualche minuto. Questa manovra era assolutamente vietata, ma molti a quei tempi non ottemperavano a questa regola e i carabinieri (a quei tempi il corpo dei vigili urbani di Castelfranco era formato credo da un solo vigile) a volte si apostavano per fare qualche contravvenzione. Non riuscii a dormire anche per il fatto che il vomito mi perseguitava in continuazione a causa

dell'anestesia totale (*la dòrmia*) che avevo dovuto subire.

La notte passò e il giorno seguente il piede mi fece molto male. Ogni tanto passava un infermiere e i dottori a visitarmi. Ero stato ricoverato in una stanza singola, forse per delicatezza della mia età e forse perché così mamma mi poteva accudire in ogni momento. La degenza si prolungò per tre/quattro giorni durante i quali venni medicato ripetutamente. Mi ricordo ancora la prima medicazione dopo l'amputazione del dito del piede. Vennero tolte le bende con molta cautela e alla fine l'ultimo giro di bende risultò praticamente incollato alla parte operata.

Ora voi direte e allora? Bisognava comunque togliere quella benda intrisa di sangue oramai seccato e per questo attaccata alla ferita, ma nel fare questa operazione avvertii un male pari a quello sopportato all'atto dello schiacciamento. Fu veramente terribile e anche qui partì un pianto molto prolungato. Dopo i giorni programmati di degenza, i medici avvertirono mamma che dovevano dimettermi, salvo rientrare qualche tempo dopo per togliere i punti di sutura. Non vi erano i telefoni e pertanto mamma dovette aspettare che papà venisse all'ospedale sul far del mezzogiorno per avvertirlo che dovevamo trovare una soluzione per ritornare a casa. Andare in bicicletta sulla canna no di certo, chiamare di nuovo Arnaldo Ferri poteva essere una soluzione, ma io dissi che preferivo ritornare a casa in calesse trainato dalla cavalla che senza alcuna sua colpa aveva procurato il danno. Così fu. Zio Altero arrivò nel pomeriggio con il calesse ed entrò nel parco dell'ospedale proprio come ora si fa con le autovetture o con le autoambulanze. Salutammo tutti i medici, gli infermieri e gli altri degenti che mi avevano nel frattempo adottato e mi venivano a turno a visitare chiedendomi come stavo.

A tutti rispondevo che stavo bene e li ringraziavo con un sorriso. Salimmo, zio mamma e io, sul calesse e al piccolo trotto ritornammo a casa. Nonna Maria mi abbracciò subito e anche nonno Vincenzo, già malato si alzò dalla sua sedia impagliata e mi dette un lungo bacio. Mia sorella Graziella volle che raccontassi tutto ciò che avevo fatto e visto all'ospedale e per alcuni giorni ricevetti le visite dei vicini che mi vennero a salutare. Ritornammo all'ospedale, sempre in calesse, qualche tempo dopo e qui mi furono tolti i punti di sutura. Il dottore incaricato prese una strana forbice e tagliò la parte dei punti che si potevano vedere all'esterno e fin qui nulla da dire. A quel punto però prese una specie di pinza e, preso un capo di uno dei punti, tirò sfilando il resto della cucitura che si trovava invece all'interno. Al grande dolore che insorse seguì il solito pianto e mamma ebbe molto da fare per cercare di tenermi buono, perché io pensavo già ai restanti punti da togliere (credo fossero quattro). Fu infatti un susseguirsi di dolore e pianto oramai continuo, ma alla fine tutto finì e si ritornò con il calesse finalmente a casa, ma con un dito in meno nel mio piede sinistro.

Tutti gli amici dell'asilo vollero poi vedere il mio piede e tutti espressero il loro commento: uno più sveglio degli altri disse che ero stato fortunato, perché nel momento che avessi dovuto tagliarmi le unghie dei piedi io avrei fatto prima!

La cavalla rimase ovviamente ancora per molto tempo presso di noi, perché non aveva nessuna colpa dell'accaduto, anzi era molto mansueta e continuò ad aiutare i miei familiari nel lavoro quotidiano dei campi.

I calesse in dotazione della mia famiglia erano due. Uno era più vecchio e aveva le ruote ancora in ferro. Era di colore nero e non veniva più utilizzato da tempo e per-

tanto era stato appeso al tetto della cantina. Io lo vedevo e avevo paura che si staccasse precipitando a terra, ma è rimasto al suo posto per parecchio tempo. L'altro invece era molto più moderno, in legno lucido marrone con i raggi delle ruote pure in legno e con il cerchione esterno delle ruote in ferro ricoperto di gomma dura che faceva avanzare il calesse sulla strada senza rumore. Era dotato di ottime sospensioni a balestra sia in senso longitudinale che trasversale che attutiva di molto l'impatto con le numerose buche che si incontravano lungo la strada ghiaiosa. Il sedile sul quale trovavano posto il guidatore e i passeggeri si poteva rialzare e il vano ricavato poteva essere utilizzato per i pacchi e le borse dopo gli acquisti, proprio come il bagagliaio delle moderne autovetture. Un freno a mano serviva per bloccare le ruote in regime di stazionamento, mentre durante il percorso l'unico freno disponibile era l'animale trattenuto dalle redini del guidatore, proprio come il freno motore di oggi. Ma non era il cavallo il motore del calesse? E quindi i conti tornano. Se la prospettiva del rientro o la partenza anticipata al mattino prevedeva di percorrere un tratto di strada in assenza di luce solare, ecco che ci si forniva di una lampada che poteva essere a carburo o a petrolio e che veniva appesa, ben visibile, al lato esterno del calesse sul lato sinistro, non tanto per vedere ma per essere visti dagli altri. Le lunghe redini erano il volante del calesse, mentre un frustino ne era l'acceleratore. Questo frustino era, in piccolo, una vera opera d'arte. Costituito da un lungo fustello di legno intagliato terminava con una corta corda annodata artisticamente e terminante in modo sfilacciato. In quel tempo la foggia del frustino, il calesse e le bordature di cui era fornito il cavallo, erano sinonimo di benessere: chi sfoggiava un insieme fastoso, dimostrava di avere un livello di esistenza al di sopra della media.

Come vedete non è cambiato nulla! Oggi chi vuole emergere dalla media, sfoggia un Suv o macchine comunque di livello superiore alla media. Mi ricordo ancora le briglie e l'attacco (*i finimèint*) del cavallo, la sottopancia e tutte le altre bordature più o meno necessarie di cui il cavallo era fornito, erano studiate e lucidate come fossero dei veri tesori d'arte. Gli zoccoli del cavallo venivano lucidati con grasso e il manto dello stesso era perfetto come se fosse stato dal parrucchiere. Il calesse era sempre pulito e lucido come una vera reliquia e alla domenica si potevano vedere queste file di calesse procedere lungo la strada in direzione di Castelfranco Emilia e a volte si poteva assistere anche a qualche gara di velocità fra gli stessi. Quando uno di questi riusciva a superare quello che lo precedeva era come un vanto e la frusta schioccava in segno di vittoria. Anche qui come potete ben vedere non è cambiato proprio nulla. Arrivati a Castelfranco Emilia bisognava parcheggiare il calesse e il cavallo e c'era, proprio dietro a quello che sarebbe poi diventato il cinema Varietà all'inizio dei portici di destra venendo dalla direzione di Bologna, uno di questi parcheggi (*al stalàdig*). Qui i cavalli riposavano, mangiando un po' di fieno in attesa del ritorno. Intanto gli uomini si raggruppavano in centro in prossimità del Caffè Grande o del Caffè Piccolo e trattavano affari riguardanti il loro lavoro, che potevano andare dalla compravendita di animali alla compravendita di attrezzi agricoli o prodotti della terra o all'acquisto di granaglie e concimi. Si operavano gli acquisti necessari o si imbastivano trattative che sarebbero poi proseguite in altra sede, magari con la presenza del mediatore (*al sinsèl*) e poi sul far del mezzogiorno ognuno ritornava al proprio casolare dove raccontava

agli altri familiari tutto ciò che era avvenuto quel giorno nel Capoluogo. Il mediatore era una figura molto presente in quel periodo. Nessuna transazione veniva effettuata senza la presenza di questo personaggio che fungeva da garante alla trattativa e in un primo tempo poneva a contatto chi doveva acquistare e chi voleva vendere qualche cosa, da un animale della stalla o del porcile fino alla acquisizione di un podere. Alla fine percepiva una provvigione in base all'importanza del contratto stipulato. Memorabili erano le trattative che si prolungavano nel tempo e il mediatore faceva la spola fra le due parti per avvicinare il momento del compromesso. La trattativa finale veniva sancita mediante una stretta di mano a tre: il venditore, il compratore e il mediatore ed era uno spasso vedere queste sei mani che si stringevano contemporaneamente e oscillanti varie volte dall'alto verso il basso. Non esisteva alcun "pezzo di carta", ma quella stretta di mano era considerata come un documento valido a tutti gli effetti. Se qualche persona dopo questo rito avesse avuto la maledetta idea di non ottemperare al patto verbale sottoscritto, state pur certi che non avrebbe più avuto la stima degli altri e per lui sarebbe stato molto difficile riottenere la fiducia persa. Quando si dice che il tempo cambia le cose e le persone. Ora bisogna sottoscrivere qualsiasi transazione magari in presenza di testimoni validi e bisogna registrare il tutto e nonostante ciò qualche volta si impugna il deliberato cercando qualche vizio di forma pur di cancellare il pregresso.

A quei tempi ho visto passare di mano capitali anche di qualche rilevanza sempre con la sola stretta di mano perché la parola data era considerata sacra. I mediatori erano la vera anima del commercio e giravano fra i presenti nella piazza o sotto i portici cercando abilmente di mettere le due parti a contatto. Erano talmente scaltri che mentre parlavano con una persona ascoltavano quello che altre persone dicevano nei dintorni, pronti ad intervenire nel caso qualcuno avesse avuto qualche cosa da vendere o da comprare. Erano proprio delle vere agenzie di compravendita a cielo aperto. Ogni famiglia aveva il suo mediatore al quale si rivolgeva nel momento che avesse magari una mucca da vendere o qualche animale da comperare e qui incominciava la giostra; non essendoci telefoni questi partiva in bicicletta e poi in tempi più recenti in moto e in macchina e contattava di persona l'altra parte e poi fissava un incontro che di norma non era mai quello risolutivo. Bisognava limare la richiesta e poi si trovava un punto di incontro fra mille sofferenze di chi vendeva e altrettante da parte di chi comprava. Era un rito che terminava poi con una bevuta di buon vino, con la raccomandazione al compratore di portare i contanti nel momento del trasferimento del bene, senza i quali, state pur certi, che il bene rimaneva al proprio posto. Al ritorno da Castelfranco Emilia il cavallo veniva subito portato nella sua stalla, una volta liberato di tutte le bordature, e qui non mancava mai l'acqua per bere e il fieno per mangiare. Se era sudato, si ripuliva la schiuma sul suo dorso con un panno e poi finalmente era libero di riposare. Il calesse trovava posto all'ingresso della cantina, dopo essere stato ripulito da eventuale polvere o schizzi di fango. Doveva essere sempre pulito e in ordine per l'uscita successiva.

Le mucche

Grande importanza era dedicata alla stalla, fonte di guadagno alternativa a quella delle colture nel campo, ma da questo dipendente in tutto e per tutto. La capienza massima era di quattordici mucche (*al vac*) fattrici e del toro per l'inseminazione delle fattrici stesse. Vi era poi la possibilità di ricavare un altro spazio da quello che di solito veniva utilizzato come locale per il fieno in diretta comunicazione con la parte alta del fienile. Questo ripostiglio (*al stanziòl*) nel periodo durante il quale nascevano i vitellini, veniva infatti riservato a nido per questi frugoletti, mentre durante l'altra parte dell'anno era a disposizione del fieno o dell'erba medica per l'alimentazione dei bovini adulti. La nascita era programmata per la fine dell'inverno così che, a svezzamento dei nascituri, incominciava poi la vera campagna annuale di consegna del latte al caseificio. Considerato che il periodo di gestazione di una mucca è di circa 284 giorni, ne consegue che la gestazione doveva incominciare, quando la mucca era nel cosiddetto periodo del calore, all'incirca nove mesi e mezzo prima. In quel periodo la mucca cominciava a dare segni di nervosismo e si metteva a muggire senza alcun motivo legato alla presenza o meno di cibo. Quello era il segnale aspettato e, al momento ritenuto ottimale, babbo e zio slegavano la mucca e la portavano sul retro della stalla dove era stato ricavato un vero sito per la monta. Vi era un albero di olmo al quale erano stati legati due pali che fungevano praticamente da corridoio. La mucca entrava dall'unica parte aperta retrostante e poi veniva legata all'albero. All'inizio della corsia così costruita, veniva scavato un piccolo buco in cui andavano a posizionarsi le zampe posteriori della mucca, così che questa veniva a trovarsi ad altezza minore dal terreno nella sua parte posteriore. Si prelevava dalla stalla il toro che intanto aveva già preso coscienza del problema, in quanto con l'olfatto si era reso conto che qualche femmina era nella fase giusta per la riproduzione. Con passo svelto il toro veniva portato in prossimità della mucca legata all'olmo e appena la raggiungeva passava subito a vie di fatto: si inarcava e saliva letteralmente sulla mucca fino a far combaciare la sua parte riproduttiva con quella della mucca. Qualche movimento alternato precedeva l'uscita del seme dall'organo maschile e l'introduzione nell'organo femminile e poi il toro, quietamente scendeva da quella strana posizione, avendo compiuto il suo dovere di maschio riproduttore. A questo punto veniva effettuato una specie di lavaggio della mucca con abbondante acqua fredda, avendo cura di bagnarla lungo la schiena: non ho mai saputo per quale ragione. Entrambi gli animali riprendevano poi la loro posizione nella stalla e una lavagnetta posta di fronte alla mucca segnalava il giorno dell'inseminazione e di conseguenza il giorno presumibile della nascita del vitellino oltre al nome della mucca stessa.

Zio Altero era il vero responsabile della stalla. La sua passione per questi animali era risaputa e quindi ne era diventato il vero curatore anche se gli altri familiari lo affiancavano nei lavori che la conduzione di una simile attività ovviamente comportava. Quindi si alternavano papà, il nostro coadiutore Ernesto Malferrari, mamma e anche zia Marcellina veniva coinvolta nei lavori meno gravosi. Nel periodo estivo e autunnale si provvedeva a raccogliere il mangime nei campi. Si andava a prendere

l'herba medica, la canna da zucchero (*i malghèt*) che venivano tagliati a mano con un arnese simile alla falce a mano con il quale si tagliava il fieno, ma con un manico più corto e un ferro da taglio molto più piccolo, che in dialetto chiamavamo *al traiàt*. Con il biroccio (*la bròza*) trainato dal cavallo si caricava quel prodotto e si portava in vicinanza della stalla, mentre nei periodi invernale e primaverile, si prelevava il fieno secco dal fienile. Questo fieno proveniva dallo sfalcio di interi appezzamenti di erba medica che venivano tagliati dalla metà di maggio fino a settembre inoltrato. Vi era così il cosiddetto "primo taglio" che era il vero e proprio fieno che era anche il primo sfalcio effettuato e poi veniva il secondo, il terzo e qualche volta anche il quarto taglio o sfalcio che dir si voglia.

A quei tempi non vi era alcuna possibilità di sapere quale sarebbe stato l'evolversi della situazione meteorologica per alcuni giorni a venire, ma si tagliava l'erba da essiccare al sole fidando nella buona sorte, sperando che per qualche giorno non piovesse. Ci volevano un paio di buone giornate di sole per seccare in modo adeguato il fieno che poi veniva accumulato in lunghi serpenti (*al griz*) secondo la lunghezza dell'appezzamento falcato. Mediante il carro allestito in modo allargato con un sistema quadrato che ingrandiva le misure canoniche del carro (*i bercual*) che erano muniti nei quattro angoli e anche a metà dei lati maggiori da legni appuntiti che chiamavamo *cavèc*, e poi si procedeva a trasportare il fieno dal campo al fienile. Queste propaggini aggiuntive venivano riposte, quando non utilizzate, appese a due sostegni di legno infissi nel muro della casa sul lato rivolto ad est. Due operatori mediante forconi prendevano grandi quantità di fieno da terra e lo ponevano sul carro dove un altro operatore provvedeva alla sua sistemazione fino a raggiungere anche altezze abbastanza consistenti. Era necessario sistemare per bene sul carro il prodotto, perché durante il tragitto campo-fienile si poteva ribaltare il tutto e così la fatica sarebbe stata doppia dovendo rimettere di nuovo il fieno sul carro. Devo dire che qualche volta ciò è accaduto e in special modo poteva capitare quando dall'appezzamento si usciva sulla carreggiata, perché in quei punti il terreno era sempre non proprio livellato. Un altro punto dove ciò poteva succedere era nei punti di svolta da una carreggiata all'altra: il carro a volte ondeggiava e poi poteva capitare che il prodotto cadesse dal carro.

Questo inconveniente era più facile capitasse quando si caricavano le balle di paglia dopo l'avvento della mietitrebbia e conseguente imballo sul terreno della paglia, residuo della trebbiatura del grano oppure quando venne in uso l'imballatrice del fieno stesso, ma questo significa che stiamo già parlando di anni oramai lontani dalla nostra giovinezza. Il fieno quindi veniva riposto nel fienile delimitato dagli spazi delle alte colonne che sorreggevano il tetto della stalla, ma anche sulla parte alta della stalla stessa, cioè al di sopra del locale adibito al ricovero delle mucche.

In inverno il fieno passava dal fienile a quel locale (*al stanziol*) di piccole dimensioni che in altra parte dell'anno era adibito a nido per i vitellini. La comunicazione fra il fienile in alto e questo piccolo spazio era ottenuto mediante un buco (*la tràmba*) nel pavimento della parte alta dal quale si faceva cadere il fieno. Da qui passava tutto il foraggio secco che alimentava il bestiame. Siccome a quei tempi non si buttava via niente, veniva conservato anche il cimale del granoturco (*al vat*) che in un determinato periodo dell'anno e precisamente quando il granoturco cominciava ad ingiallire,

veniva troncato da ogni gambo all'altezza dell'ultima pannocchia. Si portavano fuori dall'appezzamento queste cime e poi si provvedeva a legarle in fasci che venivano portati anch'essi nel fienile.

Per "allungare" un po' il fieno si faceva poi un miscuglio fra il fieno e queste cime e poi non si disdegnava anche l'aggiunta di un po' di paglia. Capirete che il mangime risultava non proprio appetitoso, ma si era nel periodo che le mucche avevano quasi smesso di dare latte e pertanto si poteva allungare un po' il foraggio nel modo che abbiamo descritto. Ai vitelloni da ingrasso o alle vitelle da portare a maturazione non veniva di certo lesinato tale tipo di foraggio meno sostanzioso. In quei tempi zio e babbo passavano intere mezze giornate a preparare questo miscuglio e perché il tutto avvenisse in modo adeguato, si utilizzava uno strano arnese, la trinciatrice a mano (*la trinzadàura*) che tagliava questo miscuglio miscelandolo nel contempo. Era una specie di contenitore aperto nella parte alta che terminava con una specie di ferro tagliente alla sua imboccatura che, essendo posizionato in verticale e a 900 gradi rispetto l'avanzamento del mangime, ne operava il taglio man mano l'operatore facesse avanzare il foraggio nel contenitore. Ovviamente il tutto era azionato dallo stesso operatore che con una mano provvedeva a far avanzare il foraggio e con l'altra azionava il sistema di taglio. Mi ricordo della presenza di grande polvere nello svolgere questo tipo di operazione, ma questo era forse il male minore. Il miscuglio così ottenuto veniva fatto scendere dalla botola nello stanzino sottostante dal quale sarebbe poi stato prelevato al bisogno. All'inizio del pasto si portava un primo boccone (*al prem pcàun*) alle mucche, cioè si passava con il forcone e si prendeva una parte del foraggio e lo si portava nella greppia (*la gràppia*) di due mucche che erano abbinate per ogni singolo spazio chiamato "la posta". Ognuna era legata mediante una robusta catena ad un fianco della posta e pertanto una mangiava girando la testa verso la sua sinistra e l'altra, contrapposta, mangiava girando la testa verso la sua destra. Avveniva così che entrambe prelevavano il fieno, o il miscuglio di cui sopra, dalla stessa greppia e poteva nascere qualche inconveniente. Una delle due, magari più golosa, cercava di accaparrarsi il maggior quantitativo di fieno possibile e lo portava dalla sua parte in attesa di consumarlo, ma a colui che sovraintendeva le operazioni nella stalla non sfuggiva tale tipo di comportamento e provvedeva a ridistribuire il mal tolto. Di norma le due mucche trovavano il modo di convivere pacificamente in così poco spazio, ma qualche volta si rendeva necessario dividere due soggetti e scambiarne una con un'altra che magari veniva meglio accettata da quella rimasta al suo posto. Nascevano quindi anche negli animali quelle antipatie che purtroppo per il genere umano sono molto più frequenti.

A quel tempo la fase del bere delle mucche avveniva di norma circa a metà di ognuno dei tre pasti giornalieri e consisteva nel fare raggiungere ad ogni coppia di mucche l'abbeveratoio (*l'àibi*) che si trovava sul lato ovest all'inizio della stalla che era alimentato direttamente dalla fontana di cui abbiamo già parlato. Un tubo collegava l'esterno all'interno e bastava chiudere con un tappo la fuoriuscita dell'acqua all'esterno che automaticamente questa si riversava all'interno nell'abbeveratoio. Veniva chiuso il pertugio in basso di uscita dell'acqua da questo serbatoio mediante un tappo di sughero avvolto in una pezzuola di cotone. In pochi minuti l'abbeveratoio era pieno e cominciava la passeggiata di due mucche per volta che dalla posta, una volta slegate

andavano da sole a bere quella limpida acqua per poi diligentemente ritornare al loro posto e lasciare così che un'altra coppia di mucche si recassero a bere. Solo in un momento successivo venne predisposto l'abbeveratoio automatico che consisteva in un grande recipiente posizionato in alto nel fienile che veniva riempito in modo automatico con un motore elettrico che funzionava ogni volta che un galleggiante del serbatoio si abbassava oltre un limite minimo di acqua presente. Ogni mucca aveva la sua tazza sul davanti nella greppia che riceveva l'acqua dal serbatoio in cima al fienile per gravità e bevendo, faceva uscire altra acqua sempre regolata con galleggiante di livello posizionato nella tazza stessa. Era come ben capirete un salto nella modernità mostruoso, ma credo che le mucche odiassero tale strumento, perché da quel momento non ebbero più la possibilità di fare il giretto dalla posta all'abbeveratoio e il vantaggio non era per gli animali ma per l'uomo anche se in verità devo dire che anche le mucche ne trovarono sicuro giovamento, potendo bere quando ne sentissero la necessità e non a orario prefissato.

Difficilmente le mucche si ritorcevano contro i loro padroni, e se questo capitava poteva trattarsi dell'uso improprio delle corna, ma qualche volta, e in situazioni particolari, bisognava stare allerta. Se il comportamento abnorme continuava nel tempo, si adottava una soluzione estrema: il taglio delle corna fino a ridurle di molto in lunghezza. Mi ricordo di aver visto questa strana situazione e a mia domanda precisa mi si rispose che era molto meglio prevenire che non doversene dolere a cose avvenute. Non era bello vedere la mucca con due moncherini tagliati di netto (credo venisse utilizzato un filo di acciaio quasi incandescente), ma poi con il tempo crescevano di nuovo proprio come quando noi ci tagliamo le unghie con le forbici. Sta di fatto che nella nostra stalla non è mai capitato niente di grave e nemmeno mi risulta che le vacche (*al vac*, altra denominazione delle mucche in dialetto), avessero colpito alcuno. Solo nella fase della mungitura, a quel tempo eseguita rigorosamente a mano, poteva scapparci qualche piccolo tentativo di scalcio, ma più dovuto al fatto che la mucca aveva magari qualche problema almeno in uno dei quattro capezzoli. Se avvertiva un po' di dolore al contatto con la mano per la mungitura, reagiva segnalando il fatto. Allora zio Altero ispezionava a fondo i capezzoli e se riscontrava qualche alterazione, si provvedeva subito al controllo del latte munto, perché poteva danneggiare tutto il latte conferito in quei giorni al caseificio con grave danno nella lavorazione per ottenere il formaggio Parmigiano/Reggiano, vero oro alimentare prodotto anche nella nostra zona. La malattia (mastite) a quel punto veniva curata con pomate antinfiammatorie sia interne che esterne al capezzolo e solo dopo che si era riscontrata la guarigione, quel latte poteva essere immesso nei contenitori comuni per essere portato al caseificio (*al caseifèzi*).

La mastite è una delle principali patologie nell'allevamento della vacca da latte, sia considerando la frequenza con cui si presenta, sia per l'elevata incidenza dal punto di vista produttivo ed economico. La mammella è l'organo più sottoposto a "stress" funzionale nella vacca da latte, deve infatti sintetizzare il latte e tutti i suoi componenti a partire dalla circolazione sanguigna e inoltre subisce una manipolazione meccanica quotidiana in seguito alla mungitura, specialmente in quegli animali con

elevata capacità produttiva che oramai abbiamo selezionato nei nostri allevamenti. I fattori predisponenti e scatenanti delle mastiti possono essere considerati quasi infiniti, ma si manifestano in un'unica espressione che è la presenza di agenti patogeni all'interno del tessuto ghiandolare mammario che porta alla alterazione delle componenti del latte: presenza di coaguli ("stoppini"), aumento della conta cellulare, gonfiore del quarto, dolorabilità, risentimento generale dell'animale. La presenza di infiammazione, a livello della ghiandola mammaria come in qualsiasi altro organo, provoca una riduzione della funzionalità che si traduce in una produzione ridotta o azzerata. La gravità dello stato infiammatorio del quarto è generalmente correlato alla perdita di capacità produttiva per alterazione o distruzione delle strutture cellulari.

Tale definizione in dialetto definisce il luogo dove si conferiva il latte, mentre l'operatore che eseguiva l'operazione relativa alla fabbricazione del formaggio veniva denominato in dialetto *al casèr* (il casaro).

Nella nostra zona di caseifici ne esistevano a quei tempi ben due. Uno era di proprietà di Medardo Gaetano Pedrini e si trovava in via Riolo 42, vicino alla chiesa e l'altro era di proprietà di Giuseppe Romagnoli (1894 – 1961) e si trovava all'inizio di via Isonzo in direzione di Panzano, all'incrocio con via Riolo. Era proprio in questo secondo caseificio che veniva portato il nostro latte, due volte al giorno dopo la mungitura del mattino e della sera. A questa incombenza era deputata mia zia Marcellina che munita di un carretto a mano (*al caràt dal lat*), trasferiva un paio di bidoni (*i bidàun*) da 50 litri cadauno, più uno da 25 litri nel periodo di più alta produzione, al caseificio. Esisteva un doppio libretto per la registrazione della quantità conferita, uno rimaneva al casaro che era il contabile per conto del padrone Romagnoli e uno veniva restituito a zia che di ritorno lo poneva in un anfratto proprio appena dentro all'uscio della stalla (*l'os dla stàla*).

Ogni quindicina e poi ogni fine mese veniva conteggiato il totale conferito e a fine anno, che non coincideva con l'anno solare, ma da questi era sfasato di qualche mese si facevano poi i conti per l'incasso del dovuto, anche se veniva elargito a metà anno un anticipo necessario per le spese della famiglia. All'inizio del nuovo anno di conferimento del latte, zio e babbo avevano un incontro con Romagnoli per definire il prezzo di conferimento che mi pare fosse formato da due quote: una che veniva stipulata della Camera di Commercio Industria e Agricoltura e l'altra che derivava da una serie di fattori quali la qualità del prodotto conferito, la resa nella vendita del formaggio stagionato in quell'anno e così via. Era chiaro che i produttori del latte cercassero il miglior contratto possibile, mentre il produttore del formaggio cercava il suo guadagno più alto. Era una lotta vera e propria alla fine della quale si riusciva a trovare un punto di incontro che poi veniva accettato e rispettato per tutto l'anno di conferimento. Venivano effettuati controlli a sorpresa all'atto del conferimento, utili sia a certificare la qualità del prodotto per quanto riguardava i grassi presenti che avrebbero poi comportato un prezzo migliore, sia per valutare la presenza di nocività (la mastite di cui abbiamo più sopra parlato) o la presenza di liquidi estranei. Appunto si era verificato che qualche conferitore, poco onesto, allungasse il latte introducendovi un certo quantitativo di acqua. All'apparenza non cambiava niente, ma all'atto della pro-

duzione del formaggio, vi erano complicazioni e il prodotto non era quello desiderato. Non veniva riportata nessuna voce, ma gli indiziati più probabili venivano controllati in modo assiduo e finalmente il lesto fante” veniva individuato e punito mi sembra con la sottrazione di una parte del ricavato del conferimento. Ovviamente ciò non è mai capitato nella mia famiglia. Si teneva moltissimo all'onore acquisito nel tempo e mai e poi mai sarebbero incorsi in problematiche di questo tipo.

La pulizia nella fase della mungitura era ritenuta fondamentale e tutti gli addetti si lavavano le mani prima di iniziare la mungitura e prima di passare ad una nuova mungitura. I bidoni venivano lavati e rilavati dopo ogni conferimento e lasciati sgocciolare infilati capovolti in pali di legno appositamente approntati nel cortile. Ogni addetto alla mungitura operava su un paio di mucche e sempre, di norma, le stesse o al massimo vi era chi ne mungeva anche tre nel momento di massima produzione. Le mucche conoscevano il loro mungitore e accettavano meglio la stessa persona perché il tatto era sempre uguale.

L'attrezzatura per la mungitura consisteva in un seggiolino di legno (*al scranèin*) con piedi molto bassi in modo che chi vi sedeva si trovava con il viso abbastanza vicino alle mammelle da mungere. Vi era poi un secchio in metallo entro il quale finiva il liquido durante la mungitura. L'operatore prendeva due delle quattro mammelle e le stringeva alternativamente tirando contemporaneamente verso il basso. Con questo movimento procurava l'uscita del latte dal capezzolo che andava a cadere, per gravità, nel secchio posto proprio al disotto delle mammelle stesse. Bisognava fare molta attenzione, perché un rapido movimento di una zampa della mucca poteva provocare il ribaltamento totale o parziale del secchio, con la grave perdita del prodotto. Il mungitore quindi era sempre all'erta e se riscontrava qualche accenno di nervosismo da parte dell'animale, sospendeva la mungitura e contemporaneamente estraeva il secchio dalla posizione di raccolta. Quando l'animale si era quietato, si riprendeva la mungitura e si passava magari alla seconda coppia di capezzoli. L'esperienza portava a capire quando era il momento di smettere la mungitura e questa era una fase molto importante in quanto il residuo di latte rimasto all'interno dell'apparato lattifero poteva contribuire alla nascita della mastite che era una delle più temute malattie che gli allevatori paventavano. Alla fine il secchio veniva vuotato nei bidoni predisposti non prima però di aver filtrato il prodotto mediante un colino a maglie molto fitte che toglieva la possibilità a corpi estranei di entrare nel contenitore. Una schiuma galleggiava sul bianco liquido versato e si faceva in modo di riempire completamente almeno uno dei bidoni, così che al conferimento non vi era la necessità di controllarne il quantitativo in quanto di capacità già più volte controllata. Alla fine si pesava solo quello non pieno e poi si faceva la somma che veniva annotata sui quaderni. Babbo era deputato a fare le somme e quando io fui in grado di aiutare, feci da controllore.

Zia Marcellina compiva quindi due volte al giorno il tragitto da casa al caseificio per portare il latte e alla mattina, quando disponibile, riportava i ritagli (*al tusàun*) delle forme di formaggio fatte il giorno prima, dei quali noi bimbi eravamo veramente ghiotti. Aveva un sapore particolare fra l'amarognolo e l'acido e si mangiava questa parte di formaggio ancora tenero che era la rifilatura delle enormi forme che il giorno prima il casaro era riuscito ad ottenere dal conferimento del latte. Qualche volta ri-

portava il pacchetto di burro che nonna Maria aveva richiesto e anche questo andava annotato sul libretto di conferimento e alla fine, quando si facevano i conteggi, sarebbe poi stato tolto l'ammontare corrispondente.

Prima dell'inverno veniva acquistato un grande quantitativo di formaggio Parmigiano/Reggiano, che poteva raggiungere anche il quantitativo pari ad una intera forma che, se non ricordo male, poteva raggiungere i 35 chilogrammi di peso e anche questo importo si toglieva da quello maturato nel conferimento del latte. La "forma" veniva tagliata a metà a casa mediante l'utilizzo di un sottile filo di acciaio. Una delle due parti si divideva ancora in tanti spicchi di dimensioni ridotte, mentre l'altra metà subiva un trattamento indispensabile per la sua conservazione, in assenza di locali refrigerati. Si poneva la parte dove si era operato il taglio a contatto con una sorgente di calore che poteva essere il fuoco del camino e si lasciava scaldare per bene, poi si toglieva da quella posizione e si lasciava raffreddare fino a temperatura ambiente. In tal modo si riformava una specie di crosta che proteggeva la metà della forma fino al suo nuovo utilizzo. Alla nascita dei vitellini (dei quali parleremo più avanti) per circa una decina di giorni il latte delle puerpere non si poteva conferire al caseificio e veniva tutto dedicato all'alimentazione del nascituro. Ne rimaneva e allora si dava da bere ai vitelli un po' più grandicelli. Ma dopo una settimana, anche se il latte di queste mucche non era ancora adatto al conferimento, una parte si teneva per fare i formaggini in casa. La cosa funzionava così: si prendeva il latte intero e si metteva in un paiolo di dimensioni ridotte (*la stagnèda*) tali da poter essere appeso alla catena del focolare del camino. Si badi bene che ogni qualvolta si utilizzava o il paiolo grande o quelli di dimensioni ridotte, essendo entrambi di rame, dovevano essere ripuliti da eventuali formazioni di ossidi che in modo naturale rivestivano con il tempo la parte interna dei contenitori. Per eseguire questa operazione si utilizzava aceto di vino fatto in casa e poi si strofinava con uno straccio, magari aggiungendo un pizzico di sabbia che, in modo abrasivo, rendeva l'interno del contenitore di un colore rosa fiammante. Sciacquato con abbondante acqua il contenitore era pronto per l'utilizzo alimentare. Era molto importante eseguire questa pulizia, in quanto quegli ossidi, derivati dal rame, potevano essere potenzialmente nocivi alla salute e si diceva che potevano essere velenosi. Ma torniamo al nostro latte che si stava scaldando sul fuoco del focolare. Intanto nonna Maria aveva preparato un certo quantitativo di siero che aveva conservato dalla volta precedente e al momento giusto quando il latte stava per bollire, lo versava nel latte caldo. Immediatamente si notava la comparsa di un agglomerato bianco che saliva e scendeva nel liquido. Allora nonna prendeva un colino a maglia molto fitta e prelevava questo agglomerato e lo poneva in un contenitore tutto bucherellato posizionato in un contenitore stagno più grande. Fuoriusciva il liquido da questi buchi e rimaneva il prodotto denso all'interno del contenitore con i buchi. La stranezza era che dopo aver prelevato dal paiolo tutto l'agglomerato, il liquido (*al sariòl*) rimanente era di uno strano colore verdolino, niente a che vedere con il latte iniziale. Non si buttava e serviva per il pasto dei maiali, amalgamato alla farina di granoturco o alla crusca. Serviva anche come medicamento. Infatti chi aveva avuto traumi ai piedi o alle mani, si recava presso il caseificio e quando il siero era tolto dalla vasca ancora caldo, dopo che il formaggio si era coagulato, se ne metteva un certo quantitativo in una catinella

(*la cadinèla*) e si immergeva la parte traumatizzata e la si lasciava a bagno fino a che la temperatura del siero non fosse diventata tiepida.

I contenitori con l'agglomerato denso ottenuto dall'ebollizione del latte con l'aggiunta di siero venivano posti poi su un'asse e si metteva sulla superficie libera in alto parecchio sale grosso. Al mattino dopo si poteva togliere l'agglomerato, divenuto solido, dal contenitore bucherellato e per fare ciò bastava capovolgerlo: essendo di forma leggermente conica, il prodotto usciva facilmente dal contenitore. Altro sale veniva posto sul lato opposto a quello del giorno precedente e dopo qualche giorno si aveva un ottimo formaggino tenero da gustare come pietanza. Era ottimo e nonna Maria era molto orgogliosa del risultato che ogni volta otteneva. Se invece del siero si versava nel latte intero dell'aceto di vino si aveva la ricotta fatta in casa che si utilizzava o per fare i tortelloni oppure per fare delle fantastiche frittelle che venivano fritte in padella. Si preparava un impasto con ricotta, sale, rosmarino, prezzemolo e poi si creavano delle palline che venivano schiacciate nel momento che si friggevano con strutto o olio. Dopo la cottura si ponevano sulla solita carta gialla che assorbiva in grande quantità l'unto o l'olio e poi si mangiavano come secondo ed erano veramente squisite. I tortelloni (*i turtlòun*) erano anch'essi molto buoni e la stessa ricotta, con gli ingredienti di cui sopra, andava a formare il ripieno dei quadrati (di dimensione 4 x 4 centimetri) di sfoglia giallissima che poi venivano rinchiusi con abili movimenti delle dita fino a formare un grosso tortellino. Il latte era un alimento molto utilizzato nella colazione del mattino e noi bimbi dovevamo per forza assoggettarci a questo rito. Chi lo beveva con l'aggiunta di un po' di zucchero, chi lo preferiva con l'aggiunta di un po' di caffè e allora era il cosiddetto caffellatte, chi preferiva fare una zuppa con del pane duro e poi gustarlo a cucchiaiate. Insomma, cambiava il modo di gustarlo, ma il latte era comunque l'alimento principe della colazione del mattino. Chi invece era già nei campi da qualche ora, mangiava prodotti ben più consistenti come abbiamo già menzionato in altra parte.

Ma ritorniamo alla stalla dove trovavamo due fila di poste con un corridoio centrale adibito a tutte le operazioni relative al buon funzionamento dell'attività inherente le mucche. Ai due lati di questo corridoio, dove terminavano le poste, vi erano due incavi (*i suichèrt*) che percorrevano in tutta la sua lunghezza il corridoio stesso. Tali incavi servivano per raccogliere i liquami (*al pes*) che le mucche elargivano in abbondanza durante l'arco della giornata. Bisognava prestare molta attenzione nel transitare lungo questo percorso, perché se si vedeva alzare un po' la coda di un animale era sicuro che in istanti immediatamente successivi vi era uno scarico di liquidi oppure di materiale semisolido (*la buàza*) che essendo potente poteva investire il malcapitato passante. Infatti non sempre la distanza fra l'animale e il canale di raccolta era ottimale. Ma lo spostamento all'indietro della mucche provocava in modo certo l'imbrattamento del corridoio e dell'eventuale malcapitato che passasse di lì. L'urina, raccolta nel canale di scolo finiva per gravità (una inclinazione dei canali era predisposta fin dalla costruzione della stalla) in una cisterna ricavata sul retro della stalla. Era la stessa che raccoglieva gli escrementi umani del gabinetto posto su di essa e del quale abbiamo già parlato in altra parte. Quando questa cisterna era piena bisognava svuotarla e mi ricordo che passava un signore che si chiamava Armodi con un'autobotte che, a pa-

gamento, aspirava i liquami e li portava nel campo irrorando le superfici giuste, come appezzamenti pronti per l'aratura, o appezzamenti seminati a canna da zucchero o erba medica. In quei momenti si spargeva per tutta l'aria circostante un olezzo molto forte che pungeva l'apparato respiratorio, ma poi anche questo inconveniente, tipico della vita nei campi, passava dopo qualche tempo. Infatti i liquami della stalla, come quelli della porcilaia, erano considerati degli ottimi concimi naturali, tanto che a volte si andava a prelevare anche il liquame del caseificio generato dall'allevamento di suini. Nei canali di raccolta dell'urina della stalla, come ben si può intuire, si potevano formare potenziali forme di infezioni e pertanto spesso venivano irrorati con un tipico disinfettante del tempo: la creolina, che a contatto con l'acqua assumeva una colorazione bianca. Era micidiale: l'odore caratteristico di questo disinfettante si spargeva sia all'interno che all'esterno della stalla e durava anche nel tempo. Nei periodi durante i quali vi era nella zona una epidemia di afta epizootica che colpiva bovini e suini, si cercava una protezione dall'esterno ponendo una larga striscia di gesso (*al zas*) sul portone di accesso all'abitazione affinché chi entrava fosse costretto a percorrere questa protezione, perché si diceva che il gesso, o la calce viva come veniva chiamata, era in grado di uccidere eventuali germi trasportati da un altro luogo da persone o cose.

L'afta epizootica è una malattia altamente infettiva causata da un virus. Ci sono sette tipi principali del virus e per ciascun tipo vi è un certo numero di differenti sottotipi. L'infezione si contagia tramite inalazione o attraverso la bocca. Il periodo di incubazione è usualmente di 2 – 7 giorni, ma può trascorrere un periodo di tempo più lungo prima che la malattia venga riconosciuta. Il virus è facilmente trasferibile e può infettare vaste aree in solo qualche giorno se non vengano prese serie precauzioni. Può essere trasportato dal vento, fino a 35 chilometri sulla terra e 180 chilometri sull'acqua. Altre cause di diffusione sono gli stessi animali infetti, altri animali che possono non essere infetti ma che possono trasportare la malattia e i movimenti meccanici del virus anche attraverso i trasporti, l'abbigliamento contaminato o le scarpe. I maiali infetti sono un problema particolare poiché essi disperdoni grandi quantità di virus attraverso il respiro. L'afta tende ad essere una malattia invernale, il che è dovuto al fatto che non è così virulenta in condizioni temperate. Il virus è facilmente ucciso attraverso disinfettanti o condizioni mediamente acide. Uccide il virus anche la luce del sole.

In quei periodi, e devo dire che erano anche abbastanza frequenti, la libera circolazione di animali era praticamente nulla e anche la visita delle persone non era molto gradita. Insomma, si cercava di difendersi come si poteva con i mezzi che si avevano a disposizione. Mi risulta che comunque anche al giorno d'oggi poi non siano molti i rimedi intervenuti nel frattempo, ma l'igiene sia ancora come al solito l'arma migliore per debellare simili epidemie.

E si arrivava alla tanto attesa nascita dei primi vitellini. Per noi bimbi era una festa. Non vedevamo l'ora di poterne toccare uno e mi ricordo che noi, molto piccoli, non potevamo entrare nella stalla se non a parto avvenuto. Nonna Maria, come già riportato in altra parte, era sempre pronta con un'ampolla di aceto di vino che poteva servire nel momento che durante la nascita il vitellino avesse problemi respiratori e in quel

caso veniva versato un po' di quel liquido nelle narici del nascituro, pare per migliorare la sua respirazione. Qualche volta, e per fortuna molto raramente, il vitellino nasceva morto e allora era una vera tragedia. Veniva a mancare l'introito della vendita e lo strazio era amplificato dai muggiti che la mamma elargiva a più non posso, non vedendo il suo piccolo e intuendo ciò che era avvenuto. Si cercava di lenire il suo strazio magari ponendo un altro nascituro già di qualche giorno alle sue poppe per l'allattamento, ma penso che capisse comunque la tragedia perché subito dopo la nascita la mamma leccava il suo vitellino assorbendone gli odori e, vicendevolmente, il nascituro acquisiva dalla sua mamma le coordinate olfattive per riconoscerla fra le altre. Questo è certo; infatti tutti i vitellini venivano rinchiusi nello stanzino (*al stanzìòl*) e quando venivano liberati per la poppata, state pur certi che tutti correva verso le mamme, che li chiamavano con un muggito, senza confondersi. Ognuno finiva per trovare la propria mamma che a quel punto smetteva di muggire. Era uno spettacolo vedere questi piccoli scalmanati correre lungo il corridoio della stalla e a volte scivolando per la troppa foga, raggiungere la zona dove stazionava la mamma, magari superarla di slancio per poi retrocedere fino a raggiungere l'agognata meta. Alla fine della poppata, si prendeva un vitellino alla volta e a fatica lo si riportava nello stanzino a loro riservato. Quando i vitellini venivano svezzati e quindi non più portati dalla mamma per succhiare il latte, era un momento molto triste, sia per il vitellino che per la mamma. Entrambi facevano sentire la loro tristezza muggendo in modo molto straziante, ma dopo qualche giorno tutto tornava alla normalità.

Era un dispiacere quando, dopo una verifica effettuata al mercato del bestiame del lunedì a Modena per prendere visione dei prezzi correnti, i vitellini venivano venduti per altri allevamenti o purtroppo per finire la loro breve vita in un macello a scopo alimentare. Dopo la contrattazione che avveniva comunque sempre sul campo, presa visione del prodotto, si stabiliva un giusto prezzo e il lunedì successivo, di buon'ora, passava l'autotrasportatore con il mezzo caratteristico per caricare animali e prelevava il vitellino che doveva trovarsi a digiuno per il peso netto che veniva stabilito sul posto con l'utilizzo della stadera. A questo fine mi ricordo che il povero vitello veniva legato con le quattro zampe unite mediante l'utilizzo di una corda (*al ligàm*) costruito in loco e poi appeso a gambe per aria attaccato a uno dei ganci della stadera. La struttura così formata della stadera e del vitello veniva sollevata con l'utilizzo di un palo che due persone si ponevano sulle spalle e il marco della stadera scivolava lungo l'asta fino a controbilanciare il peso dell'animale. A questo punto si scioglieva il canapo che bloccava le zampette dell'animale che veniva caricato sul camion in partenza. In estate e autunno alle mucche non da latte (perché in queste poteva far nascere mastiti) e ai vitelloni veniva dato in pasto anche una razione di barbabietole, ma non erano quelle da zucchero, bensì erano proprio per l'alimentazione animale. Differivano di molto da quelle da zucchero e in special modo nella loro forma. Le prime erano quasi del tutto interrate, mentre quelle per alimentazione animale fuoriuscivano abbondantemente dal suolo ed erano facilmente asportabili, mentre le prime dovevano essere estirpate a viva forza. Il colore era anche diverso: le prime erano praticamente di colore bianco in special modo all'interno mentre le seconde erano quasi rosa e raggiungevano pesi anche rilevanti di parecchi chili cadauna. Una macchina, oseremmo dire del tipo di

quelle per affettare il prosciutto, provvedeva a creare fette di barbabietola che venivano poi portate alla mangiatoia degli animali e bisognava non esagerare in quantità a pena di indigestioni a volte anche fatali.

Quando ci si accorgeva che l'animale aveva ingerito troppa barbabietola, si utilizzava uno stura-stomaco formato da un tubo entro il quale scorreva un altro tubo più piccolo azionato a mano mediante una specie di manubrio (*la sbutidàura*). Si introduceva il tutto nella bocca dell'animale sofferente fino a raggiungere lo stomaco dell'animale e poi si azionava la parte centrale per far digerire il troppo ingerito. Era una tecnica praticamente simile a quella utilizzata negli ospedali nella gastroscopia e coloro, compreso il sottoscritto, che almeno una volta nella vita hanno dovuto sottoporsi a questo tipo di tormento, sanno quanto sia, non dico dolorosa, ma assolutamente poco tollerata questa operazione. La cosa più grave era quando il veterinario diagnosticava che la mucca aveva ingerito insieme al fieno anche un pezzetto di filo di ferro, cosa a quei tempi molto probabile visto che sia il fieno che la paglia venivano pressati e legati con l'utilizzo di fili di ferro poi sostituiti, in tempi molto più recenti, da filo di nailon o simili. L'animale che aveva ingerito un pezzo di filo metallico risultava sempre più sofferente e a quel punto bisognava cederlo per la macellazione. A volte un esemplare che produceva molto latte e che per questo aveva una quotazione elevata, si doveva cedere a prezzo molto ridotto per uso alimentare. In questi casi la perdita pecuniaria sia della mancata produzione del latte che della riproduzione annuale del vitellino, portava ad una differenza di introito molto rilevante e ciò comportava una perdita del potere di acquisto della famiglia.

Nonno Vincenzo, saggio com'era, soleva dire che fino alla fine non si poteva mai dire se il lavoro era stato remunerativo. Bisognava sempre aspettare o il raccolto o la fine della produzione e poi calcolare il guadagno o le perdite.

I capponi

In campagna, ai quei tempi, ma credo ancora oggi, erano allevati i capponi, ottimi dal punto di vista culinario e in special modo nel momento che trovano impiego nella pentola con l'accompagno di un tocco di carne bovina e un osso della stessa per insaporire per bene il brodo ottenuto. L'aggiunta di qualche vegetale come una gamba di sedano (*al sàral*), una cipolla dorata (*la zivàla*), un pizzico di sale grosso (*al sel gros*) e il tocco finale di una crosta di formaggio Parmigiano-Reggiano (*una cràsta et fur-mài*), creano i presupposti per una delle migliori ricette che il genere umano potesse inventare in cucina. Ma da dove derivano simili animali?

Il cappone (*al capàun*) è un proseguimento di allevamento di galli ai quali è riservato uno speciale trattamento dopo qualche mese della loro vita. Ma procediamo con ordine. Abbiamo già descritto in altra parte la procedura di mettere a cova un certo numero di uova di gallina dalle quali poi nascono i pulcini. La chioccia provvede al

loro allevamento e raggiunti una certa età, all’incirca di qualche mese, la chioccia perde il suo ruolo e questi, non più pulcini ma non ancora adulti a cui viene dato il nome di pollastri (*i pulàstar*), cominciano a differenziarsi tra di loro distinguendosi fra le femmine che diventeranno le galline ovaiole e i galli che assumeranno via via un comportamento aggressivo e dove noteremo l’insorgere di una cresta molto pronunciata di colore rosso vivo con due propaggini al disotto della testa pencilanti, pure di colore rosso vivo (*i baìs*). Prima che inizino le battaglie per davvero fra di loro, si stabilisce che uno di questi galletti, di norma il più bello e aitante sarà il futuro gallo del pollaio che dovrà sostituire il gallo padrone del pollaio in essere e quindi preservare la specie inseminando le galline che forniranno poi, a tempo debito, le uova per la cova, mentre per gli altri si prepara una storia ben diversa. Per tutti gli altri rimanevano due sole scelte obbligate: o lasciarli crescere ancora un poco e poi sistematicamente prelevarli per un arrosto niente male al quale nonna Maria si dedicava fin dal venerdì antecedente la domenica dove il “nostro” avrebbe trovato sicuro rilievo sulla tavola a pranzo, oppure erano destinati alla vita di cappone. Questa seconda fase aveva inizio il giorno prima dell’intervento, con il prelievo dei malcapitati, nell’attesa che il giorno dopo, una faticosa trasformazione fosse messa in essere nei loro confronti. Dall’ala, dove fino a quel tempo avevano scorazzato liberi, erano posti in un recinto ricavato appositamente per loro nel pollaio (*al pulèr*). Qui rimanevano rigorosamente a digiuno per un giorno intero e poi scattava l’operazione castrazione. Sì proprio così: questi pollastri da un momento all’altro perdevano la loro prerogativa di riproduttori per passare a quella meno nobile di capponi e nel passaggio avevano perso... gli attributi (*i balùs*).

Nei primi anni della mia infanzia questa trasformazione veniva rigorosamente eseguita nell’ambito familiare. Così nonna Maria e mamma Albertina preparavano acqua tiepida, ago per cucire di dimensioni abbastanza pronunciate, filo di cotone di tipo robusto, forbici e coltello molto ben affilato. Preso un malcapitato, questi veniva praticamente “rasato” a strappo a livello del sedere, proprio sotto l’ano in modo che fosse ben visibile la carne sottostante. Mamma era l’addetta a questa prima operazione. Vi lascio immaginare le grida del malcapitato che cercava di dibattersi, ma quelle mani capaci di ben altre dure fatiche, non lasciavano alcuna via di scampo. Interveniva poi nonna Maria che incideva un tratto di carne del malcapitato fino ad entrare nelle sue viscere. Ovviamente ciò provocava una fuoriuscita di sangue e le grida del paziente si elevavano al cielo in modo davvero impressionante. Ma non era che l’inizio; nonna Maria introduceva un paio di dita e andava a colpo sicuro in una ben conosciuta zona interna e con una rapida manovra riusciva a togliere un genitale del galletto che aveva la forma di un fagiolo ma di dimensioni più accentuate.

Ritornava poi ancora all’interno ed eseguiva l’asportazione del secondo genitale. Intanto le grida del malcapitato avevano davvero raggiunto il massimo delle possibilità animali. A questo punto interveniva mamma ad eseguire una perfetta sutura con ago e filo. Una medicazione frettolosa dava fine a questa tribolazione, ma non era purtroppo ancora finita. Si doveva eseguire l’amputazione totale della cresta e dei due lobi sporgenti al disotto della testa. Ciò avveniva in tutta fretta mediante forbici e coltello affilato e qui il sangue defluiva abbondante. Altra frettolosa medicazione, se non ricordo male eseguita con l’aposizione di cenere, e poi il nostro galletto, pardon cappone,

era posto in un recinto (*al còreg*) e lasciato libero. Si fa per dire, perché il risultato era che sembrava più morto che vivo, ma l'operazione doveva continuare su un secondo malcapitato che avendo udito tutte le grida del primo, forse si rendeva conto di ciò che gli sarebbe di lì a poco capitato.

Trascorso un po' di tempo dalla castrazione, il cappone cominciava a dare qualche segno di recupero e tentava di rialzarsi, ma subito ricadeva forse per il dolore lancinante provocato da un simile trattamento operatorio. E così si andava avanti fino al compimento di tutte le operazioni programmate. Ai malcapitati era poi fornito il bere e solo al mattino successivo potevano ricominciare a mangiare, nella prima fase solo pastone di granoturco e crusca e poi a seguire, anche il beccime solito. Non tutti però superavano la tremenda prova e più di un esemplare ci lasciava le penne di lì a qualche giorno, forse per infezioni interne intervenute. Devo però onestamente dire che il tasso di mortalità non raggiungeva che percentuali accettabilissime tenuto conto delle condizioni anche di non sterilità nella quale tutta l'operazione era eseguita.

Questa tecnica di evirazione dei galletti si tramandava di madre in figlia o da suocera a nuora e la cosa si ripeteva ogni anno all'incirca nel periodo della mietitura – trebbiatura. Gli esemplari che sopravvivevano, non più interessati a copulare con le galline, ingrassavano a vista d'occhio e dopo solo qualche mese assumevano una fisionomia particolare che li distingueva sia dal gallo, capo del pollaio, che dalle galline con cui coabitavano. L'assenza della cresta e dei barbigli, unito al fatto che la loro mole assumeva via via una grandezza importante e anche il loro piumaggio diventava molto bello e fluente, li distingueva immediatamente dal resto degli altri animali del cortile. Più si avvicinava il periodo delle feste natalizie e più per loro la vita si accorciava.

Circa alla metà del mese di dicembre cominciava la via crucis dei capponi. Un certo numero di loro venivano regalati a personaggi importanti, insomma un po' come nei promessi sposi del Manzoni quando Renzo porta i capponi all'Azzecagarbugli. Come ben vedete anche a distanza di qualche secolo non era cambiato poi molto.

La cosa a dire la verità mi lasciava alquanto perplesso, perché pensavo che forse sarebbe stato meglio mangiarli noi, ma così erano i tempi e alcuni di quei magnifici esemplari, forse i più belli, lasciavano per sempre la nostra aia per finire in pentola in chissà quali magioni. Gli altri rimanevano a nostra disposizione e ancora una parte di questi erano venduti a Gino il pollaiolo (*al pularòl*) con cui nonna Maria intratteneva rapporti commerciali settimanali e al quale negli altri periodi dell'anno vendeva le uova o altro pollame e conigli. L'incasso era poi utilizzato per comprare articoli culinari non disponibili presso di noi, come olio (in un primo tempo di semi e poi di oliva), sardine, e altri generi vari.

L'operazione della castrazione dei galletti procedette ancora per parecchi anni e poi ad un certo punto si sparse la voce nella frazione che un veterinario di Bologna era disponibile ad eseguire la castrazione dei polli a domicilio. Ci si organizzava nel seguente modo: una delle famiglie si sarebbe fatta carico di programmare presso di sé un incontro al quale avrebbero aderito altre famiglie limitrofe. Nel giorno concordato, il veterinario, accompagnato dalla moglie, sarebbe arrivato presso questo centro di raccolta e avrebbe eseguito tutte le operazioni programmate per quel giorno.

Occorreva assolutamente che una famiglia si rendesse disponibile ad organizzare nel

suo cortile un tale tipo di intervento. Inutile dire che la mia famiglia fu una delle prime a rendersi disponibile e così in un certo giorno stabilito vi era una fila di persone che portavano i loro polli per la castrazione. Una famiglia alla volta sottoponeva al veterinario la propria mercanzia e poi, contati gli interventi di castrazione effettuati, pagava il dovuto e ringraziando i miei familiari per la loro disponibilità, ritornava al proprio domicilio. Intanto una seconda famiglia si sottoponeva alle mani capaci del veterinario e così via. Alla fine era il turno nostro e a operazione ultimata, il veterinario, riconoscendo la disponibilità dell'accoglienza, operava uno sconto sul totale calcolato. La percentuale di mortalità diminuì di molto, vista la professionalità dell'esecutore e l'attrezzatura molto più sofisticata di cui poteva disporre.

Il centro di raccolta di anno in anno poteva anche essere diverso, ma molto spesso, se non vi erano altre disponibilità, tutta l'operazione avveniva presso la nostra casa. Poteva succedere, e questo capitava abbastanza spesso, quando la castrazione era opera di mia nonna Maria, che l'asportazione degli attributi non avvenisse in modo totale e il risultato era che il pollastro non era un vero cappone, ma non era neppure un vero gallo. Sta di fatto che in questa strana situazione che si veniva a creare, il "nostro" cercava qualche volta di aggredire qualche gallina, ricordandosi che un giorno era adibito a quelle mansioni. Non appena il gallo capo si accorgeva di questi tentativi, rincorreva il malcapitato e lo faceva desistere dal suo proposito, e subito si sostituiva allo stesso, copulando immediatamente con la gallina infastidita dal mezzo cappone, tanto per far capire a tutti chi era il deputato a quel servizio.

Non avendo la disponibilità del frigorifero e tanto meno del congelatore, la vittima designata per la pentola domenicale veniva prelevata di norma al venerdì, inseguendola e braccandola fra gli altri che rimanevano ancora per qualche giorno in libertà vigilata, in quanto nonna Maria stabiliva la priorità in fatto di prelievo. Di norma quelli un po' più scarsi di peso erano acchiappati per ultimi e in questo caso essere più belli era sinonimo di prelievo anticipato rispetto a quelli che avevano avuto qualche problema nello sviluppo. Alla fine delle feste natalizie i capponi erano praticamente tutti finiti in pentola o in padella e le galline ovaiole si preparavano a fornire le uova per le covate, dalle quali sarebbero stati selezionati i pollastri da trasformare in capponi nell'estate seguente e così il ciclo della vita di questi animali si ripeteva ancora una volta.

Le pecore

Credo di avere già parlato di questo argomento in altra parte, ma ne vorrei parlare in modo più esaustivo in quanto è un momento irripetibile della mia vita di bambino. La strada era ancora ghiaiosa e molto polverosa. Pochissime macchine la percorrevano e pertanto era un'ottima via di transito anche per le greggi di pecore che abitualmente andavano verso sud in primavera e verso nord in autunno inoltrato.

Era la cosiddetta transumanza che avveniva, in prossimità dell'inverno verso il Polesine e in prossimità dell'estate verso i monti dell'Appennino. Il loro comparire era preceduto da uno scampolio dovuto al fatto che le pecore "guida", di norma le più anziane, erano appunto munite di tali strumenti musicali. Queste precedevano il branco che poteva contare anche un centinaio di esemplari per volta. Le campane erano attaccate ad un cinturino che avvolgeva il loro collo lanoso. Se si fermavano per brucare l'erba le campane tacevano, ma mentre si spostavano da un punto ad un altro il suono invadeva l'aria. Eravamo già in autunno inoltrato e a quel suono uscivo di casa e dicevo a nonna che stavano arrivando le pecore.

Lei, intenta a fare i suoi lavori di preparazione del pranzo o della cena chiedeva: *Set det ca aiè al pigri?* (che cosa hai detto che ci sono le pecore?). "Sì nonna", rispondevo e andavo in prossimità dell'orto che costeggiava la strada per meglio vedere quell'insieme di animali che tanto mi interessavano. Vedeva spuntare le prime unità dalla folta siepe di spini di *maruga* che circondavano il lato del podere di fianco alla vigna e parte di esse erano sul nostro lato e altre sul ciglio opposto con in testa un pastore. A lato della strada vi erano due rive erbose e le pecore brucavano l'eretta e poi avanzavano di qualche metro ripetendo la stessa operazione in modo ripetitivo.

Dopo un po' comparivano altri pastori che seguivano il gregge e alla fine uno di loro chiudeva la sfilata. Notavo poi un paio di cani che si indaffaravano a tenere compatte le pecore e se qualche unità si attardava, subito un fischio di un pastore indicava al cane più vicino il problema. Questi partiva di scatto e obbligava la pecora poco ubbidiente a rientrare nel gruppo. Bastava l'intenzione di mordere e la pecora, impaurita, subito correva a raggiungere le altre. Cercavo fra le pecore gli agnelli che erano quelli che mi interessavano maggiormente. Al loro belare inconfondibile, rispondeva il belare accorato della propria mamma che voleva il suo pargoletto sempre vicino a lei. I pastori erano muniti di un lungo bastone mediante il quale, oltre a guidare gli ovini, era utile anche come appoggio per meglio avanzare nel cammino. Le scarpe erano grosse e anche gli indumenti lasciavano intendere di essere quelli più utili per proteggerli dal freddo e dall'umidità durante le soste notturne. Avevano poi sempre con loro, legato a tracolla, un ombrello di ampie dimensioni. Un sacco, sempre a tracolla, conteneva le poche cose che potevano essere utili e il cibo che in gran parte era sempre il loro formaggio stagionato e prodotto direttamente.

Mi ricordo di averli visti mangiare durante il cammino e utilizzare un coltello con il quale provvedevano a tagliare schegge di formaggio oramai indurito e fette di pane chissà di quanti giorni prima. Anche i cani partecipavano al pranzo e prendevano al volo i pezzetti di cibo, quando i pastori li lanciavano nella loro direzione. Se si approssimava un veicolo (pochi per la verità) alcuni fischi dei pastori indicavano la

necessità di liberare la sede stradale e allora i cani provvedevano in un attimo a creare un corridoio nella parte centrale in cui si incuneava il veicolo ovviamente a velocità ridottissima. E poi la marcia proseguiva e perdevo la visione di questa transumanza oltre la curva del mulino, mentre il suono delle campanelle delle pecore guida si avvertiva ancora per un po'. Rimaneva un segno tangibile del loro passaggio: gli escrementi neri di piccole dimensioni erano per ogni dove sulla sede stradale e sui cigli dei fossi laterali, ma ricordo di non aver mai sentito profferire alcuna lamentela da parte dei residenti. Rincasando ogni volta nonna chiedeva: *A glièt vèsti?* (le hai viste?) "Si nonna", rispondeva e poi mi mettevo a giocare con qualsivoglia oggetto che mi capitasse fra le mani, ancora pensando a quelle pecore che chissà da dove venivano e chissà dove erano dirette. Vi erano sul nostro territorio due punti di sosta notturna: uno era situato nel campo della famiglia Righi in Via Larga e l'altro era situato subito dopo la chiesa, sul lato destro di fronte all'attuale asilo, nella proprietà di Gaetano Simoni (Bàun Dio) (1911 – 1973). L'aumento del numero di veicoli stradali avvenuto negli anni seguenti portò alla necessità di non far più circolare liberamente i greggi di pecore per le strade e pertanto uscirono delle direttive dalle Autorità competenti tali che modificarono questo tipo di trasferimento di massa. Grossi camion caricavano il gregge e provvedevano al trasporto da un punto all'altro della regione. Penso che il camion per il trasporto appartenesse allo stesso proprietario del gregge che, non volendo effettuare il tragitto in una volta sola, effettuava a tappe questo trasferimento e pertanto dopo aver percorso un tratto di strada permetteva alle sue pecore di riposare e rifocillarsi in determinati punti del territorio regionale e nei quali, alla sera, venivano eretti dei recinti provvisori con paletti e reti per raccogliere le unità ovine per il riposo notturno. Rispetto alla transumanza che ho descritto in precedenza, però era tutta un'altra cosa. In anni successivi non ebbi più modo di vedere alcun gregge transitare anche via camion per la nostra terra, e pertanto anche in questo caso si può dire che un'era è finita.

Le tortore

Ero ancora un ragazzino e mi ricordo che qualcuno mi regalò un paio di tortore (al turturèini) dal collare. Le misi in una gabbietta di ridotte dimensioni e poi cercai di costruirne una più grande utilizzando materiale che trovai in casa quali assi, rete metallica, cerniere e chiodi.

Mi accorsi un giorno che era comparso un uovo e allora misi subito un nido in un angolo con un po' di paglia e posai quell'uovo al centro del nido stesso. Subito, quella che mi sembrava la femmina, andò a controllare il sito e si mise a riordinare quel nido spostando con il suo becco le pagliuzze che lei riteneva fuori posto. Io tenevo sotto controllo il nido e qualche giorno dopo comparve un secondo uovo. La femmina cominciò la cova sempre sotto il controllo del maschio che si alternava alla cova quando la sua compagna usciva per mangiare e bere.

Dopo circa tre settimane nacquero i due piccoli e la mia gioia fu immensa. Quegli

esserini implumi erano veramente piccoli e con gli occhi chiusi. I due genitori si alternavano ad imboccarli e questi crescevano ogni giorno con una velocità che mi sembrava innaturale. Poi uscirono dal nido e cominciarono i primi tentativi di volo, all'inizio molto goffi, ma poi sempre più decisi fino al momento che riuscirono a raggiungere un'asticella posta a qualche centimetro dal fondo della gabbia. Questa si trovava sul retro della casa, proprio sotto la finestra della camera dove io dormivo e al mattino presto sentivo la voce delle due tortore che cantavano. Ero proprio felice e quando più grande seppi che in città le tortore erano mal sopportate per il loro canto ritenuto sgradevole, non ho mai compreso questo metodo di vita dei cittadini. I due piccoli crescevano celermente e ad un certo punto vidi che i genitori mal sopportavano la loro presenza. Chiesi informazioni a certi allevatori della zona e mi confermarono che i due genitori, una volta allevati i piccoli tanto da renderli indipendenti, volevano allevare altri piccoli e pertanto dovevo assolutamente togliere i due fratelli, oramai grandi, da quella gabbia. Li riposi in un'altra e appena qualche giorno dopo la femmina depose un nuovo uovo nel nido. La sequenza si ripeteva, anche se devo dire che non sempre i nascituri erano due.

Qualche volta capitava che un uovo rimanesse tale e dopo qualche giorno dalla nascita del primo, la mamma toglieva l'uovo rimasto dal nido e questo era un sicuro sintomo che il secondo non sarebbe mai nato. Provai più di una volta di verificarne il contenuto e in tutti i casi ebbi la certezza che l'uovo rifiutato non avrebbe mai generato un pulcino. In dialetto si diceva che *l'ira scuvaie*.

Chi ne sapeva certamente più di me sull'allevamento delle tortore mi disse di non far accoppiare i due fratelli nati, nel caso fossero maschio e femmina, ma di scambiarne uno con un altro di provenienza diversa. Intanto mi insegnarono a distinguere un maschio da una femmina e pertanto ero in grado di operare allo scambio. Vi era un signore, agricoltore di professione, ma amante pure lui dell'allevamento di tortore e piccioni, che abitava in via Canola, nel territorio di Castelfranco Emilia e da lui mi recavo spesso per scambi e consigli in merito.

Vi era poi un'ulteriore possibilità di vendere, scambiare e acquistare esemplari nel mercato della domenica mattina in quel di Spilamberto. Sono andato varie volte in quel luogo e chiamarlo mercato era a dir poco un eufemismo. Infatti non era altro che un punto di ritrovo fra allevatori che esponevano il loro prodotto direttamente in gabbiette posate a terra. Si cercava l'esemplare desiderato e si contrattava lo scambio o l'acquisto/vendita. Si partiva da due offerte abbastanza lontane e poi ci si trovava a metà via con piena soddisfazione di entrambe le parti.

Il mio mezzo di locomozione per andare da Riolo a Spilamberto era la bicicletta Legnano di cui parleremo in altra parte. Il tragitto era di 13 chilometri ad andare e altrettanti a ritornare, ma a quell'età era un soffio. Partivo al primo mattino con una mini gabbietta attaccata al manubrio e pedalando di buona lena arrivavo a destinazione nel pieno delle contrattazioni. A mezzogiorno ero già di ritorno e sistemavo il nuovo arrivato nella gabbia giusta. Di solito si doveva riformare una coppia e i primi tempi erano di studio fra i due partner e poi la vita di coppia cominciava il suo iter. Una volta volli provare ad allevare due tortore bianche. Erano completamente candide e ne allevai altre coppie. Erano splendide. Al massimo della mia attività di piccolo allevatore di tortore ne misi assieme una ventina e il solo accudire loro per il mangiare, bere e pulizia sistematica delle gabbiette mi portava via un bel po' di tempo, ma mi

piaceva tanto che non sentivo nessuna stanchezza nel farlo. Fra grandi e piccole avevo più di dieci gabbie e pertanto il solo lato della casa posto a nord non era sufficiente a contenerle e pertanto mi spostai con parti di esse sul lato nord della stalla. Più di una volta qualche esemplare riusciva a fuggire dalla gabbia, magari sfruttando un mio attimo di disattenzione e allora era una vera e proprio caccia all'evaso. Seguivo la tortora in ogni suo movimento e volo e cercavo in tutti i modi di farla volare affinché, non allenata, si stancasse il più possibile. Quando ritenevo fosse giunto il momento propizio, usavo una particolare tecnica di avvicinamento. Questa consisteva nel cercare di raggiungerla, quando si fosse trovata ad una altezza dal suolo conveniente, procedendo nella sua direzione, praticamente fissandola negli occhi e mai procedendo dal lato opposto della coda. La tortora ti fissava e permetteva che la raggiungessi a piccoli passi fino ad una distanza opportuna da essa. A quel punto non bisognava fallire: si allungavano di scatto le mani e la si prendeva cercando di non farle del male. Questa tecnica mi è sempre riuscita e non ho mai perso un esemplare, anche se penso che si facessero catturare perché mi conoscevano come il loro amico/allevatore.

L'allevamento cresceva sempre più, ma ad un certo punto dovetti cessare l'attività. Lo studio e il continuo permanere per molta parte della giornata a Modena, non mi permetteva più di accudire in modo soddisfacente alle loro necessità, in special modo nel periodo invernale quando già nel pomeriggio imbruniva molto presto. Mi dispiacque molto, ma dovetti passare di mano ad altri allevatori tutte le mie creature.

Durante una visita ai futuri parenti della Toscana (erano zii dell'allora mia fidanzata) mi fu regalata una coppia di cocorite, molto belle nei loro sgargianti colori. Subito ricominciai ad allevare anche i piccoli che nel frattempo erano nati. Mia mamma era perplessa, perché temeva di trovarsi di nuovo in una mia, diciamo, nuova avventura. Conservai però solo una coppia di queste creature, mentre i nascituri venivano di volta in volta ceduti ad altri allevatori. Anche qui imparai a riconoscere il maschio dalla femmina e pertanto ero in grado di scegliere gli esemplari durante gli scambi.

Quando mi trasferii a Modena, portai con me la coppia di cocorite e nel garage continuarono la loro vita.

Intanto mio suocero Dario si ammalò in modo grave e io lo assistetti per molti giorni e notti in modo praticamente continuativo presso l'Ospedale Policlinico di Modena che era ad un tiro di fucile dalla nostra abitazione. Praticamente ritornavo a casa solo per pochi minuti ogni volta che dovevo fare una doccia e poi ritornavo in ospedale. Avevo dato tutte le indicazioni affinché le cocorite nel garage fossero sempre provviste di cibo e acqua. La situazione della malattia di mio suocero ebbe una accelerazione negativa e pertanto tutti nella mia famiglia erano preoccupati. Si dimenticarono delle due povere bestiole nel garage per qualche tempo e quando io ritornai un giorno a casa per la solita frettolosa doccia, le trovai morte.

Mi assalì un forte dispiacere, ma purtroppo vi era un dispiacere ancora maggiore da provare di lì a qualche giorno: mio suocero, nonostante le amorose cure dei sanitari, morì fra dolori lacinianti.

La canapa

In quel tempo la coltivazione del nostro campo aveva caratteristiche dettate dal commercio in essere. Così buona parte del terreno era riservato alla coltivazione di erbacee che erano il sostanziale alimento delle mucche. Queste colture spaziavano dall'erba medica alla canna da zucchero (*i malghèt*), dalle barbabietole per alimentazione animale al granoturco che serviva anche per l'alimentazione umana e suina. Un'altra parte del terreno veniva riservata alla produzione del grano, il cui raccolto serviva sia per l'alimentazione della famiglia che per ottenere un ricavato essenziale per il mantenimento del nucleo familiare. L'ultima parte era riservata a quella che in quel tempo era considerata la coltivazione regina: la canapa. Si cominciava nella prima parte della primavera con la semina di questo prodotto, dopo aver lavorato per bene il terreno. Questo particolare prodotto aveva bisogno di affondare le sue lunghe radici nel terreno e pertanto questo doveva essere arato ad una profondità per quel tempo molto rilevante. Si parlava di 30 – 35 centimetri e a volte era necessario utilizzare anche la vanga, perché l'aratro, trainato dai buoi difficilmente poteva raggiungere profondità simili. Poi la zappa, dopo l'utilizzo dell'erpice, doveva livellare per bene il terreno. Si capisce quindi come tale preparazione da sola assorbisse una quantità di ore lavorative umane di enormi dimensioni. Molto spesso la semina avveniva con il sistema di trazione della seminatrice dalla capezzagna (*la carèda*) (abbiamo già parlato diffusamente di questa tipologia in altra parte), in quanto molto spesso il periodo era piovoso. Poi si doveva fare molta attenzione alla nascita delle piantine perché i passeri, molto numerosi all'epoca, beccavano le prime foglioline che spuntavano dal terreno e rendevano di fatto inutile quella piantina ai fini del raccolto. Noi bimbi eravamo i preposti a tale tipo di controllo e anche di questo abbiamo già parlato in altra parte. Le piante crescevano molto rigogliose e formavano un appezzamento molto impenetrabile e gli steli raggiungevano anche altezze molto superiori a quelle degli uomini. A quel punto ogni appezzamento (*al canvàz*) era per noi bimbi sinonimo di paura. Infatti gli adulti, forse per farci restare più in vicinanza della casa, ci dicevano che al loro interno vi era il diavolo. In dialetto la piccola filastrocca recitava: *Ragàz, ragàz, a ghè al dièvel fra i canvàz* che tradotto significava: "Ragazzi, ragazzi, c'è il diavolo in mezzo all'appezzamento della canapa". Eravamo letteralmente atterriti e non ci avvicinavamo a questi appezzamenti se non in compagnia di qualche adulto. Il colore della canapa era di un verde scuro e poi pian piano l'effetto del sole portava la pianta a maturazione e il colore diventava sempre più marrone scuro. L'Emilia e Romagna era la regione dove si produceva più canapa in assoluto e questa particolare coltura prediligeva i terreni acri derivanti per lo più da bonifiche apportate nel corso del 1800. Si capisce quindi come il territorio che va da Modena verso Bologna e il ferrarese fosse quello più duttile a questa coltivazione.

Nel 1890 la sola provincia di Ferrara realizzava una produzione pari a 190.000 quintali di questo prodotto che risultava pari al 26,5% della produzione nazionale. Nel 1950 l'Italia era il secondo produttore di canapa al mondo dopo solo l'Unione Sovietica. A germogliazione avvenuta, bisognava curare molto questa coltura; per esempio veniva

sarchiata manualmente almeno tre volte, sopprimendo tutte le erbe infestanti fino a quando lo sviluppo della coltura ne eliminava la competizione in modo autonomo. Veniva irrorata, lungo ogni filare delle piantine di canapa, urina di stalla raccolta nel pozzo nero e diluita con acqua. Insomma, veniva dedicata a questa coltura una cura meticolosa, per certi versi molto simile alla cura che si aveva dell'orto. E non eravamo che all'inizio! Al raggiungimento della massima altezza degli steli, che avveniva nel pieno dell'estate, si cominciava a intraprendere una dura fase di lavoro che consisteva nella recisione alla base degli steli, partendo di norma dal margine dell'apezzamento verso il centro dove le piantine legnificavano in modo più lento. Si raccoglievano in grandi fasci e venivano posti ad essiccare in pieno campo, formando dei coni simili alle capanne indiane. Vi era poi una fase di battitura dei fasci in modo da far cadere tutte le foglie, perché ciò che era utile era il gambo della canapa. Questa fase, eseguita in pieno campo con un caldo opprimente, era di una fatica inenarrabile. Se poi si pensa che era accompagnata da emissioni polverose consistenti che obbligava l'esecutore a ricoprirsi per bene per evitare il più possibile il contatto di questa polvere con la pelle, si può immaginare la stanchezza accumulata da questi operatori alla fine di una lunga giornata lavorativa. Al termine di questa fase si ottenevano dei fasci di dimensioni utili al trasporto, ben legati, che caricati su un carro venivano portati in prossimità del macero (*al mèsar*) che di norma ogni famiglia aveva in proprio. Qui i fasci legati fra di loro formavano una zattera che veniva caricata con grandi sassi (*i sas da mèsar*) fino a farla sparire sotto il pelo dell'acqua. Chi non aveva il macero in proprio si rivolgeva ad altri prenotandone l'uso e quindi si doveva programmare anche il taglio della canapa per non sovrapporsi. Era uno spettacolo vedere queste operazioni sia di preparazione della zattera che il carico della stessa con i sassi. Gli uomini ricevevano dalle donne ogni fascio al margine del macero e, immersi nell'acqua molto sopra la cintola, provvedevano alla legatura di ogni singolo fascio con quelli già in acqua. Poi il caricamento con i sassi avveniva a catena umana. I sassi erano posizionati in un mucchio proprio ai margini del macero e una persona ne prelevava uno per volta e lo gettava ad un compagno vicino che lo rigettava ad un altro che provvedeva a lanciarlo all'operatore che era sulla zattera della canapa. Questi cominciava a distribuire i sassi avendo cura che la zattera sprofondasse compatta e non da un solo lato, perché si sarebbe facilmente capovolta. Pian piano la zattera di canapa spariva sotto il pelo dell'acqua e si ancorava con una corda ad un palo posto alla riva, affinché rimanesse ferma nel punto assegnato. Intanto un'altra zattera andava ad allinearsi alla prima e così via fino ad ultimare il raccolto. La canapa così macerava nell'acqua che nel frattempo imputridiva. Il giorno dopo era una festa sia per noi bimbi che per gli adulti. Infatti già dal mattino presto si poteva assistere ad un evento aspettato: i pesci, eventualmente presenti nel macero, erano tutti a galla per cercare un po' di ossigeno. Nuotavano lentamente cercando di aspirare con la bocca al pelo dell'acqua un po' di ossigeno che l'acqua, imputridita dalla canapa non possedeva più. Qui ci fermiamo e racconteremo più diffusamente quello che avveniva in altra parte quando parleremo del macero in modo più esaustivo.

Intanto gli apezzamenti dai quali si era tolta la canapa erano diventate delle micidiali trappole per i nostri piedi scalzi. In varie occasioni dovevamo portarci presso i nostri familiari a portare bevande o quanto desiderassero avere per proseguire il loro

lavoro. Se si calpestava a piedi nudi ciò che rimaneva sul terreno dopo il taglio dello stelo erano guai seri: si otteneva una profonda e dolorosissima ferita perché entrava nella viva carne lo spezzone di stelo rimasto sul terreno e mi ricordo che poi bisognava ricevere le amorevoli cure di nonna Maria che provvedeva a disinfeccare la ferita con l'uso di puro aceto di vino. Vi lascio immaginare il dolore che si pativa in quei frangenti, ma era assolutamente necessario disinfeccare la ferita in quanto era già di per sé molto lungo il periodo di guarigione. In quei frangenti si camminava in modo strano cercando di non appoggiare la pianta del piede sul terreno. Quando nonna Maria ci vedeva sopraggiungere camminando in quello strano modo diceva: *Ti stè in dal canvàz* (sei stato dove hanno tagliato la canapa). Ma torniamo alla nostra canapa. Rimaneva a macerare per alcuni giorni e poi bisognava recuperarla. Per prima cosa occorreva togliere i grandi sassi dalla zattera sommersa affinché questa riaffiorasse e allora alcuni operatori immersi nell'acqua putrida, abbondantemente oltre la cintola, passavano di nuovo i sassi fino alla riva dove qualcun altro provvedeva a risistemarli nel solito mucchio. Poi i fasci di steli di canapa venivano battuti vigorosamente sul pelo dell'acqua per liberarli dai brandelli dell'epidermide imputridita. Questa operazione era molto faticosa e veniva effettuata rigorosamente dalle maestranze maschili. Le donne ricevevano i fasci così puliti e li collocavano ad essiccare nel prato ai margini del macero e questi fasci venivano aperti a capannuccia. Dopo qualche giorno l'operazione di essicatura poteva ritenersi ottimale e intanto la colorazione degli steli che erano entrati nel macero di colore scuro erano diventati di colore tendente al bianco sporco. Ora vi era un'altra operazione ancora faticosa da intraprendere che si chiamava la scavezzatura, l'infrangimento cioè del canapulo che era il midollo dello stelo che avveniva con uno strano strumento che richiamava vagamente la trinciadora che si utilizzava nel fienile. Ciò che restava, veniva riposto nel fienile e si attendeva l'arrivo della ditta Rubini che possedeva una strana macchina, azionata mediante una cinghia da un altrettanto strano motore (chiamarlo motore era improbabile in quanto sembrava un residuato bellico proveniente da chissà quale luogo), che provvedeva alla decanapulatura, cioè alla separazione della fibra dai frammenti anche più piccoli del canapulo. Si otteneva così la fibra grezza (*la stàpa*) e gli stecchi (*i stèc*). Questi erano un ottimo combustibile utilizzato sia nell'accensione della stufa che del camino e venivano rigorosamente conservati e accatastati in un mucchio (*la fègna di stèc*) nel prato antistante la stalla per poi essere conservati in luogo riparato per l'inverno o ricoperti alla belle e meglio con fogliame vario. In una di questi cumuli andrà a sbattere Marisa, una dei due buoi di razza bolognese che noi avevamo (l'altra era Bianca) che una volta, scappando dalla stalla abbatté in un solo colpo il cumulo degli stecchi con tanta pazienza posizionati. Ricordo che io bambino ero attratto da quello strano motore che faceva funzionare la macchina generatrice della fibra grezza (la scavezzatrice). Così una volta mi avvicinai e spinsi una leva mentre questi era funzionante e in attesa di essere posizionato. Il mezzo scattò in avanti ed io ebbi appena il tempo di scansarmi per non essere travolto. Il trattore proseguì la sua corsa fino a fermarsi contro la prima colonna del portico della stalla vanamente inseguito da Renato Rubini e da suo padre Giuseppe che avevano visto il mio movimento ma che non erano potuti arrivare in tempo.

La mia curiosità fu stroncata da una terribile reprimenda da parte di mio padre accorso alle urla dei Rubini alle quali seguì anche quella dei due operatori. Il prodotto grezzo, ottenuto dalla decanapulatura, veniva posto nel magazzino dove all'inizio dell'estate erano stati posti i sacchi del grano e poi in un secondo tempo si portava quasi tutto (anche questo come già per il grano) all'ammasso al Consorzio Provinciale di Castelfranco Emilia. La parte di prodotto conservato veniva filato dalle donne della famiglia e poi trasformato in tessuto per le lenzuola, gli asciugamani, le tovaglie e tante altre cose, con rudimentali ma ottimi strumenti, maneggiati con assoluta perizia. Rivedo le nostre donne intente alla manipolazione della fibra di canapa con la rocca e con il "filarino" e alla fine si ottenevano delle rocche di filo pronte per essere poi trasformate in tessuto mediante il telaio familiare.

Ritorneremo più diffusamente sull'argomento. Così come era stata rigogliosa la coltura della canapa che raggiunse vette di produzione a dir poco fantastici, negli anni a venire e in pochissimo tempo, grazie anche a leggi dello Stato emanate in quel periodo per ridurne la quantità prodotta, tale coltivazione in poco tempo sparì quasi del tutto dai nostri territori e in sua vece fece la comparsa un'altra produzione che prese subito il sopravvento: la barbabietola da zucchero.

La barbabietola da zucchero

E così per un prodotto che in modo rapido perde terreno, la canapa, ve ne è un altro che prende rapidamente piede: la coltivazione della barbabietola da zucchero.

Il terreno andava preparato in modo adeguato, visto che la parte interrata del prodotto era molto importante e quindi l'aratura doveva essere di profondità adeguata. In autunno, dopo la raccolta del grano, si arava il terreno che poi veniva trattato con l'erpice e livellato in prima primavera con le solite tribolazioni della fatica umana necessaria allo scopo. Appena il freddo allentava la presa e non si aveva più il timore di tardive gelate primaverili, si operava la semina che veniva effettuata, con la solita seminatrice, per file parallele. Bisognava stare molto attenti al giusto periodo della semina; infatti le barbabietole, una volta spuntate dal terreno, erano molto suscettibili alle fredde mattinate e bastava che anche per una sola notte la temperatura andasse di poco sotto lo zero termico anche solo per qualche ora per danneggiare in modo definitivo la produzione. In quel caso l'unica prospettiva era la nuova semina del prodotto con i notevoli costi che questa poteva provocare.

Dopo qualche tempo si potevano vedere le piantine allineate per file da un capo all'altro dell'appezzamento. Quando queste avevano raggiunto un'altezza sufficiente, avveniva la zappatura trasversale della fila in modo da separare un mucchietto di piantine dalle successive. Seguiva un'altra operazione di separazione: in ogni mucchietto veniva lasciata solo la piantina più rigogliosa e questa operazione prendeva il nome dialettale di *scumpagnèr*. Si otteneva quindi che fra una piantina e l'altra vi fosse un intervallo di

circa una decina di centimetri. Come ben potete intuire la fase della separazione della piantina singola imponeva che l'operatore si chinasse sul terreno e pertanto questa operazione, ripetuta per l'intero arco di una giornata, portava a fastidiosissimi mal di schiena. Questa era la fase della lavorazione però preferita dalla mia amica Anna Cantaroni, (figlia di Pompeo, l'amico di nonno Vincenzo che morì di infarto ancora in giovane età), perché finalmente aveva modo di mangiare il salame di nostra produzione. L'intervallo del mezzogiorno era atteso come una benedizione e la sera tutti andavano a dormire senza il bisogno di alcuna ninna nanna!

In fasi successive occorreva zappare per bene lungo le file e negli intervalli fra le piantine, per non dar modo ad erbe infestanti di attecchire. Veniva poi concimato ogni appezzamento e subito dopo di nuovo zappato il tutto, affinché il concime fosse acquisito dalle piantine a seguito di eventuali piogge. Il fogliame ad un certo punto ricopriva tutto l'appezzamento e così non si poteva più intervenire con attrezzi. Se qualche pianta produceva un gambo che si staccava nettamente in altezza dalla norma, si passava per togliere questo corpo ritenuto estraneo. Era considerato il maschio della barbabietola, ma non era gradita la sua presenza sia dal punto di vista estetico che da quello produttivo. Si era molto attenti alle erbe infestanti che andavano tolte a mano nel momento che attecchissero.

Un altro problema era l'insorgere di una malattia che portava vaste aree dell'appezzamento ad essere invase da una specie di ragnatela giallo-rossa e allora erano guai. Si spargeva qualche prodotto specifico mediante il sistema utilizzato per cospargere la vite di solfato di rame, ma con risultati molto scarsi. Questo comportava sicuramente di ottenere un prodotto di qualità più scadente e quindi meno remunerativa. Arrivati in piena estate (primi di agosto) il prodotto aveva raggiunto la massima maturazione e accordi prestabiliti per tempo, dettavano i tempi di conferimento del prodotto allo zuccherificio incaricato del ritiro. Infatti da questo prodotto si otteneva, dopo lavorazione, lo zucchero per uso alimentare. Esisteva una cosiddetta "cartolina" che prefissava i giorni del ritiro che avveniva a sequenze intervallate di circa una quindicina di giorni una dall'altra. I conferitori quindi sapevano quando parte del loro prodotto sarebbe stato prelevato e pertanto si potevano organizzare per tempo. La preparazione del prodotto da consegnare avveniva tutto manualmente e la prima cosa da fare era l'estrazione della singola barbabietola dal suo sito nel terreno. Questa operazione, faticosa, avveniva mediante l'utilizzo di un estrattore denominato in gergo "rampone" a due o a tre denti che non era altro che un piccolo forcone con i denti ricurvi a 900 e quindi formanti una elle. Un colpo ben assestato faceva introdurre i denti dell'attrezzo nella parte superiore della barbabietola e poi con un violento strattone la si faceva uscire dal terreno. Per evitare che la fatica fosse a carico delle sole braccia, ci si era ingegnati nel mettere una corda sul manico del rampone, abbastanza vicino al suo terminale e poi si legava l'altro estremo della corda attorno alla cintola e ci si aiutava con lo spostamento all'indietro del corpo. Questa operazione era ovviamente eseguita dagli uomini, mentre alle donne era riservata una seconda parte. Le foglie delle barbabietole dovevano essere recise dal bulbo e per eseguire questa operazione si utilizzava una falce (*al falzàt*). Con pochi colpi ben assestati lo scalpo di ogni singola barbabietola cadeva al suolo e il bulbo così liberato veniva gettato in un mucchio che pian piano aumentava

di volume sempre più. L'operazione di ripulitura del fogliame avveniva praticamente sullo stesso luogo e pertanto ci si organizzava per creare un po' d'ombra al riparo della quale ripetere in modo infinito la stessa operazione. Si utilizzavano o delle doppie scale (*la scalàmpia*) oppure una scala semplice con un sostegno mobile che la riconduceva come forma alla scala prima descritta. In alto si legava un palo orizzontalmente al terreno sul quale si legava un telone formato da tanti sacchi di iuta aperti e cuciti fra di loro. Da lontano il sistema sembrava la vela di una barca anche se il vento mancava del tutto vista la stagione nella quale si stava operando. Così, alla poca ombra creata, le donne procedevano alla ripulitura delle barbabietole discutendo del più e del meno sui pochi avvenimenti di attualità che si sentivano alla radio. Una riserva di acqua e vino era sempre disponibile e vi si faceva continuamente riferimento, visto il caldo infernale del periodo nel quale queste operazioni avevano luogo. Molto spesso i cumuli di barbabietole trattate venivano trasportati mediante mezzi di locomozione che potevano andare dalla semplice carriola o dal carro trainato dai buoi o dal cavallo in prossimità delle carreggiate, così che il carico per il trasporto finale allo zuccherificio poteva avvenire anche in presenza di terreno umido per temporali sempre possibili in estate. Questi cumuli finali venivano alla fine ricoperti in modo meticoloso con le foglie recise delle barbabietole: questa operazione era oltremodo necessaria per evitare che il lungo tempo che poteva trascorrere fra l'inizio della preparazione e il trasporto finale allo zuccherificio, facesse seccare troppo i bulbi con grande nocimento nel peso del prodotto. Il ricavato finale che il contadino conferitore otteneva, risultava da una operazione nel quale entrava sia il peso del prodotto che la gradazione che il prodotto conferito aveva. Quindi era necessario comunque preservare anche il peso, anche se la gradazione (percentuale di zucchero presente) era riconducibile al terreno e alle condizioni atmosferiche intercorse durante il periodo di maturazione.

Vorrei fare notare una situazione che io, bambino, e quindi inesperto del problema, non riuscivo a comprendere ma poi con il tempo tutto trova una sua logicità. Vedeva la mia mamma e in special modo mia zia Marcellina più giovane che incuranti del grande caldo del periodo, si ricoprivano le braccia e le gambe con indumenti tali da evitare di prendere direttamente il sole e anzi cercavano in tutti i modi di preservare anche il viso calandosi un enorme cappello (*la capèla*) di paglia sulla testa. Ma come, pensavo io, se la gente va al mare e prende il sole a più non posso per poi evidenziare al ritorno, con l'ostentazione del proprio corpo, di avere trascorso un periodo al mare, come mai le mie donne si ricoprono per non prenderlo gratuitamente? La risposta venne un po' più avanti nel tempo: le donne di campagna non volevano che le si riconoscesse come lavoranti nei campi e le membra bianche dovevano essere dello stesso colore di quelle delle cittadine. Insomma ci si vergognava un po' di essere delle contadine.

E si arrivava così al giorno nel quale un camionista del luogo o di paesi limitrofi veniva per caricare le barbabietole. Tutto il carico era eseguito rigorosamente a mano. Gli uomini usavano un grande forcione con i terminali recanti una pallina, dimodoché questi non entrassero nei bulbi e non rimanessero quindi attaccati alle singole barbabietole. A grande "forcate" si buttavano le barbabietole nel cassone del camion che alla fine aveva anche delle sopra-sponde per poter contenere un carico maggiore. Le donne, se presenti, utilizzavano le mani e, prese due barbabietole per volta, le gettavano in alto

entro il cassone. L'autista saliva a livellare il carico in modo da non perdere alcun bulbo lungo il tragitto fino allo zuccherificio. I camionisti che di norma venivano presso il nostro podere ad effettuare il carico erano sempre i soliti. Ne cito alcuni che ricordo: Franco Rivaldi (1934 – 2001) fratello di Fausto Rivaldi che conduceva (e conduce ancora) il forno nella nostra frazione; Giuseppe Ferrari (1926 – 2007), grande amico di mia sorella Graziella e di mio cognato Alfredo Bertoni; Mario Cremonini (Màio) che era spassosissimo nel suo comportamento e fra l'altro aveva anche una attrezzatura apposita (una sega a nastro montata su un carrello) per mezzo della quale passava, a richiesta, nelle case a tagliare la legna in pezzi di dimensioni utili per essere utilizzati nelle stufe. Il camion stracarico (molto spesso era presente il sovraccarico) partiva alla volta dello zuccherificio che si trovava nella “bassa” pianura, di norma in prossimità di un corso d’acqua stante la necessità di avere la possibilità di scaricare i residui della lavorazione. Purtroppo i pesci del corso d’acqua non erano molto d’accordo con questa tematica e quando la fabbrica dello zucchero rilasciava queste acque, il pesce scendeva il fiume per raggiungere acque un po’ più tollerabili. In questi momenti se si era alla grande rete a bilancia (*al balanzàun*) del fiume Panaro a catturare pesci, state pur certi che si potevano prelevare grandi quantità di pesce che però avevano purtroppo un sapore a volte non gradevolissimo. Essi cercavano la fuga nel grande fiume Po, non sapendo che forse cadevano dalla padella alla brace: infatti il Grande fiume era forse più inquinato dei già tanto inquinati Panaro e Secchia. Il camion arrivava e andava sulla pesa, e poi passava nella zona di scarico dove un addetto prelevava una piccola parte del prodotto per il calcolo della gradazione (parte zuccherina). Da questi due numeri sarebbe poi derivato l’importo finale erogato al conferitore. I risultati di questi due rilevamenti venivano consegnati al camionista che poi, in un secondo tempo, li consegnava al produttore. Come ben capite erano operazioni alle quali non partecipava il produttore, ma altri stabilivano per suo conto il risultato del proprio lavoro. Anzi, veniva controllato il carico e nel caso vi fosse riscontrata la presenza di corpi estranei, presumibilmente terra residua dello sradicamento, veniva operata una penale nel peso, una specie di tara a insindacabile giudizio dell’operatore che riceveva il prodotto. Insomma era una consegna al buio o quasi. Ad un certo punto si rese necessaria una fastidiosa operazione di recupero. Infatti uno dei prodotti della lavorazione delle barbabietole era la cosiddetta “sansa” che non era altro che il residuo della lavorazione del bulbo. Non sapendo che farsene, per smaltirla, il trasformatore del prodotto imponeva al conferitore di ritirare un quantitativo di tale prodotto al ritorno del camion in azienda. Pertanto il camionista caricava la sansa e la portava al conferitore che ne faceva un mucchio in prossimità della stalla e poi ne dava un certo quantitativo alle mucche come mangime. Il vero problema era che dopo un po’ che tale prodotto era presente sul retro della stalla, emanava un forte odore dovuto alla sua fermentazione e il solo passare nelle sue vicinanze era davvero problematico. Molti cercavano con scuse più o meno reali di essere esentati da tale ritiro, ma molto spesso ciò non era possibile ed allora il prodotto poteva finire anche disperso negli appezzamenti e poi sotterrato mediante aratura.

La consegna del prodotto allo zuccherificio durava nel tempo e a volte si prolungava davvero, tanto che si arrivava ad una stagione piovosa e allora il prodotto bisognava

trasportarlo in luogo consono per poterlo poi caricare. In tempi più recenti il carico avveniva anche con l'ausilio non solo della motrice ma anche del rimorchio, ma qui siamo già in tempi in cui il caricamento avveniva con l'ausilio di caricatori/elevatori idraulici che in pochissimo tempo riuscivano a completare il carico di questi bisonti della strada. Occorre anche dire che la coltivazione di questo prodotto si fece tanto massiccia che si dovette contingentare. Pertanto ad ogni conferitore venne imposto di non superare un quantitativo di prodotto prestabilito. In certe ottime annate, quando l'andamento stagionale era propizio, anche se l'agricoltore aveva tenuto conto di ciò durante la semina, il quantitativo assegnato veniva largamente superato. In questo caso il prodotto veniva comunque ritirato, ma all'agricoltore veniva elargita, per il quantitativo che superava il concesso, solo una piccola somma o addirittura proprio nulla, con grande lamentele da parte di chi aveva profuso tanto lavoro per nulla. In un periodo successivo al conferimento del prodotto, arrivava una busta con un assegno a parziale saldo di quanto conferito e poi una seconda tranneche saldava il tutto.

A questo proposito vorrei raccontare un fatto di cui sono stato involontario attore. Ero andato a caccia una domenica di buon mattino e giunta l'ora del rientro, costeggiavo un fossato nel quale scorreva acqua abbastanza limpida. Il mio cane Leo ogni tanto scendeva la riva e sguazzava nell'acqua per poi risalire e strizzare via tutta quella rimasta sul pelo, tanto che io dovevo stare attento che non mi bagnasse con gli schizzi. Ad un certo punto vidi che non risaliva, ma cercava di addentare qualche cosa che era nell'acqua. Mi avvicinai per controllare e vidi un pacco legato con una cordicella che emergeva solo in parte dall'acqua di quel canale. Richiamai Leo e mi avvicinai e con grande stupore vidi che si trattava di un pacco di posta che non era stata consegnata ai vari destinatari. Controllai qualche etichetta ed ebbi la certezza che quella posta era indirizzata a famiglie della zona che io conoscevo bene. Cosa fare? Mi guardai attorno e vidi che in prossimità vi era il caseificio della Cooperativa Sociale di Manzolino di Via Larga. Pensai di consegnare al casaro il malloppo visto che io abitavo già a Modena e forse lui avrebbe provveduto ad avvertire l'Ufficio Postale di Castelfranco Emilia dello strano ritrovamento. Così feci e il casaro mi ringraziò e anche lui rimase allibito del fatto, anche perché riscontrammo alcune buste caratteristiche che contenevano sicuramente gli assegni a parziale saldo del conferimento delle barbabietole. Avevano da aspettare un bel po' i vari conferitori per il pagamento del loro lavoro che era stranamente finito in un fossato. La domenica successiva mi recai di nuovo al caseificio per conoscere il resto della storia. Mi dissero che non era l'unico pacchetto gettato quello che io avevo ritrovato, ma erano stati segnalati anche altri ritrovamenti dello stesso tipo. Cosa era successo? Dopo una breve indagine interna all'Ufficio Postale del Capoluogo, si scoprì che un operatore trimestrale, stanco di girare per la campagna e non conoscendo né le vie né tantomeno le famiglie, aveva ritenuto più sbrigativo gettare la posta per non riportarla in ufficio ed essere ripreso dal Funzionario Responsabile. Il fatto costituisce reato e pertanto credo che il malcapitato portalettere sia stato oggetto di un procedimento sia pecuniario che penale. E pensare che in tempi antichi il postino era ritenuto un personaggio di riferimento e del quale ripareremo in altra parte.

Il granoturco e la polenta

Questo è un prodotto che comunemente veniva coltivato in quel tempo ed essenzialmente per due ragioni. La prima era di origine alimentare umana, visto che la farina ottenuta si utilizzava in modo molto ampio per produrre la polenta che era davvero uno degli alimenti, in special modo nel periodo invernale, più utilizzato.

L'altra ragione era di origine alimentare per gli animali e in special modo per l'allevamento degli animali da cortile e dei suini per il loro ingrasso, tanto da poterli poi utilizzare per la macellazione. Una parte del terreno veniva quindi riservato a questa particolare coltivazione che non abbisognava di particolari cure, salvo che il quantitativo stagionale ottenuto era particolarmente legato all'evolversi della situazione meteorologica. Infatti, la buona riuscita in qualità e quantità si aveva se l'annata era piovosa, in caso contrario si otteneva una produzione non soddisfacente.

Si tenga conto che non c'era la possibilità di irrigare gli appezzamenti, se non in qualche sporadico caso, e così tutta la produzione del granoturco (*al furmintàun*), o mais che dir si voglia, e non solo per quel prodotto, era sempre legata ai capricci del tempo. Si seminava in primavera a file parallele e distanziate l'una dall'altra, perché il prodotto, crescendo molto in altezza, doveva avere spazio per una buona produzione. Ad un certo punto si cominciavano a scorgere delle protuberanze uscenti dallo stelo che non erano altro che il frutto. Erano le pannocchie (*al panòc*) che crescevano a distanza da terra e alternate sui lati del gambo, di norma in numero di due, ma a volta anche in numero superiore.

Quando le dimensioni delle pannocchie raggiungevano una certa consistenza, nascevano al loro vertice una specie di cespugli che sembravano capelli, i quali all'inizio di solito erano di colore bianco per poi diventare sempre più scuri fino ad un colore rosiccio cupo. Intanto sul cimale del gambo fioriva una specie di fiore ed era veramente uno spettacolo. La pianta e il suo frutto, con l'avanzare della stagione, cominciavano pian piano ad ingiallire e intanto il granoturco nella pannocchia diventava sempre più consistente.

A maturazione quasi ultimata, si provvedeva al taglio del cimale (*la vàta*) di ogni gambo e ciò era indispensabile affinché il sole potesse penetrare più a fondo per la completa maturazione dei grani contenuti nella pannocchia e altresì non si permetteva alla pianta di continuare a crescere in altezza. Intanto le pannocchie maturando sempre più cedevano sotto il loro peso e invece di continuare a rimanere verticali verso l'alto, pian piano si inclinavano verso il terreno. Veniva ogni tanto controllato lo stato di maturazione e quando la si riteneva raggiunta, si procedeva, rigorosamente a mano, alla raccolta di ogni singola pannocchia. Si procedeva lungo le file parallele ed ogni raccoglitore, munito di un paniere (*al panìr*), con manico, vi poneva le pannocchie, separate dal gambo torcendole su se stesse. Al riempimento del paniere si usciva dalla fila e si gettava il prodotto sul carro che era sistemato a lato dell'appezzamento, in altri contenitori più capienti (*i paniràun*). Quando anche questi erano colmi, con il cavallo si trasportavano nell'aia e si faceva un grande mucchio. Intanto i cimali che si erano tagliati qualche tempo prima non venivano di certo buttati, ma una volta ben seccati al

sole, venivano raccolti in fasci, legati e portati nel fienile. Sarebbero serviti in inverno, tagliati e mescolati con fieno, per l'alimentazione povera dei bovini in un periodo nella quale la mungitura era praticamente inesistente.

Una volta finita la raccolta del prodotto, si tagliavano i gambi a livello del terreno e anche questi trovavano una giusta collocazione: servivano, raccolti in fasci, per l'alimentazione del fuoco del forno del quale abbiamo già parlato. Ora bisognava separare i chicchi di granoturco dal resto della pannocchia. A ciò provvedeva ancora una volta la ditta Rubini che possedeva una macchina capace di tale operazione. Sembrava una copia in formato minore del corpo centrale della macchina trebbiatrici per il grano. Le sembianze erano quelle e solo le dimensioni ridotte la distinguevano dalla prima. Ci si metteva in lista di attesa e poi il solito Renato Rubini e suo papà, quando ancora era operativo, venivano e sistemavano questa macchina in vicinanza del mucchio di pannocchie raccolte.

Un motore (che io mi ricordi era quello, strano, della lavorazione della canapa) provvedeva al movimento dei vari organi della macchina che letteralmente sgranava i chicchi, mediante la solita cinghia che collegava il volano del motore con l'asse rotativo principale della macchina sgranatrice.

Gli operatori addetti erano in numero limitato; infatti vi era un addetto ad introdurre le pannocchie in un vano della macchina operatrice e un altro addetto ai sacchi dove si raccoglievano i chicchi. Ciò che non era utile usciva da una bocca posizionata all'altra estremità rispetto al lato di uscita dei chicchi del granoturco ed era un miscuglio di foglie della pannocchia e del "torsolo" (*al tròcial*) centrale a cui prima i chicchi erano attaccati. Anche questi prodotti trovavano un loro collocazione: le foglie venivano separate dai trucioli e una volta pulite dalla polvere servivano per riempire i materassi al posto della lana o del crine di cavallo che saranno utilizzati solo in tempi successivi, mentre i trucioli potevano servire molto bene ad accendere il fuoco nel camino o a conservarne la combustione.

Dopo la sgranatura il prodotto veniva steso su un telo che copriva praticamente tutto lo spazio antistante la porta della casa. Ogni mattina, quando il sole era già alto nel cielo, bisognava spandere il granoturco sul telo e ogni tanto, durante la giornata, noi bimbi dovevamo "arare" con i piedini scalzi il granoturco, perché così facendo riuscivamo a portare lo strato inferiore in superficie e viceversa. Per noi era un gioco al quale non saremmo mancati per nessuna ragione. Si partiva da un estremo esterno e poi pian piano si andava verso l'interno fino a finire al centro. Rimanevano sui semi di granoturco tutta una serie di rigature che poi venivano sostituite la volta successiva da altrettante di tipo analogo. La cosa curiosa era il constatare che le galline, a quel tempo libere di scorrazzare per tutta l'aia, entravano in questo sito e, noncuranti che vi era solo del granoturco, fra una beccata e l'altra razzolavano con le zampette, proprio come facevano comunemente nell'erba per scoprire qualche insetto o seme.

Alla sera, al calar del sole, si prendeva la pala (*al palòz*) e si provvedeva a formare un mucchio al centro del telo per poi ricoprirlo con il telo stesso. Questo per evitare che l'umidità della notte facesse inumidire il prodotto. Si andava avanti per circa una settimana e poi il granoturco, finalmente secco, si metteva nei soliti sacchi di iuta da un quintale e si portavano nel granaio. Ogni tanto si andava al mulino dei Roatti a

macinarne un sacco e così si aveva la provvista necessaria per l'alimentazione animale e per la polenta come alimentazione umana. Per gli animali si faceva una mescolanza di farina gialla di granturco e crusca che poi si mescolava ad un certo quantitativo di acqua formando così un impasto (*al pastàun*) che veniva dato, in special modo, ai suini e alle galline.

Il rito della polenta era fantastico. Nonna Maria o mamma appendevano un grosso recipiente di rame (*la stagnèda*) alla catena del focolare e qui mettevano un certo quantitativo di acqua a riscaldare. Quando la temperatura dell'acqua era ritenuta ottimale, si versava la farina gialla nel contenitore avendo cura di farlo lentamente mentre si provvedeva a girare continuamente il miscuglio che si andava formando, con un matterello di legno. Capirete che di norma quindi questa operazione era eseguita da due persone: una versava la farina e l'altra girava il miscuglio. Quando tutta la farina era stata introdotta nel contenitore, rigorosamente di rame, una delle addette doveva continuare a girare il miscuglio e si serviva del mattarello di legno. Era necessario continuare imperterriti ad eseguire il mescolamento, in quanto vi era il pericolo che il prodotto si "attaccasse" al fondo e ai bordi del contenitore di rame. In più era anche necessario eliminare, per quanto possibile, il sorgere di piccoli grumi di farina che poi al momento dell'essere gustati nel piatto non erano molto graditi.

Questa operazione durava molti minuti e per fare meno fatica nel girare la polenta che andava cuocendosi, si utilizzava un coppo di quelli che vi erano sul tetto della casa che, appoggiato alla parte esterna del contenitore, permetteva all'operatrice di appoggiare il ginocchio di una gamba. Così ci si poteva avvicinare molto di più al contenitore e la rotazione del matterello avveniva in posizione più verticale possibile alleggerendo di molto la fatica nella rotazione. Quando la densità del prodotto aveva raggiunto il valore desiderato, si staccava il contenitore dalla catena del focolare e si versava il contenuto su un ampio tagliere posto al centro della tavola.

Di solito in ogni casa vi erano due taglieri di legno: uno serviva per tirare la sfoglia e l'altro serviva per posizionare la polenta o per insaccare il maiale all'atto della sua macellazione. L'operazione di svuotamento della polenta sul tagliere veniva effettuato da due persone munite di guanti di tessuto utili a non procurarsi spiacevoli scottature. Si aveva così una specie di montagna di polenta gialla che pian piano si allargava a circolo fino a fermarsi quando lo strato più esterno si raffreddava un po'.

Alla fine si aveva questo bellissimo disco giallo dello spessore variabile dal centro, più spesso, ai bordi, più sottile, ma comunque sempre di qualche centimetro di spessore. A raffreddamento avvenuto si prendeva un filo di cotone un po' spesso, di quello per intenderci che serviva ad imbastire le cuciture durante il processo di approntamento di un vestito, e si faceva passare sotto alla polenta per poi farlo uscire al di sopra della stessa tagliandola in strisce (*al fat*) della larghezza di qualche centimetro. Queste venivano poi tagliate anche in modo trasversale e riposte nei piatti dei commensali. La polenta così fornita veniva di norma condita con un miscuglio di olio o lardo, conserva di pomodoro e quant'altro e un giro di formaggio parmigiano/reggiano guarniva la porzione. In un altro contenitore era stata preparata la salsiccia fritta o in umido (*al bagnulèin*) e così si aveva un piatto molto prelibato e come potete intuire anche ricco di calorie. La polenta che rimaneva dopo il pasto di tutta la famiglia veniva tagliata

sempre a fette e riposta in un contenitore.

Alla sera o il giorno dopo questa rimanenza veniva messa in una grande padella, sempre attaccata alla catena del focolare, e rosolata a fuoco lento. La parte esterna delle fette di polenta si abbrustoliva fino a diventare di colore giallo scuro e croccante tanto da sentire il rumore mentre i commensali mangiavano quella che ritengo una delle più gustose pietanze che nonna Maria o mamma potessero preparare.

Era una cosa meravigliosa, tanto che noi bimbi auspicavamo che rimanesse molta polenta per poi gustarla abbrustolita e magari con l'aggiunta di una fetta di salame o di prosciutto. Cibi di altri tempi ai quali sono rimasto molto affezionato, e purtroppo devo dire che la polenta che si gusta ai nostri giorni non è nemmeno parente di quella descritta sopra. Sarà per lo spessore della grana della farina che si otteneva solo con le macine dei mulini di quel tempo, sarà per i vari ibridi di granoturco (che comunemente ora si chiama mais) che esistono adesso o per i concimi che a quei tempi erano solo di origine animale, mentre ora (le stalle oramai sono vuote da tempo) si utilizzano solo concimi chimici, vuoi perché il terreno nel frattempo è stato utilizzato in modo molto intenso, sta di fatto che la polenta che mangiavo da piccolo è oggi solo un ricordo.

Questo alimento era uno dei più diffusi nel periodo durante il quale ero bambino e il suo utilizzo ci ha accompagnato anche per buona parte della nostra gioventù.

Non trascorreva settimana che il rito della polenta, nel periodo che andava dall'autunno a primavera inoltrata, trovasse puntualmente riscontro e non ho mai assistito a nessuna lamentela, anzi da tutti i componenti la mia famiglia era considerata un bene essenziale. Se qualche povero passava a chiedere l'elemosina, e a quei tempi, credetemi erano in tanti a farlo, una buona fetta di polenta avvolta nel classico foglio di carta gialla passava dalle mani di nonna Maria a quelle del povero che ringraziava e riponeva nella sacca che portava a tracolla. Faccio un piccolo paragone con l'odierna realtà: un giorno ero nel garage di casa e sento una voce che mi chiama. Mi giro e vedo un ragazzo di pelle scura che chiede qualche cosa da mangiare. A portata di mano avevo arance e mele e al mio gesto di porgergli i frutti questo mi blocca e chiede del formaggio. Sono rimasto perplesso, perché io credo che bisogna prendere ciò che uno ti offre in quel momento. Ora, io formaggio in quel momento non ne avevo e ho offerto anche una bottiglia di acqua minerale oltre ai frutti. Il mio interlocutore mi ha di nuovo fatto presente che la bottiglia che io stavo porgendo era da 1,5 litri, mentre lui preferiva quelle di formato mignon da 0,5 litri. Gli risposi: "Caro signore, io ti porgo ciò che ho. Se per caso non è di tuo gradimento, mi dispiace molto ma non posso fare altro". Se ne andò borbottando chissà quali parole e mi ritornarono alla mente i tanti ringraziamenti che i poveri del mio tempo elargivano alla sola offerta di un tocco di pane raffermo. Come cambiano i tempi!

Le querce

Ad un attento osservatore non sarà sfuggito che lungo qualche strada della frazione si incontrano gruppi sparuti o esemplari solitari di splendide querce secolari. Ne abbiamo una riprova percorrendo per esempio Via Isonzo e la laterale di questa, Via Muzza Nuova. Sono piante magnifiche che sono rimaste a testimonianza che il territorio di Riolo, e presumibilmente anche di quelli confinanti, dovevano, in tempo remoto, essere coperti anche da questo tipo di alberatura. L'uomo ha poi pensato bene di sfoltire i quercenti, sia per la coltivazione dei campi che per creare le vie di comunicazione fra un territorio e l'altro. Trattasi di piante che hanno indubbiamente qualche centinaio di anni. Ve ne erano anche un buon numero in Via Larga, proprio dopo la fine del nostro fondo sulla proprietà a noi confinante in direzione di San Giovanni in Persiceto. Ora non ne è rimasta nemmeno una.

Ancora bambino mi recavo sotto queste piante maestose nel periodo di caduta delle ghiande (*al giàndal*) e ne raccoglievo un certo numero di esemplari che portavo anche alla scuola elementare. Qualche volta la maestra traeva spunto da questo; ci faceva una lezione, per esempio sul fatto che i maiali erano ghiottissimi di questo alimento e alla fine poi si doveva comporre un tema o si faceva un riassunto o eravamo soggetti ad un dettato. Quest'ultimo tipo di esercizio, oltre a dimostrare la padronanza della lingua italiana acquisita, serviva per verificare la cosiddetta "bella calligrafia", a cui veniva assegnato un voto che poi andava a far media con quello di italiano.

Non mi risulta che ciò sia ancora materia didattica e se ne vedono purtroppo i risultati, in special modo nel momento che il medico di famiglia redige una ricetta che poi richiede tutta la perizia del farmacista per scoprire ciò che è scritto nella prescrizione. Una volta è capitato di vedermi consegnare dal farmacista una medicina che non aveva niente in comune con la solita in uso e, a mia rimostranza, il farmacista abbia preso atto, con molte scuse, dell'inesattezza della lettura di quanto riportato su quella ricetta. In parte tale inconveniente sparisce, via via che i medici fanno sempre più uso del computer nel redigere la ricetta. Obbligherei per legge, nel frattempo, i medici che ancora usano la penna, a scrivere la ricetta in stampatello e non in corsivo, ciò non costerebbe nulla alla comunità e si eviterebbero errori come quello sopra riportato.

Ma ritorniamo alle nostre querce. Alcuni anni addietro, nel recarmi a Riolo, come tutti i sabati, dove appunto abita ancora mio zio Altero, mi accorsi che all'altezza della centrale elettrica, sul lato sinistro, in via Isonzo, dove si trova la fila di querce sopra menzionata, erano stati sistemati alcuni picchetti segnaletici che davano l'impressione che servissero per tracciare una nuova viabilità. Mi informai in giro e mi riferirono che proprio in quel luogo sarebbe passata la nuova linea del treno ad alta velocità, meglio conosciuta come TAV.

Il tracciato della ferrovia non comportava problematiche alle querce, ma la costruzione del ponte che la supera in Via Isonzo, con il conseguente passaggio laterale (a destra da chi proviene da Riolo) sotto al ponte stesso per raggiungere una postazione fissa della linea, comportava inesorabilmente l'abbattimento delle ultime due querce secolari di quella fila. Mi attivai per vedere se in qualche maniera si potessero salvare

e avvisai una Associazione di protezione della natura e il competente Ufficio del Comune di Castelfranco Emilia.

Le risposte furono tali da scoraggiare anche un elefante. Nessuno si sentiva di competere con le ragioni di TAV, anche se, dati alla mano, bastava fare l'ingresso a tale postazione fissa TAV dall'altro lato, cioè provenendo dalla Mela e con direzione Riolo. Per chi non lo sapesse è chiamata "la Mela" la zona dell'incrocio fra Via Isonzo e la via che proviene da Panzano, direzione Nonantola. Visto che non vi era nulla da fare per salvarle, mi attivai presso l'Orto Botanico dell'Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia (di cui conoscevo più di un Docente, avendo lavorato per più di trentacinque anni presso la struttura del Dipartimento di Fisica della stessa Università), per studiare le due piante nel momento del loro abbattimento. Avremmo avuto di prima mano alcune informazioni relative all'età esatta e allo stato di salute delle stesse. Ciò poteva servire a beneficio delle piante superstiti. Mi offrii di accompagnare le persone che sarebbero state incaricate dello studio sul luogo a mie spese. Niente da fare. La cosa non era di interesse in quel momento e con mio grande rammarico un sabato ho visto le due gigantesche querce abbattute.

Durante l'ultima guerra era successo che gli abitanti della frazione, ridotti oltre che alla fame anche al freddo, non avendo i soldi per acquistare legna da bruciare per riscaldare gli ambienti o per cuocere il cibo, di notte si recassero nelle campagne e, armati di lunghe seghe a mano (*al sgàun*) che si azionava in coppia, abbattessero piante per provvedere alla bisogna.

Mio nonno mi raccontava che anche nel nostro podere successe qualche volta questo fatto. Si sentiva prima il classico rumore della sega che tagliava la pianta, poi il tonfo di questa che cadeva ed infine il rumore *dal falzàun* (un falchetto a mano molto robusto) che tagliava i rami e riduceva in modo trasportabile la pianta oggetto di "requisizione". Mio nonno mi diceva che, anche conoscendo gli autori del misfatto, non era mai intervenuto in quanto diceva: ciò che è nei campi è di Dio e dei Santi e di chi ha delle buone gambe! In dialetto sarebbe: *qual ca ghè in di camp, l'è ed Dio, di Sant e di chi ha dal bòni gamb!* E tale motto valeva anche per i prodotti della terra e dell'orto. Bene, queste querce che avevano superato anche questo periodo a dir poco tragico, non sono sopravvissute alla TAV (quando si dice la potenza della rivoluzione industriale). Altre querce isolate si trovano ovunque sul territorio della frazione e questo ancora una volta dimostra che questo territorio doveva, in passato, essere coperto in gran parte da questo tipo di alberatura.

Avrei un suggerimento per le Autorità competenti: invece che rincorrere l'abusivismo dei... gazebo (mi risulta che è in atto tale attività che crea contenziosi e irritazioni notevoli nella popolazione locale), bisognerebbe censire queste querce secolari e tutelarle con la massima decisione, al fine di preservare un patrimonio senza il quale perderemmo un'altra parte del nostro passato. Siamo nel luglio 2009 e passando per il solito luogo sede delle querce di cui sopra, mi accorgo che l'ultima della fila, quella per intenderci che è diventata ultima dopo l'abbattimento delle due sorelle da parte di TAV, è stata colpita da una malattia che la porterà quasi sicuramente a morte certa con conseguente probabile abbattimento. Ora di quale malattia soffra non mi è dato sapere, ma temo che a nessuno verrà purtroppo in mente di tentare il suo salvataggio

e così un altro pezzo della nostra storia se ne andrà per sempre per incuria dell'uomo che è miope di fronte alla natura che è però parte della sua vita. Ei fu.

Sono ripassato l'1 agosto 2009 e non ho più trovato la quercia e solo alcuni segni di rami tranciati lasciava intendere che in quel luogo esisteva una pianta secolare a cui l'incuria dell'uomo ha negato la possibilità di proseguire la sua vita con le consorelle a lei allineate. Un dubbio rimane nella mia mente: come mai questa quercia è morta in così brevissimo tempo? Spero che la mano dell'uomo non sia ancora una volta intervenuta per accelerare la sua fine! Ora sono rimaste in otto: le otto sorelle e si spera che almeno queste resistano alla furia cieca dell'uomo.

Gli olmi e i gelsi

Per chi ha incominciato la propria vita solo da alcuni decenni può anche non sapere che l'olmo era l'assoluto padrone delle campagne negli anni relativi alla nostra narrazione. Sistematicamente presente in ogni luogo, perché la sua presenza, assolutamente voluta dai contadini, serviva a più di un uso nella conduzione della vita agricola. L'olmo, in lunghi filari era pronto a reggere la vite, che si avvinghiava al suo tronco per sostenersi e poi da questi partiva per formare le spalliere (o *il barsò* in dialetto) da ambo le parti dell'albero, sorrette queste da pali e da fili che avviluppavano sia la vite che l'albero stesso. I fili di ferro di sostegno correva paralleli sui due lati del filare degli alberi ed erano sostenuti a distanze più o meno variabili, da una serie di pali verticali che sorreggevano il peso di tutto il sistema. Si aveva così un impianto della vite che dava origine ad un'uva di ottima qualità, in quanto il sole riusciva ad irraggiare tutta la superficie del sistema. I grappoli scendevano al disotto del fogliame e diventavano di un giallo paglierino al momento della maturazione.

Ma l'olmo non finiva qui la sua opera. Il fogliame era un ottimo mangime per le mucche e nel periodo estivo era prelevato appunto come integratore del cibo degli animali della stalla. Lunghe scale di legno a pioli erano adibite a questo scopo. Le donne si inerpicavano su quelle lunghissime scale e sfogliavano i rami (i ram e al broc) degli olmi fino a renderli praticamente spogli di ogni minima propaggine verde. Le foglie così prelevate finivano in un sacco (*la sacàta*) appositamente attrezzato che era sostanzialmente uno dei sacchi di iuta che si potevano utilizzare al momento della trebbiatura del grano e attorno alla parte aperta del sacco veniva cucito un rametto di salice a formare un cerchio che impediva alla bocca del sacco di chiudersi. Un uncino di legno collegato a due punti di questo cerchio, sul diametro, con due corde, permetteva al sacco di rimanere in apertura e agganciato alla scala, in modo che la sfogliatrice potesse introdurre le foglie entro il contenitore. Ogni volta che la sacchina era piena o che bisognasse cambiare posizione alla scala, il suo contenuto era svuotato entro un grande contenitore formato da tanti listelli di salice che in dialetto era chiamato al *paniràun*. Al termine della giornata passava zio Altero con il carro e il cavallo e caricava

il tutto per portarlo alla stalla.

A parte la grande fatica nel posizionare le lunghe scale nei vari punti di approccio dell'olmo, bisognava anche stare attenti a non cadere da simili trampolini, non certo di facile utilizzo. Se poi consideriamo che l'altezza delle cime di questi alberi a volte raggiungeva anche i sei-otto metri, si può capire come le nostre donne fossero in pericolo costante nello svolgere tale tipo di lavoro. Alla fine delle operazioni si poteva vedere il filare degli olmi ridotto esattamente come la natura provvedeva nel periodo invernale. Sembrava appunto di essere in quel periodo, visto che i rami erano tutti spogli. Dopo una quindicina di giorni si poteva riscontrare che i rami germogliavano di nuovo come in primavera e le foglie ritornavano sui rami come prima dello sfogliamento. Questo non era molto utile per gli olmi, perché qualche volta il "giro" si ripeteva e così quelli che avevano subito per primi lo sfogliamento, venivano sfogliati per la seconda volta, tempo permettendo. Il termine di questa operazione, infatti, avveniva con l'incalzare dell'autunno. Noi bimbi seguivamo l'evoluzione di mamma e zia Marcellina, deputate a questo tipo di lavoro e qualche volta partecipava anche il nostro uomo fisso, Ernesto Malferrari, nei periodi durante i quali non necessitava la sua opera in altri lavori destinati, per la grande fatica necessaria, ai soli uomini. Nell'espletare tale lavoro, trovavano molti nidi di passeri e altri specie collegabili con la famiglia dei passeracei, a volte già vuoti perché i nascituri avevano preso il volo e a volte con le uova e mamma passera che volava via solo quando l'intruso si avvicinava troppo al nido. Continuava però a seguire le mosse degli operatori dall'albero vicino ed era sempre uno svolazzare continuo, che stava ad indicare il grande tormento che essa provava per quell'intrusione involontaria creata da quelle strane figure arrampicate sulle lunghe scale. Gli indumenti indossati dagli operatori erano tali da ricoprire interamente il corpo, comprese le braccia e parte del volto, in quanto la polvere che si era depositata sulle foglie creava strani sintomi di prurito che alla lunga diventavano insopportabili. Anche dei guanti vecchi venivano a volte utilizzati, perché a forza di sfogliare rami, nelle mani si potevano riscontrare profonde piaghe molto dolorose.

Spesso si trovavano sui rami pelli di serpenti, che avevano cambiato la loro parte esterna proprio strisciando fra quelle propaggini. A quel tempo la pelle di serpente era considerata un portafortuna e gli addetti allo sfogliamento prelevavano parte di queste squame e ogni componente della famiglia poneva un pezzetto di questo portafortuna nel portafoglio. Alla fine della giornata mamma e zia erano veramente esauste e speravano in un temporale che avrebbe interrotto anche se per breve durata, quel faticoso lavoro. Poi finalmente le cose cambiarono in meglio e il Consorzio Agrario Provinciale mise in commercio alimenti destinati ai bovini che erano un miscuglio di varie sementi o farine. L'aumentato potere d'acquisto intervenuto nel frattempo rese possibile l'acquisto di questi integratori e perciò non venne praticamente più utilizzato il mangime derivante dallo sfogliamento degli olmi con grande letizia da parte di mamma e zia e penso anche degli olmi stessi. Ad un tratto due avvenimenti concorsero, anche se non contemporaneamente, a rendere la vita degli olmi oltremodo precaria. Il primo derivò dalla povertà che colpiva le maestranze dediti all'agricoltura che erano comunque la quasi totalità della forza lavoro esistente sul territorio. L'industria si sarebbe espansa solo dopo qualche anno ancora. I contadini, seppur poveri, riuscivano in

qualche modo a vivere una vita decorosa. Non era purtroppo così per il braccianti agricoli, lavoratori a giornata, che fornivano la loro forza lavoro a richiesta. Se lavoravano producevano un reddito per le loro famiglie, altrimenti il sussidio di disoccupazione che lo Stato elargiva era talmente misero che, costretti a dosare le spese da affrontare, vivevano praticamente una vita di pura sopravvivenza. Pertanto il loro responsabile di riferimento, il Capolega (*al Caplèga*) era sempre alla ricerca di lavoro da eseguire e distribuiva quel poco che trovava fra i suoi iscritti. In quel tempo la nostra famiglia era in affitto sul podere e pertanto si era considerati dei privilegiati, in quanto l'altra forma di conduzione dei fondi agricoli era la cosiddetta mezzadria che considerarla uno sfruttamento era poco. Infatti, mentre la prima forma di conduzione dei fondi agricoli lasciava liberi i conduttori di gestire il fondo a loro piacimento e al padrone veniva corrisposto un affitto prestabilito e tutto quanto era il guadagno del raccolto rimaneva all'affittuario, il secondo tipo di rapporto fra conduttore e padrone era veramente sbilanciato a favore del secondo. Il padrone terriero non solo interveniva sulla conduzione impartendo ordini sui prodotti e sui modi di coltivarli, ma alla fine il guadagno era spartito anche in quattro parti, delle quali una sola era ad appannaggio al conduttore! Altro che mezzadria, che dovrebbe significare divisione al 50% fra le due parti! Spesso nascevano pertanto infinite diatribe fra i due che finiva inevitabilmente con l'estromissione della famiglia del lavoratore dal fondo che doveva cercarsi così un altro capastro del tutto simile a quello che aveva lasciato in precedenza.

Ma ritorniamo alla nostra situazione di affittuari. Come dicevamo il nostro podere era tutto quanto ricoperto da maestosi filari di olmi e fra un filare (*al cavalàt*) e l'altro vi era un appezzamento di terreno (*la fàta*) da coltivare di circa cento metri di lunghezza e trenta di larghezza. Pertanto nel podere di 64 tornature vi erano moltissimi filari e di conseguenza moltissimi olmi. Circa una volta l'anno il padrone del nostro fondo, Giovanni Anceschi, veniva a trovarci e di conseguenza era bersaglio del Capolega che gli chiedeva un po' di giornate lavorative per i suoi braccianti. Come poteva sapere della venuta da Milano dell'Anceschi era e rimane per me un mistero. Comunque con la puntualità di un orologio in quei frangenti compariva nel nostro cortile e chiedeva di avere un colloquio con il padrone. Questi lo ascoltava e da un certo punto in poi scelse la strada di far lavorare un certo numero di braccianti per abbattere un certo numero di quegli olmi che avevano fatto la storia dell'agricoltura della nostra zona.

Si cominciò dalla parte più a sud del podere e io vedeva ogni volta che l'intervento si ripeteva nel tempo che pian piano il podere cambiava di aspetto; dove prima vi era un'alberatura infinitamente rigogliosa poi vi era solo il terreno più o meno lavorato. Lo sguardo poteva spaziare da un punto all'altro senza trovare ostacoli e questo mi riempiva di profonda tristezza. Pensavo agli uccelli, che non avrebbero più trovato l'albero sul quale avevano magari nidificato per molte volte e pensavo al fatto che in quella zona non si poteva più sostare all'ombra dei maestosi olmi e quando cominciava a piovere non ci poteva più riparare sotto le fronde di quei, per me bambino, colossi verticali. Comunque il disboscamento proseguì per alcuni anni fino alla completa eliminazione dei filari alberati.

Da un lato vi era anche un risultato positivo: il terreno su cui erano prima a dimora gli alberi (*al cavalàt*) fu incorporato dal terreno limitrofo, eliminando quindi buona parte

dei piccoli fossati esistenti ai due lati. La lavorazione oramai meccanica del terreno poteva essere eseguita più rapidamente e si guadagnava anche un po' di terreno coltivabile. Questa bramosia di eliminare il più possibile i fossati laterali portò nel tempo il problema relativo allo scolo delle acque piovane che trovarono sempre più ostacoli al deflusso. In parte si ritornò sui passi precedenti creando degli scoli capaci di non far ristagnare le acque.

La lavorazione mediante le macchine agricole fu molto più intensa negli anni successivi e l'eliminazione degli olmi consacrò definitivamente l'impiego intensivo delle macchine agricole. Da questo disboscamento selvaggio ne derivò che se prima lo sguardo era immediatamente occultato dall'alberatura, ora ponendosi in mezzo al campo e girando lo sguardo per 360 gradi si potevano vedere i quattro campanili della zona e cioè quelli di Riolo, Rastellino, Manzolino e Castelfranco Emilia, perché nel frattempo la stessa brillante idea di togliere le piante dai poderi era entrata anche nella testa degli altri proprietari e conduttori terrieri. La coltivazione sempre più intensiva dei fondi portò a questa scelta scellerata e chi non aderì a quello scempio, dovette fare i conti, qualche anno dopo con una malattia che colpì gli olmi in tutta la regione. Ecco la seconda causa della sparizione degli olmi dal territorio.

In pochi anni si ammalarono tutti e furono di conseguenza abbattuti. Così, dove non arrivò la mano selvaggia dell'uomo, arrivò madre natura a rendere lo spettacolo della nostra terra pari a quella, che in tempi più remoti era successo alle lande piemontesi, e al territorio lombardo-veneto. Il vento, prima rallentato nella sua forza, non trovando più alcun ostacolo, se non in qualche appezzamento di vigna, era libero di scorrazzare per la pianura, tanto che sempre più spesso la sua violenza si trasformò in vere e proprie trombe d'aria, mai viste fino alla fine degli anni ottanta. Il suolo si inaridisce sempre di più, soleggiato per interminabili periodi dell'anno e la siccità quindi colpisce maggiormente, e nel caso dei temporali ora si assiste a veri e propri nubifragi. Piove di meno come quantità totale, ma le precipitazioni quando avvengono sono infinitamente più violente, causando danni alle colture anche irreparabili. Il clima è cambiato come tutti possono constatare e parte di questo malessere atmosferico è da imputarsi alla deforestazione del territorio. Le brine e le galaverne di una volta sono oramai un ricordo e quando si riescono ad ammirare, sembra di assistere ad un evento straordinario.

Quando io ero un bambino simili situazioni erano normalissime e si potevano ammirare questi avvenimenti di madre natura per un numero di volte l'anno molto alto. Le nebbie persistevano sul territorio per settimane consecutive senza alcuna tregua, ma all'arrivo della primavera si aveva una vera stagione che ora si confonde fra la fine dell'inverno e l'inizio molto anticipato della calura estiva.

Anche con lo stravolgimento della campagna si è dato un contributo, poi consolidato dall'espansione selvaggia dell'industria e del traffico automobilistico, al deterioramento dell'ambiente, nel quale comunque l'uomo, causa di tutto, deve purtroppo convivere. Oltre agli olmi, mi pare doveroso ricordare che sul territorio trovavano dimora anche dei gelsi che davano dei frutti, le more, gustosissime. Ve ne erano tanti nel podere proprio di fronte al nostro, condotto dalla famiglia Zanasi. Nei filari prendevano il posto degli olmi, ed erano alberi anche di 10 metri di altezza con fronde di notevole

diametro. In estate maturavano i loro frutti, le more, che erano gustosissime e io andavo spesso a mangiarne sotto la loro ombra che era talmente compatta che il sole non riusciva a penetrare una simile barriera verde.

Purtroppo anche queste magnifiche piante che si diceva fossero centenarie, finirono la loro vita nello stesso modo degli olmi, cioè abbattuti dalla mano dell'uomo. Non furono colpiti da alcuna malattia, ma dovettero cedere il passo, sia alla necessità dell'uomo di produrre lavoro retribuito, che alla necessità di lavorare il terreno con le macchine agricole che pretendevano spazio libero sul quale esercitare, in modo più celere, il loro esercizio produttivo.

La fauna della campagna

Se ripenso agli anni della mia fanciullezza vissuti in campagna, non posso che fare un paragone con quelli che vivo ora e noto delle differenze sostanziali sulle quali bisognerebbe riflettere per capire i cambiamenti che sono intervenuti in poco più di mezzo secolo. Una riprova è quella relativa ai vari animali che vivevano in quel tempo e vedere, se per caso, alcuni, per non dire molti di loro, non trovano più cittadinanza nei nostri luoghi.

Ad attenti osservatori con i capelli bianchi, come il sottoscritto, non sarà di certo sfuggito il fatto che oramai le rondini (*al rundanèini*) non ci sono quasi più. Abbiamo tentato di dare una spiegazione a tale evoluzione in altra parte, ma comunque resta il fatto che in città non ce ne sono proprio più e in campagna sono diventate molto rare. Le stalle sono state chiuse e non trovando più la possibilità di nidificare, unito al fatto che molti insetti, loro cibo naturale, sono letteralmente spariti a seguito di trattamenti velenosi utilizzati in quantità inverosimili, più altre concuse complicate quali ad esempio il cambiamento climatico, hanno portato a una quasi sparizione di questo uccello tanto amato da noi bambini e celebrato in una miriade di temi, dettati e disegni vari, specialmente nel periodo pasquale, dagli scolari del mio tempo.

Stessa situazione per le rondini dalla coda bianca (*al rundanèini dal cul biànc*) che nidificavano non nelle stalle, ma sotto le sporgenze delle case, con quei caratteristici nidi incollati alle assi del tetto e alla parete verticale della casa stessa. Stessa cosa per il rondone (*al rundòc*); questo particolare volatile, capace di voli molto ardit e rumorosi che di norma nidificava nelle parti alte dei caseggiati o dei campanili, è ora praticamente introvabile, salvo qualche esemplare ancora in volo specialmente nella seconda parte del pomeriggio. Era questo un volatile che veniva attentamente osservato, perché il suo comportamento, al pari di quella delle rondini, era foriero del tempo che di lì a poco sarebbe sopraggiunto. Sembrava infatti che tali tipi di volatili compissero voli radenti se stava per piovere e voli alti se il tempo si rimetteva al bello. Erano insomma, come si può ben capire, una specie di barometro animale. I passeri erano i padroni incontrastati delle campagne e delle aie, sempre pronti a becchettare qualsivoglia inset-

to, frutto o seme che capitasse sotto la loro giurisdizione. Erano il terrore dei contadini all'atto delle semine e in special modo quella della canapa e nidificavano in qualsiasi punto fosse possibile costruire un nido che contenesse le loro piccole uova. In inverno poi la loro sede naturale era in vicinanza della casa e della stalla, dove potevano cibarsi di qualche resto di pastone dato ai suini o di becchime delle galline. Gareggiavano con queste con un'abilità sorprendente e si intrufolavano fra le loro zampe cercando in ogni modo di prendere anche loro la parte di cibo necessaria al proprio sostentamento. A volte le galline proprio non ne potevano più di questi ladri in miniatura e qualche beccata partiva nella loro direzione.

Quando poi cadeva la neve era per questi animaletti una vera tragedia: si ponevano su un filo e aspettavano che nonna Maria portasse il becchime alle galline e allora la guerra per la sopravvivenza iniziava. Era questo il momento aspettato da noi, oramai ragazzi, per porre in essere le trappole (*i traplèin*) per la loro cattura che purtroppo, nel caso che vi fosse un impatto, erano risolutive. Non era consentito per legge il loro uso, ma come spesso accade anche tuttora, a volte si derogava e si stava pertanto attenti che un signore, che in dialetto chiamavano Sgiavèina, credo funzionario del dazio, non si fermasse in strada o venisse nel cortile a controllare lo stato di fatto di questo, chiamiamolo, esercizio venatorio proibito. Erano queste trappole degli aggeggi di ferro che si aprivano come un libro e rimanevano aperti da un sistema che ne bloccava la chiusura. Su questo punto di blocco era posto un pezzettino di pane o un grano di frumentone. Nel momento che il passero si posava di lato al sistema e becchettava sull'esca, questa rilasciava i due semicerchi aperti che sotto l'effetto di una molla si richiudevano a scatto imprigionando senza alcun scampo la povera bestiola. Si legava la trappola ad un punto fisso con un pezzo di corda, per evitare che qualche intruso, gatto o altro predatore di grosse dimensioni, la potesse portare via. Ogni tanto si andava a vedere se qualche malcapitato era rimasto in trappola e in caso affermativo si toglieva la preda e si ripristinava il sistema. Queste trappole erano in vendita nei negozi di ferramenta di allora, che più che ferramenta sembravano quei locali che si possono ancora ammirare nei film western dove, entrando, potevi trovare di tutto. Altro sistema per catturare i poveri uccellini era quello dell'uso della gabbia di rete metallica (*al còrec*). Questo oggetto era adibito a contenere la chioccia e i pulcini che appena nati non potevano scorrazzare ancora liberamente per l'aia. Questo oggetto non era altro che un contenitore formato da uno scheletro di bastoncini di legno (*ed strupèl*) o di filo grosso di ferro, tutto rivestito di rete metallica a maglia fitta con un solo oblò apribile sulla parte alta e vuoto alla base, che veniva appoggiato a terra. Dopo l'uso canonico, si poteva utilizzare in inverno quale trappola per i passeri. Il sistema funzionava così: il contenitore era tenuto parzialmente sollevato in un punto della base da un sostegno che poteva consistere in un pezzetto di legno o una pietra appositamente scelta. Veniva posto del mangime al centro del contenitore e l'oggetto che teneva sollevato il contenitore veniva munito di un lungo spago che finiva in un punto dove una persona poteva utilizzarlo senza essere visto dagli uccelli. Si aspettava che qualche passero e a volte anche merli, prostrati dalla fame per il terreno colmo di neve, si andassero a collocare al centro del sistema e poi si tirava la corda. Il sostegno non sorreggeva più il sistema che abbassandosi fino a toccare il suolo, precludeva qualsiasi possibilità di

fuga ai poveri malcapitati. La stessa cosa si poteva utilizzare all'interno dei porcili. I maiali erano alimentati a pastone e lasciavano sempre alcune tracce di questo alla fine dei loro pasti. Si lasciava un piccolo finestrino che dava luce e aria al locale semiaperto e poi con il sistema del filo si chiudeva nel momento che alcuni passeri fossero entrati nel locale. Qui la cattura dei volatili era un po' più laboriosa, perché la presenza dei suini creava qualche inconveniente in più. In tempi più recenti, con la comparsa dei fucili e dei cacciatori, mi risulta che in qualche caso uno sparo su una scia di becchime, appositamente predisposto, potesse fornire la contemporanea cattura di molti esemplari in un sol momento.

Altri tempi che ora per fortuna sono irripetibili anche per il fatto che i passeri sono praticamente scomparsi. Mi ricordo che nel periodo invernale, la sera, i passeri trovavano alloggio in piccoli buchi che si erano creati nei fienili e negli anfratti esistenti nelle sponde formate dalle balle di paglia dei fienili stessi. All'imbrunire questi piccoli volatili entravano nei loro buchetti e allora ci si muniva di una rete da pesca fissata su di un telaio con un manico abbastanza lungo e si andava ad intercettare una serie di questi piccoli fori. Al trambusto creato dall'impatto della rete da pesca con il fieno o la paglia, i passeri cercavano la fuga all'esterno, ma venivano praticamente "pescati" come fossero dei pesci e finivano nelle mani del fraudolento pseudo cacciatore. Vi erano però in quel tempo talmente tanti esemplari di questa specie che era come cercare di svuotare il mare con un cucchiaio. Ora invece vedere un branco di passeri è come vedere le stelle cadenti nella prima decade di agosto. Con le finestre delle camere semiperte per la calura, di notte, si potevano tranquillamente udire i cori delle rane che, incessanti, inviavano al mondo intero il loro caratteristico segnale canoro. Ora invece di notte con le finestre aperte l'unico suono che si può udire è quello fastidiosissimo delle auto e delle moto che, incessanti, mandano il loro grido di morte per l'inquinamento che producono.

Di giorno, nei mesi estivi, si sentiva cantare l'upupa che ora è solo un ricordo. Il picchio batteva incessante il suo becco sulla parete esterna degli alberi che a sentirlo sembrava un martello o un trapano, tanto era ritmico il suo gesto e noi lo si chiamava per questo in dialetto *al falegnàm* (il falegname). Nelle notti di luna cantava la civetta che a molti dava il presagio di calamità, ma credo che fosse una superstizione tramandata nel tempo. Le allodole, alcune anche stanziali, passavano il tempo in alto volo e a volte sembravano quasi ferme, a gridare al mondo il loro stato d'animo.

Per ultimo vorrei attirare la vostra attenzione sul fatto che oramai non si riesce più a vedere un pipistrello roteare sul far della sera a caccia di insetti volanti e in special modo di zanzare (*al zinzèl*). Ci sono persone che di questi animaletti con le sembianze del topo hanno una profonda avversione, mentre io ero incantato dalle loro evoluzioni che, sapendo ciechi, mi lasciavano veramente di stucco. Li vedevo roteare e cambiare istantaneamente di direzione con una leggerezza da far invidia alla più brava delle ballerine di danza classica. Ve ne erano per ogni dove, bastava girare lo sguardo e all'imbrunire li potevi vedere volare vicino alle case tanto che qualche volta infilavano una finestra aperta e poi non sapevano più uscire. E allora vi era il problema che le donne avevano paura e scappavano via e papà o zio Altero dovevano armarsi di una scopa di saggina e rincorrere il malcapitato intruso fino a farlo uscire da solo da dove

era entrato, oppure costringerlo in un angolo e poi, preso con delicatezza magari con l'utilizzo di una pezzuola di cotone, lo si prendeva e lo si riportava all'esterno da dove, una volta liberato, riprendeva il suo volare incessante. Si diceva che mangiava le zanzare, a quel tempo rigorosamente nostrane, che ci tediavano solo al calar della sera. Ora invece godiamo della presenza della zanzara tigre che ci delizia con le sue punture in ogni momento della giornata, costringendoci quasi a rimpiangere le nostre vecchie e care zanzare di un tempo.

Vi erano molti merli anche stanziali e in primavera si potevano osservare le coppie che alimentavano i piccoli appena nati con un susseguirsi di voli, dal nido alla terra ferma, i quali catturavano vermi e insetti in numero quasi industriale. Branchi di storni riempivano il cielo (e per la verità in qualche caso ancora oggi) e le loro evoluzioni erano fantastiche in special modo se nel loro raggio d'azione veniva a trovarsi un rapace. Ecco che tutti insieme roteavano attorno al malcapitato in quanto, come dice il proverbio, l'unione fa la forza. Mentre un unico esemplare poteva essere facile preda del rapace, il gruppo si auto proteggeva e inseguiva con veloci evoluzioni il nemico fino a farlo allontanare da quello spazio aereo. La stessa ardita manovra era compiuta dai numerosi branchi di storni che si spostavano di vigna in vigna a depredare l'uva quasi matura cercando di sfuggire alle ire dei contadini. Gli storni, una volta posati nel luogo prescelto, avevano sempre un certo numero di vedette appostate sugli alberi più alti. Mentre il branco depredava il raccolto. Le vedette stavano attente affinché nessun estraneo si avvicinasse troppo al branco e in caso contrario, lanciavano un segnale canoro ben distinguibile dal normale chiacchiericcio che questi uccellini usano di solito intrattenere normalmente e, in un baleno, tutti, all'unisono si alzavano in volo seguendo delle virate talmente perfette, tanto che io ne rimanevo allibito.

Un'altra evoluzione che mi ha sempre entusiasmato è quella di un branco di colombi. Se ci fate caso, forse ad un segnale non avvertibile da noi umani, lanciato dal capobrando, tutti i colombi, istantaneamente, virano nella stessa direzione, con una precisione millimetrica simile solo alle stupende figure intrecciate nel cielo durante le esibizioni delle Frecce Tricolori dell'Aeronautica Italiana.

In più di un'occasione, a quel tempo, ho avuto modo di ammirare il volo maestoso delle oche selvatiche durante la migrazione invernale e una serie di altri volatili migratori, alcuni dei quali cacciabili ed altri rigorosamente protetti dalle leggi in materia, che si potevano appunto vedere durante le migrazioni attraverso il nostro territorio. Altri tempi, ora gli animali che in numero sempre maggiore si possono ammirare nel nostro territorio sono le gazze e le ghiandaie che ai nostri tempi non erano presenti, ma la loro esistenza era riscontrabile solo a partire dalle prime alture delle nostre colline. Anche questo vorrà pur dire qualche cosa e solo studiando ciò che abbiamo provocato con l'industrializzazione selvaggia del territorio, potremo avere una risposta utile anche per i tempi futuri.

Gli insetti

Alla sera era tutto un luccichio di lucciole. Ve ne erano per ogni dove e lo sguardo era sempre pieno di questi piccoli fari al neon che si accendevano e si spegnevano con un gioco di luci fantastico. Cercavamo di catturarne qualche esemplare e poi le ponevamo sotto un bicchiere capovolto a seguire ancora quel loro fantastico accendersi e spegnersi. Alla fine le liberavamo contenti di aver partecipato ad un così fantastico spettacolo.

Nelle cellule viventi sono molto comuni le sostanze fluorescenti che emanano luce se esposte ad energia radiante di luce visibile o raggi ultravioletti. Ma è negli insetti che si riscontrano alcuni dei più brillanti e complessi organi produttori di luce e tra questi le forme più sorprendenti di luminescenza si trovano tra i Lampiridi, tra cui le lucciole. Il fenomeno della luminescenza delle lucciole è stato studiato da celebri naturalisti e scienziati come Darwin e Pasteur ma solo negli anni più recenti si è compreso l'aspetto chimico del fenomeno. La luce è prodotta durante una reazione chimica di ossidazione di una proteina (la luciferina), mediante l'azione di un enzima specifico, la luciferasi: il grande interesse si deve proprio al fatto che tramite una reazione, si riesca a produrre energia luminosa trasformando delle sostanze chimiche. Il segnale intermittente è usato nelle lucciole come richiamo sessuale ed è emesso dai maschi rivali che volano al buio, a circa 1/1,5 metri di altezza per attirare l'attenzione delle femmine che rispondono anche emettendo una luce molto debole. Poiché il buio è essenziale per l'intercettazione dei segnali luminosi, la luce artificiale diventa un limite per l'incontro dei due sessi e quindi per la riproduzione. Per questo motivo la luce artificiale è, insieme all'uso diffuso dei fitofarmaci, la principale causa della scomparsa della specie.

I grilli cantavano a squarciajola la loro incessante melodia e di notte ci aiutavano a prendere sonno. Di giorno, in estate, si potevano trovare in ogni luogo e la loro cattura era, per noi bambini, uno dei giochi preferiti. Li ponevamo in un contenitore di cartone e li studiavamo attratti da quelle loro corna pronunciate e quelle zampette con le quali riuscivano a compiere saltelli di lunghezza notevoli rispetto alle loro dimensioni. Poi li liberavamo e sparivano con un paio di salti nell'erba circostante.

Ricordo le farfalle numerose e di vari colori. Alcune erano veramente di dimensioni notevoli e si posavano di fiore in fiore con eleganza. I disegni che ognuna portava sulle grandi ali era una vera opera d'arte che la natura aveva saputo offrire a quelle seppur esili creature. A volte svolazzavano in branchi, più o meno numerose, ed era un vero spettacolo. Le osservavo posate su un fiore e ne seguivo i movimenti delle ali che muovevano con leggerezza quasi come in un balletto e poi ripartivano con un volo elegante e leggero fino al prossimo fiore. Dopo un temporale si muovevano al primo sole che riusciva a uscire dalle nubi e potevi stare certo che il loro volo significava la fine della pioggia. Odiavo coloro che le catturavano e poi ne collezionavano le varie specie, perché solo il loro volo libero dava una sensazione di libertà e pensavo che fossero state create proprio perché ne potessimo godere la loro bellezza.

Le libellule scorazzavano sulla superficie dei maceri e dei canali e mi attraeva il loro volo particolare e il fatto che avessero una doppia ala per ogni lato. A quei tempi gli

unici aerei che si osservavano comunemente nei nostri cieli erano dei monomotore ad elica dotati proprio di doppia ala e quindi quando osservavo una libellula mi veniva spontaneo pensare a quel tipo di velivolo e pensavo che forse i loro inventori si erano proprio ispirati a questo particolare tipo di insetto. Con questa strana doppia ala le libellule erano in grado di volare anche a velocità sostenuta per poi fermarsi di colpo e volare per qualche tratto anche all'indietro. Capirete quindi che per un bambino questo comportamento era un vero e proprio spettacolo e mi fermavo anche per parecchio tempo sul ciglio del nostro macero ad osservare queste evoluzioni degne del miglior giocoliere. I loro colori andavano dal celeste al rosso e questo miscuglio le rendeva ancora più attraenti. I mesi, durante i quali si potevano osservare facilmente, erano quelli a cavallo dell'estate e i luoghi preferiti erano quelli con acqua stagnante dove potevano trovare abbondante cibo in quanto le libellule, imparai poi, sono delle ottime cacciatrici di larve e di piccoli insetti acquatici e anche di piccolissimi pesci e girini. Se si vedevano in coppia era uno spettacolo aggiuntivo. Volavano all'unisono e sembrava di osservare un balletto. Poi ad un tratto uno delle due abbrancava letteralmente l'altra tenendola avvinghiata a sé per un po' di tempo. Imparai poi, studiando la natura, che quello era il rito dell'accoppiamento, dal quale sarebbero nati, in un momento successivo, un certo numero di piccoli esemplari di libellule che in prima fase erano totalmente diverse come forma e struttura fino ad evolversi nelle stupende libellule colorate che io ammiravo.

Per ultime citerei le mosche che stazionavano numerosissime sia nella stalla e di conseguenza anche in casa.

*Mosca è il nome comune con cui si indica un generico insetto dell'ordine dei Ditteri che nell'immaginario collettivo presenta alcune caratteristiche di ordine morfologico ed etologico. L'uso di questo nome fa riferimento, in contesti differenti, a diverse accezioni e non è possibile indicare una rigorosa definizione del nome comune su base esclusivamente tassonomica. Per antonomasia si associa il nome di mosca alla "mosca domestica" (*Musca domestica*), dittero cosmopolita e ubiquitario, comune in tutti gli ambienti frequentati dall'uomo, aperti o chiusi. La stretta relazione di commensalismo che lega la mosca domestica all'uomo ne rende familiare sia l'aspetto esteriore sia il comportamento. Per estensione si tende spesso ad associare il termine "mosca" a qualsiasi dittero che più o meno vagamente possa ricordare la mosca domestica nel comportamento e, soprattutto, nell'aspetto.*

Era una vera e propria battaglia per cercare di ridurre il loro numero, ma per quanti sforzi si facessero, invece di diminuire sembrava che aumentassero di numero. Fastidiosissime quando cercavano di posarsi su parti del corpo nel momento della pennichella o del sonno. Sembrava che si divertissero a disturbare gli umani e nella stalla erano un vero dramma per le mucche. Queste cercavano con il movimento della coda di scacciare quegli intrusi che si posavano sul loro corpo e con rapidi movimenti della testa e delle grandi orecchie scacciavano per qualche secondo quei tormenti.

Durante la mungitura questi insetti erano davvero pericolosi per l'incolumità dei mungitori e del secchio contenente il latte che stazionava sotto il ventre delle mucche. Queste, infastidite, scalciavano e usavano la coda come un randello e pertanto il mungitore doveva essere rapido a prevedere le mosse delle mucche. Nonna Maria com-

perava le strisce di carta moschicida che poi srotolava e appendeva ad una trave della cucina. Molti esemplari si attaccavano a questa carta e non riuscivano più a lasciarla per il fatto che una colla molto viscida le intrappolava. Altre, vedendo le compagne attaccate alla striscia accorrevano e anche loro rimanevano appiccicate a questa trappola. Non era un bel vedere questa striscia tutta ricoperta di mosche oramai morte e ogni tanto nonna toglieva questo supporto e ne metteva uno nuovo. Era come combattere contro i mulini a vento, tanto erano numerose le mosche.

Quando stava per arrivare un temporale le mosche erano ancora di più stizzose e invadenti, tanto che erano ritenute un buon barometro del tempo atmosferico. *A vèin a piover* (viene a piovere) diceva nonna e state pur certi che non si sbagliava. Di lì a poco il tempo cambiava veramente. Nella stalla ad un certo punto la situazione diventava insopportabile e allora si passava a vie di fatto irrorando l'ambiente con prodotti quali il famigerato insetticida DDT o sostanze simili dopo che detto prodotto fu ritirato dal mercato. In quei casi era una vera ecatombe di mosche, ma dopo qualche giorno arrivavano nuovi esemplari e la riproduzione ripartiva di nuovo.

Il diclorodifeniltricloroetano o DDT è un solido incolore altamente idrofobico, con un leggero odore di composto aromatico clorurato; è quasi insolubile nell'acqua, ma ha una buona solubilità nella maggior parte dei solventi organici, nel grasso e negli oli.

*Fu il primo insetticida moderno ed è senz'altro il più conosciuto; fu usato dal 1939, soprattutto per debellare la malaria. In Italia si ricorda in particolare il suo uso a questo scopo in Sardegna, dove la malattia era endemica, che ne consentì la sparizione. La sua scoperta come insetticida fu del chimico svizzero Paul Hermann Müller, alla ricerca di un prodotto efficace contro i pidocchi, ma la sua nascita risale al chimico austriaco Othmar Zeidler che lo sintetizzò nel 1873. Fu scelto come prodotto per combattere la zanzara anofele, responsabile della diffusione della malaria, perché si credeva che, sebbene molto tossico per gli insetti, fosse innocuo per l'uomo. Agli inizi fu usato con successo per combattere la diffusione della malaria e del tifo, sia su popolazione civile che militare. Il chimico svizzero Paul Hermann Müller fu premiato nel 1948 con il Premio Nobel in Fisiologia e Medicina "per la scoperta della grande efficacia del DDT come veleno da contatto contro molti artropodi". Nel 1950, la Food and Drug Administration dichiara che "con tutta probabilità i rischi potenziali del DDT erano stati sottovalutati". Nel 1972, il DDT fu proibito negli Stati Uniti, nel 1978 anche in Italia. Nell'Unione Europea, il DDT è etichettato con la frase di rischio R40: "Possibilità di effetti cancerogeni - Prove insufficienti". L'Agenzia Internazionale per il Cancro IARC lo ha inserito nella categoria 2B "limitati indizi di cancerogenicità". Nel 1962, un'attivista ambientalista americana, Rachel Carson, pubblicò il libro *Silent Spring*, che denunciava il DDT come causa del cancro e nocivo nella riproduzione degli uccelli dei quali assottigliava lo spessore del guscio delle uova. Il libro causò clamore nell'opinione pubblica; il risultato fu che nel 1972 il DDT fu vietato per l'uso agricolo negli USA e vide nascere il movimento ambientalista. Il dibattito è ancora acceso per quanto riguarda il suo uso nel combattere la malaria, in alcuni paesi dell'Africa e in India, dove la malaria è endemica, il rischio di tumore dovuto al DDT può passare in secondo piano davanti alla riduzione dell'elevato tasso di mortalità dovuto alla malaria. Nel corso del 2006, l'OMS ha dichiarato che il DDT, se usato correttamente, non comporterebbe rischi per*

la salute umana e che il pesticida dovrebbe comparire accanto alle zanzarie e ai medicinali come strumento di lotta alla malaria.

Molto pericolosi erano i fratelli più grandi delle mosche, i famigerati tafani che si posavano sulle mucche e creavano un dolore da puntura talmente forte che queste, una volta colpite, sembravano impazzire dal dolore. Non erano molto numerosi, ma quando qualche esemplare entrava in stalla era inseguito per la cattura o almeno per scacciarlo da quell'ambiente.

*Il tafano (*Tabanus bovinus*), conosciuto anche come estro o assillo, è un insetto dittero della famiglia dei Tabanidi. È simile ad una grossa mosca, più tozzo e grande (fino a 2,5 cm), di colore grigio. Le femmine sono ematofaghe, si nutrono cioè del sangue degli animali, mentre i maschi sono fitofagi (si nutrono di linfa e succhi vegetali di fiori). La sua puntura è dolorosa e causa gonfiore e prurito perché l'apparato è piuttosto grande e ferisce anche dei nervi. Può succhiare fino 0,2 ml di sangue e può anche pungere attraverso i vestiti. Una particolarità di questo insetto è che non emette alcun ronzio e vola esclusivamente durante le ore di luce. Il tafano vive soprattutto all'ombra: su pascoli, prati, boschi e stalle, dove può trovare gli animali del cui sangue si ciba, da maggio a agosto. È particolarmente attivo nei giorni afosi con elevato tasso di umidità.*

Come ben potete capire eravamo circondati da una serie di insetti, a volte anche di gradevole aspetto, mentre altri erano davvero di una molestia senza pari e portatori anche di malattie, dovute al fatto che a quei tempi l'igiene negli ambienti rurali non era ancora a livelli apprezzabili.

Gli alberi da frutto

D'eo subito dire che gli alberi da frutto esistenti nel nostro podere ai tempi della mia fanciullezza erano veramente pochi. I miei familiari curavano molto bene i raccolti della terra, ma per quanto riguardava gli alberi da frutto non erano molto inclini a dedicarvi tempo ritenuto prezioso invece nella coltura della vite da cui ricalavavano, oltre al vino per uso proprio, anche un sostanziale guadagno sia nella vendita dell'uva all'atto della vendemmia che dal vino curato molto bene nella piccola cantina familiare. Quindi come dicevo poche erano le attenzioni sul versante della coltivazione di alberi da frutto, comunque esistenti anche se in piccole quantità. Così si aveva la presenza di tre alberi di albicocco che producevano meravigliose albicocche (*al mugnègh*) nel periodo della loro maturazione.

Uno di questi alberi, il più maestoso, e sicuramente il più datato, era situato nell'orto proprio di fianco alla casa appena si entrava nel viottolo del cortile, sulla destra. Il secondo era posizionato sul retro della stalla dietro ai cumuli di letame e prospiciente il primo appezzamento del terreno coltivato del campo (*la prèma fàta*). L'ultimo era situato nel filare degli olmi che costeggiavano la carreggiata di fianco alla vigna. In prossimità dell'inizio della primavera il loro fiorire era veramente uno spettacolo unico: una moltitudine di piccoli fiori di un tenue colore rosa ricopriva per incanto quei rami che fino a quel tempo parevano secchi. Un pullulare di api (allora c'erano veramente) si poteva sentire nei loro paraggi che, mai stanche, succhiavano il nettare di quei primi fiori sbocciati e contemporaneamente li impollinavano, molti dei quali sarebbero poi diventati meravigliosi frutti. Alcuni alberi producevano prugne di varie qualità. Così si andava da quelle gialle, e qui vorrei ricordarne un tipo che in dialetto chiamavamo *al mulàuni* che erano veramente squisite, al pari di quelle di colore scuro. Gli alberi di prugne si potevano contare sulle dita di una sola mano, ma riuscivano a soddisfare il fabbisogno familiare. Arriviamo così ai due alberi di marusticani (*al marrusticàn*), i miei preferiti. Si trovavano anch'essi sul retro della stalla in fila con uno degli alberi di albicocco. Uno di questi era veramente maestoso e all'atto della fioritura, anch'essa molto precoce, era uno spettacolo nella sua chioma canuta che lo ricopriva in modo tale che sembrava, nell'insieme, un enorme cono di zucchero filato. È un frutto, almeno nella varietà di colore verde che io conoscevo, oramai quasi introvabile. Non avendo una ricaduta commerciale, tale albero ha terminato praticamente di esistere negli ultimi decenni del secolo scorso.

Ora si può trovare un suo simile, si fa per dire, con foglie e frutti di colore rosso in alcuni viali cittadini e in qualche condominio ma, credetemi, è tutto un'altra cosa. Ero ghiotto di quei frutti e cominciai gli assaggi ben lungi dalla loro maturazione. Ancora verdi possiedono un sapore molto acre e ci vuole giusto uno stomaco da adolescente per non incorrere in digestioni problematiche relative. Poi cominciarono a diventare prima di colore rosa e poi di un colore rosso vivo. Era il segnale della loro completa maturazione. Sta di fatto che in anni in cui qualche gelata tardiva riduceva di molto il quantitativo di marusticani sui rami, il sottoscritto rendeva quasi inutile attendere la loro maturazione. Ogni tanto partiva una sgridata dalla mamma e non solo, ma per me

i marusticani erano l'equivalente della mela per Eva. Un altro tipo di albero da frutto che vi era a quei tempi nel nostro podere era un filare di mele cotogne (*al màil dègni*) che erano utilizzate per la cottura a spicchi nel forno, quando papà produceva la frutta secca. Un altro loro uso molto apprezzato era quello della marmellata (*al savàur*) tipica per i dolci di Natale. Certi ripieni che includevano un misto di marmellate e frutta secca, quali ad esempio mandorle, sono ancora un bel ricordo nella mia mente. E poi le mele cotogne trovavano posto sul comò o su altri mobili dove creavano un profumo particolare che era molto apprezzato.

Tentare di mangiarle come una normale mela era praticamente impossibile vista la loro natura. All'atto della sua raccolta, ad autunno inoltrato, erano dure come un sasso e ci voleva molta forza anche solo per eseguire la loro spellatura. Anche questo frutto, visto la pochissima commercializzazione, è praticamente scomparso e vedere un albero di queste fantastiche mele è oramai un miraggio. Ne esiste un'intera siepe sulla Via Giardini, a destra lasciando Saliceta San Giuliano, in direzione di Baggiovara dove ora io abito da ventisette anni. Ogni qualvolta le vedo il ricordo torna ai tempi della mia fanciullezza e a nonna Maria che le raccoglieva con un grande paniere e le sistemava per bene in tutta la casa, dopo aver conservato quelle necessarie per la marmellata e la frutta secca che si sarebbe ottenuta nel nostro forno. Altri alberi fruttiferi, dei quali io conservi ancora memoria, erano dei favolosi nespoli che campeggiavano lungo il fosso di confine con il podere dei Cuzzani (poi Diegoli) sul lato nord. Erano di dimensioni piccole, e andavano raccolte subito prima dell'arrivo delle gelate tardo autunnali o in principio dell'inverno. Le nespole (*al nèspal*) erano riposte in grandi cesti rivestiti di paglia e poi si doveva aspettare un congruo tempo affinché maturassero. E allora tutti si andava ogni tanto a "palpare" quei frutti per controllare se qualche nespola fosse diventata tenera, il ché voleva dire che era giunta a maturazione. Il sapore è molto caratteristico e non a tutti piaceva. Correva voce che all'arrivo di nonna Maria, in seconde nozze dopo la morte della mamma del mio papà, questa incorse in un errore dovuto al fatto che non conosceva questo particolare frutto. Ogni tanto buttava le nespole diventate tenere perché pensava che a quel punto fossero marce. Solo quando nonno Vincenzo se ne accorse e spiegò quali erano invece le caratteristiche di una nespola matura, nonna Maria scoppì a ridere a crepapelle: nonno Vincenzo aveva evitato di far buttare a nonna Maria tutte le nespole rimaste nei cesti. Alcuni alberi di nespole che davano frutti molto più grandi di quelli prima citati erano dislocati nel primo filare di olmi dietro alla stalla. Queste nespole erano molto più grandi e ci volevano tre di quelle più piccole per raggiungere le loro dimensioni, ma alla fine il sapore era dello stesso tenore.

Un pesco selvatico era posizionato all'interno del terzo filare di olmi partendo dalla stalla. Era selvatico, cioè non era mai stato innestato con un trancio di pesco di qualità conosciuta, ma devo dire che produceva delle ottime pesche (*al pèsgh*) di sapore gradevolissimo. La visita a questo albero era sistematica e appena possibile, qualche frutto finiva nelle mie mani. Nel quarto filare di alberi (*i filèr di èlber*), sempre dietro alla stalla e in un paio di filari di uva della vigna e precisamente nell'appezzamento più grande dei due che la formavano, trovavano sistemazione alcune viti di uva da tavola che noi chiamavamo *al zibèbi*. I grappoli erano molto più lunghi di quelli canonici e i

chicchi, di forma allungata, raggiungevano grandi dimensioni. Questo tipo di uva (*l'ù*) maturava un po' prima di quella destinata alla cantina e pertanto appena possibile ci si recava in quei siti per un assaggio preliminare che poi diventava effettivo perché i grappoli trovavano posto sulla tavola. Vi era però un problema: oltre a noi umani anche gli storni sapevano della presenza di siffatta leccornia, pertanto, abili nello sfruttare la loro mente "satellitare", erano sempre presenti sul territorio e appena possibile piombavano su quei grappoli facendone scempio. Gli storni, infatti, erano, e lo sono ancora oggi, veramente dei guastatori formidabili. Bastavano pochi attimi per beccare un numero molto elevato di chicchi che poi, lasciando colare per gravità il sugo, non facevano altro che far marcire parte del grappolo assalito. Pertanto era una lotta fra gli umani e quei volatili voraci. Se ne andavano al sopraggiungere di qualcuno per poi ritornare nei momenti di calma assoluta come quello del periodo del pranzo.

Gli spaventapasseri funzionavano solo in un primo momento poi questi tenaci uccelli non solo non avevano più paura di quei simboli, ma addirittura vi si posavano sopra! Come non ricordare il maestoso albero di fico posizionato sul muro del porcile e precisamente sul lato sud. Dava una miriade di frutti gustosissimi e anche i merli ne erano ghiottissimi, tanto che non era difficile trovare quelli più maturi: bastava controllare se vi erano beccate di merlo e potevi stare sicuro che quello era un fico maturo. A volte l'inverno faceva gelare questa pianta che cresceva a cespuglio. Così era praticamente tagliato fino alla sua base e poi rigermogliava da quel punto in tanti singoli ramoscelli, uno dei quali ridiventava un albero maestoso come prima della gelata.

In ultimo vorrei ricordare un paio di alberi di mele (*al màil*), ma non delle qualità che ora vanno per la maggiore, bensì di un paio di genere autoctono che ora non esistono più. Erano piccole ma di un sapore ineguagliabile. Sarebbe molto opportuno ritrovare questi antichi ceppi di frutti e almeno piantarne alcuni esemplari per non perdere la specie. Come potete notare dall'elenco fino ad ora menzionato, mancavano nel nostro podere alberi cosiddetti di frutta rossa, quali marasche (*al maràsc*), ciliegie (*al srìzi*) e duroni (*i duròun*), che però dopo il matrimonio di zia Marcellina con Tommaso Galli, non fu più un problema. Nel loro podere avevano una miriade di questi frutti e al loro raccolto zia ne forniva in quantità abbondanti tali da soddisfare tutta la nostra famiglia. Abbiamo qui volutamente trascurato gli impianti viticoli presenti invece in abbondanza sul podere, in quanto abbiamo già trattato l'argomento relativo nel capitolo della vendemmia.

La conserva di pomodoro

Nonna Maria poneva a dimora un certo quantitativo di piantine di pomodoro che aveva creato essa stessa. La cosa funzionava così: ogni volta che trovava un bel pomodoro maturo che avesse sia l'aspetto che la qualità che lei riteneva ottimali, provvedeva a togliere e a conservare i semi che erano, per natura, contenuti nello stesso. La polpa poi era utilizzata o per il soffritto o per altri usi utili in cucina. I semi intanto trovavano posto su un pezzo di carta gialla della quale si è già avuto modo di descriverne l'uso e proveniente da qualche acquisto di generi alimentari avvenuto tempo prima. Metteva poi quell'involucro aperto al sole affinché i semi perdessero l'umidità che era sicuramente presente. Alla sera ritirava il suo cartoccio (*al scartòz*) e la mattina successiva lo riponeva al sole, di norma sul davanzale della finestra davanti a casa. Alla fine di questa esposizione, dopo qualche giorno, i semi erano oramai secchi e li riponeva in un barattolo che gelosamente custodiva in uno dei suoi mobili in cucina. Questa operazione di raccolta dei semi continuava fino al momento che nonna stabiliva che la quantità ottenuta bastava per la semina dell'anno successivo.

Arrivati a primavera inoltrata, quando le giornate erano già assolate e la temperatura raggiungeva livelli ritenuti giusti, nonna dava l'ordine di preparare un sito nel quale lei avrebbe poi provveduto a far nascere dai semi le piantine di pomodoro da trapiantare nel terreno. Babbo e zio allora prendevano dalla letamaia (*l'aldamèra*) qualche carretta di buon letame già fermentato da lungo tempo che veniva posto in vicinanza della stalla a formare un quadrato di lato pari a circa un metro e mezzo. Sopra questo strato di puro letame era posto uno strato di buona terra molto fine (*la rèina*) prelevata negli appezzamenti limitrofi al caseggiato. Quattro pali erano posti ai quattro lati di questo cumulo e poi un telo ricopriva il tutto a sembianze di una serra. Ora ben si capisce che il sole dall'esterno e il continuo fermentare del letame all'interno producevano una temperatura ottimale ai semi posti nello strato di terreno, opportunamente bagnato con la giusta acqua necessaria per farli germogliare in fretta e fare poi crescere le piantine in modo ottimale. Nonna controllava sistematicamente questo luogo e intanto gli uomini avevano predisposto alcuni solchi ben lavorati in uno degli appezzamenti di terreno proprio attorno alla casa.

Quando le piantine avevano raggiunto lo sviluppo ritenuto soddisfacente, nonna provvedeva al loro espianto dalla serra e poi li metteva a dimora in quei piccoli solchi formando delle file di piantine per la lunghezza del terreno. Ho ancora ben presente questo momento: nonna Maria utilizzava un bastoncino di legno appuntito (*al cavèc*) con il quale creava un foro nell'argilla del terreno e poi poneva in quel foro la parte radicata della piantina di pomodoro e quindi con le mani richiudeva il tutto facendo una pressione sul terreno affinché le radici fossero proprio a contatto del terreno stesso. Alla fine si prendeva una brocca e si annaffiava ogni piantina abbondantemente, affinché avesse modo di attecchire immediatamente, tramite le sue piccole radici, con il nuovo terreno. Se non pioveva bisognava ripetere l'operazione di annaffiatura a distanza di qualche giorno all'inizio e poi, man mano che le piantine crescevano a distanza di parecchi giorni. La natura provvedeva anche di suo e quando pioveva nonna

diceva che era tutta grazia di Dio per un buon raccolto in generale e per i pomodori in particolare. Se qualche piantina seccava, nonna provvedeva subito a sostituirla con un'altra che prelevava sempre da quella serra in cui aveva posto i semi, che quindi rimaneva operativa ancora per qualche tempo e poi era smantellata definitivamente. Quando le piantine di pomodoro, messe a dimora nel terreno, raggiungevano una certa altezza, venivano irrorate con un miscuglio di acqua e solfato di rame per evitare che parassiti del pomodoro ne potessero pregiudicare la futura raccolta. Vi erano due sistemi per questo scopo: nel primo si utilizzava una pompa a mano montata su una carriola che non era altro che un bidone nel quale la parte succhiante della pompa prelevava il liquido e mediante un ugello montato alla fine del tubo stesso si poteva regolare il flusso in uscita del liquido; l'altro sistema molto più spartano consisteva nel bagnare una specie di scopino di saggina, costruito artigianalmente, in un secchio contenente il liquido a base di solfato di rame e poi, con un gesto semplice, scuotere questo scopino sopra la pianta e per forza centrifuga lo scopino lasciava cadere le gocce di liquido sulla piantina. Come ben si vede a quei tempi ci si arrangiava in qualche maniera e gli atomizzatori attuali non erano ancora presenti. Intanto le piantine crescevano e ad un certo punto scattava l'operazione pali. Tanti piccoli bastoncini, preservati di anno in anno, erano posti nel terreno a fianco di ogni singola piantina di pomodoro e a questi legate con piccole cordicelle, affinché il peso dei frutti e il vento non ne facessero rompere il gambo. Più avanti nonna provvedeva alla "castrazione" che consisteva nel togliere alcuni gambi laterali della piantina, lasciando solo quelli che sarebbero diventati produttivi. Ad un certo punto cominciavano a comparire fiori su parecchie zone del gambo in prossimità della partenza dei rami. Questi poi si tramutavano in piccolissimi pomodori che poi con il passare dei giorni diventavano sempre più grossi e di colore verde intenso. Altra soluzione acquosa di solfato di rame a questo punto era versata sulle piante tanto che le foglie assumevano in varie zone il colore celeste della soluzione utilizzata. Per alcuni giorni dopo l'irrorazione era proibito togliere qualsiasi pomodoro dalle piantine così trattate. Dopo alcuni giorni di attesa, se la colorazione di alcuni di essi, i più prematuri, cominciava ad assumere un tenue colore prima giallo e poi rosa, si potevano già raccogliere per essere utilizzati in insalata, tagliati a fette o a spicchi a seconda dei gusti. Intanto eravamo già arrivati verso la fine di luglio e i pomodori erano di colorazione rossa e pertanto si potevano raccogliere per essere poi trasformati in conserva di pomodoro, utilissima per tutto il restante periodo dell'anno. Con molta cura si toglievano dalle piantine solo quelli che avevano raggiunto la maturità e si tralasciavano gli altri che poi si raccoglievano in un secondo tempo. Il primo raccolto, a detta di nonna, dava origine alla migliore conserva, mentre le raccolte successive erano comunque ancora di discreta qualità, ma più il tempo trascorreva la qualità diminuiva. Nonna diceva: *i an ormai ciapè la guàza* (hanno oramai preso la rugiada), che stava a significare che il grado di acidità della conserva si alzava di un po'. Raccolto il quantitativo ritenuto opportuno per ottenere la conserva, si prendevano i pomodori e si versavano nella vasca (*l'àibi*) sotto la fontana che versava acqua in continuazione, così da poterli lavare per bene e togliere ogni impurità solida o invisibile che si fosse depositata sul prodotto nel tempo che va dall'impollinazione alla maturazione. Questa fase era molto delicata e vi si dedicava molto tempo, ma

alla fine si poteva stare certi che si aveva un prodotto pulito alla perfezione. Nonna aggiungeva: *quand est tràta ed magnèr, la pulizi lè d'òblig* (quando si tratta di mangiare, la pulizia è d'obbligo). Eventuali pomodori con segni di marciume, erano ovviamente buttati e così in panieri capienti si lasciavano scolare quelli lavati e ritenuti ottimali per il proseguimento della lavorazione. Il grande paiolo di rame intanto era stato ripulito con aceto e sabbia e poi sciacquato con abbondante acqua e posto sul focolare apposito in pietra (*al fugàun*) che si trovava sul lato sud dell'orto, di fianco alla casa e in prossimità della strada. Qui erano versati i pomodori con l'aggiunta di un paio di secchi (*al mastèli*) di acqua pura. Veniva poi acceso il fuoco sotto al paiolo e cominciava così la cottura dei pomodori tutti rossi e ben lavati. Bisognava avere cura che l'eventuale fumo che usciva da un pertugio laterale del focolare, non andasse sui pomodori che stavano intanto cuocendo, perché poi la conserva poteva avere gusto di fumo. *Stà atèinti al fom* (stai attento al fumo) ripeteva nonna se qualcuno andava ad aggiungere legna durante l'ebollizione. E poi finalmente l'acqua bolliva e si colorava anch'essa di rosso, perché nel frattempo i pomodori, sottoposti all'ebollizione, si rompevano. L'acqua così saliva di livello in quanto anche la parte acquosa dei pomodori si univa a quella messa all'inizio e pertanto nonna, munita di un tegame con manico, toglieva un certo quantitativo di questa soluzione acquosa dal paiolo e la gettava nel fossato prospiciente la strada che era molto vicino a quel luogo di cottura. Era talmente vicino alla strada che qualcuno, passando in bicicletta, si fermava, salutava nonna e chiedeva: *Maria fet la cunsèrva?* (Maria fai la conserva?) e nonna annuiva scambiando alcune frasi di circostanza prima di ritornare in cucina a proseguire la preparazione del pasto di mezzogiorno per la tribù che di lì a poco sarebbe ritornata dai campi. Ogni tanto mescolava con una paletta di legno munita di un lungo manico (era la stessa che era utilizzata durante la preparazione dei ciccioli nella fase di lavorazione del maiale), affinché tutti i pomodori fossero cotti alla stessa maniera. Quando si accorgeva che la buccia dei pomodori era rotta in più punti, prendeva un lungo sacco bianco, tratto dalla tela che avevano lavorato le donne al telaio e mediante un colino con manico estraeva i pomodori ormai cotti e lasciava quindi solo la soluzione acquosa entro il paiolo. Li prelevava tutti e cercava anche quelli che potevano scomparire alla vista per il fatto che la soluzione acquosa di colore rosso non lasciava intravedere il fondo del paiolo. Dal sacco in parte riempito, usciva così in continuazione il liquido di cottura e un grande cestone (*al paniràun*) costruito con ramoscelli di salice conteneva quel sacco e fungeva anche lui da filtro. Questa fase che si sviluppava nell'arco della prima mattinata, proseguiva poi con altre cotture fino all'utilizzo di tutto il quantitativo di pomodori raccolti e così ben preparati per la cottura.

Alla fine, verso il mezzogiorno, si aveva così un grande sacco bianco pieno di pomodori cotti da cui fuoriusciva ancora liquido. Nonna chiudeva per bene il terminale del sacco legandolo con una corda e poi, tramite il carretto dei sacchi, portava quel ben di Dio in posizione ombreggiata lasciando ancora decantare il tutto. Intanto si era fatto mezzogiorno e nonna correva in cucina, non prima però di avere per bene ripulito il suo paiolo di rame ancora caldo e in cui versava un po' d'acqua e il solito aceto e sabbia a rifinire e abbondante risciacquo finale. All'arrivo dei lavoratori dal campo tutto in tavola era già pronto e tutti si informavano sullo stato dei lavori inerenti la cottura

dei pomodori. Nonna rispondeva: *Al'è tot pràunt. Quand uèter a turnè in campagna ac pèins mè a fer la cunsèrva con l'aiut et Giorgio* (è tutto pronto. Quando voi ritornerete in campagna ci penso io a fare la conserva con l'aiuto di Giorgio). Sì, perché io ero nel frattempo un po' cresciuto e non vedeva l'ora di aiutare nonna a fare la conserva nel pomeriggio. Seguivo ansioso le sue mosse e quando aveva finalmente terminato le faccende di casa avendo risistemato tutto, cominciava il rito della conserva di pomodoro. Andava nel magazzino a lato della cucina e da un bianco sacco estraeva la macchina per fare la conserva di cui era gelosissima e che riponeva ogni volta con una cura pari solo all'amore che aveva per noi nipoti. Ripuliva ogni volta i vari componenti della macchina smontata e poi cominciava ad assemblarla su un tavolino all'uopo predisposto di fianco a casa e all'ombra della stessa. Il corpo centrale della macchina era agganciato mediante un morsetto ad un lato del tavolino e poi introduceva il vermiclione nel cosiddetto spremitore che avvitava per bene al corpo macchina. La stranezza di questa manovra consisteva nel fatto che per agganciare questo pezzo al corpo della macchina, ruotava il grande cerchio filettato in maniera opposta al senso di rotazione solito che, se controllate, avviene sempre in senso orario. Bene, qui invece per stringere i due pezzi occorreva ruotare in senso antiorario il punto filettato e ogni volta, non ricordando questo particolare a distanza di un anno, nonna faceva tremenda fatica a svolgere questa operazione. Poi all'improvviso diceva: *Mo le vèira che bisàgna girer in sèins invèrs* (ma è vero che bisogna girare in senso inverso) e poi scoppiava a ridere. Un grande imbuto trovava posto nella parte dove si introduceva il prodotto pronto e una manovella veniva avvitata all'asse di rotazione che permetteva di girare il vermiclione. Uno speciale grembo di metallo avvolgeva nel lato inferiore il vermiclione nella cui parte fissa esterna vi era un numero infinito di piccoli fori e alla base di questo convegliatore, che terminava in un piccolo corridoio, veniva posta una grande pentola dove poi sarebbe confluita la conserva per gravità.

Tutto era pronto quel giorno e io avevo l'ambito premio di girare la manovella e nonna Maria doveva prelevare dal sacco un certo quantitativo di pomodoro bollito, introdurlo nel grande imbuto e poi lei con una mano vi faceva sopra una certa pressione affinché entrasse nel vermiclione spremitore. Improvvistamente tutto il complesso forato dentro il quale ruotava il vermiclione diventava rosso e da quei buchini sprizzava letteralmente la conserva di pomodoro che pian piano, ingrossandosi come una colata lavica, prendeva la via del raccoglitrice sotto collocato per poi confluire nella grande pentola di raccolta. Contemporaneamente la buccia del pomodoro, staccatasi dalla polpa, continuava il suo cammino lungo il vermiclione, all'interno, per fuoriuscire dal foro finale della spremitrice e cadere in un altro raccoglitrice insieme ai semi.

Si otteneva così una conserva più o meno densa a seconda di quanto liquido era uscito dal sacco bianco entro il quale era stato inserito il pomodoro tolto dal paiolo. Così se si voleva ottenere una conserva liquida si lasciava decantare il pomodoro un po' di meno e viceversa se si voleva ottenere una conserva più soda occorreva lasciare decantare il prodotto qualche ora in più.

Inutile dire che nonna Maria era talmente allenata che sapeva sempre scegliere il tempo giusto in base al prodotto che voleva ottenere. Il procedimento era quello descritto e ogni tanto nonna diceva di fermarmi nel girare la manovella perché doveva intro-

durre altro pomodoro bollito nell'imbuto. Mi fermavo, aspettavo un suo cenno e ripartivo con la mia manovella. Ero io il motore che faceva avanzare il vermiclione e che otteneva così la tanto utile conserva di pomodoro. Eravamo tanto affiatati nel nostro lavoro, però una volta successe l'impensabile. Io giravo tranquillamente la manovella e nonna spingeva con le dita di una mano il prodotto già versato nell'imbuto. Ad un tratto sentii un urlo e nonna mi implorò di fermare la rotazione della manovella, cosa che io feci immediatamente anche se dopo un altro quarto di giro. Mia nonna soffriva e mi disse di ruotare all'indietro la manovella. Solo dopo questa manovra inusitata capii il dramma: nonna Maria aveva introdotto un dito un po' di più del solito entro lo spremitore a vermiclione che così lo aveva aggredito come se fosse un pezzo di pomodoro. Riuscì a liberarsi dalla morsa e vidi subito che il dito sanguinava. Non vi erano dubbi: quello che colava non era conserva ma sangue della nonna. Mi allarmai molto e mentre lei andò alla fontana per pulire con acqua la ferita, io corsi in campagna ad avvertire dell'accaduto i miei familiari. Arrivato sul posto raccontai ciò che era successo e subito papà e zio corsero in aiuto a nonna che nel frattempo si era già procurata una fasciatura che ricopriva la parte colpita. Papà andò con lei al pronto soccorso dell'Ospedale di Castelfranco Emilia, mentre mamma prese il posto di nonna e zio Altero il mio alla macchina per finire la spremitura del pomodoro. Furono sufficienti due punti di sutura e nonna poi ricomparve e al mio pianto mi consolò dicendo che non era stata colpa mia, ma la sua abitudine a quel tipo di lavoro l'aveva portata ad esagerare e la macchina non aveva perdonato quella sua disattenzione. Fu così che inventammo il bastone per spingere il pomodoro nel vermiclione. Già il giorno dopo babbo aveva ricavato da un ramo secco una specie di T, molto simile alle bombe a mano tedesche che io avevo visto tante volte raffigurate sui tabelloni a scuola e da quel giorno fu stabilito il divieto di utilizzare le mani nude per convogliare il pomodoro nell'imbuto della spremitrice.

Ma torniamo alla fase successiva alla spremitura. Si aveva così un grande tegame di una profumatissima conserva rossa e nonna Maria prendeva del sale fino e cospargeva la superficie della conserva e intanto con un grosso cucchiaio di legno ruotava la conserva stessa. Insomma salava un po' quel prodotto e poi aggiungeva un po' di acido salicilico (*la dòsa*) che in quantità opportuna aveva la funzione di conservare la conserva per un lungo tempo, almeno fino alla raccolta di pomodori dell'annata successiva.

L'acido salicilico è un acido carbossilico incolore cristallino, sintetizzato mediante il metodo Kolbe. Viene identificato come ormone vegetale. È tossico se ingerito in notevoli quantità, ma in quantità ridotte è utile per la conservazione dei cibi e funge da antisettico nel dentifricio. Il gruppo carbossilico, -COOH, reagisce facilmente con gli alcoli per produrre esteri. L'estere con il metanolo è il salicilato di metile (o metilsalicilato). Per aggiunta del gruppo funzionale acetile, in reazione alla terminazione alcolica -OH, forma l'acido acetilsalicilico, altresì noto come Aspirina. Genera radicali liberi reagendo con l'ossigeno. L'acido salicilico è il componente essenziale di alcuni prodotti per il trattamento della pelle e in particolare cura acne, keratosis pilaris e verruche. Può essere usato anche in casi di psoriasi al fine di eliminare la desquamazione ed agevolare quindi il trattamento topico. Le proprietà curative dell'acido salicilico erano note

fin dall'antichità, tant'è che la sostanza veniva estratta dalla pianta del salice, da cui deriva il nome.

Mentre la conserva era ancora calda, si immetteva nei contenitori che potevano essere bottiglie con la chiusura a macchinetta e rondella di gomma a tenuta o in fiaschi impagliati tappati con un sughero di recupero dallo stappo di bottiglie di vino. Sul bordo superiore, prima di tappare, si introduceva una piccola quantità di olio di oliva per preservare meglio il prodotto nel tempo. Si riponevano poi questi contenitori su un'asse in cantina al fresco e via via nonna ne prelevava uno per volta per il soffritto o per altri primi o secondi piatti, nei quali era indispensabile utilizzare la conserva. Devo dire che la conserva si metteva su tutti i cibi, in quanto si sosteneva che il mangiare in bianco era sinonimo di persona malata e pertanto solo in quei frangenti non era utilizzata la buonissima conserva di pomodoro di nonna Maria.

In tempi successivi si diffuse l'ipotesi che anche il conservante (la dose) utilizzato potesse originare tumori nelle persone e pertanto fu introdotta la tecnica del bagno-maria. Una volta che si fosse aggiunto il pizzico di sale fino nel pentolone della conserva appena ottenuta, si mescolava e poi si riempivano dei contenitori assolutamente a tenuta. Potevano essere bottiglie con tappi a corona simili a quelli della birra e della Coca Cola che intanto aveva preso piede anche da noi, oppure erano i vasetti con tappo a vite, i più famosi dei quali erano, e lo sono ancora oggi, il vasetto "Quattro Stagioni" della Bormioli, riutilizzabile più volte se si cambia il tappo a vite di cui è normalmente dotato. Stretto per bene il tappo di chiusura, tutti i contenitori così ottenuti venivano posti adagiati entro un paiolo e fra uno strato e l'altro di vasi si interponeva una pezzuola di lana o cotone in disuso.

Alla fine si riempiva il grande invaso di acqua e poi si portava il tutto ad ebollizione che doveva durare una buona mezz'ora, meglio quaranta minuti. In quel frangente la poca aria che fosse rimasta fra la conserva e il tappo, andando in pressione, fuoriusciva dal vasetto. Si lasciava poi raffreddare il contenitore fino alla mattina successiva e quindi si toglievano i vasetti dal paiolo. L'aria a pressione atmosferica non riusciva a rientrare e così si otteneva praticamente un piccolo grado di vuoto fra la conserva e il tappo che la richiudeva. Siccome era la piccola quantità di aria che prima del bagno-maria si trovava in questa intercapedine a provocare la fermentazione, si capisce come togliendo questa si potesse conservare a lungo il prodotto anche per due/ tre anni prima della sua consumazione.

Per concludere vorrei ricordarvi che nonna Maria ripuliva la sua macchina spremitrice in ogni suo più piccolo componente e una volta asciutti li riponeva con molta cura nel sacchetto bianco che legato, poi veniva riposto nel magazzino e guai a chi lo toccava. Ribadisco pure che durante il periodo di maturazione dei pomodori, si svolgeva ogni anno questo rito per alcune volte fino ad ottenere un quantitativo di conserva utile per tutto l'anno a venire e cioè fino al nuovo raccolto. Solo in rarissime occasioni, e per personaggi ritenuti meritevoli, qualche contenitore pieno di conserva di pomodoro veniva regalato, ma in maniera molto parsimoniosa.

Antigelo

Guardando mia moglie, alle prese con un uovo fresco dal quale cercava di dividere il tuorlo dall'albumine, mi è sovenuto un ricordo di quando, io bambino, assistevo ad una operazione praticamente analoga eseguita da mia nonna Maria.

All'avvicinarsi della stagione invernale vedeo che accuratamente conservava il guscio delle uova fresche, private del contenuto, facendo molta attenzione a far uscire il contenuto stesso da un pertugio sulla parte a punta dell'uovo, senza che tale apertura fosse di dimensioni rilevanti. Attratto da queste sue manovre, seguivo poi la conservazione di tali gusci in un apposito recipiente che lei gelosamente custodiva in cantina. Arrivava così il tempo nel quale era ipotizzabile, dall'abbassamento della temperatura esterna, che la notte successiva sarebbe gelato. Nonna riprendeva così quel suo recipiente contenente gusci vuoti d'uovo e la vedeo incamminarsi verso il porcile. Sul lato sud, quello rivolto al sole, vi era un fico con tutti i suoi rami oramai spogli delle foglie che nell'autunno erano cadute a terra. Nonna prendeva un guscio per volta e ricopriva il terminale di ogni rametto dell'albero di fichi.

Alla fine dell'operazione si poteva vedere questo maestoso albero tutto infarcito di gusci d'uovo. Era un vero spettacolo e nonna diceva che così il gelo non avrebbe rovinato la produzione di frutti dell'anno successivo. Sempre cara la nonna Maria; le sue attività erano sempre rivolte a far sì che la famiglia ne avesse un beneficio e mai una volta che compisse un'azione a solo suo vantaggio personale. Per lei, infatti, prima di tutto veniva la famiglia. Le intemperie invernali a volte facevano "volare" qualche guscio sistemato sulle punte dei rami e nonna provvedeva sistematicamente a rimediare riponendo un altro guscio in quei punti. All'approssimarsi della primavera nonna andava al fico e toglieva tutti gli ornamenti predisposti. Ad inizio estate il maestoso fico era carico di splendidi frutti e una volta maturi erano veramente molto gustosi.

A volte si doveva lottare con i merli, a quel tempo numerosissimi, che anche loro gravavano quella gustosissima frutta e allora noi piccoli eravamo demandati a fare urla per allontanarli. Mi sembra ancora di udire le parole di nonna: *Ragazù, andè a smarì i mèral* (Ragazzini, andate a mandare via i merli), comando che si riferiva a mia sorella Graziella e al sottoscritto.

Se la produzione di fichi risultava abbondante, una parte di questi era elaborata dalle sapienti mani di nonna Maria con una sua ricetta particolare e trasformata in marmellata squisitissima che nell'inverno successivo, quando i prodotti freschi della terra erano ridotti ai minimi termini, risultava molto apprezzata sia dai grandi che dai piccoli della famiglia. Una parte era anche trattata nel forno dal mio papà Giovanni, che dopo una cottura del pane settimanale, provvedeva a seccare i fichi che così si potevano conservare anche per un lungo tempo. Li mangiavamo a Natale ed erano veramente buonissimi. Pensandoci, erano tempi bellissimi, che purtroppo non ritorneranno mai più.

Le “Previsioni del Tempo”

All'inizio del nuovo anno vi era in famiglia un certo fermento. Bisognava attrezzarsi per sapere come si sarebbe evoluto il tempo meteorologico durante tutto l'anno nuovo! Non stupitevi, ma a quei tempi nel quale io ero fanciullo, non esisteva la ben che minima traccia di programmi televisivi (anzi non esisteva nemmeno la televisione) dai quali recepire le notizie utili alla coltivazione dei prodotti nei campi. L'unica fonte di informazioni meteorologiche era uno striminzito dettaglio radiofonico nel quale a mala pena erano indicate le zone del Nord geografico nel loro insieme, il Centro e il Sud, isole comprese. L'Aeronautica Militare gestiva già allora il servizio meteo, ma considerati i pochi mezzi a sua disposizione, non poteva fare di più. Pertanto gli anziani, portatori di vecchie usanze si arrangiavano con sistemi a dir poco strani. Così il papà partiva in bicicletta ai primi di gennaio per il Capoluogo dove acquistava un opuscolo chiamato “Barbanera” nel quale era riportato (bontà loro) il tempo meteorologico di tutto l'anno, ricordo benissimo diviso temporalmente in periodi di due settimane e per fasi lunari! Così uno poteva sapere a gennaio se nel periodo della mietitura (all'incirca dalla metà di giugno alla metà di luglio) poteva piovere o aver giornate di solleone. Ora queste cose fanno sorridere, ma a quei tempi si credeva anche in quelle previsioni a dir poco non suffragate da nessuna base scientifica. Ma ci si accontentava del poco che si poteva avere attingendo anche alle conoscenze tramandate dalle generazioni più anziane. Così nonna Maria aveva un suo metodo per carpire le notizie del tempo meteorologico futuro. In un periodo ben definito, che era entro il mese di gennaio, operava una sua cognizione particolare quale meteorologa del tempo. Prendeva delle cipolle bianche (ora le identifichiamo come la classica cipolla dorata) e dopo avere sfogliato un certo numero di queste, metteva in bell'ordine alcune parti di queste sfogliature (*la scarfòia*). Identificava la prima in ordine successivo con il mese di gennaio, la seconda con il mese di febbraio e così via fino alla dodicesima che identificava con il mese di dicembre del nuovo anno. Mi sembra poi che sistemasse con cura su ogni pezzo di cipolla alcuni granuli di sale e aspettava un tempo che lei definiva di attesa. Controllava poi, alla fine di questa attesa, quanto liquido si era accumulato all'interno di ognuno di quei pezzettini di cipolla per loro natura incurvati a formare una piccola sacca. Se non vi era molto liquido stava a significare che in quel determinato mese, identificato con il numero progressivo, non sarebbe piovuto tanto, in caso di accumulo di molto liquido, quello sarebbe stato un mese piovoso. Niente liquido equivaleva a siccità assicurata. Grande la mia nonna Maria! Ripeteva imperterrita questa sua usanza anche quando, io oramai studente alle scuole superiori, cercavo di spiegare che il suo era un metodo molto aleatorio, ma lei ogni volta diceva che era un metodo infallibile tramandato di generazione in generazione e io lasciavo che ne fosse convinta.

Circolava poi anche un calendario chiamato *Al Bernardàun*, molto in uso nella bassa modenese e anche questo opuscolo, oltre a riportare date delle semine, raccolti e lavori vari dei campi, si inventava meteorologo. A dire il vero gli opuscoli citati molte volte ci prendevano. Infatti dicevano sempre che nel periodo invernale... nevicava, in marzo

tirava il vento e in piena estate pioveva poco ed era molto caldo! I calendari e gli altri opuscoli illustrativi dell'argomento erano anche molto seguiti per quanto riguardava le fasi lunari. Questo invece trovava un certo fondamento di verità: le semine, come anche l'imbottigliamento del vino in primavera, erano effettuate sempre nel periodo di luna calante.

Una volta cercai di seminare dei fagioli e in quel momento mi raggiunse il babbo che visto il mio impegno mi disse: *Stà pur sicùr che t'an farè sò gniànc un fasòl* (stai pur certo che non riuscirai a raccogliere nemmeno un fagiolo). Avevo seminato nel periodo di luna nuova. Dentro di me sorrisi e mi proposi di controllare se il mio papà aveva ragione come sempre. Le piante di fagiolo nacquero e crebbero molto bene. Prima o poi, pensai, osserverò la nascita dei fiori dai quali poi avrei ottenuto i fagioli da raccogliere. Aspettai invano. Quelle piantine di fagiolo fecero solo molto verde (*la sgarbàza*) e niente fagioli! Ancora una volta la saggezza di papà aveva trionfato.

La grandine

Come già detto in altre parti, il lavoro del contadino si può dire completato solo nel momento che il raccolto è al sicuro. Il detto *an dir gat in fein che tan glè in dal sac* (non dire gatto fino a che non ce l'hai nel sacco) è molto appropriato quando ci si riferisce al raccolto dell'agricoltore. Una cattiva semina, unita ai capricci del tempo quali periodi troppo piovosi o troppo siccitosi ed eventuali gelate possono sempre portare ad un raccolto molto al disotto di quello che ci si aspettava.

Non ultima variabile può essere quella di nubifragi con la presenza di grandine (*la tempèsta*). Questa è un vero flagello per i contadini. In pochissimi minuti la grandine può vanificare tutto il lavoro di un anno. È ovvio che questa calamità naturale può avvenire, di norma, nei periodi più caldi dell'anno, proprio quando la maturazione dei prodotti agricoli sono al loro culmine. Dopo un periodo di solleone, l'eventuale approssimarsi di un temporale, con lo scontrarsi dell'aria più fredda in arrivo con quella calda esistente da tempo sul territorio, può provocare l'insorgere di determinati parametri atmosferici tali da originare il formarsi di nubi biancastre, in contrasto con quelle più nere, che sono di norma foriere di possibili grandinate. All'improvviso può scatenarsi la furia grandinigena con "proiettili" di dimensioni che possono variare da pochi millimetri fino a qualche centimetro di diametro.

Nel secondo caso è un vero bombardamento e i prodotti al suolo senza alcuna difesa possono essere maciullati in modo irreparabile. I prodotti più fortemente a rischio sono quelle degli alberi da frutto e il grano che è quasi pronto per il raccolto. L'erba medica per le mucche è devastata a tal punto che in questi frangenti si deve ricorrere o ad acquisti presso agricoltori di altre zone non colpiti dalla furia della grandine o fare capo al fieno già riposto nel fienile e tenuto a disposizione per il periodo invernale che ovviamente verrà a mancare in quel periodo. Le barbabietole da zucchero e quelle per

l'alimentazione bovina perdono il loro caratteristico fogliame con grande nocimento per il grado zuccherino delle prime e per l'utilizzo alimentare bovino delle seconde. Come ben si può intuire è un vero flagello per la campagna e nel caso di questa calamità è una perdita letale per la famiglia coinvolta. La cosa strana è che la grandine colpisce, di solito, una striscia di terreno, lasciando del tutto indifferente il resto del territorio. Ne consegue che alcuni subiscono dei danni a volte irreparabili e altri ad un centinaio di metri di distanza non subiscono nessun nocimento. Ho visto personalmente questo stato di cose e vi posso garantire che ogni volta c'è da stupirsi per la forza con la quale la natura sprigiona, così a caso, la sua violenza distruttiva.

Ho assistito ad almeno due calamità grandinigene che hanno praticamente vanificato il lavoro della mia famiglia. La prima riguarda un periodo riferentesi all'inizio della trebbiatura che già era in atto tramite la mietitrebbia. Il grano era già maturo e pertanto fu chiamata la ditta Corticelli (quelli dell'aratura) per il raccolto.

Esistevano ancora i *barsò* e pertanto vi erano fili aerei che attraversavano gli appezzamenti coltivati a grano, perché questi fili trasversali servivano per ottenere un migliore ancoraggio delle viti che producevano un'uva migliore nei filari alberati (*al piantèt*) rispetto alla qualità di quella ottenuta nella vigna (*la vègna*). Pertanto nel nostro caso doveva intervenire una mietitrebbia di dimensioni ridotte e capace di passare sotto la ragnatela dei fili trasversali dovendosi comunque sollevare questi con pali all'uopo predisposti. Una di queste macchine cominciò la sua opera di raccolta in un pomeriggio afoso nei primi giorni del mese di luglio e intanto da nord ovest si approssimava un cielo nero molto pericoloso. La mietitrebbia fece un giro completo attorno ad un appezzamento e poi scoppiò l'inferno. Fulmini e saette fecero capire che il peggio stava per arrivare e colui che pilotava la mietitrebbia, alla caduta delle prime grosse gocce di pioggia, indirizzò la macchina verso l'aia. Ebbe appena il tempo di spegnere il motore e scappare sotto il riparo del fienile che cominciarono a piovere una miriade di proiettili bianchi di dimensioni che andavano da quelle di una noce a quelle di una mela grossa. In pochi minuti l'area verde del nostro podere fu praticamente rasa al suolo e alla fine di cotanto cataclisma non rimase ritto nemmeno un filo d'erba. Sembrava che uno schiacciasassi fosse passato alcune volte su ogni dove. Il frumento inteso come stelo e spiga era sparito nel nulla e a terra si potevano notare i miseri resti di tanto lavoro disperso in modo irreparabile. L'erba medica per le mucche sembrava una poltiglia e dagli alberi fruttiferi, e in special modo della vite, non pendeva più alcun frutto degno di questo nome. Un disastro, tanto che nei giorni seguenti si cercò (si fa per dire) di ultimare la mietitrebbiatura di ciò che era rimasto, raccogliendo una miseria: credo che furono circa altri sette quintali di grano che si aggiunsero alla quindicina che già si trovavano nel ventre della macchina operatrice all'atto del fuggi fuggi generale prima della grandinata.

Se confrontiamo il quantitativo ottenuto con ciò che doveva essere il raccolto finale e cioè dell'ordine dei trecento quintali di grano, si può ben capire che il danno procurato da quei pochi minuti di inferno meteorologico fu davvero ineguagliabile. Basti pensare che l'assicurazione risarcì un danno pari al 95% del prodotto che è un'entità non usuale nel rimborso di un danno da parte di un ente che ha sempre il braccio "corto", nel momento che deve riconoscere un risarcimento. Questo successe all'incirca alle

ore quindici di un mercoledì e la mattina del giorno seguente, alle ore dieci, zio Altero trovò in un fossato laterale di un appezzamento del grano, un blocco di ghiaccio delle dimensioni di un'arancia. Pensate quale doveva essere la dimensione di quel "proiettile" al momento della caduta, nel corso del nubifragio del giorno prima, tenuto anche conto della temperatura che doveva esserci in quei giorni di solleone!

La seconda micidiale grandinata alla quale ho assistito fu quella che avvenne sempre in un caldo pomeriggio estivo, quando, oramai libero da impegni scolastici, lavoravo nella segheria Roatti. Un violento temporale con raffiche di vento molto forte precedette il temibile evento atmosferico. In un attimo il violento acquazzone terminò per lasciare spazio ad una grandinata di notevole intensità. Dietro al capannone in cui eravamo vi era un campo coltivato a pomodori della famiglia Cuzzani. Da una finestra si poteva vedere l'impatto che i micidiali chicchi di grandine della misura di un uovo di gallina avevano sul prodotto quasi pronto per la raccolta. Sembrava che la grandine giocasse a bigliardo: all'impatto di un chicco con un pomodoro, questi schizzava via dalla pianta e rimbalzava qualche metro più lontano. Durò qualche minuto il fenomeno grandinigeno, ma fu sufficiente per ridurre i prodotti agricoli del tutto inutilizzabili. I poveri alberi da frutto che avevano già il prodotto ad uno stadio avanzato, mostravano i rami nudi di frutti e di foglie e sembravano degli spettri scheletrici. Tutto quello che qualche minuto prima era rigoglioso ora sembrava passato attraverso una macchina tritacarne. Alla fine del nubifragio cercammo di uscire dal capannone, ma trovammo una resistenza strana nell'aprire la porta pedonale. Cercammo allora di uscire dal portone principale facendolo scivolare sulle guide a binario che lo facevano aprire lateralmente su un lato. Rimanemmo tutti di stucco: davanti al portone si erano accumulati una ventina di centimetri di grandine tanto che sembravamo caduti in pieno inverno. Mediante badili di ferro e di legno (*i palòz*) questi ultimi utilizzati per lo spostamento della segatura (*la sgadèza*), ci aprimmo un varco proprio come avviene in inverno dopo una nevicata. Era una cosa allucinante, tanta era la devastazione avvenuta in pochissimi minuti. Queste furono le due volte che dovetti constatare la forza negativa della natura e, credetemi, sono sensazioni che rimangono a lungo nell'animo. L'uomo, tanto esuberante nel suo comportamento quotidiano, si sente del tutto inerme al cospetto di tanta forza della natura. Bisognerebbe riflettere un po' di più e chi ne ha la responsabilità politica e quindi decisionale, dovrebbe prendere quei provvedimenti a tutela dell'ambiente che a tutti oramai appaiono improrogabili.

Quando sento dire che i costi della prevenzione sono troppo elevati penso che i costi che poi si devono comunque elargire a seguito di calamità naturali sono, senza tema di smentita, assai superiori ai primi. Il clima, infatti, negli ultimi periodi è letteralmente cambiato e non serve essere degli scienziati per capire che bisogna prendere provvedimenti, altrimenti le future generazioni avranno problematiche talmente serie che forse non riusciranno a porvi rimedio. L'innalzamento della temperatura del globo terrestre è una cosa certa. I ghiacciai si sciolgono ai poli e sulle alte montagne e di conseguenza i mari alzano il loro livello e nel giro di mezzo secolo molte zone costiere saranno sommerse con le intuibili conseguenze che questo comporterà. L'acqua alta nella laguna veneta sarà una costante, e non sarà solo Venezia ad avere problemi. Forse siamo ancora in tempo, ma temo che i politici non abbiano compreso appieno la peri-

colosità del cambiamento climatico, impegnati come sono a fare leggi il più delle volte solo a fini prettamente economici e personali, senza volgere lo sguardo allo scempio che intanto è inferto alla nostra bellissima e unica Terra che abbiamo.

Eventi climatici

Vorrei qui soffermarmi sugli eventi climatici che accadevano ai tempi nei quali io ero ancora fanciullo e confrontarli con quelli attuali. Già abbiamo riportato delle abbondanti nevicate che si susseguivano durante la lunga stagione invernale e che si ripetevano quasi ogni anno. Ciò dava adito alla spalatura della neve con i mezzi posseduti dagli abitanti, che operavano da soli senza l'intervento di Uffici o personale comunale. Il Comune non interveniva in nessuna maniera e gli abitanti delle frazioni si organizzavano in proprio provvedendo a liberare le strade di loro pertinenza, in qualità di frontisti. Delle grandi nebbie, che duravano a volte anche per trenta giorni consecutivi e che si potevano “tagliare” con il coltello tanto erano dense, ne abbiamo già fatto menzione in altra parte.

Gli studiosi di meteorologia indicano nell'inquinamento la causa della quasi sparizione di dette nebbie, e delle meravigliose brinate che rendevano il paesaggio quasi da cartolina. Nel mese di marzo soffiava sempre un forte vento che sollevava polvere dalle strade ancora non asfaltate e dalle aie nelle parti non ricoperte da erba. Le foglie oramai secche dell'autunno precedente erano coinvolte in strani giri di valzer che noi chiamavamo “folletti” e che inseguivamo per entrare in quei punti. Nonna ci diceva che non dovevamo farlo perché vi era il pericolo di... cambiare sesso!

Grande la nonna Maria che pur fervente cristiana, aveva ancora un retaggio di credenze pagane, chissà come, ereditate nel tempo. Delle esondazioni del canale di Riolo che recava problematiche nel tratto prospiciente il piazzale del mulino e nel tratto che andava dall'abitazione della famiglia Brini fino alla località del Ponte Storto (#) nella frazione di Rastellino, ne abbiamo parlato, ma è utile ricordare che il tratto che si allagava nella nostra Frazione e che precludeva qualche volta anche l'andata a scuola di noi bimbi abitanti nella parte sud della frazione stessa, era in gran parte dovuto all'afflusso di abbondante acqua nei periodi di forti piogge che il canale proveniente da Via Savioli, nella zona della Valle di Riolo, scaricava come immissario nel più grande canale di Riolo all'altezza della cabina dell'energia elettrica adiacente al cortile della famiglia Brini. Questo canale percorreva Via Savioli e giunto in prossimità del cortile delle scuole elementari, girava a gomito in direzione sud, quindi in senso contrario alla direzione canonica delle acque che notoriamente scorrono da sud (direzione delle montagne) a Nord (direzione mare). Probabilmente il letto di detto canale si era creato nel tempo i presupposti tali da creare un dislivello utile comunque al percorso delle acque in quella direzione insolita. Il canale proseguiva per alcune centinaia di metri in quella strana direzione lambendo la stalla della famiglia Righi e alla fine del loro

podere girava ancora a gomito in direzione est verso la Via Riolo. Dopo un centinaio di metri, costeggiando il podere dei Martignoni, sfociava nel grande canale di Riolo. L'immissione di molta acqua da parte di questo secondo canale portava all'esondazione del canale principale che così usciva dal suo percorso naturale e invadeva la strada principale di Riolo. Era così precluso il poter raggiungere, in quei frangenti, il casaeificio di Pedrini, la casa della famiglia Righi, la residenza dei Rubini e via proseguendo fino ad un buon tratto oltre la residenza, a quei tempi della famiglia Stagni, ora sede di una "Residenza" per anziani. Proseguendo, l'esondazione si ritrovava in vari punti, fino a raggiungere la frazione confinante di Rastellino e di norma fino al punto denominato "Ponte Storto" qualche centinaio di metri dopo la residenza dei fratelli Bassini. La località denominata "Ponte Storto" di Rastellino prende il nome dal fatto che il canale di Riolo, proseguendo il suo percorso verso la bassa campagna Modenese/ Bolognese, arrivato oltre l'abitato di Rastellino, devia improvvisamente attraversando in pochi metri la strada per portarsi dal lato di ponente al lato di levante della strada stessa. Questa strana deviazione avviene attraversando un ponte, dal quale deriva la denominazione essendo detto ponte un po' storto proprio per favorire detta transazione delle acque da un lato all'altro. Ai nostri giorni la configurazione è abbastanza diversa da quella descritta, proprio per favorire il transito degli autoveicoli che trovavano grosse difficoltà in anni lontani a superare detto manufatto, si è praticamente ricostruita la strada annullando il tratto storto pre-esistente.

Cenno storico. Rastellino, Ponte Storto

Insediamento, età romana.

Ricerche effettuate: raccolta di superficie, A.C. Simonini (1983).

Nel luglio del 1983, durante raccolte di superficie compiute a Rastellino in un'area di approssimativa ubicazione presso la zona Coccapano, in prossimità del cosiddetto Ponte Storto all'estremità settentrionale di via per Rastellino, A.C. Simonini recuperò due esagonette fittili di grande formato.

L'esiguità del materiale non permette di indicare con precisione la datazione di frequentazione, né una tipologia certa del sito; tuttavia si può supporre la presenza di un insediamento abitativo, sia esso villa o fattoria.

Continui terremoti, di intensità variabile, colpiscono zone anche a noi molto vicine e ritenute erroneamente non zone sismiche fino al tremendo terremoto del 2012 che ha colpito i paesi della Bassa Modenese con morti, feriti e danni materiali, molto ingenti. E che dire quando un fragoroso tuono si fece sentire, mentre il primo gennaio di alcuni anni or sono stava copiosamente nevicando? Mia mamma, allora ottantaseienne borbottò, *Ròba da mat. In tòta la mi vèta a no mài vest una còsa sèm!* (Cose da matti. In tutta la mia vita non ho mai assistito ad una cosa simile). Fragorosi tuoni si possono udire ai giorni nostri durante copiose precipitazioni, molto simili a temporali estivi, in pieno inverno, con temperature invernali prossime a quelle di inizio primavera. Negli ultimi tempi si sono verificate situazioni meteorologiche impensabili solo qualche decina di anni fa: dei veri e propri uragani (o piccoli tornado) si sono sviluppati anche nel nostro territorio con danni anche gravi alle abitazioni colpite durante il loro percorso, come in occasione dell'evento del 3 maggio del 2013. Tutte queste cose vogliono

proprio dire che il mondo sta rapidamente cambiando, mentre l'inerzia dell'uomo continua come se niente fosse. Le future generazioni, anche della nostra frazione, dovranno fare i conti con queste situazioni, che a dire dei meteorologi, saranno sempre più frequenti e purtroppo devastanti.

Appendice

Ringraziamenti

Quando ho deciso di scrivere queste note, mai avrei pensato di ottenere questo voluminoso documento anche in parte storico, che lascio alla memoria delle future generazioni di Riolo, affinché confrontino quella che era la vita di allora con quella, forse più comoda, ma molto meno affascinante, dei nostri giorni.

Ringrazio tutti coloro, inconsapevoli e non, che hanno contribuito alla stesura di queste memorie. Inutile formulare un elenco; tutte hanno contribuito in un modo o in un altro alla riuscita di questo libro.

Ringrazio Deanna Ferri, anche lei nata, vissuta e poi dopo un periodo trascorso nel Capoluogo, ritornata nella nostra Terra Madre, che ho incontrato casualmente dopo circa quarant'anni all'Agenzia delle Entrate a Modena, dove entrambi eravamo intenti ad espletare pratiche amministrative e che, venuta a conoscenza dell'esistenza di questo libro, si è fatta partecipe e mi ha aiutato a ricostruire e ampliare alcuni episodi concernenti la vita della frazione.

Ringrazio Liliana Tubertini Aldrovandi che, conosciuta al mare di Cervia durante le vacanze, mi è stata utilissima nel ricordare più di un nome di alcuni protagonisti di questa narrazione.

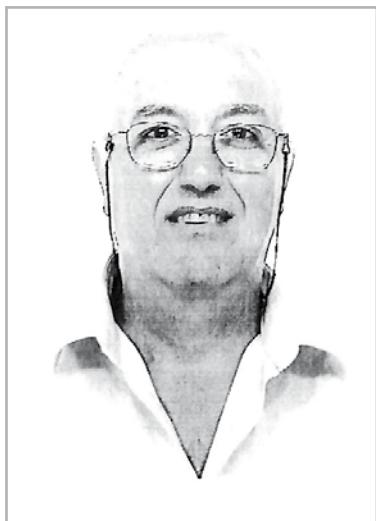
Ringrazio il dott. Davide Calanca del CNR/Nanotecnologie – Dipartimento FIM dell'Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia che mi ha aiutato più volte, lui ottimo informatico, a risolvere problematiche concernenti il buon funzionamento del mio PC, con il quale ho "litigato" in più di un'occasione.

Ringrazio infine alcuni Funzionari del Comune di Castelfranco Emilia, fra i quali Gianluigi Masetti di Riolo, che hanno fornito informazioni relative alla Frazione di Riolo.

Grazie ancora a tutti.

Alcune note qui riportate sono state desunte da Internet e da un opuscolo uscito tempo addietro sulla storia della chiesa di Riolo.

Curriculum vitae



Nato a Castelfranco Emilia (Mo) l'11 aprile 1946.
Diploma di Perito Industriale Capotecnico in Energia Nucleare conseguito nell'anno scolastico 1964/65 c/o l'Istituto Tecnico Industriale Statale "Fermo Corni" di Modena.

Dal settembre 1966 all'agosto 1968 è stato borsista CNR (Borsa di Addestramento alla Ricerca) presso l'Istituto di Fisica dell'Università degli Studi di Modena.

Dall'1 settembre 1968 al 31 dicembre 1995 è stato in servizio presso l'Istituto di Fisica (poi Dipartimento di Fisica) dell'Università degli Studi di Modena (poi Università di Modena e Reggio Emilia), con la qualifica finale di Funzionario Tecnico di VIII livello con l'incarico di:

- Collaboratore Tecnico in un Gruppo di Ricerca sulla Struttura della Materia, da cui sono derivate una decina di pubblicazioni sulla Rivista Scientifica "Il Nuovo Cimento";
- Responsabile dei Laboratori Didattici;
- Responsabile degli Esperimenti di Fisica dalla Cattedra dei vari Corsi di Insegnamento e di Laurea;
- A partire dagli anni '80 del secolo scorso ha eseguito presso L'Istituto/Dipartimento di Fisica dell'Università degli Studi di Modena, Esperimenti di Fisica dalla Cattedra per gruppi di studenti delle Scuole Medie e delle Scuole Superiori di Modena e Provincia;
- Responsabile Tecnico per 17 anni del Laboratorio di Fisica ad Indirizzo Didattico – CAPF – Corso Annuale di Perfezionamento in Fisica per Laureati, indirizzato all'Insegnamento della Fisica nella Scuola;
- Responsabile Tecnico del Laboratorio di Fisica al Corso Residenziale di Aggiornamento per Insegnanti di Fisica a Falcade (Belluno) per 11 anni, della durata di un mese (settembre), organizzato dal Ministero della Pubblica Istruzione, nel periodo 1975/85.

Dall'1 gennaio 1996 in pensione.

A partire da quella data collabora con l'Istituto Nazionale per la Fisica della Materia – INFM (poi dal 2005 CNR-INFM) – Unità di Ricerca di Modena.

Sempre a far tempo da quella data ha avuto rapporti con Scuole di vario ordine e grado di Modena e Provincia dove ha curato, per un periodo ristretto dell'anno scolastico,

il Laboratorio di Scienze Fisiche e svolto Esperimenti dalla Cattedra e di gruppo.

Dall'anno scolastico 1996/97 è titolare di un Contratto di Collaborazione Occasionale con il Liceo Classico Statale "L.A. Muratori" in Modena nell'ambito del Progetto "Approccio Sperimentale alla Scienza Fisica".

Ha fatto parte del Comitato Organizzatore dell'INFM, per l'allestimento della Mostra Didattica "Frammenti di Imparagiocando – La Scienza in Gioco" che si è tenuta a Modena presso il Foro Boario dal 26 aprile al 9 maggio 1999, Mostra aperta al pubblico e alle scolaresche della Regione Emilia Romagna.

Ha partecipato all'organizzazione della Mostra Scientifica "From Atoms to Biomolecules. Linus Pauling between Science and Civil Commitment" tenutasi a Modena dal 2 al 30 dicembre 2003 presso la chiesa di San Vincenzo.

Ha partecipato, con assistenza tecnica, all'organizzazione del workshop: "DNA-Based Nanowires: on the way from biomolecules to nanodevices" che si è tenuto presso il Centro INFM-S3 - Dipartimento di Fisica dell'Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia nei giorni 7 e 8 ottobre 2005 e alla realizzazione di materiale grafico e stampato per le finalità scientifiche del progetto, gestione dei dati e loro elaborazione tramite software specifico.

Dal gennaio 2003 al dicembre 2005 ha collaborato al coordinamento del Progetto FIRB-NOMADE, gestendone la parte tecnico-amministrativa-finanziaria e alla realizzazione di materiale grafico e stampato per le finalità scientifiche del progetto; gestione dei dati e loro elaborazione tramite software specifico ed in particolare curando le posizioni relative alle norme sull'immigrazione (legge Fini-Bossi) del personale straniero assunto.

Esperto in strumenti didattici antichi di Fisica, ha catalogato, nel periodo 1996 – 2009, quelli appartenenti a:

Istituto Tecnico Commerciale "J. Barozzi" di Modena;

Liceo Ginnasio Statale "L.A. Muratori" di Modena;

Museo Didattico di Fisica e Scienze Naturali del Seminario Metropolitano di Modena.

Per lo studio del materiale museologico delle sopra riportate Strutture ha elaborato anche i riferimenti cartacei (schede) con descrizione dettagliata di ogni singolo strumento catalogato. Per le ultime due Strutture ogni scheda è stata accompagnata anche dalla rilevazione fotografica di ogni singolo strumento, ottenendo come risultato finale la stesura totale di nove volumi (quattro per il Liceo Statale "L.A. Muratori" e cinque per il Museo del Seminario Metropolitano).

Dal giugno 2008 al luglio 2009 è stato titolare di un contratto di prestazione d'opera in regime di Collaborazione Coordinata e Continuativa con il Consiglio Nazionale

delle Ricerche (CNR/Istituto Nazionale per la Fisica della Materia/INFM) avente per argomento: “Attività di progettazione e realizzazione di Laboratori Didattici per la Fisica della Materia e Nanoscienza”.

Dal gennaio 2010 al gennaio 2011 è stato titolare di un contratto di prestazione d'opera in regime di Collaborazione Coordinata e Continuativa per specifiche prestazioni previste da programmi di ricerca con il Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR) - Istituto Nazionale per la Fisica della Materia (INFM) - avente per argomento: “Supporto al management del Progetto NanoSciePLUS – Maecenas con particolare riferimento alla gestione dei contratti con il personale straniero e con i Ricercatori stranieri invitati nell'ambito del Progetto e delle procedure burocratiche di immigrazione”.

Dal febbraio all'ottobre 2011 è stato titolare di una prestazione d'opera in regime di Collaborazione Coordinata e Continuativa con il CNR – Centro S3 Nano di Modena avente per argomento: “Allestimento e avviamento di laboratori di Litografia e Nano Fabbricazione”.

Nel periodo novembre-dicembre 2011 ha avuto un incarico, in regime di Prestazione d'Opera Occasionale dal CNRNANO di Modena, avente come oggetto: “Supporto alla ricerca per l'organizzazione dell'evento: “International workshop on hybrid excitation in nano-materials – Modena 18 - 20 dicembre 2011” in collaborazione con il Dipartimento di Fisica dell'Università di Modena nell'ambito dei Convegni Scientifici del progetto NanoHybrid.

Dal 2012 è Membro del Consiglio Direttivo del Museo Didattico di Fisica e Scienze Naturali del Seminario Metropolitano in Modena.

Da agosto a novembre 2012 è stato titolare di una Prestazione d'Opera Occasionale con il CNRNANO di Modena avente per oggetto: “Attività di supporto alla ricerca per l'organizzazione di eventi. In particolare l'attività ha riguardato tre eventi:

- “Workshop on Nanomedicine and Nanobiosystems (WoMen), settembre 2012”;
- “Fare Fisica, settembre 2012”;
- “Workshop Professione Fisico, novembre 2012”.

Da maggio 2013 a novembre 2013 è stato titolare di un Contratto di Prestazione d'Opera in regime di Collaborazione Coordinata e Continuativa con il CRNNANO di Modena avente per argomento: “ Attività di supporto alla didattica per l'organizzazione di eventi di divulgazione scientifica. In particolare l'attività ha riguardato i tre eventi:

- “Fare Fisica 2013 (College Estivo di Fisica della Materia per studenti delle Scuole Superiori) – Modena, 3 - 8 giugno 2013”;
- “Secondo Meeting Istituto NANO – Modena, 10 - 11 giugno 2013”;
- “NANOLAB 2013 (Corso di Aggiornamento per Insegnanti di Materie Scientifiche)

che delle Scuole Superiori) – Modena, 9 - 12 settembre 2013”.

Nel corso degli anni scolastici 2013/2014; 2014/2015 e 2015/2016 ha eseguito una serie di Esperimenti Didattici di Fisica alle scolaresche di Istituti modenesi che hanno visitato il Museo Didattico di Fisica e Scienze Naturali del Seminario Metropolitano di Modena, nell’ambito del percorso: “Itinerari Scuola, Città” dell’Assessorato alla Cultura, Rapporti con l’Università, Scuola del Comune di Modena. Dopo l’esecuzione degli esperimenti, ha accompagnato gli studenti nel percorso museale, spiegando la storia e l’utilizzo dei vari strumenti esposti.

Dal 9 giugno all’8 agosto 2014 è stato titolare di un Contratto di Prestazione d’Opera in regime di Lavoro Autonomo Occasionale avente per argomento: “Attività di supporto alla Ricerca e alla Didattica per l’organizzazione di eventi e in particolare l’attività ha riguardato l’evento:

- “Fare Fisica – Giugno 2014 –

L’attività ha riguardato:

-la fase di preparazione;

-il corso dello svolgimento dello stage e seminari;

-la fase successiva al Corso come Referente per il supporto alla formazione continua a favore delle Strutture partecipanti all’evento”.

Nel corso degli anni scolastici 2014/2015 e 2015/2016 è stato titolare del Progetto:

- “Capire la Fisica con piccoli esperimenti”;

nell’ambito del percorso “Itinerari Scuola, Città” dell’Assessorato alla Cultura, Rapporti con Università, Scuola del Comune di Modena, indirizzato all’ultimo anno della Scuola dell’Infanzia, alla Scuola Primaria e alla Scuola Secondaria di I grado.

Per il periodo: novembre 2015 – febbraio 2016 è stato titolare di un Contratto di Prestazione d’Opera in Regime di Lavoro Autonomo Occasionale con il CNR-NANO di Modena, avente per argomento: “Attività di supporto alla Didattica, pre e post convegno, dell’evento ALUMNI, inclusa l’attivazione e la gestione della rete di contatti che scaturiranno nello svolgimento dell’evento”.

Giugno 2016

Giorgio Casalini

giorgio.casalini@unimore.it

cell.: 338 8715038

Giorgio Casalini collabora con Memo all'interno del progetto Itinerari Scuola-Città.

Entra nelle classi per portare ai bambini "pezzi di storia". Attraverso il racconto delle proprie esperienze di vita, trasmette conoscenze ed emozioni, sollecita curiosità ed interessi, valorizza la dimensione relazionale tra le diverse generazioni.

