

Nascere in campagna, l'ambiente, il podere, le quattro stagioni,
i lavori agricoli, l'alimentazione

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**



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

Unità 3

Nascere in campagna, l'ambiente della campagna, il podere, le quattro stagioni, i lavori agricoli, l'alimentazione

*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
Le stagioni	6
L'inverno	7
La primavera	13
L'estate	16
L'autunno	19
La semina	20
La mietitura	22
La trebbiatura	25
L'aratura	32
La vendemmia e la cantina	37
Il pane	46
La macellazione del maiale	49
Il sapone	61
Il bucato	62
La pasta	64
Il telaio	67
La stiratura	68
Il padrone del podere "Cà Vecchia"	70
San Martino	72
L'aglio	74
L'uomo fisso (Al sarvitàur)	75
Le riunioni serali nelle stalle	76
Maggio	78
Appendice	
Ringraziamenti	81
Curriculum	82

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 nascendo 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.

Ritornero 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.

Le stagioni

Nei campi erano, e lo sono ancora adesso, le stagioni a determinare il ritmo della vita e le scelte programmate che i contadini devono effettuare per una buona riuscita del raccolto, frutto del loro lavoro. Il clima poi è determinante affinché il raccolto sia discreto. Troppa siccità o troppa precipitazione può rendere inutile ogni sforzo effettuato. Tutto è legato anche e soprattutto al clima. Un violento temporale con grandine può vanificare in qualche minuto tutto il lavoro di un anno e anzi pregiudicare anche il raccolto dell'anno successivo.

Nonno Vincenzo diceva che i conti si fanno solo quando il sacco pieno è nel granaio, perché fino a quel momento il lavoro del contadino è nelle mani di Dio.

Le gelate primaverili erano una vera maledizione per gli abitanti della campagna. Gli alberi da frutto o le barbabietole erano magari già ad un punto tale che una sola notte di freddo intenso con conseguente gelata, poteva rovinare tutto il raccolto. Mentre per esempio per le barbabietole si poteva provvedere ad una nuova semina, con costi aggiuntivi notevoli che avrebbero inciso pesantemente sui ricavi, per gli alberi da frutto non si poteva fare proprio niente. Questi non avrebbero più potuto rifiorire e pertanto non si sarebbero più raccolti i frutti, nonostante si dovessero effettuare comunque i trattamenti necessari per debellare le malattie solite. Vi erano dunque uscite finanziarie senza alcun ritorno almeno per quell'anno. Ecco una delle tante ragioni per le quali le campagne si sono spopolate.

Negli anni sessanta i giovani hanno cercato un posto sicuro e uno stipendio altrettanto sicuro nell'industria e nel terziario, anziché rischiare il loro lavoro nella insicura vita dei campi. Anche una malattia, non a quei tempi ancora debellabile con gli antiparassitari allora conosciuti, poteva portare a danni tali da pregiudicarne il raccolto.

A quei tempi mi ricordo che i trattamenti possibili per la salvaguardia delle culture e in special modo quelle da albero da frutto, erano il cosiddetto verderame o solfato di rame che dir si voglia e lo zolfo in polvere o bagnabile. Queste erano le sole sostanze chimiche conosciute a quei tempi e il tutto doveva per forze di cose riferirsi a quei pochissimi prodotti chimici per tentare di debellare le varie malattie parassitarie dell'epoca. Bisogna poi anche dire che in tempi successivi, quando la chimica è venuta pesantemente in aiuto agli agricoltori, questi hanno utilizzato prodotti anche molto tossici per gli stessi operatori. Questi pesticidi utilizzati in quantitativi molto superiori al necessario hanno causato danni sia personali ai coltivatori per mancanza di informazioni adeguate, sia ai consumatori che hanno ingerito quantitativi di pesticidi molto superiori al consentito. Mi riferisco in special modo ai cosiddetti diserbanti: mi risulta in proposito che i contadini non seguissero, se non in parte, i consigli dei periti chimici che consigliavano un quantitativo ben preciso, ma esageravano, cosicché questi prodotti sopra utilizzati, sono poi finiti nei fossi, nei canali nei fiumi e nel mare, quando non nelle falde acquifere utilizzate sia per l'alimentazione umana che animale, sia per l'irrigazione delle campagne, chiudendo quindi un ciclo alimentare che ha prodotto tutta una serie di gravi malattie come i tumori. Ne è una riprova l'alta incidenza dei tumori negli agricoltori dediti alla coltivazione di alberi da frutto.

Il grande utilizzo di pesticidi, senza la minima protezione personale, ha causato in questa categoria, un alto numero di casi tumorali, solo in parte ridotti con l'impiego di mezzi di irrorazione nei quali la cabina del mezzo irrorante solo recentemente è stata praticamente isolata.

L'inverno

Quando penso alla mia infanzia, una delle prime cose che affiorano alla mia mente sono gli inverni. Periodo questo da una parte se vogliamo anche molto bello, in special modo per noi bambini, ma con un freddo talmente feroce che mi vengono i brividi ancora oggi al solo pensarci. Nevicava molto, altro che adesso, e gli argini di neve che via via si accumulavano ai lati della strada, ne erano una tangibile testimonianza. Cadevano anche cinquanta centimetri di neve per volta e ad ognuna di queste occasioni per noi bambini era una festa. Uscivamo, io e mia sorella, e sprofondavamo fino alla cintola e subito la mamma o la nonna ci richiamavano affinché rientrassimo prima di inzupparci. Fra gli utensili del camino vi era una paletta di ferro con un lungo manico che, non par vero, esiste ancora nella casa di mio zio Altero dove io sono nato. Con quella piccola paletta uscivo e spalavo la neve (*a fèva la ràta*) creando una piccola stradina a mio uso e consumo solo per arrivare magari alla cuccia del cane o in un altro qualsiasi luogo che mi interessasse particolarmente. Non esistevano gli stivali di gomma e quindi le scarpine che calzavamo non erano in grado di ripararci per molto tempo dal bagnato e sistematicamente mi prendevo grandi rimproveri dalla mamma o dalla nonna, le quali mi predicevano l'arrivo di un raffreddore che puntualmente qualche giorno dopo arrivava. Quella che per noi era una festa, diventava un duro lavoro supplementare per mio papà e mio zio. Mi soffermo lungamente su questo argomento perché è una fotografia della memoria che è rimasta nella mia mente.

Il Comune a quei tempi non era attrezzato alla bisogna e la pulizia delle strade (*fèr la ràta*) era lasciata alle capacità e volontà dei cosiddetti "frontisti", cioè alle famiglie di agricoltori che conducevano i poderi, i quali dovevano liberare il tratto di strada di loro competenza. Occorreva una apposita attrezzatura, lo spartineve e la forza traino conseguente. L'attrezzatura consisteva in un enorme cuneo formato da due assi unite fra loro nella parte anteriore da un grande catenaccio in ferro, che veniva calato dall'alto negli appositi occhielli intercalati sulle due assi di legno. Nella parte mezzana, una trave, pure di legno, teneva aperte le due grandi tavole di legno e un gancio nella parte anteriore serviva per collegarsi alla forza trainante. Si era così creato quello che in dialetto veniva chiamato *al puiàn* (lo spartineve) che, sistemato a terra con il vertice del triangolo in direzione di marcia, spostava la neve ai lati della strada. Infatti l'apertura del triangolo, praticamente era quasi pari alla larghezza della strada.

Ora dovete sapere che una delle due assi principali che componevano lo spartineve era di proprietà della mia famiglia e l'altra era in possesso della famiglia Zanasi, nostri

confinanti e di cui vorrei qui ricordare una delle componenti, la signora Elvira Simoni - vedova Zanasi (1884 – 1967), donna di sani principi morali e buona nell'animo come poche. Era rimasta vedova molto presto, in quanto suo marito Alfonso Zanasi (1878 – 1932) si tolse la vita in un giorno in cui forse vedeva buio il suo avvenire.

Trovò la morte per impiccagione nel fienile della stalla nel podere che conduceva assieme ai suoi familiari. Mi raccontò nonno Vincenzo che fu un trauma per tutti coloro che lo conoscevano. Un giorno sentì, mentre era al lavoro nel nostro campo prospiciente quello della famiglia Zanasi, delle urla strazianti da parte di Elvira che chiedeva aiuto in modo raccapricciante. Mio nonno volò in quella direzione ed Elvira indicò a mio nonno che Alfonso era nel fienile appeso ad una corda. Corse anche il fratello di mio nonno, Pietro, e insieme salirono in modo fulmineo lo scalone in legno che portava al fienile. La scena era indubbiamente di quelle che si ricordano per sempre. Mentre Pietro sollevò Alfonso sorreggendolo per i piedi, mio nonno salì una scala doppia (*la scalàmpia*) e con la ronchetta (*la runcàta*) tagliò il canapo assassino. Non servì a nulla quell'intervento perché Alfonso era già spirato da un po'.

Tutta la frazione fu duramente colpita da quella perdita prematura e tutti quanti parteciparono al funerale almeno per consolare Elvira e i suoi cari. Nonno Vincenzo anche dopo tanto tempo trascorso mi ricordava spesso quell'episodio e io ne sono sempre rimasto colpito. Ritornando al nostro racconto quindi una famiglia (Casalini) possedeva una fiancata dello spazzaneve o spartineve che dir si voglia, e il catenaccio che congiungeva il vertice, mentre l'altra (Zanasi) possedeva l'altra fiancata e l'asse (*la travèrsa*) che permetteva il collegamento fra le due fiancate e che contemporaneamente le teneva aperte a V.

Non ho mai capito come mai quello spartineve fosse diviso fra due famiglie confinanti, ma era così. Il capofamiglia era diventato nel frattempo Arturo Zanasi (1904 – 1983) che viveva con la moglie Bianca Leonardi (1906 – 1992). Arturo era figlio di Elvira e aveva due figli maschi Bruno e Giuseppe e una figlia femmina. Nevicava molto spesso di notte e la mattina successiva scattava l'operazione relativa alla pulitura della strada. Si assemblava in tutta fretta l'attrezzo e poi due enormi mucche (i bu), i buoi di razza bolognese di nome una Bianca e l'altra Marisa uscivano dalla nostra calda stalla munite di un giogo di legno guarnito in ferro, e queste due "motrici" erano sistemate davanti allo spazzaneve, pronte a trascinarlo. Avevano due enormi corna e Bianca lo era anche di fatto. Era buona e ubbidiva mansueta ad ogni comando le venisse impartito. Marisa era leggermente più scura ed anche un po' irrequieta. Una volta riuscì a slegarsi dalla catena che la teneva posizionata nel suo sito chiamato "la posta" e uscì di gran carriera dalla stalla incurante dei richiami e andò a sbattere a tutta velocità contro un cumulo (*la fègna*) di residui della battitura della canapa, i cosiddetti stecchi (i stèch) (ritorneremo a suo tempo su questo argomento) e lo distrusse completamente, così che i miei familiari dovettero lavorare un giorno intero per ripristinare il tutto.

Queste due mucche bolognesi avevano una forza impressionante e trainavano anche i carri carichi con estrema facilità. Il loro peso era di circa sette quintali cadauna e la loro massa muscolare si traduceva in una forza trainante degna di un trattore, che a quei tempi era ancora lungi dal solcare la campagna del nostro territorio. Le due mucche affondavano nella neve fresca fino al ginocchio e a volte anche oltre, ma incuranti

proseguivano la loro marcia con passi cadenzati sotto il comando di zio Altero che le anticipava di un metro guidandole mediante un canapo collegato alla bardatura di traino di Bianca e affondando pure lui nella neve fin oltre il ginocchio. Trainavano *al puiàn* con disinvoltura e quando la neve aveva caratteristiche particolari come il fatto che fosse ghiacciata o molto umida, si sovrapponeva allo spartineve un peso supplementare che non era altro che un enorme scala (*al scalàun*) che serviva, di norma, anche come sovrappeso all'erpice nel momento di frantumare la terra arata in modo da renderla terra da semina.

Questo sovrappeso era praticamente formato da due alberi come laterali portanti e poi una serie di traverse li teneva uniti in una unica struttura. L'unica particolarità era quella che sia i portanti che le traverse erano stati lavorati e non risultavano più a forma cilindrica, ma a forma quadrata. Tale oggetto risultava essere di qualche quintale di peso che andava ad aggiungersi allo spartineve vero e proprio che anch'esso era abbastanza pesante. Alle operazioni retrostanti lo spazzaneve provvedeva mio papà Giovanni e il figlio maschio dei Zanasi più grande, Bruno (1928 - 1980). Veniva liberato per primo il tratto di strada di Via Riolo, dall'incrocio con Via Larga fino al mulino e poi si andava in Via Isonzo e si ritornava per Via Larga. Tutti rimanevano ammirati da quel convoglio che liberava la strada e in più di una occasione c'era chi chiedeva aiuto per liberare altri tratti di strada anche non di pertinenza delle famiglie Casalini-Zanasi.

A quei tempi la neve non veniva calpestata come ora. Il traffico in quelle notti era totalmente assente e al mattino il manto di neve che ricopriva la sede stradale era intatto e pertanto la rimozione era molto meno problematica rispetto ai tempi attuali, dove un traffico intenso riduce la neve a un manto ghiacciato. Come dicevamo le nevicate a quei tempi erano molto più frequenti in quei lunghi inverni, rispetto ai nostri giorni e pertanto gli interventi relativi alla pulitura delle strade si susseguivano durante tutto l'inverno e gli argini di neve ai lati della strada si alzavano sempre di più. Noi bambini giocavamo a palle di neve in special modo mentre andavamo a Messa o a scuola e sempre inseguiti dalle immancabili sgridate dei nostri familiari, chiunque fossero.

Quando le precipitazioni nevose raggiungevano livelli molto abbondanti, scattava un'altra operazione: lo scarico dei tetti delle case e delle stalle. Con lunghe scale (servivano ad altri scopi durante l'estate che descriveremo) gli uomini raggiungevano i tetti e, avanzando pian piano sugli stessi, toglievano la neve con una pala di legno (*al palòz*) munita di un lungo manico pure di legno. Praticamente era il sostituto dell'attuale badile, solo che l'attrezzo era ricavato da un unico pezzo di legno, lavorato opportunamente mediante intaglio. La neve veniva tolta così dal tetto e gettata a terra. Si evitava in quel modo che l'enorme peso della neve, magari del tipo bagnato, potesse far crollare le travi e le assi molte delle quali obsolete che costituivano l'ossatura del tetto stesso. Infatti la nostra casa è denominata "Cà Vecchia" e mi risulta essere una delle più antiche della frazione.

La più vecchia in assoluto era considerata quella della famiglia Brini, ma dopo la demolizione e conseguente costruzione di una casa nuova da parte della proprietà (Pedrini), la nostra Cà Vecchia rimase la più vecchia di nome e di fatto della frazione. Alle nevicate seguivano delle giornate limpidissime che portavano le temperature durante

la notte a livelli molto bassi con frequenti gelate da brivido.

Nelle nostre case di campagna non vi era nessun tipo di impianto di riscaldamento se non quello del camino e della stufa o cucina economica che scaldavano così la cucina molto ampia che era anche il luogo deputato ai pasti, ma che lasciavano inevitabilmente gli altri ambienti, e in particolare le camere da letto, letteralmente al gelo. L'unico riparo verso l'esterno di questi locali erano delle piccole finestre con telaio in legno e vetri di sottile spessore. All'esterno vi erano gli scuri che sigillavano (si fa per dire) lasciando ampi squarci. Il risultato era che al mattino trovavamo il ghiaccio sui vetri, ma dalla parte interna! Si grattava questa superficie ghiacciata che si era formata durante la notte, per guardare, attraverso le fessure dei cosiddetti scuri, come fosse il tempo in quella mattina. Non vi era il bagno in casa e di notte si faceva pipì in un contenitore apposito (*l'urinèri*) posto sotto il letto.

A parte il profumo che vi lascio immaginare, in queste fredde notti invernali, il vaso da notte con la pipì gelava e il contenuto formava un blocco di colorazione dal paglierino in su che veniva poi smaltito nello scarico della stalla. Il gabinetto (*al cèso*) era situato sul retro della stalla nella parte contrapposta rispetto alla casa e non era altro che un semplice gabbiotto in muratura con un gradino interno che al centro portava un foro di ampie dimensioni, posto perpendicolarmente sulla cisterna in cui venivano raccolti i liquami bovini della stalla.

Una tendina scorreva davanti all'entrata per la privacy di coloro che utilizzavano questo luogo, chiamato, con molta approssimazione, gabinetto. Su un lato, un coppo (*al cap*) (proprio uno di quelli utilizzati sui tetti) fermato a gesso alla confluenza di due pareti, faceva da contenitore per la carta che non era ovviamente igienica (era ancora lungi dall'essere utilizzata in campagna), ma del tipo normale, molte volte anche ruvida con i risultati che vi lascio immaginare.

Non si buttava via nulla: la carta di qualsiasi provenienza, e in special modo quella da involucro, (compresa quella gialla molto in uso a quei tempi utilizzata di norma dai venditori di generi alimentari) finiva la sua vita in quel luogo. Inutile cercare acqua per far defluire gli escrementi o eventuali intoppi che si formassero; l'utilizzatore successivo, per sola gravità, poteva ottenere, forse, la liberazione del foro di caduta. Il problema grave nasceva non tanto di giorno (si girava all'esterno della stalla o la si percorreva lungo la corsia centrale dove ai lati erano sistemate le mucche), quanto di notte se si aveva bisogno del gabinetto non solo per la pipì. Erano veramente guai seri. Bisognava vestirsi di nuovo, scendere, attraversare il cortile e poi sempre nel buio più pesto, andare sul retro della stalla per raggiungere finalmente il gabinetto. Non si poteva attraversare la stalla mediante la corsia centrale, perché le mucche si sarebbero svegliate fuori tempo e avrebbero incominciato a muggire. E chi si attentava a fare quel percorso di notte al buio? Nel tempo che sono stato a Riolo, credo di avere fatto quel percorso al massimo un paio di volte. Si era allenatissimi a ... contenere i mal di pancia e ad aspettare il mattino successivo.

Un altro problema nasceva al momento di fare il bagno. Durante il periodo estivo non vi era nessun problema. Si andava praticamente ogni giorno a fare il bagno nel nostro macero o in quello dei vicini, ma nel periodo invernale dovevamo arrangiarci in altro modo. Abbiamo detto che il bagno in casa non c'era e neppure il riscaldamento nelle

altre stanze oltre la cucina. Si aggirava l'ostacolo nel seguente modo. Una grossa pentola piena d'acqua veniva sistemata sul focolare e si portava a giusta temperatura. Una grande tinozza di legno veniva sistemata nell'atrio della stalla che era magnificamente riscaldata dalla presenza delle mucche e qui si faceva il bagno con il sapone fatto in casa. Vi era un, chiamiamolo così, effetto secondario: l'odore pungente che regnava in quel luogo impregnava tutto, dalla pelle ai vestiti, e alla fine si era sì puliti, ma si odorava di stalla. Non vi era però altra scelta.

Il primo bagno vero in vasca mi ricordo di averlo fatto all'età di ventidue anni, quando mi sono trasferito definitivamente a Modena (siamo nel 1968), perché anche nell'anno trascorso a Castelfranco Emilia in Via Dalla Vacca 20, dopo il matrimonio, abitavo in un appartamento senza bagno e con il gabinetto condominiale posto su un terrazzo di accesso all'abitazione. L'inverno, come dicevo, era per noi abitanti della campagna, veramente micidiale per il grande freddo che dovevamo sopportare. Quando andavo a letto lo trovavo però caldo, in quanto la mamma o la nonna verso le ore diciotto/diciannove, mettevano il "prete" (*al prit*) e la "suora" (*la sòra*) sotto le coperte. Questi due attrezzi alleviavano di molto l'impatto con le lenzuola.

Ma che cosa erano in concreto questi due oggetti scomparsi dall'uso attuale? Il cosiddetto "prete" era una struttura di legno, rinforzata con lamine metalliche in alcuni punti curvati, che permetteva alle due lenzuola, quella più in basso stesa sul materasso e quella in alto che copriva la persona, di rimanere distanziate fra di loro, in quanto quello strano arnese aveva una forma alta al centro e che terminava alle due estremità praticamente a zero. Se vogliamo la sua forma era un po' assomigliante a quella di un uovo, anche se le parti terminali non erano arrotondate, ma a spigolo, oppure pensate alla forma delle palpebre dell'occhio umano. Nella parte centrale di questo attrezzo, nella sua pancia, veniva sistemata la "suora", che non era altro che un contenitore metallico con manico di legno isolante al calore, assomigliante a un tegame con i piedi. Dentro a quest'ultimo attrezzo venivano poste delle braci prelevate direttamente dal camino di casa o dalla stufa. Affinché il calore emanato da questo braciere durasse più a lungo, le nostre donne mettevano sopra un po' di cenere. In questo modo l'effetto riscaldante delle braci nella "suora" durava alcune ore. Nella pancia del "prete" dove veniva sistemata la "suora" vi era una lamina di ferro per non creare problemi di combustione. Nonostante questi utili accorgimenti, qualche volta è capitato che alcune braci, scoppiettando, arrecassero danni anche seri alle lenzuola, come bruciature o veri e propri principi di incendio, per fortuna mai di grado elevato. La televisione era (per fortuna) ancora molto lontana dall'apparire nelle nostre case di campagna e nella nostra famiglia fece la sua comparsa solo alla fine degli anni '60, e, quindi, ascoltata un po' la radio, si correva a letto. Mamma ci precedeva e toglieva il sistema riscaldante che appoggiava accuratamente in un angolo della camera e noi saltavamo nel letto caldo, subito coperti da un numero consistente di coperte, panni e indumenti vari. Rimaneva scoperto solo una piccolissima parte del viso per poter respirare.

A volte capitava che fra le braci contenute nella "suora" ve ne fosse ancora una nella quale il legno non era completamente bruciato. Questo comportava l'emissione di fumo sotto le coperte e il suo odore caratteristico che impregnava le lenzuola era quasi insopportabile, ma il grande freddo regnante nella camera da letto, faceva passare in

secondo ordine questo problema.

Io ho sempre amato i gatti e nella nostra casa di campagna ne abbiamo sempre avuti anche in numero elevato. Servivano molto a limitare il numero dei topi che nelle case rurali trovavano un'ottima presenza di cibo nel granaio (*al granèr*). Alcuni di questi gatti, più intraprendenti di altri, salivano nella camera con me e prendevano posizione sul letto facendo le fusa e premendo ritmicamente con le zampine anteriori nel caratteristico gesto di "fare il pane". Ne ricordo uno in particolare che si infilava addirittura sotto le coperte per poter stare anche lui al caldo. Lasciavo una piccola apertura nelle coltri perché potesse respirare e si passava così la notte insieme.

A volte capitava che di notte i topi "ballassero" sulle travi a vista nella camera e allora i miei amici gatti si ponevano in guardia per acciuffarne almeno uno, di solito quello più disattento. Per fortuna che io non ho mai avuto paura dei topi, perché in caso contrario avrei trascorso molte notti insonni. Purtroppo si impara a convivere anche con situazioni che oggi giorno sembrano paradossali alle nuove generazioni.

Le gelate diurne e notturne davano origine a fenomeni per lo meno strani.

Qualche volta, specialmente di notte, si sentiva un sordo rumore che non riuscivo a spiegarmi e che proveniva dall'esterno della casa. Mia nonna una volta mi spiegò che quegli strani tonfi sordi provenivano dalla rottura dei rami degli alberi di olmo che si spezzavano all'altezza del tronco per il gelo. Gli alberi di olmo sostenevano i filari di vite che si abbarbicavano agli alberi stessi e che poi si allungavano da ambo le parti del filare alberato a formare il classico posizionamento chiamato a "barsò".

L'olmo, ben piantato a terra con il suo fusto che si ergeva in verticale per circa tre metri, si divideva poi in due grossi tronconi a V chiamati in dialetto *i cavàz*. Da questi partivano poi i rami dell'albero che si ricoprivano in primavera di foglie, ottimo mangime per le mucche (ritorneremo sull'argomento).

Le nevicate, e in special modo la pioggia, che si alternavano nel periodo invernale, penetravano nelle insenature a V dei *cavàz*. Quest'acqua gelando, per una legge fisica, faceva aumentare il suo volume nel passaggio dallo stato liquido a quello solido, formando così il ghiaccio (*al giàz*), causando la parziale spaccatura del *cavàz* dal tronco principale e il rumore che io sentivo qualche volta di notte era proprio dovuto a questo fattore. La neve accumulata sui tetti della casa e della stalla pian piano si scioglieva parzialmente di giorno, nelle giornate meno rigide e poi di notte rigelava tutto quanto. Le grondaie erano pertanto piene di un miscuglio di acqua e ghiaccio e si verificava la tracimazione del liquido dovuto allo scioglimento della neve, in quanto nelle parti più basse il tubo del pluviale era ancora ghiacciato. La tracimazione scendeva verso il basso, ma gelava rapidamente data la temperatura che si poteva riscontrare in special modo nei versanti posti all'ombra e venivano così a crearsi dei lunghi pinnacoli a forma di stallatiti di ghiaccio anche di decine di centimetri di lunghezza che in dialetto noi chiamavamo *i pindòl*. Ogni tanto babbo e zio, muniti di una lunga pertica, operavano la bonifica, ma dopo qualche giorno eravamo nelle stesse identiche condizioni. Lo stacco dei *pindòl* dalle grondaie mi dispiaceva, perché era molto bello vedere quelle forme abbastanza geometriche scendere dalle grondaie, ma papà diceva che era necessario farlo, perché il peso di quegli aghi poteva far cedere le grondaie.

Mi ricordo che in qualche occasione, alla mattina, il pesante uscio in legno della stalla,

non si riusciva ad aprire per il gelo che si era interposto nelle fessure fra le due ante e papà e zio dovevano entrambi tirare una delle due parti del grande portone per poter accedere all'interno della stalla.

In questa parte dell'anno, di norma, nascevano i vitellini e per noi bimbi era ogni volta una gioia immensa e dovevamo dare un nome ad ogni nascituro. Anche i maialini (*inìn*), di norma, nascevano in questo periodo, e noi bimbi andavamo sull'uscio del porcile per poterli vedere mentre succhiavano avidamente e quasi in continuazione il latte dai numerosi capezzoli della mamma scrofa (*la ninàta*) che, adagiata su un fianco, pazientemente sosteneva l'assalto dei suoi frugoletti che si accapigliavano fra di loro per appropriarsi le posizioni migliori. Fra i nati, ve ne era sempre uno più piccolo (*al scartèin*) che piangeva quasi in continuazione perché i fratelli più forti lo spingevano via. Questo veniva adottato da noi bimbi e coccolato ad ogni occasione. Alla fine le nostre mani e i vestiti si impregnavano di un forte odore acre tipico dei maiali e così mamma capiva facilmente che eravamo entrati nel porcile a toccare i maialini.

I grandi finestroni della stalla e quelli più piccoli del porcile erano chiusi nel periodo invernale e i vetri che si trovavano nei quadrati del telaio in ferro erano tenuti fermi da un impasto... particolare. Non esistendo il classico pongo dei vetrai, disponibile solo in tempi successivi, si utilizzava lo sterco (*la buàza*) delle mucche! Si prendeva quella più soda e poi si collocava ai margini del vetro dove questo toccava lo scheletro in ferro del finestrone. Il passaggio con il pollice sui quattro lati di ogni singolo vetro, abbelliva un po' il tutto. Quando lo sterco si fosse asciugato, si otteneva un insieme solido che tratteneva il vetro sul quadrato in ferro del finestrone.

Non vi era altra possibilità e pertanto l'ingegno del contadino sopperiva alle manchevolezze, a quei tempi, delle elementari innovazioni che di lì a qualche tempo sarebbero poi arrivate anche in campagna.

La primavera

Finalmente l'inverno finiva e la primavera rivestiva i campi di fiori. La temperatura diventava più mite e la nostra vita in campagna risultava meno dura. I primi fiori che si raccoglievano erano le viole. Vi erano alcuni punti del campo, ben conosciuti da noi bimbi, dove eravamo sicuri di trovarle. Le prime raccolte erano per la mamma e la nonna e poi ne portavamo un mazzolino anche alla maestra. Era un rito che si ripeteva ogni anno all'inizio del mese di marzo. Poi arrivavano le rondini, tante, e andavano subito nella stalla dove trovavano il nido dell'anno precedente che una volta riordinato, era pronto per la posa delle uova da cui sarebbero nati i nuovi piccoli.

Nonno Vincenzo mi aveva detto che i nidi delle rondini nella stalla non dovevano mai essere tolti. La presenza delle rondini era indice di felicità e di buon raccolto ed erano animali prediletti dalla Madonna e bisognava essere disponibili ad accoglierli in ogni modo. Venivano all'uopo socchiusi gli ampi finestroni in vetro che davano luce natu-

rare all'ambiente della stalla non appena si notava la prima rondine che puntualmente arrivava nell'intorno del 21 marzo di ogni anno per San Benedetto. *Par San Bendàt, la ràndin sàta al tat* (per San Benedetto la rondine sotto il tetto) diceva il proverbio e ogni anno ciò avveniva con una puntualità cronometrica. Nella nostra stalla ho contato fino ad una dozzina di nidi per volta e al nascere dei piccoli era un vocio festoso che accompagnava il lavoro di chi era preposto al mantenimento delle mucche.

Una volta presi una scala e mi accinsi alla verifica di un nido, anche se mi era stato detto di non farlo mai per non disturbare le rondini durante la cova e anche dopo la nascita dei piccoli. Venni puntualmente punito. Arrivato in prossimità del nido la scala scivolò sul selciato bagnato della stalla e io caddi rovinosamente battendo violentemente il capo sul pavimento. Ero solo e rimasi stordito per qualche tempo e poi lentamente mi ripresi. Mi bagnai il capo con acqua fredda, come tante altre volte aveva fatto la mamma nei miei confronti, dopo una caduta. Rimisi al suo posto la scala e non trapelai parola con alcuno sull'accaduto. Non pensai mai più di rifare tale tipo di esperimento. Veniva poi il tempo delle semine primaverili e si trattava in particolare della canapa e dell'erba medica per le mucche. Alla nascita della prima vi era lavoro per noi bimbi. I passeri, molto numerosi a quel tempo, erano ghiottissimi delle tenere e dolci foglioline di canapa che spuntavano dal terreno dopo qualche giorno dalla semina. Se beccavano queste due foglioline di cui la pianticella era fornita, la pianta di canapa ne avrebbe sofferto in modo irreparabile. Bisognava quindi allontanare in ogni modo i passeri dalle piantagioni. Il classico spaventapasseri dava un risultato vicino allo zero. Infatti dopo qualche giorno dalla sua installazione, vedendolo immobile, i passeri vi si posavano addirittura sopra, prima di scendere a terra a beccare le piantine. Occorreva quindi allontanarli con grida e schiamazzi e noi bimbi eravamo proprio quello che ci voleva. Urlavamo e battevamo le mani per allontanare i passeri (*i pasarèin*), ma anche questo sistema funzionava per un po' e poi questi ritornavano quasi a farsi beffe di noi. Altro sistema era quello di mettere dei catini e vasi da notte in disuso a penzoloni sui fili trasversali che univano un filare all'altro (*la piantèta*) posti ai lati degli appezzamenti. Con un filo di ferro che univa tutti quei fili trasversali si facevano dondolare da una carreggiata quegli improbabili scacciapasseri.

Un po' più grandicelli trovammo un modo molto più convincente per allontanarli. Papà andava a Castelfranco Emilia e acquistava delle piccolissime pastiglie a base, credo, di potassio (*la putàsa*). Si prendeva un grosso sasso, di quelli presenti in grande quantità sul greto del macero, di forma abbastanza piatta e sopra si poneva la pastiglia triturrata. Si aggiungeva un pizzico di zolfo in polvere e poi la tecnica era quella di far cadere un altro sasso, sempre di dimensioni abbastanza grandi, per gravità, sul primo sul quale era stato cosperso il miscuglio di potassa e zolfo. Il risultato che si otteneva era un forte scoppio dovuto alla combustione esplosiva del preparato e che fosse una reazione esplosiva lo si poteva notare dalla zona colorata di nero, bianco e giallo che rimaneva sul sasso su cui era appoggiata la miscela. Bisognava ovviamente stare molto attenti a non farsi male, visto il risultato che si otteneva. I passeri impauriti dal boato volavano via, ma ovviamente ritornavano in momenti successivi quando altri, in altre zone, li impaurivano con una metodologia simile. E allora si ripeteva il procedimento e la cosa andava avanti per alcuni giorni, fino al momento che le piantine, crescendo,

non erano più appetibili dai passeri in quanto cambiavano il gusto di cui erano impregnate le foglioline.

La fioritura degli alberi da frutto e i fiori del giardino ci avvertivano che la primavera era nel pieno delle sue possibilità. Gli storni volavano per ogni dove e si fermavano sui tetti delle case e delle stalle dove avevano creato i nidi sotto i classici coppi, che ai tempi attuali sono stati sostituiti dalle tegole di varia fattura. Questo era un sicuro segnale che in quelle abitazioni non vi era la presenza dei topi. Gli storni infatti non avrebbero mai nidificato in presenza di questi ospiti, perché i topi avrebbero sicuramente depredata le uova. L'olfatto degli storni permetteva loro di individuare la presenza o meno dei roditori e si comportavano quindi di conseguenza. I merli cantavano a tutto volume in special modo al mattino ed era un vero e proprio concerto che riempiva l'aria della campagna. Si udiva il canto di uno di loro e poi mentre questi zittiva, si sentiva la risposta di un altro merlo poco distante che rispondeva al primo, il quale poi ripeteva il suo canto e vi garantisco che vi erano degli esemplari che avevano delle tonalità degne del miglior Pavarotti.

Una cosa mi è rimasta impressa nel tempo: il vento di marzo. Ricordo che arrivati in quel periodo, cominciavano giornate ventose che ai giorni nostri, se non in modo molto sporadico, non ho più rivissuto. Era un classico; ogni giorno per quasi tutto il mese ci dovevamo sorbire il vento che si divertiva a sollevare le vecchie foglie dell'anno precedente e cadute in autunno, già di colore dal giallo al marrone che volavano in ogni direzione. I capelli svolazzavano in special modo quelli delle bambine e il vento creava strani vortici che sollevavano polvere. Nonna Maria implorava di non entrare in quei vortici perché, diceva sorridendo, gli anziani ritenevano che chi lo faceva cambiava di sesso! Noi bimbi ridevamo e ovviamente cercavamo di entrarvi ogni volta che ciò avveniva.

Ritourneremo sull'argomento quando parleremo degli eventi climatici di quei tempi. Il bucato, steso sui fili dell'aia, svolazzava e doveva essere ben fissato con le mollette rigorosamente di legno per non farlo volare via. Poi arrivava aprile e state pur certi che ogni giorno cadeva un po' di pioggia tanto che si recitava il proverbio: *In avril ogni dè un baril* (in aprile ogni giorno un barile) ovviamente di pioggia.

Non mi ricordo che alcuno soffrisse di pollini anche se in campagna con gli alberi di ogni tipo, le erbe che venivano falciate quotidianamente, la polvere alzata dal vento, ciò sarebbe stato un ambiente adatto. Ora invece l'allergia da pollini colpisce molte persone sia in città che in campagna, segno del cambiamento sia climatico che generazionale.

L'estate

È arrivava l'estate. Il primo segnale, per noi tanto atteso, era la fine dell'anno scolastico. La consegna delle pagelle sanciva il passaggio da una classe elementare a quella successiva e i saluti rivolti alla maestra e ai compagni di classe era un arrivederci al mese di ottobre successivo. Infatti ai miei tempi la scuola terminava ai primi di giugno e ricominciava ai primi di ottobre. Quattro mesi esatti di vacanza che noi impiegavamo, nei limiti delle nostre forze, ad aiutare i nostri genitori nel lavoro dei campi. La giornata lavorativa del contadino iniziava quando ancora si potevano vedere le stelle e verso le quattro o cinque del mattino vi era la sveglia generale della famiglia, tranne noi piccoli che potevamo rimanere a poltrire nei nostri letti ancora per qualche ora. Finito il lavoro nella stalla, dopo la mungitura, i grandi andavano subito nei campi dove il lavoro a quei tempi, esclusivamente manuale, non mancava mai.

Noi bimbi ci alzavamo verso le sette e dopo una colazione a base di latte o di caffelatte e pane sbriciolato nella tazza, prendevamo un contenitore di vimini molto capiente, *la panira*, (cesto munito di un grande manico pure di vimini) nel quale la nonna aveva riposto la colazione per chi, da ore oramai, era presente nei campi.

Erano all'incirca le otto di mattina e tutti si fermavano per il tempo necessario alla veloce colazione. Si mettevano all'ombra di un olmo e, stesa una tovaglia sull'erba, estraevano le vivande che nonna Maria aveva per loro preparato. Mi ricordo ancora il menu": pane sotto forma di pagnotta molto più grande di quelle che attualmente si possono trovare nei panifici, un grande tegame conteneva un miscuglio di verdure, *al frizàu*, formato da cipolle, pomodori, patate, zucchine e un abbondante parte più liquida che suppongo fosse o strutto o in anni successivi olio di semi, visto che l'olio d'oliva nei primi anni cinquanta non era ancora alla portata delle famiglie rurali.

Vi erano tazze e ognuno prendeva, tramite un mestolo, un po' di quel miscuglio e con il pane mangiavano quell'intruglio con l'aiuto di un cucchiaino. Devo dire che piaceva anche a me quel friggione di verdure e ne ero goloso. Quando la nonna lo preparava, sentivo già il profumo mentre ero ancora nella mia camera da letto e già sapevo quale sarebbe stato il menù di quella mattina per i miei familiari che lavoravano già da qualche ora nei campi. In un voluminoso cartoccio di carta gialla vi era contenuto l'affettato che il più delle volte era salame fatto rigorosamente in casa. In questo periodo si mangiava anche un salame di dimensioni molto più grandi del salame comune. Era *al zintil*, fatto con la solita carne di salame, ma contenuta in una sacca del maiale che mi sembra fosse la parte terminale del budello dell'intestino. Vi era anche un enorme contenitore pure riempito di carne di salame che mi pare fosse lo stomaco del maiale. Erano entrambi di sapore ottimo, perché le loro grandi dimensioni faceva rimanere tenero il contenuto, mentre i salami canonici tendevano ad indurirsi per l'essiccamento dovuto alla stagionatura. Non vi era infatti nessuna possibilità di tenerli al fresco tramite l'oramai indispensabile frigorifero attuale che a quei tempi la campagna non conosceva, né di nome né di fatto. A volte nel menù compariva la salsiccia, sempre rigorosamente fatta in casa e cucinata appena prima di essere consegnata ai lavoratori, da nonna Maria. La salsiccia presentava il più delle volte un problema: aveva un gusto

particolare acidulo (*l'arànz*). Per conservarla un po' più a lungo nel tempo, la si metteva in ampi vasi dal collo largo tagliata a pezzetti di circa tre centimetri di lunghezza. Si versava poi strutto portato allo stato liquido, entro un tegame, mediante il calore emanato da una stufa a legna. Una volta tolto dalla sorgente di calore, si versava nel vaso ripieno di pezzettini di salsiccia fino alla parte superiore del collo del vaso stesso e così l'aria contenuta nel vaso veniva sostituita dallo strutto ancora liquido che poi velocemente solidificava. Un coperchio pure di vetro, munito di una spessa guarnizione di gomma (*la sòsta o curamèla*) chiudeva poi ermeticamente il vaso in modo che l'aria non riuscisse più a penetrarvi. Però fra la parte inferiore del coperchio e il contenuto, rimaneva sempre un po' d'aria e questa con il tempo arrecava alla salsiccia un danno tale da renderla un po' acida. Si mangiava ugualmente, ma il sapore non era ottimale e peggiorava sempre di più man mano che il tempo trascorreva fra il momento della riempitura del vaso e l'utilizzo alimentare. Aveva quello strano sapore che in dialetto prendeva il nome di *al rumghèin*. Non si buttava via nulla, figurarsi la salsiccia anche se non era di gusto ottimale. Nella cesta vi era poi l'immane fiasco di vino e il bottiglione d'acqua proveniente dalla nostra fontana. In circa un quarto d'ora tutto il contenuto della panierina spariva e si riportava a casa ciò che era rimasto, cioè la tovaglia, le posate e la panierina stessa, perché il vino e l'acqua rimanevano a disposizione dei lavoratori che li riponevano nel fosso (*la sculèina*) all'ombra e nascosti da erbe opportunamente strappate, affinché il contenuto rimanesse per qualche tempo ancora ad una temperatura inferiore rispetto al caldo opprimente che da lì a poco sarebbe sopraggiunto.

A mezzogiorno, quando Ines suonava la campana grande, tutti abbandonavano il lavoro e a casa nonna Maria aveva già preparato il lauto pranzo con molta minestra condita con il soffritto (*al sufrèt*) che lei preparava fin dal primo mattino. Prendeva un tegame capiente in cui metteva via via cipolla tritata finemente, prezzemolo, anche questo battuto fine, pomodori freschi (se non disponibile metteva abbondante conserva di pomodoro), lardo battuto fino a formare quasi una poltiglia e sale. Metteva il tutto sulla stufa a legna e cominciava così la cottura, mentre un fragrante profumo riempiva tutta la cucina e mi sembra ancora di avvertirne la presenza. Ogni tanto nonna Maria mescolava con un cucchiaino di legno questo soffritto che si stava cuocendo e intanto preparava il secondo piatto. La vedo ancora intenta a pulire montagne di radicchi o insalata che lei coltivava nell'orto e non capivo come ci riuscisse, visto che non aveva mai un minuto di tempo per riposarsi. Qualche volta faceva le patate fritte. Questo era il momento che io aspettavo più di tutti. Non mi allontanavo più dalla cucina e seguivo ogni mossa della mia nonna anche se sapevo benissimo ciò che avrebbe fatto in seguito. Dopo la sbucciatura, la lavatura e il taglio in spicchi delle patate, come gli spicchi di un'arancia, poneva sul fuoco del camino una enorme padella tutta nera di fuliggine all'esterno, ma pulitissima al suo interno. Era di rame e nonna la riponeva ogni volta dopo l'uso, pulita con sabbia e una pezzuola abrasiva intrisa di aceto fatto in casa. Nella padella così preparata, appesa ad una catena che scendeva dalla parte in alto nascosta del camino, veniva immesso un grande quantitativo di strutto che nonna prelevava da contenitori riempiti all'atto della macellazione del maiale nei mesi invernali. A contatto della padella calda, questo strutto si scioglieva e quando la sua tem-

peratura era ritenuta ideale, in quanto cominciava a friggere, nonna Maria provvedeva a versare le patatine già tagliate a spicchi. Quello era il momento da me tanto atteso ogni volta. Cominciava una scena tipo guardie e ladri. Io aspettavo che almeno una delle patatine imbiondisse e mi avvicinavo con fare furtivo. Con gesto rapido e sicuro, prelevavo quello spicchio di patata e noncurante della sua temperatura, me lo passavo di palmo in palmo per farlo raffreddare un po' e poi lo mangiavo. Nonna faceva finta di non vedere e ad un nuovo mio assalto, non si girava nemmeno e mi diceva: *a t'ho vèst* (ti ho visto). E così io prima che le patate fossero veramente pronte, ne avevo già mangiate una parte, ma nonna diceva che ne aveva preparate un po' di più, perché ben sapeva che io, ancora una volta, avrei alleggerito la sua frittura di patate. Ero, e rimango ancora oggi, un formidabile mangiatore di patate fritte che ho trasmesso nel DNA di mio figlio Alessandro e dei miei nipotini Giacomo e Ginevra.

In quei tempi tutti arrivavano affamati e nonna Maria aveva già pronta la pasta che provvedeva a condire abbondantemente con il soffritto che aveva preparato in precedenza. La pasta profumava e fra un discorso e l'altro rimanevano vuoti i piatti. Gli uomini ne prendevano un'altra razione e se per caso ne rimaneva, alla sera, utilizzando la solita padella utilizzata per la cottura delle patate, nonna friggeva quella pasta fino a renderla croccante. Era una squisitezza: posso affermare che era quasi più appetibile che a pranzo e in cuor mio speravo sempre che ne rimanesse un po' dopo il pranzo.

Nonna Maria aveva creato una specie di menù settimanale che ripeteva, tranne qualche caso particolare, ogni volta. Così mi ricordo che al venerdì vi era come primo una stupenda pasta e fagioli. I fagioli venivano messi a bagno il giorno prima affinché fossero più teneri per la cottura. Veniva poi preparato un condimento nel quale mi ricordo era abbondantemente presente il prezzemolo e poi si aggiungeva lardo battuto, sedano, cipolla, olio e sale. Si sentiva il profumo anche all'esterno della casa, tanto erano fragranti gli ingredienti. Un grande pentolone conteneva poi i fagioli per la cottura al termine della quale nonna ne prelevava una parte che sarebbero serviti come contorno. I restanti venivano passati e ridotti in poltiglia alla quale si aggiungeva il condimento di cui sopra e la bollitura continuava ancora per molto tempo.

Ogni tanto nonna Maria mescolava questa specie di passata di verdure con un lungo cucchiaino di legno e alla fine si aggiungeva la pasta che di solito era circolare e di pochi millimetri di spessore *i buclutèin*. Anche questo primo piatto era fantastico e mi ricordo che ne ero ghiotto. Il secondo piatto era per quasi tutti i giorni della settimana salame o prosciutto affettati, mentre qualche pietanza più elaborata come coniglio alla cacciatore o pollo arrosto, veniva riservato al pasto domenicale, quando anche la mia mamma, se non occupata da lavori stagionali non rimandabili, poteva aiutare la nonna nelle faccende domestiche. Al venerdì si rispettava la vigilia e così il secondo piatto era, di norma, una porzione di tonno o uova sode. Mi ricordo di un fatto che puntualmente avveniva ogni domenica mattina: la pulitura delle posate. Le nostre in dotazione erano di colore giallo oro e quindi suppongo fossero (anzi ora che ci penso ne sono certo) di ottone. Durante la settimana venivano lavate ed asciugate, ma alla domenica subivano un trattamento speciale. Vicino alla fontana, situata sul lato principale dell'edificio adibito a stalla, vi era sempre un mucchietto di sabbia. Mia mamma e poi mia sorella quando questa era già più grandicella, prendevano tutte le posate e

le strofinavano con la sabbia fino a farle diventare lucidissime. Altro che detersivo. Vi posso assicurare che sembravano appena acquistate dopo una energica cura di quel tipo. Le posate di acciaio hanno fatto la loro comparsa in casa nostra solo verso la fine degli anni '60. Nonna Maria era orgogliosa di quelle posate sempre in perfetto ordine. Dopo il pranzo, in estate si faceva il pisolino (*la gabanèla*) e verso le quindici tutti si rimettevano in moto per altre ore di duro lavoro nei campi.

Alla sera ci si riuniva di nuovo tutti per la cena e poi si ascoltava un po' la radio e quindi tutti a letto, perché al mattino successivo si ricominciava con gli stessi ritmi e tempi.

L'autunno

I giorni trascorrevano e si arrivava all'autunno, scandito dalla raccolta dell'uva a cui tutti partecipavano. La vendemmia era uno di quei momenti nei quali anche i parenti, magari residenti in città, venivano a dare una mano, collaborando con i miei familiari. L'uva ha tempi di raccolta ben precisi e non si poteva lasciarla sulle viti più di tanto, perché perdeva parte del suo nettare. Ci si organizzava e così in tanti si andava per filari a raccogliere i grappoli, utilizzando speciali arnesi anche di piccole dimensioni che richiamavano la sembianza della roncola. Era *la runcàta*, che con maestria veniva utilizzata per il taglio del grappolo dal ramo della vite. Nonna Maria allungava un po' la già di per sè lunga tavola e non sembrava preoccupata più di tanto nel dover preparare qualche coperto in più. Diceva, sorridendo, che si poteva aggiungere al brodo un po' d'acqua e quindi ce ne poteva essere per tutti. Invece sono sicuro che non lo faceva, ma preparava quanto serviva utilizzando tegami e pentole più capienti del solito. Più avanti ritornerò sull'argomento particolare della vendemmia, in quanto era una delle operazioni alle quali i contadini dedicavano maggiore attenzione e comunque era una festa per tutti i partecipanti.

Nei campi è lo scandire delle stagioni che controlla il procedere del tempo e per un contadino, e in special modo in quel periodo, erano i lavori che si succedevano nei campi a stabilire in che parte dell'anno si era e non certo il calendario che veniva comunque chiamato il lunario (*al lunèri*), in quanto erano le fasi lunari determinanti per la scelta del periodo da dedicare in special modo alla semina e all'imbottigliamento del vino e alla uccisione del maiale.

La semina

Fra i tanti lavori effettuati nei campi, alcuni mi sono rimasti particolarmente impressi. Uno di questi è sicuramente la semina.

Da piccolissimo, mi ricordo che lo zio e il mio papà in qualche occasione seminarono come si sul dire “a mano”. Il contenitore era o un secchio o un panierino costruito con listelli di salice. Il manico del contenitore veniva appoggiato all'avambraccio e con passo cadenzato e sempre di uguale lunghezza, avanzavano lungo l'appezzamento e ritmicamente mettevano una mano nel contenitore, prendevano un pugno di seme poi lo lanciavano davanti a loro, disegnando un semicerchio con il braccio e per chi era destro in direzione da destra verso sinistra e per i mancini in senso contrario e intanto avanzavano lungo l'appezzamento da seminare. Quando il seme spuntava germogliando dal terreno, si capiva se i seminatori erano stati bravi. Zone incolte stavano a significare che in quel punto non era caduto seme. Erano bravi entrambi sia il mio papà Giovanni che mio zio Altero e il risultato era quasi sempre buono. Arrivò poi una seminatrice che veniva, di norma, trainata dai buoi o da un cavallo, che doveva comunque essere guidata da una persona alla quale era demandato il compito di tenerla nella giusta posizione sia all'andata che al ritorno nell'appezzamento dedicato alla semina, per non lasciare parti incolte. La seminatrice era stata costruita dalla famosa, a quei tempi, ditta Clò di San Giovanni in Persiceto (BO) che costruiva a quel tempo anche aratri e altre macchine agricole. Il costruttore aveva la sede dell'officina in quella che ora potremmo chiamare tangenziale, prospiciente il cimitero, in direzione di Modena. Si arrivava dalla strada di Castelfranco Emilia e giunti all'incrocio con questa via si svoltava a sinistra e subito, sempre sulla sinistra, vi era questa officina nella quale venivano costruite macchine agricole con metodologia artigianale.

Mi ricordo bene questo fatto perché più di una volta, andavo in bicicletta, sulla canna, con il mio papà in quel luogo a prendere pezzi meccanici che dovevano sostituire quelli logori. Mio papà era orgoglioso di questo particolare attrezzo e aveva imparato tanto bene a maneggiarlo e a regolare l'efflusso del seme (il quantitativo che doveva uscire nei vari canali *i caradèin* di semina era diverso a secondo delle semine che si volevano effettuare) che andava qualche volta a seminare anche presso altri contadini del vicinato. Non demandava ad altri la guida e la regolazione della macchina seminatrice, perché, diceva, era una operazione molto delicata e non voleva che si danneggiasse uno strumento così perfezionato e utilissimo. Sta di fatto che se la semina avveniva su terreno asciutto, mio zio Altero conduceva la forza trainante che fino ad un certo periodo era demandata a Bianca e Marisa, quei due formidabili buoi di razza bolognese che abbiamo già avuto modo di conoscere in altra parte del racconto. In un secondo tempo tale forza trainante fu affiancata dalla presenza di un cavallo da tiro che poi più avanti sostituì in toto la presenza di Bianca e Marisa. A mio padre era riservata la preparazione della macchina seminatrice e la sua guida durante la semina vera e propria. Era uno spettacolo vedere questa specie di carovana che avanzava lentamente lungo l'appezzamento da seminare (*la fàta*).

Il problema grosso nasceva quando la piovosità copiosa e insistente nel tempo non

permetteva alla forza trainante degli animali di poter accedere all'interno del terreno preparato per la semina, in quanto, dato il peso enorme dei due buoi o del cavallo, questi animali sarebbero sprofondati con gli zoccoli nel terreno stesso provocando buchi tali da essere, prima causa di probabili traumi alle zampe degli animali stessi e poi la stessa semina non sarebbe stata uniforme data la presenza di tali buchi nel terreno. Ovviamente non si poteva aspettare molto tempo per la semina fino alla completa essiccazione del terreno. Essendo quindi necessario procedere comunque alla semina per non superare i tempi utili, in questo caso si procedeva alla semina con traino a distanza mediante l'utilizzo di carrucole. La seminatrice veniva trainata sempre da animali, i quali però non erano agganciati immediatamente davanti alla seminatrice, ma percorrevano la carreggiata (*la carèda*) sui due lati dell'appezzamento a monte e a valle dello stesso, non calpestando così il terreno dedicato alla semina. Si procedeva nel seguente modo: sul fronte e sul retro della macchina seminatrice venivano agganciati due lunghi canapi (*i cavàstar*) lunghi più della lunghezza dell'appezzamento di almeno una decina di metri.

Nel nostro campo ogni appezzamento era lungo circa cento metri e la larghezza era di circa trenta metri e la superficie veniva calcolata in tornature bolognesi. La tornatura è una unità di misura della superficie usata in agraria, in molte zone dell'Italia. È convenzionalmente definita come l'area che una coppia di buoi riesce a lavorare in una giornata. In questo senso, è affine alla biolca. Il valore della tornatura è variabile da comune a comune, così che si parla di tornature bolognesi, forlivesi ecc. Una tornatura bolognese corrisponde a 2.080,44 metri quadrati di superficie, oppure a 144 tavole, dove una tavola corrisponde a 14,45 metri quadrati. Come si può vedere è confrontabile alla biolca modenese che corrisponde a 2.836,47 metri quadrati di superficie. Il nostro podere corrisponde a 64 tornature bolognesi cioè a 133.148,16 metri quadrati di superficie.

Quindi nel nostro caso ognuno di questi canapi raggiungeva la lunghezza di circa centoquindici metri. Alle due estremità dell'appezzamento erano collocate due grandi carrucole metalliche piatte, libere di ruotare su un basamento (le nostre erano collocate su basamenti di legno massiccio), fissate a terra con una apposita ancora che si infilava nel terreno. Nella gola di ogni carrucola veniva inserito il canapo e l'altro capo dello stesso veniva attaccato al traino degli animali che trascinavano la seminatrice. Ad un cenno del mio papà, lo zio faceva avanzare la forza motrice animale che poteva essere da un lato il cavallo e dall'altro lato i buoi bolognesi. Vi era quindi un'altra persona che guidava gli animali non in dotazione allo zio. Lui di solito preferiva il cavallo e così il traino dei buoi era, di norma, compito della mia mamma. Il cavallo avanzava trascinandosi il canapo ad esso collegato e così la seminatrice eseguiva la semina del prodotto di quel periodo dell'anno: in autunno era sicuramente il grano e in primavera poteva essere l'erba medica piuttosto che la canapa. I due movimenti di trascinamento, tramite il sistema a carrucole, avvenivano così ad angolo retto rispetto al senso di marcia della seminatrice, percorrendo le carreggiate che erano ai due lati minori dell'appezzamento. Queste, essendo battute tutto l'anno, erano percorribili anche quando il terreno coltivato non era asciutto del tutto. Intanto l'altro canapo, collegato dietro alla seminatrice, a rimorchio, veniva trainato per essere poi utilizzato al ritorno.

Quando la seminatrice aveva percorso tutto il tragitto dell'appezzamento, il mio papà avvertiva con un fischio o un urlo lo zio di fermare immediatamente il traino in essere; il mio papà girava la seminatrice in senso inverso e agganciava i due canapi alla rovescia, dimodoché quello trainante diventava quello che prima era stato a rimorchio e viceversa. Ripartiva un segnale acustico da parte del mio papà e chi era alla guida dell'altro traino (di norma la mia mamma) iniziava a sua volta il percorso sull'altra carreggiata. Di solito questo secondo traino erano o due buoi (femmine di razza bolognese già richiamate) o due mucche, sempre comunque non gravide o molto distanti dal periodo del parto, per non compromettere la gestazione del vitellino che era una parte determinante del ricavo familiare. Intanto lo zio ritornava a ritroso in posizione, con il cavallo, pronto ad un nuovo traino. Ogni due traini, bisognava riposizionare le due carrucole sul terreno, perché altrimenti avrebbero formato un angolo di traino troppo grande con la riga di semina, facendo fare uno sforzo terribile al mio papà nella guida della seminatrice, per mantenere la linea di semina. Era, come ben potete comprendere, un lavoro faticoso. Le carrucole erano di grandi dimensioni e pesanti e i canapi dovevano essere alla fine raccolti e avvolti in modo corretto e riposti in modo che non si aggrovigliassero. Alla fine però di tanto lavoro i risultati erano quasi sempre ottimi e si dimenticava in fretta la fatica spesa. Papà controllava la nascita delle piantine, e quindi controllava che fra un viaggio e l'altro della seminatrice vi fosse sempre stato lo spazio che doveva esserci fra una fila di seminato e l'altra: ciò era indice che la sua guida era stata ottimale e a quel punto ne era orgoglioso. Quelle carrucole, le ancore e i canapi, oltre beninteso la seminatrice stessa e gli animali da traino utilizzati, erano un capitale per la mia famiglia. Il prestito, in special modo dei canapi, era selezionato e centellinato, proprio per l'alto valore sia economico che di futuro utilizzo di questi molto particolari utensili caratteristici del lavoro nei campi di quei tempi.

La mietitura

Con il passare delle stagioni, si arrivava all'estate e sul finire del mese di giugno, i campi si coloravano di giallo intenso.

Era il momento nel quale il grano raggiungeva la sua maturazione e gli agricoltori si apprestavano al rito della mietitura del grano stesso che era una delle fonti maggiori di reddito per le famiglie. Ci si organizzava per tempo e quando le spighe erano mature al punto giusto (ricordo il rito di prendere una spiga, sbriciolarla per bene fino ad ottenere i grani di frumento liberi dal loro contenitore e poi alcuni di questi venivano masticati per controllare il loro stato di maturazione) si incominciava la mietitura. Io bambino non ho assistito al taglio manuale del prodotto tramite la falce a mano (*al sàgual*), ma ricordo quella meccanica mediante una falciatrice appositamente modificata, trainata dai buoi o dal cavallo. Prima di tutto bisognava tagliare il grano, nelle parti laterali di ogni appezzamento, sui lati delle due carreggiate che li delimitavano e

ai lati dove questi avevano i due fossati di scolo (*al sculèin*), per dar modo ai trainanti e alla falciatrice (*la sgadàura*) di poter eseguire il lavoro senza calpestare le spighe di grano. A questa prima e assolutamente necessaria operazione, provvedevano, a mano, il papà e lo zio Altero con l'impiego dell'attrezzo (*al fèr dal màndig long*) (la falce dal manico lungo) che di norma serviva per falciare il fieno, il cui terminale veniva munito di uno strano sistema, fatto di fili metallici rigidi, importante perché le spighe falciate si adagiassero di lato e in modo non scomposto.

Simbolicamente la morte è rappresentata da una falce. Anche se la falce è quasi scomparsa come strumento di lavoro, tendiamo sempre ad immaginarci la morte come uno scheletro con una falce in mano. È un simbolo questo, creato dall'uomo che andrebbe indagato per comprenderlo in tutto il suo significato. La falce è il simbolo della morte che recide la vita, come recidere l'erba o il grano. Essa è il simbolo dell'uguaglianza tra gli uomini. Se la falce richiama l'idea della falciatura del grano, la morte con la falce richiama l'idea del raccolto, cioè la fine del ciclo naturale, ciclo che inizia con la semina, la fioritura, la maturazione del frutto, che viene raccolto e quindi la morte: morte del grano dal quale si estrae la spiga.

Questo sistema quindi aveva due scopi: il primo era di non far cadere rovinosamente le spighe a terra, pregiudicando in parte il raccolto e il secondo era che così facendo si formava una scia di spighe tutte incolonnate nello stesso senso che mia mamma e mia zia Marcellina provvedevano poi a legare in mazzi chiamati covoni (*i cuvòun*) che venivano poi tolti da quel corridoio così creato per dar modo alla falciatrice di passare senza arrecare danno alcuno. Questa operazione preliminare veniva in dialetto chiamata *al smurlèr* che tradotta starebbe a significare: creare un corridoio per il passaggio. Ogni tanto bisognava rafilare la lama del ferro con il quale si tagliavano i gambi del frumento. Gli operatori si fermavano un attimo, appoggiavano a terra l'estremo del manico di legno a cui il ferro era collegato ed estraevano una pietra dura (*la prèda*) da un contenitore attaccato alla cintura dei pantaloni che era mezzo pieno di acqua. Questo contenitore in dialetto si chiamava *al cudèr* e si otteneva dal corno di una mucca nel momento che si tagliava per evitare le sue cornate o che questa perdeva in modo spontaneo.

Dopo l'operazione di "smorlatura" entrava allora in funzione la falciatrice meccanica che eseguiva una operazione praticamente identica a quella operata a mano prima descritta, ma in modo molto più veloce. Era una vecchia, già allora, falciatrice meccanica, credo tedesca, della quale ignoro la provenienza, ma della stessa, ho la presenza visiva fin dalla mia prima età del comprendere. Tutta in metallo di colore sul marrone con due ruote grandi che sui cerchioni portava dei rilievi per non farla scivolare su terreni umidi. Sul davanti aveva un timone per il traino e sul retro mi ricordo un seggiolino su cui l'operatore si posizionava e dal quale poteva muovere alcune lunghe leve con le quali poneva a terra, sul lato destro, una lama che veniva azionata mediante il movimento delle ruote che diventavano così il sistema motore della lama stessa che falciava il prodotto. L'operatore quindi poteva abbassare questa lamina falciante e inserire il meccanismo che dalle ruote poneva in movimento alternativo la superficie falciante. Era un mezzo semplice ma di una utilità senza pari. Poteva eseguire in pochi minuti

ciò che un uomo a mano avrebbe eseguito in un tempo di esecuzione senza confronto e con enorme fatica. Dopo la falciatura avveniva la legatura dei mazzi a covone delle spighe e questi venivano raccolti in mucchi di una decina cadauno e si mettevano a cerchio con le spighe rivolte verso l'alto. Altri covoni venivano poi sistemati in orizzontale sopra a questo mucchio circolare, prima in numero di due e poi alla fine uno sovrapposto a questi due come il tetto di una capanna. Questi cumuli così composti prendevano uno strano nome in dialetto *i maragnù*. Lo scopo di formare sulla stoppia dei mucchi di grano mietuti era di triplice utilità: il grano seccava così in modo definitivo lasciato all'aperto con il solleone che picchiava come un macigno sulla campagna in quel periodo estivo ed eventuali piogge o peggio fenomeni associati a grandinate, tipiche del periodo estivo, non arrecavano molti danni al raccolto ancora in aperta campagna e infine quando si passava con i carri per il trasporto nell'aia del raccolto, questa operazione avveniva in modo più veloce dovendosi fermare in corrispondenza di tali mucchi di covoni e non raccogliarli sparsi.

Dopo qualche giorno dalla mietitura, liberati gli spazi appositi nell'edificio stalla-fienile, si caricavano i covoni sui carri e si trasportavano in quegli spazi, i fienili, che in dialetto chiamavamo *i ciùs*, da non confondere con il detto modenese analogo che indica invece il porcile dove venivano allevati i maiali. Se si guardano le stalle ancora presenti e che si riferiscono agli anni di cui stiamo raccontando gli avvenimenti, ci si accorge che su un lato o su entrambi delle stesse vi sono degli spazi aperti, nei quali, a distanza di qualche metro una dall'altra, si ergono delle colonne che sorreggono il tetto dell'edificio. Ecco, questi sono proprio i siti deputati a contenere i covoni del grano mietuto qualche tempo prima. Tali spazi, occupati solo per un breve tempo fino alla trebbiatura del grano stesso, venivano poi occupati in parte dalla paglia ottenuta dalla trebbiatura e in parte dal fieno, a quei tempi accumulato libero e poi in tempi successivi sistemato proprio come la paglia durante la trebbiatura sotto forma di balle di fieno (*al bal et fèin*). In tempi successivi uscì un attrezzo che lasciò sbalorditi gli agricoltori di quel tempo. Si trattava della mietilega. Questa fantastica macchina, già a quel tempo trainata da un trattore, era in grado di falciare le spighe, raggrupparle fino a raggiungere le dimensioni del classico covone, legarle con spago in modo del tutto automatico ed espellere il covone così ottenuto a terra, avendo cura di farlo arrivare con le parti del gambo anziché con le spighe, formando così lunghe file nel percorso. I più scettici dicevano che tale strumento non avrebbe avuto futuro, in quanto nella fase di caduta del covone si poteva perdere un certo quantitativo di chicchi di grano. Ciò era in parte vero, ma il grande risparmio di ore-lavoro in mano d'opera e la velocità di esecuzione, convinse anche questi e dopo qualche anno tutti usarono tale nuova tecnica di mietitura. L'unico inconveniente era che mentre la falciatrice potevano averla tutti, questa attrezzatura era disponibile solo a richiesta di chi faceva lavori per conto terzi come l'aratura, la trebbiatura ecc. Ci si doveva così prenotare per la mietitura e questa avveniva non quando voleva il richiedente, ma quando arrivava il proprio turno di prenotazione. Fra gli scettici vi era anche purtroppo mio nonno Vincenzo, che proibì ai figli di utilizzarla, ma dopo la sua morte si passò al moderno. Il passo successivo sarà l'avvento della mietitrebbiatrice che eseguirà due lavori in una unica soluzione: mietitura e trebbiatura, ma questo avverrà in tempi molto più recenti.

La trebbiatura

Erriamo all'ultima fase della raccolta del grano: la trebbiatura. Era un evento fantastico, aspettato fin dalla semina e che coronava le tante fatiche profuse, a volte vanificate in qualche minuto da un temporale con grandine che rovinava tutto o in parte il raccolto. Per fortuna ho visto questo accadimento solo due volte nel tempo trascorso in campagna, ma mi è bastato. Vedevo i miei familiari piangere nel constatare che le loro fatiche erano state vanificate da un evento al quale loro non avevano potuto opporsi. Nonna Maria, molto devota, quando vedeva approssimarsi un temporale (*al temporèl*) con caratteristiche grandinigeni mi diceva: *vadet cal nòvli bianchi in mez a cal nèigri? L'è probàbil cà vègna zà na violèinta grandinèda* (vedi quelle nuvole bianche in mezzo a quelle nere? È molto probabile che si scateni una violenta grandinata). Correva a prendere la solita paletta in ferro nel camino, vi metteva sopra un po' di braci e aggiungeva qualche fogliolina di ulivo benedetto nella domenica delle Palme e si rivolgeva al temporale e a Nostro Signore implorando clemenza e intanto poneva la paletta fuori dalla casa in segno di benedizione per la salvaguardia del raccolto. I preparativi alla trebbiatura erano frenetici e ci si metteva in lista di attesa dalla ditta fratelli Rubini che in tempi più antichi era una società fra i fratelli Girolamo Rubini (1883 – 1970) e Giuseppe Rubini (1895 – 1966) che poi passò ai relativi figli Renzo (1925 – 1995) e Renato (1914 – 1976) che viveva con i genitori e la moglie Ilde Panzetti (1923 – 1980) e i due figli, Elena e Luigi. Fra vicini scattava un momento di aiuto reciproco: chi metteva a disposizione la bascula (*al bàsqual*) per il controllo del quintalaggio dei sacchi di grano che si sarebbero ottenuti, chi prestava un carrello o anche un semplice attrezzo che si riteneva potesse servire alla trebbiatura.

Quando tutto era oramai pronto, Renato Rubini organizzava l'arrivo delle macchine operatrici. Simpaticissima persona era Renato Rubini. Abbiamo già fatto la sua conoscenza come formidabile giocatore di carte nell'osteria del mulino e anche di scacchi, con la sua caratteristica risata che lo accompagnava quasi sempre. Era talmente indaffarato in questo particolare periodo dell'anno che, si diceva, causasse quasi sempre almeno un incidente stradale all'anno, in quanto probabilmente la sua attenzione era sempre rivolta all'organizzazione della trebbiatura anche quando circolava per strada, andando da un casolare all'altro, per informarsi sulla situazione in essere e per quella futura. Infatti, appena terminata la trebbiatura da un contadino, tutto il sistema delle macchine trebbiatrici veniva scollegato e le tre parti che lo componevano venivano immediatamente spostate, in tre momenti successivi, presso la nuova azienda che doveva trebbiare il suo grano. Queste macchine meravigliose per quel tempo, continueranno la loro opera fino ai primi anni sessanta e in montagna continueranno la loro opera anche fino ai primi anni settanta del secolo scorso, poi definitivamente sostituite dalla mietitrebbia di cui parleremo in seguito. Vi era un corpo centrale che era la vera anima della trebbiatura nella quale entravano le spighe (il covone veniva sciolto tagliando la corda che teneva unite le spighe) e dalla parte inferiore della stessa macchina uscivano, da un lato i chicchi di grano, e dalla parte contrapposta la paglia (*la pàia*). Il secondo corpo macchina era quello adibito alla compattazione della paglia (lo stelo della spiga)

che formava così il caratteristico blocco di paglia (*la bàla*). Questa seconda parte della macchina trebbiatrice si distingueva per un particolare congegno meccanico che era denominato l'*esen* (l'asino) che alternativamente saliva e scendeva per convogliare la paglia nella zona di legatura dopo il compattamento che avveniva con un carrello che scorreva in modo orizzontale. In questa zona oltre alla paglia vera e propria che veniva compattata e legata, usciva anche una specie di paglia volatile e fastidiosa (*al lac*) per chi lavorava in quella zona.

La polvere era la vera dominatrice di questa seconda parte del meccanismo e i legatori (*i paiarèin*) erano costretti a circondarsi il viso con grandi fazzoletti legati dietro alla nuca che purtroppo servivano a ben poco. Erano sempre ricoperti di polvere in ogni parte del corpo e dei vestiti. Visto il grande polverone che usciva da questa parte della compattatrice, gli addetti si davano il cambio in modo regolare e mentre alcuni legavano la paglia compattata, gli altri approntavano i fili metallici per potere effettuare la legatura. Vi era una tavola di assi di legno sulla quale erano fissati un sistema a manovella con un gancio e un blocco che serviva per fermare il filo. Si creava un piccolo anello con una parte terminale del filo già tagliato di lunghezza giusta e questo anello veniva introdotto nel sistema a manovella. Bloccata l'altra parte del filo si azionava la manovella che provvedeva ad attorcigliare il filo su se stesso fino a formare un cappio. Questo cappio serviva poi ai legatori posti da parti contrapposte al compattatore per legare la palla di paglia. Fra l'una e l'altra venivano inseriti dei separatori di ferro che delimitavano la fine di una palla e quindi l'inizio dell'altra. Alcune addette alla trebbiatura, sistematicamente, toglievano con lunghi rastrelli (*i rasti*) di legno buona parte di questo fastidioso pulviscolo dalla zona in cui gli uomini operavano e questi erano costretti a bere molto spesso per il fatto che tanta polvere li ricopriva e seccava la gola. Usciva la palla di paglia dal carrello compattatore e subito un uomo, munito di uno strano indumento (era un sacco di iuta che si inseriva in testa sfruttando la conformazione dello stesso sacco) si caricava la stessa sulla schiena e tenendola con le mani la trasportava nella zona dove veniva sistemata, che molte volte era proprio la prima parte di spazio svuotata dal grano nel *ciùs*.

Fintanto che lo strato di balle era abbastanza basso, venivano collocate a braccia all'ingresso di questo luogo e alcuni altri addetti sistemavano la palla per bene, poi quando la distanza da terra aumentava, si provvedeva a far salire le balle di paglia mediante l'uso di un canapo e una carrucola agganciata ad una trave del fienile stesso. Quindi a questo punto avevamo: alcuni addetti che portavano la palla in prossimità del fienile, altri provvedevano ad issarla in alto e altri sistemavano via via questi parallelepipedi di paglia in modo ottimale nel *ciùs*.

La parte che forniva la forza motrice a queste due macchine operatrici era costituita da una caldaia a vapore: una vera e proprio locomotiva che non aveva però la possibilità di avanzare con le sue ruote. Il funzionamento era identico, salvo il fatto che anziché trasferire la forza motrice, creata dal vapore, alle ruote, questa veniva trasferita ad un grande volano laterale, sul quale veniva applicata una cinghia (*al singiàun*) che provvedeva a trasmettere il moto rotativo del volano al moto rotativo di un altro volano situato sulla trebbiatrice. Questa aveva un secondo volano collegato al primo e in asse con lo stesso mediante il quale trasmetteva, sempre con una cinghia, il moto rotativo

al compattatore della paglia. Le tre unità dovevano, per quanto descritto, essere allineate in modo perfetto, pena la caduta delle cinghie che trasportavano il moto rotatorio della macchina a vapore ai sistemi utilizzatori. Ho ancora nei miei occhi quell'immagine: gli uomini che a braccia e mediante l'uso di palanchini (il classico piede di porco) con un manico molto lungo posizionavano le tre parti cercando di allinearle sia sul piano orizzontale che in quello verticale. Sul terreno venivano sistemate delle grandi assi di legno su cui salivano le ruote dei mezzi meccanici nel caso che il terreno stesso non fosse perfettamente livellato. In questi frangenti Renato Rubini era un maestro, forte della sua esperienza elargiva i suggerimenti necessari e tutti ubbidivano ai suoi comandi. Una delle due cinghie di trasmissione del moto dalla macchina a vapore alle due macchine operatrici, andava incrociata ed era precisamente quella che dalla caldaia andava al corpo centrale; così facendo il moto rotatorio dell'una si invertiva, affinché gli ingranaggi della macchina operatrice centrale ruotassero nella giusta direzione. Alla fine si provava l'allineamento e se questo non era perfetto, una delle cinghie cadeva dai volani e si doveva per forza ripetere l'operazione di allineamento e la messa in tensione delle due cinghie di cuoio. A quel punto, ad allineamento ultimato, lunghi e pesanti chiodi venivano infilati mediante martelli enormi nel terreno e le ruote dei tre sistemi, già bloccate con ganasce tipo freno, venivano ulteriormente agganciate a questi punti fissi affinché durante l'esercizio della trebbiatura non avvenissero spostamenti dovuti alle vibrazioni meccaniche sempre presenti. Erano molte le persone addette al funzionamento delle macchine trebbiatrici e mi ricordo che erano sia uomini che donne. Fra queste ultime ve ne erano un paio addette alla cucina da campo che dovevano preparare il pasto del mezzogiorno; era una specie di mensa aziendale e venivano allo scopo portate sempre appresso alle macchine operatrici enormi pentolami (padelle, tegami ecc.) oltre ad una specie di cucina da campo (*al fugàun*) per preparare così tante porzioni di primo e di secondo per tutti i collaboratori della trebbiatura. Queste addette cominciarono già il loro lavoro subito alla mattina appena arrivavano. Il menù era programmato e veniva iniziata la sua preparazione, così come la costruzione dell'enorme tavolata costruita con cavalletti (*i cavalèt*) e tavole (*agli àsc*) di legno, molto lunghe posizionate all'ombra degli alti pioppi posti ad L che erano a dimora sul lato nord della stalla. Andavano a prendere la legna che noi avevamo già preparato e che serviva per il fuoco che veniva prontamente acceso e che serviva per la cottura dei cibi: iniziava così anche la preparazione del pasto del mezzogiorno. Intanto gli altri addetti alla trebbiatura prendevano posizione. Ognuno sapeva dove andare e un capo squadra (*al cap lèga*) predisponeva poi i turni a rotazione nelle varie postazioni, anche se alcune di queste operazioni, vista la specificità dell'operazione, era demandata ad uno o due persone al massimo. La mano d'opera infatti proveniva dalla Lega dei Braccianti Agricoli di Riolo e ogni frazione, di norma, aveva la sua Lega.

I macchinisti addetti alla macchina a vapore erano i primi ad arrivare al mattino in anticipo sugli altri, perché insieme ai Rubini dovevano portare a giusto regime il vapore nella caldaia che avrebbe poi, mediante un sistema a biella, manovella e cassetto di recupero del vapore, trasformato l'energia termica prodotta in energia meccanica rotativa. Veniva issato il fumaiolo, proprio come nelle locomotive a vapore che durante il trasporto da un podere all'altro era stato posto in posizione orizzontale data

la sua lunghezza. Si riempiva il serbatoio di acqua fredda posto a lato della macchina a vapore, dal quale veniva prelevata tramite una pompa e che serviva per lo scambio termico refrigerante per la caldaia e poi veniva acceso il focolare posizionato sotto la caldaia e tenuto a fiamma alta per generare il più rapidamente possibile un quantitativo utile di vapore. Un manometro indicava agli operatori la quantità di vapore sviluppato in caldaia mediante la sua lettura espressa in atmosfere e quando questo era ritenuto sufficiente, un lungo fischio continuo generato dallo stesso vapore che usciva da un opportuno ugello tirando una cordicella, avvertiva che l'avvio del sistema era imminente. Tramite una lunga leva il macchinista fuochista faceva defluire il vapore nella camera di trasformazione dell'energia da termica in meccanica e così il volano della macchina a vapore cominciava a ruotare prima lentamente e poi via via più velocemente e tramite le cinghie collegate alle altre due macchine operatrici, il sistema cominciava il suo lavoro di trebbiatura. Le prime spighe di grano cadevano nella tramoggia (*la tramùz*) e i primi chicchi cadevano così nei sacchi e la paglia era convogliata nel compattatore. Due donne erano addette a fare la spola fra la fontana e il serbatoio esterno della macchina a vapore mediante secchi pieni d'acqua per tenerlo sempre a livello ottimale. Il macchinista alimentava il focolare della caldaia introducendo legna e carbone nel ventre della macchina a vapore e gli altri addetti, ognuno al proprio posto, eseguivano le varie operazioni richieste. Vi era un'addetta a portare il bere, acqua e vino, ai vari operatori, tenuti al fresco nell'acqua della fontana, in quanto la grande calura del solleone e la grande polvere che usciva dalle due macchine operatrici erano tali da creare negli addetti una situazione di sete continua. Gli operatori si riparavano la bocca con grandi fazzoletti, ma l'ingestione di parte di questo pulviscolo era comunque inevitabile.

Nel nostro podere l'attività di trebbiatura durava un giorno intero e a volte anche uno spezzone di quello successivo e alla fine si contavano i sacchi di grano che erano di iuta, rigorosamente della capienza di un quintale (100 chilogrammi) cadauno e contati per conoscere da subito se il raccolto era stato buono (di norma si riusciva ad ottenere un raccolto di circa 300 quintali di grano), discreto, sufficiente o scarso. Quando si superava il raccolto stimato o quello dell'anno precedente, veniva comunicata la notizia e questa passava di bocca in bocca tramite gli operatori e tutti ne erano felici. Qualche volta il macchinista, informato di ciò, lanciava fuori orario il solito fischio tramite la macchina a vapore e tutti capivano che la meta era stata raggiunta. Il pranzo del mezzogiorno era praticamente una festa. Il papà e lo zio avevano avuto cura di "tirare giù" dall'asse della *puiàna* (la mezza parte dello spartineve in nostro possesso – ecco a cosa serviva nei mesi estivi) le bottiglie di vino buono da loro imbottigliato nei primi mesi dell'anno dopo la naturale maturazione nelle botti di legno e i commensali, senza mai esagerare, brindavano al buon raccolto che si profilava.

Non ho mai capito perché alcune di queste maestranze non partecipassero alla comune mensa dei commensali seduti al grande tavolo, ma avessero cibo in proprio, portato da casa e contenuto nelle classiche, per quel tempo, gavette di tipo militare che le cuoche scaldavano a bagnomaria e poi restituivano ai loro proprietari. Forse erano persone aggregate saltuariamente e quindi non facenti parte della Lega Braccianti. La cosa mi lasciava perplesso, ma ero piccolo e il mio compito era quello di guardare gli

eventi e cercare di capirne il significato.

Ma torniamo al fischio della macchina a vapore che sanciva la partenza o il fermo delle operazioni della trebbiatrice. Io bambino ne ero letteralmente terrorizzato e ancora non riesco a capacitarmi del perché, ma quando avvertivo che ciò sarebbe avvenuto, scappavo in casa e mi tappavo le orecchie con le mani per ridurre al minimo il rumore avvertito e non vedevo l'ora che il sibilo finisse. Mi sembrava che durasse una eternità, invece durava solo pochi secondi. I sacchi colmi di chicchi di grano venivano trasportati, tramite un carretto apposito azionato a mano (*al caràt di sac*) a due ruote, dalla trebbiatrice al magazzino (*al magazèin*) posto al piano terra della casa e qui si accumulavano l'un sopra l'altro per due strati. Per il periodo che lì rimanevano era una festa per noi bambini: salivamo e scendevamo in continuazione con grande allegria da quel cumulo di sacchi. Dopo un certo tempo questi sacchi, dopo averne prelevati il necessario per un anno per ottenere la farina per il pane, venivano trasportati, con un carro e in tempi successivi con un camion, all'ammasso presso il Consorzio (*al cunsòrzi*) Agricolo Provinciale – filiale di Castelfranco Emilia che si trovava pressapoco lungo l'inizio di Via Loda dove ora sorge il supermercato Coop "Le Magnolie", dove sarebbe poi stato venduto ai grossisti e il ricavato introitato dalla mia famiglia per le molteplici necessità che si sarebbero rese necessarie fino alla trebbiatura dell'anno successivo. Il quantitativo trattenuto era necessario alla famiglia per l'anno a seguire e al bisogno si andava al mulino per la macina, ottenendo la farina per fare il pane, la pasta, i dolci ecc. e il prodotto di scarto, la crusca (*al ramèl*) veniva poi utilizzato per il mangime dei maiali (*i ninèin*), miscelato alla farina di granoturco per l'ingrasso di quelli più grandi e l'allevamento di quelli più piccoli.

Questo quantitativo di grano, utile per l'anno a venire, bisognava portarlo, a spalla, su per una scala molto ripida che univa il piano terreno della casa con il primo piano, dove, in una stanza era stato ricavato il granaio (*al granèr*). Per questa operazione entrava in azione un signore di stazza considerevole che di mestiere faceva il becchino (*al becamòrt*) nei cimiteri delle frazioni, che era l'addetto cimiteriale incaricato alla sepoltura e alla riesumazione delle salme, il quale prendeva con una mano l'estremità del sacco di iuta colmo di chicchi di grano (si badi bene che il peso del suddetto sacco era di un quintale) e con fare noncurante se lo portava sulle spalle e saliva quella scala di ridotte dimensioni ma di inclinazione allucinante. Posava il sacco nel granaio e poi scendeva tranquillamente per prelevare un altro sacco come se niente fosse. Ero sbalordito dalla forza che questo signore sprigionava e non ero il solo. Io bambino salivo e scendeva da quella scala in un batter d'occhio, magari senza attaccarmi ai corrimano come si sarebbe dovuto e ai giorni nostri, esistendo ancora quella scala nella casa di mio zio Altero, quando la utilizzo non riesco a capacitarmi come, io bambino, potessi utilizzarla magari facendo i gradini a due per volta e sono ancora incredulo della facilità con la quale quel signore portava un peso così eccessivo utilizzando quella che, chiamarla scala, è per lo meno un azzardo. Alla fine della trebbiatura tutto il cortile (*al curtil*) veniva lasciato in perfetto ordine e anche la paglia era stata sistemata nel modo dovuto. Erano veramente delle brave e umili persone quelle addette alla trebbiatura, che mettevano a disposizione la loro opera al fine di ottenere un risultato soddisfacente sia per i proprietari delle macchine utilizzate che per gli agricoltori. Alla fine,

dal ricavato della vendita del grano trasportato al Consorzio, bisognava togliere le spese che erano relative all'aratura, alla semina, mietitura, trebbiatura e mi ricordo che il guadagno era comunque modesto, anzi, qualche volta si raggiungeva a malapena il pareggio fra entrate e uscite nel caso per esempio che per la situazione meteorologica di quell'anno o malattie varie del prodotto, il raccolto non fosse quello solito programmato. Qualche anno dopo, siamo verosimilmente attorno a metà degli anni cinquanta del secolo scorso, la caldaia a vapore utilizzata per generare il movimento della trebbiatrice, fu sostituita da un più moderno trattore. Era l'oggi famoso Landini, formidabile mezzo che sostituì sia il traino animale che la caldaia a vapore utilizzati fino in quel tempo. Questo avveniristico mezzo fu molto utilizzato anche nell'aratura dei campi e anche qui eccelleva per la sua grande potenza, tanto che si raggiungevano profondità di aratura mai viste fino a quel tempo. Era munito di due volani coassiali, uno di diametro più grande su un lato e l'altro di diametro più piccolo sull'altro lato, che ruotavano, con fare sommesso, all'unisono con l'andatura al minimo del motore stesso e il rumore, che usciva dalla sua marmitta terminante con un tubo schiacciato piegato a L e dense folate di fumo più o meno di colore nero, residui della combustione nella camera di scoppio, era inconfondibile. Quando un Landini era al lavoro, lo potevi avvertire anche a notevole distanza, tale era il suono caratteristico del suo propulsore trasmesso nell'aria. Credo che nessun altro veicolo ad uso agricolo abbia avuto una caratteristica fonica del tipo di questo particolare trattore. Se vogliamo azzardare una equivalenza possiamo tranquillamente dire che il Landini sta ai trattori agricoli come l'Harley Davidson sta alle motociclette, perché anche quest'ultima ha un suono particolare che esce dalla sua marmitta che la rende inimitabile. Il Landini aveva un suo particolare sistema per l'avviamento.

I primi esemplari (quelli che io chiamo i veri Landini) avevano una specie di "bocca" sul frontale in basso che doveva essere riscaldata in modo autonomo prima di tentarne l'avviamento. Quando arrivava nella nostra azienda e qui sostava per la notte, nonna Maria al mattino accendeva per tempo il focolare anche se non era il periodo utile al riscaldamento della casa, magari essendo il periodo estivo e preparava un'abbondante quantità di braci che otteneva bruciando pezzi di legna secca. Prendeva poi il contenitore chiamato la "suora" di cui abbiamo già descritto l'uso invernale per riscaldare le coperte del letto e la riempiva per bene con le braci ardenti. Il motorista, incaricato della guida di quel meraviglioso trattore, la prendeva e la poneva proprio sotto alla "bocca" del Landini che era rivolta verso il basso. In questo modo si riscaldava la testata del motore. Dopo un tempo ritenuto sufficiente, si passava all'avviamento del motore che non avveniva girando la chiavetta di avviamento e utilizzando un motore elettrico mediante l'energia di una batteria come in uso ai giorni nostri, bensì in maniera del tutto manuale. Due uomini, uno per ogni lato del motore, abbrancavano a due mani i due volani coassiali e li giravano nello stesso senso per circa mezzo giro. A questo punto avevano ottenuto una certa compressione nella camera di scoppio del motore. Questa compressione era tale che ora lasciando nello stesso istante i due volani, questi ruotavano in senso inverso a quello imposto dai due motoristi, annullando così il mezzo giro imposto manualmente e percorrendo per inerzia almeno un altro mezzo giro per poi fermarsi. In questo istante il motore e i due volani coassiali

avevano raggiunto il cosiddetto in gergo “punto morto” e i motoristi riprendevano i due volani e ripetevano l’operazione agevolata a questo punto dall’energia di rotazione immagazzinata in precedenza e quindi riuscivano a fare percorrere al sistema un po’ più del mezzo giro iniziale. Liberavano poi questa forza inerziale immagazzinata come in precedenza e dovuta ad una ulteriore compressione di quantità più elevata. Se la testata era calda al punto giusto e la spinta inerziale era sufficiente, scoccava la prima scintilla e il primo conseguente scoppio nella camera di combustione e il motore, con uno sbuffo nero uscente dalla marmitta, partiva. Il suo borbottio era fantastico e dal tubo di scarico, rivolto lateralmente e un po’ verso l’alto, usciva il fumo nerastro ad ogni ulteriore scoppio nella camera di combustione. Tanto era il fumo inquinante che usciva dalla marmitta che si diceva potesse funzionare anche ad olio pesante, cioè poteva bruciare come combustibile anche oli minerali esausti. All’aumentare del numero di giri del motore, ottenibili mediante la leva dell’acceleratore che era rigorosamente comandata a mano, corrispondeva un aumento del rumore e un quantitativo di fumi uscente più cospicuo. Era un vero spettacolo vederlo in azione, sia nell’aratura che nel funzionamento della trebbiatrice. Sul suo grande volano si metteva la cinghia di trasmissione del moto e poi il macchinista faceva indietreggiare lentamente il Landini fino a quando il cinghione veniva teso e allora la trebbiatrice cominciava il suo, prima lento e poi via via più veloce, moto di lavoro in sintonia con l’accelerazione che subiva il Landini. Non perdeva un sol colpo e quando veniva arrestato il suo moto, era veramente un peccato. Nell’aria mancava qualche cosa di amico generato da questo splendido trattore. Si può dire, senza incorrere in inutili lodi, che il silenzio dopo il rumore del Landini era simile al nulla. Per dovere di cronaca bisogna citare che in quel periodo al Landini si affiancarono altri motori simili fra i quali citeremo l’Orsi che era praticamente un clone del primo, ma poi solo il Landini rimase sul mercato.

. Dopo un periodo d’oro di circa un decennio, durante il quale il Landini fu padrone assoluto della situazione, anch’esso passò la mano a più moderne trattatrici cingolate, settore nel quale la FIAT si specializzò nella loro costruzione e queste finirono per sostituire il nostro “eroe” anche nell’aratura. Il Landini era a ruote, due delle quali motrici posteriori e due sterzanti anteriori. Mentre le trattatrici cingolate potevano operare su qualsivoglia terreno in quanto i cingoli aderiscono ottimamente sul terreno anche bagnato, le ruote del Landini (nei primi esemplari rigorosamente in ferro e poi gommate) scivolavano su questi terreni, esaurendo la forza motrice dello stesso in slittamenti delle due ruote motrici posteriori.

Queste nuove macchine Fiat presero il sopravvento in pochissimo tempo e il fantastico Landini divenne in breve tempo un pezzo da collezione, tanto che anche ai giorni nostri chi ne è in possesso è orgoglioso di questo trattore e lo porta nella varie sagre e mostre specializzate dove riesce ancora a suscitare nei nostalgici come il sottoscritto un rimpianto per quei tempi che ritengo irripetibili. Eravamo davvero nel pieno sviluppo del boom economico e anche in agricoltura si potevano riscontrare innovazioni in ogni annuale campagna. L’avvento della mietitrebbiatrice cancellò tutto il sistema della trebbiatura e quello che facevano una trentina di unità operative su quelle macchine, si ottiene ora da una singola unità operativa che, a turno, conduce questa nuova rivoluzionaria macchina operatrice che se permette un risparmio in ore-uomo

notevolissimo, ha cancellato però di colpo un sistema operativo che è rimasto nei cuori dei bambini di quel tempo, ora nonni, che raccontano ai nipotini queste fantastiche attività lavorative dei loro progenitori. La velocizzazione nella esecuzione della mietitrebbiatura, porta a notevoli risparmi nella filiera della produzione del grano, ma resta la tristezza di non poter mai più rivivere quei fantastici momenti di aggregazione di persone anche provenienti da mondi del lavoro abbastanza diversi.

Quando in qualche sagra paesana viene riproposta la trebbiatura tradizionale è un momento che le giovani generazioni dovrebbero per qualche istante rivivere, per toccare con mano (o almeno andando con il pensiero a ritroso nel tempo) ciò che i nostri padri e nonni hanno vissuto in prima persona.

L'aratura

Finita la mietitura ed eseguita la trebbiatura, si doveva, in un momento successivo, pensare all'aratura che era una procedura preliminare per la preparazione autunnale del terreno adibito a nuova semina.

Le stoppie ardevano sotto il sole cocente di fine luglio – inizio agosto. La montagna (*la mäsä*) (nel nostro caso erano due) di escrementi solidi delle mucche erano a quei tempi veramente enormi. Lo zio Altero, deputato alla loro sistemazione, doveva spesso salire con l'aiuto di una scala a pioli, su quei mucchi di letame (*l'aldäm*) formati da un miscuglio di paglia, feci e urine bovine, per sistamarle al meglio affinché non fransero per smottamenti o collassi. Nel periodo citato, questi enormi mucchi di letame venivano praticamente azzerati nel giro di qualche giorno, perché trasportati nelle stoppie. Il tutto avveniva secondo le seguenti modalità: venivano all'uopo attrezzati due carri, nei primi tempi con le ruote di legno munite di cerchioni in ferro, e uno di questi era un magnifico carro bolognese dotato di quattro caratteristiche ruote molto grandi di diametro e anche il mozzo era di notevoli dimensioni. Ogni ruota rimaneva nella sua sede mediante un chiavistello o catenaccio di ferro (*al cavèc*) che penetrava nell'asse fisso dell'assale della coppia di ruote. Questo asse era ancorato rigidamente al corpo del carro e il chiavistello impediva quindi alle ruote di uscire dall'assale stesso. Questo carro possedeva degli intarsi sul legno del frontale e sul retro del cassone che gli attribuivano una certa classe ed eleganza. Anche il timone a cui andavano poi collegate le forze animali trainanti (di solito erano le due mucche già citate Bianca e Marisa di razza bolognese) mediante un giogo, era finemente lavorato. Quel carro era veramente una piccola opera d'arte nel suo genere e di specie rara. Il secondo carro era, diciamo, più tradizionale. Si provvedeva ad ungere gli assali delle ruote dei carri in modo che offrissero meno attrito possibile e per ottenere ciò mi ricordo che si usavano due tipi di lubrificanti: uno era sicuramente dell'olio esausto recuperato da un uno dei pochi motori a scoppio esistenti in quel periodo e l'altro, più tradizionale era quello di utilizzare dello strutto di maiale non più utilizzabile per l'alimentazio-

ne magari perché era diventato rancido (*l'ha ciapè l'arànz*). Uno dei due carri veniva parcheggiato su un lato di una delle due letamaie e alcuni provvedevano a trasferire il letame da questa al carro con l'utilizzo di forconi (*al fuorché*) a quattro denti (quelli a tre erano utilizzati per raccogliere il fieno o la paglia). Un altro paio di persone sistemavano questo letame trasferito sul carro in modo che sullo stesso se ne potesse caricare una quantità considerevole e per non farlo cadere lungo il percorso dalla letamaia alla stoppia. Alla fine la forma del letame sul carro era praticamente quella di un tronco di piramide, uguale alla forma della letamaia. Mentre il primo carro partiva in direzione delle stoppie, il secondo veniva parcheggiato al posto del primo e veniva anch'esso caricato con le stesse modalità. Seguiamo il percorso del primo carro: mediante i buoi o il cavallo veniva trainato in una stoppia e qui un altro paio di lavoranti provvedevano a scaricare un quantitativo di letame per ogni lato con l'utilizzo di un forcone ma con i denti ricurvi a formare un angolo di 90°. Questo particolare forcone prendeva il nome dialettale di *furcàun*. Questo tipico arnese mi ricordo che serviva solo nei momenti nei quali doveva avvenire uno scarico, fosse appunto letame come nel nostro caso o fieno anziché paglia. Venivano scaricati congiuntamente ai lati del carro due mucchietti di letame dell'altezza di circa sessanta-settanta centimetri. Poi il carro avanzava di qualche metro e l'azione si ripeteva. Alla fine l'appezzamento di terreno della stoppia era ricoperto da una serie di mucchietti di letame disposti su file parallele per tutta la sua lunghezza. Dal colore del letame si poteva intuire l'età dello stesso, così quello di colore giallo stava a significare che era stato generato dalla stalla da meno tempo, mentre quello di colore scuro-nero era sicuramente posizionato nella letamaia a macerare da molto più tempo. Questo secondo tipo di letame era considerato di qualità molto migliore e siccome il letame era un ottimo concime, questo veniva riservato agli appezzamenti che risultassero più bisognosi di tale tipo di intervento. Alla fine delle operazioni di trasporto le due letamaie erano praticamente scomparse e le stoppie presentavano allo sguardo questi mucchietti conici di letame che li ricoprivano in gran parte.

Il letame ha un odore caratteristico e vi lascio immaginare quale fosse il “profumo” che vi era nell'aria circostante l'aia in quel particolare periodo dell'anno. Anche le persone adibite a queste operazioni, portavano nei loro vestiti e sulla loro pelle evidenti segni olfattivi di questo particolare prodotto, tanto che si diceva di loro: *ti stè in dl'aldamèra* (sei stato sulla letamaia). Si lavavano per bene, ma il “profumo” rimaneva anche per giorni sulla loro pelle e ci si abituava comunque a questo odore caratteristico. Nei nostri luoghi circolava un detto dialettale che non scorderò mai: diceva *l'è mei puzèr ed merda che et stòpit* (è meglio odorare di escrementi che di stupidità). Il letame nelle letamaie fermenta e così la temperatura che si poteva raggiungere negli strati successivi a quello che ricopriva la parte alta era veramente elevata. A quei tempi non vi erano stivali di gomma e ci si arrangiava come si poteva. Di norma si utilizzavano per queste operazioni le scarpe oramai più in uso data la loro impossibilità ad essere riparate e vi era chi, temerario, andava a piedi nudi. Vi posso essere buon testimone perché l'ho provato in prima persona. Si trattava di un vero e proprio problema sia igienico che di sopportazione al calore. Ma comunque l'operazione andava svolta e ognuno operava nel modo che riteneva più adatto alla bisogna. Ci si prenotava per l'aratura che era

affidata nella quasi totalità alla ditta Giuseppe Corticelli (1904 – 1987) (Jusfein), che nel primo periodo che io ricordi era dotato di due trattrici entrambe a cingoli: una era una FIAT cinquanta (credo che fossero i cavalli relativi alla sua potenza) di colore amaranto e dotata di sterzo a volante e l'altra era un trattore di nome OLIVER che di potenza credo avesse ottanta cavalli e i cui comandi erano già a cloche. Se il terreno era di qualità buona l'incarico dell'aratura veniva affidata alla prima trattrice, in caso contrario l'aratura era esclusivamente affidata alla seconda. Riolo, infatti, non dobbiamo dimenticare, che in tempi antichi era sicuramente ai confini di una importante zona palustre e pertanto molti dei terreni qui compresi sono di qualità considerati "forti", cioè appunto di provenienza paludosa.

Il nostro podere si poteva considerare diviso in due parti abbastanza ben distinte: quella posta a sud di tipo palustre e quella a nord invece di qualità molto migliore. Nella prima eccelleva per la sua natura, la coltivazione della vite che dava appunto ottimi risultati nella gradazione poi del vino, mentre nella seconda si ottenevano ottimi risultati per la coltivazione di alcuni prodotti come la barbabietola da zucchero, l'erba medica ecc. Riolo appunto come dicevamo si trova ai confini di zone un tempo palustri che fino ai primi decenni del secolo scorso erano ancora presenti in special modo nella zona di confine con il bolognese in direzione di San Giovanni in Persiceto. A quei tempi anche i trattori cingolati potevano percorrere le strade senza alcuna limitazione. Dovevano solo montare sui cingoli le cosiddette "ciabatte" (*al zavàt*) che venivano tolte all'arrivo delle trattrici nell'azienda in cui avveniva l'aratura e rimontate alla fine dell'operazione. Era bello assistere a questa operazione. Di solito gli addetti all'aratura erano due (*i muturèsta*) e questi, posizionandosi sui due lati, toglievano una ciabatta alla volta, tirando una specie di leva che sbloccava, tramite l'attorcigliamento di una molla che bloccava la ciabatta sul cingolo fino a quel momento. Questo gesto permetteva infatti ad un gancio di uscire dalla sua sede e la ciabatta era così liberata dal settore di cingolo di sua competenza. Uno dei motoristi saliva poi sul trattore e lo faceva avanzare di quel tanto che permettesse ad una nuova sezione dei cingoli di essere liberata dalle corrispondenti ciabatte che prima erano sulla parte inferiore del cingolo stesso e alla fine tutti e due i cingoli da ambo le parti erano liberi e il trattore poteva iniziare il suo lavoro di aratura. Spostando la motrice dal luogo dove erano state tolte le protezioni ai cingoli, rimanevano due scie di ciabatte da ambo i lati e se non ricordo male erano in numero di una trentina per ogni lato. In quel luogo sarebbe ritornato il trattore alla fine dell'aratura e si sarebbero rimesse le cosiddette ciabatte ai cingoli per andare in un'altra azienda. Ora ciò non è più possibile e questi mezzi devono, per legge, essere trasportati da un luogo all'altro mediante l'utilizzo di appositi rimorchi attrezzati alla bisogna, non potendo più circolare liberamente sulle strade asfaltate e non, forse per non danneggiarle e anche per la sicurezza degli altri veicoli in circolazione data la loro lentezza nell'avanzamento. In un periodo immediatamente precedente l'arrivo del trattore per l'aratura, preannunciato da Giuseppe Corticelli, proprietario della ditta, si procedeva alla spanditura del letame che era ancora a mucchi sugli appezzamenti a stoppie come prima descritto. Papà e zio e anche mamma e zia Marcellina (sorella di zio e sorellastra di papà), procedevano lungo le file di mucchietti di letame e sempre con l'attrezzo a quattro punte (al fuorché) buttavano in ogni

direzione il letame, tanto che alla fine la stoppia era di colore giallo (il residuo della mietitura del grano) con macchie più o meno nere dovute al letame sparso a macchia di leopardo. Così altro “profumo” si spandeva per ogni dove, ma poi tutto finiva una volta che l’aratro aveva capovolto le zolle di terra, facendo in modo che il letame venisse sotterrato come ottimo concime. La profondità di aratura era dell’ordine di 20/30 centimetri a seconda di quale fosse il prodotto che poi sarebbe stato seminato nell’autunno o nella primavera seguente. Ora mi ricordo che prima dell’avvento dei due trattori prima menzionati, l’aratura era demandata ad una trattrice ancora più vecchia forse un residuo bellico di nome Cletra. Me la ricordo per un particolare curioso: uno dei motoristi prima di azionare l’accensione mediante la rotazione di una apposita leva, doveva ogni volta salire sui cingoli, aprire il cofano motore e soffiare in un tubetto collegato al carburatore. Senza questa operazione preliminare non vi era verso di metterla in moto. È probabile che con questa operazione si facesse entrare più benzina nel carburatore (in dialetto tale operazione viene chiamata *der al cicàt*). Per l’aratura estiva si andava ad oltranza, cioè i motoristi facevano un turno e poi venivano sostituiti da altri due in modo che le operazioni continuassero anche di notte, senza sosta. Giuseppe Corticelli controllava l’esecuzione delle operazioni e in bicicletta percorreva le strade della frazione e si fermava per ascoltare il ritmo dei motori mediante il quale le sue motrici operavano l’aratura e mi risulta che in più di una occasione riprendesse i suoi motoristi nel caso che usassero marce non funzionali per quel tipo di terreno. “Le motrici lavorano “sotto sforzo” - diceva - e si possono rompere usando marce troppo elevate per quel tipo di terreno”. Sorvegliava i lavori anche di notte e aveva un fanale sulla bicicletta più grande dei soliti con una levetta sullo stesso che mi pare servisse ad inclinare il fascio luminoso in avanti o in basso rispetto alla ruota anteriore. Di norma l’aratro, trainato dalle motrici, aveva un solo vomere, ma in particolari situazioni di terreno o di periodo di aratura, veniva utilizzato un aratro a due vomeri o in gergo bivomere. Quando la motrice era in posizione rispetto al campo, il motorista tirava una fune e il vomere dell’aratro si abbassava incominciando la sua opera e alla fine dell’appezzamento, quando la motrice doveva svoltare per ritornare indietro sull’altro lato del campo da arare, il motorista tirava ancora una volta la fune e il vomere dell’aratro si alzava evitando così di arare anche la carreggiata. Un solo motorista così era sufficiente per l’operazione di aratura e l’altro suo collega nel frattempo o riposava o provvedeva a manutenzioni o si apprestava al rifornimento riempiendo di nafta canestri in latta di tipo militare da venticinque litri, prelevando il gasolio da una botte che era sempre in dotazione a ogni singolo trattore e che veniva di volta in volta riempita tramite una botte più grande che Corticelli faceva ruotare da un trattore all’altro. Nei momenti del pasto, uno dei motoristi veniva in casa a mangiare, mentre l’altro proseguiva il suo lavoro e poi questo veniva sostituito e poteva anche lui usufruire del pasto.

Ogni anno (e credo lo sia ancor oggi) si invertiva il modo di aratura di ogni singolo appezzamento: o si cominciava dal centro verticale dell’appezzamento o si cominciava dai suoi lati e questo per dare modo di non creare troppo dislivello fra il centro e i lati dell’appezzamento. L’acqua piovana così poteva sempre defluire in modo corretto verso i fossi laterali di scolo. Il primo tipo di aratura veniva chiamato *all’ardòs* e il secondo

alla sciapèda. Nel primo caso si vedeva il motorista che prima di incominciare l'aratura contava per passi la larghezza dell'appezzamento e poi, dividendo per due trovava la giusta simmetria da cui partire. Nel secondo tipo di aratura si provvedeva prima ad una aratura (*una lèga*) dal fosso verso il centro e poi si ripassava in senso inverso facendo attenzione a non fare cadere lotti di terreno nei fossi laterali. Alla fine dell'aratura nel caso *dell'ardòs* rimanevano aperti due solchi laterali in prossimità dei fossi laterali di scolo e nel caso della *sciapèda* rimaneva aperto un unico solco più grande al centro dell'appezzamento. Queste aperture venivano poi, per così dire, ricolmate in autunno o in primavera mediante sempre l'aratro prima del momento di lavorare il terreno con l'erpice per ridurre il terreno arato in minuscoli frammenti. Verso la fine di settembre, dopo la vendemmia, bisognava preparare il terreno almeno quello per la semina del grano che avveniva, di norma, dalla metà alla fine di ottobre. Con l'aratro appunto si ricolmavano i solchi rimasti aperti alla fine dell'aratura estiva (era una aratura di pochi solchi, di norma due, in senso inverso a quelli precedenti) o nella parte centrale o in quelle laterali prima menzionati e poi al posto dell'aratro veniva agganciato l'erpice (*l'èrpg*), magari con zavorra per renderlo più efficace, che sbriciolava le zolle (*i madàon*) prodotte durante l'aratura. A volte bisognava ripassare due volte sullo stesso terreno se la tenacia delle zolle era tale da non rendere subito ottimale il risultato della prima passata con l'erpice. L'erpice era un insieme di tante punte distanziate tra di loro per circa una decina di centimetri che scendevano, dato il peso dello strumento e della zavorra, nel terreno e mentre il sistema veniva trainato le zolle si sbriciolavano al suo passare.

A quei tempi se il terreno era veramente tenace come il cemento, si interveniva con uno strano altro strumento, che sostituiva l'erpice, chiamato "francizolle". Era praticamente un grosso tubo che al bisogno poteva essere riempito in tutto o in parte di acqua (come zavorra, ottenendo così un appesantimento considerevole) munito di lunghi e rigidi coltelli che apparivano alla vista come dei pugnali. Il tubo era di diametro di circa ottanta centimetri e di larghezza di circa due/tre metri e veniva trainato di norma dal mastodontico trattore Oliver. I puntali entravano così nel terreno frantumando anche le zolle più dure. I miei familiari provvedevano in un secondo tempo con le zappe a rifinire il tappeto così ottenuto, riempiendo eventuali buchi o battendo con il "nocciolo" della zappa stessa sulle zolle ancora di dimensioni troppo grandi per la semina futura. Poi, in tempi successivi, la ditta che di norma provvedeva all'aratura cioè quella di Giuseppe Corticelli passò di mano ai due figli: Erio Corticelli (1926 – 1989) e Enzo che ne continuarono ancora per un certo tempo l'opera.

La vendemmia e la cantina

Agli inizi di settembre papà e zio toglievano dalla cantina alcune attrezzature specifiche per la vendemmia che stava per iniziare. Il primo attrezzo ad uscire era un enorme tino di legno (*al tinàz*) che veniva portato, mediante un carretto porta sacchi, in una zona ombrosa dietro alla stalla e posto in posizione capovolta e quindi con il fondo (*al cul*) in alto. Veniva poi riempita questa parte con acqua fino all'orlo superiore mediante un lungo tubo di gomma direttamente collegato alla fontana che zampillava senza l'ausilio di motori o pompe che dir si voglia.

Bei tempi quelli nei quali si beveva direttamente dalla fontana; bastava infatti chiudere con il palmo di una mano l'uscita rivolta verso il basso e uno zampillo usciva dalla parte superiore del tubo di ottone della fontana da un foro opportunamente posizionato. Il bicchiere non veniva così usato e si beveva direttamente da questo zampillo un'acqua pura e fresca che oramai è solo un ricordo, oppure noi bimbi giocavamo con questo zampillo fino a bagnarci e allora erano rimbrotti da parte della nonna Maria o della mamma. Mi ricordo che il tubo di uscita dell'acqua di questa fontana aveva la forma di due labbra come a formare una bocca ed era anche quasi un'opera d'arte. Poi era la volta di far uscire dalla cantina un altro tino, sempre in legno, ma molto più piccolo (*al tinazèin*) che serviva sia di supporto al primo che per contenere uve di qualità speciali che non dovevano essere miscelate alle altre. In rapida successione uscivano poi dalla cantina una serie di botti (*al bat*) e tutti questi contenitori venivano pure riempiti di acqua tramite la fontana, in un primo tempo sulle due parti esterne (*i cul dal bat*). Quando queste parti erano ritenute idonee, cioè pronte a contenere liquido nelle parti interne, si riempivano completamente di acqua sia i tini che le botti. Il primo giorno si vedeva uscire acqua dagli interstizi delle doghe (*al dàugh*), poi con il passare del tempo il legno si rigonfiava assorbendo l'acqua e alla fine tutti i recipienti portati all'esterno erano pronti a contenere il mosto per i tini e il vino per le botti. Si diceva in dialetto che *àgl' iran busè*, cioè non perdevano più il liquido che dovevano contenere. Vi erano anche altri contenitori più piccoli (*i bigònz*) pure in legno che servivano per trasportare il mosto o il vino da un recipiente all'altro. Cito anche un grande contenitore (*al mastlàun*) che veniva posizionato sotto ai tini e da cui si prelevava il vino (sarebbe più giusto dire il mosto) per essere trasferito nelle botti. Per ultimo cito un imbuto speciale, pure di legno, (mi sembra che in dialetto prendesse lo strano nome di *salvavèina*) che veniva posizionato nel foro di entrata delle botti e nel quale si versava il mosto appena prelevato dal tino.

Come ben si può intuire la fase preparatoria era abbastanza importante e tutto doveva essere pronto per la vendemmia che stava per iniziare. Quando tutto il materiale della cantina era pronto e l'uva si riteneva avesse raggiunto la maturazione ottimale, partiva la vendemmia. Per prima veniva raccolta l'uva bianca e in primissima raccolta vi era una qualità ottima come l'alionza (*l'aliàunza*) che, strano a dirsi, era dolcissima se mangiata come frutta, ma che produceva un vino dal sapore molto aspro, ottimo però per arrostiti o per essere tagliato con acqua (*d'acquer al vèin*). La trasformazione avveniva durante la bollitura che il mosto e la relativa *graspa* dell'uva subivano nel

tino dopo la pigiatura. Se si voleva un taglio un po' più sul dolce si doveva lasciare per meno tempo il mosto a bollire nel tino e viceversa si lasciava un po' più di tempo se si voleva ottenere un vino più secco. Questa operazione era valida per ogni qualità di uva pigiata e stava all'agricoltore stabilire i tempi della bollitura del mosto nel tino. Questi tempi erano, di norma, di qualche giorno.

La vendemmia era un vero rito: partecipavano tutti, grandi e piccoli e anche parenti e amici si univano al gruppo. Inutile dire che nonna Maria doveva in quel periodo fare gli straordinari: la tavola si allungava e lei doveva aggiungere altri coperti a quelli già numerosi della nostra tradizionale famiglia. Si partiva al mattino, non troppo presto, perché prima si doveva finire la mungitura delle mucche e poi si proseguiva fino al mezzogiorno. Si mangiava, ci si riposava un po' e poi si ripartiva per la vendemmia fino a sera. Ogni addetto era munito o di forbici o di una piccola roncola (*la runcàta*) mediante le quali si provvedeva a togliere i grappoli dell'uva dai tralci della vite. L'uva nel nostro campo si trovava in due soluzioni diverse: o lungo i filari, ai lati degli alti filari di alberi di olmo (*l'àulum*) disposti su entrambi i lati (*i barsò*), oppure nella vigna (*la vègna*), tanti filari questi paralleli con tanti fili di ferro che li collegavano, ancorati ai margini sul terreno affinché il peso degli stessi o il vento non ne causasse la loro caduta. Purtroppo qualche volta a seguito di veri fortunali, il vento riusciva nell'intento: bastava che uno degli ancoraggi cedesse che tutto il "sistema vigna" subiva un effetto domino e parte di essa cadeva, causando un notevolissimo danno economico. Nel nostro podere ciò non è mai accaduto, ma mi ricordo che al tempo della potatura si provvedeva al controllo ogni anno dello stato degli ancoraggi e se necessario questi venivano rinforzati o sostituiti con nuovi per evitare futuri danneggiamenti.

Nonno Vincenzo diceva sempre: "prima di tutto prevenire". Saggio era e i consigli che riusciva a esprimere anche dalla sua sedia impagliata erano sempre utili e seguiti dal resto della famiglia. Ogni addetto aveva poi in dotazione un contenitore (*al panir*) costruito con rami di salice e spesso questo contenitore aveva un uncino (*l'anzèin*) che tramite una corta corda legata al suo manico, si poteva posizionare in ogni ramo o sul piolo di una scala di legno quando questa era necessaria per poter raccogliere anche i grappoli posti più in alto. Quando il panier era colmo, si vuotava in un altro contenitore più capiente posto ai lati del filare lungo il quale avveniva la vendemmia. In un primo tempo questo contenitore non era altro che un altro grande cesto (*al paniràun*) sempre costruito durante il periodo invernale utilizzando rami di salice. Esistevano due tipi di salice, quello utilizzato per la costruzione dei cesti e un altro denominato "salice piangente". Veniva denominato così per via dei suoi rami sempre rivolti verso il basso, proprio come le lacrime che scendono in quella direzione. Poi in anni successivi i cesti vennero sostituiti dalle più comode cassette di legno, più piccole dei contenitori prima descritti e quindi molto più maneggevoli. Queste venivano costruite utilizzando il legno di pioppo o di olmo di proprietà. I Roatti, che come abbiamo già detto conducevano il mulino, si erano specializzati anche come segheria (ne parleremo) e provvedevano a creare le assi necessarie e poi si portava a casa tutto quanto e venivano (sempre nel periodo invernale) costruite le cassette in legno per la vendemmia. Per evitare che queste cassette per qualche ragione potessero essere scambiate con quelle di altri proprietari, venivano immediatamente marchiate con le iniziali della famiglia

(per noi era una C maiuscola) di colore rosso, mediante un cartone che riportava il vuoto della lettera e su cui si spargeva vernice tramite un pennello. Zio Altero, oppure Ernesto Malferrari (1911 – 1988) che era il nostro uomo fisso (*al sarvitàur*) che aiutava per tutto l'anno la famiglia nel lavoro nei campi o nella stalla e che abitava pertanto insieme alla famiglia dividendo una delle stanze disponibili, provvedevano a portare questi contenitori grandi e piccoli, tramite una carriola ad una ruota (quella che di solito trasportava il letame dalla stalla alla letamaia) in posizione ottimale per essere caricati sul carro e portati nell'aia a casa. Prima di Ernesto Malferrari ci aiutava un altro signore, Pio Ferrari (1930 – 1996), che nei periodi di maggior lavoro trascorreva parte dell'anno presso la nostra azienda agricola. Nell'aia, in prossimità della cantina si formava pian piano un'enorme catasta di contenitori pieni d'uva e a quel punto le api (*agli èv*) e le vespe (*al vrèsp*) correvano a succhiare il nettare dei chicchi d'uva dai contenitori stessi. Era abbastanza facile in quel periodo prendersi delle maledette punture da queste due tipi di animaletti e nonna o mamma provvedevano, nel caso, a togliere il pungiglione dal punto di contatto e a mettere un corpo freddo, che di norma era una piccola moneta, sulla ferita; infatti il frigorifero con la cella del ghiaccio era ancora lungi dal frequentare in quel periodo le case di campagna.

A metà pomeriggio ci si fermava per una rapida mangiata di salame e pane (*la brànda*) e poi si ripartiva per la vendemmia e intanto uno, fra zio Altero o Ernesto Malferrari, partiva per accudire le mucche e preparare il rito della mungitura serale. Quando il quantitativo raccolto era ritenuto sufficiente, ci si apprestava alla pigiatura dell'uva per trasformarla in mosto. Il tino era già stato riposizionato in cantina appena dentro a destra e l'uscita del tino, in basso, era stata chiusa con uno strano oggetto che terminava con un tappo di legno (*al biràun*) che sarebbe servito all'atto dello svuotamento del tino stesso. Mi ricordo che papà eseguiva questa operazione con molta cura, in quanto l'uscita non voluta del tappo dalla sua sede avrebbe creato un danno irreparabile: il mosto sarebbe uscito dal tino spargendosi sul pavimento della cantina che era in terra battuta e quindi si sarebbe perso tutto il contenuto del tino stesso.

La pigiatura avveniva rigorosamente utilizzando i piedi degli addetti, i quali salivano in un grande recipiente e cominciavano a "pestare" il prodotto in ogni punto causando così la rottura di ogni singolo chicco. Ovviamente ci si lavava i piedi per bene prima di cominciare tale procedimento e noi bimbi eravamo quelli più adatti a fare questo lavoro. Ci si divertiva un sacco e intanto che si pigiava si cantava o ci si raccontava storie accadute, magari già raccontate varie volte ma che facevano comunque sorridere gli astanti. Il mosto si raccoglieva in un grande recipiente (*al mastlàun*) e veniva trasportato nel tino grande insieme al resto del grappolo (*la gràspa*). Il ciclo era continuo: chi provvedeva a introdurre altra uva nel contenitore, chi pigiava la stessa e altri trasportavano il mosto e la *graspa* nel tino. Quando il livello del contenuto del tino aveva raggiunto circa i tre quarti della sua altezza, non si introduceva più nulla nello stesso. Io bambino non capivo, ma poi papà mi faceva notare che a fermentazione iniziata, il livello del contenuto del tino aumentava fino a raggiungere quasi l'orlo superiore del tino stesso. Anzi ricordo che qualche volta un po' di *graspa* tracimava dallo stesso e papà diceva: *hai navèin mes trop* (ne abbiamo messo troppo). A seconda della qualità si lasciava fermentare un po' di più o un po' di meno, ma credo che il tempo di attesa

fosse comunque di qualche giorno e poi si toglieva il mosto dal tino e si versava nelle botti o in damigiane di vetro molto capienti. Non bisognava sigillare la parte aperta di tali contenitori in quanto il mosto continuava a “bollire” ancora per qualche tempo. Intanto la *graspa* era ancora contenuta nel tino e a questo punto avveniva una delle due seguenti operazioni: la prima era quella di aggiungere un certo quantitativo di acqua, aspettare qualche giorno e poi spillare dal tino questo nuovo prodotto che non era vero vino, ma poteva essere utilizzato, magari con aggiunta di altra acqua, quando si beveva. Era il cosiddetto *mez vèin* (mezzo vino) che in dialetto modenese veniva chiamato al *puntalàun*. L'altra possibilità era quella di prendere la *graspa* e farla spremere mediante un attrezzo, il torchio (*al torc*), che era di proprietà di un signore, Armando Artioli che, a chiamata, provvedeva alla bisogna. Abitava in quella che ora è Via per Riolo 42 nel complesso che era sede anche di uno dei due caseifici presenti in quell'epoca nella frazione e precisamente quello di Medardo Gaetano Pedrini (1901 – 1981), poco distante dalla chiesa. Artioli era il proprietario dell'unico torchio utile a questa attività di spremitura finale delle vinacce nella nostra zona. Ho ancora ben presente il suo carretto a quattro ruote piccole di gomma, trainato da un asino. Il torchio era sistemato nella parte posteriore di quel carro e nella parte anteriore, libera, trovava posto Artioli che guidava con due lunghe redini, l'avanzare del suo asino lungo la strada a quel tempo ancora praticamente libera da automobili o autocarri. In questa zona libera poneva poi, alla fine della torchiatura, i residui delle vinacce. Utilizzando questo attrezzo idraulico, si riusciva ad ottenere un certo quantitativo di liquido (*al turciadùr*) che anch'esso veniva utilizzato, con aggiunta di acqua come vino povero. Faccio notare che i due sistemi di utilizzo delle vinacce prima descritti erano utilizzati in quel periodo di povertà per ottenere liquidi surrogati in alternativa al vero vino, che si preferiva vendere per avere un introito utile alla famiglia. La parte rimanente delle *graspe*, dopo la torchiatura, rimaneva di proprietà di Artioli che in cambio dava, a Natale, un bottiglione di olio di semi, molto ambito da nonna Maria. Aggiungiamo che le *graspe* lasciate al torchiatore venivano ancora trattate presso il suo domicilio dallo stesso operatore mediante un altro torchio molto più potente e dal quale quindi riusciva ad ottenere altro liquido. Alla fine le forme (*al furmèli*) di *graspa* ottenute servivano in alternativa alla legna per la stufa. Come si vede non veniva ancora una volta buttato via nulla, ma tutto trovava applicazione data la povertà che regnava in quel periodo post-bellico.

Ottenuto il mosto dalla pigiatura, entrava in funzione nonna Maria che ne prelevava un certo quantitativo che poi provvedeva a bollire con una sua ricetta e dal quale otteneva una specie di bibita liquorosa: la famosa per quei tempi *saba*, che veniva utilizzata durante l'anno a venire sia come bibita con aggiunta di acqua o come supporto liquoroso per dolci. Aggiungo che noi bimbi, non avendo in estate la possibilità di fare le granite per mancanza di ghiaccio, colmavamo la lacuna in inverno, utilizzando la neve e l'aggiunta di *saba*. Ottenevamo così una fantastica granita (*la granatèina*) della quale eravamo molto golosi. Mamma e nonna non erano molto contente di questa nostra iniziativa, ma chiudevano un occhio sapendo che poi in estate non sarebbe stato possibile creare tale tipo di bevanda. Una parte del mosto prelevato da nonna Maria si trasformava sotto le sue sapienti mani in una speciale crema: i sughi d'uva

che era una vera e propria fantastica aggiunta al nostro mangiare quotidiano. Aggiungeva al mosto in ebollizione un certo quantitativo di farina bianca e poi mescolava per interminabile tempo affinché si amalgamasse il tutto e non si creassero troppe palline di farina che se anche non alteravano la bontà del prodotto ottenuto, la loro presenza non era ottimale dal punto di vista estetico. Se non riusciva qualche volta nell'intento diceva: *chi màgna piò sughi al màgna anch piò bucèini* “chi mangia più sughi mangia anche più palline” e noi si rideva contenti. I sughi così ottenuti indurivano un po' con il passare dei giorni e formavano alla loro superficie una specie di muffa di colore azzurrino. Bene, bisognava solo pulire un po' la superficie per togliere una parte della muffa e poi, vi garantisco, il sapore era veramente fantastico. Si tagliavano dei blocchi dal contenitore e si mettevano nel piatto e con un cucchiaino si assaporava una delle delizie più grandi che la terra possa dare all'uomo. Nonna li faceva rigorosamente con il mosto di uva bianca, perché diceva che gli venivano meglio. In quei tempi non vi erano ancora le cantine sociali per il conferimento dell'uva e quindi gli agricoltori sistemavano il loro raccolto, in parte trasformandolo in vino nella propria cantina e in parte si vendeva l'uva raccolta a privati che poi provvedevano, al loro domicilio, a trasformare tale raccolto in vino. Interminabili erano le trattative fra papà e zio da una parte e gli acquirenti dall'altra. L'una parte sosteneva che il prodotto era di ottima qualità e l'altra tirava, come si dice in gergo, sul prezzo per risparmiare un po'. Dopo vari tira e molla si raggiungeva un prezzo che da ambo le parti era ritenuto congruo e il giorno della raccolta per la vendita, anche i compratori partecipavano felici alla raccolta del prodotto che avevano acquistato. Si pesavano i contenitori pieni d'uva e le modalità del saldo era rigorosamente alla consegna. Si vendeva o a peso oppure a capacità e in quest'ultimo caso bisognava prima pigiare l'uva e poi constatarne il volume ottenuto. Si utilizzavano dei contenitori appositi che erano la *castellata* (*la castlèda*) e il suo sottomultiplo la *mezza-castellata* (*meza-castlèda*).

La castellata era un contenitore avente la figura di una botte lunga quasi quanto un carro comune, che serviva come unità di misura per le uve spremute con capacità pari a 7 quartari o 14 sogli. Il sottomultiplo era la mezza castellata di capacità pari a 7 sogli. In particolare l'assenza di punzoni di verifica fa pensare ad una misura utilizzata come strumento per la verifica delle castellate e mai impiegata per usi comuni. Le fonti documentarie rafforzano questa ipotesi trattando di un'asta per la misura delle castellate, in dotazione all'Ufficio della Bona Opinione, già in un inventario dell'anno 1674; la misura sarebbe poi nuovamente citata in un inventario dell'anno 1793 come “Una bacchetta di legno per le mezze castellate con punta di ferro da una parte”.

Non mi ricordo di alcun prodotto venduto che sia uscito dall'aia della mia famiglia senza avere ottenuto prima il saldo del dovuto rigorosamente in contanti; gli assegni infatti in quel periodo non erano ancora ben apprezzati dai venditori, in special modo se gli acquirenti non erano persone o del posto o conosciute da tempo per la loro onestà. Sta di fatto che nonno Vincenzo, forse danneggiato in qualche vendita, aveva impartito l'ordine tassativo che la merce doveva essere pagata alla consegna e babbo e zio seguivano quell'indicazione in modo rigoroso. Una volta era stata venduta una mucca da latte e alla partenza (era già stata caricata sul mezzo di trasporto che l'a-

rebbe portata alla nuova stalla), per un fraintendimento non era disponibile in quel momento il contante: la mucca venne di nuovo scaricata dal mezzo e riportata nella sua primitiva sede, “la posta” che di norma era doppia, cioè in quella sede trovavano sistemazione due mucche legate ai lati con due catene, una a destra e l’altra a sinistra. Dovevano per forza andare d’accordo e se questo non succedeva, una delle due veniva posizionata in altro sito della stalla con un’altra mucca. Anche le mucche infatti hanno il loro carattere e si crea fra di loro o uno spirito di convivenza oppure non riescono a sopportarsi a vicenda: proprio come il genere umano! Per quanto concerne la mucca contrattata, il compratore ritornò poi in un secondo momento con il contante e quindi il trasloco della mucca fu effettuato regolarmente.

Ma ritorniamo alla cantina: il mosto nelle botti fermentava ancora per un bel po’ di tempo e ad un certo punto si doveva trasferire il vino da una botte all’altra per dare modo al vino di liberarsi del sedimento che intanto si era formato nella parte bassa della prima botte. Questa operazione veniva chiamata *al tramudèr* che tradotto sta a significare trasferire il prodotto in altro contenitore. La prima botte veniva poi svuotata appunto di tutto il sedimento e lavata per bene. Vi era a questo punto una operazione che veniva effettuata: la *zolfatura* di questa botte svuotata. Papà e zio tagliavano lunghe strisce da un lenzuolo pulito in disuso e bagnavano queste fettucce con zolfo ridotto, per riscaldamento, allo stato liquido. Una volta intrise, queste fettucce venivano appese ad un filo all’esterno della cantina fino a quando il raffreddamento le rendevano come uno stoccafisso. Venivano riposte e quando appunto servivano si procedeva a zolfare la botte vuota. L’operazione consisteva nel prendere una di queste strisce che erano di un giallo vivissimo e venivano accese tramite uno zolfanello nella parte inferiore. Colava zolfo giallissimo e presa la striscia per la parte alta ancora incombusta la si introduceva nella botte vuota dal buco superiore del diametro di qualche centimetro. Affinché la *zolfatura* rimanesse all’interno della botte, si provvedeva a fissare la striscia per la parte superiore all’imboccatura tramite una cordicina che era stata nel frattempo collegata ad essa e si chiudeva con un tappo di sughero avvolto in una pezzuola di cotone l’orifizio della botte. La striscia così sospesa continuava la sua lenta combustione liberando lo zolfo che serviva a togliere qualsiasi presenza di muffe o alla eliminazione di microorganismi presenti all’interno della botte stessa. Dopo qualche giorno veniva sollevato il tappo, tolto ciò che della striscia era rimasta e la botte era praticamente pronta per accogliere nuovo vino. Infatti questo trasferimento da una botte all’altra avveniva più volte nell’arco dell’autunno/inverno, fintanto che poi il vino veniva lasciato riposare per essere imbottigliato nella primavera seguente. L’arte di creare vino che fosse buono e che poi non cambiasse colore con il tempo era tramandata da padre in figlio e vi posso assicurare che non tutti erano a quei tempi capaci di fare quest’opera. Alcuni compratori di vino ritornavano in un secondo tempo presso i venditori a reclamare perché il vino imbottigliato aveva cambiato decisamente colore e quindi di sapore e ciò era sinonimo di una non perfetta cura durante la fase di bollitura nelle botti. Papà e zio erano molto bravi in queste operazioni e i clienti ritornavano l’anno seguente sapendo che il prodotto acquistato sarebbe stato di ottima qualità. Per conoscere in anticipo, prima della vendita, se il vino era stato trattato in modo ottimale si procedeva nel seguente modo: si prelevava una piccola quantità di

vino dalla botte che si voleva vendere e si posizionava quel vino in un bicchiere. Lo si poneva a cielo aperto sul cornicione del camino e se dopo qualche giorno dall'esposizione il suo colore non era cambiato, si poteva stare sicuri che il vino era di qualità ottimale. Il tipo di terreno, il tipo di vitigno e la maestria nell'operare dei miei familiari, portavano il loro prodotto sia come uva che come vino a qualità eccellenti ed erano molto orgogliosi di ciò.

Per la buona riuscita del raccolto, in vari momenti della primavera e dell'estate, provvedevano ad irrorare la vite e quindi di conseguenza i grappoli, con un liquido ottenuto sciogliendo grandi quantità di solfato di rame in acqua e aggiungendo anche un po' di zolfo. Mescolavano per bene questo miscuglio e poi, tramite una botte in cui pescava un tubo collegato ad una pompa, si provvedeva ad irrorare i filari in un primo tempo con una carriola con pompa azionata a mano e poi in anni successivi con una pompa azionata da un motore a scoppio di marca Ruggerini. Lunghi tubi in gomma collegati alla pompa venivano tirati con grande fatica lungo i filari alberati o nella vigna e al termine di questi lunghi tubi vi era un rubinetto e un ugello da cui usciva il liquido sotto pressione. L'ugello veniva regolato a mano in modo che il getto fosse più o meno aperto a seconda della distanza che il getto doveva percorrere: se la vite era a portata dell'operatore questo ugello creava una nuvola di ampio raggio, se invece la parte da irrorare era molto distante dall'operatore, questo ugello veniva aperto a sufficienza in modo che il liquido potesse percorrere uno spazio maggiore. L'ugello spesso si otturava e allora bisognava interrompere il lavoro di pompaggio, svitare completamente l'ugello dalla sua sede, soffiarvi attraverso con molta energia e una volta ripulito dalla otturazione (*a iò cavè la bòsca*) si riprendeva il lavoro interrotto. Questo era un lavoro molto duro ma che andava fatto nei momenti giusti, pena l'insorgere di pericolosissime malattie, fra cui mi ricordo la famigerata peronospora che poteva falciare di molto il raccolto.

In alcuni momenti veniva anche utilizzato un oggetto tipico a mantice (*al suffiàt*) che consisteva in due palette collegate da ambo le parti ad un corpo molle nel quale veniva introdotto lo zolfo in polvere e poi aprendo e chiudendo il mantice si faceva uscire polvere di zolfo da un tubicino collocato all'estremità superiore di questo particolare apparato. Questo zolfo in polvere andava a depositarsi sulle foglie della vite e sui grappoli, salvaguardandoli da quelle tipiche malattie della vite. La vite quindi risultava essere del colore caratteristico dovuto al solfato di rame, che in gergo veniva chiamato il verderame, e poi assumeva, in particolari momenti, anche il colore giallo dovuto alla polvere di zolfo. Dal colore delle foglie della vite si capiva subito se questa era o meno colpita da malattie specifiche: un bel colore verde delle foglie era sinonimo di salute vegetale, altre colorazioni, dal giallo al marrone stavano a significare che le malattie specifiche erano in essere. Accanita era poi la salvaguardia del prodotto oramai maturo dagli stormi di uccelli che inesorabili si portavano sul prodotto e lo danneggiavano moltissimo. Mi riferisco ai famigerati branchi di storni che erano ritenuti peggiori quasi della grandine. Questi uccelli sono dei veri e propri vandali: calano a centinaia su un appezzamento di vite e in pochi minuti beccano centinaia di chicchi i quali, spargendo il loro liquido lungo il grappolo per gravità, fanno marcire anche molti altri chicchi sottostanti. Mentre il merlo è un volatile intelligente in quanto preleva

un chicco per volta e nel caso gli sfugga dal becco scende sul terreno e lo recupera, lo storno becca a destra e a manca all'impazzata e non si cura affatto di un chicco che cade ma ne becca subito un altro. Ne consegue che un branco di storni che per alcuni minuti sia padrone della vigna o del filare, può causare danni enormi agli agricoltori i quali sono decisamente infuriati da questo tipo di assalto tanto fulmineo quanto dannoso.

Gli agricoltori erano, e lo sono ancora oggi, abbastanza contrari all'esercizio della caccia e ai cacciatori, ma quando i loro appezzamenti a vigneto vengono sistematicamente assaliti dai branchi di storni, vedono di buon occhio la presenza dei cacciatori nelle vicinanze, speranzosi che un buon colpo di fucile assestato nel branco faccia traslocare lo stesso in altra parte del territorio, anche se poi si tratta magari di qualche altro agricoltore che subirà lo stesso trattamento da parte degli storni. L'avvento delle macchine pigiatrici, sia manuali che azionate da motori elettrici o a scoppio, hanno tolto tutta la poesia che vi era nei momenti della pigiatura, ma d'altra parte hanno ridotto di molto i tempi e i costi di tale operazione e quindi il progresso in questa tipologia di operazioni, come d'altro canto in molte altre operazioni manuali di quei tempi, si deve accettare di buon grado. Resta comunque la nostalgia di momenti oramai irripetibili che rimarranno nei ricordi più belli di noi bimbi di quell'epoca.

Finito la prima parte dell'inverno, verso la fine di febbraio si operava l'imbottigliamento del vino buono che doveva servire per tutto il resto dell'anno fino alla primavera successiva. Si incominciava con il togliere le bottiglie vuote dalle assi sulle quali erano state riposte (ricordiamo che una di queste era la metà dello spazzaneve in proprietà con la famiglia Zanasi), rigorosamente nere e con il fondo rientrante anche di parecchio che permetteva al vino di far depositare nella corona interna in basso gli eventuali residui dello stesso non eliminati durante le varie fasi del trasferimento del mosto prima e poi del vino da un recipiente all'altro (*al tramudèr*). Si lavavano poi in vicinanza della fontana entro un grande contenitore (*al mastlàun*) e quindi si ponevano ad asciugare a testa in giù entro le casse di legno che erano servite per la raccolta dell'uva. In quel periodo passavano di casa in casa i venditori ambulanti di turaccioli di sughero e ogni famiglia ne acquistava in numero sufficiente alla bisogna, scegliendo fra vari tipi e quindi fra vari prezzi quelli che riteneva più utili anche tenendo conto dell'esperienza degli anni passati. In anni successivi i venditori di turaccioli praticamente sparirono dal nostro territorio, anche per il fatto che a Castelfranco Emilia era intanto sorta una fabbrichetta in via Razzini (zona Solimei) di proprietà, prima di Paolo Cecchi che poi demandò al figlio Roberto (1928 – 1977) la conduzione della stessa, nella quale costruiva egli stesso i turaccioli e quindi gli agricoltori andavano da lui per l'acquisto di questo particolare e stagionale prodotto.

A quei tempi si trovavano ancora turaccioli di vero sughero che allo stappo si rigonfiavano di nuovo come quando erano stati inseriti e questo era sinonimo di buona qualità del tappo al quale corrispondeva di solito una buona riuscita del vino in bottiglia che usciva con un susseguirsi di bollicine nel bicchiere e una bellissima spuma bianca nella parte superiore dello stesso. Si diceva che il vino al *spòma*. Se invece il turacciolo usciva dal collo della bottiglia striminzito come un *cavèc* (come un cavicchio) molte volte il sapore del vino non era ottimale. Con il passare del tempo non si sono più avuti turaccioli di vero sughero e pertanto gli amatori di questa prassi dell'imbottigliamento in

proprio sono decisamente passati al tappo a corona (tipo Coca Cola) che offre sicuri risultati e tutti identici fra bottiglie con lo stesso vino immesso. Oramai però solo la mia generazione continua imperterrita nell'arte dell'imbottigliamento, mentre le generazioni più giovani preferiscono l'acquisto di bottiglie già pronte all'uso, ma così facendo, credetemi, viene a mancare la poesia del bere un ottimo bicchiere di vino genuino, preparato e scelto con cura da ogni amante del buon vino.

Preparate le bottiglie ci si organizzava all'imbottigliamento vero e proprio: babbo con l'imbuto e il tubo di gomma (*al bigàt*) provvedeva al riempimento dei singoli contenitori, avendo cura che il livello del vino raggiungesse l'altezza giusta nel collo della stessa. Questo livello era importante in quanto se troppo basso poteva creare problemi vista l'aria rimasta nel contenitore, se troppo piena poteva dare luogo alla fuoriuscita parziale o totale del tappo dalla bottiglia nel corso della completa fermentazione e in quest'ultimo caso si aveva la quasi certezza del salto del tappo e la conseguente fuoriuscita del vino che, spargendosi nelle vicinanze della bottiglia, avrebbe imbrattato ciò che si trovava nella zona sottostante. Qualche volta poteva prodursi lo scoppio della bottiglia di vetro e in quel caso si poteva innescare un effetto domino e anche altre bottiglie in vicinanza potevano subire la stessa sorte. Quindi il controllo del livello del vino nel collo della bottiglia era molto importante e veniva verificato per ogni singolo contenitore e in maggior ragione nel caso che il vino introdotto fosse di qualità frizzante. Quindi papà operava questo riempimento e zio Altero provvedeva a mettere il turacciolo mediante una macchinetta simile a quelle attuali, ma praticamente tutta di legno tranne il pistoncino e il cilindro adibiti alla introduzione e alla compressione del turacciolo. Alla fine si aveva una fila di bottiglie nere tutte pronte per essere riposte sulle assi, di solito in alto, nel fresco della cantina o nel magazzino adiacente.

Queste bottiglie venivano utilizzate nelle occasioni di festa o quando veniva a trovarci un personaggio ritenuto importante o i parenti. Il vino che veniva utilizzato tutti i giorni, trovava posto nei fiaschi (*i fiàsc*) impagliati, contenitori caratteristici di quei tempi, oppure nei bottiglioni (*i buttigliòn*) chiusi con una macchinetta a molla provvista di guarnizione di gomma (*la sòsta*). Durante i pasti si faceva buon uso del vino, magari allungato con acqua (*al vèin d'acquè*) e non mi ricordo di avere mai visto uno dei miei familiari che avesse ecceduto tanto da ubriacarsi. Il duro lavoro nei campi non permetteva certo di operare se non al pieno delle proprie facoltà, sia mentali che fisiche. Altri tipi di bevande non ricordo di averle mai viste sulla tavola, se non, in tempi più recenti, le famose bustine Idrolitina del Cavalier Gazzoni che immesse in acqua normale, la rendevano effervescente, molto gustosa e frizzante e noi bimbi ne eravamo letteralmente affascinati. Si preparava in modo molto semplice: si prendeva una bustina (mi ricordo che nella scatola ve ne erano 20) che veniva versata in un litro di acqua di fontana. Subito si chiudeva la bottiglia in modo ermetico mediante una chiusura a macchinetta provvista di una guarnizione di gomma (*la sòsta*). Si aspettava un tempo pari a circa un paio di minuti e si apriva il contenitore. L'acqua frizzante assumeva un gusto leggermente salato e alquanto diverso dalle attuali acque minerali effervescenti naturali. La confezione di Idrolitina (così si chiamava quel fantastico prodotto) era caratteristica e subito ti balzava agli occhi su qualsiasi scaffale si trovasse. Sulla scatola erano impressi dei versi che ancora ricordo perfettamente: "Diceva l'oste al vino, tu mi

diventi vecchio, ti voglio maritare con l'acqua del mio secchio. Rispose il vino all'oste, fai le pubblicazioni, sposo l'Idrolitina del Cavalier Gazzoni!”.

Ricordo anche che una diretta concorrente dell'Idrolitina in quel periodo era un'altra polverina chiamata Cristallina, ma nella nostra zona del bolognese –modenese l'Idrolitina aveva sicuramente il sopravvento.

Il pane

Nella mia infanzia il pane veniva prodotto direttamente in casa ed era un vero e proprio rito. La farina si otteneva dal proprio grano raccolto in estate e sistemato nel granaio in quantità sufficiente per tutto l'anno a venire. Di tanto in tanto si andava al mulino gestito dalla famiglia Roatti a macinare il quantitativo utile per un certo tempo, previo appuntamento dovuto al fatto che doveva esserci acqua a sufficienza nel bacino retrostante la posizione della macina. Questa infatti era azionata dall'acqua, che uscendo dall'invaso, metteva in rotazione un sistema di ruote collegate con la macina, trasformando così il movimento verticale della ruota stessa in movimento orizzontale della macina. Alla fine si aveva un certo quantitativo di farina bianca e un residuo, la crusca, (*al ràmel*) che serviva per l'alimentazione dei maiali. La farina veniva conservata in un mobile in legno (*al cantaràn*) che si apriva nella parte superiore alzando uno sportello. Vi erano tre scomparti: nel primo veniva introdotta la farina gialla, ottenuta dalla macina del granoturco, nel secondo la farina bianca che oltre al pane serviva anche per fare la pasta, sia quella ottenibile con la sfoglia e il mattarello che quella ottenibile mediante una macchinetta e relativi stampi di cui parleremo in altra parte, e i dolci. Il terzo scomparto era tenuto a disposizione della pasta del pane da lievitare. Dalla produzione del pane della volta precedente era stato conservato un po' di pasta di pane che era il lievito naturale per ottenere di nuovo l'impasto del pane. Per ottenere il pane si cominciava il giorno prima con la preparazione del pastone a base di farina sale e acqua nel quale veniva inserito il lievito di cui abbiamo appena parlato. Questo impasto si lasciava lievitare per tutta la notte nel mobile che abbiamo descritto e nello scomparto apposito e al mattino seguente incominciava di buon ora il rito del pane. Tutti si alzavano un po' prima e mentre papà e il nostro fedele servitore Ernesto Malferrari procedevano alle operazioni della stalla, mamma e zio Altero si dedicavano alle operazioni riguardanti il pane. L'impasto era lievitato durante la notte e veniva tolto dal mobile e mamma ne spezzava ogni volta un quantitativo utile perché potesse maneggiarlo con le mani e rendere l'impasto uniforme e duttile al punto giusto. Quando tutto l'impasto era stato trattato a mano entrava in funzione uno strumento classico per quel tempo: la grama, che sarebbe servito anche durante la macellazione del maiale. Era uno strano apparecchio in legno con una specie di trave (azionata a mano da un uomo vista la grande fatica nel suo utilizzo) che si sollevava e si abbassava sul tavolo della stessa. Questa specie di trave era incernierata nella parte

finale alla base del tavolo e all'estremità opposta vi era una specie di manubrio che serviva per alzarla e abbassarla. L'operazione consisteva nel mettere un certo quantitativo di impasto sul tavolo e mediante questa specie di trave schiacciarlo sul tavolo stesso. Poi la trave si alzava, mamma spostava l'impasto e zio riabbassava la trave colpendo l'impasto in un altro punto. Questa operazione sincrona durava un po' di tempo e mamma doveva essere abile a spostare l'impasto nel momento che la trave della grama era sollevata e zio doveva stare attento al ritmo di alzata e abbassamento per non colpire le mani di mamma. La durata di questa operazione era commisurata al quantitativo di pane da preparare e aveva termine solo quando l'impasto risultava compatto e omogeneo. Infatti il pane si preparava, di norma, una volta alla settimana e vi posso garantire che anche a distanza di giorni conservava una sua naturale morbidezza. I confronti con il pane dei nostri giorni è improponibile. Infatti ora, dopo appena un giorno, questi risulta praticamente immangiabile, mentre a quei tempi la sua morbidezza durava molti giorni, anche senza la possibilità di conservarlo a bassa temperatura come si usa, purtroppo, oggi. Alla fine dell'utilizzo della grama tutto era pronto e mamma, zia Marcellina e nonna Maria procedevano alla costruzione delle pagnotte, non prima di avere tolto un piccolo quantitativo di pasta lievitata che veniva conservata per preparare il pane la volta successiva. Le pagnotte erano grandi rispetto alle dimensioni delle attuali e sempre di una unica forma: panciute al centro a più piccole alle due estremità. Ad operazione ultimata, alcune piccole incisioni venivano praticate mediante un coltello sulle pagnotte che servivano sia ad abbellirle, sia per ottenere una cottura migliore e uniforme. Nel frattempo vi era stato uno scambio: zio era andato nella stalla e babbo si era portato presso il forno. Questo si trovava nel locale adibito anche a stalla per il cavallo e ricovero per i maiali (*i ninèin*). Lo chiamavamo *al stalàt*. Sotto al portico si poteva intravedere la bocca del forno (*al fàuran*) chiusa con una grata in ferro e posta in alto rispetto al terreno. Se si saliva mediante una scala a pioli di legno in un vano sovrastante si poteva vedere la cupola rotondeggiante del forno tutto costruito in pietra e rifinito con una copertura di materiale bianco che suppongo fosse gesso. In questo vano si trovava il materiale da utilizzare per il riscaldamento del forno. Di norma erano dei fasci di rami ottenuti dalla potatura degli olmi e fasci di spino della siepe *marùga* che circondava per due lati il nostro podere. Questi ultimi erano micidiali in quanto gli aculei erano di dimensioni veramente enormi e un loro contatto provocava lacerazioni dolorosissime e pertanto dovevano essere maneggiati con molta cautela. Babbo provvedeva ad accendere il fuoco entro il forno utilizzando zolfanelli prodotti in casa. Il legno immesso nel forno era molto secco e subito la fiamma prendeva possesso dell'interno del forno e dal camino sovrastante usciva un fumo a volte nero a volte grigio a seconda del legno utilizzato.

Tutti i vicini e coloro che transitavano per la strada adiacente capivano che si stava per cuocere il pane. Quando la temperatura del forno era ritenuta da babbo ottimale provvedeva a pulire per bene la parte del forno che si sarebbe utilizzata per la cottura del pane. Aveva strani strumenti a disposizione: una pala piatta con manico lungo, una lunga scopa di saggina, un grande uncino sempre con manico lungo. Chiamava a gran voce le donne che portavano su un'asse tutte le pagnotte ottenute dall'impasto e babbo mediante la pala le introduceva nel forno caldissimo e poi chiudeva la grata di

accesso. Questa era di forma ad arco, proprio come l'imboccatura del forno al quale si adattava perfettamente. Una maniglia provvedeva a questi spostamenti e babbo aveva sempre uno straccio, perché essendo questa di metallo si scaldava al punto che le mani nude non permettevano di toccarla. Ogni tanto controllava lo stato di avanzamento della cottura e quando la riteneva giusta, apriva la grata e mediante l'uncino spostava le pagnotte fino a poterle prelevare all'imbocco. Ovviamente non tutte le pagnotte venivano tolte allo stesso istante in quanto la temperatura del forno al suo interno non era uniforme: quelle in fondo cuocevano prima e pertanto doveva estrarle per prime o farle ruotare all'interno rispetto alle altre in modo che alla fine tutte erano cotte allo stesso modo. Intorno si avvertiva un profumo di pane fresco che era delizioso. Babbo era diventato praticamente il fornaio della famiglia e non sbagliava quasi mai la cottura del pane. Le pagnotte prelevate dal forno venivano sistemate in una grande cesta (*la panira*) che veniva ricoperta con un telo bianco e quando la temperatura del pane era pari a quella ambiente, le pagnotte venivano riposte in un mobile in cucina caratteristico *la spartùra*. Praticamente era il cuore della cucina stessa dove nonna Maria metteva tutte le provviste. Qui ci si poteva trovare di tutto dalle uova all'olio, dal sale allo zucchero, dal pane alla frutta, dalla verdura al vino. Era il vero santuario della cucina e nonna Maria lo gestiva con perfetta maestria e non era molto contenta se noi bimbi andavamo a rovistare in quel sito. Una piccola quantità di pasta di pane veniva conservata a parte e mamma otteneva, tramite il mattarello e le sue mani, dei dischi di diametro di circa 30 centimetri. Era *al gnoc* (lo gnocco) fatto con la pasta del pane e poi posto a cuocere su delle graticole direttamente su braci del focolare. Veniva praticato un piccolo foro al centro affinché il calore non facesse sollevare troppo la crosta di questo ottimo gnocco che una volta cotto, veniva farcito da fette di salame o di prosciutto. Si piegava il gnocchino ottenuto in due e il calore dello stesso cuoceva un po' il contenuto. Il risultato era veramente gustosissimo e noi bimbi ne andavamo matti. Ancora mi sembra di sentire nell'aria quell'inimitabile profumo, ricordo di tempi che furono. Prima di incamminarci per la scuola elementare mangiavamo quel gnocco farcito e se non riuscivamo a mangiarlo tutto lo riponevamo nella nostra cartella, perché ci sarebbe stato di nuovo utile durante l'intervallo. Oltre al pane, il forno era utilizzato anche per la cottura di dolci e per ottenere la frutta secca ed anche in queste fasi babbo era veramente molto bravo.

I dolci si confezionavano solo qualche volta nell'anno e questo avveniva, di norma, quando si approssimavano le feste di Natale o di Pasqua o del Patrono. Si utilizzava il forno alla fine della cottura del pane, proprio per non sprecare nulla e anche perché bastava una temperatura di norma inferiore per questo tipo di cottura. Le nostre donne preparavano i dolci che potevano essere la classica ciambella (*la brazadèla*), i biscotti (*i biscùt*), gli zuccherini (*i zucarèin*) e per Pasqua il dolce ripieno di crema che chiamavamo *al pèsghi*. Erano due semisfere di impasto dolce che venivano riempite di crema o di marmellata e poi riunite a formare quasi una sfera. Il tutto veniva imbevuto di Alchermes e alla fine spolverate di zucchero. Prendevano una colorazione rosa e il sapore era da andare giù di testa tanto erano buone. Si trovano ancora adesso nei negozi di pasticceria, ma credetemi, quelle che facevamo noi in casa erano tutta un'altra cosa.

In autunno si preparava la frutta secca. Grappoli di ottima uva erano stati riposti alla vendemmia nel corridoio delle camere (*la lòza*) appesi a due a due a cavallo di una pertica. Questi potevano essere gustati nel tempo anche a distanza dalla vendemmia o utilizzati per ottenere l'uva passa. Le mele, sia quelle di qualità rare che oramai non si trovano più in commercio, che quelle cotogne, venivano conservate in parte per essere poi tagliate a spicchi (*i tiròun*) e seccate. Si univano anche fichi e comunque quei frutti che si potevano conservare. Quando il pane era stato tolto dal forno, venivano introdotti questi prodotti del nostro campo che venivano sistemati su fondi di cesti di salice oramai in disuso. Su ognuno di queste basi venivano posti o chicchi di uva o spicchi di mele o fichi e una volta introdotti nel forno caldo, babbo provvedeva al controllo dello stato di avanzamento della loro cottura. Intorno si spandeva un profumo variegato dovuto ai vari frutti che stavano cuocendo e questa cottura proseguiva fino a quando tutta la parte liquida non se ne fosse andata dai frutti stessi. Alla fine si estraevano questi prodotti secchi che si potevano conservare a lungo e la loro degustazione portava in special modo noi bimbi ad assaporare le vere essenze della vita di campagna.

La macellazione del maiale

Si arrivava all'inizio dell'inverno e questo era giusto il periodo buono per preparare le provviste di carne di maiale che sarebbero servite per tutto l'arco dell'anno fino all'inverno successivo e per tutta la famiglia.

Già da tempo nel porcile (*al purzìl*) alcuni maiali (*i ninèt*) stavano ingrassando mangiando farina di granturco (*la farèina zàla*) e la crusca (*al ràmel*) cioè il residuo della macinazione del grano. Ne erano golosissimi e loro non potevano sapere che più ne mangiavano e più accorciavano la loro esistenza. Infatti quando il loro peso raggiungeva circa i 180 – 200 chilogrammi, era per loro la fine dell'esistenza. Di norma uno o due di loro venivano riservati alle esigenze familiari e gli altri venivano venduti per lo stesso scopo a chi non aveva la possibilità di allevarli, ma aveva invece la possibilità di conservare la loro carne nel tempo. Certamente il problema più serio era proprio quello di riuscire a conservare commestibili le carni ricavate dal maiale nel tempo, in assenza, in quel periodo, di frigoriferi o congelatori. Ai primi freddi, essenziali per il buon risultato della conservazione della carne, ci si preparava al grande giorno. Papà aveva provveduto a far affilare i coltelli e aveva controllato il buon funzionamento della macchina tritacarne. Infatti era lui il deputato sia alla macellazione del suino che alla lavorazione della carne in tutte le fasi. Era il macellaio (*al mazlèr*) sia della famiglia che di alcuni amici che usufruivano di queste sue conoscenze anche se utilizzate solo per un periodo breve nell'anno. A papà piaceva molto questa attività collaterale e andava, molto contento, anche presso altre famiglie della zona ad insaccare, si diceva in gergo, il maiale. Mi ricordo che andava, fra le altre, dalla famiglia Reggiani che abitava in via Muzza Nuova al di là del canale (*la fiòma*) che per evitare di fare un lungo

giro per entrare dal portone principale, si attraversava su un ponticello in legno, e dalla famiglia Aldrovandi, in via Rosario, nostri parenti per via di un matrimonio fra una sorella di nonno Vincenzo, Remigia Casalini (1896 – 1967) e uno dei fratelli Aldrovandi. Anche per raggiungere la famiglia Aldrovandi evitando di fare un lungo giro, si entrava da un viottolo secondario (*una carèda*) che partiva da via Isonzo, quasi di fronte alla tenuta Beccadelli. Di fianco a questo viottolo di campagna vi era un grande fossato con acqua limpidissima di fontana nella quale sguazzavano pesci come carpe e pesci gatto anche di un certo peso. Transitando in quel punto si potevano notare ed erano catturati vicino alle feste natalizie, prosciugando quel fossato.

Prima di iniziare le operazioni di macellazione vi erano da espletare alcune formalità di rito; infatti bisognava andare all'Ufficio del Dazio che si trovava a Castelfranco Emilia, a denunciare che in quel tale giorno si sarebbe ucciso il maiale, perché bisognava pagare una certa cifra come tassa di macellazione. In precedenza, sempre presso questo Ufficio si era denunciato il numero di maiali che si intendeva detenere ad uso alimentare per la propria famiglia. Era una procedura abbastanza odiata da tutti e qualcuno cercava di barare sui numeri. Se ne denunciava uno per poi utilizzarne due ed era una continua guerra fra dazieri e contadini. Infatti funzionari del Dazio andavano in giro per le campagne a controllare lo stato di fatto e alcune volte, a seguito di spiate di qualche vicino invidioso, uno di questi piombava nella casa colonica volendo controllare se, per caso, non fosse stato macellato un maiale senza averne fatto preventiva denuncia. Ovviamente se questo era avvenuto ci si preoccupava di occultarlo in modo che non venisse trovato.

Una volta capitò un fatto molto strano. Il maiale una volta macellato e pulito, veniva diviso in due parti per tutta la sua lunghezza e appeso a testa in giù ad una trave della casa in attesa di sezionarlo, di norma, il giorno successivo. Sta di fatto che il funzionario del Dazio piombò nella casa segnalata (se ricordo bene si trattava della famiglia Aldrovandi) e volle controllare il maiale già macellato. I due mezzi suini erano appesi come solito alla trave e il funzionario rimase di stucco e continuò a guardare i due pezzi senza emettere nemmeno una parola. I proprietari non sapevano il motivo. Ma ad un certo punto uno di essi notò il tragico errore: i due pezzi avevano entrambi la coda! Nell'occultare uno dei due maiali non si erano accorti di avere preso entrambi i pezzi che avevano la coda. Si vociferò che a questo punto uno della famiglia, preso un lungo coltello affilatissimo, andasse di fronte al funzionario a chiedere se per caso qualche cosa non andava bene. Questi, visto l'atteggiamento senz'altro non amichevole dell'interlocutore ma non volendo passare per fesso disse: "Va tutto bene, solo che non mi è mai capitato di vedere un maiale con due code". E se ne andò senza elevare contravvenzione alcuna. Un altro problema era quello riguardante il dottore (penso fosse un veterinario) incaricato sempre dall'Ufficio di cui sopra, che il giorno stesso o il giorno seguente, regolarmente veniva a controllare che il maiale, pronto per essere lavorato, non presentasse malattie o comunque segni inequivocabili di problematiche infettive. Controllava a vista il maiale appeso e poi voleva vedere il fegato. Da questo pezzo del maiale infatti si poteva arguire se lo stesso aveva avuto, durante la sua pur breve vita, problematiche o meno: un fegato sano e bello nel suo colore rosso scuro era sintomo che si poteva procedere senza alcun timore alla lavorazione delle carni. Il

problema nasceva nel momento che il dottore pretendeva di asportare un pezzo del fegato, diceva, per ulteriori accertamenti nel laboratorio. Infatti era capitato in una occasione che venisse prelevato una grande quantità di fegato, lasciando interdetti i malcapitati proprietari che avevano subito allertato i vicini che, in una sorta di tam tam, erano stati tutti quanti informati dell'accadimento. Ovviamente si riteneva che l'asportazione fosse una scusa per portare a casa un po' di quella prelibata parte del maiale e da quel momento tutti stavano molto attenti alla richiesta in tal senso, acconsentendo all'asportazione, se richiesta, di una sola piccola fettina del fegato in questione. Questi erano i tempi, ma la fame era tale che non si buttava via niente, figuriamoci farsi prelevare un certo quantitativo di fegato che era ritenuto una della parti più buone del maiale. E arriviamo al giorno fatale per il maiale. Finite di espletare le mansioni nella stalla, mamma aveva avuto cura di riempire il paiolo (*al paròl*) di acqua e di scaldarla mediante l'uso del focolare all'aperto in muratura (*al fugàun*). Ad un cenno della mamma che la temperatura dell'acqua era ottimale, si andava nel porcile e si prelevava il malcapitato animale trascinandolo a viva forza verso l'esterno. Questi, probabilmente conscio di ciò che stava per avvenire, recalcitrava e si opponeva con tutte le sue forze e sfruttando la sua mole reagiva urlando a perdifiato. Questo era anche il momento che io, bambino, temevo di più e mi nascondevo in un punto della cucina cercando di chiudere le orecchie con le mani per non sentire quelle urla strazianti. La forza umana di papà, zio e Ernesto, il nostro aiutante permanente, riuscivano nell'intento di trascinare all'aperto il maiale e qui veniva rovesciato in modo che si ponesse su di un fianco. Veniva così immobilizzato: chi lo teneva per le zampe anteriori e chi per quelle posteriori. Si doveva procedere in poco tempo, perché l'animale con grandi sforzi cercava di liberarsi da quella, per lui, inusitata posizione. Papà brandiva un affilatissimo coltello che nei primi anni mi sembra fosse una baionetta, residuo della sua partecipazione alla seconda guerra mondiale. La tecnica era quella di introdurre l'acuminato utensile o nella gola all'altezza della giugulare o nel petto in corrispondenza del cuore. Papà ha sempre utilizzato la prima di queste due tecniche, perché asseriva che usciva molto più sangue e alla fine la carne rimaneva molto più bianca. Un colpo secco era di norma sufficiente allo scopo e l'animale rantolava per qualche minuto perdendo alla fine le forze e la vita fino a rimanere immobile. A quel punto tutti lasciavano la presa e l'animale era pronto per essere pulito nella parte esterna. È successo che una volta, pensando che oramai il maiale fosse morto, all'abbandonare della presa umana questi, in un ultimo tentativo di sopravvivenza, si rialzasse compiendo qualche passo per poi crollare definitivamente al suolo dissanguato. Nel maiale non si butta via niente, figuriamoci a quei tempi e pertanto un contenitore veniva allungato a papà perché potesse raccogliere anche il sangue che usciva dalla ferita provocata dal coltello. Si utilizzava poi in cucina per preparare un intruglio che io però non ho mai assaggiato. Il maiale defunto veniva posizionato su un tavolato (*al tulir*) inclinato, di assi di legno e veniva lavato con abbondante acqua, prima fredda per togliere i residui di terra e poi con acqua calda avendo cura di non scottarlo troppo. Quando il pelo si "staccava" tirandolo con le mani, si utilizzavano coltelli per rasare il mantello dello sfortunato animale fino a renderlo perfettamente roseo e privo di ogni singolo pelo. Anche il pelo veniva raccolto e poi ceduto a mani esperte che avrebbero

provveduto a costruire pennelli. Arrivati a questo punto, papà provvedeva ad incidere i nervi delle zampe posteriori del maiale e a introdurre un sistema curvo di legno (*al zambèri*) che collegato con un sistema di sollevamento (*la tàia*) costituito da una fune e due sistemi di carrucole, (era uno speciale paranco), lo si innalzava in verticale e lo appendeva ad una trave del portico del porcile. Veniva pesato con l'utilizzo di una stadera di grosse dimensioni (*la stadira*), giusto per conoscere il peso raggiunto dall'animale. Poi veniva aperta la pancia e da questa si estraevano le interiora (*al budèl*), compreso il fegato e quello che chiamavamo il fegato bianco che non sono altro che i polmoni dell'animale. Nulla veniva buttato, ma una selezione accurata poneva alcune frattaglie in un contenitore e altre parti, più o meno nobili, in altri recipienti. Alla fine il maiale veniva sezionato in due parti pressoché uguali e ... la coda ovviamente rimaneva in una di queste due parti! Questa fase, abbastanza faticosa, si otteneva mediante l'utilizzo di una sega e un altro utensile decisamente robusto nel taglio (*al falzàun*), considerato che veniva sezionata la colonna vertebrale dell'animale. Le due parti così ottenute venivano trasportate all'interno del locale adibito poi alla manipolazione delle carni e qui lasciate appese appunto con la testa all'ingiù per un giorno, affinché le carni, nel raffreddarsi, si rassodassero e potessero così essere poi lavorate nel miglior modo possibile. Intanto papà provvedeva alla pulizia delle interiora o budella che dir si voglia. Queste venivano dapprima svuotate dagli escrementi ivi contenuti e poi lavate con abbondante acqua tiepida e infine rovesciate per una maggior pulizia possibile. Quelle poi dedicate a ricevere la carne di salsiccia, che erano anche le più delicate appartenenti alla parte alta dell'apparato digerente, venivano raschiate con il dorso di un coltello, ma in maniera molto delicata per non intaccare la loro fragile consistenza. Questa era una operazione che babbo non avrebbe per nessuna ragione demandata ad altra persona, tanto era delicata e importante. Dopo la visita dell'autorità sanitaria, l'indomani si procedeva alla sezionatura delle varie parti del maiale, ciascuna dedicata ad una precisa funzione. Così si poteva vedere il mucchio della carne per i salami e quella per la salsiccia. Si potevano distinguere solo dalla colorazione: quella per i salami un po' più scura dell'altra, ma le abili mani di papà sceglievano a ragion veduta ogni parte delle stesse. I due prosciutti venivano dapprima separati dal resto e poi di nuovo elaborati con precisione mediante un coltello molto affilato fino a renderli della forma quasi circolare solita. La grande attenzione che si prestava a queste due parti del maiale era dovuta alla loro grande importanza nella catena alimentare della famiglia. I soli due prosciutti valevano quanto l'intero animale, si diceva, una volta ottenuta la loro naturale stagionatura. A volte, vista la carenza di cibo in quel periodo, si conservavano anche i due prosciutti ricavati dalla parte anteriore: *al spal* (le spalle) che erano di qualità meno pregiata dei due posteriori, ma tutt'altro che da disprezzare. Questa decisione però comportava di ottenere un numero molto minore di salami e quindi si doveva fare comunque una scelta.

Intanto i pezzi nei quali il maiale era stato sezionato erano praticamente tutti quanti pronti e ancora si ricavano i lardi che si ottenevano dai fianchi dell'animale e che servivano come condimento per tutto l'anno, per esempio per il soffritto, con il quale si condiva la pasta asciutta. Se si decideva che una parte di questo lardo non era da conservare, si tagliavano dei pezzi e poi gli aiutanti del papà provvedevano a togliere

da questi la cotenna (*la càdga*) che in parte veniva adibita a formare il contenuto per i cotechini (*i cudghèin*) e in parte andava ad aggiungersi alle parti atte a formare la coppa di testa. Intanto papà aveva ritagliato un certo numero di bistecche che aveva fornito a nonna Maria per il pranzo insieme ad un pezzo di carne, che opportunamente tritata, forniva un lauto soffritto per il condimento della pasta asciutta di quel giorno. In quel giorno infatti il pranzo era da favola sia nella quantità che nei sapori decisamente al disopra della regola quotidiana. Zio Altero provvedeva a portare i prosciutti, le coppe e le pancette (*al panzàt*) al piano di sopra nello stanzino (*al granèr*) dove era già stata collocato un tavolato inclinato (*la saladàura*) e sul quale venivano riposti questi prelibati pezzi del maiale che venivano ricoperti da uno spesso strato di sale grosso affinché lo assorbissero e così si conservassero nel tempo. Il tavolato era inclinato in quanto per un certo periodo di tempo, questi pezzi prelibati, mentre si salavano, rilasciavano un certo quantitativo di liquido che veniva convogliato e raccolto alla fine del tavolato dalla parte dell'inclinazione più bassa che terminava a V.

La selezione delle varie parti del maiale erano già a buon punto. Si poteva vedere la carne per i salami, quella per la salsiccia e quella per i cotechini. Una parte di carne molto più rossa e sanguinolenta era in disparte e sarebbe stata quella che, posta nelle budella del maiale, prendeva il nome di salsiccia matta (*la susèzza màta*). A onor del vero non si buttava via nulla, ma quella descritta era veramente una parte poco buona e siccome era anche difficile da conservare la si doveva mangiare per prima e in un primo periodo insomma andava anche giù, ma più il tempo passava e più questa era di sapore sgradevole, ma alla fine finiva con grande sollievo di tutti. In contenitori a parte intanto trovavano posto le parti che sarebbero servite per fare la coppa di testa e i ciccioli: i secondi molto più ambiti della prima. Due sorgenti di calore approntati allo scopo venivano attrezzati alla bisogna e in uno trovava posto un paiolo (*al paròl*) più piccolo per la cottura delle parti che facevano riferimento alla coppa di testa (*la càpa et tèsta*), mentre nell'altro, più capiente, trovavano posto gli ingredienti utili a formare i ciccioli (*i grasù*). I due paioli erano rigorosamente di rame e venivano conservati con estrema cura durante l'anno e nel caso avessero subito una perforazione, venivano sottoposti alle cure dello stagnino che provvedeva con una saldatura a stagno (da cui il nome della sua attività) per richiudere il buco. Una persona di fiducia, sotto la diretta osservazione di papà, controllava il fuoco sotto ai due paioli, perché il contenuto doveva bollire in continuazione, ma il fuoco non doveva mai superare un certo limite, pena la "strinatura" dei prodotti e la perdita di succulenti parti del maiale. *Stè atenti chin se strèinan* era solito dire papà agli incaricati esterni ogni qualvolta usciva per controllare lo stato di cottura dei ciccioli e della coppa di testa. La carne così divisa sul tagliere veniva macinata con un tritacarne del quale papà era gelosissimo. Il tutto funzionava rigorosamente a mano e si introducevano piccoli pezzi di carne e poi si faceva pressione sull'imboccatura e nel frattempo si girava la manovella che azionava la macchinetta che triturava la carne. Papà sceglieva in modo opportuno gli stampi da cui sarebbe uscita la carne tritata, così che per la salsiccia serviva uno stampo da cui uscisse la carne tritata più fine e per i salami uno che invece lasciava uscire la carne di formato un po' più grosso. La carne per i cotechini doveva essere macinata finemente e per due volte, anche per il fatto che uno dei componenti era la cotenna. Alla fine

della macinazione si avevano quattro mucchi di carne: i salami, la salsiccia, i cotechini e la salsiccia matta. Ora bisognava aggiungervi il condimento e qui entrava in funzione l'abilità del mio papà che conosceva le percentuali di sale, pepe, spezie e quant'altro andasse aggiunto per una perfetta armonia di gusti e per avere certezza della loro conservazione. Possedeva un quaderno suo personale, pieno di annotazioni e informazioni relative ad ogni singolo ingrediente. Stabilite le quantità di questi aromi occorreva aggiungerne altri indispensabili. Mamma aveva preparato nel frattempo un certo quantitativo di spicchi di aglio pelato e allora babbo li prendeva, li poneva in un panno bianco e li strizzava per bene schiacciandoli affinché fuoriuscisse il liquido contenuto negli stessi. A questo punto si prelevava dall'asse, che in inverno era adibita a metà dello spazzaneve, una bottiglia di ottimo vino e dopo lo stappo, babbo ne annusava il profumo affinché il vino contenuto non avesse per caso preso il gusto del tappo di sughero. Superata questa prova si versava il buon vino nel panno contenente l'aglio oramai schiacciato e si andava a cospargere questo intruglio di vino e aglio sulle ciambelle di carne trita. Ora non restava che mescolare per bene questi ammassi di carne utilizzando le sole mani. Da una parte si poneva papà e dall'altro zio Altero e insieme amalgamavano questi mucchi di carne fino al punto di ritenere ottimale il mescolamento degli aromi con la carne stessa. Intanto la procedura della cottura della coppa di testa e dei ciccioli procedeva all'esterno e papà non tralasciava di andare ogni tanto a controllare la situazione. Per conoscere immediatamente se il condimento della carne da insaccare era avvenuta nei giusti modi, si prendeva un piccolo quantitativo di carne dei salami e della salsiccia e si mettevano in due involucri di carta gialla, residui di acquisti precedenti e si ponevano questi due contenitori (*i scartòz*) sotto la cenere ancora molto calda del camino. Il calore provvedeva alla cottura dei due prodotti e al momento giusto (mamma era l'incaricata a questo compito) si aprivano gli involucri e si assaggiavano avendo la risposta a quell'importante quesito. Veniva nel frattempo montata la macchina tritacarne nella versione atta al riempimento delle interiora con la carne già preparata. Sul terminale di uscita veniva montato una specie di imbuto alla rovescia, cioè la parte terminale dell'attrezzo era quella costituita dal gambo. Qui papà infilava le budella del maiale, una per una e le premeva fino a raggiungere la parte terminale. Si cominciava con l'insaccare i salami e pertanto l'imbuto era quello più grande. Zio Altero preparava tante palle di carne delle dimensioni atte ad essere introdotte nella macchinetta nella sua parte aperta in alto e la raccomandazione di papà era sempre la stessa: "Mi raccomando che fra l'introduzione di una palla e l'altra non entri in circolo aria": (*a marcmànd che fra na introduziàun ed na bòcia e clètra an gh'èint-ra brisa in zircual dl'aria*). Infatti quella era una delle preoccupazioni più grandi: l'aria eventualmente rimasta nell'insaccato, ne poteva provocare il deterioramento durante il periodo della stagionatura e quindi il prodotto poteva deteriorarsi a tal punto da non essere commestibile. Papà legava il terminale del budello del salame e poi, mentre lo zio azionava la manovella tramite la quale la carne veniva convogliata dalla macchinetta all'uscita, papà, con abile manovra oscillante da una parte all'altra in senso orizzontale, ne accompagnava l'introduzione fino al termine del budello. Faceva uscire del tutto il salame così confezionato e richiudeva la parte terminale ancora con un sottile spago. Appoggiava il salame così confezionato sul tagliere e subito, con una specie di

spazzola a denti metallici, perforava il salame in ogni parte. Questa operazione aveva un duplice scopo: far uscire eventuali residui di aria e fare in modo che uscisse anche un po' di liquido che intanto si era formato durante il rimescolamento della carne aggiunta di aromi. Si riprendeva il ciclo dell'imbudellamento e mi ricordo che dapprima si riempivano i tratti di budello più capienti e cioè la parte terminale dell'intestino del maiale (al zintil), avendo cura di riservare un tratto dell'apparato digerente, quello più ricurvo, ai cotechini, che essendo di dimensioni più ridotte in lunghezza, non comportava nessun inconveniente, mentre i salami dovevano essere più lunghi e quindi si doveva utilizzare la parte di budello più rettilineo. Alla fine mi ricordo che papà faceva sempre in modo di ottenere due piccoli (in lunghezza) salami: erano, uno per mia sorella Graziella e un altro per me. Finito di insaccare i salami e prima di accingersi ad insaccare la salsiccia, si doveva provvedere alla legatura dei salami. Papà, con grande perizia, ne prendeva uno e con un gomitolino di spago formava una rete a larghe maglie per tutta la lunghezza e faceva terminare l'operazione con la formazione di una specie di anello affinché si potesse infilare nella pertica per l'essiccamento. Infatti la tecnica era quella di appendere tutti i salami ad una pertica che trovava posto in vicinanza del focolare appesa ad una trave. Tutto l'insaccato, compresa la salsiccia e i cotechini, qui trovavano posto per alcuni giorni, affinché il caldo del camino provvedesse all'essiccamento dei prodotti che poi sarebbero stati conservati in altro luogo. Mamma poneva al di sotto della pertica lunghe strisce di carta, perché, almeno per il primo giorno, gocciolava liquido dai salami e dagli altri insaccati. A volte era necessario ruotare la pertica, perché il lato degli insaccati più vicino al camino diventava rossiccio, mentre la parte contrapposta faticava ad asciugare. Allora con la rotazione di 180° del sostegno si permetteva a tutti i prodotti di "asciugare" nella stessa maniera in ogni parte. Ma ritorniamo alla fase in cui papà, esaurito la procedura di riempimento dei salami, cambiava il terminale della macchinetta avvitando un terminale con gambo più piccolo: era la fase che riguardava l'insacco della salsiccia. Prendeva una lunga budella dell'intestino tenue del maiale e con grande cura la introduceva nel gambo della macchinetta, avendo premura di non procurare lacerazioni. Se durante l'introduzione della carne avveniva la lacerazione, troncava in quel punto il budello e riprendeva con l'altra parte rimanente. Se tutto funzionava per bene, si otteneva una lunga salsiccia (*la sgavàta et susèzza*) anche di un metro di lunghezza che papà poneva sul tagliere formando dei cerchi concentrici. I due terminali non venivano questa volta legati come nei salami, ma semplicemente chiusi con un semplice arrotolamento delle due parti finali del budello. Papà provvedeva anche qui alla foratura di ogni singola salsiccia e poi questa trovava posto sulla pertica con un doppio scavalcamento simile alla sella del cavallo. Poi erano i cotechini (*i cudghèin*) ad essere insaccati e questi venivano legati a coppie e posti ancora sulla pertica dopo la solita foratura. In ultimo si insaccava la salsiccia matta, perché papà diceva che non voleva sporcare la macchinetta prima di avere insaccato le parti nobili del maiale. Intanto la cottura nei due paioli di rame all'esterno della casa proseguiva e la prima a terminare era quella della coppa di testa. Qui erano finite le ossa spolpate della carne, le zampe, la testa e quanto non si poteva utilizzare in altro modo. Se la cotenna della testa si staccava dal resto era il momento giusto per intervenire. Si lasciavano gli altri lavori e tutti quanti si trasferi-

vano all'esterno dove, su un grande tagliere, veniva versato il contenuto del paiolo e abili mani provvedevano, a rischio di scottature, a pulire la carne dalle ossa e a togliere, per quanto possibile, il maggior numero di nervi in modo che la parte rimanente fosse più appetibile.

Mi ricordo che qualcuno era goloso degli occhi del maiale e cercava di venirne in possesso prima di altri altrettanto golosi. Chi riusciva nell'intento, prelevava tale leccornia e una volta salato con sale fino, lo mangiava avidamente fra lo stupore degli altri. La cosa mi faceva un po' ribrezzo, ma chi lo aveva mangiato sosteneva fosse proprio una cosa eccezionale. Alla fine rimaneva una poltiglia che veniva di nuovo sminuzzata a mano così da togliere anche le ossa più piccole e poi il tutto veniva condito con l'aggiunta di sale, pepe e quant'altro fosse indispensabile. Nonna Maria aveva da tempo preparato un apposito sacco nel quale veniva introdotto il tutto e poi questo involucro veniva legato e appeso affinché il liquido che permeava le carni potesse uscire. A raffreddamento avvenuto si aveva questa pera di carne che tolta dal sacco il mattino seguente, si tagliava a fette e si mangiava con il pane e devo dire che era abbastanza gustosa. Bisognava però mangiarla entro un lasso di tempo ragionevole, altrimenti prendeva un gusto di rancido che ne pregiudicava di molto il sapore. Intanto si proseguiva il lavoro all'interno e finalmente si era pronti per raccogliere nel secondo grande paiolo di rame i ciccioli (*i grasù*). La tempistica in questo caso era assolutamente necessaria: pochi minuti in più o in meno pregiudicavano di molto la gustosità di una delle parti più ambite di tutto il maiale. Papà andava e veniva dal punto di cottura e ogni volta suggeriva di andare molto piano con il fuoco, affinché la cottura avvenisse nei tempi e nei modi canonici. A volte metteva la mano direttamente dentro al miscuglio di dadini di grasso e strutto liquidi che intanto si era formato e io ne rabbrivivo, perché temevo che si scottasse, vedendo il liquido bollire. Papà allora mi diceva che quel liquido bolle ad una temperatura abbastanza inferiore all'acqua e pertanto la rapidità con cui assaggiava la consistenza dei dadini di grasso non comportava nessun pericolo di scottature, ma io non ne rimanevo del tutto convinto.

Al momento giusto si procedeva a togliere man mano il contenuto del paiolo mediante un mescolo munito di un lungo manico e il tutto veniva versato in un sacco a forma triangolare con la punta verso il basso che nonna Maria custodiva gelosamente proprio per questa funzione. Era di tessuto bianco ricavato dalla lavorazione della canapa. Sotto a questo contenitore di stoffa venivano via via posti dei contenitori che potevano essere dei grandi tegami o pentole in cui si posizionava il liquido (*al stròt*) mentre la parte, diciamo carnosa, rimaneva imprigionata nell'involucro. Alla fine, quando tutto il prodotto era stato tolto dal paiolo, si provvedeva, mediante due asticelle di legno tenute da due lavoranti ai lati del sacchetto, a spremere ancora del liquido dal suo interno muovendole dall'alto verso il basso per un certo numero di volte. Alla fine il contenuto del sacchetto veniva di nuovo rimesso nel paiolo ancora caldo e babbo procedeva ad aggiungervi sale, pepe e altri condimenti che ritenesse necessari. Mescolava poi il tutto per bene e chiedeva che il paiolo fosse rimesso sul focolare per una ultima rapidissima cottura a cui presenziava assolutamente. Al momento giusto si rimetteva l'intruglio nel solito sacchetto, si strizzava ancora con le assicelle prima menzionate, si legava per bene la parte alta del sacchetto che poi si posizionava sotto

all'asta della grama utilizzata per fare il pane. Qui si sovrapponeva al sacchetto un'asse che praticamente prendeva a sandwich l'involucro contenente i ciccioli e poi si premeva il tutto con l'asta della grama che veniva bloccata, legandola, in questa posizione. Durante questa ultima fase usciva ancora un po' di strutto liquido dal sacchetto e l'arte consisteva nello stabilire quanta doveva essere questa pressione finale, in quanto poca pressione faceva rimanere i ciccioli troppo morbidi o cioè si diceva "troppo grassi", mentre una pressione troppo elevata facevano indurire i ciccioli e si diceva che erano venuti "troppo secchi". Come potete ben arguire era una fase critica, sia nella scelta del momento più propizio per togliere il liquido, sia nel momento nel quale venivano conditi che nella fase successiva del giusto "stringimento".

La perizia dell'addetto alle varie operazioni era di fondamentale importanza e siccome poi tutti volevano dire la loro, gestire questa fase era davvero molto faticoso. Il giorno dopo veniva liberato il sacchetto dei ciccioli dalla pressione della grama; tolto il sacchetto una bellissima forma di ciccioli trovava posto di fianco alla coppa di testa e agli altri prodotti del maiale. Intanto vi era una procedura che non si poteva procrastinare nel tempo: il liquido ricavato dalla cottura dei ciccioli era lo strutto, molto importante a quei tempi perché sarebbe stato il componente necessario per la frittura di qualsivoglia cosa. Mentre era ancora allo stato liquido (di lì a poco si sarebbe rappreso fino a formare un solido bianco) bisognava introdurlo nei contenitori appositi che lo avrebbero conservato per lunghissimo tempo. A tale scopo mi ricordo di vasi abbastanza grossi a collo largo (forse sarebbe più giusto dire che si trattava di piccole damigiane) impagliati nei quali veniva versato quel liquido tanto prezioso.

Tutto questo lavoro sul maiale durava una intera giornata, dall'alba al tramonto e alla fine si doveva rimettere ogni cosa al proprio posto. Chi lavava gli attrezzi, chi asciugava, chi portava i pezzi da salare nel granaio e alla fine di tutto questo lavoro la famiglia era molto soddisfatta; infatti si era provveduto a creare la dispensa per tutto l'anno a venire fino alla successiva macellazione. Si erano conservate le ossa del costato, le cosiddette costaiole, così come si erano conservate un certo numero di altre ossa, residui di parti del maiale dalle quali era stata tolta la carne, ma che conservavano ancora qualche traccia della stessa.

Queste venivano poi bollite nei giorni seguenti ed erano un secondo piatto prelibato, bastava fare però in fretta altrimenti il sapore si deteriorava nel tempo. Si era conservato il lardo, così come dicevamo per le coppe magre e le pancette, che sarebbero poi state legate una volta che la salatura avesse compiuto la sua opera. Quando papà confezionava le coppe e le pancette, utilizzava un grosso e lungo ago ricurvo e con un filo che toglieva da un gomito (*al miscèl*) e mi ricordo che tirava con tutte le sue forze affinché i lembi della carne combaciassero il più possibile e per non fare entrare aria sovrapponeva una pellicola molto sottile che aveva avuto cura di prelevare e conservare al momento della divisione in vari pezzi del maiale e che se non ricordo male si trovava fra le costole e il lardo.

Dopo qualche giorno i salami, la salsiccia e i cotechini, posti davanti al focolare che doveva sempre rimanere in funzione, prendevano una colorazione sul rosa, sintomo che l'essiccazione dovuta al caldo aveva perfettamente funzionato. Bisognava traslocare il tutto in un ambiente areato ma freddo e il luogo preposto era il corridoio delle ca-

mere da letto al primo piano (*la lòza*). A ridosso del muro vi erano dei ganci ai quali venivano sospese delle pertiche (*al pèrdig*) sulle quali trovava di nuovo posto tutto l'insaccato. Qui rimaneva per un certo tempo fino a quando si doveva riporre, prima dell'avvento del caldo, affinché si potesse conservare più a lungo.

Vi era una sequenza di tempi nei quali i prodotti della macellazione dovevano essere consumati. In primis la salsiccia matta, poi le ossa da ripulire dopo bollitura, intanto anche i cotechini trovavano posto in tavola. Al mattino o al pomeriggio per merenda (*la brànda*) i prodotti utilizzati erano, prima la coppa di testa e poi, i ciccioli. Il fegato doveva essere mangiato anche lui abbastanza rapidamente, ma come ben potete intuire intanto i giorni passavano e qualcuna di queste delizie cominciava a dare qualche segno di cedimento. Bisognava allora per tempo cercare di prostrarre la conservazione di alcuni di essi.

Qui entrava in gioco lo strutto. La salsiccia veniva tagliata in pezzi di qualche centimetro di lunghezza, riposta poi in vasi di vetro con il tappo a chiusura ermetica mediante l'utilizzo di una guarnizione in gomma e il contenuto del vaso veniva annegato nello strutto che intanto era stato di nuovo scaldato fino a renderlo allo stato liquido. Lo stesso trattamento era riservato a un certo quantitativo di fegato che non si riusciva a smaltire nei primi giorni. Nel frattempo si proseguiva nel consumare altri prodotti più deteriorabili e che non si potevano conservare per un tempo abbastanza lungo. In conclusione il risultato era il seguente: dapprima si mangiavano i prodotti, diciamo, più scadenti e poi si incominciavano a mangiare quelli più appetibili che però nel frattempo si erano un po' degradati considerato il sistema di conservazione adottato che era, si badi bene, anche l'unico utilizzabile a quei tempi.

Non si buttava mai via nulla, ma si mangiava tutto quanto con sapori a volte non proprio ottimali. Anche il lardo, seppur sottoposto a salatura, ad un certo punto dell'anno acquisiva il classico sapore di rancido, ma veniva egualmente utilizzato fino al suo completo esaurimento. Siccome era molto utilizzato nel soffritto per il condimento della pasta asciutta o nel trito per la minestra di fagioli, nonna Maria aggiungeva a questo punto altri ingredienti capaci, grazie ai loro aromi, di soffocare il gusto particolare del lardo rancido. Il prezzemolo (*al prasù*), l'aglio e la cipolla abbondavano tanto da sopperire al retrogusto del lardo. Bisognava ad ogni costo preservare i salami e i prosciutti dal lento ma costante assalto del caldo e agenti microbiologici. Per i primi si adottava un sistema molto antico ma efficace. Si prendeva un fusto da benzina, molto probabilmente un residuo della seconda guerra mondiale al quale era stato tolto uno dei due coperchi e lo si riempiva in parte di cenere, sì proprio quella ottenuta dalla combustione nel camino di casa. Ad un certo punto nonna Maria e mamma riponevano in un contenitore la cenere ogni mattina e questo era il segnale che dopo qualche giorno i salami sarebbero stati tolti dalla pertica nel corridoio e riposti. Si stendeva un po' di cenere nella botte e poi si poneva una serie di salami su questo strato non prima di averli fasciati con carta o del tipo giallo oppure ricavata da sacchi utilizzati per il mangime degli animali domestici. Poi un altro strato di cenere ed ancora uno strato di salami e così via fino alla loro completa collocazione.

Questa botte trovava posto dietro alla colonna portante della casa al primo piano, celata da una tenda che scorreva a mano su una guida in ferro. Quando serviva, si andava

a prelevare un salame avendo cura di far sempre rimanere i restanti sotto la cenere. Mi risulta che si potesse usare anche gesso o calce ma nella nostra famiglia la cenere era sicuramente il prodotto maggiormente utilizzato.

Per quanto riguarda i prosciutti, vere delizie del maiale, dovevano essere usate molte astuzie per non farli intaccare da organismi che li avrebbero deteriorati irrimediabilmente. Durante la salatura, che durava un bel po' di tempo e che veniva riprodotta ogni tanto, si doveva anche sfregare sempre con sale grosso la cotenna dello stesso, affinché anche questa parte assorbisse, per quanto possibile, il quantitativo di sale necessario alla sua conservazione.

Questa operazione veniva riproposta a intervalli di tempo prefissati e siccome ci voleva molta forza per ottenere un buon risultato erano zio Altero o papà gli incaricati a questa operazione. Finalmente la salatura aveva termine e nonna Maria preparava un intruglio a base di aceto di vino e farina che, amalgamato per bene, veniva versato sulla parte del prosciutto non ricoperto dalla cotenna. Si faceva molta attenzione a ricoprire anche la più piccola parte lasciando adagiati i prosciutti fintanto che questo intruglio si fosse seccato e si formava così una specie di crosta. Era necessario non lasciare nessuna fessura e in special modo vicino all'osso che sporgeva dal prosciutto perché una particolare mosca (*al muscàun*) se avesse avuto la possibilità di deporre uova in quel punto avrebbe creato i presupposti per far entrare i vermi nel prosciutto e la perdita dello stesso. Quando la crosta aveva assunto la consistenza dovuta anche i prosciutti venivano riposti in una botte e sotto cenere per la loro conservazione.

Mentre per i salami il tempo necessario per il loro utilizzo alimentare era abbastanza breve (vi era un detto che diceva: "I salami si possono incominciare a mangiare quando la corda che li avvolge si stacca dal salame stesso" o in dialetto: *I salàm is màgnan quand i an lasè la còrda*), credo che questo tempo corrispondesse all'incirca ad un paio di mesi o anche prima; per i prosciutti la completa maturazione avveniva all'incirca dopo 12/15 mesi dalla macellazione. Ne derivava che nell'anno si mangiavano i prosciutti ottenuti dalla macellazione dell'anno precedente. Nel momento che si fossero danneggiati durante la stagionatura, si creava un "buco alimentare" relativo all'utilizzo dei prosciutti pari ad un intero anno solare, con grave nocimento nella catena alimentare della famiglia. Non ricordo che ciò sia capitato nella nostra famiglia, ma ai vicini mi risulta che fosse qualche volta capitato e allora il prosciutto, con grande rincrescimento, veniva gettato nel macero ad uso e consumo dei pesci che vi fossero presenti.

In anni successivi lo strutto per conservare gli alimenti provenienti dalla macellazione del maiale fu sostituito dall'olio di semi, o quando si poteva di oliva, e allora le cose migliorarono sensibilmente. Infatti l'olio si altera nel tempo molto meno dello strutto e il risultato era sicuramente più efficace. Siccome non si buttava via nulla anche quest'olio poi si riutilizzava appunto per friggere il fegato, la salsiccia e quant'altro, avendo però perso parte delle sue qualità nutritive, ma era sempre meglio dell'utilizzo dello strutto. Lo strutto invece serviva molto a quei tempi per friggere le patate e, state pur certi, che la fragranza e l'ottimo sapore di quelle patate fritte mi è ancora vivo e non verrà cancellato nel tempo. Nonna Maria cuoceva le patate in una enorme padella direttamente sul fuoco del camino e alla fine della frittura prendeva dei fogli di carta gialla che spandeva sulla tavola e poi vi deponeva sopra le patate appena tolte dalla

padella affinché la carta gialla assorbisse il più possibile l'unto di frittura e poi metteva le patate così asciugate in un tegame pronte per essere servite a tavola, condite con un pizzico di sale, aglio quanto basta e appena un cenno di rosmarino.

Le patate fritte con lo strutto è una delle cose alimentari che non dimenticherò mai al pari della pasta asciutta all'asilo, confezionata da Suor Maria Gioconda, con il soffritto completo di dadini di patate. La lunghezza di questa descrizione forse vi farà per lo meno intuire quanto fosse importante l'uccisione del maiale in quel periodo per la famiglia. Buona parte della catena alimentare proveniva infatti da questa operazione. Papà ad un certo punto si ammalò e non ce la faceva più a sostenere una tale operazione molto importante e delicata e subentrò un altro macellaio, non di professione (faceva anche lui l'agricoltore), Gino Malagoli (1932 – 2005) e anche se oramai si abitava a Modena, si continuava ad insaccare il maiale presso la casa di mia sorella Graziella in quel di Manzolino. La tecnica era la stessa, cambiavano solo alcuni dettagli: al posto del focolare era subentrata la bombola di propano con annesso bruciatore, il paiolo di rame era stato sostituito da quello in acciaio, ma bisogna dire che comunque il risultato rimaneva del tutto soddisfacente.

Memorabili rimangono le risate che si facevano con Gino durante tutto l'espletamento dell'operazione. Mi ricordo che una volta, stufo di sentire da tutti consigli circa la tempistica della cottura dei ciccioli, ne uscì con una battuta spiazzante: “ Vi ho ascoltato tutti, ora spero ascoltiate anche la mia versione. Dico bene se taccio e faccio come credo io?” Tutti risero ed eseguirono le operazioni dettate da Gino con un buon risultato finale. Poi purtroppo anche le cose belle hanno fine e in questo caso la fine è arrivata con la morte di uno degli ultimi macellai non professionali che ancora tenevano viva questa tradizione.

Ciao Gino.

Il sapone

Siccome nel maiale non si butta via niente, in quegli anni venivano utilizzati anche gli scarti di questo animale prezioso. Quando lo strutto utilizzato non era più utile in cucina, oppure qualche parte di grasso non rientrava nella catena alimentare, non si buttavano, ma venivano conservati per fare il sapone in casa. I due ingredienti principali erano quindi il grasso del maiale e la soda caustica. Questo particolare prodotto chimico andava diluito al 20% in acqua. Queste operazioni venivano eseguite da nonna Maria e dalla mia mamma Albertina, che, nonostante non conoscessero alcuna base di chimica, avevano avuto in dote dalle loro mamme questa particolare ricetta. Bisognava innanzitutto stare molto attenti perché durante la diluizione della soda caustica, questa, essendo una “base” molto forte (in chimica esistono i composti acidi e i composti basici) può provocare profonde ustioni alla persona. L’esperienza (che poi risulta corretta) era quella di versare lentamente la soda caustica nell’acqua mescolando continuamente. Infatti loro non lo sapevano, ma se avessero versato l’acqua nella soda si sarebbe provocata una violentissima reazione con schizzi di materiale caustico che a contatto con la pelle umana o con gli occhi possono provocare danni molto seri. Ma nonna e mamma avevano avuto le indicazioni da esperte precedenti e non è mai capitato nulla di grave. Non conoscevano la chimica, ma nonostante ciò utilizzavano, in questa fase, un recipiente di legno (*al mastlàun*) e non un recipiente di alluminio che a contatto con la soda caustica avrebbe potuto innescare una reazione secondaria tale da pregiudicare l’esito finale dell’operazione. La tecnica era quella di introdurre poi la soda caustica così diluita nel paiolo di rame con i grassi animali e si metteva a scaldare il tutto mescolando continuamente senza far raggiungere la temperatura di ebollizione, ma bastavano circa 60 – 70 gradi centigradi (si andava ad occhio) per circa una mezz’oretta di riscaldamento. Si aggiungeva poi un certo quantitativo di acqua e si continuava a mescolare ancora per circa un’altra ora continuando il lento riscaldamento. A questo punto cominciava a comparire una schiuma che stava a significare che il processo di saponificazione era completato. Veniva aggiunta un quantitativo di acqua bollente (in base all’esperienza acquisita) al fine di ottenere una pasta omogenea e si aggiungeva anche un certo quantitativo di sale da cucina e alcune essenze che portavano alla fine ad avere un prodotto con un profumo delicato. Si mescolava ancora per un po’ e poi si lasciava raffreddare il miscuglio così ottenuto. In questa fase il sapone si otteneva in forma di scaglie che galleggiavano nella parte superiore del miscuglio e alla fine si operava una filtrazione del prodotto ottenuto e il tutto si poneva in una bacinella di ferro della quale il sapone prendeva la forma, indurendo. Al termine dell’operazione si tagliavano, con un grosso coltello, dei pezzi a forma quadrata del sapone così ottenuto e si riponevano su un asse a seccare per bene. Più si lasciava seccare e più questo prodotto artigianale, indurendo, poteva servire meglio allo scopo. Emanava un profumo particolare che rimaneva poi in parte anche sul bucato che lo utilizzava.

Il bucato

Non vorrei fare alcun torto a zia Marcellina che è rimasta in famiglia fino a quando io già andavo a scuola a Modena. Non la menziono di frequente per il semplice fatto che i suoi compiti erano ben definiti ed era pertanto solo di supporto a nonna Maria e mamma Albertina nella conduzione delle faccende familiari, loro molto più esperte della zia che aveva, spesso, anche qualche problema di salute.

Uno dei compiti che invece erano assegnati a mamma e zia era quello del bucato. Tutto si faceva rigorosamente in casa. A parte il lavaggio dei panni usuali che avveniva una volta alla settimana, e mi riferisco ai pantaloni, calze camicie, maglie ecc., il vero bucato (*la bughèda*) era quello che riguardava le lenzuola (*i linzù*).

Fatti i conti vi erano due letti matrimoniali e cinque letti singoli e pertanto dobbiamo considerare che quando avveniva il bucato, dovendo moltiplicare per due quanto elencato, si aveva una vera e propria montagna di lenzuola; in tutto erano quattordici lenzuola che dovevano essere lavate. Il focolare esterno veniva attrezzato con il paiolo riempito di acqua fino all'orlo. Il fuoco sottostante portava ad ebollizione l'acqua e intanto si era preparato una grande tinozza in legno nella quale avevano trovato sistemazione tutto quel ben di Dio da lavare. Veniva versata abbondante cenere nella tinozza e poi sopra si versava l'acqua bollente. Si lasciava riposare per almeno mezza giornata e poi si prelevava il bucato e si andava al macero dove, mediante una postazione predisposta, si poteva sciacquare ogni lenzuolo in quella massa d'acqua che a quei tempi era di una limpidezza unica. Su un'asse (*l'asa da lavèr*) si sbatteva ritmicamente il lenzuolo e poi il sapone entrava in funzione e con questo si insaponava ogni lembo dello stesso. Una spazzola (*la bròsca*) provvedeva poi al completo strofinamento del lenzuolo che sistematicamente veniva di nuovo introdotto in acqua, sbattuto sull'asse e di nuovo sciacquato. Data la grandezza del lenzuolo occorrevano quattro mani per ottenere lo scopo e allora zia e mamma lavoravano di concerto. Per gli asciugamani, anch'essi rigorosamente ottenuti dal filamento della canapa, bastavano due mani e allora un'altra asse da lavare era sistemata poco distante a formare la seconda postazione di lavaggio. Era una vera fatica questa. Sollevare un lenzuolo intriso d'acqua, storcerlo per fare fuoriuscire parte della stessa, sbatterlo violentemente sull'asse e tutte le operazioni di cui sopra, portavano le povere due donne allo sfinimento. Si badi che il tutto avveniva con le ginocchia sempre piegate a terra per essere sempre in prossimità dell'acqua del macero. Quando l'operazione aveva termine, bisognava stendere tutto questo bucato per l'asciugatura. A tal fine era stato costruito uno stenditoio, proprio dietro alla casa, che era costituito da un lungo filo di ferro lucido sostenuto da coppie di pali di legno, incrociati a distanza, di circa tre metri gli uni dagli altri. Alla fine il filo era ancorato su entrambi i lati a terra. Si abbassavano i pali per rendere meno faticosa l'operazione dello stendere e poi, una volta che le lenzuola fossero ben sistemate sul filo, tenute da mollette da bucato rigorosamente in legno, si alzavano a due a due i pali incrociati per evitare che le lenzuola toccassero il suolo. A noi bimbi era fatto assoluto divieto di giocare in prossimità di cotanto spiegamento, anche se devo dire che qualche volta il gioco del cucù, o del nascondino che dir si voglia, invogliava tanto a nascondersi

in quel luogo. Era bello vedere svolazzare tutto quel bianco e il bucato emanava un profumo che ancora mi sembra di avvertire. Ad asciugatura avvenuta si provvedeva a raccogliere il bucato e se per caso si approssimava un temporale, era un correre frettoloso per salvare una fatica così grande. Veniva riposto il tutto in un grande cestone e poi, quando vi era un po' più di tempo, le lenzuola venivano ripiegate e un po' di ferro da stiro si passava sulla parte finale per renderlo ancora più affascinante.

A quel tempo non esistevano ferri elettrici e tutta la stiratura avveniva tramite l'utilizzo di un caratteristico ferro da stiro che si apriva nella parte superiore e dove si ponevano braci ancora incandescenti. Era di ferro massiccio, tranne l'impugnatura che era ricoperta di legno che è un materiale isolante al calore. Il focolare era ancora una volta il mezzo mediante il quale si poneva in essere una attività secondaria. Le braci passavano dal focolare al ferro da stiro che dopo qualche tempo raggiungeva la temperatura giusta per la stiratura. Non vi era la classica asse da stiro attuale e un panno steso sulla tavola della cucina era il supporto giusto per la stiratura. Accanto vi era sempre una bacinella con acqua fredda e una pezzuola. Entrambe servivano eccome. Veniva bagnata la pezzuola che poi si stendeva sul pezzo da stirare, in special modo se questo era delicato nei colori o nel tessuto. Questa barriera protettiva serviva per non danneggiare l'indumento da stirare. Occorreva molta perizia, perché il ferro da stiro non era, come ben si può intendere, munito di termostato, ma era l'abilità della stira-trice che stabiliva il tempo e il modo di procedere. Ovviamente in tale situazione non si poteva ottenere sempre la perfezione e qualche volta una macchia più o meno scura poteva comparire sul tessuto, indice che l'impronta del ferro da stiro era rimasta a futura memoria del misfatto. Poi, ogni componente familiare femminile, prendeva il suo bucato di competenza che provvedeva a riporre negli armadi o nelle cassapanche in dotazione. Una lunga fila di pezzuole stese e delle stesse identiche piccole dimensioni, stava a significare che in quella famiglia vi era un neonato o comunque un bimbo ancora bisognoso di aiuto. Non vi erano i pannolini "usa e getta" di adesso e i pannolini ricavati da ritagli di vecchie lenzuola sopprimevano a questa mancanza e venivano rilavati un gran numero di volte e quindi riutilizzati. Devo aggiungere che quei pannolini trattenevano la pipì e quant'altro solo in modo virtuale, in quanto non avevano grandi capacità di assorbimento e pertanto il cambio protratto nel tempo, portava a fastidiosi arrossamenti nella cute delicata dei bimbi che veniva solo in parte eliminato dall'unico prodotto che io ricordi esistente a quei tempi: il talco. Le pezzuole per i bimbi portavano ad un estremo due lunghi lacci che servivano a farli rimanere aderenti al corpo del neonato, in un disperato tentativo di non far fuoriuscire il bagnato e il solido, prodotti da quei piccoli "generatori" a ciclo continuo di escrementi. Questa sofferenza portava pertanto i bimbi ad un sollecito apprendimento nell'uso del vasino già molto prima che si andasse all'asilo. Vorrei anche precisare che il sapone di cui sopra, oltre ad essere usato per il bucato, veniva utilizzato per il lavaggio del corpo umano e pertanto bisognava essere molto cauti quando si usava per il viso perché i componenti (e in special modo la soda caustica) erano molto irritanti e gli occhi dovevano essere ben protetti o subito lavati con abbondante acqua dopo il suo utilizzo. Il bagnoschiuma era ancora ben lungi dall'essere utilizzato e le pulizie del corpo si facevano con ciò che l'esperienza aveva insegnato e tramandato nel tempo.

La pasta

A quei tempi la pasta si faceva per la quasi totalità in casa. Le nostre tre donne adulte, nonna, mamma e zia Marcellina, erano tutte in grado di fare la sfoglia. Con parte della farina macinata al mulino della famiglia Roatti, si formava un bel mucchio al centro del tagliere (*al tulìr*) che era di dimensioni pari a quelle della tavola, quando non era allungata. Si faceva un bel buco al centro del mucchio di farina e qui era versato il contenuto di un numero di uova (*agli ov*) tenendo conto del quantitativo di farina che si era utilizzato. Le mani sapienti di una delle tre donne citate, mescolava poi per bene il tutto fino ad ottenere un amalgama omogeneo. Era immesso sia il bianco (*al cer*) che il rosso (*la balòta*) dell'uovo e da questo miscuglio si otteneva un pastone giallo, il cui colore poteva variare dal giallo intenso al giallo più tenue, secondo quali erano state le galline che avevano generato quelle uova. Infatti, la razza delle galline era determinante per la colorazione delle uova come anche il tipo di mangime che esse trovavano a disposizione. Alcune uova erano a guscio bianco e altre a guscio più rossiccio. La razza delle galline che avevamo andavano dalle padovane alle livornesi e vi erano anche quelle, molto strane, che non avevano piume nella zona del collo e nella parte inferiore della testa. In dialetto chiamavamo queste galline *i col plè*. Dal punto di vista culinario le uova che si ottenevano da queste galline così diverse non era molto dissimili. Poteva però variare la grandezza dell'uovo e il suo colore esterno e interno. Come detto anche il tipo di becchime che era a loro disposizione poteva, in qualche misura, determinarne il colore interno. Dopo la mescolatura della farina con le uova, ottenuto il pastone di colore più o meno giallo, si provvedeva a ridurlo di spessore mediante un legno cilindrico abbastanza lungo: il matterello (*la matarèla*). Da questo punto in poi era un susseguirsi di passaggi del matterello sulla superficie della pasta per ottenere alla fine una sfoglia di spessore di circa un millimetro e la cui superficie prendeva il posto di tutto il tagliere.

L'abilità dell'esecutrice stava nel fatto di ottenere la sfoglia sottilissima, quasi trasparente e di spessore uniforme in tutte le sue parti senza che si formassero dei buchi. Ecco, questa era la vera abilità della sfoglina: fare una bella sfoglia senza fare buchi. Se per caso si creava un buco, subito vi era chi diceva: *Mànda fora dal'os al gat* (fai uscire dalla porta il gatto) come metafora per dire che in quel buco poteva tranquillamente saltare il gatto per giocare. Che bei tempi nei quali si poteva scherzare su tutto senza che vi fossero risentimenti. Si rideva e poi si cercava di rimediare.

Se la sfoglia era ancora ad uno spessore grosso, si accumulava di nuovo il tutto e si ripartiva, se invece lo spessore era già a buon punto si cercava di eliminare quel piccolo tratto lesa e si proseguiva con il matterello. Ogni tanto un pizzico di farina bianca era cosparso sotto la sfoglia durante il trattamento per evitare che si attaccasse al tagliere. Alla fine si otteneva una bella sfoglia, rotonda o bislunga, pronta per essere trasformata in pasta. Si lasciava seccare un po' all'aria e poi se ne tagliavano delle grosse strisce che venivano arrotolate. A questo punto l'addetta doveva scegliere quale formato di pasta fare: si potevano ottenere le taglioline di spessore di qualche millimetro per cuocerle nel brodo e allora era un vero capolavoro nell'eseguire quell'operazione. Con

una mano si teneva la sfoglia arrotolata e con l'altra il coltello giusto (*la curtèina*) e con rapidi movimenti di quell'utensile si tagliavano piccolissimi strati di quella pasta arrotolata sfiorando ad ogni taglio le unghie delle dita che tenevano la pasta. Era un movimento sincronizzato e rapido al tempo stesso e ogni tanto l'esecutrice si fermava, prendeva la pasta tagliata e la faceva ballonzolare sul tagliere in modo che i fili così ottenuti si staccassero l'uno rispetto all'altro. Si otteneva un grande mucchio di taglioline che poi si lasciavano seccare in modo definitivo su una superficie quale un vallo di rete. Con i pezzi di sfoglia arrotolati si potevano ottenere anche dei tagli di larghezza all'incirca di un centimetro e allora avevamo le classiche tagliatelle bolognesi (*al taiadèli*) che erano cotte in acqua leggermente salata e poi, una volta scolate per bene, si condividevano con il soffritto di carne e sugo di pomodoro e abbondante grattugiata di formaggio Parmigiano-Reggiano. Anche queste tagliatelle, che assomigliavano a stelle filanti, erano separate con rapidi movimenti delle due mani e lasciate seccare in un contenitore che permetteva all'aria di eseguire l'asciugatura. Un altro tipo di minestra si otteneva dalle strisce tagliate per le tagliatelle e poi ritagliate a 900 rispetto al taglio precedente: si ottenevano così dei piccoli quadrati di pasta che venivano chiamati *i quadrèt*. Anche questi trovavano la loro cottura nel brodo di gallina e carne bovina. Un altro tipo di pasta che si otteneva dalla sfoglia era quella di una particolare forma che si otteneva sempre dal formato largo, per intenderci quello delle tagliatelle, ma poi tagliato ancora di sghembo sempre con grandezza da mezzo al centimetro. Erano i maltagliati (*i mel taiè*) che erano utilizzati nel brodo di fagioli che molto spesso la nonna Maria preparava al venerdì. Si potevano ottenere i piccoli quadrati (*i quadrèt*) di circa 2 centimetri di lato che servivano per confezionare i tortellini (*i turtlèin*), ponendo al loro interno il miscuglio di carne (*al pèst*), rigorosamente cruda alla bolognese (*a la Budgnèisa*), che poi, con mani sapienti si richiudevano a formare quel caratteristico simbolo richiamante l'ombelico della signora visto attraverso il buco della serratura dall'oste, in po' "guardone", della Corona in quel di Castelfranco Emilia. Finivano in una pentola di brodo di cappone e carne bovina e ritengo, senza timore di essere smentito, che sia una delle delizie culinarie che il genere umano sia in grado di assaporare a tavola. Se i quadretti di pasta erano più grandi, diciamo della misura di circa 3 o 4 centimetri di lato, ecco che poi servivano per il ripieno di ricotta, verdura e formaggio per costruire, ancora con le sembianze di un grande ombelico, i tortelloni (*i turtloun*) anche denominati sempre in dialetto *i scaplazòun* che invece di essere cotti nel brodo, venivano cotti in acqua leggermente salata, scolati e poi conditi con soffritto di carne e conserva di pomodoro.

Ecco come la sfoglia finiva la sua vita. Dal pastone giallo ottenuto dopo il miscuglio di farina e uova, si poteva ottenere anche altra pasta mediante una macchinetta di cui nonna era molto gelosa. Era una specie di tritacarne, solo che all'uscita invece di avere un coltello e lo stampo, si aveva solo uno stampo, dal quale usciva la pasta del formato equivalente al modello impiegato. Nell'imbutto in alto era introdotta la pasta che poi schiacciata con le dita entrava nel corpo della macchina. Mediante una manovella si faceva girare la chiocciola contenuta in essa, che inviava la pasta all'uscita. Qui i vari stampi modellavano la pasta uscente nel formato voluto. Così si potevano ottenere maccheroni, spaghetti, gobbetti di varia forma e la cui lunghezza era stabilita

da nonna mediante il taglio verticale con un affilato coltello. Dopo un paio di giri di manovella si fermava la macchinetta e si tagliava la pasta uscita della lunghezza voluta. Per cambiare formato bastava cambiare lo stampo. Si svitava una ghiera e lo stampo veniva tolto e sostituito con un altro che faceva uscire la pasta nella nuova forma voluta. I maccheroncini di piccole dimensioni potevano, all'occorrenza, essere tagliati molto corti (*i buclutèin*) e allora si potevano utilizzare nella minestra di fagioli.

Nonna Maria era molto gelosa della sua macchinetta, tutta in ottone, che teneva sempre lucida e perfettamente pulita. Era posizionata su una mensola di legno fissata al muro della cucina a lato dei due gradini che, mediante una porta, immetteva sul pianerottolo della scala di accesso al piano superiore. Quando non era utilizzata era ricoperta da un drappo di tela bianco e gli accessori erano riposti in un cassetto posizionato appena sotto, nella mensola che la sorreggeva.

Quanta pasta sia stata prodotta da quella macchinetta o dalle abili mani delle donne della nostra famiglia sotto forma di sfoglia, non è purtroppo quantificabile, ma posso garantirvi che quasi ogni giorno il tagliere era posizionato sulla tavola e la farina, tolta dal mobile (*al cantaràn*) apposito veniva utilizzata. Tutto questo sta ad indicare che raramente si andava a comperare pasta che in quel periodo si poteva trovare sfusa presso i negozi che vendevano generi alimentari. Entrando in uno di questi si poteva subito vedere una parete, dietro al banco di vendita, attrezzata con una serie di scomparti la cui facciata anteriore era di vetro. Si poteva quindi facilmente intravedere attraverso ogni vetro dei vari scomparti il tipo di pasta in essi contenuto. Se ne chiedeva un tipo e l' esercente ne prelevava, tramite una paletta in legno, il quantitativo richiesto, tirando un cassetto all'estremità inferiore di ogni scomparto e questo quantitativo era poi pesato su una bilancia a due piatti a bracci uguali. Da una parte il quantitativo di pasta e sull'altro piatto si ponevano dei pesi campione (che poi si dovrebbero chiamare con il nome vero, cioè "masse campione"). Ottenuta la parità si conosceva il peso e quindi una moltiplicazione, eseguita su carta di recupero e matita, di norma posizionata a riposo su un orecchio del venditore, formalizzava il costo.

In anni successivi comparvero bilance ad un solo piatto con grande indice scorrevole su una scala che indicava subito il peso della merce posizionata sul piatto. Qui bisognava stare molto attenti all'operato del venditore. Infatti, quando si appoggiava la merce sul piatto, l'indice poteva oltrepassare il punto esatto del peso, proprio per il colpo ricevuto dal piatto della bilancia, quando il corpo era appositamente gettato sul piatto stesso. L' esercente onesto lasciava che l'indice ritornasse nel punto giusto e poi leggeva il peso. L' esercente, diciamo meno onesto e in special modo se l' acquirente era distratto, lanciava il cartoccio (*al scartòz*) sul piatto della bilancia e poi leggeva il punto massimo sulla scala che l'indice raggiungeva.

Capite che l' acquirente in quel contesto pagava merce non ricevuta. Mi capitò un caso del genere e con la coda dell'occhio notai la cosa. Aspettai di avere il sacchetto in mano e poi chiesi di ripetere la pesata. Vidi che l' esercente rimase perplesso. Ma non poté fare altro che eseguire quanto richiesto anche per il fatto che non avevo ancora pagato il dovuto. La differenza era sostanziale trattandosi in quel caso di prosciutto affettato. Con fare sornione affermò poi che si era effettivamente sbagliato nella lettura, ma io conoscevo benissimo la causa. Non obiettai, pagai la somma

effettivamente dovuta e poi non ritornai più in quell'esercizio commerciale, dove il peso della merce era "presa al volo". Per quanta riguardava il riso, non essendo noi produttori, bisognava giocoforza comperarlo e allora ci si rivolgeva al nostro fornitore abituale a domicilio, Marchesi di Nonantola, di cui si è già parlato in altra parte

Il telaio

Una volta che si era preparato il filato, durante le lunghe serate invernali nelle stalle, ci si preparava alla tessitura mediante un telaio che di norma molte famiglie in quel tempo possedevano in proprio. Nella mia famiglia ogni anno, in inverno, era rimontato quello strano arnese che poi rimaneva attivo per alcuni mesi. Si allestiva in cucina che era l'ambiente più capiente di tutta la casa e l'unico riscaldato dal focolare e da una grande stufa in ferro. Il lato della cucina in cui trovava posto era quello ad ovest, di fianco al camino, posto che era anche utilizzato per il palco del suonatore di fisarmonica nelle serate di ballo in casa già illustrato in altra parte. Ne consegue che quando il telaio era installato escludeva la possibilità di fare le feste da ballo: non vi era possibilità di concomitanza per le due cose. Era abbastanza invadente e le sue dimensioni, se non ricordo male, erano pari a circa un paio di metri abbondanti in larghezza e circa tre in lunghezza. Ne derivava che buona parte del grande ambiente della cucina era occupato da questo apparato e la tavola per il pranzo era così spostata dal centro del locale e sistemata nella parte sud-est. Nel periodo invernale e primo-primaverile le tre donne della famiglia, nonna, mamma e zia Marcellina, si alternavano nei momenti in cui non erano impegnate in altre attività al telaio. Era un susseguirsi di fili che dalla parte alta del telaio andavano a confluire in un punto preciso dello stesso e una specie di navetta (*la spulàta*) era lanciata avanti e indietro in un percorso creato dall'inviluppo del telaio per formare la tela. Questo ritmo incessante di avanti e indietro di quella piccola scatolina era alternato ad un rapido movimento dei pettini del telaio che erano azionati da pedali posti nel luogo dove la conduttrice sedeva intenta al suo faticoso lavoro. Così, fra un lancio in una direzione e un altro in direzione opposta della spoletta, si avvertiva il fruscio, per non dire frastuono, del movimento meccanico dei pedali del telaio che intrecciavano i fili. L'esecuzione di tali manovre alla lunga era sicuramente faticosa e l'alternarsi delle donne a quel lavoro era indice sicuro di stress da telaio. Ricordo che usciva una tela biancastra che veniva arrotolata, via via su un palo trasversale di legno, sistemato nella parte finale del telaio, che così formava un rotolo di tela dalla quale poi sarebbero state ricavate le lenzuola, gli asciugamani e tutte le pezzuole per esempio utili ai bimbi in fasce. La qualità della tela ne dettava l'uso: la più ruvida veniva destinata alle lenzuola e la più morbida agli asciugamani e alle altre necessità. Questi cilindri di tela ottenuta dai telai familiari formavano anche la dote delle future spose. Ogni ragazza, infatti, doveva dotarsi di una certa quantità di questa tela in previsione del futuro matrimonio. Era in uso in quel periodo dichiarare la dotazione

di lenzuola che la futura sposa aveva a disposizione, pertanto il tenore della ricchezza familiare si poteva desumere anche dalla quantità di lenzuola che la sposa poteva avere in dotazione. La tela così confezionata in rotoli veniva poi riposta in casse e la depositaria era sempre la persona femminile più anziana. Nel nostro caso questa funzione era chiaramente di nonna Maria che al bisogno consegnava alle richiedenti il pezzame sufficiente per la messa in opera di quanto serviva. A nessuno della mia età sarà sfuggito il fatto che con la presenza di qualche bambino in tenera età corrispondeva una serie di pannolini di tela bianca stesi al sole ad asciugare.

La moda del pannolino usa e getta è stata acquisita molto tempo dopo e tutti noi siamo stati allevati nei primissimi anni della nostra vita con pannolini di costruzione familiare che ovviamente non avevano la possibilità di assorbimento dell'urina che hanno gli attuali pannolini. Pertanto eravamo quasi sempre bagnati e nonna o mamma provvedeva più volte durante il giorno a toglierci da quella, per noi, tremenda situazione. Ecco che allora grandi quantitativi di questi pannolini erano riattivati con il bucato eseguito rigorosamente a mano e di cui abbiamo già parlato in altra parte. Il filo che fungeva da stenditoio, molto lungo, situato nell'aia era sempre gremito, oltre che dai normali indumenti, anche da questa miriade di pezzuole bianche che erano ottenute, a volte, da lenzuola oramai in disuso.

Insomma, non si buttava via nulla, tantomeno la tela ottenuta con tanta fatica da quel telaio che ho visto montato e smontato un gran numero di volte durante la mia giovinezza. Sul filo metallico, utilizzato come stenditoio, si potevano notare anche pannolini in assenza di bimbi in tenera età. Quel pezzame era allora strettamente necessario alle esigenze della popolazione femminile della famiglia nel periodo mestruale. Tutti quindi potevano conoscere la situazione in essere e questo credo creasse più di qualche turbamento nelle donne della famiglia, ma non vi era altra soluzione possibile.

La stiratura

Mi risulta che lo stirare sia uno di quei lavori che in molte famiglie nessuna donna privilegia. Bisogna farlo, ma ai miei tempi tutte si sarebbero sicuramente "sacrificate" se qualcuna, a piacere, avesse alzato la mano dicendo: "Lo faccio volentieri io!" Siccome ciò non capitava mai, ognuna delle donne appartenenti alla famiglia doveva, per forza di cose, almeno una volta a settimana, sobbarcarsi quella, per alcuni versi, mansione sgradevole. Un panno veniva steso sulla tavola da pranzo e un telo bianco lo sormontava. Nel frattempo nel focolare o nella stufa era stato posto un discreto quantitativo di legna che una volta bruciata dava origine ad un quantitativo di braci (*al bres*) ardenti che andava a trovare posto in un ferro da stiro (*al fer da stìrer*) che era utilizzato alla bisogna. Era munito di un manico di legno incastonato nella parte superiore del ferro stesso che si alzava, dopo lo sblocco di una levetta, dal resto del corpo. La parte centrale del ferro era vuota e pertanto in quel loculo si introducevano le braci e poi il

coperchio calava e veniva di nuovo bloccato dalla levetta prima menzionata. Si aspettava qualche minuto affinché le braci portassero a giusta temperatura il complesso così creato e alla fine si partiva per la prima stiratura. A dire il vero la prima manovra che la stiratrice faceva era quella di gettare una piccola quantità di saliva (praticamente un piccolo sputo) sul fondo piatto del ferro per constatarne la temperatura. Se la saliva friggeva di colpo e spariva evaporando, significava che il ferro era ben caldo e si poteva partire per la prima strisciata sul tessuto da stirare. In alternativa si bagnava sempre di saliva un dito e poi lo si passava molto rapidamente sulla piastra del ferro e si valutava così la temperatura dello stesso. Esperienze anche molto negative, effettuate in precedenza, avevano insegnato che era meglio interporre fra il fondo del ferro e il tessuto da stirare una pezzuola neutra inumidita con acqua, in modo da evitare impronte del ferro sul tessuto da stirare che ne avrebbero compromesso l'uso natural durante. Capitava a volte appunto che, ad un'azzardata e frettolosa posizionatura del ferro sul tessuto si formasse su questo l'esatta dimensione della piastra riscaldante (praticamente la sua fotografia) che rendeva l'aspetto del capo non proprio affascinante. Se ciò avveniva era poi difficilissimo il recupero di quella parte di tessuto e anche ulteriori lavature con l'ausilio di prodotti specifici, ben difficilmente facevano scemare l'obbrobrio causato da quella malaugurata manovra.

Nella nostra famiglia si stirava tutto, comprese le lenzuola e capi comunque di dimensioni anche notevoli. Anche l'abbigliamento più intimo trovava sicura stiratura e poi tutto l'arredo veniva riposto in bell'ordine nei capienti armadi, nei comò e nelle casse allora esistenti. Un giorno venne il medico di famiglia e mamma era intenta in quel lungo e pesante lavoro. Si meravigliò molto per il fatto che mamma stirava anche le mutande e le canottiere, perché sostenne che quegli indumenti, trovandosi al riparo da sguardi, potevano benissimo non essere oggetto di stiratura. Mamma rispose che è come colui che indossa vestiti firmati e poi non si lava a sufficienza. Il paragone convinse il medico che diede ragione a mamma che, soddisfatta, continuò nell'opera di stiratura di una vera montagna di indumenti e non solo.

Ricordo anche un ferro da stiro di dimensioni più piccole che era compatto, cioè non aveva un luogo dove si potessero introdurre le braci ardenti, ma si collocava sulla piastra della stufa, che di norma serviva oltre al riscaldamento della cucina, anche come sorgente di calore per i vari tegami che nonna Maria utilizzava per preparare il cibo per tutti i familiari. Quando quel ferro massiccio raggiungeva la giusta temperatura, veniva anch'esso utilizzato per stirare i punti più delicati del capo d'abbigliamento, come colli di camicie, polsini o simili. Con l'avvento della luce elettrica (*la lus elettrica*), questo tipo spartano di ferro da stiro, a braci ardenti, finì la sua opera e per un bel po' rimase esposto, come un vecchio cimelio, sulla parte sporgente della cappa del camino. Intanto il suo successore proseguì la sua opera, ma non era più la stessa, romantica per certi versi, stiratura di una volta. Siamo all'incirca nei primi anni sessanta del secolo scorso. Poi in tempi successivi l'introduzione di un termostato facilitò l'opera della stiratrice che così non doveva usare la saliva per capire a quale grado di temperatura fosse il ferro. Una volta scelta la qualità del tessuto da stirare, una spia si accendeva e si spegneva a seconda che la temperatura fosse inferiore o superiore a quella voluta, facilitando di molto il compito della stiratrice ad evitare probabili impronte del ferro non desiderate. Per l'avvento del ferro a vapore con relativa caldaia contenente acqua,

di norma distillata, bisognerà aspettare una ventina di anni ancora.

Alla fine degli anni '70 del secolo scorso Franco Polti, fondatore dello storico marchio italiano ed allora rappresentante di ferri da stiro, ha la folgorante intuizione di progettare un ferro da stiro domestico che offra la stessa qualità dello stiro professionale. Nel 1978 quindi la ditta Polti produce e vende la Vaporella, primo ferro da stiro a vapore con caldaia separata per utilizzo domestico. Nel 1982 compare sul mercato la prima Stirella, sistema stirante con caldaia a pressione separata, prodotta da Simac. Stirella, che all'epoca del lancio rappresentò una novità, presenta alcune caratteristiche peculiari che la contraddistinguono:

- *un sistema che eviti il trascinarsi dell'acqua allo stato liquido;*
- *un sistema di regolazione del vapore che permette di scegliere tra un'erogazione distribuita sull'intera piastra, ed una concentrata alla sola punta del ferro;*
- *una caldaia in acciaio inossidabile;*
- *la possibilità di effettuare la stiratura in verticale.*

Ciò facilitò ulteriormente l'opera delle stiratrici familiari, ma non era più la stessa, per certi versi, romantica avventura dello stirare di un tempo.

. Il Padrone del potere “Cà Vecchia”

Nel periodo considerato, la mia famiglia era affittuaria del podere, che era di proprietà della famiglia di Giovanni Anceschi abitante in Milano in Viale Certosa. Come abbiamo già detto, la proprietà gli era arrivata in dote dall'unione in matrimonio con una giovane, tale Zambonini, la cui famiglia di proprietari terrieri possedeva anche il podere limitrofo dove ora sorge il Consorzio Agrario Provinciale di Bologna e Modena. Che fossero a quei tempi i Zambonini una famiglia molto importante lo dimostra il fatto che nel cimitero monumentale di Castelfranco Emilia, all'arcata 35, vi è un bellissimo dipinto su muro rappresentante la deposizione di Nostro Signore dalla Croce datata 1859. In corrispondenza, sul pavimento del corridoio del portico, vi è una iscrizione recante il nome della famiglia, sempre del 1859, sulla pietra tombale di accesso al loculo di sepoltura dove venivano tumulati i resti della famiglia Zambonini. Giovanni Anceschi possedeva una fabbrica meccanica in quel di Milano e pertanto il podere era da lui considerato come attività marginale e pertanto la cosa più opportuna per lui fu quella di dare il podere in affitto ad una famiglia che avesse ben curato quel pezzo di terra di 64 tornature bolognesi. La fabbrica di sua proprietà si chiamava GAM (probabilmente era formata dalle iniziali di Giovanni Anceschi in Milano). Mio papà mi raccontò che un giorno, andando a visitarla, rimase stupefatto perché al momento di entrare fu fermato da un carabiniere che gli chiese i documenti di riconoscimento e poi, dopo un conciliabolo telefonico, lo fece passare. Questo episodio lo convinse che all'interno di quella fabbrica si costruivano elementi meccanici militari e pertanto era giustificata la presenza di un milite dell'Ar-

ma che ne controllasse l'accesso. Ogni anno Anceschi faceva una capatina a visitare il podere e in quel contesto erano concordati il canone di affitto e i lavori straordinari da effettuarsi nell'anno seguente. Arrivava con una grande macchina nera con autista e restava nella proprietà per circa mezza giornata e poi ripartiva per Milano, non prima di aver ricevuto la solita visita del Capolega dei braccianti di Riolo che cercava lavoro per i suoi iscritti. La nostra casa era una delle più vecchie della frazione e quindi il suo nomignolo "Cà Vecchia" non era stato coniato a sproposito. Si diceva che le due case più vecchie della frazione fossero la nostra e quella della famiglia Brini, che una volta acquisita dalla famiglia Pedrini fu abbattuta e ricostruita. Pertanto la nostra risultò a tutti gli effetti la più vecchia del paese. Ogni anno i miei familiari cercavano di convincere il proprietario che bisognava costruire una casa nuova e il padrone, che era una volpe, non contraddiceva mai questa opinione, anzi cercava di fare sua questa richiesta e ogni anno era sempre la solita storia. Alla domanda usuale usciva di casa e andava nel prato adiacente e sosteneva che quello era giusto il punto dove si doveva costruire la nuova abitazione e con una bacchetta di legno faceva finta di tracciare i confini, proprio come Romolo e Remo fecero con la fondazione di Roma. I miei familiari erano così soddisfatti e il padrone ritornava a Milano dicendo che avrebbe fatto sapere notizie in merito. Niente di vero ovviamente e si rimaneva così inutilmente nell'attesa di notizie per un altro anno. Al suo ritorno l'anno dopo la storia si ripeteva e magari spostava di qualche decina di metri la localizzazione delle fondamenta virtuali della nuova abitazione. Giovanni Anceschi morì e i figli, Anna, Luciano e Mario ereditarono quanto il padre Giovanni aveva racimolato nella sua vita. Ad Anna andò il podere, a Mario la fabbrica di Milano e Luciano fu liquidato con una somma in denaro.

A proposito di Luciano devo narrare un aneddoto. Era un valente professore universitario in Lettere che per molto tempo fu titolare di una prestigiosa cattedra presso l'Università degli Studi di Bologna. Il suo orizzonte era la poesia (produrrà una folta e significativa documentazione in quel campo) e gli studi umanistici. Pertanto sia il podere che la fabbrica poco lo attiravano. Una volta venne in visita al podere e fece un giro per il campo accompagnato da papà. Volle conoscere: i lavori che dovevano essere eseguiti, che cosa si produceva e così via. Ad un tratto si fermò davanti ad un appezzamento coltivato e chiese a babbo se quella fosse erba medica per le mucche. Papà rimase di stucco e con garbo dovette informare lo sprovveduto conoscitore del mondo agricolo che erano al cospetto di un campo di grano. Eravamo nella prima quindicina di maggio e le spighe facevano già capolino. Questo per dire come il suo raggio d'azione era ben diverso dal mondo agricolo. Anna sposò un signore di nome Ottino e entrambi, per un certo periodo di tempo, sostituirono nelle visite annuali al podere il patriarca Giovanni Anceschi. Mi ricordo che in una di queste visite papà mi presentò ai due nuovi proprietari e sostenne orgoglioso che forse avevo le qualità necessarie per proseguire gli studi dopo le elementari per evitare la dura vita del contadino. In mia presenza Anna quasi sgridò il mio papà, dicendo che era meglio se io continuavo il mestiere di contadino, perché la comunità aveva bisogno delle braccia dei giovani! Ero ancora piccolo, ma quella per me strana affermazione mi causò già da allora una vera ripulsa nei confronti dei padroni che volevano in ogni occasione dettare legge sul futuro di chi in campagna aveva dato il sangue nella miseria e nella

fatica. Ovviamente papà non ascoltò affatto i suggerimenti della nuova padrona e alla fine delle scuole elementari fu ben lieto di farmi proseguire gli studi e di questo gliene sarò per sempre riconoscente. Anna dopo qualche anno morì ancora in giovane età e il marito Ottino divenne il nostro referente, ma la casa, nonostante le continue richieste non fu mai costruita. In anni più recenti, zio Altero acquisì la proprietà del podere e finalmente nessuno da quel momento poté più influire sulle scelte di conduzione del fondo su cui era trascorsa la mia fanciullezza.

San Martino

Nel calendario il giorno di San Martino cade l'11 di novembre e nel contesto della vita del contadino questo giorno era sinonimo di trasloco. Chi doveva, per una ragione o per l'altra, trasferirsi da un podere all'altro lo faceva in questo periodo e pertanto la parola trasloco era sostituita da quella "fare San Martino". Già ai primi del mese si notava, con una certa frequenza, il transito lungo la via di carri trainati da buoi o da cavalli con carichi di varia natura. Erano le avvisaglie che qualcuno stava per spostarsi da un podere all'altro. Nel periodo estivo, durante incontri fra la padronanza e il capofamiglia, si gettavano le basi per un contratto, o di affitto (pochi) o di mezzadria (molti), che da lì a qualche mese si sarebbero trasformati in transumanze vere e proprie. Sì perché oltre ai vari oggetti personali migravano anche le mucche e gli animali che quella famiglia possedeva in proprio e mi riferisco solo a quelle che andavano in affitto. Dopo vari transiti in cui sui carri si potevano vedere gli arnesi comuni che servivano per coltivare i campi, seguivano le botti e i tini della cantina, poi un po' di legna accumulata come riserva. Per ultimi si spostavano i mobili della cucina e i mobili delle stanze da letto, segnale sicuro che quella notte sarebbe trascorsa nella nuova casa. Gli animali, e in special modo i bovini e gli equini, seguivano questi spostamenti legati dietro i carri, mentre i pochi suini erano caricati sui carri e imprigionati in gabbie apposite di legno. Sui carri vi erano anche le donne e i bambini che così cambiavano la loro destinazione di vita futura. Io seguivo con lo sguardo quelle intere famiglie che transitavano ed ero felice perché noi si rimaneva sempre nella nostra casa.

Eravamo a quel tempo affittuari sul podere di proprietà di un signore milanese, al quale, credo, poco importava del reddito derivante da quel terreno avuto in dote da sua moglie, in quanto i suoi interessi erano prevalenti nel campo industriale. Questo in parte favorì la nostra vita che non subì, dal 1914, nessun trasloco, tanto che ora mio zio vive ancora su quel podere che nel frattempo è diventato di sua proprietà.

Non vidi mai visi sorridenti sui quei carri durante questo transito novembrino e quindi dovetti desumere che non era una cosa allegra. Di norma il trasloco avveniva in quanto si erano creati attriti, a volte anche notevoli, fra il proprietario e i contadini, frizioni che ovviamente avevano portato le parti a decidere di lasciarsi.

Perché avveniva il trasloco in quel periodo e non in altri durante l'anno? La spiegazio-

ne mi fu data da mio nonno Vincenzo, al quale feci quella domanda. Mi disse che in quel periodo i lavori nei campi erano terminati e pertanto era giusto il momento, se necessario, per trasferirsi da un podere all'altro. La terra era stata lavorata e seminata nella parte che andava destinato al grano e gli accordi erano quelli, tramandati nel tempo, di lasciare il podere nelle stesse condizioni nel quale si era trovato. Così, dopo la semina del più importante prodotto, il grano, poteva avvenire il trasloco. Il trasloco era preceduto da innumerevoli conteggi atti a stabilire chi ne doveva avere e chi ne doveva dare. State pur certi che sempre avveniva che era il contadino che doveva qualche cosa al padrone. I conti durante l'anno erano segnati su un libriccino. Questi (di norma era il padrone che teneva la contabilità), erano scritti come entrate e uscite e poi alla fine si conteggiava il dovuto. Il contadino non aveva molte conoscenze matematiche e pertanto il padrone aveva buon gioco nel manipolare un po' i conti tanto da far andare a debito sempre la parte più debole. Non è cambiato niente, perché ora abbiamo il reato, molto diffuso, del falso in bilancio, che per di più è anche stato in parte depenalizzato! Bene, ciò che avveniva era proprio un falso in bilancio che comunque il povero contadino doveva suo malgrado subire. A dire il vero conosco situazioni nelle quali il contadino, scarpe strette e cervello fino, rimediava in parte a questo inconveniente facendo un po' la cresta sui prodotti che il podere riusciva ad elargire. Così una botte di vino era nascosta sotto ai fasci di rami (*la fascèra*) di olmo o qualche sacco di grano prendeva una via diversa dal magazzino durante il trambusto della trebbiatura. Insomma, il contadino si difendeva come poteva dallo strapotere economico e culturale che il padrone aveva su di lui. I contatti fra il padrone e il capo famiglia per il possesso futuro di un podere da coltivare, come abbiamo detto, cominciavano per tempo e uno dei fattori che faceva pendere la scelta del padrone su una famiglia di contadini o un'altra era quello del numero dei componenti attivi. Si elencava la forza lavoro e un dato negativo era il numero di bambini che la famiglia includeva. Il padrone voleva insomma molta forza lavoro e pochi monelli che avrebbero potuto assorbire molta forza femminile che invece doveva essere dedicata al lavoro nei campi. Ne seguiva che qualche volta il capofamiglia nascondeva nel conteggio qualche marmocchio per non abbassare la quota di probabilità di avere quel fondo da coltivare. Poi ovviamente il numero di bambini diventava ufficiale, ma oramai la famiglia si era insediata e il padrone glissava su quella manchevolezza, a fin di bene, che il capofamiglia aveva dovuto compiere. I vicini si incontravano per conoscersi e ripartiva così un nuovo anno di duro lavoro nei campi, magari scoprendo a posteriori che quella trovata era una sistemazione peggiore di quella che avevano lasciato. Sta di fatto che i traslochi si susseguivano negli anni e vi erano famiglie che cambiavano podere quasi ogni anno. Era la mezzadria che non andava giù. Il padrone prendeva due (a volte anche tre) quote del ricavato, sostituendo così la parola mezzadria che, pare, significasse invece metà e metà. La mia famiglia di affittuari viveva così, per dire, in un ambiente nettamente migliore e molte volte ho sentito il nonno commentare il flusso di coloro che facevano "San Martino": *Povar Crest, l'an proxim molt ed laur i faran al viaz all'arversa* (poveri Cristi, l'anno prossimo molti di loro faranno il viaggio alla rovescia), tanto era sicuro che si sarebbero trovati di nuovo ai ferri corti con una padronanza molto arrogante e mai soddisfatta da ciò che era prodotto nel fondo.

L'aglio

Come ben tutti sanno, l'aglio (*l'ài*) è uno fra i vegetali più utilizzati in cucina. Può piacere o no per il suo caratteristico odore (*la po'za*) che emana, per esempio, quando è utilizzato crudo, magari tagliato a pezzettini. In questo caso il forte odore acre che emana rimane nell'ambiente dove è stato utilizzato e quando è ingerito insieme a altri prodotti, mescolato per esempio in un insalatone di verdure, avviene che il malcapitato che lo ingerisce deve sopportare i rimbrotti di chi gli sta vicino.

Ma non è di questo particolare aspetto dell'aglio che vogliamo qui parlare, ma di una gustosissima situazione che si veniva a creare in determinati periodi della vita della comunità contadina. Tenuto conto della scarsa mobilità che si poteva utilizzare al tempo in cui io ero bambino, le unioni matrimoniali avvenivano di norma fra compaesani e spesso anche fra vicini di casa. Le frequentazioni giornaliere creavano così le coppie che poi, non di rado, si univano in matrimonio.

Così stando le cose, molte volte le unioni erano anche sollecitate dagli amici o dai conoscenti e quando queste coppie, diciamo "auspicate", poi non si realizzavano per una serie di ragioni, accadeva che uno dei due fidanzati mai assunto a tale ruolo rimaneva "spiazzato" dal matrimonio successivo dell'altro. Poteva altresì succedere che due fidanzati poi si lasciassero e uno di questi si fidanzasse con un altro.

Il giorno del matrimonio succedeva così che qualche burlone, ovviamente in accordo con un familiare dello "scornato", metteva un grappolo di aglio sotto le lenzuola del malcapitato che ovviamente li trovava quando alla sera andava a letto. Quell'aglio voleva essere un segno del mancato matrimonio e, se possibile doveva, "far piangere" il mancato sposo. Molte volte colui che era stato preso di mira, uomo o donna che fosse, ci rideva su, mentre altre volte questo scherzo lasciava strascichi riscontrabili anche in parecchi anni a venire. Potenza dell'aglio!

Questa particolare situazione, riconducibile all'aglio, si è persa nel tempo e una delle sue cause si deve alla grande mobilità avvenuta dopo il boom economico degli anni '60 del secolo scorso. Molte coppie si formarono così da persone provenienti da paesi anche lontani fra loro e le cosiddette "coppie virtuali" fra compaesani non ebbero più possibilità di essere individuate e così anche lo scherzo dell'aglio scomparve dalla vita della comunità.

L'uomo fisso (al sarvitáur)

Negli anni dell'immediato dopoguerra e fino alla fine degli anni sessanta del secolo scorso, nelle nostre campagne era molto attivo il servizio del servitore. Era questa figura un lavoratore agricolo fisso che andava a rinforzare le unità lavorative della famiglia e che risiedeva nella stessa casa colonica che lo assumeva per un anno intero. Di norma il contratto iniziava il primo di novembre e terminava il 31 ottobre dell'anno successivo. Spesso si rinnovava e qualche volta si cambiava unità di personale. Queste figure erano quasi sempre persone che non avevano una famiglia in senso stretto, ma coabitavano, di norma con fratelli, e così non si erano creati una famiglia per diverse ragioni. Anche la mia famiglia acquisì una serie di tali figure e la prima di queste fu Ernesto Malferrari (1911 – 1988). I suoi familiari abitavano nella Casa Rossa (Cà Rása) che si trovava (ora non esiste più) nel cortile della famiglia Farnè, lungo Via Riolo che in qualità di braccianti agricoli appartenevano alla categoria di persone molto vicine alla povertà.

Di Ernesto si diceva che non aveva tutta la mente sana e, infatti, i suoi comportamenti a volte lasciavano più di un qualche dubbio. Era però un gran lavoratore e aiutava i miei familiari sia nei lavori concernenti la conduzione della stalla che per i lavori più disparati nel campo. La paga mensile era ritirata dal fratello che lasciava solo una piccola parte ad Ernesto e introitava la parte più corposa per la sua famiglia che non aveva molti mezzi di sostentamento. Aveva una camera a sua disposizione e oltre al salario relativo al suo lavoro, il contratto prevedeva appunto l'alloggio e il vitto e quindi mangiava alla nostra tavola ciò che nonna Maria preparava per tutti. Ricordo un particolare. Alla fine di ogni contratto vi era la possibilità, anzi la certezza, che si trasferisse presso un'altra famiglia di Riolo, gli Annovi, che abitavano in Via Isonzo proprio dove passa ora la TAV e quella casa di conseguenza non esiste più. Lì rimaneva un anno e poi ritornava presso la mia famiglia per un altro anno lavorativo. Lui era fatto così: ogni anno cambiava famiglia. Negli anni che non prestava servizio presso di noi, la mia famiglia era costretta a rivolgersi ad altre figure simili e così l'attività contadina continuava a scorrere sempre uguale e monotona.

Ad Ernesto era consentito di allevare una coppia di conigli che figliavano entro una gabbia di sua proprietà. Così quando i coniglietti raggiungevano il peso sufficiente, li poneva in un sacco di iuta e tramite la bicicletta andava al mercato a vendere la sua mercanzia. Quando si spostava da una famiglia all'altra, prendeva il carretto del trasporto del latte, caricava la sua gabbia dei conigli e si trasferiva nella nuova dimora. Era un grande utilizzatore della bicicletta e quando era libero la domenica, la inforcava e andava in collina a Montebudello diceva lui, dove probabilmente aveva qualche rapporto non solo di semplice amicizia con un'abitante femminile di quel luogo. Il luogo era abbastanza distante da Riolo, ma lui partiva di buon'ora e ritornava che era quasi buio. La distanza percorsa era di circa 20 chilometri per l'andata e altri 20 chilometri per il ritorno che il "nostro" percorreva con buona lena utilizzando la sua bicicletta.

Montebudello, frazione di Montevoglio (Bo) 250 metri sul livello del mare, regi-

stra circa 40 abitanti. Questo nome nasce per un errore di trascrizione: la collina di Sant'Andrea è definita "Monte Bidello" (ossia "monte guardiano"), trascritto erroneamente "Budello". Monte Budello fu sede di un'antica pieve, distaccatasi da quella di Monteveglio intorno all'VIII secolo, che ebbe fra l'altro alle sue dipendenze la chiesa di Bazzano. Monte Budello diventò bolognese nel 1204, e nel 1227 vi fu eretto il castello, che tante tribolate vicende ebbe nelle guerre contro i modenesi, i Visconti e i mercenari di Bazzano. La collina è fitta di vigneti ove si produce dell'ottimo vino, in particolare il pignoletto, e di ristoranti ed agriturismi. Di un qualche pregio è la chiesa di Sant'Andrea, con fregio con putti sul portale ed uno slanciato campanile a matita ottocentesco che si scorge da lontano. Il centro di Montebudello dista 37 km dal centro di Bologna e 29 km dal centro di Modena.

Queste figure, molto tipiche di quel tempo, sono poi scomparse, ma rimangono nel ricordo di noi bambini e adolescenti in quanto rispecchiavano lo stato anche di povertà di molti strati della popolazione che viveva la realtà della campagna in quel periodo.

Le riunioni serali nelle stalle

Nel periodo invernale era uso trovarsi dopo cena a casa di una famiglia per stare un po' in compagnia. Di norma invece della casa si utilizzava il caldo tepore della stalla. Qui infatti la presenza di un certo numero di animali creava le condizioni di temperatura ideali, mentre nelle case, nonostante la presenza del camino e della stufa a legna, il tepore era alquanto minore. I vicini di podere quindi si davano appuntamento per passare in compagnia una serata e questi incontri, molto amichevoli, in dialetto si chiamavano *i trap*. In quei frangenti si chiacchierava amichevolmente dello stato dei lavori nei campi, sospesi in quel periodo invernale e di tutte le (poche) vicissitudini che erano capitate nella frazione.

Gli uomini fumavano il toscano o le sigarette Alfa che avevano un problema: non tenevano il minimo! Cioè, nel caso che non si aspirasse anche solo per un po', accadeva che la sigaretta si spegnesse inequivocabilmente e bisognasse quindi porre mano agli zolfanelli per il ripristino della fumata, cosa che di norma capitava anche ai fumatori di sigaro che dovevano ripetutamente riaccendere il riottoso agglomerato di tabacco. Dopo le chiacchiere spuntava un mazzo di carte e allora, attorno ad un tavolo molto spartano, quadrato, si ponevano due coppie che si sfidavano a briscola e tressette. Poi la coppia perdente era sostituita da un'altra e le sfide incrociate continuavano.

Non mi ricordo di avere mai visto la comparsa di denaro in simili riunioni e ciò era ancora più meritevole. Si giocava per il gusto di farlo, in compagnia, senza alcun fine di lucro. Una bottiglia di buon vino non mancava mai e fra una bevuta e l'altra finiva la serata. Le donne intanto non stavano con le mani in mano, ma si ponevano tutte quante alla filatura della canapa, preparando in tale modo la rocca che poi sarebbe ser-

vita nel telaio per la fabbricazione delle lenzuola o di altro telame come asciugamani, tovaglie ecc. Io ero molto piccolo, ma mi ricordo ancora il loro armeggiare attorno ad un filo che pian piano si attorcigliava e sembrava che le mani lo accarezzassero. Vi era un sostegno che si apriva a ruota in cui si poneva la matassa da lavorare e poi pian piano era costruito un inizio di filo che poi continuava ad avvolgersi in un gomitolino che via via diventava sempre più voluminoso. Trattato in questo modo, il filo era poi lavorato con uno strano strumento (*al filarèin*) che provvedeva a rendere il filo ancora un po', diciamo grezzo, di qualità nettamente superiore e pronto per essere poi lavorato al telaio. Quindi, mentre gli uomini passavano le loro serate chiacchierando e giocando, le donne occupavano il loro tempo nella maniera più costruttiva possibile: preparavano il filato per l'utilizzo sul telaio dal quale si sarebbero ottenute le pezzuole utili agli scopi della famiglia.

Noi bimbi seguivamo i grandi nell'atrio della stalla e poi dopo un po' ci assaliva il torpore del sonno. Appena entrati sulla destra, nella nostra stalla vi era lo scomparto (*al stanziòl*) dove vi era sempre presente il foraggio, nel periodo invernale secco, utilizzato come mangime e su quel perfetto e morbido strato erano poste le giacche degli uomini e noi trovavamo posto in quel luogo per un primo sonno coperti dal solito panno di tipo militare. Alla fine gli uomini si rivestivano e indossavano sopra alle giacche di velluto marrone quello strano tabarro (*la caparèla*) che li avvolgeva tutti dalle spalle fin oltre le ginocchia e che era stata anche abolita in un preciso periodo della seconda guerra mondiale perché le Autorità pensavano potesse nascondere armi pronte all'uso. Quel periodo era quello prima della Liberazione e durante il quale i partigiani compivano le loro rapide incursioni di sabotaggio utilizzando le metodologie più impensabili per raggiungere i loro scopi.

Dopo un saluto e un nuovo appuntamento in una casa per un'altra serata in compagnia, i vicini se ne ritornavano alle loro case e noi eravamo portati, sempre addormentati, nei nostri letti. Alcune volte questi incontri avvenivano nel momento che una mucca stava per dare alla luce il vitellino. Durante il giorno si era seguita l'evoluzione del parto che di norma iniziava con qualche ora di anticipo. Si arrivava così a sera e bisognava in qualche modo assistere quella puerpera che molte volte abbisognava di aiuto durante il parto. Allora si allertavano i vicini che raggiungevano, dopo cena, la stalla e così ingannavano il tempo nell'attesa del parto, chiacchierando o giocando a carte. Se il parto avveniva prima della mezzanotte, tutto bene, altrimenti o rimaneva un minimo di forza umana a disposizione oppure l'aiuto era rimandato ad una chiamata nel momento che il parto stesse per avvenire.

Quante notti papà o zio si erano dovuti trattenere a dormire nello scomparto del foraggio *al stanziòl* in attesa del momento propizio! Come abbiamo detto in più parti vi era una solidarietà fra vicini che se penso alle liti condominiali dei giorni nostri non mi sembra vero che ciò sia potuto accadere. In ultimo vorrei ricordare che la luce, fioca, che si utilizzava in quei frangenti, era quella che emanava dalle lampade a petrolio bianco che abbiamo già descritto in altra parte e che esalavano uno strano odore che ancora mi sembra di avvertire al solo pensiero. In questo caso si utilizzavano quelle portatili che poi si appendevano ad una colonna della stalla su un gancio che era sempre presente in ognuna di esse e che serviva, fra le altre cose a sostenere dei pezzi di

corda (*i ligàmbi*) utilizzati per i vitellini quando si dovevano legare in qualche punto della stalla e i rotoli di filo di ferro che provenivano dall'imballaggio della paglia (*la bàla*) durante la trebbiatura del grano.

Ogni tanto capitava che una mucca lasciasse fuoriuscire la sua urina in quantità notevoli e allora uno dei presenti si alzava di scatto e poneva con un forcone un po' di paglia sotto il getto affinché gli schizzi non arrivassero a qualche metro di distanza. Se l'atteggiamento della mucca era tale che si intravedeva il suo desiderio di espellere le feci, era d'uopo fare la stessa cosa e molto velocemente, perché nel caso che le feci fossero, come dire, un po' "tenere" gli schizzi conseguenti potevano arrivare ad una certa distanza dal luogo di espulsione. Inutile dire che si stava sì al caldo del tepore emanato dagli animali, ma gli abiti si impregnavano di quel classico profumo della stalla che poi si sarebbe avvertito anche nei giorni seguenti e nei luoghi che queste persone frequentavano. Era quindi facile intuire l'appartenenza all'attività intrapresa da un individuo dall'odore che egli stesso emanava: se era del tipo animale state pur certi che indipendentemente dal tipo di vestiti che indossava lo si poteva riconoscere facilmente come appartenente alla categoria del contadino e in special modo adibito alle faccende inerenti la conduzione della stalla.

Chi invece accudiva ai maiali era anche lui facile da riconoscere. Il continuo lavoro a contatto con questi animali, portavano i sui abiti e la sua pelle ad impregnarsi di quel caratteristico odore dei maiali che nemmeno un buon bagno e il sapone riuscivano a mimetizzare. E così gli allevatori di animali erano sempre riconoscibili e al mercato del martedì o della domenica nel Capoluogo oltre che trattare la vendita delle loro merci portavano anche un segno della loro appartenenza ad uno strato sociale che pian piano però riusciva ad emergere dalla povertà del dopoguerra.

Maggio

Venne l'anno Mariano del 1954 dedicato alla Madonna e nel corso del mese di maggio si susseguirono le processioni con la statua della Beata Vergine in tutte le vie del paese. Nel frattempo una statuetta benedetta della Madonna andava di casa in casa dove rimaneva qualche giorno e dove i credenti si riunivano per recitare il Santo Rosario e poi l'immagine andava a visitare un'altra famiglia. Alla sera vi erano le processioni con le candele in mano che illuminavano le strade e con i ceri accesi lungo il percorso e in prossimità delle case, dove ad ogni finestra si potevano vedere i lumini (*i zirèin*) accesi che essendo circondati da una cartina incelofanata di vari colori, creavano una scena bellissima, in contrasto con il buio della notte. I canti e le preghiere seguivano l'immagine della Madonna, rigorosamente portata a spalla da due uomini che venivano sostituiti da altri, a coppie, durante il percorso.

Durante queste processioni ed anche durante le funzioni in chiesa, si potevano notare i Priori (*i Pariùr*) che reggevano cadauno un grande cero votivo simile a quello pa-

squale. Erano due uomini e due donne del paese, scelti dal parroco prima della Pasqua di ogni anno fra le famiglie più religiose della Parrocchia e che rimanevano in carica giusto un anno, fino alla Pasqua successiva. Questi quattro fedeli avevano l'incarico di presenziare alle funzioni religiose e al termine del periodo loro assegnato, regalavano alla chiesa, e quindi alla comunità parrocchiale, un ricordo della loro permanenza in quell'incarico. Di solito era un paramento per il sacerdote o un calice o altri oggetti relativi al culto. Il problema era quello di trovare disponibilità a tale incarico, perché molti declinavano per una ragione o per un'altra l'invito e spesso si ritornava a scegliere gli stessi personaggi anche solo dopo uno o due anni di vacanza. Anche questo era un sintomo che la religiosità praticante stava pian piano scemando anche nella nostra comunità.

Il culmine è stato raggiunto in questi ultimi anni, quando le autorità ecclesiastiche competenti per il nostro territorio non hanno più ritenuto di assegnare un parroco residente nella nostra frazione, visto la scarsità delle vocazioni in generale e la scarsa partecipazione alla vita religiosa dei residenti nella frazione, nonostante la nostra parrocchia sia (forse sarebbe più giusto dire era) fra le più ricche della Diocesi tenuto conto del lascito del Conte Savioli. Come avrete certamente capito, si ritorna sull'argomento: come è potuto accadere che una delle comunità religiose più benestanti sia potuta finire in questo stato, senza più redditi, senza asilo parrocchiale con le relative spese a carico del lascito del Conte Savioli per i soli residenti e infine anche senza il Parroco? E così siamo senza parroco effettivo e le funzioni religiose devono essere svolte da un parroco vicario di altra comunità religiosa che oltre alla sua parrocchia deve pertanto accudire alle funzioni religiose di (mi pare) altre tre comunità con tutti i problemi che vi lascio immaginare.

Tutto si riassume in una battuta scherzosa del Parroco vicario che, recandosi alla casa di mio zio Altero per la benedizione pasquale, rispose a questi che aveva perorato la sua presenza in caso di decesso: "Io, dovendo presiedere alle funzioni religiose delle comunità che la Diocesi mi ha assegnato, devo per forza maggiore metterti in lista di attesa. Pertanto il tuo eventuale decesso andrà programmato con gli impegni già assunti dal sottoscritto!". È una battuta, ma credo che attualmente non siamo molto fuori dalla realtà. Sta di fatto che quest'anno (2009) è stato il primo anno nel quale la messa al cimitero nel giorno dei defunti si è tenuta alle ore 10,00 anziché alle ore 11,00 come si era sempre officiata a memoria di abitante della frazione. Chi non frequenta il cimitero non ha potuto prendere visione di tale spostamento di orario e pertanto sarà arrivato al camposanto quando...non vi era più nessuno essendosi svolta la funzione religiosa un'ora prima! Pure questo è un segno dei tempi.

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, 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 Uni-

versità 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 – INFN (poi dal 2005 CNR-INFN) – 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/INFN) 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 (INFN) - 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.

